

Mit diesem Herd wird Ihnen das Kochen viel Freude machen. Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung.

Am Anfang der Gebrauchsanweisung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was er alles kann und wie Sie ihn bedienen.

Die Tabellen sind so aufgebaut, dass Sie Schritt für Schritt einstellen können. Da finden Sie gebräuchliche Gerichte, das passende Geschirr, die Einschubhöhe und die optimalen Einstellwerte, natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

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

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

Und nun - viel Spaß beim Kochen.

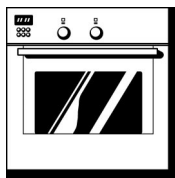
Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

**Family Line 01805/2223** (EUR 0,12/Min.)

---

## Gebrauchsanweisung

---



HB 281..

DE

---

5650 023 943

# Inhaltsverzeichnis

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Worauf Sie achten müssen</b> .....                    | <b>4</b>  |
| Vor dem Anschluss .....                                  | 4         |
| Sicherheitshinweise .....                                | 4         |
| So können Sie Schäden am Gerät vermeiden .....           | 5         |
| <b>Ihr neuer Herd</b> .....                              | <b>6</b>  |
| Das Bedienfeld .....                                     | 6         |
| Versenkbare Schalter .....                               | 8         |
| Die Heizarten .....                                      | 8         |
| Kühlgebläse .....                                        | 9         |
| Backofen und Zubehör .....                               | 10        |
| <b>Vor der ersten Benutzung</b> .....                    | <b>12</b> |
| Uhrzeit einstellen .....                                 | 12        |
| Grundeinstellung ändern .....                            | 13        |
| Backofen aufheizen .....                                 | 13        |
| Zubehör reinigen .....                                   | 13        |
| <b>Backofen einstellen</b> .....                         | <b>14</b> |
| So stellen Sie ein .....                                 | 14        |
| Der Backofen soll automatisch ausschalten .....          | 15        |
| Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten ..... | 16        |
| <b>Kuchen und Gebäck</b> .....                           | <b>18</b> |
| Tipps zum Backen .....                                   | 20        |
| <b>Fleisch, Geflügel, Fisch</b> .....                    | <b>23</b> |
| Fleisch .....                                            | 24        |
| Geflügel .....                                           | 25        |
| Fisch .....                                              | 26        |
| Tipps zum Braten und Grillen .....                       | 26        |

# Inhaltsverzeichnis

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Aufläufe, Gratins, Toast</b> .....        | <b>27</b> |
| <b>Tiefkühl-Fertigprodukte</b> .....         | <b>28</b> |
| <b>Auftauen</b> .....                        | <b>28</b> |
| <b>Dörren</b> .....                          | <b>29</b> |
| <b>Einkochen</b> .....                       | <b>30</b> |
| Vorbereiten .....                            | 30        |
| So stellen Sie ein .....                     | 30        |
| Einkochen von Obst .....                     | 31        |
| Einkochen von Gemüse .....                   | 31        |
| Gläser herausnehmen .....                    | 31        |
| <b>Wecker</b> .....                          | <b>32</b> |
| So stellen Sie ein .....                     | 32        |
| <b>Pflege und Reinigung</b> .....            | <b>33</b> |
| Gerät außen .....                            | 33        |
| Dichtungen .....                             | 33        |
| Zubehör .....                                | 33        |
| Backofen .....                               | 33        |
| Wrasenfilter .....                           | 35        |
| <b>Eine Störung, was tun?</b> .....          | <b>36</b> |
| Backofenlampe an der Decke auswechseln ..... | 37        |
| <b>Kundendienst</b> .....                    | <b>38</b> |
| <b>Umweltschutz</b> .....                    | <b>38</b> |
| Verpackung und Altgerät .....                | 38        |
| So können Sie Energie sparen .....           | 39        |
| <b>Prüfgerichte</b> .....                    | <b>39</b> |

---

# Worauf Sie achten müssen

---

## Vor dem Anschluss

- ☐ Montage und Anschluss dürfen nur nach beiliegender Anweisung und dem Anschlussbild von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt der Garantieanspruch.
- ☐ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.
- ☐ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie beide Anweisungen bei.

---

## Sicherheitshinweise

- ☐ Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.
- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder fern. Verbrennungsgefahr!
- ☐ Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden. Kurzschluss, Stromschlag!
- ☐ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich entzünden, wenn der Backofen eingeschaltet wird. Verbrennungsgefahr!

- ❑ Ist das Gerät defekt, schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus.  
Rufen Sie den Kundendienst.
- ❑ Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen für Wärmegeräte. Schalter und Backofentürgriff erwärmen sich, wenn Sie das Gerät über eine lange Zeit bei hoher Temperatur betreiben.

---

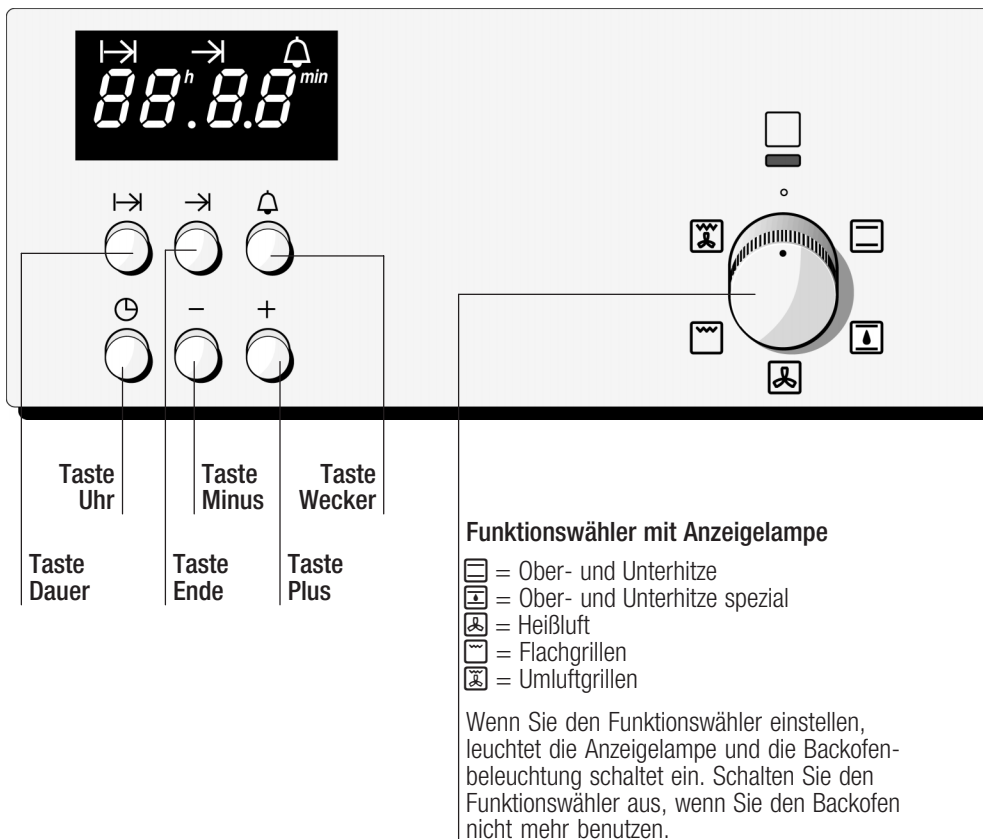
## **So können Sie Schäden am Gerät vermeiden**

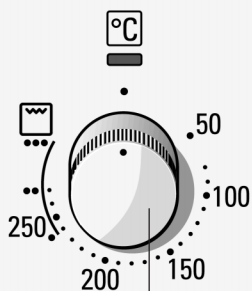
- ❑ Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ❑ Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Es können Emailschiäden entstehen.
- ❑ Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn Sie sehr saftigen Obstkuchen backen, verwenden Sie am besten die tiefere Universalpfanne.
- ❑ Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- ❑ Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.

# Ihr neuer Herd

## Das Bedienfeld

Detailabweichungen je nach Gerätetyp





### Temperaturwähler mit Anzeigelampe

50-270 = Temperatur in °C

Flachgrillen

- = Grill schwach
- = Grill mittel
- = Grill stark

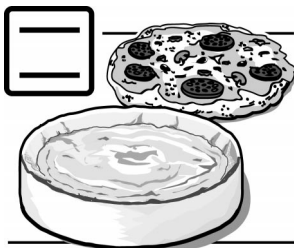
Wenn Sie den Temperaturwähler einschalten, leuchtet die Anzeigelampe. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen wieder auf. Beim Grillen leuchtet die Lampe nicht.

## Versenkbare Schalter

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

Der Funktionswähler kann nach rechts oder links gedreht werden, der Temperaturwähler nur nach rechts.

## Die Heizarten

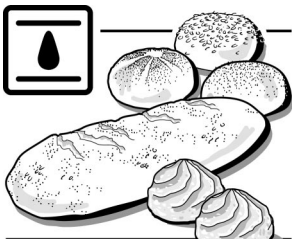


Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

### Ober- und Unterhitze

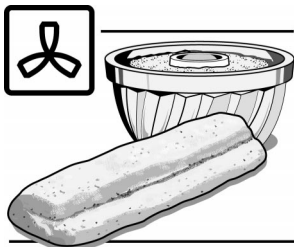
Dabei gelangt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten.

Quarktorte und Pizza 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.



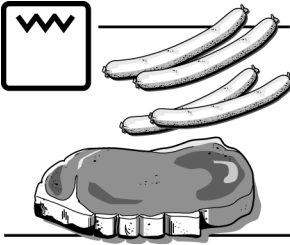
### Ober- und Unterhitze spezial

Die Hitze kommt auch hier gleichmäßig von oben und unten auf das Gebäck. Die Feuchtigkeit, die dem Gebäck beim Backen entzogen wird, bleibt als Wasserdampf im Backofen. Das Gebäck trocknet nicht aus. Hefegebäck wie Brot, Brötchen oder Hefezopf gelingen so besonders gut. Auch für Brandteiggebäck wie Windbeutel ist diese Heizart bestens geeignet.



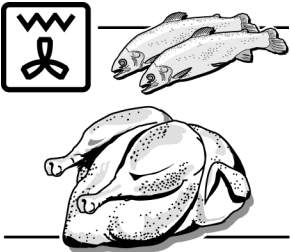
### Heißluft

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 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.



## Flachgrillen

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



## 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.

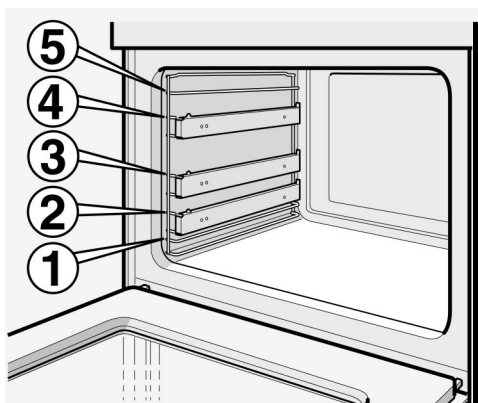
Ohne Drehspieß und ohne Vorheizen lassen sich auch große Bratenstücke, Geflügel und Fisch hervorragend zubereiten.

## Kühlgebläse

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

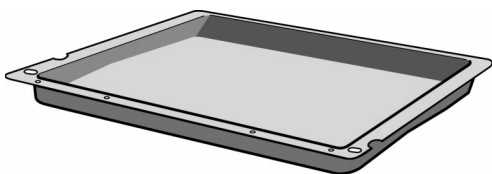
Die warme Luft entweicht je nach Griffart über oder unter dem Türgriff.

## Backofen und Zubehör

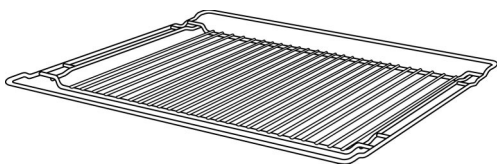


Das **Zubehör** kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

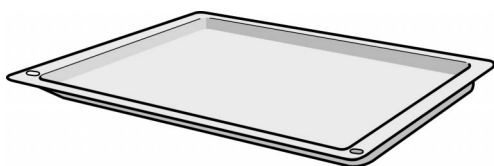
Mit den Auszugsschienen in Höhe 2, 3 und 4 können Sie das Zubehör herausziehen.



**Universalpfanne HZ 21301** für saftige Kuchen, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.



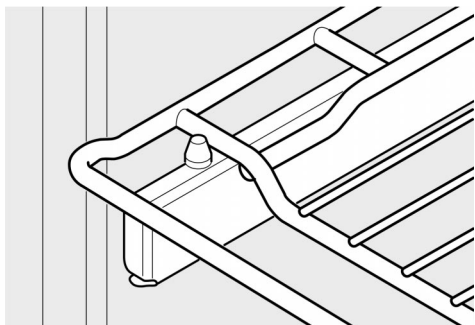
**Rost HZ 21401** für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte. Der Rost muss mit der Krümmung nach unten  eingeschoben werden.



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

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

## Auszüge



Die Auszugsschienen haben vorne jeweils einen Zapfen mit dem das Zubehör gehalten wird.

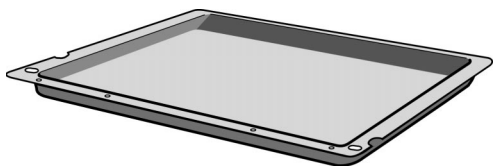
### **Backbleche und Universalpfanne:**

Mit den Löchern nach vorn auf die Schienen legen und bis zum Anschlag einschieben. Die Zapfen müssen in den Löchern liegen.

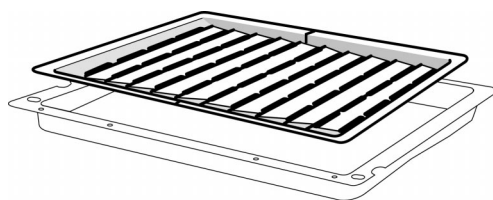
### **Rost:**

Mit der Krümmung nach unten auf die Schienen legen und bis zum Anschlag einschieben. Die Zapfen müssen vor der ersten Querverstrebung liegen.

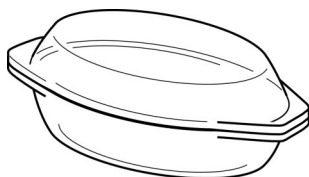
## Sonderzubehör



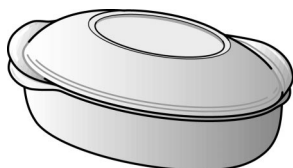
**Email-Backbleche HZ 21101** für saftige Kuchen und Plätzchen.



**Grillblech HZ 22500** für Fisch, Toast, Würstchen oder als Spritzschutz für großes Geflügel. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Legen Sie die zwei Teile so in die Universalpfanne, dass sie in der Mitte übereinander liegen.

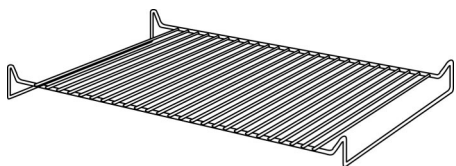


**Glasbräter HZ 9150** für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Er ist besonders geeignet für die Bratautomatik.



### **Metallbräter HZ 26000**

Er ist auf die Bräterzone des Glas-keramik-Kochfeldes abgestimmt. Der Bräter ist für die Kochsensorik, aber auch für die Bratautomatik im Backofen geeignet.



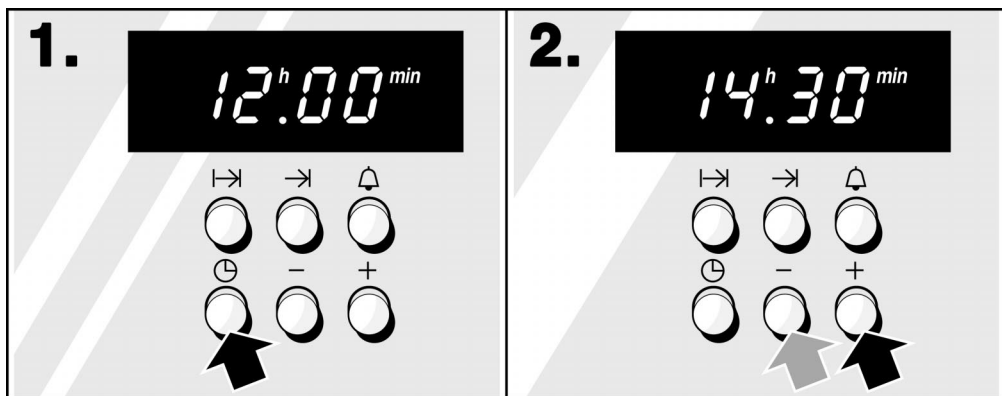
**Rost HZ 22400** für Grillgerichte. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.

## Vor der ersten Benutzung

### Uhrzeit einstellen

Nachdem das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.



**1.** Taste Uhr ⌚ drücken.

**2.** Mit der Taste Plus + oder der Taste Minus - die Uhrzeit aktualisieren.  
Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit automatisch übernommen.

**Ändern der Uhrzeit**  
(z.B. von Sommer- auf Winterzeit)

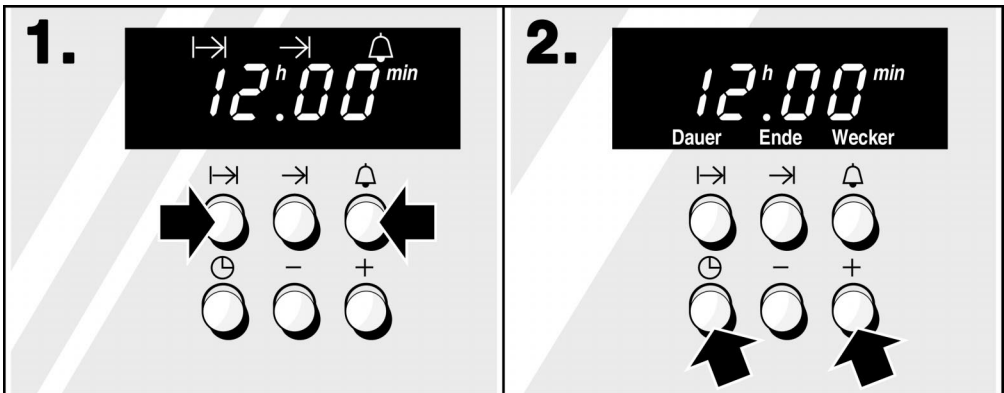
Achtung! Wenn eine Dauer oder ein Ende eingestellt ist, können Sie die Uhrzeit nicht verändern.

## Hinweis

1. Taste Uhr ⌚ drücken.
  2. Mit Plus + oder Minus - die Uhrzeit aktualisieren.
- ☐ Die Uhrzeit wird nicht angezeigt, wenn Sie den Wecker, eine Dauer oder ein Ende eingestellt haben. Wollen Sie die aktuelle Uhrzeit wissen, drücken Sie die Taste Uhr ⌚. Die Uhrzeit erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

## Grundeinstellung ändern

Sie können die Symbole in der Uhranzeige ändern.  
Grundeinstellung: I→I, →I, ⌚  
Änderung in: Dauer, Ende, Wecker.



**1.** Taste Dauer I→I und Taste Wecker ⌚ ca. 2 Sekunden lang gleichzeitig drücken. Die Symbole erscheinen über der Uhrzeit.

**2.** Taste Plus + solange drücken, bis unter der Uhrzeit Dauer, Ende und Wecker erscheinen. Mit der Taste Uhr ⌚ die Einstellung speichern.

## 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.

## Zubehör reinigen

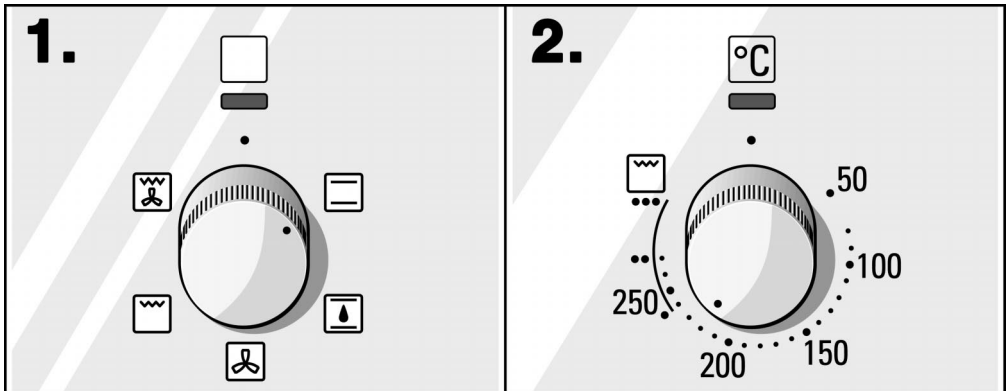
Vor der ersten Benutzung reinigen Sie bitte das Zubehör gründlich mit Spüllauge.

# Backofen einstellen

Stellen Sie die Heizart und dann die Temperatur oder Grillstufe ein. Das ist alles. Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Backofen aus.

Ihr Backofen kann aber auch automatisch nach einer eingestellten Dauer ausschalten. Und wenn Sie weg müssen, können Sie den Backofen so einstellen, dass er selbst ein- und ausschaltet.

## So stellen Sie ein



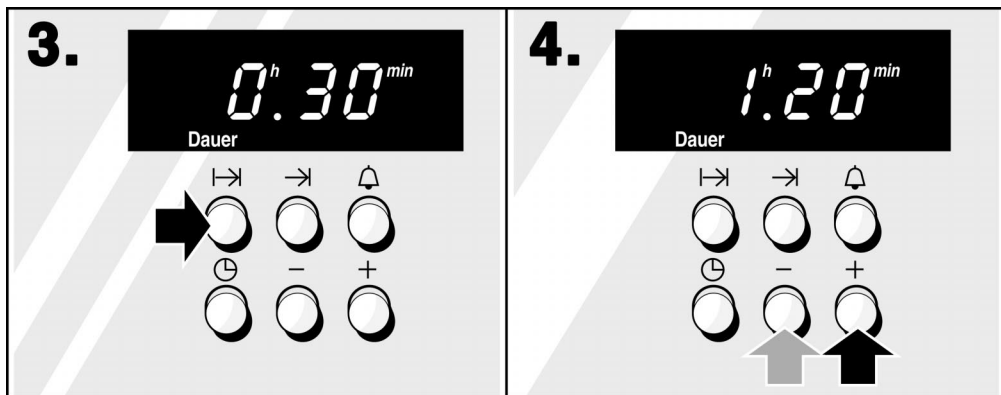
**1.** Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.

**2.** Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

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

## Der Backofen soll automatisch ausschalten

Stellen Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler ein, wie in Punkt **1** und **2** beschrieben.



**3.** Taste Dauer I→I drücken.

**4.** Mit der Taste Plus + oder der Taste Minus - die vorgeschlagene Dauer verändern.  
Die Dauer startet wenn das Symbol nicht mehr blinkt.

### Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. In der Anzeige erscheint 0.00. Der Backofen schaltet aus. Wenn Sie das Signal stört, können Sie es vorzeitig mit der Taste Dauer I→I ausschalten.

Der automatische Betrieb ist gelöscht, wenn die Uhrzeit in der Anzeige erscheint. Steht die Anzeige noch auf 0.00, drücken Sie die Taste Dauer I→I. Die Uhrzeit erscheint.

### Wenn das Gericht noch nicht ganz fertig ist

stellen Sie noch einmal ein wie in Punkt **3** und **4** beschrieben.

### Wenn das Gericht fertig ist

schalten Sie den Funktionswähler aus.

### Korrektur

Die Dauer können Sie jederzeit verändern. Drücken Sie die Taste Dauer I→I und korrigieren Sie die Dauer mit der Taste Plus + oder der Taste Minus -.

### Löschen

Taste Dauer I→I drücken. Mit der Taste Minus - die Zeit auf 0.00 zurückstellen und noch einmal die Taste Dauer I→I drücken.

## Hinweise

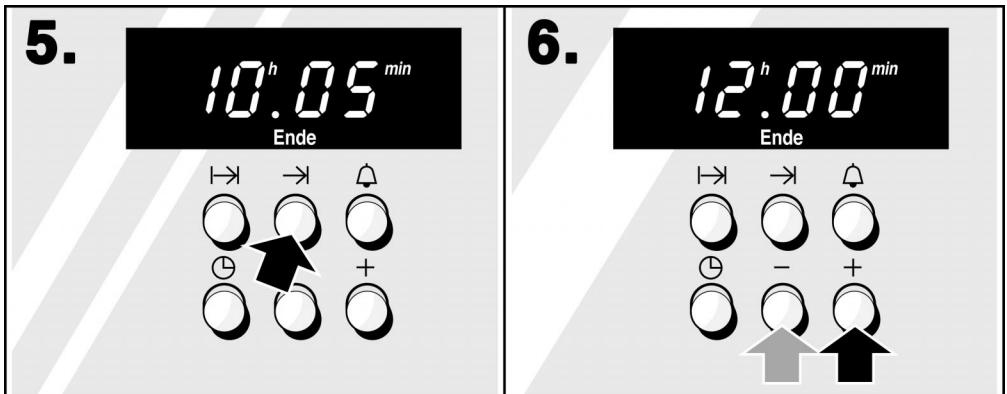
- ❑ In der Uhranzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie wollen wissen, wie lange das Gericht im Backofen noch dauert. Drücken Sie die Taste Dauer I→I. Die restliche Dauer wird für einige Sekunden angezeigt.
- ❑ Sie können eine Dauer von einer Minute bis 23 Stunden 59 Minuten einstellen.

## Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

**Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.**

Sie haben wichtige Termine. Das Essen soll trotzdem pünktlich fertig sein. Das ist ganz einfach, denn der Backofen schaltet sich selbst ein und zum gewünschten Zeitpunkt wieder aus.

Stellen Sie ein, wie in Punkt **1** bis **4** beschrieben. Beginnen Sie gleich darauf mit Punkt **5**.



**5.** Taste Ende →I drücken.  
In der Anzeige erscheint die Endezeit. Das ist der Zeitpunkt zu dem der Backofen ausschaltet. Verschieben Sie diese Zeit auf später.

**6.** Mit der Taste Plus + oder der Taste Minus - die neue Endezeit einstellen.

Der Backofen schaltet automatisch ein und aus. In der Uhranzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet. Dann läuft die Dauer rückwärts ab.

## Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. In der Anzeige erscheint 0.00. Der Backofen schaltet aus. Wenn Sie das Signal stört, können Sie es vorzeitig mit der Taste Dauer I→I ausschalten.

Der automatische Betrieb ist gelöscht, wenn die Uhrzeit in der Anzeige erscheint. Steht die Anzeige noch auf 0.00, drücken Sie die Taste Dauer **I→I**. Die Uhrzeit erscheint.

**Wenn das Gericht noch nicht ganz fertig ist**

stellen Sie noch einmal ein wie in Punkt **3** und **4** beschrieben.

**Wenn das Gericht fertig ist**

schalten Sie den Funktionswähler aus.

**Korrektur**

Bevor der Backofen startet, können Sie die Endezeit jederzeit korrigieren. Drücken Sie dazu die Taste Ende **→I**. Verändern Sie die Endezeit mit der Taste Plus + oder der Taste Minus -.

**Löschen**

Taste Dauer **I→I** zweimal drücken. Mit der Taste Minus - die Zeit auf 0.00 zurückstellen und noch einmal die Taste Dauer **I→I** drücken.

**Hinweis**

☐ Die Endezeit erscheint für einige Sekunden, wenn Sie die Taste Ende **→I** drücken.

# Kuchen und Gebäck

## Backformen

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

Stellen Sie die Kuchenform immer auf den Rost.

## Tabellen

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

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

Hinweis: Bedingt durch die hohe Feuchtigkeit kann sich beim Backen mit Ober- und Unterhitze speziell  an der Backofeninnenscheibe Kondensat bilden. Wenn Sie die Backofentür öffnen, entweicht Dampf.

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

| Kuchen in Formen                   | Form auf dem Rost       | Höhe | Heizart                                                                             | Temperatur °C | Backdauer Minuten |
|------------------------------------|-------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|
| Rührkuchen einfach                 | Napf-/Kranz-/Kastenform | 2    |  | 160-180       | 50-60             |
| Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen) | Napf-/Kranz-/Kastenform | 2    |  | 150-170       | 60-70             |
| Tortenboden mit Rand aus Mürbeteig | Springform              | 1    |  | 180-200       | 25-35             |

| Kuchen in Formen                                | Form auf dem Rost   | Höhe | Heizart                                                                           | Temperatur °C | Backdauer Minuten |
|-------------------------------------------------|---------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|
| Tortenboden aus Rührteig                        | Obstbodenform       | 2    |  | 150-170       | 20-30             |
| Biskuittorte (Wasserbiskuit)                    | Springform          | 2    |  | 160-180       | 30-40             |
| Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*               | dunkle Springform   | 2    |  | 180-200       | 70-90             |
| Obstkuchen fein, aus Rührteig                   | Springform/Napfform | 2    |  | 150-170       | 50-60             |
| Pikante Kuchen*<br>(z. B. Quiche/Zwiebelkuchen) | Springform          | 1    |  | 150-170       | 55-65             |

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

| Kuchen auf dem Blech                          |                          | Höhe | Heizart                                                                             | Temperatur °C | Backdauer Minuten |
|-----------------------------------------------|--------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------|
| Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag       | Blech                    | 2    |    | 180-200       | 20-30             |
|                                               | Blech + Universalpfanne* | 2+4  |    | 150-170       | 35-45             |
| Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag (Obst) | Universalpfanne          | 3    |    | 170-190       | 40-50             |
|                                               | Blech + Universalpfanne* | 2+4  |    | 140-160       | 50-60             |
| Biskuitrolle (vorheizen)                      | Universalpfanne          | 3    |    | 190-210       | 15-20             |
| Hefezopf mit 500 g Mehl                       | Blech                    | 2    |    | 180-200       | 30-40             |
| Stollen mit 500 g Mehl                        | Blech                    | 2    |    | 170-190       | 60-70             |
| Stollen mit 1 kg Mehl                         | Blech                    | 2    |  | 170-190       | 90-100            |
| Strudel, süß                                  | Universalpfanne          | 2    |  | 170-190       | 55-65             |
| Pizza (Hefeteig)                              | Universalpfanne          | 3    |  | 220-240       | 25-35             |
|                                               | Blech + Universalpfanne* | 2+4  |  | 180-200       | 35-45             |

\* Beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech einschieben.

| Kleingebäck |                          | Höhe | Heizart                                                                           | Temperatur<br>°C | Backdauer,<br>Minuten |
|-------------|--------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|
| Plätzchen   | Blech                    | 2    |  | 180-200          | 10-20                 |
|             | Blech + Universalpfanne* | 2+4  |  | 140-160          | 25-35                 |
| Baiser      | Blech                    | 2    |  | 80-100           | 120-150               |
| Windbeutel  | Blech                    | 1    |  | 210-230          | 30-40                 |
| Makronen    | Blech                    | 2    |  | 120-140          | 30-40                 |
|             | Blech + Universalpfanne* | 2+4  |  | 100-120          | 35-45                 |
| Blätterteig | Blech                    | 2    |  | 190-210          | 20-30                 |
|             | Blech + Universalpfanne* | 2+4  |  | 190-210          | 25-35                 |

\* Beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech einschieben.

| Brot und Brötchen                              |                 | Höhe | Heizart                                                                           | Tempera-<br>tur °C | Dauer, Minuten |
|------------------------------------------------|-----------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|
| Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*,<br>(vorheizen)      | Universalpfanne | 2    |  | 270                | 8              |
|                                                |                 |      |  | 200                | +40-50         |
| Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*,<br>(vorheizen) | Universalpfanne | 2    |  | 270                | 8              |
|                                                |                 |      |  | 200                | +40-50         |
| Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)                | 1 Blech         | 3    |  | 210-230            | 20-30          |

\* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

## 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, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

**Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.**

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

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

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne.

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

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. Lassen Sie die unteren Bleche 5 bis 10 Minuten nachbacken oder schieben Sie diese früher ein.

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

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

---

# Fleisch, Geflügel, Fisch

## Geschirr

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

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

## Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

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

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

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

## Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

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

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

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

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

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

# Fleisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen. Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität und Beschaffenheit des Fleisches.

| Fleisch                                                     | Gewicht   | Geschirr    | Höhe | Heizart                                                                             | Temperatur °C, Grill | Dauer, Minuten |
|-------------------------------------------------------------|-----------|-------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|
| Rinderschmorbraten<br>(z. B. Hochrippe)                     | 1 kg      | geschlossen | 2    |    | 210-230              | 80             |
|                                                             | 1,5 kg    |             | 2    |    | 210-230              | 90             |
|                                                             | 2 kg      |             | 2    |    | 210-230              | 120            |
| Rinderlende                                                 | 1 kg      | offen       | 2    |    | 200-220              | 70             |
|                                                             | 1,5 kg    |             | 2    |    | 190-210              | 80             |
|                                                             | 2 kg      |             | 2    |    | 180-200              | 90             |
| Roastbeef rosa*                                             | 1 kg      | offen       | 2    |    | 240-260              | 40             |
| Steaks, durchgegart                                         |           | Rost        | 5    |    | Stufe ●●●            | 25             |
| Steaks, rosa                                                |           | Rost        | 5    |    | Stufe ●●●            | 20             |
| Schweinefleisch ohne<br>Schwarte (z. B. Nacken)             | 1 kg      | offen       | 2    |    | 190-210              | 100            |
|                                                             | 1,5 kg    |             | 2    |    | 180-200              | 140            |
|                                                             | 2 kg      |             | 2    |    | 170-190              | 160            |
| Schweinefleisch mit<br>Schwarte**<br>(z. B. Schulter, Haxe) | 1 kg      | offen       | 2    |    | 210-230              | 100            |
|                                                             | 1,5 kg    |             | 2    |    | 200-220              | 120            |
|                                                             | 2 kg      |             | 2    |    | 190-210              | 140            |
| Kasseler mit Knochen                                        | 1 kg      | geschlossen | 2    |    | 210-230              | 60             |
| Hackbraten                                                  | 750 g     | offen       | 2    |  | 170-190              | 70             |
| Würstchen                                                   | ca. 750 g | Rost        | 4    |  | Stufe ●●●            | 15             |
| Kalbsbraten                                                 | 1 kg      | offen       | 2    |  | 200-220              | 100            |
|                                                             | 2 kg      |             | 2    |  | 180-200              | 120            |
| Lammkeule ohne Knochen                                      | 1,5 kg    | offen       | 2    |  | 170-190              | 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 und 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.

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf ungefülltes, bratfertiges Geflügel.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein.

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

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

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

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

| Geflügel                      | Gewicht  | Geschirr | Höhe | Heizart                                                                             | Temperatur °C | Dauer, Minuten |
|-------------------------------|----------|----------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück | je 400 g | Rost*    | 2    |    | 200-220       | 40-50          |
| Hähnchenteile                 | je 250 g | Rost*    | 2    |    | 200-220       | 30-40          |
| Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück  | je 1 kg  | Rost*    | 2    |    | 200-220       | 50-80          |
| Ente                          | 1,7 kg   | Rost*    | 2    |    | 200-220       | 90-100         |
| Gans                          | 3 kg     | Rost*    | 2    |  | 180-200       | 110-130        |
| Babypute                      | 3 kg     | Rost*    | 2    |  | 170-190       | 80-100         |
| 2 Putenkeulen                 | je 800 g | Rost*    | 2    |  | 180-200       | 90-110         |

\* Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

# Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Fisch                             | Gewicht  | Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur<br>°C, Grill | Dauer,<br>Minuten |
|-----------------------------------|----------|----------|------|---------|-------------------------|-------------------|
| Fisch gegrillt                    | à 300 g  | Rost*    | 3    |         | Stufe ●●                | 18-20             |
|                                   | 1 kg     |          | 2    |         | 190-200                 | 45-50             |
|                                   | 1,5 kg   |          | 2    |         | 170-190                 | 50-60             |
| Fisch in Scheiben z. B. Koteletts | je 300 g | Rost*    | 4    |         | Stufe ●●●               | 20-25             |

\* Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

## Tipps zum Braten und Grillen

**Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.**

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

**Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.**

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

**Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.**

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

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

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

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

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

**Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.**

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

# Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Gericht                                                      | Geschirr                            | Höhe | Heizart                                                                           | Temperatur<br>°C, Grill | Dauer<br>Minuten |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|
| Aufläufe süß<br>(z.B. Quarkauflauf mit Obst)                 | Auflaufform                         | 2    |  | 180-200                 | 40-50            |
| Aufläufe pikant aus gegarten<br>Zutaten (z.B. Nudelauf)lauf) | Auflaufform,<br>Universalpfanne     | 3    |  | 210-230                 | 25-35            |
|                                                              |                                     | 3    |  | 210-230                 | 20-30            |
| Aufläufe pikant aus rohen Zutaten*<br>(z.B. Kartoffelgratin) | Auflaufform oder<br>Universalpfanne | 2    |  | 160-180                 | 50-60            |
|                                                              |                                     | 2    |  | 160-180                 | 50-60            |
| Toast bräunen                                                | Rost                                | 5    |  | Stufe ●●●               | 4-5              |
| Toast überbacken                                             | Rost**                              | 4    |  | Stufe ●●●               | 6-8              |

\* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

\*\* Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

# Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Gericht                  |                 | Höhe | Heizart                                                                           | Temperatur °C | Dauer, Minuten |
|--------------------------|-----------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| Strudel mit Obstfüllung* | Universalpfanne | 3    |  | 180-200       | 40-50          |
| Pommes frites*           | Universalpfanne | 3    |  | 240-250       | 25-30          |
| Pizza*                   | Rost            | 2    |  | 180-200       | 15-20          |
| Pizza-Baguette*          | Rost            | 3    |  | 190-210       | 15-20          |

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

## Hinweis

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

# Auftauen

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

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

|                                                                                                                                 | Zubehör | Höhe | Heizart                                                                           | Temperatur °C                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Empfindliches Gefriergut</b><br>z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte usw. | Rost    | 2    |  | Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet |
| <b>Sonstige Tiefkühlprodukte*</b><br>Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck                     | Rost    | 2    |  | 80 °C                                     |

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

## Dörren

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

| Lebensmittel                    | Höhe | Heizart                                                                             | Temperatur °C | Dauer, Stunden |
|---------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| 600 g Apfelfringe               | 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         |

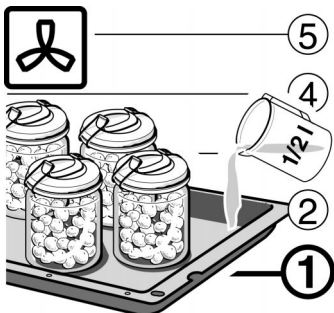
**Hinweis:** Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Das Gedörnte nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

# Einkochen

## Vorbereiten

- ☐ Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.  
Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.
- ☐ Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.
- ☐ Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser. Die Glasränder eventuell nochmals abwischen. Sie müssen sauber sein. Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel. Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.
- ☐ Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Backofen.
- ☐ Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, dass es in den Gläsern richtig perlt.

## So stellen Sie ein



1. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
2.  $\frac{1}{2}$  Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Funktionswähler auf stellen.
5. Temperaturwähler auf 140 bis 150 °C stellen.

## Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen - nach etwa 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<br>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

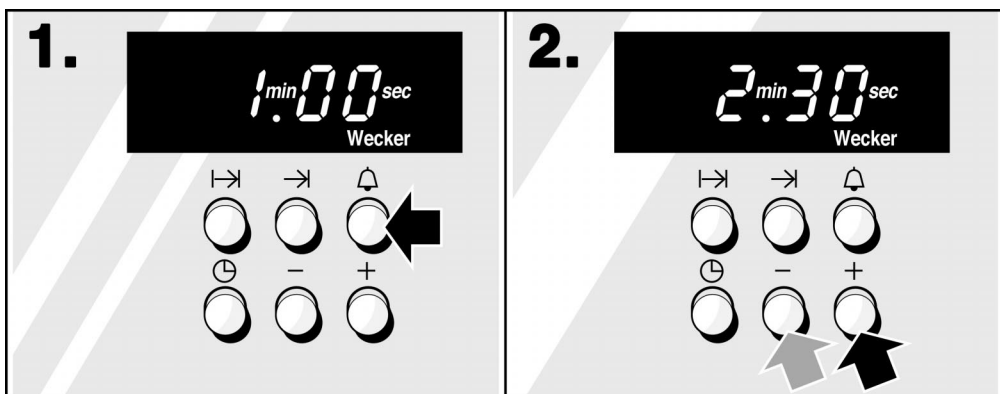
Stellen Sie die Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

# Wecker

Sie können den Wecker jederzeit einstellen. Auch dann, wenn bereits eine Dauer oder ein Ende eingestellt ist.

Die Weckerzeit läuft immer sichtbar in der Anzeige ab. Der Wecker hat einen besonderen Signalton. So können Sie hören, ob der Wecker oder z.B eine eingestellte Dauer abgelaufen ist.

## So stellen Sie ein



**1.** Taste Wecker drücken.

**2.** Mit der Taste Plus + oder der Taste Minus - die gewünschte Weckerzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Einstellung automatisch übernommen. Die Weckerzeit läuft rückwärts in der Uhranzeige ab.

### Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Das Symbol Wecker blinkt. Drücken Sie die Taste Wecker .

### Korrektur

Taste Wecker drücken. Mit Plus + oder Minus - die Zeit verändern.

### Löschen

Taste Wecker kurz hintereinander zweimal drücken.

### Hinweis

☐ Sie können Stunden, Minuten und Sekunden einstellen.

---

# Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

---

## Gerät außen

Es genügt, wenn Sie das Gerät feucht abwischen. Ist es stärker verschmutzt, geben Sie einige Tropfen Geschirrspülmittel in das Reinigungswasser. Wischen Sie das Gerät mit einem trockenen Lappen nach.

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

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

---

## Dichtungen

Die Dichtungen am Backofen können Sie mit Spülmittel reinigen. Benutzen Sie auf keinen Fall scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

---

## Zubehör

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

---

## Backofen

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

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

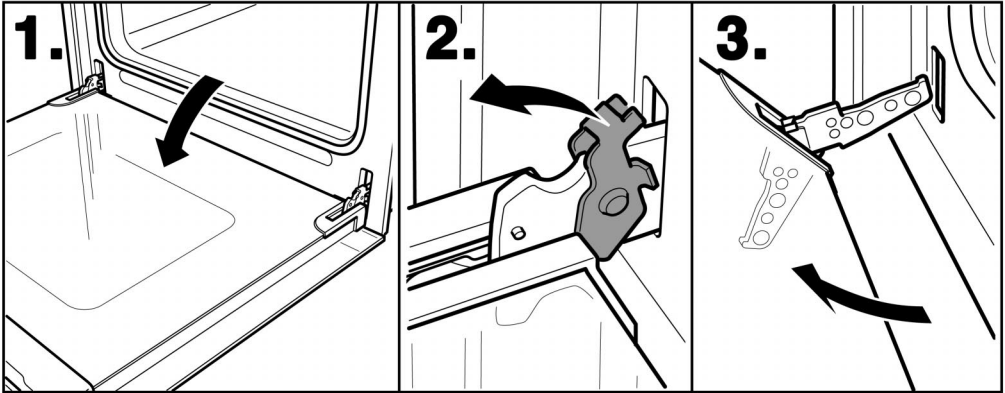
### Zur leichteren Reinigung

- ☐ können Sie die Backofenlampe einschalten. Dazu stellen Sie den Funktionswähler auf . Das Kühlgebläse läuft nach kurzer Zeit an. Es schaltet sich automatisch wieder aus.
- ☐ können Sie die Backofentür abnehmen:

1. Backofentür ganz öffnen.

2. Die beiden Sperrhebel bis Anschlag nach oben schwenken.
3. Tür so weit schließen, dass sie nach oben herausgezogen werden kann.

Achten Sie beim Einhängen der Backofentür darauf, dass die Kerbe unter dem Scharnier richtig einrastet.



### Reinigung der Emailflächen

Wischen Sie den leicht verschmutzten Backofen mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus.

Ist der Backofen stark verschmutzt, verwenden Sie am besten Backofenreiniger.

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

### Glasabdeckung der Backofenlampe

Die Glasabdeckung im Backofen reinigen Sie am besten mit Spüllauge.

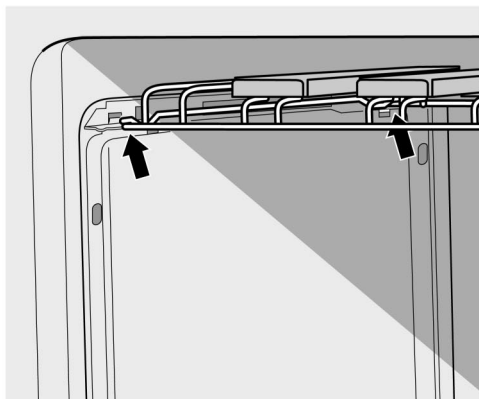
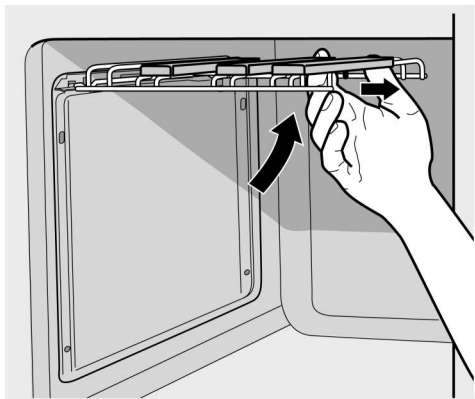
### Hinweise

Der Backofen ist 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.

## Reinigung der Einhängegestelle

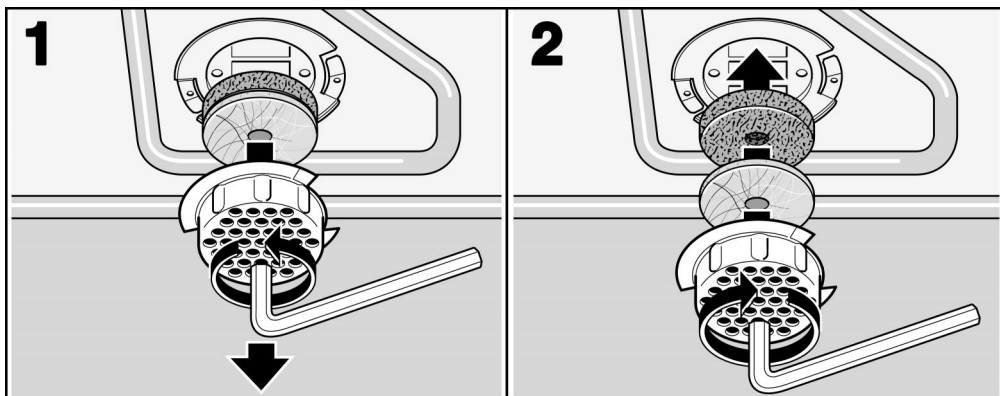
Hängen Sie die Gestelle aus. Benutzen Sie zum Reinigen Spülmittel und Spülschwamm. Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie Putzschwämme.  
Geben Sie die Gestelle nicht in den Geschirrspüler.



## Wrasenfilter

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

Der Filter muss von Zeit zu Zeit gereinigt werden.



### So gehen Sie vor

1. Mit der Hand oder einem Sechskantschlüssel (6 mm) den Filter nach links drehen und abnehmen, Bild 1.
2. Die beiden Filtereinsätze herausnehmen.

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

3. Filter und Filtereinsatz wieder anbringen. Dabei zuerst den dünnen und dann den dickeren Filtereinsatz in den Filter legen.
4. Mit der Hand oder einem Sechskantschlüssel den Filter nach rechts festdrehen.  
Der Filter muss genauso wie im Bild 2 eingesetzt werden. Nur dann lässt er sich wieder befestigen.

---

## Eine Störung, was tun?

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

| Störung                      | Mögliche Ursache  | Hinweise/Abhilfe                                                                  |
|------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Der Herd funktioniert nicht. | Sicherung defekt. | Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist. |
|                              | Stromausfall      | Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.                                      |
| Die Uhranzeige blinkt.       | Stromausfall      | Uhrzeit neu einstellen.                                                           |

**Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.**

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

## Backofenlampe an der Decke auswechseln



### Glasabdeckung auswechseln

Ist die Backofenlampe ausgefallen, so muss sie ausgetauscht 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. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung im Innenraum des Backofens durch Linksdrehen herausschrauben.
4. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp mit gleicher Wattzahl ersetzen.
5. Glasabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherung wieder einschalten und die Uhrzeit neu einstellen.

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

---

# Kundendienst

## E-Nummer und FD-Nummer

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

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

|                |    |
|----------------|----|
| E-Nr.          | FD |
| Kundendienst ☎ |    |

---

# Umweltschutz

---

## Verpackung und Altgerät

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung Schrott!"

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

## So können Sie Energie sparen

- ☐ Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanweisung so angegeben ist.
- ☐ Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- ☐ Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kuchen (Kastenformen) nebeneinander einschieben.
- ☐ Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

## Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

### Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Gericht      | Zubehör und Hinweise     | Höhe | Heizart                                                                             | Temperatur<br>°C | Backdauer<br>Minuten |
|--------------|--------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|
| Spritzgebäck | Blech                    | 2    |  | 190-210          | 20-30                |
|              | Blech                    | 2    |  | 150-170          | 20-30                |
|              | Blech + Universalpfanne* | 2+4  |  | 140-160          | 30-40                |

| Gericht                           | Zubehör und Hinweise                                | Höhe | Heizart                                                                           | Temperatur<br>°C | Backdauer<br>Minuten |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|
| Small Cakes                       | Blech                                               | 3    |  | 190-210          | 15-25                |
| 20 Stück pro<br>Blech (vorheizen) | Blech + Universalpfanne*                            | 2+4  |  | 150-170          | 20-30                |
| Wasserbiskuit                     | Springform                                          | 2    |  | 160-180          | 30-40                |
| Hefebleckkuchen                   | Universalpfanne                                     | 3    |  | 170-190          | 40-50                |
|                                   | Blech + Universalpfanne*                            | 2+4  |  | 140-160          | 50-60                |
| Gedeckter<br>Apfelmuchen          | 1 Rost + 2 Weißblech-<br>Springformen Ø 20 cm***    | 1    |  | 170-190          | 65-75                |
|                                   | 2 Roste** + 2 Weißblech-<br>Springformen Ø 20 cm*** | 1+3  |  | 170-190          | 65-75                |

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

\*\* Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

\*\*\* Stellen Sie die Kuchen diagonal versetzt auf den Rost.

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Gericht                              | Zubehör | Höhe | Heizart                                                                           | Grillstufe | Dauer<br>Minuten |
|--------------------------------------|---------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------|
| Toast bräunen<br>(10 Min. vorheizen) | Rost    | 5    |  | Stufe ●●●  | 1-2              |
| Beefburger 12 Stück*                 | Rost    | 4    |  | Stufe ●●●  | 25-30            |

\* Nach der Hälfte der Zeit wenden.