

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

---



HN 160..

DE 5650002876

S260780

# Inhaltsverzeichnis

<b>Umweltschutz</b> .....	<b>4</b>
Hinweise zur Entsorgung .....	4
So können Sie Energie sparen .....	4
<b>Vor dem Anschluss des neuen Gerätes</b> .....	<b>6</b>
<b>Aufstellen und Anschließen</b> .....	<b>7</b>
Für den Installateur .....	7
Herd waagrecht aufstellen .....	8
<b>Worauf Sie achten müssen</b> .....	<b>9</b>
Sicherheitshinweise .....	9
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden .....	10
<b>Das ist Ihr neuer Herd</b> .....	<b>11</b>
Das Bedienfeld .....	12
Backofen und Zubehör .....	14
<b>Vor der ersten Benutzung</b> .....	<b>15</b>
Backofen aufheizen .....	15
Kochstellen aufheizen .....	15
<b>Kochen</b> .....	<b>16</b>
So können Sie Schäden vermeiden .....	16
Das Kochfeld .....	16
So stellen Sie ein .....	17
Blitzkochstellen mit rotem Punkt .....	17
<b>Backen und Braten</b> .....	<b>17</b>
So stellen Sie den Backofen ein .....	17
<b>Kuchen und Gebäck</b> .....	<b>18</b>
<b>Fleisch, Geflügel, Fisch</b> .....	<b>23</b>
<b>Aufläufe, Gratins, Toast</b> .....	<b>28</b>

# Inhaltsverzeichnis

<b>Tiefkühl-Fertigprodukte .....</b>	<b>29</b>
<b>Einkochen .....</b>	<b>30</b>
<b>Pflege und Reinigung .....</b>	<b>32</b>
Gerät außen .....	32
Kochfeld .....	32
Backofen .....	32
Reinigung der Glasscheiben .....	34
Sockelschublade .....	35
Zubehör .....	35
<b>Eine Störung, was tun? .....</b>	<b>35</b>
Backofenlampe auswechseln .....	36
Türdichtung auswechseln .....	36
<b>Kundendienst .....</b>	<b>37</b>

# 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.

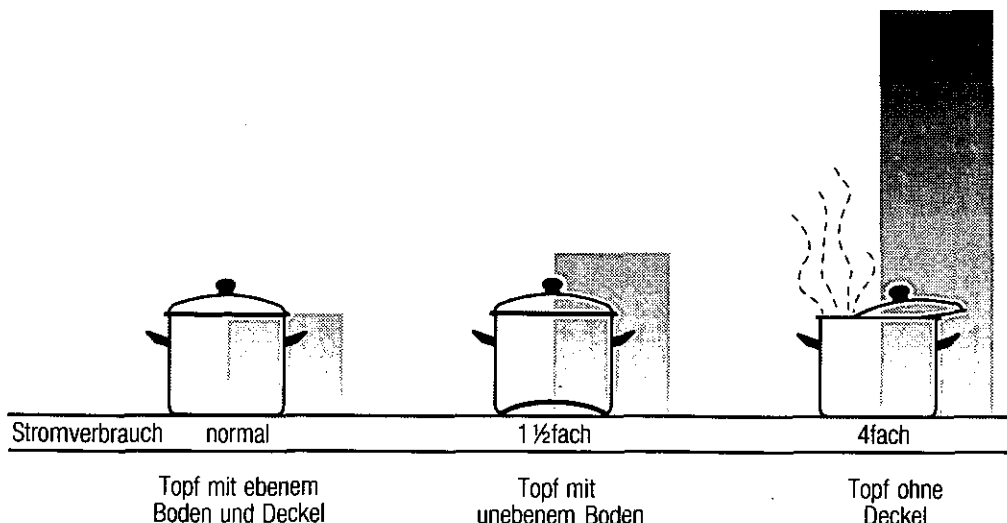
Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

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

- ☐ Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeiten.
- ☐ Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisemengen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- ☐ Töpfe und Pfannen sollten Sie immer mit einem passenden Deckel schließen.
- ☐ Wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind, ist die beste Wärmeübertragung gewährleistet. Beachten Sie beim Kauf von Töpfen, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt, der in der Regel größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- ☐ Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.



- ☐ Nutzen Sie die Restwärme. Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende abschalten.
- ☐ 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 Nachwärme zum Fertiggarren nutzen.

---

# Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

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

- ☐ Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchsanweisung bei.
- ☐ Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.

---

# Aufstellen und Anschließen

Der elektrische Anschluss muss von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Die Vorschriften des zuständigen Elektrizitätsversorgungsunternehmens müssen eingehalten werden.

Wird der Herd falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.

---

## Für den Installateur

Zur Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein. Bei Anschluss über Stecker ist dies nicht notwendig, wenn der Stecker für den Benutzer zugänglich ist.

Mit Stecker versehene Geräte dürfen nur an vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdosen angeschlossen werden.

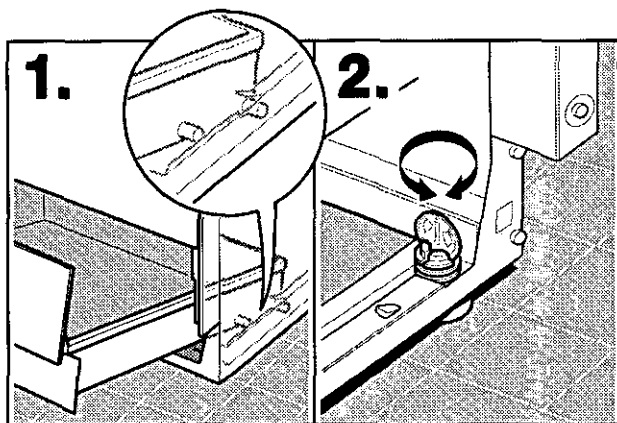
Gemäß Prüfbestimmung für Erwärmung entspricht das Gerät der Schutzklasse "X". Bitte beachten Sie, dass dieses Gerät nur zwischen Möbelseitenwände gestellt werden darf, die nicht über die Kochfeldebene hinausragen.

Hinsichtlich elektrischer Sicherheit ist der Herd ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.

Für den Anschluss des Gerätes ist als Netzanschlussleitung eine Leitung vom Typ H 05 VV-F oder gleichwertig zu verwenden.

## Herd waagrecht aufstellen

Der Herd hat höhenverstellbare Füße, mit denen Sie kleine Unebenheiten des Bodens ausgleichen können. Damit Sie die Füße verstellen können, müssen Sie die Sockelschublade aushängen.



1. Ziehen Sie die Sockelschublade langsam nach vorn. Auf jeder Seite befinden sich zwei Zapfen. Sie führen die Schublade in der Schiene. Wenn links und rechts der vordere Zapfen in der Führungsschiene frei wird, heben Sie die Schublade etwas an. Wenn der zweite Zapfen frei wird, können Sie die Schublade nach oben herausnehmen.
2. Drehen Sie die Stellfüße nach Bedarf mit einer Münze höher oder tiefer, bis der Herd waagrecht steht. Die Stellfüße lassen sich besonders leicht drehen, wenn der Herd etwas angekippt wird. Schieben Sie die Sockelschublade wieder ein.



# Worauf Sie achten müssen

## Sicherheitshinweise

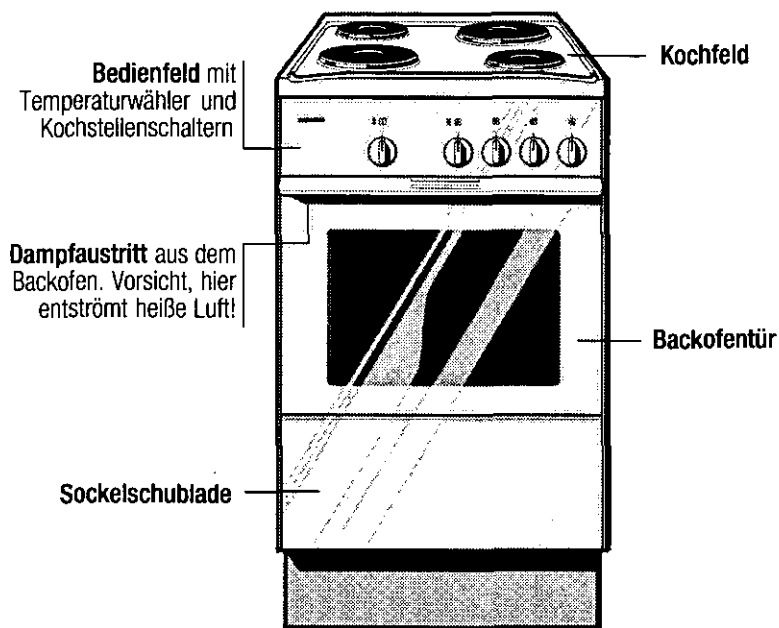
Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendienst-Techniker durchführen. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Dampfaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- ☐ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr! Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt und 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 der Anschlusskabel könnte beschädigt werden.
- ☐ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld. Auch der Bereich um die Kochstellen kann sich erwärmen.
- ☐ Bei einem Defekt schalten Sie die Sicherung für den Herd im Sicherungskasten aus.
- ☐ 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 lange Zeit bei hoher Temperatur betreiben.

## So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

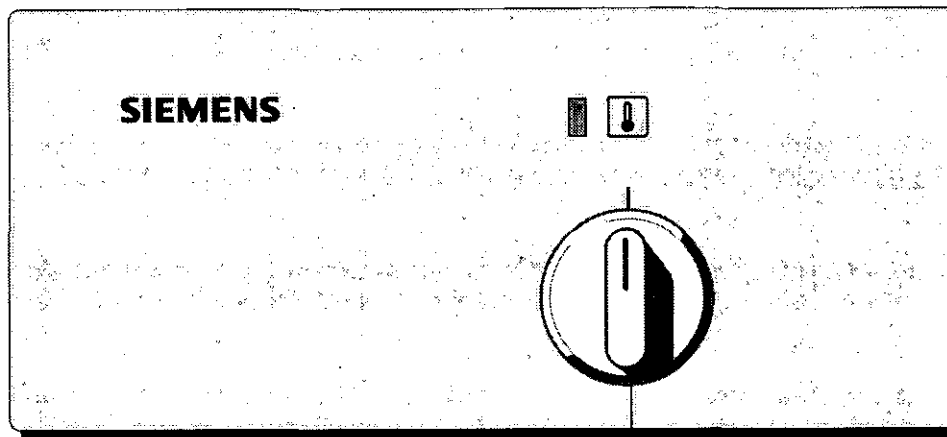
- ☐ Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ☐ Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- ☐ Obstsäfte, 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 (Sonderzubehör).
- ☐ Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- ☐ Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.
- ☐ Legen Sie keine heißen Gegenstände (z. B. Backbleche) in die Sockelschublade. Sie könnte beschädigt werden.

# Das ist Ihr neuer Herd



Detailabweichungen je nach Gerätetyp

## Das Bedienfeld



**Temperaturwähler** für den Backofen mit  
Anzeigelampe

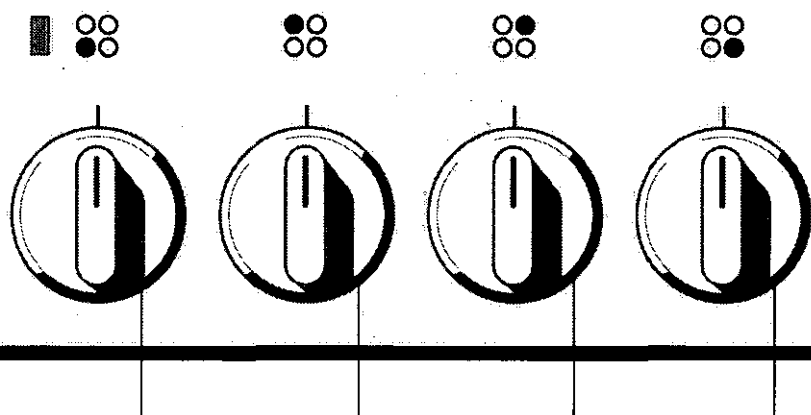
Er hat die Stellungen:



= Backofenlampe

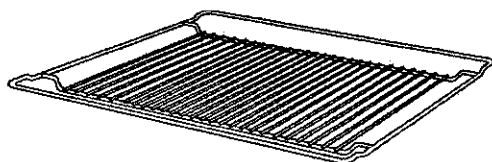
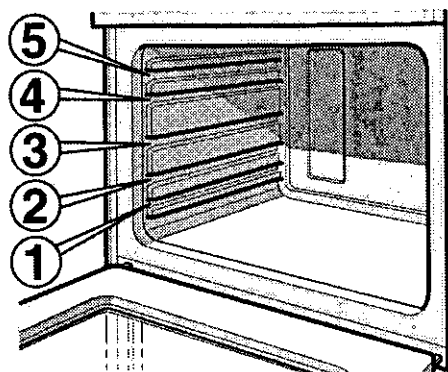
50-250 = Temperatur in °C

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



**Kochstellenschalter mit**  
Anzeigelampe  
Stellungen  $\frac{1}{2}$  bis 3  
 $\frac{1}{2}$  = niedrigste Kochstufe  
3 = höchste Kochstufe

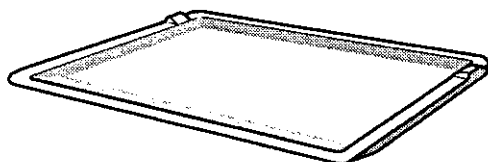
## Backofen und Zubehör



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

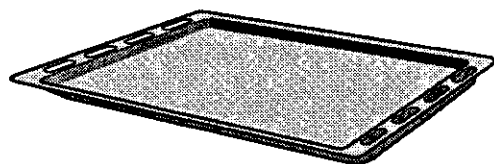
Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

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



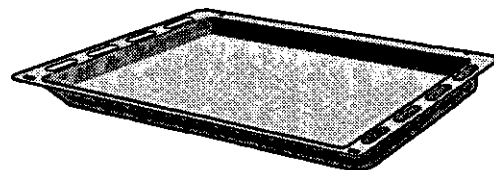
**Alu-Backblech HZ 21000** für Kuchen und Plätzchen.

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

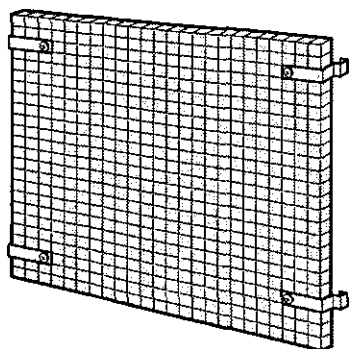


**Email-Backblech HZ 23100 (Sonderzubehör)** für Kuchen und Plätzchen.

Schieben Sie das Email-Backblech immer in Höhe 3 oder 4 ein.



**Universalpfanne HZ 23300 (Sonderzubehör)** für saftige Kuchen und Tiefkühlgerichte.



### **Schutzgitter HZ 25050 (Sonderzubehör).**

- ☐ Das Schutzgitter wird an der Backofentür angebracht. Es verhindert, dass kleine Kinder die Backofentür berühren.  
Sie erhalten es beim Fachhändler.

**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 Temperaturwähler auf 240 °C.

---

### **Kochstellen aufheizen**

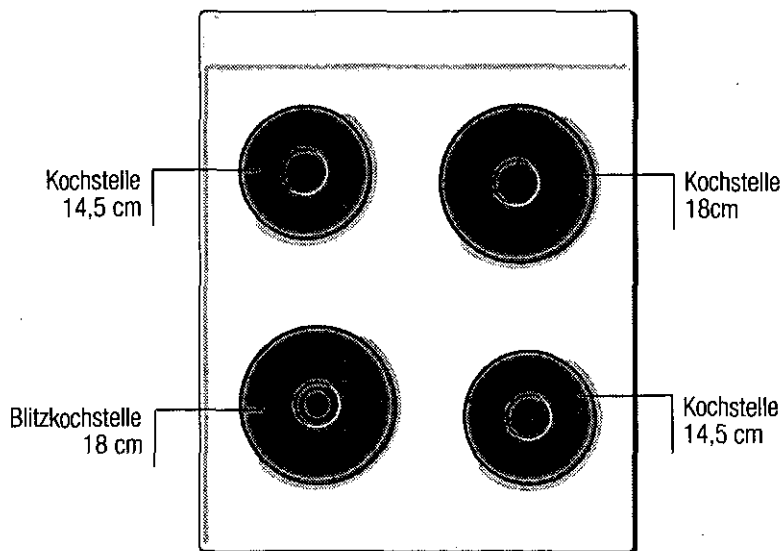
Heizen Sie die Kochstellen nacheinander ohne Töpfe für drei Minuten mit der höchsten Kochstufe auf. Damit wird der Neugeruch beseitigt.

# Kochen

## So können Sie Schäden vermeiden

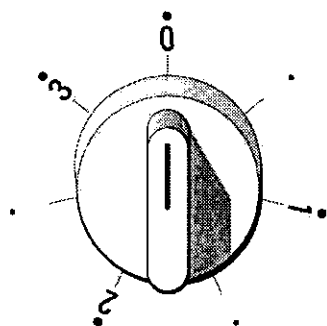
- ☐ Decken Sie das Kochfeld nicht mit Herdschutzfolie ab, es können Schäden entstehen.
- ☐ Halten Sie die Kochplatten trocken. Salzwasser oder nasse Topfböden schaden ihnen.
- ☐ Entfernen Sie Übergelaufenes sofort. Wenn Sie hohe Töpfe für Gerichte mit viel Flüssigkeit verwenden, kann nichts überkochen.
- ☐ Achten Sie darauf, dass die Kochstellen nicht ohne Topf betrieben werden. Verwenden Sie keine Töpfe mit unebenen Böden. Den Kochstellen wird nicht genug Wärme entzogen und sie können rot glühen.
- ☐ Der Bereich zwischen den Kochstellen kann sich erwärmen, wenn die Kochstellen über eine längere Zeit eingeschaltet sind. Dies ist technisch bedingt.

## Das Kochfeld





## So stellen Sie ein



Mit den Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

$\frac{1}{2}$  = niedrigste Kochstufe

3 = höchste Kochstufe

Sie können die Schalter nach rechts oder links drehen.

Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, leuchtet die Anzeigelampe.

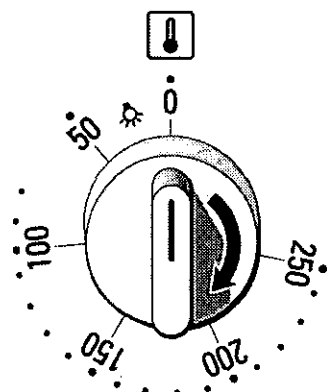
Wärmen	$\frac{1}{2}$ oder 1	je nach Menge
Kochen	3	Ankochen
	1	Fortkochen / nach Bedarf höher oder niedriger
Braten	3	Fett erhitzen / Anbraten
	2	Weiterbraten

## Blitzkochstellen mit rotem Punkt

Sie erreichen bei höchster Einstellung die erforderliche Temperatur besonders schnell.

# Backen und Braten

## So stellen Sie den Backofen ein



Mit dem Temperaturwähler können Sie die Backofentemperatur einstellen.

Wenn Sie den Temperaturwähler einschalten, leuchtet die Anzeigelampe. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet wieder auf, wenn der Backofen nachheizt.

**Wenn das Gericht fertig ist,** schalten Sie den Temperaturwähler aus.

# Kuchen und Gebäck

## Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Stellen Sie die Kuchenform immer auf den Rost.

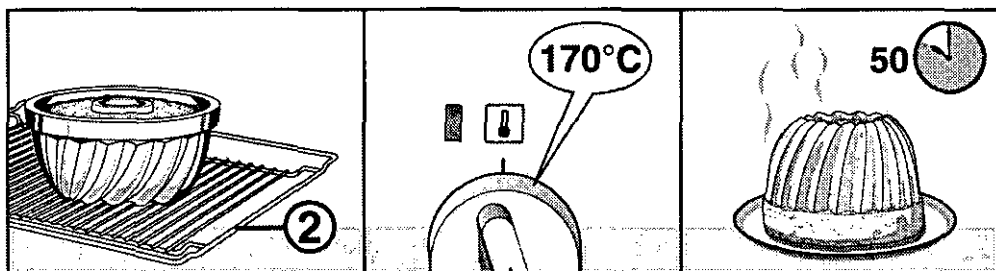
## Tabellen

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

Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge 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.

Beispiel: Rührkuchen



Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rührkuchen einfach, Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/ Kastenform	2 1	170-190 160-180	50-60 60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbteig	Springform	1	190-210	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2	170-190	20-30

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Biskuitorte (Wasserbiskuit)	Springform	1	160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, aus Mürbteig*	dunkle Springform	1	170-190	70-90
Obstkuchen, fein aus Rührteig	Springform/Napfform	1	160-190	50-65
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1	170-200	60-80

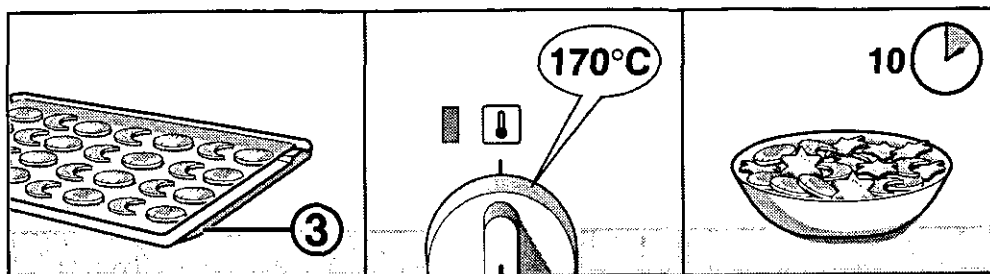
\* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Höhe	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
mit trockenem Belag (Rührteig)	2	170-190	25-35
mit saftigem Belag (z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel)*	2	180-200	50-60
Biskuitrolle (vorheizen)	1	180-200	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	2	170-190	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	1	170-190	70-80
Pizza	1	210-230	35-45
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl**, vorheizen in der Universalpfanne (Sonderzubehör)	3	200-220	50-60
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl**, vorheizen in der Universalpfanne (Sonderzubehör)	3	250 190-210	8-10 +50-55

\* Für sehr saftigen Obstkuchen die tiefere Universalpfanne (Sonderzubehör) verwenden.

\*\* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Beispiel: Plätzchen



Kleingebäck	Höhe	Temperatur °C, Grill	Backdauer, Minuten
Plätzchen	2	170-190	10-25
Spritzgebäck	2	160-180	25-35
Baiser	2	80-100	120-150
Windbeutel	1	190-210	40-50
Makronen	2	120-140	30-40
Blätterteig	2	180-200	25-35
Brätchen (z. B. Roggenbrötchen)	1	200-220	25-35

## Tipps zum Backen

**Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.**

**So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.**

**Der Kuchen fällt zusammen.**

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

**Der Kuchen wird oben zu dunkel.**

**Der Kuchen wird unten zu dunkel.**

**Der Kuchen ist zu trocken.**

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

**Die Plätzchen oder der Blechkuchen lösen sich nicht vom Blech.**

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

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

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

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

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

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

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.

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 darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.

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 Prüfstab nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass 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. Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie das Backpapier immer passend zu.

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

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne (Sonderzubehör).

**Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.**

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Ein großer Teil tritt durch den Dampfaustritt aus. 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.

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.

# 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	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg	geschlossen	2	210-230	80
	1,5 kg		2	210-230	100
	2 kg		2	210-230	120
Rinderlende	1 kg	offen	2	190-210	70
	1,5 kg		2	180-200	80
	2 kg		2	170-190	90
Roastbeef rosa*	1 kg	offen	2	200-220	60
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	2	200-220	110
	1,5 kg		2	190-210	130
	2 kg		2	180-200	150
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	2	210-230	100
	1,5 kg		2	200-220	120
	2 kg		2	190-210	140
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2	210-230	60
Hackbraten	750 g	offen	2	170-190	70
Kalbsbraten	1 kg	offen	2	190-210	100
	2 kg		2	170-190	120
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2	180-200	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 Schwarte ein. Legen Sie es, wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.



## Geflügel

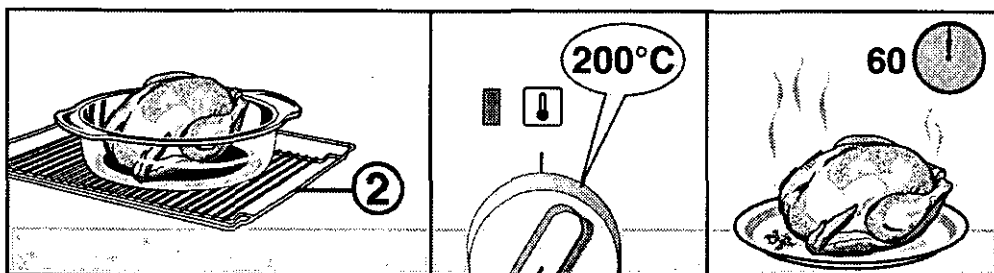
Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Bratzeit.

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

Beispiel: 1 ganzes Hähnchen

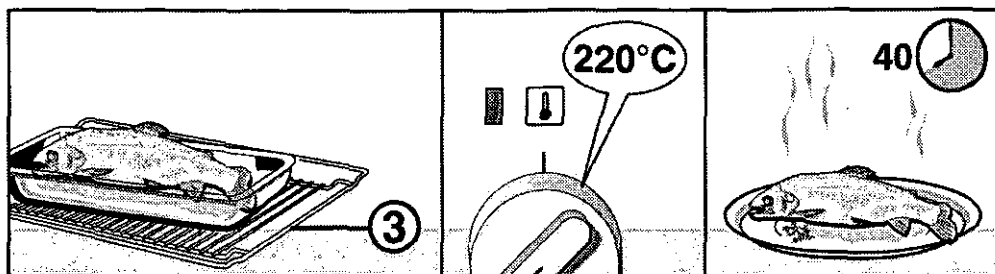


Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	offen	2	200-220	50-60
Hähnchenteile	500 g	offen	2	200-220	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	offen	2	200-220	60-80
Ente	1,7 kg	offen	2	190-210	90-100
Gans	3 kg	offen	2	180-200	100-120
2 Putenkeulen	je 800 g	offen	2	190-210	100-120

# Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Beispiel: Fisch gebraten



Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Fisch, gebraten	1 kg	offen	3	220-230	40-45
	1,5 kg		3	230-240	45-50

## Tipps zum Braten

**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 verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

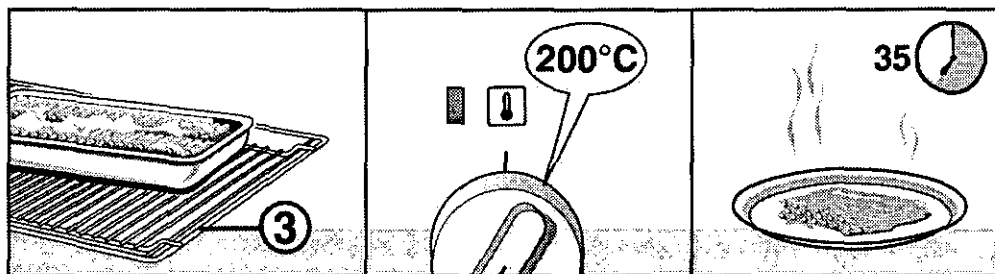
**Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.**

Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

# Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Beispiel: Nudelaufbau



Gericht	Geschirr	Höhe	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Aufläufe süß (z. B. Quarkauflauf mit Obst)	Auflaufform	2	170-190	45-55
Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufbau)	Auflaufform	3	200-220	35-45
	Universalpfanne*	3	200-220	30-40
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	Auflaufform	2	170-190	40-50
	Universalpfanne*	3	170-190	40-50
Strudel, süß	Auflaufform oder Universalpfanne*	2	170-190	50-60

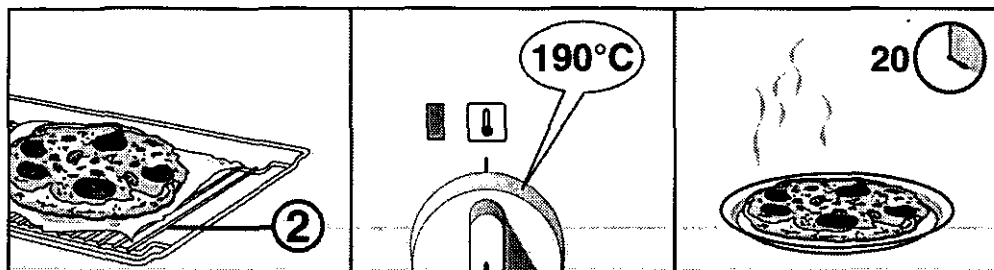
\* (Sonderzubehör)

# Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Beispiel: Tiefkühlpizza auf dem Rost



Gericht		Höhe	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung*	Backblech**	2	200-220	45-55
Pommes frites	Backblech**	3	240-250	25-35
Pizza*	Rost	2	190-210	20-30
Pizza-Baguette*	Rost	4	220-240	15-20

\* Backblech bzw. Rost mit Backpapier belegen. Bitte achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist.

\*\* oder Universalpfanne (Sonderzubehör)

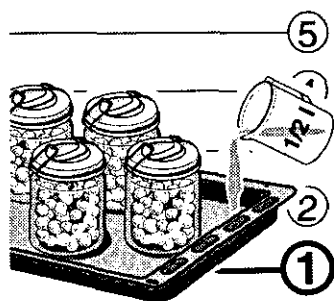
**Hinweis:** Das Backblech kann sich während des Backens von Tiefgefrorenem verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Der Verzug geht bereits während des Backens wieder zurück.

# 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 (Sonderzubehör) 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 (Sonderzubehör) gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Temperaturwähler auf 170 bis 180 °C stellen.

## Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen - nach etwa 40 bis 50 Minuten - schalten Sie den Temperaturwähler aus.

Nach 25 bis 35 Minuten Nachwärme 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.

Obst in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	ausschalten	ca. 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	ausschalten	ca. 30 Minuten
Apfelmus, Birnen, Pflaumen	ausschalten	ca. 35 Minuten

## Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie den Temperaturwähler auf etwa 120 bis 140 °C zurück. Wann Sie den Temperaturwähler ausschalten können, sehen Sie in der Tabelle. Lassen Sie das Gemüse noch 30-35 Minuten im Backofen stehen.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an 120-140 °C	Nachwärme
Gurken	-	ca. 35 Minuten
Rote Bete	ca. 35 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 45 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 70 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.

## Kochfeld

### Kochplatten

Pflegen Sie die Emailfläche wie das Gerät außen.

Wischen Sie Übergelaufenes und Kochreste immer sofort ab.

Verwenden Sie zur Reinigung der Kochplatten Scheuerpulver (Vim, ATA) oder Putzschwämme. Heizen Sie die Kochplatten danach kurz auf, damit sie trocknen. Feuchte Platten können mit der Zeit rosten. Tragen Sie zum Schluss ein Pflegemittel auf.


Die gelb bis blau schillernden Verfärbungen an den Kochplattenringen können Sie mit "Stahl-Fix" oder "Sidel Die Stahlpflege" entfernen. Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Mittel.

## Backofen

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

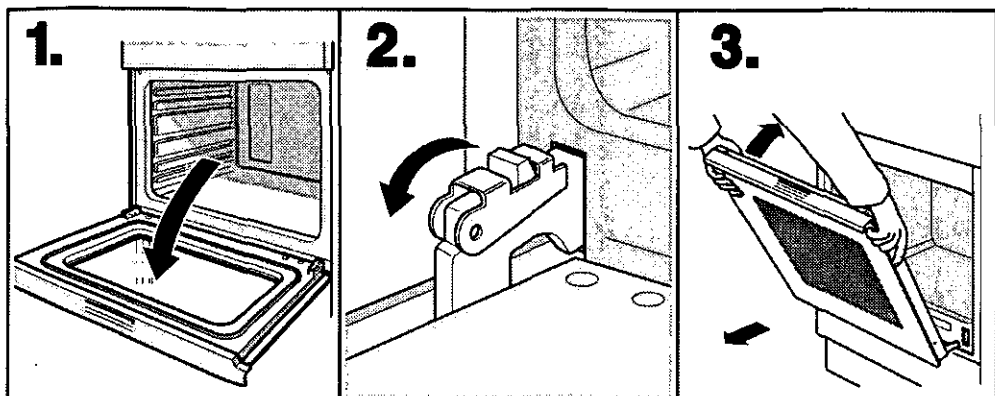
Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme. Backofenreiniger dürfen Sie nur für die Emailflächen des Backofens benutzen.

### Zur leichteren Reinigung

- ☐ können Sie die Backofenbeleuchtung einschalten. Dazu stellen Sie den Temperaturwähler auf .
- ☐ können Sie die Backofentür abnehmen.



1. Backofentür ganz öffnen
2. Die beiden Sperrhebel bis Anschlag nach oben schwenken.
3. Tür soweit schließen, dass sie nach oben herausgezogen werden kann.



### Reinigung der Emailflächen

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

Falls Sie Backofenreiniger verwenden, halten Sie sich bitte an folgende Anweisungen:

- ☐ Backofenreiniger nur im kalten Backofen benutzen.
- ☐ Das Mittel einsprühen und einwirken lassen. Den Backofen bei besonders hartnäckigen Flecken 2 Minuten lang auf 50 °C aufheizen - nicht länger - das Email wird sonst fleckig.
- ☐ Den Backofen gründlich auswischen.

### Hinweise

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

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

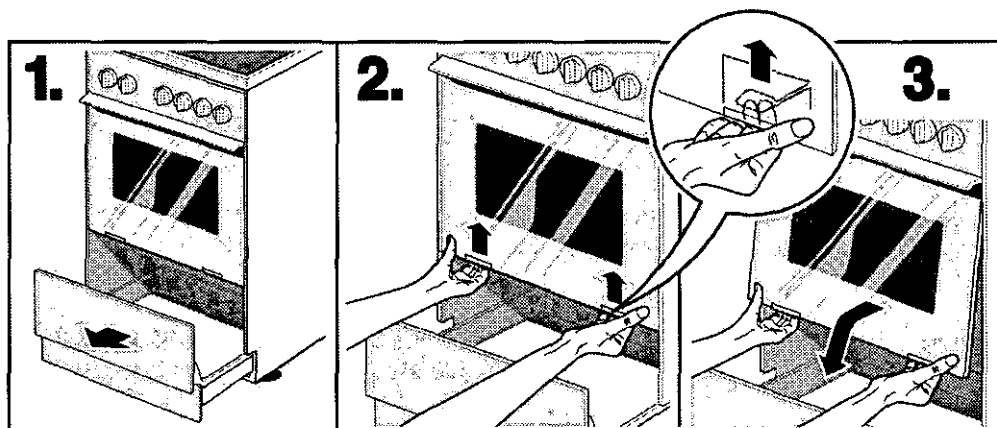
### Glasabdeckung der Backofenlampe

Die Glasabdeckung reinigen Sie wie den Backofen.

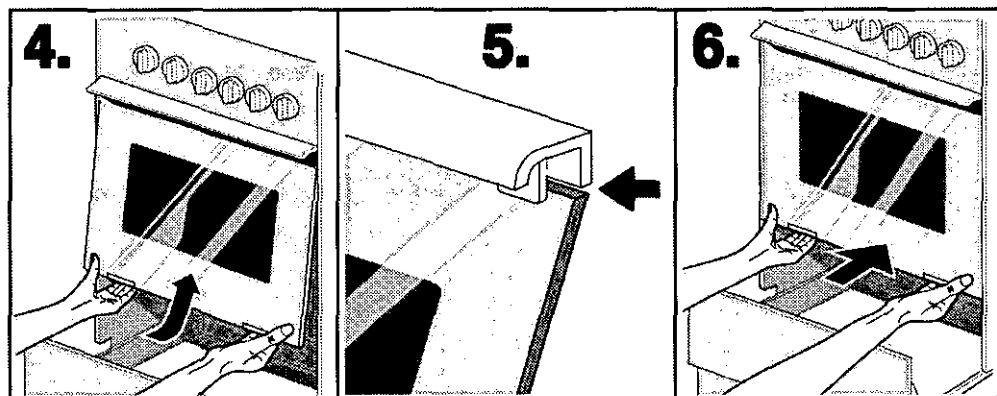
## Reinigung der Glasscheiben

Sie können die äußere Glasscheibe an der Backofentür zur besseren Reinigung abnehmen.

1. Sockelschublade öffnen.
2. Die zwei Federn an der Backofentür unten bis zum Anschlag nach oben drücken.
3. Die Federn gedrückt halten, die Glasscheibe unten nach vorne ziehen und nach unten herausnehmen.



Die Glasscheiben mit Glasreiniger säubern.



4. Glasscheibe unten halten.
5. Oben zwischen Türgriff und Laschen einführen. Die Glasscheibe muss oben am Türgriff anstehen und links und rechts bündig zum Türgriff sein.

6. Unten andrücken, bis die Glasscheibe hörbar einrastet.

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

---

## Sockelschublade

Wischen Sie die Sockelschublade feucht aus. Wenn sie stärker verschmutzt ist, geben Sie etwas Spülmittel zum Reinigungswasser.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

---

## Zubehör

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

---

# Eine Störung, was tun?

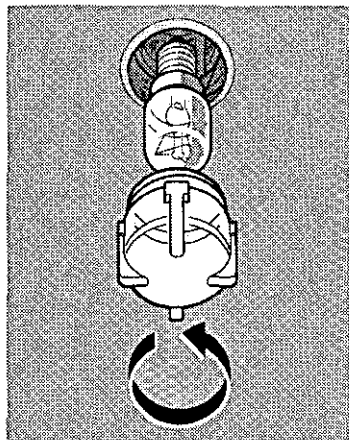
Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

### **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.

## Backofenlampe auswechseln



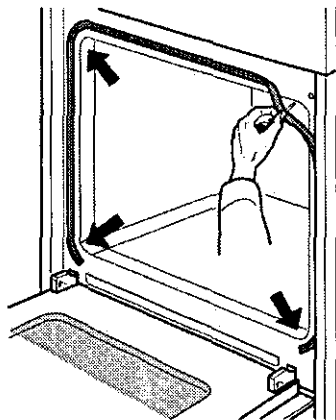
Ist die Backofenlampe ausgefallen, so muss sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.

### So gehen Sie vor:

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

Auch die Lampenabdeckung können Sie selbst auswechseln.

## Türdichtung auswechseln



Ist die Türdichtung defekt, 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 Türdichtung abziehen.
3. An der Türdichtung sind 4 Haken befestigt. Mit diesen Haken die neue Türdichtung an der Backofenvorderseite einhängen und andrücken.

# Kundendienst

## E-Nummer und FD-Nummer

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.

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

E-Nr.	FD
-------	----

Kundendienst ☎
----------------

# Notizen



U520075