

SIEMENS

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Herdes nutzen.

Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes kennen. Und wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen. Es ist ganz einfach.

In den Tabellen finden Sie für viele gebräuchliche Gerichte Einstellwerte und Einschubhöhen. Alles in unserem Kochstudio getestet.

Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

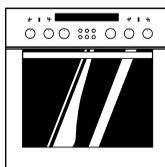
Und nun Guten Appetit.

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

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

<http://www.hausgeraet.de/bsh>

Gebrauchsanweisung



HE 650.11

de

9000 007 355

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	5
Vor dem Einbau	5
Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	6
Ihr neuer Herd	7
Das Bedienfeld	7
Funktionswähler	8
Temperaturwähler	8
Kochstellen-Schalter	9
Bedientasten und Anzeigefeld	9
Versenkbare Schaltergriffe	10
Heizarten	10
Backofen und Zubehör	12
Kühlgebläse	14
Vor der ersten Benutzung	15
Backofen aufheizen	15
Zubehör vorreinigen	16
Kochfeld einstellen	16
Backofen einstellen	16
So stellen Sie ein	17
Der Backofen soll automatisch ausschalten	18
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten	19
Restwärme-Anzeige	20
Schnellaufheizung	20
So stellen Sie ein	20
Uhrzeit	21

Inhaltsverzeichnis

So stellen Sie ein	21
Wecker	22
So stellen Sie ein	22
Grundeinstellungen	23
Grundeinstellungen ändern	24
Kindersicherung	25
Automatische Zeitbegrenzung	25
Automatische Selbstreinigung	26
So stellen Sie ein	27
Die Selbstreinigung soll automatisch ein- und ausschalten	28
Wenn der Backofen abgekühlt ist	29
Pflege und Reinigung	29
Gerät außen	29
Backofen	30
Reinigung der Glasscheiben	32
Dichtung	33
Zubehör	33
Kochfeld	34
Eine Störung, was tun?	34
Backofenlampe an der Decke auswechseln	35
Kundendienst	36
Verpackung und Altgerät	36
Tabellen und Tipps	37
Kuchen und Gebäck	37
Tipps zum Backen	40
Fleisch, Geflügel, Fisch	41

Inhaltsverzeichnis

Tipps zum Braten und Grillen	45
Aufläufe, Gratins, Toast	45
Tiefkühl- Fertigprodukte	46
Auftauen	47
Dörren	47
Einkochen	48
Tipps zum Energiesparen	49
Acrylamid in Lebensmitteln	50
Was können Sie tun	50
Prüfgerichte	51

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Nur dann können Sie Ihren Herd sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anweisungen bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Heißer Backofen



Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Nie die heißen Backofen-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Brandgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Backofentür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Reparaturen



Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
Stromschlag-Gefahr!

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Rufen Sie den Kundendienst.

Automatische Selbstreinigung



Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Selbstreinigung entzünden.
Brandgefahr! Entfernen Sie vor jeder Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Backofen.

Nie Brennbares, wie z.B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Brandgefahr!

Der Herd während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der Automatischen Selbstreinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Ursachen für Schäden

Backblech, Alufolie oder Geschirr auf dem Backofenboden

Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Stellen Sie kein Geschirr auf den Backofenboden. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Wasser im Backofen

Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.

Obstsaf

Belegen Sie das Blech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsaf, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.

Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.

Auskühlen mit offener Backofentür

Lassen Sie den Backofen nur im geschlossenen Zustand auskühlen. Klemmen Sie nichts in der Backofentür ein. Auch wenn Sie die Backofentür nur einen Spalt breit öffnen, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Stark verschmutzte Backofendichtung

Ist die Backofendichtung stark verschmutzt, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Backofendichtung sauber.

Backofentür als Sitzfläche

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

Ihr neuer Herd

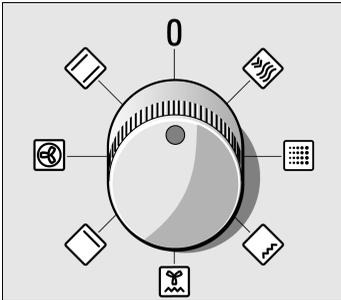
Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld mit den Schaltern und Anzeigen. Sie erhalten Informationen zu den Heizarten und dem beigelegten Zubehör.

Das Bedienfeld

Detailabweichungen je nach Gerätetyp.



Funktionswähler



Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.

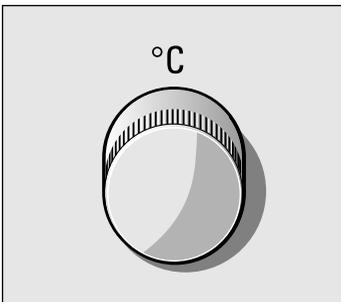
Stellungen

	Ober- und Unterhitze
	3D-Heißluft*
	Unterhitze
	Umluftgrillen
	Flachgrillen
	Automatische Selbstreinigung
	Schnellaufheizung

*Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen schaltet sich die Lampe im Backofen ein.

Temperaturwähler



Mit dem Temperaturwähler stellen Sie Temperatur, Grillstufen und Reinigungsstufen für den Backofen ein.

Temperatur

50-300	Temperaturbereich in °C maximale Temperatur für 3D-Heißluft = 275 °C
--------	--------------------------------------------------------------------------

Grill

1	Grill schwach
2	Grill mittel
3	Grill stark

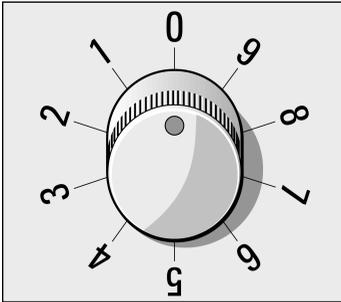
Reinigung

1	Reinigung leicht
2	Reinigung mittel
3	Reinigung intensiv

Grill- und Reinigungsstufen

Die Stufen 1, 2 und 3 gelten für das Flachgrillen ☐ und für die Automatische Selbstreinigung 🧼.

Kochstellen-Schalter



Mit den 4 Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

Stellungen

Kochstufe 1	niedrigste Leistung
Kochstufe 9	höchste Leistung

Die Kochstellen-Schalter können Sie nach rechts oder links drehen.

Wenn Sie eine Kochstelle einstellen, leuchtet die Anzeigelampe.

Bedientasten und Anzeigefeld



Taste Uhr 🕒

Damit stellen Sie die Uhrzeit, Backofen-Dauer $\text{I} \rightarrow$ und Endezeit $\rightarrow \text{I}$ ein.

Taste Schlüssel 🗝

Damit schalten Sie die Kindersicherung ein und aus

Taste Wecker 🔔

Damit stellen Sie den Wecker ein

Taste Minus -

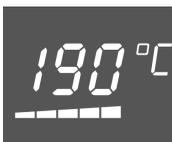
Damit verändern Sie die Einstellwerte nach unten

Taste Backofenlampe 🔦

Damit schalten Sie die Lampe im Backofen ein und aus

Taste Plus +

Damit verändern Sie die Einstellwerte nach oben



Im Anzeigefeld können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Die Aufheizkontrolle unter der Temperatur-Anzeige zeigt den Temperaturanstieg oder die Restwärme im Backofen an.

Versenkbare Schaltergriffe

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

Sie können die Schaltergriffe nach rechts oder links drehen.

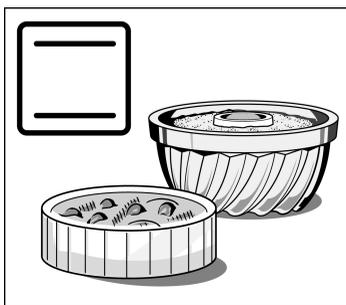
Heizarten

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

Ober- und Unterhitze

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

Rührkuchen in Formen und Aufläufe gelingen Ihnen damit am besten. Auch für magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.

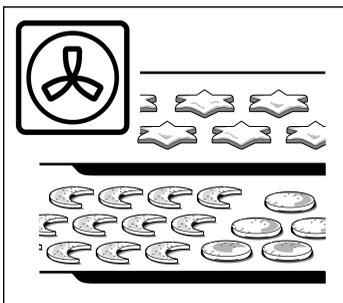


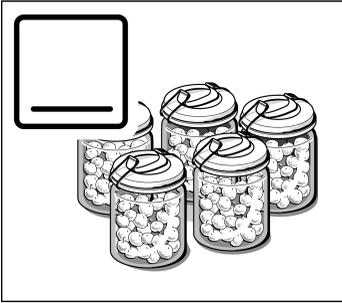
3D-Heißluft

Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme des Ringheizkörpers gleichmäßig im Backofen.

Mit 3D-Heißluft können Sie Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen backen. Blätterteig und Plätzchen können Sie auf drei Ebenen gleichzeitig backen. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze. Zusätzliche Bleche erhalten Sie im Fachhandel.

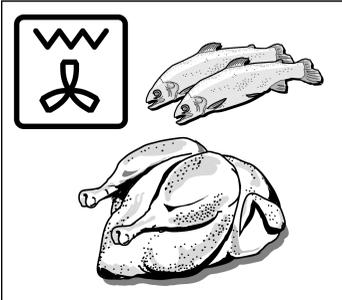
Zum Dörren und Auftauen ist 3D-Heißluft bestens geeignet.





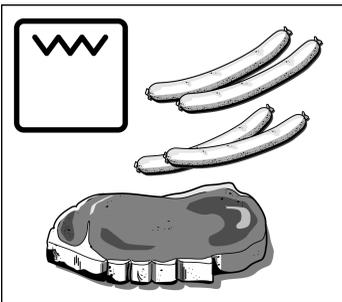
Unterhitze

Mit Unterhitze können Sie Gerichte von unten nachbacken oder -bräunen. Auch zum Einkochen ist sie 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.



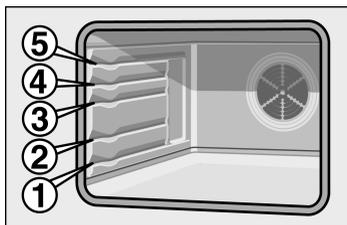
Flachgrillen

Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.

Hinweis

Damit die Wärme gut verteilt wird, schaltet sich bei Heizarten mit Ober- bzw. Unterhitze in der Aufheizphase kurzzeitig der Ventilator ein.

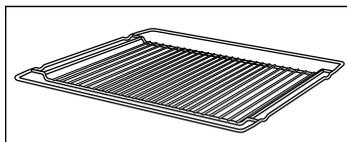
Backofen und Zubehör



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

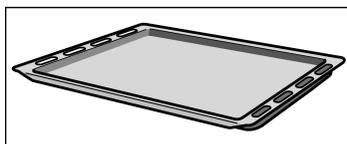
Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Zubehör



Rost HZ 334001

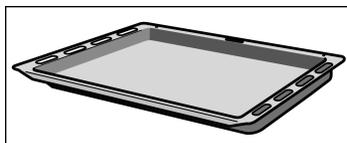
für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



Email-Backblech HZ 331070

für Kuchen und Plätzchen.

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



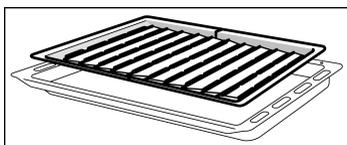
Universalpfanne HZ 332070

für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.

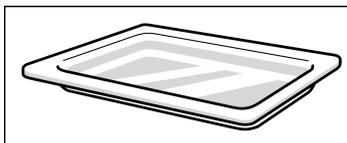


Grillblech HZ 325070

zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz, damit der Backofen nicht so stark verschmutzt. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden.

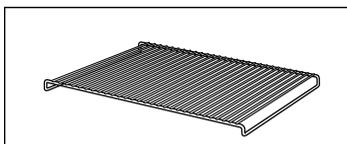
Grillen auf dem Grillblech: Gleiche Einschubhöhe wie für den Rost verwenden.

Grillblech als Spritzschutz: Universalpfanne mit Grillblech unter dem Rost einschieben.



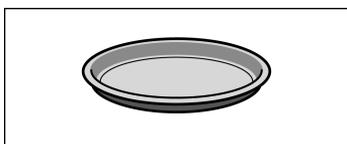
Glaspfanne HZ 336000

Tiefes Backblech aus Glas, das sich auch als Serviergeschirr eignet.



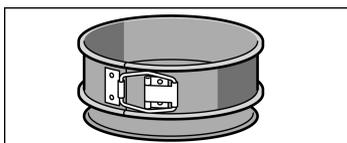
Rost HZ 324000

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



Pizzablech HZ 317000

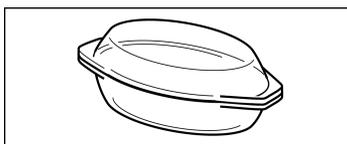
ideal z.B. für Pizza, Tiefkühlprodukte und große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost. Orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.



Auslaufsichere Backform HZ 26001

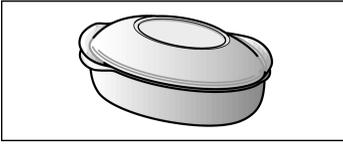
für besonders saftige Kuchen. Durch den extra breiten Rand wird ein Auslaufen verhindert und der Backofen bleibt sauber.

Die Backform ist innen antihaft-beschichtet.



Glasbräter HZ 915000

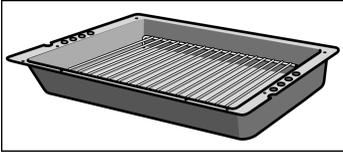
für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Er ist besonders geeignet für die Bratautomatik.



Metallbräter HZ 26000

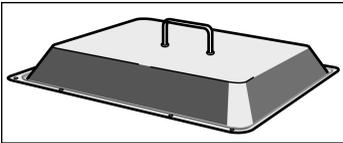
er ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes. Der Bräter ist für die Kochsensoren, aber auch für die Bratautomatik geeignet.

Der Bräter ist außen emailiert und innen antihaf-beschichtet.



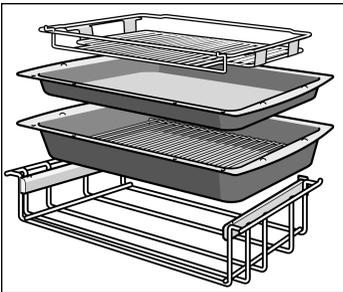
Profipfanne HZ 333070

für die Zubereitung großer Mengen.



Deckel für die Profipfanne HZ 333001

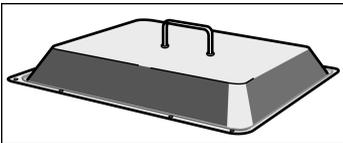
macht die Profipfanne zum Profibräter.



Profiauszug Plus HZ 333102

für die Zubereitung großer Mengen. Das komplette Zubehör besteht aus einer tiefen Pfanne, einer flachen Pfanne, einem Einlegerost, einem Rost zum Auflegen und einem Teleskop Auszug.

Mit dem aufgelegten Rost können Sie hervorragend grillen.



Deckel für den Profiauszug HZ 333101

macht die Profipfanne zum Profibräter.

Kühlgebläse

Der Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Es schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Vor der ersten Benutzung

In diesem Kapitel finden Sie alles was Sie tun müssen, bevor Sie zum ersten Mal kochen.

Heizen Sie den Backofen auf und reinigen Sie das Zubehör. Lesen Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel "Worauf Sie achten müssen".

Als erstes sehen Sie nach, ob in der Anzeige das Symbol  und drei Nullen blinken.

Wenn in der Anzeige das Symbol  und drei Nullen blinken

Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste Uhr  drücken.
12:00 erscheint und das Symbol Uhr  blinkt.
2. Mit Taste + oder Taste – die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Jetzt ist das Gerät betriebsbereit.

Backofen aufheizen

So gehen Sie vor

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf.

1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

Nach 60 Minuten schalten Sie den Funktionswähler aus.

Zubehör vorreinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch.

Kochfeld einstellen

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanweisung bei. Dort finden Sie Wichtiges zur Sicherheit, Informationen zum Einstellen und Hinweise zur Pflege.

Backofen einstellen

Backofen von Hand ausschalten

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen.

Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Backofen selbst aus.

Der Backofen schaltet automatisch aus

Sie können die Küche auch für längere Zeit verlassen.

Der Backofen schaltet automatisch ein und aus

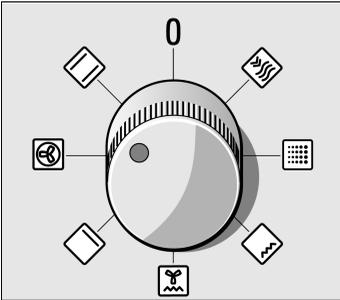
Sie können das Gericht z.B. morgens in den Backofen geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Tabellen und Tipps

Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passenden Einstellungen.

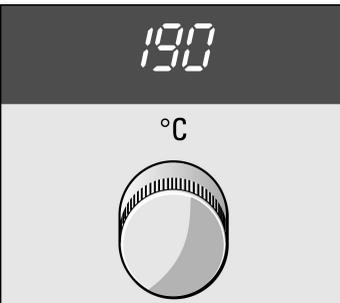
So stellen Sie ein

Beispiel: Ober- und
Unterhitze ☐, 190 °C



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.

In der Temperatur-Anzeige erscheint der Vorschlagswert für die Heizart.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

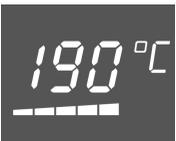
Ausschalten

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

Einstellung ändern

Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.

Aufheizkontrolle

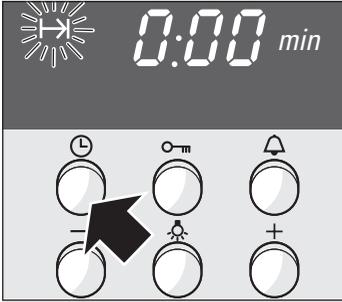


Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Backofen an. Wenn alle Felder gefüllt sind, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben des Gerichtes erreicht.

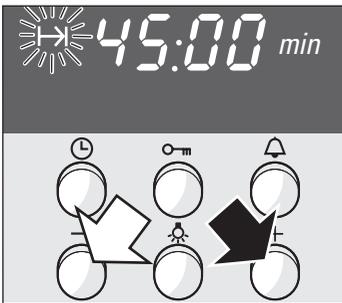
Beim Grillen erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

Der Backofen soll automatisch ausschalten

Beispiel: Dauer 45 Minuten



3. Taste Uhr ⌚ drücken.
Das Symbol Dauer I→I blinkt.



4. Mit Taste + oder Taste – die Dauer einstellen.
Taste + Vorschlagswert = 30 Minuten
Taste – Vorschlagswert = 10 Minuten

Nach einigen Sekunden startet der Backofen. Das Symbol I→I leuchtet in der Anzeige.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus.
Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Einstellung ändern

Taste Uhr ⌚ drücken. Mit Taste + oder Taste – die Dauer verändern.

Einstellung abrechnen

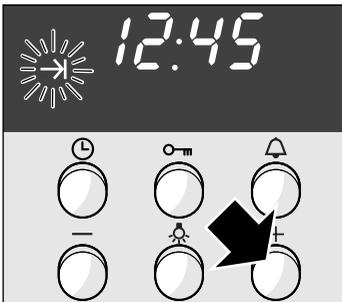
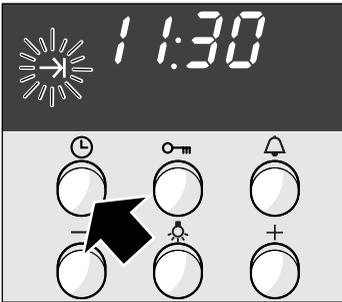
Funktionswähler ausschalten.

Einstellungen abfragen

Endezeit →I oder Uhrzeit ⌚ abfragen: Taste Uhr ⌚ so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint. Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden.

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

Beispiel: Es ist 10:45 Uhr.
Das Gericht dauert 45 Minuten und soll um 12:45 fertig sein



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

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben.

5. Taste Uhr  so oft drücken, bis das Symbol Ende  blinkt
In der Anzeige sehen Sie, wann das Gericht fertig ist.

6. Mit der Taste + die Endezeit auf später verschieben.

Nach einigen Sekunden wird die Einstellung übernommen. In der Anzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus.
Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweis

Solange ein Symbol blinkt, können Sie ändern. Wenn das Symbol leuchtet, ist die Einstellung übernommen. Die Wartezeit bis die Einstellung übernommen wird können Sie verändern. Sehen Sie dazu im Kapitel Grundeinstellungen nach.

Restwärme- Anzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, können Sie an der Aufheizkontrolle die Restwärme im Backofen ablesen.

Wenn alle Felder gefüllt sind, hat der Backofen eine Temperatur von ca. 300 °C.

Ist die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken, erlischt die Aufheizkontrolle.

Restwärme nutzen

Mit der Restwärme können Sie Speisen im Backofen warmhalten.

Bei Gerichten mit langen Garzeiten, können Sie den Backofen bereits 5-10 Minuten früher ausschalten. Das Gericht wird mit der Restwärme fertig gegart. Sie sparen Energie.

Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.

So stellen Sie ein

1. Funktionswähler auf Schnellaufheizung  stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

Nach einigen Sekunden startet der Backofen. In der Anzeige leuchtet das Symbol .

Die Schnellaufheizung ist beendet

Sie hören ein kurzes Signal. Das Symbol  erlischt.

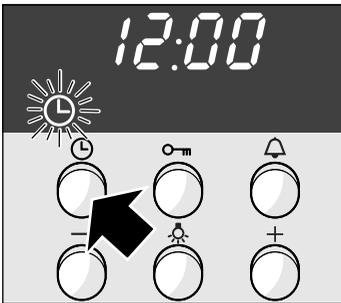
Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie den Backofen ein.

Uhrzeit

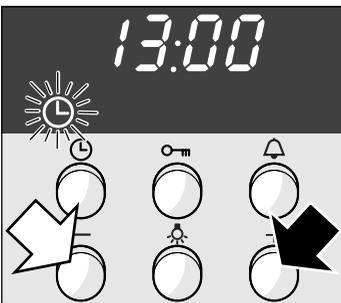
Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinkt in der Anzeige das Symbol ⌚ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein. Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

So stellen Sie ein

Beispiel: 13:00 Uhr



1. Taste Uhr ⌚ drücken.
In der Anzeige erscheint 12.00 Uhr und das Symbol ⌚ blinkt.



2. Mit Taste + oder Taste – die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen.

Ändern z.B. von Sommer-
auf Winterzeit

Taste Uhr ⌚ drücken und mit Taste + oder Taste – ändern.

Uhrzeit ausblenden

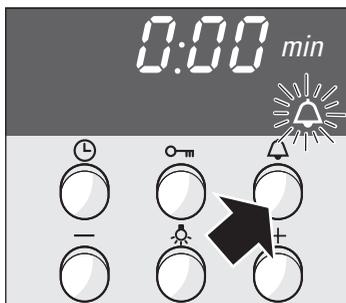
Sie können die Uhrzeit ausblenden. Dann ist sie nur sichtbar, wenn Sie einstellen. Dazu müssen Sie die Grundeinstellung ändern. Sehen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.

Wecker

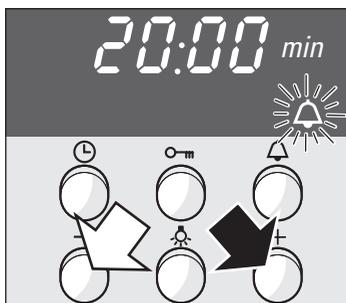
Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein besonderes Signal. Den Wecker können Sie auch einstellen, wenn die Kindersicherung aktiv ist.

So stellen Sie ein

Beispiel: 20 Minuten



1. Taste Wecker  drücken.
Das Symbol  blinkt.



2. Mit Taste + oder Taste – die Weckerzeit einstellen.
Taste + Vorschlagswert = 10 Minuten
Taste – Vorschlagswert = 5 Minuten

Nach einigen Sekunden startet der Wecker. Das Symbol  leuchtet in der Anzeige. Die Zeit läuft sichtbar ab.

Die Zeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Taste Wecker  drücken. Die Anzeige erlischt.

Weckerzeit ändern

Taste Wecker  drücken. Mit Taste + oder Taste – die Zeit verändern.

Einstellung löschen

Taste Wecker  dreimal drücken.

Wecker und Dauer laufen gleichzeitig ab

Die Symbole leuchten. Die Weckerzeit läuft in der Anzeige sichtbar ab.

Restliche Dauer \rightarrow , Endezeit \rightarrow oder Uhrzeit \odot abfragen: Taste Uhr \odot so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint.

Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Grundeinstellungen

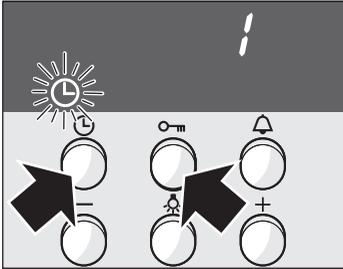
Ihr Backofen hat verschiedene Grundeinstellungen. Die Grundeinstellung Uhrzeit, die Signaldauer und die Übernahmezeit der Einstellung können Sie verändern.

Grundeinstellung	Funktion	Ändern in
Uhrzeit \odot i = Uhrzeit im Vordergrund	Anzeige der Uhrzeit	Uhrzeit \odot = Uhrzeit ausgeblendet*
Signaldauer \triangle i = ca. 10 Sek.	Signal nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	Signaldauer \mathcal{Z} = ca. 1 Min. \mathcal{Z} = ca. 4 Min.
Übernahmezeit \rightarrow \mathcal{Z} = mittel	Wartezeit zwischen den Einstellschritten, bis die Einstellung übernommen wird	Übernahmezeit i = kurz \mathcal{Z} = lang

* Ausnahme: Die Uhrzeit erscheint, solange die Restwärme angezeigt wird.

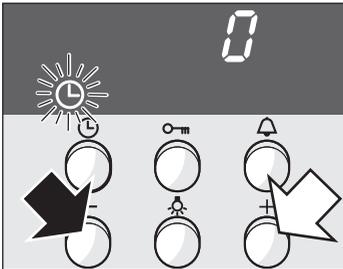
Grundeinstellungen ändern

Beispiel: Uhrzeit ausblenden

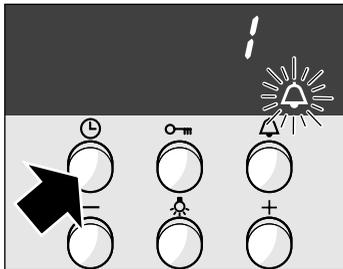


Es darf kein Betrieb eingestellt sein.

1. Taste Uhr ☹ und Taste gleichzeitig drücken, bis in der Anzeige eine | erscheint. Das ist die Grundeinstellung Uhrzeit im Vordergrund.



2. Mit Taste + oder Taste – die Grundeinstellung verändern.



3. Mit Taste Uhr ☹ bestätigen.

In der Anzeige erscheint eine | für die Grundeinstellung der Signaldauer.

Ändern Sie die Grundeinstellung, wie in Punkt 2 beschrieben und bestätigen Sie mit der Taste Uhr ☹. Jetzt können Sie noch die Übernahmezeit ändern. Drücken Sie zum Schluss die Taste Uhr ☹.

Sie möchten nicht alle Grundeinstellungen ändern

Wenn Sie eine Grundeinstellung nicht ändern möchten, drücken Sie die Taste Uhr ☹. Die nächste Grundeinstellung erscheint.

Korrektur

Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

Backofen sperren

Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.
Taste Schlüssel  drücken, bis in der Anzeige das Symbol  erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.

Sperre aufheben

Taste Schlüssel  drücken, bis das Symbol  erlischt.

Hinweise

Wecker und Uhrzeit können Sie auch im gesperrten Zustand einstellen.

Automatische Zeitbegrenzung

Wenn Sie einmal vergessen haben, den Backofen auszuschalten, wird die Automatische Zeitbegrenzung aktiv. Der Backofenbetrieb wird unterbrochen. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

Wenn der Backofen nicht mehr heizt, erscheint in der Uhr-Anzeige ein 5.

Die Heizung ist unterbrochen, bis Sie den Funktionswähler ausschalten. Das 5 erlischt.
Jetzt können Sie den Backofen wieder neu einstellen.

Automatische Zeitbegrenzung aufheben

Geben Sie eine Dauer ein, dann schaltet der Backofen zur gewünschten Zeit aus.
Die Zeitbegrenzung ist aufgehoben.

Automatische Selbstreinigung

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

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
1	leicht	ca. 1 Stunde, 15 Minuten
2	mittel	ca. 1 Stunde, 30 Minuten
3	intensiv	ca. 2 Stunden

Das sollten Sie wissen

Zu Ihrer Sicherheit wird der Backofen automatisch verriegelt. Sie können die Backofentür erst wieder öffnen, wenn das Symbol Verriegelung  in der Anzeige erlischt.



Der Herd wird außen sehr heiß. Achten Sie darauf, dass die Vorderfront frei bleibt. Halten Sie Kinder fern.

Wenn Sie den Backofen nach dem Start noch einmal öffnen, kann es sein, dass oben am Backofen der Verriegelungshaken sichtbar ist. Das ist normal. Der Haken verschwindet automatisch, wenn Sie die Tür wieder schließen. Bitte versuchen Sie nicht, den Haken mit der Hand zu verschieben.

Die Backofenlampe können Sie bei der Selbstreinigung nicht einschalten. Die Aufheizkontrolle erscheint nicht.

Vor der Selbstreinigung

Nehmen Sie ungeeignetes Zubehör und sämtliches Geschirr aus dem Backofen.



Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden, Brandgefahr!

Wischen Sie den Backofen und Zubehör, das Sie mitreinigen, mit einem feuchten Tuch aus.

Säubern Sie die Backofentür und die Randflächen des Backofens im Bereich der Dichtung. Die Dichtung dürfen Sie nicht scheuern.

Zubehör mitreinigen

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

Der Rost ist für die Selbstreinigung ungeeignet.

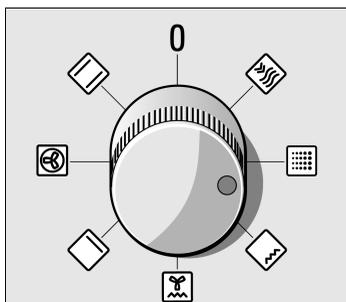


Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Automatischen Selbstreinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihaftbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

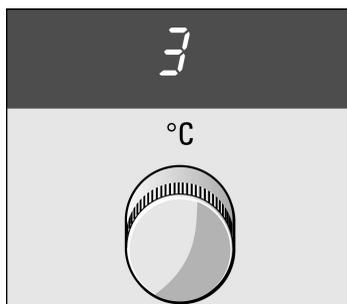
So stellen Sie ein

Beispiel: Reinigungsstufe 3



1. Funktionswähler auf  stellen.

In der Temperatur-Anzeige erscheint eine Null.



2. Mit dem Temperaturwähler Stufe 3 einstellen.

Nach einigen Sekunden startet die Selbstreinigung.

Die Reinigungszeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt und das Symbol Dauer  blinkt.

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

Das Symbol  leuchtet

Der Backofen ist sehr heiß und zu Ihrer Sicherheit verriegelt. Erst wenn das Symbol  erlischt, lässt sich die Backofentür öffnen. Schalten Sie erst dann den Funktionswähler aus.

Dauer und Ende abfragen

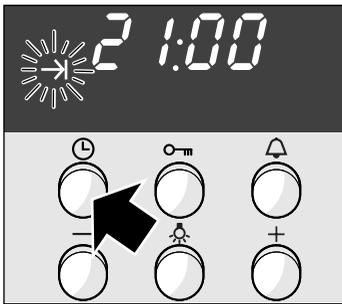
Restliche Dauer  oder Endezeit  abfragen:
Taste Uhr  so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint.

Die Selbstreinigung soll automatisch ein- und ausschalten

Beispiel: Die Selbstreinigung soll um 23.00 Uhr fertig sein.

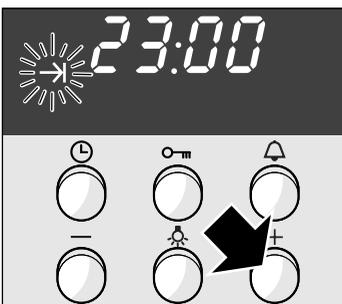
So können den Backofen auch so einstellen, dass die Reinigung z.B. nachts abläuft. Dann haben Sie den Backofen tagsüber jederzeit zur Verfügung.

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



3. Taste Uhr  so oft drücken, bis das Symbol Ende  blinkt.

In der Anzeige sehen Sie, wann die Selbstreinigung fertig ist.



4. Mit Taste + die Endezeit auf später verschieben.

Die Selbstreinigung schaltet zum richtigen Zeitpunkt ein und aus.

Nach dem Start erscheint wieder die Uhrzeit.

Die Reinigungszeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt und das Symbol Dauer  blinkt. Schalten Sie den Funktionswähler erst aus, wenn sich die Backofentür öffnen lässt.

Einstellung abrechnen

Funktionswähler ausschalten.

Hinweis

Nachdem die Reinigung gestartet ist, kann die Reinigungsstufe nicht mehr geändert werden.

Wenn der Backofen abgekühlt ist

Wischen Sie die zurück gebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Backofen heraus.

Übrigens

Bei normaler Beanspruchung genügt es, wenn Sie den Backofen alle 2-3 Monate reinigen. Für eine Reinigung benötigen Sie nur etwa 2,5-4,7 Kilowattstunden.

Das besonders hitzebeständige Spezialemail und die blanken Teile im Backofen können mit der 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 Reinigern.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Gerät außen

Wischen Sie das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.

Ungeeignet sind scharfe oder scheuernde Mittel. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Hinweise

Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.

Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.

Geräte mit Edelstahlfront

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.

Benutzen Sie zur Reinigung Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Fläche mit einem weichen Tuch nach.

Geräte mit Aluminiumfront

Verwenden Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Fläche.

Ungeeignet sind aggressive Reiniger, kratzende Schwämme und grobe Reinigungstücher.

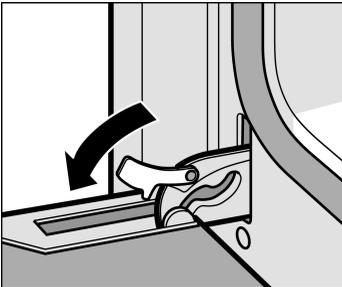
Backofen

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

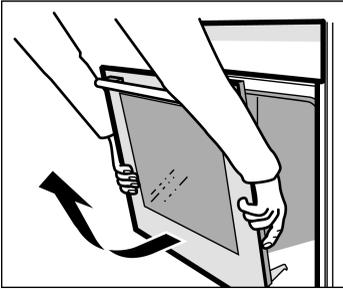
Zur leichteren Reinigung

können Sie die Backofenlampe mit der Taste  einschalten und die Backofentür aushängen.

Backofentür aushängen



1. Backofentür ganz öffnen.
2. Die beiden Sperrhebel links und rechts umlegen.



Emaillflächen im Backofen reinigen

Glasabdeckung der Backofenlampe reinigen

- 3.** Backofentür schräg stellen.
Mit beiden Händen links und rechts unten anfassen.
Noch etwas weiter schließen und herausziehen.

Die Backofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger. Benutzen Sie Backofenreiniger nur im kalten Backofen.

Übrigens:

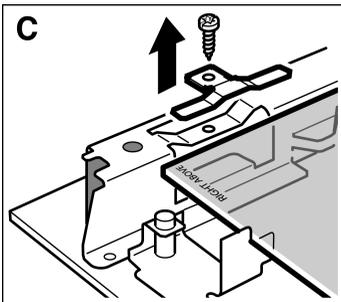
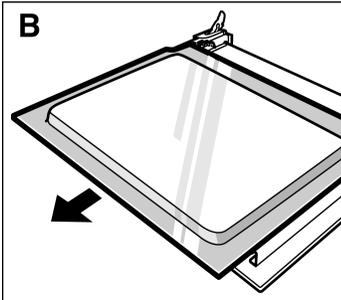
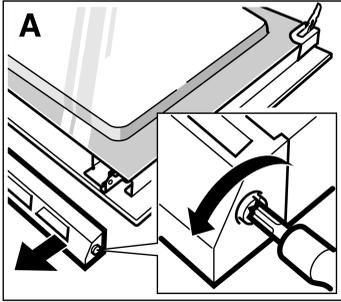
Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigern.

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

Die Glasabdeckung reinigen Sie am besten mit Spülmittel.

Reinigung der Glasscheiben

Ausbau



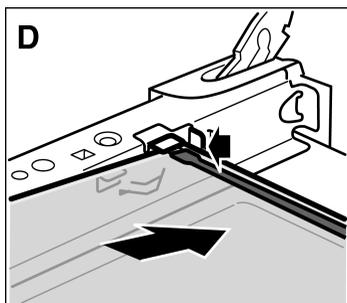
Sie können die Glasscheiben an der Backofentür zur besseren Reinigung abnehmen.

1. Backofentür ausbauen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Die Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen. (Bild A)
3. Die oberste Scheibe anheben und herausziehen. (Bild B)
4. Die Klammern links und rechts aufschrauben und entfernen. (Bild C) Die Scheibe herausnehmen.
5. Die Dichtung unten an der Scheibe können Sie zum Reinigen entfernen. Dazu die Dichtung links und rechts aushaken.

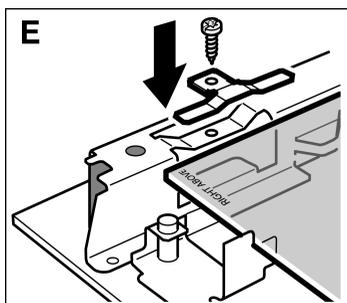
Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Einbau

Bevor Sie die Scheibe einschieben, hängen Sie die Dichtung ganz unten an der Scheibe wieder ein. Achten Sie darauf, dass links unten der Schriftzug "Right above" auf dem Kopf steht.



1. Die Glasscheibe schräg nach hinten einschieben. (Bild D)



2. Die Klammern aufsetzen und wieder festschrauben. (Bild E)
3. Die oberste Scheibe schräg nach hinten einschieben.
4. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
5. Backofentür wieder einbauen.

Sie dürfen den Backofen erst dann wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Dichtung

Die Dichtung am Backofen reinigen Sie mit Spülmittel. Benutzen Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

Zubehör

Weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit Spülmittel ein. Speisereste lassen sich dann einfach mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen.

Bei der automatischen Selbstreinigung können Sie die Universalpfanne oder das Email-Backblech mitreinigen.

Kochfeld

Hinweise zur Pflege finden Sie in der Gebrauchsanweisung für das Kochfeld.

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 funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
Die Uhranzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Die Backofentür lässt sich nicht öffnen. Der Funktionswähler steht auf  und in der Anzeige blinken drei Nullen.	Stromausfall	Funktionswähler 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.
In der Uhr-Anzeige erscheint ein "5".	Die Automatische Zeitbegrenzung wurde aktiv.	Funktionswähler ausschalten.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er 1" oder "Er 4".	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er 2".	Falscher Netzanschluss	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und das Gerät richtig anschließen lassen.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er 6". Sie haben die Selbstreinigung eingestellt.	Die Verriegelung der Backofentür ist defekt.	Funktionswähler ausschalten und Kundendienst rufen. Alle anderen Backofenfunktionen können Sie benutzen.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Die Backofentür lässt sich nicht öffnen. In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er 7".	Die Entriegelung der Backofentür ist defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er 11".	Zu lange eine Taste gedrückt, oder eine Taste hat sich verklemt.	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst.

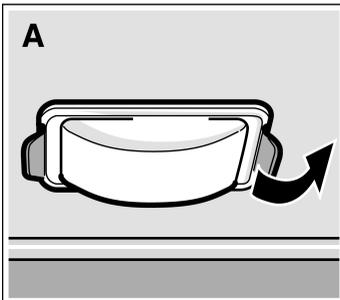
Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.

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

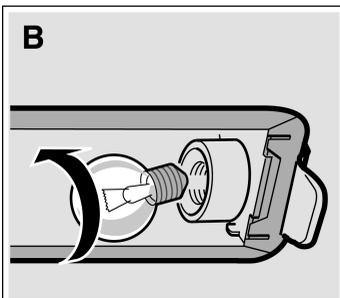
Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

So gehen Sie vor



1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit dem Daumen die Lasche aus Metall nach hinten drücken. (Bild A)



4. Die Lampe herausdrehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen. (Bild B)
5. Glasabdeckung wieder anbringen. Dazu auf einer Seite einsetzen und an der anderen Seite fest andrücken. Das Glas rastet ein.
6. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung wieder einschalten.

Glasabdeckung auswechseln

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

E-Nr.	FD
Kundendienst 🏠	

Verpackung und Altgerät

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Tabellen und Tipps

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Sie können nachlesen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist, welches Zubehör Sie verwenden und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen viele Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung, und eine kleine Pannenhilfe, falls doch einmal etwas schief geht.

Kuchen und Gebäck

Backen auf einer Ebene

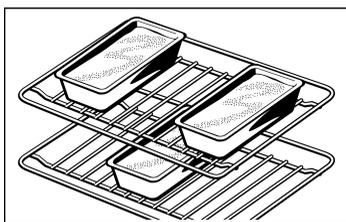
Wenn Sie Kuchen auf einer Ebene backen, verwenden Sie die Ober-/Unterhitze . Damit gelingt der Kuchen am besten.

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Für helle Backformen aus dünnwandigem Material oder für Glasformen sollten Sie 3D-Heißluft verwenden. Die Backzeiten verlängern sich und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost.

Wenn Sie mit 3 Kastenformen gleichzeitig backen, stellen Sie diese wie im Bild abgebildet auf die Roste.



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.

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

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rührkuchen einfach	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		170-190	50-60
	3 Kastenformen*	1+3		150-170	75-105
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-70
	3 Kastenformen*	1+3		140-160	75-105
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		180-200	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		160-180	20-30
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig**	dunkle Springform	1		160-180	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Spring-/Napfform	2		160-180	50-60
Pikante Kuchen** (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		180-200	50-60

* Achten Sie bitte auf die Stellung der Kastenformen. Zusätzliche Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

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

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Blech	2		170-190	20-30
	Blech +	2+4		160-180	40-50
	Universalpfanne**				
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag* (Obst)	Universalpfanne	3		170-190	40-50
	Blech +	2+4		150-170	55-65
	Universalpfanne**				
Biskuitrolle (vorheizen)	Blech	2		180-200	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Blech	2		170-190	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	3		160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	3		150-170	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2		180-200	55-65
Pizza	Universalpfanne	2		230-250	25-35
	Blech +	2+4		190-210	45-55
	Universalpfanne**				

* Für sehr saftige Obstkuchen die tiefere Universalpfanne verwenden.

** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Tempera- tur °C	Dauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		300	8
				200	35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		300	8
				200	40-50
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Universalpfanne	3		210-230	20-30

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	Blech	3		170-190	10-20
	Blech + Universalpfanne**	2+4		130-150	30-40
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5		130-150	35-45
Baiser	Blech	3		80-100	105-155
Windbeutel	Blech	2		210-230	30-40
Makronen	Blech	3		110-130	30-40
	Blech + Universalpfanne**	2+4		100-120	40-50
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5		100-120	45-55
Blätterteig	Blech	3		200-220	25-35
	Blech + Universalpfanne**	2+4		190-210	35-45
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5		190-210	40-50

* Zusätzliche Bleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

*** Die Universalpfanne unten einschieben. Sie kann früher entnommen werden.

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 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 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 Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.

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 Blech zu.

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

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne.

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

Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer die 3D-Heißluft ☑. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne.

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr stellen Sie am besten auf einem trockenen Küchentuch ab. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, 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 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 Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

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

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

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

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

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

Fleisch

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

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg	geschlossen	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Rinderlende	1 kg	offen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	1		220-240	60
Steaks, durchgegart		Rost***	5		3	20
Steaks, rosa		Rost***	5		3	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	130
	2 kg		1		170-190	150
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	1		210-230	130
	1,5 kg		1		200-220	160
	2 kg		1		190-210	180
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210-230	70
Hackbraten	750 g	offen	1		180-200	70
Würstchen	ca. 750 g	Rost***	4		3	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	1		170-190	120

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

** Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

*** Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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

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

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

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

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Rost	2		210-230	40-50
Hähnchenteile	je 250 g	Rost	2		210-230	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost	2		200-220	50-80
Ente	1,7 kg	Rost	2		180-200	90-100
Gans	3 kg	Rost	2		170-190	110-130
Babypute	3 kg	Rost	2		180-200	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost	2		190-210	90-110

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Fisch, gegrillt	je 300 g	Rost*	3		2	20-25
	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	je 300 g	Rost*	4		2	20-25

* Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer Minuten
Aufläufe süß (z. B. Quarkauflauf mit Obst)	Auflaufform	2		180-200	40-50
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z.B. Nudelaufbau)	Auflaufform	2		210-230	30-40
	Universalpfanne	2		210-230	20-30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)	Auflaufform oder	2		160-180	50-60
	Universalpfanne	2		160-180	50-60

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer Minuten
Toast bräunen	Rost	4		Stufe 3	4-5
Toast überbacken	Rost **	4		Stufe 3	5-8

* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

** Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

Tiefkühl- Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung*	Universalpfanne	3		180-200	45-55
Pommes Frites*	Universalpfanne	3		210-230	25-30
Pizza*	Rost	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette*	Rost	3		210-230	15-20

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

Hinweis

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

Auftauen

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

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Empfindliches Gefriergut z. B. Sahnnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte usw.	Rost	2	--	Taste Backofenlampe  drücken.
Sonstige Tiefkühlprodukte* Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		50 °C

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

Dörren

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Legen Sie die Universalpfanne und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

Gericht	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	2+4		80	ca. 5
800 g Birnenspalten	2+4		80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	2+4		80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter geputzt	2+4		80	ca. 1½

Hinweis

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals. Das Gedörnte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Einkochen

Vorbereiten

Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.

Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser. Die Glasränder eventuell nochmals abwischen. Sie müssen sauber sein. Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel. Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Backofen.

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, dass es in den Gläsern richtig perlt.

So stellen Sie ein

1. Universalpfanne in Höhe 2 einschieben. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Funktionswähler auf stellen.
5. Temperaturwähler auf 170 bis 180 °C stellen.

Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen - nach etwa 40 bis 50 Minuten - schalten Sie den Funktionswähler aus.

Nach 25 bis 35 Minuten Nachwärme sollten Sie die Gläser aus dem Backofen nehmen. Bei längerem Abkühlen im Backofen könnten sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Obst in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	ausschalten	ca. 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	ausschalten	ca. 30 Minuten
Apfelmus, Birnen, Pflaumen	ausschalten	ca. 35 Minuten

Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie den Temperaturwähler auf etwa 120 bis 140 °C zurück. Wann Sie den Temperaturwähler ausschalten können, sehen Sie in der Tabelle. Lassen Sie das Gemüse noch 30-35 Minuten im Backofen stehen. Der Funktionswähler bleibt solange eingeschaltet.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an 120-140 °C	Nachwärme
Gurken	-	ca. 35 Minuten
Rote Bete	ca. 35 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 45 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 70 Minuten	ca. 30 Minuten

Gläser herausnehmen

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

Tipps zum Energiesparen

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 Kastenformen nebeneinander einschieben.

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Acrylamid in Lebensmitteln

Wie schädlich Acrylamid in Lebensmitteln ist, wird derzeit von Fachleuten diskutiert. Auf Basis der aktuellen Forschungsergebnisse haben wir für Sie diese Informationen zusammengestellt.

Wie entsteht Acrylamid?

Acrylamid in Lebensmitteln entsteht nicht durch Verunreinigung von außen. Es bildet sich vielmehr bei der Zubereitung im Lebensmittel selbst, vorausgesetzt dieses enthält Kohlenhydrate und Eiweiß- Bausteine. Wie das genau geschieht, ist noch nicht lückenlos geklärt. Aber es zeichnet sich ab, dass der Acrylamid-Gehalt stark beeinflusst wird durch

hohe Temperaturen
einen geringen Wassergehalt im Lebensmittel
eine starke Bräunung der Produkte.

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B.

Kartoffelchips, Pommes frites,
Toast, Brötchen, Brot,
feinen Backwaren aus Mürbeteig (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Was können Sie tun

Hohe Acrylamid-Werte beim Backen, Braten und Grillen können Sie vermeiden. Folgende Empfehlungen wurden dazu von aid¹ und BMVEL² herausgegeben:

Allgemeines

Halten Sie die Garzeiten möglichst kurz.

“Vergolden statt Verkohlen” - Bräunen Sie das Gargut goldbraun.

Je größer und dicker das Gargut ist, desto weniger Acrylamid enthält es.

Backen

Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 200 °C und bei 3D-Heißluft auf max. 180 °C.

Plätzchen: Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 190 °C, bei 3D-Heißluft auf max. 170 °C. Ei oder Eigelb im Rezept verringert die Bildung von Acrylamid.

Verteilen Sie Backofen-Pommes gleichmäßig und möglichst einlagig auf dem Blech. Um ein schnelles Austrocknen zu vermeiden, backen Sie mindestens 400 g pro Blech.

¹ aid Infobroschüre “Acrylamid” herausgegeben von aid und BMVEL, Stand 12/02, Internet:<http://www.aid.de>.

² Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4. 12. 2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

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	Blech	3		170-190	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	35-45
	2 Bleche* +	2+3+5		140-160	45-55
	Universalpfanne***				
Small Cakes 20 Stück	Blech	3		170-190	20-30

Gericht	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Blech + Universalpfanne**	2+4		140-160	30-40
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5		130-150	35-45
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Hefebleckkuchen	Universalpfanne	3		170-190	40-50
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	55-65
Gedeckter Apfelkuchen	2 Roste* + 2 Weißblech- Springformen Ø 20 cm****	1+3		190-210	75-85
	Universalpfanne + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Bleche und Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

*** Die Universalpfanne unten einschieben. Sie kann früher entnommen werden.

**** Stellen Sie die Kuchen diagonal versetzt auf das Zubehör.

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		3	1-2
Beefburger, 12 Stück*	Rost	4		3	25-30

* Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

