

BOSCH
Invented for life



DE Gebrauchsanleitung

Inhaltsverzeichnis

Sicherheits– und Warnhinweise 5

Vor dem Einbau 5

Hinweise zu Ihrer Sicherheit 6

Ursachen für Schäden 7

Ihr neuer Backofen 9

Bedienfeld 9

Funktionswähler 10

Uhr 11

Temperaturwähler 12

Garraum 12

Zubehör 13

Vor dem ersten Gebrauch 15

Uhrzeit einstellen 15

Backofen erhitzen 15

Reinigung des Zubehörs 15

Backofen einstellen 16

Heizart und Temperatur 16

Garzeiten 17

Ausschaltzeit 18

Schnellaufheizung 19

Pflege und Reinigung 20

Reinigungsmittel 20

Beleuchtungs–funktion 22

Gestelle aus- und einhängen 22

Backofentür ein– und aushängen 23

Türgläser ein– und ausbauen 25

Inhaltsverzeichnis

Was bei Störungen zu tun ist 27

Übersicht von Betriebsstörungen 27

Backofenlampe an der Decke auswechseln 28

Glasabdeckung 28

Kundendienst 29

Hinweise zu Energieeinsparung und Umweltschutz 30

Energie sparen 30

Umweltgerecht entsorgen 30

Tabellen und Vorschläge 31

Kuchen und Backwaren 31

Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen . 33

Fleisch, Geflügel, Fisch 34

Praktische Ratschläge für die Zubereitung von Braten im Backofen und unter dem Grill 38

Besondere Gerichte 39

Aufläufe, Soufflés, Toast 40

Auftauen 41

Dörren 41

Tiefgefrorene Fertiggerichte 42

Einkochen von Marmelade 42

Normierte Lebensmittel 44

⚠ Sicherheits– und Warnhinweise

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Heben Sie die Bedienungs- und Montageanleitungen gut auf. Sollten Sie das Gerät an Dritte weitergeben, muss die entsprechende Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

Diese Bedienungsanleitung ist gültig für einzeln stehende Backöfen sowie für Backöfen in Kombination mit der Kochmulde. Bei Backöfen mit Kochmulden muss die Bedienungsanleitung der Kochmulde für deren Einstellungen gelesen werden.

Vor dem Einbau

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

Nur ein anerkannter Fachtechniker darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch einen falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes, dass der elektrische Anschluss Ihres Hauses über eine Erdungsfeder verfügt und alle geltenden Sicherheitsvorschriften erfüllt. Einbau und Anschluss Ihres Gerätes müssen von einem anerkannten Techniker durchgeführt werden.
Der Gebrauch dieses Gerätes ohne Erdungsklammer oder mit falschem Anschluss kann in sehr seltenen Fällen ernste Schäden verursachen (Verletzungen und Tod durch Stromschlag).
Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eine fehlerhafte Funktionsweise oder für mögliche Schäden durch unsachgemäßen elektrischen Anschluss.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

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

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Gerätetür

Nie die Gerätetür öffnen während des Betriebs. Wenn möglich, schliessen Sie immer die Backofentür selbst nach dem Ausschalten.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!
Nie die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen.
Halten Sie kleine Kinder fern.

Brandgefahr!
Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Kurzschlussgefahr!
Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrühungsgefahr!
Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf.

Verbrennungsgefahr!
Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

Heißes Zubehör und Geschirr

Verbrennungsgefahr!
Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.
Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Besondere Sicherheit der Tür

Bei Rezepten mit langer Backdauer und hohen Temperaturen kann die Backofentür sehr heiß werden.

Wenn in Ihrem Haushalt kleine Kinder leben, sollten Sie diese während des Backofenbetriebs gut beaufsichtigen.

Zusätzlich bieten wir eine Schutzeinrichtung an, welche eine direkte Berührung der Backofentür verhindert. Dieses Sonderzubehör 671383 können Sie bei unserem Kundendienst erwerben.

Ursachen für Schäden

Zubehör, Kochgeschirr, Folien, Backpapier oder Alufolie auf dem Backofenboden

Kein Zubehör auf den Backofenboden stellen. Den Backofenboden nicht mit Folie oder Papier abdecken. Kein Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen, wenn die Temperatur über 50°C liegt.
Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Wasser im heißen Backofen

Kein Wasser im Inneren des heißen Backofens verschütten. Es entsteht Wasserdampf. Wärmeschwankungen können Schäden am Email und am Zubehör verursachen.

Flüssige Nahrungsmittel

Keine Flüssigkeiten über einen längeren Zeitraum im Inneren des Backofens bei geschlossener Backofentür aufbewahren. Das Email wird beschädigt.

Fruchtsäfte

Das Blech bei der Zubereitung von saftigem Obstkuchen nicht zu voll machen. Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
Wenn möglich, das tiefere Email–Backblech verwenden.

Auskühlen bei offener Gerätetür

Den Backofen nur bei geschlossener Backofentür auskühlen lassen. Angrenzende Möbelfronten können mit der Zeit beschädigt werden, auch wenn die Backofentür nur leicht geöffnet ist.

Stark verschmutzte Backofendichtung

Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.

Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche

Nicht auf die offene Backofentür lehnen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Backofentür abstellen.

Gerät transportieren

Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten;

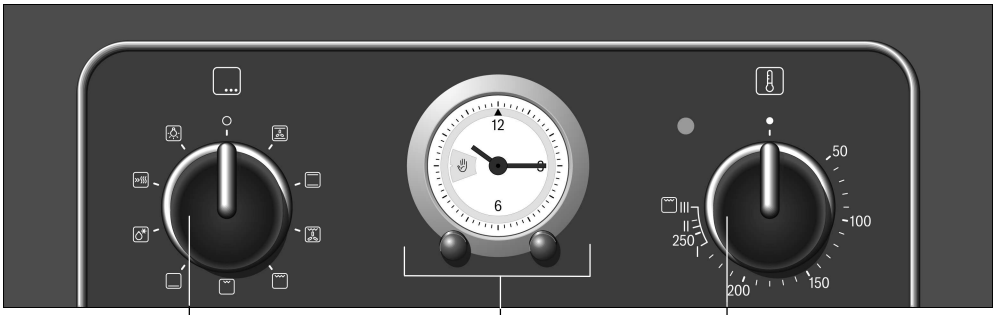
- der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und könnte abbrechen
- die Glasscheibe in der Backofentür könnte sich verschieben und eine Versetzung zwischen Backofenfront und Glasscheibe zur Folge haben.

Ihr neuer Backofen

Hier lernen Sie Ihren neuen Backofen kennen. In diesem Abschnitt erklären wir Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Ebenso finden Sie hier Informationen zu Zubehör und Bestandteilen im Inneren des Backofens.

Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht des Bedienfeldes. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen möglich.



Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

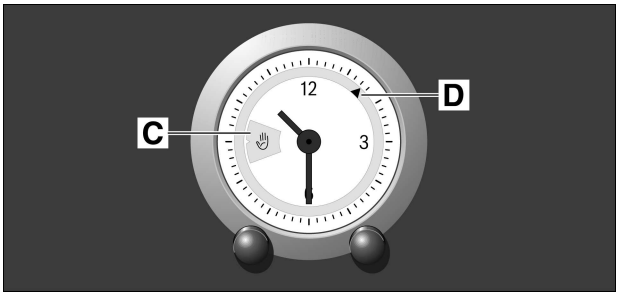
Stellung		Verwendung
o	Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Umluft*	Für Kuchen und Backwaren. Ein Garen auf zwei Ebenen ist möglich. Ein Gebläse an der Backofenrückwand verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum.
	Ober-/Unterhitze*	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
	Umluftgrillen	Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch. Grillheizkörper und Gebläse schalten sich abwechselnd ein und aus. Das Gebläse verteilt die Grillhitze gleichförmig um die Speisen.
	Grill, große Fläche	Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fisch. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Grill, kleine Fläche	Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fisch. Der innere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
	Unterhitze	Einkochen und Nachbacken oder -bräunen. Die Hitze kommt von unten.
	Auftauen	Auftauen von z. B. Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Das Gebläse wirbelt die heiße Luft um die Speisen.
	Schnellaufheizung	Der Backofen erreicht sehr schnell die eingestellte Temperatur.
	Licht	Backofenlampe einschalten.

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

Wenn eine Heizart ausgewählt ist, schaltet sich die Glühlampe im Backofeninnenraum ein und in einigen Backöfen leuchtet die Anzeigelampe über dem Funktionswähler auf.

Uhr

Mit der Uhr kann die Uhrzeit eingestellt, der Backofen für das automatische Ausschalten programmiert und die Zeit für den Beginn des Garvorgangs verzögert werden.



	Verwendung
Linker Drehknopf	Zeit, Betriebsweise (manuell oder automatisch) und Garzeit auswählen.
Rechter Drehknopf	Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs auswählen.
Anzeige ***C***	Garzeit, manuelle Betriebsweise ✋ und Abschaltung des akustischen Signals 🔕 anzeigen. Positionen: 0–180 Garzeit ✋ manuelle Betriebsweise 🔕 akustisches Signal abgeschaltet
Anzeige ***D***	Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs anzeigen. ▲ Beginn

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Stellung		Bedeutung
●	Nullstellung	Der Backofen heizt nicht.
50-270	Temperaturbereich	Temperatur im Garraum in ºC.
I, II, III	Grillstufen	Grillstufen für den Grill mit kleiner ⊡ und großer Fläche ⊡ I = Stufe 1, leicht II = Stufe 2, mittel III = Stufe 3, stark

Wenn der Backofen heizt, leuchtet die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler auf. In den Heizpausen erlischt sie. Die Anzeigelampe leuchtet weder bei eingeschalteter Lichtfunktion ⊡ noch bei Auftaufunktion ⊡.

⚠ Bei Verwendung des Grills bei Garzeiten über 15 Minuten Temperaturwähler auf niedrige Grilltemperatur einstellen.

Garraum

Ihr Backofen hat im Garraum ein Kühlgebläse und eine Lampe.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

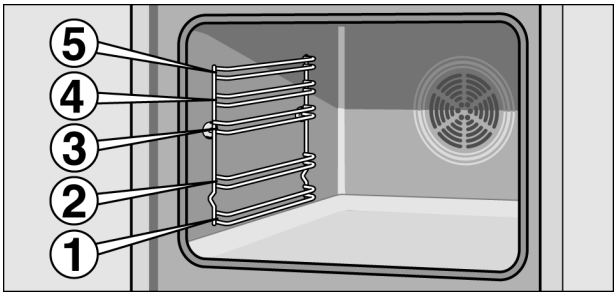
Lampe

Während des Betriebs, leuchtet die Lampe im Garraum. Mit der Stellung ⊡ am Funktionswähler können Sie die Lampe ohne Heizung einschalten.

Zubehör

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

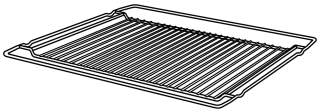
Sie können das Zubehör zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.



Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit.

Ihr Backofen verfügt nur über einige der folgenden Zubehörteile.

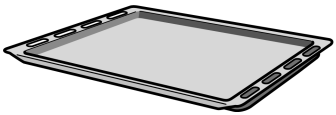
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen. Geben Sie bitte die HEZ-Nummer an.



Rost

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

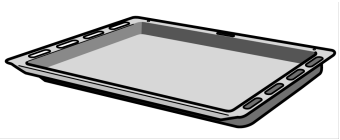
Rost mit der Krümmung nach unten ⌣ einschieben.



Email–Backblech, flach

Für Kuchen, Teigwaren und Plätzchen.

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



Email–Backblech, tief (Universalpfanne)

Für saftige Kuchen, Backwaren, gefrorene Speisen und große Braten. Es kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

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

Sonderzubehör

Sonderzubehör ist im Fachhandel oder über unseren Kundendienst erhältlich.
Die Verfügbarkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

Email-Backblech HEZ 361000	Für Kuchen und Plätzchen.
Universalpfanne HEZ 362000	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Rost HEZ 364000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Pizzablech HEZ 317000	Ideal für Pizza, Tiefkühlprodukte oder große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost und orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.
Metallbräter HEZ 6000	Der Bräter ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes. Er ist für die Kochsensorik, aber auch für die Programm- oder Bratautomatik geeignet. Der Bräter ist außen emailiert und innen antihaft-beschichtet.
Glasbräter HEZ 915001	Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet ist er für die Programm- oder Bratautomatik.
3-fach Teleskop-Vollauszug HEZ 368301	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne das es kippt.

Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie, was Sie tun müssen, bevor Sie Ihren Backofen zum ersten Mal in Gebrauch nehmen. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheits– und Warnhinweise*.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss oder einer Unterbrechung in der Stromversorgung muss die Uhr eingestellt werden.

Den linken Drehknopf drücken, nach links drehen und die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Während eine Dauer abläuft, kann die Uhrzeit nicht verändert werden.

Backofen erhitzen

Um den Geruch nach Neugerät zu beseitigen, erhitzen Sie den Backofen in geschlossenem und leerem Zustand. Ideal dafür ist eine Stunde bei Ober-/Unterhitze ⊟ mit 240°C.
Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste im Backofeninnenraum befinden.

1. Mit dem Funktionswähler ⊟ Ober–/Unterhitze einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 240°C einstellen.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Dazu den Funktionswähler auf Nullstellung drehen.

Reinigung des Zubehörs

Bevor Sie das Zubehör zum ersten Mal gebrauchen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Backofen einstellen

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen.
Sie können für Ihr Gericht die Dauer und Endezeit am Backofen einstellen. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Zeitfunktionen einstellen* nach.

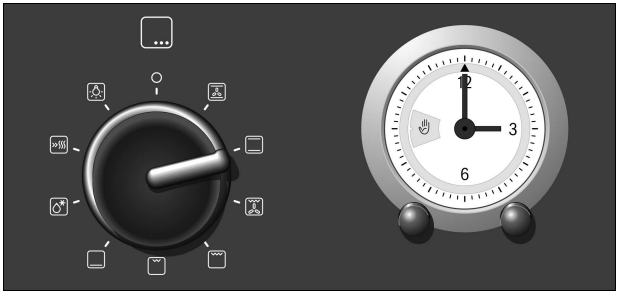
Hinweis

Heizen Sie den leeren geschlossenen Garraum vor, bevor Sie Ihr Gericht in den Garraum geben, um die Entstehung des Kondenswassers zu verhindern.

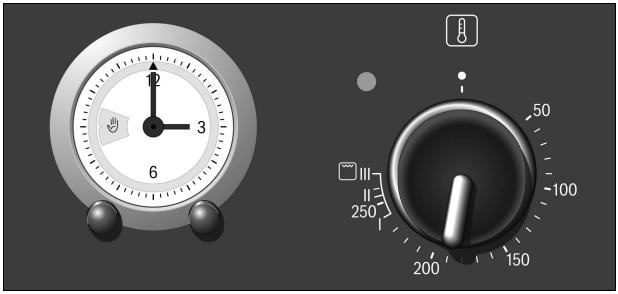
Heizart und Temperatur

Beispiel in den Abbildungen: Ober-/Unterhitze bei 190°C.

1. Manuellen Betrieb ✋ mit dem linken Drehknopf auswählen.
2. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



3. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern

Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

Hinweise

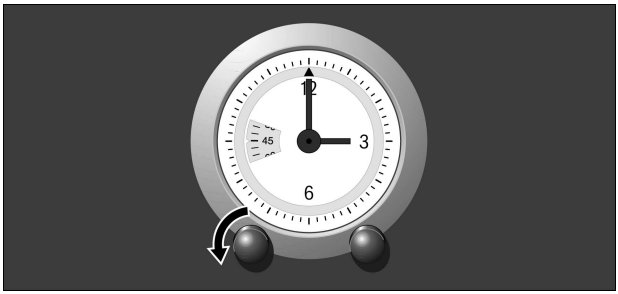
Bevor der Backofen heizt, müssen der kleine Uhrzeiger und die Markierung ▲ (Einschaltzeit) übereinstimmen.
Hierzu den rechten Drehknopf drücken und drehen, bis ein Klickgeräusch zu hören ist.

Garzeiten

Am Backofen können Sie die Garzeiten für die Gerichte und Speisen einstellen. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch aus. So müssen Sie keine anderen Arbeiten unterbrechen, um den Ofen auszuschalten. Die Garzeiten werden immer eingehalten, auch, wenn Sie gerade nicht aufpassen.

Beispiel in den Abbildungen: Garzeit von 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
3. Mit dem linken Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen.



Der Backofen startet. Die Dauer läuft rückwärts ab.

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen.
Den linken Drehknopf auf die Position 🔔 drehen. Das akustische Signal schaltet sich aus.
Den Funktionswähler auf die Position *0* drehen.
Der Backofen ist ausgeschaltet.
Den linken Drehknopf auf die Position ✋ drehen.

Die Einstellungen ändern

Mit dem linken Drehknopf kann jederzeit die Dauer der Garzeit geändert werden.

Die Garzeit löschen

Den linken Drehknopf auf die Position ✋ drehen.

Hinweise

Bevor der Backofen heizt, müssen der kleine Uhrzeiger und die Markierung ▲ (Einschaltzeit) übereinstimmen.
Hierzu den rechten Drehknopf drücken und drehen, bis ein Klickgeräusch zu hören ist.

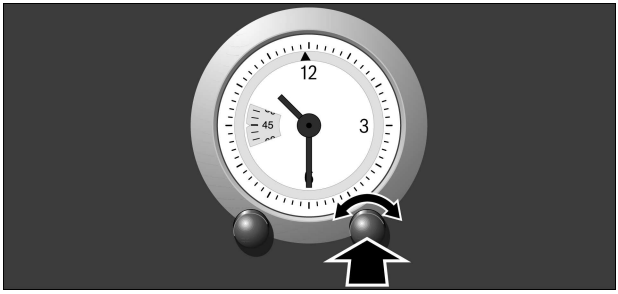
Ausschaltzeit

Der Backofen ermöglicht eine Programmierung der Zeit, zu der die Speise fertig sein soll. In diesem Fall schaltet sich der Backofen automatisch ein und zur gewünschten Zeit wieder aus.
Sie können die Speisen z. B. am Morgen in den Garraum stellen und den Backofen so programmieren, dass sie mittags fertig sind.

Stellen Sie sicher, dass Lebensmittel nicht verderben, weil sie zu lange Zeit im Backofen waren.

Beispiel in der Abbildung: Es ist 10:30 Uhr, die Garzeit beträgt 45 Minuten und der Backofen soll sich um 12:30 Uhr ausschalten. Einschaltzeit 11:45.

1. Funktionswähler einstellen.
2. Temperaturwähler einstellen.
3. Den Beginn der Garzeit durch Drücken und Drehen des rechten Drehknopfes zurücksetzen.



Der Backofen schaltet sich zur programmierten Uhrzeit ein und danach schaltet er sich automatisch wieder aus.

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen.
Den linken Drehknopf auf die Position 🔔 drehen. Das akustische Signal schaltet sich aus.
Den Funktionswähler auf die Position *0* drehen.
Der Backofen ist ausgeschaltet.
Den linken Drehknopf auf die Position ✋ drehen.

Die Ausschaltzeit ändern

Die Ausschaltzeit mit dem rechten Drehknopf ändern. Die Ausschaltzeit nicht ändern, wenn die Garzeit bereits läuft. Die Zubereitung des Gerichts könnte dadurch beeinflusst werden.

Ausschaltzeit löschen

Den linken Drehknopf auf die Position ✋ drehen.

Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung erreicht Ihr Backofen die eingestellte Temperatur besonders schnell.

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei Temperaturen über 100ºC.

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie die Speisen erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

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

Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet auf.
Der Backofen beginnt zu heizen.

Ende der Schnellaufheizung

Die Anzeigelampe erlischt.
Die Speisen in den Backofen stellen und diesen programmieren.

Schnellaufheizung abbrechen

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Pflege und Reinigung

Ihr Backofen bleibt lange strahlend und voll funktionstauglich, wenn er richtig gereinigt und gepflegt wird. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Tipps und Hinweise

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

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

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Backofens.
Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Daher können sie sich rau anfühlen, was aber keinen Einfluss auf den Korrosionsschutz hat.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle.
Nicht verwenden:

- scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel,
- harte Topfreiniger oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Spültücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Backofenfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Wasser–, Fett–, Maismehl– und Eiweißflecken sofort entfernen, darunter kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Glas	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keinen Glasschaber verwenden.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keinen Glasschaber verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung (Nicht abnehmen!)	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Backofenboden und emaillierte Wände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie ein Metallschwämmchen aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten Garraum verwenden.

Beleuchtungs–funktion

Für eine erleichterte Backofenreinigung ist es möglich, die Lampe im Innenraum des Backofens einzuschalten.

Die Backofenlampe einschalten

Stellen Sie den Funktionswähler auf Position ☼.

Die Lampe schaltet sich ein. Der Temperaturwähler muss ausgeschaltet sein.

Die Backofenlampe ausschalten

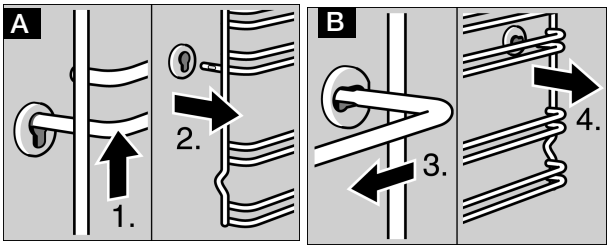
Stellen Sie den Funktionswähler auf Position o.

Gestelle aus- und einhängen

Zum Reinigen können Sie die Gestelle herausnehmen. Der Backofen muss abgekühlt sein.

Gestelle aushängen

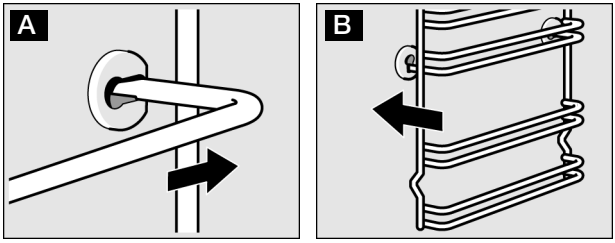
1. Gestelle vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen
4. und herausnehmen (Bild B).



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

1. Gestell zuerst in die hintere Buchse einstecken, etwas nach hinten drücken (Bild A)
2. und dann in die vordere Buchse einhängen (Bild B).

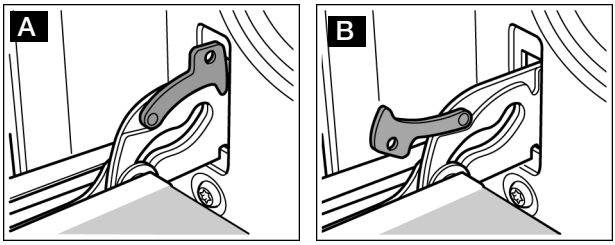


Die Gestelle passen rechts und links. Die Ausbuchtung muss immer unten sein.

Backofentür ein– und aushängen

Zum Ausbau und Reinigen der Türgläser kann die Backofentür ausgehängt werden.

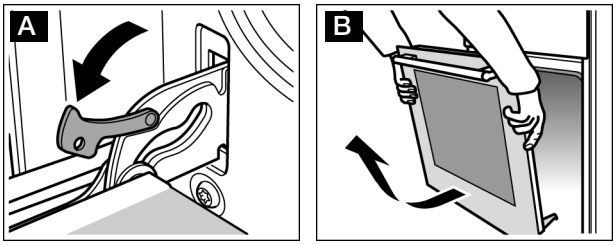
Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn der Sperrhebel in geschlossener Position ist (Abb. A), kann die Tür nicht ausgehängt werden.
Wenn der Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt ist (Abb. B), sind die Scharniere gesichert. So können sie nicht plötzlich zuschnappen.



⚠ Verletzungsgefahr! Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie plötzlich zuschnappen.
Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt sind.

Tür aushängen

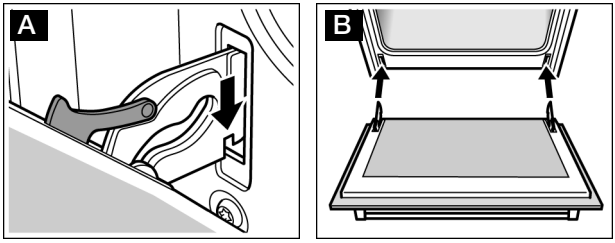
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen. (Abb. A)
3. Backofentür bis Anschlag schließen. (Abb. B) Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



Tür einhängen

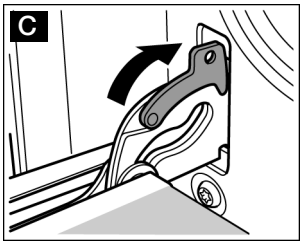
Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die jeweilige Öffnung eingeführt werden. (Abb. A)
2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten. (Abb. B)



Wenn die Scharniere nicht korrekt eingebaut werden, kann die Tür verschoben sein.

3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen. (Abb. C)
Backofentür schließen.



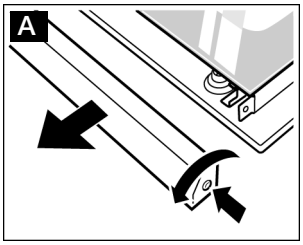
⚠ Verletzungsgefahr! Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

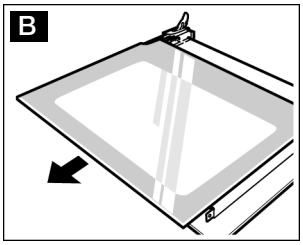
Türgläser ein– und ausbauen

Die Türgläser in der Backofentür können für die Reinigung ausgebaut werden.

Ausbauen

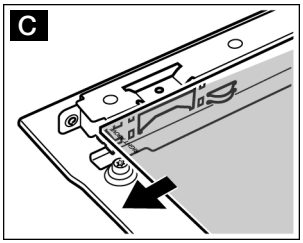
1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen. (Abb. A)
3. Oberstes Türglas anheben und herausziehen. (Abb. B)





Bei Türen mit drei Gläsern folgendermaßen vorgehen:

4. Türglas herausnehmen. (Abb. C)



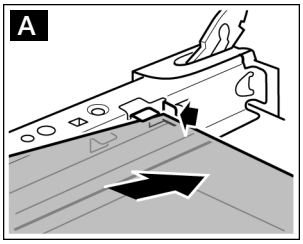
Reinigen Sie die Gläser mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Glasschaber oder harte metallische Topfreiniger verwenden, da das Glas beschädigt werden könnte.

Einbauen

Bei Backofentüren mit zwei Gläsern Schritte 2 bis 4 vornehmen.

1. Türglas schräg nach hinten einschieben. (Abb. A)
Darauf achten, dass sich die Inschrift "Right above" oben rechts befindet.



2. Oberes Türglas schräg nach hinten einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.

3. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.

4. Backofentür einhängen.

Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Gläser ordnungsgemäß eingebaut sind.

Was bei Störungen zu tun ist

Tritt eine Störung auf, so handelt es sich oft nur um eine Kleinigkeit, die leicht zu lösen ist. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte mit Hilfe der Tabelle die Störung selbst zu beheben.

Übersicht von Betriebsstörungen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Der Backofen funktioniert nicht.	Sicherung ist defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Der Backofen heizt nicht.	Uhrzeit und Startzeit stimmen nicht überein.	Stellen Sie sicher, dass der kleine Uhrzeiger und die Markierung ▲ (Einschaltzeit) übereinstimmen.
	Der linke Drehknopf steht auf der Position ⌀.	Den linken Drehknopf auf die Position ✋ drehen.

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

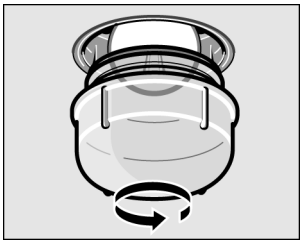
Backofenlampe an der Decke auswechseln

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

⚠ 1. Stromschlaggefahr!
Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

2. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.

3. Glasabdeckung durch Linksdrehen herausschrauben.



4. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.

5. Glasabdeckung wieder einschrauben.

6. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden.
Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

Unser Kundendienst steht Benutzern für Reparaturen des Geräts, den Kauf von Zubehör oder Ersatzteilen und für Fragen jeder Art im Zusammenhang mit unseren Produkten und Dienstleistungen zur Verfügung.
Die Kontaktdaten unseres Kundendienstes können der Anlage entnommen werden.

Geräte– und Fabrikationsnummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Gerätenummer (E) und Fabrikationsnummer (FD) Ihres Gerätes an.
Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der rechten Seite der Backofentür.
Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E–Nummer:	FD– Nummer:

Kundendienst ☎

Hinweise zu Energieeinsparung und Umweltschutz

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energie sparen

Den Backofen nur dann vorheizen, wenn dies im Rezept oder in den Gartabellen angegeben ist.

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

Öffnen Sie die Backofentür beim Garen, Backen oder Braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist gemäß der Richtlinie über Elektro– und Elektronik–Altgeräte (WEEE 2002/96/CE) gekennzeichnet.
Diese Richtlinie legt den Rahmen für Rücknahme und Verwertung von Altgeräten europaweit fest.

Tabellen und Vorschläge

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die dafür jeweils optimale Einstellung. Sie finden auch Informationen über das Zubehör und auf welcher Höhe des Backofens die Gerichte eingestellt werden sollten. Außerdem haben wir für Sie Vorschläge für das Kochgeschirr und die Zubereitung der Gerichte zusammengestellt und geben Ihnen eine kleine Hilfestellung, falls einmal etwas nicht so gut gelingt.

Wenn Sie ein eigenes Rezept nachkochen möchten, können Sie sich mit Hilfe der Tabelle an einer ähnlichen Speise orientieren.

Kuchen und Backwaren

Backformen

Zum Backen eignen sich am Besten Kuchenformen aus dunklem Metall.

Stellen Sie die Backform immer auf den Rost.

Tabellen

Die folgende Übersicht zeigt die Backzeiten von dem Zeitpunkt an, zu dem die Speisen in den kalten Ofen gestellt werden. So wird Energie gespart. Wenn Sie den Backofen vorheizen, verkürzen sich die aufgelisteten Backzeiten um 5 bis 10 Minuten.

In den Tabellen finden Sie die für die Zubereitung der Kuchen oder Teigwaren beste Heizart.
Temperatur und Backzeit hängen von der Menge und der Konsistenz des Teigs ab. Daher wird in den Rezepten stets eine Zeitspanne für das Backen genannt. Versuchen Sie es zunächst mit dem niedrigsten Wert. Mit einer niedrigeren Temperatur erhält man eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn nötig, die Temperatur beim nächsten Mal erhöhen.

Im Abschnitt ”Praktische Ratschläge zum Backen” finden Sie weitere Informationen.

Kuchen für Zubereitung in der Backform	Backform auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backzeit in Minuten
Torte	Tortenbackform aus Blech, Ø 31 cm	1 2+3	 	220-240 190-210	40-50 45-55
Quiche	Kuchenbackform aus Blech, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Kuchen*	Kuchenbackform aus Blech, 28 cm	2		180-200	50-60

* Zum gleichzeitigen Backen von mehreren Kuchen stellen Sie mehrere Backformen auf den Rost.

Blechkuchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backzeit in Minuten
Pizza	Email–Backblech Aluminiumblech + flaches Email–Backblech* Aluminiumblech + Universalpfanne*	2 2+3 2+4	 	210-230 180-200 180-200	25-35 35-45 35-45
Blätterteig	Email–Backblech Aluminiumblech + flaches Email–Backblech* Aluminiumblech + Universalpfanne*	3 2+3 2+4	 	170-190 170-190 170-190	20-30 35-45 35-45

* Beim Backen auf zwei Ebenen immer die tiefe Universalpfanne auf die obere Stufe und das flache Email–Backblech auf die untere Stufe einschieben.

Zusätzliche Backbleche erhalten Sie im Fachhandel oder bei unserem Kundendienst.

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backzeit in Minuten
Hefebrot aus 1,2 kg Mehl* (Vorheizen)	Email–Backblech	2		270 200	8 35-45
Sauerteigbrot aus 1,2 kg Mehl* (Vorheizen)	Email–Backblech	2		270 200	8 40-50
Brötchen (z. B. aus Roggen)	Email–Backblech	3		200-220	20-30

* Niemals Wasser direkt in den heißen Ofen geben.

Backwaren		Höhe	Heizart	Tempera–tur ºC	Backzeit in Minuten
Kekse und Plätzchen	Backblech 2 Backbleche*	3 2+3	 	150-170 140-160	10-20 25-35
Baisertörtchen	Backblech	3		80-100	120-150
Windbeutel	Backblech	2		190-210	30-40
Makronen	Backblech 2 Backbleche*	3 2+3	 	100-120 100-120	30-40 35-45

* Beim Backen auf zwei Ebenen schieben Sie immer das Email–Backblech nach oben.

Zusätzliche Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen

Wenn Sie ein eigenes Rezept verwenden möchten	Sie können sich an einem Ihrem Gericht ähnlichen Rezept orientieren, das in der Tabelle aufgeführt ist.
Wie prüfe ich, ob der Kuchen fertig ist?	Stechen Sie mit einem feinen Holzstäbchen etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit in die höchste Stelle des Kuchens hinein. Wenn am Holzstäbchen keine Teigreste haften, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen ist nicht aufgegangen.	Verwenden Sie das nächste Mal weniger Flüssigkeit für das Rezept oder wählen Sie eine um 10 Grad niedrigere Temperatur zum Backen. Beachten Sie auch die Zeiträume, in denen Sie den Teig laut Rezept kneten sollten.
Der Kuchen ist in der Mitte gut aufgegangen, fällt aber zu den Rändern hin ab.	Fetten Sie die Backform nicht ein. Wenn der Kuchen fertig ist, lösen Sie ihn mit Hilfe eines Messers vorsichtig aus der Backform.
Der Kuchen ist oben zu sehr gebräunt.	Schieben Sie den Kuchen auf eine tiefere Stufe, wählen Sie eine niedrigere Backtemperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.

Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie den fertigen Kuchen mehrmals mit einem feinen Holzstäbchen ein. Träufeln Sie nun einige Tropfen Fruchtsaft oder Alkohol darüber. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Backtemperatur um 10 Grad und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Brot oder Backwerk (zum Beispiel Quarkkuchen) sieht außen gut aus, ist innen aber klebrig (feucht, mit nassen Stellen).	Nehmen Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit und lassen Sie die Speise längere Zeit bei geringerer Hitze im Backofen. Backen Sie bei Torten mit saftigem Belag zunächst den Tortenboden. Streuen Sie dann gehackte Mandeln oder Semmelbrösel auf den Tortenboden, bevor Sie ihn belegen. Beachten Sie die Anweisungen im Rezept und die Backzeiten.
Die Plätzchen haben eine unregelmäßige Bräunung.	Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein; die Plätzchen werden so gleichmäßiger gebacken. Empfindliche Plätzchen mit Ober– und Unterhitze auf einer Stufe backen. Überstehendes Backpapier kann Einfluss auf die Luftzirkulation haben. Schneiden Sie es immer auf die Größe des Backbleches zu.
Sie haben auf verschiedenen Stufen gebacken. Die Plätzchen auf dem oberen Backblech sind dunkler als die auf dem unteren.	Stellen Sie zum Backen auf verschiedenen Stufen immer die Umluft ein. Wenn mehrere Backbleche eingeschoben werden, müssen diese nicht unbedingt zur gleichen Zeit fertig werden.
Beim Backen von saftigen Kuchen bildet sich Kondenswasser.	Beim Backen kann sich Wasserdampf bilden. Ein Teil dieses Wasserdampfes wird über den Dunstabzug des Backofens abgeleitet und kann sich in Form von Wassertröpfchen am Bedienfeld oder den Frontseiten der angrenzenden Möbel niederschlagen. Das hängt von der jeweiligen Situation ab.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Gefäß

Jedes hitzebeständige Gefäß kann verwendet werden.

Stellen Sie das Gefäß stets in die Mitte des Rostes.

Heiße Glasgefäße sollten immer auf einem trockenen Küchenhandtuch abgestellt werden. Heißes Glas kann platzen, wenn der Boden des Gefäßes auf eine feuchte oder nasse Oberfläche gestellt wird.

Praktische Ratschläge zum Braten

Wie der Braten gelingt, hängt von der Art und der Qualität des verwendeten Fleisches ab.

Wenn Sie einen mageren Braten zubereiten, geben Sie 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit zu. Wenn Sie ein Fleischragout machen, geben Sie je nach Fleischmenge 8 bis 10 Esslöffel Flüssigkeit zu.

Fleischstücke sollten immer nach der Hälfte der Garzeit umgedreht werden.

Der fertige Braten sollte noch etwa 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen bei geschlossener Backofentür ruhen. So kann sich der Bratensaft besser verteilen.

Praktische Ratschläge für das Grillen

Bereiten Sie Grillgerichte stets bei geschlossenem Ofen zu.

Fleischstücke, die Sie grillen möchten, sollten möglichst dieselbe Dicke haben. Sie sollten wenigstens 2 bis 3 cm dick sein, damit sie gleichmäßig gebräunt werden und saftig bleiben. Würzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Fleischscheiben direkt auf das Rost. Wenn Sie nur ein Fleischstück grillen möchten, legen Sie dies in die Mitte des Rostes. Dort gelingt es besser.
Schieben Sie außerdem das Email–Backblech auf Höhe 1 in den Backofen. Mit dem Backblech fangen Sie den Bratensaft auf, der Backofen bleibt sauberer.

Drehen Sie die Fleisch– oder Fischteile nach zwei Dritteln der angegebenen Garzeit um.

Die Grillheizung schaltet sich automatisch aus und ein. Das ist normal. Die Abstände zwischen dem Ein– und Ausschalten hängen von der eingestellten Leistung ab.

Fleisch

Die folgende Übersicht zeigt die Garzeiten von dem Zeitpunkt an, zu dem das Gargut in den kalten Ofen gestellt wird. Die Garzeiten in der Tabelle sind nur zur Anschauung gedacht und können je nach Güteklasse und Art des Fleisches abweichen.

Fleisch	Gewicht	Gefäß	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Garzeit in Minuten
Rinderschmorbraten	1 kg		2		220-240	90
(z.B. Rippchen)	1,5 kg	geschlossen	2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Rinderlende	1 kg		2		210-230	70
	1,5 kg	offen	2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rosa Roastbeef*	1 kg	offen	1		210-230	40
Durchgebratene Steaks		Rost***	5		3	20
Rosa Steaks		Rost***	5		3	15
Schweinefleisch ohne	1 kg		1		190-210	100
Speckschwarte (z.B. Nacken)	1,5 kg	offen	1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Schweinefleisch mit	1 kg		1		180-200	120
Speckschwarte**	1,5 kg	offen	1		170-190	150
(z.B. Schulter, Haxe)	2 kg		1		160-180	180
Geräucherte Schweinerippen mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210-230	70
Hackbraten	750 g	offen	1		170-190	70
Würstchen	etwa 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	110

* Roastbeef nach der Hälfte der Garzeit wenden. Nach der Garzeit in Aluminiumfolie einschlagen und 10 Minuten im Backofen ruhen lassen.

** Die Schwarte mehrfach einschneiden. Wenn das Fleisch gewendet werden soll, schieben Sie es zunächst mit der Schwarte nach unten ein.

*** Email–Backblech auf Höhe 1 einschieben.

Geflügel

Die folgende Übersicht zeigt die Garzeiten von dem Zeitpunkt an, zu dem das Gargut in den kalten Ofen gestellt wird.

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf Geflügel ohne Füllung, das zum Garen vorbereitet wurde.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie das Email–Backblech in Höhe 1.

Stechen Sie bei der Zubereitung von Ente und Gans die Haut unter den Flügeln mehrmals ein: so kann das Fett entweichen.

Wenden Sie das Geflügel nach zwei Dritteln der Garzeit.

Geflügelfleisch wird saftig braun, wenn es nach dem Garen mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft eingerieben wird.

Geflügel	Gewicht	Gefäß	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Garzeit in Minuten
Halbe Hähnchen, 1 bis 4 Stück	zu je 400 g	Rost	2		200-220	40-50
Tranchiertes Huhn	zu 250 g je Stück	Rost	2		200-220	30-40
Hähnchen, ganz von 1 bis 4 Einheiten	zu je 1 kg	Rost	2		190-210	50-80
Ente	1,7 kg	Rost	2		180-200	90-100
Gans	3 kg	Rost	2		170-190	110-130
Junger Truthahn	3 kg	Rost	2		180-200	80-100
2 Putenkeule	zu 800 g je Stück	Rost	2		190-210	90-110

Fisch

Die folgende Übersicht zeigt die Garzeiten von dem Zeitpunkt an, zu dem das Gargut in den kalten Ofen gestellt wird.

Fisch	Gewicht	Gefäß	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Garzeit in Minuten
Gegrillter Fisch	zu 300 g 1 kg 1,5 kg	Rost*	3 2 2	 	2 180-200 170-190	20-25 45-50 50-60
Fisch in Scheiben	zu 300 g je Stück	Rost*	4		2	20-25

* Email–Backblech auf Höhe 1 einschieben.

Praktische Ratschläge für die Zubereitung von Braten im Backofen und unter dem Grill

Es gibt in der Tabelle keinen Hinweis auf das Gewicht des Bratens, den Sie zubereiten möchten.	Stellen Sie den nächstniedrigen Wert ein und verlängern Sie die Garzeit.
Wie kann ich prüfen, ob der Braten gar ist?	Verwenden Sie ein Bratenthermometer (erhältlich im Fachhandel) oder machen Sie die “Löffelprobe”. Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Wenn das Fleisch nicht nachgibt, ist der Braten fertig; andernfalls sollte das Fleisch noch eine Weile im Ofen bleiben.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste ist an einigen Stellen verbrannt.	Prüfen Sie, ob die Einschubhöhe und die Temperatur richtig eingestellt sind.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist verbrannt.	Verwenden Sie beim nächsten Mal ein kleineres Gefäß oder geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist nicht gebräunt und sieht verwässert aus.	Verwenden Sie beim nächsten Mal ein größeres Gefäß oder geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu.

Beim Zubereiten der Bratensoße entsteht Wasserdampf.	Ein Teil dieses Wasserdampfes wird über den Dunstabzug des Backofens abgeleitet und kann sich in Form von Wassertröpfchen am Bedienfeld oder den Frontseiten der angrenzenden Möbel niederschlagen. Das hängt von der jeweiligen Situation ab.

Besondere Gerichte

Mit Ihrem Gerät können Sie Temperaturen von 50 bis 270 °C einstellen. Da gelingt Ihnen cremiger Joghurt mit 50 °C genau so gut, wie lockerer Hefeteig.

Joghurt Zubereitung

1 Liter Milch (3,5% Fett) aufkochen, auf 40 °C abkühlen. 150 g Joghurt (Kühlschranktemperatur) einrühren. In Tassen oder kleine Schraubgläser umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Backofen wie angegeben vorheizen. Anschließend die Tassen/Gläser auf den Garraumboden stellen und wie angegeben zubereiten.

Hefeteig gehen lassen

Den Hefeteig wie gewohnt zubereiten. In ein hitzebeständiges Geschirr aus Keramik geben und abdecken. Den Garraum 5-10 Minuten vorheizen. Gerät ausschalten und den Teig zum Gehen lassen in den Garraum stellen.

Zubereitung

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur	Dauer
Joghurt	Tassen oder Schraubgläser	auf den Garraumboden stellen		50 °C vorheizen 50 °C	5 Min. 8 Std.
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Geschirr	auf den Garraumboden stellen		50 °C vorheizen, Gerät ausschalten, Hefeteig in den Garraum geben	5-10 Min. 20-30 Min.

Aufläufe, Soufflés, Toast

Die nachfolgende Übersicht zeigt die Garzeiten von dem Zeitpunkt an, zu dem die Speisen in den kalten Ofen gestellt werden.

Gargut	Gefäß	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Garzeit in Minuten
Süße Aufläufe (z. B. Quarkauflauf mit Früchten)	Auflaufform	2		180-200	40-50
Herzhafte Aufläufe mit vorgekochten Zutaten (z. B. Nudelauflauf)	Auflaufform oder Email–Backblech	3 3		210-230 210-230	30-40 20-30
Herzhafte Aufläufe mit rohen Zutaten* (z. B. Kartoffelauflauf)	Auflaufform oder Email–Backblech	2 2		150-170 150-170	50-60 50-60
Toast braten	Rost	5		3	4-5
Toast überbacken	Rost**	4		3	5-8

* Der Auflauf sollte nicht höher als 2 cm sein.

** Email–Backblech immer auf Höhe 1 einschieben.

Auftauen

Entfernen Sie die Verpackung, legen Sie das Gefriergut in ein geeignetes Gefäß und stellen es auf den Rost.

Lesen Sie die Zubereitungshinweise des Herstellers auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten hängen von Art und Menge des Gefriergutes ab, das aufgetaut werden soll.

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Gefriergut* z. B. Sahnetorten, Cremetorten, Torten mit Schokoladen– oder Zuckerglasur, Obst, Hähnchen, Würstchen und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und andere Teigwaren	Rost	2		Der Temperaturwähler wird nicht eingestellt.

* Gefriergut mit einer mikrowellengeeigneten Folie abdecken. Geflügelteile werden mit der Brust auf den Teller gelegt.

Dörren

Nur frisches Obst und Gemüse in ausgezeichnetem Zustand verwenden und gründlich waschen.

Gut abtropfen lassen und vollständig trocknen.

Email–Backblech und Rost mit Backpapier abdecken.

Gargut	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dörrzeit in Stunden
600 g Äpfel in Ringen	2+3		80	etwa 5
800 g Birnen in Stücken	2+3		80	etwa 8
1,5 kg Pflaumen	2+3		80	etwa 8-10
200 g Küchenkräuter, geputzt	2+3		80	etwa 1½ Stunden

Hinweis

Enthält das Obst oder Gemüse viel Saft oder Wasser, sollten Sie es häufig wenden. Fertig gedörrtes Obst oder Gemüse sofort vom Papier lösen.

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Lesen Sie die Zubereitungshinweise des Herstellers auf der Verpackung.

Die folgende Übersicht zeigt die Garzeiten von dem Zeitpunkt an, zu dem das Gargut in den kalten Ofen gestellt wird.

Gargut		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Garzeit in Minuten
Pommes frites*	Rost oder Email–Backblech	3		210-230	25-30
Pizza*	Rost	2		200-220	15-20
Pizzabaguette*	Rost	2		200-220	15-20

* Legen Sie Backpapier auf Rost oder Backblech. Überprüfen Sie, ob das Backpapier für die eingestellte Temperatur geeignet ist.

Hinweis

Das Blech kann sich beim Backen von tiefgefrorenen Speisen verformen. Das ist bedingt durch die Temperaturunterschiede, denen das Zubehör ausgesetzt ist. Die Verformung verschwindet beim Backen wieder.

Einkochen von Marmelade

Vorbereitung:

Nur saubere und einwandfreie Einweckgläser und Gummiringe verwenden. Die Einweckgläser sollten, wenn möglich, gleich groß sein. Die Werte in der Tabelle beziehen sich auf runde Einweckgläser mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter.
Achtung! Keine größeren oder höheren Einweckgläser verwenden. Die Deckel könnten zerplatzen.

Nur frisches Obst und Gemüse in ausgezeichnetem Zustand verwenden. Obst und Gemüse gründlich waschen.

Obst oder Gemüse in die Einweckgläser füllen. Wenn nötig, die Außenseite der Gläser erneut säubern. Die Ränder müssen sauber sein. Den nassen Gummiring und Deckel auf die vollen Einweckgläser legen. Einweckgläser mit einem Bügel verschließen.

Niemals mehr als sechs Gläser gleichzeitig in den Backofen stellen.

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Die Raumtemperatur, Anzahl an Gläsern und die Temperatur des Inhaltes der Gläser können diese Werte beeinflussen. Bevor Sie den Backofen abschalten, stellen Sie sicher, dass der Inhalt der Gläser Blasen schlägt.

So stellen Sie die Funktion ein

1. Das flache Email–Backblech auf Höhe 2 einschieben. Die Einweckgläser so auf das Blech stellen, dass sie sich untereinander nicht berühren.
2. Einen halben Liter heißes Wasser (etwa 80ºC) auf das flache Email–Backblech geben.
3. Die Backofentür schließen.
4. Den Funktionswähler auf ⊟ stellen.
5. Mit dem Temperaturwähler 170 bis 180ºC einstellen.

Einkochen von Marmelade

Sobald der Inhalt in den Einweckgläsern in kurzen Abständen Blasen wirft – nach ca. 40 bis 50 Minuten - die Temperatur mit dem Temperaturwähler ausschalten. Der Funktionswähler bleibt eingeschaltet.

Nach 25 bis 35 Minuten in der Restwärme des Backofens können die Einweckgläser entnommen werden. Wenn sie längere Zeit im Backofen abkühlen, wird die Bildung von Keimen und die Ansäuerung der Marmelade gefördert. Den Funktionswähler abschalten.

Obst in Einweckgläsern mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter	bei Blasenbildung	Restwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	Ausschalten	etwa 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	Ausschalten	etwa 30 Minuten
Apfel–, Birnen–, Pflaumenmus	Ausschalten	etwa 35 Minuten

Einkochen von Gemüse

Sobald der Inhalt in den Einweckgläsern Blasen wirft, die Temperatur mit dem Temperaturwähler auf 120 bis 140 ºC stellen. Sehen Sie in der Tabelle nach, wann der Temperaturwähler abgeschaltet werden sollte. Lassen Sie das Gemüse noch etwa 30-35 Minuten im Backofen. In dieser Zeit bleibt der Funktionswähler eingeschaltet.

Gemüse mit kalter Brühe in Einweckgläsern mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter	bei Blasenbildung 120-140ºC	Restwärme
Gurken	-	etwa 35 Minuten
Rote Beete	etwa 35 Minuten	etwa 30 Minuten
Rosenkohl	etwa 45 Minuten	etwa 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	etwa 60 Minuten	etwa 30 Minuten
Grüne Erbsen	etwa 70 Minuten	etwa 30 Minuten

Die Einweckgläser aus dem Backofen nehmen

Nach der Entnahme die Einweckgläser nicht auf eine kalte oder feuchte Unterlage stellen; die Gläser könnten zerplatzen.

Normierte Lebensmittel

Gemäß DIN 44547 und EN 60350

Backen

Die folgende Übersicht zeigt die Garzeiten von dem Zeitpunkt an, zu dem das Gargut in den kalten Ofen gestellt wird.

Gargut	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur ºC	Backzeit in Minuten
Butterplätzchen	Flaches Email–Backblech	2		160-170	20-30
	Tiefe Universalpfanne	3		160-170	30-40
	Aluminiumblech + flaches Email–Backblech*	2+3		140-160	20-30
	Aluminiumblech+ tiefe Universalpfanne*	2+4		140-160	20-30

Gargut	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backzeit in Minuten
Törtchen 20 Stück	Backblech	3		160-180	20-30
Törtchen 20 Stück je Blech (Vorheizen)	Aluminiumblech + flaches Email–Backblech*	2+3		150-170	25-35
	Aluminiumblech + Universalpfanne*	2+4		150-170	25-35
Wasserbiskuit	Springform	1		160-180	30-40
Hefeblechkuchen	Email–Backblech	3		170-190	40-50
	Aluminiumblech + flaches Email–Backblech*	2+3		150-170	30-45
	Aluminiumblech + Universalpfanne*	2+4		150-170	30-45
Gedeckter Apfelkuchen	2 Roste* + 2 Blechspringformen Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Email–Backblech + 2 Blechspringformen Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Beim Backen auf zwei Ebenen immer die tiefe Universalpfanne auf die obere Stufe und das flache Email–Backblech auf die untere Stufe einschieben.

** Die Kuchen diagonal auf das Zubehör stellen.

Roste und Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Grillen

Die folgende Übersicht zeigt die Garzeiten von dem Zeitpunkt an, zu dem das Gargut in den kalten Ofen gestellt wird.

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Garzeit in Minuten
Toast bräunen (Vorheizen 10 Min.)	Rost	5		3	1-2
Hamburger aus Kalbfleisch 12 Einheiten*	Rost	4		3	25-30

* Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Email–Backblech immer auf Höhe 1 einschieben.

DE http://www.bosch-hausgeraete.de
GB http://www.boschappliances.co.uk
FR http://www.bosch-electromenager.com
NL http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.ni
FI http://www.bosch-kodinkoneet.com
DK http://www.bosch-hvidevarer.com
ES http://www.bosch-ed.com
PT http://www.bosch.pt
BE http://www.electro.bosch.be
AU http://www.bosch.com.au
AT http://www.bosch-hausgeraete.at
BR http://www.boschelectrodomesticos.com.br
GR http://www.bosch-home.gr
US http://www.bosch-appliances.com

9000524924 (1W0FBG) 00-9002