

SIEMENS

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

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

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

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

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

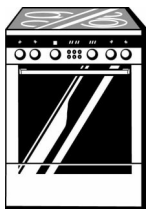
Und nun - viel Spaß beim Kochen.

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

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

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

Gebrauchsanleitung



HL 454240

de 9000 094 131

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	5
Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	7
Aufstellen und Anschließen	8
Für den Installateur	8
Herd waagrecht aufstellen	9
Das ist Ihr neuer Herd	10
Das Kochfeld	11
Der Backofen	12
Vor der ersten Benutzung	16
Backofen aufheizen	16
Zubehör vorreinigen	17
Kochfeld einstellen	17
So stellen Sie ein	17
Restwärme-Anzeige	18
Kochtabelle	18
Backofen einstellen	19
So stellen Sie ein	19
Der Backofen soll automatisch ausschalten	20
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten	22
Restwärme-Anzeige	24
Schnellaufheizung	24
So stellen Sie ein	24
Bratautomatik	25
Geschirr	25
Gericht vorbereiten	26

Inhaltsverzeichnis

Programme	27
Wie lange dauert das Gericht?	28
So stellen Sie ein	29
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten	30
Tipps zur Bratautomatik	31
Sabbat-Schaltung	33
So stellen Sie ein	33
Uhrzeit	34
So stellen Sie ein	34
Wecker	35
So stellen Sie ein	35
Grundeinstellungen	36
Grundeinstellungen ändern	37
Kindersicherung	38
Automatische Zeitbegrenzung	38
Pflege und Reinigung	39
Reinigungsmittel	39
Backofenrückwand	40
Zur leichteren Reinigung	40
Ausbau der Türscheiben	41
Hinweise	43
Eine Störung, was tun?	44
Backofenlampe an der Decke auswechseln	45
Kundendienst	46
Kurzanleitung	47

Inhaltsverzeichnis

Tabellen und Tipps	49
Kuchen und Gebäck	49
Tipps zum Backen	52
Fleisch, Geflügel, Fisch	54
Tipps zum Braten und Grillen	57
Aufläufe, Gratins, Toast	57
Tiefkühl-Fertigprodukte	58
Auftauen	59
Dörren	59
Einkochen	60
Tipps zum Energiesparen	62
Acrylamid in Lebensmitteln	63
Prüfgerichte	64

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchsanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitung bei.

Transportschäden

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

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

Sicherheitshinweise

Heiße Flächen



Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Nie die heißen Kochstellen, Backofen-Innenflächen und Heizelemente berühren.

Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder immer fern.

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Die Restwärme-Anzeige auf dem Kochfeld beachten. Sie warnt vor heißen Kochstellen.

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen oder im Backofen aufbewahren.
Brandgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Backofentür einklemmen oder über das heiße Kochfeld ziehen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Brandgefahr!

Nie Fett oder Öl unbeaufsichtigt erhitzen.

Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen.

Sofort Deckel oder Teller auflegen. Kochstelle ausschalten. Geschirr auf der Kochstelle abkühlen lassen.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Flüssigkeit, die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen.

Verletzungsgefahr! Topfboden und Kochstellen trocken halten.

Sprünge in der Glaskeramik

Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik besteht Stromschlag-Gefahr.

Gerät ausschalten und Kochfeld nicht mehr benutzen. Rufen Sie den Kundendienst.

Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

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

Nie eine beschädigte Anschlussleitung selbst austauschen. Stromschlag! Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf die Anschlussleitung auswechseln.

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Schäden am Kochfeld

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik. Prüfen Sie Ihr Geschirr.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen, insbesondere von Email- und Aluminium-Töpfen.

Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben.

Stellen Sie heißes Geschirr nicht auf der Anzeige oder dem Rahmen ab.

Salz, Zucker oder Sand verursachen Kratzer auf der Glaskeramik. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen. Lagern Sie solche Gegenstände nicht über dem Kochfeld.

Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie Übergelaufenes sofort mit einem Glasschaber. Vorsicht! Die Klinge ist scharf.

Alufolie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für das Kochfeld ungeeignet.

Schäden am Backofen

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

Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofen. Das Email wird beschädigt.

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.

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf den offenen Backwagen.

Schäden an der Sockelschublade

Legen Sie keine heißen Gegenstände in die Sockelschublade. Sie könnte beschädigt werden.

Schäden an benachbarten Möbelfronten

Lassen Sie den Backofen nur im geschlossenen Zustand auskühlen. Auch wenn Sie den Backwagen nur einen Spalt breit öffnen, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Ist die Backofendichtung stark verschmutzt, schließt der Backwagen bei Betrieb nicht mehr richtig. Angrenzende Möbelfronten werden mit der Zeit beschädigt. Halten Sie die Dichtung sauber.

Aufstellen und Anschließen

Elektrischer Anschluss

Den elektrischen Anschluss muss ein konzessionierter Fachmann vornehmen. Die Vorschriften des zuständigen Stromversorgers müssen eingehalten werden.

Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.

Für den Installateur

Sicherheitsvorschriften

Es muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein. Bei Anschluss über Stecker ist dies nicht notwendig, wenn der Stecker für den Benutzer zugänglich ist.

Mit Stecker versehene Geräte dürfen nur an vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdosen angeschlossen werden.

Elektrische Sicherheit: Der Herd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.

Für den Anschluss des Gerätes ist eine Leitung vom Typ H 05 VV-F oder gleichwertig zu verwenden.

Für Österreich

Wird die Schutzmaßnahme "Fehlerstrom-Schutzschaltung" verwendet, darf bei diesem Gerät nur ein pulsstromsensitiver Fehlerstrom-Schutzschalter vorgeschaltet werden.

Herd waagrecht aufstellen

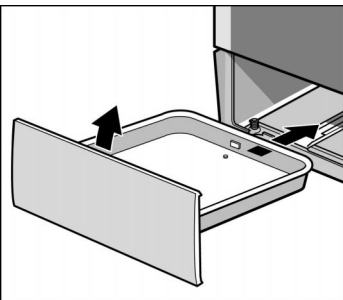
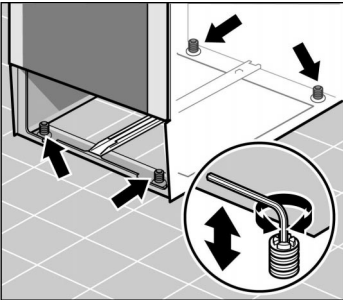
Stellen Sie den Herd immer direkt auf den Fußboden.

Der Herd hat höhenverstellbare Füße. Damit können Sie den Sockel um etwa 15 mm höher stellen.

1. Sockelschublade herausziehen und nach oben herausheben.

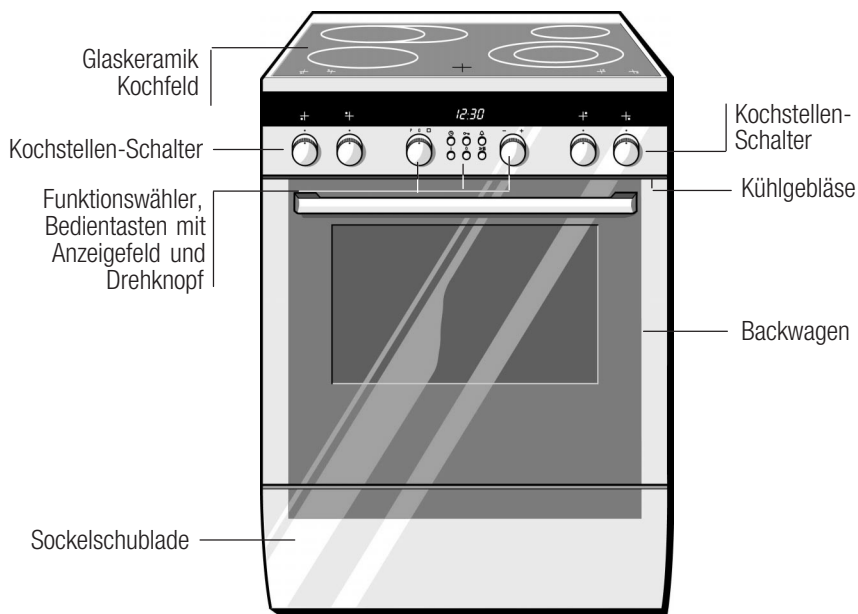
Am Sockel innen sind vorn und hinten Stellfüße.

2. Stellfüße nach Bedarf mit einem Sechskantschlüssel höher oder tiefer drehen, bis der Herd waagrecht steht.



3. Sockelschublade wieder einschieben.

Das ist Ihr neuer Herd



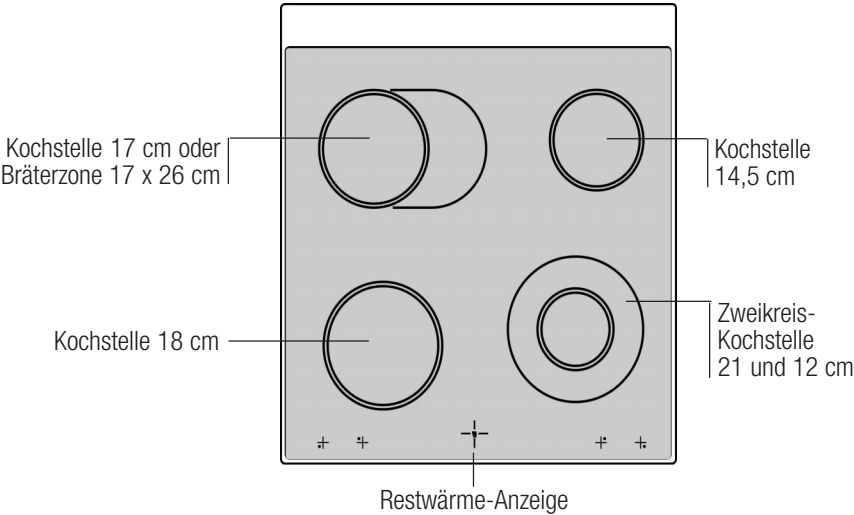
Versenkbare Schalter

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

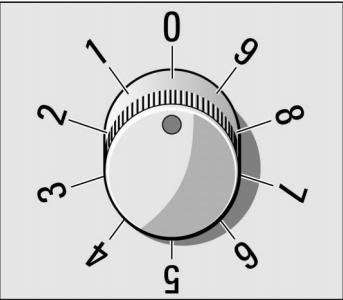
Kühlgebläse

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

Das Kochfeld



Kochstellen-Schalter



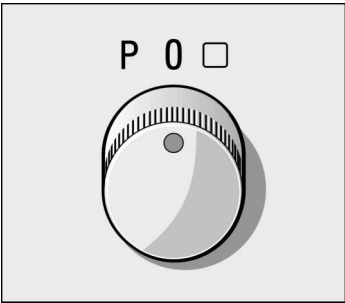
Mit den 4 Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

Stellungen	
0	Aus
Kochstufe 1	niedrigste Leistung
Kochstufe 9	höchste Leistung
	je nach Kochstelle:
⊙	Zuschaltung große Kochstelle
⊕	Zuschaltung Bräterzone










Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, leuchtet die Anzeigelampe.

Der Backofen

Funktionswähler



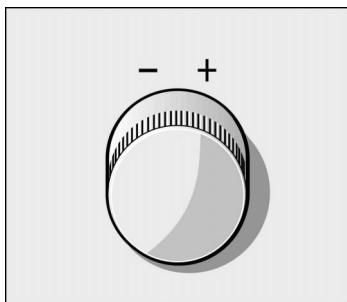
Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein. In der Anzeige erscheint zu jeder Heizart ein Vorschlagswert. Den Funktionswähler können Sie nach rechts oder links drehen.

Stellungen	
0	Aus
 Ober-/Unterhitze	für Rührkuchen in Formen auf einer Ebene, Aufläufe, magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild Warmhalten  : Im Bereich 65-100 °C können Sie Speisen warmhalten. Halten Sie die Speisen nicht länger als zwei Stunden warm.
 3D-Heißluft*	für Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen, Blätterteig und Plätzchen auch auf drei Ebenen und zum Dörren
 Heißluft Intensiv/ Pizzastufe	für Tiefkühlgerichte
 Unterhitze	zum Nachbacken oder -bräunen und zum Einkochen
 Umluftgrillen	zum Grillen von großen Fleischstücken
 Flachgrillen, kleine Fläche	zum Grillen von kleinen Mengen
 Flachgrillen, große Fläche	zum Grillen von mehreren Steaks, Würstchen, Fisch und Toasts
 Auftauen	zum Auftauen
P Bratautomatik	Programme für Schmorgerichte, saftige Braten und Eintopfgerichte

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

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen leuchtet die Lampe im Backofen.

Drehknopf



Mit dem Drehknopf können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern.

Bereiche	
20-300	Temperaturbereich in °C maximale Temperatur bei 3D-Heißluft und Pizzastufe ist 275 °C Auftauen ab 20 °C
1 - 3	Grillstufen
1 min - 23.59 h	Dauer
5 sec - 12.00 h	Weckerzeit
P 01 - P 24	Bratautomatik-Programme
P 25	Sabbat-Programm

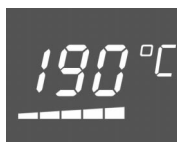
Bedientasten und Anzeigefeld



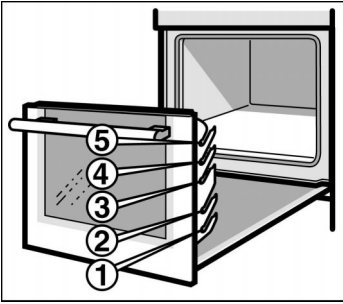
Taste Uhr	Damit stellen Sie die Uhrzeit, Backofen-Dauer und Endezeit ein.
Taste Schlüssel	Damit schalten Sie die Kindersicherung ein und aus
Taste Wecker	Damit stellen Sie den Wecker ein
Taste Info	Damit können Sie Informationen abfragen
Taste Backofenlampe	Damit schalten Sie die Lampe im Backofen ein und aus.
Taste Schnellaufheizung	Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf

Im Anzeigefeld können Sie die eingestellten Werte ablesen.

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

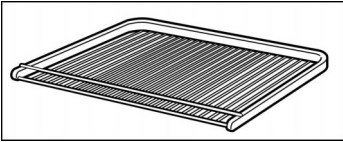


Backwagen



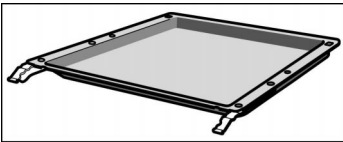
Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen eingehängt werden.
Es wird links und rechts in die Haken eingehängt.

Zubehör



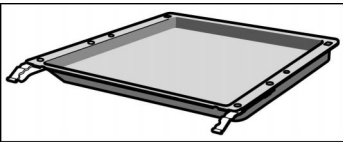
Rost HZ 344000

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



Email-Backblech HZ 341000

für Kuchen und Plätzchen.



Universalpfanne HZ 342000

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

Sonderzubehör*

Einlegerost HZ324000	für Grillgerichte. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.
Universalpfanne HZ342010 mit Antihaft-Beschichtung	Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne.
Grillblech HZ325000	Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz für den Backofen.
Email-Backblech HZ341010 mit Antihaft-Beschichtung	Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech.
Träger mit Backblech ohne Haken HZ341670	für Kuchen und Plätzchen.
Pizzablech HZ317000	Für Pizza, Tiefkühlprodukte und große Kuchen.
Glaspfanne HZ346000	Tiefes Backblech aus Glas, das sich auch als Serviergeschirr eignet.
Glasbräter HZ915000	Für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten.
Metallbräter HZ26000	er ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes. Der Bräter ist außen emailiert und innen antihaft-beschichtet.
Emailierter Universalbräter HZ390800	für große Mengen wie z. B. mehrere Fische. Der Bräter ist außen aus Granitemail mit einem backofenfesten Glasdeckel. Der Glasdeckel ist als Gratinform verwendbar.
Auslaufsichere Backform HZ26001	Für besonders saftige Kuchen. Durch den extra breiten Rand wird ein Auslaufen verhindert und der Backofen bleibt sauber. Die Backform ist innen antihaft-beschichtet.
Backstein HZ327000	Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.
Profipfanne mit Rost HZ343000	für die Zubereitung großer Mengen.
Deckel für die Profipfanne HZ333001	macht die Profipfanne zum Profibräter
Selbstreinigende Seitenwände HZ349020	Die Seitenwände reinigen sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist.

Sonderzubehör*

Schutzgitter


Das Schutzgitter wird an der Backofentür befestigt. Es verhindert, dass kleine Kinder die heiße Backofentür berühren. Das Schutzgitter kann mit der Nummer 361 480 über den Werks-Kundendienst bestellt werden.

* Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Herd finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet. Sonderzubehör können Sie beim Fachhändler kaufen.

Vor der ersten Benutzung



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

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

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

Wenn das Symbol  und drei Nullen blinken

Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste Uhr  drücken.
12:00 erscheint und das Symbol Uhr  blinkt.


2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Jetzt ist der Herd betriebsbereit.

Backofen aufheizen

So gehen Sie vor

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

1. Funktionswähler auf Ober-/Unterhitze  stellen.
In der Anzeige erscheint eine Vorschlags-Temperatur.

2. Mit dem Drehknopf 240 °C einstellen.

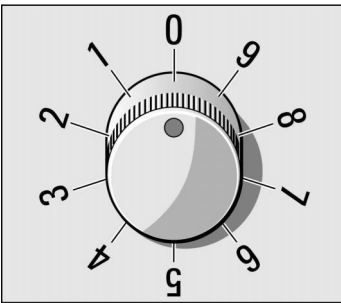
Nach 60 Minuten schalten Sie den Funktionswähler aus.

Zubehör vorreinigen

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

Kochfeld einstellen

So stellen Sie ein

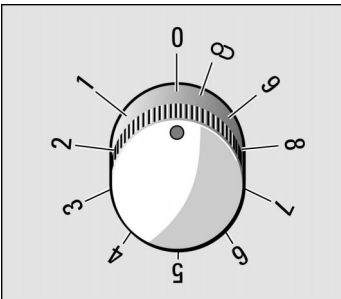


Mit den Kochstellenschaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

- 0 = Kochstelle aus
- 1 = niedrigste Kochstufe
- 9 = höchste Kochstufe

Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, leuchtet die Anzeigelampe.

Zweikreis-Kochstelle und Kochstelle mit Bräterzone



Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe verändern.

Zuschalten der großen Kochstelle bzw. Bräterzone:

Kochstellen-Schalter bis Stufe 9 drehen – dort spüren Sie einen leichten Widerstand – und weiter bis zum Symbol

- ☉ = große Zweikreis-Kochstelle oder
- ☪ = Bräterzone

Dann gleich auf die gewünschte Kochstufe zurückdrehen.

Zurückschalten auf die kleine Fläche:

Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen. Achtung: Nie über das Symbol ☉ bzw. ☪ hinaus auf 0 drehen.

Hinweis

Auf der kleinen Zweikreis-Kochstelle können Sie besonders gut kleine Mengen aufwärmen.

Restwärme-Anzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärme-Anzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind. Solange die Anzeige leuchtet, können Sie auf der Kochstelle ein kleines Gericht warm halten.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele. Denken Sie bitte daran, dass Garzeiten von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängen und dadurch Abweichungen möglich sind.

Stellen Sie den Kochstellen-Schalter zum Ankochen und Anbraten auf Stufe 9. Drehen Sie ihn dann auf die passende Fortkochstufe zurück.

	Beispiele	Kochstufe
Schmelzen	Schokolade, Kuvertüre, Gelatine	1
	Butter	1-2
Erwärmen	Gemüse (Dose)	2-3
	Brühe	7-8
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf z. B. Linseneintopf	2
Dünsten	Fisch	4-5
Kochen	Reis	2-3
	Pellkartoffeln*, Salzkartoffeln*, Gemüse, frisch*, Gemüse, tiefgekühlt, Fleischbrühe	3-4
Schmoren	Schmorbraten, Rouladen	3-4
Braten	Pfannkuchen (Flädle)	5-6
	Fischstäbchen, Schnitzel	6-7

* Mineralstoffe und Vitamine laugen leicht aus, deshalb gilt: Wenig Wasser - Vitamine und Mineralstoffe werden geschont. Knappe Garzeiten - knackiges Gemüse.

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.

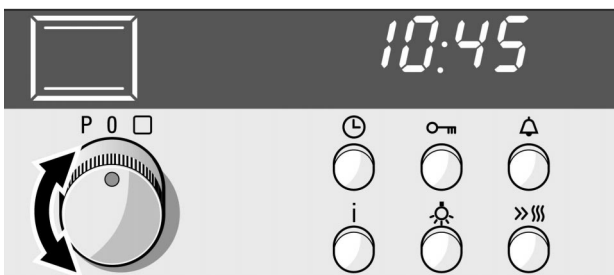
So stellen Sie ein

Beispiel:

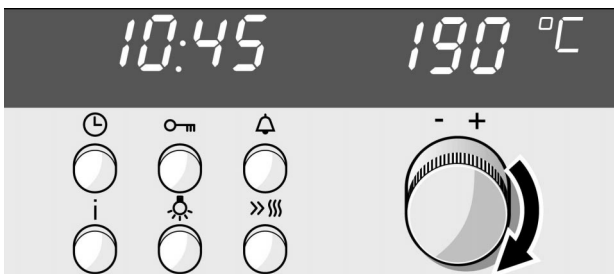
Ober- und Unterhitze 190 °C

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.

In der Temperatur-Anzeige erscheint ein Temperaturvorschlag.



2. Mit dem Drehknopf die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



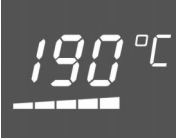
Ausschalten

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.

Mit der Taste Info **i** können Sie die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen.

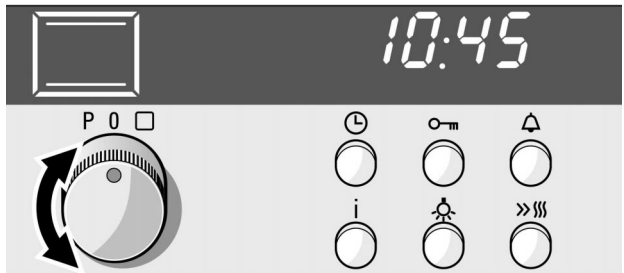
Durch thermische Trägheit des Backofens, kann eine Temperatur angezeigt werden, die sich von der tatsächlichen Backofentemperatur unterscheidet.

Der Backofen soll automatisch ausschalten

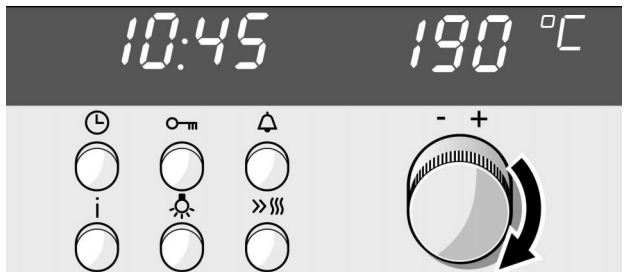
Beispiel: Ober-und Unterhitze, 190 °C, Dauer (Garzeit) 45 Minuten

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.

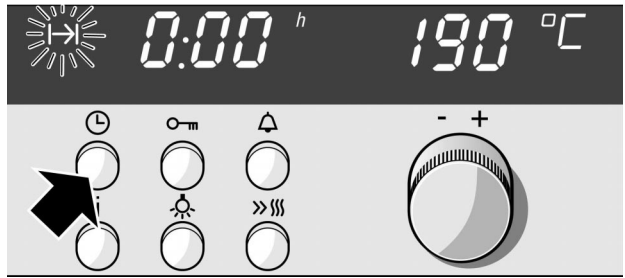
In der Temperatur-Anzeige erscheint ein Temperaturvorschlag.



2. Mit dem Drehknopf die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

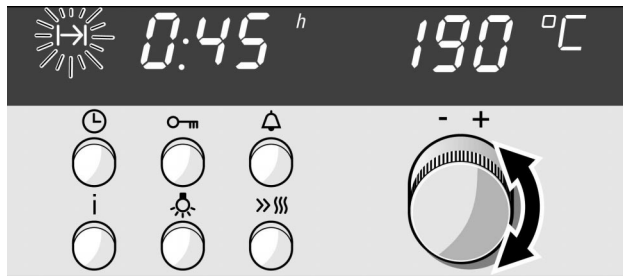


3. Taste Uhr ⌚ drücken.
Das Symbol Dauer I→I blinkt.



4. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

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



Die Garzeit ist abgelaufen

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

Einstellung ändern

Taste Uhr ⌚ drücken. Mit dem Drehknopf die Dauer verändern.

Einstellung abbrechen

Funktionswähler ausschalten.

Einstellungen abfragen

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

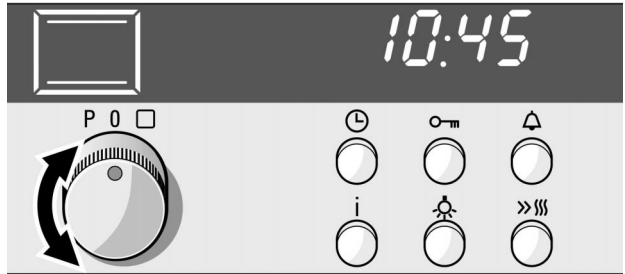
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

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

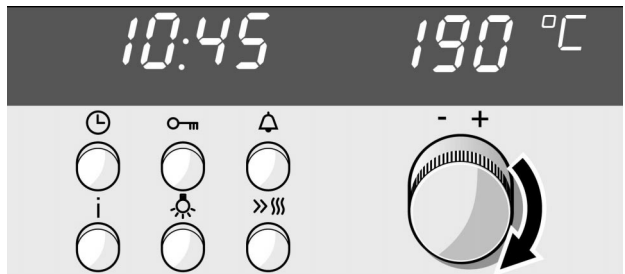
Beispiel: Ober- und Unterhitze, 190 °C. Es ist 10:45 Uhr. Das Gericht dauert 45 Minuten und soll um 12:45 Uhr fertig sein.

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.

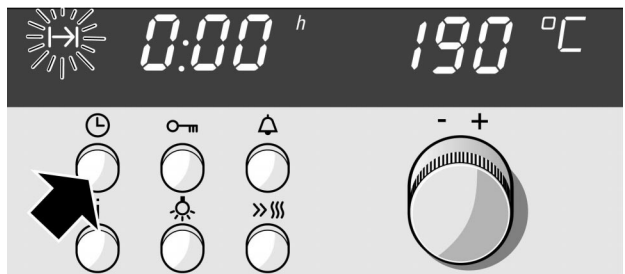
In der Temperatur-Anzeige erscheint ein Temperaturvorschlag.



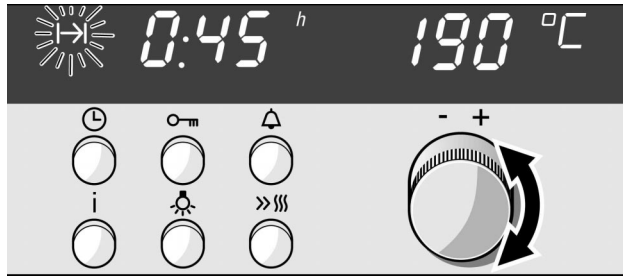
2. Mit dem Drehknopf die Temperatur oder Grillstufe einstellen.





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

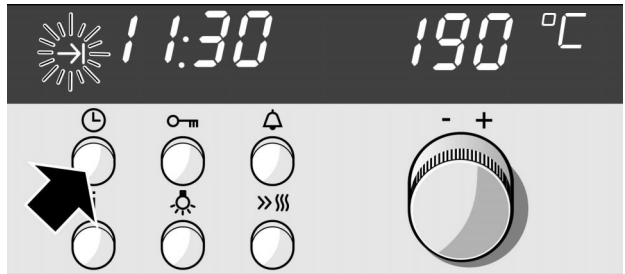


4. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.



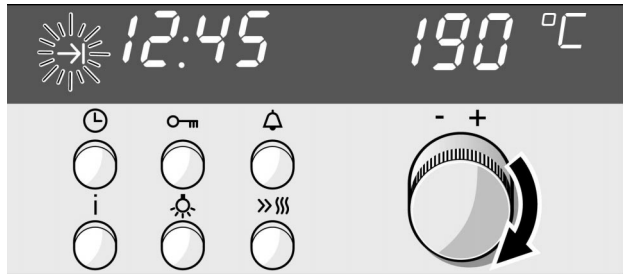
5. Taste Uhr  so oft drücken bis das Symbol Ende  blinkt.

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



6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

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




Die Garzeit ist abgelaufen


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

Hinweis

Solange ein Symbol blinkt, können Sie ändern. Wenn das Symbol leuchtet, ist die Einstellung übernommen.

Flachgrillen, kleine Fläche

Der mittlere Teil unter dem Grillheizkörper wird heiß. Drehen Sie den Funktionswähler auf Flachgrillen, große Fläche .

Drehknopf bis Grillstufe 1 drehen und weiter. Die Anzeige wechselt auf Flachgrillen, kleine Fläche  und Grillstufe 3.

Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Stufe ein.

Restwärme-Anzeige

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

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

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

Restwärme nutzen

Mit der Restwärme können Sie Speisen im Backofen warmhalten.

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

Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.

Geeignete Heizarten

 = Ober- und Unterhitze

 = 3D-Heißluft

 = Heißluft Intensiv/Pizzastufe

 = Umluftgrillen

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.

Die Schnellaufheizung ist beendet

Sie hören ein kurzes Signal. Das Symbol »|||« erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

Schnellaufheizung abbrechen

Taste Schnellaufheizung drücken. Das Symbol erlischt. Die Schnellaufheizung ist abgebrochen.

Hinweise

Wenn Sie die Heizart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.

Die Schnellaufheizung funktioniert nicht, wenn die eingestellte Temperatur unter 100 °C liegt. Ist die Temperatur im Backofen nur unwesentlich niedriger, als die eingestellte Temperatur ist die Schnellaufheizung nicht nötig. Sie schaltet nicht ein.

Während der Schnellaufheizung können Sie mit der Taste Info **i** die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen.

Bratautomatik

Mit der Bratautomatik gelingen Ihnen ganz leicht raffinierte Schmorgerichte, saftige Braten und leckere Eintopfgerichte. Sie sparen sich das Wenden und Begießen und der Backofen bleibt sauber.

Geschirr

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

Geeignetes Geschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr (bis 300 °C), Glas- oder Glaskeramik-Geschirr.

Bei Brättern aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss müssen Sie mehr Flüssigkeit zugeben. Der Topfboden soll mindestens mit einem halben Zentimeter Flüssigkeit bedeckt sein. Das Gericht bräunt stärker.

Beachten Sie die Hinweise der GeschirrhHersteller.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Gericht wird nicht so braun und das Fleisch nicht so gar.

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 Drittel 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.

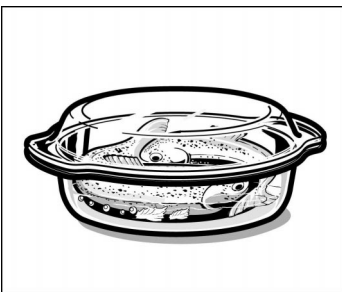
Schließen Sie das Geschirr mit einem Deckel. Stellen Sie es in Höhe 2 auf den Rost.

Fleisch

Wenn in der Brattabelle 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.

Gerichte frisch	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichtsbereich	Flüssigkeit zugeben
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 Schwarte, Bauch	05	0,5-2,0 kg	nein
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	06	0,5-2,5 kg	ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	07	0,5-2,5 kg	ja
Geflügel	Hähnchen, Ente, Gans, Babypute	08	0,5-2,5 kg	nein
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	09	0,3-1,5 kg	nein
Putenbrust	Putenbrust, -rollbraten	10	0,5-2,5 kg	ja
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	11	0,5-2,5 kg	ja
Kasseler, Reh, Kleinschwein	Rehkeule, Hasenkeule	12	0,5-3,0 kg	ja
Hackbraten	Falscher Hase	13	0,3-3,0 kg	nein
Eintöpfe	Rouladen, Pichelsteiner, Szegediner Gulasch	14	0,3-3,0 kg	ja
Fisch, gedünstet	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	15	0,3-1,5 kg	ja
Fisch, gebraten	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	16	0,5-1,5 kg	nein

Gerichte gefroren*	geeignet ist	Programm- Nummer	Gewichts- bereich	Flüssigkeit zugeben
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale	17	0,5-2,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, Hochrippe	18	0,5-2,0 kg	Nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	19	0,5-2,0 kg	ja
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	20	0,5-2,0 kg	ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	21	0,5-2,0 kg	ja
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	22	0,3-1,5 kg	nein
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	23	0,5-2,0 kg	ja
Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	24	0,5-2,0 kg	ja

* Achtung: Wenn Sie gefrorenes Fleisch zubereiten, ist ein Verschieben der Endezeit auf später nicht möglich. Das Fleisch würde in der Wartezeit auftauen.

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.

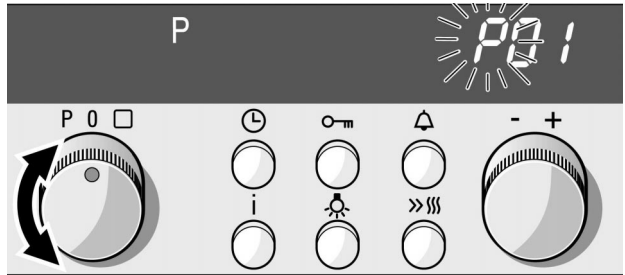
So stellen Sie ein

1. Das passende Programm aus der Brattabelle auswählen.

Beispiel:

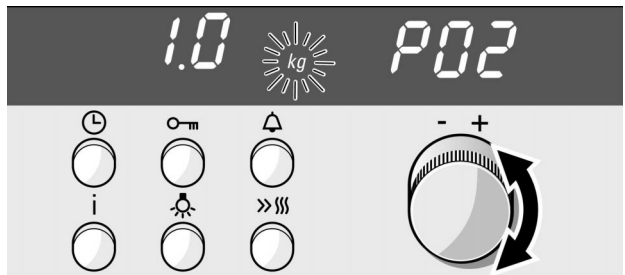
Roastbeef durchgebraten, 1,2 kg.

2. Funktionswähler drehen, bis in der Temperaturanzeige P blinkt.



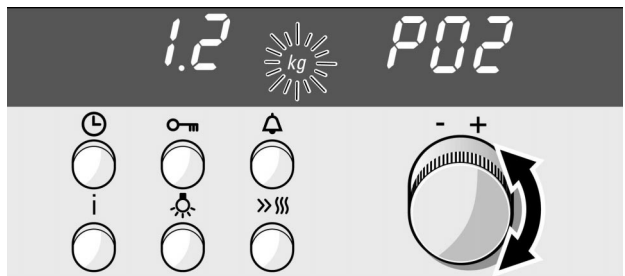
3. Mit dem Drehknopf die gewünschte Programm-Nummer einstellen.

In der Anzeige erscheint der Vorschlagswert für das Gewicht.



4. Mit dem Drehknopf das Gewicht einstellen.

Nach einigen Sekunden startet der Backofen. Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.



Die Zeit ist abgelaufen

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

Programm abbrechen

Funktionswähler ausschalten.

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

1. Das passende Programm aus der Brattabelle auswählen.

2. Funktionswähler drehen, bis in der Temperaturanzeige P blinkt.

3. Mit dem Drehknopf die gewünschte Programmnummer einstellen.

In der Anzeige erscheint der Vorschlagswert für das Gewicht.

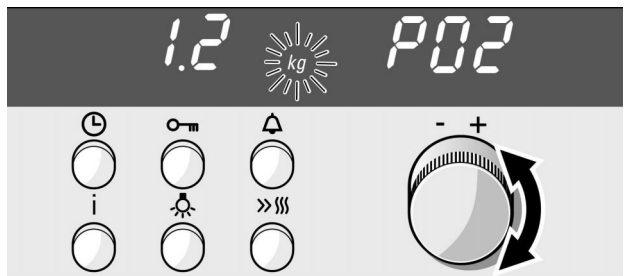
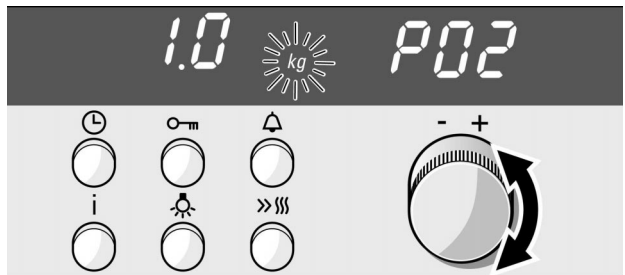
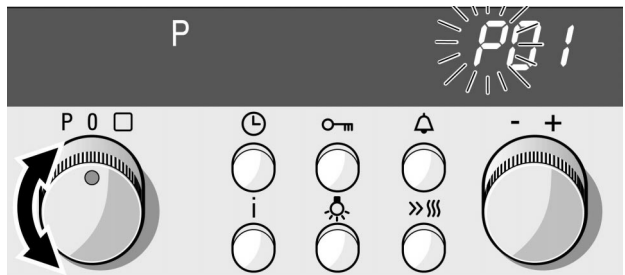
4. Mit dem Drehknopf das Gewicht einstellen.

Verwenden Sie nur frisches Fleisch oder frischen Fisch.

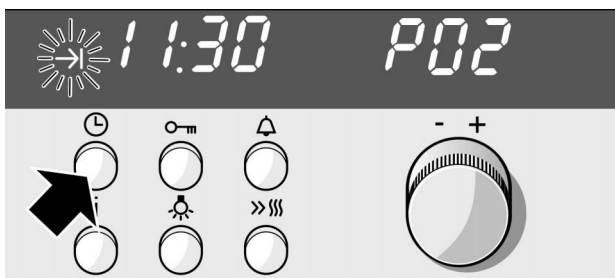
Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen. Ungekühlt sind Fleisch und Fisch leicht verderblich.

Beispiel:

Roastbeef durchgebraten, Programm 02, 1,2 kg. Das Gericht soll um 12:15 Uhr fertig sein.

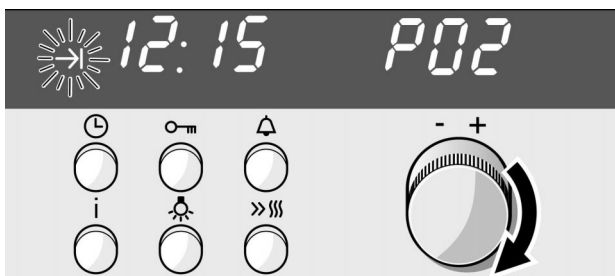


5. Taste Uhr ⌚ so oft drücken bis das Symbol Ende →| blinkt. In der Anzeige sehen Sie, wann das Gericht fertig ist.



6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

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



Die Zeit ist abgelaufen

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

Hinweis

In der Anzeige läuft eine Weckerzeit ab.
Restliche Dauer I→I, Endezeit →| oder Uhrzeit ⌚ abfragen: Taste Uhr ⌚ so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint.
Gewicht abfragen: Taste Info i drücken.

Tipps zur Bratautomatik

Das Gewicht von Braten oder Geflügel liegt über dem angegebenen Gewichtsbereich

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.

Der Braten ist gut, aber die Soße ist zu dunkel


Wählen Sie ein kleineres Geschirr und verwenden Sie mehr Flüssigkeit.

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

Wählen Sie ein größeres Geschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

Der Braten ist von oben zu trocken	Verwenden Sie ein Geschirr mit gut schließendem Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.
Während des Bratens riecht es brenzlich, aber der Braten sieht gut aus.	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.
Sie möchten tiefgefrorenes Fleisch zubereiten	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.
Sie möchten mehrere Hähnchen- bzw. Geflügelkeulen gleichzeitig braten	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.
Sie möchten mehrere Fische gleichzeitig dünsten oder braten	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.
Sie möchten gefülltes Geflügel zubereiten	Gefülltes Geflügel ist ungeeignet. Es gelingt am besten offen auf dem Rost. Sehen Sie dazu in der Tabelle für Geflügel nach.
Das Fleisch im Eintopf ist zu wenig gebräunt	Schichten Sie beim nächsten Mal die Fleischwürfel an den Rand des Geschirrs. Geben Sie das Gemüse in die Mitte.
Das Gemüse im Eintopf ist zu hart	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-Schaltung


Mit der Sabbath-Schaltung hält der Backofen 73 Stunden lang bei Ober- /Unterhitze  eine Temperatur von 85 °C.

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

So stellen Sie ein

1. Den Funktionswähler auf P stellen.
In der Anzeige blinkt P.
2. Mit dem Drehknopf das Programm P25 einstellen.
Wenn P leuchtet, ist die Einstellung übernommen. In der Anzeige läuft die Dauer sichtbar ab. Der Backofen schaltet sich nach 73 Stunden automatisch aus.

Das Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Symbol Dauer  blinkt. Damit die Uhrzeit wieder erscheint, schalten Sie den Funktionswähler aus.

Programm löschen


Funktionswähler ausschalten.

Hinweise

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



Die Backofenlampe leuchtet während der gesamten Dauer.

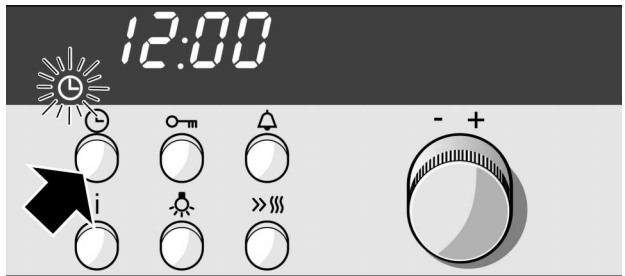
Uhrzeit

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


So stellen Sie ein

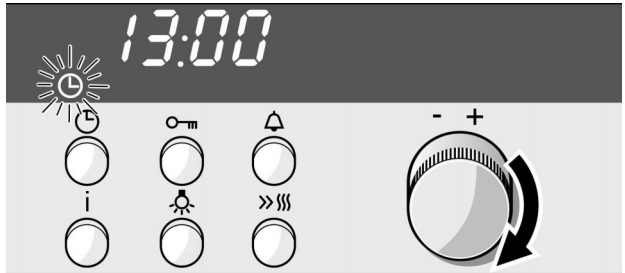
Beispiel: 13:00 Uhr

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




2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Das Symbol  erlischt.



Ändern z.B. von Sommer- auf Winterzeit

Taste Uhr  drücken und mit dem Drehknopf die Uhrzeit ändern.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. Dazu müssen Sie die Grundeinstellung ändern. Sehen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.

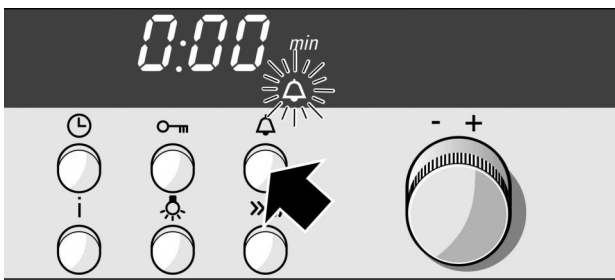
Wecker

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


So stellen Sie ein

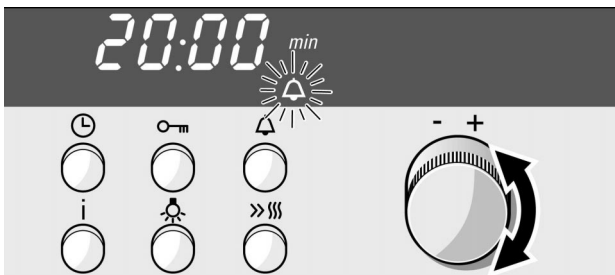
Beispiel: 20 Minuten

1. Taste Wecker  drücken. Das Symbol  blinkt.



2. Mit dem Drehknopf die Weckerzeit einstellen.

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



Die Zeit ist abgelaufen

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

Weckerzeit ändern

Taste Wecker  drücken. Mit dem Drehknopf die Zeit verändern.

Einstellung löschen

Taste Wecker  3 mal drücken.

Wecker und Dauer laufen gleichzeitig ab

Die Symbole leuchten. Die Weckerzeit läuft in der Anzeige sichtbar ab.
Restliche Dauer **I→I**, Endezeit **→I** oder Uhrzeit **⌚**
abfragen: Taste Uhr **⌚** so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint.
Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Grundeinstellungen

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

Grundeinstellung	Funktion	Ändern in
Uhrzeit ⌚ ! = Uhrzeit im Vordergrund	Anzeige der Uhrzeit	Uhrzeit ⌚ = Uhrzeit ausgeblendet*
Signaldauer ⌚ ! = 10 Sekunden	Signal nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	Signaldauer 2 = 1 Minute 3 = 4 Minuten
Übernahmezeit I→I 2 = 7,5 Sekunden	Wartezeit zwischen den Einstellschritten, bis die Einstellung übernommen wird	Übernahmezeit ! = 5 Sekunden 3 = 10 Sekunden
CL	Grundeinstellung ⌚	Einstellung ! gilt nur mit "Sonderzubehör selbstreinigende Seitenwände"

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

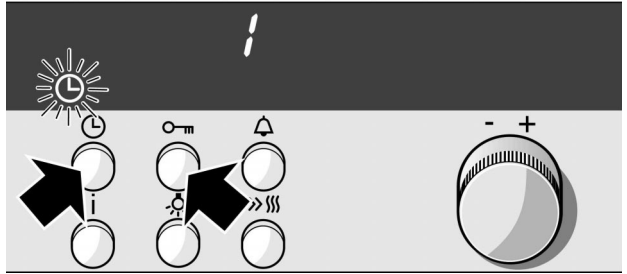
Grundeinstellungen ändern

Es darf kein Betrieb eingestellt sein.

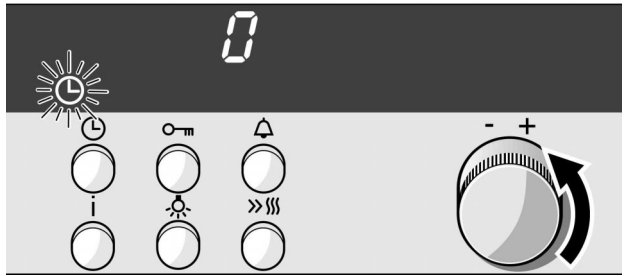
Beispiel:

Uhrzeit ausblenden

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

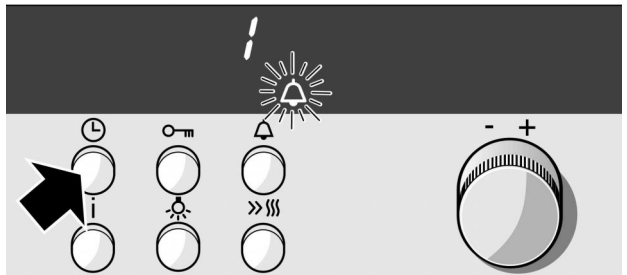


2. Mit dem Drehknopf die Grundeinstellung ändern.



3. Mit Taste Uhr ☹ bestätigen.

In der Anzeige erscheint eine **!** für die Grundeinstellung der Signaldauer.



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



Sie möchten nicht alle Grundeinstellungen ändern

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

Kindersicherung

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

Backofen sperren

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

Sperre aufheben

Taste Schlüssel  drücken, bis das Symbol  erlischt.

Hinweise

Wecker und Uhrzeit können Sie auch im gesperrten Zustand einstellen.

Automatische Zeitbegrenzung

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

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

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

Automatische Zeitbegrenzung aufheben


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

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.



Verwenden Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

Reinigungsmittel

Gerät außen	Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen
Kochfeld	<p>Pflege: Schutz- und Pflegemittel für die Glaskeramik.</p> <p>Reinigung: Z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidol für Ceran+Stahl; für Wasserflecken auch Zitrone oder Essig.</p> <p>Nur das kalte oder handwarme Kochfeld reinigen.</p> <p>Nie Backofenspray oder Fleckenentferner verwenden.</p>
	<p> Glasschaber für starken Schmutz: Entsichern und nur mit der Klinge reinigen. Achtung, die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Nach dem Reinigen wieder sichern. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.</p>
Kochfeldrahmen	<p>Heiße Spüllauge.</p> <p>Nie mit Glasschaber, Zitrone und Essig reinigen.</p>
Backofenboden, Decke und Seitenwände	<p>Heiße Spüllauge oder Essigwasser.</p> <p>Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Backofen verwenden. Nie auf der Rückwand verwenden.</p>
Glasabdeckung an der Backofenlampe	Heiße Spüllauge
Dichtung	Heiße Spüllauge
Türscheiben	Glasreiniger
Sockelschublade	Heiße Spüllauge
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit Bürste oder Spülschwamm säubern.

Backofenrückwand

Die Rückwand im Backofen reinigt sich selbst. Sie ist mit einer hochporösen Keramik beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während der Backofen in Betrieb ist. Je höher die Temperatur und je länger der Backofen betrieben wird, desto besser wird das Ergebnis.

Sind Verschmutzungen auch nach mehrmaligem Betrieb noch sichtbar, gehen Sie wie folgt vor: Reinigen Sie zuerst die Emailflächen im Backofen. Stellen Sie dann 3D-Heißluft  oder Ober- und Unterhitze  ein.

Heizen Sie den leeren Backofen für ca. 2 Stunden bei maximaler Temperatur auf.

Die Keramikbeschichtung wird regeneriert. Bräunliche oder weißliche Rückstände können Sie dann mit Wasser und einem weichen Schwamm entfernen.


Eine leichte Verfärbung der Beschichtung hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Wichtige Hinweise

Benutzen Sie nie scheuernde Reinigungsmittel. Sie kratzen bzw. zerstören die hochporöse Schicht.

Reinigen Sie die Rückwand nie mit Backofenreiniger. Gelangt versehentlich Backofenreiniger auf die Rückwand, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

Zur leichteren Reinigung

Zur leichteren Reinigung des Backofens können Sie die Backofenlampe mit der Taste  einschalten und den Backwagen herausnehmen.

Backwagen herausnehmen

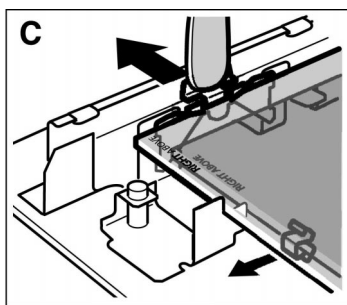
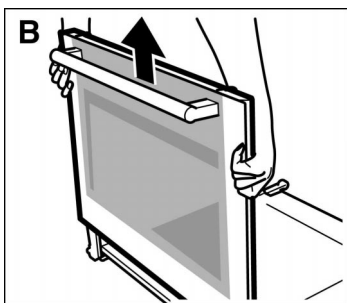
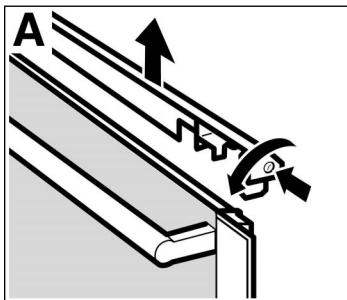
Backwagen bis Anschlag herausziehen, leicht anheben, herausnehmen und vorsichtig abstellen.

Ausbau der Türscheiben

Sie können die Glasscheiben am Backwagen 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

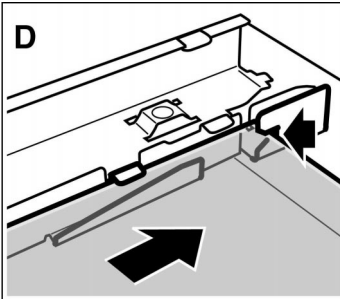


1. Backwagen herausziehen.
2. Die Abdeckung oben am Backwagen abschrauben. Dazu die Befestigung links und rechts lösen. (Bild A)
3. Glasscheiben links und rechts halten und nach oben herausziehen. (Bild B)
Mit dem Griff nach unten auf einem Tuch ablegen. Die innere Glasscheibe mit den Einhängehaken bleibt am Backwagen.
4. Die Haltefedern rechts und links vorne nacheinander nach außen drücken. Sollten sich die Klammern schwer zur Seite drücken lassen, nehmen Sie einen Löffel zu Hilfe. (Bild C)
Die obere Scheibe herausnehmen.
5. Die kleinen Klammern von der unteren Glasscheibe abziehen. (Bild C)
6. Die untere Glasscheibe wie in Punkt 4 beschrieben herausnehmen.

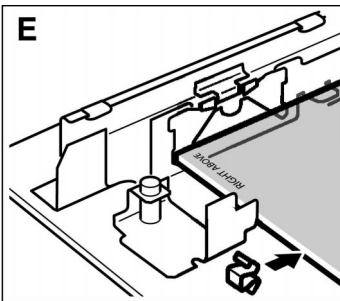
Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Einbau

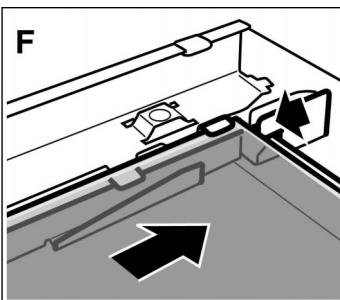
Achten Sie darauf, dass auf beiden Scheiben links unten der Schriftzug "Right above" auf dem Kopf steht.



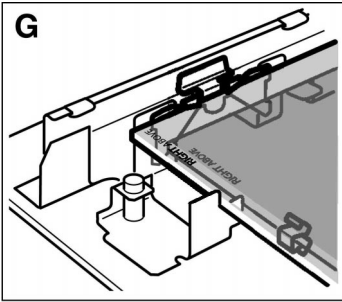
1. Die untere Glasscheibe schräg nach hinten einschieben. (Bild D)
2. Die Haltefedern rechts und links nach außen drücken, so dass die Scheibe aufliegt.



3. Die beiden Klammern wieder an der unteren Glasscheibe aufstecken. (Bild E)



4. Die obere Glasscheibe einschieben. (Bild F)



5. Die Haltefedern rechts und links nach außen drücken, so dass die Scheibe aufliegt. (Bild G)
6. Vorne fest auf die Scheibe drücken, damit sie einrastet. Prüfen Sie, ob die Scheibe fest sitzt.
7. Die Scheiben wieder in die Halterung am Backwagen einführen.
8. Die Abdeckung aufsetzen und anschrauben. Lässt sich die Abdeckung nicht anschrauben, prüfen Sie, ob die Scheiben richtig in der Halterung sitzen.
9. Backwagen wieder schließen.

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

Hinweise

Metallisch schillernde Verfärbungen am Kochfeld: Sie entstehen durch ungeeignete Reiniger oder durch Topfabrieb. Sie lassen sich schwer beseitigen. Versuchen Sie es mit Stahl-Fix oder Sidol für Ceran+Stahl.

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

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

Eine Störung, was tun?

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
Die Uhranzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Der Backofen heizt nicht oder die gewählte Heizart lässt sich nicht einstellen.	Staub auf den Kontakten	Drehen Sie den Funktionswähler mehrmals komplett durch.
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 Uhr-Anzeige erscheint ein "5".	Die Automatische Zeitbegrenzung wurde aktiv.	Funktionswähler ausschalten.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er 1" oder "Er 4".	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er 2".	Falscher Netzanschluss	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und das Gerät richtig anschließen lassen.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er 11".	Zu lange eine Taste gedrückt, oder eine Taste hat sich verklemmt.	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst.

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

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

Backofenlampe an der Decke auswechseln

So gehen Sie vor



Glasabdeckung auswechseln

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

Verwenden Sie nur diese Lampen.

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.

Eine beschädigte Glasabdeckung müssen Sie auswechseln. Die Glasabdeckung erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

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.

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 am Backwagen. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.



E-Nr.	FD
Kundendienst 🏠	


Kurzanleitung

Hier finden Sie in aller Kürze die Einstellungen für den Backofen.

In den einzelnen Kapiteln der Gebrauchsanleitung erklären wir Ihnen ausführlich, wie Sie einstellen.

Uhrzeit einstellen, z.B. nach einem Stromausfall

 und  blinken.



1. Taste Uhr  drücken.
2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

Backofen einstellen

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
 2. Mit dem Drehknopf die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
- Ausschalten: Funktionswähler ausschalten.



Der Backofen soll automatisch ausschalten

Einstellen wie vorher beschrieben.

3. Taste Uhr  drücken. Das Symbol Dauer  blinkt.
4. Mit dem Drehknopf die Dauer (Garzeit) einstellen.

Der Backofen schaltet automatisch ein- und aus

Einstellen wie vorher beschrieben.

5. Taste Uhr  drücken, bis das Symbol Ende  blinkt.
6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

Schnellaufheizung

Geeignet für    

Backofen einstellen.



Taste Schnellaufheizung drücken.







Bratautomatik einstellen

1. Das Programm aus der Bratautomatik-Tabelle wählen.
2. Funktionswähler auf P stellen.
3. Mit dem Drehknopf die Programmnummer einstellen.
4. Wenn in der Anzeige kg blinkt, mit dem Drehknopf das Gewicht einstellen.

Das Programm soll automatisch ein- und ausschalten

Einstellen wie vorher beschrieben.

5. Taste  so oft drücken, bis das Symbol  blinkt.
6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

Selbstreinigung einstellen	1. Funktionswähler auf Selbstreinigung  stellen. 2. Mit dem Drehknopf die gewünschte Reinigungsstufe einstellen.
Die Selbstreinigung soll automatisch ein und ausschalten.	Einstellen wie vorher beschrieben. 3. Taste Uhr  so oft drücken, bis das Symbol  blinkt. 4. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.
Wecker einstellen	1. Taste Wecker  drücken. 2. Mit dem Drehknopf die Weckerzeit einstellen.
Sabbat-Schaltung	1. Funktionswähler auf P stellen. 2. Mit dem Drehknopf das Programm P 25 einstellen.
Kindersicherung	Taste Schlüssel  drücken, bis das Symbol  erscheint.

Abfragen, ändern oder löschen


Einstellung abfragen	Dauer  , Ende  , Uhrzeit  : Taste Uhr  drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint. Gewicht bei der Bratautomatik: Taste Info  drücken.
Ändern nach dem Start	Temperatur oder Grillstufe: Jederzeit möglich. Dauer: Taste Uhr  drücken. Mit dem Drehknopf die Dauer verändern.
Ändern vor dem Start	Vor dem Start können alle Einstellungen verändert werden.
Einstellung löschen	Funktionswähler ausschalten
Wecker- oder Uhrzeit ändern	Taste Wecker  oder Taste Uhr  drücken. Mit dem Drehknopf die Zeit ändern.
Weckerzeit löschen	Taste Wecker  3 mal drücken.
Signal löschen	Weckerzeit abgelaufen: Taste Wecker  drücken Garzeit abgelaufen: Funktionswähler ausschalten.

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

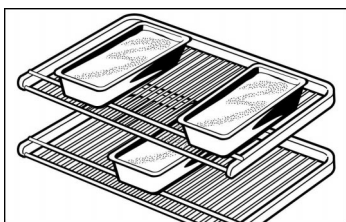
Wenn Sie Kuchen auf einer Ebene backen, verwenden Sie Ober-/Unterhitze . Damit gelingt der Kuchen am besten.

Backformen

Sehr gut geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Bei hellen Backformen aus dünnwandigem Metall oder bei Glasformen verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost.

Sie können drei Kastenkuchen gleichzeitig backen. Stellen Sie die Formen, wie im Bild auf die Roste.













Tabellen

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. 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.



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










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

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rührkuchen einfach	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		170-190	50-60
	3 Kastenformen*	1+3		150-170	70-100
Rührkuchen fein (z.B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-70
	3 Kastenformen*	1+3		140-160	70-100
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		180-200	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		160-180	20-30
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig**	dunkle Springform	1		160-180	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Spring-/Napfform	2		160-180	50-60
Pikante Kuchen** (z.B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		180-200	50-60

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




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

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Blech	2		170-190	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	35-45






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







* Für sehr saftige Obstkuchen die tiefere Universalpfanne verwenden.

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

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

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	Blech	3		170-190	10-20
	Blech + Universalpfanne**	2+4		130-150	25-35
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5		130-150	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	3		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		200-220	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4		180-200	30-40
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5		180-200	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.

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

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


Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze  auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.

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

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne.

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

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

Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht, je nach Gerät, über der Backofentür oder dem Dampfaustritt auf dem Kochfeld. Der Wasserdampf kann sich am Gerät oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Das ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

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

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

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

Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

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

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

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

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






















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

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

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

Fleisch

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

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg	geschlossen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Rinderlende	1 kg	offen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	1		220-240	60
Steaks, durchgegart		Rost***	5		3	20
Steaks, rosa		Rost***	5		3****	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	130
	2 kg		1		170-190	150
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	1		210-230	130
	1,5 kg		1		200-220	160
	2 kg		1		190-210	180
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210-230	70
Hackbraten	750 g	offen	1		180-200	70
Würstchen	ca. 750 g	Rost***	4		3	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	1		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.

**** Grill ca. 3 min. vorheizen

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.








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

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

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





Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

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

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

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	Rost*	3		2	20-25
Fisch, gebraten	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	je 300 g	Rost*	4		2	20-25

* Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist?	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr oder geben Sie weniger Flüssigkeit zu.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Verwenden Sie Umluftgrillen statt Ober- und Unterhitze. Dabei wird der Bratenfond nicht so stark erwärmt und es entsteht weniger Wasserdampf.

Aufläufe, Gratins, Toast

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		180-200	40-50
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z.B. Nudelaufbau)		Auflaufform, Universalpfanne	2		210-230	30-40
			3		210-230	20-30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)		Auflaufform oder Universalpfanne	2		160-180	50-60
			2		160-180	50-60
Toast bräunen	4 Stück	Rost	5		3	6-7
	12 Stück		5		3	4-5

Gericht		Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer Minuten
Toast überbacken	4 Stück	Rost **	4		3	7-10
	12 Stück		4		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	3		190-210	15-20
	Pizza mit dickem Boden	2		180-200	20-30
	Pizza-Baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		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	2		200-220	15-25
	Kartoffeltaschen				
Backwaren*	Brötchen	3		170-190	10-20
	Brezeln	3		190-210	10-20
Bratlinge*	Fischstäbchen	2		200-220	10-15
	Hähnchen Sticks	2		200-220	10-20
	Gemüseburger	2		200-220	15-25
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.

Auftauen

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

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Empfindliches Gefriergut z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte usw.	Rost	2		20 °C
Sonstige Tiefkühlprodukte* Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		50 °C

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





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 Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Einkochen

Vorbereiten

Benutzen Sie 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.

Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein.

Kochen Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse ein.

Waschen Sie es gründlich.

Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser.

Wischen Sie die Glasränder ab, damit sie sauber sind.

Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel.


Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Backofen.

Tabellen

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhaltes beeinflusst werden.

So stellen Sie ein

1. Universalpfanne in Höhe 2 einschieben.
2. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
3. Einen halben Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
4. Backofentür schließen.
5. Funktionswähler auf Unterhitze  stellen.
6. Drehknopf auf 170-180 °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 Temperaturwähler aus. Der Funktionswähler bleibt eingeschaltet.

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

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

Einkochen von Gemüse

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

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

Gläser herausnehmen

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

Tipps zum Energiesparen

im Backofen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanleitung so angegeben ist.

Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander einschieben.

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

auf dem Kochfeld

Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeiten.

Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Schließen Sie den Topf immer mit einem passenden Deckel.

Wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind, ist die beste Wärmeübertragung gewährleistet. Beachten Sie beim Topfkauf, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt. Dieser ist in der Regel größer als der Durchmesser des Topfbodens.

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Nutzen Sie die Restwärme. Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende abschalten.

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.

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).

Tips zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen	
Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid. Zum Braten und Frittieren möglichst frische Kartoffeln nehmen. Sie dürfen keine grünen oder angekeimten Stellen aufweisen. Kartoffeln nicht unter 8 °C lagern.
Backen	mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit 3D-Heißluft max.180 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Plätzchen	mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C, mit 3D-Heißluft max. 170 °C.
Backofen-Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.
Braten in der Pfanne	Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln herstellen. Bei rohen Kartoffeln Margarine statt Öl verwenden. Zur Kontrolle der Oberflächentemperatur in der Pfanne ist ein Oberflächenthermometer hilfreich (z.B. Best.Nr. 0900.0519 von Fa. testo). Bratpfanne mit höchster Stufe aufheizen. Hat die Pfanne 150 °C erreicht, auf die gewünschte Fortkochstufe zurückschalten.
Frittieren	Das Fett soll nicht heißer als 175 °C sein. Temperatur mit einem Fett-Thermometer prüfen. Das Verhältnis Fett-Speise sollte 1:10 bis max. 1:15 sein, z.B. 100 g Pommes auf 1,5 l Öl. Frische Kartoffeln vor dem Frittieren eine Stunde wässern.

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	2		170-190	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	30-40
	2 Bleche* +	2+3+5		140-160	35-45
	Universalpfanne***				
Small Cakes 20 Stück	Blech	3		170-190	20-30
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	25-35
	2 Bleche* +	2+3+5		140-160	30-40
	Universalpfanne***				
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Hefebleckkuchen	Universalpfanne	3		170-190	40-50
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	2 Roste* + 2 Weißblech- Springformen Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Universalpfanne + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Bleche und Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.



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

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

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

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer Minuten
Toast bräunen (10 Min. vorheizen)	Rost	5		3	1-2
Beefburger, 12 Stück*	Rost	4		3	25-30
* Nach 2/3 der Zeit wenden. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.					

[illegible]

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

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