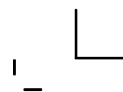




# JUNKER

Gebrauchsanweisung      JB13AA.0





# JUNKER

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Herdes nutzen.

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

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

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun - viel Spaß beim Kochen.

## **Gebrauchsanweisung**

---

**JB13AA.0**

**de**

**9000606249**

JU-301190-01

## Inhaltsverzeichnis

<b>Worauf Sie achten müssen</b> .....	<b>6</b>
Vor dem Einbau .....	6
Sicherheitshinweise .....	6
Ursachen für Schäden .....	8
<b>Ihr neuer Herd</b> .....	<b>9</b>
Bedienfeld .....	9
Backofen .....	10
Temperaturwähler .....	11
Backofen und Zubehör .....	11
Kühlgebläse .....	12
<b>Vor der ersten Benutzung</b> .....	<b>13</b>
Backofen aufheizen .....	13
Zubehör vorreinigen .....	13
<b>Backofen einstellen</b> .....	<b>14</b>
So stellen Sie ein .....	14
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>15</b>
Reinigungsmittel .....	15
Backofentür aus- und einhängen .....	17
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>19</b>
Backofenlampe an der Decke auswechseln .....	20
<b>Kundendienst</b> .....	<b>21</b>
<b>Tabellen und Tipps</b> .....	<b>22</b>
Kuchen und Gebäck .....	22
Tipps zum Backen .....	25
Fleisch, Geflügel, Fisch .....	26
Tipps zum Braten und Grillen .....	29
Aufläufe, Gratins, Toast .....	30
Tiefkühl- Fertigprodukte .....	31

## Inhaltsverzeichnis

Auftauen .....	31
Dörren .....	32
Einkochen .....	32
Besondere Gerichte .....	34
Tipps zum Energiesparen .....	35
<b>Acrylamid in Lebensmitteln .....</b>	<b>36</b>
<b>Testgerichte .....</b>	<b>37</b>

# Worauf Sie achten müssen

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

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

## Vor dem Einbau

### Umweltgerecht entsorgen

Packen Sie das Gerät aus und 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.

### Transportschäden

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

### Elektrischer Anschluss

Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einem Fachmann, der vom Hersteller geschult ist, ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

## Sicherheitshinweise

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

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

## Kinder



Kinder dürfen Gerichte nur dann zubereiten, wenn Sie angelernt wurden. Sie müssen das Gerät richtig bedienen können. Sie müssen die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen wird. Kinder müssen beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.

## 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!  
  
Vorsicht bei Speisen, die mit hochprozentigen alkoholischen Getränken (z. B. Cognac, Rum) zubereitet werden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen. Unter ungünstigen Umständen können sich die Alkoholdämpfe im Backofen entzünden. Verbrennungsgefahr!  
Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger alkoholischer Getränke und öffnen Sie die Backofentür vorsichtig.

## 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.

### **Obstsaf**

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

### **Auskühlen mit offener Backofentür**

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

### **Stark verschmutzte Backofendichtung**

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

### **Backofentür als Sitzfläche**

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

### **Herd transportieren**

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

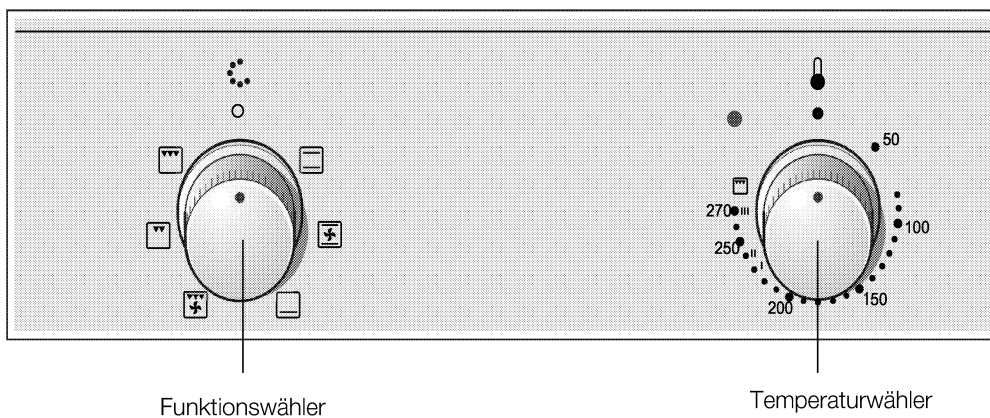


# Ihr neuer Herd

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.

## Bedienfeld

Detailabweichungen je nach Gerätetyp.









## Backofen

### Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.  
Der Funktionswähler lässt sich nach rechts oder links drehen.  
Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, leuchtet die Lampe im Backofen.

### Stellungen

0	Aus
 Ober- und Unterhitze	Das Backen und Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Für Kuchen und Pizza in Formen oder auf dem Blech und für magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild ist diese Einstellung gut geeignet.
 Heißluft* (Ober- und Unterhitze mit Heißluft)	Auf einer Ebene können Sie Baiser und Blätterteig zubereiten. Kleingebäck, Plätzchen, Small Cakes und Blätterteig können Sie auf zwei Ebenen gleichzeitig backen.
 Unterhitze	Mit Unterhitze können Sie Gerichte von unten nachbacken oder -bräunen.
 Umluftgrillen	Umluftgrillen ist besonders für das Grillen von großen Fleischstücken geeignet.
 Flachgrillen, kleine Fläche	Die Heizart ist geeignet für das Grillen von kleinen Mengen.
 Flachgrillen, große Fläche	Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.

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

## Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

### Temperatur


50-270

Temperaturbereich in °C

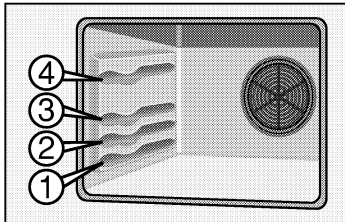
Grill		Stufe
I	Grill schwach	1
II	Grill mittel	2
III	Grill stark	3

Die Anzeigelampe leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt sie.

### Grillstufen

Beim Flachgrillen  stellen Sie mit dem Temperaturwähler eine Grillstufe ein.

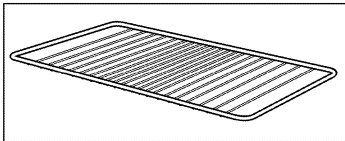
## Backofen und Zubehör



Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

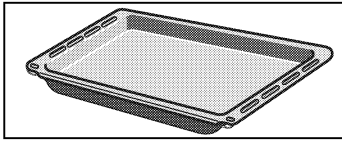
Sie können das Zubehör zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

### Zubehör



#### Rost

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



### Universalpfanne

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\*

Aluminium– Backblech JZ11BA10	für Kuchen und Plätzchen.
Email–Backblech JZ11BE10	für Kuchen und Plätzchen.
Schutzgitter	Das Schutzgitter wird an der Backofentür befestigt. Es verhindert, dass kleine Kinder die heiße Backofentür berühren. Das Schutzgitter kann mit der Nummer 440651 über den Werks-Kundendienst bestellt werden.

---

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

---

---

### Kühlgebläse

Der Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. 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".

## Backofen aufheizen

So gehen Sie vor

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

1. Funktionswähler auf  stellen.
  2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.
- Nach 60 Minuten schalten Sie den Funktionswähler aus.

## Zubehör vorreinigen

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

# Backofen einstellen

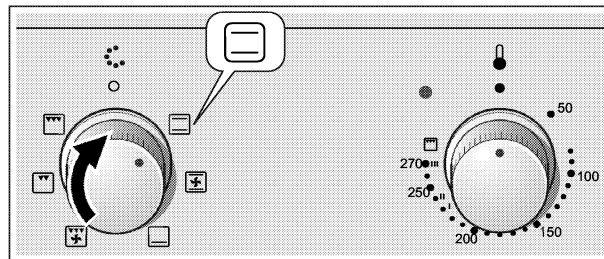
Den Backofen stellen Sie mit dem Funktionswähler und dem Temperaturwähler ganz einfach ein.

Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passende Heizart und Temperatur.

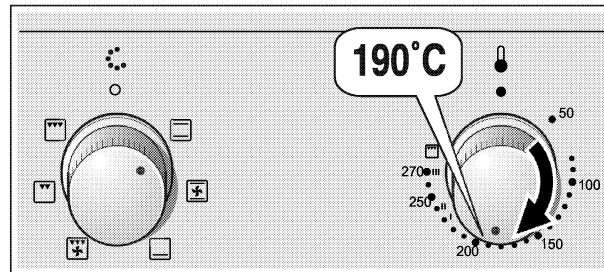
## So stellen Sie ein

Beispiel: Ober- und Unterhitze ☐, 190 °C

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



## Einstellung ändern Gerät ausschalten

Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.

1. Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.
2. Temperaturwähler auf Stellung ● zurückdrehen.
3. Gerätetür vorsichtig öffnen und Gargut entnehmen.

## Energie sparen

### Hinweis:

Um Feuchtigkeit an der Bedienblende zu vermeiden, lassen Sie das Gargut nicht im ausgeschalteten Gerät stehen.

Wenn Sie das Gerät vor Ende der Garzeit ausschalten wollen, um Energie zu sparen:

1. Temperaturwähler vor Ende der Garzeit auf Stellung ● zurückdrehen.
2. Betriebsartenwähler erst auf Stellung o zurückdrehen, wenn Sie das Gargut aus dem Gerät nehmen.

---

# Pflege und Reinigung



Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler. Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel. Die Oberfläche kann beschädigt werden. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

---

## Reinigungsmittel

---

### Gerät außen:

#### Edelstahlflächen

Mit warmer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen. Bei Edelstahlflächen immer in Strichrichtung wischen, damit die Fläche nicht verkratzt. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen.

Ungeeignet sind aggressive Reiniger, kratzende Schwämme und grobe Reinigungstücher. Für glänzende Flächen Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Bitte die Herstellerangaben beachten. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.

#### Emailflächen und lackierte Oberflächen

Mit warmer Spüllauge und einem Spüllappen reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

#### Knöpfe

Mit warmer Spüllauge und einem Spüllappen reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

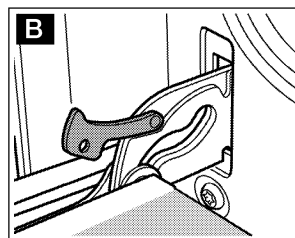
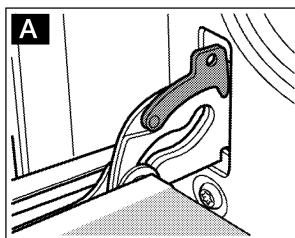
<b>Türglas</b>	Glasreiniger verwenden. Keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder Glasschaber verwenden. Das Glas kann beschädigt werden.
<b>Dichtung</b>	Mit warmem Wasser und einem Lappen reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
<b>Backofen</b>	Mit warmer Spüllauge und einem Spüllappen reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.  Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Backofen benutzen.
<b>Glasabdeckung an der Backofenlampe</b>	Mit warmer Spüllauge und einem Spüllappen reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
<b>Zubehör</b>	In heißer Spüllauge einweichen. Mit Bürste oder Spülschwamm säubern.
<b>Alu-Backblech (optional)</b>	Nicht im Geschirrspüler waschen. Keinesfalls Backofenreiniger verwenden. Die Oberfläche sollte nicht mit einem Messer oder ähnlichen scharfen Gegenständen berührt werden. Kratzgefahr! Mit Spüllauge und einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Flächen wischen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.  Ungeeignet sind aggressive Reiniger, kratzende Schwämme und grobe Reinigungstücher. Sie verkratzen das Backblech.
<b>Türsicherung (optional)</b>	Die Türsicherung zur Reinigung abbauen. Alle Kunststoffteile in heißer Spüllauge einweichen und mit einem Spülschwamm reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung kann die Türsicherung verklemmen und funktioniert nicht mehr.
<b>Kochfeld</b>	Hinweise zur Pflege und Reinigung finden Sie in der Gebrauchsanweisung für das Kochfeld.



## Backofentür aus- und einhängen

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Backofentür aushängen.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

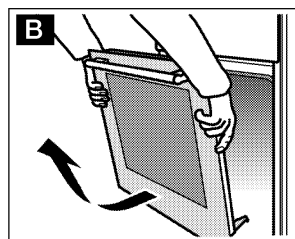
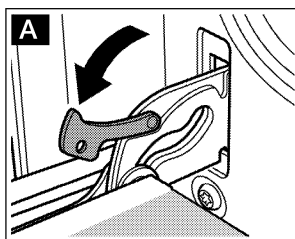


Verletzungsgefahr! Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu.

Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt.

### Tür aushängen

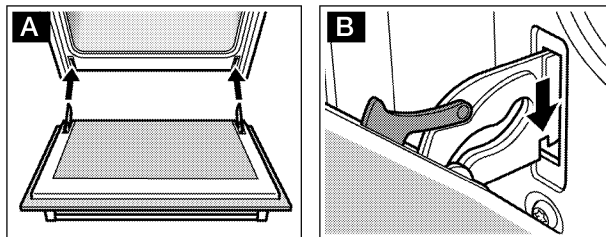
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



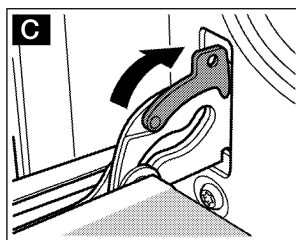
## Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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



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



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

## Eine Störung, was tun?

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.

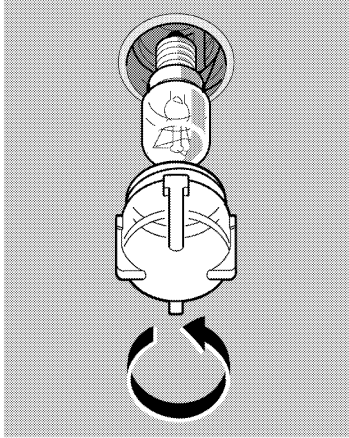
**Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.**

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

## Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgetauscht werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 25 W, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.

### So gehen Sie vor



1. Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Lampenabdeckung im Innenraum des Backofens durch Linksdrehen herausrauben.
4. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
5. Lampenabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung wieder einschalten.

## Glasabdeckung auswechseln

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

# Kundendienst

## E-Nummer und FD-Nummer

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

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

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

Kundendienst ☎
----------------

# 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

### Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.









Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost.

### Tabellen









Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um 5 bis 10 Minuten.




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-/Kastenformen	2		160-180	50-60
Rührkuchen fein (z.B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenformen	2		155-175	65-75
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		160-180	30-40
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		160-180	25-35
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	1		170-190	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Springform	2		150-170	55-65
Pikante Kuchen* (z.B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		180-200	50-60

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

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Min.
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	3		160-180	25-35
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	3		140-160	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne	2		170-190	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Universalpfanne	3		150-170	25-35
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	3		160-180	50-60
Stollen mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	3		150-170	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2		180-200	55-65
Pizza	Universalpfanne	3		180-200	20-30

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Min.
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl* (vorheizen)	Universalpfanne	2		270 190	8 35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl* (vorheizen)	Universalpfanne	2		270 190	8 35-45
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen) (vorheizen)	Universalpfanne	3		200-220	20-30

\* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Min.
Plätzchen	Universalpfanne	3		150-170	10-20
	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3		130-150	25-35
Baiser	Universalpfanne	3		70-90	125-135
Windbeutel	Universalpfanne	2		200-220	30-40
Makronen	Universalpfanne	3		110-130	30-40
	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3		100-120	35-45
Blätterteig	Universalpfanne	3		180-200	20-30
	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3		180-200	30-40

\* Alubleche können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel nachkaufen.

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



## Tipps zum Backen

<b>Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.</b>	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
<b>So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.</b>	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.
<b>Der Kuchen fällt zusammen.</b>	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
<b>Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.</b>	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
<b>Der Kuchen wird oben zu dunkel.</b>	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
<b>Der Kuchen ist zu trocken.</b>	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
<b>Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).</b>	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag: Backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
<b>Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.</b>	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze  auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
<b>Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.</b>	Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 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 Gerät oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Das ist physikalisch bedingt.

---

---

## **Fleisch, Geflügel, Fisch**

### **Geschirr**

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

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

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

### **Hinweise zum Braten**

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

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

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

### **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, Grill	Dauer, Min.
Rinderschmorbraten(z.B. . Hochrippe)	1 kg	geschlossen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Rinderlende	1 kg	offen	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
	2 kg		1		190-210	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	1		230-250	50
Steaks, durchgegart		Rost***	4		3	20
Steaks, rosa		Rost***	4		3	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z.B. Nacken)	1 kg	offen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Schweinefleisch mit Schwarte** (z.B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	1		210-230	80
Hackbraten	750 g	offen	1		180-200	70
Würstchen	ca. 750 g	Rost***	4		3	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	1		200-220	100
	2 kg		1		180-200	140
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	1		170-190	120

\* Wenden Sie Roastbeef nach der Hälfte der Zeit.

\*\* Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es, wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

\*\*\* Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

## Geflügel

Die Tabellenwerte gelten 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, damit das Fett ablaufen kann.

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Dritteln der Zeit.

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, Min.
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	à 400 g	Rost	2		210-230	40-50
Hähnchenteile	à 250 g	Rost	3		210-230	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	à 1 kg	Rost	2		200-220	55-85
Ente	1,7 kg	Rost	2		170-190	80-100
Gans	3 kg	Rost	2		160-180	110-130
Babypute	3 kg	Rost	2		180-200	80-100
2 Putenkeulen	à 800 g	Rost	2		180-200	80-100

## Fisch

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Min.
Fisch, gegrillt	à 300 g	Rost*	3		Stufe 2	20-25
	1 kg		2		190-210	40-50
	1,5 kg		2		180-200	60-70
Fisch in Scheiben, z. B. Koteletts	à 300 g	Rost*	4		Stufe 2	20-25



\* Zusätzlich Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

## Tipps zum Braten und Grillen

<b>Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.</b>	Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
<b>Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist?</b>	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.
<b>Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.</b>	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
<b>Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.</b>	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
<b>Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.</b>	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr oder geben Sie weniger Flüssigkeit zu.
<b>Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.</b>	Verwenden Sie Umluftgrillen statt Ober- und Unterhitze. Dabei wird der Bratenfond nicht so stark erwärmt und es entsteht weniger Wasserdampf.

## Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Min.
Auflauf, süß(z.B. Quarkauflauf mit Obst)		Auflaufform	2		170-190	50-60
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z.B. Nudelaufguss)		Auflaufform	2		210-230	25-35
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)		Auflaufform	2		150-170	50-60
Toast bräunen	4 Stück	Grill	4		3	6-7
	12 Stück		4		3	4-5
Toast überbacken	4 Stück	Grill**	3		3	7-10
	12 Stück		3		3	5-8





\* Die Auflaufhöhe darf max. 2 cm sein.

\*\* Zusätzlich Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

## Tiefkühl- Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung*	Universalpfanne	3		180-200	40-50
Pommes Frites*	Universalpfanne	3		210-230	25-30
Pizza*	Rost	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette*	Rost	2		190-210	15-20

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

### Hinweis


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

## Auftauen

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

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C
<b>Gefriergut*</b> z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet





\* 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	1+3		80	ca. 5
800 g Birnenspalten	1+3		80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	1+3		80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter geputzt	1+3		80	ca. 1½

### Hinweis

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

## Einkochen

### Vorbereiten

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

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

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


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

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Backofen.



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

### So stellen Sie ein

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

### Einkochen von Obst

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

## 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

Milch (3,5% Fett) aufkochen, auf 50 °C abkühlen. 150 g Joghurt einrühren. In Tassen oder kleine Twist-Off-Gläser umfüllen und abgedeckt auf den Rost stellen. 5 Minuten auf 50 °C vorheizen. Dann wie angegeben zubereiten.

#### Hefeteig gehen lassen

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

#### Zubereitung

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer
Joghurt	Tassen oder Twist-Off-Gläser auf den Rost stellen	1		50	6-8 Std.
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Geschirr	auf den Garraumboden stellen		50 °C vorheizen, Gerät ausschalten, Hefeteig in den Garraum geben	5 Min. 20-30 Min.

## **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.

# Acrylamid in Lebensmitteln

## Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

## Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

### Allgemein

Garzeiten möglichst kurz halten.  
Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.  
Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.

### Backen

Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit Heißluft max. 180 °C.

### Plätzchen

Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C, mit Heißluft max. 170 °C.  
Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.

### Backofen-Pommes frites









Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

# Testgerichte

gemäß DIN 44547 und EN 60350-Standard

## Kuchen und Gebäck

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Min.
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		150-170	20-30
	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3		140-160	30-40
Small Cakes 20 Stück	Universalpfanne	3		150-170	25-35
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3		140-160	25-35
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Hefebleckkuchen	Universalpfanne	3		140-160	40-50
Gedeckter Apfelkuchen	Universalpfanne + 2 Springformen Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
Gedeckter Apfelkuchen	2 Roste* + 2 Springformen Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80



\* Zusätzliche Bleche und Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

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

\*\*\* Die Kuchenformen diagonal versetzt auf das Zubehör stellen.

## Grill

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer, Min.
Toast bräunen (10 Min. Vorheizen)	Rost	4		3	1-2
Beefburger, 12 Stück*	Rost	4		3	25-30
* Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden. Die Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.					



BSH Hausgeräte Vertriebs GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND

9000 606 249  
JU • de • 301190-01