

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 561 S2

DE 5650002923

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
Kochen	17
So können Sie Schäden vermeiden	17
Das Kochfeld	19
Restwärmearzeige	19
So stellen Sie ein	19
Tabellen	20
Hinweise	21
Backen, Braten, Grillen	22
So stellen Sie den Backofen ein	22
Kuchen und Gebäck	23

Inhaltsverzeichnis

Fleisch, Geflügel, Fisch	28
Aufläufe, Gratins, Toast	33
Tiefkühl-Fertigprodukte	34
Auftauen	35
Dörren	36
Einkochen	37
Pflege und Reinigung	39
Gerät außen	39
Kochfeld	39
Backofen	41
Reinigung der Glasscheiben	43
Sockelschublade	44
Zubehör	44
Eine Störung, was tun?	45
Backofenlampe auswechseln	45
Türdichtung auswechseln	46
Kundendienst	46

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.

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.
- Überprüfen Sie das Kochfeld auf Schäden, z. B. Kratzer an der Glaskeramik oder am Rahmen.
- 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.

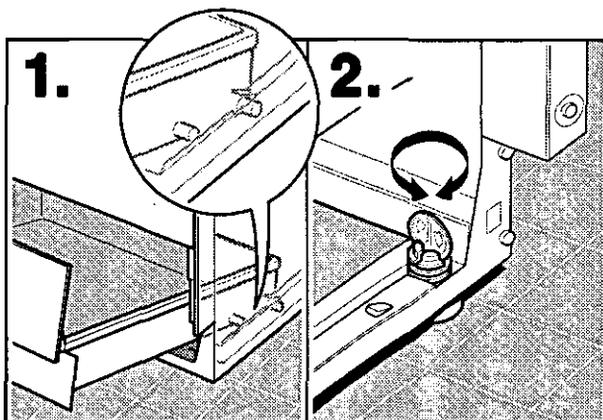
Gemäß Prüfbestimmung für Erwärmung entspricht das Gerät der Schutzklasse "X". Bitte beachten Sie, dass dieses Gerät nur zwischen Möbelseitenwände gestellt werden darf, die nicht über die Kochfeldebene hinausragen.

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.
- ❑ Bei einem Defekt schalten Sie die Sicherung für den Herd im Sicherungskasten aus.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- ❑ Falls am Kochfeld Sprünge, Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden. Schalten Sie die Herdsicherung im Sicherungskasten aus.

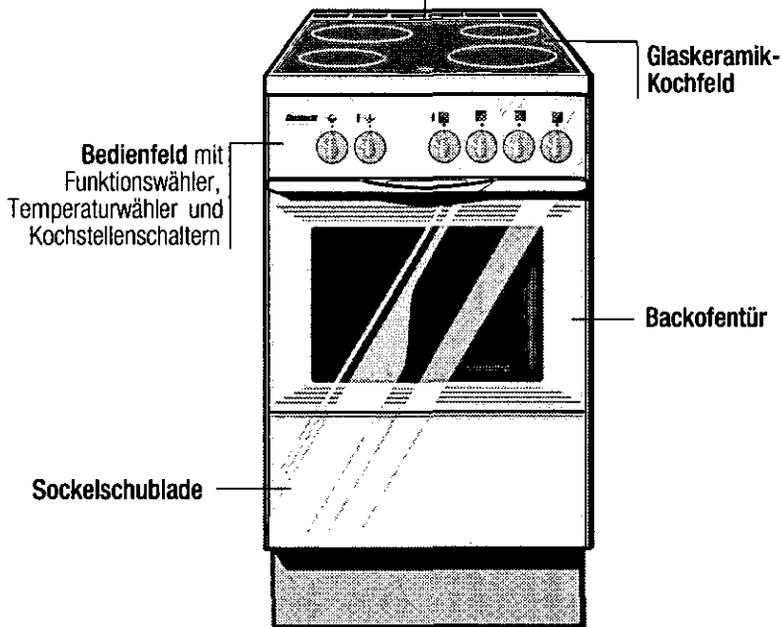
- ❑ Achtung! Topfboden und Kochstelle müssen trocken sein. Flüssigkeit, die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Verletzungsgefahr!
- ❑ Beachten Sie die Restwärme-Anzeige. Sie warnt vor heißen Kochstellen.
- ❑ Dieses 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.

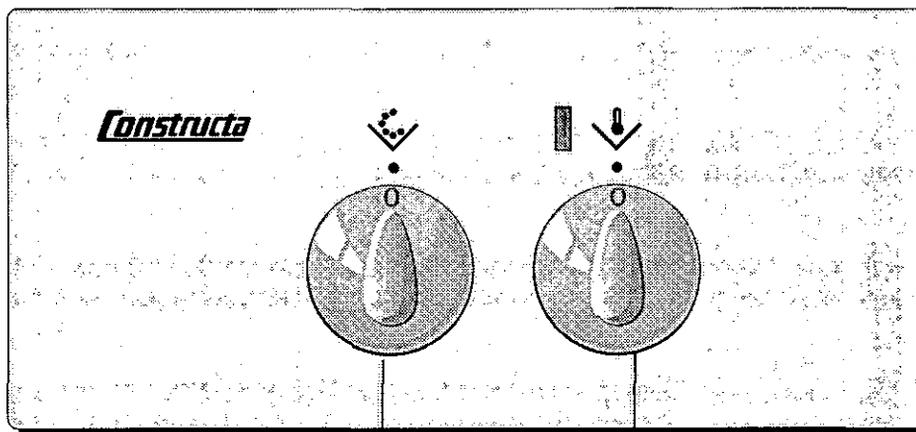
Das ist Ihr neuer Herd

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



Detailabweichungen je nach Gerätetyp

Das Bedienfeld



Funktionswähler für den Backofen
Er hat die Stellungen:

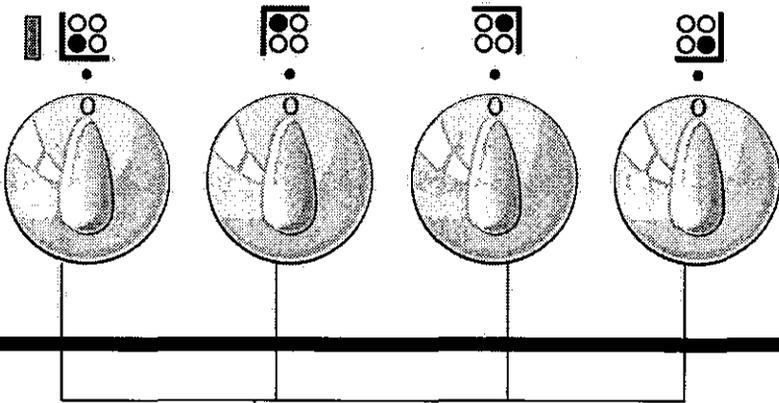
- Ober- und Unterhitze
- Heißluft
- Umluftgrillen
- Flachgrillen

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:

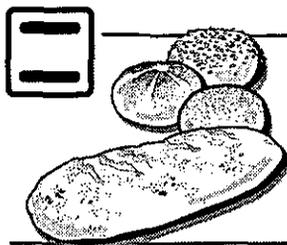
- 50-250 Temperatur in °C
- 1 = Grill schwach
 - 2 = Grill mittel
 - 3 = Grill stark

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 1 bis 9
 1 = niedrigste Kochstufe
 9 = höchste Kochstufe

Die Heizarten

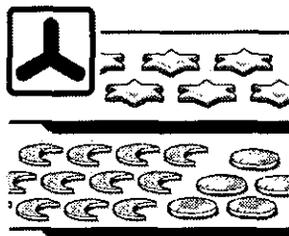


Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

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.

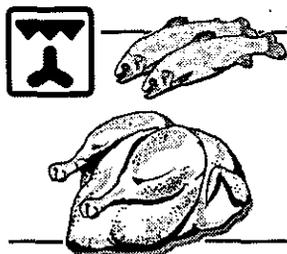


Heißluft

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.

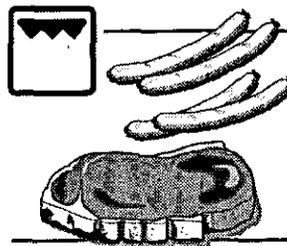
Zum Auftauen, Einkochen und Dörren ist Heißluft ebenfalls gut geeignet.



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.

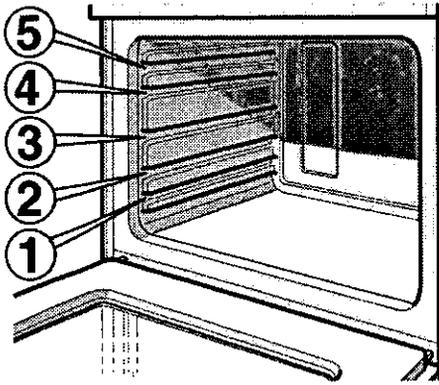
Ohne Drehspieß und ohne Vorheizen lassen sich auch große Bratenstücke, Geflügel und Fisch hervorragend zubereiten.



Flachgrillen

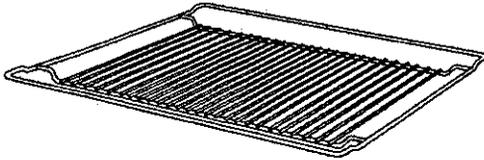
Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.

Backofen und Zubehör

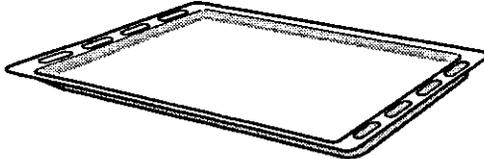


Das **Zubehör** kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

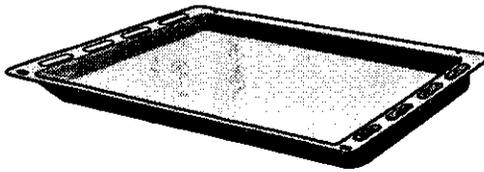
Sie können das Zubehör zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.



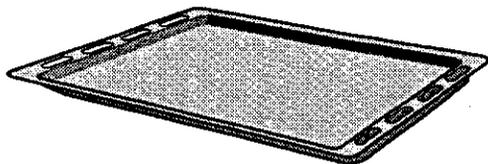
Rost Z 1405 X0 für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



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, große Braten und Tiefkühlgerichte. Sie kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen einschieben.



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

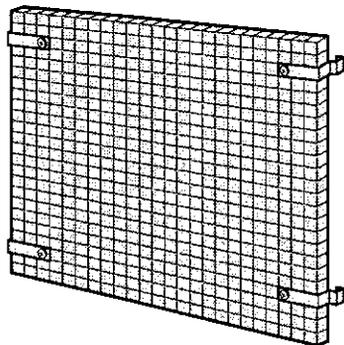
Schieben Sie das Email-Backblech
immer auf Höhe 3 oder 4 ein. Wenn Sie
auf zwei Ebenen backen, verwenden Sie
besser zwei Alu-Backbleche.

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

Schutzgitter HEZ 5050
(Sonderzubehör).

- Das Schutzgitter wird an der Back-
ofentür 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.

Kochen

So können Sie Schäden vermeiden

Damit Ihr Kochfeld lange Zeit schön bleibt und Schäden vermieden werden, beachten Sie bitte:

Geschirr

- Töpfe und Pfannen dürfen keine rauen Böden haben. Sie verkratzen das Kochfeld.
- Sie dürfen keine Speisen in Alufolie oder Kunststoff-Gefäßen zubereiten. Das Material schmilzt an.
- Die Unterseite des Topfes und die Kochstelle müssen sauber und trocken sein.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen. Topfboden und Glaskeramik können beschädigt werden.
- Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

Kochfläche

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche. Durch Salz, Zucker oder Sandkörner – z. B. vom Gemüseputzen – können Kratzer auf dem Kochfeld entstehen.
- Achten Sie darauf, dass keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Es kann beschädigt werden.
- Entfernen Sie Übergelaufenes sofort mit dem Glasschaber.
- Achtung: Angeschmolzenes, Zucker oder stark zuckerhaltige, übergekochte Speisen müssen Sie sofort mit dem Glasschaber aus der heißen Kochzone schieben.
- Benutzen Sie keine Herdschutzfolie.
- Stellen Sie keine heißen Pfannen oder Töpfe auf den Kochfeldrahmen.

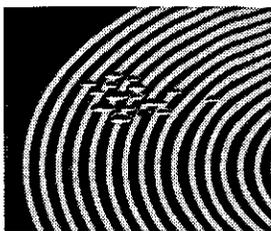
Farbliche Veränderungen des Kochfeldes

Metallisch schillernde Verfärbungen entstehen durch Abrieb von Topfböden oder durch ungeeignete *Reinigungsmittel*. Sie lassen sich nur mühsam mit „Sidol Die Stahlpflege“ oder „Stahl-Fix“ beseitigen. Unser Kundendienst entfernt solche Verschmutzungen gegen Kostenerstattung.

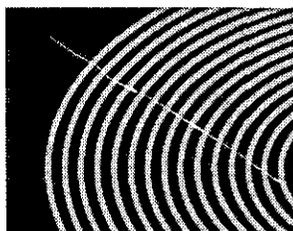
Durch aggressive oder kratzende Reinigungsmittel wird das Dekor abgeschmirgelt. Es entstehen dunkle Flecken. Auch nicht entfernte, eingebrannte Rückstände führen zu farblichen Veränderungen des Kochfeldes.

Beispiele zu möglichen Schäden

Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik.



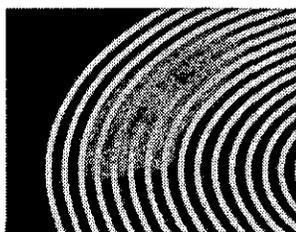
Ausmuschelung
durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



Kratzer durch Salz-, Zucker- oder Sandkörner bzw. durch raue Topfböden.

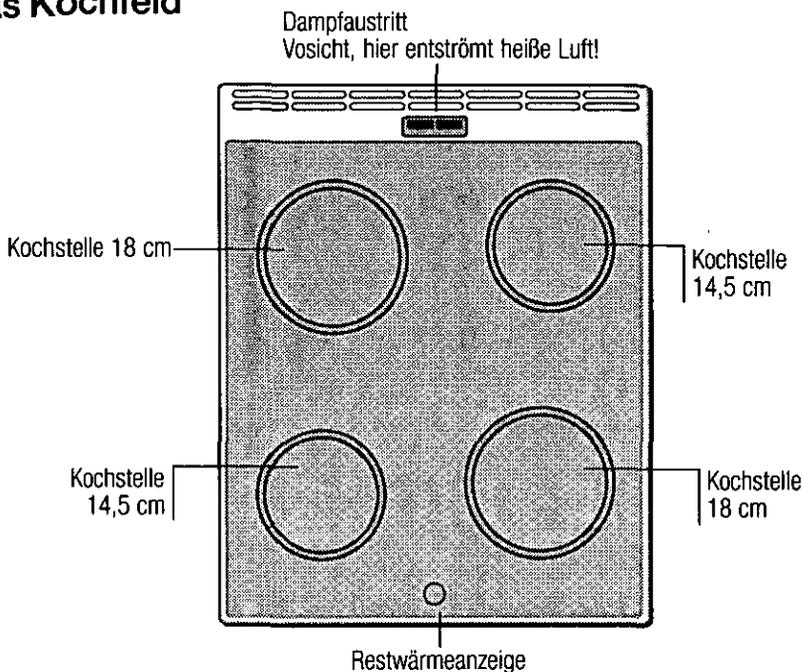


Metallisch schillernde Verfärbungen
durch Topfabrieb oder ungeeignete Reiniger.



Abgeschmirgeltes Dekor durch ungeeignete Reinigungsmittel.

Das Kochfeld



Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige gilt für alle Kochstellen. Sie leuchtet, solange eine Kochstelle heiß ist.

Sie können die Restwärme energiesparend nutzen, z.B. ein kleines Gericht warmhalten oder Kuvertüre schmelzen.

So stellen Sie ein

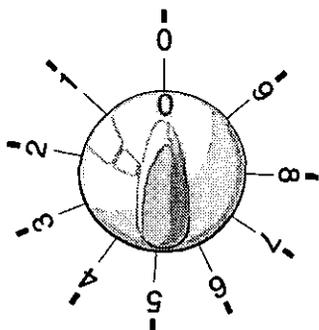
Mit den Kochstellenschaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

1 = niedrigste Kochstufe

9 = höchste Kochstufe

Sie können den Schalter nach rechts oder links drehen.

Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, leuchtet die Anzeigelampe.



Tabellen

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele. Denken Sie bitte daran, dass Garzeiten von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängen und dadurch Abweichungen möglich sind.

Stellen Sie den Kochstellen-Schalter zum Ankochen und Anbraten auf Stufe 9. Drehen Sie ihn dann auf die passende Fortkochstufe zurück.

	Beispiele	Kochstufe
Schmelzen	Schokolade, Kuvertüre,	1
	Gelatine,	1
	Butter	1-2
Erwärmen	Gemüse (Dose)	4-5
	Brühe	7-8
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf z. B. Linseneintopf	2-3
Dünsten	Fisch	5-6
Kochen	Reis	2-3
	Pellkartoffeln*	4-5
	Salzkartoffeln*	4-5
	Gemüse, frisch*	3-5
	Gemüse, tiefgekühlt	4-5
	Fleischbrühe	3-5
Nudeln	4-5	
Braten	Pfannkuchen (Flädle)	6-7
	Fischstäbchen	6-7
	Schnitzel	7-8
Schmoren	Schmorbraten	4-5
	Rouladen	4-5

* Mineralstoffe und Vitamine laugen leicht aus, deshalb gilt:
Wenig Wasser - Vitamine und Mineralstoffe werden geschont.
Knappe Garzeiten - knackiges Gemüse.

Hinweise

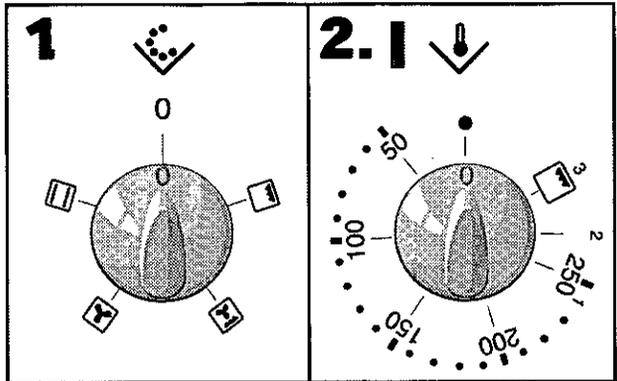
- ❑ Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten. Die einzelnen Kochstellen können unterschiedlich hell leuchten. Dies sind technische Merkmale. Sie haben keinen Einfluss auf Qualität und Funktion.
- ❑ Die rotglühende Heizung kann, je nach Blickwinkel, über den Rand der markierten Kochstelle hinaus scheinen.
- ❑ Die Heizung unter der Kochstelle regelt sich durch Ein- und Ausschalten. Wenn Sie eine niedrige Kochstufe wählen, schaltet sich die Heizung öfter aus, bei höchster Stufe nur selten.
- ❑ Glaskeramik kann materialbedingt an der Oberfläche Unregelmäßigkeiten aufweisen. Durch die spiegelglatte Oberfläche des Kochfeldes kann es sein, dass selbst kleinste Bläschen mit weniger als 1 mm Durchmesser mehr oder weniger stark auffallen. Sie beeinträchtigen weder die Funktionsfähigkeit noch die Haltbarkeit der Glaskeramik-Kochfläche.

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.

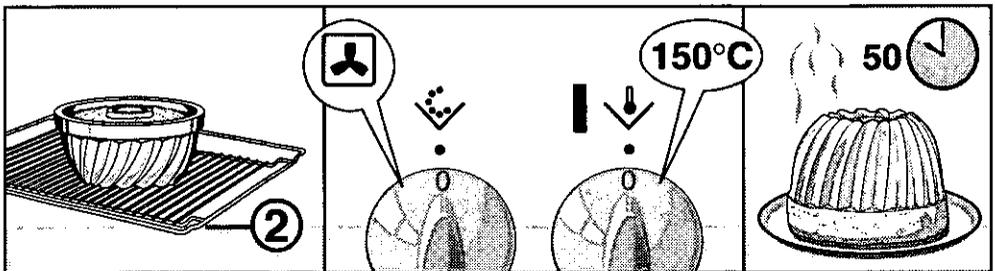
Stellen Sie die Kuchenform immer auf den Rost.

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, Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/ Kastenform	2 2	 	150-170 160-180	50-60 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		170-190	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.

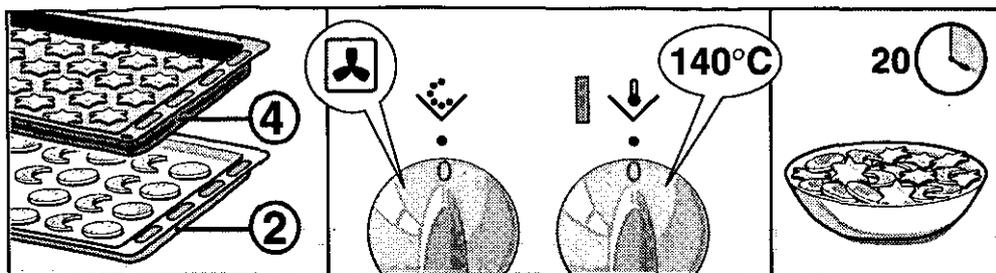
Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
mit trockenem Belag (Rührteig)	1 Blech	2		150-170	25-35
	2 Bleche	2 + 4		140-160	35-45
mit saftigem Belag (z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel)*	1 Blech	2		180-200	40-55
	2 Bleche	2 + 4		160-180	50-60
Biskuitrolle (vorheizen)	1 Blech	1		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. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Backblech zu.

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

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne (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
Würstchen	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.

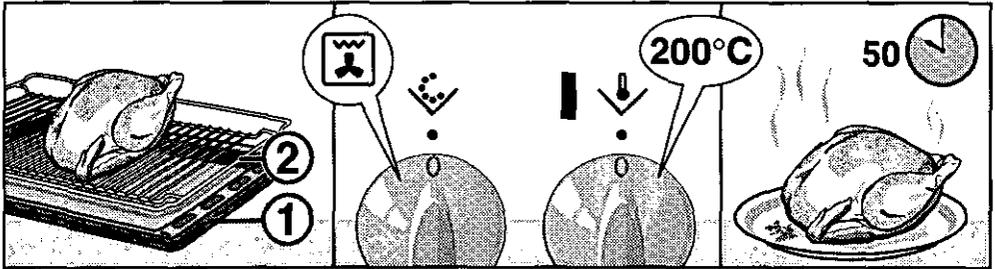
Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

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

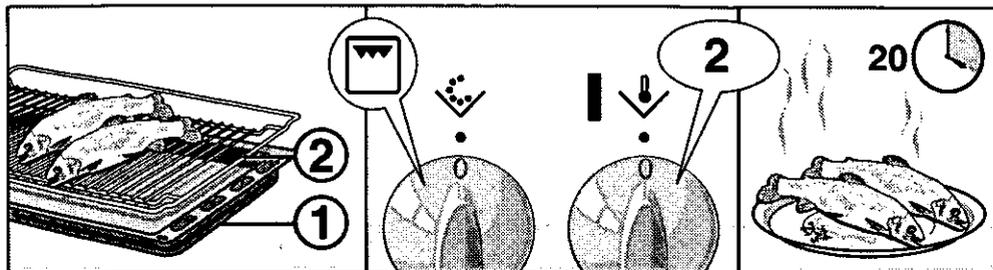


Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Rost	2	☒	200-220	40-50
Hähnchenteile	500 g	Rost	2	☒	200-220	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost	2	☒	200-220	50-70
Ente	1,7 kg	Rost	2	☒	200-220	90-100
Gans	3 kg	Rost	2	☒	180-200	110-130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

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.

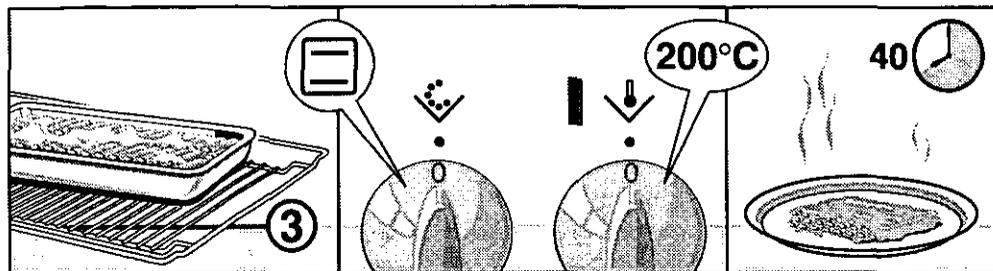
Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

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

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, Universalpfanne*	3	☐	200-220	40-50	
		3	☐	200-220	30-40	
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	flache Auflaufform, Universalpfanne*	2	☒	150-170	55-70	
		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

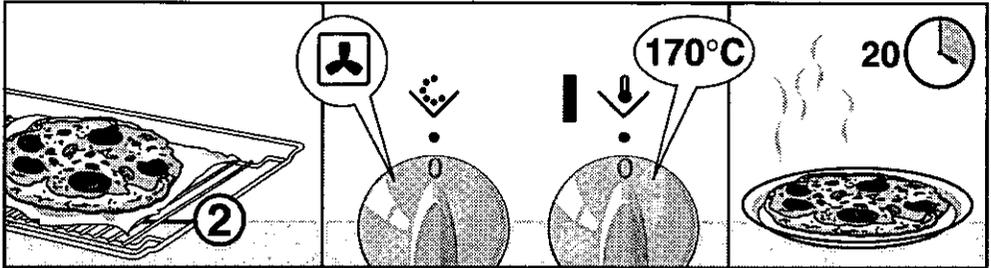
* (Sonderzubehör)

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.

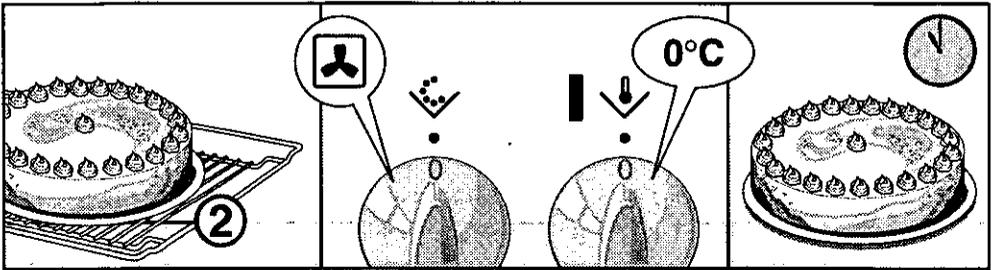
Auftauen

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

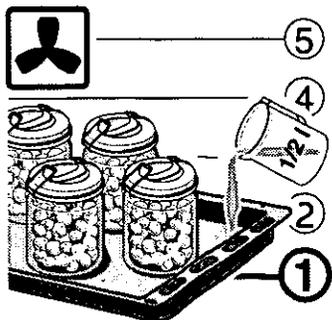
Hinweis: Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Das Gedörnte nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

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 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 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

Ein Schutz- und Pflegemittel überzieht die Glaskeramik-Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. So bleibt Ihr Kochfeld lange Zeit schön und Sie erleichtern sich die Reinigung. Wir empfehlen Ihnen „Hakasil“ oder „cera-fix“, das Sie in Drogerien, im Haushaltswarenhandel, in Groß- oder Supermärkten kaufen können.

Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Benutzung, damit Kochreste nicht einbrennen.

Zur Reinigung des Kochfeldes benutzen Sie am besten den Glasschaber.

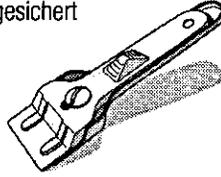
Vorsicht, die Klinge ist sehr scharf!

Entfernen Sie zuerst alle Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber. Gehen Sie dabei nur mit der Klinge über die Glaskeramik-Kochfläche. Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen. Beschädigte Klingen sollten Sie gleich erneuern.

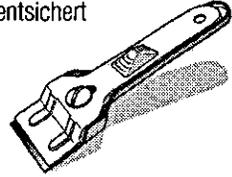
Nach der Benutzung des Glasschabers sichern Sie bitte immer die Klinge.

Ihrem Kochfeld liegt einer der nachfolgend aufgeführten Glasschaber bei.

Schaber
gesichert

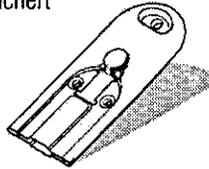


Schaber
entsichert

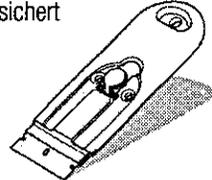


Sichern: Schieben Sie mit dem Daumen das Gehäuse nach vorn.

Schaber
gesichert



Schaber
entsichert



Sichern: Ziehen Sie den gedrückten Knopf nach hinten.

Anschließend reinigen Sie die Kochfläche in handwarmem Zustand mit einem geeigneten Reinigungsmittel und Küchenpapier. Wischen Sie danach das Kochfeld nass ab und reiben Sie es mit einem sauberen Tuch trocken.

Wasserflecken lassen sich auch mit Zitrone oder Essig entfernen. Wenn säurehaltige Flüssigkeit auf den Rahmen tropft, bitte sofort mit einem nassen Tuch abreiben. Es können matte Stellen entstehen.

Geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen:

Reinigungsmittel	Bezugsquellen
Glasschaber	Bau-/Hobymärkte, Elektrofachhandel, Küchenfachgeschäfte, Kundendienst

Reinigungsmittel	Bezugsquellen
Ersatzklingen	Bau-/Hobymärkte, Drogerien, Malerbedarfshandel, Kundendienst
Cillit, COLLO luneta, Dr. Beckmann Pflegereiniger, ENABLITZ, Frisch Aktiv, Sidol Die Stahlpflege, Stahl-Fix, WECO, WK TOP, ZEKOL Glaskeramik-Reiniger, Glaskeramik-Reiniger (Dr. Becher).	Drogerien, Eisen-/Haushaltswarenhandel, Elektrofachhandel, Groß-/Supermärkte, Lebensmittelhandel, Warenhäuser.

Ungeeignete Reinigungsmittel:

Benutzen Sie auf keinen Fall kratzende Schwämme oder Scheuermittel. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner dürfen Sie nicht verwenden.

Durch ungeeignete Reinigungsmittel oder durch Abrieb des Topfbodens entstehen metallisch schillernde Verfärbungen. Sie lassen sich nur mühsam mit „Sidol Die Stahlpflege“ oder „Stahl-Fix“ beseitigen.

Unser Kundendienst entfernt solche Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

Kochfeldrahmen

Den Rahmen reinigen Sie am besten nur mit lauwarmer Spüllauge. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.

Backofen

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

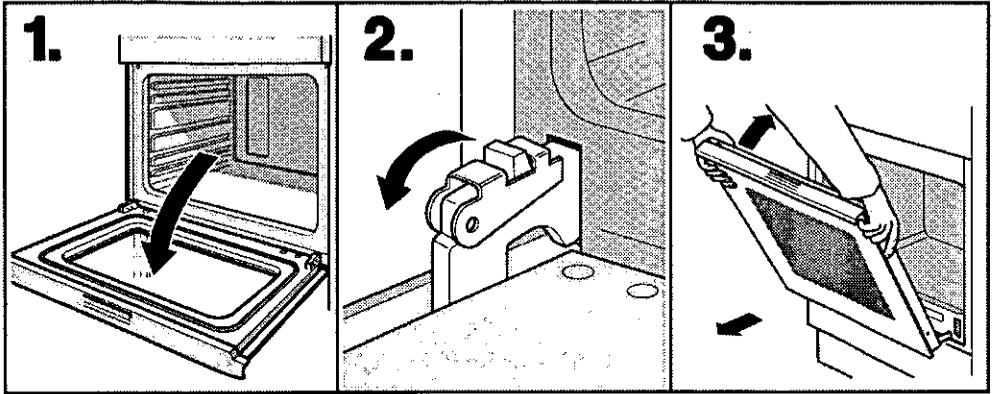
Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme. Backofenreiniger dürfen Sie nur für die Emailflächen des Backofens benutzen.

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.

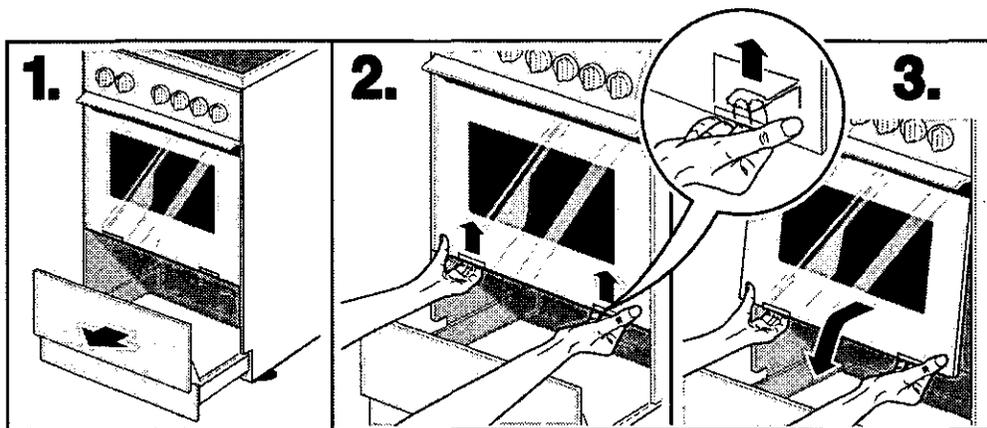
Glasabdeckung der Backofenlampe

Die Glasabdeckung reinigen Sie wie den Backofen.

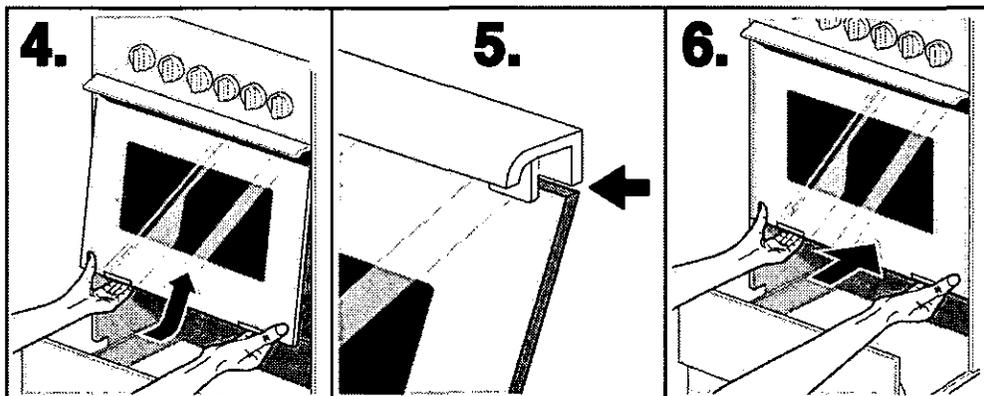
Reinigung der Glasscheiben

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?

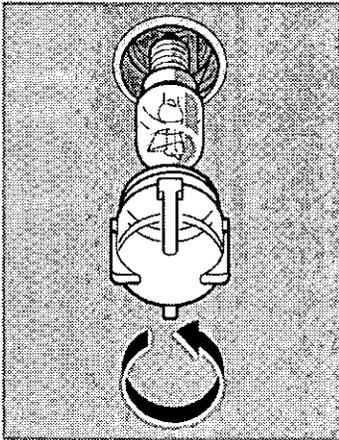
Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

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



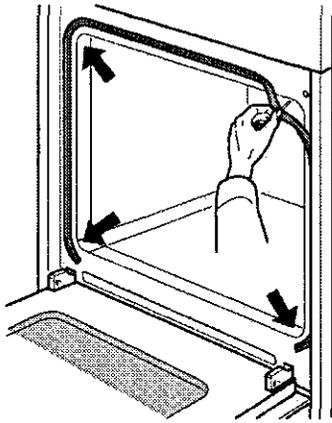
Ist die Backofenlampe ausgefallen, so muss sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.

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.

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-Nummer und
FD-Nummer



U525373

E-Nr.

FD

Kundendienst ☐