

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

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

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

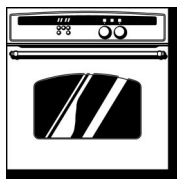
Damit Ihr Herd lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tipps zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte - auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

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

Und nun - viel Spaß beim Kochen.

NeffCOM[©]
0 18 05 - 24 00 25

Gebrauchsanweisung



B1876N0 FN

DE

5650 020 385

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	4
Vor dem Anschluss	4
Sicherheitshinweise	4
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden	5
Ihr neuer Herd	6
Das Bedienfeld	6
Sicherheitsabschaltung	8
Die Heizarten	8
Kühlgebläse	9
Backofen und Zubehör	10
Drehspieß	11
Vor der ersten Benutzung	12
Die Uhrzeit einstellen	12
Grundeinstellung ändern	13
Backofen aufheizen	13
Zubehör reinigen	13
Backofen einstellen	13
So stellen Sie ein	14
Der Backofen soll automatisch ausschalten	14
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten	16
Kuchen und Gebäck	17
Tipps zum Backen	18
Fleisch, Geflügel, Fisch, Aufläufe	20
Tabelle	22
Tipps zum Braten und Grillen	22
Menügaren	23

Inhaltsverzeichnis

Tiefkühl-Fertigprodukte	24
Auftauen	25
Der Wecker	26
So stellen Sie ein	26
Pflege und Reinigung	27
Gerät außen	27
Dichtungen	27
Zubehör	28
Automatische Selbstreinigung	28
Backofenreinigung von Hand	32
Eine Störung, was tun?	33
Backofenlampe auswechseln	34
Türdichtung auswechseln	35
Lisenendichtung auswechseln	36
Kundendienst	36
Umweltschutz	37
Verpackung und Altgerät	37
So können Sie Energie sparen	37
Prüfgerichte	38

Worauf Sie achten müssen

Vor dem Anschluss

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

Sicherheitshinweise

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

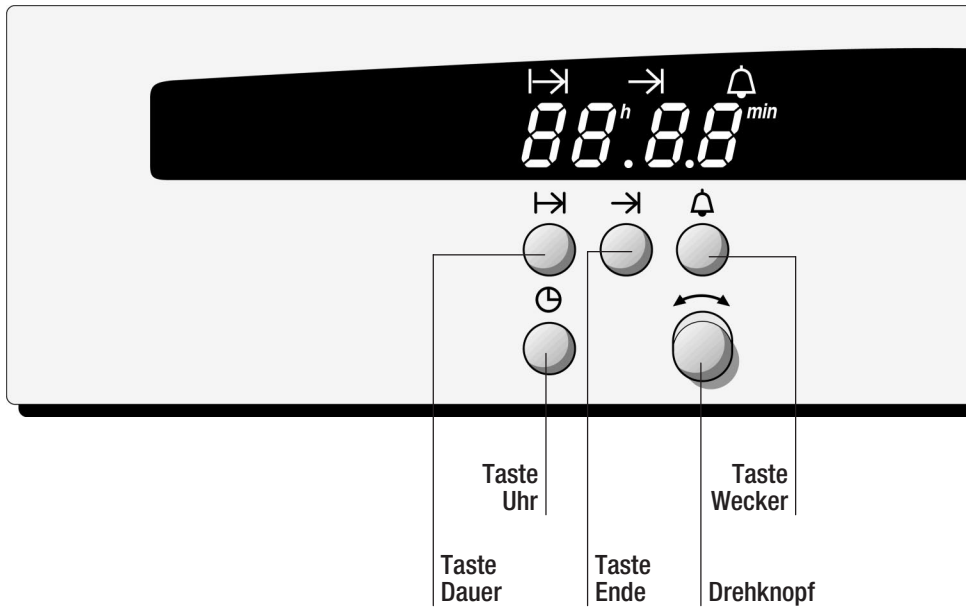
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

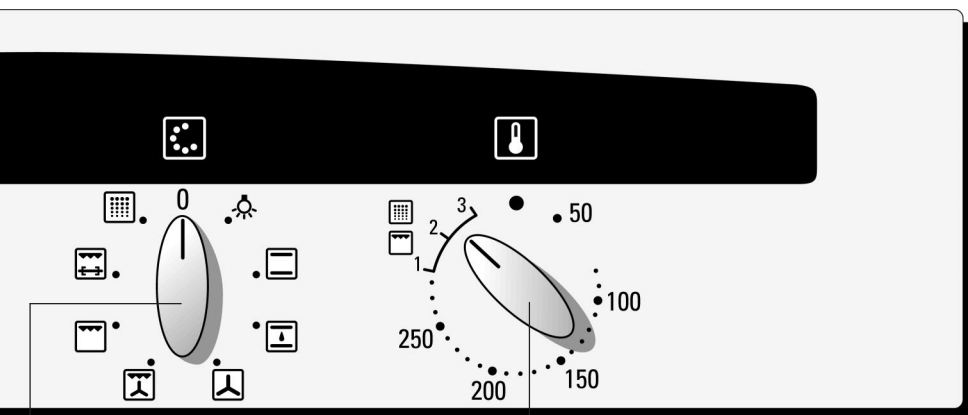
- ☐ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich entzünden, wenn der Backofen eingeschaltet wird.
Verbrennungsgefahr!
- ☐ Ist das Gerät defekt, schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus.
Rufen Sie den Kundendienst.
- ☐ Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen für Wärmegeräte. Schalter und Backofentürgriff erwärmen sich, wenn Sie das Gerät über eine lange Zeit bei hoher Temperatur betreiben.
- ☐ Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ☐ Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- ☐ Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn Sie sehr saftigen Obstkuchen backen, verwenden Sie am besten die tiefere Universalpfanne.
- ☐ Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- ☐ Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.
- ☐ Vor jeder Selbstreinigung müssen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Backofen entfernen. Es besteht Brandgefahr!
- ☐ Während der Selbstreinigung wird der Herd außen sehr heiß. Hängen Sie nichts Brennbares, wie z.B. Geschirrtücher, an den Backofentürgriff.

Ihr neuer Herd









Das Bedienfeld

Detailabweichungen je nach Gerätetyp





Funktionswähler mit Anzeigelampe

-  = Backofenlampe
-  = Ober- und Unterhitze
-  = Ober- und Unterhitze spezial
-  = HeiBluft
-  = Umluftgrillen
-  = Flachgrillen
-  = Grillen mit Drehspeiß
-  = Automatische Selbstreinigung

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

Temperaturwähler mit Anzeigelampe

50-280 = Temperatur in °C

Flachgrillen

1 = Grill schwach

2 = Grill mittel

3 = Grill stark

Automatische Selbstreinigung

1 = Reinigung leicht

2 = Reinigung mittel

3 = Reinigung intensiv

Die Stufen 1 bis 3 gelten für das Flachgrillen und die Selbstreinigung.

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

Sicherheitsabschaltung

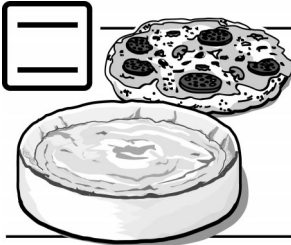
Wenn Sie die Einstellung am Backofen mehrere Stunden nicht verändert haben, wird die Sicherheitsabschaltung aktiv.

Die Anzeigelampe am Temperaturwähler geht ca. alle 2 Sekunden kurz an und aus.

Damit Sie den Backofen wieder benutzen können, schalten Sie den Funktionswähler aus.

Wann die Sicherheitsabschaltung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

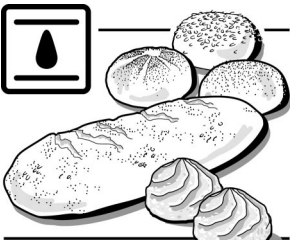
Die Heizarten



Ober- und Unterhitze

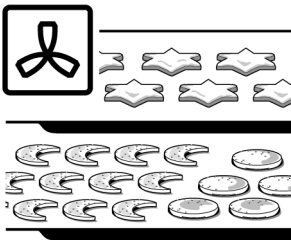
Dabei gelangt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten.

Quarktorte und Pizza sowie saftige Obstkuchen auf einer Ebene gelingen Ihnen so am besten. Auch für magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild im offenen oder geschlossenen Geschirr ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



Ober- und Unterhitze spezial

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

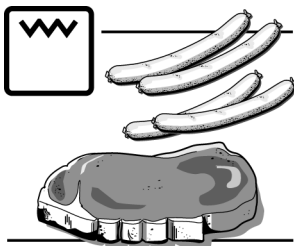


Heißluft

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

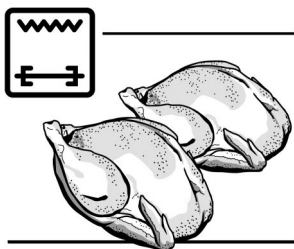
Die Backofentemperatur wählen Sie um 20-30 °C niedriger, als bei Ober- und Unterhitze.

Zum Auftauen ist Heißluft ebenfalls gut geeignet.



Flachgrillen

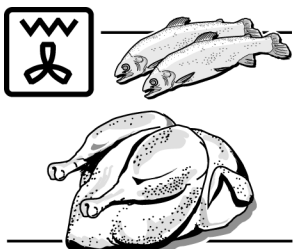
Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.



Grillen mit Drehspieß

Dabei gelangt die Hitze nur von oben auf den Braten oder das Geflügel.

Geflügel oder größere Braten drehen sich und werden so rundherum knusprig braun.



Umluftgrillen

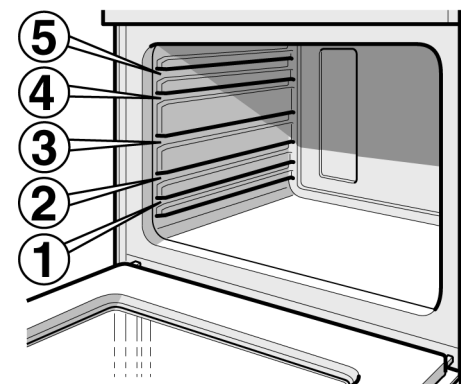
Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. In der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun und der Backofen bleibt sauberer als bei Ober- und Unterhitze.

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

Kühlgebläse

Der Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Solange der Backofen warm ist, läuft das Gebläse. Die warme Luft entweicht je nach Griffart über oder unter dem Türgriff.


Backofen und Zubehör



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

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

Roste HZ 23400 für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Der Rost muss mit der Krümmung nach unten  eingeschoben werden.

Email-Backblech HZ 23150 für Kuchen und Plätzchen.

Backen auf **einer Ebene**:

Schieben Sie das Email-Backblech immer in Höhe 3 oder 4 ein.

Backen auf **zwei Ebenen**:

Sie können das Email-Backblech anstelle der Universalpfanne verwenden.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.

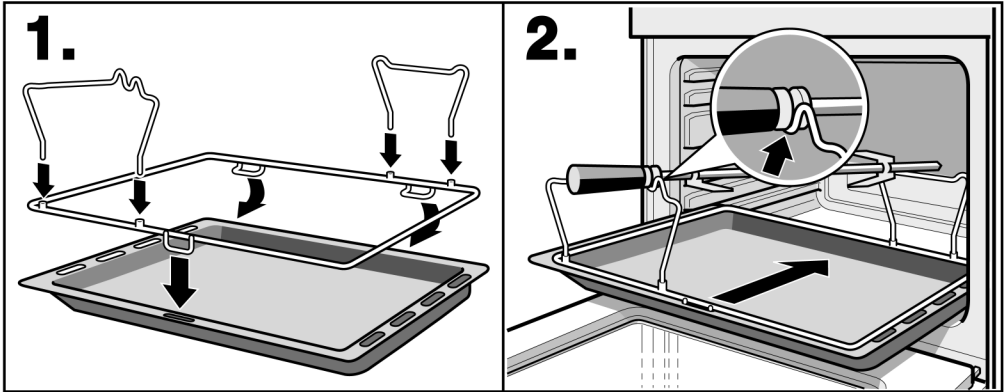
Universalpfanne für saftige Kuchen, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost oder mit dem Drehspeiß grillen.

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

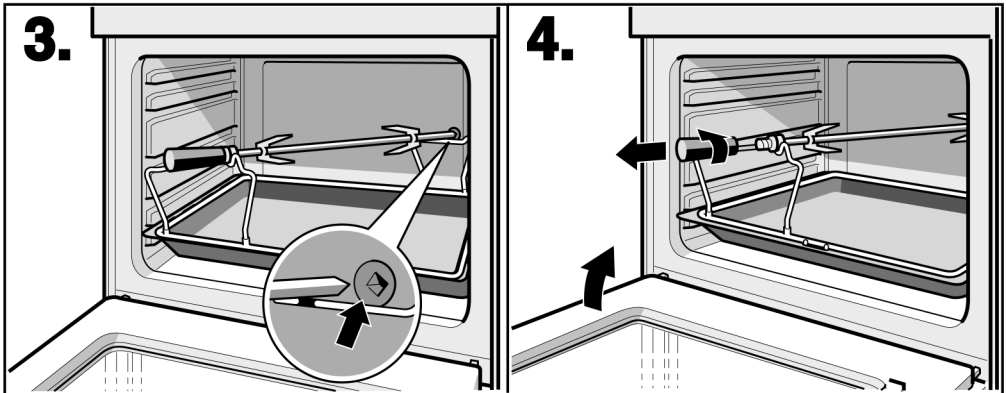
Drehspieß

für Braten und großes Geflügel.

So setzen Sie den Drehspieß ein:



1. Gestell für den Drehspieß auf die Universalpfanne setzen.
2. Den Drehspieß auf das Gestell legen.



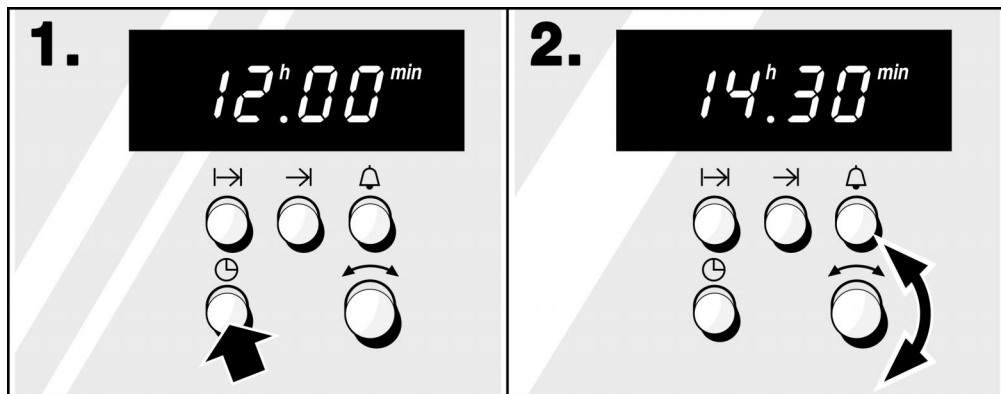
3. Die Universalpfanne in Höhe 1 einschieben. In der Backofenrückwand befindet sich eine Öffnung. Dort muss der Drehspieß einrasten.
4. Den Griff abschrauben und die Backofentür schließen.

Vor der ersten Benutzung

Die Uhrzeit einstellen

Nachdem das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.



1. Taste Uhr ⌚ drücken.

2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit aktualisieren.
Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit automatisch übernommen.

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

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

1. Taste Uhr ⌚ drücken.

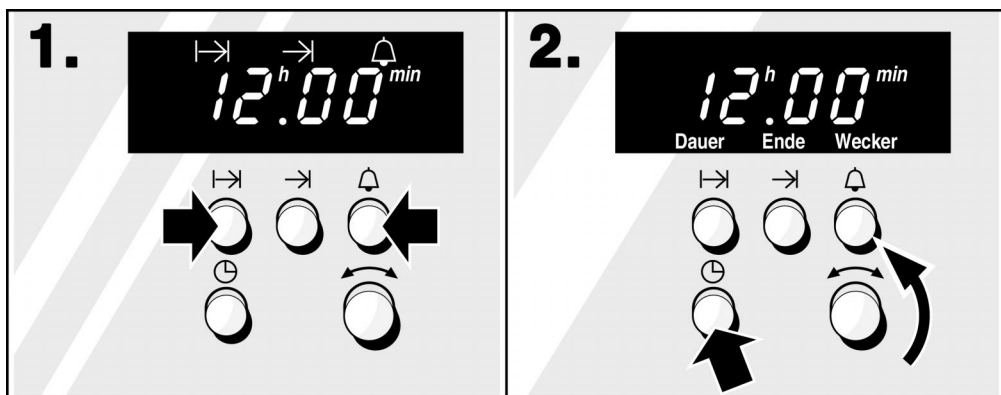
2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit aktualisieren.

- ☐ Wenn Sie den Drehknopf schnell drehen, können Sie in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- ☐ Die Uhrzeit wird nicht angezeigt, wenn Sie den Wecker, eine Dauer oder ein Ende eingestellt haben. Wollen Sie die aktuelle Uhrzeit wissen, drücken Sie die Taste Uhr ⌚. Die Uhrzeit erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Hinweise

Grundeinstellung ändern

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



1. Taste Dauer I→I und Taste Wecker ⏰ gleichzeitig drücken.
Die Symbole erscheinen über der Uhrzeit.

2. Den Drehknopf solange nach links drehen, bis unter der Uhrzeit Dauer, Ende und Wecker erscheinen.
Mit der Taste Uhr ⏰ die Einstellung speichern.

Backofen aufheizen

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

Zubehör reinigen

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

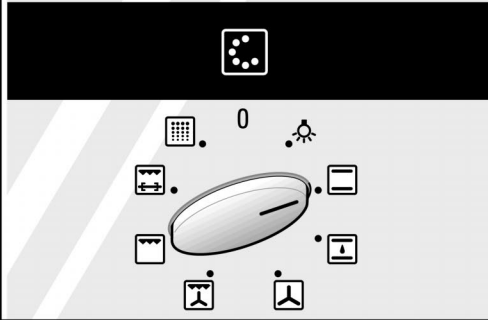
Backofen einstellen

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

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

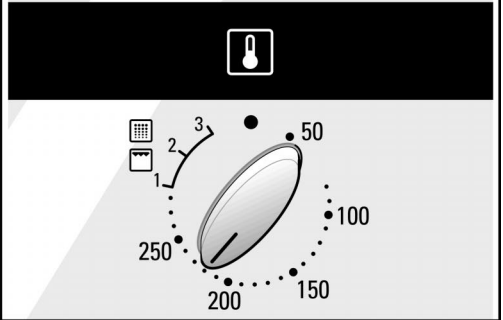
So stellen Sie ein

1.



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.

2.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Wenn das Gericht fertig ist

schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus.

Der Backofen soll automatisch ausschalten

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

3.



3. Taste Dauer I→I drücken.

4.



4. Mit dem Drehknopf die vorgeschlagene Dauer verändern.
Nach einigen Sekunden startet der Backofen.

Nach Ablauf der Zeit

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

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

Wenn das Gericht noch nicht ganz fertig ist

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

Wenn das Gericht fertig ist

schalten Sie den Funktionswähler aus.

Korrektur

Die Dauer können Sie jederzeit verändern. Drücken Sie die Taste Dauer **I→I** und korrigieren Sie die Dauer mit dem Drehknopf.

Löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweise

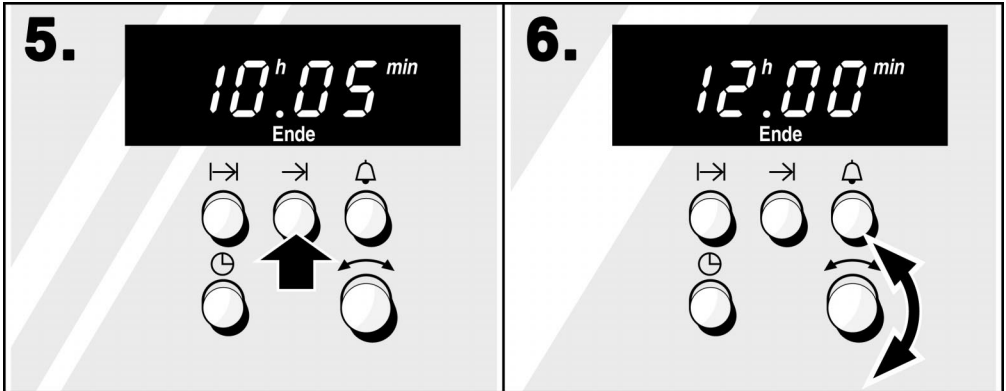
- ☐ In der Uhranzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie wollen wissen, wie lange das Gericht im Backofen noch dauert. Drücken Sie die Taste Dauer **I→I**. Die restliche Dauer wird für einige Sekunden angezeigt.
- ☐ Sie können eine Dauer von einer Minute bis 23 Stunden 59 Minuten einstellen.

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

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

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

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



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

6. Mit dem Drehknopf die neue Endezeit einstellen.

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

Nach Ablauf der Zeit

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

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

Wenn das Gericht noch nicht ganz fertig ist

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

Wenn das Gericht fertig ist

schalten Sie den Funktionswähler aus.

Korrektur

Bevor der Backofen startet, können Sie die Endezeit jederzeit korrigieren. Drücken Sie dazu die Taste Ende →I. Verändern Sie die Endezeit mit dem Drehknopf.

Löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweis

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

Kuchen und Gebäck

Backformen


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

Stellen Sie die Kuchenform immer auf den Rost.





Tabellen

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






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

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

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

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Tarte	Tarteform	1		200-220	30-40
	Weißblech Ø 31 cm	2+4		170-180	40-50
Quiche	Tarteform	1		170-180	40-50
	Weißblech Ø 31 cm				
Cake*	Cakeform	1		160-170	50-60
	Weißblech Ø 28 cm				

* Wenn Sie mehrere Cakes gleichzeitig backen, können Sie die Formen auch nebeneinander auf den Rost stellen.

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Pizza	Universalpfanne	3		210-230	25-35
Blätterteig	Email-Backblech	3		170-190	20-30
Baiser	Email-Backblech	3		80-100	160-180
Spritzgebäck	Email-Backblech	3		170-190	20-30
Makronen	Email-Backblech	3		120-140	30-40

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

Der Kuchen fällt zusammen.

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

Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.

Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

Der Kuchen wird oben zu dunkel.

Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

Der Kuchen wird unten zu dunkel.

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

Der Kuchen ist zu trocken.

Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.

Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).

Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.

Die Plätzchen oder der Blechkuchen lösen sich nicht vom Blech.

Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen. Lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab. Legen Sie beim nächsten Mal das Backblech mit Backpapier aus.

Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.

Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.

Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.

Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfstab nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie das Backpapier immer passend zum Backblech zu.

Die Plätzchen werden von unten zu dunkel.

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

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

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne.

Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.

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

Fleisch, Geflügel, Fisch, Aufläufe

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden.

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Für große Braten und Geflügel verwenden Sie den Drehspieß und die Universalpfanne.

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

Hinweise zum Braten



Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

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

Wenden Sie Fleischstücke ab 1,5 kg nach der Hälfte der Zeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Hinweise zum Flachgrillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Für flache Grillstücke wie Fisch oder Toast verwenden Sie  Flachgrillen. Kartoffelgratin gelingt am besten mit  Umluftgrillen.

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

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

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

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

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

Hinweise zum Grillen mit Drehspieß

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Mit dem Drehspieß können Sie größere Braten wie Rollbraten und Geflügel grillen.

Damit der Braten schön braun und gleichmäßig durchgebraten wird, beachten Sie bitte Folgendes:

Stecken Sie den Braten möglichst mittig auf den Drehspieß. Befestigen Sie ihn an beiden Enden mit den Halteklammern. Die hintere Halteklammer muss mindestens 7 cm vom Spießende befestigt werden. Sie können den Braten zusätzlich mit Küchengarn festbinden.

Bei Geflügel sollten Sie die Flügelenden unter dem Rücken und die Keulen am Rumpf mit Küchengarn festbinden. So werden sie nicht zu dunkel.











Bei großem Geflügel stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.

Richten Sie sich mit der Backofentemperatur nach den Angaben in den Tabellen. Ist die Temperatur zu hoch, wird das Fleisch oder das Geflügel außen zu dunkel. Innen bleibt es weitgehend roh.

Tabelle

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

Gerichte	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Rosbif, rosa	1 kg	offen	2		230-240	30
Rosbif, medium	1 kg	offen	2		230-240	60
Lammkeule	1,5 kg	offen	2		160-180	120
Schweinerollbraten	2 kg	Drehspieß	1		240-250	120
Spießbraten	3 kg	Drehspieß	1		220-230	150
Hähnchen	1,5 kg	Drehspieß	1		250-270	70
Ente	1,7 kg	Drehspieß	1		240-250	90
Fisch, gegrillt	ca. 300 g	Rost	4		Stufe 1-2	25
Toast, bräunen		Rost	5		Stufe 3	3-5
Kartoffelgratin		Auflaufform oder Universalpfanne	2		150-170	60

Tipps zum Braten und Grillen

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

Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächst-niedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.

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

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

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

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

Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.

Der Braten oder das Geflügel wird beim Grillen am Drehspieß einseitig braun.

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

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

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



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

Braten oder Geflügel mit den Halteklammern gut feststecken und zusätzlich mit Küchengarn umwickeln.



Menügaren

Mit Heißluft können Sie im Backofen ein komplettes Menü garen. Die Backofenwärme wird optimal ausgenutzt. In der heißen Luft gibt es keine Geruchs- oder Geschmacksübertragung.

Beispiel 1:

Gerichte	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Rost 1 Lammkeule 1,3 kg	Geschirr auf dem Rost	2		180	90
Gebackene Kartoffeln					
Rost 2 Tarte	Backform auf dem Rost	4		180	Nach 45 Minuten Bratzeit legen Sie die Kartoffeln um die Lammkeule und stellen die Tarte in den Backofen.




Beispiel 2:

Gerichte	Geschirr	Höhe	Heizart	Tempera- tur °C	Dauer, Minuten
Rost 1 Lammkeule* 1,3 kg	Geschirr auf dem Rost	2		180	90
Rost 2 Kartoffelgratin	Backform auf dem Rost	4		180	Nach 20 Minuten stellen Sie das Kartoffelgratin in den Backofen.
* 20 Minuten vor Garzeitende können Sie auch noch Tomaten um die Lammkeule legen.					

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Pommes frites	Rost oder Universalpfanne	3		240-250	20-30
Pizza	Rost mit Backpapier	2		170-190	20-30
Pizza-Baguette	Rost mit Backpapier	3		190-210	15-25



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

Auftauen

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

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

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

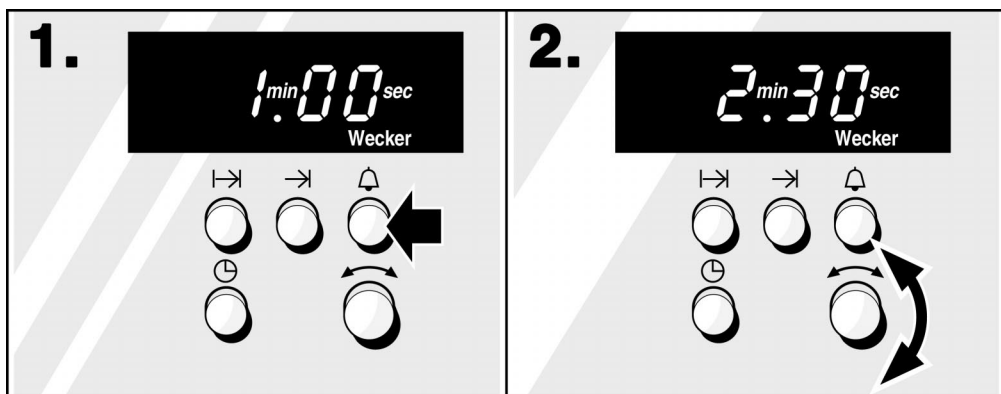
* Gefrorenes mit Mikrowellenfolie abdecken. Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.

Der Wecker

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

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

So stellen Sie ein



1. Taste Wecker drücken.

2. Mit dem Drehknopf die gewünschte Weckerzeit einstellen.

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

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Das Symbol Wecker blinkt. Sie können das Signal vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Wecker drücken.

Korrektur

Taste Wecker drücken. Mit dem Drehknopf die Zeit verändern.

Löschen

Taste Wecker kurz hintereinander zweimal drücken.

Hinweise

- ☐ Sie können Stunden, Minuten und Sekunden einstellen.
- ☐ Wenn Sie den Drehknopf schnell drehen, können Sie in größeren Schritten einstellen.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Gerät außen

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

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

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

Geräte mit Aluminium-Front

Benutzen Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel und ein weiches Fenstertuch oder ein fusselfreies Microfasertuch. Wischen Sie mit dem Tuch waagrecht und ohne Druck über die Fläche.

Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger und keine kratzenden Schwämme oder groben Reinigungstücher.

Dichtungen

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

Zubehör

Am besten weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit den üblichen Reinigungsmitteln ein. Der Drehspieß darf nicht länger als eine Stunde einge- weicht werden. Schmutzreste können dann ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden.

Der komplette Drehspieß kann nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Bei der automatischen Selbstreinigung kann die Universalpfanne oder das Email-Backblech mitgereinigt werden.

Automatische Selbstreinigung

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

Sie können unter drei Reinigungs-Stufen auswählen.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
3	intensiv	ca. 2 Stunden
2	mittel	ca. 1½ Stunden
1	leicht	ca. 1 Stunde

Das sollten Sie wissen

- ☐ Zu Ihrer Sicherheit wird der Backofen ab ca. 250 °C automatisch verriegelt. Sie können die Backofentür erst wieder öffnen, wenn die Temperatur unter 300 °C abgesunken ist.
- ☐ Versuchen Sie nicht die Backofentür zu öffnen, während die Selbstreinigung läuft. Die Reinigung könnte unterbrochen werden.
- ☐ Der Herd wird außen heißer als im normalen Betrieb. Achten Sie darauf, dass die Vorderfront frei bleibt. Halten Sie Kinder fern.
- ☐ Die Backofenlampe bleibt bei der Selbstreinigung ausgeschaltet.

Zubehör

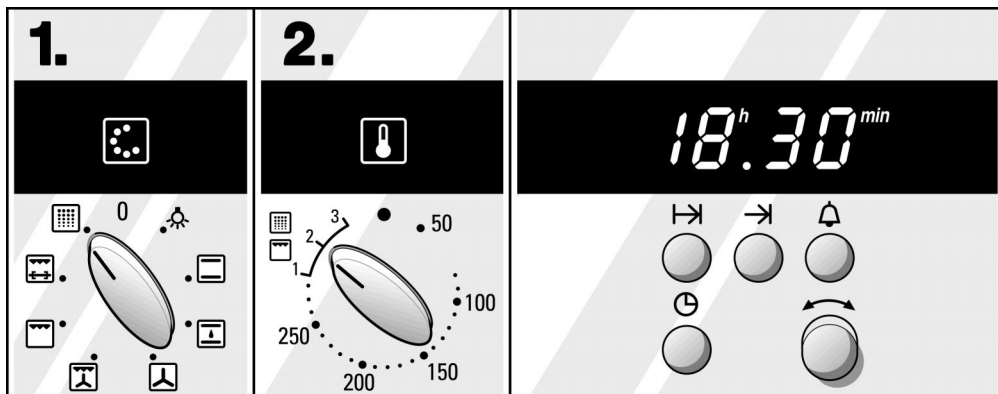
Sie können entweder die Universalpfanne oder das Email-Backblech in Höhe 2 einschieben und mitreinigen.

Der Rost und der komplette Drehspieß mit Tragrahmen sind für die Selbstreinigung ungeeignet.

Achtung!

- ☐ Nehmen Sie nicht geeignetes Zubehör und sämtliches Geschirr aus dem Backofen.
- ☐ Wischen Sie den Backofen und das Zubehör, das Sie mitreinigen, mit einem feuchten Tuch aus. Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Brandgefahr!
- ☐ Säubern Sie die Backofentür und die Randflächen des Backofens im Bereich der Dichtung. Die Dichtung dürfen Sie nicht scheuern.

So stellen Sie ein



1. Funktionswähler auf drehen.

2. Mit dem Temperaturwähler die Reinigungs-Stufe einstellen. Nach einigen Sekunden startet die Selbstreinigung.

Nach Ablauf der Zeit

erlischt die Anzeige.

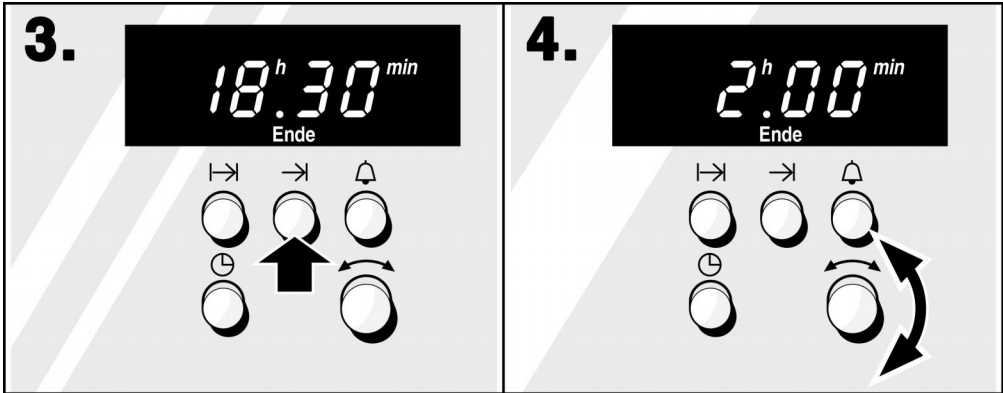
Der Backofen entriegelt, wenn die Temperatur unter 300 °C abgesunken ist.

Schalten Sie den Funktionswähler erst aus, wenn sich die Backofentür öffnen lässt.

Die Selbstreinigung schaltet automatisch ein und aus

So können Sie z.B. den billigen Nachtstrom nutzen. Stellen Sie die Automatische Selbstreinigung am Abend ein. Geben Sie z.B. 02.00 Uhr morgens als Endezeit ein. Der Backofen schaltet je nach Reinigungsstufe zur richtigen Zeit ein und um 02.00 Uhr aus.

Stellen Sie ein, wie in Punkt **1** und **2** beschrieben. Beginnen Sie gleich danach mit Punkt **3**.



3. Taste Ende →I drücken.
Jetzt verschieben Sie den Zeitpunkt, zu dem die Selbstreinigung beendet ist, auf später.

4. Mit dem Drehknopf die gewünschte Endezeit einstellen.

Die Selbstreinigung schaltet automatisch ein und aus.

Löschen

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

Hinweise

- ❑ Nachdem die Selbstreinigung gestartet ist, kann die Reinigungs-Stufe nicht mehr verändert werden.
- ❑ Wenn Sie wissen wollen, wie lange die Selbstreinigung noch dauert, drücken Sie die Taste Dauer **I→I**. Die Zeit erscheint für einige Sekunden in der Uhranzeige. Die Endezeit können Sie abfragen, wenn Sie die Taste Ende **→I** drücken.

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 2,2-4,1 Kilowattstunden.

Das besonders hitzebeständige Spezialemail und die blanken Teile im Backofen können nach längerer Zeit matt werden oder sich verfärben. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigungsmitteln.

Der Backofen ist emailliert. Email muss bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt werden. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren und können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

Backofenreinigung von Hand

Wenn Sie den Backofen zwischendurch ohne die Automatische Selbstreinigung säubern möchten, wischen Sie ihn mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus. Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.

Falls Sie Backofenreiniger verwenden, halten Sie sich bitte an folgende Anweisungen:

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

Glasabdeckung der Backofenlampe

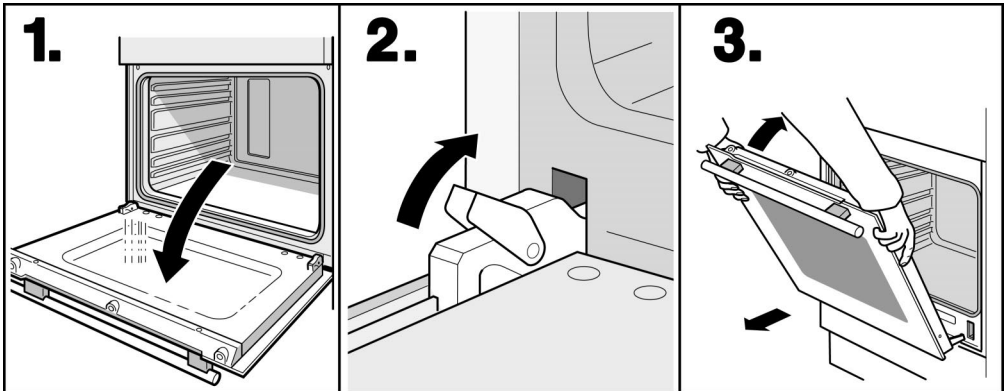
Die Glasabdeckung im Backofen reinigen Sie am besten mit Spüllauge.

Zur leichteren Reinigung

- ☐ können Sie die Backofenlampe einschalten. Dazu stellen Sie den Funktionswähler auf .

- ☐ können Sie die Backofentür abnehmen:

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



Eine Störung, was tun?

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

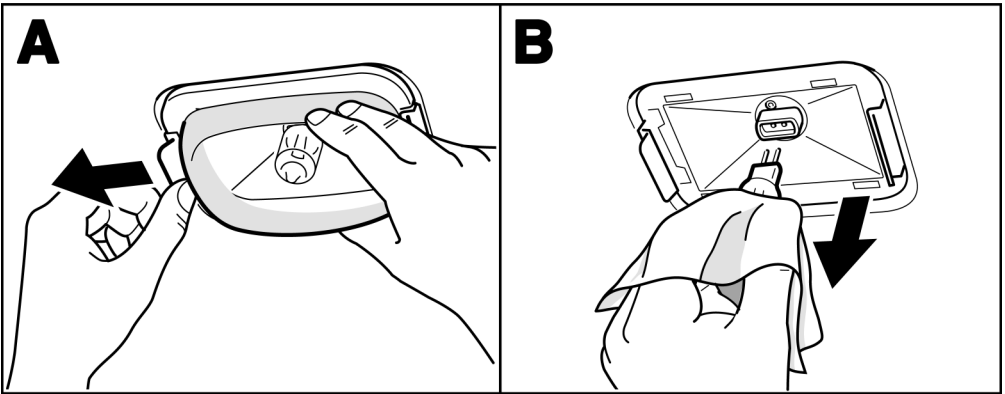
Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Der Herd funktioniert nicht	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
Die Backofentür lässt sich nicht öffnen.	Stromausfall	Funktionswähler und Temperaturwähler ausschalten. Stellen Sie die Uhrzeit ein und starten Sie die Selbstreinigung noch einmal. Wenn Sie die Selbstreinigung nicht mehr wiederholen wollen, warten Sie bis der Backofen unter 300 °C abgekühlt ist.
Die Uhranzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, geht die Anzeigelampe am Temperaturwähler mehrmals an und aus.	Fehler in der Elektronik.	Rufen Sie den Kundendienst.

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

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

Backofenlampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Die passende 20 Watt Halogenlampe erhalten Sie im Fachhandel. Die Wattzahl finden Sie auch auf der Glasabdeckung. Achten Sie beim Lampenwechsel darauf, dass Sie die Halogenlampe nicht mit der Hand berühren. Benutzen Sie dazu ein trockenes Tuch, dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert.



So gehen Sie vor

1. Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen.
Dazu mit dem Daumen die Lasche aus Metall nach hinten drücken - Bild A - und die Glasabdeckung entfernen.
4. Backofenlampe auswechseln.
Die Lampe herausziehen - nicht drehen - Bild B. Ersatzlampe einsetzen. Dabei auf die Stellung der Stifte achten. Neue Lampe fest eindrücken.
5. Glasabdeckung wieder aufsetzen.
Die Glasabdeckung auf einer Seite einsetzen und an der anderen Seite fest andrücken. Das Glas rastet ein.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherung wieder einschalten und die Uhrzeit neu einstellen.

Glasabdeckung auswechseln

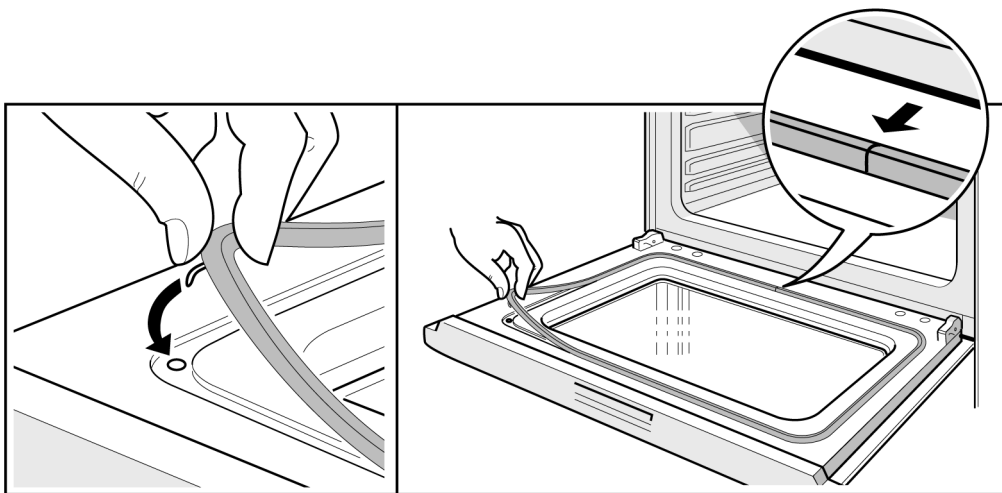
Wenn die Glasabdeckung der Backofenlampe beschädigt ist, muss sie ausgetauscht werden. Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Türdichtung auswechseln

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

1. Backofentür öffnen.
2. Alte Türdichtung abziehen.
3. An der Türdichtung sind 6 Haken befestigt. Mit diesen Haken die neue Türdichtung an der Backofentür innen einhängen und andrücken.

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



Lisenendichtung auswechseln

Links und rechts am Backofen befindet sich eine Dichtung, die oben und unten mit je einem Haken befestigt ist. Diese Dichtung können Sie auswechseln.

Ersatzdichtungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

E-Nr.	FD
-------	----

Kundendienst ☎

Umweltschutz

Verpackung und Altgerät

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

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

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

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

So können Sie Energie sparen








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

Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Backen



Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Spritzgebäck	Email-Backblech	3		170-190	20-30
	Email-Backblech	3		150-170	20-30
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Email-Backblech	3		170-190	15-25
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Hefebleckkuchen	Universalpfanne	3		170-190	40-50
Gedeckter Apfelkuchen	1 Rost + 2 Weißblech- Springformen Ø 20 cm*	1		170-190	65-75
	2 Roste** + 2 Weißblech- Springformen Ø 20 cm*	1+3		170-190	65-75

* Stellen Sie die Kuchen diagonal versetzt auf den Rost.

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer Minuten
Toast bräunen (10 Min. vorheizen)	Rost	5		Stufe 3	1-2
Beefburger 12 Stück*	Rost	4		Stufe 3	25-30

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

This image shows a full page of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]