Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

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

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

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

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:
Ⓓ **Bosch Info-Team 0180 5 304050** (EUR 0,12/Min.)
www.bosch-hausgeraete.de
Ⓐ **0800 295995**
www.bosch-hausgeraete.at

Gebrauchsanleitung



HBN 3305.1

de

9000 178 602

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen 4

Vor dem Einbau 4

Sicherheitshinweise 4

Ursachen für Schäden 5

Ihr neuer Herd 6

Das Bedienfeld 6

Funktionswähler 6

Temperaturwähler 7

Bedientasten und Anzeigefeld 8

Versenkbare Schaltergriffe 8

Heizarten 8

Backofen und Zubehör 11

Kühlgebläse 15

Vor der ersten Benutzung 15

Backofen aufheizen 15

Zubehör vorreinigen 15

Backofen einstellen 16

So stellen Sie ein 16

Der Backofen soll automatisch ausschalten 17

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten 18

Schnellaufheizung 19

So stellen Sie ein 19

Uhrzeit 20

So stellen Sie ein 20

Wecker 21

So stellen Sie ein 21

Inhaltsverzeichnis

Grundeinstellungen 22

Grundeinstellungen ändern 23

Kindersicherung 24

Pflege und Reinigung 24

Gerät außen 24

Backofen 25

Reinigung der Glasscheiben 28

Gestelle reinigen 30

Dichtung 30

Zubehör 30

Eine Störung, was tun? 31

Backofenlampe an der Decke auswechseln 31

Kundendienst 32

Verpackung und Altgerät 33

Tabellen und Tipps 33

Kuchen und Gebäck 33

Tipps zum Backen 36

Fleisch, Geflügel, Fisch 38

Tipps zum Braten und Grillen 41

Aufläufe, Gratins, Toast 41

Tiefkühl-Fertigprodukte 42

Auftauen 43

Dörren 43

Einkochen 44

Tipps zum Energiesparen 46

Acrylamid in Lebensmitteln 46

Prüfgerichte 47

Worauf Sie achten müssen

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

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

Vor dem Einbau

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

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

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.
Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Heißer Backofen



Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.
Nie die heißen Backofen-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Verbrennungsgefahr!
Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Brandgefahr!

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

Reparaturen



Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
Stromschlag-Gefahr!
Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

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

Ursachen für Schäden

Backblech, Alufolie oder Geschirr auf dem Backofenboden

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

Wasser im Backofen

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

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.

Herd transportieren

Tragen oder halten Sie den Herd nicht am Türgriff. Der Türgriff hält das Gewicht des Herdes nicht aus und kann abbrechen.

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

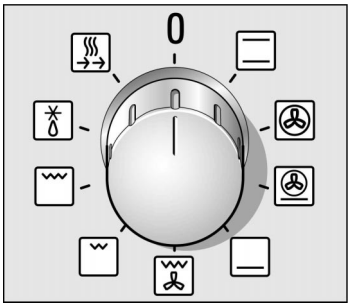
Detailabweichungen je nach Gerätetyp.



Funktionswähler | Anzeigefeld und Bedientasten | Temperaturwähler

Funktionswähler

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



Stellungen	
	Ober- und Unterhitze
	3D-Heißluft*
	Heißluft Intensiv / Pizzastufe
	Unterhitze
	Umluftgrillen
	Flachgrillen, kleine Fläche
	Flachgrillen, große Fläche

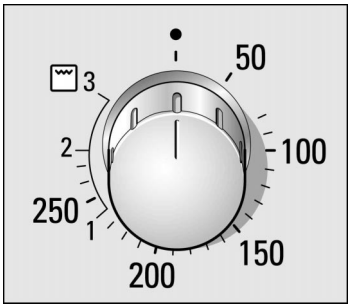
Stellungen	
	Auftauen
	Schnellaufheizung

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

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

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.



Temperatur	
50-270	Temperaturbereich in °C

Grill	
1	Grill schwach
2	Grill mittel
3	Grill stark

Das Temperatur-Symbol in der Anzeige leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt es. Beim Grillen leuchtet das Symbol nicht.

Grillstufen

Beim Flachgrillen, kleine oder große Fläche, stellen Sie mit dem Temperaturwähler eine Grillstufe ein.

Bedientasten und Anzeigefeld



Taste Wecker 🔔	Damit stellen Sie den Wecker ein
Taste Uhr 🕒	Damit stellen Sie die Uhrzeit, Backofen-Dauer ⊢→⊣ und Endezeit →⊣ ein.
Taste Minus –	Damit verändern Sie die Einstellwerte nach unten
Taste Plus +	Damit verändern Sie die Einstellwerte nach oben
Taste Schlüssel 🔑	Damit schalten Sie die Kindersicherung ein und aus

Im Anzeigefeld können Sie die eingestellten Werte ablesen.

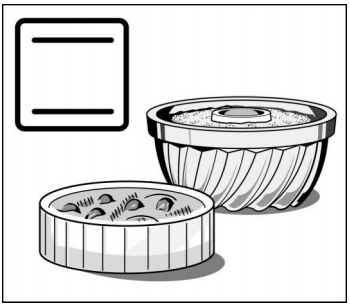
Versenkbare Schaltergriffe

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

Den Funktionswähler können Sie nach rechts oder links drehen, den Temperaturwähler nur nach rechts.

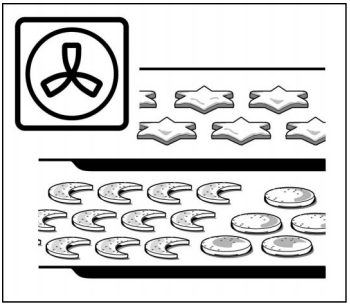
Heizarten

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



Ober- und Unterhitze

Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten.
Rührkuchen in Formen und Aufläufe gelingen Ihnen damit am besten. Auch für magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



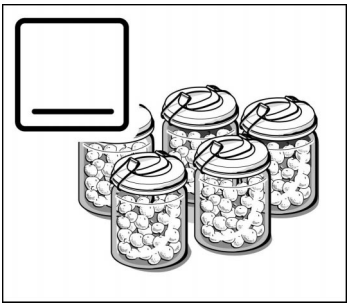
3D-Heißluft

Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme des Ringheizkörpers gleichmäßig im Backofen.
Mit 3D-Heißluft können Sie Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen backen. Blätterteig und Plätzchen können Sie auf drei Ebenen gleichzeitig backen. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze. Zusätzliche Bleche erhalten Sie im Fachhandel.
Zum Dörren ist 3D-Heißluft bestens geeignet.



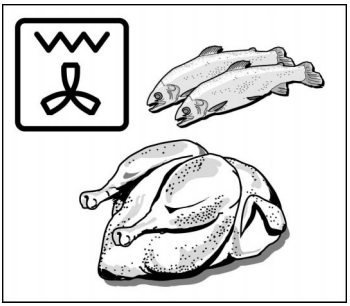
Heißluft Intensiv / Pizzastufe

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.



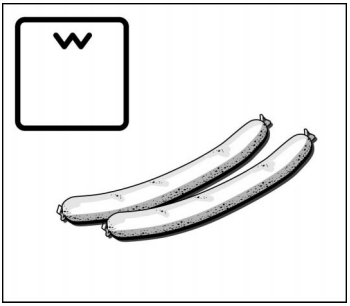
Unterhitze

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



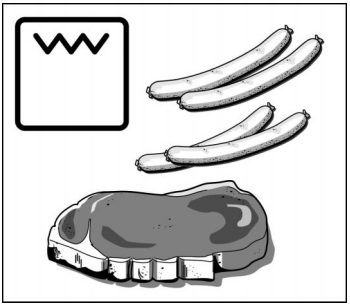
Umluftgrillen

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.



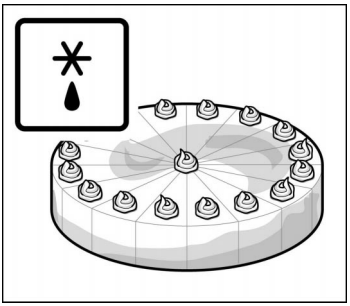
Flachgrillen, kleine Fläche

Dabei wird 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.



Flachgrillen, große Fläche

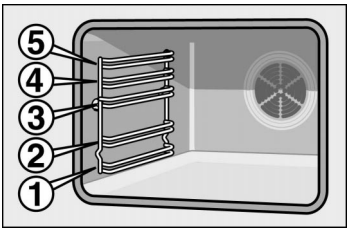
Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.



Auftauen

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

Backofen und Zubehör

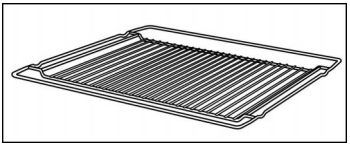


Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

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

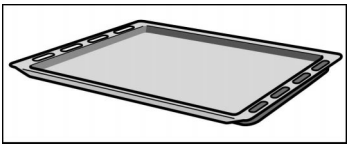
Zubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel nachkaufen. Geben Sie bitte die HEZ-Nummer an.



Rost HEZ 334000

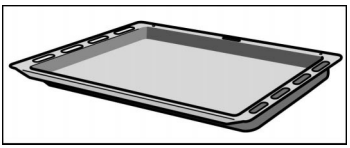
für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Den Rost mit der Krümmung nach unten ⌣ einschieben.



Email-Backblech HEZ 331000

für Kuchen und Plätzchen.

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



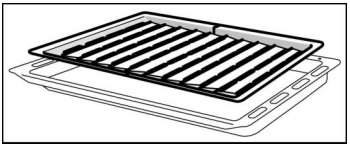
Universalpfanne HEZ 332000

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.

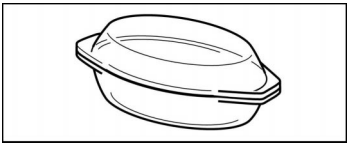
Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.
Die Verfügbarkeit von Sonderzubehör ist international unterschiedlich. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.



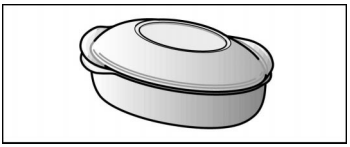
Grillblech HEZ 325000

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.



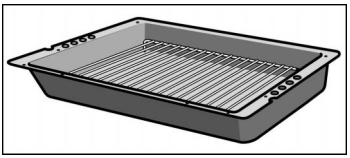
Glasbräter HMZ21GB

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



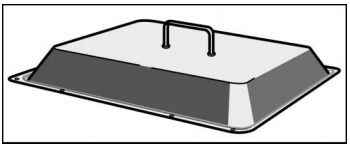
Metallbräter HEZ 6000

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 antihaftbeschichtet.



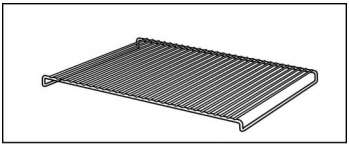
Profipfanne HEZ 333000

für die Zubereitung großer Mengen.



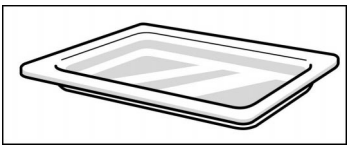
Deckel für die Profipfanne HEZ 333001

macht die Profipfanne zum Profibräter.



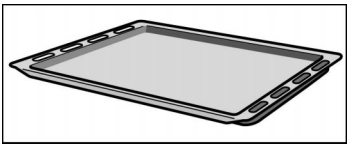
Rost HEZ 324000

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



Glaspfanne HEZ 336000

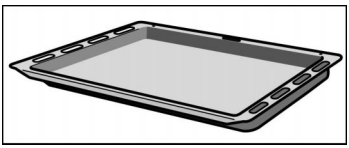
Tiefes Backblech aus Glas, das sich auch als Serviergeschirr eignet.



Email-Backblech HEZ 331010 mit Antihaft-Beschichtung

Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech.

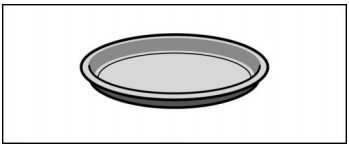
Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



Universalpfanne HEZ 332010 mit Antihaft-Beschichtung

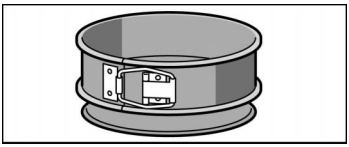
Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne.

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



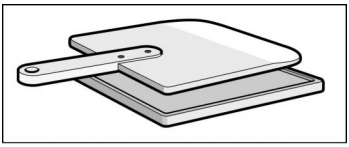
Pizzablech HEZ 317000

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 HEZ 6001

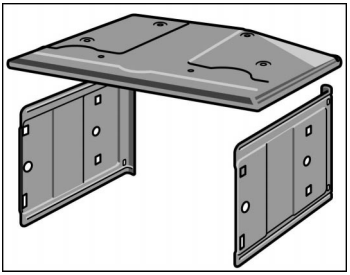
für besonders saftige Kuchen. Durch den extra breiten Rand wird ein Auslaufen verhindert und der Backofen bleibt sauber.
Die Backform ist innen antihaft-beschichtet.



Backstein HEZ 327000

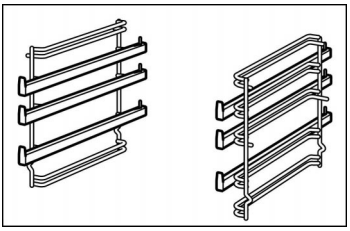
Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen.

Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.



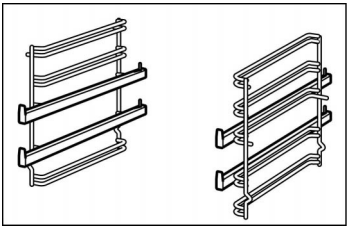
Selbstreinigende Decke und Seitenwände (EcoClean) HEZ 329020

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



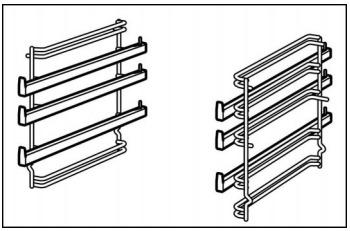
3-fach Teleskop-Vollauszug HEZ 338305

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



2-fach Teleskopauszug HEZ 338200

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



3-fach Teleskopauszug HEZ 338300

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2, 3 und 4 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 das Symbol ◷ und drei Nullen blinken.

Wenn in der Anzeige das Symbol ◷ und drei Nullen blinken

Stellen Sie die Uhrzeit ein.

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

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

Backofen aufheizen

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

So gehen Sie vor

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

Nach 60 Minuten schalten Sie den Funktionswähler aus.

Zubehör vorreinigen

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

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

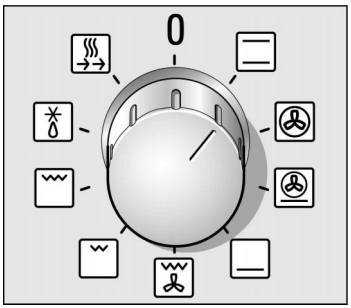
Sie können das Gericht z.B. morgens in den Backofen geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Tabellen und Tipps

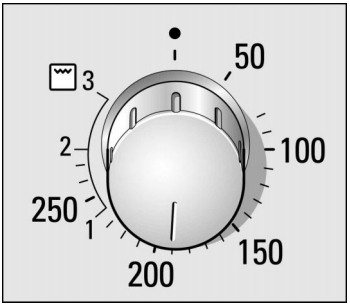
Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passenden Einstellungen.

So stellen Sie ein

Beispiel: Ober- und Unterhitze, 190 °C



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Ausschalten

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

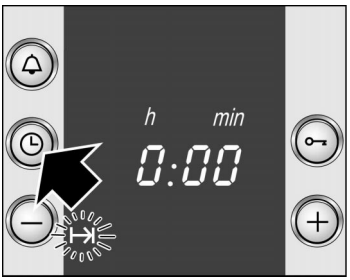
Einstellung ändern

Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.

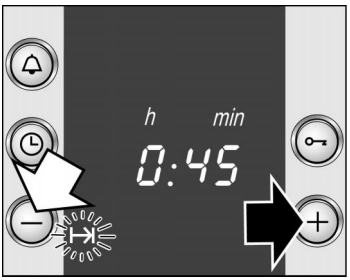
Der Backofen soll automatisch ausschalten

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



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



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

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

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Taste ◷ zweimal drücken und Funktionswähler ausschalten.

Einstellung ändern

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

Einstellung abbrechen

Taste Uhr ◷ drücken. Taste – drücken, bis die Anzeige auf Null steht. Funktionswähler ausschalten.

Dauer einstellen, wenn die Uhrzeit ausgeblendet ist

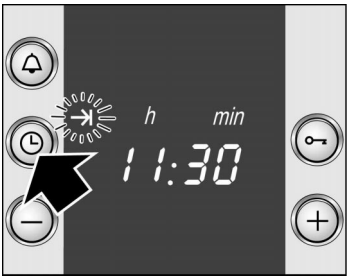
Taste Uhr ◷ zweimal drücken und einstellen, wie in Punkt 4 beschrieben.

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

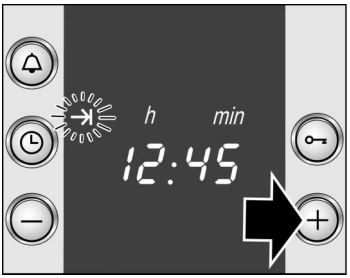
Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.

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

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



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



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

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

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Taste ◷ zweimal drücken und Funktionswähler ausschalten.

Hinweis

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

Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.

So stellen Sie ein

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

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

Die Schnellaufheizung ist beendet

Das Symbol 🌡 erlischt.

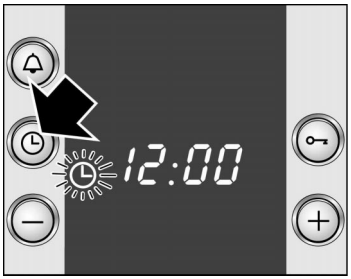
Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie den Backofen ein.

Uhrzeit

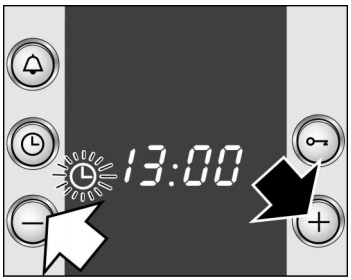
Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige das Symbol ◷ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

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 Taste + oder Taste – die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen.

Ändern z.B. von Sommer- auf Winterzeit

Taste Uhr ◷ zweimal drücken und mit Taste + oder Taste – ändern.

Uhrzeit ausblenden

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

Wecker

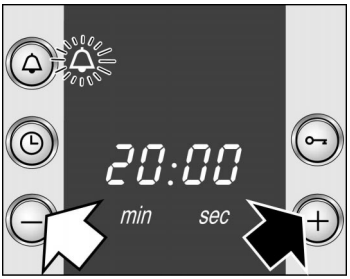
Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen.
Der Wecker hat ein besonderes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Backofen-Dauer abgelaufen ist.
Den Wecker können Sie auch einstellen, wenn die Kindersicherung aktiv ist.

So stellen Sie ein

Beispiel:
20 Minuten



1. Taste Wecker drücken.
   Das Symbol blinkt.



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

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

Die Zeit ist abgelaufen

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

Weckerzeit ändern

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

Einstellung löschen

Taste Wecker 🔔 drücken. Taste – drücken, bis die Anzeige auf Null steht.

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

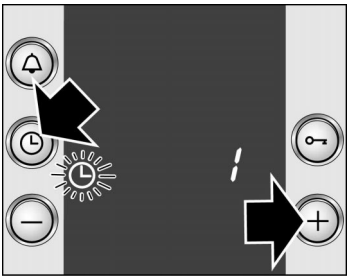
Ihr Backofen hat verschiedene Grundeinstellungen. Die Grundeinstellung Uhrzeit, die Signaldauer und die Übernahmezeit der Einstellung können Sie verändern.

Grundeinstellung	Funktion	Ändern in
Uhrzeit ◷ *1* =Uhrzeit im Vordergrund	Anzeige der Uhrzeit	Uhrzeit *0* = Uhrzeit ausgeblendet
Signaldauer 🔔 *2* = ca. 2 Min.	Signal nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	Signaldauer *1* = ca. 10 Sek. *3* = ca. 5 Min.
Übernahmezeit I→I *2* = mittel	Wartezeit zwischen den Einstellschritten, bis die Einstellung übernommmen wird	Übernahmezeit *1* = kurz *3* = lang

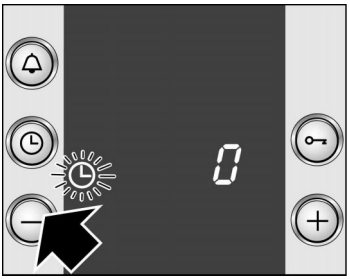
Grundeinstellungen ändern

Es darf kein Betrieb eingestellt sein.

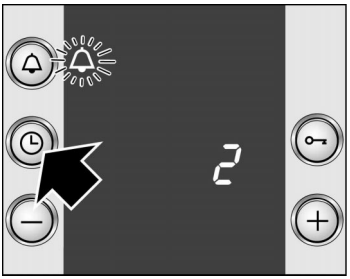
Beispiel: Uhrzeit ausblenden



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



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



3. Mit Taste Uhr ◷ bestätigen.

In der Anzeige erscheint eine 2 für die Grundeinstellung der Signaldauer.

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

Sie möchten nicht alle Grundeinstellungen ändern

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

Korrektur

Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

Kindersicherung

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

Backofen sperren

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 in gesperrtem Zustand einstellen.

Nach einem Stromausfall ist die eingestellte Kindersicherung gelöscht.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Gerät außen

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

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

Hinweise

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

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

Geräte mit Edelstahlfront

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

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

Geräte mit Aluminiumfront

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

Ungeeignet sind aggressive Reiniger, kratzende Schwämme und grobe Reinigungstücher.

Backofen

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

Zur leichteren Reinigung

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

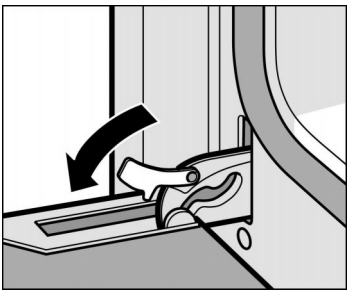
Backofenlampe einschalten

Stellen Sie den Funktionswähler auf ▭.

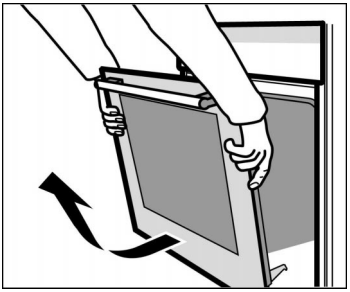
Backofentür aushängen



Achten Sie darauf, dass Sie nicht ins Scharnier greifen. Verletzungsgefahr!



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



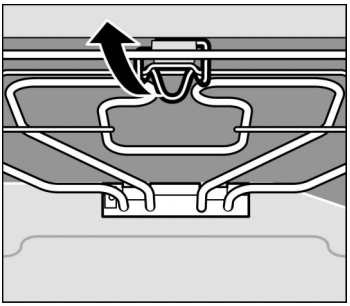
3. Backofentür schräg stellen.
   Mit beiden Händen links und rechts anfassen.
   Noch etwas weiter schließen und herausziehen.

Die Backofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Grillheizkörper herunterklappen

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

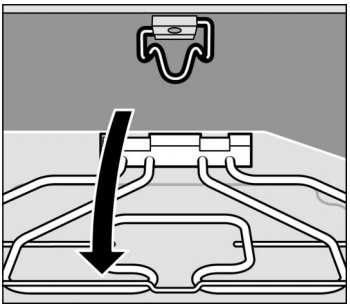
Achtung, der Backofen muss kalt sein.
Verbrennungsgefahr!



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 im Backofen 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 verkratzen 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.

Backofenboden, Decke und Seitenwände reinigen

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.

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

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

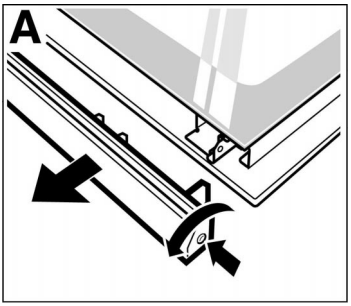
Glasabdeckung der Backofenlampe reinigen

Die Glasabdeckung reinigen Sie am besten mit Spülmittel.

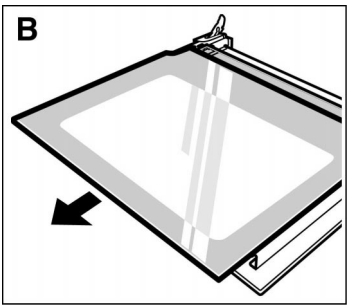
Reinigung der Glasscheiben

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

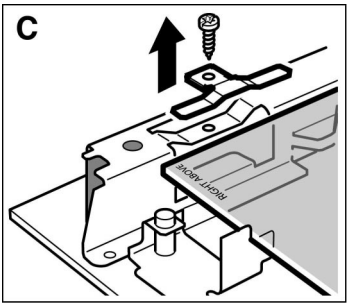
Ausbau



1. Backofentür ausbauen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Die Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Befestigung links und rechts lösen. (Bild A)



3. Die oberste Scheibe herausziehen. (Bild B)

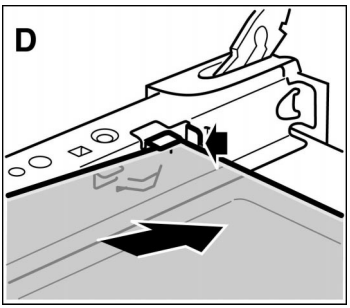


4. Die Klammern rechts und links aufschrauben und entfernen. (Bild C)
   Die Scheibe herausnehmen.

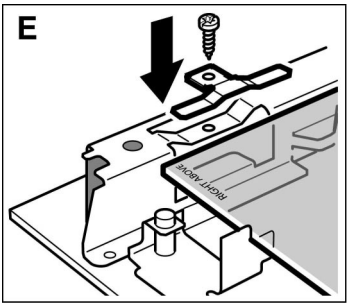
Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Einbau

Achten Sie darauf, dass links unten der Schriftzug “Right above” auf dem Kopf steht.



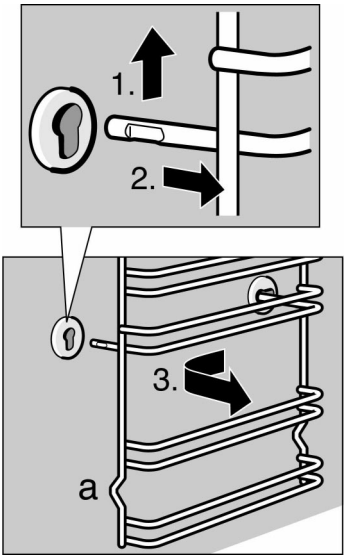
1. Die Glasscheibe schräg nach hinten einschieben. (Bild D)



2. Die Klammern aufsetzen und festschrauben. (Bild E)
3. Die oberste Scheibe einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.
4. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
5. 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.

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.

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

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

Backofenlampe an der Decke auswechseln

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

So gehen Sie vor



1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung durch Linksdrehen herausschrauben.
4. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
5. Glasabdeckung wieder einschrauben.
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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Tabellen und Tipps

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

Kuchen und Gebäck

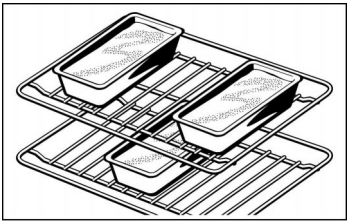
Backen auf einer Ebene

Wenn Sie Kuchen auf einer Ebene backen, verwenden Sie 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	⊟	170-190	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2	⊟	150-170	20-30
Biskuittorte	Springform	2	⊟	160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig**	dunkle Springform	1	⊟	170-190	70-90

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
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 Blech + Universalpfanne**	2 2+4	 	170-190 150-170	20-30 35-45
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag* (Obst)	Blech Blech + Universalpfanne**	3 2+4	 	170-190 150-170	40-50 50-60
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne	3		170-190	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Universalpfanne	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 Blech + Universalpfanne**	2 2+4	 	220-240 180-200	25-35 40-50

* Für sehr saftige Obstkuchen die tiefere Universalpfanne verwenden.

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

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		270 200	8 35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		270 200	8 40-50
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Universalpfanne	4		200-220	20-30

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	Blech	3		150-170	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	100-190
Windbeutel	Blech	2		200-220	30-40
Makronen	Blech	3		100-120	30-40
	Blech + Universalpfanne**	2+4		100-120	35-45
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5		100-120	40-50
Blätterteig	Blech	3		190-210	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4		190-210	30-40
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5		190-210	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 über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

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

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

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

Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

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

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

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

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

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

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.
Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

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

Fleisch

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

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten	1 kg		2		200-220	80
(z. B. Hochrippe)	1,5 kg	geschlossen	2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Rinderlende	1 kg		2		210-230	70
	1,5 kg	offen	2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	1		210-230	40
Steaks, durchgegart		Rost***	5		3	20
Steaks, rosa		Rost***	5		3	15
Schweinefleisch ohne Schwarte	1 kg		1		190-210	100
(z. B. Nacken)	1,5 kg	offen	1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Schweinefleisch mit Schwarte**	1 kg		1		180-200	120
(z. B. Schulter, Haxe)	1,5 kg	offen	1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210-230	70
Hackbraten	750 g	offen	1		170-190	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		150-170	120

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

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

*** Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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

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

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

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

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Rost	2		200-220	40-50
Hähnchenteile	je 250 g	Rost	2		200-220	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost	2		190-210	50-80
Ente	1,7 kg	Rost	2		170-190	90-100
Gans	3 kg	Rost	2		150-170	110-130
Babypute	3 kg	Rost	2		170-190	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		3		2	20-25
	1 kg	Rost*	2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	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. Nudelauflauf)		Auflaufform, Universalpfanne	3 3		210-230 210-230	30-40 20-30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)		Auflaufform oder Universalpfanne	2		150-170	50-60
Toast bräunen	4 Stück 12 Stück	Rost	5 5		3 3	6-7 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	2		190-210	15-25
	Pizza mit dickem Boden	2		170-190	20-30
	Pizza-Baguette	2		170-190	20-30
	Minipizza	3		180-200	10-20
Kartoffelprodukte*	Pommes Frites	2		190-210	20-30
	Kroketten	2		190-210	20-30
	Herzoginkartoffeln	2		190-210	20-30
	Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	2		190-210	15-25
Backwaren*	Brötchen	3		190-210	10-20
	Brezeln	3		200-220	10-20
Bratlinge*	Fischstäbchen	2		180-200	5-15
	Hähnchen Sticks	2		180-200	10-20
	Gemüseburger	2		180-200	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		Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet
Sonstige Tiefkühlprodukte* Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		50 °C

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

Dörren

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

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

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

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

Hinweis

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

Einkochen

Vorbereiten

Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.
Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

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

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

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Backofen.

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

So stellen Sie ein

1. Universalpfanne in Höhe 2 einschieben. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.

2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.

3. Backofentür schließen.

4. Funktionswähler auf ⊟ stellen.

5. Temperaturwähler auf 170 bis 180 °C stellen.

Einkochen von Obst

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

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.

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 ºC lagern.

	Tips zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen
Backen	mit Ober-/Unterhitze max. 200 ºC, mit 3D-Heißluft max.180 ºC. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Plätzchen	mit Ober-/Unterhitze max. 190 ºC, mit 3D-Heißluft max. 170 ºC.
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 ºC erreicht, auf die gewünschte Fortkochstufe zurückschalten.
Frittieren	Das Fett soll nicht heißer als 175 ºC 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 ºC	Backdauer Minuten
Spritzgebäck	Blech	2	⊟	150-170	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4	🌀	140-160	30-40
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5	🌀	140-160	40-50
Small Cakes 20 Stück	Blech	3	⊟	160-180	20-30

Gericht	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Blech + Universalpfanne** 2 Bleche* + Universalpfanne***	2+4 2+3+5		150-170 150-170	25-35 30-40
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Hefeblechkuchen	Universalpfanne Blech + Universalpfanne**	3 2+4		170-190 150-170	40-50 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 ⅔ der Zeit wenden. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.