

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, nutzen Sie unsere Info-Nummer: **ConLine 01805/213313**

Gebrauchsanweisung



CH 541 S2

DE 5650002922

C270780

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Umweltschutz | 4 |
| Hinweise zur Entsorgung | 4 |
| So können Sie Energie sparen | 4 |
| Vor dem Anschluss des neuen Gerätes | 6 |
| Aufstellen und Anschließen | 7 |
| Für den Installateur | 7 |
| Herd waagrecht aufstellen | 8 |
| Worauf Sie achten müssen | 9 |
| Sicherheitshinweise | 9 |
| So können Sie Schäden am Gerät vermeiden | 10 |
| Das ist Ihr neuer Herd | 11 |
| Das Bedienfeld | 12 |
| Die Heizarten | 14 |
| Backofen und Zubehör | 15 |
| Vor der ersten Benutzung | 16 |
| Backofen aufheizen | 16 |
| Kochstellen aufheizen | 16 |
| Kochen | 17 |
| So können Sie Schäden vermeiden | 17 |
| Das Kochfeld | 18 |
| So stellen Sie ein | 18 |
| Blitzkochstellen mit rotem Punkt | 19 |
| Backen, Braten, Grillen | 19 |
| So stellen Sie den Backofen ein | 19 |
| Kuchen und Gebäck | 20 |
| Fleisch, Geflügel, Fisch | 25 |

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Aufläufe, Gratins, Toast | 30 |
| Tiefkühl-Fertigprodukte | 31 |
| Auftauen | 32 |
| Dörren | 33 |
| Einkochen | 34 |
| Pflege und Reinigung | 36 |
| Gerät außen | 36 |
| Kochfeld | 36 |
| Backofen | 36 |
| Reinigung der Glasscheiben | 38 |
| Sockelschublade | 39 |
| Zubehör | 39 |
| Eine Störung, was tun? | 39 |
| Backofenlampe auswechseln | 40 |
| Türdichtung auswechseln | 40 |
| Kundendienst | 41 |

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.

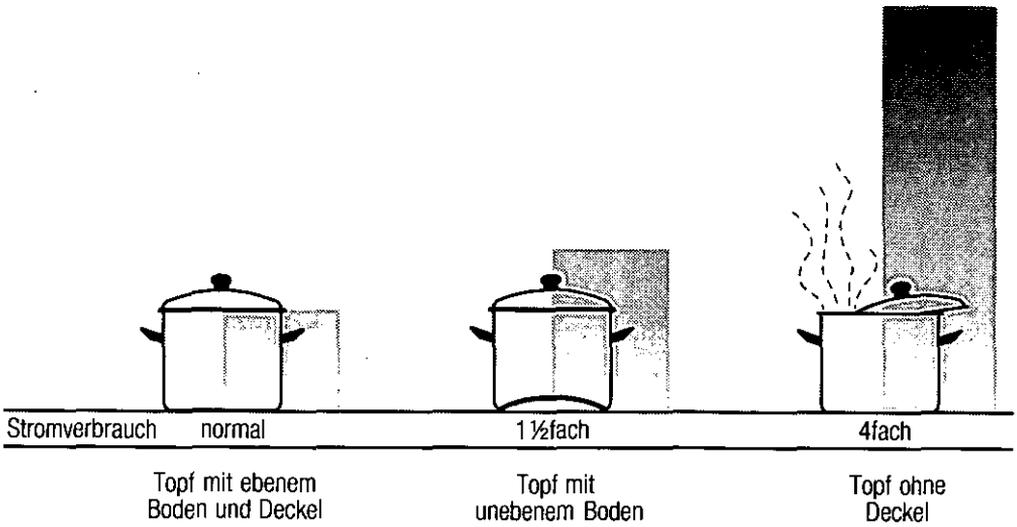
Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

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 Fertigbaren 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.

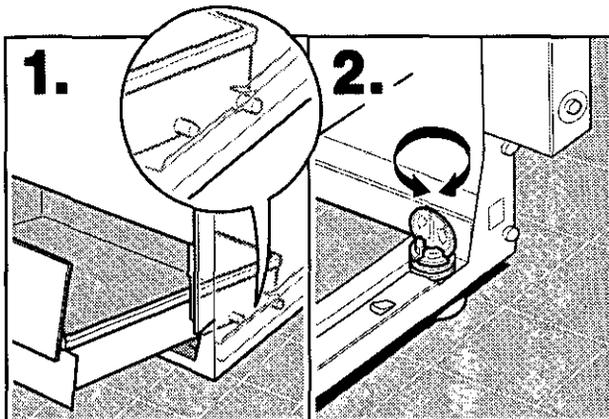
Gemäß Prüfbestimmung für Erwärmung entspricht das Gerät der Schutzklasse "X". Bitte beachten Sie, dass dieses Gerät nur zwischen Möbelseitenwände gestellt werden darf, die nicht über die Kochfeldebene hinausragen.

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.

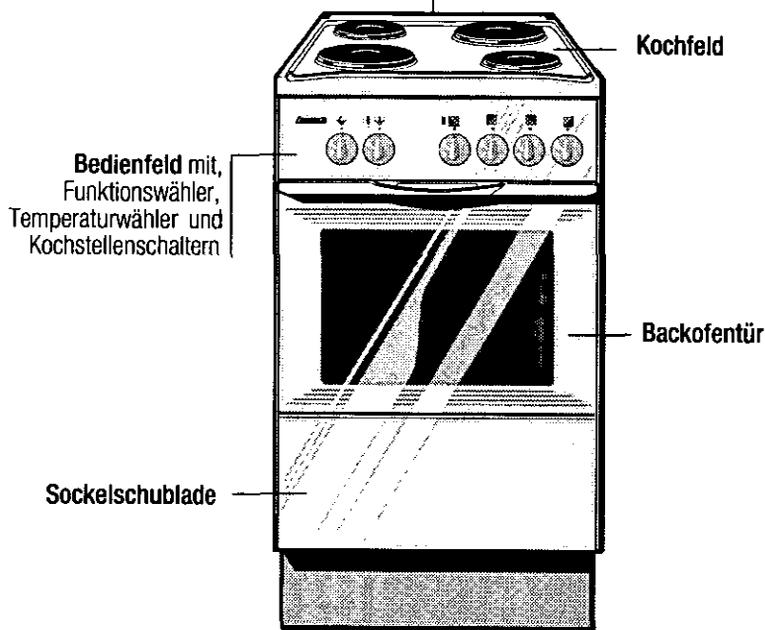
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Dampfaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen 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.

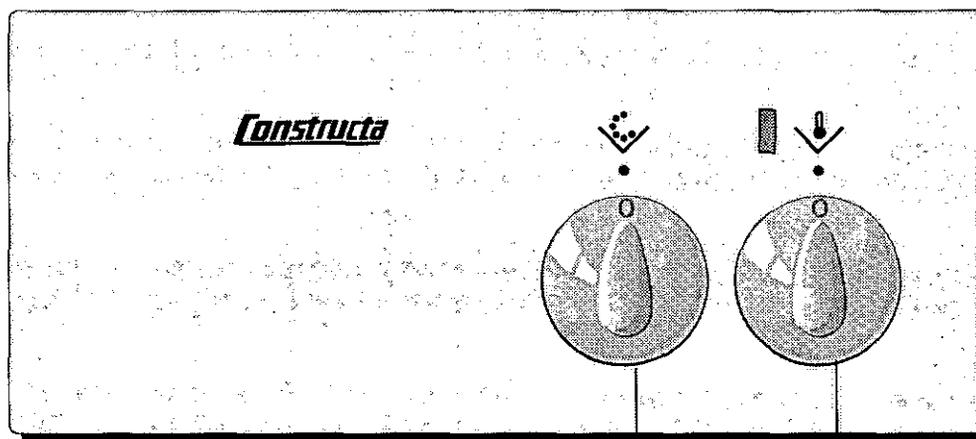
Das ist Ihr neuer Herd

Dampfaustritt aus dem Backofen.
Vorsicht, hier entströmt heiße Luft!



Detailabweichungen je nach Gerätetyp

Das Bedienfeld



Funktionswähler für den Backofen

Er hat die Stellungen:

- Ober- und Unterhitze
- Heißluft
- Umluftgrillen
- Flachgrillen

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, leuchtet die Lampe im Backofen. Schalten Sie den Funktionswähler nach der Benutzung des Backofens immer aus.

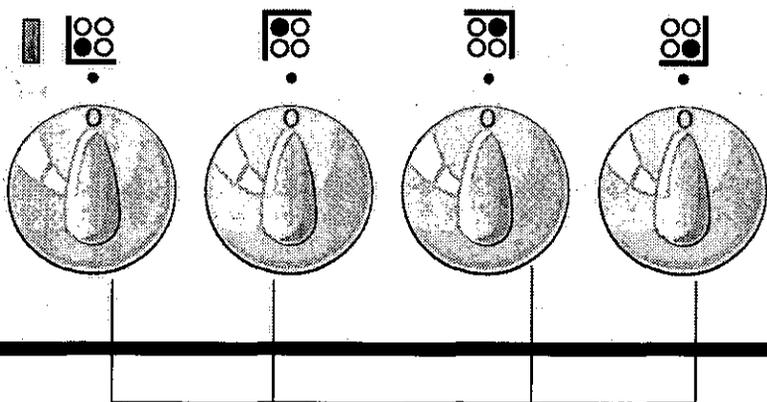
Temperaturwähler für den Backofen mit Anzeigelampe

Er hat die Stellungen:

50-250 Temperatur in °C

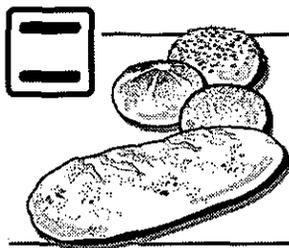
- 1 = Grill schwach
- 2 = Grill mittel
- 3 = Grill stark

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 beim Umluftgrillen leuchtet die Lampe nicht.



Kochstellenschalter mit
 Anzeigelampe
 Stellungen 0,5 bis 3
 0,5 = niedrigste Kochstufe
 3 = höchste Kochstufe

Die Heizarten

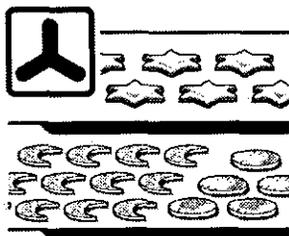


Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

Ober- und Unterhitze

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

Brot, Biskuit- oder Quarktorte 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.

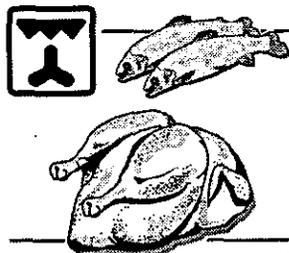


Heißluft

Ein Ventilator in der Backofenrückwand verteilt die Wärme von Ober- und Unterhitze gleichmäßig im Backofen. Mit Heißluft können Sie auf **zwei oder drei Ebenen** gleichzeitig backen. Auch Rührkuchen in Formen und Windbeutel gelingen Ihnen mit dieser Heizart am besten.

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

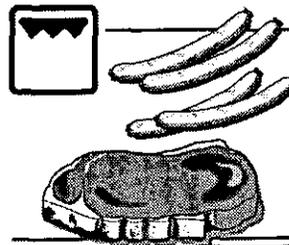
Zum Auftauen, Einkochen und Dörren ist Heißluft ebenfalls gut geeignet.



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.

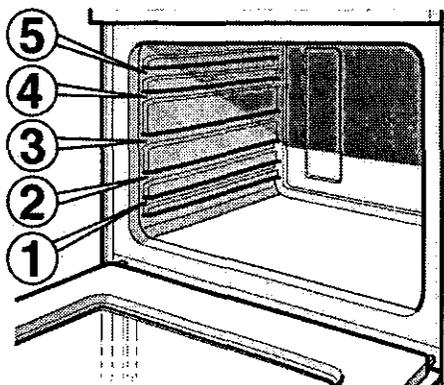
Ohne Drehspieß und ohne Vorheizen lassen sich auch große Bratenstücke, Geflügel und Fisch hervorragend zubereiten.



Flachgrillen

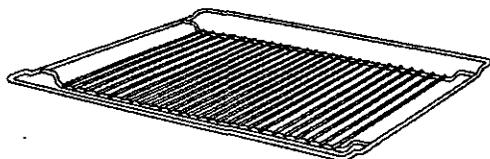
Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.

Backofen und Zubehör

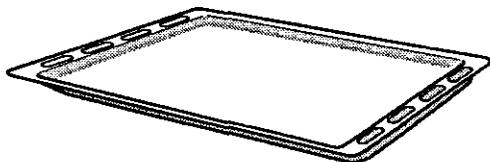


Das **Zubehör** kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

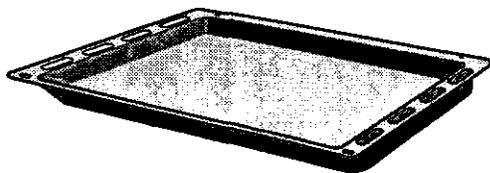
Sie können das Zubehör zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.



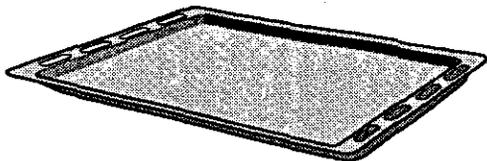
Rost Z 1405 X0 für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



Alu-Backblech Z 1305 X0 für Kuchen und Plätzchen.
Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen einschieben.



Universalpfanne Z 1215 X0 (Sonderzubehör) für saftige Kuchen, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fettaufanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig einschieben wollen, können Sie die Universalpfanne mitbenutzen.
Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen einschieben.



Email-Backblech Z 1306 X0 (Sonderzubehör) für Kuchen und Plätzchen.

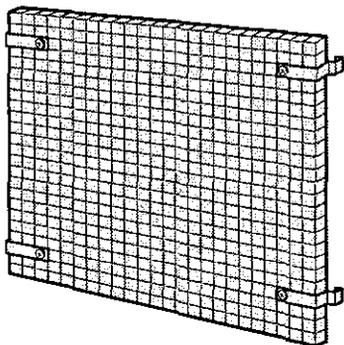
Schieben Sie das Email-Backblech immer auf Höhe 3 oder 4 ein. Wenn Sie auf zwei Ebenen backen, verwenden Sie besser zwei Alu-Backbleche.

Das Email-Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen einschieben.

Schutzgitter HEZ 5050 (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 Z/HEZ-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.

Kochstellen aufheizen

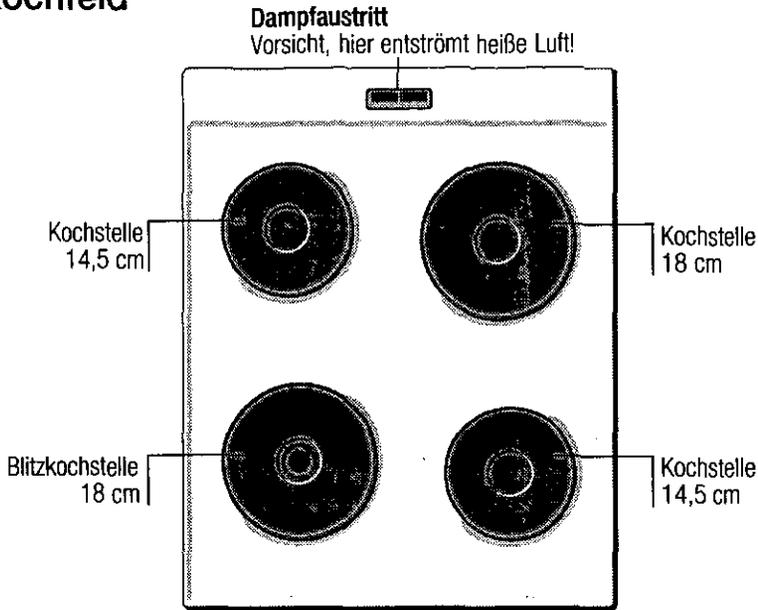
Heizen Sie die Kochstellen nacheinander ohne Töpfe für drei Minuten mit der höchsten Kochstufe auf. Damit wird der Neugeruch beseitigt.

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.

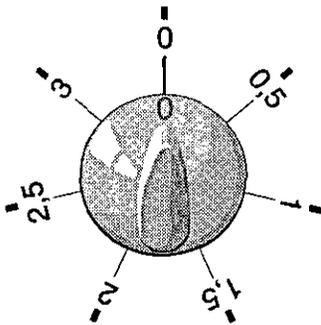
Das Kochfeld



Sonderzubehör:

Eine Abdeckplatte (Z 1975 X0) für das Kochfeld können Sie beim Fachhändler kaufen.

So stellen Sie ein



Mit den Kochstellenschaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

0,5 = niedrigste Kochstufe

3 = höchste Kochstufe

Sie können die Schalter nach rechts oder links drehen. Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, leuchtet die Anzeigelampe.

| | | |
|---------------|------------|---|
| Wärmen | 0,5 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

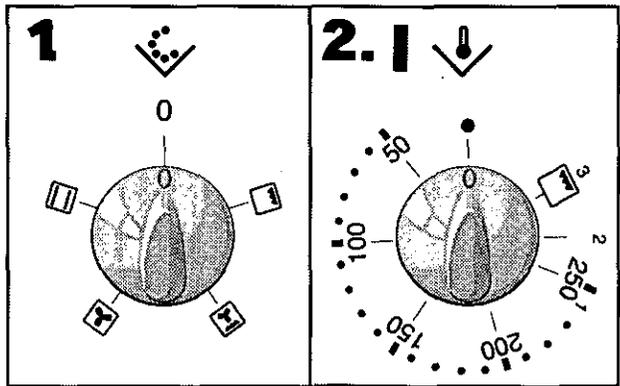
Sie erreichen bei höchster Einstellung die erforderliche Temperatur besonders schnell.

Backen, 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. Wenn Sie helle Backformen aus dünnwandigem Material bzw. Glasformen benutzen, sollten Sie am besten Heißluft verwenden. Trotzdem verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt ungleichmäßiger.

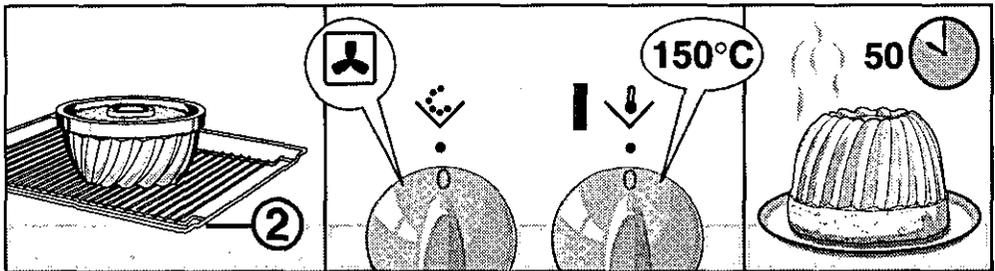
Stellen Sie die Kuchenform immer auf den Rost.

Tabellen

Sie gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Wenn Sie doch vorherheizen, 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. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

Beispiel: Rührkuchen



| Kuchen in Formen | Form auf dem Rost | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Backdauer Minuten |
|---------------------------------------|-------------------|------|---------|---------------|-------------------|
| Rührkuchen einfach, | Napf-/Kranz-/ | 2 | | 150-170 | 50-60 |
| Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen) | Kastenform | 2 | | 160-180 | 60-70 |
| Tortenboden mit Rand aus Mürbteig | Springform | 1 | | 170-190 | 25-35 |

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

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

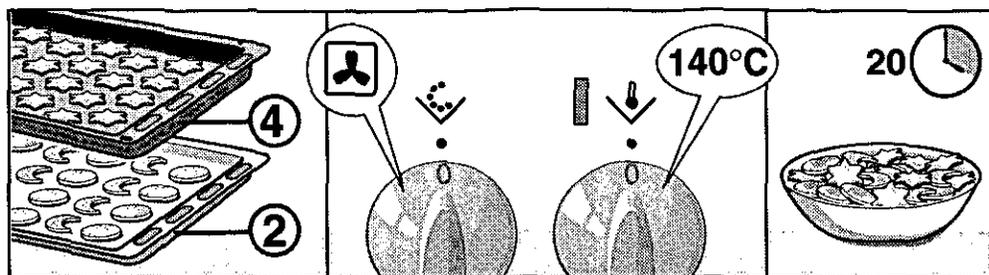
| Kuchen auf dem Blech | | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Backdauer Minuten |
|--|------------------------------------|-------|---------|-----------------|-------------------|
| mit trockenem Belag (Rührteig) | 1 Blech | 2 | | 150-170 | 25-35 |
| | 2 Bleche | 2 + 4 | | 140-160 | 35-45 |
| mit saftigem Belag (z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel)* | 1 Blech | 2 | | 180-200 | 40-55 |
| | 2 Bleche | 2 + 4 | | 160-180 | 50-60 |
| Biskuitrolle (vorheizen) | 1 Blech | 1 | | 180-200 | 15-20 |
| Hefezopf mit 500 g Mehl | 1 Blech | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Stollen mit 500 g Mehl | 1 Blech | 1 | | 170-190 | 70-80 |
| Pizza | 1 Blech | 1 | | 210-230 | 25-45 |
| | 2 Bleche | 2 + 4 | | 170-190 | 25-45 |
| Hefebrot mit 1,2 kg Mehl**, (vorheizen) | Universalpfanne (Sonderzubehör) | 3 | | 210-230 | 50-60 |
| Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl**, (vorheizen) | Universalpfanne (Sonderzubehör) | 3 | | 250 +200-220 | 8-10 50-80 |

* Bei sehr saftigen Obstkuchen das Blech nicht überbelegen oder die tiefere Universalpfanne (Sonderzubehör) auf Einschubhöhe 3 verwenden.

** Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Hinweis: Ein zusätzliches Alu-Backblech bekommen Sie bei Ihrem Fachhändler als Sonderzubehör.

Beispiel: Plätzchen auf zwei Ebenen



| Kleingebäck | | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Backdauer, Minuten |
|----------------------------------|------------|-----------|---------|------------------|-----------------------|
| Plätzchen | 1 Blech | 2 | | 170-190 | 10-25 |
| | 2 Bleche* | 2 + 4 | | 140-160 | 20-30 |
| | 3 Bleche** | 1 + 3 + 4 | | 140-160 | 25-35 |
| Spritzgebäck | 1 Blech | 2 | | 160-180 | 25-35 |
| | 1 Blech | 2 | | 130-150 | 25-35 |
| | 2 Bleche* | 2 + 4 | | 130-150 | 30-40 |
| | 3 Bleche** | 1 + 3 + 4 | | 130-150 | 35-45 |
| Baiser | 1 Blech | 2 | | 80-90 | 120-150 |
| Windbeutel | 1 Blech | 1 | | 160-180 | 35-45 |
| Makronen | 1 Blech | 2 | | 130-150 | 30-40 |
| | 2 Bleche* | 2 + 4 | | 110-130 | 35-45 |
| | 3 Bleche** | 1 + 3 + 4 | | 110-130 | 40-50 |
| Blätterteig | 1 Blech | 2 | | 180-200 | 15-20 |
| | 2 Bleche* | 2 + 4 | | 180-200 | 20-25 |
| | 3 Bleche** | 1 + 3 + 4 | | 180-200 | 25-30 |
| Brötchen (z. B. Roggen-Brötchen) | 1 Blech | 1 | | 200-220 | 25-35 |

* Wird die Universalpfanne (Sonderzubehör) als zweites Backblech benutzt, diese immer über dem Backblech einschieben.

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

Hinweis: Ein zusätzliches Aluminium-Backblech bekommen Sie bei Ihrem Fachhändler als Sonderzubehör.

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 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 nur den Boden der Springform 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 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 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 Prüfstab 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. Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie 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 den Küchenfliesen oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Grundsätzlich können Sie jedes hitzebeständige Geschirr verwenden.

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Glasgeschirr sollten Sie nach dem Herausnehmen auf einem trockenen Küchentuch abstellen. Auf einer kalten oder nassen Unterlage kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

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

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, mindestens 2 bis 3 cm dick. Sie bräunen gleichmäßig und bleiben schön saftig. Steaks sollten Sie erst nach dem Grillen salzen.

Die Grillstücke legen Sie direkt auf den Rost.

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne (Sonderzubehör) in Höhe 1 ein. Darin wird der Fleischsaft aufgefangen. Der Backofen bleibt sauberer.

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

Hinweis: Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch aus und wieder ein. 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 |  | 210-230 | 80 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 210-230 | 100 |
| | 2 kg | | 2 |  | 210-230 | 120 |
| Rinderlende | 1 kg | offen | 2 |  | 190-210 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 180-200 | 80 |
| | 2 kg | | 2 |  | 170-190 | 90 |
| Roastbeef rosa* | 1 kg | offen | 2 |  | 240-250 | 40 |
| Steaks, durchgegart | | Rost | 5 |  | Stufe 3 | 20 |
| Steaks, rosa | | | 5 |  | Stufe 3 | 15 |
| Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken) | 1 kg | offen | 2 |  | 180-200 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 170-190 | 140 |
| | 2 kg | | 2 |  | 160-180 | 160 |
| Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe) | 1 kg | offen | 2 |  | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 190-210 | 120 |
| | 2 kg | | 2 |  | 180-200 | 140 |
| Kasseler mit Knochen | 1 kg | geschlossen | 2 |  | 210-230 | 60 |
| Hackbraten | 750 g | offen | 2 |  | 160-180 | 70 |
| Wurstchen | ca. 750 g | Rost | 4/5 |  | Stufe 3 | 15 |
| Kalbsbraten | 1 kg | offen | 2 |  | 190-210 | 100 |
| | 2 kg | | 2 |  | 170-190 | 120 |
| 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 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.

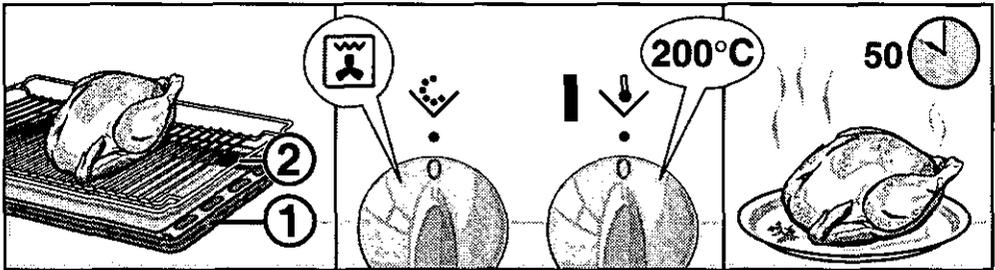
Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

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 (Sonderzubehör) in Höhe 1 ein.

Wenn Sie das Geflügel im offenen Geschirr grillen, wird es weniger knusprig.

Beispiel: 1 ganzes Hähnchen

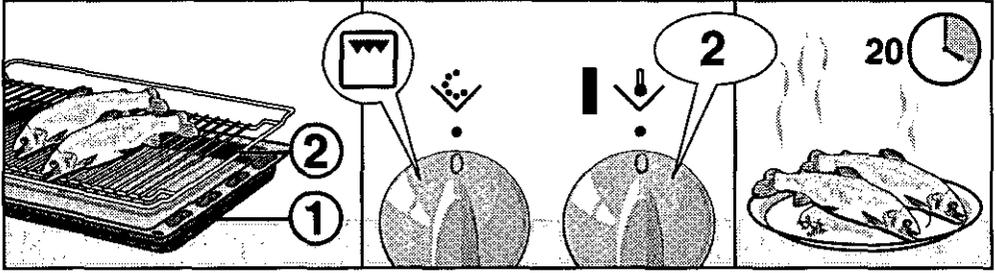


| Geflügel | Gewicht | Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Dauer, Minuten |
|-------------------------------|----------|----------|------|---------|---------------|----------------|
| Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück | je 400 g | Rost | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Hähnchenteile | 500 g | Rost | 2 | | 200-220 | 30-40 |
| Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück | je 1 kg | Rost | 2 | | 200-220 | 50-70 |
| Ente | 1,7 kg | Rost | 2 | | 200-220 | 90-100 |
| Gans | 3 kg | Rost | 2 | | 180-200 | 110-130 |
| 2 Putenkeulen | je 800 g | Rost | 2 | | 180-200 | 90-110 |

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Beispiel: Gegrillte Forelle



| Fisch | Gewicht | Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur °C, Grill | Dauer, Minuten |
|-----------------------------------|---------|----------|------|---------|-------------------------|-------------------|
| Fisch gegrillt | à 300 g | Rost* | 2 | | Stufe 2 | 20-25 |
| | 1 kg | | 2 | | 190-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Fisch in Scheiben z. B. Koteletts | à 300 g | Rost* | 4 | | Stufe 3 | 20-25 |

* Universalpfanne (Sonderzubehör) in Höhe 1 einschieben.

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle

Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.

Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.

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

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

Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.

Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

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

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

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

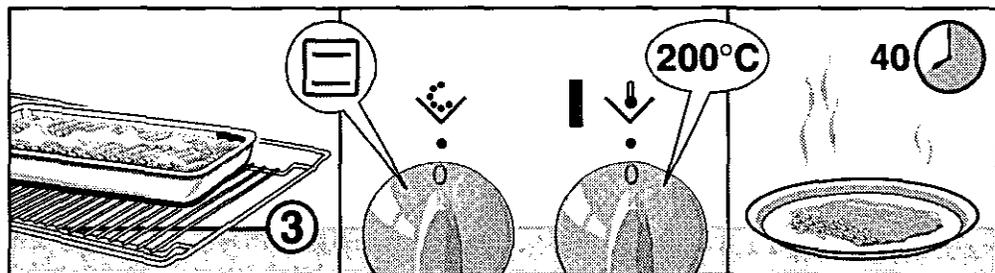
Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit zu.

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.

Beispiel: Nudelauflauf



| Gericht | Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur °C, Grill | Dauer, Minuten | |
|---|--------------------------------------|------|---------|-------------------------|-------------------|---------|
| Aufläufe süß (z. B. Quarkauflauf mit Obst) | Auflaufform | 2 | | 180-200 | 45-60 | |
| Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelauflauf) | Auflaufform, | 3 | | 200-220 | 40-50 | |
| | Universalpfanne* | 3 | | 200-220 | 30-40 | |
| Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin) | flache Auflaufform, | 2 | | 150-170 | 55-70 | |
| | Universalpfanne* | 2 | | 150-170 | 60-75 | |
| Strudel, süß | Auflaufform oder Universalpfanne* | 2 | | 170-190 | 50-60 | |
| Toast bräunen | 4-9 Stück | Rost | 5 | | Stufe 3 | ca. 4-5 |
| Toast überbacken | 4-9 Stück | Rost | 4 | | Stufe 3 | ca. 6-8 |

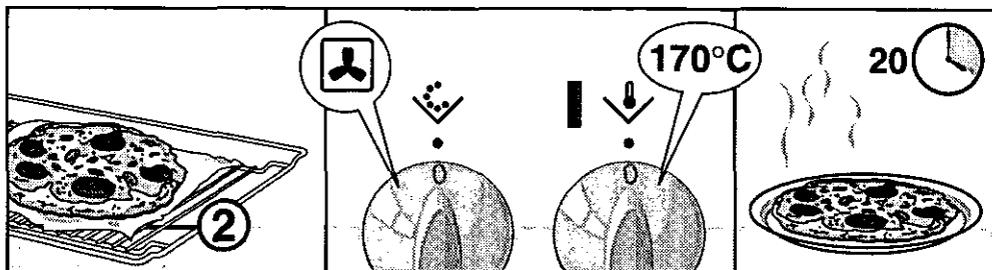
* (Sonderzubehör)

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 | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur °C | Dauer, Minuten |
|--------------------------|-------------|------|---------|---------------|----------------|
| Strudel mit Obstfüllung* | Backblech** | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Pommes frites | Backblech** | 3 | | 240-250 | 20-30 |
| Pizza* | Rost | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| Pizza-Baguette* | Rost | 3 | | 190-210 | 15-25 |

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

** oder Universalpfanne (Sonderzubehör).

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

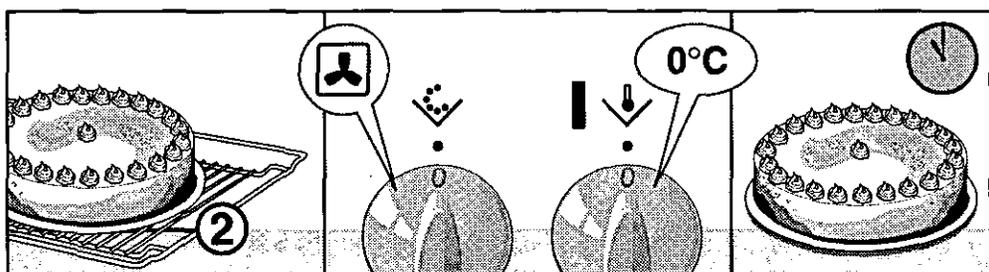
Auftauen

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.

Beispiel: Sahnetorte



| | 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 | | 80 °C |

* Gefrorenes mit temperaturbeständiger Folie 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 | 1 + 3 |  | 80 | ca. 5 |
| 800 g Birnenspalten | 1 + 3 |  | 80 | ca. 8 |
| 1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen | 1 + 3 |  | 80 | ca. 8-10 |
| 200 g Küchenkräuter geputzt | 1 + 3 |  | 80 | ca. 1½ |

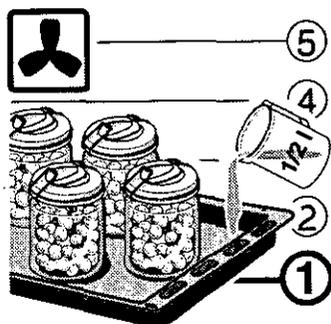
Hinweis: Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Das Gedörnte nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

Einkochen

Vorbereiten

- Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleichgroße Gläser. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.
Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höhere 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 gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Funktionswähler auf stellen.
5. 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. Der Funktionswähler bleibt eingeschaltet.

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. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

| 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. Der Funktionswähler bleibt solange eingeschaltet.

| 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

Pflegen Sie die Emailfläche wie das Gerät außen.

Kochplatten

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

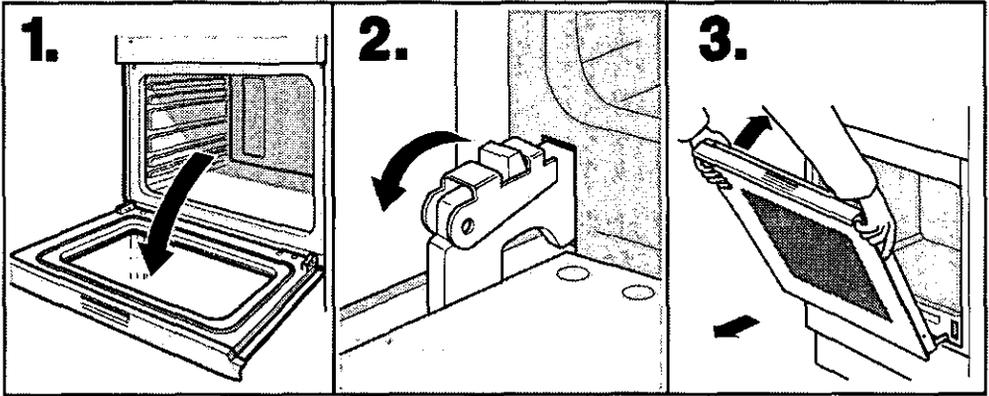
Ihr Backofen bleibt lange Zeit schön, wenn Sie Folgendes beachten:

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 Funktionswähler 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.

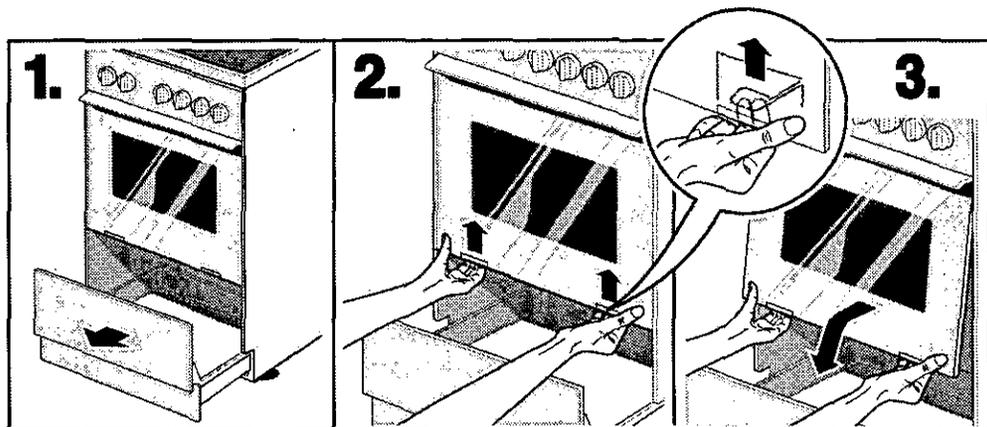
Glasabdeckung der Backofenlampe

Die Glasabdeckung reinigen Sie wie den Backofen.

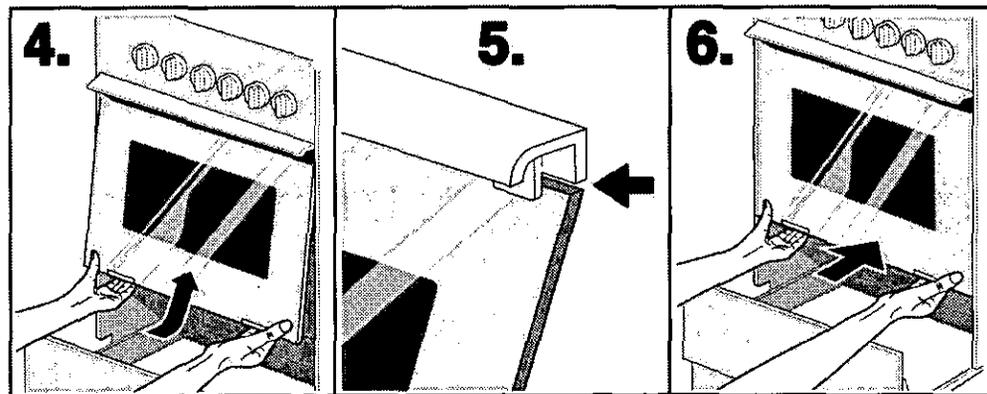
Reinigung der Glasscheiben

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?

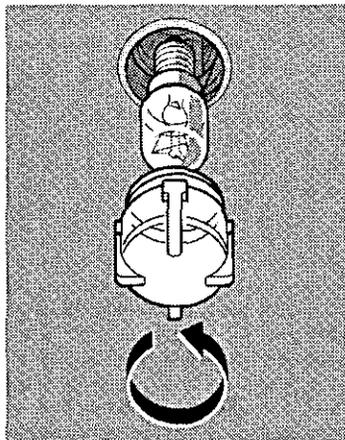
Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

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



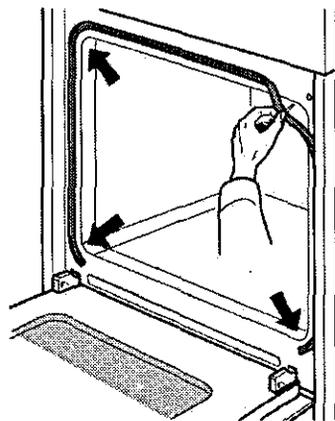
Ist die Backofenlampe ausgefallen, so muss sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.

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

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 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



U525288