

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.

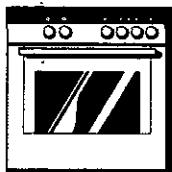
Damit Ihr Herd lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tipps zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte - auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

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

Und nun - viel Spaß beim Kochen.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer: **Family Line 01805/2223**

Gebrauchsanweisung



HE 470..

800 420 DE

Inhaltsverzeichnis

Umweltschutz	4
Hinweise zur Entsorgung	4
So können Sie Energie sparen	4
Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	5
Worauf Sie achten müssen	6
Sicherheitshinweise	6
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden	7
Das ist Ihr neuer Herd	8
Funktionswähler für den Bäckofen	8
Temperaturwähler für den Backofen	9
Kochstellen-Schalter	9
Versenkbare Schalter	9
Die Heizarten	10
Kühlgebläse	11
Backwagen und Zubehör	12
Vor der ersten Benutzung	14
Backofen aufheizen	14
Kochen	14
Kochstellen-Schalter	14
Ankoch-Elektronik	14
So stellen Sie ein:	15
Tabellen	16
Tipps zur Ankoch-Elektronik	17
Sicherheitsabschaltung	18
Kochfeld	18
Backen, Braten, Grillen	18

Inhaltsverzeichnis

So stellen Sie den Backofen ein:	18
Kuchen und Gebäck	19
Tipps zum Backen	22
Fleisch, Geflügel, Fisch	24
Fleisch	25
Geflügel	26
Fisch	27
Tipps zum Braten und Grillen	27
Aufläufe, Gratins, Toast	28
Tiefkühl-Fertigprodukte	28
Auftauen	29
Dörren	30
Einkochen	31
Pflege und Reinigung	33
Gerät außen	33
Dichtungen	33
Kochfeld	33
Zubehör	33
Wrassenfilter	34
Backofen	35
Eine Störung, was tun?	36
Rechte Backofenlampe auswechseln	37
Backofenlampe an der Decke auswechseln	38
Dichtung am Backofen auswechseln	39
Lisenendichtung auswechseln	39
Kundendienst	40

Umweltschutz

Hinweise zur Entsorgung

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.

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

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung: Das Gerät ist defekt!"

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 emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kuchen (Kastenformen) nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.
- Grillen: Kleine Mengen legen Sie in die Mitte des Rostes. Schalten Sie die kleine Grillfläche ein.

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.

- Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanweisung bei.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.
- Lassen Sie die Montage und den Anschluss des Gerätes nur nach beiliegender Anweisung und dem Anschlussbild von einem konzessionierten Fachmann vornehmen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei einem Schaden der Garantieanspruch.

Worauf Sie achten müssen

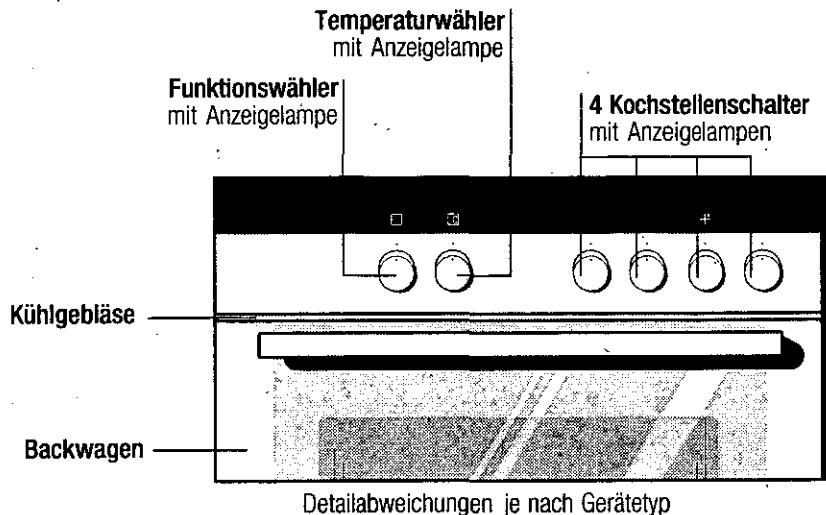
Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß.
Halten Sie Kinder fern.
Verbrennungsgefahr!
- Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Fett oder Öl erhitzen. Überhitztes Öl kann sich entzünden.
Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr! Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt. Schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie das Geschirr auf der Kochstelle auskühlen.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
Kurzschluss, Stromschlag!
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich entzünden, wenn der Backofen eingeschaltet wird. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
Verbrennungsgefahr!
- Ist das Gerät defekt, schalten Sie die Herdsicherungen im Sicherungskasten aus.
Rufen Sie den Kundendienst.
- Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen für Wärmegeräte. Schalter und Backofentürgriff erwärmen sich, wenn Sie das Gerät über eine lange Zeit bei hoher Temperatur betreiben.

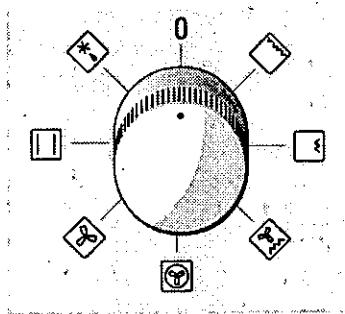
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

- Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- Obstsätze, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn Sie sehr saftigen Obstkuchen backen, dürfen Sie das Blech nicht überbelegen. Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf den Backwagen.
- Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.

Das ist Ihr neuer Herd



Funktionswähler für den Backofen



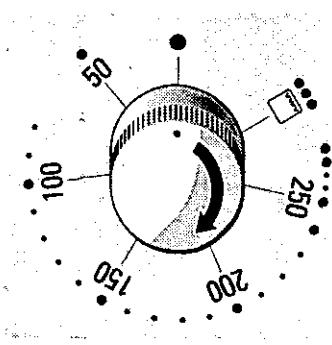
Er hat die Stellungen

- Auftauen
- Ober- und Unterhitze
- Heißluft
- 3D Heißluft
- Umluftgrillen
- Flachgrillen – kleine Fläche
- Flachgrillen – große Fläche

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, leuchtet die Anzeigelampe und die Backofenlampe schaltet ein.

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

Temperaturwähler für den Backofen



Er hat die Stellungen

50-270 = Temperatur in °C

• = Grill schwach

•• = Grill mittel

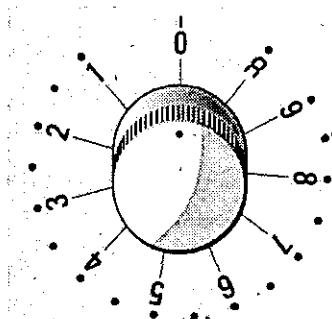
••• = Grill stark

Die Grillstufen • bis ••• gelten für die große Grillfläche und für die kleine Grillfläche .

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

Beim Flachgrillen und Umluftgrillen leuchtet die Lampe nicht.

Kochstellen- Schalter



Mit den Schaltern am Herd stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen stufenlos ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

Kochstufe R = Ankoch-Elektronik

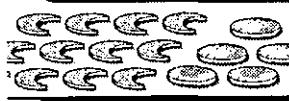
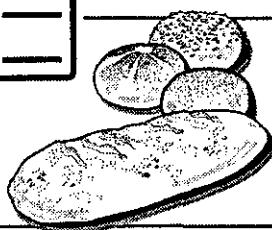
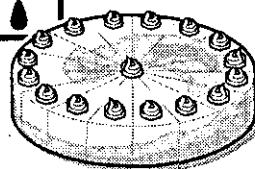
Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist leuchtet die Anzeigelampe.

Am Ende des Einstellbereiches ist ein Anschlag. Drehen Sie nicht darüber hinaus.

Versenkbare Schalter

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

Die Heizarten



Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

Auftauen

Ein Ventilator in der Backofenrückwand wirbelt die Luft im Backofen um die gefrorene Speise.

Tiefgekühlte Fleischstücke, Geflügel, Brot und Kuchen tauen schnell und gleichmäßig auf.

Ober- und Unterhitze

Dabei gelangt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten.

Brot, Biskuit- oder Quarktorten sowie saftige Obstkuchen auf **einer Ebene** gelingen Ihnen so am besten. Auch für magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild im offenen oder geschlossenen Geschirr ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.

Heißluft

Ein Ventilator in der Backofenrückwand verteilt die Wärme von Ober- und Unterhitze gleichmäßig im Backofen. Heißluft ist ideal zum Backen von Rührkuchen auf dem Blech oder in der Form (z.B. Sandkuchen), geformtem Gebäck (z.B. Stollen), Windbeutel und pikanten Kuchen (z.B. Quiche) auf **einer Ebene**.

Die Backofentemperatur wählen Sie etwa 20 bis 30 °C niedriger als bei Ober- und Unterhitze.

3 D-Heißluft

Hierbei wird die Wärme von 3 Heizkörpern erzeugt: Oberhitze, Unterhitze und Ringheizkörper an der Backofenrückwand.

Mit 3 D-Heißluft können Sie auf **zwei Ebenen** gleichzeitig backen. Plätzchen und Blätterteig können Sie auf **drei Ebenen** gleichzeitig backen.

Auch zum Dörren und Einkochen ist 3 D-Heißluft bestens geeignet.



Umluftgrillen

Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. In der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun und der Backofen bleibt sauberer als bei Ober- und Unterhitze.

Ohne Drehspieß und ohne Vorheizen lassen sich auch große Bratenstücke, Geflügel und Fisch hervorragend zubereiten.

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

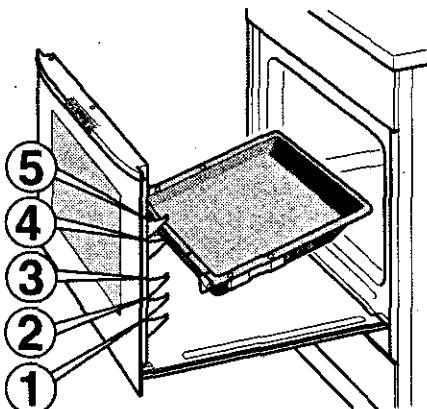
Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können **mehrere Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen**.

Kühlgebläse

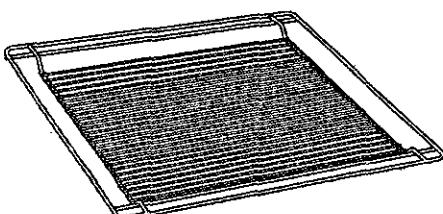
Der Herd ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Solange der Backofen warm ist, schaltet sich das Gebläse immer wieder ein und aus. Auch wenn der Backofen bereits längere Zeit ausgeschaltet war, aber noch warm ist, kann das Gebläse wieder einschalten.

Die warme Luft entweicht je nach Griffart über oder unter dem Türgriff.

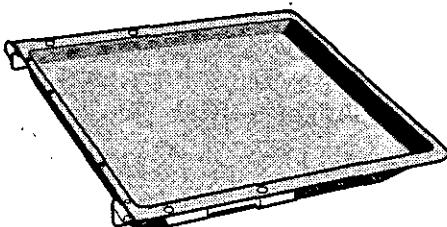
Backwagen und Zubehör



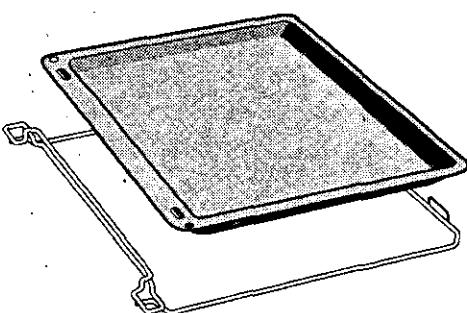
Das **Zubehör** wird in die Haken links und rechts am Backwagen eingehängt. Sie können das Zubehör in 5 verschiedenen Höhen einhängen.



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

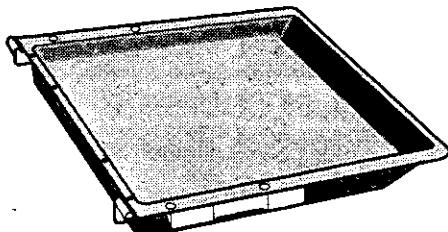
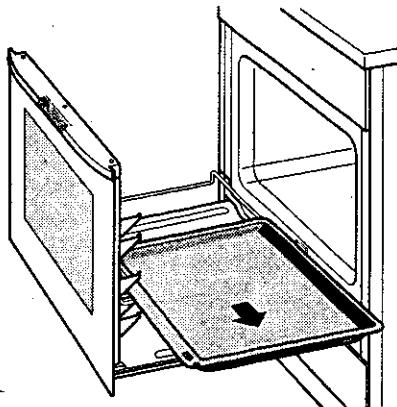


Email-Backblech mit Haken HZ 24100 für Kuchen und Plätzchen.

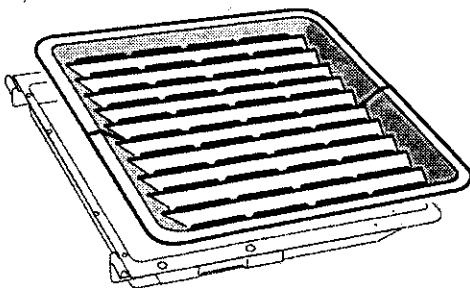


Träger mit Backblech ohne Haken HZ 24200 für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofenrückwand in den Träger legen.

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



Universalpfanne HZ 24350 für Kuchen, Kleingebäck und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.



Grillblech HZ 22500 für Fisch, Toast, Würstchen, Tiefkühlgerichte 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.

Zubehör können Sie beim Fachhändler nachkaufen. Geben Sie bitte die HZ-Nummer an.

Vor der ersten Benutzung

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 °C.

Kochen

Kochstellen-Schalter

Mit den Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

"R" = Ankoch-Elektronik wird aktiviert

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Am Ende des Einstellbereiches ist ein Anschlag. Bitte drehen Sie nicht darüber hinaus.

Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, leuchtet die Anzeigelampe.

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. Sie 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 Gebrauchsanweisung für das Kochfeld nach.

So stellen Sie ein:

ohne Ankoch-Elektronik

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

Kartoffeln, Wasser und Salz in einem passenden Topf auf die 14,5 cm Kochstufe setzen.

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

mit Ankoch-Elektronik

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

Nach 30 bis 40 Minuten sind die Kartoffeln fertig.
Schalten Sie den Kochstellen-Schalter aus.

Hinweis

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

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	R 1.-2.	5-10
Brühe	500 ml-1 ltr.	R 7-8	4-7
Gebundene Suppe	500 ml-1 ltr.	R 2.-3.	3-6
Milch	200 ml-400 ml	R 1.-2.	4-7
Erwärmen und Warmhalten			
Eintopf, z. B. Linseneintopf	400 g-800 g	R 1-2	5-10
Auftauen und Erwärmen			
Spinat tiefgefroren	300 g-600 g	R 2.-3.	8-15
Gulasch tiefgefroren	500 g-1 kg	R 2.-3.	20-30
Garziehen			
Fisch	300 g-600 g	R 5-6	20-25
Kochen			
Reis (mit doppelter Menge Wasser)	125 g-250 g	R 1.-3	20-35
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	R 4-5	30-40
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	R 4-5	20-30
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500 g-1 kg	R 2.-3.	10-20
Schmoren			
Rouladen	4 Stück	R 4.-5.	50-60
Schmorbraten	1 kg	R 4-5	80-100
Braten			
Fischstäbchen		R 6-7	8-11
Pfannkuchen (Flädle)		R 6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert		R 7-8	7-10

Gerichte ohne Ankoch-Elektronik	Menge	Ankochstufe 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	½ ltr.-1 ltr.	3-4	1.-2.	8-12 Min.
Garziehen				
Knödel (2-3 ltr. Wasser)	4-8 Stück	8-15	4.-5.	30-40 Min.
Kochen				
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	200 g-400 g	8-12	5-6	10-15 Min.
Braten				
Steaks	2-4 Stück	3-4	7.-8.	5-10 Min.
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

Tipps zur Ankoch-Elektronik

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 erhitze Pfanne (das Fett läuft in Schlieren über den schräggehaltenen Pfannenboden). Wenden Sie nicht zu früh - Fleisch oder Kartoffelpuffer lösen sich nach einiger Zeit fast von selbst.

Sicherheitsabschaltung

Wenn Sie die Einstellung am Kochfeld mehrere Stunden nicht verändert haben, wird die Sicherheitsabschaltung aktiv.

Die Kochstellen-Anzeige blinkt.

Schalten Sie den Kochstellen-Schalter aus.

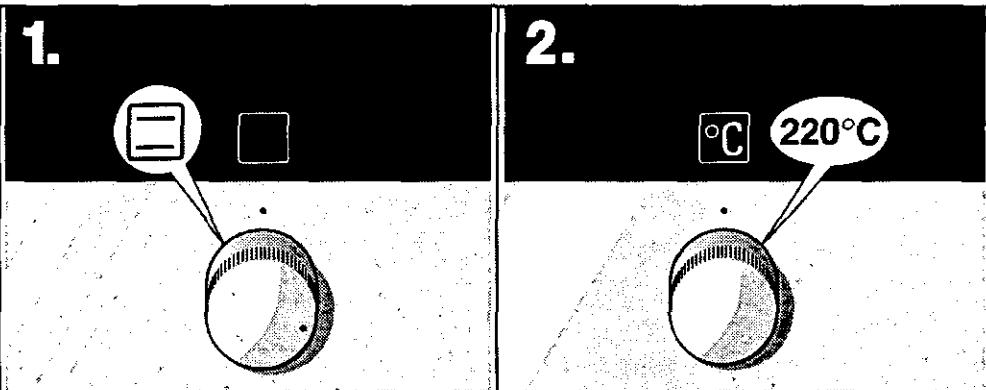
Wann die Sicherheitsabschaltung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe

Kochfeld

Dem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanweisung bei. Dort finden Sie weitere Hinweise zur Bedienung und Informationen zur Pflege und Reinigung.

Backen, Braten, Grillen

So stellen Sie den Backofen ein:



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Wenn das Gericht fertig ist schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus.

Kuchen und Gebäck

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Für helle Backformen aus dünnwandigem Material oder für Glasformen sollten Sie Heißluft verwenden. Trotzdem verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

So verwenden Sie das Zubehör

Backen auf einer Ebene:
Email-Backblech mit Haken in Höhe 3.

Backen auf zwei Ebenen:
Träger mit Backblech in Höhe 2
Email-Backblech mit Haken in Höhe 4.

Backen auf drei Ebenen:
Träger mit Backblech in Höhe 1
Universalpfanne in Höhe 3
Email-Backblech mit Haken in Höhe 4.

Stellen Sie die Kuchenform immer auf den Rost.

Tabellen

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

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

Zusätzliche Informationen finden Sie unter "Tipps zum Backen" im Anschluss an die Tabellen.

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Rührkuchen einfach, Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/	2		150-170	50-60
	Kastenform	2		140-160	60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbeteig	Springform	1		170-190	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		150-170	20-30
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	2		150-170	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	2		170-200	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Springform/Napfform	2		150-170	50-60
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		180-200	50-60

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech		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 saftigem Belag (z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel)*	1 Blech	3		170-190	40-50
	2 Bleche	2 + 4		150-170	50-60
Biskuitrolle (vorheizen)	1 Blech	2		180-200	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	1 Blech	3		150-170	25-35
Stollen mit 500 g Mehl	1 Blech	3		140-160	55-65
Stollen mit 1 kg Mehl	1 Blech	3		130-150	90-100
Pizza	1 Blech	3		180-200	30-40
	2 Bleche	2 + 4		160-180	40-50

* Für sehr saftige Obstkuchen die Universalpfanne verwenden.

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		190-210	40-50
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2	 	270 190	8-10 + 45-50
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	1 Blech	4		210-230	20-30

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		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		150-170	25-30
	1 Blech	3		130-150	20-25
	2 Bleche	2+4		130-150	35-45
	3 Bleche*	1+3+4		130-150	40-50
Baiser	1 Blech	3		80-90	120-150
Windbeutel	1 Blech	2		170-190	25-35
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

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

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

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.

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 Kuchen ist zu trocken.

Stechen Sie mit einem Zahnstöcher 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 Wassерstreifen durchzogen).

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

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.

Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.

Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, so dass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Backblech zu.

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

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne.

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

Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer die 3D-Heißluft . Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. Lassen Sie die unteren Bleche 5 bis 10 Minuten nachbacken oder schieben Sie diese früher ein.

Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht je nach Griffart über oder unter dem Türgriff. Der Wasserdampf kann sich an der Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne. Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr sollten Sie auf einem trockenen Küchentuch abstellen. Ist die Unterlage nass oder kalt, kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.

Fleischstücke ab 1,5 kg sollten Sie nach der Hälfte der Zeit wenden.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie die Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.

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

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

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

Übrigens: Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

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	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	80
	1,5 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	90
	2 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	120
Rinderlende	1 kg	offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	70
	1,5 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	80
	2 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	90
Roastbeef rosa*	1 kg	offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	220-240	40
Steaks, durchgegart Steaks, rosa		Rost	5	<input checked="" type="checkbox"/>	Stufe ***	20
		Rost	5	<input checked="" type="checkbox"/>	Stufe ***	15
Schweinefleisch ohne Schwarze (z. B. Nacken)	1 kg	offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	100
	1,5 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	140
	2 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	160
Schweinefleisch mit Schwarze** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	100
	1,5 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	140
	2 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	70
Hackbraten	750 g	offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	70
Würstchen	ca. 750 g	Grillblech in der Universalpfanne	4	<input checked="" type="checkbox"/>	Stufe ***	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	80
	2 kg	offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	150

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2	□	160-180	120

- * Wenden Sie Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Wickeln Sie es nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es im Backofen 10 Minuten ruhen.
- ** Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarze ein und legen Sie es, wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarze nach unten ins Geschirr.

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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 Dritteln 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	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälfte 1 bis 4 Stück	je 400 g	Grillblech*	2	□	200-220	40-60
Hähnchenteile	500 g	Grillblech*	2	□	200-220	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost	2	□	190-210	50-80
Ente	1,7 kg	Rost	2	□	190-210	90-100
Gans	3 kg	Rost	2	□	160-180	110-130
Babypute	3 kg	Rost	2	□	170-190	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Grillblech*	2	□	180-200	90-110

* Legen Sie das Grillblech immer in die 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	Grillblech*	3	<input type="checkbox"/>	Stufe ++	18-20
	1 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-200	45-50
	1,5 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-190	50-60
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	à 300 g	Grillblech*	4	<input type="checkbox"/>	Stufe ***	20-25

* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle

Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächst-niedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.

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.

Der Braten ist zu dunkel 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 Bratschirr 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 Bratschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit zu.

Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.

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

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. Quarkauflauf mit Obst)	Auflaufform	3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	40-50
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufauflauf)	Auflaufform, Universalpfanne	3	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	30-40
		3	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	20-30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	Auflaufform oder Universalpfanne	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	55-70
Strudel, süß	Auflaufform oder Universalpfanne	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	55-65
Toast bräunen	4 Stück	5	<input type="checkbox"/>	Stufe ***	6-7
	12 Stück	5	<input checked="" type="checkbox"/>	Stufe ***	4-5
Toast überbacken	4 Stück	4	<input type="checkbox"/>	Stufe ***	7-10
	12 Stück	4	<input checked="" type="checkbox"/>	Stufe ***	5-8

* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung*	Universalpfanne	2		170-190	40-50
Pommes frites	Grillblech**	3		240-250	25-30
Pizza*	Rost	2		170-190	20-30
Pizza-Baguette*	Rost	3		190-210	15-20

* Zubehör mit Backpapier belegen. Bitte achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist.

** Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Hinweis: Die Universalpfanne kann sich während des Backens von Tiefgefrorenem verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Der Verzug geht bereits während des Backens wieder zurück.

Auftauen

Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Empfindliches Gefriergut z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte	Rost	2		Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet
Sonstige Tiefkühlprodukte* Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		50 °C

* Gefrorenes mit Mikrowellenfolie abdecken. Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.

Dörren

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

Lebensmittel	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	2+4	④	50-80	ca. 5
800 g Birnenspalten	2+4	④	50-80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	2+4	④	50-80	ca. 10
200 g Küchenkräuter geputzt	2+4	④	50-60	ca. 3

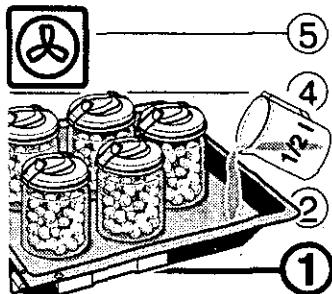
Hinweis: Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Das Gedörnte nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

Einkochen

Vorbereiten

- Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.
Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.
- Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.
- Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser. Die Glasränder eventuell nochmals abwischen. Sie müssen sauber sein. Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel. Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Backofen.
- Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. 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. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. $\frac{1}{2}$ 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 Minuten - schalten Sie den Temperaturwähler zurück auf 30 °C.

Nach 25 bis 35 Minuten sollten Sie die Gläser aus dem Backofen nehmen. Bei längerem Abkühlen im Backofen könnten sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt. Schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus.

Obst in Einliter-Gläsern

vom Perlen an

Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	zurückschalten	ca. 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	zurückschalten	ca. 30 Minuten
Apfelmus, Birnen, Pflaumen	zurückschalten	ca. 35 Minuten

Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie den Temperaturwähler zunächst auf etwa 120 bis 140 °C, danach auf 30 °C zurück.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern

vom Perlen an 120-140 °C

danach 30 °C

Gurken		ca. 25 Minuten
Rote Bete	ca. 30 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 40 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 50 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten

Gläser herausnehmen

Stellen Sie die Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Gerät außen

Es genügt, wenn Sie das Gerät 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 keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollte so ein Mittel an das Gerät gelangen, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

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

Dichtungen

Die Dichtungen am Backofen können Sie abnehmen und mit Spülmittel reinigen (nicht im Geschirrspüler). Benutzen Sie auf keinen Fall scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

Kochfeld

Hinweise zur Pflege finden Sie in der Gebrauchsanweisung für das Kochfeld.

Zubehör

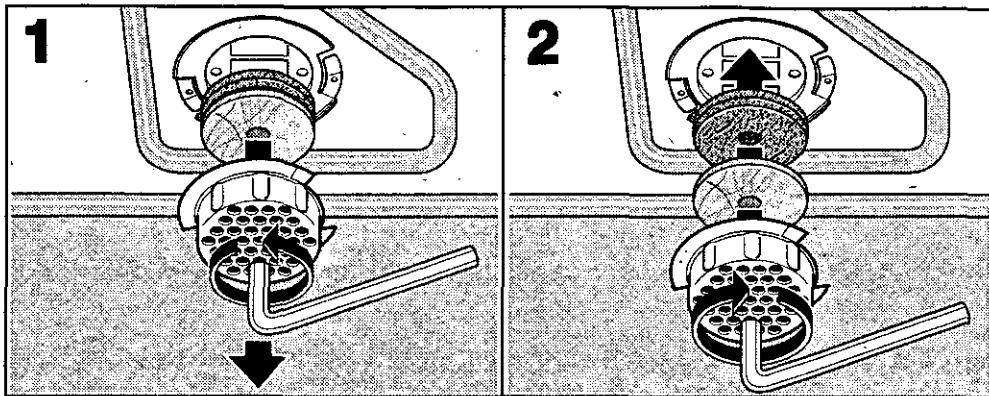
Am besten weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit einem Spülmittel ein. Speisereste können dann ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden.

Die Grillblechteile können Sie in der Universalpfanne einweichen oder im Geschirrspüler reinigen.

Wrasenfilter

An der Backofendecke befindet sich ein Wrasenfilter. Fettpartikel in der Abluft werden damit gefiltert und Gerüche reduziert.

Der Filter muss von Zeit zu Zeit gereinigt werden.



So gehen Sie vor:

1. Mit dem Sechskantschlüssel den Filter nach links drehen und abnehmen, Bild 1.

2. Die beiden Filtereinsätze herausnehmen.

Den Filter und den dünnen, einlagigen Filtereinsatz können Sie mit Spülmittel oder im Besteckkorb Ihres Geschirrspülers reinigen. Der dicke, zweilagige Filtereinsatz darf nicht gereinigt werden. Die Beschichtung könnte beschädigt werden.

3. Filter und Filtereinsatz wieder anbringen. Dabei zuerst den einlagigen Filtereinsatz und dann den zweilagigen Filtereinsatz in den Filter legen.

4. Mit dem Sechskantschlüssel den Filter nach rechts festdrehen.

Der Filter muss genauso wie im Bild 2 eingesetzt werden. Nur dann lässt er sich wieder befestigen.

Backofen

Zur leichteren Reinigung

Reinigung von katalytischem Email

Reinigung der übrigen Emailflächen

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

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämmen. Backofenreiniger dürfen Sie nur auf den Emailflächen des Backofens benutzen.

- können Sie die Backofenlampe einschalten. Dazu stellen Sie den Funktionswähler auf **█**. Das Kühlgebläse läuft nach kurzer Zeit an. Es schaltet sich automatisch wieder aus.
- können Sie den Backwagen herausnehmen. Backwagen bis Anschlag herausziehen, leicht anheben, herausnehmen und vorsichtig abstellen.

Backofendecke und Rückwand sind mit katalytischem Email beschichtet. Sie reinigen sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Es kann sein, dass größere Spritzer erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens verschwinden. Rückstände von Gewürzen und Ähnlichem können Sie mit einem trockenen Lappen oder einer weichen Bürste entfernen.

Verwenden Sie auf keinen Fall Backofenreiniger!

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

Wischen Sie den leicht verschmutzten Backofenboden und die Seitenwände mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus.

Sind der Backofenboden und die Seitenwände stark verschmutzt, verwenden Sie am besten Backofenreiniger.

- Backofenreiniger nur im kalten Backofen benutzen.
- Das Mittel einsprühen und einwirken lassen.
Achtung: Nur den Backofenboden und die Seitenwände einsprühen.
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.

Glasabdeckung der Backofenlampe

Hinweise

Die Glasabdeckung im Backofen reinigen Sie am besten mit Spüllauge.

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

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

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:

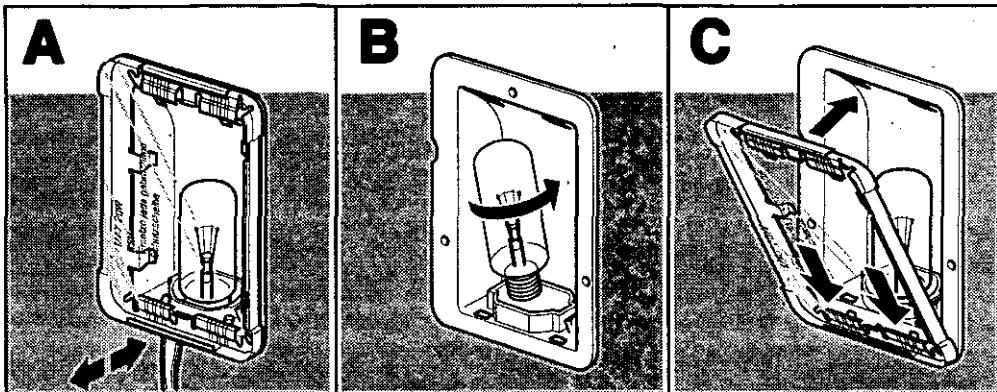
Der Herd funktioniert nicht:

- Prüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.
- Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Rechte Backofenlampe auswechseln

Ist die Backofenlampe ausgefallen, so muss sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.



So gehen Sie vor:

1. Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Backwagen herausnehmen. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu einen Löffelstiel ansetzen und drehen – Bild A.
4. Backofenlampe durch Linksdrehen herausschrauben und durch den gleichen Lampentyp und gleicher Wattzahl ersetzen – Bild B.
5. Die Glasabdeckung wieder aufsetzen – Bild C.
Achten Sie darauf, dass alle Federn einrasten.
6. Geschirrtuch herausnehmen und den Backwagen einschieben.
7. Sicherung wieder einschalten.

Backofenlampe an der Decke auswechseln

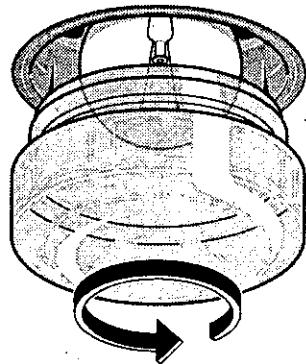
Ist die Backofenlampe ausgefallen, so muss sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.

So gehen Sie vor:

- 1.** Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- 2.** Backwagen herausnehmen. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
- 3.** Glasabdeckung im Innenraum des Backofens durch Linksdrehen herausschrauben.
- 4.** Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp mit gleicher Wattzahl ersetzen.
- 5.** Glasabdeckung wieder einschrauben.
- 6.** Geschirrtuch herausnehmen und den Backwagen einhängen.
- 7.** Sicherung wieder einschalten.

Glasabdeckung auswechseln

Wenn die Glasabdeckung der Backofenlampe beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

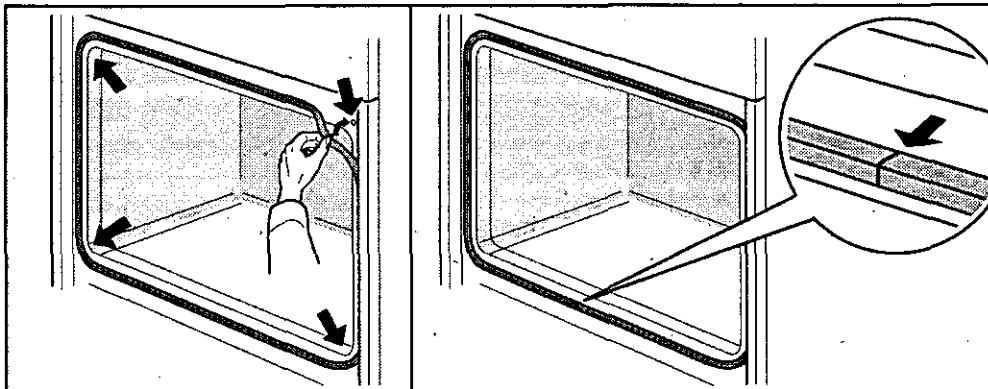


Dichtung am Backofen auswechseln

Wenn die Dichtung am Backofen defekt ist, muss sie ausgewechselt werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

1. Backwagen herausziehen.
2. Alte Dichtung abziehen.
3. An der Dichtung sind 4 Haken befestigt. Mit diesen Haken die neue Dichtung am Backofen einhängen und andrücken.

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



Lisenendichtung auswechseln

Links und rechts am Backofen befindet sich eine weitere Dichtung, die oben und unten mit je einem Haken befestigt ist. Auch diese Dichtung können Sie auswechseln.

Kundendienst



U525110

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

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

E-Nr.

FD

Kundendienst ☎

