

Mit diesem Herd wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.

Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung.

Am Anfang der Gebrauchsanweisung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was er alles kann und wie Sie ihn bedienen.

Die Tabellen sind so aufgebaut, daß Sie Schritt für Schritt einstellen können. Da finden Sie gebräuchliche Gerichte, das passende Geschirr, die Einschubhöhe und die optimalen Einstellwerte, natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

Damit Ihr Herd lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tips zur Pflege und Reinigung.

Haben Sie Fragen? Schlagen Sie immer zuerst im ausführlichen Inhaltsverzeichnis nach. Dann finden Sie sich schnell zurecht.

Und nun – viel Spaß beim Kochen.

Gebrauchsanweisung



HE 410 ..

800 088 DE

Umweltschutz

Umweltschutz	6
Hinweise zur Entsorgung	7
So können Sie Energie sparen	7

Worauf Sie achten müssen

Vor dem Anschluß des neuen Gerätes	8
Sicherheitshinweise	8
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden	9

Das ist Ihr neuer Herd

Ihr neuer Herd	10
Die Heizarten	12
Backwagen und Zubehör	13
Vor der ersten Benutzung	14

Kochen auf dem Kochfeld

Kochstellenschalter	15
So stellen Sie ein	15
Tabelle	15
Kochfeld	16

Backen, Braten, Grillen

So stellen Sie ein	17
Kuchen und Gebäck	17
Tips zum Backen	19
Fleisch, Geflügel, Fisch	21
Tips zum Braten und Grillen	24
Aufläufe, Gratins, Toast	25
Tiefkühl-Fertigprodukte	25

Inhalt

	Seite
Auftauen	26
Dörren	26
Einkochen	27
So pflegen Sie Ihren Herd	29
Störungen, Reparatur	
Eine Störung, was tun?	32
Backofenbeleuchtung auswechseln	32
Türdichtung auswechseln	33
Reparatur, E-Nr. und FD-Nr.	33

Umweltschutz

Ein grundsätzliches Ziel unseres Unternehmens

Unser Unternehmen arbeitet kontinuierlich an Maßnahmen, die zur Schonung von Energie und Ressourcen und zum Abbau der weltweiten Umweltbelastungen beitragen.

Deshalb verfügen wir über ein Umweltmanagement das sicherstellt, daß diese Ziele erreicht werden.

Beauftragte für Immissionsschutz, Gewässerschutz, Abfall- und Gefahrguttransporte und ein bereichsübergreifender Koordinator beraten die Produkt-Verantwortlichen bei ihren Entscheidungen zu Umweltschutzmaßnahmen und überwachen deren Umsetzung.

Für unsere Mitarbeiter werden zahlreiche Informations- und Ausbildungsmaßnahmen durchgeführt.

Lieferanten und externe Partner werden in das Umweltkonzept mit eingebunden. Sie sind verpflichtet eine Schadstoff-Verbotsliste einzuhalten, umwelt- und recyclinggerechte Erzeugnisse zu liefern. Daneben leiten Merkblätter zum umweltgerechten Handeln an. Für die Auswahl unserer Spediteure gelten Umweltschutz-Aspekte mit als Entscheidungskriterium.

Insbesondere neue oder geänderte, umweltrelevante Anlagen werden laufend überprüft und neue Produkte im Hinblick auf Umweltschutzvorgaben bewertet.



Ihr neues Gerät wurde in einer Fabrik hergestellt, die sich durch die Beteiligung an der EG-Öko-Audit-Verordnung zu einem ständigen Umweltschutz-Verbesserungsprozeß verpflichtet hat und diesen laufend durch Umweltbetriebsprüfungen begleitet.

Hinweise zur Entsorgung

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar.

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

So können Sie Energie sparen

- ☐ Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanweisung so angegeben ist.
- ☐ Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Backofenhitze besonders gut auf.
- ☐ Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm, die Backzeit verkürzt sich. Sie können auch zwei Kuchen nebeneinander einschieben, z. B. zwei Kuchen in Kastenformen.
- ☐ Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Nachwärme zum Fertigbaren nutzen.

Worauf Sie achten müssen

Vor dem Anschluß des neuen Gerätes

- ☐ Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.
- ☐ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für einen Nachbesitzer gut auf.
- ☐ Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- ☐ Montage und Anschluß des Gerätes bitte nur nach beiliegenden Anweisungen und dem Anschlußbild von einem konzessionierten Fachmann vornehmen lassen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.

Sicherheitshinweise

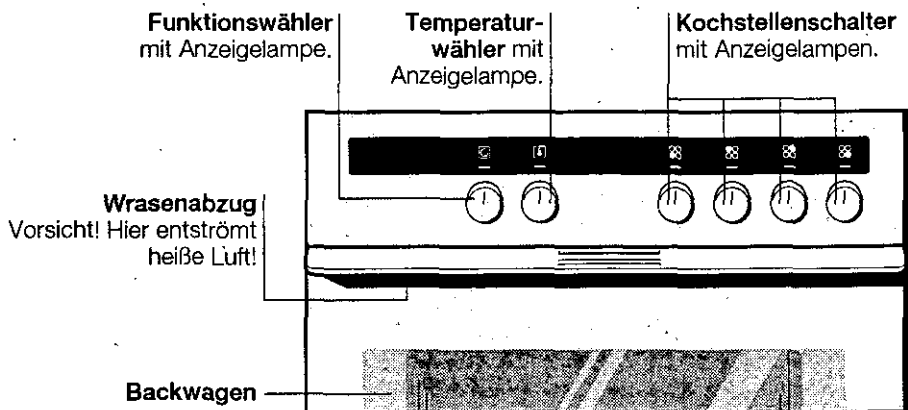
- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- ☐ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Bei Überhitzung kann es sich entzünden.
- ☐ Anschlußkabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
- ☐ Bei einem Defekt schalten Sie die Sicherung aus.
- ☐ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld.

Worauf Sie achten müssen

So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

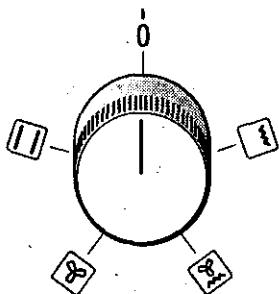
- ☐ Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ☐ Gießen Sie nie Wasser direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- ☐ Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr zu entfernen sind. Wenn Sie sehr saftigen Obstkuchen backen wollen, dürfen Sie das Blech nicht überbelegen. Verwenden Sie zum Backen lieber die tiefere Universalpfanne.
- ☐ Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- ☐ Die Backofentür muß gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.
- ☐ Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchführen. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Ihr neuer Herd



Detailabweichungen je nach Gerätetyp.

Funktionswähler



Er hat die Stellungen



Ober- und Unterhitze



Heißluft



Umluftgrillen

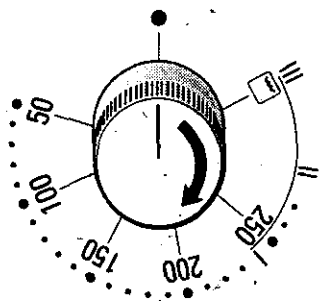


Flachgrillen

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, leuchtet die Anzeigelampe und die Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet.

Schalten Sie den Funktionswähler nach der Benutzung des Backofens immer aus.

Temperaturwähler



Er hat die Stellungen

50–270 Temperatur in °C



I = Grill schwach

II = Grill mittel

III = Grill stark

Wenn Sie den Temperaturwähler einschalten, leuchtet die Anzeigelampe. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen wieder auf.

Wenn Sie grillen, leuchtet die Lampe nicht.

Hinweise

- ☐ Beim Backen und beim Aufgießen von Braten kann Wasserdampf entstehen. Ein großer Teil dieses Wasserdampfes tritt durch den Wrasenabzug aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.
- ☐ Schalter und Backofentürgriff erwärmen sich, wenn Sie das Gerät über lange Zeit bei hoher Temperatur betreiben. Das Gerät entspricht den Bestimmungen für Wärmegeräte.

Die Heizarten

Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung.



Ober- und Unterhitze

Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten. Brot, Biskuittorte oder saftiger Obstkuchen auf einer Ebene gelingen Ihnen so am besten. Auch für magere Bratenstücke wie Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



Heißluft

Ein Ventilator in der Rückwand verteilt die Wärme von Ober- und Unterhitze gleichmäßig im Backofen. Mit Heißluft können Sie auf zwei oder drei Ebenen gleichzeitig backen.

Auch Rührkuchen in Formen und Windbeutel gelingen Ihnen mit dieser Heizart am besten. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze. Sie können Energie sparen. Zum Auftauen, Einkochen und Dörren ist Heißluft gut geeignet.



Umluftgrillen

Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Während der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun.

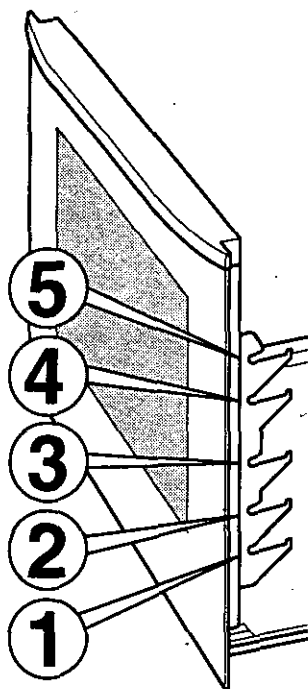
Das Umluftgrillen ist besonders für große Bratenstücke, Geflügel und Fisch geeignet.



Flachgrillen

Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.

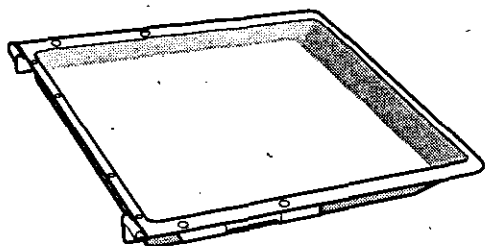
Backwagen und Zubehör



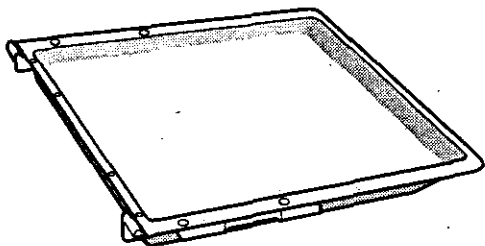
Der **Backwagen** hat 5 Höhen für das Zubehör.

Backblech oder Universalpfanne können sich während des Backofenbetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wurde oder Tiefgefrorenes, wie z. B. Pizza auf das Zubehör gegeben wurde.

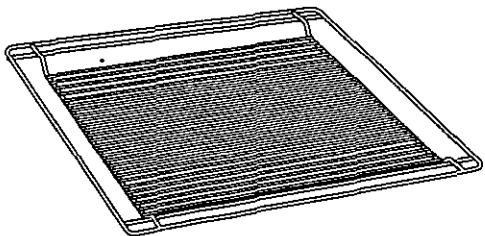
Der Verzug geht bereits während des Backens, Bratens oder Grillens wieder zurück.





Universalpfanne HZ 24300 für saftige Kuchen und große Braten. Sie kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.



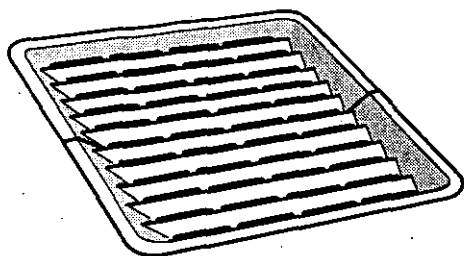
Aluminiumbackblech HZ 24000 für Kuchen und Plätzchen.



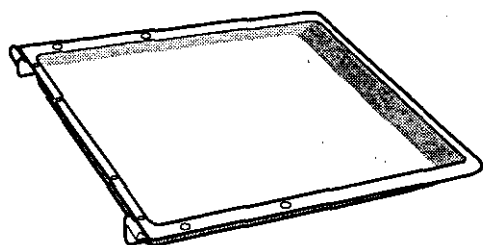
Rost HZ 24400 für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben  oder unten  verwendet werden.

Das ist Ihr neuer Herd

Sonderzubehör



Grillblech HZ 22500 für Fisch, Toast, Würstchen oder als Spritzschutz für großes Geflügel. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Legen Sie die zwei Teile so in die Universalpfanne, daß sie in der Mitte übereinander liegen.




Emailbackblech HZ 24100 für Kuchen und Plätzchen.

Backen auf einer Ebene: Schieben Sie das Emailbackblech immer in Höhe 3 oder 4 ein.
Backen auf zwei oder drei Ebenen: Sie können das Emailbackblech anstelle der Universalpfanne verwenden.

Zubehör erhalten Sie beim Fachhandel. Geben Sie bitte die jeweilige HZ-Nummer an.

Vor der ersten Benutzung

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den geschlossenen, leeren Backofen 60 Minuten lang auf. Schalten Sie dazu den Hauptschalter ein und stellen Sie den Funktionswähler auf  und den Temperaturwähler auf 240 °C.

Der Herd ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Solange der Backofen warm ist, schaltet sich das Gebläse automatisch ein und aus. Es kann sich auch wieder einschalten, wenn der Backofen schon längere Zeit ausgeschaltet war.

Kochen

Kochstellenschalter

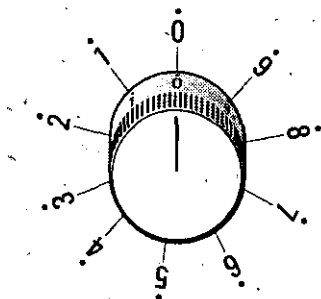
Mit den Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein. Dann leuchtet die jeweilige Anzeigelampe.

1 = niedrigste Leistung

9 = höchste Leistung

So stellen Sie ein:

Wählen Sie Stufe 9 zum Ankochen und Anbraten und stellen Sie dann auf die passende Kochstufe zurück.



Tabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele. Denken Sie bitte daran, daß Kochzeiten von Art, Gewicht, Qualität der Lebensmittel, Beschaffenheit der Töpfe und Größe der Kochstellen abhängen.

Beispiel:

750 g Pellkartoffeln (mittlere Größe)
250 ml Wasser, Salz

Kartoffeln, Wasser und Salz in einem passenden Topf auf die 14,5 cm Kochstelle setzen. Schalten Sie den Hauptschalter ein und den Kochstellenschalter auf Stellung 9. Nach 5 bis 6 Minuten kocht das Wasser. Stellen Sie dann zurück auf 4 und lassen Sie die Kartoffeln 30 bis 35 Minuten weiterkochen.

Kochen auf dem Kochfeld

Kochtabelle	Beispiele	Kochstufe
Schmelzen	Schokolade, Kuvertüre	1
	Gelatine	1
	Butter	1 – 2
Erwärmen	Gemüse (Dose)	3 – 4
	Brühe	7 – 8
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf z. B. Linseneintopf	2
Dünsten	Fisch	5 – 6
Kochen	Reis	3
	Pellkartoffeln*	3 – 4
	Salzkartoffeln*	4 – 5
	Gemüse, frisch*	4 – 5
	Gemüse, tiefgekühlt	4
	Fleischbrühe	4 – 5
Schmoren	Schmorbraten	3 – 4
	Rouladen	3 – 4
Braten	Pfannkuchen (Flädle)	6
	Fischstäbchen	6 – 7
	Schnitzel	7 – 8

* Mineralstoffe und Vitamine laugen leicht aus, deshalb gilt:
 Wenig Wasser – Vitamine und Mineralstoffe werden geschont.
 Knappe Garzeiten – knackiges Gemüse.

Kochfeld

Dem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanweisung bei.
 Dort finden Sie weitere Hinweise zur Bedienung, sowie Angaben zu Pflege und Reinigung.

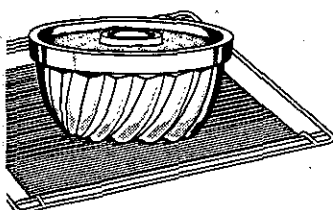
Backofen

So stellen Sie ein:

1. Funktionswähler auf die gewünschte Heizart stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Wenn das Gericht fertig ist, Temperaturwähler und Funktionswähler ausschalten.

Kuchen und Gebäck



Weiche Backformen können Sie verwenden?




Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Bei Heißluft können Sie auch helle Backformen verwenden, dann verlängern sich die Backzeiten.

Die Tabellen:






Sie gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Wollen Sie doch vorheizen, verkürzen sich die Backzeiten um 5 bis 10 Minuten.

Temperatur und Dauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.













Stellen Sie Kuchenformen immer auf den Rost.

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rührkuchen einfach fein (z. B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/	2		150 – 170	50 – 60
	Kastenform	2		150 – 170	60 – 70
Tortenboden mit Rand aus Mürbteig	Springform	1		170 – 190	25 – 35

Küchen und Gebäck

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		140 – 160	25 – 35
Biskuittorte, (Wasserbiscuit)	Springform	2		160 – 180	30 – 40
Obst- oder Quarktorte, Mürbteig*	dunkle Springform	2		170 – 200	70 – 90
Obstkuchen, fein Rührteig	Springform/ Napfkuchen	2		150 – 170	50 – 60
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	2		150 – 170	50 – 80

















* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
mit trockenem Belag (Rührteig)	1 Blech	2		140 – 160	30 – 40
	2 Bleche	2 + 4		130 – 150	45 – 55
mit saftigem Belag (z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel)*	1 Blech	2		180 – 200	45 – 55
	2 Bleche	2 + 4		150 – 170	50 – 60
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne	3		190 – 210	10 – 15
Hefezopf mit 500 g Mehl	1 Blech	2		160 – 180	30 – 40
Stollen mit 500 g Mehl	1 Blech	2		170 – 190	70 – 80
Pizza	1 Blech	1		210 – 230	25 – 35
	2 Bleche	2 + 4		150 – 170	45 – 55
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl** (vorheizen)	Universalpfanne	3		200 – 220	50 – 60
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl** (vorheizen)	Universalpfanne	3		250	8 – 10
				190 – 200	+ 50 – 55

* Bei sehr saftigem Obstkuchen das Blech nicht überbelegen oder die tiefer Universalpfanne auf Einschubhöhe 3 verwenden.

** Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kuchen und Gebäck / Tips zum Backen

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	1 Blech	2		170 - 190	10 - 25
	2 Bleche	2 + 4		140 - 160	20 - 30
	3 Bleche*	1 + 3 + 4		140 - 160	25 - 35
Spritzgebäck	1 Blech	2		160 - 180	25 - 35
	1 Blech	2		130 - 150	25 - 35
	2 Bleche	2 + 4		130 - 150	30 - 40
	3 Bleche*	1 + 3 + 4		130 - 150	35 - 45
Baiser	1 Blech	2		80 - 90	120 - 150
Windbeutel	1 Blech	1		160 - 180	35 - 45
Makronen	1 Blech	2		130 - 150	30 - 40
	2 Bleche	2 + 4		110 - 130	30 - 40
	3 Bleche*	1 + 3 + 4		110 - 130	35 - 45
Blätterteig	1 Blech	2		170 - 190	15 - 20
	2 Bleche	2 + 4		170 - 190	20 - 25
	3 Bleche*	1 + 3 + 4		170 - 190	25 - 30
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	1 Blech	1		200 - 220	25 - 35

* In der Mitte die Universalpfanne einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

Tips zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Tabellen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ablauf der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt ist der Kuchen fertig.

Der Kuchen fällt zusammen.

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.

Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.

Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

Tips zum Backen

Der Kuchen wird oben zu dunkel.

Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

Der Kuchen wird unten zu dunkel.

Schieben Sie ihn höher ein und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur ein.

Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.

Verwenden Sie beim nächsten Mal besser die tiefere Universalpfanne.

Der Kuchen ist zu trocken.

Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.

Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).

Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit feuchtem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.

Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. Lassen Sie die unteren Bleche 5 bis 10 Minuten nachbacken oder schieben Sie diese früher ein.

Die Plätzchen oder der Blechkuchen lösen sich nicht vom Blech.

Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen. Lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab. Legen Sie beim nächsten Mal das Backblech mit Backpapier aus.

Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.

Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form.

Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Welches Geschirr können Sie verwenden?

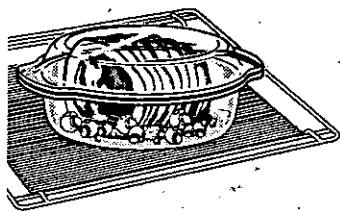
Grundsätzlich jedes hitzebeständige Geschirr.

Das Geschirr wird in die Mitte des Rostes gestellt.

Für große Braten können Sie auch die Universalpfanne verwenden.

Stellen Sie Glasgeschirr beim Herausnehmen auf einem trockenen Küchentuch ab und nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage. Das Glas könnte springen.

Hinweise zum Braten.



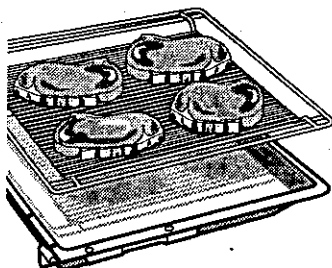
Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

Geben Sie bei magerem Fleisch 2 bis 3 Eßlöffel Flüssigkeit dazu; bei Schmorbraten 8 bis 10 Eßlöffel, je nach Größe.

Wenden Sie große Braten nach der Hälfte der Zeit.



Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen.

Hinweise zum Grillen.



Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Die Grillstücke sollten möglichst gleich dick sein, mindestens 2 bis 3 cm, damit sie gleichmäßig bräunen und schön saftig bleiben. Steaks immer ungesalzen grillen. Die Grillstücke werden direkt auf den Rost gelegt. Haben Sie nur ein Grillstück, so legen Sie es in den mittleren Bereich des Rostes. So wird es am besten.

Der Rost kann mit der Krümmung nach oben  oder unten  eingeschoben werden. Dadurch können Sie den Abstand zum Grillheizkörper verändern.

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie Grillstücke nach zwei Drittel der Zeit, die in den Tabellen angegeben ist.

Vielleicht werden Sie bemerken, daß sich der Grillheizkörper während der Grillzeit automatisch aus- und einschaltet. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich danach, welche Leistungsstufe Sie eingestellt haben.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Fleisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

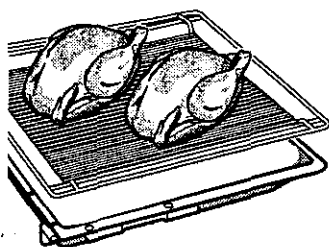
Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität und Beschaffenheit des Fleisches.

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg	geschlossen	2		210 – 230	80
	1,5 kg		2		210 – 230	100
	2 kg		2		210 – 230	120
Rinderlende	1 kg	offen	2		190 – 210	70
	1,5 kg		2		180 – 200	80
	2 kg		2		170 – 190	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	2		240 – 250	40
Steaks, durchgegart		Rost	5		Stufe III	20
Steaks, rosa		Rost	5		Stufe III	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	2		170 – 190	100
	1,5 kg		2		160 – 180	140
	2 kg		2		160 – 180	160
Schweinefleisch mit Schwarte**	1 kg	offen	2		190 – 210	100
	1,5 kg		2		180 – 200	130
	2 kg		2		170 – 190	150
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210 – 230	60
Hackbraten	750 g	offen	2		150 – 170	70
Würstchen	ca. 750 g	Rost	4		Stufe III	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		190 – 210	100
	2 kg		2		170 – 190	120
Lammkeule ohne Knöchel	1,5 kg	offen	2		160 – 180	100

* Wenden Sie Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Wickeln Sie es nach dem Garen in Alufolie und lassen es im Backofen 10 Minuten ruhen.

** Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es, wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Geflügel



Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Das Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser, abgetropftem Fett oder Orangensaft bestreichen.

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

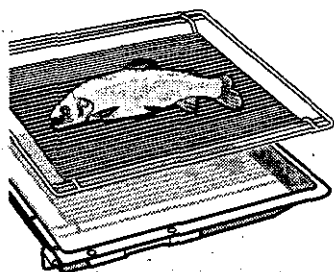
Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne auf Höhe 1 ein. Legen Sie als Spritzschutz das Grillblech (Sonderzubehör) so in die Universalpfanne, daß die beiden Teile in der Mitte übereinander liegen. Zum Bepinseln können Sie die zwei Teile ineinander schieben, damit Sie besser an den Bratenfond kommen.

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Rost*	2		190 – 210	40 – 50
Hähnchenteile	500 g	Rost*	2		190 – 210	25 – 35
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost	2		200 – 220	50 – 70
Ente	1,7 kg	Rost	2		190 – 210	80 – 90
Gans	3 kg	Rost	2		150 – 170	110 – 130
Babypute	3 kg	Rost	2		170 – 190	80 – 100
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost*	2		170 – 190	80 – 100

* oder Grillblech (Sonderzubehör) in der Universalpfanne.

Fisch



Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Fisch, gegrillt	à 300 g	Rost*	2		Stufe II	20 – 25
	1 kg		2		190 – 200	45 – 50
	1,5 kg		2		170 – 190	50 – 60
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	à 300 g	Rost*	4		Stufe III	15 – 25

* oder Grillblech (Sonderzubehör) in der Universalpfanne.

Tips zum Braten und Grillen

Wie stelle ich fest, ob der Braten fertig ist.

Der Braten ist zu dunkel geworden und die Kruste stellenweise verbrannt.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wäbrig.

Für das Gewicht des Bratens finden Sie keine Angabe in der Tabelle.

Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die „Löffelprobe“. Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.











Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

Wählen Sie beim Einstellen die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht in der Tabelle und verlängern Sie die Zeit.

Aufläufe, Gratins, Toast / Tiefkühl-Fertigprodukte

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Aufläufe süß (z. B. Quark-Auflauf mit Obst)	Auflaufform	2		180 – 200	45 – 60
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufguss)	Auflaufform, Universalpfanne	3		190 – 210	40 – 50
		3		200 – 220	20 – 30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	Flache Auflaufform*	2		150 – 170	55 – 70
	Universalpfanne**	2		140 – 160	60 – 75
Strudel, süß	Auflaufform, Universalpfanne	2		160 – 180	50 – 60
Toast bräunen	Rost 	5		Stufe III	4 – 5
Toast überbacken	Rost 	4		Stufe III	5 – 8




* mit 1 kg Kartoffeln, roh

** mit 1,5 kg Kartoffeln, roh

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Pommes Frites	Universalpfanne	3		240 – 250	20 – 30
Pizza	Rost	3		160 – 180	15 – 25
Pizza-Baguette	Rost	3		180 – 200	15 – 25

Auftauen

Vorbereiten:


Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und mit geeignetem Geschirr auf den Rost legen.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

So stellen Sie ein:

Empfindliches Gefriergut:

Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- bzw. Zuckerglasur, Früchte usw.


1. Gefriergut auf Höhe 2 einschieben.
2. Funktionswähler auf  stellen.
Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet.

Sonstige Tiefkühlprodukte:

Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck.

Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.

Gefriergut mit einer temperaturbeständigen Folie abdecken.

1. Gefriergut auf Höhe 2 einschieben.
2. Funktionswähler auf  stellen.
3. Temperaturwähler auf 80 °C stellen.


Hinweis: Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Dörren

Vorbereiten:

- ☐ Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.
- ☐ Lassen Sie es gut abtropfen oder trocknen Sie es ab.
- ☐ Legen Sie die Backbleche mit Back- oder Pergamentpapier aus.

So stellen Sie ein:

1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Temperaturwähler nach Tabelle einstellen.

Lebensmittel	Einschubhöhe	Temperatur °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	1 + 3	80	ca. 3
800 g Birnenspalten	1 + 3	80	ca. 4

Dörren / Einkochen

Lebensmittel	Einschubhöhe	Temperatur °C	Dauer, Stunden
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	1 + 3	80	ca. 5
200 g Küchenkräuter geputzt	1 + 3	80	ca. 1½

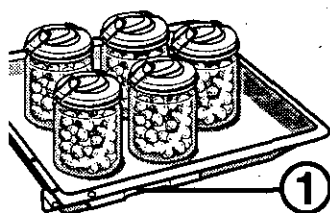
Hinweis: Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Dörrgut nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

Einkochen

Vorbereiten:

- ☐ Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.
- ☐ Benutzen Sie Gläser und Gummiringe die sauber und einwandfrei sind. Die Gläser sollten möglichst gleich groß sein. Die Angaben beziehen sich auf 1 Liter-Rundgläser.
- ☐ Füllen Sie das Einkochgut in die Gläser und achten Sie darauf, daß die Glasränder sauber sind. Legen Sie Gummiring und Deckel naß auf die gefüllten Gläser und verschließen Sie jedes Glas mit einer Klammer.
- ☐ Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts sind unterschiedlich. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, daß es in den Gläsern richtig perlt.

So stellen Sie ein:



1. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben und Gläser so in die Universalpfanne stellen, daß sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofen schließen.
4. Funktionswähler auf stellen.
5. Temperaturwähler auf 170 – 180 °C stellen.

Fortsetzung nächste Seite

Einkochen

Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen (nach etwa 40 – 50 Min.), schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus.

Nach 25 – 30 Minuten Nachwärme sollten Sie die Gläser aus dem Backofen nehmen. Bei längerem Abkühlen im Backofen wird die Keimbildung und Säuerung des Einmachgutes begünstigt.

Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie den Temperaturwähler zurück auf etwa 120 – 140 °C.

Wann Sie den Backofen ausschalten können, entnehmen Sie der Tabelle.

Lebensmittel Einlitergläser	vom Perlen an, Minuten	Nachwärme, Minuten
Obst		
– Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	abschalten	ca. 25
– Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	abschalten	ca. 30
– Apfelmus, Birnen, Pflaumen	abschalten	ca. 35
Gemüse mit kaltem Sud		
– Gurken	abschalten	ca. 35
– Rote Bete	ca. 35	ca. 30
– Rosenkohl	ca. 45	ca. 30
– Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 60	ca. 30
– Erbsen	ca. 70	ca. 30

Hinweis: Die Gläser beim Herausnehmen nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage abstellen. Sie können springen.

So pflegen Sie Ihren Herd

Pflege

Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampfstrahler oder Hochdruckreiniger.

Gerät außen

Es genügt, wenn Sie das Gerät nur feucht abwischen. Ist es stärker verschmutzt, geben Sie einige Tropfen Geschirrspülmittel in das Reinigungswasser. Wischen Sie das Gerät mit einem trockenen Lappen nach.

Benutzen Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollte so ein Mittel versehentlich an das Gerät gelangen, wischen Sie es sofort mit Wasser weg.

Geringe Farbunterschiede an der Gerätevorderseite sind bedingt durch die Verwendung verschiedener Materialien, wie Glas, Kunststoff, Metall.

Die Backofenscheibe ist herstellungsbedingt nicht ganz eben. Diese Unebenheiten sind bei Geräten mit Spiegelfront – je nach Blickwinkel – zu sehen.

Kochfeld

Beachten Sie bitte die, dem Kochfeld beigelegte ausführliche Pflegeanleitung.

Backofen

Ihr Backofen bleibt lange Zeit schön, wenn Sie folgendes beachten:


Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.

Verwenden Sie Backofenreiniger nur auf den Emailflächen des Backofens.

Der Backofen ist emailliert. Email muß bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt werden. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren und können deshalb rauh sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

Zur leichteren Reinigung

- ☐ können Sie den Backwagen mit wenigen Handgriffen herausnehmen. Backwagen bis Anschlag herausziehen, leicht anheben, herausnehmen und vorsichtig abstellen.
- ☐ können Sie die Backofenbeleuchtung einschalten. Dazu stellen Sie den Funktionswähler auf . Nach kurzer Zeit läuft das Kühlgebläse an. Es schaltet sich automatisch ein und aus.

Fortsetzung nächste Seite

So pflegen Sie Ihren Herd

Reinigung der Emailflächen

Den leicht verschmutzten Backofen wischen Sie nur mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus.

Den stark verschmutzten Backofen reinigen Sie am besten mit Backofenreiniger.

☐ Den kalten Backofen damit behandeln.

☐ Das Mittel einwirken lassen.

Den Backofen bei besonders hartnäckigen Flecken höchstens 2 Minuten lang auf 50 °C aufheizen – nicht länger – das Email wird sonst fleckig.

☐ Den Backofen gründlich auswischen.

Die Glasabdeckung der Backofenlampe wird wie der übrige Backofen mitgereinigt.

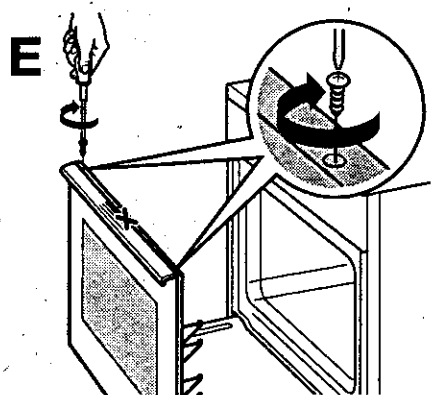
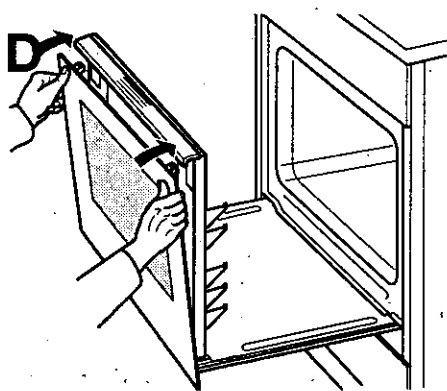
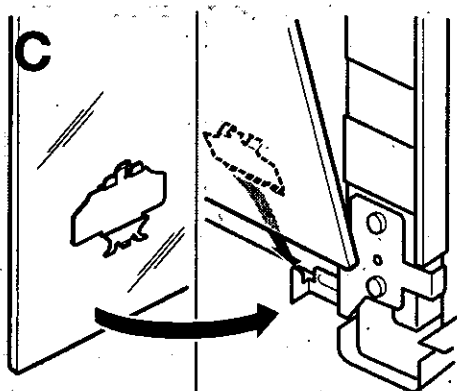
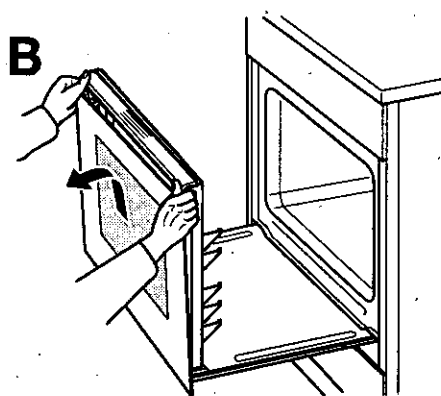
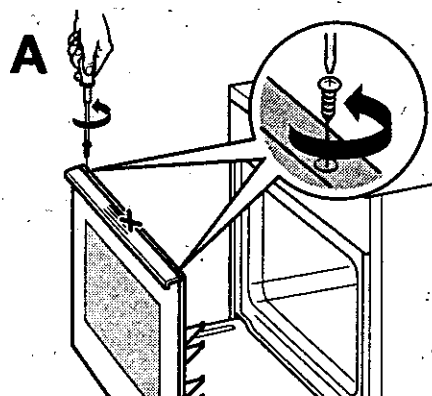
Reinigung der Glasscheiben

Sie können die Glasscheibe an der Backofentür zur besseren Reinigung herausnehmen.

So gehen Sie vor:

1. Backwagen herausziehen.
2. Die äußeren Schrauben am Türgriff oben herausdrehen (A).
3. Die Scheibe an den Seiten anfassen, dabei die Daumen am Türgriff anlegen. Die Scheibe nach vorne drücken und nach oben herausnehmen (B).
4. Die Glasscheiben mit Glasreiniger säubern.
5. Danach die Scheibe in die Haken an der Tür unten einsetzen und oben am Türgriff nach hinten drücken, so daß die Scheibe einrastet (C, D).
6. Die Schrauben wieder festdrehen (E).

Das Gerät darf erst dann wieder in Betrieb genommen werden, wenn die Scheibe ordnungsgemäß eingebaut ist.



Zubehör

Weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit den üblichen Reinigungsmitteln ein. Dann können Sie Schmutzreste ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen. Die Grillblechteile (Sonderzubehör) können Sie längs zum Einweichen in die Universalpfanne legen oder im Geschirrspüler reinigen.

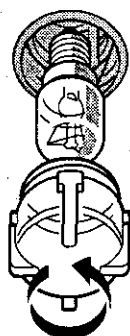
Eine Störung was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise.

Der Herd funktioniert nicht:

- ☐ Überzeugen Sie sich, daß die Sicherungen für den Herd in Ordnung sind.
- ☐ Prüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.

Backofenbeleuchtung auswechseln



Ist die Backofenlampe ausgefallen, so muß Sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen!

So gehen Sie vor:

1. **Herdsicherungen im Sicherungskasten ausschalten.**
2. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
3. Lampenabdeckung im Innenraum des Backofens durch Linksdrehen herausschrauben.
4. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
5. Lampenabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherungen einschalten.

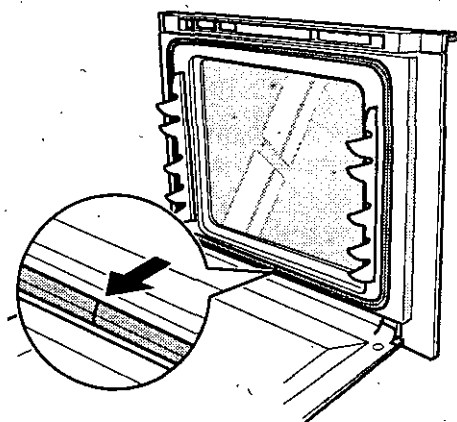
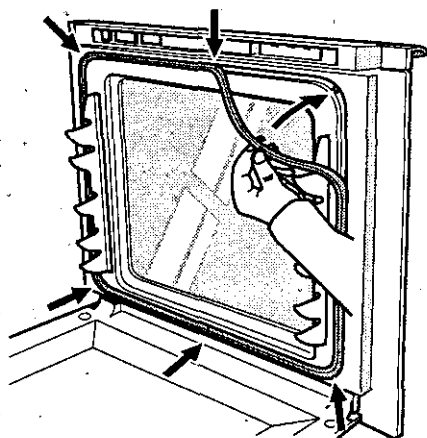
Türdichtung auswechseln

Ist die Türdichtung defekt, muß sie ausgewechselt werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte E-Nummer und FD-Nummer Ihres Gerätes an.

An der Türdichtung sind 6 Haken befestigt. Diese werden an der Tür eingehängt.

Hinweis:

Die Stoßstelle an der Türdichtung unten in der Mitte ist technisch bedingt.



Reparatur

Sollten die Tips zur Abhilfe nicht zum Erfolg geführt haben, ist der Kundendienst für Sie da. Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendiensttechnikern vornehmen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gerne eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern sehen Sie, wenn Sie den Backwagen herausziehen. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.

FD

Notizen



U521957

