

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



**HEN 87. B**

---

**800 309 DE**

---

# Inhalt

---

	Seite
<b>Umweltschutz</b>	
Umweltschutz	7
Hinweise zur Entsorgung	8
So können Sie Energie sparen	8
<b>Worauf Sie achten müssen</b>	
Vor dem Anschluß des neuen Gerätes	9
Sicherheitshinweise	9
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden	11
<b>Das ist Ihr neuer Herd</b>	
Das Bedienfeld	12
Die Heizarten	14
FUZZY-Logik	15
Backwagen und Zubehör	16
<b>Vor der ersten Benutzung</b>	
Uhrzeit einstellen	18
Backofen reinigen	18
Hauptschalter	19
Schnellaufheizung	19
<b>Wecker</b>	
<b>Kochen</b>	
Kochstellenschalter	21
Ankoch-Elektronik	21
So stellen Sie ein	21
Kochtabellen	22
Kochfeld	23
Was ist zu tun, wenn . . .	24

---

# Inhalt

---

	Seite
<b>Mikrowelle</b>	
Geschirr	25
So stellen Sie ein	26
Tabellen zum Auftauen, Erhitzen, Garen	28
Prüfgerichte	33
Was ist zu tun, wenn . . .	34
<b>Backofen ohne Mikrowelle</b>	
So stellen Sie ein	35
wenn Sie Mikrowelle kurz zuschalten	35
wenn der Backofen automatisch ausschalten soll	35
wenn der Backofen automatisch ein- und ausschalten soll	36
<b>Backofen mit Mikrowelle kombiniert</b>	
So stellen Sie ein	37
Mikrowelle und Backofen schalten gleichzeitig aus	37
Mikrowelle und Backofen schalten automatisch ein und aus	38
<b>Tabellen</b>	
Kuchen und Gebäck	40
Was ist zu tun, wenn . . .	44
Fleisch, Geflügel, Fisch	46
Was ist zu tun, wenn . . .	52
Aufläufe, Gratins, Toast	54
Tiefkühl-Fertigprodukte	56
Zusätzliche Möglichkeiten	56
<b>Programmautomatik</b>	
Tabellen	58
So stellen Sie ein	64
Was ist zu tun, wenn . . .	65

---

# Inhalt

---

	Seite
<b>Dörren</b>	66
<b>Einkochen</b>	67
<b>So pflegen Sie Ihren Herd</b>	
Pflege	68
Automatische Selbstreinigung	70
<b>Störungen, Reparatur</b>	
Eine Störung, was tun?	75
Backofenbeleuchtung auswechseln	76
Türdichtung auswechseln	78
Reparatur, E-Nr. und FD-Nr.	78

## 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.

### 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 allgemein

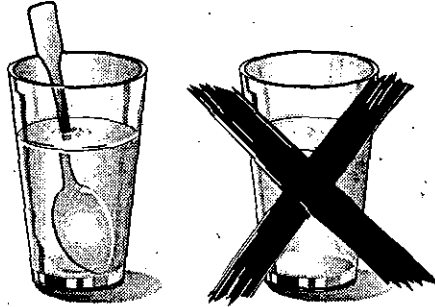
- Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl bereiten. Bei Überhitzung kann es sich entzünden. Niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl gießen. Verbrennungsgefahr! Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt und schalten Sie die Kochstelle aus.
- Anschlußkabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
- Ist die Backofentür beschädigt, benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn er von einem Kundendiensttechniker repariert wurde. Es könnte Mikrowellenenergie austreten.
- 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 Wärmegeräte. 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.

Fortsetzung nächste Seite

### Zur Mikrowelle

#### Verbrennungsgefahr!

- Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne daß die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.



- Babynahrung:  
Erwärmen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schüttern, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Überprüfen Sie bitte die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. **Verbrennungsgefahr!**
- Erhitzen Sie keine Speisen und Getränke in festverschlossenen Gefäßen. **Explosionsgefahr!**
- Alkoholische Getränke dürfen Sie nicht zu hoch erhitzen. **Explosionsgefahr!**
- Erwärmen Sie keine Speisen in Warmhalteverpackungen. Sie können sich entzünden. Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen müssen Sie während des Erwärmens beobachten. In Kunststoffolie eingeschweißte Lebensmittel können zerplatzen und die Folie kann schmelzen.
- Wenn Sie Rauch im Backofen beobachten, dürfen Sie die Backofentür nicht öffnen. Schalten Sie das Gerät und die Herdsicherung im Sicherungskasten aus.
- Garen Sie keine Eier in der Schale und erwärmen Sie keine hartgekochten Eier. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas stechen Sie vorher den Dotter an.



## Worauf Sie achten müssen

- Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z. B. Äpfeln, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale an.
- Wenn Sie Kräuter, Obst, Brot oder Pilze trocknen, müssen Sie den Vorgang beaufsichtigen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Erhitzen Sie kein Speiseöl mit Mikrowelle. Es könnte sich entzünden.
- Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckeln haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Teil zum Bersten bringen.
- Bitte immer die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen. Haben Sie eine wesentlich zu hohe Leistung oder Zeit gewählt, kann sich das Lebensmittel entzünden und das Gerät beschädigt werden.
- Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Speisen im Garraum ein. Ohne Speisen könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest (siehe Hinweise zum Geschirr).

## 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. Verwenden Sie zum Backen 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.
- Vor jeder Selbstreinigung müssen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Backofen entfernen. Es besteht Brandgefahr.
- 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 ist Ihr neuer Herd

### Das Bedienfeld

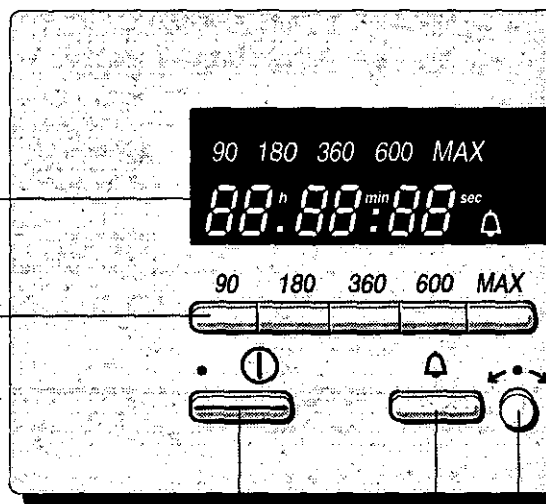
Jede Eingabe wird durch das entsprechende Leuchtsymbol bestätigt. Eine blinkende Lampe zeigt Ihnen; Hier muß noch eingestellt werden.

Die Drehknöpfe sind versenkbar. Zum Aus- und Einrasten auf den Drehknopf oder Schalter drücken. Der Schalter muß dabei in Aus-Stellung sein.

#### Tasten für Mikrowellenleistungen

- 90 W = Auftauen empfindlicher Speisen
- 180 W = Auftauen und Garen
- 360 W = Garen
- 600 W = Erhitzen
- MAX = Erhitzen von Flüssigkeiten

Anzeige für h = Stunden  
min = Minuten  
sec = Sekunden



**Hauptschalter mit Anzeigelampe.** Damit wird der Herd ein- und ausgeschaltet.

**Taste Wecker**

**Linker Drehknopf mit Anzeigelampe zum Einstellen von Uhrzeit, Dauer und Ende.**

#### Hinweise:

Der Herd ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Es schaltet sich je nach Temperatur automatisch ein und aus. Das Gebläse kann weiterlaufen, wenn der Backofen ausgeschaltet, aber noch warm ist.

# Das ist Ihr neuer Herd

## Temperaturkontrolllampe.

Sie leuchtet, wenn Sie den Temperaturwähler einschalten und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Beim Nachheizen leuchtet sie wieder auf.

## Anzeige für Temperatur

20 - 300 °C

Grillstufen:

große Fläche

1 = schwach

2 = mittel

3 = stark (Grundeinstellung)


kleine Fläche

E1 = schwach

E2 = mittel

E3 = stark

## Tasten für die Heizart

 3D-Heißluft

 Heißluft

 Umluftgrillen

 Ober- und Unterhitze

 Flachgrillen (für große und kleine Grillfläche).

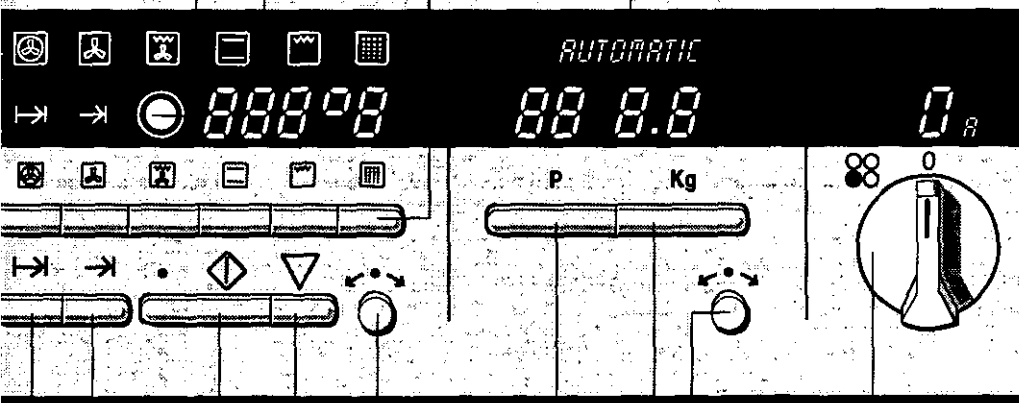
 Selbstreinigung

## Schnellaufheizung:

 Taste zweimal drücken oder

 Taste zweimal drücken

Anzeige für die Programm-Automatik.



Taste Dauer  
Taste Ende

Starttaste mit  
Anzeigelampe.

## Löschtaste

1 x drücken.

Betrieb angehalten.  
2 x drücken. Alle Ein-  
gaben sind gelöscht.

Programm-  
taste

Gewichts-  
taste

## Mittlerer

Drehknopf mit  
Anzeigelampe  
für Temperatur  
und Grillstufen.

Rechter  
Drehknopf  
mit  
Anzeige-  
lampe: Für  
Programm-  
nummer,  
Gewicht.

Kochstellen-  
schalter. Die  
Schalter sind  
versenkbar.  
Zum Aus- und  
Einrasten auf  
den Schalter-  
griff drücken.  
Der Schalter  
muß in Aus-  
stellung sein.

## Die Heizarten

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



### Ober- und Unterhitze

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

Brot, Biskuit- oder Quarktorte sowie saftige Obstkuchen auf **einer Ebene** gelingen Ihnen so am besten.

Auch für magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild im offenen oder geschlossenen Geschirr ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



### Heißluft

Ein Ventilator in der Backofenrückwand verteilt die Wärme von Ober- und Unterhitze gleichmäßig im Backofen.

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

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



### Flachgrillen – große Fläche und kleine Fläche

Bei der großen Grillfläche wird die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper heiß. Sie können **mehrere** Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.

Bei der kleinen Grillfläche ist nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet. Die Heizart ist geeignet für **kleine Mengen**. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes. Sie sparen Energie.



### Selbstreinigung des Backofens

Grill, Umluftgebläse und Unterhitze sind eingeschaltet. Der Backofen heizt auf ca. 500 °C auf. Alle Rückstände verbrennen zu Asche, die Sie danach problemlos herauswischen können.

### Mikrowellen

Sie werden in Lebensmitteln zu Wärme umgewandelt. Mikrowelle ist geeignet zum schnellen Auftauen, Erwärmen, Schmelzen und Garen.

### Mikrowelle-Leistungstufen:

- MAX zum Erhitzen von Flüssigkeiten.
- 600 W zum Erhitzen und Garen von Speisen.
- 360 W zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen.
- 180 W zum Auftauen und Weitergaren.
- 90 W zum Auftauen empfindlicher Speisen.

### Mikrowelle und Backofen kombiniert

Dabei ist ein Heizsystem gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Die Gerichte werden wie bisher knusprig und braun, aber es geht viel schneller und Sie sparen Energie.

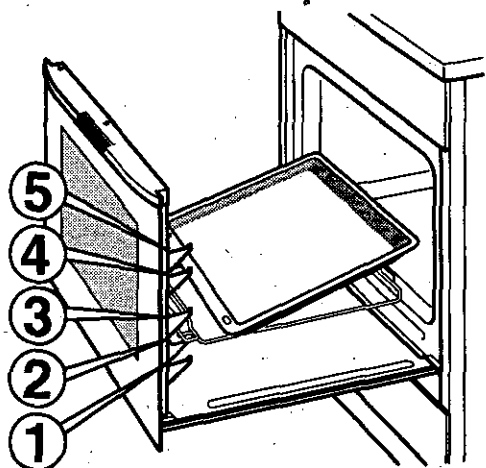
## Schnellaufheizung

Damit können Sie den Backofen schnell aufheizen. Ringheizkörper, Unterhitze und Grill sind in Betrieb. Die Schnellaufheizung kann bei Ober- und Unterhitze  oder Heißluft  eingesetzt werden.

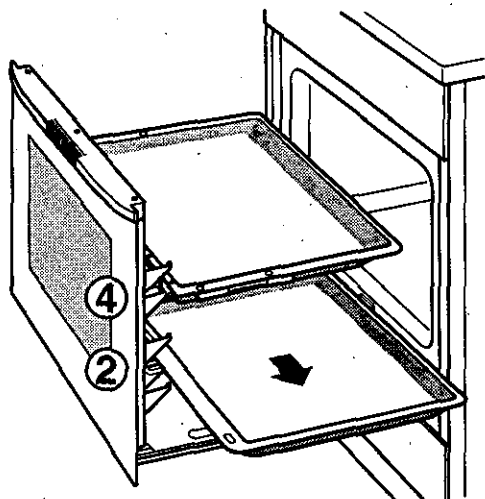
## FUZZY-Logik

Die Elektronik Ihres Herdes ist mit FUZZY-Logik ausgestattet. FUZZY-Logik ist ein fortschrittliches Konzept der Steuerung. Der Vorteil für Sie: genaue Temperaturregelung. Das erschließt Ihnen neue Möglichkeiten, z. B. Joghurtzubereitung.

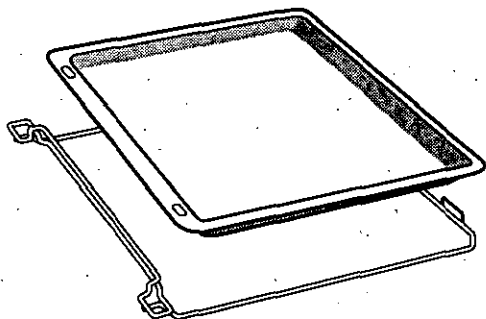
## Backwagen und Zubehör



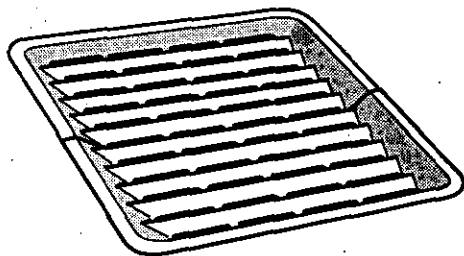
Der **Backwagen** hat 5 Höhen für das Zubehör.



Das Backblech ohne Haken können Sie seitlich herausziehen.

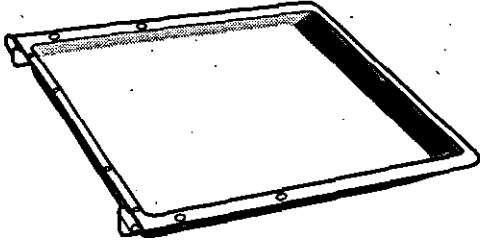


**Tragrahmen und Backblech ohne Haken HEZ 4250** für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofenrückwand in den Tragrahmen legen.

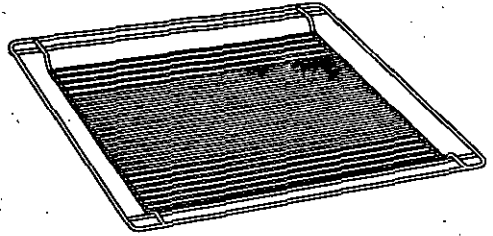


**Grillblech HEZ 2550** für Fisch, Toast, Würstchen oder als Spritzschutz für großes Geflügel. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Legen Sie die zwei Teile so in die Universalpfanne, daß sie in der Mitte übereinander liegen.

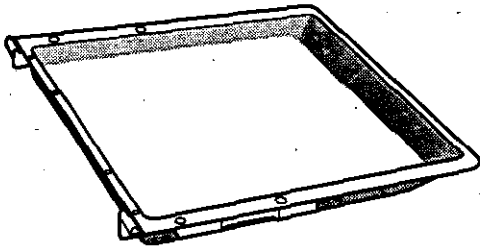
## Das ist Ihr neuer Herd



**Backblech mit Haken HEZ 4150** für Kuchen und Plätzchen.



**Rost HEZ 4400** für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben ~ oder unten ~ verwendet werden.



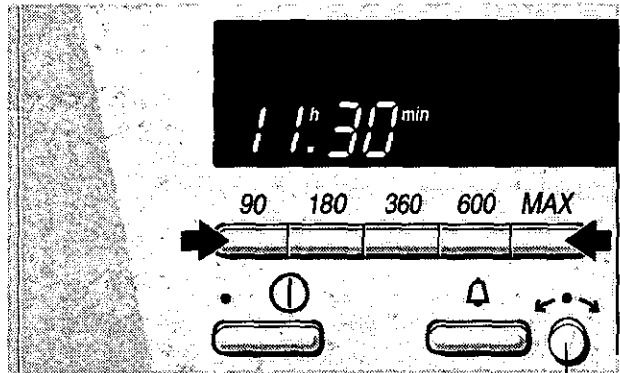
**Universalpfanne HEZ 4350** für saftige Kuchen und große Braten. Sie kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden.

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

## Vor der ersten Benutzung

### Uhrzeit

Nach dem elektrischen Anschluß blinken in der linken Anzeige 3 Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.



Linker Drehknopf

1. Taste 90 und Taste MAX gleichzeitig kurz drücken. Es erscheint 12 h 00 min, das ist die Grundeinstellung. In den nächsten 3 Sekunden müssen Sie mit der Zeiteinstellung beginnen, sonst wird 12 h 00 übernommen.
2. Den linken Drehknopf drücken, damit er ausrastet und die Uhrzeit einstellen. Sie können den Drehknopf nach rechts und links drehen.

#### Ändern der Uhrzeit:

(z. B. von Sommer- auf Winterzeit).

Taste 90 und Taste MAX gleichzeitig kurz drücken. Mit dem linken Drehknopf die Zeit korrigieren.

#### Hinweise:

- Bei Stromausfall wird die Uhrzeit gelöscht. Die drei Nullen blinken. Stellen Sie neu ein.
- Solange die drei Nullen blinken heizt der Backofen nicht.
- Zwischen 22.00 und 6.00 Uhr leuchtet die Anzeige schwächer.

### Backofen reinigen

Vor der ersten Benutzung:

Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit Spüllauge.

Ein Aufheizen des Backofens ist nicht nötig.

Der Backofen wird beleuchtet, wenn Sie den Hauptschalter einschalten und die Backofentür öffnen.





### Hauptschalter

Damit Kinder den Herd nicht einschalten können, ist er mit einem Hauptschalter ausgestattet. Kochstellen und Backofen funktionieren nur, wenn der Hauptschalter eingeschaltet ist und die Kontrolllampe leuchtet. Uhrzeit, Weckerfunktion und Restwärmearzeige bleiben selbstverständlich bestehen. Hat Ihr Kochfeld eine Warmhaltefläche, kann diese ebenfalls unabhängig vom Hauptschalter benutzt werden.

#### Hinweis:

Die Kochstellen-Anzeige funktioniert auch, wenn der Hauptschalter ausgeschaltet ist. Die Kochstellen heizen aber nicht.

### Schnellaufheizung

Damit der Backofen schnell die eingestellte Temperatur erreicht, können Sie die Schnellaufheizung benutzen. Sie ist möglich bei Ober- und Unterhitze  und Heißluft . Stellen Sie wie gewohnt ein, drücken Sie dabei die Taste für die Heizart zweimal kurz hintereinander. Solange die Schnellaufheizung in Betrieb ist, blinkt °C in der Anzeige, danach leuchtet es durchgehend.

#### Hinweis:

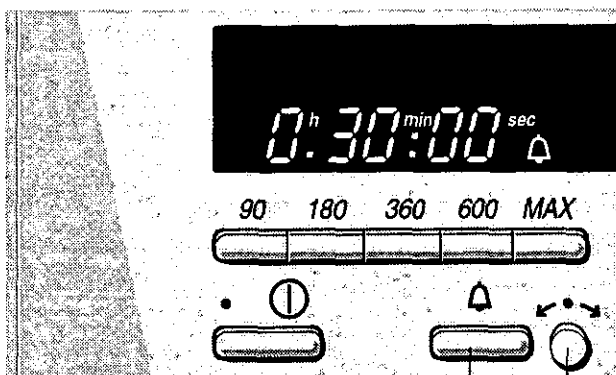
Bei Temperaturen unter 60 °C ist die Schnellaufheizung nicht sinnvoll.

## Wecker

### Der Wecker

Der Wecker läuft unabhängig von anderen Einstellungen. Deshalb hat er einen besonderen Signalton.



Sie können Brötchen mit der Mikrowelle auftauen und gleichzeitig den Wecker für die Frühstückseier einstellen. In der Anzeige läuft dabei die Mikrowelle ab.



Taste Wecker

linker  
Dreh-  
knopf

### So stellen Sie ein:


1. Taste Wecker  drücken.  
In der linken Anzeige erscheint als Grundeinstellung 0 h 01 min 00 sec.  
In den nächsten 3 Sekunden müssen Sie mit dem Einstellen der Dauer beginnen, sonst erscheint die Uhrzeit wieder und Sie müssen noch einmal anfangen.
2. Mit dem linken Drehknopf die Dauer einstellen.
3. Taste Wecker  nochmals drücken. Die Uhrzeit erscheint wieder. Der Wecker ist gestartet.

**Nach Ablauf der Zeit** ertönt ca. ½ Minute lang ein Signalton. Sie können ihn mit der Taste Wecker  löschen.

#### Löschen:

Zweimal die Taste Wecker  drücken.

#### Hinweise:

- Wenn Sie zwischendurch die restliche Dauer wissen wollen, drücken Sie 1 mal die Taste Wecker . Die Dauer erscheint für 3 Sekunden in der Anzeige.
- Sie können eine Zeit bis 23 Stunden, 59 Minuten 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 Strich gekennzeichnet.

1 = niedrigste Stufe

9 = höchste Stufe

A = 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 A 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.

### Automatische Sicherheitsabschaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ununterbrochen in Betrieb, schaltet sie sich automatisch aus. Die Anzeige blinkt.

Wann die Kochstelle ausschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

### 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
<b>Erwärmen</b>			
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
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>			
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	400 g - 800 g	A 1 - 2	5 - 10
<b>Auftauen und Erwärmen</b>			
Spinat tiefgekühlt	300 g - 600 g	A 2. - 3.	8 - 15
Gulasch tiefgekühlt	500 g - 1 kg	A 2. - 3.	20 - 30
<b>Garziehen</b>			
Fisch	300 g - 600 g	A 5 - 6	20 - 25
<b>Kochen</b>			
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
<b>Schmoren</b>			
Rouladen	4 Stück	A 4. - 5.	50 - 60
Schmorbraten	1 kg	A 4 - 5	80 - 100
<b>Braten</b>			
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
<b>Schmelzen</b>				
Schokolade, Butter, Honig	100 g	-	1 - 2	
Gelatine	1 Pck.	-	1 - 2	
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>				
Milch	500 ml - 1000 ml	3 - 4	1. - 2.	8 - 12
<b>Garziehen</b>				
Knödel (2-3 ltr. Wasser)	4 - 8 Stück	10 - 15	4. - 5.	30 - 40
<b>Kochen</b>				
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	200 g - 400 g	8 - 12	5 - 6	10 - 15
<b>Braten</b>				
Steaks	2 - 4 Stück	3 - 4	7. - 8.	5 - 10
<b>Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)</b>				
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

### 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.

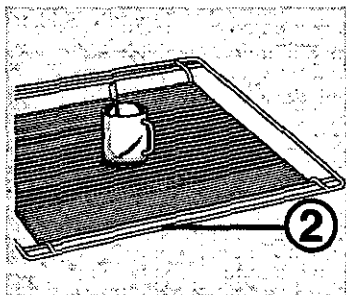
**Beim Braten klebt das Gericht in der Pfanne fest.**

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.

**Die Kochstelle wird nicht heiß.**

Sehen Sie nach ob der Hauptschalter eingeschaltet ist. Die Kochstellen-Anzeige funktioniert auch, wenn der Hauptschalter ausgeschaltet ist. Die Kochstellen heizen aber nicht.

## Die Mikrowelle



Probieren Sie die Mikrowelle gleich einmal aus. Wärmen Sie zum Beispiel den Kaffee vom Frühstück auf – er schmeckt wie frisch.

In den folgenden Tabellen finden Sie die Werte zum Einstellen.

Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Kaffeelöffel mit hinein.

Stellen Sie die Tasse in Höhe 2 in die Mitte des Rostes.

Hauptschalter einschalten.

Leistung MAX drücken.

Mit dem linken Drehknopf 2 Minuten einstellen.

Starttaste drücken.

Nach zwei Minuten ertönt ein Signal.

Drücken Sie die Lösch Taste oder öffnen Sie die Backofentür. Der Kaffee ist heiß.

Während Sie den Kaffee trinken, lesen Sie bitte nochmals die „Sicherheitshinweise zur Mikrowelle“ am Anfang der Gebrauchsanweisung. Sie sind sehr wichtig.

## Geschirr

Verwenden Sie Geschirr aus Glas, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

Anders ist es bei Metallgeschirr. Die Mikrowellen können nicht durch, die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Offene flache Metallschalen, z. B. aus Aluminium, dürfen Sie verwenden. Achten Sie darauf, daß Metall nicht zu nahe an die Backofenwand kommt. Es können Funken überspringen. Bei Backofenzubehör aus Metall können keine Funken überspringen, wenn Sie es so verwenden, wie in den Tabellen angegeben. Stellen Sie Geschirr grundsätzlich auf den Rost.

Sollten zwischen Backformen aus Metall und Rost doch Funken überspringen, wischen Sie den Boden der Backform feucht ab.

In vielen Fällen können Sie gleich Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen und viel Abwasch. Hat Ihr Geschirr ein Gold- oder Silberdekor, so benutzen Sie es nur, wenn der GeschirrhHersteller garantiert, daß es für Mikrowelle geeignet ist.

## Geschirrtest:

Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden. Einzige Ausnahme ist der folgende Geschirrttest: Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test:

Stellen Sie das Geschirr leer für  $\frac{1}{2}$  bis 1 Minute bei Stellung MAX in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

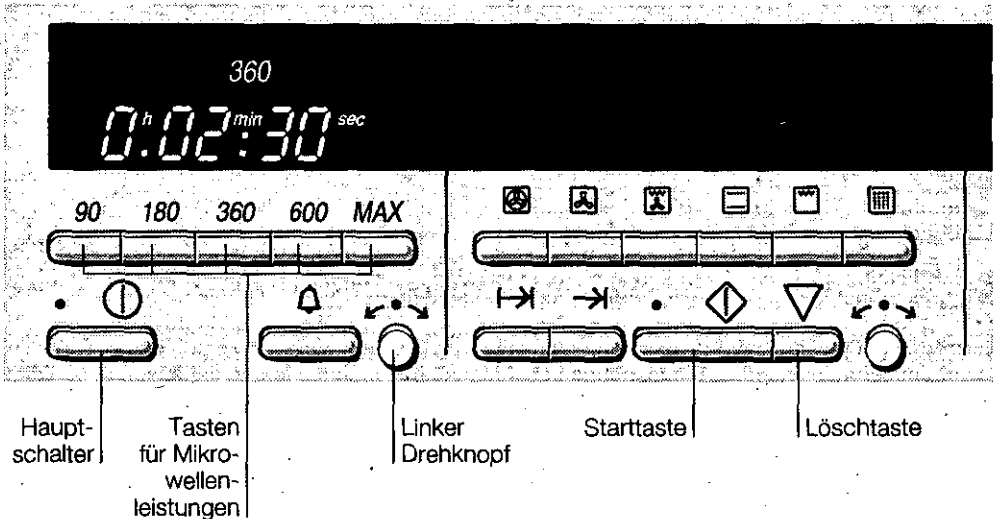
## Mikrowelle

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Benutzen Sie zum Herausnehmen Topflappen.

Ihren Backofen können Sie sauberhalten, wenn Sie hohe oder mit einem Deckel versehene Gefäße verwenden.

### So stellen Sie ein:

Die Mikrowellenleistung MAX können Sie für 30 Minuten einstellen, 600 Watt für eine Stunde, die übrigen Leistungen für jeweils 1 Stunde und 30 Minuten. Sie können bis zu drei Leistungen hintereinander eingeben.



1. Den Hauptschalter einschalten. Die Kontrollampe leuchtet.
2. Taste für die benötigte Mikrowellenleistung drücken. In der Anzeige erscheint 0 h 01 min 00 sec für 1 Minute. Das ist die Grundeinstellung.
3. Mit dem linken Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen. Sie können jetzt weitere Leistungen und Zeiten eingeben, wie in Punkt 2 und 3.
4. Starttaste drücken.  
*Haben Sie mehrere Leistungen und Zeiten eingestellt, erscheint in der linken Anzeige die Gesamtdauer.*

Die eingestellte Zeit läuft ab.

**Nach Ablauf der Zeit** ertönt ca. 1/2 Minute lang ein doppelter Signalton. Sie können ihn mit der Löschtaste oder durch Öffnen der Backofentür vorzeitig ausschalten.



## Mikrowelle

### **Korrektur:**

Löschtaste 2 mal drücken und neu einstellen.

### **Hinweise:**

- Wenn Sie eine Mikrowellenleistung eingegeben haben, leuchtet das entsprechende Symbol hell.
- Wenn Sie zwischendurch die Backofentür öffnen, ist der Mikrowellenbetrieb unterbrochen. Tür schließen und erneut starten. Falls Sie dies vergessen, erinnert Sie nach drei Sekunden ein Piepton an die Starttaste.
- Den Mikrowellenbetrieb können Sie abbrechen, wenn Sie die Löschtaste zweimal drücken.

### **Übrigens:**

An Türfenster, Innenwänden und Boden kann sich Kondenswasser bilden. Wischen Sie das Wasser bitte nach dem Garen auf.

Wenn Sie die Mikrowelle eingeschaltet haben, hören Sie ab und zu ein leises Schaltgeräusch. Dies ist technisch bedingt.

## Tabellen

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel.

In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein, und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.

Es kann sein, daß Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben.

Dafür gibt es eine Faustregel:  
 Doppelte Menge – doppelte Dauer,  
 halbe Menge – halbe Dauer.

Viele Gerichte müssen Sie zwischendurch umrühren oder wenden. Wenn Sie dazu die Backofentür öffnen, schaltet sich die Mikrowelle sofort aus. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Starttaste.

## Auftauen

Das tiefgefrorene Lebensmittel wird in eine möglichst flache Schale oder auf einen Teller gelegt.

Empfindliche Teile wie Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten decken Sie mit kleinen Stücken Alufolie ab. Die Folie darf die Backofenwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.

Wenden Sie die Lebensmittel nach der halben Auftauzeit. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.

Lassen Sie das Aufgetaute noch mindestens 10 Minuten ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Beim Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

**Auftauen**  
**Rost, Höhe 2**  
**Nach dem Einstellen**  
**Starttaste drücken**

**Menge**


**Mikrowellenleistung wählen, W**  
**Dauer einstellen, Minuten**

1 Hähnchen	1 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 15 – 20 Min.
2 Hähnchen	je 1 kg	180 W, 25 Min. + 90 W, 20 – 30 Min.
1 Ente/Pute	2 kg	180 W, 25 Min. + 90 W, 20 – 30 Min.

## Mikrowelle

Auftauen Rost, Höhe 2 Nach dem Einstellen Starttaste drücken	Menge	Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten
Fleisch (kompakte Stücke)	500 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 20 – 30 Min.
	1 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 20 – 30 Min.
Hackfleisch flach kompakt	500 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10 – 12 Min.
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 – 12 Min.
2 Steaks	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 – 15 Min.
Fisch	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 8 – 15 Min.
Butter	250 g	90 W, 10 – 13 Min.
Sahne	200 g	90 W, 7 – 8 Min.
Brot	1 kg	180 W, 12 – 15 Min.
Brötchen	4 Stück	180 W, 1 – 3 Min.
Kuchen, trocken	500 g	180 W, 5 – 8 Min.
Kuchen, feucht	500 g	180 W, 10 – 12 Min.
Beeren/Steinobst	250 g	180 W, 4 – 8 Min.

**Sahne- und Cremetorten** werden ohne Mikrowelle aufgetaut.

1. Gefriergut in Höhe 2 offen auf den Rost stellen.
2. Hauptschalter einschalten.
3. Taste  drücken.
4. Mit dem mittleren Drehknopf 20 °C einstellen.
5. Starttaste drücken.

Eine ganze Torte braucht etwa 1 1/2 bis 2 Stunden. Mengen von 0,5 kg benötigen etwa 40 Minuten zum Auftauen.

## Mikrowelle

### Speisen mit Mikrowelle zubereiten

Decken Sie die Speisen immer zu.

Fertiggerichte aus der Aluminiumverpackung nehmen und in einem mikrowellengeeigneten Geschirr zubereiten. So erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Wenn Sie verschiedene Speisen zugleich erhitzen, können sie sich unterschiedlich schnell erwärmen.

Die Speisen zwischendurch umrühren oder wenden. Dadurch erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 1 bis 2 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

#### Rost, Höhe 2 Nach dem Einstellen Starttaste drücken

##### Gemüse

etwas Flüssigkeit zugeben

Champignons, frisch

garen

250 g

600 W, 6 – 8 Min.

Lauch/Porree, Paprika  
frisch

garen

500 g

600 W, 6 – 8 Min.

Mischgemüse, tiefgekühlt

garen

450 g

600 W, 10 – 13 Min.

Gemüse,  
Kühlschranktemperatur

erwärmen

150 g

600 W, 2 – 3 Min.

##### Beilagen

Kartoffeln  
etwas Flüssigkeit zugeben

garen

250 g

600 W, 6 – 8 Min.

500 g

600 W, 8 Min. + 360 W, 5 – 7 Min.

Reis, doppelte Menge  
Flüssigkeit zugeben

garen

125 g

600 W, 4 Min. + 180 W, 10 – 15 Min.

250 g

600 W, 7 Min. + 180 W, 10 – 15 Min.

Beilagen,  
Kühlschranktemperatur

erwärmen

250 g

600 W, 2 – 3 Min.

## Mikrowelle

### Rost, Höhe 2 Nach dem Einstellen Starttaste drücken

#### Menge

#### Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten

Getreideschrot*, dreifache Menge Flüssigkeit zugeben	garen	100 g	600 W, 7 Min. + 90 W, 12 - 15 Min.
Körner*, z. B. Weizen, Dinkel, Grünkern, Hafer, Gerste. Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.	garen	100 g	600 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.

\* Körner und Getreideschrot benötigen nach dem Garen je nach Getreideart eine Quellzeit bis zu 30 Min.

### Suppen und Soßen

Eintopf, tiefgekühlt	erwärmen	500 g	600 W, 11 - 15 Min.
Eintopf, Kühlschranktemperatur	erwärmen	500 g	600 W, 4 - 6 Min.
Suppe, tiefgekühlt	erwärmen	400 g	600 W, 5 - 8 Min.
Hackfleischsoße, tiefgekühlt	erwärmen	300 g	600 W, 7 - 10 Min.
Hackfleischsoße, Kühlschranktemperatur	erwärmen	600 g	600 W, 5 - 8 Min.

### Tellergerichte

Tellergericht, tiefgekühlt	erwärmen	350 - 400 g	600 W, 7 - 9 Min.
Tellergericht, Kühlschranktemperatur	erwärmen	350 - 400 g	600 W, 4 - 6 Min.
Sterilisierte Fertiggerichte	erwärmen	350 - 450 g	600 W, 4 - 10 Min.

### Süßspeisen

Pudding	garen	500 g	600 W, 6 - 8 Min.
Kompott	garen	500 g	600 W, 10 - 15 Min.

Fortsetzung nächste Seite

## Mikrowelle

<b>Rost, Höhe 2</b> Nach dem Einstellen Starttaste drücken		<b>Menge</b>	<b>Mikrowellenleistung wählen, W</b> <b>Dauer, Minuten</b>
<b>Babykost</b> offen erwärmen, umrühren und Temperatur prüfen!			
im Glas	erwärmen	200 g	360 W, 1 – 2 Min.
Milchfläschchen (Fläschchen auf einen Teller stellen. Löffel ins Fläschchen geben).	erwärmen	200 ml	MAX, 1/2 – 3/4 Min.
<b>Sonstiges</b>			
Butter, Kühlschranktemperatur	streichfähig machen	250 g	90 W, 1 – 3 Min.
Honig	schmelzen	200 g	180 W, 1 – 2 Min.
Kuchenglasur (aus der Verpackung nehmen)	schmelzen	150 g	360 W, 4 – 6 Min.
Butter, Kühlschranktemperatur	schmelzen	50 g 100 g	180 W, 3 – 4 Min. 180 W, 4 – 5 Min.
<b>Getränke</b> Löffel ins Gefäß geben			
Kaffee, Tee, Milch, je nach gewünschter Temperatur	erwärmen	150 ml 300 ml	MAX, 1 – 2 Min. MAX, 2 – 3 Min.

## Mikrowelle

### Prüfgerichte nach DIN 44566

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft. Messung der Ausgangsleistung mit dem Rost auf Einschubhöhe 2.

Gericht	Gewicht	Leistung	Dauer, Minuten
Hähnchen, auftauen	1 kg	180 W + 90 W	10 – 12 Min. 15 – 18 Min.
Nach Ablauf der ersten eingestellten Dauer das Hähnchen wenden. Am Ende noch 10 bis 15 Minuten nachtauen lassen.			
Rinderhack, auftauen	500 g	180 W + 90 W	8 – 10 Min. 10 – 12 Min.
Nach Ablauf der ersten eingestellten Dauer das Rinderhack wenden. Am Ende noch 10 bis 15 Minuten nachtauen lassen.			
Himbeeren, auftauen	250 g	180 W	7 – 9 Min.
Am Ende die Himbeeren noch 5 bis 10 Minuten nachtauen lassen.			
Gulasch auftauen und erwärmen	500 g	600 W	14 – 16 Min.
Mit Abdeckung. Nach 10 Minuten das Gulasch zerteilen und umrühren.			
Spinat, auftauen und erwärmen	450 g	600 W	12 – 15 Min.
Mit Abdeckung. Nach 10 Minuten den Spinat zerteilen und umrühren.			
Rotbarschfilet, auftauen und garen.	400 g	600 W	10 – 12 Min.
Mit Abdeckung.			
Erbsen, auftauen und garen	300 g	600 W	7 – 10 Min.
Mit Abdeckung.			
Linseneintopf, erwärmen	1 kg	600 W	12 – 15 Min.
Mit Abdeckung.			
Hackbraten, garen	750 g	600 W	18 – 20 Min.
Hähnchen, garen	850 g	600 W	14 – 16 Min.
Mit Abdeckung. Nach 12 Minuten wenden. Am Ende noch 8 Minuten im Gerät stehen lassen.			

Fortsetzung nächste Seite

## Mikrowelle

### Prüfgerichte nach IEC Publikation 705 - 2. Auflage 1988

Gericht	Gewicht	Geschirr	Leistung	Dauer, Minuten
Eiercreme (Prüfung A) Bis zum Erkalten ruhen lassen.	1 kg	Pyrex 226 S Art.-Nr. 03.226.85	360 W + 180 W	20 Min. ca. 40 Min.
Biskuitmasse (Prüfung B) Bis zum Erkalten ruhen lassen.	475 g	Pyrex 828 F Art.-Nr. 03.828.80	360 W	ca. 14 Min.
Hackbraten (Prüfung C) 5 Minuten ruhen lassen.	900 g	Pyrex 838 F Art.-Nr. 03.838.80	600 W	ca. 20 Min.
Rinderhack auftauen 5 Minuten ruhen lassen.	500 g	Fa. HP, Montabaur, Art.-Nr. 710 (nur Oberteil)	180 W + 90 W	8 Min. ca. 10 Min.
Erdbeeren auftauen 5 Minuten ruhen lassen.	250 g	Fa. Reppel & Vollmann, Kierspe Art.-Nr. 4100	180 W	ca. 6 Min.

### Was ist zu tun, wenn ...

**Für die vorbereitete Speisemenge finde ich keine Einstellangabe.**

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:

Doppelte Menge = doppelte Zeit  
halbe Menge = halbe Zeit

**Die Speise ist zu trocken geworden.**

Stellen Sie eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.

**Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.**

Stellen Sie eine längere Zeit ein. Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung als angegeben. Größere Mengen brauchen länger. Beachten Sie die Höhe der Speise, hohe Speisen brauchen länger.

**Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.**

Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.



## Backofen ohne Mikrowelle

### So stellen Sie ein:

1. Hauptschalter einschalten.
2. Heizart wählen.  
In der mittleren Anzeige erscheint die Grundeinstellung für Temperatur oder Grillstufe.
3. Die gewünschte Temperatur oder Grillstufe mit dem mittleren Drehknopf einstellen.
4. Starttaste drücken.

#### **Ändern der Backofentemperatur oder Grillstufe:**

Drehen Sie den mittleren Drehknopf auf die gewünschte Backofentemperatur oder Grillstufe.

#### **Ausschalten:**

Löschtaste 2 mal drücken.

### wenn Sie die Mikrowelle kurz zuschalten

Ihr Besuch trifft früher ein, als vorgesehen. Das Essen ist noch nicht fertig. Damit es schneller geht, können Sie die Mikrowelle kurzzeitig zum Backofen zuschalten.

- Der Backofen ist bereits gestartet.
- Mikrowellenleistung drücken und mit dem linken Drehknopf die Dauer eingeben.
- Starttaste drücken.

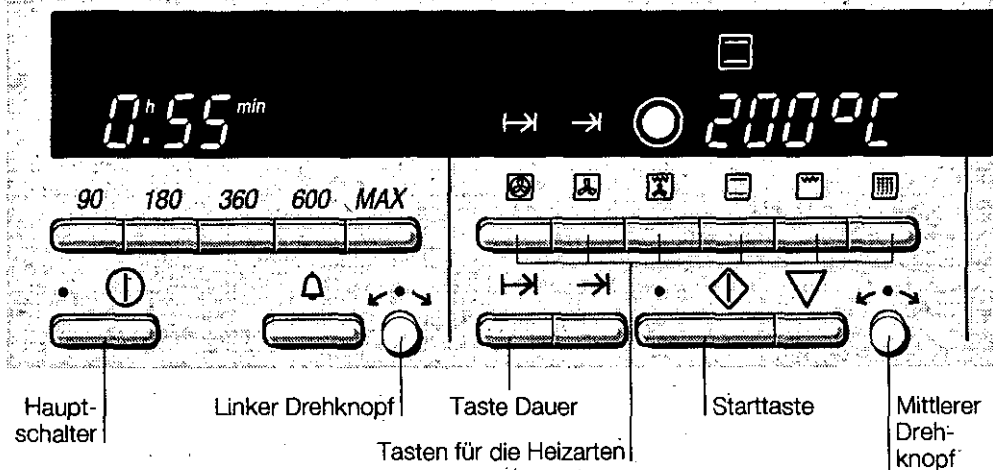
Am Ende des Mikrowellenbetriebes ertönt ein Signal. Sie können es mit einer beliebigen Mikrowellentaste löschen. Signal bitte nicht mit der Löschtaste ausschalten, sonst ist der Backofenbetrieb angehalten. Die Löschtaste erst dann 2 mal drücken, wenn der Backofen ausgeschaltet werden soll.

### wenn der Backofen automatisch ausschalten soll

1. Hauptschalter einschalten. Die Kontrollampe leuchtet.
2. Heizart wählen.  
In der mittleren Anzeige erscheint die Grundeinstellung für Temperatur oder Grillstufe.
3. Gewünschte Temperatur oder Grillstufe mit dem mittleren Drehknopf einstellen.
4. Taste Dauer  $\rightarrow$  drücken.  
In der linken Anzeige erscheinen 30 Minuten (Grundeinstellung).
5. Mit dem linken Drehknopf die Dauer in Stunden und Minuten einstellen.
6. Starttaste drücken.  
Die Uhrzeit erscheint wieder. Der Backofen schaltet automatisch aus.

Fortsetzung nächste Seite

## Backofen ohne Mikrowelle



### Ändern:

Dauer: Einstellen wie in Punkt 4 bis 6.

Temperatur oder Grillstufe mit mittlerem Drehknopf verändern.

Heizart: wie in Punkt 2, 3 und 6.

**Nach Ablauf der Zeit** ertönt ca. 1/2 Minute ein Signal. Sie können es mit der Lösch-taste oder durch Öffnen der Backofentür vorzeitig ausschalten.

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

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben.

6. Taste Ende →I drücken.

In der linken Anzeige erscheint für 3 Sekunden der Zeitpunkt, zu dem das Gericht fertig ist. Diesen Zeitpunkt verschieben Sie auf später.

7. Die neue Fertigzeit mit dem linken Drehknopf einstellen.

8. Start-taste drücken.

Die Uhrzeit erscheint wieder. Der Backofen schaltet sich zum richtigen Zeitpunkt ein und aus.

### Korrektur:

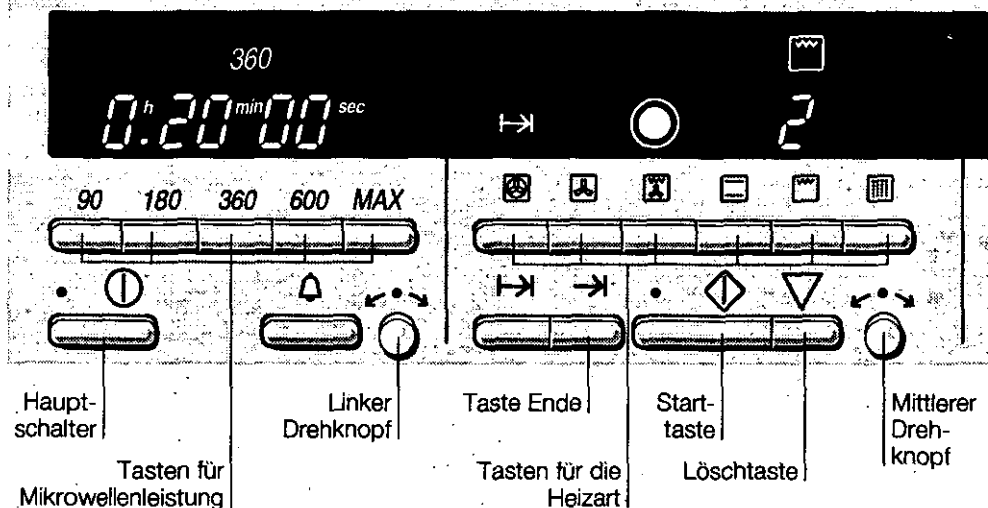
Lösch-taste 2 mal drücken und neu einstellen.

**Nach Ablauf der Zeit** ertönt ca. 1/2 Minute lang ein Signal. Sie können es mit der Lösch-taste oder Öffnen der Backofentür vorzeitig ausschalten.

### Hinweis:

☐ Restdauer oder Ende können Sie während des Ablaufes jederzeit abfragen, indem Sie Taste Dauer →I oder Taste Ende →I drücken. Die Zeit erscheint für drei Sekunden.

## So stellen Sie ein:



## Mikrowelle und Backofen schalten gleichzeitig aus

1. Hauptschalter einschalten.
2. Heizart wählen.  
In der mittleren Anzeige erscheint die Grundeinstellung für Temperatur oder Grillstufe.
3. Temperatur oder Grillstufe mit dem mittleren Drehknopf einstellen.
4. Taste für die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.  
In der linken Anzeige erscheint 1 Minute (Grundeinstellung).
5. Zeit in Stunden, Minuten und Sekunden mit dem linken Drehknopf einstellen.  
Sie können jetzt weitere Leistungen und Zeiten eingeben.
6. Starttaste drücken.  
In der linken Anzeige läuft die Zeit ab.  
Mikrowelle und Backofen schalten gleichzeitig aus.

### Ändern

Heizart: wie in Punkt 2, 3 und 6

Backofentemperatur oder Grillstufe:

Stellen Sie mit dem mittleren Drehknopf die gewünschte Backofentemperatur oder Grillstufe ein.

**Nach Ablauf der Zeit** ertönt ca. 1/2 Minute lang ein Signal. Sie können es mit der Löschtaste oder durch Öffnen der Backofentür vorzeitig ausschalten.

Fortsetzung nächste Seite

### Backofen und Mikrowelle schalten automatisch ein und aus.

Wenn Sie für längere Zeit weggehen wollen, können Sie den Herd so einstellen, daß Mikrowelle und Backofen selbst ein- und ausschalten.

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

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben:

6. Taste Ende → drücken.

In der linken Anzeige erscheint der Zeitpunkt, zu dem das Gericht fertig ist. Diesen Zeitpunkt verschieben Sie auf später.

7. Stellen Sie den Zeitpunkt mit dem linken Drehknopf ein.

8. Starttaste drücken.

Die Uhrzeit erscheint wieder.

Backofen und Mikrowelle schalten automatisch zur richtigen Zeit ein und aus.

**Nach Ablauf der Zeit** ertönt ca. ½ Minute lang ein Signal. Sie können es mit der Lösch- oder Öffnen-Taste vorzeitig ausschalten.

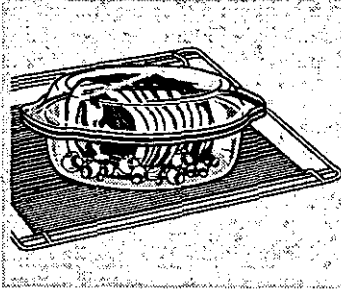
#### Hinweise:

- Die Mikrowellenleistung MAX können Sie für 30 Minuten einstellen, 600 Watt für 1 Stunde und die übrigen Leistungen für jeweils 1 Stunde und 30 Minuten. Sie können bis zu drei Leistungen hintereinander eingeben.
- Sie können bis zu drei Mikrowellenleistungen und Zeiten hintereinander eingeben.
- Haben Sie eine Mikrowellenleistung eingegeben, leuchtet die entsprechende Zahl hell.
- Haben Sie 2 oder 3 Leistungen eingegeben, leuchtet die Zahl für die gerade ablaufende Leistung hell.
- Wenn Sie die Backofentür öffnen, ist der Betrieb unterbrochen. Tür schließen und erneut starten. Falls Sie das vergessen, erinnert Sie nach 3 Sekunden ein Piepton an die Starttaste.


## Backofen mit Mikrowelle kombiniert

### Beispiel:

Rinderschmorbraten aus der  
Tabelle „Fleisch“



Stellen Sie den geschlossenen Bräter mit 1 kg  
Schmorbraten auf den Rost in Höhe 2.

1. Hauptschalter drücken.
2. Taste  drücken.
3. Mit dem mittleren Drehknopf 200 °C einstellen.
4. 360 W Leistung drücken.
5. Mit dem linken Drehknopf 10 Minuten einstellen.
6. 180 Watt Leistung drücken.
7. Mit dem linken Drehknopf 30 Minuten einstellen.
8. Starttaste drücken.

Nach 40 Minuten ist der Schmorbraten fertig.

Es ist 9.30 Uhr. Sie haben noch einiges zu erledigen. Der  
Schmorbraten soll um 12.00 Uhr fertig sein. Das ist kein  
Problem.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 7 beschrieben.

8. Taste Ende → drücken.

In der Anzeige erscheint 10.10 Uhr, der Zeitpunkt, zu  
dem der Schmorbraten fertig ist.

9. Mit dem linken Drehknopf 12.00 Uhr einstellen.
10. Starttaste drücken.

Mikrowelle und Backofen schalten automatisch um  
11.20 Uhr ein und um 12.00 Uhr aus. Sie können essen.

## Tabellen

Sie können alle Heizarten mit der schnellen Mikrowelle kombinieren.

Für das Backen auf zwei Ebenen ist der kombinierte Betrieb nicht geeignet.










Welche Heizart Sie am besten verwenden, wo das Zubehör eingeschoben wird und wie Sie einstellen, steht in den folgenden Tabellen.

## Kuchen und Gebäck

### Welche Backformen können Sie verwenden?

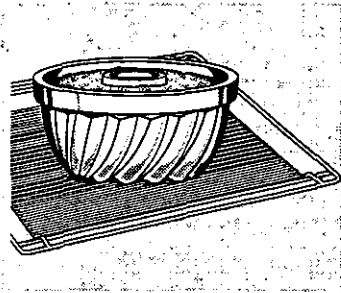
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Wenn Sie helle Backformen aus dünnwandigem Material bzw. Glasformen verwenden wollen, bräunt Ihr Kuchen ungleichmäßiger und die Backzeiten verlängern sich. Damit der Boden trotzdem durchbäckt, verwenden Sie besser Heißluft.

Bei zugeschalteter Mikrowelle können Sie Backformen aus Glas, Keramik, Kunststoff (bis 250 °C hitzebeständig) oder Metall verwenden.

Kuchen in Formen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Rührkuchen, einfach fein (z. B. Sandkuchen)*	Napf-/Kranz-/ Kastenform	2		150 – 170
		2		140 – 160
Tortenboden mit Rand aus Mürbteig	Springform	1		170 – 190
Tortenboden aus Rührteig	Obstboden- form	2		150 – 170
Biskuittorte	Springform	2		170 – 190
Nußkuchen	Spring- oder Kastenform	3		170 – 180
Obst- oder Quarktorte, Mürbteig*	dunkle Springform	2		180 – 200
Obstkuchen, fein Rührteig	Springform oder Napfform	2		170 – 180
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebel- kuchen)	Springform	1		170 – 180

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

## Tabellen



### Die Tabellen

Sie gelten für das Einschieben in den kalten Backofen und empfehlen für jedes Gericht die passende Heizart.

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.

Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

Verwenden Sie beim Backen auf 1 Ebene das Backblech mit Haken in Höhe 3. 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.

**Stellen Sie Kuchenformen immer in die Mitte des Rostes.**

Mikrowellenleistung, W Dauer, Minuten	Starttaste	Backdauer, Minuten
-	●	50 - 60
-	●	60 - 70
-	●	25 - 35
-	●	20 - 30
-	●	25 - 35
180 W, 20 - 25 Min.	●	20 - 25
180 W, 40 - 50 Min.	●	40 - 50
90 W, 30 - 35 Min.	●	30 - 35
180 W, 35 - 45 Min.	●	35 - 45


Fortsetzung nächste Seite

## Kuchen und Gebäck

Kuchen oder Brot auf dem Blech Nach dem Einstellen Starttaste drücken	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
mit trockenem Belag (Rührteig)	1 Blech	3		150 - 170	25 - 35
	2 Bleche	2 + 4		150 - 170	30 - 40
mit saftigem Belag (z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel)	1 Blech*	3		170 - 180	45 - 55
	2 Bleche	2 + 4		160 - 170	50 - 60
Biskuitrollé (vorheizen)	1 Blech	3		170 - 190	15 - 20
Hefezopf mit 500 g Mehl	1 Blech	3		160 - 180	30 - 40
Stollen mit 500 g Mehl	1 Blech	3		160 - 180	55 - 65
Pizza	1 Blech	3		180 - 200	30 - 40
	2 Bleche	2 + 4		180 - 200	30 - 40
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl** (vorheizen)	Universalpfanne	2		210 - 230	50 - 60
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl** (vorheizen)	Universalpfanne	2		300 190 - 200	8 - 10 + 45 - 50

















\* Für sehr saftige Obstkuchen die Universalpfanne verwenden.

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

Nach dem Einstellen Starttaste drücken	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellenleistung, W Dauer, Minuten
Rührteig mit Obst	Universal- pfanne	3		160 - 170	180 W, 25 - 35 Min.



## Kuchen und Gebäck

Kleingebäck Nach dem Einstellen Starttaste drücken	Geschirr	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
Spritzgebäck	1 Blech	3		160 - 180	25 - 30
	1 Blech	3		150 - 160	25 - 30
	2 Bleche*	2 + 4		140 - 150	30 - 40
	3 Bleche**	1 + 3 + 4		140 - 150	35 - 45
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 - 40
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	1 Blech	3		210 - 230	25 - 30

\* Backblech mit Tragrahmen 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.

### Was ist zu tun, wenn ...

- 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.
- Der Kuchen wird unten zu dunkel.** Schieben Sie ihn höher ein und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur ein.
- Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt!** Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Backblech zu.
- Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.** Verwenden Sie beim nächsten Mal 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.

---

## Kuchen und Gebäck

---

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

Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer die 3 D-Heißluft. 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.

**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 dem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.**

Die Backofentemperatur wurde vom Hersteller mit einem Prüffrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluß auf den gemessenen Wert, so daß Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

## Fleisch, Geflügel, Fisch

**Welches Geschirr  
können Sie verwenden?**

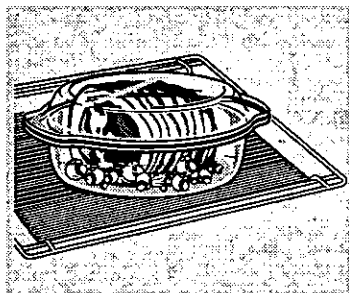
Grundsätzlich jedes hitzebeständige mikrowellengeeignete Geschirr. Bratformen aus Metall sind nur zum Braten ohne Mikrowelle geeignet.

Für große Braten können Sie auch die Universalpfanne verwenden.

Das Geschirr wird in die Mitte des Rostes gestellt.

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.**  



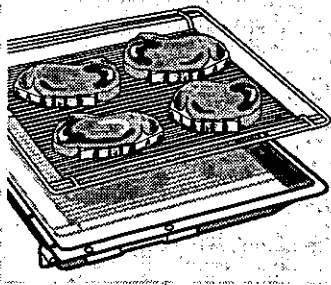
Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

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

Wenden Sie den 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. Steaks immer ungesalzen grillen.

Die Grillstücke werden direkt auf den Rost oder das Grillblech 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.

Wenn Sie den Rost verwenden, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

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. Tiefgefrorenes Fleisch muß vollständig aufgetaut sein.

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität und Beschaffenheit des Fleisches.

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

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg	geschlossen	2		200 - 210
	1,5 kg		2		190 - 200
	2 kg		2		180 - 190
Rinderlende	1 kg	offen	2		210 - 230
	1,5 kg		2		200 - 220
	2 kg		2		190 - 210
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	2		220 - 230
Steaks, durchgegart		Rost	5		Stufe 3
Steaks, rosa		Rost	5		Stufe 3
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	2		200 - 210
	1,5 kg		2		180 - 190
	2 kg		2		160 - 170
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	2		190 - 210
	1,5 kg		2		180 - 200
	2 kg		2		180 - 200
Kasseler mit Knochen	1 kg	offen	2	-	-
Hackbraten	750 g	offen	2		Stufe E 1
Würstchen	ca. 750 g	Grillblech und Universalpfanne	4		Stufe 3
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		180 - 190
	2 kg		2		160 - 170
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2		180 - 190

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

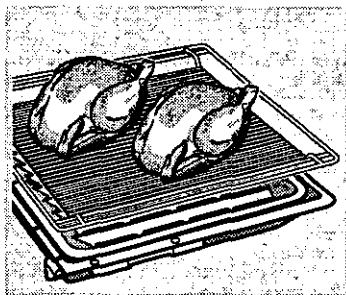
\*\* Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es, wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

## Fleisch, Geflügel, Fisch

Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten	Starttaste	Dauer, Minuten
360 W, 10 + 180 W, 30 – 40 Min.	●	40 – 50
360 W, 15 + 180 W, 40 – 50 Min.	●	55 – 65
360 W, 20 + 180 W, 65 – 75 Min.	●	85 – 95
–	●	70
–	●	90
–	●	100
180 W, 20 – 25 Min.	●	20 – 25
–	●	20
–	●	15
360 W, 20 + 90 W, 60 – 70 Min.	●	80 – 90
360 W, 25 + 90 W, 60 – 70 Min.	●	85 – 95
360 W, 30 + 90 W, 60 – 70 Min.	●	90 – 100
–	●	100
–	●	140
–	●	160
360 W, 40 – 45 Min.	●	40 – 45
600 W, 18 – 23 Min.	●	18 – 23
–	●	15
180 W, 45 – 50 Min.	●	45 – 50
180 W, 70 – 80 Min.	●	70 – 80
180 W, 20 + 90 W, 40 – 50 Min.	●	60 – 70

Fortsetzung nächste Seite

## Geflügel



Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Tiefgefrorenes Geflügel muß vollständig aufgetaut sein.

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
2 Hähnchenhälften	je 400 g	Grillblech**	2		Stufe E 1
4 Hähnchenhälften			2		Stufe 1
Hähnchenteile	500 g	Grillblech**	2		Stufe 2
	1 kg		2		Stufe 2
1 ganzes Hähnchen	1 kg	Rost*	2		240 – 250
2 ganze Hähnchen	je 1 kg		2		240 – 250
4 ganze Hähnchen	je 1 kg		2		240 – 250
Ente	1,7 kg	Rost*	2		210 – 220
Gans	3 kg	Rost*	2		220 – 230
Babypute	3 kg	Rost*	2		200 – 210
2 Putenkeulen	je 800 g	Grillblech**	2		220 – 230

\* Universalpfanne und Grillblech in Höhe 1 einschieben.

\*\* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.



## Fleisch, Geflügel, Fisch





Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten	Starttaste	Dauer, Minuten
360 W, 25 – 30 Min.	●	25 – 30
360 W, 30 – 35 Min.	●	30 – 35
360 W, 10 – 15 Min.	●	10 – 15
360 W, 15 – 20 Min.	●	15 – 20
360 W, 25 – 30 Min.	●	25 – 30
360 W, 30 – 40 Min.	●	30 – 40
360 W, 35 – 45 Min.	●	35 – 45
180 W, 15 + 90 W, 30 – 40 Min.	●	45 – 55
180 W, 20 + 90 W, 50 – 60 Min.	●	70 – 80
180 W, 65 – 75 Min.	●	65 – 75
360 W, 20 + 90 W, 35 – 45 Min.	●	55 – 65

Fortsetzung nächste Seite

## Fleisch, Geflügel, Fisch

### Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschleiben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill
Fisch, gegrillt	à 300 g	Grillblech*	3		Stufe 3
	1 kg		2		Stufe 2
	1,5 kg		2		Stufe 2
Forellen, blau	300 g	geschlossen	2	—	—
Fisch, tiefgekühlt	400 g	geschlossen	2	—	—
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	à 300 g	Grillblech*	4		Stufe 3

\* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

### Was ist zu tun, wenn ...

**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.**

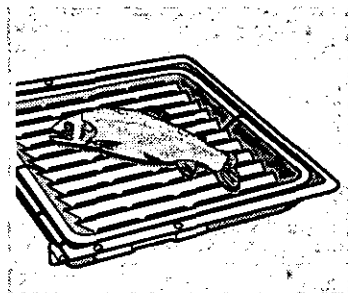
Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

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

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

## Fleisch, Geflügel, Fisch

Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten	Start- taste	Dauer, Minuten
180 W, 12 – 15 Min.	●	12 – 15
360 W, 25 – 30 Min.	●	25 – 30
360 W, 30 – 35 Min.	●	30 – 35
600 W, 5 – 7 Min.	●	5 – 7
600 W, 10 – 12 Min.	●	10 – 12
180 W, 15 – 18 Min.	●	15 – 18



**Für das Gewicht des Bratens gibt es keine Angabe in der Tabelle.**

**Der Braten ist mit dem kombinierten Betrieb nicht durchgebraten.**

**Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.**

Wählen Sie beim Einstellen die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht in der Tabelle und verlängern Sie die Zeit.

Mikrowelle von Anfang an zuschalten. Wenn Sie den Backofen zwischendurch öffnen, vergessen Sie nicht, die Mikrowelle erneut zu starten. Prüfen Sie beim nächsten Mal den Garzustand mit einem Bratenthermometer und beachten Sie die Nachgarzeiten. Schneiden Sie den Braten auf, bereiten Sie die Soße in der Bratpfanne zu, legen Sie die Bratenscheiben in die Soße und garen Sie das Fleisch nur mit Mikrowelle fertig.

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











## Aufläufe, Gratins, Toast

### Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen. Stellen Sie den Auflauf in einem mikrowellengeeigneten Geschirr auf den Rost.

Nudelaufauf, Kartoffelgratin und Strudel können auch direkt in der Universalpfanne gegart werden.

Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill
Aufläufe süß (z. B. Quark-Auflauf mit Obst)	Auflaufform	3		190 – 200
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufauf)	Auflaufform	2		Stufe E 1
	Universalpfanne	3		Stufe 3
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)*	flache Auflaufform	2		210 – 220
	Universalpfanne	2		210 – 220
Strudel, süß	Auflaufform oder Universalpfanne	2		190 – 200
Toast bräunen 4 Stück 9 Stück	Rost** oder Grillblech	5 5	 	Stufe E 3 Stufe 3
	Toast überbacken 4 Stück 9 Stück	Rost** oder Grillblech	4 4	 

\* Auflaufform für 1 kg rohe Kartoffeln; Universalpfanne für 1,5 kg rohe Kartoffeln.

\*\* Universalpfanne und Grillblech in Höhe 1 einschieben.

## Aufläufe, Gratins, Toast

Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten	Starttaste	Dauer, Minuten
180 W, 25 – 30 Min.	●	25 – 30
360 W, 15 – 25 Min.	●	15 – 25
600 W, 10 – 15 Min.	●	10 – 15
600 W, 10 + 180 W, 10 – 15 Min.	●	20 – 25
600 W, 12 + 180 W, 18 – 23 Min.	●	30 – 35
180 W, 25 – 30 Min.	●	25 – 30
–	●	6 – 7
–	●	4 – 5
–	●	7 – 10
–	●	5 – 8





## Tiefkühl-Fertigprodukte / Zusätzliche Möglichkeiten

### Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die verschiedenen Herstellerangaben auf den Verpackungen. Unsere Werte sind Richtwerte.

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.






Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill
Strudel mit Obstfüllung*	Universalpfanne	2		200 – 210
Pommes Frites	Grillblech	3		240 – 250
Pizza	Grillblech	2		200 – 210
Pizza-Baguette	Rost	4		240 – 250

\* Belegen Sie bei Strudel die Universalpfanne mit Backpapier.

\*\* Universalpfanne und Grillblech in Höhe 1 einschieben.

### Zusätzliche Möglichkeiten

Mit diesem Herd können Sie Temperaturen von 30 bis 300 °C einstellen. Da gelingt Ihnen cremiger Joghurt mit 38 bis 40 °C genau so gut wie eine kross gebackene Pizza bei 280 bis 300 °C. Probieren Sie es doch aus. Die Backofen-beleuchtung schaltet sich erst ab 60 °C ein. So sparen Sie Energie.

Nach dem Einstellen Starttaste drücken	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Joghurt	Tassen auf Rost	1		38 – 40
Pizza, selbstgemacht*	Pizzaform oder Universalpfanne	2		280 – 300
Fleisch im Brotteig*	Universalpfanne	2	 	280 – 300 170 – 190
Fisch im ganzen, 2 kg z. B. Lachs	Grillblech und Universalpfanne	2		280 – 300 95

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

## Tiefkühl-Fertigprodukte / Zusätzliche Möglichkeiten

Tiefkühlgerichte aus der Aluverpackung nehmen und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr, z. B. einen Suppenteller, Auflaufform aus Glas oder Keramik geben.

Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten	Starttaste	Dauer, Minuten
180 W, 25 – 30 Min.	●	25 – 30
-	●	30 – 40
360 W, 10 – 12 Min.	●	10 – 12
90 W, 14 – 17 Min.	●	14 – 17

**Hinweis:** Backblech oder Universalpfanne können sich während des Backofenbetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn Tiefgefrorenes, wie z. B. Pizza auf das Zubehör gegeben wurde. Der Verzug geht bereits während des Backen wieder zurück.

Starttaste	Dauer, Minuten	
●	6 – 8 Std.	1 Ltr. Milch (3,5 % Fett) aufkochen, abkühlen auf 35 °C, 1 bis 2 Ei, Joghurt einrühren, umfüllen in Tassen und abgedeckt auf den Rost stellen. 5 Min. auf 60 °C vorheizen, dann wie angegeben zubereiten.
●	8 – 14 Min.	Vorheizen, bis die Lampe erlischt.
●	50 – 70 Min.	Vorheizen (280 – 300 °C) bis die Lampe erlischt. 750 g bis 1 kg Fleisch und genausoviel Brotteig.
●	10 Min. 50 – 60 Min.	Den vorbereiteten Fisch auf das Grillblech legen. Den Backofen auf 280–300 °C vorheizen, den Fisch 10 Minuten bei dieser Temperatur anbraten, dann auf 95 °C zurückstellen.

## Programmautomatik

### Programm- automatik

Ihr Gerät hat 45 Programme, die sich wie folgt aufteilen:  
7 Auftauprogramme  
5 Garprogramme  
8 Bratprogramme für verschiedene Fleischarten  
5 Bratprogramme für Geflügel  
20 Schmorprogramme für frisches oder gefrorenes Fleisch und Eintöpfe.

### Auftauprogramme

- Nehmen Sie das tiefgefrorene Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Legen Sie es auf ein flaches, mikrowellengeeignetes Geschirr. Am besten ist ein Glas- oder Porzellanteller.
- Mit den Hähnchenprogrammen können Sie mehrere Hähnchen gleichzeitig auftauen. Geben Sie das Gesamtgewicht ein.
- Stellen Sie das Geschirr auf den Rost in Höhe 2.
- Wenn das Lebensmittel aufgetaut ist, sollte es noch 10 – 20 Minuten zum Temperatenausgleich stehen bleiben. Fleisch ist dann soweit aufgetaut, daß es weiterverarbeitet werden kann.

Lebensmittel Rost, Höhe 2	Programm- taste drücken	Programm- nummer	Gewichts- taste drücken	Gewicht in kg	Starttaste drücken
Rindfleisch	●	1	●	0,5 – 2,0	●
Rinderhack	●	2	●	0,3 – 1,5	●
Schweinefleisch	●	3	●	0,5 – 2,0	●
Fleischscheiben, Geflügelteile	●	4	●	0,2 – 1,0	●
Hähnchen	●	5	●	0,7 – 3,0	●
Trockener Kuchen	●	6	●	0,1 – 1,5	●
Brot	●	7	●	0,2 – 1,5	●



# Programmautomatik

## Garprogramme

- Wiegen Sie das Lebensmittel ab und legen Sie es in ein mikrowellengeeignetes Geschirr mit Deckel.
- Bei Kartoffeln und frischem Gemüse fügen Sie pro 100 g noch 1 Eßlöffel Wasser zu.
- Stellen Sie das geschlossene Geschirr auf den Rost in Höhe 2.

Lebensmittel Rost, Höhe 2	Programm- taste drücken	Programm- nummer	Gewichts- taste drücken	Gewicht in kg	Starttaste drücken
Frisches Gemüse	●	8	●	0,2 – 1,0	●
Tiefgefrorenes Gemüse	●	9	●	0,2 – 1,0	●
Kartoffeln	●	10	●	0,2 – 1,0	●
Reis + doppelte Menge Wasser*	●	11	●	0,2 – 1,0 (Gesamt- gewicht)	●
Tiefgefrorenes Fischfilet	●	12	●	0,2 – 0,8	●

\* Reis und Wasser zusammen abwägen und das Gesamtgewicht einstellen. Wildreis und Naturreis sind nicht geeignet.

## Bratprogramme für verschiedene Fleischarten

Sie können damit knusprige Braten zubereiten.

- Verwenden Sie nur frisches oder vollständig aufgetautes Fleisch und wiegen Sie es ab.
- Würzen Sie den Braten und legen Sie ihn mit der Schwarte nach unten in ein hohes, offenes Geschirr. Es muß hitzebeständig und mikrowellengeeignet sein, z. B. Glaskeramik, hitzebeständiges Glas. Schweinebraten mit Schwarte bis 1,5 kg legen Sie mit der Schwarte nach oben ins Geschirr, da er nicht gewendet werden muß.
- Geben Sie bei Fleisch mit Knochen 100 – 150 ml Flüssigkeit zu. Fleisch ohne Knochen wird ohne Flüssigkeit gebraten.
- Sie können mehrere Bratenstücke gleichzeitig zubereiten. Dazu eignen sich nur etwa gleich große Stücke. Legen Sie beide Stücke in ein Geschirr. Stellen Sie das 1,5 fache Gewicht eines Stückes ein und geben Sie ca. 150 ml Flüssigkeit zu.

Fortsetzung nächste Seite

## Programmautomatik

- Schieben Sie das Fleisch in Höhe 2 auf dem Rost in den kalten Backofen.
- Nach zwei Drittel der Zeit ertönt ein Signal. Wenden Sie jetzt den Braten. Nach dem Wenden drücken Sie wieder die Starttaste. Sollten Sie das vergessen, erinnert Sie nach 3 Sekunden ein Piepton daran. Schweinebraten mit Schwarte unter 1,5 kg wird nicht gewendet.
- Wenn der Braten fertig ist, sollte er im abgeschalteten, geschlossenen Backofen noch 5 bis 10 Minuten ruhen. Wir empfehlen Ihnen, das Roastbeef mehrmals zu wenden, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilt.

Gericht Rost, Höhe 2	Programm- taste drücken	Programm- nummer	Gewichts- taste drücken	Gewicht in kg	Starttaste drücken
Roastbeef, medium flach 4 – 5 cm hoch	●	13	●	1,0 – 2,0	●
Roastbeef, medium mittel 5 – 6 cm hoch	●	14	●	1,0 – 2,0	●
Roastbeef, medium hoch höher als 6 cm	●	15	●	1,0 – 2,0	●
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken	●	16	●	0,5 – 3,0	●
Schweinebraten mit Schwarte, z. B. Schulter, Bauch	●	17	●	0,5 – 2,5	●
Kalbsbraten, z. B. Schulter oder Nuß	●	18	●	0,5 – 2,0	●
Gefülltes Kalb	●	19	●	0,5 – 2,0	●
Lammbraten, z. B. Keule oder Rücken	●	20	●	0,5 – 2,5	●

## Bratprogramme für Geflügel

Diese Programme eignen sich zum Braten von knusprigem Geflügel.

- Verwenden Sie nur frisches oder vollständig aufgetautes Geflügel.
- Spülen Sie Hähnchen nach dem Säubern mit lauwarmem Wasser sorgfältig aus.
- Wiegen Sie das Geflügel ab und legen Sie es direkt auf den Rost in Höhe 2. Bei gefülltem Geflügel müssen Sie das Gesamtgewicht eingeben. Damit der Saft aufgefangen wird, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne und das Grillblech in Höhe 1 ein.
- Für Hähnchen gibt es drei verschiedene Programme. Sie können bis zu 4 Hähnchen auf einmal braten. Wählen Sie das Programm nach dem Gewicht des schwersten Hähnchens. Wenn Sie tiefgekühlte Hähnchen braten, wählen Sie das Programm nach dem Gewicht auf der Verpackung. Wiegen Sie die vorbereiteten Hähnchen ab und stellen Sie dieses Gewicht ein.
- Nach zwei Drittel der Zeit ertönt ein Signal. Wenden Sie jetzt das Geflügel. Danach drücken Sie wieder die Starttaste. Sollten Sie das vergessen, erinnert Sie nach 3 Sekunden ein Piepton daran.
- Nehmen Sie das Geflügel nach dem Braten aus dem Backofen und lassen Sie es noch 5 Minuten ruhen.

Gericht Rost, Höhe 2	Programmtaste drücken	Programmnummer	Gewichtstaste drücken	Gewicht in kg	Starttaste drücken
Ente	●	21	●	1,2 – 3,0	●
Geflügel, gefüllt	●	22	●	1,2 – 4,0	●
Hähnchen, klein Einzelgewicht 0,8 – 0,9 kg	●	23	●	0,6 – 3,6 Gesamtgewicht	●
Hähnchen, mittel Einzelgewicht 1,0 – 1,1 kg	●	24	●	0,8 – 4,4 Gesamtgewicht	●
Hähnchen, groß Einzelgewicht 1,2 – 1,3 kg	●	25	●	0,9 – 5,2 Gesamtgewicht	●

## Schmorprogramme für frisches oder gefrorenes Fleisch und Eintöpfe

- Diese Programme eignen sich für das Braten im geschlossenen Geschirr. Verwenden Sie deshalb immer ein Bratgeschirr mit passendem Deckel.
- Gut geeignet ist Geschirr aus hitzebeständigem Glas, emailliertem Stahl, Glaskeramik, Glaskeramik, dunklem Aluminiumdruckguß oder Gußeisen.
- Nicht geeignet ist Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium oder Edelstahl; unglasiertem Ton und Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen.
- Das Geschirr sollte so groß sein, daß das Fleisch den Boden zu etwa zwei Drittel bedeckt. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.
- Sie können auch mehrere Braten gleichzeitig zubereiten. Dazu eignen sich nur etwa gleich große Stücke. Legen Sie beide Stücke in einen Bräter. Stellen Sie das Gewicht des größeren Stückes ein.
- Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen. Deshalb sollte der Abstand zwischen Fleisch und Deckel etwa 3 cm betragen.
- Im geschlossenen Geschirr zubereitet gelingt Geflügel zart und saftig. Die Haut wird nicht so knusprig.
- Geben Sie soviel Flüssigkeit zum Fleisch, daß der Boden des Bratgeschirrs knapp bedeckt ist. Bei Geflügel ist dies nicht erforderlich.
- Für Eintopf schneiden Sie das Fleisch in mundgerechte Stücke oder zerteilen Sie das Geflügel. Das Verhältnis Fleisch zu Gemüse sollte 1:1 bis 1:2 sein; z. B. können Sie bei 0,5 kg Fleisch zwischen 0,5 und 1 kg frisches Gemüse zufügen. Wiegen Sie Fleisch und Gemüse zusammen ab und gießen Sie etwa  $\frac{1}{8}$  bis  $\frac{1}{4}$  ltr. Flüssigkeit zu.
- Stellen Sie das Geschirr in Höhe 2 auf dem Rost in den kalten Backofen.

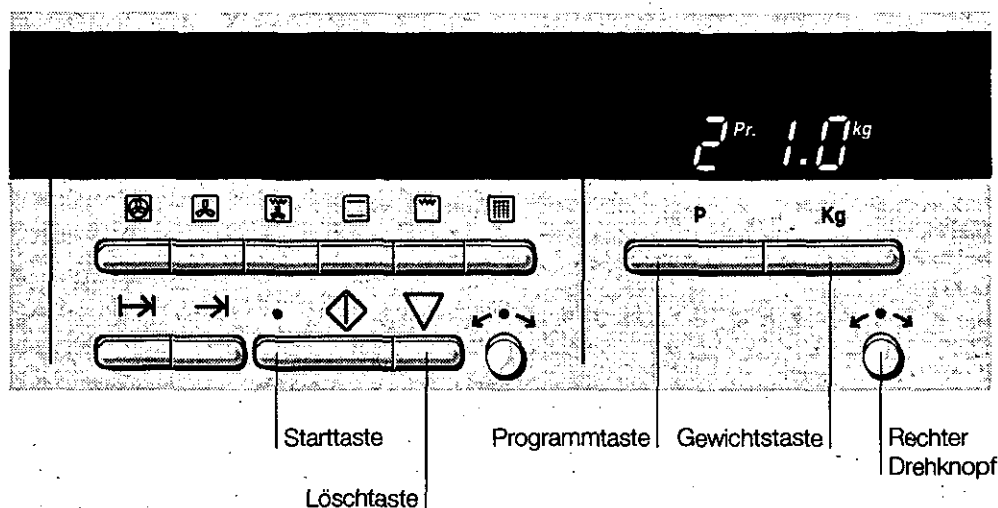
Gerichte, frisch Rost, Höhe 2	Programm- taste drücken	Programm- nummer	Gewichts- taste drücken	Gewicht in kg	Starttaste drücken
Rindfleisch, durchgegart	●	26	●	0,5 – 3,0	●
Rindfleisch, rosa	●	27	●	0,5 – 3,0	●
Schweinefleisch, Kasseler	●	28	●	0,5 – 3,0	●
Kalbfleisch	●	29	●	0,5 – 2,5	●

## Programmautomatik

<b>Gerichte, frisch Rost, Höhe 2</b>	<b>Programm- taste drücken</b>	<b>Programm- nummer</b>	<b>Gewichts- taste drücken</b>	<b>Gewicht in kg</b>	<b>Starttaste drücken</b>
Lammkeule ohne Knochen	●	30	●	0,5 - 2,5	●
Hähnchen, Pute, Poularde	●	31	●	0,5 - 2,5	●
Putenkeulen mit Knochen	●	32	●	0,3 - 1,5	●
Hammel, Hirsch, Wildschwein	●	33	●	0,5 - 2,5	●
Reh, Kleinwild	●	34	●	0,5 - 3,0	●
Hackbraten	●	35	●	0,3 - 3,0	●
Eintöpfe, z. B. Szegediner Gulasch, Pichelsteiner	●	36	●	0,3 - 3,0	●

<b>Gerichte, tiefgefroren Rost, Höhe 2</b>	<b>Programm- taste drücken</b>	<b>Programm- nummer</b>	<b>Gewichts- taste drücken</b>	<b>Gewicht in kg</b>	<b>Starttaste drücken</b>
Rindfleisch, durchgegart	●	37	●	0,5 - 2,0	●
Rindfleisch, rosa	●	38	●	0,5 - 2,0	●
Schweinefleisch, Kasseler	●	39	●	0,5 - 2,0	●
Kalbfleisch	●	40	●	0,5 - 2,0	●
Lammkeule ohne Knochen	●	41	●	0,5 - 2,0	●
Hähnchen, Pute, Poularde	●	42	●	0,5 - 2,0	●
Putenkeulen mit Knochen	●	43	●	0,3 - 1,5	●
Hammel, Hirsch, Wildschwein	●	44	●	0,5 - 2,0	●
Reh, Kleinwild	●	45	●	0,5 - 2,0	●

## So stellen Sie ein



1. Hauptschalter einschalten. Die Kontrollampe leuchtet.
2. Programmtaste drücken.  
In der rechten Anzeige erscheint 1 Pr.
3. Mit dem rechten Drehknopf die gewünschte Programm-Nummer einstellen.
4. Gewichtstaste drücken.  
In der Anzeige erscheint das kleinstmögliche Gewicht.
5. Lebensmittelgewicht mit dem rechten Drehknopf einstellen.
6. Starttaste drücken.  
Alle Anzeigen erscheinen im Anzeigefeld.

**Nach Ablauf der Zeit** ertönt für ca. 1/2 Minute ein doppelter Signalton. Sie können ihn mit der Löschaste oder Öffnen der Backofentür vorzeitig ausschalten.

### Hinweise:

- Während das Bratprogramm abläuft, zeigt Ihnen ein Signal, daß Sie den Braten wenden sollen.
- Wenn Sie zwischendurch die Backofentür öffnen, ist der Mikrowellenbetrieb unterbrochen. Tür schließen und erneut starten. Falls Sie dies vergessen, erinnert Sie nach drei Sekunden ein Piepton an die Starttaste.

### Was ist zu tun, wenn ...

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

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

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

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

**Der Schmorbraten ist von oben zu trocken.**

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

**Sie wollen größere Fleischstücke zubereiten als in den Tabellen angegeben.**

Schneiden Sie das Fleisch in zwei gleich große Stücke.

**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 knackiger wollen, stellen Sie beim nächsten Mal nur das Fleischgewicht ein.

**Sie wollen Ihren Edelstahlbräter zum Schmoren verwenden.**

Edelstahlbräter sind für die Programmautomatik nur eingeschränkt geeignet, da das Metall Mikrowellen nicht durchläßt und die glänzende Oberfläche die Wärmestrahlung stark reflektiert. Schmorgerichte werden weniger braun und weniger gar. Für Krustenbraten sind sie überhaupt nicht geeignet.

Wollen Sie dennoch Ihren Edelstahlbräter zum Schmoren verwenden, sollten Sie nach Programmende den Deckel abnehmen und das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.

**Für Ihre Menüplanung wollen Sie wissen, wie lange die Zubereitung eines Gerichtes dauert.**

Stellen Sie das entsprechende Programm am Herd ein und starten Sie es. Drücken Sie sofort die Löschtaste. In der Anzeige können Sie jetzt die Programmdauer ablesen. Zum Löschen drücken Sie nochmals die Löschtaste.


# Dörren

## 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. Hauptschalter einschalten
2. Taste  drücken.
3. Die erforderliche Temperatur mit dem mittleren Drehknopf einstellen.
4. Starttaste drücken.

Lebensmittel, Menge	Einschubhöhe	Temperatur °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	2 + 4	60 – 80	ca. 5
800 g Birnenspalten	2 + 4	60 – 80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	2 + 4	60 – 80	ca. 24
200 g Küchenkräuter geputzt	2 + 4	50 – 59	ca. 3

**Hinweis:** Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Dörrgut nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen. Die Backofenbeleuchtung schaltet sich erst ab 60 °C ein. So sparen Sie Energie.

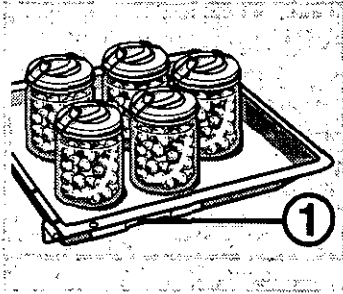



## Einkochen

### 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 einschieben 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. Hauptschalter einschalten.
5. Taste  drücken.
6. Mit dem mittleren Drehknopf 140 bis 150 °C einstellen.
7. Starttaste drücken.

### Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen (nach etwa 30–40 Min.), schalten Sie aus, indem Sie zweimal die Lösch Taste drücken.

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 die Temperatur zurück auf ca. 120 bis 140 °C.

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

Fortsetzung nächste Seite

## Einkochen

Lebensmittel Einlitergläser.	vom Perlen an, Minuten	Nachwärme, Minuten
<b>Obst</b>		
- Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	abschalten	ca. 25 Min.
- Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche		
- Stachelbeeren	abschalten	ca. 30 Min.
- Apfelsinen, Birnen, Pflaumen	abschalten	ca. 35 Min.
<b>Gemüse mit kaltem Sud</b>		
- Gurken	abschalten	ca. 25 Min.
- Rote Bete	ca. 30 Min.	ca. 30 Min.
- Rosenkohl	ca. 40 Min.	ca. 30 Min.
- Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 50 Min.	ca. 30 Min.
- Erbsen	ca. 60 Min.	ca. 30 Min.

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

### Einkochen mit Mikrowelle

Kleine Mengen Obst können Sie sehr schnell und einfach mit der Mikrowelle einkochen.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst. Zerkleinern Sie es und vermengen es mit Zucker. Geben Sie es in einem großen mikrowellengeeigneten Gefäß auf den Rost in Höhe 2.

Mit 600 W aufschäumen und dabei mehrmals umrühren. Sofort in ein sauberes Glas mit Schraubverschluss füllen.

Beachten Sie bitte, daß die Haltbarkeit begrenzt ist.

### 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.

## So pflegen Sie Ihren Herd

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

Die Backfenscheibe ist herstellungsbedingt nicht ganz eben. Diese Unebenheiten sind bei Geräten mit Spiegel-front – je nach Blickwinkel – zu sehen.

### Kochfeld

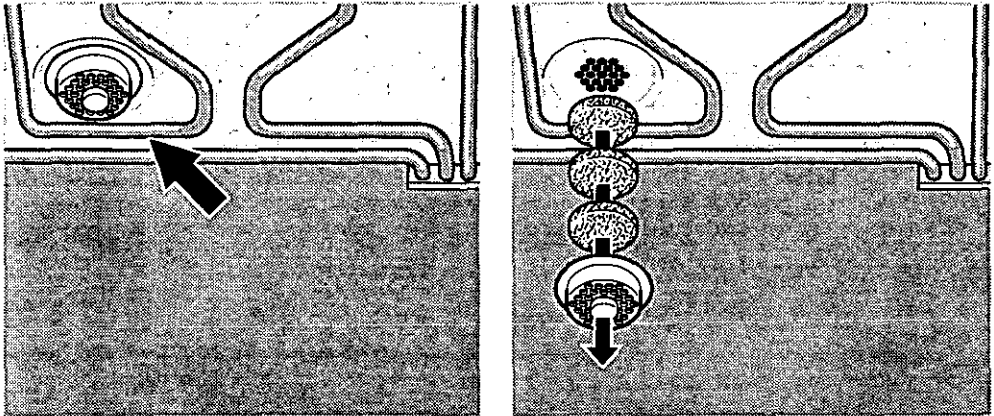
Beachten Sie bitte die, dem Kochfeld beigelegte, ausführliche Pflegeanleitung.

### Wrasenfilter

An der Backofendecke befindet sich ein Wrasenfilter. Er wird bei der automatischen Selbstreinigung automatisch mitgereinigt.

Wenn Sie den Filter zwischendurch reinigen wollen, müssen Sie ihn herausnehmen. Drehen Sie dazu die Schraube auf und nehmen Sie den Filter ab. Filter und Filtereinsätze können Sie mit Spülmittel oder im Besteckkorb Ihres Geschirrspülers reinigen und danach wieder einsetzen.

Der Backofen kann auch ohne Wrasenfilter betrieben werden.



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.

### Automatische Selbstreinigung

Bei diesem Vorgang wird der Backofen auf ca. 500 °C aufgeheizt. Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen werden verbrannt.

Die Reinigung dauert 2 Stunden. Dabei heizt der Backofen 2 Stunden lang auf. Wenn Ihr Backofen nur leicht verschmutzt ist, können Sie diese Zeit auf 1 Stunde verkürzen.

### Das sollten Sie wissen

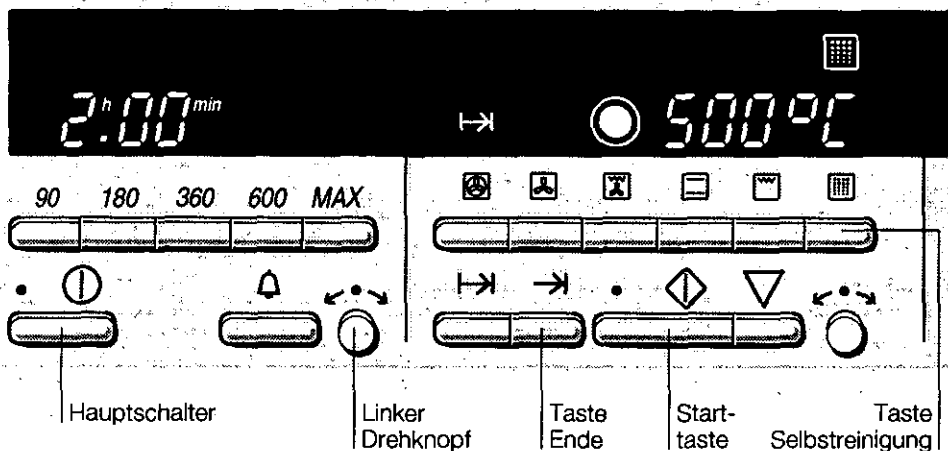
- Zu Ihrer Sicherheit wird der Backofen ab ca. 300 °C automatisch verriegelt. Der Backofen entriegelt wieder, wenn die Temperatur unter 300 °C abgesunken ist. Wird die Selbstreinigung durch vorzeitiges Ausschalten unterbrochen, z. B. durch Stromausfall, bleibt der Backofen verriegelt. Drücken Sie den Hauptschalter.
- Versuchen Sie während des Betriebes nicht die Backofentür zu öffnen. Die Selbstreinigung könnte unterbrochen werden.
- Der Herd wird außen sehr heiß. Achten Sie darauf, daß die Vorderfront frei bleibt.
- Die Backofenbeleuchtung bleibt bei der Selbstreinigung ausgeschaltet.


### Bitte beachten Sie:

- Alles Zubehör und Geschirr aus dem Backofen nehmen.
- Universalpfanne, Grillblech, Tragrahmen und Backbleche können mitgereinigt werden. Es darf entweder die Universalpfanne mit Grillblech, der Tragrahmen mit Backblech ohne Haken oder ein Backblech mit Haken in Höhe 2 eingeschoben werden.
- Aus Backofen und Zubehör grobe Verschmutzungen von Fett und Bratensaft, sowie lose Speisereste herauswischen. Es besteht Brandgefahr!
- Backofentür und Randflächen des Backofens im Bereich der Türdichtungen säubern. Türdichtung nicht scheuern.

## So pflegen Sie Ihren Herd

### So stellen Sie ein:




1. Hauptschalter einschalten.
2. Taste Selbstreinigung  drücken.  
In der mittleren Anzeige erscheint 500 °C. In der linken Anzeige erscheint eine Zeit von 2 Stunden. Diese Zeit können Sie mit dem linken Drehknopf auf 1 Stunde verkürzen.
3. Starttaste drücken.  
Der Vorgang läuft. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Die Heizphase dauert 2 Stunden. Danach kühlt der Backofen ab. Erst wenn die Temperatur im Backofen unter 300 °C abgesunken ist, läßt sich die Backofentür öffnen.

### Der Vorgang soll automatisch ein- und ausschalten.

So können Sie zum Beispiel den verbilligten Nachtstrom nutzen.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

3. Taste Ende  drücken.  
In der linken Anzeige erscheint der Zeitpunkt, zu dem die Reinigung beendet ist.  
Diesen Zeitpunkt verschieben Sie auf später.
4. Die neue Endezeit mit dem linken Drehknopf einstellen.
5. Starttaste drücken.  
Die Uhrzeit erscheint wieder.  
Die Selbstreinigung schaltet sich zur richtigen Zeit ein und aus.  
Nach Ablauf der Zeit erscheint die Uhrzeit wieder. Alle Eingaben erlöschen.

Fortsetzung nächste Seite

## So pflegen Sie Ihren Herd

Die Heizphase dauert 2 Stunden. Danach kühlt der Backofen ab. Erst wenn die Temperatur im Backofen unter 300 °C abgesunken ist, läßt sich die Backofentür öffnen.

### Hinweis:

- Restdauer oder Ende können Sie während des Ablaufes jederzeit abfragen, indem Sie die Taste Dauer  $\rightarrow$  oder Taste Ende  $\rightarrow$  drücken. Die Zeit erscheint für drei Sekunden.

### Wenn der Backofen abgekühlt ist

Wischen Sie die zurückgebliebene Asche feucht heraus.

### Übrigens:

Bei normaler Beanspruchung genügt es, wenn Sie den Backofen alle 2–3 Monate reinigen. Der Herd benötigt für eine Reinigung nur etwa 3,5–5,7 Kilowattstunden.

Das besonders hitzebeständige Spezialemail und die blanken Teile im Backofen und am Zubehör werden matt und verfärben sich. Das ist normal und hat keinen Einfluß auf die Funktion. *Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigungsmitteln.*

### Backofenreinigung von Hand

Wenn Sie den Backofen ohne die automatische Selbstreinigung saubermachen wollen, wischen Sie ihn mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus.

*Der Backofen ist beleuchtet, wenn Sie den Hauptschalter einschalten und die Backofentür öffnen.*

Falls Sie Backofenreiniger benutzen, halten Sie sich bitte an folgende Anweisung:

- Nur den kalten Backofen damit behandeln.
- Das Mittel einwirken lassen. Den Backofen bei besonders hartnäckigen Flecken 2 Minuten lang auf 50 °C aufheizen, nicht länger, da sonst das Email fleckig wird.
- Den Backofen gründlich auswischen.

*Die Glasabdeckung der Backofenbeleuchtung wird wie der übrige Backofen gereinigt.*

### Zur leichteren Reinigung

- Sie können den Backwagen mit wenigen Handgriffen herausnehmen. Backwagen bis Anschlag herausziehen, leicht anheben, herausnehmen und vorsichtig abstellen.
- Der Backofen ist beleuchtet, wenn Sie den Hauptschalter einschalten und die Backofentür öffnen.

## So pflegen Sie Ihren Herd

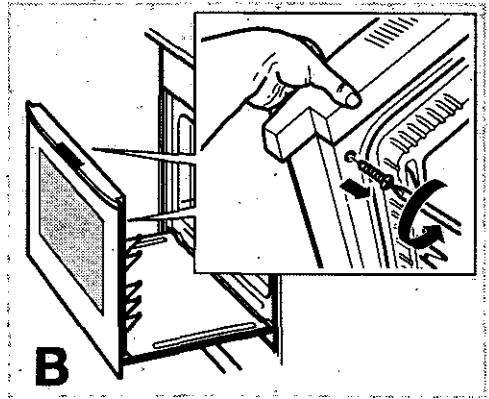
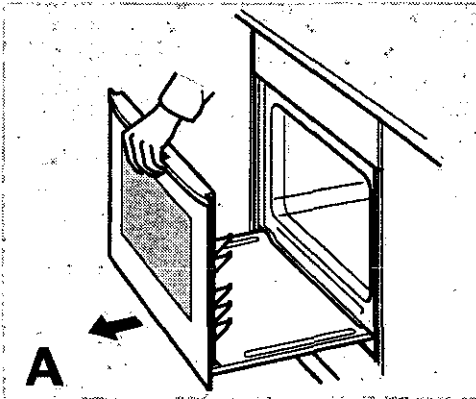
### Reinigung der Glasscheiben

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

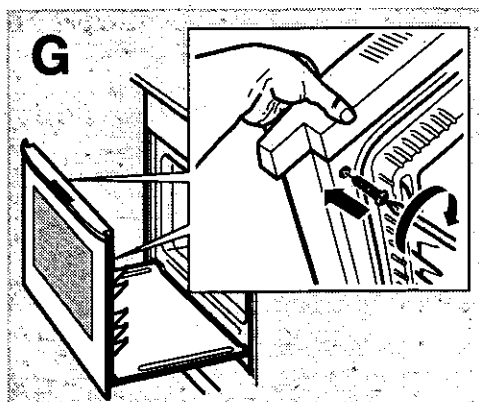
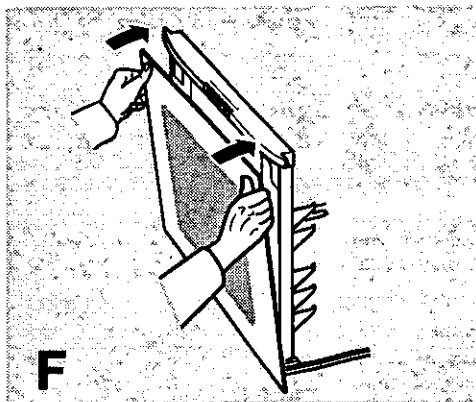
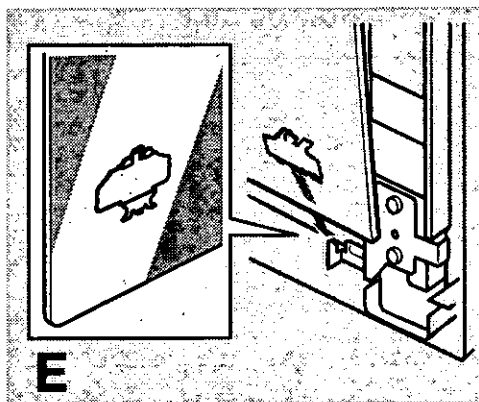
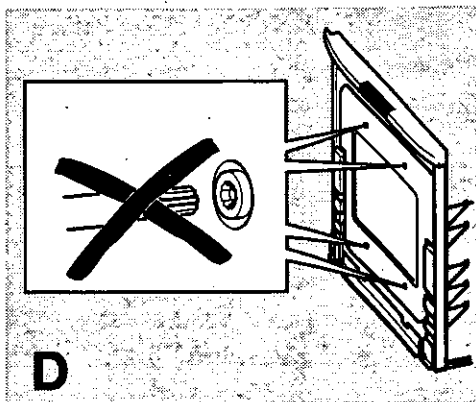
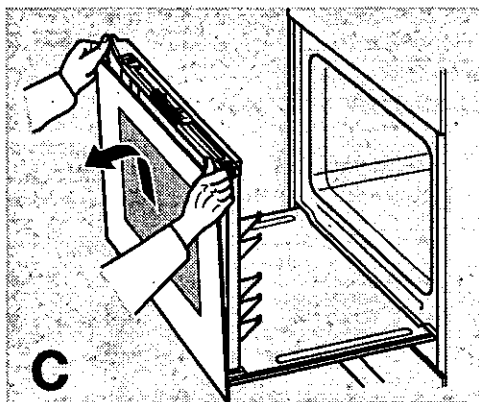
#### So gehen Sie vor:

1. Backwagen herausziehen (Bild A).
2. Glasscheibe in der Mitte am Griff mit einer Hand halten. Die zwei Schrauben oben an der Innenseite des Backwagens aufschrauben und Schrauben entfernen (Bild B).
3. Glasscheibe mit beiden Händen links und rechts anfassen, leicht nach vorne kippen und nach oben herausnehmen (Bild C).
4. **Achtung:** Die 4 Schrauben im Rahmen nicht aufschrauben (Bild D).
5. Glasscheiben mit Glasreiniger säubern. Achten Sie beim Reinigen der Glasscheiben darauf, daß Sie sich an den Metallteilen nicht verletzen.
6. Danach die Scheibe in die Haken an der Tür unten einsetzen und oben andrücken (Bild E, F).
7. Glasscheibe in der Mitte am Griff mit einer Hand halten. Schrauben wieder festdrehen (Bild G).

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



# So pflegen Sie Ihren Herd





## 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
Das Gerät arbeitet nicht.	Sicherung defekt	Überzeugen Sie sich, daß die Herdsicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Hauptschalter nicht eingeschaltet.	Einschalten. Die Kontrollampe leuchtet.
Die Mikrowelle arbeitet nicht	Tür nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. Vergewissern Sie sich, daß die Dichtungsflächen sauber sind.
	Starttaste nicht gedrückt.	Drücken Sie die Starttaste.
Die Speisen werden langsamer heiß und gar als bisher.	Zu kleine Mikrowellenleistung eingestellt.	Eine höhere Leistung wählen.
	Eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben	Doppelte Menge, doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umdrehen oder wenden.
Die Mikrowelle schaltet nicht ab.		Hauptschalter oder Herdsicherungen ausschalten.
Die Backofentür läßt sich nach der Selbstreinigung nicht öffnen.	Stromausfall.	Hauptschalter kurz drücken, wenn der Herd kalt ist...

### 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 der **linken Seite** abnehmen.

Dazu mit einem Löffelstiel die Lasche aus Metall nach oben drücken (A) und die Glasabdeckung entfernen.

4. Glasabdeckung der **rechten Seite** abnehmen.

Dazu mit einem Löffelstiel die Lasche aus Metall nach unten drücken (A) und die Glasabdeckung entfernen.

5. Lampe austauschen.

Mit Daumen und Zeigefinger der linken Hand die Lampe hinter dem Gitter herausziehen – nicht drehen – (B). Ersatzlampe einsetzen. Dabei auf die Lage der Stifte achten. Neue Lampe fest eindrücken.

6. Glasabdeckung der **linken Seite** wieder aufsetzen.

Dazu das Lampenglas unten einsetzen. Oben die Lasche mit einem Löffelstiel nach oben drücken und das Glas einrasten lassen (C).

Die Beschriftung des Glases muß hinten sein.

7. Glasabdeckung der **rechten Seite** wieder aufsetzen.

Dazu das Lampenglas oben einsetzen. Unten die Lasche mit einem Löffelstiel nach unten drücken und das Glas einrasten lassen (C).

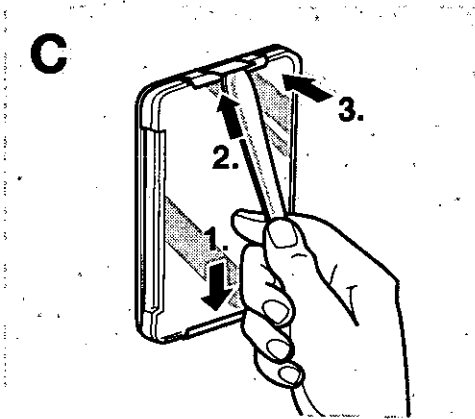
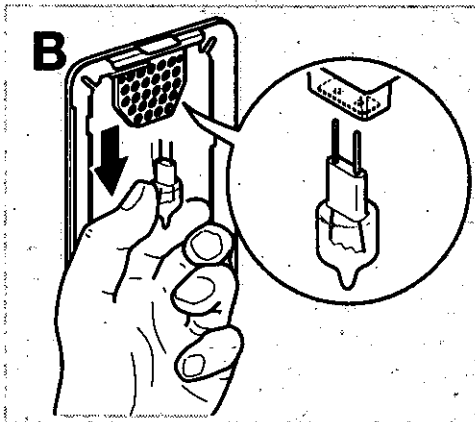
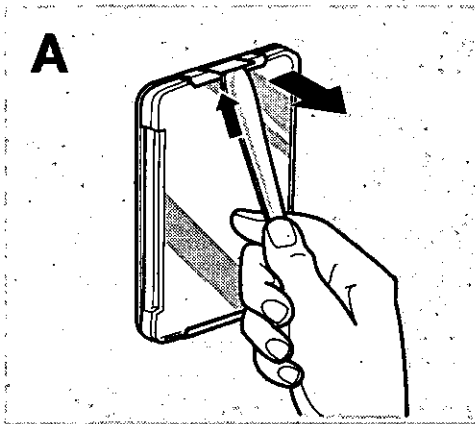
Die Beschriftung des Glases muß hinten sein.

8. Geschirrtuch herausnehmen.

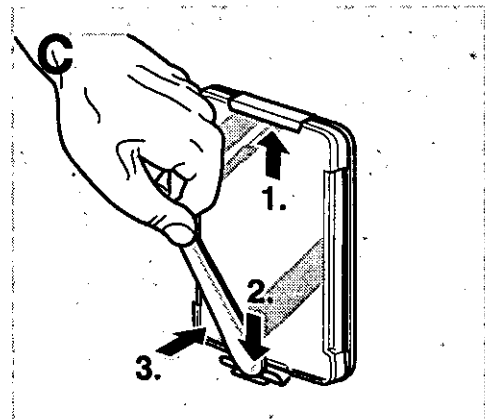
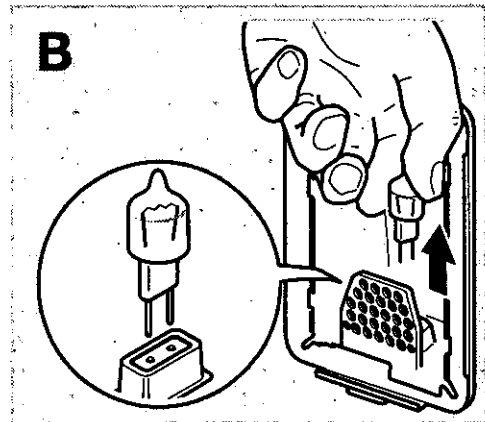
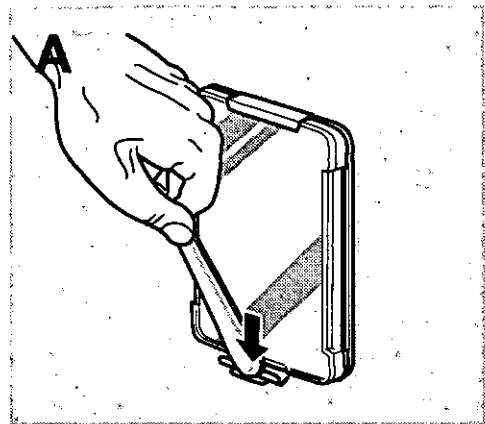
9. Sicherungen wieder einschalten und die Uhr neu einstellen.

Wenn die Glasabdeckung beschädigt ist muß sie ersetzt werden.

Linke Seite



Rechte Seite



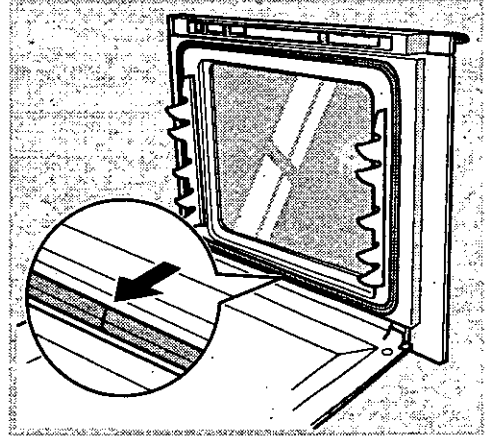
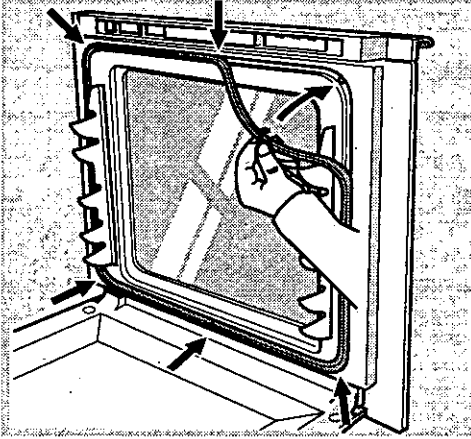
## Türdichtung auswechseln

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.



## 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

HEN87UB/01



U52 1845

C040