

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 Tips 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.

Gebrauchsanweisung



HE 48 E ..

800 360 DE

Inhalt

	Seite
Umweltschutz	
Umweltschutz	6
Hinweise zur Entsorgung	7
So können Sie Energie sparen	7
Worauf Sie achten müssen	
Vor dem Anschluß des neuen Gerätes	8
Sicherheitshinweise	8
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden	9
Das ist Ihr neuer Herd	
Das Bedienfeld	10
Kindersicherung	14
Schnellaufheizung	14
Automatische Sicherheitsabschaltung	15
Die Heizarten	16
Backwagen und Zubehör	18
Vor der ersten Benutzung	
Grundeinstellungen	20
Die Uhrzeit einstellen	22
Backofen aufheizen	22
Wecker	23
Kochen	
Kochstellenschalter	24
Ankoch-Elektronik	24
So stellen Sie ein	24
Tabellen	26
Kochfeld	27
Was ist zu tun, wenn . . .	28
Backen, Braten, Grillen	
So stellen Sie den Backofen ein	29
wenn der Backofen automatisch ausschalten soll	30

Inhalt

	Seite
wenn der Backofen automatisch ein- und ausschalten soll	31
Beispiel:	32

Tabellen

Kuchen und Gebäck	34
Tips zum Backen	36
Fleisch, Geflügel, Fisch	38
Tips zum Braten und Grillen	41
Aufläufe, Gratins, Toast	42
Tiefkühl-Fertigprodukte	42
Zusätzliche Möglichkeiten	43

Bratautomatik

Geschirr	44
Brattabellen	45
So bereiten Sie vor	47
So stellen Sie ein	48
Tips zur Bratautomatik	51

Memo-Funktion	53
----------------------	----

Auftauen	58
-----------------	----

Dörren	58
---------------	----

Einkochen	59
------------------	----

So pflegen Sie Ihren Herd

Pflege	61
--------	----

Störungen, Reparatur

Eine Störung, was tun?	65
Backofenbeleuchtung auswechseln	66
Türdichtung auswechseln	67
Reparatur, E-Nr. und FD-Nr.	68

Umweltschutz

Ein grundsätzliches Ziel unseres Unternehmens

Unser Unternehmen arbeitet kontinuierlich an Maßnahmen, die zur Schonung von Energie und Ressourcen und zum Abbau der weltweiten Umweltbelastungen beitragen.

Deshalb verfügen wir über ein Umweltmanagement das sicherstellt, daß diese Ziele erreicht werden.

Beauftragte für Immissionsschutz, Gewässerschutz, Abfall- und Gefahrguttransporte und ein bereichsübergreifender Koordinator beraten die Produkt-Verantwortlichen bei ihren Entscheidungen zu Umweltschutzmaßnahmen und überwachen deren Umsetzung.

Für unsere Mitarbeiter werden zahlreiche Informations- und Ausbildungsmaßnahmen durchgeführt.

Lieferanten und externe Partner werden in das Umweltkonzept mit eingebunden. Sie sind verpflichtet eine Schadstoff-Verbotsliste einzuhalten, umwelt- und recyclinggerechte Erzeugnisse zu liefern. Daneben leiten Merkblätter zum umweltgerechten Handeln an. Für die Auswahl unserer Spediteure gelten Umweltschutz-Aspekte mit als Entscheidungskriterium.

Insbesondere neue oder geänderte, umweltrelevante Anlagen werden laufend überprüft und neue Produkte im Hinblick auf Umweltschutzvorgaben bewertet.



Ihr neues Gerät wurde in einer Fabrik hergestellt, die sich durch die Beteiligung an der EG-Öko-Audit-Verordnung zu einem ständigen Umweltschutz-Verbesserungsprozeß verpflichtet hat und diesen laufend durch Umweltbetriebsprüfungen begleitet.

Umweltschutz

Hinweise zur Entsorgung

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

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar.

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.

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 emailierte Backformen. Sie nehmen die Backofenhitze besonders gut auf.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm, die Backzeit verkürzt sich. Sie können auch zwei Kuchen nebeneinander einschieben, z. B. zwei Kuchen in Kastenformen.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Nachwärme zum Fertigbaren nutzen.
- Wenn Sie nur kleine Mengen grillen wollen, benutzen Sie die Heizart Flachgrillen „kleine Fläche“. Legen Sie die Grillstücke in die Mitte des Rostes.

Worauf Sie achten müssen

Vor dem Anschluß des neuen Gerätes

- Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.
- Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für einen Nachbesitzer gut auf.
- Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- Montage und Anschluß des Gerätes bitte nur nach beiliegenden Anweisungen und dem Anschlußbild von einem konzessionierten Fachmann vornehmen lassen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.

Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl bereiten. Bei Überhitzung kann es sich entzünden.
- Anschlußkabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
- Bei einem Defekt schalten Sie die Sicherung aus.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld.
- Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen für Wärme-geräte. Beachten Sie bitte, daß sich Schalter und Backofentürgriff erwärmen, wenn Sie das Gerät über lange Zeit bei hoher Temperatur betreiben.
- Wenn Sie den Kochstellen-Schalter einstellen, leuchtet die Anzeige. Leuchtet sie nicht oder erlischt sie zeitweise, müssen Sie den Kochstellen-Schalter ausschalten. Rufen Sie den Kundendienst.

Worauf Sie achten müssen

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. Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Gießen Sie nie Wasser direkt 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 wollen, verwenden Sie lieber die tiefere Universalpfanne.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür oder den Backwagen.
- Die Backofentür muß gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.
- Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchführen. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Das Bedienfeld


Anzeigefeld für die Elektronik-Uhr

Wenn Sie einstellen erscheint im Anzeigefeld zuerst ein Vorschlagswert.

- 12.00 für die Uhrzeit
- 30 Minuten für die Dauer
- 01 für die Programme der Bratautomatik
- 1 kg für das Gewicht

Mit dem Drehknopf können Sie diesen Vorschlagswert verändern.

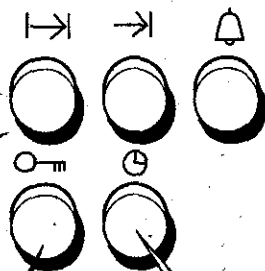
Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet im Anzeigefeld das entsprechende Symbol zur Bestätigung.

Das Symbol Schlüssel  leuchtet, wenn der Herd gesperrt ist.



Elektronik-Uhr zum Einstellen von Uhrzeit, Wecker, Dauer und Ende. Damit können Sie den Backofen automatisch ein- und ausschalten lassen oder eine Kochstelle automatisch ausschalten lassen.

-  Taste Dauer
-  Taste Ende
-  Taste Wecker
-  Taste Uhr
- + Drehknopf



Kindersicherung

Taste Schlüssel
Damit können Sie den gesamten Herd abschließen.

Uhrzeit

Taste Uhr drücken und mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

Das ist Ihr neuer Herd

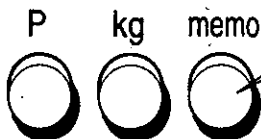
Klartext-Anzeige

Die Klartext-Anzeige ist in 12 Sprachen möglich.

- Sie gibt Ihnen Hinweise zum Einstellen.
- Sie zeigt die gewählte Heizart an.
- Sie zeigt die Gerichte zum jeweiligen Programm der Bratautomatik.
- Sie gibt Ihnen Hinweise bei Störungen.
- In der Klartext-Anzeige können Sie die Grundeinstellungen ablesen.

Klartext-Anzeige

- • +



Memo-Funktion
zum Abspeichern eines
Lieblingsgerichtes
Taste memo

Bratautomatik für Fleisch, Fisch
und Eintopfgerichte

P Taste Programm
kg Taste Gewicht

Der Drehknopf ist versenkbar.
Zum Ein- und Ausrasten
auf den Drehknopf drücken.

Das ist Ihr neuer Herd

Anzeigefeld für den Funktionswähler

Das Symbol für die gewählte Heizart leuchtet.

Anzeige für den Temperaturwähler

In der Anzeige erscheint zu jeder Heizart ein passender Temperaturvorschlag, bei Grill Stufe 3. Sie können den Vorschlagswert mit dem Temperaturwähler verändern.

Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg. Wenn alle Felder gefüllt sind, ist die Temperatur erreicht. Die Aufheizkontrolle gilt nicht für den Grill.









P  0 

°C



Funktionswähler

-  = Backofenlampe
-  = Ober- und Unterhitze
-  = Heißluft
-  = 3D Heißluft
-  = Umluftgrillen
-  = Flachgrillen

P = Damit wählen Sie die Bratautomatik, die Memo-Funktion oder das Programmieren von Grundeinstellungen an.

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, schaltet die Backofenbeleuchtung ein. Schalten Sie den Funktionswähler aus, wenn Sie den Backofen nicht mehr benutzen.

Temperaturwähler für den Backofen

Er hat die Stellungen:
20–300 °C = Backofen-Temperatur
Grill große Fläche
--3 = stark
--2 = mittel
--1 = schwach
Grill kleine Fläche
*3 = stark
*2 = mittel
*1 = schwach

Das ist Ihr neuer Herd

Anzeige für die Schnellaufheizung →|||

Das Symbol leuchtet, solange der Backofen aufheizt, ist die Temperatur erreicht, erlischt es und ein kurzer Signalton ist zu hören. Sie können Ihr Gericht einschieben.



Die Symbole über den Kochstellenschaltern zeigen an, zu welcher Kochstelle der Schalter gehört.

∞ = Kochstelle hinten rechts

Schnellaufheizung

→||| Taste Schnellaufheizung

Damit können Sie den Backofen besonders schnell vorheizen.

4 Kochstellenschalter

Damit stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

1 = niedrigste Kochstufe

9 = höchste Kochstufe


A = Ankoch-Elektronik

Der Herd ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Solange der Backofen warm ist, schaltet sich das Gebläse automatisch ein und aus. Es kann sich auch wieder einschalten, wenn der Backofen schon längere Zeit ausgeschaltet war.

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


Das ist Ihr neuer Herd

Kindersicherung


Mit der Taste Schlüssel  können Sie den gesamten Herd sperren.

Herd sperren:

Funktionswähler und Kochstellenschalter müssen ausgeschaltet sein.

Drücken Sie die Taste Schlüssel  so lange, bis das Symbol in der Uhranzeige leuchtet. Das dauert etwa sechs Sekunden (6s).





Sperre aufheben:

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

Wenn Sie den „gesperrten“ Herd einstellen möchten, erinnert Sie die Klartext-Anzeige mit „Schlüsseltaste drücken (6s)“ daran, daß Sie erst die Sperre aufheben müssen.

Schnellaufheizung

Sie können die Schnellaufheizung bei Temperaturen ab 100 °C und bei folgenden Heizarten benutzen:

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

Stellen Sie wie gewohnt ein und drücken Sie die Taste Schnellaufheizung. Das Symbol in der Anzeige leuchtet.

Wenn die Schnellaufheizung beendet ist, erlischt das Symbol und ein kurzer Signalton ist zu hören. Sie können Ihr Gericht in den Backofen geben.

Das ist Ihr neuer Herd

Automatische Sicherheitsabschaltung

Der Herd merkt, wenn über mehrere Stunden die Einstellung am Backofen oder Kochfeld nicht verändert wurde und schaltet aus.

Fünf Minuten bevor er ausschaltet erscheint in der Klartext-Anzeige „Sicherheitsabschaltung“. Nachdem der Backofen abgeschaltet hat ertönt ein Signal. Der Text bleibt stehen, bis Sie den Funktionswähler am Backofen ausschalten.

Ist das Kochfeld lange Zeit ununterbrochen in Betrieb, erscheint in der Klartext-Anzeige am Backofen keine Meldung. Das Kochfeld schaltet ab. Die Anzeige blinkt. Schalten Sie den Kochstellenschalter aus.

Wann der Backofen und die Kochstelle ausschalten, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder der Kochstufe.

Sicherheitsabschaltung aufheben:

Wenn Sie z. B. über eine lange Zeit dörren wollen, können Sie die Sicherheitsabschaltung für den Backofen aufheben. Geben Sie eine Dauer ein, z. B. 10 Stunden bei Pflaumen. Der Backofen schaltet nach 10 Stunden automatisch aus.

Das ist Ihr neuer Herd

Die Heizarten

Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung.



Ober- und Unterhitze

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

Brot, Biskuit- oder Quarktorten 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.

Heißluft ist ideal zum Backen von Rührkuchen auf dem Blech oder in der Form (z. B. Sandkuchen), geformtem Gebäck (z. B. Stollen), Windbeutel und pikanten Kuchen (z. B. Quiche) auf **einer Ebene**.

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



3D-Heißluft

Hierbei wird die Wärme von 3 Heizkörpern erzeugt: Oberhitze, Unterhitze und Ringheizkörper an der Backofenrückwand.

Mit 3D-Heißluft können Sie auf **zwei Ebenen** gleichzeitig backen. *Plätzchen und Blätterteig können Sie auf **drei Ebenen** gleichzeitig backen.*

Auch zum Auftauen, Dörren und Einkochen ist 3D-Heißluft bestens geeignet.



Umluftgrillen

Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. In der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun und der Backofen bleibt sauberer als bei Ober- und Unterhitze. Ohne Drehspeiß und ohne Vorheizen lassen sich auch große Bratenstücke, Geflügel und Fisch hervorragend zubereiten.

Das ist Ihr neuer Herd



Flachgrillen kleine Fläche

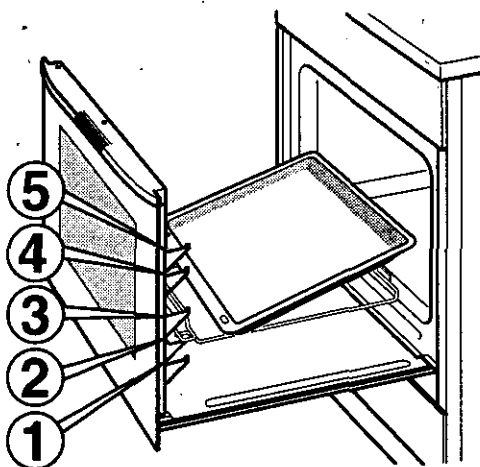
Dabei ist nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet.

- 1
- 2 Die Heizart ist geeignet für **kleine Mengen**. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes. Sie sparen Energie.
- 3

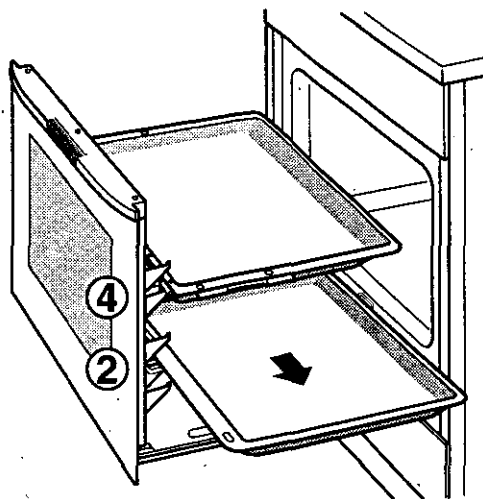
---1 Flachgrillen große Fläche

- 2 Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können **mehrere** Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.
- 3

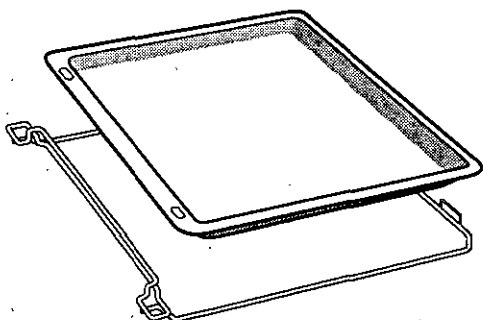
Backwagen und Zubehör



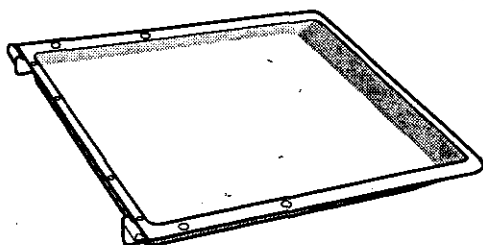
Der **Backwagen** hat 5 Höhen für das Zubehör.



Das **Backblech ohne Haken** können Sie seitlich herausziehen.

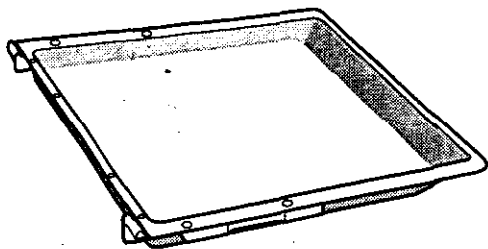


Tragrahmen mit Backblech ohne Haken HZ 24200 für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofenrückwand in den Tragrahmen legen.

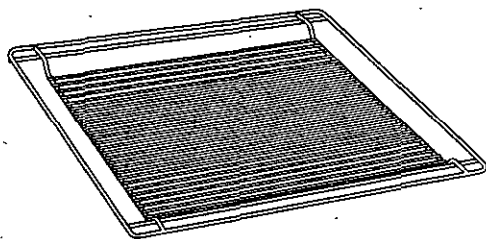




Backblech mit Haken HZ 24100 für Kuchen und Plätzchen.

Das ist Ihr neuer Herd



Universalpanne HZ 24300 für saftige Kuchen und große Braten. Sie kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden.

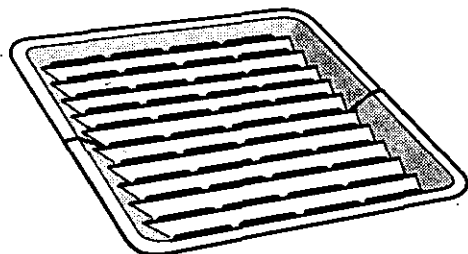


Rost HZ 24400 für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben  oder unten  verwendet werden.

Backblech oder Universalpanne können sich während des Backofenbetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wurde oder Tiefgefrorenes, wie z. B. Pizza auf das Zubehör gegeben wurde.

Der Verzug geht bereits während des Backens, Bratens oder Grillens wieder zurück.

Zubehör erhalten Sie beim Fachhandel. Geben Sie bitte die jeweilige HZ-Nummer an.



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

Vor der ersten Benutzung

Grundeinstellungen

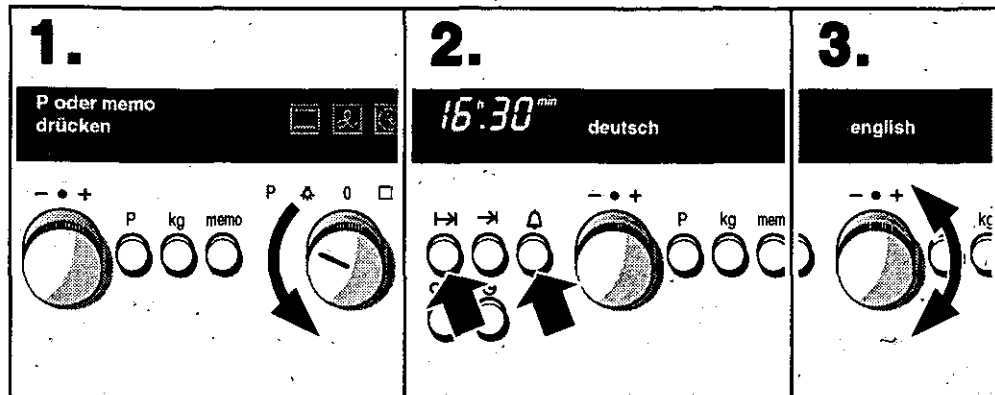
Ihr Herd hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie haben die Möglichkeit diese Einstellungen individuell zu verändern:

Grundeinstellung	Änderungs-Möglichkeiten
Sprache für Klartextanzeige ist deutsch „deutsch“	Sie können 12 verschiedene Sprachen für die Klartext-Anzeige wählen.
Die Uhrzeit wird nur gezeigt, wenn der Herd eingeschaltet ist. „Uhr“ „nur bei Betrieb“	Sie können so ändern, daß die Uhrzeit ständig angezeigt wird. „Uhr“ „ständig“
Wenn der Backofen automatisch ausschaltet, ist zwei Minuten lang ein Signalton zu hören. „Summer“ „mittel“	Sie können die Dauer des Signaltons verändern „Summer“ „kurz“ = 10 Sekunden „Summer“ „lang“ = 5 Minuten
Zwischen den einzelnen Einstell-Schritten gibt es eine Wartezeit, bis die Werte übernommen werden. Diese Wartezeit beträgt 10 Sekunden. „Einstellzeit“ „lang“	Sie können die Wartezeit verändern „Einstellzeit“ „kurz“ = 5 Sekunden „Einstellzeit“ „mittel“ = 7,5 Sekunden

Vor der ersten Benutzung

Grundeinstellungen ändern

So ändern Sie die Grundeinstellungen.



1. Funktionswähler auf „P“ stellen:

2. Gleich darauf die Tasten Dauer **H** und Wecker **A** gleichzeitig drücken, bis in der Klartext-Anzeige „deutsch“ erscheint.

3. Mit dem Drehknopf die gewünschte Sprache wählen.

Nach einigen Sekunden übernimmt der Herd Ihre Einstellung. Die nächste Grundeinstellung „Uhr nur bei Betrieb“ erscheint in der Klartext-Anzeige. Mit dem Drehknopf können Sie die Einstellung ändern.

Wenn Sie eine Grundeinstellung nicht ändern wollen, warten Sie, bis die nächste Grundeinstellung in der Klartext-Anzeige erscheint.

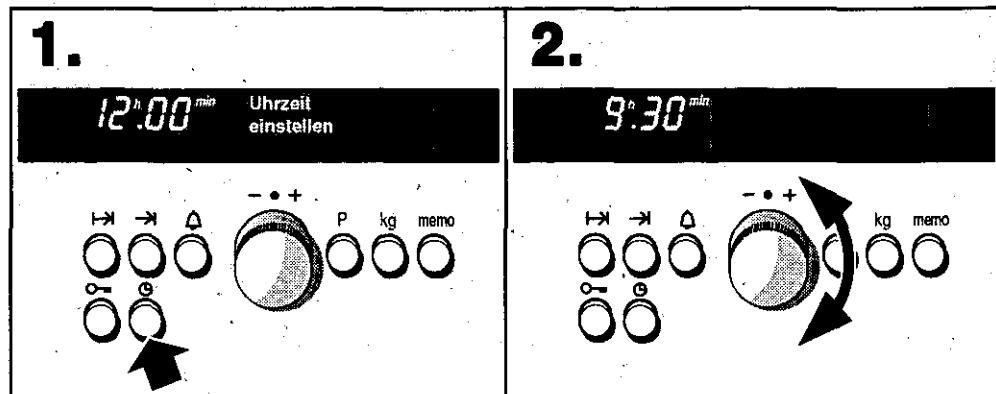
Korrektur:

Schalten Sie den Funktionswähler aus und beginnen Sie von vorn.

Vor der ersten Benutzung

Die Uhrzeit einstellen

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



1. Taste Uhr ⌚ drücken.

2. Mit dem Drehschalter die Uhrzeit aktualisieren.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit automatisch übernommen.

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

Achtung! Wenn eine Funktion über die Uhr abläuft oder der Wecker eingestellt ist, können Sie die Uhrzeit nicht verändern.

1. Taste Uhr ⌚ drücken.


2. Mit dem Drehschalter die Uhrzeit aktualisieren.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit automatisch übernommen.

Hinweise:

- Wenn Sie den Drehschalter schnell drehen, können Sie in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- Die Uhrzeit erlischt nach einigen Sekunden, wenn Sie die Grundeinstellung „Uhr nur bei Betrieb“ nicht verändert haben.

Backofen aufheizen

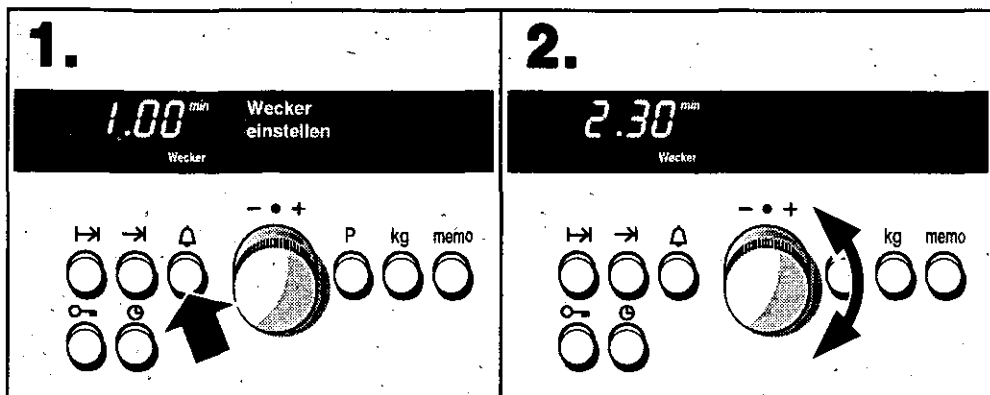
Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den geschlossenen, leeren Backofen 60 Minuten lang auf. Stellen Sie dazu den Funktionswähler auf  und den Temperaturwähler auf 240.

Wecker

Der Wecker

Der Wecker kann unabhängig von anderen Einstellungen ablaufen. Deshalb hat er einen besonderen Signalton. Sie können für Ihren Schmorbraten die Bratautomatik benutzen und zugleich mit dem Wecker die Kochzeit für die Nudeln einstellen.

So stellen Sie ein:




1. Taste Wecker  drücken.

2. Mit dem Drehknopf 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 dem Drehknopf die Zeit verändern.

Löschen:

Taste Wecker  drücken. Mit dem Drehknopf die Zeit auf 0 Sekunden zurückdrehen.

Nach einigen Sekunden ist die Einstellung gelöscht.

Hinweis:

Wenn Sie den Drehknopf schnell drehen, können Sie in größeren Schritten einstellen.

Kochen

Kochstellenschalter

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

Mit den Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein. Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

1 = niedrigste Stufe

9 = höchste Stufe

R = Ankoch-Elektronik wird aktiviert

Am Ende des Einstellbereiches ist ein Anschlag. Bitte nicht darüber hinausdrehen.

Ankoch-Elektronik

Dieser Herd hat für alle vier Kochstellen eine Ankoch-Elektronik.

Sie müssen nicht mehr einschalten, warten bis das Gericht kocht und dann zurückschalten, sondern stellen von Anfang an die gewünschte Stufe zum Fortkochen ein.

Die Kochstelle heizt mit höchster Leistung auf und schaltet selbst auf die von Ihnen gewählte Kochstufe zurück.

Wie lange die Kochstelle aufheizt, richtet sich nach der eingestellten Fortkochstufe.

Fortkochstufe 1 bis 5. 2 bis 12 Minuten Ankochzeit

Fortkochstufe 6 bis 8. 3 Minuten, damit beim Braten das Fett nicht überhitzt wird.*

* Ausnahme: Kochfeld mit Induktions-Kochstellen. Sehen Sie bitte in der Gebrauchsanleitung für das Kochfeld nach.

So stellen Sie ein:

Beispiel: 750 g Pellkartoffeln (mittlere Größe),
250 ml Wasser, Salz.

Kartoffeln, Wasser und Salz in einem passenden Topf auf die 14,5 cm Kochstelle setzen.

ohne Ankoch-Elektronik:

1. Auf Kochstufe 9 drehen.
Nach 4 bis 6 Minuten kocht das Wasser.
2. Zurückschalten auf Kochstufe 4.
Die Kartoffeln 30 bis 35 Minuten weiterkochen lassen.

Kochen

mit Ankoch-Elektronik:

Kochstellen-Schalter rechts herum kurz über Stellung 9 hinaus auf Symbol R drehen und sofort auf die Fortkochstufe 4. zurückschalten.

Nach 35 ~ 40 Minuten sind die Kartoffeln fertig. Schalten Sie den Kochstellen-Schalter aus.

Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

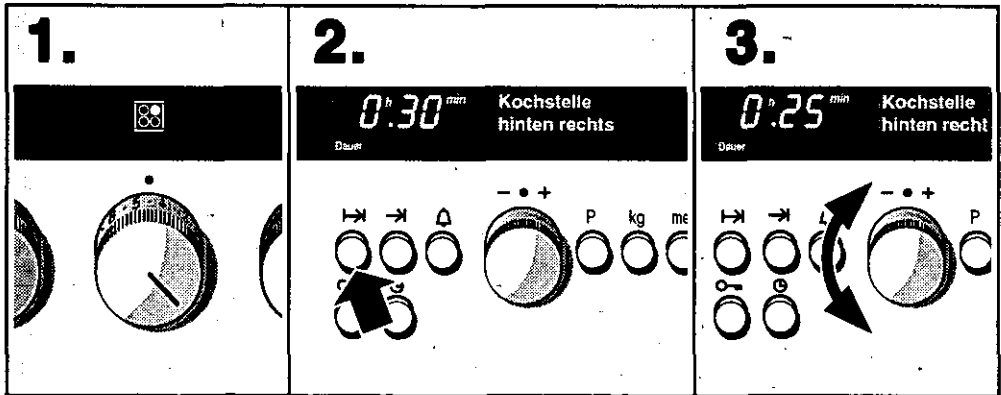
... wenn eine Kochstelle automatisch ausschalten soll.

Sie können eine beliebige Kochstelle automatisch ausschalten lassen.

Vorausgesetzt Sie haben

- im Backofen oder auf dem Kochfeld noch keinen Dauerbetrieb eingestellt
- keine Bratautomatik oder Memo eingestellt.

Beispiel: 750 g Pellkartoffeln, Ankoch-Elektronik, Fortkochstufe 4. .



1. Die gewünschte Kochstelle einschalten.

2. Sofort Taste Dauer I→ drücken.

3. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Die Kochstelle schaltet aus. Schalten Sie den Kochstellenschalter aus.

Löschen:

Schalten Sie den Kochstellenschalter aus.

Kochen

Hinweise:

- In der Uhranzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie wollen wissen, wie lange es noch dauert, bis die Kochstelle ausschaltet. Drücken sie die Taste Dauer \rightarrow I. Die Dauer wird für einige Sekunden angezeigt.
- Sie können eine Dauer von 1 Minute bis 1 Stunde einstellen.
- Wenn Sie während des Kochens eine Dauer einstellen wollen, schalten Sie den Kochstellen-Schalter kurz aus und stellen Sie dann wie oben beschrieben ein.

Tabellen:

Für welche Gerichte die Ankoch-Elektronik geeignet bzw. nicht geeignet ist, sehen Sie in den folgenden Tabellen.

Die kleinere angegebene Menge bezieht sich auf die kleineren Kochstellen, die größere Menge auf die größeren Kochstellen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte.

Gerichte mit Ankoch-Elektronik	Menge	Kochstufe	Dauer, Minuten
Erwärmen			
Dosengemüse	400 g - 800 g	A 1. - 2.	5 - 10
Brühe	500 ml - 1 ltr.	A 7 - 8	4 - 7
Gebundene Suppe	500 ml - 1 ltr.	A 2. - 3.	3 - 6
Milch	200 ml - 400 ml	A 1. - 2.	4 - 7
Erwärmen und Warmhalten			
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	400 g - 800 g	A 1 - 2	5 - 10
Auftauen und Erwärmen			
Spinat tiefgekühlt	300 g - 600 g	A 2. - 3.	8 - 15
Gulasch tiefgekühlt	500 g - 1 kg	A 2. - 3.	20 - 30
Garziehen			
Fisch	300 g - 600 g	A 5 - 6	20 - 25
Kochen			
Reis (mit doppelter Menge Wasser)	125 g - 250 g	A 2 - 3	20 - 30
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g - 1,5 kg	A 4 - 5	30 - 40
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g - 1,5 kg	A 4 - 5	20 - 30
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500 g - 1 kg	A 2. - 3.	10 - 20

Kochen

Gerichte mit Ankoch-Elektronik	Menge	Kochstufe	Dauer, Minuten
Schmoren			
Rouladen	4 Stück	A 4. - 5.	50 - 60
Schmorbraten	1 kg	A 4 - 5	80 - 100
Braten			
Fischstäbchen		A 6 - 7	8 - 11
Pfannkuchen (Flädle)		A 6 - 7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert		A 7 - 8	7 - 10

Gerichte ohne Ankoch-Elektronik	Menge	Ankochstufe 9 in Minuten	Fortkochstufe	gesamte Garzeit in Minuten
Schmelzen				
Schokolade, Butter, Honig	100 g	-	1 - 2	
Gelatine	1 Pck.	-	1 - 2	
Erwärmen und Warmhalten				
Milch	500 ml - 1000 ml	3 - 4	1. - 2.	8 - 12
Garziehen				
Knödel (2-3 ltr. Wasser)	4 - 8 Stück	10 - 15	4. - 5.	30 - 40
Kochen				
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	200 g - 400 g	8 - 12	5 - 6	10 - 15
Braten				
Steaks	2 - 4 Stück	3 - 4	7. - 8.	5 - 10
Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)				
Tiefkühlprodukte	400 g pro Füllung	10 - 15	8 - 9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400 g pro Füllung	10 - 15	4 - 5	fortlaufend frittieren

Kochfeld

Dem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanweisung bei. Dort finden Sie weitere Hinweise zur Bedienung, sowie Angaben zu Pflege und Reinigung.

Fortsetzung nächste Seite

Kochen

Was ist zu tun, wenn ...

Die Speise kommt mit der Ankoch-Elektronik nicht zum Kochen.

Die Ankoch-Elektronik ist für das nährwertschonende, wasserarme Garen ausgelegt. Geben Sie bei den großen Kochstellen nur ca. 3 Tassen Wasser, bei den kleinen Kochstellen ca. 2 Tassen Wasser zur Speise. Reis garen Sie am besten in der doppelten Menge Flüssigkeit. Schließen Sie den Topf mit einem Deckel. Für Speisen, die in viel Wasser gegart werden müssen (z. B. Nudeln) ist die Ankoch-Elektronik nicht geeignet.

Milch oder Ähnliches kocht über.

Verwenden Sie bei stark schäumenden Speisen einen hohen Topf.

Die Milch brennt an.

Spülen Sie den Topf vor dem Füllen kalt aus.

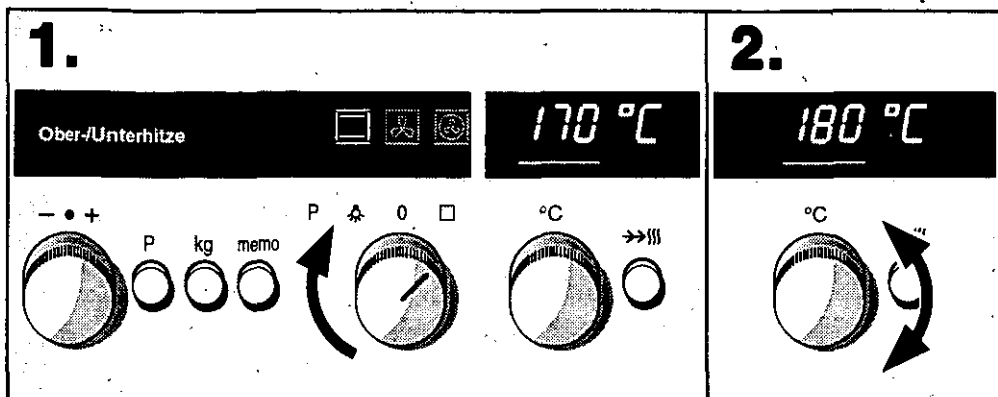
Beim Braten klebt das Gericht in der Pfanne fest.

Geben Sie die Speise in die ausreichend erhitzte Pfanne (Fett läuft in Schlieren über den schräggehaltenen Pfannenboden). Wenden Sie nicht zu früh – Fleisch oder Kartoffelpuffer lösen sich nach einiger Zeit fast von selbst.

Backen, Braten, Grillen

So stellen Sie den Backofen ein

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



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.

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

Nach einigen Sekunden startet der Backofen.

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

Korrektur:

Sie können die Temperatur oder Grillstufe jederzeit ändern.

Hinweise:

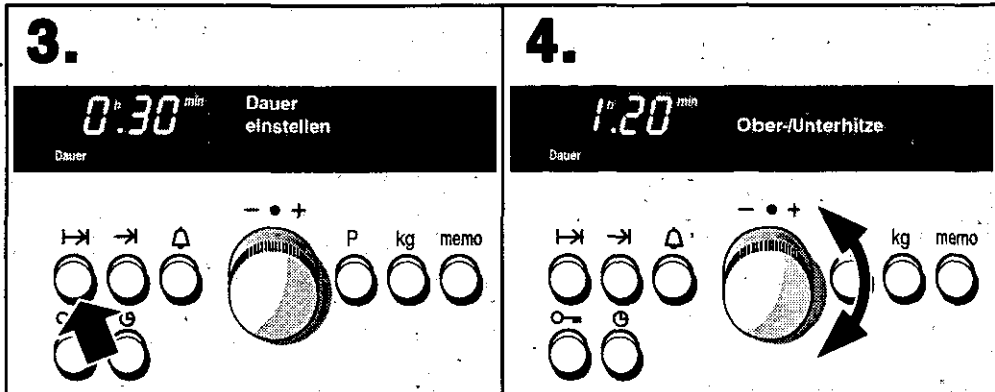
- Mit dem Temperaturwähler können Sie 20 °C, und dann von 30 °C bis 300 °C einstellen. Wenn Sie den Temperaturwähler sehr langsam drehen, können Sie die Temperatur in 1-Grad-Schritten ändern.
- Die Backofenlampe schaltet bei 20 °C zum Auftauen von empfindlichen Gerichten automatisch ein. Für die optimale Feinregelung im Bereich 30–59 °C bleibt die Backofenlampe ausgeschaltet. Ab 60 °C schaltet sie automatisch wieder ein.
- Die Aufheizkontrolle in der Temperaturanzeige gibt den Temperaturanstieg an. Ist das letzte Feld gefüllt, ist die Temperatur erreicht.
- Die Aufheizkontrolle reagiert nicht, wenn Sie den Grill eingestellt haben.

Fortsetzung nächste Seite

Backen, Braten, Grillen

... wenn der Backofen automatisch ausschalten soll

Stellen Sie wie vorher beschrieben den Funktionswähler und den Temperaturwähler ein.



3. Taste Dauer \rightarrow drücken.

4. Mit dem Drehknopf die vorgeschlagene Dauer verändern.

Nach einigen Sekunden startet der Backofen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus. In der Klartext-Anzeige erscheint „Guten Appetit“.

Wenn das Gericht noch nicht ganz fertig ist, können Sie mit dem Drehknopf noch einmal eine Dauer einstellen.

Schalten Sie den Funktionswähler aus, wenn Ihr Gericht fertig ist.

Korrektur:

Während des Betriebes können Sie jederzeit die Dauer verändern. Dazu drücken Sie die Taste Dauer \rightarrow und ändern mit dem Drehknopf.

Löschen:

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweis:

In der Uhranzeige läuft der Wecker ab. Sie wollen wissen, wie lange Ihr Gericht noch dauert. Drücken Sie die Taste Dauer \rightarrow . Die restliche Dauer wird für einige Sekunden angezeigt. Wenn Sie wissen wollen, wann der Backofen ausschaltet, drücken Sie die Taste Ende \rightarrow . Die Ausschaltzeit wird für einige Sekunden angezeigt.

Backen, Braten, Grillen

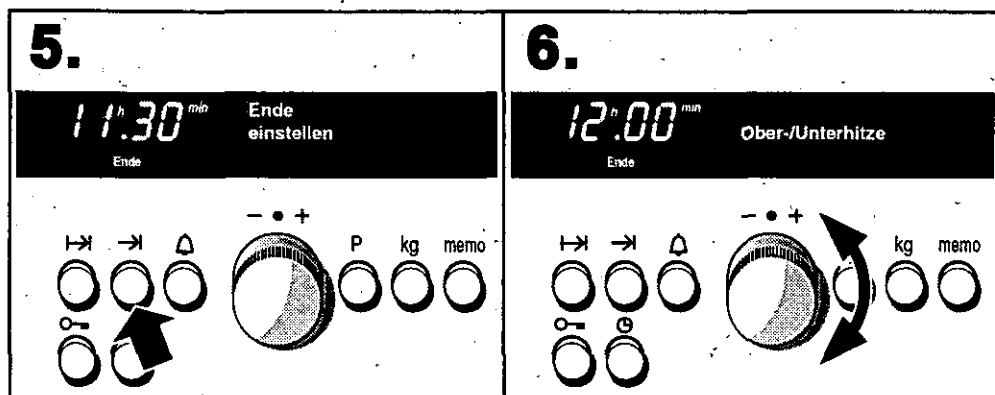
- Sie können eine Dauer von 1 Minute bis 23 Stunden 59 Minuten einstellen.

... wenn der Backofen automatisch ein- und ausschalten soll

Sie müssen dringend weg. Das Essen soll trotzdem pünktlich auf dem Tisch stehen. Das ist ganz einfach.

Beachten Sie bitte, daß leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen sollten.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben. In den nächsten Sekunden beginnen Sie mit Punkt 5.



5. Taste Ende → drücken.

Jetzt verschieben Sie den Zeitpunkt zu dem der Backofen ausschaltet auf später.

6. Mit dem Drehknopf die gewünschte neue Ausschaltzeit einstellen.

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

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus. In der Klartext-Anzeige erscheint „Guten Appetit“. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Löschen:

Funktionswähler ausschalten.

Hinweis:

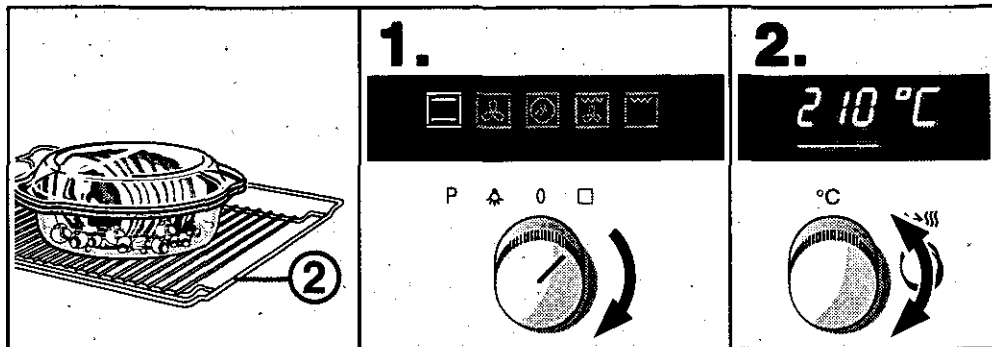
- Die Ausschaltzeit können Sie abfragen, indem Sie die Taste Ende → drücken. Der Zeitpunkt zu dem der Backofen ausschaltet erscheint für einige Sekunden.

Fortsetzung nächste Seite


Backen, Braten, Grillen

Beispiel:

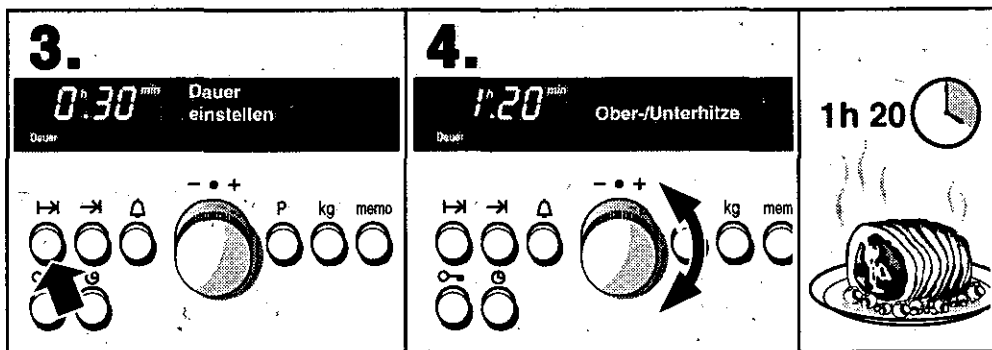
Rindschmorbraten aus der Tabelle „Fleisch“.



Den geschlossenen Bräter mit 1 kg Schmorbraten auf den Rost in Höhe 2 stellen.

1. Mit dem Funktionswähler Ober- und Unterhitze  einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler 210 °C einstellen.



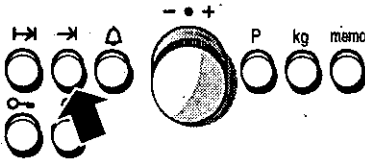
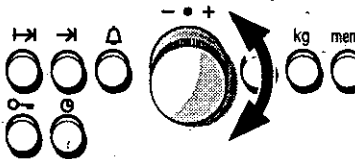


3. Taste Dauer  drücken.

4. Mit dem Drehknopf 1 Stunde 20 Minuten einstellen.

Nach 1 Stunde 20 Minuten ist der Schmorbraten fertig.

Es ist 9.00 Uhr. Sie haben noch einiges zu erledigen. Der Schmorbraten soll um 12.00 Uhr fertig sein. Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 und dann gleich weiter mit 5 und 6.

Backen, Braten, Grillen

<p>5.</p> <p>10^h 20^{min} Ende einstellen</p> 	<p>6.</p> <p>12^h 00^{min} Ober-/Unterhitze</p> 	<p>10^h 40^{min} Dauer</p>  <p>12^h 00^{min} Ende</p> 
--	--	---

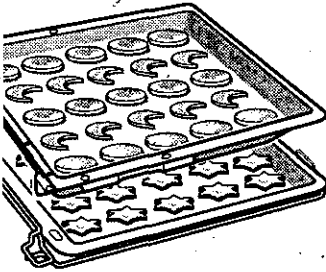
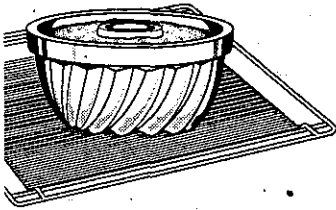
5. Taste Ende → drücken.

6. Mit dem Drehknopf 12.00 Uhr einstellen.

Der Backofen schaltet automatisch um 10.40 Uhr ein und um 12.00 Uhr aus.

Tabellen

Kuchen und Gebäck



Welche Backformen können Sie verwenden?

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Bei Heißluft können Sie auch helle Backformen verwenden, dann verlängern sich die Backzeiten.

Die Tabellen:

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

Temperatur und Dauer 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.

Übrigens, eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

Stellen Sie Kuchenformen immer auf den Rost.

Verwenden Sie beim Backen auf 1 Ebene das Backblech mit Haken. Beim Backen auf 2 Ebenen hängen Sie das Backblech mit Haken in Höhe 4 und den Tragrahmen mit Backblech in Höhe 2 ein.

Beim Backen auf 3 Ebenen hängen Sie den Tragrahmen mit Backblech in Höhe 1, die Universalpfanne in Höhe 3 und das Backblech mit Haken in Höhe 4 ein.

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rührkuchen einfach fein (z. B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/ Kastenform	2		150 – 170	50 – 60
		2		140 – 160	60 – 70
Tortenboden mit Rand aus Mürbteig	Springform	1		170 – 190	25 – 35
Tortenboden aus Rührteig	Obstboden- form	2		150 – 170	20 – 30
Biskuitorte (Wasserbiskuit)	Springform	1		160 – 180	30 – 40
Obst- oder Quarktorte, Mürbteig*	dunkle Springform	2		170 – 200	70 – 90

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen und Gebäck

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Obstkuchen, fein Rührteig	Springform/ Napfform	2		150 - 170	50 - 60
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		180 - 200	50 - 60

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
mit trockenem Belag (Rührteig)	1 Blech	3		150 - 170	25 - 35
	2 Bleche	2 + 4		150 - 170	35 - 45
mit saftigem Belag* (z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel)	1 Blech	3		170 - 190	40 - 50
	2 Bleche	2 + 4		150 - 170	50 - 60
Biskuitrolle (vorheizen)	Blech	2		180 - 200	20 - 25
Hefezopf mit 500 g Mehl	Blech	3		170 - 190	25 - 35
Stollen mit 500 g Mehl	Blech	3		150 - 170	55 - 65
Pizza	1 Blech	3		180 - 200	30 - 40
	2 Bleche	2 + 4		160 - 180	40 - 50
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl** (vorheizen)	Universalpfanne	2		300 190	8 - 10 + 30 - 40
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl** (vorheizen)	Universalpfanne	2		300 190	8 - 10 + 40 - 50

* Für sehr saftige Obstkuchen die tiefere Universalpfanne verwenden.

** Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.














Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	1 Blech	3		160 - 180	10 - 25
	2 Bleche*	2 + 4		140 - 160	25 - 35
	3 Bleche**	1 + 3 + 4		140 - 160	30 - 40

* Backblech mit Tragrahmen immer in Höhe 2 einschieben.

** In der Mitte die Universalpfanne und in Höhe 1 immer den Tragrahmen mit Backblech einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

Fortsetzung nächste Seite

Kuchen und Gebäck / Tips zum Backen

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Spritzgebäck	1 Blech	3		150 - 170	25 - 30
	1 Blech	3		130 - 150	20 - 25
	2 Bleche*	2 + 4		130 - 150	35 - 45
	3 Bleche**	1 + 3 + 4		130 - 150	40 - 50
Baiser	1 Blech	3		80 - 90	120 - 150
Windbeutel	1 Blech	2		170 - 190	30 - 40
Makronen	1 Blech	2		120 - 140	30 - 40
	2 Bleche*	2 + 4		100 - 120	35 - 45
	3 Bleche**	1 + 3 + 4		100 - 120	40 - 50
Blätterteig	1 Blech	3		170 - 190	20 - 30
	2 Bleche*	2 + 4		170 - 190	25 - 35
	3 Bleche**	1 + 3 + 4		170 - 190	30 - 45
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	1 Blech	4		210 - 230	20 - 30

* Backblech mit Tragrahmen immer in Höhe 2 einschieben.

** In der Mitte die Universalpfanne und in Höhe 1 immer den Tragrahmen mit Backblech einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

Tips zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen. Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Tabellen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist. Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

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

Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger. Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

Der Kuchen wird oben zu dunkel. Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

Tips zum Backen

Der Kuchen wird unten zu dunkel.

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

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

Verwenden Sie beim nächsten Mal besser die tiefere Universalpfanne.

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 feuchtem 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.

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

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.

Die Plätzchen lösen sich nicht vom Blech.

Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen und lösen sie die Plätzchen dann sofort ab.

Die Plätzchen werden von unten zu dunkel.

Schieben Sie das Emailbackblech beim nächsten Mal in Höhe 4 ein.

Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.

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 Prüffrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörtel hat Einfluß auf den gemessenen Wert, so daß Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

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

Welches Geschirr können Sie verwenden?

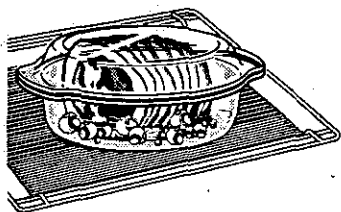
Grundsätzlich jedes hitzebeständige Geschirr.

Das Geschirr wird auf die Mitte des Rostes gestellt.

Für große Braten können Sie auch die Universalpfanne verwenden.

Stellen Sie Glasgeschirr beim Herausnehmen auf einem trockenen Küchentuch ab und nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage. Das Glas könnte springen.

Hinweise zum Braten.  



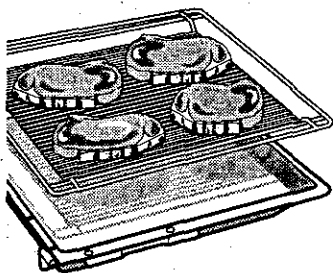
Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

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

Wenden Sie große Braten nach der Hälfte der Zeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen.



Hinweise zum Grillen. 



Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Die Grillstücke sollten möglichst gleich dick sein, mindestens 2 bis 3 cm, damit sie gleichmäßig bräunen und schön saftig bleiben. Grillen Sie Steaks immer ungesalzen.

Die Grillstücke werden direkt auf den Rost gelegt. Haben Sie nur ein Grillstück, so legen Sie es in den mittleren Bereich des Rostes. So wird es am besten.

Der Rost kann mit der Krümmung nach oben  oder unten  eingeschoben werden. Dadurch können Sie den Abstand zum Grillheizkörper verändern.

Damit der Fleischsaft aufgefangen wird und der Backofenboden sauber bleibt, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein.

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

Vielleicht werden Sie bemerken, daß sich der Grillheizkörper während der Grillzeit automatisch aus- und einschaltet. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich danach, welche Leistungsstufe Sie eingestellt haben.

Fleisch, Geflügel, Fisch

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	90
	2 kg		2		210 - 230	100
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		220 - 240	40
Steaks, durchgegart Steaks, rosa		Rost	5		Stufe 3	20
		Rost	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		190 - 210	100
	1,5 kg		2		180 - 200	140
	2 kg		2		180 - 200	160
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210 - 230	70
Hackbraten	750 g	offen	2		170 - 190	70
Würstchen	ca. 750 g	Grillblech und Universal- pfanne	4		Stufe 3	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		180 - 200	80
	2 kg		2		160 - 180	150
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2		160 - 180	120

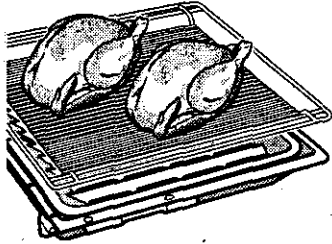
* Wenden Sie Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Wickeln Sie es nach dem Garen in Alufolie und lassen es im Backofen 10 Minuten ruhen.

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

Fortsetzung nächste Seite

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geflügel



Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen. Das 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 auf Höhe 1 ein. Legen Sie als Spritzschutz das Grillblech so in die Universalpfanne, daß die beiden Teile in der Mitte übereinander liegen. Zum Bepinseln können Sie die zwei Teile ineinander schieben, damit Sie besser an den Bratenfond kommen.

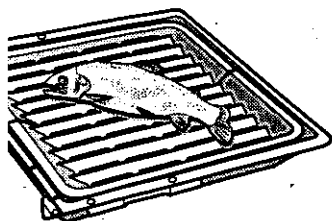
Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Grillblech*	2	☒	200 - 220	40 - 60
Hähnchenteile	500 g	Grillblech*	2	☒	200 - 220	30 - 40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost	2	☒	190 - 210	50 - 80
Ente	1,7 kg	Rost	2	☒	190 - 210	90 - 100
Gans	3 kg	Rost	2	☒	170 - 190	110 - 130
Babypute	3 kg	Rost	2	☒	180 - 200	80 - 100
2 Putenkeulen	je 800 g	Grillblech*	2	☒	180 - 200	90 - 110

* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Fisch / Tips zum Braten und Grillen

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.



Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Fisch, gegrillt	à 300 g	Grillblech*	3		Stufe --2	18 - 20
	1 kg		2		190 - 200	45 - 50
	1,5 kg		2		180 - 190	50 - 60
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	à 300 g	Grillblech*	4		Stufe --3	20 - 25

* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Tips zum Braten und Grillen

Der Braten ist zu dunkel geworden 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 wäbrig.

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

Für das Gewicht des Bratens finden Sie keine Angabe in der Tabelle.

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

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 / Tiefkühl-Fertigprodukte

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Aufläufe süß (z. B. Quarkauflauf mit Obst)	Auflaufform	3		170 – 190	40 – 50
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufbau)	Auflaufform	3		210 – 230	30 – 40
	Universalpfanne	3		210 – 230	20 – 30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	Auflaufform oder Universalpfanne	2		150 – 170	55 – 70
Strudel, süß	Auflaufform oder Universalpfanne	2		150 – 170	55 – 65
Toast bräunen 4 Stück 9 Stück	Rost oder Grillblech*	5		Stufe 3	6 – 7
		5		Stufe 3	4 – 5
Toast überbacken 4 Stück 9 Stück	Rost oder Grillblech*	4		Stufe 3	7 – 10
		4		Stufe 3	5 – 8

* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung*	Universalpfanne	2		170 – 190	40 – 50
Pommes frites	Grillblech**	3		240 – 250	25 – 30
Pizza	Rost mit Backpapier	2		170 – 190	20 – 30
Pizza-Baguette	Rost	3		190 – 210	15 – 20

* Belegen Sie bei Strudel die Universalpfanne mit Backpapier.





** Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Zusätzliche Möglichkeiten

Zusätzliche Möglichkeiten

Mit diesem Herd können Sie Temperaturen von 20 bis 300 °C einstellen. Da gelingt Ihnen cremiger Joghurt mit 38 bis 40 °C genau so gut wie eine kross gebackene Pizza bei 280 °C bis 300 °C. Probieren Sie es doch aus.

Die Backofenlampe schaltet bei 20 °C zum Auftauen von empfindlichen Gerichten automatisch ein. Für die optimale Feinregelung im Bereich 30 – 59 °C bleibt die Backofenlampe ausgeschaltet. Ab 60 °C schaltet sie automatisch wieder ein.

	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer
Joghurt aus 1 Liter Milch	Tassen auf Rost	1		38 – 40	6 – 8 Std.
Milch (3,5% Fett) aufkochen, auf 35 °C abkühlen, 1–2 Eßl. Joghurt einrühren, in Tassen umfüllen und abgedeckt auf den Rost stellen. 5 Minuten auf 60 °C vorheizen, dann wie angegeben zubereiten.					
Pizza, selbstgemacht* (Hefeteig), vorheizen	Pizzaform oder Universal- pfanne	2		280 – 300	8 – 14 Min.
Fleisch im Brotteig Vorheizen (auf 280 – 300 °C)	Universal- pfanne	2		170 – 190	110 – 120 Min.
750 g bis 1 kg Fleisch und genausoviel Brotteig.					
Fisch im Ganzen, 2 kg (z. B. Lachs, frisch)	Grillblech**	2		280 – 300 95	10 Min. 50 – 60 Min.

Den vorbereiteten Fisch auf das Grillblech legen. Den Backofen auf 280 – 300 °C vorheizen, den Fisch 10 Min. bei dieser Temperatur anbraten, dann auf 95 °C zurückstellen.

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

** Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Die Bratautomatik

Braten im geschlossenen Geschirr

Mit der Bratautomatik können Sie ohne Wenden und Begießen einen saftigen Braten oder auch ein leckeres Eintopfgericht zubereiten. Ganz leicht gelingen Ihnen raffinierte Schmorgerichte und knusprige Braten und der Backofen bleibt sauber.

Das sollten Sie zum Geschirr wissen

Die Bratautomatik ist nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet. Verwenden Sie deshalb immer ein Bratgeschirr mit gut schließendem Deckel.

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr (bis 300 °C). Benutzen Sie für die Bratprogramme Glas- bzw. Glas-keramikgeschirr. Wenn Sie einen Bräter aus emailliertem Stahl, Gußeisen oder Aludruckguß verwenden wollen, geben Sie mehr Flüssigkeit zu. Das Gericht bräunt etwas stärker.

Beachten Sie bitte die Hinweise des Geschirrherstellers.

Nicht geeignet ist Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem-Ton und Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen.

Das Geschirr sollte so groß sein, daß das Fleisch den Boden zu etwa $\frac{2}{3}$ bedeckt. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen. Deshalb sollte der Abstand zwischen Fleisch und Deckel etwa 3 cm betragen.

Bratautomatik

Brattabellen

Schieben Sie das Gericht immer in den kalten Backofen.

Gerichte frisch	geeignet ist	Programm-Nr.	Gewichtsbereich	Flüssigkeit zugeben
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale, Sauerbraten	01	0,5 – 3,0 kg	Ja
Roastbeef, rosa	Roastbeef, Hochrippe	02	0,5 – 2,5 kg	Nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuß, Rollbraten	03	0,5 – 3,0 kg	Ja
Schweinebraten mit Kruste	Schulter mit Schwarte, Bauch	04	0,5 – 2,5 kg	Nein
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	05	0,5 – 2,5 kg	Ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	06	0,5 – 2,5 kg	Ja
Geflügel	Hähnchen, Ente, Gans, Babypute	07	0,5 – 2,5 kg	Nein
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	08	0,3 – 1,5 kg	Nein
Hammel, Hirsch, Wildschwein	Schulter, Halsgrat, Brust	09	0,5 – 2,5 kg	Ja
Reh, Kleinwild, Kasseler	Rehkeule, Hasenkeule, Kasseler	10	0,5 – 3,0 kg	Ja
Hackbraten	Falscher Hase	11	0,3 – 3,0 kg*	Nein
Eintöpfe, Fleischgerichte	Rouladen, Pichelsteiner, Szegediner Gulasch	12	0,3 – 3,0 kg	Ja
Fisch, gedünstet	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	13	0,3 – 1,5 kg	Ja
Fisch, gebraten	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	14	0,5 – 1,5 kg	Nein

* Bei Hackbraten das Gesamtgewicht einstellen.

Fortsetzung nächste Seite

Bratautomatik

Gerichte gefroren	geeignet ist	Programm- Nr.	Gewichts- bereich	Flüssigkeit zugeben
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale	15	0,5 – 2,0 kg	Ja
Roastbeef, rosa	Roastbeef, Hochrippe	16	0,5 – 2,0 kg	Nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuß, Rollbraten	17	0,5 – 2,0 kg	Ja
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	18	0,5 – 2,0 kg	Ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	19	0,5 – 2,0 kg	Ja
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	20	0,3 – 1,5 kg	Nein
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	21	0,5 – 2,0 kg	Ja
Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule, Kasseler	22	0,5 – 2,0 kg	Ja

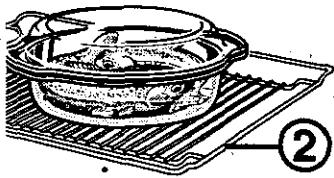
So bereiten Sie vor:

Fleisch:

- Wählen Sie ein geeignetes Geschirr mit Deckel.
- Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch ab. Die Gewichtsangabe benötigen Sie zum Einstellen der Bratautomatik.
- Würzen Sie das Fleisch und legen Sie es in das Geschirr.
- In der Brattabelle sehen Sie, bei welchen Gerichten Flüssigkeit zugegeben werden muß. Gießen Sie soviel Flüssigkeit, z. B. Brühe oder Wein in den leeren Bräter, daß der Boden bedeckt ist.
- Schließen Sie die Bratform.
- Stellen Sie das Geschirr in Höhe 2 auf den Rost.

Fisch:

- Wählen Sie ein geeignetes Geschirr mit Deckel.
- Wiegen Sie den Fisch ab. Die Gewichtsangabe benötigen Sie zum Einstellen der Bratautomatik.
- Säubern, säuern und salzen Sie den Fisch wie gewohnt.
- Gedünsteter Fisch: Gießen Sie ca. 1/2 cm hoch Flüssigkeit z. B. Wein und Zitronensaft in den Bräter.
- Gebratener Fisch: Wenden Sie den vorbereiteten Fisch in Mehl und bestreichen Sie ihn mit zerlassener Butter.
- Stellen Sie das geschlossene Geschirr in Höhe 2 auf den Rost.



Hinweis:

Der Fisch gelingt am besten, wenn Sie ihn in Schwimmstellung in den Bräter geben.

Bratautomatik

Eintopfgerichte:

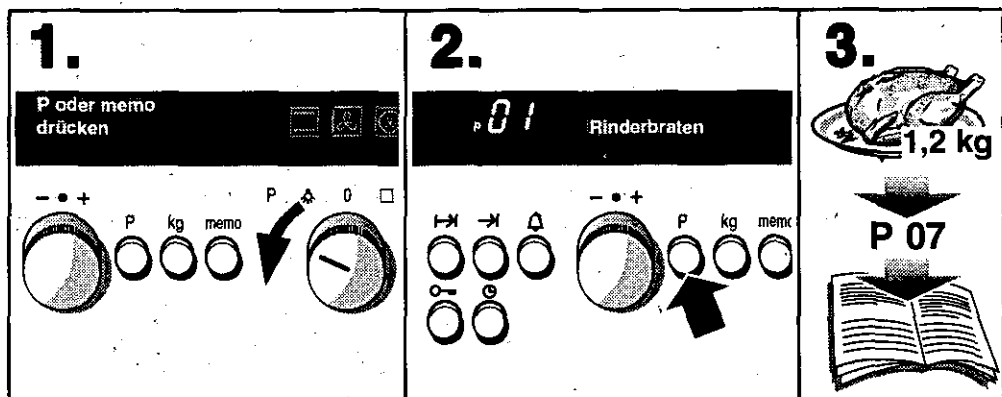
Auch Eintopfgerichte gelingen Ihnen problemlos mit der Bratautomatik. Sie können unterschiedliche Fleischarten und frisches Gemüse kombinieren.

- Schneiden Sie das Fleisch in mundgerechte Stücke. Hähnchenteile können Sie unzerteilt verwenden. Geben Sie die gleiche bis doppelte Menge Gemüse zum Fleisch. Z. B. bei 0,5 kg Fleisch können Sie zwischen 0,5 kg und 1 kg frisches Gemüse zufügen.
- Wiegen Sie Fleisch und Gemüse zusammen ab. Sie brauchen die Gewichtsangabe zum Einstellen der Bratautomatik.
- Gießen Sie etwa $\frac{1}{8}$ – $\frac{1}{4}$ ltr. Flüssigkeit zu.
- Stellen Sie das geschlossene Geschirr in Höhe 2 auf den Rost.

Wie lange dauert das Gericht?

Wenn Sie vorher wissen wollen, wie lange Ihr Braten oder Eintopf dauert, müssen Sie einstellen wie in den Punkten 1 – 6 beschrieben. Sie können das Programm wieder abbrechen, indem Sie den Funktionswähler ausschalten.

So stellen Sie ein:

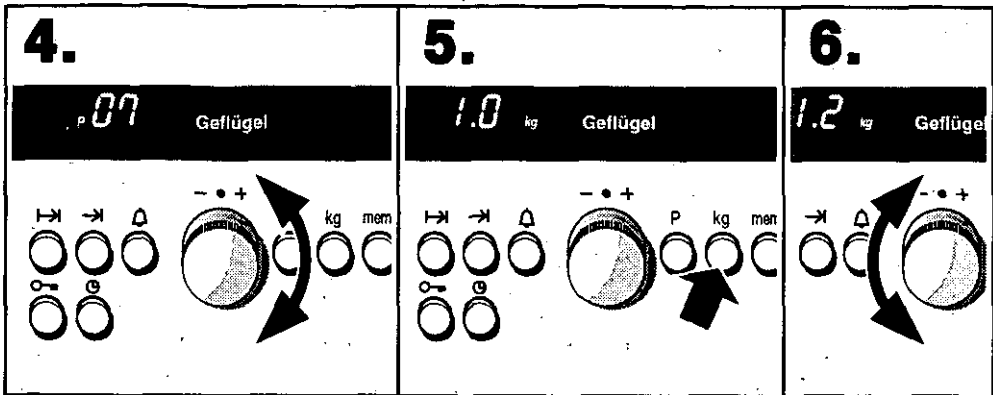


1. Funktionswähler auf „P“ stellen.

2. Taste Programm „P“ drücken.

3. Das passende Programm aus der Brattabelle auswählen.

Bratautomatik



4. Mit dem Drehknopf das Programm einstellen.

5. Taste Gewicht „kg“ drücken.

6. Mit dem Drehknopf das Gewicht Ihres Gerichtes einstellen.

Nach einigen Sekunden startet das Programm.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. In der Klartext-Anzeige erscheint „Guten Appetit“.

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Korrektur:

Funktionswähler ausschalten und neu einstellen.

Hinweise:

- Wenn Sie eine Dauer für eine Kochstelle eingestellt haben, können Sie die Bratautomatik nicht benutzen. In der Klartext-Anzeige erscheint „Dauer belegt“.
- In der Uhranzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie wollen wissen, wie lange die eingestellte Bratautomatik noch dauert. Drücken Sie die Taste Dauer \rightarrow . Die restliche Dauer wird für einige Sekunden angezeigt.
- Wollen Sie zwischendurch die eingegebene Programmnummer oder das Gewicht abfragen, drücken Sie die jeweilige Taste. Die gewünschte Information wird für einige Sekunden angezeigt.

Fortsetzung nächste Seite

Bratautomatik

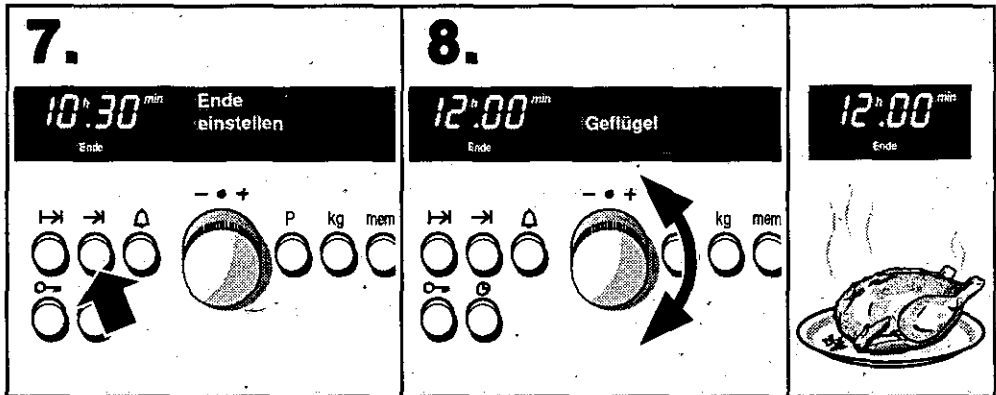
wenn der Backofen
automatisch ein- und
ausschalten soll

Verwenden Sie dafür nur frisches Fleisch bzw. frischen Fisch.

Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen. Ungekühlt sind Fleisch und Fisch leicht verderblich.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 6 beschrieben.

Beginnen Sie in den nächsten Sekunden mit Punkt 7.



7. Taste Ende → drücken.

8. Mit dem Drehknopf die gewünschte spätere Ausschaltzeit einstellen. Nach einigen Sekunden wird die neue Ausschaltzeit übernommen.

Der Backofen schaltet jetzt automatisch ein und aus. Die Uhranzeige bleibt unverändert, bis der Backofen startet. Dann läuft die Dauer rückwärts ab.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. In der Klartext-Anzeige erscheint „Guten Appetit“. Der Backofen schaltet aus. Wenn Sie den Funktionswähler ausschalten, erlischt auch die Backofenlampe.

Programm löschen:

Wenn Sie den Funktionswähler ausschalten, ist die ganze Einstellung gelöscht.

Hinweis:

- Möchten Sie wissen wann das Gericht fertig ist, drücken Sie die Taste Ende →. Der Zeitpunkt zu dem der Backofen ausschaltet erscheint für einige Sekunden.

Tips zur Bratautomatik

Der Schmorbraten sieht gut aus, aber die Soße ist zu dunkel.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.

Der Schmorbraten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wäßrig.

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

Der Braten ist von oben zu trocken.

Verwenden Sie Geschirr mit gut schließendem Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.

Sie wollen mehrere Hähnchen- bzw. Geflügelkeulen gleichzeitig schmoren oder braten.

Dazu eignen sich nur etwa gleich große Keulen. Stellen Sie das Gewicht der schwereren Keule ein. Wollen Sie z. B. 2 Putenkeulen mit 1,4 kg und 1,5 kg braten, stellen Sie 1,5 kg ein.

Sie wollen gefülltes Geflügel zubereiten.

Für die Zubereitung mit der Bratautomatik eignet sich nur ungefülltes Geflügel. Gefülltes Geflügel gelingt am besten offen auf dem Rost. Sehen Sie dazu die Tabelle für Geflügel nach.

Der Eintopf sieht gut aus, aber das Fleisch ist zu wenig gebräunt.

Schichten Sie beim nächsten Mal die Fleischwürfel an den Rand des Geschirrs und füllen Sie das Gemüse in die Mitte.

Das Gemüse im Eintopf ist zu weich.

Normalerweise stellen Sie bei Eintopf das Gewicht von Fleisch und Gemüse ein. Wenn Sie das Gemüse etwas knackiger wollen, stellen Sie beim nächsten Mal nur das Fleischgewicht ein.

Sie wollen Ihren Edelstahlbräter verwenden.

Edelstahlgeschirr ist für die Bratautomatik nur eingeschränkt geeignet, da die glänzende Oberfläche die Wärmestrahlung stark reflektiert. Das Schmorgericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wollen Sie dennoch Ihren Edelstahlbräter verwenden, sollten Sie nach Programmende den Deckel abnehmen und das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.

Während des Bratens riecht es brenzlich, aber der Braten sieht gut aus.

Der Deckel Ihres Bräters schließt nicht richtig oder das Fleisch ist beim Braten aufgegangen und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie beim nächsten Mal einen gut schließenden Deckel und achten Sie darauf, daß zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind.

Bratautomatik

Sie wollen mehrere ganze Fische gleichzeitig dünsten oder braten.

Dazu eignen sich nur etwa gleich große Fische. Stellen Sie das Gesamtgewicht ein. Wollen Sie z. B. zwei Forellen mit 0,6 kg und 0,5 kg braten, stellen Sie 1,1 kg ein.

Sie wollen einen vegetarischen Eintopf zubereiten.

Für die Zubereitung von Gemüsesuppen in der Bratautomatik eignen sich nur feste Gemüse wie z. B. Möhren, grüne Bohnen, Weißkraut, Sellerie und Kartoffeln. Je kleiner Sie das Gemüse schneiden, desto weicher wird es. Damit das Gemüse von oben nicht zu braun wird, bedecken Sie es mit Flüssigkeit.

Memo-Funktion

Memo-Funktion

Heizarten, Temperaturen, Garzeiten, z. B. für Ihr Lieblingsgericht können Sie ganz einfach abspeichern und jederzeit per Tastendruck wiederholen.

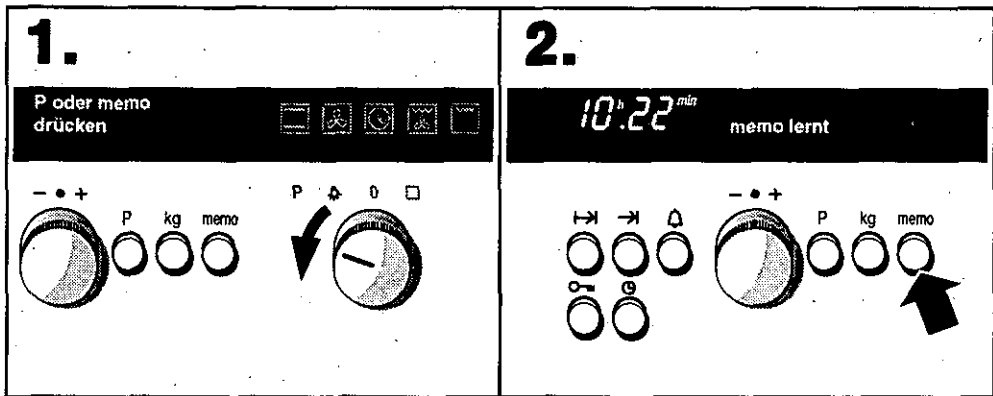
Dabei sind bis zu sechs nacheinander ablaufende Einstellungen möglich.

Zum Speichern des Programmes haben Sie zwei Möglichkeiten:

Die Backofen-Einstellung während des Betriebes aufzeichnen lassen oder die Backofen-Einstellung programmieren.

Einstellung aufzeichnen

Schieben Sie das Gericht in den Backofen.



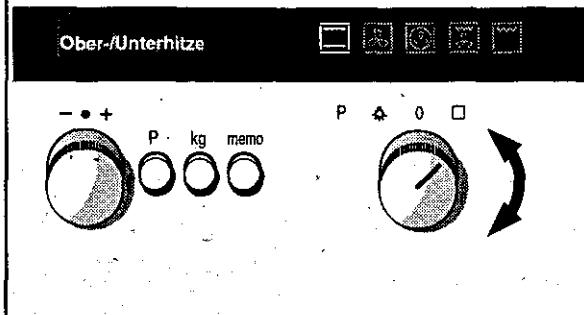
1. Funktionswähler auf „P“ stellen.

2. Taste „memo“ solange drücken, bis in der Klartext-Anzeige „memo lernt“ erscheint.

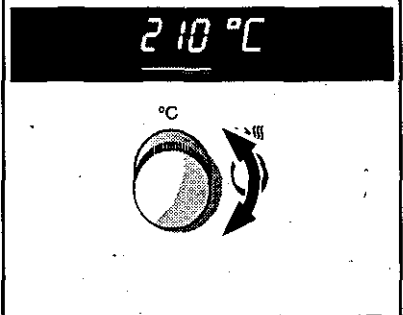
Fortsetzung nächste Seite

Memo-Funktion

3.



4.



3. Stellen Sie den Funktionswähler ein.

4. Stellen Sie den Temperaturwähler ein.

Wenn Sie wollen, können Sie nach einiger Zeit die Temperatur verändern oder Ihr Gericht zum Schluß noch übergrillen.

Während Ihr Gericht gart wird die Dauer gemessen und mit Heizart und Temperatur gespeichert. Sie können die Einstellung bis zu fünfmal verändern. Dann meldet die Klartext-Anzeige „memo voll“.

Wenn das Gericht fertig ist, stellen Sie den Funktionswähler auf 0. Die Aufzeichnung wird beendet. Die Klartext-Anzeige bestätigt „memo gespeichert“.

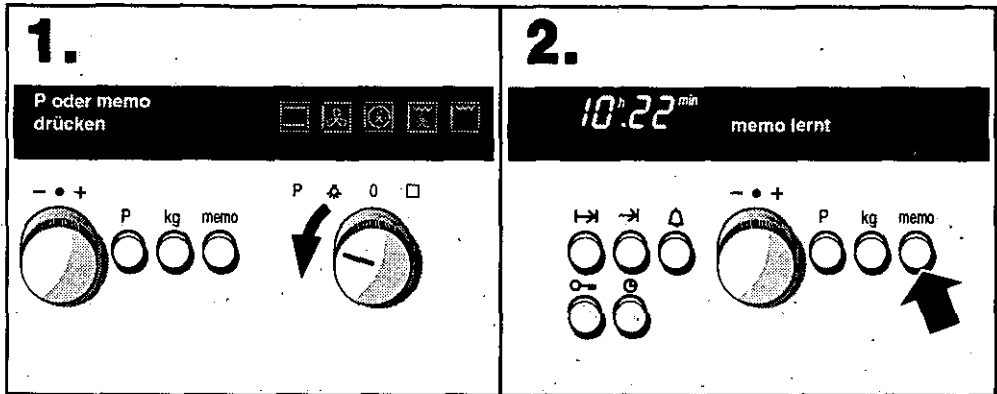
Löschen:

Wenn Sie neu aufzeichnen, werden die alten Einstellungen automatisch überschrieben.

Memo-Funktion

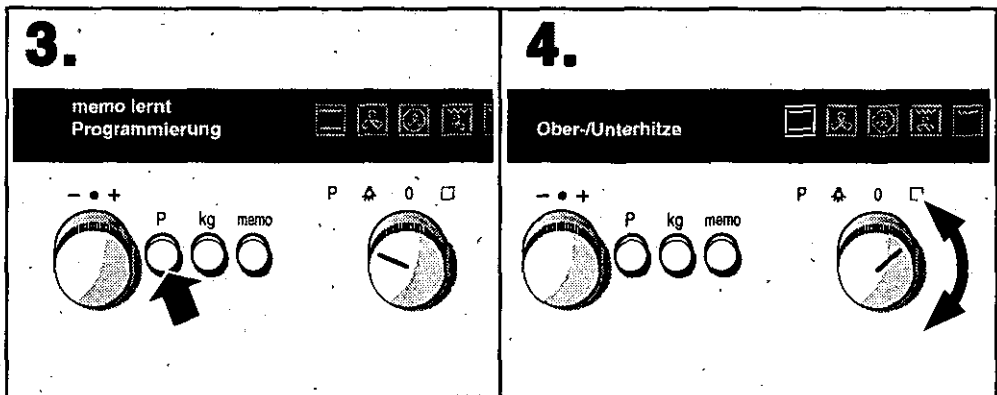
Einstellung programmieren

Sie können die Backofen-Einstellung für das gewünschte Gericht auch programmieren. Dabei heizt der Backofen nicht.



1. Funktionswähler auf „P“ stellen.

2. Taste „memo“ solange drücken, bis in der Klartext-Anzeige „memo lernt“ erscheint.



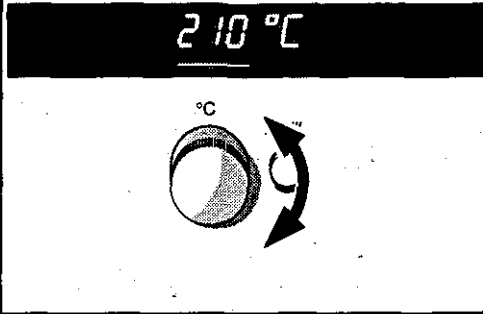
3. Taste Programm „P“ drücken.

4. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.

Fortsetzung nächste Seite

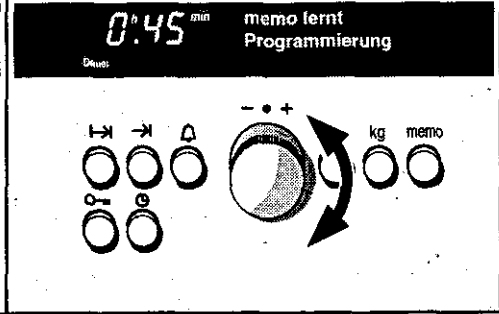
Memo-Funktion

5.



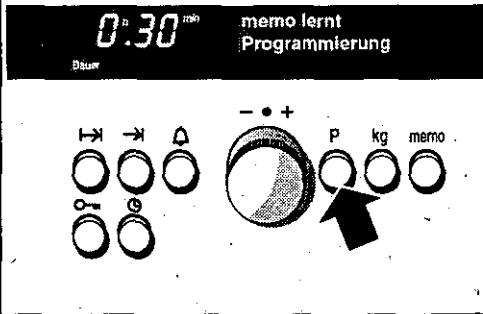
5. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

6.



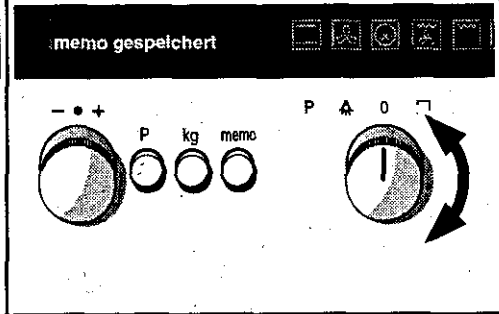
6. Mit dem Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen.

7.



7. Taste „P“ drücken. Heizart, Temperatur und Dauer werden gespeichert. Sie können die Backofen-Einstellung bis zu fünfmal verändern (Punkt 4 bis 7).

8.



8. Wollen Sie keine weiteren Einstellungen programmieren, schalten Sie den Funktionswähler aus. In der Klartext-Anzeige wird bestätigt „memo gespeichert.“

Löschen:

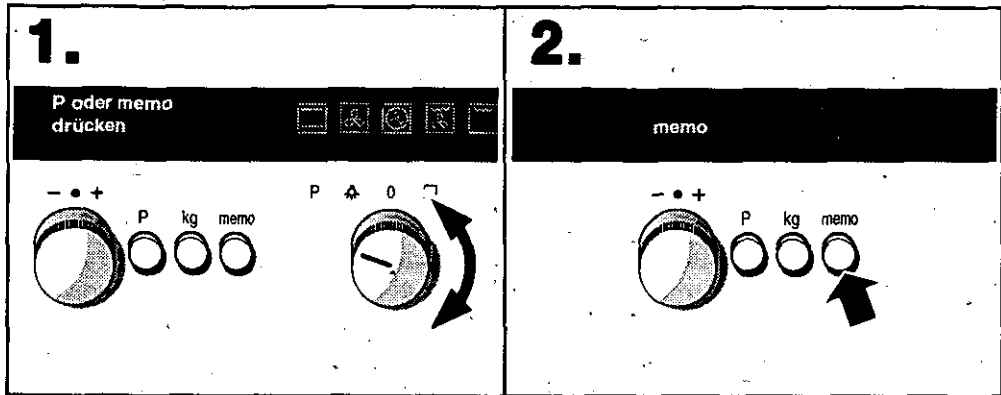
Wenn Sie neu programmieren, werden die alten Einstellungen automatisch überschrieben.

Memo-Funktion

Memo-Funktion abrufen

Die gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie ganz einfach abrufen.

Schieben Sie das Gericht in den Backofen.



1. Funktionswähler auf „P“ stellen.

2. Taste „memo“ kurz drücken.

Nach einigen Sekunden startet der Backofen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Löschen:

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweise:

- Wenn Sie eine Dauer für eine Kochstelle eingestellt haben, können Sie die Memo-Funktion nicht benutzen. In der Klartext-Anzeige erscheint „Dauer belegt“.
- Wenn Sie wissen wollen, welche Memo-Einstellungen Sie gespeichert haben, stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2. Sie sehen in der Anzeige die erste gespeicherte Heizart, Temperatur (in 2-Grad-Schritten abgerundet) und die gesamte Dauer. Drücken Sie die Taste „P“. Jetzt erscheint die nächste gespeicherte Heizart, Temperatur und die Restdauer. Mit der Taste „P“ können Sie alle Einstellungen ansehen. Am Ende stellen Sie den Funktionswähler auf 0.

Auftauen / Dörren

Auftauen

Vorbereiten:

Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und mit geeignetem Geschirr auf den Rost stellen.


Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

So stellen Sie ein:

Empfindliches Gefriergut:


Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- bzw. Zuckerglasur, Früchte usw.

1. Gefriergut auf Höhe 2 einschieben.
2. Funktionswähler auf  stellen.
Den Temperaturwähler auf 20 °C stellen.

Sonstige Tiefkühlprodukte:

Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck.

Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.
Gefriergut mit temperaturbeständiger Folie abdecken.

1. Gefriergut auf Höhe 2 einschieben.
2. Funktionswähler auf  stellen.
3. Temperaturwähler auf 50 °C stellen.

Dörren

Vorbereiten:

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

So stellen Sie ein:

1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Temperaturwähler nach Tabelle einstellen.

Lebensmittel, Menge	Einschubhöhe	Temperatur °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	2 + 4	50 – 80	ca. 5
800 g Birnenspalten	2 + 4	50 – 80	ca. 8

Dörren / Einkochen

Lebensmittel, Menge	Einschubhöhe	Temperatur °C	Dauer, Stunden
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	2 + 4	50 – 80	ca. 10
200 g Küchenkräuter geputzt	2 + 4	50 – 60	ca. 3

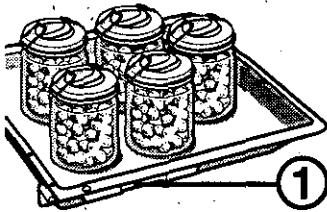
Hinweis: Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Dörrgut nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

Einkochen

Vorbereiten:

- Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.
- Benutzen Sie Gläser und Gummiringe die sauber und einwandfrei sind. Die Gläser sollten möglichst gleich groß sein. Die Angaben beziehen sich auf 1 Liter-Rundgläser.
- Füllen Sie das Einkochgut in die Gläser und achten Sie darauf, daß die Glasränder sauber sind. Legen Sie den Gummiring und den Deckel naß auf die gefüllten Gläser und verschließen Sie jedes Glas mit einer Klammer.
- Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts sind unterschiedlich. 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 einhängen und Gläser so in die Pfanne stellen, daß sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofen schließen.
4. Funktionswähler auf stellen.
5. Temperaturwähler auf 140 – 150 °C stellen.

Einkochen

Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen (nach etwa 30–40 Min.), schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus.

Nach 25–30 Minuten Nachwärme sollten Sie die Gläser aus dem Backofen nehmen. Bei längerem Abkühlen im Backofen wird die Keimbildung und Säuerung des Einkochgutes begünstigt.

Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie den Temperaturwähler zurück auf 120–140 °C.

Wann Sie den Backofen ausschalten können, entnehmen Sie der Tabelle.

Lebensmittel Einlitrigläser	vom Perlen an, Minuten	Nachwärme, Minuten
Obst		
– Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	abschalten	ca. 25
– Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	abschalten	ca. 30
– Apfelmus, Birnen, Pflaumen	abschalten	ca. 35
Gemüse mit kaltem Sud		
– Gurken	abschalten	ca. 25
– Rote Bete	ca. 30	ca. 30
– Rosenkohl	ca. 40	ca. 30
– Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 50	ca. 30
– Erbsen	ca. 60	ca. 30

Hinweis: Die Gläser beim Herausnehmen nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage abstellen. Sie können springen.

So pflegen Sie Ihren Herd

Pflege

Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampfstrahler oder Hochdruckreiniger.

Gerät außen

Es genügt, wenn Sie das Gerät nur 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 nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollte so ein Mittel versehentlich an das Gerät gelangen, wischen Sie es sofort mit Wasser weg.

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

Die Backofenscheibe ist herstellungsbedingt nicht ganz eben. Diese Unebenheiten sind bei Geräten mit Spiegelfront – je nach Blickwinkel – zu sehen.

Kochfeld

Beachten Sie bitte die dem Kochfeld beigelegte ausführliche Pflegeanleitung.

Backofen

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


Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.

Verwenden Sie Backofenreiniger nur auf den Emailflächen des Backofens.

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 rauh sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

Zur leichteren Reinigung

- können Sie den Backwagen mit wenigen Handgriffen herausnehmen. Backwagen bis Anschlag herausziehen, leicht anheben, herausnehmen und vorsichtig abstellen.
- können Sie die Backofenbeleuchtung einschalten. Dazu stellen Sie den Funktionswähler auf .

So pflegen Sie Ihren Herd

Reinigung der Rückwand

Die Rückwand des Backofens ist mit selbstreinigendem, katalytischen Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist.

Es kann jedoch vorkommen, daß größere Spritzer erst nach mehrmaliger Benutzung des Backofens verschwinden.

Rückstände von Gewürzen und ähnlichem können Sie mit einer weichen Bürste oder einem trockenen Lappen entfernen.

Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluß.

Reinigung der übrigen Emailflächen

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

Den stark verschmutzten Backofen reinigen Sie am besten mit Backofenreiniger.

Den kalten Backofen damit behandeln.

Das Mittel 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.

Die Glasabdeckung der Backofenlampe wird wie der übrige Backofen mitgereinigt.

Reinigung der Glasscheiben

Sie können die Glasscheibe an der Backofentür zur besseren Reinigung herausnehmen.

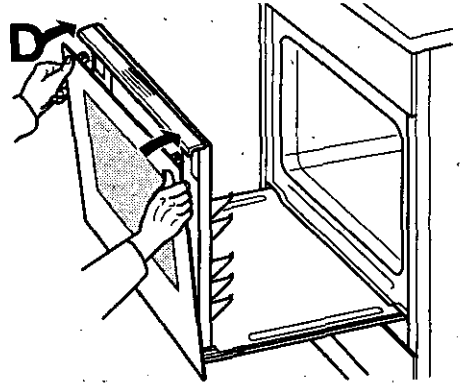
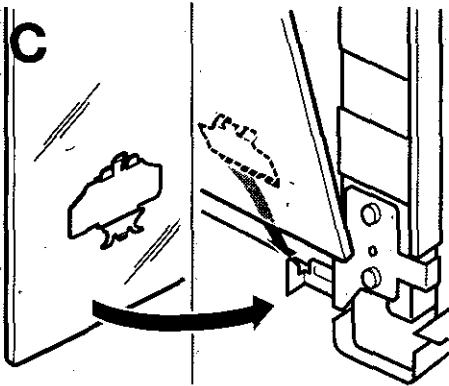
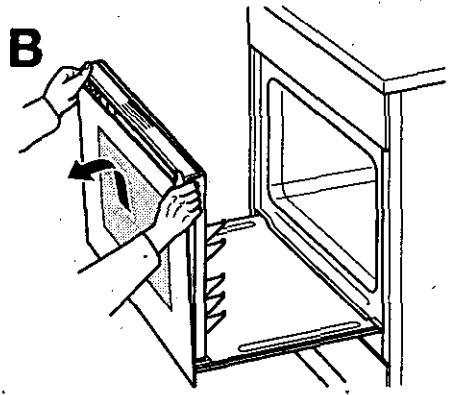
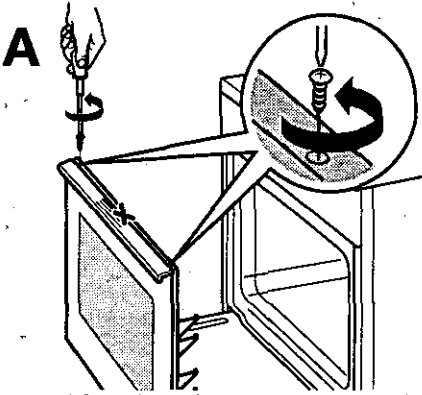
So gehen Sie vor:

1. Backwagen herausziehen.
2. Die äußeren Schrauben am Türgriff oben herausdrehen (A).
3. Die Scheibe an den Seiten anfassen, dabei die Daumen am Türgriff anlegen. Die Scheibe nach vorne drücken und nach oben herausnehmen (B).
4. Die Glasscheiben mit Glasreiniger säubern.
Achten Sie beim Reinigen der Glasscheiben darauf, daß Sie sich an den Metallteilen nicht verletzen.

So pflegen Sie Ihren Herd

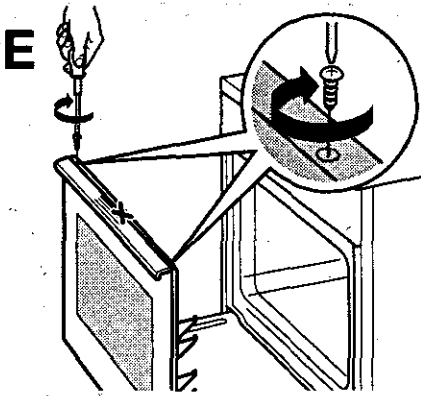
5. Danach die Scheibe in die Haken an der Tür unten einsetzen (C) und oben am Türgriff andrücken (D).
6. Die Schrauben wieder festdrehen (E).

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



Fortsetzung nächste Seite

So pflegen Sie Ihren Herd



Zubehör

Weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit den üblichen Reinigungsmitteln ein. Dann können Sie Schmutzreste ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen. Die Grillblechteile können Sie längs zum Einweichen in die Universalpfanne legen oder im Geschirrspüler reinigen.

Störungen, Reparatur

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 nach, ob die Sicherung für den Herd im Sicherungskasten in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Herd ist gesperrt	Taste Schlüssel 6 Sekunden drücken, bis das Symbol in der Anzeige erlischt.
Symbol für Heizart blinkt	Stromausfall	Funktionswähler auf 0 stellen und dann Heizart neu einstellen.
Die Uhranzeige blinkt	Stromausfall	Uhr neu einstellen (siehe Uhrzeit einstellen).
Backofen heizt nicht. Anzeigen funktionieren, aber in der oberen linken Ecke der Temperaturanzeige leuchtet ein Quadrat.	Gerät befindet sich im Demonstrationsmodus.	Herdsicherungen im Sicherungskasten ausschalten. Ca. 20 Sekunden warten. Sicherungen wieder einschalten. Jetzt innerhalb von 2 Minuten die Taste Schnellaufheizung 6 Sekunden lang drücken bis das Quadrat in der Temperaturanzeige verschwindet.
In der Klartext-Anzeige erscheint „Sicherheitsabschaltung“.	Der Herd wurde über eine sehr lange Zeit benutzt, ohne daß die Einstellung verändert wurde.	Siehe Kapitel: „Automatische Sicherheitsabschaltung“.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung „Er1“ oder „Er4“	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung „Er2“ und ein Dauerton ist zu hören.	Falscher Netzanschluß	Sicherungen herausdrehen und den Herd richtig anschließen lassen.
In der Temperaturanzeige erscheint die Fehlermeldung „Er3“	Die Elektronik ist überhitzt	Rufen Sie den Kundendienst

Fortsetzung nächste Seite

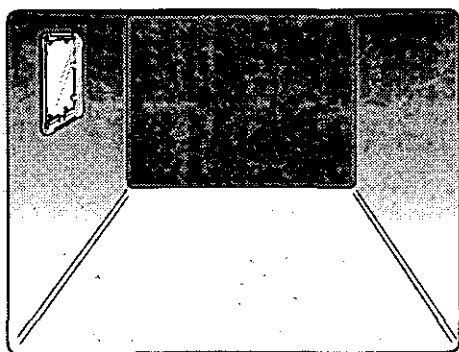
Backofenbeleuchtung auswechseln

Ist eine Lampe der Backofenbeleuchtung ausgefallen, so muß sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie E-Nr. und FD-Nr. Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.

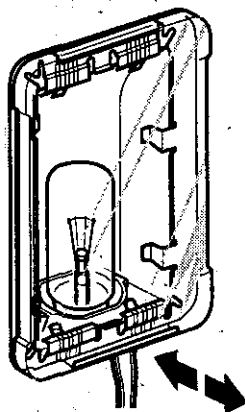
So gehen Sie vor:

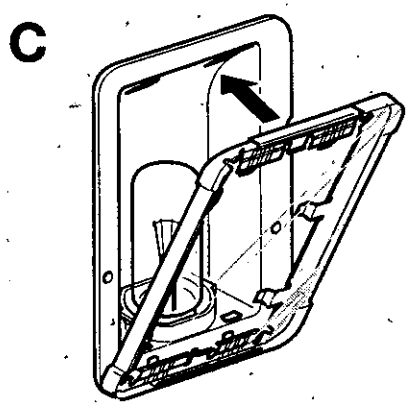
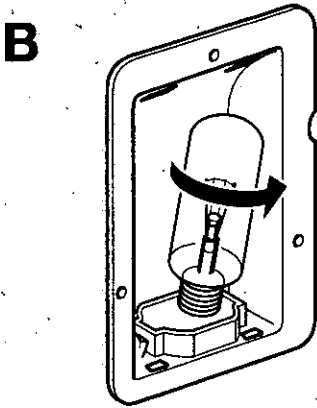
1. Herdsicherungen im Sicherungskasten ausschalten.
2. Backwagen herausnehmen. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abziehen. Dazu einen Löffelstiel ansetzen und drehen (A).
4. Lampe durch Linksdrehen herausschrauben und durch den gleichen Lampentyp ersetzen (B).
5. Die Haltefedern an der Abdeckung mit der Hand leicht nach außen biegen. Glasabdeckung wieder aufsetzen (C). Achten Sie darauf, daß alle Federn einrasten.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherungen wieder einschalten und die Uhr neu einstellen.

Wenn die Glasabdeckung beschädigt ist muß sie ersetzt werden.



A





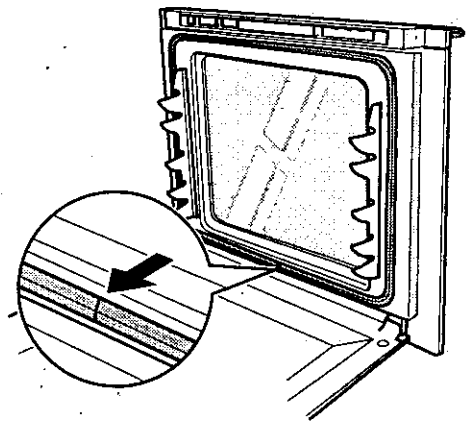
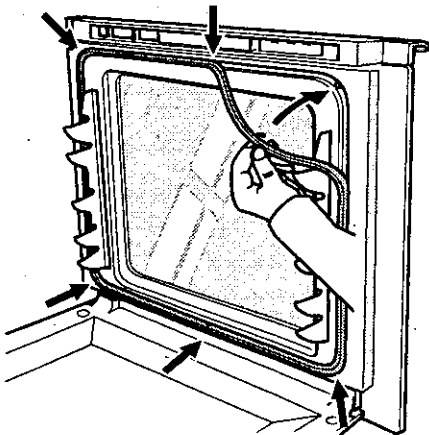
Türdichtung auswechseln

Ist die Türdichtung defekt, muß sie ausgewechselt werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte E-Nummer und FD-Nummer Ihres Gerätes an.

An der Türdichtung sind 6 Haken befestigt. Diese werden an der Tür eingehängt.

Hinweis:

Die Stoßstelle an der Türdichtung unten in der Mitte ist technisch bedingt.



Fortsetzung nächste Seite

Störungen, Reparatur

Reparatur

Sollten die Tips zur Abhilfe nicht zum Erfolg geführt haben, ist der Kundendienst für Sie da. Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendiensttechnikern vornehmen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gerne 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 sehen Sie, wenn Sie den Backwagen herausziehen. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.

FD

