

# **SIEMENS**

## **Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen**

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung. Dann können Sie alle technischen Vorteile 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.

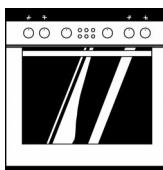
Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

**(D) Family Line 01805/2223 (EUR 0,12/Min.)**  
<http://www.hausgeraet.de/bsh>

## **Gebrauchsanweisung**

---

**HE 380.60**



**de**

---

**9000 013 695**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Worauf Sie achten müssen .....</b>	<b>5</b>
Vor dem Einbau .....	5
Sicherheitshinweise .....	5
Ursachen für Schäden .....	6
<b>Ihr neuer Herd .....</b>	<b>7</b>
Das Bedienfeld .....	7
Funktionswähler .....	8
Drehknopf .....	9
Kochstellen-Schalter .....	9
Bedientasten und Anzeigefeld .....	10
Versenkbare Schaltergriffe .....	10
Leuchtring .....	10
Heizarten .....	11
Backofen und Zubehör .....	14
Kühlgebläse .....	18
<b>Vor der ersten Benutzung .....</b>	<b>18</b>
Sprache für die Text-Anzeige wählen .....	18
Backofen aufheizen .....	18
Zubehör vorreinigen .....	19
<b>Kochfeld einstellen .....</b>	<b>19</b>
<b>Backofen einstellen .....</b>	<b>19</b>
So stellen Sie ein .....	20
Der Backofen soll automatisch ausschalten .....	21
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten .....	22
Restwärme- Anzeige .....	23
<b>Schnellaufheizung .....</b>	<b>23</b>

# Inhaltsverzeichnis

---

So stellen Sie ein .....	23
<b>Programm-Automatik .....</b>	<b>24</b>
Geschirr .....	24
Gericht vorbereiten .....	25
Programme .....	26
Wie lange dauert das Gericht? .....	27
So stellen Sie ein .....	27
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten	29
Tipps zur Programm-Automatik .....	30
<b>Sabbat-Programm .....</b>	<b>31</b>
So stellen Sie ein .....	31
<b>Einstell-Automatik .....</b>	<b>33</b>
So stellen Sie ein .....	33
<b>Uhrzeit .....</b>	<b>35</b>
So stellen Sie ein .....	35
<b>Wecker .....</b>	<b>36</b>
So stellen Sie ein .....	36
<b>Grundeinstellungen .....</b>	<b>37</b>
Grundeinstellungen ändern .....	38
<b>Kindersicherung .....</b>	<b>40</b>
<b>Automatische Zeitbegrenzung .....</b>	<b>40</b>
<b>Pflege und Reinigung .....</b>	<b>41</b>
Gerät außen .....	41
Backofen .....	42
Reinigung der Glasscheiben .....	44
Gestelle reinigen .....	47

# Inhaltsverzeichnis

Dichtung .....	47
Zubehör .....	47
Wrasenfilter .....	48
Kochfeld .....	48
<b>Eine Störung, was tun? .....</b>	<b>49</b>
Backofenlampe an der Decke auswechseln .....	51
Linke Backofenlampe auswechseln .....	51
<b>Kundendienst .....</b>	<b>52</b>
<b>Verpackung und Altgerät .....</b>	<b>53</b>
<b>Tabellen und Tipps .....</b>	<b>54</b>
Kuchen und Gebäck .....	54
Tipps zum Backen .....	57
Fleisch, Geflügel, Fisch .....	58
Tipps zum Braten und Grillen .....	61
Aufläufe, Gratins, Toast .....	62
Tiefkühl-Fertigprodukte .....	62
Sanftgaren .....	63
Tipps zum Sanftgaren .....	65
Besondere Gerichte .....	65
Auftauen .....	66
Dörren .....	66
Einkochen .....	67
Tipps zum Energiesparen .....	69
<b>Acrylamid in Lebensmitteln .....</b>	<b>69</b>
Was können Sie tun .....	70
<b>Prüfgerichte .....</b>	<b>71</b>

# 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

### Heißer Backofen



Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

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.

## Ursachen für Schäden

### Backblech oder Alufolie auf dem Backofenboden

Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. 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.

### Obstsaft

Belegen Sie das Blech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsaft, 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.

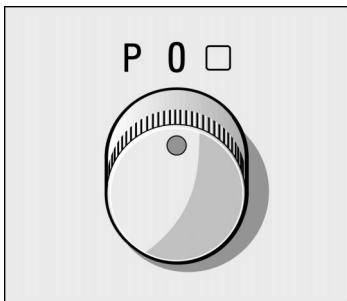
## Das Bedienfeld

Detailabweichungen je nach Gerätetyp.



## Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein. In der Anzeige erscheint zu jeder Heizart ein Vorschlagswert.



### Stellungen

	Backofenlampe
	Ober-/Unterhitze
	Ober-/Unterhitze spezial*
	Intensivhitze
	3D-Heißluft
	Pizzastufe
	Unterhitze
	Umluftgrillen
	Flachgrill, kleine Fläche
	Flachgrill, große Fläche
	Auftauen
	Vorwärmen bis 65 °C, danach Warmhalten bis 100 °C
	Einstell-Automatik
	Programm-Automatik

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

### Backofenlampe

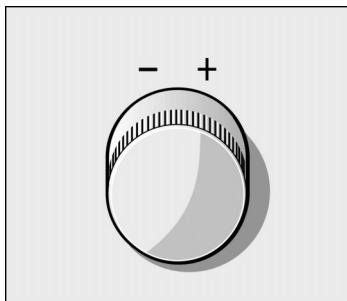
Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, leuchtet die Lampe im Backofen.

Ausnahme: Unter 60 °C schaltet die Lampe nicht ein.

Wenn der Funktionswähler eingeschaltet ist, können Sie die Backofenlampe aus- und wieder einschalten. Dazu drücken Sie auf den Funktionswähler.

## Drehknopf

Mit dem Drehknopf können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern und die verschiedenen Programme wählen.

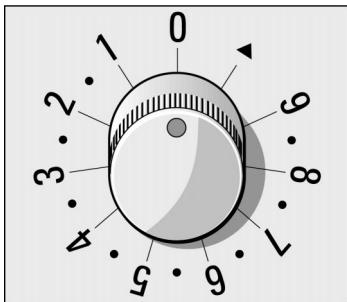


### Bereiche

20 - 300	Temperatur in °C maximale Temperatur für 3D-Heißluft ☀ und Pizzastufe ☀ = 275 °C
1 - 3	Grillstufen
1 min - 23.59 h	Dauer
1 sec - 23.59 h	Weckerzeit
P 1 - P 26	Automatik-Programme
P 27	Sabbat-Programm
	Einstell-Automatik

## Kochstellen-Schalter

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



### Stellungen

Kochstufe 1	niedrigste Leistung
Kochstufe 9	höchste Leistung
▲	Memory-Funktion (wenn Ihr Kochfeld mit Memory ausgestattet ist. Wenn Ihr Kochfeld keine Memory-Funktion hat, entspricht die Stellung ▲ der Kochstufe 9)

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

## Bedientasten und Anzeigefeld



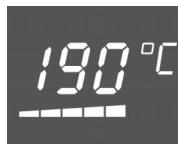
Taste Uhr	Damit stellen Sie die Uhrzeit, Backofen-Dauer $\rightarrow$ und Endezeit $\rightarrow$ ein.
Taste Schlüssel	Damit schalten Sie die Kindersicherung ein und aus
Taste Wecker	Damit stellen Sie den Wecker ein
Taste Info i	Damit können Sie Informationen abfragen.
Taste OK	Damit bestätigen Sie die Einstellung.
Taste Schnellaufheizung »»»	Damit heizen Sie den Backofen schnell auf.

Im Anzeigefeld können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Die Text-Anzeige führt Sie durch die Einstellung. Sie gibt Ihnen hilfreiche Tipps, die Sie über die Taste Info i abrufen können und zeigt an, wenn eine Störung vorliegt.

Die Text-Anzeige ist in 24 Sprachen möglich.

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.

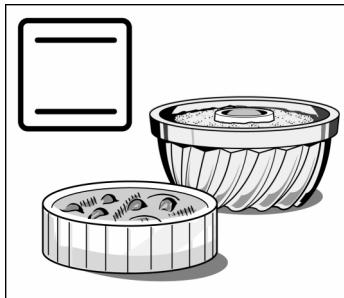
## Leuchtring

### Kochstellen-Schalter

Der Ring am Schaltergriff leuchtet, wenn Sie die Kochstelle einschalten.

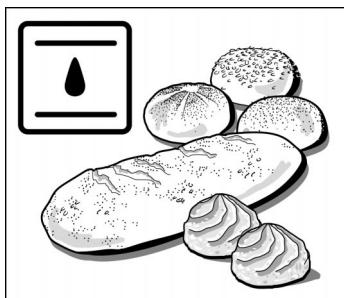
# Heizarten

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



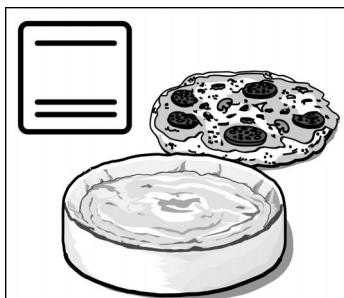
## Ober- und Unterhitze

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. Mit Sanftgaren im Temperaturbereich von 70 °C bis 100 °C gelingen alle zarten Fleischstücke besonders saftig.



## Ober- und Unterhitze spezial

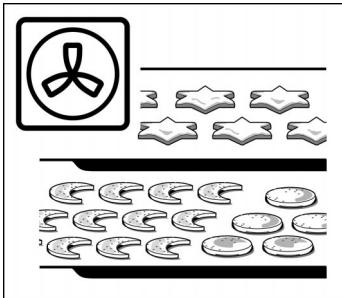
ist die energiesparendste Heizart. Die Hitze kommt auch hier gleichmäßig von oben und unten auf das Gebäck. Die Feuchtigkeit, die dem Gebäck beim Backen entzogen wird, bleibt als Wasserdampf im Backofen. Das Gebäck trocknet nicht aus. Hefegebäck wie Brot, Brötchen oder Hefezopf gelingen so besonders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



## Intensivhitze

Aufgrund der starken Hitze von unten erhalten Gebäude wie z.B Pizza einen besonders knusprigen Boden. Quarktorte und pikante Kuchen wie Quiche lorraine müssen Sie nicht mehr vorbacken.

Auch für das Backen in Formen aus Weißblech, Glas oder Porzellan, die die Wärme reflektieren oder schlecht leiten, ist Intensivhitze die ideale Heizart.

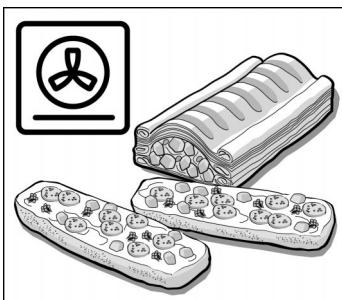


### 3D-Heißluft

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.

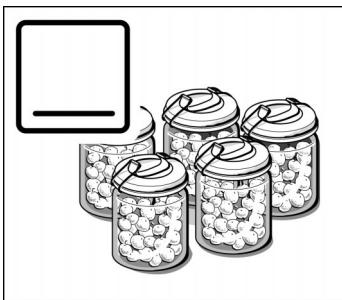
Zum Dörren ist 3D-Heißluft bestens geeignet.



### Pizzastufe / Heißluft Intensiv

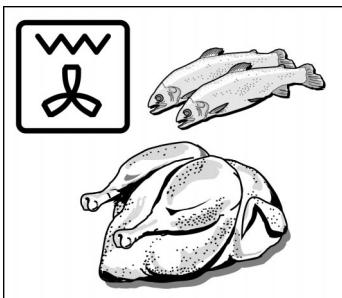
Dabei sind die Unterhitze und der Ringheizkörper in Betrieb.

Diese Heizart ist besonders gut geeignet für Tiefkühlprodukte. Tiefgekühlte Pizza, Pommes Frites oder süße Strudel gelingen Ihnen ohne Vorheizen ideal.



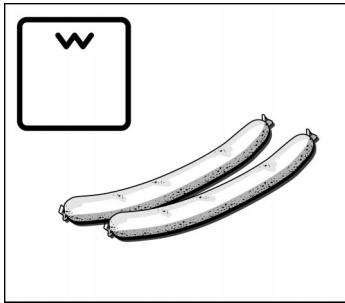
### Unterhitze

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



### Umluftgrillen

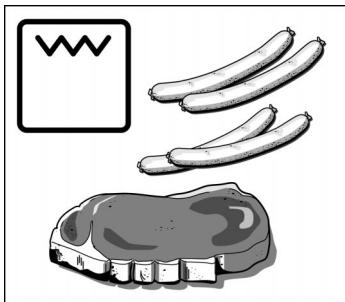
Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. In der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun.



### Flachgrill, kleine Fläche

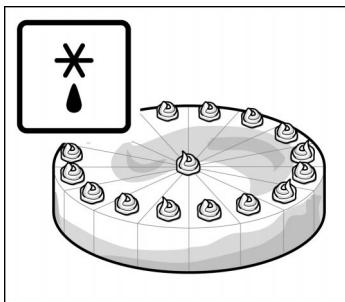
Dabei wird nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet.

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



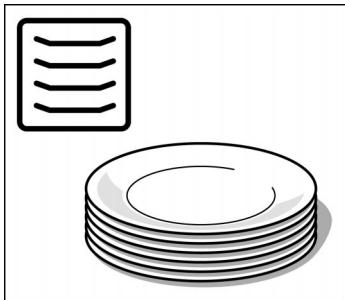
### Flachgrill, große Fläche

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



### Auftauen

Ein Ventilator in der Backofenrückwand wirbelt die Luft im Backofen um die gefrorene Speise. Tiefgekühlte Fleischstücke, Geflügel, Brot und Kuchen tauen gleichmäßig auf.

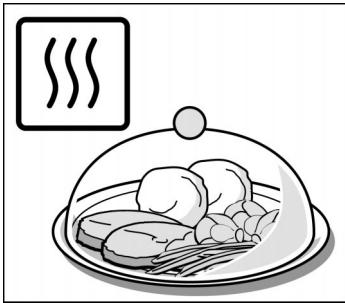


### Vorwärmen

Im Bereich von 30 °C bis 65 °C können Sie Porzellangeschirr vorwärmen.

Im vorgewärmten Geschirr kühlen Speisen nicht so schnell ab. Getränke bleiben länger warm.

Benutzen Sie immer einen Topflappen oder Topfhandschuh wenn Sie das Geschirr herausnehmen.



## Warmhalten

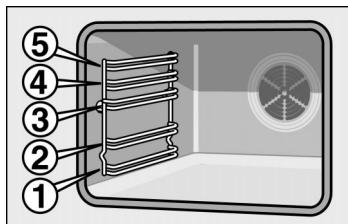
Wenn Sie bei Vorwärmen eine Temperatur über 65 °C einstellen, gelangen Sie automatisch zum Warmhalten. Im Bereich von 66 °C bis 100 °C können Sie Speisen warmhalten. Beachten Sie, dass warme Speisen leichter verderben. Deshalb halten Sie die Speisen nicht länger als zwei Stunden warm.

## Hinweise

Wenn Sie während des Betriebes die Backofentür öffnen unterbricht die Heizung.

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

## Backofen und Zubehör

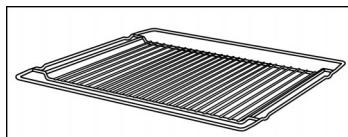


Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

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

## Zubehör

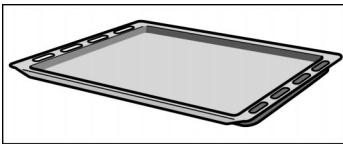
Zubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel nachkaufen. Bitte geben Sie die HZ-Nummer an.



### Rost HZ 334000

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

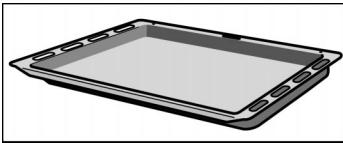
Den Rost mit der Krümmung nach unten einschieben.



### Email-Backblech HZ 331000

für Kuchen und Plätzchen.

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



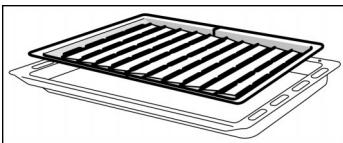
### Universalpfanne HZ 332000

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.

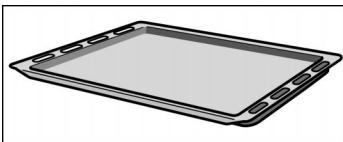


### Grillblech HZ 325000

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.

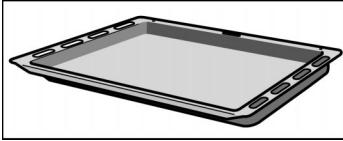
Grillblech als Spritzschutz: Universalpfanne mit Grillblech unter dem Rost einschieben.



### Email-Backblech HZ 331010 mit Antihalt-Beschichtung

Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech.

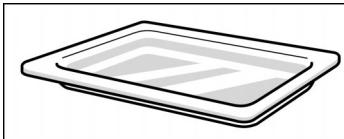
Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



### Universalpfanne HZ 332010 mit Antihalt-Beschichtung

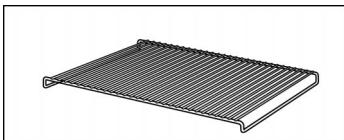
Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne.

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



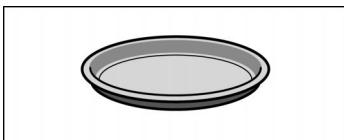
### **Glaspfanne HZ 336000**

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



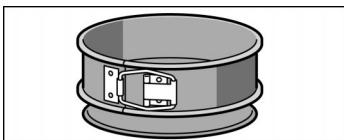
### **Rost HZ 324000**

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



### **Pizzablech HZ 317000**

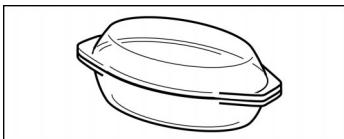
ideal z.B. für Pizza, Tiefkühlprodukte und große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost. Orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.



### **Auslaufsichere Backform HZ 26001**

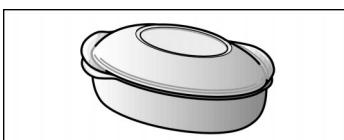
für besonders saftige Kuchen. Durch den extra breiten Rand wird ein Auslaufen verhindert und der Backofen bleibt sauber.

Die Backform ist innen antihaft-beschichtet.



### **Glasbräter HZ 915000**

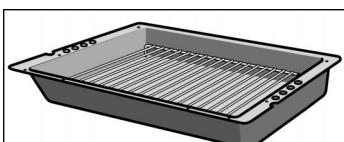
für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Er ist besonders geeignet für die Bratautomatik.



### **Metallbräter HZ 26000**

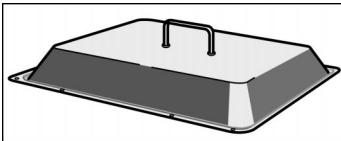
er ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes. Der Bräter ist für die Kochsensorik, aber auch für die Bratautomatik geeignet.

Der Bräter ist außen emailiert und innen antihaft-beschichtet.



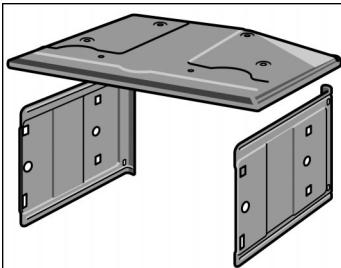
### **Profipfanne HZ 333000**

für die Zubereitung großer Mengen.



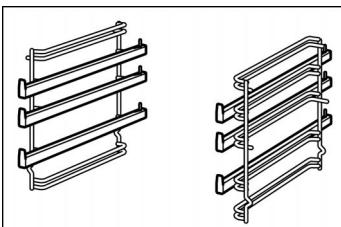
### Deckel für die Profipfanne HZ 333001

macht die Profipfanne zum Profibräter.



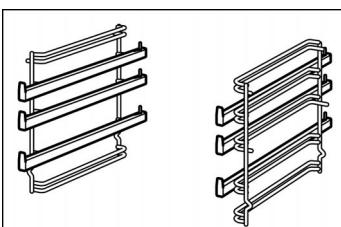
### Selbstreinigende Decke und Seitenwände (ecoClean) HZ 329022

Damit können Sie Ihren Herd nachrüsten. Der Backofen reinigt sich während des Betriebs von selbst.



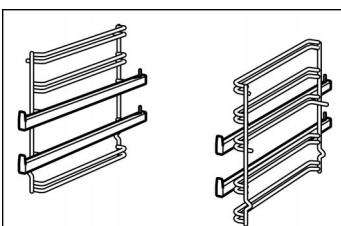
### 3-fach Teleskop-Vollauszug HZ 338305

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2, 3 und 4 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne dass es kippt.



### 3-fach Teleskopauszug HZ 338300

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2, 3 und 4 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.



### 2-fach Teleskopauszug HZ 338200

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

## 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 drei Nullen blinken und in der Textanzeige "Uhrzeit einstellen" steht.

Stellen Sie die Uhrzeit ein

1. Taste Uhr  drücken.  
12:00 erscheint.
2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.
3. Taste ok drücken.

Jetzt ist der Backofen betriebsbereit.

## Sprache für die Text-Anzeige wählen

Die Texte, die in der Anzeige Ihres Gerätes erscheinen sind in deutscher Sprache.

Sie können für die Text-Anzeige 19 verschiedene Sprachen wählen. Wie Sie Ihre Sprache einstellen, lesen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.

## Backofen aufheizen

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

## So gehen Sie vor

1. Funktionswähler auf Ober-/Unterhitze  stellen.  
In der Anzeige erscheint eine Vorschlags-Temperatur.
2. Mit dem Drehknopf 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 Gebrauchs-anweisung bei. Dort finden Sie Wichtiges zur Sicherheit, Informationen zum Einstellen und Hinweise zur Pflege.

---

## Backofen einstellen

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen.

### Backofen von Hand ausschalten

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.

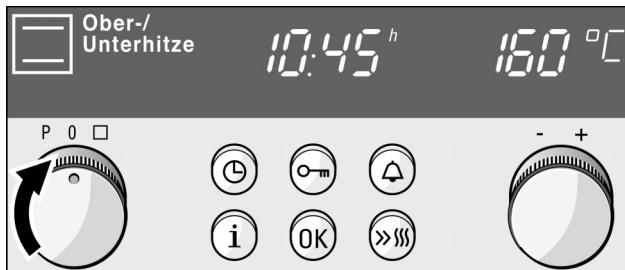
### Tabellen und Tipps

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

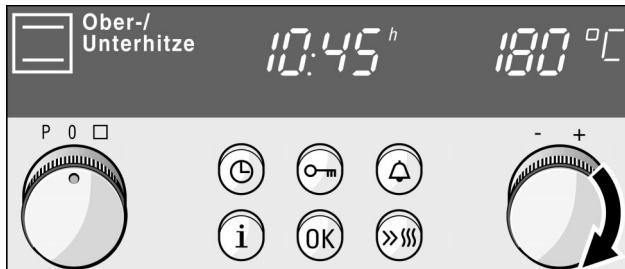
# So stellen Sie ein

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.  
Die Vorschlagstemperatur erscheint in der Anzeige.

Beispiel: Ober- und Unterhitze 180 °C



2. Mit dem Drehknopf die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



3. Mit Taste OK bestätigen.

## Ausschalten

Wenn das Gericht fertig ist, den Funktionswähler ausschalten.

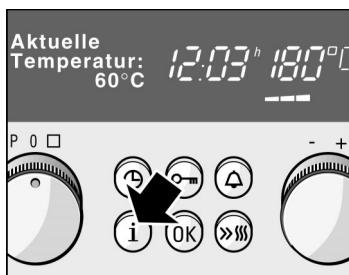
## Einstellung ändern

Die 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.



Während des Aufheizens können Sie mit der Taste Info **i** die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen. Sie erscheint in der 3. Textzeile rechts für einige Sekunden.

Durch thermische Trägheit des Backofens, kann während der Aufheizphase eine Temperatur angezeigt werden, die sich von der tatsächlichen Backofen-temperatur unterscheidet.

# Der Backofen soll automatisch ausschalten

3. Taste Uhr  drücken.  
In der Anzeige erscheint "Dauer einstellen".

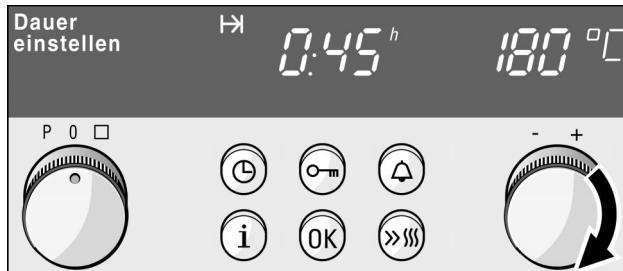
Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.  
Geben Sie jetzt noch die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht ein.

Beispiel: Dauer 45 Minuten

4. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.



5. Taste OK drücken. Der Backofen startet.



## Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. In der Anzeige sehen Sie drei Nullen und das Symbol Dauer  blinks.

Schalten Sie den Funktionswähler aus, dann erscheint die Uhrzeit wieder.

## Einstellung ändern

Taste Uhr  drücken, bis "Dauer" erscheint. Mit dem Drehknopf die Dauer verändern. Taste OK drücken.

## Einstellung abbrechen

Funktionswähler ausschalten.

## Einstellungen abfragen

Restliche Dauer, Endezeit oder Uhrzeit abfragen:  
Taste Uhr  so oft drücken, bis "Dauer", "Ende" oder "Uhrzeit" erscheint. Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden.

# Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben. Der Backofen darf noch nicht gestartet sein.

5. Taste Uhr so oft drücken, bis "Ende einstellen" erscheint.

In der Anzeige sehen Sie, wann das Gericht fertig ist.

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

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

6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.



7. Taste OK drücken.  
Die Einstellung ist übernommen. In der Anzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet.



Die Dauer ist abgelaufen



Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus.  
Wenn Sie den Funktionswähler ausschalten,  
erscheint die Uhrzeit wieder.

## Restwärme-Anzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, können Sie in 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 Anzeige.

### 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. Die Schnellaufheizung ist nicht für alle Heizarten geeignet.

### Ungeeignete Heizarten

- = Unterhitze
- = Umluftgrillen
- = Flachgrill, kleine Fläche
- = Flachgrill, große Fläche
- = Auftauen
- = Vorwärmen
- = Warmhalten

## So stellen Sie ein

Stellen Sie zuerst den Backofen ein.

Dann Taste Schnellaufheizung »»» drücken.

In der Anzeige leuchtet das Symbol »»».

Der Backofen heizt auf. Die Felder der Aufheizkontrolle füllen sich.

<b>Die Schnellaufheizung ist beendet</b>	Sie hören ein kurzes Signal. Das Symbol »»» erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.
<b>Schnellaufheizung abbrechen</b>	Taste Schnellaufheizung »»» drücken. Das Symbol erlischt. Die Schnellaufheizung ist abgebrochen.
<b>Hinweise</b>	<p>Wenn Sie die Heizart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.</p> <p>Die Schnellaufheizung funktioniert nicht, wenn die eingestellte Temperatur unter 100 °C liegt.</p> <p>Ist die Temperatur im Backofen nur unwesentlich niedriger, als die eingestellte Temperatur ist die Schnellaufheizung nicht nötig. Sie schaltet nicht ein.</p> <p>Während der Schnellaufheizung können Sie mit der Taste Info i die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen.</p>

## Programm-Automatik

Mit der Programm-Automatik gelingen Ihnen ganz leicht raffinierte Schmorgerichte, saftige Braten und leckere Eintopfgerichte. Sie sparen sich das Wenden und Bießen und der Backofen bleibt sauber.

### Geschirr

Die Programm-Automatik ist nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet. Verwenden Sie nur Bratgeschirr mit passendem Deckel.

<b>Geeignetes Geschirr</b>	<p>Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr (bis 300 °C), Glas- oder Glaskeramik-Geschirr.</p> <p>Der Geschirrboden soll mindestens mit ½ cm Flüssigkeit bedeckt sein. Bei Brätern aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss müssen Sie mehr Flüssigkeit zugeben. Das Gericht bräunt stärker. Beachten Sie die Hinweise der Geschirrhersteller.</p> <p>Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Gericht wird nicht so braun und das Fleisch nicht so gar.</p>
----------------------------	--

## **Ungeeignetes Geschirr**

Ungeeignet ist Geschirr aus hellem glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen.

## **Größe des Geschirrs**

Das Fleisch soll den Boden des Geschirrs zu etwa zwei Dritteln bedecken. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel muss mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen.

# **Gericht vorbereiten**

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr.

Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch, den Fisch oder bei vegetarischen Eintöpfen das Gemüse ab. Sie benötigen das Gewicht zum Einstellen.

Schließen Sie das Geschirr mit einem Deckel. Stellen Sie es in Höhe 2 auf den Rost.

## **Fleisch**

Wenn in der Programmtabelle angegeben, Flüssigkeit in das leere Geschirr gießen. Der Boden muss bedeckt sein.

Fleisch würzen, in das Geschirr legen und mit einem Deckel schließen.

## **Fisch**

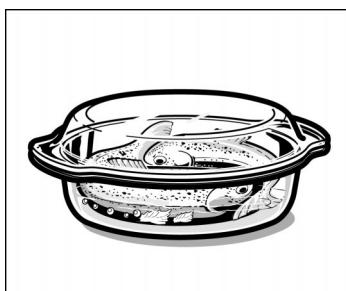
Den Fisch säubern, säuern und salzen, wie gewohnt.

Gedünsteter Fisch:  $\frac{1}{2}$  cm hoch Flüssigkeit, z.B. Wein oder Zitronensaft in das Geschirr gießen.

Gebratener Fisch: Fisch in Mehl wenden und mit zerlassener Butter bestreichen.

Hinweis: Fisch gelingt am besten, wenn er in "Schwimmstellung" im Geschirr liegt.

## **Eintopf**



Sie können unterschiedliche Fleischarten und frisches Gemüse kombinieren.

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Hähnchenteile unzerteilt verwenden.

Gleiche bis doppelte Menge Gemüse zum Fleisch geben. Beispiel: Bei 0,5 kg Fleisch zwischen 0,5 kg und 1 kg frisches Gemüse.

## Programme

Schieben Sie das Gericht immer in den kalten Backofen.

<b>Gerichte frisch</b>	<b>geeignet ist</b>	<b>Programm-Nummer</b>	<b>Gewichtsbereich</b>	<b>Flüssigkeit zugeben</b>
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale, Sauerbraten	01	0,5-3,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, Hochrippe	02	0,5-2,5 kg	nein
Roastbeef, englisch	Roastbeef, Hochrippe	03	0,5-2,5 kg	nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	04	0,5-3,0 kg	ja
Krustenbraten	Schulter mit Schwarze, Bauch	05	0,5-2,5 kg	nein
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Ober-schale, gefüllte Kalbsbrust	06	0,5-2,5 kg	ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	07	0,5-2,5 kg	ja
Lammkeule, rosa	Keule ohne Knochen	08	0,5-2,5 kg	nein
Geflügel	Hähnchen, Ente, Gans, Babypute	09	0,5-2,5 kg	nein
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	10	0,3-1,5 kg	nein
Putenbrust	Putenbrust, -rollbraten	11	0,5-2,5 kg	ja
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	12	0,5-2,5 kg	ja
Kasseler, Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	13	0,5-3,0 kg	ja
Hackbraten	Falscher Hase	14	0,3-3,0 kg	nein
Eintöpfe	Rouladen, Pichelsteiner, Szegediner Gulasch	15	0,3-3,0 kg	ja
Fisch, gedünstet	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	16	0,3-1,5 kg	ja
Fisch, gebraten	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	17	0,5-1,5 kg	nein

Gerichte gefroren*	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichtsbereich	Flüssigkeit zugeben
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale	18	0,5-2,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, Hochrippe	19	0,5-2,0 kg	Nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	20	0,5-2,0 kg	ja
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	21	0,5-2,0 kg	ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	22	0,5-2,0 kg	ja
Lammkeule, rosa	Keule ohne Knochen	23	0,5-2,5 kg	nein
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	24	0,3-1,5 kg	nein
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	25	0,5-2,0 kg	ja
Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	26	0,5-2,0 kg	ja

\* Achtung: Wenn Sie gefrorenes Fleisch zubereiten, ist ein Verschieben der Endezeit auf später nicht sinnvoll. Das Fleisch würde in der Wartezeit auftauen und wäre ungenießbar.

## Wie lange dauert das Gericht?

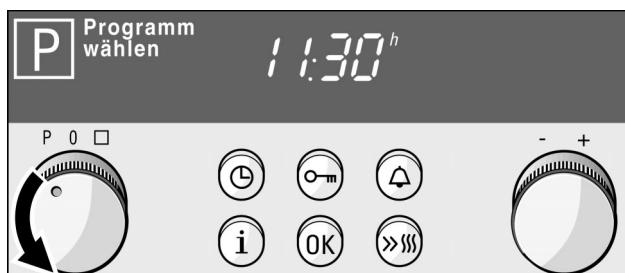
Damit Sie wissen, wie lange Ihr Gericht dauert, stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben. Die Dauer erscheint in der Anzeige.

Programm abbrechen: Funktionswähler ausschalten.

## So stellen Sie ein

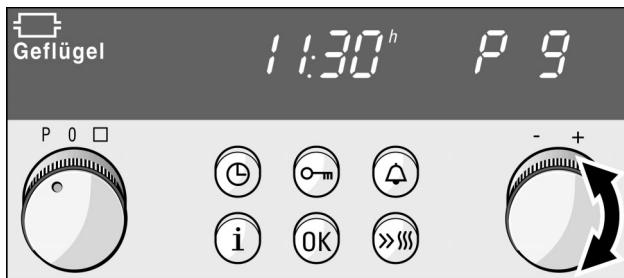
- Das passende Programm aus der Programmtabelle aussuchen.
- Funktionswähler drehen, bis "Programm wählen" in der Anzeige erscheint.

Beispiel: P 9 Geflügel, Hähnchen mit 1,5 kg



- 3.** Mit dem Drehknopf das gewünschte Programm einstellen.

Mit der Taste OK bestätigen.  
In der Anzeige erscheint "Gewicht einstellen".

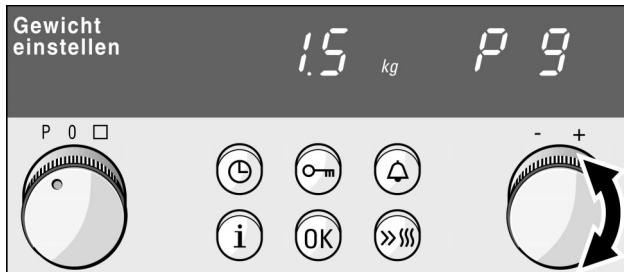


- 4.** Mit dem Drehknopf das Gewicht einstellen.

Mit der Taste OK bestätigen.

In der Anzeige erscheint "Individuelles Anpassen".  
Mit dem Drehknopf evtl. anpassen oder gleich

- 5.** Taste OK drücken. Das Programm startet.



#### Individuelles Anpassen

Individuelles  
Anpassen

- □□□■□□ +

Wenn Sie ihr Gericht lieber heller oder dunkler haben möchten, können Sie beim nächsten Mal das Programm etwas beeinflussen. Bevor das Programm startet, erscheint in der Anzeige "Individuelles Anpassen" und sieben Felder. Das mittlere Feld ist dunkel. Wenn Sie den Drehknopf nach rechts drehen, verschiebt sich das dunkle Feld. Das Gericht wird dunkler. Wenn Sie den Drehknopf nach links drehen, wird es heller.

#### Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus.  
Funktionswähler ausschalten.

#### Programm abbrechen

Funktionswähler ausschalten.

#### Informationen abfragen

Mit der Taste Info i erhalten Sie verschiedene Informationen zu den Programmen.

# Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

Verwenden Sie nur frisches Fleisch oder frischen Fisch.

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

Beispiel: Programm 9 Geflügel, das Gericht soll um 13:00 Uhr fertig sein.

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

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



6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

7. Taste OK drücken.

Nach einigen Sekunden wird die Einstellung übernommen. In der Anzeige steht die Endezeit. Das Symbol Ende  leuchtet. Der Backofen startet zum richtigen Zeitpunkt.

**Die Dauer ist abgelaufen**



Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Schalten Sie den Funktionswähler aus, dann erscheint die Uhrzeit wieder.

# Tipps zur Programm-Automatik

<b>Das Gewicht von Braten oder Geflügel liegt über dem angegebenen Gewichtsbereich</b>	Der Gewichtsbereich ist bewusst eingeschränkt. Für sehr große Braten ist häufig kein ausreichend großer Bräter erhältlich. Bereiten Sie große Stücke mit Ober- und Unterhitze  oder Umluftgrillen  zu.
<b>Der Braten ist gut, aber die Soße ist zu dunkel</b>	Wählen Sie ein kleineres Geschirr und verwenden Sie mehr Flüssigkeit.
<b>Der Braten ist gut, aber die Soße ist zu hell und wässrig.</b>	Wählen Sie ein größeres Geschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
<b>Der Braten ist von oben zu trocken</b>	Verwenden Sie ein Geschirr mit gut schließendem Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.
<b>Während des Bratens riecht es brenzlig, aber der Braten sieht gut aus.</b>	Der Deckel des Bräters schließt nicht richtig, oder das Fleisch ist aufgegangen und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie immer einen passenden Deckel. Achten Sie darauf, dass zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind.
<b>Sie möchten tiefgefrorenes Fleisch zubereiten</b>	Würzen Sie das gefrorene Fleisch genau so wie frisches Fleisch. Achtung: Ein Verschieben der Endezeit auf später ist bei gefrorenem Fleisch nicht möglich. Das Fleisch würde in der Wartezeit auftauen.
<b>Sie möchten mehrere Hähnchen- bzw. Geflügelkeulen gleichzeitig braten</b>	Die Keulen müssen etwa gleich groß sein. Stellen Sie das Gewicht der schwersten Keule ein. Beispiel: Zwei Putenkeulen mit 1,4 und 1,5 kg. Stellen Sie 1,5 kg ein.
<b>Sie möchten mehrere Fische gleichzeitig dünsten oder braten</b>	Die Fische müssen etwa gleich groß sein. Stellen Sie das gesamte Gewicht ein. Beispiel: Zwei Forellen mit 0,6 und 0,5 kg. Stellen Sie 1,1 kg ein.
<b>Sie möchten gefülltes Geflügel zubereiten</b>	Gefülltes Geflügel ist ungeeignet. Es gelingt am besten offen auf dem Rost. Sehen Sie dazu in der Tabelle für Geflügel nach.
<b>Das Fleisch im Eintopf ist zu wenig gebräunt</b>	Schichten Sie beim nächsten Mal die Fleischwürfel an den Rand des Geschirrs. Geben Sie das Gemüse in die Mitte.
<b>Das Gemüse im Eintopf ist zu hart</b>	Bei Eintopf stellen Sie das Fleischgewicht ein. Dann ist das Gemüse knackig. Soll das Gemüse weicher sein, stellen Sie das Gewicht von Gemüse und Fleisch zusammen ein.

---

**Sie möchten vegetarischen Eintopf zubereiten**

Geeignet sind nur feste Gemüse, z.B. Möhren, grüne Bohnen, Weißkraut, Sellerie und Kartoffeln. Je kleiner Sie das Gemüse schneiden, desto weicher wird es. Damit das Gemüse nicht zu braun wird, bedecken Sie es mit Flüssigkeit.

---

**Sie möchten Ihren Edelstahlbräter verwenden**

Edelstahlgeschirr ist nur eingeschränkt geeignet. Die glänzende Oberfläche reflektiert die Wärmestrahlung sehr stark. Das Gericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie den Edelstahlbräter verwenden: Nach Programmende den Deckel abnehmen. Das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.

---

## Sabbat-Programm

Mit dem Sabbat-Programm hält der Backofen bei Ober- /und Unterhitze eine Temperatur von 85 °C. Sie können eine Dauer von 24 bis 73 Stunden einstellen.

Während dieser Zeit können Sie Speisen im Backofen warm halten ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

---

### So stellen Sie ein

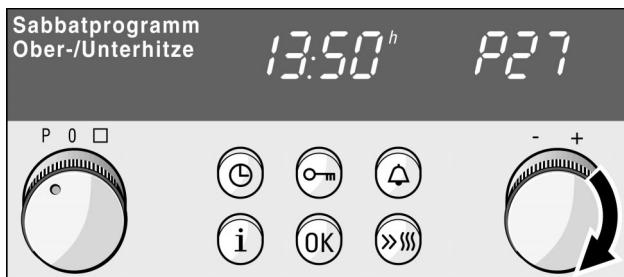
Voraussetzung: Sie haben in den Grundeinstellungen "Sabbatprogramm ja" aktiviert.

Beispiel: 42 Stunden

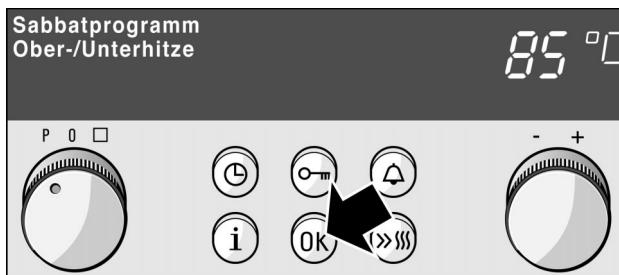
1. Den Funktionswähler auf P stellen. "Programm wählen" erscheint in der Anzeige.



- 2.** Mit dem Drehknopf das Programm 27 einstellen.



- 3.** Mit Taste OK bestätigen. In der Anzeige erscheint 85 °C.



- 4.** Taste OK drücken. In der Anzeige erscheint als Vorschlagswert 27:00 h.



- 5.** Mit dem Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen.



- 6.** Taste OK drücken. In der Anzeige läuft die Dauer ab.

**Das Programm ist beendet**

In der Anzeige erscheint "Betrieb beendet". Damit die Uhrzeit wieder erscheint, schalten Sie den Funktionswähler aus.

## Programm löschen

## Hinweise

Funktionswähler ausschalten.

Nach dem Start sind die Tasten gesperrt. Abfragen und Änderungen sind nicht möglich.

Während das Programm abläuft leuchtet die Backofenlampe. Sie kann nicht ausgeschaltet werden. Soll die Lampe nicht leuchten, drücken Sie vor dem Programm-Start auf den Funktionswähler.

# Einstell-Automatik

Wenn Sie ein Gericht aus der Einstell-Automatik wählen, sind die optimalen Einstellwerte bereits vorgegeben.

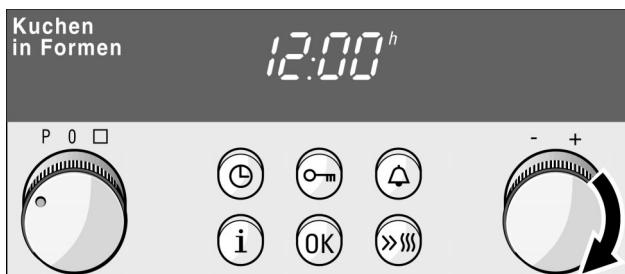
Über zwei oder drei Auswahlebenen kommen Sie zu den Gerichten.

Probieren Sie es aus. Sehen Sie sich die Vielfalt der Gerichte an. Wenn Sie die Einstell-Automatik wieder verlassen wollen, schalten Sie einfach den Funktionswähler aus.

## So stellen Sie ein

1. Funktionswähler auf "Gericht wählen" drehen.
2. Mit dem Drehknopf die gewünschte Programmgruppe auswählen.
3. Mit der Taste OK in die nächste Ebene gehen.
4. Mit dem Drehknopf die nächste Auswahl treffen.

Beispiel: Biskuittorte



Je nach Gericht gibt es zwei oder drei Ebenen.



- 5.** Zum Schluss Taste OK drücken. Der Backofen startet.



#### Die Dauer ist abgelaufen

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

#### Ändern

Temperatur und Dauer können Sie jederzeit ändern.

#### Eine Ebene zurückgehen

Drehen Sie den Drehknopf, bis "zurück" erscheint. Drücken Sie dann die Taste OK.

#### Informationen abfragen

Wenn Sie Ihr Gericht gewählt haben, können Sie mit der Taste Info **i** eine oder zwei Informationen abfragen. Sie erhalten z.B. Hinweise zum Zubehör und zur Einschubhöhe. Für jede Information drücken Sie die Taste Info. Mit der Taste OK kommen Sie zurück zum Gericht.

#### Hinweis

Bei einigen Gerichten wird eine Vorheizzeit verlangt. Geben Sie Ihr Gericht erst in den Backofen, wenn das Signal ertönt. Das Programm läuft automatisch weiter.

# Uhrzeit

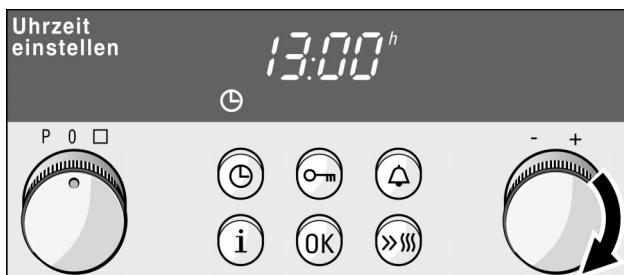
Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen. In der Textanzeige steht "Uhrzeit einstellen". Stellen Sie die Uhrzeit ein.  
Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

## So stellen Sie ein

1. Taste Uhr  drücken.



2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.



3. Taste OK drücken.  
Die Uhrzeit ist übernommen.

**Ändern z.B. von Sommer-  
auf Winterzeit**

**Uhrzeit ausblenden oder  
mit reduzierter Nacht-  
beleuchtung**

Taste Uhr  drücken, mit dem Drehknopf die Uhrzeit ändern und mit Taste OK bestätigen.

Wenn der Backofen nicht in Betrieb ist, erscheint in der Uhr-Anzeige immer die Uhrzeit.

Sie können die Uhrzeit aber auch mit reduzierter Nachtbeleuchtung laufen lassen oder ganz ausblenden. Wie das geht, lesen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.

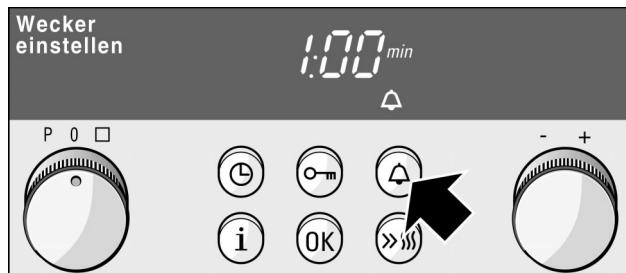
# Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein besonderes Signal.

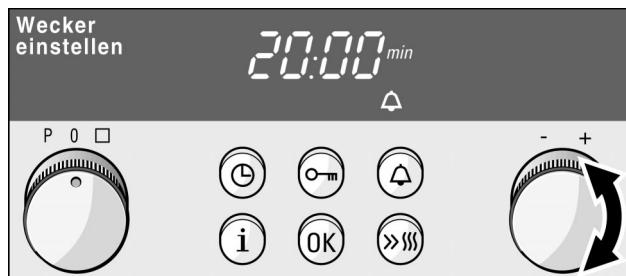
## So stellen Sie ein

Beispiel: 20 Minuten

1. Taste Wecker ⌂ drücken. "Wecker einstellen" erscheint.



2. Mit dem Drehknopf die Weckerzeit einstellen.



3. Taste OK drücken. Der Wecker läuft sichtbar in der Anzeige ab.

### Die Zeit ist abgelaufen

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

### Weckerzeit ändern

Taste Wecker ⌂ drücken. Mit dem Drehknopf die Zeit verändern. Mit Taste ok bestätigen.

### Einstellung löschen

Taste Wecker ⌂ drücken, bis die Wecker-Anzeige erlischt.

# Grundeinstellungen

Ihr Backofen hat verschiedene Grundeinstellungen.  
Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, sollten Sie auf jeden Fall die Sprache anpassen.

Grundeinstellung ist deutsch.

Alle anderen Grundeinstellungen können Sie jederzeit individuell ändern.

Grundeinstellung	Funktion	Ändern in
“Grundeinstellungen wiederherstellen nein”	Werkseinstellungen - die eingestellte Sprache bleibt	“Grundeinstellungen wiederherstellen ja”
“Sprache auswählen deutsch”	Sprache für die Text-Anzeige	23 weitere Sprachen sind möglich
“Uhrzeit ständig”	Anzeige der Uhrzeit	“Uhrzeit mit reduzierter Nachtbeleuchtung” “Uhrzeit nur bei Betrieb” Ausnahme: Die Uhrzeit erscheint, so lange eine Restwärme angezeigt wird.
“Funkuhr nicht nachgerüstet”	Aktivierung einer Funkuhr (als Sonderzubehör erhältlich)	“Funkuhr nachgerüstet”
“Display Text mit Grafik”	Art der Anzeige	“Display nur Grafik” “Display nur Texte”
“Summer kurz” = ca. 5 Sek.	Signal nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	“Summer mittel” = ca. 2 Minuten “Summer lang” = ca. 5 Minuten
“Ober-/Unterhitze Temp.-Vorschlag: 160 °C”	Vorschlagstemperatur für die Heizart	änderbar bis max. 255 °C
“Ober-/Unterhitze spezial Temp.-Vorschlag: 160 °C”	Vorschlagstemperatur für die Heizart	änderbar bis max. 255 °C
“Intensiv-Hitze Temp.-Vorschlag: 190 °C”	Vorschlagstemperatur für die Heizart	änderbar bis max. 255 °C
“3D-Heißluft Temp.-Vorschlag: 160 °C”	Vorschlagstemperatur für die Heizart	änderbar bis max. 255 °C
“Pizzastufe Temp.-Vorschlag: 190 °C”	Vorschlagstemperatur für die Heizart	änderbar bis max. 255 °C

Grundeinstellung	Funktion	Ändern in
“Unterhitze Temp.-Vorschlag: 150 °C”	Vorschlagstemperatur für die Heizart	änderbar bis max. 255 °C
“Umluftgrillen Temp.-Vorschlag: 190 °C”	Vorschlagstemperatur für die Heizart	änderbar bis max. 255 °C
“Auftauen Temp.-Vorschlag: 20 °C”	Vorschlagstemperatur für die Heizart	nach Wunsch änderbar
“Vorwärmen/Warmhalten Temp.-Vorschlag: 65 °C”	Vorschlagstemperatur für die Heizart	nach Wunsch änderbar
“Kühlgebläse Nachlauf kurz”	Dauer, wie lange das Kühlgebläse nachläuft	“Kühlgebläse Nachlauf mittel” “Kühlgebläse Nachlauf lang”
“Sabbatprogramm nein”	Sabbatprogramm: Der Backofen hält je nach Einstellung 24-73 Stunden lang eine Temperatur von 85 °C.	“Sabbatprogramm ja”

## Grundeinstellungen ändern

Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

Beispiel Sprache: Englisch

1. Taste Info **i** drücken, bis in der Anzeige “Grundeinstellungen wiederherstellen nein” erscheint.

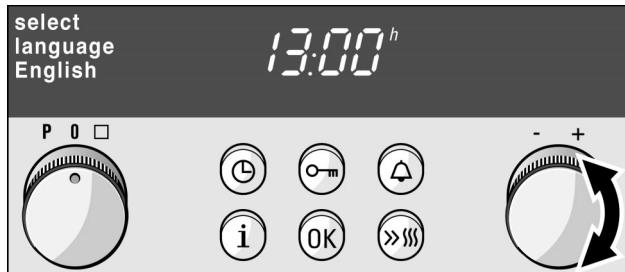


- 2.** Taste ok drücken.  
“Sprache auswählen deutsch” erscheint.



- 3.** Mit dem Drehknopf die Grundeinstellung verändern.
- 4.** Mit Taste OK bestätigen.

Die nächste Grundeinstellung “Uhrzeit ständig” erscheint in der Anzeige.



Ändern Sie die Grundeinstellung, wie in Punkt 3 beschrieben und bestätigen Sie mit OK oder warten Sie bis die nächste Grundeinstellung erscheint. Gehen Sie so alle Grundeinstellungen durch. Drücken Sie zum Schluss die Taste OK.

**Sie möchten nicht alle Grundeinstellungen ändern**

Wenn Sie eine Grundeinstellung nicht ändern möchten, drücken Sie die Taste OK, oder warten Sie einfach bis die nächste Grundeinstellung erscheint.

**Abbrechen**

Schalten Sie den Funktionswähler ein und wieder aus. Alle Änderungen sind übernommen.

**Korrektur**

Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

**Werkseinstellung wieder herstellen**

Drücken Sie die Taste info bis “Grundeinstellungen wiederherstellen nein” erscheint. Stellen Sie mit dem Drehknopf auf “Grundeinstellungen wiederherstellen ja”. Drücken Sie Taste ok. Schalten Sie den Funktionswähler ein und wieder aus. Die Grundeinstellungen werden zurückgesetzt. Nur die eingestellte Sprache bleibt.

# Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten oder die Einstellung verändern, hat er eine Kindersicherung.

## Backofen aktivieren

Taste Schlüssel  solange drücken, bis in der Anzeige "Kindersicherung aktiv" und das Symbol  erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.

Der Backofen kann nicht eingestellt werden. Eine Einstellung kann nicht geändert werden.  
Achtung: Wird der Funktionswähler länger als 2 Sekunden auf Null gedreht, ist die aktuelle Einstellung gelöscht. Die Kindersicherung bleibt aktiv.

## Sperre aufheben

Taste Schlüssel  solange drücken, bis Text und Symbol verschwinden. Sie können den Backofen wieder bedienen.

## Hinweis

Wenn Sie den Backofen einstellen wollen und die Kindersicherung aktiv ist, erscheint in der Text-Anzeige "Schlüsseltaste drücken". Heben Sie die Sperre auf.

# 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.

Fünf Minuten bevor der Backofen abschaltet, erscheint in der Text-Anzeige "Automatische Zeitbegrenzung". Wenn der Backofen nicht mehr heizt, ertönt zusätzlich ein Signal.

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

## Automatische Zeitbegrenzung aufheben

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

# 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.

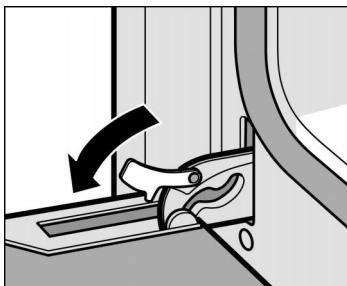
# Backofen

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

## Zur leichteren Reinigung

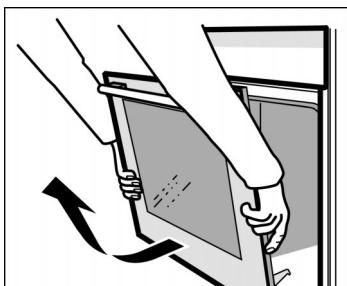
können Sie die Backofentür aushängen und den Grillheizkörper an der Backofendecke herunterklappen.

### Backofentür aushängen



Die Backofentür können Sie ganz einfach aushängen.

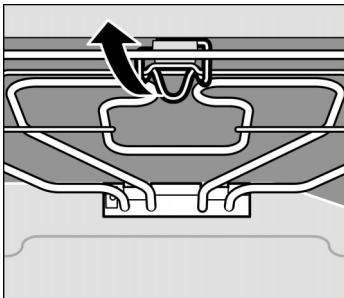
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Die beiden Sperrhebel links und rechts umlegen.



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.

## Grillheizkörper herunterklappen



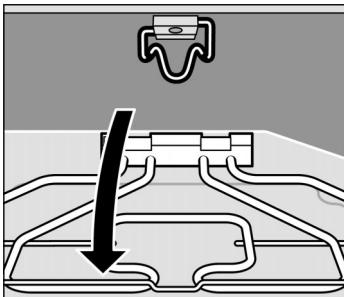
Damit Sie die Backofendecke besser reinigen können, klappen Sie den Grillheizkörper herunter.

Achtung, der Backofen muss kalt sein.  
Verbrennungsgefahr!

Haltebügel am Klappgrill nach vorn ziehen und nach oben drücken, bis er hörbar einrastet.  
Dabei den Grillheizkörper halten und nach unten klappen.

Nach dem Reinigen:

Den Grillheizkörper wieder nach oben klappen.  
Haltebügel nach unten drücken und den Grillheizkörper einrasten lassen.



## Selbstreinigende Flächen im Backofen

Die Rückwand ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Größere Spritzer verschwinden manchmal erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Reinigen Sie die Rückwand nie mit Backofenreiniger.

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

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

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

Behandeln Sie nie die selbstreinigende Rückwand damit.

## Backofenboden, Decke und Seitenwände reinigen

Übrigens:

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrennt. 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.

## Glasabdeckung der Backofenlampe reinigen

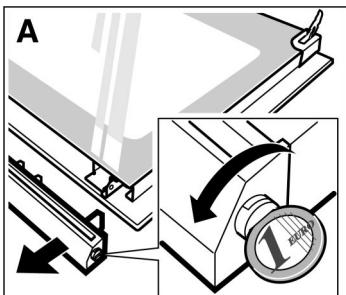
Die Glasabdeckung reinigen Sie am besten mit Spülmittel.

## Reinigung der Glasscheiben

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

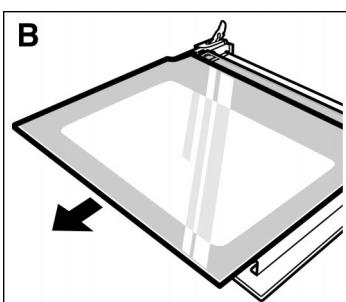
Achten Sie beim Ausbauen der Innenscheiben darauf, dass Sie die Scheiben wieder in der gleichen Reihenfolge einbauen. Orientieren Sie sich an der jeweiligen Nummer, die auf der Scheibe steht.

### Ausbau



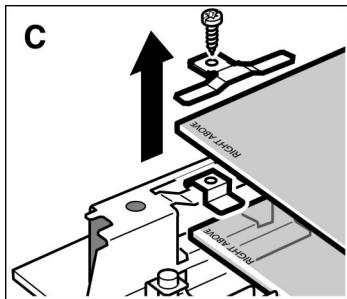
**1.** Backofentür ausbauen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.

**2.** Die Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts mit einer Münze aufdrehen. (Bild A)



**3.** Die oberste Scheibe anheben und herausziehen. (Bild B)

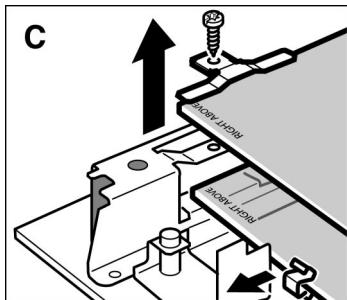
#### Punkt 4. und 5. je nach Gerätetyp



4. Die großen Klammern links und rechts aufschrauben und entfernen. (Bild C) Die mittlere Glasscheibe herausnehmen.
5. Die kleinen Klammern der unteren Glasscheibe entfernen und die Scheibe schräg nach oben herausnehmen. (Bild C)

Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

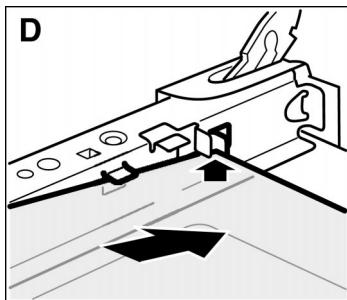
oder



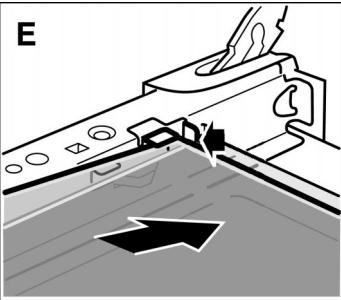
4. Die großen Klammern links und rechts aufschrauben und entfernen. (Bild C) Die mittlere Glasscheibe herausnehmen.
5. Die kleinen Klammern von der unteren Glasscheibe entfernen und die Scheibe schräg nach oben herausnehmen. (Bild C)

#### Einbau

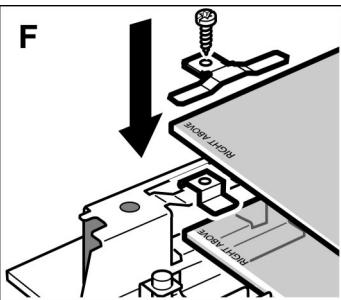
Achten Sie darauf, dass auf beiden Scheiben links unten der Schriftzug "Right above" auf dem Kopf steht.



1. Die untere Glasscheibe schräg nach hinten einschieben. (Bild D)
2. Die kleinen Klammern links und rechts auf die untere Scheibe legen.



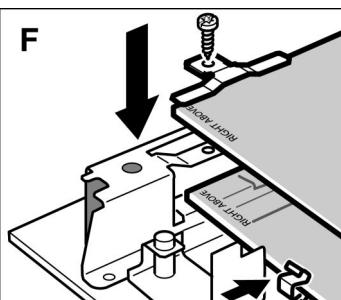
3. Die mittlere Glasscheibe einschieben. (Bild E)



**Punkt 4. und 5. je nach Gerätetyp**

4. Die kleinen Klammern links und rechts auf die untere Scheibe legen. (Bild F)
5. Die großen Klammern auf die kleinen Klammern setzen, ausrichten und festschrauben. (Bild F)

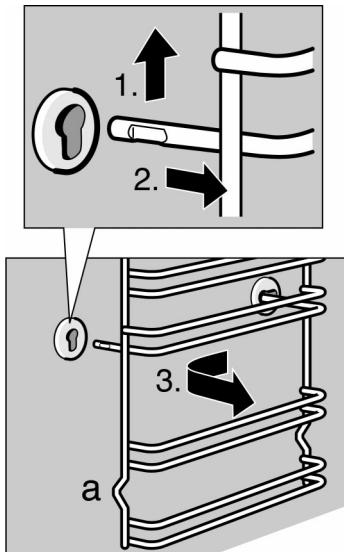
oder



4. Die kleinen Klammern wieder an der unteren Glasscheibe aufstecken. (Bild F)
5. Die großen Klammern aufsetzen und festschrauben. (Bild F)
6. Die oberste Scheibe einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.
7. Die Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
8. Die Backofentür wieder einbauen.  
**Sie dürfen den Backofen erst dann wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.**

## Gestelle reinigen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.



### Aushängen der Gestelle:

1. Gestell vorne nach oben heben
2. und aushängen.
3. Danach das ganze Gestell nach vorne ziehen und herausnehmen.

Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und Spülschwamm, oder mit einer Bürste.

### Einhängen der Gestelle:

Gestell zuerst in die hintere Buchse einstecken, etwas nach hinten drücken und dann in die vordere Buchse einhängen.

Die Gestelle passen rechts und links. Die Ausbuchtung (a) muss immer unten sein.

## 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.

## Wrasenfilter

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

Der Filter muss von Zeit zu Zeit gereinigt werden.

### So gehen Sie vor

**A**

1. Mit einem Sechskantschlüssel (6 mm) den Filtertopf nach links drehen und abnehmen. Bild A.

2. Die beiden Filtereinsätze herausnehmen.

Den Filtertopf und den dünnen, einlagigen Filtereinsatz können Sie mit Spülmittel oder im Besteckkorb des Geschirrspülers reinigen. Den dickeren Filtereinsatz dürfen Sie nicht reinigen. Die Beschichtung könnte beschädigt werden.

**B**

3. Den einlagigen Filtereinsatz und dann den zweilagigen Filtereinsatz wieder in den Filtertopf legen.

4. Den Filtertopf einsetzen und mit dem Sechskantschlüssel nach rechts festdrehen.  
Der Filtertopf muss wie im Bild B eingesetzt werden. Nur dann lässt er sich wieder befestigen.

## 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 für das Gerät in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Das Gerät ist gesperrt.	Taste Schlüssel drücken, bis das Schlüsselsymbol in der Anzeige erlischt.
Das Symbol für die eingestellte Heizart und die Uhr-Anzeige blinkt.	Stromausfall	Stellen Sie erst die Uhrzeit und dann die Heizart neu ein.
Die Uhr-Anzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Der Backofen heizt nicht.	Die Backofentür ist nicht richtig geschlossen.	Backofentür ganz schließen.
Der Backofen heizt nicht. In der Temperatur-Anzeige erscheint ein Quadrat.	Das Gerät befindet sich im Demonstrationsmodus.	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Ca. 20 Sekunden warten. Sicherung wieder einschalten. Jetzt innerhalb von 2 Minuten die Taste Schnellaufheizung 6 Sekunden lang drücken bis das Quadrat in der Anzeige verschwindet.
In der Text-Anzeige erscheint "Automatische Zeitbegrenzung".	Der Backofen wurde über eine sehr lange Zeit benutzt, ohne dass die Einstellung verändert wurde.	Funktionswähler ausschalten.
In der Anzeige erscheint "Er1" oder "Er4".	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint "Netzanschluss falsch "Er2"	Falscher Netzanschluss.	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und das Gerät richtig anschließen lassen.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
In der Anzeige erscheint "Er3".	Die Elektronik ist überhitzt.	Das Kühlgebläse läuft. Nach dem Abkühlen wird "Er3" gelöscht und der Backofen heizt weiter.
In der Anzeige erscheint "Er5".	Kommunikationsfehler	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, ca. 20 Sekunden warten und dann wieder einschalten. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. Sollte dieser Fehler öfter vorkommen, rufen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint "Er10".	Datenfehler	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, ca. 20 Sekunden warten und dann wieder einschalten. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. Sollte dieser Fehler öfter vorkommen, rufen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint "Er11".	Zu lange eine Taste gedrückt, oder eine Taste hat sich verklemmt.	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint "Er15".	Der Backofen ist zu heiß geworden.	Lassen Sie den Backofen abkühlen, dann können Sie ihn wieder bedienen. Sollte dieser Fehler öfter vorkommen, 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 an der Decke auswechseln

### So gehen Sie vor



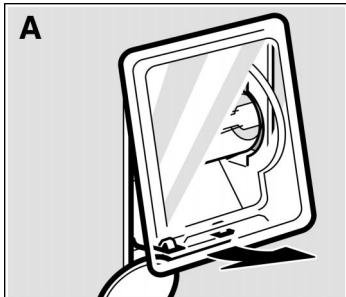
Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung durch Linksdrehen heraus-schrauben.
4. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
5. Glasabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung wieder einschalten.

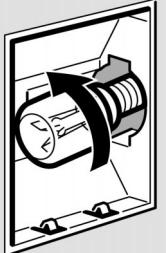
## Linke Backofen-lampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

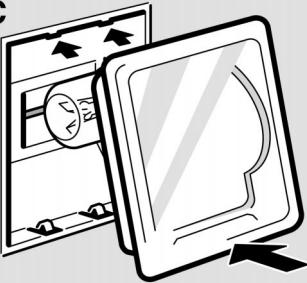
### So gehen Sie vor



1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung unten öffnen. (Bild A)  
Sollte sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen, nehmen Sie einen Löffel zu Hilfe.

**B**

4. Die Lampe herausdrehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen. (Bild B)  
Achten Sie beim Eindrehen der Lampe darauf, dass sie gerade eingedreht wird.

**C**

5. Glasabdeckung wieder anbringen. Achten Sie darauf, dass die Wölbung im Glas rechts ist.  
Das Glas oben einsetzen und unten fest andrücken. (Bild C) 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 Störungsfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

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

Kundendienst	✉
--------------	---

---

## 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.

# 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

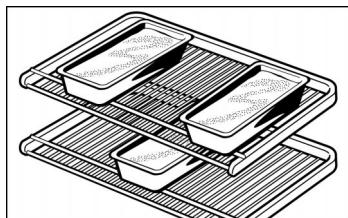
### Backen auf einer Ebene

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 Intensivhitze ☐ verwenden.

Stellen Sie die Kuchenform 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 gleichmäßige 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 Backofenninnenscheibe Kondensat bilden. Wenn Sie die Backofentür öffnen, entweicht Dampf.

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

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rührkuchen einfach	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		160-180	50-60
	3 Kastenformen*	1+3		140-160	70-100
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		140-160	60-70
	3 Kastenformen*	1+3		140-160	70-100
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		170-190	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		160-180	20-30
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig**	dunkle Springform	2		170-190	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Spring-/Napfform	2		160-180	50-60
Pikante Kuchen** (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		200-220	40-50

\* Achten Sie 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
	Blech + Universalpfanne*	2+4		150-170

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

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

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2	□	300 190	5 30-40
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2	□	300 200	8 35-45
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Blech	3	□	200-220	20-30

\* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	Blech Blech + Universalpfanne** 2 Bleche* + Universalpfanne***	3 2+4 2+3+5	□ ◎ ◎	150-170 130-150 130-150	10-20 25-35 30-40
Baiser	Blech	3	□	80-100	100-150
Windbeutel	Blech	2	□	210-230	30-40

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Makronen	Blech	2		110-130	30-40
	Blech + Universalpfanne**	2+4		100-120	35-45
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5		100-120	40-50
Blätterteig	Blech	3		180-200	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4		180-200	25-35
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5		170-190	35-45

\* 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.

<b>Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).</b>	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 Semmelbröseln und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
<b>Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.</b>	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.
<b>Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.</b>	Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne.
<b>Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.</b>	Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer die 3D-Heißluft  Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
<b>Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.</b>	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 Dritteln 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		2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 kg	geschlossen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	120
	2 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	140
Rinderlende	1 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	80
	1,5 kg	offen	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	90
	2 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-190	100
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	230-240	60
Steaks, durchgegart		Rost***	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	20
		Rost***	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	15

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg		1		190-210	120
	1,5 kg	offen	1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg		1		190-210	130
	1,5 kg	offen	1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
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	12
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		180-200	110
	2 kg		2		160-180	130
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	1		160-180	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 Dritteln 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		160-180	110-130
Babypute	3 kg	Rost	2		180-200	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost	2		180-200	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	à 300 g 1 kg 1,5 kg	Rost*	2 2 2	  	2 200-220 190-210	20-25 40-50 50-60
Fisch in Scheiben, z. B. Koteletts	à 300 g	Rost*	3		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 Einschuhhöhe und die Temperatur.

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

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

<b>Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.</b>	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
<b>Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.</b>	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, Grillstufe	Dauer Minuten
Aufläufe süß (z.B. Quarkauflauf mit Obst)	Auflaufform	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	50-60
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z.B. Nudelaufauflauf)	Auflaufform, Universalpfanne	2	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	30-40
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)	Auflaufform oder Universalpfanne	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	50-60
Toast bräunen	Rost	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	6-7
12 Stück		5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4-5
Toast überbacken	Rost **	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	7-10
12 Stück		4	<input checked="" type="checkbox"/>	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	Geeignet ist	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Pizza*	Pizza mit dünnem Boden	2		200-220	15-25
	Pizza mit dickem Boden	2		180-200	20-30
	Pizza-Baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	2		190-210	10-20
Kartoffelprodukte*	Pommes Frites	2		200-220	20-30
	Kroketten	2		200-220	20-30
	Herzoginkartoffeln	2		200-220	20-30
	Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	2		200-220	15-25
Backwaren*	Brötchen	3		190-210	10-20
	Brezeln	3		200-220	10-20
Bratlinge*	Fischstäbchen	2		200-220	5-15
	Hähnchen Sticks	2		200-220	10-25
	Gemüseburger	2		200-220	15-30
Strudel*	Apfelstrudel	3		190-210	30-40

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

## Sanftgaren

Sanftgaren ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart. Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten.

### Geeignetes Geschirr

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z.B. eine Servierplatte aus Porzellan.

### So gehen Sie vor

1. Mit dem Funktionswähler Ober- und Unterhitze  wählen und mit dem Drehknopf 90 °C einstellen. Den Backofen vorheizen und dabei eine Platte auf dem Rost in Höhe 2 mit anwärmen.
2. Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch scharf anbraten und sofort auf die vorgewärmte Platte geben.

- 3.** Die Platte mit dem Fleisch wieder in den Backofen stellen und nachgaren. Für die meisten Fleischstücke ist eine Nachgartemperatur von 90 °C ideal.

## Hinweise zum Sanftgaren

Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch.

Braten Sie das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange an.

Decken Sie das Fleisch beim Nachgaren im Backofen nicht ab.

Auch größere Fleischstücke müssen nicht gewendet werden.

Das Fleisch kann nach dem Sanftgaren sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.

Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Es ist deswegen aber keinesfalls roh oder zu wenig gar.

## Tabelle

Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Rind, Schwein, Kalb und Lamm geeignet. Anbrat- und Nachgarzeiten richten sich nach der Stückgröße des Fleisches.

Die Anbratzeiten gelten für das Einlegen in das heiße Fett.

Gericht	Anbraten auf der Kochstelle (Minuten)	Nachgaren im Backofen (Minuten)
<b>Kleine Fleischstücke</b>		
Würfel oder Streifen	rundherum 1-2	20-30
Kleine Schnitzel, Steaks oder Medaillons	pro Seite 1-2	35-50
<b>Mittlere Fleischstücke</b>		
Ganzes Filet (400-800g)	rundherum 4-5	75-120
Lammrücken (ca. 450g)	pro Seite 2-3	50-60
Doppeltes Kotelett	rundherum 7-9	100-120
<b>Große Fleischstücke</b>		

Gericht	Anbraten auf der Kochstelle (Minuten)	Nachgaren im Backofen (Minuten)
Ganzes Filet (ab 900g)	rundherum 6-8	120-150
Braten (600g-1kg)	rundherum 8-10	120-150
Braten (1,1-2kg)	rundherum 8-10	180-270

## Tipps zum Sanftgaren

**Das sanftgegarte Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch.** Wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

**Sie wollen sanftgegartes Fleisch warm halten.** Schalten sie nach dem Sanftgaren den Drehknopf auf 70 °C zurück. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu zwei Stunden warm gehalten werden.

## Besondere Gerichte

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

	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer
Jogurt aus 1 Liter Milch	Tassen oder Twist-Off-Gläser auf Rost stellen	1	■	40	6-8 Std.
Milch (3,5% Fett) aufkochen, auf 45 °C abkühlen, 150g Jogurt einrühren, in Tassen oder kleine Twist-Off-Gläser umfüllen und abgedeckt auf den Rost stellen. 5 Minuten auf 45 °C vorheizen, dann wie angegeben zubereiten.					
Pizza Flammkuchen (dünn belegter Hefeteig) vorheizen	Pizzaform oder Universalpfanne	1 3	■ ■	300 300	7-12 Min. 7-12 Min.
Fleisch im Brotteig (vorheizen auf 280-300 °C)	Universalpfanne	2	■	170-190	110-120 Min.

Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer
750 g bis 1 kg Fleisch und genausoviel Brotteig.				
Fisch im Ganzen, 2 kg (z.B. Lachs, frisch)	Rost*	2	280-300 95	10 Min. 50-60 Min.
Den vorbereiteten Fisch auf den Rost legen. Den Backofen auf 280-300 °C vorheizen, den Fisch 10 Minuten bei dieser Temperatur anbraten, dann auf 95 °C zurückstellen.				
* Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.				

## 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
<b>Empfindliches Gefriergut</b> z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte usw.	Rost	2		20 °C
<b>Sonstige Tiefkühlprodukte*</b> 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.				

Im Bereich 30 bis 60 °C bleibt die Backofenlampe ausgeschaltet. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

## 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 nasen 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. Drehknopf 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.

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 Drehknopf auf etwa 120 bis 140 °C zurück. Wann Sie den Funktionswähler ausschalten können, sehen Sie in der Tabelle. Lassen Sie das Gemüse noch 30-35 Minuten im Backofen stehen.

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 Fertiggaren 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 hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B.

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

## Was können Sie tun

### Allgemeines

Hohe Acrylamid-Werte beim Backen, Braten und Grillen können Sie vermeiden.

Folgende Empfehlungen wurden dazu von aid<sup>1</sup> und BMVEL<sup>2</sup> herausgegeben:

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.

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

<sup>2</sup> 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 Blech + Universalpfanne** 2 Bleche* + Universalpfanne***	3 2+4 2+3+5	□ □ □	160-180 140-160 140-160	20-30 30-40 40-50
Small Cakes 20 Stück	Blech	3	□	170-190	20-30
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Blech + Universalpfanne** 2 Bleche* + Universalpfanne***	2+4 2+3+5	□ □	140-160 140-160	25-35 30-40
Wasserbiskuit	Springform	2	□	160-180	30-40
Hefeblechkuchen	Universalpfanne Blech + Universalpfanne**	3 2+4	□ □	170-190 140-160	40-50 50-60
Gedeckter Apfelkuchen	2 Roste* + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm****  Universalpfanne + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm	2+4  1 mittig neben- einander	□  □	180-200  190-210	70-80  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	<input checked="" type="checkbox"/>	3	1-2
Beefburger, 12 Stück*	Rost	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30

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