HEA38B4.0

BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung .....3

9000612415

# de Inhaltsverzeichnis


**Sicherheitshinweise ... 4**
Vor dem Einbau ... 4
Hinweise zu Ihrer Sicherheit ... 4
Ursachen für Schäden ... 4
**Ihr neuer Herd ... 5**
Bedienfeld ... 5
Tasten ... 5
Drehwähler ... 5
Display ... 5
Temperaturkontrolle ... 5
Kochstellen-Schalter ... 6
Garraum ... 6
Zubehör ... 6
**Vor der ersten Benutzung ... 8**
Ersteinstellungen ... 8
Garraum aufheizen ... 8
Zubehör reinigen ... 8
**Kochfeld einstellen ... 8**
**Backofen ein- und ausschalten ... 9**
Einschalten ... 9
Ausschalten ... 9
**Backofen einstellen ... 9**
Heizarten ... 9
Heizart und Temperatur einstellen ... 10
Einstellempfehlungen ... 10
Schnellaufheizung einstellen ... 11
**Zeitfunktionen ... 11**
Zeitfunktionen einstellen - kurz erklärt ... 11
Wecker einstellen ... 11
Dauer einstellen ... 11
Endezeit verschieben ... 12
Uhrzeit einstellen ... 12
**Memory ... 13**
Einstellungen in Memory speichern ... 13
Memory starten ... 13
**Sabbateinstellung ... 13**
Sabbateinstellung starten ... 13
**Kindersicherung ... 13**
**Grundeinstellungen ... 14**
Grundeinstellungen ändern ... 15
**Automatische Abschaltung ... 15**
**Reinigungssystem ... 16**
Vor der Reinigung ... 16
Reinigungsstufe einstellen ... 16
Nach der Reinigung ... 16
**Pflege und Reinigung ... 16**
Reinigungsmittel ... 16
Gestelle aus- und einhängen ... 17
Grillheizkörper herunterklappen ... 18
Backofentür aus- und einhängen ... 18
Türscheiben aus- und einbauen ... 18
**Eine Störung, was tun? ... 19**
Störungstabelle ... 19
Backofenlampe an der Decke auswechseln ... 20
Linke Backofenlampe auswechseln ... 20
Glasabdeckung ... 20
**Kundendienst ... 21**
E-Nummer und FD-Nummer ... 21
**Energie- und Umwelttipps ... 21**
Energiesparen ... 21
Umweltgerecht entsorgen ... 21
**Programmautomatik ... 21**
Geschirr ... 21
Gericht vorbereiten ... 21
Programme ... 22
Programm wählen und einstellen ... 25
Individuelles Anpassen ... 26
Tipps zur Programmautomatik ... 26
**Für Sie in unserem Kochstudio getestet ... 26**
Kuchen und Gebäck ... 26
Tipps zum Backen ... 29
Fleisch, Geflügel, Fisch ... 29
Tipps zum Braten und Grillen ... 31
Sanftgaren ... 32
Tipps zum Sanftgaren ... 32
Aufläufe, Gratin, Toast ... 33
Fertigprodukte ... 33
Besondere Gerichte ... 34
Auftauen ... 34
Dörren ... 34
Einkochen ... 35
**Acrylamid in Lebensmitteln ... 35**
**Prüfgerichte ... 36**
Backen ... 36
Grillen ... 36


Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.bosch-home.com** und Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 01805 304050** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar, 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.)

# ⚠ Sicherheitshinweise

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

## Vor dem Einbau

**Transportschäden**

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

**Elektrischer Anschluss**

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

## 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.

**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.
- 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.

**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.
- Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Beschweren Sie Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform. Legen Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier aus. Das Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

**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.

**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.

## Ursachen für Schäden

**Achtung!**

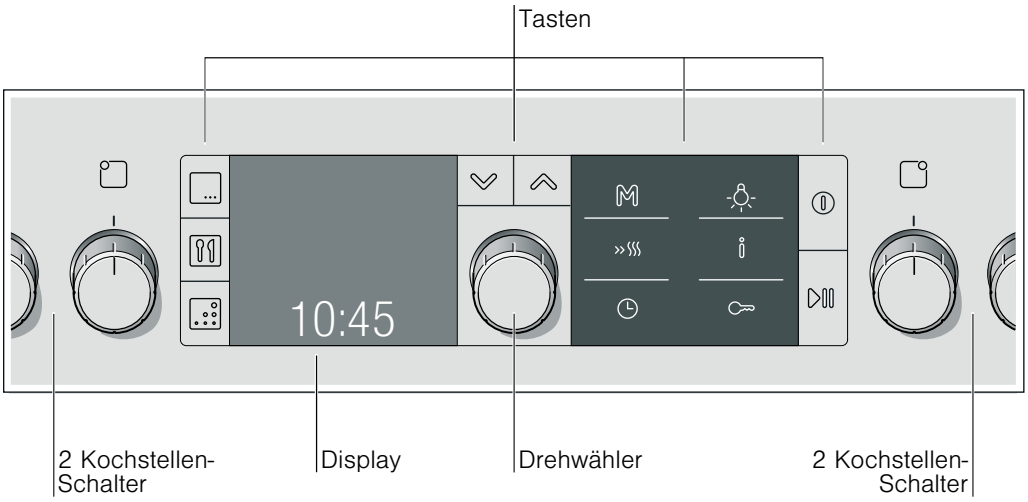
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- 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 stellen 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 kann abbrechen.

# Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihren neuen Herd kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

## Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.




**Schaltergriffe**

Die Schaltergriffe sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Schaltergriff. Der Drehwähler hat keine Nullstellung. Er ist in jeder Position versenkbar.

## Tasten

Unter den einzelnen Tasten liegen Sensoren. Sie müssen nicht fest drücken. Berühren Sie nur das jeweilige Symbol.

| Symbol | Funktion der Taste |
|---|---|
| | Heizart und Temperatur anwählen |
| | Programmautomatik anwählen |
| | Reinigungssystem anwählen.<br>Diese Taste ist nicht belegt. Erst wenn Sie die selbstreinigende Decke und die Seitenteile nachrüsten und anschließend das Reinigungssystem in den Grundeinstellungen aktivieren, können Sie das Reinigungssystem anwählen. |
| | im Display eine Zeile nach unten gehen |
| | im Display eine Zeile nach oben gehen |
| | lang drücken = Memory anwählen<br>kurz drücken = Memory speichern |
| | Schnellaufheizung zuschalten |
| | Menü Zeitfunktionen öffnen und schließen |
| | Backofenlampe aus- und einschalten |
| | kurz drücken = Informationen abfragen<br>lang drücken = Menü Grundeinstellungen öffnen und schließen |
| | Kindersicherung aktivieren/deaktivieren |
| | Backofen ein- und ausschalten |
| | kurz drücken = Betrieb starten/anhalten<br>lang drücken = Betrieb abbrechen |

## Drehwähler

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

Der Drehwähler ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drükken Sie auf den Drehwähler.

## Display

Das Display ist aufgeteilt in verschiedene Bereiche:

- Überschrift, erscheint nur vor dem Start
- Einstellbereich
- Statuszeile, erscheint nach dem Start

**Überschrift**

In der obersten Zeile wird die ausgewählte Funktion angezeigt, z. B. Heizarten, Programme, Zeitfunktionen usw.. Rechts daneben zeigen Pfeile in welche Richtung Sie mit den Tasten und navigieren können. Nach dem Start wird die Überschrift ausgeblendet.

**Einstellbereich**

Im Einstellbereich erscheinen vorgeschlagene Werte, die Sie verändern können. Mit den Navigationstasten und wechseln Sie von einer Zeile in die andere. Die Zeile, in der Sie sich gerade befinden wird durch Klammern links und rechts gekennzeichnet. Den Wert in der Klammer können Sie mit dem Drehwähler verändern.

**Statuszeile**

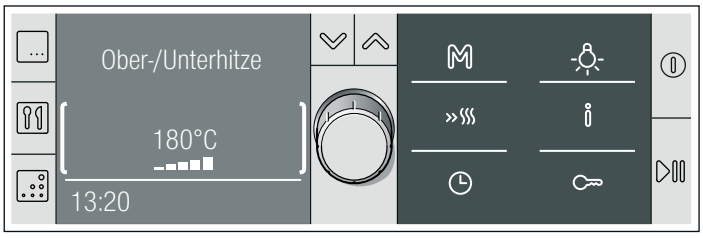
Die Statuszeile befindet sich unten im Display. Sie erscheint nach dem Start und zeigt die aktuelle Uhrzeit, ablaufende Zeitfunktionen oder die eingestellte Kindersicherung an. Vor dem Start erhalten Sie, wenn notwendig, kurze Hinweistexte zur Einstellung.

## Temperaturkontrolle

Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Aufheizphasen oder die Restwärme im Garraum an.

**Aufheizkontrolle**

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an. Wenn alle Balken gefüllt sind, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben des Gerichtes erreicht.



Bei den Grill- und Reinigungsstufen erscheinen die Balken nicht.

Während des Aufheizens können Sie mit Taste ℹ die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen. Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

**Restwärme**

Nach dem Ausschalten zeigt die Temperaturkontrolle die Restwärme im Garraum an. Sind alle Balken gefüllt, hat der Garraum eine Temperatur von ca. 300 °C. Die Anzeige erlischt, wenn die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken ist.

## Kochstellen-Schalter

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

| Stellung | | Bedeutung |
|---|---|---|
| ⏻ | Nullstellung | Die Kochstelle ist ausgeschaltet. |
| 1-9 | Kochstufen | Die Leistung der Kochstelle.<br>1 = niedrigste Leistung<br>9 = höchste Leistung<br>Die Zwischenstufen sind mit einem Strich ❙ gekennzeichnet. |

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, leuchtet der Ring am Kochstellen-Schalter.

## Garraum

Im Garraum befindet sich die Backofenlampe. Ein Kühlgebläse schützt den Backofen vor Überhitzung.

**Backofenlampe**

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum. Bei eingestellten Temperaturen bis 60 °C schaltet die Lampe aus. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

Wenn Sie die Backofentür öffnen, schaltet sich die Lampe ein.

Mit der Taste ☼ können Sie die Lampe aus- und einschalten.

**Kühlgebläse**

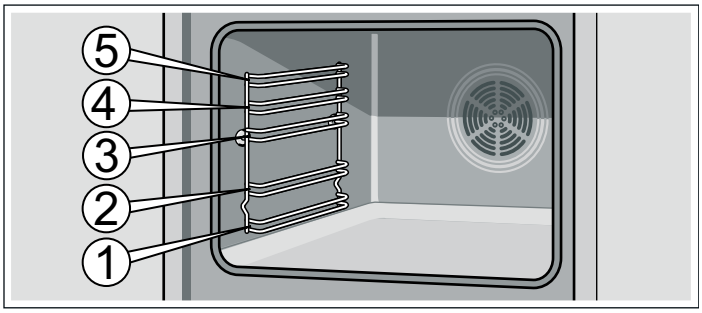
Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

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

## Zubehör

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

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



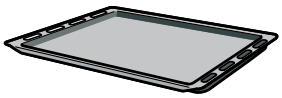

Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

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



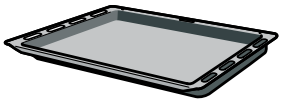
**Rost**
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Rost mit der Krümmung nach unten ⌣ einschieben.



**Email-Backblech**
Für Kuchen und Plätzchen.

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



**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**

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Backofen finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet. Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

| Sonderzubehör | HEZ Nummer | Verwendung |
|---|---|---|
| Rost | HEZ334000 | Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte. |
| Email-Backblech | HEZ331000 | Für Kuchen und Plätzchen.<br>Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben. |
| Universalpfanne | HEZ332000 | Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.<br>Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben. |
| Einlegerost | HEZ324000 | Für Braten. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft wird aufgefangen. |

| Sonderzubehör | HEZ Nummer | Verwendung |
|---|---|---|
| Grillblech | HEZ325000 | Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz, damit der Backofen nicht so stark verschmutzt. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden.<br>Grillen auf dem Grillblech: Nur auf den Einschubhöhen 1, 2 und 3 verwenden.<br>Grillblech als Spritzschutz: Universalpfanne mit Grillblech unter dem Rost einschieben. |
| Glaspfanne | HEZ336000 | Ein tiefes Backblech aus Glas. Eignet sich auch als Serviergeschirr sehr gut. |
| Pizzablech | HEZ317000 | 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. |
| Backstein | HEZ327000 | Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden. |
| Email-Backblech mit Antihaft-Beschichtung | HEZ331010 | Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben. |
| Universalpfanne mit Antihaft-Beschichtung | HEZ332010 | Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne. Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben. |
| Profipfanne mit Einlegerost | HEZ333000 | Besonders geeignet für die Zubereitung von großen Mengen. |
| Deckel für die Profipfanne | HEZ333001 | Der Deckel macht die Profipfanne zum Profibräter. |
| Glasbräter | HEZ915001 | Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet ist er für die Programm- oder Bratautomatik. |
| Metallbräter | HEZ6000 | 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. |
| 2-fach Teleskopauszug | HEZ338250 | Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne das es kippt. |
| 3-fach Teleskopauszug | HEZ338352 | Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne das es kippt. |
| 3-fach Teleskop-Vollauszug | HEZ338356 | Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne das es kippt. |
| Selbstreinigende Seitenwände | | |
| Geräte mit einer Backofenlampe | HEZ339020 | Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie die Seitenwände nachrüsten. |
| Geräte mit einer Backofenlampe und Bratautomatik | HEZ339020 | Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie die Seitenwände nachrüsten. |
| Selbstreinigende Decke und Seitenwände | | |
| Geräte mit einer Backofenlampe und klappbarem Grillheizkörper | HEZ329020 | Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie Decke und Seitenwände nachrüsten. |
| Geräte mit zwei Backofenlampen und klappbarem Grillheizkörper | HEZ329022 | Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie Decke und Seitenwände nachrüsten. |
| Geräte mit einer Backofenlampe, klappbarem Grillheizkörper und Bratenthermometer | HEZ329027 | Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie Decke und Seitenwände nachrüsten. |
| Wrasenfilter | HEZ329000 | Damit können Sie Ihren Backofen nachrüsten. Der Wrasenfilter filtert die Fettpartikel in der Abluft und reduziert die Gerüche.<br>Nur für Geräte mit einer 6, 7 oder 8 als zweite Ziffer der E-Nr. (z. B. HBA3<u>8</u>B750) |
| System-Dampfgarer | HEZ24D300 | Für die schonende Zubereitung von Gemüse und Fisch. |

**Kundendienst-Artikel**

Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

| | | |
|---|---|---|
| Pflegetücher für Edelstahloberflächen | Artikel-Nr. 311134 | Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt. |
| Backofen-Grillreiniger-Gel | Artikel-Nr. 463582 | Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos. |
| Microfasertuch mit Wabenstruktur | Artikel-Nr. 460770 | Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z. B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz. |
| Türsicherung | Artikel-Nr. 612594 | Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt. |

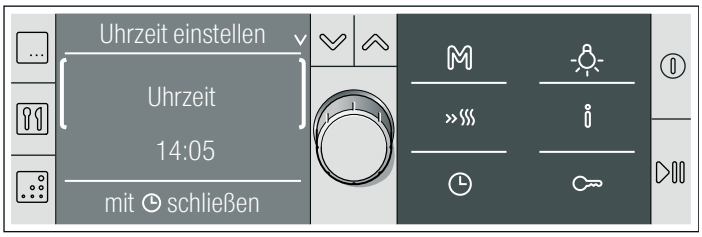
# Vor der ersten Benutzung

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

- Stellen Sie die Uhrzeit ein
- Ändern Sie bei Bedarf die Sprache für die Textanzeige
- Heizen Sie den Garraum auf
- Reinigen Sie das Zubehör
- Lesen Sie die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanleitung. Sie sind sehr wichtig.

## Ersteinstellungen

Nachdem Ihr neues Gerät angeschlossen wurde, erscheint im Display in der obersten Zeile die Überschrift “Uhrzeit einstellen“. Stellen Sie die Uhrzeit und bei Bedarf die Sprache für die Textanzeige ein. Voreingestellt ist deutsch.




**Uhrzeit einstellen und Sprache ändern**

1. Mit Taste zur voreingestellten Uhrzeit wechseln.
2. Mit dem Drehwähler die akutelle Uhrzeit einstellen.
3. Mit Taste nach oben gehen.
   Die Klammer befindet sich rechts und links neben “Uhrzeit“.
4. Mit dem Drehwähler zu “Sprache wählen:“ wechseln.
5. Taste drücken.
   Die Klammer befindet sich links und rechts neben “deutsch“.
6. Mit dem Drehwähler die gewünschte Sprache einstellen. 30 verschiedene Sprachen sind möglich.
7. Taste drücken.

Uhrzeit und Sprache sind übernommen. Die aktuelle Uhrzeit wird im Display angezeigt.

**Hinweis:** Die Sprache können Sie jederzeit ändern. Siehe Kapitel *Grundeinstellungen*.

## Garraum aufheizen

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

Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste, z. B. Styroporkügelchen, im Garraum befinden.

Lüften Sie die Küche solange der Backofen aufheizt.

Heizen Sie den Garraum mit Ober-/Unterhitze und 240 °C auf.

1. Taste drücken.
   Das Einstiegsdisplay mit der Tastenbeschreibung erscheint.
2. Gleich darauf Taste drücken.
   In der obersten Zeile steht die Überschrift “Heizarten“. Im Einstellbereich werden 3D-Heißluft und 160 °C vorgeschlagen. Die Klammern stehen links und rechts neben der Heizart.
3. Mit dem Drehwähler die Heizart auf Ober-/Unterhitze ändern.
4. Mit Taste zur Temperatur wechseln.
   Die Klammern befinden sich jetzt links und rechts neben der Temperatur.
5. Mit dem Drehwähler 240 °C einstellen.
6. Taste drücken.
   Der Betrieb startet. Die Überschrift “Heizarten“ wird ausgeblendet. Unten im Display erscheint die Statuszeile mit der Uhrzeit.
7. Nach 60 Minuten den Backofen mit Taste ausschalten.

Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Restwärme im Garraum an.

## Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

# Kochfeld einstellen

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Darin finden Sie Wichtiges zur Sicherheit, eine ausführliche Anleitung zum Einstellen und viele Informationen zur Pflege und Reinigung.

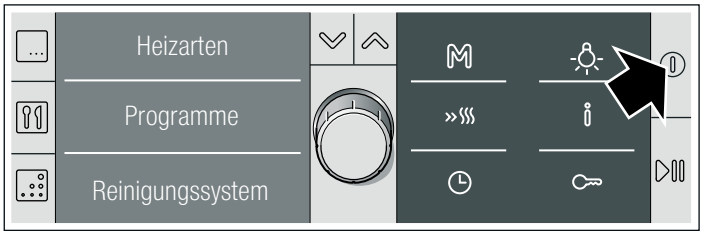
# Backofen ein- und ausschalten

Mit Taste ⏻ schalten Sie den Backofen ein und aus.

## Einschalten

Taste ⏻ drücken.

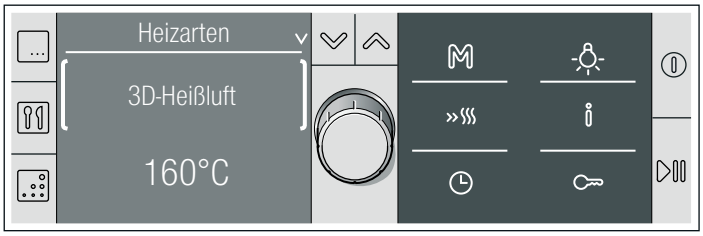
Das Einstiegsdisplay mit der Tastenbeschreibung erscheint.




Wählen Sie die gewünschte Betriebsart aus:

- Taste ▭ = Heizarten
- Taste ▭ = Programme
- Taste ▭ = Reinigungssystem
- Taste Ⓜ = gespeicherte Memory-Einstellung

Wenn Sie innerhalb der nächsten Sekunden keine Taste drükken, wird eine Einstellung vorgeschlagen. Das ist immer die Heizart 3D-Heißluft und 160 °C.




Sie können jederzeit eine andere Betriebsart wählen.

Wie Sie einstellen, lesen Sie ausführlich in den einzelnen Kapiteln nach.

## Ausschalten

Taste ⏻ drücken. Der Backofen schaltet aus, die Uhrzeit erscheint im Display.

# Backofen einstellen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen

- welche Heizarten für Ihren Backofen zur Verfügung stehen
- wie Sie eine Heizart und Temperatur einstellen
- wie Sie ein Gericht aus den Einstellempfehlungen auswählen
- und wie Sie die Schnellaufheizung einstellen.

## Heizarten

Für Ihren Backofen stehen Ihnen eine große Anzahl an Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

| Heizart und Temperaturbereich | Anwendung |
|---|---|
| 3D-Heißluft<br>30-275 °C | Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. |
| Ober-/Unterhitze<br>30-300 °C | Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. |
| Hydrobacken*<br>30-300 °C | Für Hefegebäck, z. B. Brot, Brötchen oder Hefezopf, und für Brandteiggebäck, z. B. Windbeutel oder Biskuit. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Die Feuchtigkeit aus dem Lebensmittel bleibt als Wasserdampf im Garraum. |
| Pizzastufe<br>30-275 °C | Für die schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Strudel. Die Hitze kommt von unten und vom Ringheizkörper in der Rückwand. |
| Intensivhitze<br>30-300 °C | Für Gerichte mit knusprigem Boden. Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten. |

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

| Heizart und Temperaturbereich | Anwendung |
|---|---|
| Unterhitze<br>30-300 °C | Zum Einkochen und Nachbacken oder -bräunen. Die Hitze kommt von unten. |
| Umluftgrillen<br>30-300 °C | Zum Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht. |
| Grill, große Fläche<br>Grillstufen:<br>1 (schwach), 2 (mittel), 3 (stark) | Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. |
| Grill, kleine Fläche<br>Grillstufen:<br>1 (schwach), 2 (mittel), 3 (stark) | Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken in kleinen Mengen. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß. |
| Sanftgaren<br>70-90 °C | Für das schonende Garen von zarten Fleischstücken. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten. |
| Auftauen<br>30-60 °C | Zum Auftauen, z.B. von Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht. |
| Vorwärmen<br>30-70 °C | Zum Vorwärmen von Geschirr, z. B. aus Porzellan oder Glas. |
| Warmhalten<br>60-100 °C | Zum Warmhalten von gegarten Gerichten. |
| Einstellempfehlungen | Einstellempfehlungen für viele Gerichte. |

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

## Heizart und Temperatur einstellen

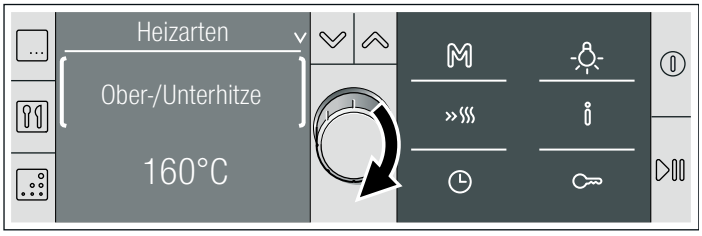
Beispiel im Bild: Einstellung Ober-/Unterhitze, 185 °C.

Taste drücken. Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.

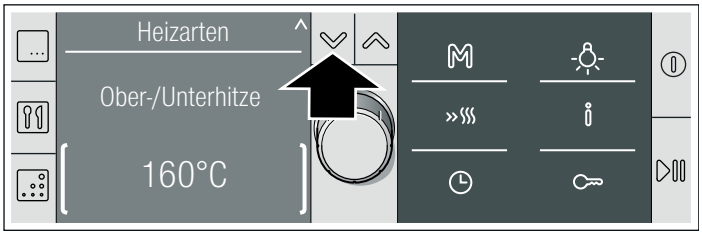
Sie können diese Einstellung sofort mit Taste starten.

Wenn Sie eine andere Heizart und Temperaur einstellen möchten, gehen Sie wie folgt vor:

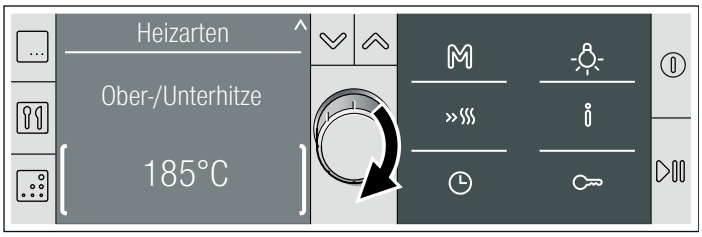
**1.** Mit dem Drehwähler die gewünschte Heizart einstellen.



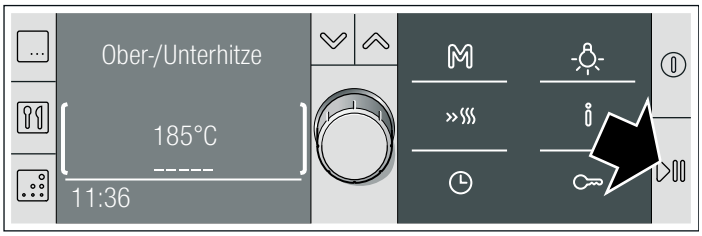

**2.** Mit Taste zur Temperatur wechseln.
Die Klammer befindet sich links und rechts neben der vorgeschlagenen Temperatur.




**3.** Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.




**4.** Taste drücken.
Der Betrieb startet. In der Statuszeile erscheint die aktuelle Uhrzeit.




**5.** Wenn das Gericht fertig ist, den Backofen mit Taste ausschalten oder erneut eine Betriebsart auswählen und einstellen.

#### Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür läuft der Betrieb weiter.

#### Betrieb anhalten

Taste kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Das Symbol blinkt. Erneut Taste drücken, der Betrieb läuft weiter.

#### Temperatur oder Grillstufe ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.

#### Betrieb abbrechen

Taste gedrückt halten, bis 3D-Heißluft und 160 °C erscheinen. Sie können erneut einstellen.

#### Informationen abfragen

Taste kurz drücken. Für jede Information erneut Taste kurz drücken. Vor dem Start erhalten Sie Informationen zu den Heizarten, Einschubhöhen und zum Zubehör. Nach dem Start können Sie die Aufheiztemperatur im Garraum abfragen.

#### Dauer einstellen

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Dauer einstellen.

#### Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

## Einstellempfehlungen

Wenn Sie ein Gericht aus den Einstellempfehlungen wählen, sind die optimalen Einstellwerte bereits vorgegeben. Sie können unter vielen verschiedenen Kategorien auswählen. Sie finden von Kuchen, Brot, Geflügel, Fleisch und Wild bis hin zu Aufläufen und Fertigprodukten eine große Anzahl an Gerichten mit unseren Einstellempfehlungen. Die Temperatur und Dauer können Sie verändern. Die Heizart ist fest eingestellt.

Über mehrere Auswahlebenen kommen Sie zu den Gerichten. Probieren Sie es aus. Sehen Sie sich die Vielfalt der Gerichte an.

#### Gericht auswählen

**1.** Taste drücken.
3D-Heißluft, 160 °C erscheint im Display als Vorschlag.

**2.** Drehwähler nach links auf Einstellempfehlungen drehen.
Die erste Speisenkategorie erscheint.

**3.** Mit Taste zur Speisenkategorie wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Kategorie auswählen.
Mit Taste wechseln Sie in die nächste Ebene. Mit dem Drehwähler treffen Sie jeweils die nächste Auswahl.
Zum Schluss erscheint die Einstellung für das ausgewählte Gericht. Die Temperatur können Sie verändern, die Heizart nicht.

**4.** Taste drücken.
Der Betrieb startet. Die Dauer erscheint in der Statuszeile und läuft ab.

#### Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile steht 00:00:00. Sie können das Signal vorzeitig mit Taste löschen.

#### Temperatur oder Grillstufe ändern

Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.

#### Dauer ändern

Taste drücken, mit dem Drehwähler zur Dauer wechseln. Taste drücken und mit dem Drehwähler die Dauer ändern. Taste drücken.

#### Informationen abfragen

Taste drücken.

#### Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

## Schnellaufheizung einstellen

Die Schnellaufheizung ist nicht für alle Heizarten geeignet.

**Geeignete Heizarten**

- 3D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- HydroBacken
- Pizzastufe
- Intensivhitze

**Geeignete Temperaturen**

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

**Schnellaufheizung einstellen**

Taste »ʃʃʃ für die Schnellaufheizung drücken. Das Symbol »ʃʃʃ erscheint neben der eingestellten Temperatur. Die Balken der Temperaturkontrolle füllen sich.

Die Schnellaufheizung ist beendet, wenn alle Balken gefüllt sind. Sie hören ein kurzes Signal. Das Symbol »ʃʃʃ erlischt. Geben Sie ihr Gericht in den Garraum.

**Hinweise**

- Wenn Sie die Heizart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.
- Eine eingestellte Dauer läuft unabhängig von der Schnellaufheizung sofort nach dem Start ab.
- Während der Schnellaufheizung können Sie mit Taste i die aktuelle Garraumtemperatur abfragen.
- Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

**Schnellaufheizung abbrechen**

Taste »ʃʃʃ drücken. Das Symbol erlischt.

# Zeitfunktionen

Das Menü Zeitfunktionen rufen Sie mit Taste ◷ auf. Folgende Funktionen sind möglich:

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Uhrzeit einstellen

Wenn der Backofen eingeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Dauer einstellen
- Endezeit verschieben

## Zeitfunktionen einstellen - kurz erklärt

1. Menü mit Taste ◷ öffnen.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Funktion einstellen.
3. Mit Taste ⌄ die Zeile wechseln und mit dem Drehwähler Zeit oder Dauer einstellen.
4. Menü mit Taste ◷ schließen.

Wie Sie jede einzelne Funktion einstellen, wird im Anschluss ausführlich beschrieben.

## Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Backofen. Sie können ihn wie einen Küchenwecker benutzen und jederzeit einstellen.

1. Taste ◷ drücken.
   Das Menü Zeitfunktionen öffnet.
2. Taste ⌄ drücken und mit dem Drehwähler die Laufzeit für den Wecker einstellen.
3. Mit Taste ◷ das Menü Zeitfunktionen schließen.

Das Display wechselt in den vorherigen Zustand. Das Symbol 🔔 für den Wecker und die ablaufende Zeit werden angezeigt.

**Nach Ablauf der Zeit**

Ein Signal ertönt. Die Zeit ist abgelaufen. Die Anzeige steht auf 🔔 00:00. Mit Taste ◷ können Sie das Signal vorzeitig löschen.

**Laufzeit abbrechen**

Mit Taste ◷ das Menü Zeitfunktionen öffnen. Taste ⌄ drücken und mit dem Drehwähler die Zeit zurück auf 00:00 drehen. Das Menü mit Taste ◷ schließen.

**Laufzeit ändern**

Mit Taste ◷ das Menü Zeitfunktionen öffnen. Taste ⌄ drücken und mit dem Drehwähler in den nächsten Sekunden die Laufzeit für den Wecker ändern. Das Menü mit Taste ◷ schließen.

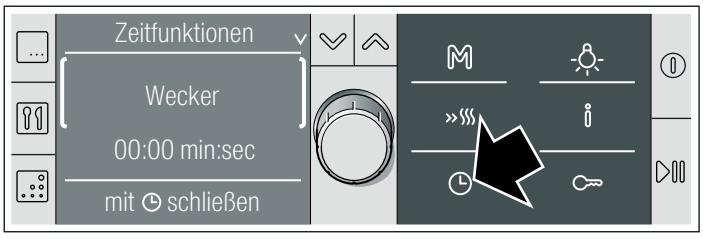
## Dauer einstellen

Wenn Sie die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht einstellen, wird der Betrieb automatisch nach dieser Zeit beendet. Der Backofen heizt nicht mehr.

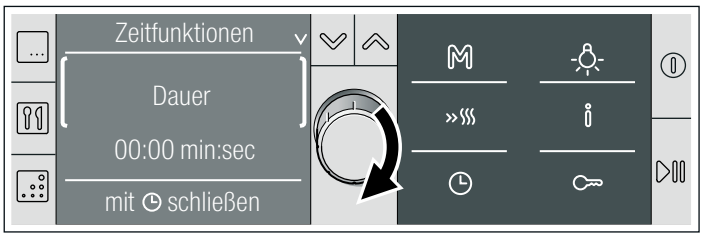
Voraussetzung: Heizart und Temperatur sind eingestellt.

Beispiel im Bild: Einstellung Ober- /Unterhitze, 180 °C, Dauer 45 Minuten.

1. Taste ◷ drücken.
   Das Menü Zeitfunktionen öffnet.

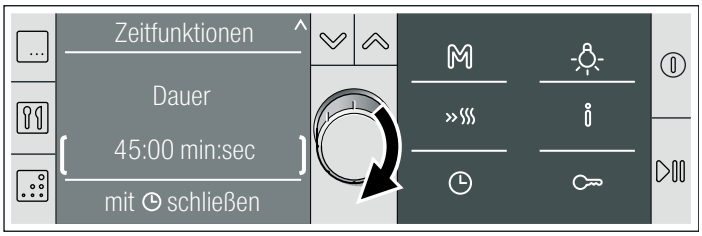



2. Mit dem Drehwähler zur Dauer wechseln.



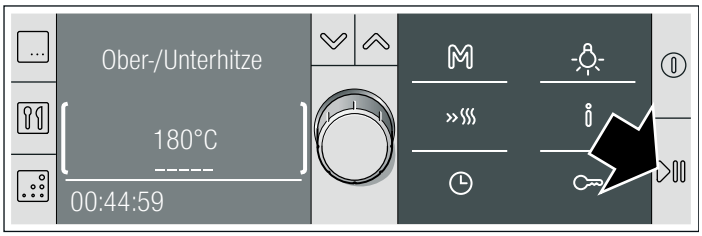

3. Mit Taste ⌄ die Zeile wechseln.

**4.** Mit dem Drehwähler die Gardauer einstellen.




**5.** Taste drücken.
Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.

**6.** Wenn der Betrieb noch nicht gestartet ist, Taste drücken.
Die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.




**Die Dauer ist abgelaufen**

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile steht die Dauer auf 00:00:00. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste löschen.

**Dauer abbrechen**

Menü mit Taste öffnen. Mit dem Drehwähler zur Dauer wechseln, Taste drücken und die Dauer mit dem Drehwähler auf 00:00 stellen. Menü mit Taste schließen.

**Dauer ändern**

Menü mit Taste öffnen. Mit dem Drehwähler zur Dauer wechseln, Taste drücken und mit dem Drehwähler die Dauer verändern. Menü mit Taste schließen.

## Endezeit verschieben

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

Das Verschieben der Endezeit ist möglich bei

- allen Heizarten und allen Gerichten aus den Einstellempfehlungen
- vielen Programmen
- und beim Reinigungssystem

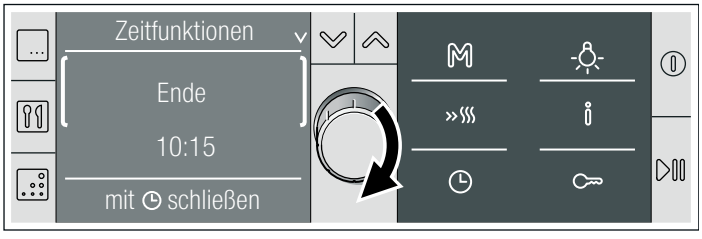
Beispiel: Sie geben um 9.30 Uhr das Gericht in den Garraum. Es dauert 45 Minuten und ist um 10.15 Uhr fertig. Sie möchten aber, dass es um 12.45 Uhr fertig ist.

Verschieben Sie die Endezeit von 10.15 Uhr auf 12.45 Uhr. Der Backofen geht in Warteposition. Der Betrieb startet um 12.00 Uhr und ist um 12.45 Uhr beendet.

**Ende verschieben**

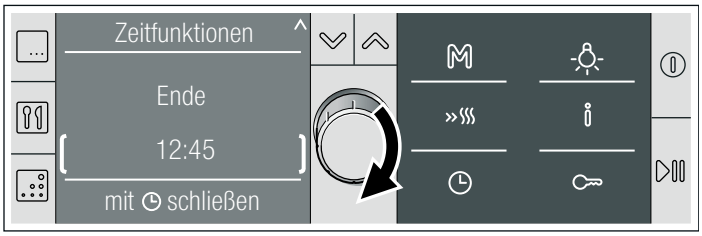
Voraussetzung: Der eingestellte Betrieb ist nicht gestartet. Eine Dauer muss eingestellt sein. Das Menü Zeitfunktionen ist geöffnet.

**1.** Mit dem Drehwähler zum “Ende“ wechseln. In der zweiten Zeile wird der Zeitpunkt, zu dem der Betrieb beendet ist, angezeigt.



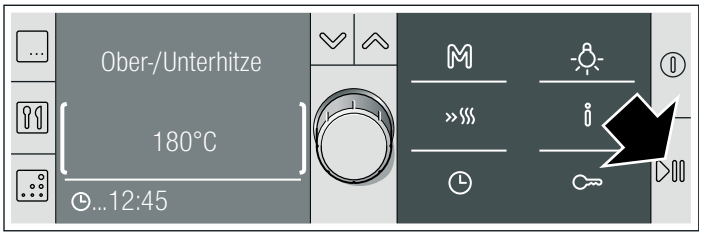

**2.** Taste drücken.

**3.** Mit dem Drehwähler das Ende auf später verschieben.




**4.** Mit Taste das Menü Zeitfunktionen schließen.

**5.** Mit Taste bestätigen.




Die Einstellung ist übernommen. Der Backofen ist in Warteposition ... . In der Statuszeile wird die Endezeit angezeigt. Der Betrieb startet zum richtigen Zeitpunkt. Die Dauer läuft in der Statuszeile sichtbar ab.

**Die Dauer ist abgelaufen**

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile steht die Dauer auf 00:00:00. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste löschen.

**Endezeit korrigieren**

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist. Dazu Menü mit Taste öffnen. Mit dem Drehwähler zur Endezeit wechseln, Taste drücken und mit dem Drehwähler die Endezeit korrigieren. Das Menü mit Taste schließen.

**Endezeit abbrechen**

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist. Dazu Menü mit Taste öffnen. Mit dem Drehwähler zur Endezeit wechseln, Taste drücken und mit dem Drehwähler die Endezeit zurückdrehen, bis die Anzeige erlischt. Das Menü mit Taste schließen.

## Uhrzeit einstellen

Damit Sie die Uhrzeit einstellen oder verändern können, muss der Backofen ausgeschaltet sein.

**Nach einem Stromausfall**

Nach einem Stromausfall erscheint im Display die Überschrift “Uhrzeit einstellen“.

**1.** Taste drücken und mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.

**2.** Taste drücken.

Die Uhrzeit ist übernommen.

**Uhrzeit ändern**

Beispiel: Uhrzeit ändern von Sommer- auf Winterzeit.

**1.** Taste drücken.
Das Menü Zeitfunktionen öffnet.

**2.** Mit dem Drehwähler zur Uhrzeit wechseln.

**3.** Taste drücken und mit dem Drehwähler die Uhrzeit verändern.

**4.** Taste drücken.

Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen. Die Uhrzeit ist geändert.

**Uhrzeit ausblenden**

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, erscheint im Display die aktuelle Uhrzeit. Sie können die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu im Kapitel *Grundeinstellungen* nach.

# Memory

Mit Memory können Sie die Einstellung für ein Gericht speichern und jederzeit wieder abrufen.

Sinnvoll ist Memory, wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

## Einstellungen in Memory speichern

Das Reinigungssystem können Sie nicht speichern.

1. Heizart, Temperatur und evtl. eine Dauer für das gewünschte Gericht einstellen. Nicht starten. Wenn Sie ein Programm speichern wollen: Programm auswählen und Gewicht einstellen. Nicht starten.
2. Taste M gedrückt halten bis “Memory gespeichert" erscheint.

Die gespeicherte Einstellung wird im Display angezeigt und kann jederzeit gestartet werden.

**Eine andere Einstellung speichern**

Neu einstellen und speichern. Die alten Einstellungen werden überschrieben.

## Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie jederzeit starten.

1. Taste M kurz drücken.
   Die gespeicherten Einstellungen werden angezeigt. Wenn “Speicherplatz leer" erscheint, ist keine Einstellung gespeichert. Sie können Memory nicht starten. Speichern Sie zuerst die gewünschte Einstellung, wie unter Memory speichern beschrieben.
2. Taste ▷II drücken.

Die Memory-Einstellung startet.

**Einstellungen ändern**

Das ist jederzeit möglich. Wenn Sie das nächste Mal Memory starten, erscheint wieder die ursprünglich gespeicherte Einstellung.

# Sabbateinstellung

Mit dieser Einstellung hält der Backofen bei Ober-/Unterhitze eine Temperatur zwischen 85 °C und 140 °C. Sie können eine Dauer von 24 bis 73 Stunden einstellen.

Während dieser Zeit bleiben Speisen im Garraum warm, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

## Sabbateinstellung starten

Voraussetzung: Sie haben in den Grundeinstellungen “Sabbateinstellung ja“ aktiviert. Siehe Kapitel *Grundeinstellungen*.

1. Taste ⌸ drücken.
   Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.
2. Drehwähler nach links auf Sabbateinstellung drehen.
3. Mit Taste ⌄ zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
4. Mit Taste ◷ das Menü Zeitfunktionen öffnen und mit dem Drehwähler zur Dauer wechseln.
   Es werden 27:00 Stunden vorgeschlagen.
5. Taste ⌄ drücken.
6. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
7. Taste ▷II drücken.

Die Sabbateinstellung startet. Die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

**Die Dauer ist abgelaufen**

Der Backofen heizt nicht mehr.

**Endezeit verschieben**

Das Verschieben der Endezeit auf später ist nicht möglich.

**Sabbateinstellung abbrechen**

Taste ▷II gedrückt halten, bis 3D-Heißluft, 160 °C erscheint. Sie können neu einstellen.

# Kindersicherung

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

**Kindersicherung aktivieren**
Taste Schlüssel ⊶ gedrückt halten, bis das Symbol ⊶ erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.

Das Bedienfeld ist gesperrt.

**Sperre aufheben**
Taste Schlüssel ⊶ gedrückt halten, bis das Symbol erlischt. Sie können wieder einstellen.

**Hinweis:** Sie können trotz aktiver Kindersicherung den Backofen mit ⏻ oder mit einem Langdruck auf Taste ▷II ausschalten, den Wecker einstellen und den Signalton ausschalten.

# Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die Sie jederzeit auf Ihre Bedürfnisse abstimmen können.

**Hinweis:** In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten dazu. Je nach Ausstattung Ihres Gerätes werden im Display nur die Grundeinstellungen angezeigt, die zu Ihrem Gerät passen.

| Grundeinstellung | Möglichkeiten | Erklärung |
|---|---|---|
| Sprache wählen:<br>deutsch | 29 weitere Sprachen sind möglich | Sprache für die Displaytexte |
| Signalton Dauer:<br>mittel | mittel = 2 Minuten<br>kurz = 10 Sekunden<br>lang = 5 Minuten | Zeit, wie lang das Signal nach Ablauf einer Dauer zu hören ist |
| Tastenton:<br>aus | an<br>aus | Bestätigungston beim Drücken einer Taste |
| Display-Helligkeit:<br>Tag | Tag<br>mittel<br>Nacht | Display-Beleuchtung |
| Kontrast:<br>- ooo●ooo + | z. B. stärker<br>- oooo●oo + | Display-Kontrast |
| Uhranzeige:<br>an | an<br>aus* | Uhranzeige, wenn der Backofen ausgeschaltet ist<br>*Die Uhrzeit erscheint, solange die Restwärme angezeigt wird. |
| Backofenlampe bei Betrieb:<br>an | an<br>aus | Beleuchtung im Garraum |
| Weiter nach Tür schließen:<br>automatisch | automatisch<br>aus* | Art, wie der Betrieb nach dem Öffnen und wieder Schließen der Backofentür fortgesetzt wird.<br>*mit ▷II Betrieb fortsetzen |
| Türverriegelung bei Kindersicherung:<br>nein | nein<br>ja | Verriegelung der Backofentür, wenn die Kindersicherung aktiviert ist. |
| individuell anpassen:<br>- ooo●ooo + | z. B. Garergebniss immer intensiver<br>- oooo●oo + | Garergebnis aller Programme der Programmautomatik ändern<br>nach rechts = intensiver<br>nach links = schwächer |
| Anzeige Tastenbeschreibung:<br>an | an<br>aus | Einstiegsdisplay erscheint nach dem Einschalten des Backofens |
| 3D-Heißluft<br>Vorschlag: 160 °C | von 30 bis max. 275 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Ober-/Unterhitze<br>Vorschlag: 160 °C | von 30 bis max. 300 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| HydroBacken<br>Vorschlag: 160 °C | von 30 bis max. 300 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Pizzastufe<br>Vorschlag: 200 °C | von 30 bis max. 275 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Intensivhitze<br>Vorschlag: 190 °C | von 30 bis max. 300 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Unterhitze<br>Vorschlag: 150 °C | von 30 bis max. 300 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Umluftgrillen<br>Vorschlag: 190 °C | von 30 bis max. 300 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Grill, große Fläche<br>Vorschlag: stark | stark<br>mittel<br>schwach | Vorschlagsstufe für die Heizart dauerhaft verändern |
| Grillen mit Drehspieß<br>Vorschlag: 250 °C | von 30 bis max. 300 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Grill, kleine Fläche<br>Vorschlag: stark | stark<br>mittel<br>schwach | Vorschlagsstufe für die Heizart dauerhaft verändern |

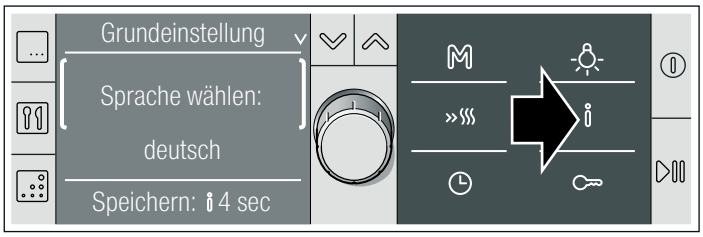
| Grundeinstellung | Möglichkeiten | Erklärung |
|---|---|---|
| Sanftgaren<br>Vorschlag: 80 °C | von 70 bis max. 90 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Auftauen<br>Vorschlag: 30 °C | von 30 bis max. 60 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Vorwärmen<br>Vorschlag: 50 °C | von 30 bis max. 70 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Warmhalten<br>Vorschlag: 70 °C | von 60 bis max.100 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Kühlgebläse Nachlauf:<br>mittel | kurz<br>mittel<br>lang<br>sehr lang | Dauer, wie lang das Kühlgebläse nachläuft |
| Reinigunssystem:<br>nein | nein<br>ja | Einstellung, ob das Gerät mit selbstreinigender Decke und Seitenwänden = Reinigungssystem ausgestattet ist |
| Teleskopauszug:<br>nein | nein<br>ja | Einstellung, ob das Gerät mit Teleskopauszügen ausgestattet ist |
| Sabbateinstellung:<br>nein | nein<br>ja | Siehe Kapitel Sabbateinstellung |
| Werkseinstellung wiederherstellen:<br>nein | nein<br>ja | Alle Änderungen zurück auf Grundeinstellungen setzen |

## Grundeinstellungen ändern

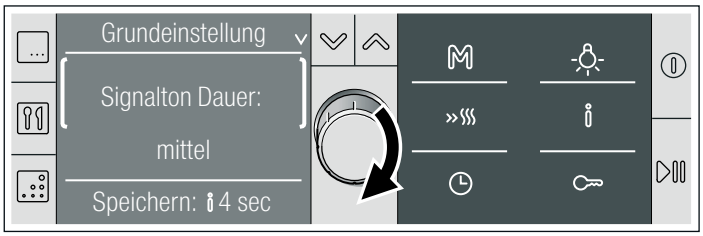
Voraussetzung: Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

Beispiel im Bild: Grundeinstellung Signalton Dauer von Signalton Dauer mittel auf kurz ändern.

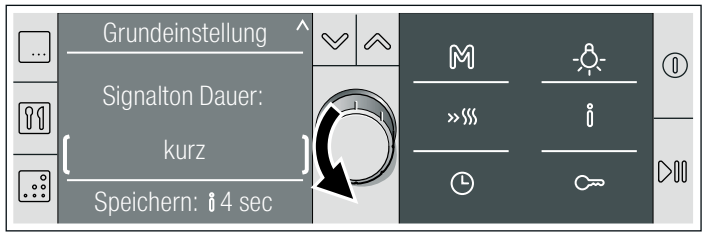
1. Taste i ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis die Überschrift “Grundeinstellung“ und die erste Grundeinstellung “Sprache wählen“ erscheint.




2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Grundeinstellung anwählen.




3. Mit Taste ⌄ in die nächste Zeile wechseln.
4. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung ändern.




5. Sie können jetzt weitere Grundeinstellungen ändern. Dazu mit Taste ⌃ die Zeile wechseln und wie in Punkt 2 bis 4 beschrieben ändern.
6. Taste i gedrückt halten, bis die Uhrzeit erscheint. Das dauert ungefähr vier Sekunden. Alle Änderungen sind gespeichert.

**Abbrechen**

Taste ⏻ drücken. Die Änderungen sind nicht übernommen.

# Automatische Abschaltung

Ihr Backofen hat eine automatische Abschaltfunktion. Sie wird aktiv, wenn keine Dauer eingestellt ist und die Einstellungen über eine lange Zeit nicht verändert wurden. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

**Abschaltung aktiv**
Der Text “automatische Abschaltung" erscheint im Display. Der Betrieb ist unterbrochen. Damit der Text erlischt, drücken Sie eine beliebige Taste. Sie können neu einstellen.

**Hinweis:** Ist eine Dauer eingestellt, heizt der Backofen nach Ablauf der Dauer nicht mehr. Die automatische Abschaltfunktion ist nicht notwendig.

# Reinigungssystem

Das Reinigungssystem regeneriert die selbstreinigenden Flächen im Garraum.

Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer hochporösen Keramik beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während der Backofen in Betrieb ist. Wenn sich die Flächen nicht mehr ausreichend reinigen und dunkle Flecken entstehen, werden sie mit dem Reinigungssystem regeneriert.

**Selbstreinigende Decke und Seitenwände nachrüsten**
Die Rückwand im Garraum ist mit der Keramik beschichtet. Damit Sie das Reinigungssystem nutzen können, müssen auch die Decke und die Seitenwände beschichtet sein. Sie erhalten die selbstreinigende Decke und Seitenwände als Sonderzubehör beim Kundendienst.

**Grundeinstellungen ändern**
Wenn Sie die selbstreinigende Decke und Seitenwände nachgerüstet haben, aktivieren Sie das Reinigungssystem in den Grundeinstellungen. Wie das geht, lesen Sie bitte im Kapitel *Grundeinstellungen* nach.

**Reinigungsstufen**
Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

| Stufe | Reinigungsgrad | Dauer |
|---|---|---|
| 1 | leicht | ca. 45 Minuten |
| 2 | mittel | ca. 1 Stunde |
| 3 | intensiv | ca. 1 Stunde, 15 Minuten |

## Vor der Reinigung

Nehmen Sie Zubehör und Geschirr aus dem Garraum.

**Garraumboden reinigen**

Bevor Sie das Reinigungssystem einstellen, reinigen Sie die nicht selbstreinigenden Flächen im Garraum. Sonst entstehen Flecken, die sich nicht wieder entfernen lassen.

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten Garraum verwenden. Nie die selbstreinigenden Flächen mit einer Scheuerspirale oder Backofenreiniger behandeln.

## Reinigungsstufe einstellen

**1.** Taste drücken.
Reinigungsstufe 3 wird vorgeschlagen. Sie können die Reinigung sofort starten.
Wenn Sie die Reinigungsstufe verändern möchten:

**2.** Mit dem Drehwähler die gewünschte Reinigungsstufe wählen.

**3.** Mit Taste die Reinigung starten.

Die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

**Nach Ablauf der Reinigung**

In der Statuszeile steht 00:00:00. Der Backofen heizt nicht mehr.

**Reinigung abbrechen**

Taste gedrückt halten, bis 3D-Heißluft, 160 °C erscheint. Sie können neu einstellen.

**Reinigungsstufe korrigieren**

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr verändert werden.

**Die Reinigung soll nachts ablaufen**

Damit Sie den Backofen tagsüber nutzen können, verschieben Sie das Ende der Reinigung auf nachts. Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Ende verschieben.

## Nach der Reinigung

Wenn der Garraum ganz abgekühlt ist, wischen Sie Salzreste mit einem feuchten Tuch von den selbstreinigenden Flächen.

# Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

**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 Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

## Reinigungsmittel

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

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

| Bereich | Reinigungsmittel |
|---|---|
| Backofenfront | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. |
| Edelstahl | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.<br>Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen. |
| Türscheiben | Glasreiniger:<br>Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden. |
| Glasabdeckung der Backofenlampe | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen. |
| Dichtung<br>Nicht abnehmen! | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern. |
| Gestelle | Heiße Spüllauge:<br>Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. |
| Teleskopauszüge | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen. |
| Zubehör | Heiße Spüllauge:<br>Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. |

**Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen**

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

Sind Verschmutzungen auch nach mehrmaligem Betrieb noch sichtbar, gehen Sie wie folgt vor:

1. Garraumboden, Decke und Seitenwände gründlich reinigen.
2. 3D-Heißluft einstellen.
3. Den leeren, geschlossenen Backofen für ca. 2 Stunden bei maximaler Temperatur heizen.

Die Keramikbeschichtung wird regeneriert. Entfernen Sie bräunliche oder weißliche Rückstände mit Wasser und einem weichen Schwamm, wenn der Garraum abgekühlt ist.

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

Wenn Sie das Sonderzubehör “Selbstreinigende Decke und Seitenwände“ nachkaufen, können Sie die selbstreinigenden Flächen mit dem Reinigungssystem regenerieren. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Reinigungssystem* nach.

**Achtung!**

- Nie scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Sie verkratzen bzw. zerstören die hochporöse Schicht.
- Nie die Keramikschicht mit Backofenreiniger behandeln. Wenn versehentlich Backofenreiniger darauf gelangt, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

**Garraumboden, Decke und Seitenwände reinigen**

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

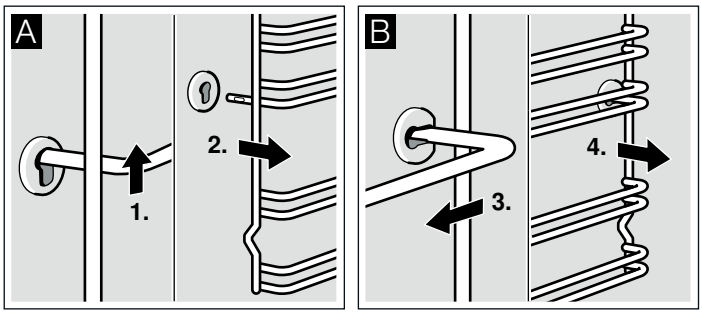
Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten Garraum verwenden. Nie die selbstreinigenden Flächen mit einer Scheuerspirale oder Backofenreiniger behandeln.

## Gestelle aus- und einhängen

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

**Gestelle aushängen**

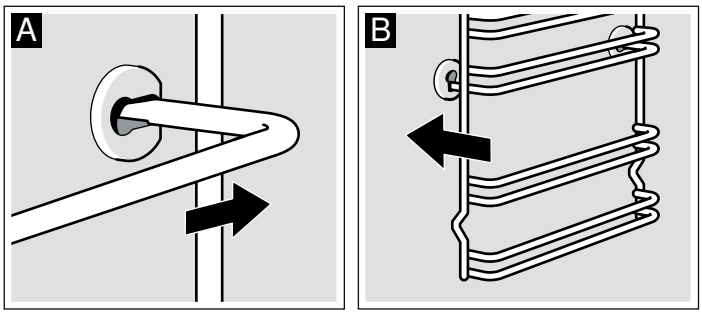
1. Gestell vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen
4. und herausnehmen (Bild B).




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.

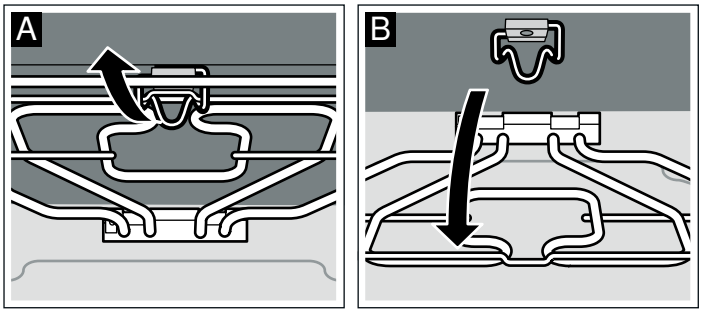
## Grillheizkörper herunterklappen

Zum Reinigen können Sie den Grillheizkörper herunterklappen.

**⚠ Verbrennungsgefahr!**

Der Backofen muss kalt sein.

1. Haltebügel am Klappgrill nach vorn ziehen und nach oben drücken, bis er hörbar einrastet (Bild A).
2. Dabei den Grillheizkörper halten und nach unten klappen (Bild B).

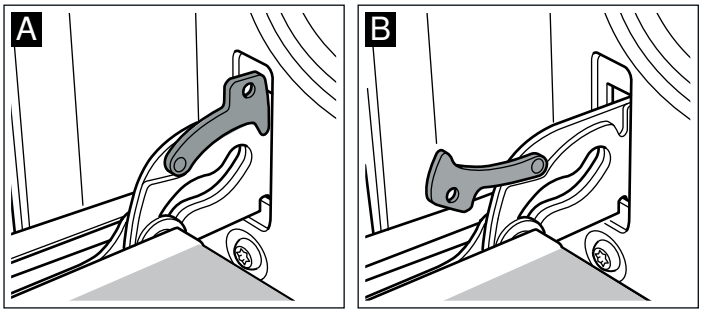



Nach dem Reinigen den Grillheizkörper wieder nach oben klappen. Haltebügel nach unten drücken und den Grillheizkörper einrasten lassen.

## 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.

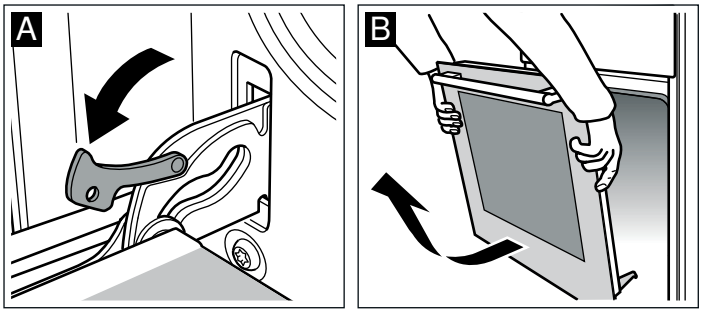



**⚠ Verletzungsgefahr!**

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

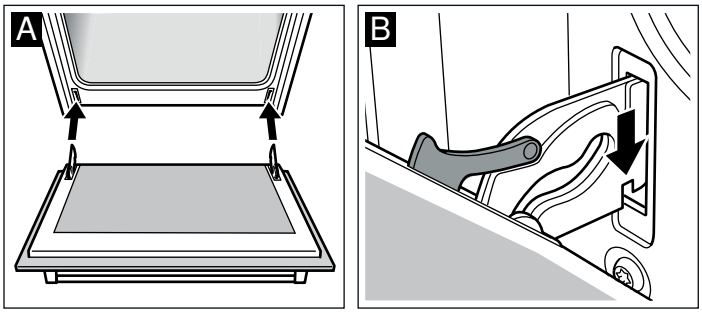
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



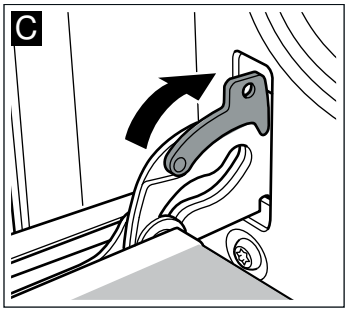

### Tür einhängen

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.

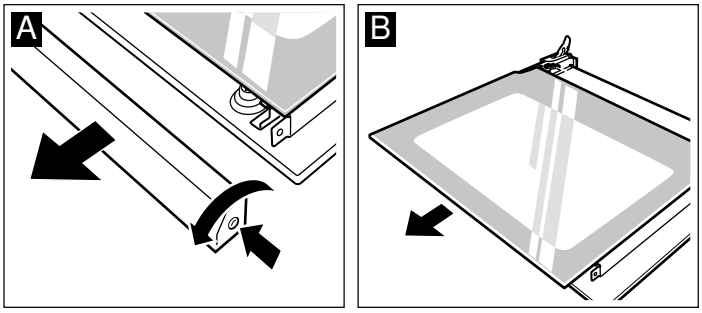
## Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

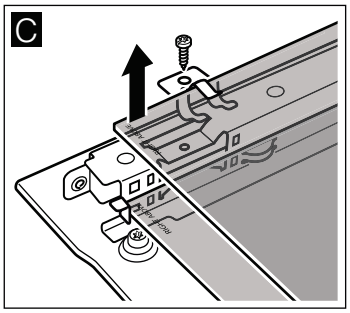
Achten Sie beim Ausbauen der Innenscheiben darauf, in welcher Reihenfolge Sie die Scheiben herausnehmen. Um die Scheiben wieder in der richtigen Reihenfolge einzubauen, orientieren Sie sich an der jeweiligen Nummer, die auf der Scheibe steht.

### 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 (Bild A).
3. Oberste Scheibe anheben und herausziehen (Bild B).



**4.** Halteklammern rechts und links aufschrauben und entfernen (Bild C). Die mittlere Scheibe herausnehmen.




**5.** Untere Scheibe schräg nach oben herausziehen.

Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

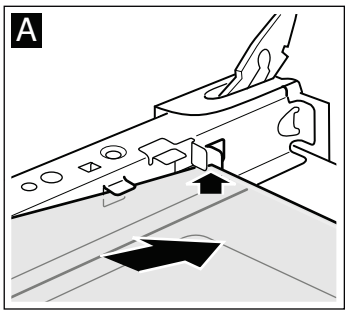
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel und keinen Glasschaber. Das Glas kann beschädigt werden.

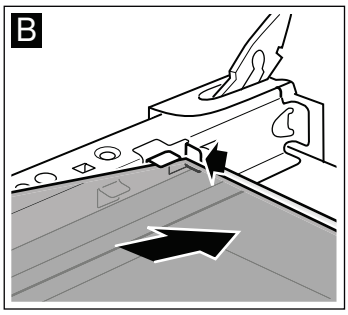
**Einbauen**

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

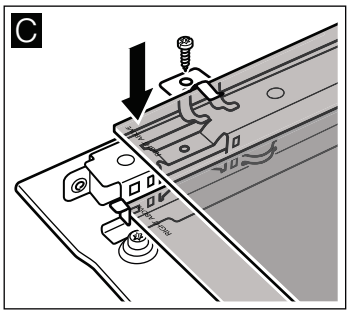
**1.** Untere Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).

**2.** Mittlere Scheibe einschieben (Bild B).




**3.** Halteklammern rechts und links auf die Scheibe stecken, ausrichten, dass die Federn über dem Schraubloch sind und festschrauben (Bild C).




**4.** Oberste Scheibe schräg nach hinten einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.

**5.** Abdeckung aufsetzen und anschrauben.

**6.** Backofentür einhängen.

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

# Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

## Störungstabelle

Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

**⚠ Stromschlaggefahr!**

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

| Störung | Mögliche Ursache | Hinweis/Abhilfe |
|---|---|---|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Sicherung defekt | Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist. |
| Im Display erscheint der Text “Uhrzeit einstellen“. Die Uhrzeit ist nicht aktuell. | Stromunterbrechung | Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit dem Drehwähler ein und drücken Sie die Taste ◷. |
| Der Backofen heizt nicht oder die gewählte Heizart lässt sich nicht einstellen. | Heizart nicht erkannt. | Stellen Sie noch einmal ein. |
| Der Backofen heizt nicht. Im Display steht der Text “Demo“. | Der Backofen befindet sich im Demomodus. | Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und nach ca. 20 Sekunden wieder ein. In den nächsten 2 Minuten die Taste ⊶ vier Sekunden lang gedrückt halten, bis der Text “Demo“ erlischt. |
| Nach Drücken der Taste ⊡ erscheint ein Hinweis auf das Reinigungssystem. | Das Gerät ist nicht mit dem Reinigungssystem ausgestattet. | Erst wenn Sie die selbstreinigende Decke und die Seitenteile nachrüsten und das Reinigungssystem anschließend in den Grundeinstellungen aktivieren, funktioniert die Taste. Siehe Kapitel *Reinigungssystem* und Kapitel *Grundeinstellungen*. |
| Im Display erscheint “automatische Abschaltung“. | Die automatische Abschaltung wurde aktiv. Der Backofen schaltet aus. | Drücken Sie eine beliebige Taste. Der Text erlischt. Sie können wieder einstellen. |

**Fehlermeldungen mit E**

Wird im Display eine Fehlermeldung mit E angezeigt, drücken Sie die Taste ◷. Damit wird die Fehlermeldung gelöscht. Es kann sein, dass Sie anschließend die Uhrzeit neu einstellen müssen. Wird der Fehler wieder angezeigt, rufen Sie den Kundendienst.

Bei der folgenden Fehlermeldung können Sie selbst Abhilfe schaffen.

| Fehlermeldung | Mögliche Ursache | Hinweis/Abhilfe |
|---|---|---|
| E011 | Eine Taste wurde zu lang gedrückt. | Drücken Sie alle Tasten einzeln. Prüfen Sie, ob die Tasten sauber sind. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst. |

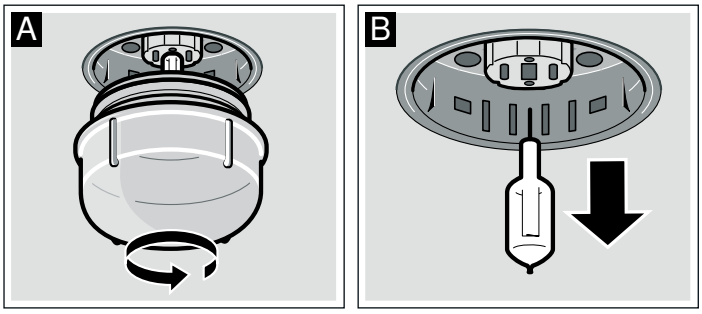
## Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

**⚠ Stromschlaggefahr!**

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung nach links herausdrehen (Bild A).
3. Lampe herausziehen - nicht drehen (Bild B). Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.




4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

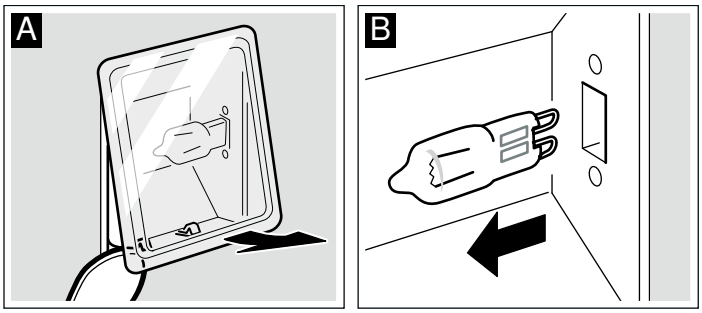
## Linke Backofenlampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

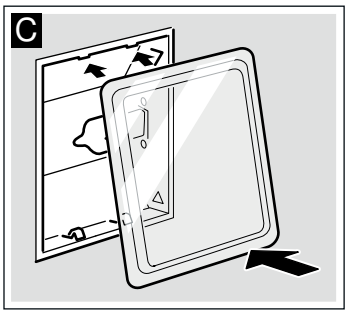
**⚠ Stromschlaggefahr!**

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung von unten öffnen (Bild A). Sollte sich die Glasabdekkung schwer abnehmen lassen, einen Löffel zu Hilfe nehmen.
3. Lampe herausziehen - nicht drehen (Bild B). Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken. A




4. Glasabdeckung wieder aufsetzen. Darauf achten, dass die Wölbung im Glas rechts ist. Das Glas oben einsetzen und unten fest andrücken (Bild C). Das Glas rastet ein




5. 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

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

## E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

| **E-Nr.** | **FD-Nr.** |
|---|---|

**Kundendienst** ☏

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

**Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen**

**A** 0810 240 260

**D** 01801 22 33 55
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

# Energie- und Umwelttipps

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

## Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während Sie 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 entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

# Programmautomatik

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

Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität des Fleisches und der Größe und Art des Geschirrs. Wenn Sie das fertige Gericht aus dem Garraum nehmen, verwenden Sie Topflappen. Das Geschirr ist sehr heiß. Vorsicht beim Öffnen des Geschirrs, es entweicht heißer Dampf.

## Geschirr

Die Programmautomatik ist nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet, Ausnahme ist der Schinkenbraten überkrustet. Verwenden Sie nur Geschirr mit gut schließendem Deckel. Beachten Sie auch die Hinweise der Geschirrhersteller.

### Geeignetes Geschirr

Wir empfehlen hitzebeständiges Geschirr (bis 300 °C) aus Glas oder Glaskeramik. Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Die glänzende Oberfläche reflektiert die Wärmestrahlung sehr stark. Das Gericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie einen Edelstahlbräter verwenden, nehmen Sie nach Programmende den Deckel ab. Das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen. Wenn Sie Bräter aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss verwenden, bräunt das Gericht stärker. Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

### Ungeeignetes Geschirr

Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Geschirr aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriffen sind ungeeignet.

### Größe des Geschirrs

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

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

## Gericht vorbereiten

Verwenden Sie frisches oder gefrorenes Fleisch. Wir empfehlen frisches Fleisch mit Kühlschranktemperatur.

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr.

Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch, das Geflügel oder den Fisch. Genaue Hinweise erhalten Sie in den entsprechenden Tabellen. Sie benötigen das Gewicht zum Einstellen.

Würzen Sie das Fleisch. Gefrorenes Fleisch würzen Sie genauso wie frisches Fleisch.

Bei vielen Gerichten soll Flüssigkeit zugegeben werden. Geben Sie soviel Flüssigkeit in das Geschirr, dass der Boden ca. ½ cm bedeckt ist. Steht in der Tabelle “etwas“ Flüssigkeit, genügen meist 2-3 Esslöffel. Bei Flüssigkeit “ja“ darf es ruhig mehr sein. Beachten Sie die Hinweise vor und in den Tabellen.

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

Bei einigen Gerichten ist ein Verschieben der Endezeit nicht möglich. Diese Gerichte sind mit einem Stern* gekennzeichnet.

Stellen Sie das Geschirr immer in den kalten Garraum.

## Programme

**Geflügel**

Legen Sie das Geflügel mit der Brustseite nach oben in den Bräter. Gefülltes Geflügel ist nicht geeignet.

Bei mehreren Geflügelkeulen stellen Sie das Gewicht der schwersten Keule ein. Die Keulen müssen etwa gleich schwer sein.

Beispiel: 3 Hähnchenkeulen mit 300 g, 320 g und 400 g. Stellen Sie 400 g ein.

Möchten Sie zwei gleichschwere Hähnchen in einem Bräter zubereiten, stellen Sie, genau wie bei den Keulen, nach dem Gewicht des schwersten ein.

Bei Putenbrust geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu, damit sie saftig bleibt.

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|---|---|---|---|
| **Geflügel** | | | |
| Hähnchen, frisch* | 0,7-2,0 | nein | Fleischgewicht |
| Poularde, frisch* | 1,4-2,3 | nein | Fleischgewicht |
| Ente, frisch* | 1,6-2,7 | nein | Fleischgewicht |
| Gans, frisch* | 2,5-3,5 | nein | Fleischgewicht |
| Babypute, frisch* | 2,5-3,5 | nein | Fleischgewicht |
| Putenbrust, frisch* | 0,5-2,5 | viel | Fleischgewicht |
| Keulen, frisch<br>z. B. Hähnchen-, Enten-, Gänse-, Putenkeulen | 0,3-1,5 | nein | Gewicht der schwersten Keule |
| Keulen, gefroren*<br>z. B. Hähnchen-, Enten-, Gänse-, Putenkeulen | 0,3-1,5 | nein | Gewicht der schwersten Keule |

**Fleisch**

Geben Sie soviel Flüssigkeit in das Geschirr, wie angegeben ist.

**Rindfleisch**
Bei Schmorbraten geben Sie ausreichend Flüssigkeit hinzu. Sie können auch die Marinierflüssigkeit verwenden.

Bei Tafelspitz sollte soviel Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) zugegeben werden, dass das Fleisch fast bedeckt ist.

Roastbeef mit der Fettseite nach oben garen.

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|---|---|---|---|
| **Rindfleisch** | | | |
| Schmorbraten, frisch<br>z. B. Hochrippe, Bug, Schulter, Sauerbraten | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Schmorbraten, gefroren*<br>z. B. Hochrippe, Bug, Schulter | 0,5-2,0 | ja | Fleischgewicht |
| Roastbeef, frisch, medium<br>z. B. Lende | 0,5-2,5 | nein | Fleischgewicht |
| Roastbeef, frisch, englisch<br>z. B. Lende | 0,5-2,5 | nein | Fleischgewicht |
| Roastbeef, gefroren, durchgegart*<br>z. B. Lende | 0,5-2,0 | nein | Fleischgewicht |
| Hackbraten* | 0,3-3,0 | nein | Gesamtgewicht |
| Tafelspitz, frisch | 0,5-2,5 | viel | Fleischgewicht |

**Kalbfleisch**
Bei Osso buco reichlich Gemüse (Sellerie, Tomaten, Möhren) in das Geschirr geben und die Beinscheiben darauf verteilen. Flüssigkeit (Brühe) nach Bedarf zufügen.

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|---|---|---|---|
| **Kalbfleisch** | | | |
| Braten, frisch, mager<br>z. B. Oberschale, Nuss | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Braten, frisch, durchwachsen<br>z. B. Nacken, Hals | 0,5-3,0 | etwas | Fleischgewicht |
| Braten, gefroren, mager*<br>z. B. Oberschale, Nuss | 0,5-2,0 | ja | Fleischgewicht |
| Braten, gefroren, durchwachsen*<br>z. B. Nacken, Hals | 0,5-2,0 | etwas | Fleischgewicht |
| Haxe mit Knochen, frisch | 0,5-2,5 | ja | Fleischgewicht |
| Osso buco<br>z. B. Kalbsbeinscheiben mit Gemüse | 0,5-3,5 | ja | Fleischgewicht |

**Schweinefleisch**
Legen Sie Fleisch mit Knochen so in den Bräter, dass die Knochenseite unten ist.

Braten mit Kruste legen Sie mit der Kruste nach oben ins Geschirr. Schneiden Sie die Schwarte vor dem Garen gitterförmig ein, ohne das Fleisch zu verletzten.

Schinkenbraten mit der Fettschicht nach oben ins Geschirr legen. Den Schinkenbraten im offenen Geschirr überkrusten.

Stellen Sie bei Braten das Fleischgewicht, bei Roll- und Hackbraten das Gesamtgewicht ein.

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|---|---|---|---|
| **Schweinefleisch** | | | |
| Nackenbraten, frisch, ohne Knochen | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Nackenbraten, frisch, mit Knochen | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Nackenbraten, gefroren, ohne Knochen* | 0,5-2,0 | ja | Fleischgewicht |
| Nackenbraten, gefroren, mit Knochen* | 0,5-2,0 | ja | Fleischgewicht |
| Kotelettbraten, frisch, mit Knochen | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Lendenbraten, frisch | 0,5-2,5 | ja | Fleischgewicht |
| Rollbraten, frisch | 0,5-3,0 | ja | Gesamtgewicht |
| Braten mit Kruste, frisch<br>z. B. Bauch | 0,5-3,0 | nein | Fleischgewicht |
| Braten mit Kruste, frisch<br>z. B. Schulter | 0,5-3,0 | nein | Fleischgewicht |
| Hackbraten* | 0,3-3,0 | nein | Gesamtgewicht |
| Kasseler mit Knochen, frisch | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Schinkenbraten, frisch, gepökelt, garen | 1,0-4,0 | etwas | Fleischgewicht |
| Schinkenbraten, frisch, gepökelt, überkrusten* | 1,0-4,0 | nein | Fleischgewicht |

**Lamm- und Hammelfleisch**
Stellen Sie bei Braten und Keulen das Fleischgewicht, bei Hackbraten das Gesamtgewicht ein.

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|---|---|---|---|
| **Lammfleisch** | | | |
| Keule, frisch, ohne Knochen, durchgegart | 0,5-2,5 | etwas | Fleischgewicht |
| Keule, frisch, ohne Knochen, medium | 0,5-2,5 | nein | Fleischgewicht |
| Keule, frisch, mit Knochen, durchgegart | 0,5-2,5 | etwas | Fleischgewicht |
| Keule, gefroren, ohne Knochen, durchgegart* | 0,5-2,0 | etwas | Fleischgewicht |
| Keule, gefroren, ohne Knochen, medium* | 0,5-2,0 | nein | Fleischgewicht |
| Keule, gefroren, mit Knochen, durchgegart* | 0,5-2,0 | etwas | Fleischgewicht |
| Hackbraten* | 0,3-3,0 | nein | Gesamtgewicht |

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|---|---|---|---|
| **Hammelfleisch** | | | |
| Hammelbraten, frisch<br>z. B. Schulter | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Hammelbraten, gefroren*<br>z. B. Schulter | 0,5-2,0 | ja | Fleischgewicht |

**Wildfleisch**
Wild können Sie mit Speck belegen, das Fleisch bleibt saftiger, bräunt aber nicht so stark. Für einen feineren Geschmack können Sie das Wildfleisch vor dem Garen über Nacht im Kühlschrank in Buttermilch, Wein oder Essig marinieren.

Wenn Sie mehrere Hasenkeulen garen, stellen Sie das Gewicht der schwersten Keule ein.

Kaninchen können Sie auch vorportioniert garen. Stellen Sie das Gesamtgewicht ein.

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|---|---|---|---|
| **Wildfleisch** | | | |
| Hirschbraten, frisch<br>z. B. Schulter, Brust | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Hirschbraten, gefroren*<br>z. B. Schulter, Brust | 0,5-2,0 | ja | Fleischgewicht |
| Rehkeule, frisch, ohne Knochen | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Rehkeule, gefroren*, ohne Knochen | 0,5-2,0 | ja | Fleischgewicht |
| Hasenkeule, frisch, mit Knochen | 0,3-0,6 | ja | Gewicht der schwersten Keule |
| Hasenkeule, gefroren*, mit Knochen | 0,3-0,6 | ja | Gewicht der schwersten Keule |
| Wildschweinbraten, frisch<br>z. B. Schuler, Brust | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Wildschweinbraten, gefroren*<br>z. B. Schuler, Brust | 0,5-2,0 | ja | Fleischgewicht |
| Kaninchen, frisch | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |

**Fisch**

Den Fisch säubern, säuern und salzen wie gewohnt.

Für gedünsteten Fisch: ½ cm hoch Flüssigkeit, z. B.Wein oder Zitronensaft in das Geschirr geben.

Für gebackenen Fisch: Fisch in Mehl wenden und mit zerlassener Butter bestreichen.

Ganzer Fisch gelingt am besten, wenn er in Schwimmstellung im Geschirr steht. Das heißt, die Rückenflosse zeigt nach oben. Damit der Fisch einen festen Stand hat, stecken Sie eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines, ofenfestes Gefäß in den Bauchraum.

Bei mehreren Fischen stellen Sie das Gesamtgewicht ein. Die Fische müssen aber etwa gleich groß oder gleich schwer sein. Beispiel: Zwei Forellen mit 0,6 kg und 0,5 kg. Stellen Sie 1,1 kg ein.

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|---|---|---|---|
| **Fisch** | | | |
| Forelle, frisch, dünsten* | 0,3-1,5 | ja | Gesamtgewicht |
| Forelle, frisch, backen* | 0,3-1,5 | nein | Gesamtgewicht |
| Zander, frisch, dünsten* | 0,5-2,0 | ja | Gesamtgewicht |
| Zander, frisch, backen* | 0,5-2,0 | nein | Gesamtgewicht |
| Kabeljau, frisch, dünsten* | 0,5-2,0 | ja | Gesamtgewicht |
| Kabeljau, frisch, backen* | 0,5-2,0 | nein | Gesamtgewicht |
| Karpfen, frisch, dünsten* | 0,8-2,0 | ja | Gesamtgewicht |
| Karpfen, frisch, backen* | 0,8-2,0 | nein | Gesamtgewicht |

**Hackbraten**

Verwenden Sie frisches Hackfleisch.

Stellen Sie das Gesamtgewicht des Hackbratens ein.

Sie können die Masse mit Gemüsewürfeln oder Käse verfeinern.

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|---|---|---|---|
| **Hackbraten** | | | |
| aus frischem Rindfleisch* | 0,3-3,0 | nein | Gesamtgewicht |
| aus frischem Schweinefleisch* | 0,3-3,0 | nein | Gesamtgewicht |
| aus frischem Lammfleisch* | 0,3-3,0 | nein | Gesamtgewicht |
| aus frischem, gemischtem Fleisch* | 0,3-3,0 | nein | Gesamtgewicht |

**Eintopf**

Sie können unterschiedliche Fleischarten und frisches Gemüse kombinieren.

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Hähnchenteile unzerteilt verwenden.

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

Soll das Fleisch gebräunt sein, geben Sie es als letzte Zutat in den Bräter auf das Gemüse. Wenn Sie es weniger gebräunt wollen, mischen Sie das Fleisch unter das Gemüse.

Bei Eintopf mit Fleisch stellen Sie das Fleischgewicht ein. Wenn das Gemüse weicher sein soll, stellen Sie das Gesamtgewicht ein.

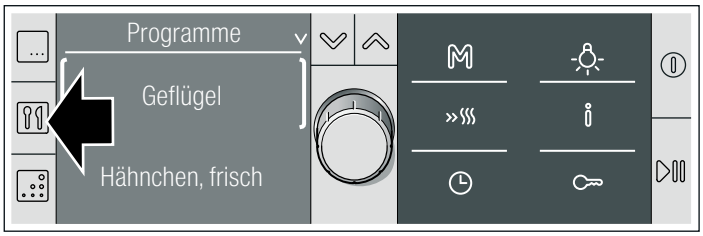
Geeignet für einen Gemüseeintopf sind feste Gemüsesorten, wie z. B. Möhren, grüne Bohnen, Weißkraut, Sellerie und Kartoffeln. Je kleiner Sie das Gemüse schneiden, desto weicher wird es. Damit das Gemüse nicht zu braun wird, bedecken Sie es mit Flüssigkeit.

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|---|---|---|---|
| **Eintopf** | | | |
| mit Fleisch | 0,3-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| z. B. Pichelsteiner Eintopf | | | |
| mit Gemüse | 0,3-3,0 | ja | Gesamtgewicht |
| z. B. Vegetarischer Eintopf | | | |
| Gulasch | 0,3-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Rouladen | 0,3-3,0 | ja | Fleischgewicht |

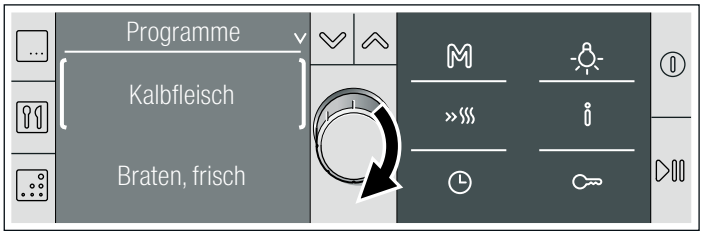
## Programm wählen und einstellen

Beispiel im Bild: Programm für gefrorenen Kalbsbraten, mager, 1,3 kg.

**1.** Taste drücken.
Die erste Programmgruppe und das erste Programm erscheinen.

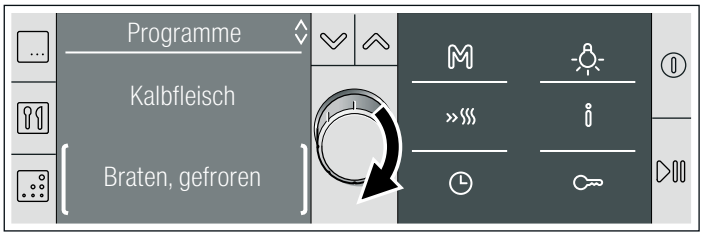



**2.** Mit dem Drehwähler die Programmgruppe auswählen.

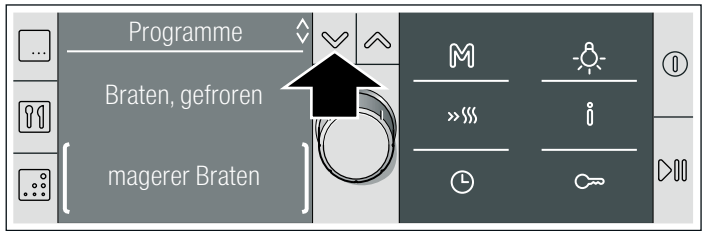



**3.** Mit Taste die Zeile wechseln.

**4.** Mit dem Drehwähler das Programm auswählen.

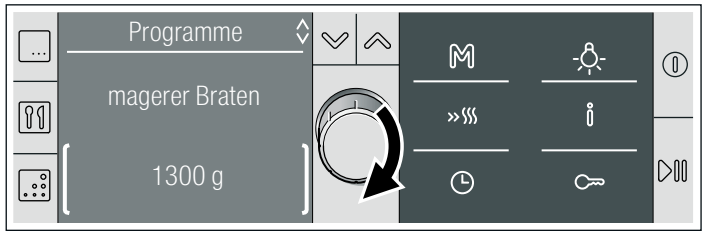



**5.** Bei einem Teil der Programme können Sie noch weiter differenzieren, z. B. beim Kalbsbraten in magerer Braten oder durchwachsener Braten. Drücken Sie Taste und wählen Sie mit dem Drehwähler aus.




**6.** Taste drücken.
Für das gewählte Programm erscheint ein Vorschlagsgewicht.

**7.** Mit dem Drehwähler das Gewicht der Speise einstellen.




**8.** Taste drücken.
Das Programm startet. Die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

**Das Programm ist beendet**

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste löschen. In der Statuszeile steht 00:00:00 für die abgelaufene Dauer.

**Programm abbrechen**

Taste gedrückt halten, bis 3D-Heißluft, 160 °C erscheint. Sie können erneut einstellen.

**Informationen abfragen**

Vor dem Start: Taste kurz drücken. Für jede Information erneut Taste drücken.

**Endezeit verschieben**

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

## Individuelles Anpassen

Wenn das Garergebnis eines Programmes nicht Ihren Vorstellungen entspricht, können Sie es beim nächsten Mal auf Ihre Wünsche anpassen.

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 7 beschrieben.
Dann Taste ⌄ drücken und mit dem Drehwähler das leuchtende Feld verschieben.
- OOO●OOO +
Nach links = Garergebnis schwächer.
Nach rechts = Garergebnis stärker.

Die Dauer für das Programm ändert sich.

## Tipps zur Programmautomatik

| | |
|---|---|
| Das Gewicht von Braten oder Geflügel liegt über dem angegebenen Gewichtsbereich. | Der Gewichtsbereich ist bewusst eingeschränkt. Für sehr große Braten ist häufig kein ausreichend großer Bräter erhältlich. Bereiten Sie große Stücke mit Ober-/Unterhitze ⊟ oder Umluftgrillen ⊠ zu. |
| Der Braten ist gut, aber die Soße ist zu dunkel. | Wählen Sie ein kleineres Geschirr oder verwenden Sie mehr Flüssigkeit. |
| Der Braten ist gut, aber die Soße ist zu hell und wässrig. | Wählen Sie ein größeres Geschirr oder verwenden Sie weniger Flüssigkeit. |
| Der Braten ist von oben zu trocken. | Verwenden Sie ein Geschirr mit gut schließendem Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen. |
| Während des Bratens riecht es angebrannt, aber der Braten sieht gut aus. | Der Deckel des Bräters schließt nicht richtig, oder das Fleisch ist aufgegangen und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie immer einen passenden Deckel. Achten Sie darauf, dass zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind. |
| Sie möchten tiefgefrorenes Fleisch zubereiten. | Würzen Sie das gefrorene Fleisch genau so wie frisches Fleisch. Achtung: Ein Verschieben der Endezeit auf später ist bei gefrorenem Fleisch nicht möglich. Das Fleisch würde in der Wartezeit auftauen und wäre ungenießbar. |
| Das Fleisch ist zu wenig gar oder zu durch gebraten. | Verändern Sie die Einstellungen beim nächsten Mal. Hinweise dazu finden Sie im Kapitel *Programmautomatik, Individuelles Einstellen*. |

# Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

**Hinweise**

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum.

  Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

  Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

## Kuchen und Gebäck

**Backen auf einer Ebene**

Mit Ober-/Unterhitze ⊟ gelingt das Backen von Kuchen am besten.

Wenn Sie mit 3D-Heißluft ⊛ backen, verwenden Sie folgende Einschubhöhen für das Zubehör:

- Kuchen in Formen: Höhe 2
- Kuchen auf dem Blech: Höhe 3

**Backen auf mehreren Ebenen**

Verwenden Sie 3D-Heißluft ⊛.

Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

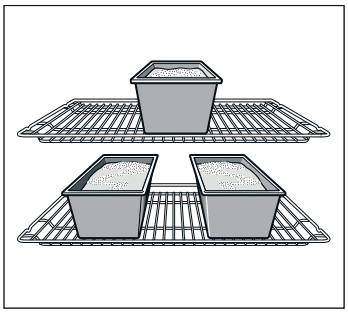
Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:

- Backblech: Höhe 5
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Vorschläge für Ihre Gerichte.

Wenn Sie mit 3 Kastenformen gleichzeitig backen, stellen Sie diese wie im Bild abgebildet auf die Roste.



**Backformen**

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Teigmengen und Rezeptangaben können abweichen.

**Tabellen**

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

Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten, wenn Sie vorheizen.

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

**Hinweis:** Durch die hohe Feuchtigkeit, kann sich beim Backen mit HydroBacken an der Backofen-Innenscheibe Kondensat bilden. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig, es entweicht heißer Dampf.

**Heizarten:**

- = 3D-Heißluft
- = Ober-/Unterhitze
- = HydroBacken
- = Intensivhitze

| Kuchen in Formen | Form | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| Rührkuchen, einfach | Kranz-/Kastenform | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| | 3 Kastenformen | 3+1 | | 140-160 | 60-80 |
| Rührkuchen, fein | Kranz-/Kastenform | 2 | | 150-170 | 60-70 |
| Tortenboden, Rührteig | Obstbodenform | 3 | | 160-180 | 20-30 |
| Obstkuchen fein, Rührteig | Spring-/Napfform | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Biskuitboden, 2 Eier (vorheizen) | Obstbodenform | 2 | | 160-180 | 20-30 |
| Biskuittorte, 6 Eier (vorheizen) | Springform | 2 | | 160-180 | 40-50 |
| Mürbeteigboden mit Rand | Springform | 1 | | 180-200 | 25-35 |
| Obst- oder Quarktorte, Mürbeteigboden* | Springform | 1 | | 170-190 | 70-90 |
| Schweizer Wähe | Pizzablech | 2 | | 220-240 | 30-40 |
| Gugelhupf | Gugelhupfform | 2 | | 150-170 | 60-70 |
| Pizza, dünner Boden mit wenig Belag (vorheizen) | Pizzablech | 2 | | 280-300 | 10-15 |
| Pikante Kuchen* | Springform | 2 | | 180-200 | 40-50 |

* Kuchen ca. 20 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Backofen auskühlen lassen.

**Heizarten:**

- = 3D-Heißluft
- = Ober-/Unterhitze
- = HydroBacken
- = Intensivhitze

| Kuchen auf dem Blech | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| Rührteig mit trockenem Belag | Backblech | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 150-170 | 35-45 |
| Rührteig mit saftigem Belag, Obst | Universalpfanne | 2 | | 170-190 | 25-35 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 140-160 | 40-50 |
| Hefeteig mit trockenem Belag | Backblech | 3 | | 170-190 | 25-35 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 150-170 | 35-45 |
| Hefeteig mit saftigem Belag, Obst | Universalpfanne | 3 | | 160-180 | 40-50 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 150-160 | 50-60 |
| Mürbeteig mit trockenem Belag | Backblech | 2 | | 180-200 | 20-30 |
| Mürbeteig mit saftigem Belag, Obst | Universalpfanne | 3 | | 170-190 | 50-60 |
| Schweizer Wähe | Universalpfanne | 2 | | 210-230 | 40-50 |
| Biskuitrolle (vorheizen) | Backblech | 2 | | 170-190 | 15-20 |
| Hefezopf mit 500 g Mehl | Backblech | 2 | | 180-200 | 25-35 |
| Stollen mit 500 g Mehl | Backblech | 3 | | 160-180 | 60-70 |
| Stollen mit 1 kg Mehl | Backblech | 3 | | 140-160 | 90-100 |

| Kuchen auf dem Blech | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| Strudel, süß | Universalpfanne | 2 | | 190-210 | 55-65 |
| Pizza | Backblech | 2 | | 200-220 | 25-35 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 180-200 | 40-50 |
| Flammkuchen (vorheizen) | Universalpfanne | 2 | | 280-300 | 10-12 |
| Börek | Universalpfanne | 2 | | 180-200 | 40-50 |

**Heizarten:**

- = 3D-Heißluft
- = Ober-/Unterhitze
- = HydroBacken

| Kleingebäck | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| Plätzchen | Backblech | 3 | | 140-160 | 15-25 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 130-150 | 25-35 |
| | 2 Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 | | 130-150 | 30-40 |
| Spritzgebäck (vorheizen) | Backblech | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | Backblech | 3 | | 140-150 | 25-35 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 140-150 | 30-45 |
| | 2 Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 | | 130-140 | 35-50 |
| Makronen | Backblech | 2 | | 100-120 | 30-40 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 100-120 | 35-45 |
| | 2 Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 | | 100-120 | 40-50 |
| Baiser | Backblech | 3 | | 80-100 | 100-150 |
| Muffins | Rost mit Muffinblech | 3 | | 180-200 | 20-25 |
| | 2 Roste mit Muffinblechen | 3+1 | | 160-180 | 25-30 |
| Brandteiggebäck | Backblech | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| Blätterteiggebäck | Backblech | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 180-200 | 25-35 |
| | 2 Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 | | 170-190 | 35-45 |
| Hefeteiggebäck | Backblech | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 160-180 | 25-35 |

**Brot und Brötchen**

Beim Brotbacken den Backofen vorheizen, wenn nichts anderes angegeben ist.

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.

**Heizarten:**

- = 3D-Heißluft
- = HydroBacken

| Brot und Brötchen | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| Hefebrot mit 1,2 kg Mehl | Universalpfanne | 2 | | 300 | 5 |
| | | | | 200 | 30-40 |
| Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl | Universalpfanne | 2 | | 300 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Fladenbrot | Universalpfanne | 2 | | 300 | 10-15 |
| Brötchen (nicht vorheizen) | Backblech | 3 | | 200-220 | 20-30 |
| Brötchen aus Hefeteig, süß | Backblech | 3 | | 180-200 | 15-20 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 150-170 | 20-30 |

## Tipps zum Backen

| | |
|---|---|
| Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen. | Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen. |
| So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist. | Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig. |
| Der Kuchen fällt zusammen. | Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept. |
| Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger. | Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer. |
| Der Kuchen wird oben zu dunkel. | Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger. |
| Der Kuchen ist zu trocken. | Stechen Sie mit dem 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 Backzeit. |
| Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen). | Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag, backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie Rezepte und Backzeiten. |
| Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt. | Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober-/Unterhitze auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu. |
| Der Obstkuchen ist unten zu hell. | Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. |
| Der Obstsaft läuft über. | Verwenden Sie beim nächsten Mal, wenn vorhanden, die tiefere Universalpfanne. |
| Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander. | Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, dass die Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können. |
| Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren. | Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 3D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. |
| Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf. | Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt. |

## Fleisch, Geflügel, Fisch

### Geschirr

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

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Achten Sie darauf, dass der Deckel für den Bräter passt und gut schließt.

Wenn Sie emaillierte Bräter verwenden, geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Bei Brätern aus Edelstahl ist die Bräunung nicht so stark und das Fleisch kann etwas weniger gar sein. Verlängern Sie die Garzeiten.

Angaben in den Tabellen:
Geschirr ohne Deckel = offen
Geschirr mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

### Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1 - 2 cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs. Wenn Sie Fleisch im emaillierten Bräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

### Grillen

Heizen Sie beim Grillen ca. 3 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut in den Garraum geben.

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig.

Wenden Sie Grillstücke nach ⅔ der Garzeit.

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.

Das Backblech oder die Universalpfanne beim Grillen nicht in Höhe 4 oder 5 einschieben. Durch die starke Hitze verzieht es sich und kann beim Herausnehmen den Garraum beschädigen.

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

### Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

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

Wickeln Sie Roastbeef nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es 10 Minuten im Backofen ruhen.

Schneiden Sie bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise ein und legen Sie den Braten zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

**Heizarten:**

- = Ober-/Unterhitze
- = Umluftgrillen
- = Grill, große Fläche

| Fleisch | Gewicht | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Rindfleisch** | | | | | | |
| Rinderschmorbraten | 1,0 kg | geschlossen | 2 | | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 140 |
| Rinderfilet, medium | 1,0 kg | offen | 2 | | 210-230 | 60 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200-220 | 80 |
| Roastbeef, medium | 1,0 kg | offen | 1 | | 220-240 | 60 |
| Steaks, 3 cm dick, medium | | Rost + Universalpfanne | 5+1 | | 3 | 15 |
| **Kalbfleisch** | | | | | | |
| Kalbsbraten | 1,0 kg | offen | 2 | | 190-210 | 110 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 180-200 | 130 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 170-190 | 150 |
| Kalbshaxe | 1,5 kg | offen | 2 | | 210-230 | 140 |
| **Schweinefleisch** | | | | | | |
| Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken) | 1,0 kg | offen | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 170 |
| Braten mit Schwarte (z. B. Schulter) | 1,0 kg | offen | 1 | | 190-210 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 190 |
| Schweinefilet | 500 g | Rost + Universalpfanne | 3+1 | | 230-240 | 30 |
| Schweinebraten, mager | 1,0 kg | offen | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 160 |
| Kasseler mit Knochen | 1,0 kg | geschlossen | 2 | | 210-230 | 70 |
| Steaks, 2 cm dick | | Rost + Universalpfanne | 5+1 | | 3 | 15 |
| Schweinemedaillons, 3 cm dick | | Rost + Universalpfanne | 5+1 | | 3 | 10 |
| **Lammfleisch** | | | | | | |
| Lammrücken mit Knochen | 1,5 kg | offen | 2 | | 190-210 | 60 |
| Lammkeule ohne Knochen, medium | 1,5 kg | offen | 1 | | 160-180 | 120 |
| **Wildfleisch** | | | | | | |
| Rehrücken mit Knochen | 1,5 kg | offen | 2 | | 200-220 | 50 |
| Rehkeule ohne Knochen | 1,5 kg | geschlossen | 2 | | 210-230 | 100 |
| Wildschweinbraten | 1,5 kg | geschlossen | 2 | | 180-200 | 140 |
| Hirschbraten | 1,5 kg | geschlossen | 2 | | 180-200 | 130 |
| Kaninchen | 2,0 kg | geschlossen | 2 | | 220-240 | 60 |
| **Hackfleisch** | | | | | | |
| Hackbraten | aus 500 g Fleisch | offen | 1 | | 180-200 | 80 |
| **Würstchen** | | | | | | |
| Würstchen | | Rost + Universalpfanne | 4+1 | | 3 | 15 |

**Geflügel**

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

Legen Sie ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite nach unten auf den Rost. Nach ⅔ der angegebenen Zeit wenden.

Bratenstücke, wie Putenrollbraten oder Putenbrust, nach der Hälfte der angegebenen Zeit wenden. Geflügelteile nach ⅔ der Zeit wenden.

Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.

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

**Heizarten:**

- = Ober-/Unterhitze
- = Umluftgrillen
- = Grill, große Fläche

| Geflügel | Gewicht | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Hähnchen, ganz | 1,2 kg | Rost | 2 | | 220-240 | 60-70 |
| Poularde, ganz | 1,6 kg | Rost | 2 | | 210-230 | 80-90 |
| Hähnchen, halbiert | je 500 g | Rost | 2 | | 220-240 | 40-50 |
| Hähnchenteile | je 150 g | Rost | 3 | | 210-230 | 30-40 |
| Hähnchenteile | je 300 g | Rost | 3 | | 210-230 | 35-45 |
| Hähnchenbrust | je 200 g | Rost | 3 | | 3 | 30-40 |
| Ente, ganz | 2,0 kg | Rost | 2 | | 190-210 | 100-110 |
| Entenbrust | je 300 g | Rost | 3 | | 240-260 | 30-40 |
| Gans, ganz | 3,5-4,0 kg | Rost | 2 | | 170-190 | 120-140 |
| Gänsekeulen | je 400 g | Rost | 3 | | 220-240 | 40-50 |
| Babypute, ganz | 3,0 kg | Rost | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| Putenrollbraten | 1,5 kg | offen | 1 | | 200-220 | 110-130 |
| Putenbrust | 1,0 kg | geschlossen | 2 | | 180-200 | 80-90 |
| Putenoberkeule | 1,0 kg | Rost | 2 | | 180-200 | 90-100 |

**Fisch**

Wenden Sie Fischstücke nach ⅔ der Zeit.

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Geben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Backofen. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches macht ihn stabiler.

Beim Fischfilet geben Sie einige Esslöffel Flüssigkeit zum Dünsten hinzu.

**Heizarten:**

- = Ober-/Unterhitze
- = Umluftgrillen
- = Grill, große Fläche

| Fisch | Gewicht | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Fisch, ganz | je ca. 300 g | Rost | 2 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Rost | 2 | | 200-220 | 45-55 |
| | 1,5 kg | Rost | 2 | | 190-210 | 60-70 |
| | 2,0 kg | geschlossen | 2 | | 190-210 | 70-80 |
| Fischkotelett, 3 cm dick | | Rost | 3 | | 2 | 20-25 |
| Fischfilet | | geschlossen | 2 | | 210-230 | 25-30 |

## Tipps zum Braten und Grillen

| | |
|---|---|
| Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle. | Wählen Sie die Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit. |
| Sie möchten prüfen, ob der Braten fertig ist. | Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die “Löffelprobe“. Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit. |
| Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt. | Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. |
| Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt. | Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu. |
| Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig. | Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit. |
| Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf. | Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. |

## Sanftgaren

Sanftgaren, auch als Niedertemperaturgaren bezeichnet, ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart.

Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten.

**Hinweise**

- Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack.
- Größere Fleischstücke müssen nicht gewendet werden.
- Das Fleisch kann nach dem Sanftgaren sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.
- Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch rosa aus. Es ist deswegen aber nicht roh oder zu wenig gar.
- Wenn Sie Fleischsoße wollen, garen Sie Ihr Fleisch in einem geschlossenen Geschirr. Beachten Sie aber, dass sich die Garzeiten verkürzen.
- Um zu überprüfen, ob das Fleisch gar ist, verwenden Sie ein Bratenthermometer. Eine Kerntemperatur von 60 °C sollte mindestens 30 Minuten gehalten werden.

**Geeignetes Geschirr**

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z. B. eine Servierplatte aus Porzellan oder einen Glasbräter ohne Deckel.

Stellen Sie das offene Geschirr immer in Höhe 2 auf den Rost.

**Einstellen**

1. Heizart Sanftgaren wählen und eine Temperatur zwischen 70 und 90 °C einstellen.
   Den Backofen vorheizen und dabei das Geschirr mit anwärmen.
2. Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten, auch an den Enden, scharf anbraten und sofort auf das vorgewärmte Geschirr geben.
3. Das Geschirr mit dem Fleisch wieder in den Backofen stellen und sanftgaren. Für die meisten Fleischstücke ist eine Sanftgartemperatur von 80 °C ideal.

**Tabelle**

Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Geflügel, Rind, Kalb, Schwein und Lamm geeignet. Die Sanftgarzeiten richten sich nach der Dicke und Kerntemperatur des Fleisches.

| Gericht | Gewicht | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Anbratdauer in Minuten | Sanftgardauer in Stunden |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Geflügel** | | | | | | |
| Putenbrust | 1000 g | 2 | | 80 | 6-7 | 4-5 |
| Entenbrust* | 300-400 g | 2 | | 80 | 3-5 | 2-2½ |
| **Rindfleisch** | | | | | | |
| Rinderbraten (z. B. Hüfte), 6-7 cm dick | ca. 1,5 kg | 2 | | 80 | 6-7 | 4½-5½ |
| Rinderfilet, ganz | ca. 1,5 kg | 2 | | 80 | 6-7 | 5-6 |
| Roastbeef, 5-6 cm dick | ca. 1,5 kg | 2 | | 80 | 6-7 | 4-5 |
| Hüftsteaks, 3 cm dick | | 2 | | 80 | 5-7 | 80-110 Min. |
| **Kalbfleisch** | | | | | | |
| Kalbsbraten (z. B. Oberschale), 6-7 cm dick | ca. 1,5 kg | 2 | | 80 | 6-7 | 5-6 |
| Kalbsfilet | ca. 800 g | 2 | | 80 | 6-7 | 3-3½ |
| **Schweinefleisch** | | | | | | |
| Schweinebraten, mager (z. B. Lende), 5-6 cm dick | ca. 1,5 kg | 2 | | 80 | 6-7 | 5-6 |
| Schweinefilet, ganz | ca. 500 g | 2 | | 80 | 6-7 | 2½-3 |
| **Lammfleisch** | | | | | | |
| Lammrückenfielt, ganz | ca. 200 g | 2 | | 80 | 5-6 | 1½-2 |

* Für eine knusprige Haut braten Sie die Entenbrust nach dem Sanftgaren kurz in der Pfanne.

## Tipps zum Sanftgaren

| | |
|---|---|
| Das sanftgegarte Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch. | Damit das gebratene Fleisch nicht so schnell abkühlt, wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß. |
| Sie wollen sanftgegartes Fleisch warmhalten. | Schalten Sie nach dem Sanftgaren die Temperatur auf 70 °C zurück. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu 2 Stunden warm gehalten werden.. |

## Aufläufe, Gratin, Toast

Stellen Sie Geschirr immer auf den Rost.

Wenn Sie ohne Geschirr direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Backofen bleibt sauberer.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Die Tabellenangaben sind nur Richtwerte.

**Heizarten:**

- = 3D-Heißluft
- = Ober-/Unterhitze
- = Umluftgrillen

| Gericht | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| **Aufläufe** | | | | | |
| Auflauf, süß | Auflaufform | 2 | | 180-200 | 50-60 |
| Soufflé | Auflaufform | 2 | | 180-200 | 35-45 |
| | Portionsförmchen | 2 | | 200-220 | 25-30 |
| Nudelauflauf | Auflaufform | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| Lasagne | Auflaufform | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| **Gratin** | | | | | |
| Kartoffelgratin, rohe Zutaten, max. 4 cm hoch | 1 Auflaufform | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 Auflaufformen | 3+1 | | 150-170 | 60-80 |
| **Toast** | | | | | |
| 4 Stück, überbacken | Rost + Universalpfanne | 3+1 | | 160-170 | 10-15 |
| 12 Stück, überbacken | Rost + Universalpfanne | 3+1 | | 160-170 | 15-20 |

## Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier belegen, achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist. Passen Sie die Größe des Papiers an das Gericht an.

Das Garergebnis ist sehr stark abhängig vom Lebensmittel. Vorbräunungen und Ungleichmäßigkeiten können schon bei der rohen Ware vorhanden sein.

**Heizarten:**

- = 3D-Heißluft
- = HydroBacken
- / = Pizzastufe

| Gericht | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pizza, tiefgekühlt** | | | | | |
| Pizza mit dünnem Boden | Universalpfanne | 2 | / | 200-220 | 15-20 |
| | Universalpfanne + Rost | 3+1 | | 180-200 | 20-30 |
| Pizza mit dickem Boden | Universalpfanne | 2 | / | 170-190 | 20-30 |
| | Universalpfanne + Rost | 3+1 | | 170-190 | 25-35 |
| Pizza-Baguette | Universalpfanne | 3 | / | 170-190 | 20-30 |
| Minipizza | Universalpfanne | 3 | / | 190-210 | 10-20 |
| **Pizza, gekühlt** | | | | | |
| Pizza (vorheizen) | Universalpfanne | 1 | / | 180-200 | 10-15 |
| **Kartoffelprodukte, tiefgekühlt** | | | | | |
| Pommes frites | Universalpfanne | 3 | / | 190-210 | 20-30 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 180-200 | 30-40 |
| Kroketten | Universalpfanne | 3 | / | 190-210 | 20-25 |
| Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen | Universalpfanne | 3 | / | 200-220 | 15-25 |
| **Backwaren, tiefgekühlt** | | | | | |
| Brötchen, Baguette | Universalpfanne | 3 | / | 180-200 | 10-20 |
| Brezeln (Teiglinge) | Universalpfanne | 3 | / | 200-220 | 10-20 |

| Gericht | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| **Backwaren, vorgebacken** | | | | | |
| Aufbackbrötchen, Aufbackbaguette | Universalpfanne | 2 | | 190-210 | 10-20 |
| | Universalpfanne + Rost | 3+1 | | 160-180 | 20-25 |
| **Bratlinge, tiefgekühlt** | | | | | |
| Fischstäbchen | Universalpfanne | 2 | / | 220-240 | 10-20 |
| Hähnchen-Sticks, Hähnchen-Nuggets | Universalpfanne | 3 | / | 200-220 | 15-25 |
| **Strudel, tiefgekühlt** | | | | | |
| Strudel | Universalpfanne | 3 | / | 190-210 | 30-35 |

## Besondere Gerichte

Bei niedrigen Temperaturen gelingt Ihnen mit 3D-Heißluft cremiger Joghurt ebenso gut, wie lockerer Hefeteig.

Entfernen Sie zuerst Zubehör, Einhängegitter oder Teleskopauszüge aus dem Garraum.

**Joghurt zubereiten**

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) aufkochen und auf 40 °C abkühlen.
2. 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
3. In Tassen oder kleine Twist-Off Gläser umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Den Garraum wie angegeben vorheizen.
5. Die Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie angegeben zubereiten.

**Hefeteig gehen lassen**

1. Den Hefeteig wie gewohnt zubereiten, in ein hitzebeständiges Geschirr aus Keramik geben und abdecken.
2. Den Garraum wie angegeben vorheizen.
3. Den Backofen ausschalten und den Teig zum Gehen lassen in den Garraum stellen.

| Gericht | Geschirr | | Heizart | Temperatur | Dauer |
|---|---|---|---|---|---|
| Joghurt | Tassen oder Twist-Off Gläser | auf den Garraumboden stellen | | 50 °C vorheizen<br>50 °C | 5 Min.<br>8 Std. |
| Hefeteig gehen lassen | Hitzebeständiges Geschirr | auf den Garraumboden stellen | | 50 °C vorheizen<br>Gerät ausschalten und Hefeteig in den Garraum geben | 5-10 Min.<br>20-30 Min. |

## Auftauen

Die Heizart Auftauen ist bestens für Gefriergut geeignet.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

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

Legen Sie Geflügel mit der Brustseite nach unten auf einen Teller.

**Hinweis:** Bis 60 °C leuchtet die Backofenlampe nicht. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

| Gericht | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur |
|---|---|---|---|---|
| **Empfindliches Gefriergut**<br>z. B. Sahnetorten, Buttercreme-Torten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Früchte usw. | Rost | 1 | | 30 °C |
| **Sonstige Tiefkühlprodukte**<br>Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck | Rost | 1 | | 50 °C |

## Dörren

Mit 3D-Heißluft können Sie hervorragend 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.

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals.

Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

| Obst und Kräuter | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur | Dauer |
|---|---|---|---|---|---|
| 600 g Apfelringe | Universalpfanne + Rost | 3+1 | | 80 °C | ca. 5 Std. |
| 800 g Birnenspalten | Universalpfanne + Rost | 3+1 | | 80 °C | ca. 8 Std. |
| 1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen | Universalpfanne + Rost | 3+1 | | 80 °C | ca. 8-10 Std. |
| 200 g Küchenkräuter, geputzt | Universalpfanne + Rost | 3+1 | | 80 °C | ca. 1½ Std. |

## Einkochen

Zum Einkochen müssen die Gläser und Gummiringe sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in den Tabellen 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.

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, prüfen sie, ob es in den Gläsern richtig perlt.

**Vorbereiten**

1. Die Gläser füllen, nicht zu voll machen.
2. Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein.
3. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen.
4. Die Gläser mit Klammern verschließen.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

**Einstellen**

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

**Einkochen**

**Obst**
Nach ca. 40 bis 50 Minuten steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Schalten Sie den Backofen aus.

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

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

**Gemüse**
Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurückstellen. Je nach Gemüseart ca. 35 bis 70 Minuten lang. Schalten Sie nach dieser Zeit den Backofen aus und nutzen Sie die Nachwärme.

| Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern | vom Perlen an | 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**

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum.

**Achtung!**

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

# Acrylamid in Lebensmitteln

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

| Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen | |
|---|---|
| **Allgemein** | ■ Garzeiten möglichst kurz halten.<br>■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.<br>■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid. |
| **Backen** | Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C.<br>Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C. |
| Plätzchen | Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C.<br>Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C.<br>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 |

# Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

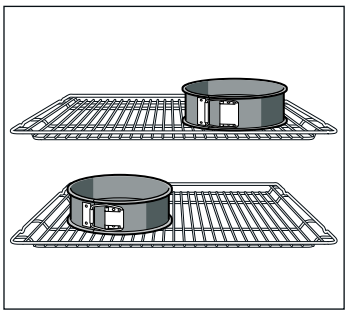
Nach EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

## Backen

Backen auf 2 Ebenen:
Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.
Backen auf 3 Ebenen:
Universalpfanne in der Mitte einschieben.

Spritzgebäck:
Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Gedeckter Apfelkuchen auf 1 Ebene:
Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.
Gedeckter Apfelkuchen auf 2 Ebenen:
Dunkle Springformen versetzt übereinander stellen, siehe Bild.



Kuchen in Springformen aus Weißblech:
Mit Ober-/Unterhitze auf 1 Ebene backen. Verwenden Sie die Universalpfanne anstelle des Rostes und stellen Sie die Springform darauf.

**Heizarten:**

- = 3D-Heißluft
- = Ober-/Unterhitze
- = HydroBacken
- = Intensivhitze

| Gericht | Zubehör und Formen | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| Spritzgebäck (vorheizen*) | Backblech | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | Backblech | 3 | | 140-150 | 25-35 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 140-150 | 30-45 |
| | 2 Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 | | 130-140 | 35-50 |
| Small cakes (vorheizen*) | Backblech | 3 | | 150-170 | 20-30 |
| | Backblech | 3 | | 150-160 | 20-30 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 140-160 | 25-40 |
| | 2 Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 | | 130-150 | 25-40 |
| Wasserbiskuit (vorheizen*) | Springform auf Rost | 2 | | 160-170 | 30-40 |
| Wasserbiskuit | Springform auf Rost | 2 | | 150-160 | 35-45 |
| Gedeckter Apfelkuchen | Rost + 2 Springformen Ø 20 cm | 2 | | 170-190 | 80-90 |
| | 2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm | 3+1 | | 170-190 | 70-90 |

* Zum Vorheizen nicht die Schnellaufheizung verwenden.

## Grillen

Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

**Heizart:**

- = Grill, große Fläche

| Gericht | Zubehör | Höhe | Heizart | Grillstufe | Dauer in Minuten |
|---|---|---|---|---|---|
| Toast bräunen<br>10 Minuten vorheizen | Rost | 5 | | 3 | ½-2 |
| Beefburger, 12 Stück*<br>nicht vorheizen | Rost + Universalpfanne | 4+1 | | 3 | 25-30 |

* Nach ⅔ der Zeit wenden

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(901122)