

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. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte – auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

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 782 ..

800 304 DE

	Seite
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	11
Das ist Ihr neuer Herd	
Das Bedienfeld	12
Die Heizarten	14
Backwagen und Zubehör	16
Vor der ersten Benutzung	
Uhrzeit einstellen	18
Elektronik-Uhr abschalten	19
Backofen reinigen	19
Wecker	20
Kochen	
Kochstellenschalter	21
Ankoch-Elektronik	21
So stellen Sie ein	21
Kochfeld	23
Was ist zu tun, wenn . . .	24
Mikrowelle	
Geschirr	25
So stellen Sie ein	26
Tabellen zum Auftauen, Erhitzen, Garen	27
Prüfgerichte	32
Tips zur Mikrowelle	34

Inhalt

	Seite
Backofen ohne Mikrowelle	
So stellen Sie ein	
wenn Sie Mikrowelle kurz zuschalten	35
wenn der Backofen automatisch ausschalten soll	35
wenn der Backofen automatisch ein- und ausschalten soll	36
Backofen mit Mikrowelle kombiniert	
So stellen Sie ein	37
Mikrowelle und Backofen schalten gleichzeitig ein und aus	38
Tabellen	
Kuchen und Gebäck	40
Tips zum Backen	43
Fleisch, Geflügel, Fisch	45
Tips zum Braten und Grillen	50
Aufläufe, Gratins, Toast	52
Tiefkühl-Fertigprodukte	54
Dörren	56
Einkochen	56
So pflegen Sie Ihren Herd	
Pflege	58
Störungen, Reparatur	
Eine Störung, was tun?	62
Backofenbeleuchtung auswechseln	63
Türdichtung auswechseln	65
Reparatur, E-Nr. und FD-Nr.	65

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 oder emailierte 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.
- ☐ Wenn Sie nur kleine Mengen grillen wollen, benutzen Sie die Heizart Flachgrillen „kleine Fläche“. Legen Sie die Grillstücke in die Mitte des Rostes.
- ☐ Zwischen 22.00 Uhr und 6.00 Uhr leuchtet die Uhranzeige nur schwach. Wenn Sie die Elektronik-Uhr nicht benötigen, kann sie ausgeschaltet werden.

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.

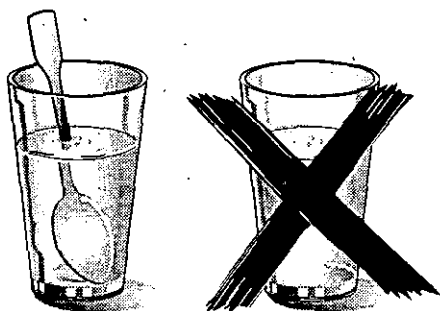
Sicherheitshinweise Allgemein

- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- ☐ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl bereiten. 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.
- ☐ Ist die Backofentür beschädigt, benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn er von einem Kundendienst-techniker repariert wurde. Es könnte Mikrowellenenergie austreten.
- ☐ 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.
- ☐ Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen für Wärmegeräte. Beachten Sie bitte, daß sich Schalter und Backofentürgriff erwärmen, wenn Sie das Gerät über lange Zeit bei hoher Temperatur betreiben.
- ☐ Wenn Sie den Kochstellen-Schalter einstellen, leuchtet die Anzeige. Leuchtet sie nicht oder erlischt sie zeitweise, müssen Sie den Kochstellen-Schalter ausschalten. Rufen Sie den Kundendienst.

Zur Mikrowelle

Verbrennungsgefahr!

- ☐ Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeeöffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne daß die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.



- ☐ Babynahrung:
Erwärmen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Überprüfen Sie bitte die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. Verbrennungsgefahr!
- ☐ Erhitzen Sie keine Speisen und Getränke in festverschlossenen Gefäßen. Explosionsgefahr!
- ☐ Alkoholische Getränke dürfen Sie nicht zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!
- ☐ Erwärmen Sie keine Speisen in Warmhalteverpackungen. Sie können sich entzünden. Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen müssen Sie während des Erwärmens beobachten. In Kunststoffolie eingeschweißte Lebensmittel können zerplatzen und die Folie kann schmelzen.
- ☐ Garen Sie keine Eier in der Schale und erwärmen Sie keine hartgekochten Eier. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas stechen Sie vorher den Dotter an.

Worauf Sie achten müssen

- ☐ Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z. B. Äpfeln, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale an.
- ☐ Wenn Sie Kräuter, Obst, Brot oder Pilze trocknen, müssen Sie den Vorgang beaufsichtigen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- ☐ Erhitzen Sie kein Speiseöl mit Mikrowelle. Es könnte sich entzünden.
- ☐ Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckeln haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Teil zum Bersten bringen.
- ☐ Bitte immer die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen. Haben Sie eine wesentlich zu hohe Leistung oder Zeit gewählt, kann sich das Lebensmittel entzünden und das Gerät beschädigt werden.
- ☐ Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Speisen im Garraum ein. Ohne Speisen könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest (siehe Hinweise zum Geschirr).

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 entfernt werden können. Verwenden Sie zum Backen von saftigen Kuchen die tiefere Universalpfanne.
- ☐ Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür oder den Backwagen.
- ☐ Die Backofentür muß gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.
- ☐ Wenn Sie Rauch im Backofen beobachten, dürfen Sie die Backofentür nicht öffnen. Schalten Sie das Gerät und die Herdsicherung im Sicherungskasten aus.
- ☐ 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.

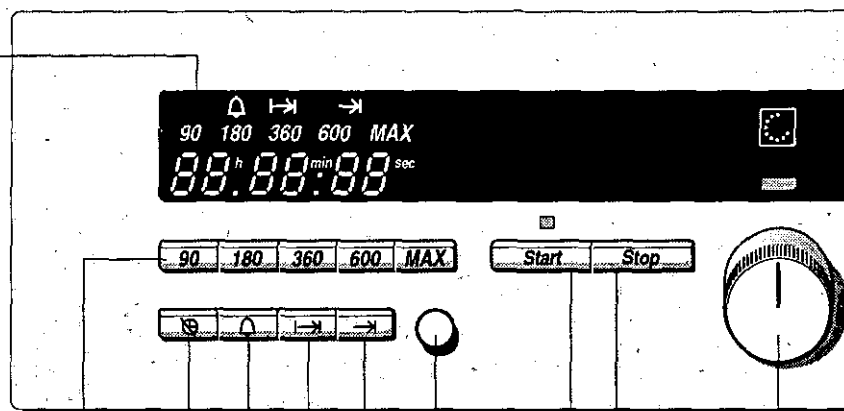
Das ist Ihr neuer Herd

Das Bedienfeld

Die Schalter sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schalter. Dabei muß er in Aus-Stellung sein.

Auch der Drehknopf an der Elektronikuhr ist versenkbar.

Anzeigefeld



Tasten für Mikro- wellenleistungen

- 90 W = Auftauen empfindlicher Speisen
- 180 W = Auftauen und Garen
- 360 W = Garen
- 600 W = Erhitzen
- MAX = Erhitzen von Flüssigkeiten

Taste
Uhr

Taste
Wecker

Taste
Ende

Taste
Dauer

**Drehknopf zum
Einstellen der Zeit**

Starttaste
mit
Anzei-
lampe

Löschtaste

Funktionswähler

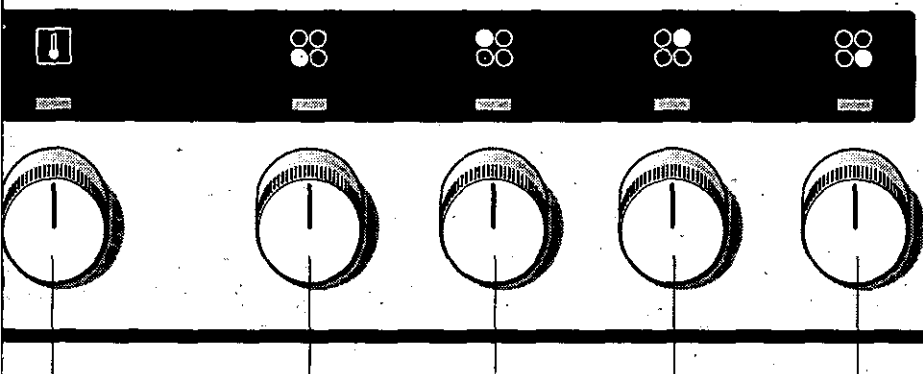
Er hat die Stellungen

- ☐ Ober- und Unterhitze
- ☒ Heißluft
- ☒ 3D-Heißluft
- ☒ Umluftgrillen
- ☐ Grill kleine Fläche
- ☐ Grill große Fläche

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, leuchtet die Anzeigelampe, die Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet. Funktionswähler nach der Benutzung des Backofens immer ausschalten.

Das ist Ihr neuer Herd

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.



Temperaturwähler

Er hat die Stellungen



50–270 Temperatur in °C

Grillstufen

I = schwach

II = mittel

III = stark

Die Grillstufen I bis III gelten für die große  und kleine  Grillfläche.

Die Temperaturkontrolllampe leuchtet, wenn Sie den Temperaturwähler einschalten und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Beim Nachheizen leuchtet sie wieder auf. Beim Grillen leuchtet sie nicht.

Kochstellenschalter mit Anzeigelampen

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, Biskuitorte 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. Heißluft ist ideal zum Backen von Rührkuchen in Formen und Windbeutel. Auch für Blechkuchen auf einer Ebene können Sie diese Heizart verwenden. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze. Sie können Energie sparen.



3D-Heißluft

Im Unterschied zu Heißluft wird die Wärme von 3 Heizkörpern erzeugt; Oberhitze, Unterhitze und Ringheizkörper an der Rückwand. Mit 3D-Heißluft können Sie auf zwei oder drei Ebenen gleichzeitig backen. Zum Auftauen, Einkochen und Dörren ist 3D-Heißluft bestens 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 - kleine Fläche

Dabei ist nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet. Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes. Sie sparen Energie.



Flachgrillen - große Fläche

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

Das ist Ihr neuer Herd

Mikrowellen

Mikrowellen werden in Lebensmitteln zu Wärme umgewandelt. Mikrowelle ist geeignet zum schnellen Auftauen, Erhitzen, Wärmen, Schmelzen und Garen.

Mikrowellen-Leistungsstufen:

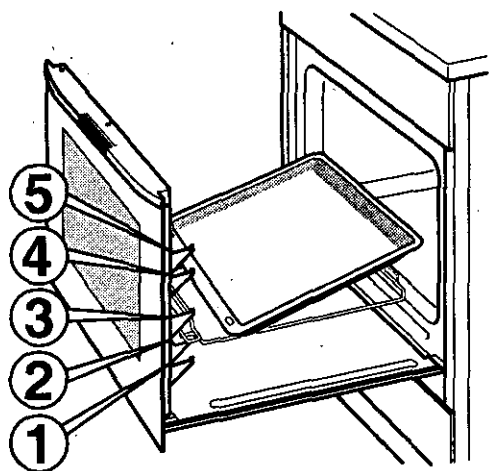
- MAX Zum Erhitzen von Flüssigkeiten.
- 600 W Zum Erhitzen und Garen von Speisen.
- 360 W Zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen.
- 180 W Zum Auftauen und Weitergaren.
- 90 W Zum Auftauen empfindlicher Speisen.

Mikrowelle und Backofen kombiniert

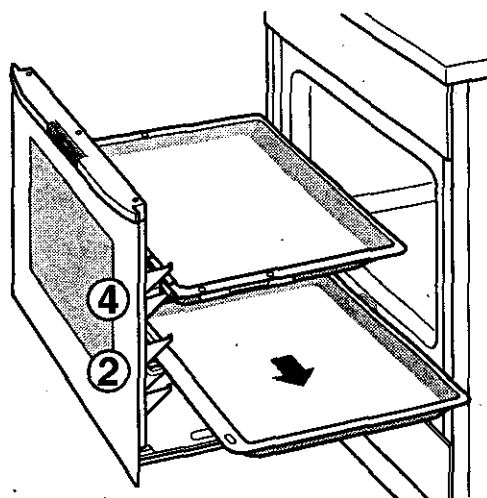
Dabei ist ein Heizsystem gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb.

Die Gerichte werden wie bisher knusprig und braun, aber es geht viel schneller und Sie sparen Energie.

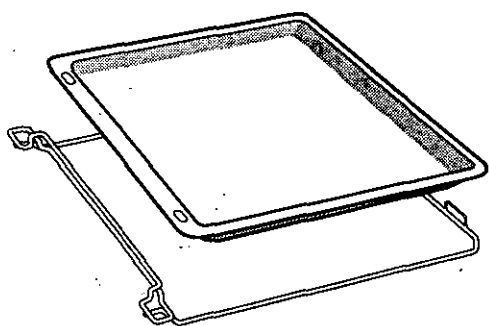
Backwagen und Zubehör



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

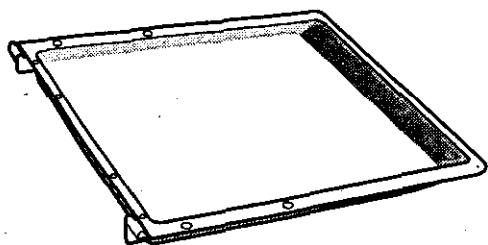


Das **Backblech ohne Haken** können Sie seitlich herausziehen.

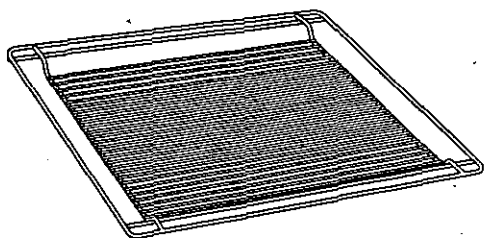


Tragrahmen mit Backblech ohne Haken HZ 24200 für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofenrückwand in den Tragrahmen legen.

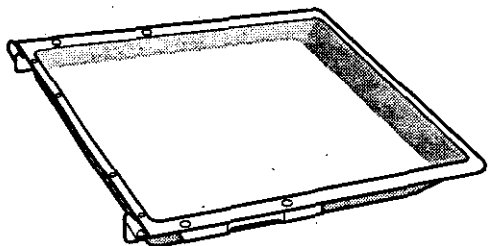
Das ist Ihr neuer Herd



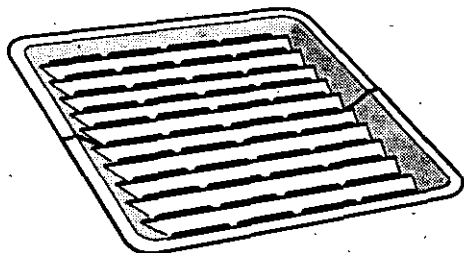
Backblech mit Haken HZ 24100 für Kuchen und Plätzchen.



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



Universalpfanne HZ 24300 für saftige Kuchen und große Braten. Sie kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden.



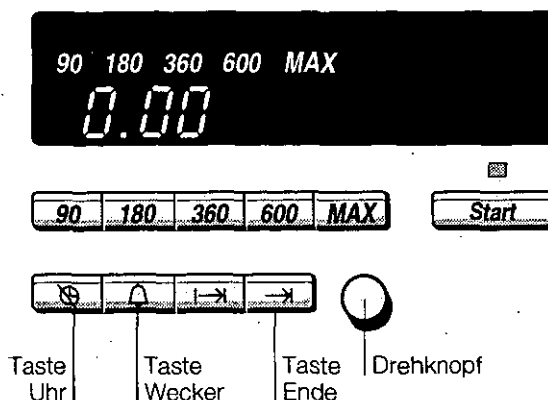
Grillblech HZ 22500 für Fisch, Toast, Würstchen oder als Spritzschutz für großes Geflügel. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Legen Sie die zwei Teile so in die Universalpfanne, daß sie in der Mitte übereinander liegen.

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.

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

Uhrzeit einstellen



wenn in der Anzeige drei Nullen blinken

Nachdem das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein oder schalten Sie die Elektronik-Uhr ab.

Uhrzeit einstellen:

1. Taste Wecker und Taste Ende gleichzeitig kurz drücken.
2. Gleich darauf mit dem Drehknopf die Uhrzeit in Stunden und Minuten einstellen.

Elektronik-Uhr ausschalten:

Drücken Sie die Taste . Das Anzeigefeld ist dunkel.

wenn die Anzeige dunkel ist

Die Elektronik-Uhr ist ausgeschaltet, das Anzeigefeld ist dunkel.

Drücken Sie die Taste Uhr und stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

Ändern der Uhrzeit

(z. B. von Winter- auf Sommerzeit)

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.


Hinweise:

- ☐ Wenn Sie die Uhrzeit einstellen, haben Sie zwischen Punkt 1 und 2 drei Sekunden Zeit. Wird während dieser Zeit nicht mit Punkt 2 begonnen, blinken die drei Nullen wieder und Sie müssen nochmal von vorne beginnen.
- ☐ Zwischen 22.00 und 6.00 Uhr leuchtet die Anzeige für die Uhr schwächer.

Vor der ersten Benutzung


Elektronik-Uhr abschalten

Achtung: Alle
Einstellungen, die über die
Uhr laufen werden
gelöscht.

Wenn Sie die Elektronik-Uhr nicht benötigen, kann sie aus-
geschaltet werden. Sie sparen Energie.
Drücken Sie dazu die Taste Uhr .
Das Anzeigefeld ist dunkel.

wieder einschalten


**Der Funktionswähler muß
ausgeschaltet sein, sonst
wird ein bereits laufender
Backofenbetrieb unter-
brochen.**

Taste Uhr  drücken.
In der Anzeige erscheinen drei Nullen.
Sie können Uhrzeit, Mikrowelle, Wecker, Dauer einstellen.

Hinweis:

- ☐ Die Taste Ende →I kann nur benutzt werden, wenn eine
Uhrzeit eingestellt ist.

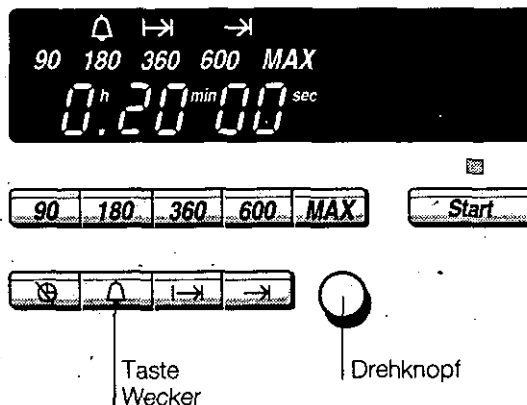
Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den
geschlossenen, leeren Backofen 60 Minuten lang auf.
Stellen Sie dazu den Funktionswähler auf  und den
Temperaturwähler auf 240.

Der Wecker

Bei eingeschalteter Elektronik-Uhr läuft der Wecker unabhängig von anderen Einstellungen. Deshalb hat er einen besonderen Signalton. Sie können Ihre Frühstücksbrotchen mit Mikrowelle auftauen und zugleich den Wecker benutzen, um die Kochzeit für die Eier einzustellen.

So stellen Sie ein:



1. Taste Wecker drücken.
2. In den nächsten drei Sekunden mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.
Sie können auch Sekunden einstellen.
3. Taste Wecker nochmals drücken.

Nach Ablauf der Zeit ertönt für ca. 1/2 Minute ein Signal. Sie können es mit der Taste Wecker vorzeitig ausschalten.

Löschen:

Zweimal kurz die Taste Wecker drücken.

Hinweise:

- ☐ Wenn Sie zwischendurch die restliche Dauer wissen wollen, drücken Sie die Taste Wecker . Die Dauer erscheint für 5 Sekunden in der Anzeige.
- ☐ Wenn keine Uhrzeit und kein Programm eingegeben wird, läuft die Weckerzeit sichtbar in der Anzeige ab.
- ☐ Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

Kochen

Kochstellenschalter

Die Schaltergriffe sind in Aus-Stellung versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schalter.

Mit den Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein. Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

1 = niedrigste Stufe

9 = höchste Stufe

R = Ankoch-Elektronik wird aktiviert

Am Ende des Einstellbereiches ist ein Anschlag. Bitte nicht darüber hinausdrehen.

Ankoch-Elektronik

Dieser Herd hat für alle vier Kochstellen eine Ankoch-Elektronik.

Sie müssen nicht mehr einschalten, warten bis das Gericht kocht und dann zurückschalten, sondern stellen von Anfang an die gewünschte Stufe zum Fortkochen ein.

Die Kochstelle heizt mit höchster Leistung auf und schaltet selbst auf die von Ihnen gewählte Kochstufe zurück.

Wie lange die Kochstelle aufheizt, richtet sich nach der eingestellten Fortkochstufe.

Fortkochstufe 1 bis 5. 2 bis 12 Minuten Ankochzeit

Fortkochstufe 6 bis 8. 3 Minuten, damit beim Braten
das Fett nicht überhitzt wird.*

* Ausnahme: Kochfeld mit Induktions-Kochstellen. Sehen Sie bitte in der Gebrauchsanleitung für das Kochfeld nach.

So stellen Sie ein:

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.

ohne Ankoch-Elektronik:

1. Auf Kochstufe 9 drehen.
Nach 4 bis 6 Minuten kocht das Wasser.
2. Zurückschalten auf Kochstufe 4.
Die Kartoffeln 30 bis 35 Minuten weiterkochen lassen.

Kochen

mit Ankoch-Elektronik:

Kochstellen-Schalter rechts herum kurz über Stellung 9 hinaus auf Symbol R drehen und sofort auf die Fortkochstufe 4. zurückschalten.

Nach 35 – 40 Minuten sind die Kartoffeln fertig. Schalten Sie den Kochstellen-Schalter aus.

Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ununterbrochen in Betrieb, schaltet sie sich automatisch aus. Die Anzeige blinkt.

Wann die Kochstelle ausschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Tabellen:

Für welche Gerichte die Ankoch-Elektronik geeignet bzw. nicht geeignet ist, sehen Sie in den folgenden Tabellen.

Die kleinere angegebene Menge bezieht sich auf die kleineren Kochstellen, die größere Menge auf die größeren Kochstellen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte.

Gerichte mit Ankoch-Elektronik	Menge	Kochstufe	Dauer, Minuten
Erwärmen			
Dosengemüse	400 g – 800 g	A 1. – 2.	5 – 10
Brühe	500 ml – 1 ltr.	A 7 – 8	4 – 7
Gebundene Suppe	500 ml – 1 ltr.	A 2. – 3.	3 – 6
Milch	200 ml – 400 ml	A 1. – 2.	4 – 7
Erwärmen und Warmhalten			
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	400 g – 800 g	A 1 – 2	5 – 10
Auftauen und Erwärmen			
Spinat tiefgekühlt	300 g – 600 g	A 2. – 3.	8 – 15
Gulasch tiefgekühlt	500 g – 1 kg	A 2. – 3.	20 – 30
Garziehen			
Fisch	300 g – 600 g	A 5 – 6	20 – 25
Kochen			
Reis (mit doppelter Menge Wasser)	125 g – 250 g	A 2 – 3	20 – 30
Pellkartoffeln mit 1–3 Tassen Wasser	750 g – 1,5 kg	A 4 – 5	30 – 40
Salzkartoffeln mit 1–3 Tassen Wasser	750 g – 1,5 kg	A 4 – 5	20 – 30
Frisches Gemüse mit 1–3 Tassen Wasser	500 g – 1 kg	A 2. – 3.	10 – 20

Köchen

Gerichte mit Ankoch-Elektronik	Menge	Kochstufe	Dauer, Minuten
Schmoren			
Rouladen	4 Stück	A 4. - 5.	50 - 60
Schmorbraten	1 kg	A 4 - 5	80 - 100
Braten			
Fischstäbchen		A 6 - 7	8 - 11
Pfannkuchen (Flädle)		A 6 - 7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert		A 7 - 8	7 - 10

Gerichte ohne Ankoch-Elektronik	Menge	Ankoch- stufe 9 in Minuten	Fortkoch- stufe	gesamte Garzeit in Minuten
Schmelzen				
Schokolade, Butter, Honig	100 g	-	1 - 2	
Gelatine	1 Pck.	-	1 - 2	
Erwärmen und Warmhalten				
Milch	500 ml - 1000 ml	3 - 4	1. - 2.	8 - 12
Garziehen				
Knödel (2-3 ltr. Wasser)	4 - 8 Stück	10 - 15	4. - 5.	30 - 40
Kochen				
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	200 g - 400 g	8 - 12	5 - 6	10 - 15
Braten				
Steaks	2 - 4 Stück	3 - 4	7. - 8.	5 - 10
Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)				
Tiefkühlprodukte	400 g pro Füllung	10 - 15	8 - 9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400 g pro Füllung	10 - 15	4 - 5	fortlaufend frittieren

Kochfeld

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

Fortsetzung nächste Seite

Was ist zu tun, wenn ...

Die Speise kommt mit der Ankoch-Elektronik nicht zum Kochen.

Die Ankoch-Elektronik ist für das nährwertschonende, wasserarme Garen ausgelegt. Geben Sie bei den großen Kochstellen nur ca. 3 Tassen Wasser, bei den kleinen Kochstellen ca. 2 Tassen Wasser zur Speise. Reis garen Sie am besten in der doppelten Menge Flüssigkeit. Schließen Sie den Topf mit einem Deckel. Für Speisen, die in viel Wasser gegart werden müssen (z. B. Nudeln) ist die Ankoch-Elektronik nicht geeignet.

Milch oder Ähnliches kocht über.

Verwenden Sie bei stark schäumenden Speisen einen hohen Topf.

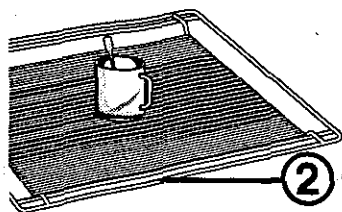
Die Milch brennt an.

Spülen Sie den Topf vor dem Füllen kalt aus.

Beim Braten klebt das Gericht in der Pfanne fest.

Geben Sie die Speise in die ausreichend erhitzte Pfanne (Fett läuft in Schlieren über den schräggehaltenen Pfannenboden). Wenden Sie nicht zu früh – Fleisch oder Kartoffelpuffer lösen sich nach einiger Zeit fast von selbst.

Die Mikrowelle



Probieren Sie die Mikrowelle gleich einmal aus. Wärmen Sie zum Beispiel den Kaffee vom Frühstück auf – er schmeckt wie frisch.

In den folgenden Tabellen finden Sie die Werte zum Einstellen.

Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Kaffeelöffel mit hinein.

Stellen Sie die Tasse in Höhe 2 in die Mitte des Rostes.

Leistung MAX drücken.

Mit dem Drehknopf 1 Minute 30 Sekunden einstellen.

Starttaste drücken.

Nach 1 Minute 30 Sekunden ertönt ein Signal.

Drücken Sie die Lösch taste. Der Kaffee ist heiß.

Während Sie den Kaffee trinken, lesen Sie bitte nochmals die „Sicherheitshinweise zur Mikrowelle“ am Anfang der Gebrauchsanweisung. Sie sind sehr wichtig.

Geschirr

Verwenden Sie Geschirr aus Glas, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

Anders ist es bei Metallgeschirr. Die Mikrowellen können nicht durch, die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Offene flache Metallschalen, z. B. aus Aluminium, dürfen Sie verwenden. Achten Sie darauf, daß Metall nicht zu nahe an die Backofenwand kommt. Es können Funken überspringen. Bei Backofenzubehör aus Metall können keine Funken überspringen, wenn Sie es so verwenden, wie in den Tabellen angegeben. Sollten zwischen Backformen aus Metall und Rost doch Funken überspringen, wischen Sie den Boden der Backform feucht ab. Stellen Sie Geschirr grundsätzlich auf den Rost.

In vielen Fällen können Sie gleich Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen und viel Abwasch. Hat Ihr Geschirr ein Gold- oder Silberdekor, so benutzen Sie es nur, wenn der GeschirrhHersteller garantiert, daß es für Mikrowelle geeignet ist.

Geschirrtest

Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden. Einzige Ausnahme ist der folgende Geschirrtest:

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test:

Stellen Sie das Geschirr leer für $\frac{1}{2}$ bis 1 Minute bei Stellung MAX in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

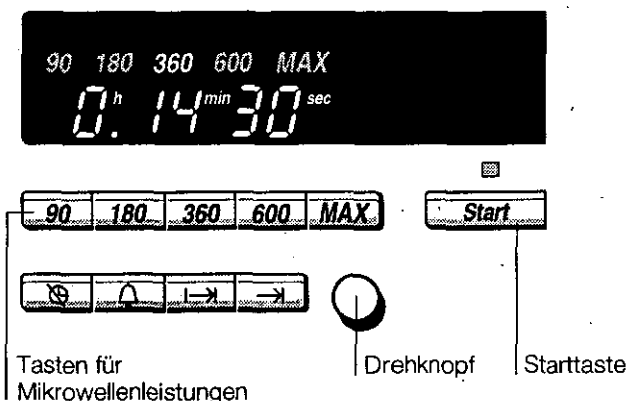
Mikrowelle

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Benutzen Sie zum Herausnehmen Topflappen.

Ihren Backofen können Sie sauberhalten, wenn Sie hohe oder mit einem Deckel versehene Gefäße verwenden.

So stellen Sie ein:

Die Mikrowellenleistung MAX können Sie für 30 Minuten einstellen, 600 Watt für eine Stunde, die übrigen Leistungen für jeweils 1 Stunde und 30 Minuten. Sie können bis zu drei Leistungen hintereinander eingeben.



1. Taste für die benötigte Mikrowellenleistung drücken.
In der Anzeige erscheint 1 Minute. Das ist die Grundeinstellung.
2. Mit dem Drehknopf die gewünschte Dauer in Sekunden, Minuten und Stunden einstellen. Sie können jetzt weitere Leistungen und Zeiten eingeben, wie in Punkt 1 und 2.
3. Starttaste drücken.
Haben Sie mehrere Leistungen und Zeiten eingegeben, erscheint in der Anzeige die Gesamtdauer.

Die eingestellte Dauer läuft ab.

Korrektur:

Löschtaste 2 mal drücken und neu einstellen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ca. 1/2 Minute lang ein Signal. Sie können es mit der Löschtaste ausschalten.

Mikrowelle

Hinweise:

- ☐ Wenn Sie eine Mikrowellenleistung eingegeben haben, leuchtet das entsprechende Symbol hell.
- ☐ Haben Sie mehrere Leistungen eingegeben, leuchtet das Symbol für die gerade ablaufende Leistung hell.
- ☐ Wenn Sie zwischendurch die Backofentür öffnen, wird der Mikrowellenbetrieb sofort unterbrochen. Die Tür schließen und erneut die Starttaste drücken. Falls Sie einmal vergessen, wieder die Starttaste zu drücken, erinnert Sie nach drei Sekunden ein kurzes Signal daran.
- ☐ Den Mikrowellenbetrieb können Sie abbrechen, wenn Sie die Lösch Taste 2 mal drücken.
- ☐ Wenn Sie die Mikrowelle eingeschaltet haben, hören Sie ab und zu ein leises Schaltgeräusch. Dies ist technisch bedingt.

Tabellen

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel.

In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.

Es kann sein, daß Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben.

Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge – doppelte Dauer,
halbe Menge – halbe Dauer.

Viele Gerichte müssen Sie zwischendurch umrühren oder wenden. Wenn Sie dazu die Backofentür öffnen, schaltet sich die Mikrowelle sofort aus. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Starttaste.

Auftauen

Das tiefgefrorene Lebensmittel wird in eine möglichst flache Schale oder auf einen Teller gelegt.

Empfindliche Teile wie Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten decken Sie mit kleinen Stücken Alufolie ab. Die Folie darf die Backofenwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.


Wenden Sie die Lebensmittel nach der halben Auftauzeit. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.

Lassen Sie das Aufgetaute noch mindestens 10 Minuten ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Beim Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Auftauen mit Mikrowelle

Auftauen Rost, Höhe 2 Nach dem Einstellen Starttaste drücken	Menge	Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten
1 Hähnchen	1 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 15 – 20 Min.
2 Hähnchen	je 1 kg	180 W, 25 Min. + 90 W, 20 – 30 Min.
1 Ente/Pute	2 kg	180 W, 25 Min. + 90 W, 20 – 30 Min.
Fleisch (kompakte Stücke)	500 g 1 kg	180 W, 3 Min. + 90 W, 20 – 30 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 20 – 30 Min.
Hackfleisch, flach	500 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10 – 12 Min.
Hackfleisch, kompakt	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 – 12 Min.
2 Steaks	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 – 15 Min.
Fisch	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 8 – 15 Min.
Butter	250 g	90 W, 10 – 13 Min.
Sahne (nach 6 Min. zerteilen)	200 g	90 W, 7 – 8 Min.
Brot	1 kg	180 W, 12 – 15 Min.
Brötchen	4 Stück	180 W, 1 – 3 Min.
Kuchen, trocken	500 g	180 W, 5 – 8 Min.
Kuchen, feucht	500 g	180 W, 10 – 15 Min.
Beeren/Steinobst	250 g	180 W, 4 – 8 Min.

Sahne- und Cremetorten werden ohne Mikrowelle aufgetaut.

1. Gefriergut in Höhe 2 offen auf den Rost stellen.
2. Funktionswähler auf  stellen.
Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet.

Eine ganze Torte braucht etwa 1½ bis 2 Stunden. Mengen von 0,5 kg benötigen etwa 40 Minuten zum Auftauen.

Speisen mit Mikrowelle zubereiten

Speisen mit Mikrowelle zubereiten

Decken Sie die Speisen immer zu.

Die Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Dadurch erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Fertiggerichte aus der Aluminiumverpackung nehmen und in einem mikrowellengeeigneten Geschirr zubereiten. So erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 1 bis 2 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

Rost, Höhe 2 Nach dem Einstellen Starttaste drücken

Menge

Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten

Gemüse

etwas Flüssigkeit zugeben

Champignons, frisch

garen

250 g

600 W, 6 – 8 Min.

Lauch/Porree, Paprika,
frisch

garen

500 g

600 W, 6 – 8 Min.

Mischgemüse, tiefgekühlt

garen

450 g

600 W, 10 – 13 Min.

Gemüse,
Kühlschranktemperatur

erwärmen

150 g

600 W, 2 – 3 Min.

Beilagen

Kartoffeln

etwas Flüssigkeit zugeben

garen

250 g

600 W, 6 – 8 Min.

500 g

600 W, 6 Min. + 360 W, 5 – 7 Min.

Reis, doppelte Menge
Flüssigkeit zugeben

garen

125 g

600 W, 4 Min. + 180 W, 10 – 15 Min.

250 g

600 W, 7 Min. + 180 W, 10 – 15 Min.

Beilagen,
Kühlschranktemperatur

erwärmen

250 g

600 W, 2 – 3 Min.

Fortsetzung nächste Seite

Speisen mit Mikrowelle zubereiten

Rost, Höhe 2 Nach dem Einstellen Starttaste drücken		Menge	Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten
Getreideschrot*, dreifache Menge Flüssigkeit zugeben	garen	100 g	600 W, 7 Min. + 90 W, 12 – 15 Min.
Körner*, z. B. Weizen, Dinkel, Grünkern, Hafer, Gerste. Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.	garen	100 g	600 W, 7 Min. + 90 W, 15 – 20 Min.

* Körner und Getreideschrot benötigen nach dem Garen je nach Getreideart eine Quellzeit bis zu 30 Minuten.

Suppen und Soßen

Eintopf, tiefgekühlt	erwärmen	500 g	600 W, 11 – 15 Min.
Eintopf, Kühlschranktemperatur	erwärmen	500 g	600 W, 4 – 6 Min.
Brühe, tiefgekühlt	erwärmen	400 g	600 W, 5 – 8 Min.
Hackfleischsoße, tiefgekühlt	erwärmen	300 g	600 W, 7 – 10 Min.
Hackfleischsoße, Kühlschranktemperatur	erwärmen	600 g	600 W, 5 – 8 Min.

Tellergerichte

Tellergericht, tiefgekühlt	erwärmen	350 – 400 g	600 W, 7 – 9 Min.
Tellergericht, Kühlschranktemperatur	erwärmen	350 – 400 g	600 W, 5 – 6 Min.
Fertiggericht, sterilisiert, Kühlschranktemperatur	erwärmen	350 – 450 g	600 W, 4 – 10 Min.

Süßspeisen

Pudding	garen	500 g	600 W, 6 – 8 Min.
Kompott	garen	500 g	600 W, 10 – 15 Min.

Speisen mit Mikrowelle zubereiten

Rost, Höhe 2
Nach dem Einstellen
Starttaste drücken

Menge

Mikrowellenleistung wählen, W
Dauer, Minuten

Babykost

offen erwärmen, umrühren
und Temperatur prüfen!

im Glas	erwärmen	200 g	360 W, 1 – 2 Min.
---------	----------	-------	-------------------

Milchfläschchen (Milch- fläschchen auf einem Teller auf den Rost stellen. Löffel ins Fläschchen geben).	erwärmen	200 ml	MAX, 1/2 – 3/4 Min.
--	----------	--------	---------------------

Sonstiges

Butter, Kühlschranktemperatur	streichfähig machen	250 g	90 W, 1 – 3 Min.
----------------------------------	------------------------	-------	------------------

Honig	schmelzen	200 g	180 W, 1 – 2 Min.
-------	-----------	-------	-------------------

Kuchenglasur (aus der Verpackung nehmen)	schmelzen	150 g	360 W, 4 – 6 Min.
---	-----------	-------	-------------------

Butter, Kühlschranktemperatur	schmelzen	50 g 100 g	180 W, 3 – 4 Min. 180 W, 4 – 5 Min.
----------------------------------	-----------	---------------	--

Getränke

Löffel ins Gefäß geben

Kaffee, Tee, Milch, je nach gewünschter Temperatur	erhitzen	150 ml 300 ml	MAX, 1 – 2 Min. MAX, 2 – 3 Min.
---	----------	------------------	------------------------------------

Prüfgerichte

Prüfgerichte nach DIN 44566

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft. Messung der Ausgangsleistung mit dem Rost auf Einschubhöhe 2.

Gericht	Gewicht	Leistung	Dauer, Minuten
Hähnchen, auftauen	1 kg	180 W + 90 W	10 – 12 Min. 15 – 20 Min.
Nach Ablauf der ersten eingestellten Dauer das Hähnchen wenden. Am Ende noch 10 bis 15 Minuten nachtauen lassen.			
Rinderhack, auftauen	500 g	180 W + 90 W	8 – 10 Min. 10 – 12 Min.
Nach Ablauf der ersten eingestellten Dauer das Rinderhack wenden. Am Ende noch 10 bis 15 Minuten nachtauen lassen.			
Himbeeren, auftauen	250 g	180 W	7 – 9 Min.
Am Ende die Himbeeren noch 5 bis 10 Minuten nachtauen lassen.			
Gulasch auftauen und erwärmen	500 g	600 W	14 – 16 Min.
Mit Abdeckung. Nach 10 Minuten das Gulasch zerteilen und umrühren.			
Spinat, auftauen und erwärmen	450 g	600 W	12 – 15 Min.
Mit Abdeckung. Nach 11 Minuten den Spinat zerteilen und umrühren.			
Rotbarschfilet, auftauen und garen.	400 g	600 W	10 – 12 Min.
Mit Abdeckung.			
Erbsen, auftauen und gären	300 g	600 W	7 – 10 Min.
Mit Abdeckung.			
Linseneintopf, erwärmen	1 kg	600 W	12 – 15 Min.
Mit Abdeckung.			
Hackbraten, garen	750 g	600 W	18 – 20 Min.
Hähnchen, garen	850 g	600 W	14 – 16 Min.
Mit Abdeckung. Nach 12 Minuten wenden. Am Ende noch 8 Minuten im Gerät stehen lassen.			

Prüfgerichte

Prüfgerichte nach IEC Publikation 705 - 2. Auflage 1988

Gericht	Gewicht	Geschirr	Leistung	Dauer, Minuten
Eiercreme (Prüfung A) Bis zum Erkalten ruhen lassen.	1 kg	Pyrex 226 S Art.-Nr. 03.226.85	360 W + 180 W	20 Min. ca. 40 Min.
Biskuitmasse (Prüfung B) Bis zum Erkalten ruhen lassen.	475 g	Pyrex 828 F Art.-Nr. 03.828.80	360 W	ca. 14 Min.
Hackbraten (Prüfung C) Mit mikrowellengeeigneter Folie abdecken. 5 Minuten ruhen lassen.	900 g	Pyrex 838 F Art.-Nr. 03.838.80	600 W	ca. 20 Min.
Rinderhack auftauen 5 Minuten ruhen lassen.	500 g	Fa. HP, Montabaur, Art.-Nr. 710 (nur Oberteil)	180 W + 90 W	ca. 8 Min. ca. 10 Min.

Tips zur Mikrowelle

Für die vorbereitete Speisemenge finde ich keine Einstellangabe.

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:

Doppelte Menge = doppelte Zeit
halbe Menge = halbe Zeit

Die Speise ist zu trocken geworden.

Stellen Sie eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie *mehr Flüssigkeit* dazu.

Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.

Stellen Sie eine längere Zeit ein. Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung als angegeben. Größere Mengen brauchen länger. Beachten Sie die Höhe der Speise, hohe Speisen brauchen länger.

Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.

Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.

So stellen Sie ein:

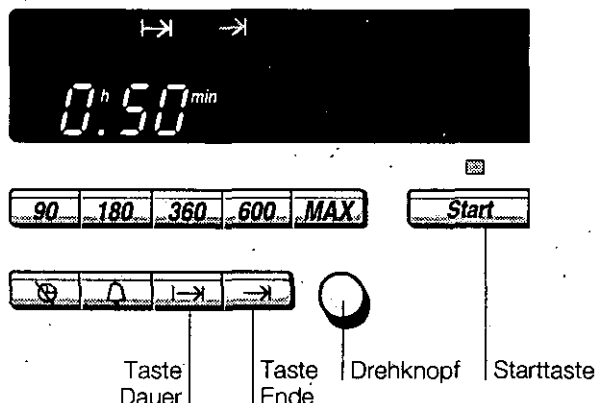
1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Wenn das Gericht fertig ist Funktionswähler und Temperaturwähler ausschalten.

wenn die Mikrowelle für kurze Zeit zugeschaltet wird

Ihr Besuch trifft früher ein, als vorgesehen. Das Essen ist noch nicht fertig. Damit es schneller geht, können Sie die Mikrowelle kurzzeitig zum Backofen zuschalten. Mikrowellenleistung drücken und mit dem Drehknopf die Dauer eingeben. Starttaste drücken. Nach Ablauf der Mikrowellenzeit ertönt ein Signal. Sie können es mit der Lösch taste ausschalten. Der Backofen läuft weiter und wird wie oben ausgeschaltet.

wenn der Backofen automatisch ausschalten soll:



1. Funktionswähler und Temperaturwähler einstellen.
2. Taste Dauer \rightarrow drücken.
In den nächsten drei Sekunden müssen Sie mit dem Einstellen der Dauer beginnen.
3. Mit dem Drehknopf die Dauer in Stunden und Minuten einstellen.
4. Starttaste drücken.

Die Zeit läuft ab.

Korrektur der Dauer:

Einstellen wie in Punkt 2, 3 und 4.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ca. $\frac{1}{2}$ Minute lang ein Signal. Sie können es mit der Lösch taste vorzeitig ausschalten. Funktionswähler und Temperaturwähler ausschalten.

Backofen ohne Mikrowelle

wenn der Backofen automatisch ein- und ausschalten soll:

Dazu muß die Uhrzeit
eingestellt sein.

Sie müssen dringend weg. Das Essen soll trotzdem pünktlich auf dem Tisch stehen. Das ist ganz einfach. Stellen Sie ein, wie vorher beschrieben. Geben Sie jetzt noch die Uhrzeit ein, zu der das Gericht fertig sein soll.

Beachten Sie, daß leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen sollen.

4. Taste Ende →I drücken.

In der Anzeige erscheint für drei Sekunden der Zeitpunkt, zu dem das Gericht fertig ist.

.. Diesen Zeitpunkt verschieben Sie auf später.

5. Die neue Ausschaltzeit mit dem Drehknopf einstellen.

6. Starttaste drücken.

Die Uhrzeit erscheint wieder.

Der Backofen schaltet sich zur richtigen Zeit ein und aus.

Korrektur:

Stellen Sie neu ein.

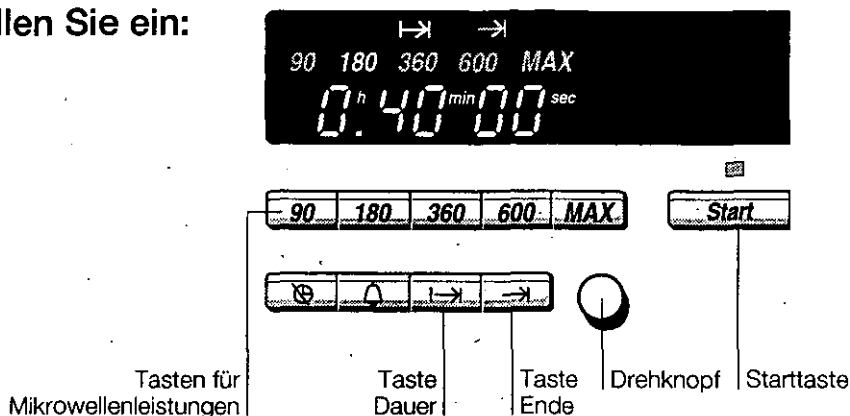
Nach Ablauf der Zeit ertönt für ca. 1/2 Minute ein Signal. Sie können es mit der Lösch Taste vorzeitig ausschalten. Funktionswähler und Temperaturwähler ausschalten.

Hinweise:

☐ Restdauer und Ende können Sie jederzeit abfragen, indem Sie die Taste Dauer t→I oder Taste Ende →I drücken. Die Zeit erscheint für fünf Sekunden.

☐ Die Taste Ende →I können Sie nur benutzen, wenn eine Uhrzeit eingestellt ist.

So stellen Sie ein:



1. Taste für die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.
In der Anzeige erscheint 1 Minute (Grundeinstellung).
2. Mit dem Drehknopf die Zeit in Sekunden, Minuten und Stunden eingeben.
Sie können jetzt weitere Leistungen und Zeiten eingeben.
3. Funktionswähler einstellen.
4. Temperaturwähler einstellen.
5. Starttaste drücken.
Die Zeit läuft ab.

Backofen und Mikrowelle schalten gleichzeitig aus.

Achtung: Wenn Sie zuerst den Funktionswähler und den Temperaturwähler einstellen und dann die Mikrowelle, dann schaltet am Ende nur die Mikrowelle aus. Der Backofen heizt weiter.

Nach Ablauf der Zeit ertönt für ca. 1/2 Minute ein Signal. Sie können es mit der Lösch taste ausschalten. Schalten Sie den Funktionswähler und Temperaturwähler aus.

wenn Mikrowelle und Backofen gleichzeitig ein- und ausschalten sollen.

Dazu muß die Uhrzeit eingestellt sein.

Wenn Sie für längere Zeit weggehen wollen, können Sie den Herd so einstellen, daß er selbst ein- und ausschaltet. Dazu finden Sie im Anschluß auch ein Beispiel.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben:

5. Taste Ende \rightarrow I drücken.

In der Anzeige erscheint der Zeitpunkt, zu dem das Gericht fertig ist.

Diesen Zeitpunkt verschieben Sie auf später.

6. Die neue Ausschaltzeit mit dem Drehknopf einstellen.

7. Starttaste drücken.

Die Uhrzeit erscheint wieder.

Backofen und Mikrowelle schalten zur richtigen Zeit ein und aus.

Nach Ablauf der Zeit ertönt für ca. $\frac{1}{2}$ Minute ein Signal. Sie können es mit der Lösch-taste vorzeitig ausschalten.

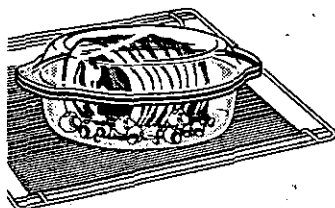
Hinweise:

- ☐ Restdauer oder Ende können Sie jederzeit abfragen, indem Sie die Taste Dauer \rightarrow I oder Taste Ende \rightarrow I drücken. Die Zeit erscheint für fünf Sekunden.
- ☐ Sie können bis zu 3 Leistungen und drei Zeiten hintereinander eingeben.
- ☐ Wenn Sie die Backofentür öffnen, ist der Betrieb unterbrochen. Tür schließen und erneut die Starttaste drücken. Wird die Starttaste nicht gedrückt, erinnert Sie nach 3 Sekunden ein Piepton daran.
- ☐ Sie können den Backofen vorzeitig ausschalten, indem Sie die Lösch-taste 2 mal drücken.

Backofen mit Mikrowelle kombiniert

Beispiel:

Rinderschmorbraten aus der
Tabelle „Fleisch“



Stellen Sie den geschlossenen Bräter mit 1 kg Schmorbraten auf den Rost in Höhe 2.

1. 360 Watt Leistung drücken.
2. Mit dem Drehknopf 10 Minuten einstellen.
3. 180 Watt Leistung drücken.
4. Mit dem Drehknopf 40 Minuten einstellen.
5. Funktionswähler auf ☐ stellen.
6. Temperaturwähler auf 190 °C stellen.
7. Starttaste drücken.

Nach 50 Minuten ist der Schmorbraten fertig.

Es ist 9.30 Uhr. Sie haben noch einiges zu erledigen. Der Schmorbraten soll um 12.00 Uhr fertig sein. Das ist kein Problem.

Vergewissern Sie sich, daß an der Elektronikuhr die Uhrzeit eingestellt ist.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 6 beschrieben.

7. Taste Ende →H drücken.

In der Anzeige erscheint 10.20 Uhr, der Zeitpunkt, zu dem der Schmorbraten fertig ist.

8. Mit dem Drehknopf 12.00 Uhr einstellen.
9. Starttaste drücken.

Mikrowelle und Backofen schalten automatisch um.

11.10 Uhr ein und um 12.00 Uhr aus. Sie können essen.

Kuchen und Gebäck

Tabellen

Sie können alle Heizarten mit der schnellen Mikrowelle kombinieren.

Für das Backen auf zwei Ebenen ist der kombinierte Betrieb nicht geeignet.

Welche Heizart Sie am besten verwenden, wo das Zubehör eingeschoben wird und wie Sie einstellen, steht in den folgenden Tabellen.

Kuchen und Gebäck

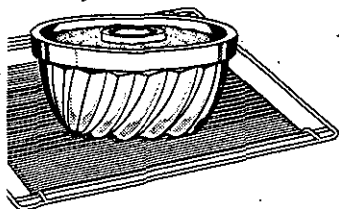
Welche Backformen können Sie verwenden?

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Wenn Sie helle Backformen aus dünnwandigem Material bzw. Glasformen verwenden wollen, bräunt Ihr Kuchen ungleichmäßiger und die Backzeiten verlängern sich. Damit der Boden trotzdem durchbäckt, verwenden Sie besser Heißluft.

Bei zugeschalteter Mikrowelle können Sie Backformen aus Glas, Keramik, Kunststoff (bis 250 °C hitzebeständig) oder Metall verwenden.

Kuchen in Formen	Geschirr	Höhe	Mikrowellenleistung, W Dauer, Minuten
Rührkuchen, einfach fein (z. B. Sandkuchen)*	Napf-/Kranz-/ Kastenform	2 2	– –
Tortenboden mit Rand aus Mürbteig	Springform	1	–
Tortenboden aus Rührteig	Obstboden- form	2	–
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	1	–
Nußkuchen	Spring- oder Napfform	3	180 W, 20 – 25 Min.
Obst- oder Quarktorte, Mürbteig*	dunkle Springform	2	180 W, 40 – 50 Min.
Obstkuchen, fein Rührteig	Springform oder Napfform	2	90 W, 30 – 35 Min.
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebel- kuchen)	Springform	1	180 W, 35 – 45 Min.

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.



Die Tabellen:

Sie gelten für das Einschieben in den kalten Backofen und empfehlen für jedes Gericht die passende Heizart. 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 in die Mitte des Rostes.

Verwenden Sie beim Backen auf 1 Ebene das Backblech mit Haken. Beim Backen auf 2 Ebenen hängen Sie das Backblech mit Haken in Höhe 4 und den Tragrahmen mit Backblech in Höhe 2 ein.

Beim Backen auf 3 Ebenen hängen Sie den Tragrahmen mit Backblech in Höhe 1, die Universalpfanne in Höhe 3 und das Backblech mit Haken in Höhe 4 ein.


Heizart	Temperatur °C	Starttaste	Backdauer, Minuten
	150 – 170	–	50 – 60
	140 – 160	–	60 – 70
	170 – 190	–	25 – 35
	150 – 170	–	20 – 30
	170 – 190	–	25 – 35
	170 – 180	x	20 – 25
	180 – 200	x	40 – 50
	170 – 180	x	30 – 35
	170 – 180	x	35 – 45

Kuchen und Gebäck

















Kuchen auf dem Blech	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
mit trockenem Belag. (Rührteig)	1 Blech	3		150 – 170	25 – 35
	2 Bleche	2 + 4		150 – 170	30 – 40
mit feuchtem Belag (z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel)	1 Blech*	3		170 – 180	45 – 55
	2 Bleche	2 + 4		160 – 170	50 – 60
Biskuitrolle (vorheizen)	1 Blech	3		170 – 190	15 – 20
Hefezopf mit 500 g Mehl	1 Blech	3		160 – 180	30 – 40
Stollen mit 500 g Mehl	1 Blech	3		160 – 180	55 – 65
Pizza	1 Blech	3		180 – 200	30 – 40
	2 Bleche	2 + 4		180 – 200	30 – 40
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl** (vorheizen)	Universalpfanne	3		210 – 230	50 – 60
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl** (vorheizen)	Universalpfanne	3		270	8 – 10
				+ 190 – 200	+ 45 – 50

* Für sehr saftige Obstkuchen die Universalpfanne verwenden.

** Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

	Geschirr	Höhe	Mikrowellenleistung, W Dauer, Minuten	Heiz- art	Temperatur °C	Start- taste
Rührteig mit Obst	Universalpfanne	3	180 W, 25 – 35 Min.		160 – 170	x

Kuchen und Gebäck / Tips zum Backen

Kleingebäck	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	1 Blech	3		160 – 180	10 – 25
	2 Bleche*	2 + 4		140 – 160	25 – 35
	3 Bleche**	1 + 3 + 4		140 – 160	30 – 40
Spritzgebäck	1 Blech	3		160 – 180	25 – 30
	1 Blech	3		150 – 160	25 – 35
	2 Bleche*	2 + 4		140 – 150	30 – 40
	3 Bleche**	1 + 3 + 4		140 – 150	35 – 45
Baiser	1 Blech	3		80 – 90	120 – 150
Windbeutel	1 Blech	2		170 – 190	30 – 40
Makronen	1 Blech	2		120 – 140	30 – 40
	2 Bleche*	2 + 4		100 – 120	35 – 45
	3 Bleche**	1 + 3 + 4		100 – 120	40 – 50
Blätterteig	1 Blech	3		170 – 190	20 – 30
	2 Bleche*	2 + 4		170 – 190	25 – 35
	3 Bleche**	1 + 3 + 4		170 – 190	30 – 40
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	1 Blech	3		200 – 220	25 – 30

* Backblech mit Tragrahmen immer in Höhe 2 einschieben.

** 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 Ende 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.

Fortsetzung nächste Seite

Tips zum Backen

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.

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 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 lösen sich nicht vom Blech.

Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen und lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab.

Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.

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?

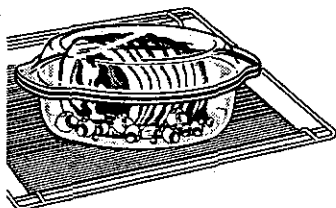
Grundsätzlich jedes hitzebeständige mikrowellengeeignete Geschirr. Brätformen aus Metall sind nur zum Braten ohne Mikrowelle geeignet.

Für große Braten können Sie auch die Universalpfanne verwenden.

Das Geschirr wird in die Mitte des Rostes gestellt.

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



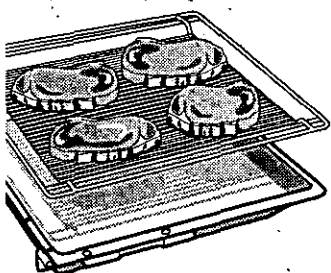
Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

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

Wenden Sie den 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 oder das Grillblech gelegt. Haben Sie nur ein Grillstück, so legen Sie es in den mittleren Bereich des Rostes. So wird es am besten.

Wenn Sie auf dem Rost grillen, 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 beim Grillen 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.
Tiefgefrorenes Fleisch muß vollständig aufgetaut sein.

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

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Mikrowellenleistung, W Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg 1,5 kg 2 kg	geschlossen	2 2 2	360 W, 10 + 180 W, 40 – 50 Min. 360 W, 15 + 180 W, 50 – 60 Min. 360 W, 20 + 180 W, 60 – 70 Min.
Rinderlende	1 kg 1,5 kg 2 kg	offen	2 2 2	– – –
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	2	180 W, 25 – 30 Min.
Steaks, durchgegart		Rost	5	–
Steaks, rosa		Rost	5	–
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg 1,5 kg 2 kg	offen	2 2 2	180 W, 55 – 65 Min. 360 W, 10 + 90 W, 75 – 85 Min. 360 W, 20 + 90 W, 70 – 80 Min.
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg 1,5 kg 2 kg	offen	2 2 2	– – –
Kasseler mit Knochen	1 kg	offen	2	360 W, 40 – 45 Min.
Hackbraten	750 g	offen	2	600 W, 15 – 20 Min.
Würstchen	ca. 750 g	Grillblech und Universalpfanne	4	–
Kalbsbraten	1 kg 2 kg	offen	2 2	180 W, 45 – 50 Min. 180 W, 80 – 90 Min.
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2	180 W, 15 + 90 W, 35 – 45 Min.

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

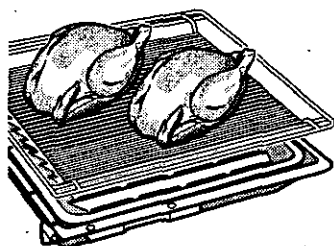
** Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es, wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Heizart	Temperatur °C, Grill	Starttaste	Dauer, Minuten
	190 – 200	x	50 – 60
	180 – 190	x	65 – 75
	170 – 180	x	80 – 90
	210 – 230	–	70 – 80
	200 – 220	–	80 – 90
	190 – 210	–	90 – 100
	230 – 240	x	25 – 30
	Stufe III	–	18 – 22
	Stufe III	–	14 – 16
	180 – 190	x	55 – 65
	170 – 180	x	85 – 95
	160 – 170	x	90 – 100
	190 – 210	–	100 – 110
	180 – 200	–	140 – 150
	180 – 200	–	160 – 170
–	–	x	40 – 45
	Stufe I	x	15 – 20
	Stufe III	–	15 – 20
	190 – 200	x	45 – 50
	160 – 170	x	80 – 90
	180 – 190	x	50 – 60

Fortsetzung nächste Seite

Geflügel



Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Tiefgefrorenes Geflügel muß vollständig aufgetaut sein.

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 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	Mikrowellenleistung, W Dauer, Minuten
2 Hähnchenhälften	je 400 g	Grillblech*	2	360 W, 25 – 30 Min.
4 Hähnchenhälften			2	360 W, 30 – 35 Min.
Hähnchenteile	500 g	Grillblech*	2	360 W, 10 – 15 Min.
	1 kg		2	360 W, 20 – 25 Min.
1 ganzes Hähnchen	1 kg	Rost	2	360 W, 30 – 35 Min.
2 ganze Hähnchen	je 1 kg		2	360 W, 30 – 40 Min.
4 ganze Hähnchen	je 1 kg		2	360 W, 35 – 45 Min.
Ente	1,7 kg	Rost	2	180 W, 15 + 90 W, 30 – 40 Min.
Gans	3 kg	Rost	2	180 W, 20 + 90 W, 60 – 70 Min.
Babypute	3 kg	Rost	2	180 W, 65 – 75 Min.
2 Putenkeulen	je 800 g	Grillblech*	2	360 W, 15 + 90 W, 40 – 50 Min.

* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Heizart	Temperatur °C, Grill	Starttaste	Dauer, Minuten
	Stufe I	x	25 – 30
	Stufe I	x	30 – 35
	Stufe I	x	10 – 15
	Stufe I	x	20 – 25
	240 – 250	x	30 – 35
	240 – 250	x	30 – 40
	240 – 250	x	35 – 45
	210 – 220	x	45 – 55
	200 – 210	x	80 – 90
	190 – 200	x	65 – 75
	190 – 200	x	55 – 65

Fortsetzung nächste Seite

Fisch / Tips zum Braten und Grillen

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Mikrowellenleistung, W Dauer, Minuten
Fisch, gegrillt	à 300 g	Grillblech*	3	180 W, 12 - 15 Min.
	1 kg		2	180 W, 25 - 30 Min.
	1,5 kg		2	180 W, 30 - 35 Min.
Forelle, blau	à 300 g	geschlossen	2	600 W, 5 - 7 Min.
Fisch, tiefgekühlt	à 400 g	geschlossen	2	600 W, 10 - 12 Min.
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	à 300 g	Grillblech*	4	180 W, 15 - 18 Min.

* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Tips zum Braten und Grillen

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

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.





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

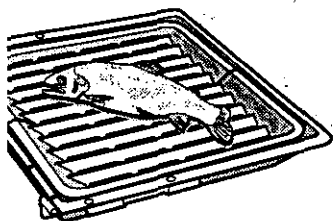
Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

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

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

Fisch / Tips zum Braten und Grillen

Heizart	Temperatur °C, Grill	Starttaste	Dauer, Minuten
	Stufe III	x	12 – 15
	Stufe II	x	25 – 30
	Stufe II	x	30 – 35
–	–	x	5 – 7
–	–	x	10 – 12
	Stufe III.	x	15 – 18



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

Der Braten ist mit dem kombinierten Betrieb nicht durchgebraten.

Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.

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

Mikrowelle von Anfang an zuschalten. Wenn Sie den Backofen zwischendurch öffnen, vergessen Sie nicht, die Mikrowelle erneut zu starten. Prüfen Sie beim nächsten Mal den Garzustand mit einem Bratenthermometer und beachten Sie die Nachgarzeiten. Schneiden Sie den Braten auf, bereiten Sie die Soße in der Bratpfanne zu, legen Sie die Bratenscheiben in die Soße und garen Sie das Fleisch nur mit Mikrowelle fertig.

Verwenden Sie Umluftgrillen statt Ober- und Unterhitze. Dabei wird der Bratenfond nicht so stark erwärmt und es entsteht weniger Wasserdampf.

Aufläufe, Gratins, Toast

Aufläufe, Gratins, Toast











Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen. Stellen Sie den Auflauf in einem mikrowellengeeigneten Geschirr auf den Rost.

Nudelaufgug, Kartoffelgratin und Strudel können auch direkt in der Universalpfanne gegart werden.

Gericht	Geschirr	Höhe	Mikrowellenleistung, W Dauer, Minuten
Aufläufe süß (z. B. Quark-Auflauf mit Obst)	Auflaufform	3	180 W, 20 – 25 Min.
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufgug)	Auflaufform	1	360 W, 20 – 25 Min.
	Universalpfanne	3	600 W, 10 – 17 Min.
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	Auflaufform	2	600 W, 10 + 180 W, 15 – 20 Min.
	Universalpfanne	2	600 W, 12 + 180 W, 18 – 28 Min.
Strudel, süß	Auflaufform oder Universalpfanne	2	180 W, 25 – 30 Min.
Toast bräunen 4 Stück 9 Stück	Rost oder Grillblech*	5	–
		5	–
Toast überbacken 4 Stück 9 Stück	Rost oder Grillblech*	4	–
		4	–

* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Aufläufe, Gratins, Toast

Heizart	Temperatur °C, Grill	Starttaste	Dauer, Minuten
	210 – 220	x	20 – 25
	Stufe I	x	20 – 25
	Stufe III	x	10 – 17
	190 – 200	x	25 – 30
	190 – 200	x	30 – 40
	180 – 190	x	25 – 30
	Stufe III	–	6 – 7
	Stufe III	–	4 – 5
	Stufe III	–	7 – 10
	Stufe III	–	5 – 8

Tiefkühl-Fertigprodukte

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die verschiedenen Herstellerangaben auf den Verpackungen. Unsere Werte sind Richtwerte.

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.





Tiefkühlgerichte aus der Aluverpackung nehmen und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr, z. B. einen Suppenteller, Auflaufform aus Glas oder Keramik geben.

Gericht		Höhe	Mikrowellenleistung, W Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung*	Universalpfanne	3	360 W, 20 ~ 25 Min.
Pommes Frites	Grillblech**	3	-
Pizza	Grillblech **	2	90 W, 15 ~ 18 Min.
Pizza-Baguette	Rost	4	90 W, 14 ~ 17 Min.

* Belegen Sie bei Strudel die Universalpfanne mit Backpapier.

** Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Tiefkühl-Fertigprodukte

Heizart	Temperatur °C, Grill	Starttaste	Dauer, Minuten
	200 – 210	x	20 – 25
	240 – 250	–	30 – 40
	190 – 200	x	15 – 18
	240 – 250	x	14 – 17


Dörren / Einkochen

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, Menge	Einschubhöhe	Temperatur °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	2 + 4	50 – 80	ca. 5
800 g Birnenspalten	2 + 4	50 – 80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	2 + 4	50 – 80	ca. 10
200 g Küchenkräuter geputzt	2 + 4	50 – 80	ca. 3

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

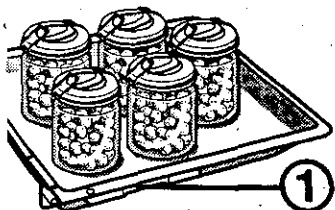
Einkochen


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 den Gummiring und den 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.

Einkochen

So stellen Sie ein:



1. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben und Gläser so in die Pfanne 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 140 bis 150 °C stellen.

Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen (nach etwa 30 bis 40 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 Einkochgutes begünstigt.

Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie den Temperaturwähler zurück auf ca. 120 bis 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. 25
– Rote Bete	ca. 30	ca. 30
– Rosenkohl	ca. 40	ca. 30
– Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 50	ca. 30
– Erbsen	ca. 60	ca. 30

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

Einkochen mit Mikrowelle

Kleine Mengen Obst können Sie sehr schnell und einfach mit der Mikrowelle einkochen.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst. Zerkleinern Sie es und vermengen es mit Zucker. Geben Sie es in einem großen mikrowellengeeigneten Gefäß auf den Rost in Höhe 2.

Mit 600 W aufschäumen und dabei mehrmals umrühren. Sofort in ein sauberes Glas mit Schraubverschluß füllen.

Beachten Sie bitte, daß die Haltbarkeit begrenzt ist.

Pflege

Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampfstrahler oder Hochdruckreiniger.

Gerät außen

Es genügt, wenn Sie das Gerät nur feucht abwischen. Benutzen Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollten solche Mittel versehentlich auf das Gehäuse gelangen, wischen Sie diese sofort mit Wasser ab.

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.

So pflegen Sie Ihren Herd

Reinigung der Decke

Die Decke des Backofens ist mit selbstreinigendem, katalytischem Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist.

Es kann jedoch vorkommen, daß größere Spritzer erst nach mehrmaliger Benutzung des Backofens verschwinden.

Rückstände von Gewürzen und ähnlichem können Sie mit einer weichen Bürste oder einem trockenen Lappen entfernen.

Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluß.

Reinigung der übrigen 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.

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 .

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 können Sie längs zum Einweichen in die Universalpfanne legen oder im Geschirrspüler reinigen.

So pflegen Sie Ihren Herd

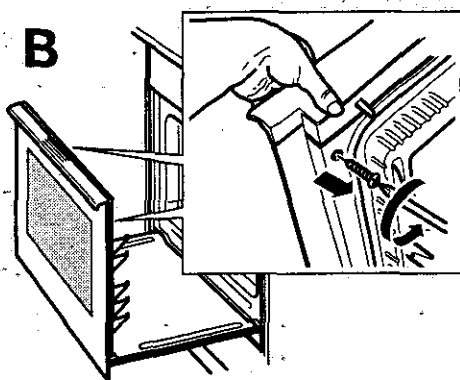
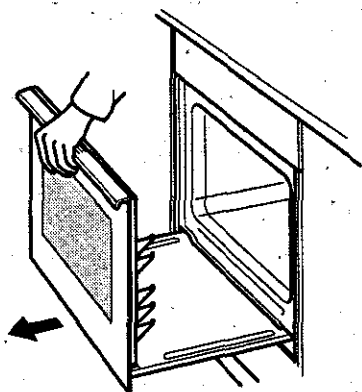
Reinigung der Glasscheiben

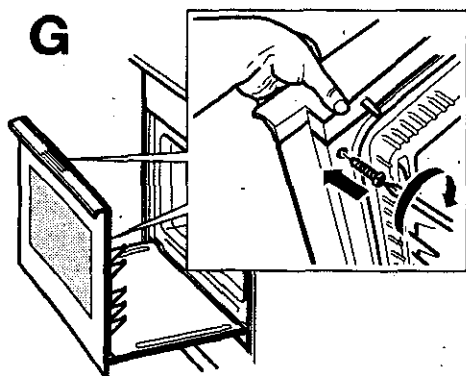
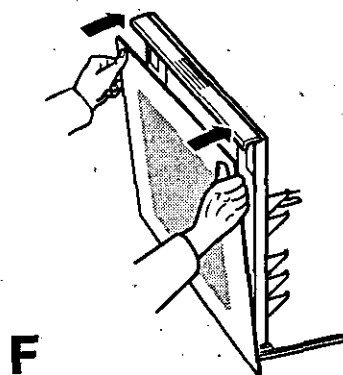
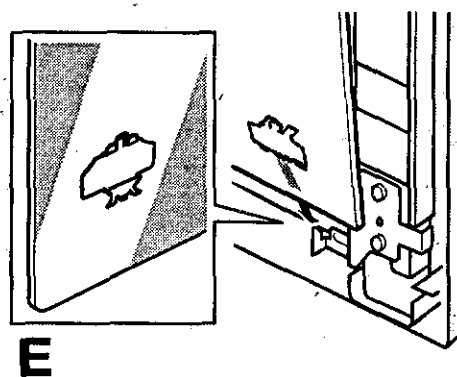
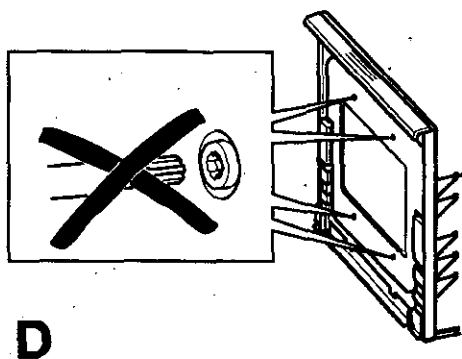
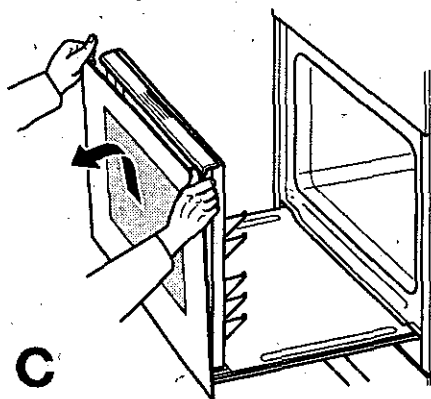
Sie können die Glasscheibe an der Backwagentür zur besseren Reinigung herausnehmen.

So gehen Sie vor:

1. Backwagen herausziehen (Bild A).
2. Glasscheibe in der Mitte am Griff mit einer Hand halten. Die zwei Schrauben oben an der Innenseite des Backwagens aufschrauben und Schrauben entfernen (Bild B).
3. Glasscheibe mit beiden Händen links und rechts anfassen, leicht nach vorne kippen und nach oben herausnehmen (Bild C).
4. **Achtung:** Die 4 Schrauben im Rahmen nicht aufschrauben (Bild D).
5. Glasscheiben mit Glasreiniger säubern. Achten Sie beim Reinigen der Glasscheiben darauf, daß Sie sich an den Metallteilen nicht verletzen.
6. Danach die Scheibe in die Haken an der Tür unten einsetzen und oben andrücken (Bild E, F).
7. Glasscheibe in der Mitte am Griff mit einer Hand halten. Schrauben wieder festdrehen (Bild G).

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





Störungen, Reparatur

Eine Störung was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. In der Tabelle finden Sie einige Tips.

Störung	mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Der Herd läßt sich nicht einschalten	Sicherung defekt	Sehen Sie nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe leuchtet.
Die Elektronik-Uhr läßt sich nicht einstellen	Stromausfall	Die drei Nullen blinken. Stellen Sie die Uhrzeit oder das Programm neu ein.
	Die Elektronik-Uhr ist abgeschaltet	Wenn die Uhranzeige dunkel ist, drücken Sie die Taste Uhr.
Die Ausschaltzeit läßt sich nicht verschieben	Es ist keine Uhrzeit eingestellt	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Tür nicht ganz geschlossen	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. Vergewissern Sie sich, daß die Dichtungsflächen sauber sind.
	Starttaste nicht gedrückt	Starttaste drücken.
Die Speisen werden langsamer heiß und gar als bisher	zu kleine Mikrowellenleistung eingestellt	Höhere Leistung wählen.
	eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben	Doppelte Menge – doppelte Zeit.
	die Speisen waren kälter als sonst	Speisen zwischendurch umdrehen oder wenden.
Die Mikrowelle schaltet nicht ab		Sicherungen ausschalten.

Backofenbeleuchtung auswechseln

Ist eine Lampe der Backofenbeleuchtung ausgefallen, so muß sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie E-Nr. und FD-Nr. Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.

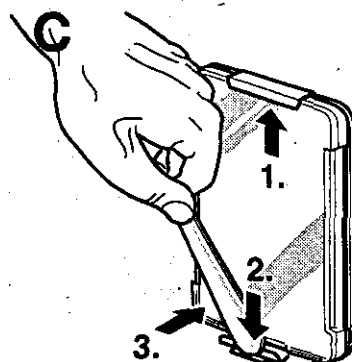
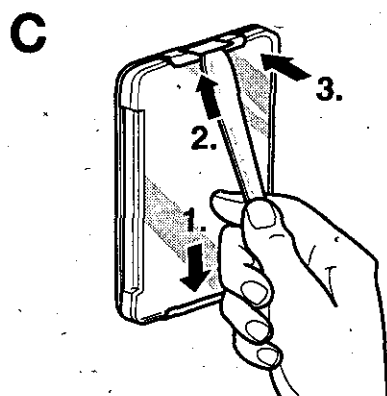
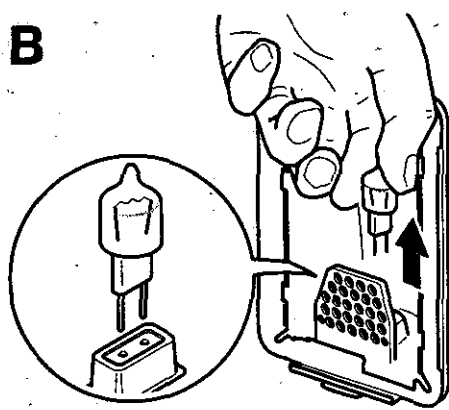
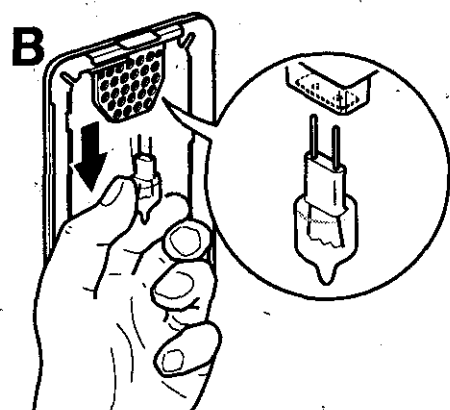
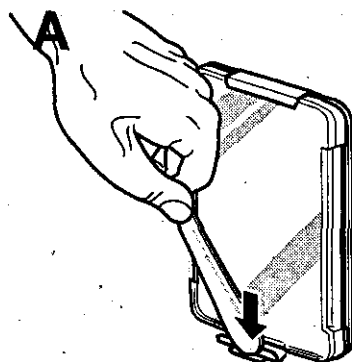
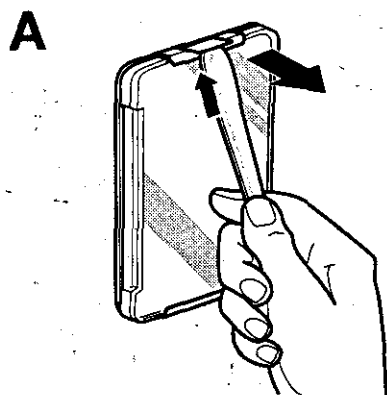
So gehen Sie vor:

- 1. Herdsicherungen im Sicherungskasten ausschalten.**
2. Backwagen herausnehmen. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung der **linken Seite** abnehmen.
Dazu mit einem Löffelstiel die Lasche aus Metall nach oben drücken (A) und die Glasabdeckung entfernen.
4. Glasabdeckung der **rechten Seite** abnehmen.
Dazu mit einem Löffelstiel die Lasche aus Metall nach unten drücken (A) und die Glasabdeckung entfernen.
5. Lampe austauschen.
Mit Daumen und Zeigefinger der linken Hand die Lampe hinter dem Gitter herausziehen – nicht drehen – (B). Ersatzlampe einsetzen. Dabei auf die Lage der Stifte achten. Neue Lampe fest eindrücken.
6. Glasabdeckung der **linken Seite** wieder aufsetzen.
Dazu das Lampenglas unten einsetzen. Oben die Lasche mit einem Löffelstiel nach oben drücken und das Glas einrasten lassen (C).
Die Beschriftung des Glases muß hinten sein.
7. Glasabdeckung der **rechten Seite** wieder aufsetzen.
Dazu das Lampenglas oben einsetzen. Unten die Lasche mit einem Löffelstiel nach unten drücken und das Glas einrasten lassen (C).
Die Beschriftung des Glases muß hinten sein.
8. Geschirrtuch herausnehmen.
9. Sicherungen wieder einschalten und die Uhr neu einstellen.

Wenn die Glasabdeckung beschädigt ist muß sie ersetzt werden.

Linke Seite

Rechte Seite



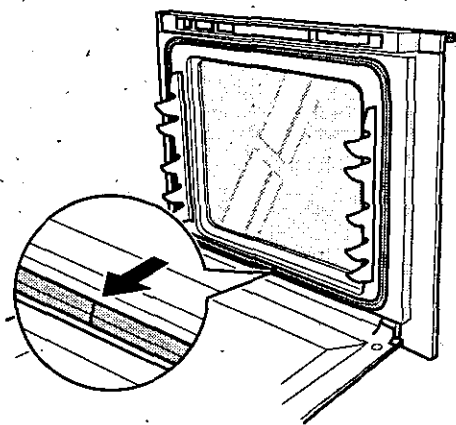
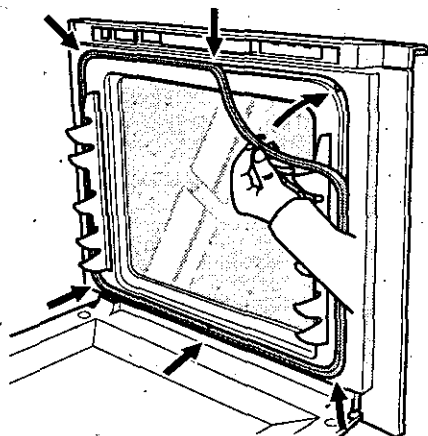
Türdichtung auswechseln

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 rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.

FD

Notizen

HE78250/01



U521880

