

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 (EUR 0,12/Min.)

Gebrauchsanweisung



HB 37E..

800 444 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
Ihr neuer Herd	8
Das Bedienfeld	8
Versenkbare Schalter	10
Schnellaufheizung	10
Kindersicherung	10
Sicherheitsabschaltung	11
Die Heizarten	11
Kühlgebläse	13
Backofen und Zubehör	13
Vor der ersten Benutzung	14
Backofen aufheizen	14
Backen, Braten, Grillen	15
So stellen Sie den Backofen ein	15
Kuchen und Gebäck	16
Tipps zum Backen	18
Fleisch, Geflügel, Fisch	20
Fleisch	21
Geflügel	22
Fisch	23

Inhaltsverzeichnis

Sanftgaren	24
Aufläufe, Gratins, Toast	26
Tiefkühl-Fertigprodukte	27
Besondere Gerichte	28
Auftauen	29
Dörren	29
Einkochen	30
Pflege und Reinigung	32
Gerät außen	32
Dichtungen	32
Zubehör	32
Backofen	32
Wräsenfilter	34
Eine Störung, was tun?	35
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 Schrott!"

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

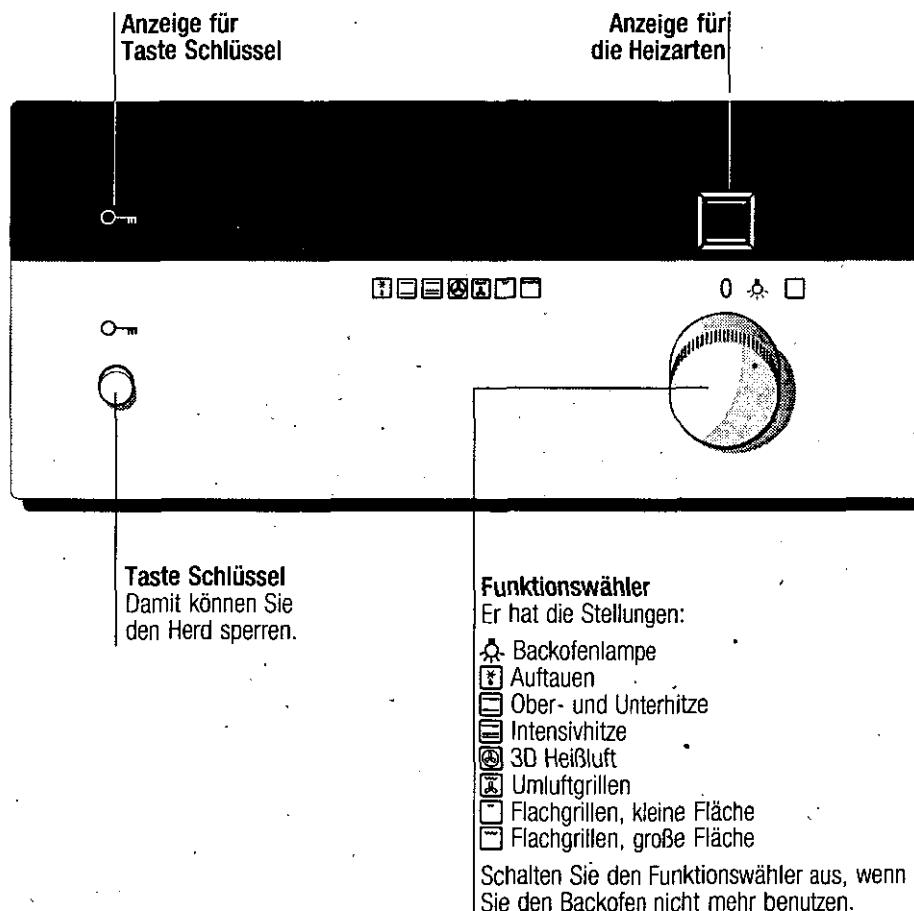
- Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.
Verbrennungsgefahr!
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen 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.
Verbrennungsgefahr!
- Ist das Gerät defekt, schalten Sie die Herdsicherungen im Sicherungskasten aus.
Rufen Sie den Kundendienst.
- Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- 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

- 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.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn Sie sehr saftigen Obstkuchen backen, verwenden Sie am besten die tiefere Universalpfanne.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.

Ihr neuer Herd

Das Bedienfeld



Aufheizkontrolle

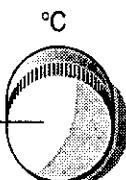
Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg. Wenn alle Felder gefüllt sind, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Wenn Sie grillen, erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

Anzeige für den Temperaturwähler

In der Anzeige erscheint zu jeder Heizart ein passender Temperaturvorschlag, beim Grillen die Stufe 3.

Anzeige für die Schnellaufheizung

1888 °C →



Temperaturwähler

Er hat die Stellungen:

20-300 °C = Backofen-Temperatur

Flachgrillen große und kleine Fläche

3 = Grill stark

2 = Grill mittel

1 = Grill schwach

Taste Schnellaufheizung

Damit können Sie den Backofen besonders schnell vorheizen.

Versenkbare Schalter

Der Temperaturwähler ist in jeder Stellung versenkbar, der Funktionswähler nur in Aus-Stellung.
Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff. Die Schalter können nach rechts oder links gedreht werden.

Schnellaufheizung

Sie können die Schnellaufheizung bei folgenden Heizarten benutzen:

- Ober- und Unterhitze
- Intensivhitze
- 3D-Heißluft
- Umluftgrillen

Stellen Sie wie gewohnt ein und drücken Sie die Taste Schnellaufheizung. Das Symbol für die Schnellaufheizung leuchtet.

Hinweis:

Wenn die Temperatur im Backofen nur geringfügig niedriger ist, als die eingestellte Temperatur für die Schnellaufheizung, schaltet diese nicht ein. Das Symbol leuchtet nicht.

Ist die Schnellaufheizung beendet, erlischt das Symbol und ein kurzes Signal ist zu hören. Sie können Ihr Gericht in den Backofen geben.

Löschen:

Drücken Sie die Taste Schnellaufheizung. Das Symbol erlischt.

Kindersicherung

Mit der Taste Schlüssel  können Sie den Backofen sperren.

Backofen sperren:

Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.
Drücken Sie die Taste Schlüssel , bis das Symbol in der Anzeige leuchtet. Das dauert etwa sechs Sekunden (6s).

Sperre aufheben:

Drücken Sie die Taste Schlüssel , bis das Symbol in der Anzeige erlischt.

Sicherheitsabschaltung

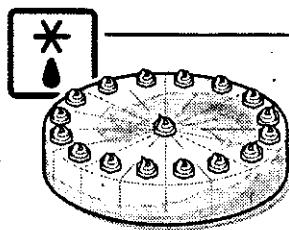
Wenn Sie die Einstellung am Backofen mehrere Stunden nicht verändert haben, wird die Sicherheitsabschaltung aktiv.

Fünf Minuten bevor der Backofen ausschaltet, erscheint in der Temperatur-Anzeige ein "5". Wenn er abschaltet, ertönt ein Signal.

Das "5" bleibt stehen, bis Sie den Funktionswähler ausschalten.

Wann die Sicherheitsabschaltung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

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

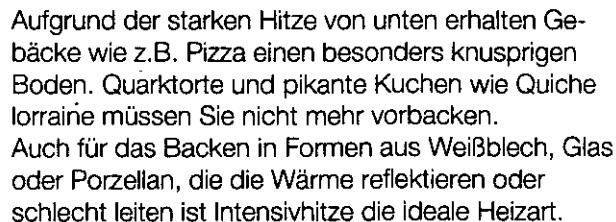
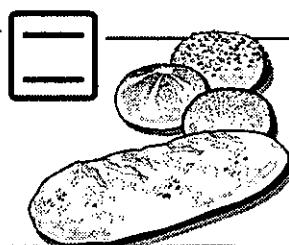
Brot, Biskuit, Windbeutel und Plätzchen auf einer Ebene gelingen Ihnen so am besten. Auch für magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.

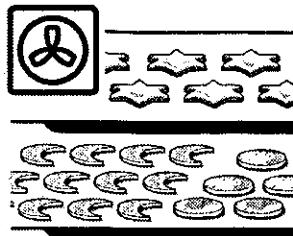
Mit **Sanftgaren** im Temperaturbereich von 70-120 °C gelingen alle zarten Fleischstücke besonders saftig.

Intensivhitze

Aufgrund der starken Hitze von unten erhalten Gebacke wie z.B. Pizza einen besonders knusprigen Boden. Quarktorte und pikante Kuchen wie Quiche lorraine müssen Sie nicht mehr vorbacken.

Auch für das Backen in Formen aus Weißblech, Glas oder Porzellan, die die Wärme reflektieren oder schlecht leiten ist Intensivhitze die ideale Heizart.

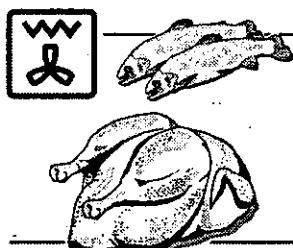




3D Heißluft

Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme von Oberhitze, Unterhitze und Ringheizkörper. Mit 3D Heißluft können Sie Kuchen und Pizza auf **zwei Ebenen**, Plätzchen und Blätterteig sogar auf **drei Ebenen** gleichzeitig backen. Auch Rührkuchen in Formen, sowie Hefe- und Blätterteiggebäck gelingen Ihnen mit dieser Heizart am besten. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze.

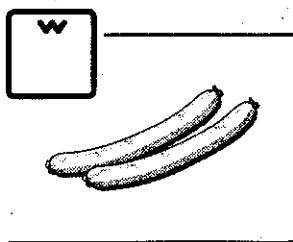
Zum Einkochen und Dörren ist 3D Heißluft bestens geeignet.



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.

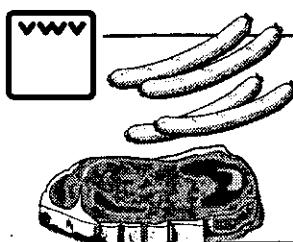
Ohne Drehspieß und ohne Vorheizen lassen sich auch große Bratenstücke, Geflügel und Fisch hervorragend zubereiten.



Flachgrillen - kleine Fläche

Dabei wird nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet.

Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Sie sparen Energie. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes.



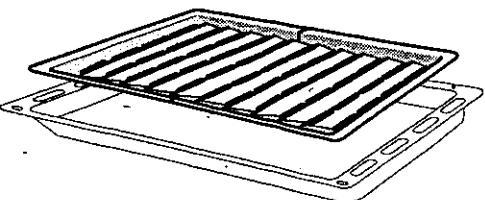
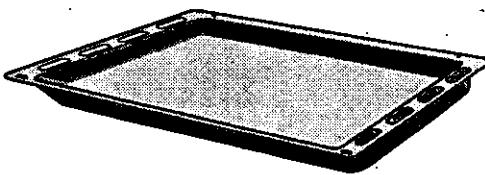
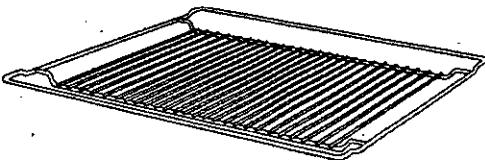
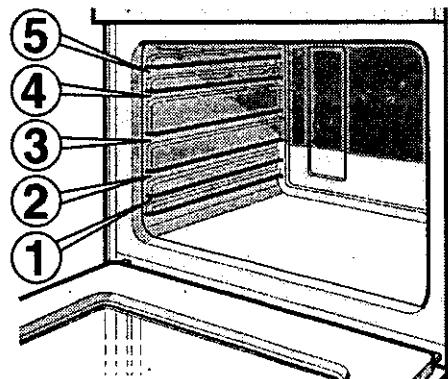
Flachgrillen - große Fläche

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

Kühlgebläse

Der Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Solange der Backofen warm ist, läuft das Gebläse. Die warme Luft entweicht je nach Griffart über oder unter dem Türgriff.

Backofen und Zubehör



Das **Zubehör** kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

Sie können das Zubehör zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

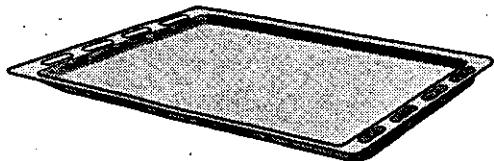
Rost HZ 23400 für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Der Rost muss mit der Krümmung nach unten eingeschoben werden.

Universalpfanne HZ 23300 für saftige Kuchen, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofenrückwand bis zum Anschlag in den Backofen schieben.

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.



Email-Backbleche HZ 23100 für

Kuchen und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofenrückwand bis zum Anschlag in den Backofen schieben.

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

Vor der ersten Benutzung

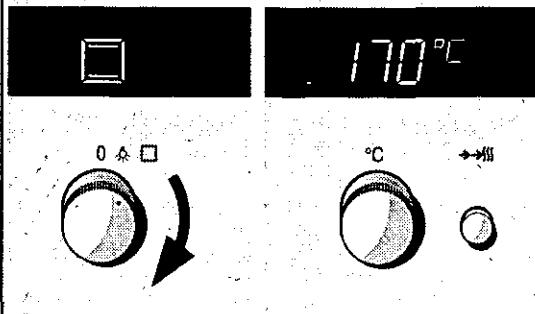
Backofen aufheizen

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.

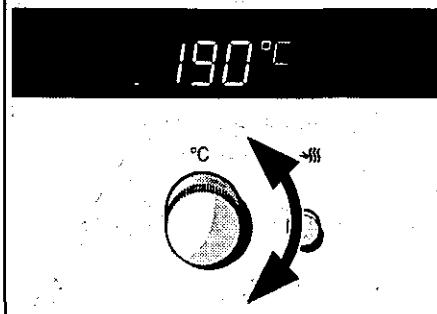
Backen, Braten, Grillen

So stellen Sie den Backofen ein

1.



2.



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.

In der Temperatur-Anzeige erscheint die Vorschlags-temperatur. Wenn Sie diesen Wert nicht ändern, startet der Backofen nach einigen Sekunden.

2. Mit dem Temperaturwähler die vorgeschlagene Temperatur oder Grillstufe ändern.

Nach einigen Sekunden startet der Backofen.

Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Funktionswähler aus.

Korrektur:

Sie können die Temperatur, Grillstufe oder Heizart jederzeit ändern.

Hinweise:

- Mit dem Temperaturwähler können Sie im Bereich 30 bis 100 °C in 1-Grad-Schritten, bei 100 bis 300 °C in 5-Grad-Schritten einstellen.
- Die Backofenlampe schaltet zum Auftauen von empfindlichen Gerichten mit 20 °C automatisch ein. Im Bereich 30-60 °C bleibt die Backofenlampe ausgeschaltet. So ist eine optimale Feinregelung möglich.
- Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg an. Die eingestellte Temperatur ist erreicht, wenn das letzte Feld gefüllt ist.

- Wenn Sie den Grill eingestellt haben, erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

Kuchen und Gebäck

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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 gleichmäßige 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	Dauer Minuten
Rührkuchen, einfach	Napf-/Kranz-/	2	□	160-180	50-60
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)	Kastenform	2	□	140-160	60-70
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1	□	160-180	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2	□	160-180	20-30
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	1	□	160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	2	□	170-190	70-90
Obstkuchen fein, Rührteig	Springform/Napfform	2	□	160-180	50-60
Pikante Kuchen* (z.B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform/Universal- pfanne	1	□	200-220	40-50

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer Minuten
mit trockenem Belag (Rührteig)	1 Blech	3	□	160-180	20-30
	2 Bleche	2+4	□	160-180	25-35
mit saftigem Belag (z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel)*	1 Blech	3	□	170-190	35-45
	2 Bleche	2+4	□	160-180	50-60
Biskuitrolle (vorheizen)	1 Blech	2	□	180-200	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	1 Blech	3	□	180-200	25-35
Stollen mit 500 g Mehl	1 Blech	3	□	150-170	65-75
Stollen mit 1 kg Mehl	1 Blech	3	□	140-160	85-95
Pizza	1 Blech	3	□	210-230	25-35
	2 Bleche	2+4	□	160-180	40-50

* Für sehr saftige Obstkuchen die tiefere Universalpfanne verwenden.

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2	□	300	8-10
				200	+ 30-40
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2	□	300	8-10
				200	+ 35-45
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	1 Blech	4	□	230-250	20-30

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Plätzchen	1 Blech	3	□	160-180	15-25
	2 Bleche	2+4	□	150-170	20-35
	3 Bleche*	1+3+4	□	150-170	25-40
Spritzgebäck	1 Blech	3	□	150-170	25-35
	2 Bleche	2+4	□	130-150	35-45
	3 Bleche*	1+3+4	□	130-150	40-50
Baiser	1 Blech	3	□	80-100	100-150
Windbeutel	1 Blech	2	□	210-230	30-40

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Makronen	1 Blech	3	<input checked="" type="checkbox"/>	110-130	30-40
	2 Bleche	2+4	<input checked="" type="checkbox"/>	110-130	35-45
	3 Bleche*	1+3+4	<input checked="" type="checkbox"/>	110-130	40-50
Blätterteig	1 Blech	3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	20-30
	2 Bleche	2+4	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	25-35
	3 Bleche*	1+3+4	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	30-45

* 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 wird unten zu hell.

Schieben Sie ihn tiefer ein oder verwenden Sie beim nächsten Mal Intensivhitze .

Sie wollen in hellen Formen backen.

Helle Formen sind zum Backen nicht so gut geeignet, da sie die Wärme reflektieren.

Gebäcke die viel Unterhitze benötigen wie Quiche lorraine, Quarktorte und Biskuit backen Sie am besten mit Intensivhitze . Für Rührkuchen sollten Sie 3D-Heißluft  verwenden. Die Backzeiten verlängern sich.

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 saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag drauf. 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.

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

Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalfanne.

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 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 Universalfanne. 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 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.

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Dritteln 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		230-250	90
	1,5 kg		2		230-250	100
	2 kg		2		230-250	110
Rinderlende	1 kg	offen	2		220-240	70
	1,5 kg		2		210-230	80
	2 kg		2		200-220	90
Roastbeef rosa*	1 kg	offen	2		230-250	40

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Steaks, durchgegart		Rost	5	<input type="checkbox"/>	Stufe 3	20
Steaks, rosa		Rost	5	<input checked="" type="checkbox"/>	Stufe 3	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg 1,5 kg 2 kg	offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	220-240 210-230 200-220	100 140 160
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg 1,5 kg 2 kg	offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220 190-210 190-210	100 140 160
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2	<input type="checkbox"/>	230-250	80
Hackbraten	750 g	offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	70
Würstchen	ca. 750 g	Grillblech in der Universalpfanne	4	<input type="checkbox"/>	Stufe 3	15
Kalbsbraten	1 kg 2 kg	offen	2	<input type="checkbox"/>	220-240 180-200	80 150
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	120

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

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

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne in 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.

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

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Dritteln der Grillzeit.

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

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälfte 1 bis 4 Stück	je 400 g	Grillblech*	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	40-60
Hähnchenteile	je 250 g	Grillblech*	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	35-45
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	50-80
Ente	1,7 kg	Grillblech	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	90-100
		Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	90-100
Gans	3 kg	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	110-130
Babypute	3 kg	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Grillblech*	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	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 2	20-25
	1 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	60-70
	1,5 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	70-80
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	à 300 g	Grillblech*	4	<input type="checkbox"/>	Stufe 2	30-35

* 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 nächstniedrigeren 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 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 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.

Sanftgaren

Sanftgaren ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart. Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartertes Fleisch lässt sich problemlos warm halten.

Geschirr

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z.B. eine Servierplatte aus Porzellan.

So gehen Sie vor

1. Mit dem Funktionswähler Ober- und Unterhitze wählen und mit dem Temperaturwähler 90 °C einstellen.

Den Backofen vorheizen und dabei eine Platte auf dem Rost in Höhe 2 mit anwärmen.

- Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch scharf anbraten und sofort auf die vorge-wärmte Platte geben.
- Die Platte mit dem Fleisch wieder in den Backofen stellen und nachgaren. Für die meisten Fleisch-stücke ist eine Nachgartemperatur von 90 °C ideal.

Hinweise zum Sanftgaren

- Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch.
- Braten Sie das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange an.
- Decken Sie das Fleisch beim Nachgaren im Backofen nicht ab.
- Auch größere Fleischstücke müssen nicht gewen-det werden.
- Das Fleisch kann nach dem Sanftgaren sofort auf-geschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erfor-derlich.
- Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Es ist deswegen aber keinesfalls roh oder zu wenig gar.

Tabelle

Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Rind, Schwein, Kalb und Lamm geeignet. Anbrat- und Nachgarzeiten richten sich nach der Stückgröße des Fleisches.

Die Anbratzeiten gelten für das Einlegen in das heiße Fett.

	Anbraten auf der Kochstelle (Minuten)	Nachgaren im Backofen (Minuten)
Kleine Fleischstücke		
Würfel oder Streifen	rundherum 1-2	20-30
kleine Schnitzel, Steaks oder Medaillons	pro Seite 1-2	35-50
Mittlere Fleischstücke		
ganzes Filet (400-800 g)	rundherum 4-5	75-120
Lammrücken (ca. 450 g)	pro Seite 2-3	50-60
doppeltes Kotelett	rundherum 7-9	100-120
Große Fleischstücke		

	Anbraten auf der Kochstelle (Minuten)	Nachgaren im Backofen (Minuten)
ganzes Filet (ab 900 g)	rundherum 6-8	120-150
Braten (600 g-1 kg)	rundherum 8-10	120-150
Braten (1,1-2 kg)	rundherum 8-10	180-270

Tipps zum Sanftgaren

Das sanftgegarte Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch.

Sie wollen sanftgegartes Fleisch warm halten.

Wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

Schalten Sie nach dem Sanftgaren den Temperaturwähler auf 70 °C zurück. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu zwei Stunden warm gehalten werden.

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	■	170-190	40-50
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelauflauf)	Auflaufform, Universalpfanne	3	■	210-230	30-40
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z. B. Kartoffelgratin)	Auflaufform oder Universalpfanne	2	■	160-180	55-70
Strudel, süß	Auflaufform oder Universalpfanne	2	■	180-200	50-70

Gericht	Geschirr		Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer Minuten
Toast bräunen	4 Stück	Rost oder	5	<input type="checkbox"/>	Stufe 3	6-7
	12 Stück	Grillblech**	5	<input checked="" type="checkbox"/>	Stufe 3	4-5
Toast überbacken	4 Stück	Rost oder	4	<input type="checkbox"/>	Stufe 3	7-10
	12 Stück	Grillblech**	4	<input checked="" type="checkbox"/>	Stufe 3	5-8

* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

** 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	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	40-50
Pommes frites	Grillblech**	3	<input type="checkbox"/>	240-260	25-30
Pizza	Rost mit Backpapier	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	15-20
Pizza-Baguette	Rost	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	20-25

* Belegen Sie bei Strudel die Universalpfanne mit Backpapier.

** 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.

Besondere Gerichte

Mit diesem Herd können Sie Temperaturen von 30 bis 300 °C einstellen. Da gelingt Ihnen cremiger Jogurt mit 38 bis 40 °C genau so gut wie eine kross gebackene Pizza bei 280 bis 300 °C. Probieren Sie es doch aus.

	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Jogurt aus 1 Liter Milch	Tassen auf Rost	1	■	38 - 40	6 - 8 Std. Milch (3,5 % Fett) aufkochen, auf 35 °C abkühlen. 1-2 EL Jogurt einrühren und in Tassen umfüllen. Backofen 5 Minuten auf 60 °C vorheizen. Die Tassen abgedeckt auf den Rost in Höhe 1 stellen und wie angegeben zubereiten.
Pizza*, Flammkuchen* (dünn belegter Hefeteig), vorheizen	Pizzaform Universalpfanne	1 3	■ ■	300 300	7 - 12 Min. 7 - 12 Min.
Fleisch im Brotteig* Vorheizen auf 280-300 °C	Universalpfanne	2	■	170 - 190	110 - 120 Min. 750 g bis 1 kg Fleisch und genau soviel Brotteig.
2 kg Fisch im Ganzen, z. B. frischer Lachs	Grillblech**	2	■	280 - 300 95	10 Min. 50 - 60 Min. Den vorbereiteten Fisch auf das Grillblech legen. Den Backofen auf 280-300 °C vorheizen. Den Fisch 10 Minuten bei dieser Temperatur anbraten, dann auf 95 °C zurückstellen.

* Backpapier nur verwenden, wenn es für diese Temperaturen geeignet ist.

** Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Die Backofenbeleuchtung schaltet bei 20 °C zum Auftauen von empfindlichen Gerichten automatisch ein. Im Bereich 30 bis 60 °C bleibt die Backofenlampe ausgeschaltet. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

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		20 °C
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 Apfelfringe	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

Lebensmittel	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Stunden
200 g Küchenkräuter geputzt	2+4	□	50-60	ca. 3

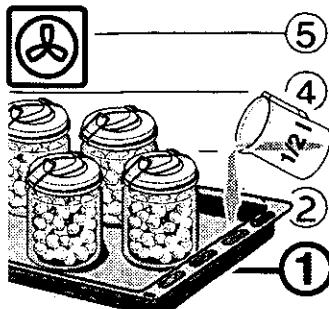
Hinweis: Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Das Gedörnte nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

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 Gläsränder 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. Backofentür 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.

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.

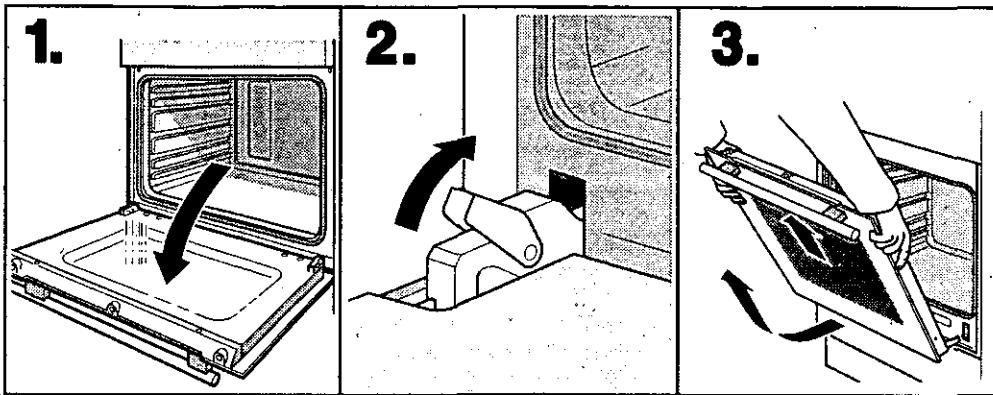
Backofen

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

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

Zur leichteren Reinigung

- können Sie die Backofenlampe einschalten. Dazu stellen Sie den Funktionswähler auf .
- können Sie die Backofentür abnehmen:
 1. Backofentür ganz öffnen.
 2. Die beiden Sperrhebel bis Anschlag nach oben schwenken.
 3. Tür so weit schließen, dass sie nach oben herausgezogen werden kann.



Reinigung von katalytischem Email

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.

Reinigung der übrigen Emailflächen

Wischen Sie den leicht verschmutzten Backofenboden und die Seitenwände mit heißer Spülflüssigkeit 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

Die Glasabdeckung im Backofen reinigen Sie am besten mit Spüllauge.

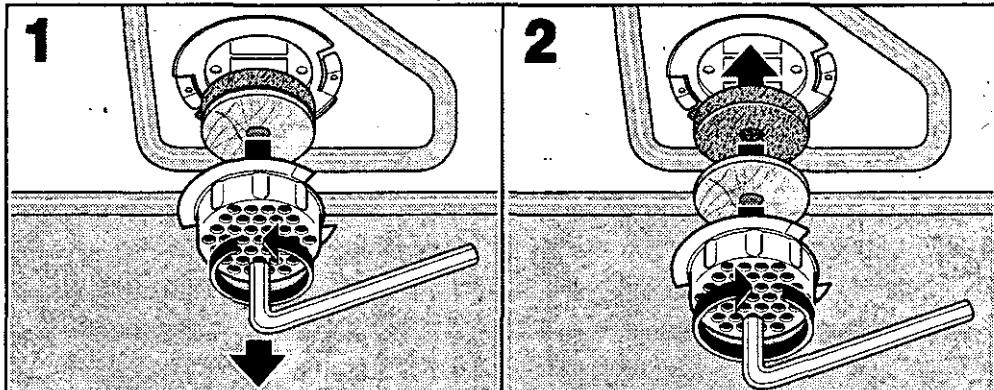
Hinweise

- Der Backofen ist emailiert. Email muss bei sehr hohen Temperaturen eingebrennt werden. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen.
- Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emailieren und können deshalb rauh sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

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 der Hand oder einem Sechskantschlüssel (6 mm) den Filter nach links drehen und abnehmen, Bild 1.

2. Die beiden Filtereinsätze herausnehmen.

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

3. Filter und Filtereinsatz wieder anbringen. Dabei zuerst den dünnen Filtereinsatz und dann den dickeren Filtereinsatz in den Filter legen.

4. Mit der Hand oder einem Sechskantschlüssel den Filter nach rechts festdrehen.

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

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.

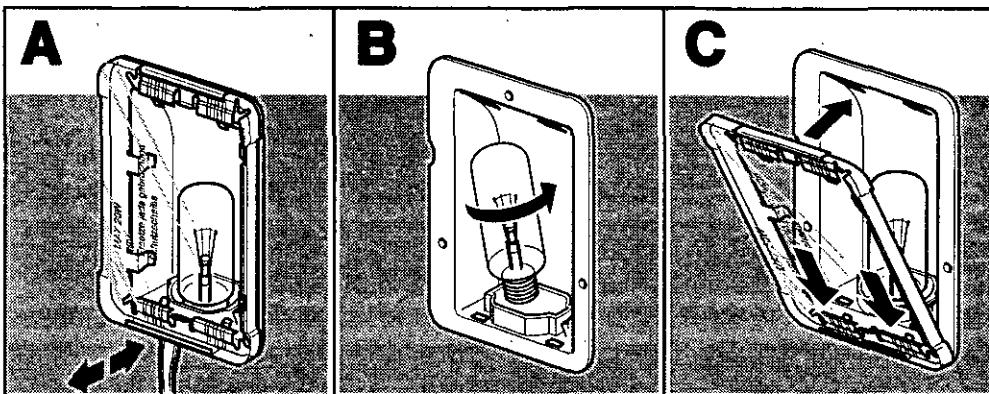
Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Der Herd funktioniert nicht	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Herd ist gesperrt	Taste Schlüssel drücken, bis das Schlüsselsymbol in der Anzeige erlischt.
Das Symbol für die eingestellte Heizart blinkt.	Stromausfall	Funktionswähler auf 0 stellen und neu einstellen.
In der Temperaturanzeige erscheint ein "S".	Der Herd wurde über eine lange Zeit benutzt, ohne dass die Einstellung verändert wurde.	Der Herd hat sich sicherheitshalber abgeschaltet. Wenn Sie den Funktionswähler ausschalten, erlischt das "S".

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Der Backofen heizt nicht. Die Anzeigen funktionieren, aber in der oberen linken Ecke der Temperaturanzeige leuchtet ein Quadrat.	Gerät befindet sich im Demonstrationsmodus.	Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten. Ca. 20 Sekunden warten. Sicherung wieder einschalten. Jetzt innerhalb von 2 Minuten die Taste Schnellaufheizung 6 Sekunden lang drücken bis das Quadrat in der Temperaturanzeige verschwindet.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung "Er1" oder "Er4".	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung "Er2" und ein Signal ist zu hören.	Falscher Netzzanschluss	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und den Herd richtig anschließen lassen.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung "Er3".	Die Elektronik ist überhitzt.	Das Kühlgebläse läuft. Nach dem Abkühlen wird Er3 gelöscht und der Herd heizt weiter.

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

Rechte Backofenlampe auswechseln

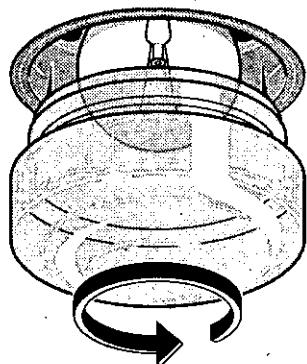
Ist die Backofenlampe ausgefallen, so muss sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.



So gehen Sie vor:

1. Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. 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 mit gleicher Wattzahl ersetzen - Bild B.
5. Die Glasabdeckung wieder aufsetzen - Bild C. Achten Sie darauf, dass alle Federn einrasten.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherung wieder einschalten.

Backofenlampe an der Decke auswechseln



Glasabdeckung 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. 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.
7. Sicherung wieder einschalten.

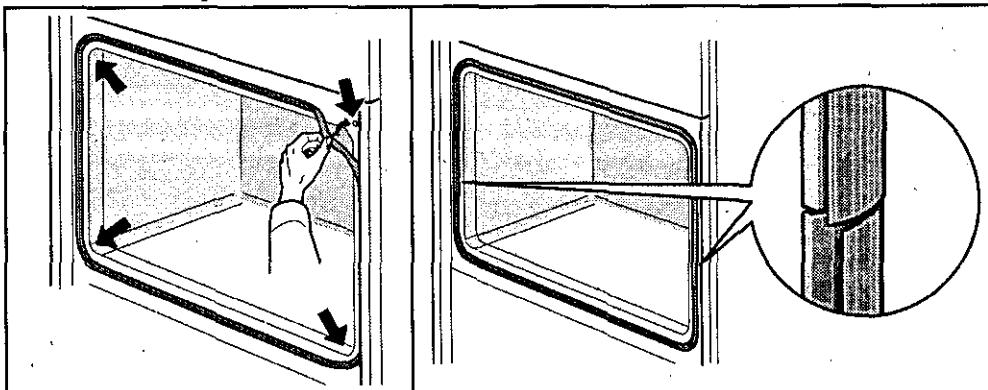
Wenn die Glasabdeckung der Backofenlampe beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

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. Backofentür öffnen.
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 Stoßstellen links und rechts an der Türdichtung sind technisch bedingt. Hängen Sie die Dichtung so ein, dass sich die Klebestellen im unteren Drittel befinden.



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

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

E-Nr.

FD

Kundendienst 

HB37E24/01



U526376