

Integrierbarer Backofen HB.23BN..

BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung

de Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise ... 2
Ursachen für Schäden ... 3
Ihr neuer Backofen ... 4
Bedienfeld ... 4
Funktionswähler ... 4
Uhr ... 4
Temperaturwähler ... 5
Garraum ... 5
Ihr Zubehör ... 5
Reinigung des Zubehörs ... 5
Sonderzubehör ... 5
Vor dem ersten Benutzen ... 6
Uhrzeit einstellen ... 6
Den Backofen erhitzen ... 6
Reinigung des Zubehörs ... 6
Programmierung des Backofens ... 6
Heizart und Temperatur ... 6
Schnellaufheizung ... 7
Die Zeitfunktionen programmieren ... 7
Garzeitdauer ... 7
Ausschaltzeit ... 7
Pflege und Reinigung ... 8
Reinigungsmittel ... 8
Beleuchtungsfunktion ... 8
Gestelle oder Schienen links und rechts ein- und aushängen ... 8
Backofentür ein- und aushängen ... 9
Türscheiben aus- und einbauen ... 9
Was bei Störungen zu tun ist ... 10
Übersicht der Betriebsstörungen ... 10
Backofenlampe auswechseln ... 10
Glasabdeckung ... 10
Kundendienst ... 11
E-Nummer und FD-Nummer ... 11
Energie- und Umwelttipps ... 11
Energie sparen ... 11
Umweltgerecht entsorgen ... 11
Für Sie in unserem Kochstudio getestet ... 11
Kuchen und Gebäck ... 11
Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen ... 13
Fleisch, Geflügel, Fisch ... 13
Tipps zum Braten und Grillen ... 15
Aufläufe, Soufflés, Toast ... 15
Fertiggerichte ... 16
Spezialgerichte ... 16
Auftauen ... 16
Dörren ... 16
Einkochen von Marmelade ... 17
Acrylamid in Lebensmitteln ... 18
Prüfgerichte ... 18
Backen ... 18
Grillen ... 19

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.)

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

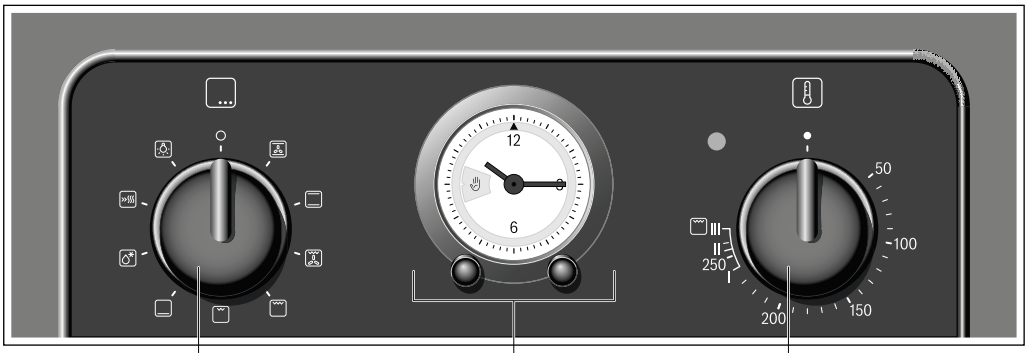
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. 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 Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Ihr neuer Backofen

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

Bedienfeld

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



Funktionswähler Uhr Temperaturwähler

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

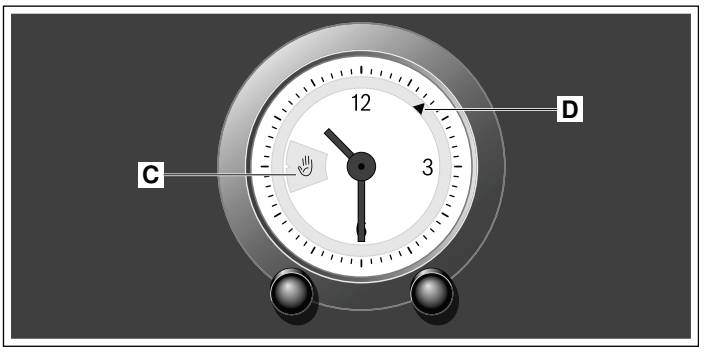
Stellung	Verwendung
o Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
Umluft*	Für Kuchen und Gebäck. Ein Garen auf zwei Ebenen ist möglich. Ein Ventilator an der Backofenrückwand verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum.
Ober-/Unterhitze*	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild,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

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350 bestimmt wurde.

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

Uhr

Mit der Uhr kann die Uhrzeit eingestellt, der Backofen für das automatische Ausschalten programmiert und die Einschaltzeit zurückgesetzt werden.



	Verwendung
Linker Drehknopf	Zeit, Betriebsweise (manuell oder automatisch) und Garzeitdauer auswählen.
Rechter Drehknopf	Einschaltzeit für den Garvorgang auswählen.
Anzeige **C**	Garzeitdauer, manuelle Betriebsweise ✋ und Abschaltung des akustischen Signals 🔕 anzeigen. Positionen: 0-180 = Garzeitdauer. ✋ = manuelle Betriebsweise. 🔕 = akustisches Signal abgeschaltet.
Anzeige **D**	Einschaltzeit des Kochvorgangs anzeigen. ▲ Einschaltzeit.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

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

Wenn der Backofen heizt, schaltet sich die Anzeigelampe des Temperaturwählers ein. Während der Heizpausen erlischt sie. Mit der Beleuchtungsfunktion ☼ und der Auftaufunktion ❄ leuchtet die Anzeigelampe nicht auf.

Hinweis: Bei einer Verwendung der Grillfunktion für mehr als 15 Minuten stellen Sie den Funktionswähler auf leichten Grill ein.

Garraum

Im Garraum befindet sich die Lampe. Ein Gebläse verhindert, dass sich der Backofen zu sehr aufheizt.

Gebläse

Das Gebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die heiße Luft entweicht über den oberen Bereich der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sich sonst.

Das Gebläse läuft eine bestimmte Zeit weiter, nachdem der Backofen abgeschaltet wurde, damit dieser schneller auskühlen kann.

Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum. Mit der Stellung ☼ am Funktionswähler können Sie die Backofenlampe auch bei abgestelltem Backofen einschalten.

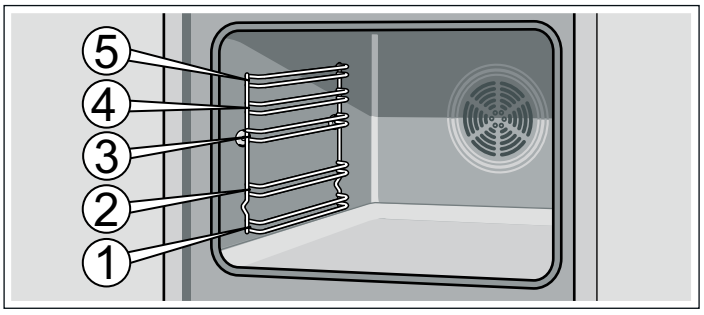
Ihr Zubehör

Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Damit manche Gerichte noch besser gelingen oder der Umgang mit Ihrem Backofen noch komfortabler wird, gibt es eine Auswahl an Sonderzubehör.

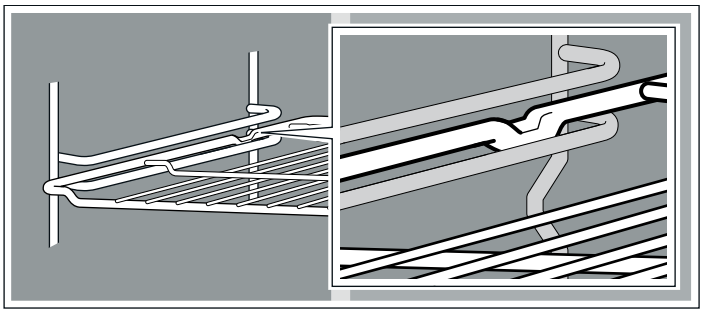
Reinigung des Zubehörs

Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen im Backofen angebracht werden. Immer so weit wie möglich hineinstellen, damit das Zubehör nicht die Scheibe der Backofentür berührt.



Das Zubehör lässt sich bis zur Mitte herausziehen, bis es fest sitzt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Beim Einschieben eines Zubehörs in den Backofen darauf achten, dass die sich die Krümmung am hinteren Ende des Zubehörs befindet. Nur so passt es genau.



Je nach Ausstattung verfügt das Gerät über Auszugsschienen, die leicht einrasten, wenn sie ganz herausgezogen werden. So lässt sich das Zubehör leicht hineinstellen. Zum Entsperren die Auszugsschienen mit etwas Druck wieder in den Backofen schieben.

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

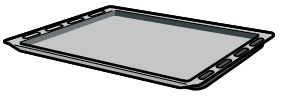
Ihr Backofen verfügt nur über einige der folgenden Zubehörteile.

Das Zubehör ist über unseren Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet erhältlich. HEZ-Nummer angeben.



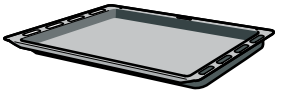
Rost
Für Kochgefäße, Backformen, Braten, Grillgut und tiefgefrorene Speisen.

Den Rost mit der offenen Seite zur Backofentür und der Krümmung nach unten einschieben ⌣.



Flaches Email-Backblech
Für Kuchen, Teigwaren und Plätzchen.

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



Tiefe Email-Universalpfanne
Für saftige Kuchen, Backwaren, tiefgefrorene Speisen und große Braten. Blech kann auch als Fettpfanne verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

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

Sonderzubehör

Das Sonderzubehör ist über unseren Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich. In unseren Prospekten und im Internet finden Sie ein großes Angebot an Backofenzubehör. Verfügbarkeit sowie die Möglichkeit zur Online-Bestellung von Sonderzubehör sind von Land zu Land unterschiedlich. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

Nicht jedes Sonderzubehör ist für alle Geräte geeignet. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts ein.

Sonderzubehör	HEZ-Nummer	Gebrauch
Flaches Email-Backblech	HEZ361000	Für Kuchen, Teigwaren und Plätzchen.
Tiefe Email-Universalpfanne	HEZ362000	Für saftige Kuchen, Backwaren, tiefgefrorene Speisen und große Braten. Kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Rost	HEZ364000	Für Kochgefäße, Backformen, Braten, Grillgut und tiefgefrorene Speisen.
Pizzablech	HEZ317000	Ideal für Pizza, tiefgefrorene Speisen oder große runde Kuchen. Sie können auch das Pizzablech anstelle der tiefen Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost und orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.
Glasbräter	HEZ915001	Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet für das Automatikprogramm oder für die Bratautomatik.
Dreifache, voll ausziehbare Auszugsschienen	HEZ368301	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne dass es kippt.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Uhrzeit einstellen

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

Drücken Sie den linken Drehknopf und drehen Sie diesen nach links, bis die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird.

Wenn eine Garzeitdauer programmiert ist, kann die Uhrzeit nicht verändert werden.

Den Backofen erhitzen

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

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

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

Reinigung des Zubehörs

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

Programmierung des Backofens

Zur Programmierung des Backofens stehen mehrere Möglichkeiten zur Auswahl. Im Folgenden wird die Programmierung der Heizart und der Temperatur bzw. der Grillstufe beschrieben. Mit dem Backofen kann die Garzeit (Dauer) und die Ausschaltzeit für jedes Gericht programmiert werden. Weitere Informationen erhalten Sie im Kapitel *Die Zeitfunktionen programmieren*.

Heizart und Temperatur

Beispiel in der Abbildung: Ober-/Unterhitze bei 190 °C.

1. Manuelle Betriebsweise mit dem linken Drehknopf auswählen.
2. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



3. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern

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

Hinweis: Damit der Backofen heizt, müssen der kleine Uhrzeiger und die Anzeige der Einschaltzeit ▲ übereinstimmen. Hierzu den rechten Drehknopf drücken und drehen, bis ein Klickgeräusch zu hören ist.

Schnellaufheizung

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

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei Temperaturen über 100 °C.

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

1. Mit dem Funktionswähler die Schnellaufheizung auswählen.
2. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
   Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet auf.

Der Backofen beginnt zu heizen.

Ende der Schnellaufheizung

Die Anzeigelampe erlischt. Gargut in den Backofen stellen und die gewünschte Funktion und Temperatur auswählen.

Schnellaufheizung abbrechen

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen wird ausgeschaltet.

Die Zeitfunktionen programmieren

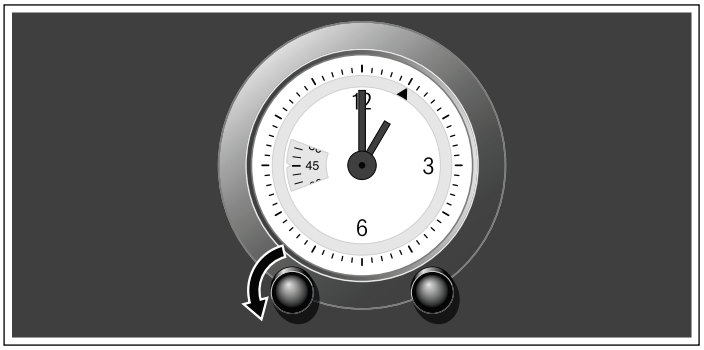
Mit dem Backofen kann die Garzeit (Dauer) und die Ausschaltzeit für jede Speise programmiert werden.

Garzeitdauer

Der Backofen ermöglicht eine Programmierung der Garzeitdauer für jede Speise. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. So wird verhindert, dass Sie andere Arbeiten unterbrechen müssen, um den Backofen auszuschalten, oder dass die Garzeit aus Versehen überschritten wird.

Beispiel in der Abbildung: Garzeitdauer von 45 Minuten.

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



Nach einigen Sekunden schaltet sich der Backofen ein.

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Den linken Drehknopf auf die Position drehen und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet. Den linken Drehknopf erneut auf die Position drehen.

Die Garzeitdauer ändern

Mit dem linken Drehknopf kann die Garzeitdauer zu jeder Zeit geändert werden.

Die Garzeit löschen

Den linken Drehknopf auf die Position drehen.

Hinweis: Damit der Backofen heizt, müssen der kleine Uhrzeiger und die Anzeige der Einschaltzeit ▲ übereinstimmen. Hierzu den rechten Drehknopf drücken und drehen, bis ein Klickgeräusch zu hören ist.

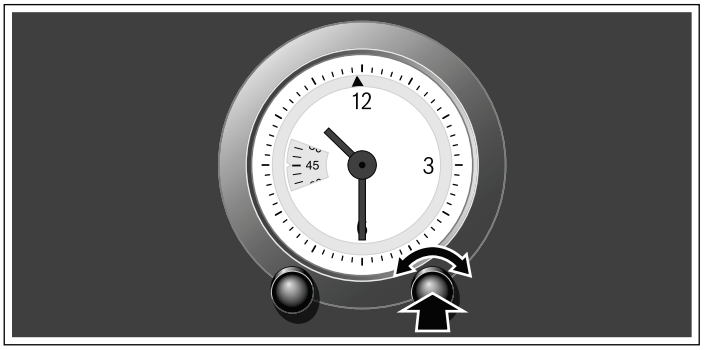
Ausschaltzeit

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

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

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

1. Funktionswähler einstellen.
2. Temperaturwähler einstellen.
3. Die Einschaltzeit durch Drücken und Drehen des rechten Drehknopfes zurücksetzen.



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

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Den linken Drehknopf auf die Position drehen und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet. Den linken Drehknopf erneut auf die Position drehen.

Die Ausschaltzeit ändern

Mit dem rechten Drehknopf kann die Ausschaltzeit geändert werden. Die Ausschaltzeit nicht ändern, wenn die Garzeit bereits läuft. Das Garergebnis könnte dadurch beeinflusst werden.

Ausschaltzeit löschen

Den linken Drehknopf auf die Position drehen.

Pflege und Reinigung

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

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Backofens. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Daher können sie sich rau anfühlen, was aber keinen Einfluss auf den Korrosionsschutz hat.

Reinigungsmittel

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

- scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel,
- aggressive Mittel mit Alkohol,
- harte Topfreiniger oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Spültücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Backofenfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Keine Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Wasser-, Fett-, Maismehl- und Eiweißflecken sofort entfernen, darunter kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Glas	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keinen Glasschaber verwenden.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keine Glasschaber verwenden.
Garraum	Warme, milde Seifenlauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen. Bei sehr starker Verschmutzung ein Metallschwämmchen aus Edelstahl oder spezielle Backofenreiniger verwenden. Nur im kalten Garraum verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Gestelle oder Schienen	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Auszugsschienen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Weder einweichen noch im Geschirrspüler spülen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Beleuchtungsfunktion

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

Die Backofenlampe einschalten

Den Funktionswähler auf Position drehen.

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

Die Backofenlampe ausschalten

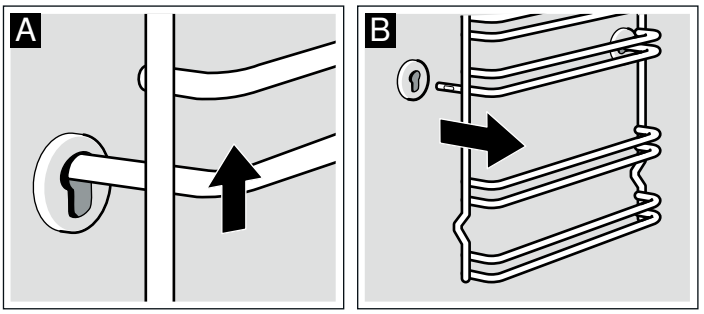
Den Funktionswähler auf Position o stellen.

Gestelle oder Schienen links und rechts ein- und aushängen

Die Gestelle oder Schienen links und rechts können zum Reinigen entfernt werden. Der Backofen muss abgekühlt sein.

Gestelle oder Schienen aushängen

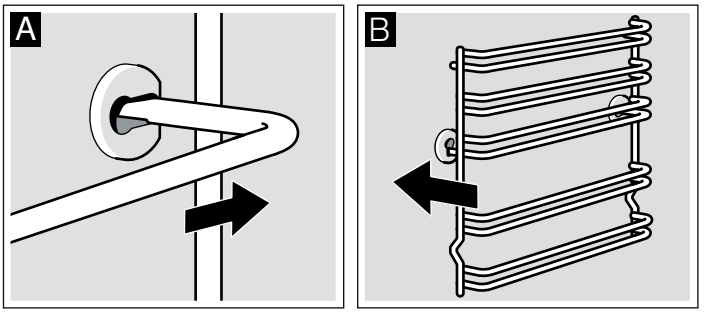
1. Das Gestell oder die Schiene vorn nach oben anheben und aushängen (Abb. A).
2. Danach das Gestell oder die Schiene ganz nach vorne ziehen und herausnehmen (Abb. B).



Reinigen Sie die Gestelle oder Schienen mit Spülmittel und einem Schwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle oder Schienen einhängen

1. Gestell oder Schiene zuerst in die hintere Kerbe einstecken, etwas nach hinten drücken (Abb. A)
2. und dann in die vordere Kerbe (Abb. B) einhängen.

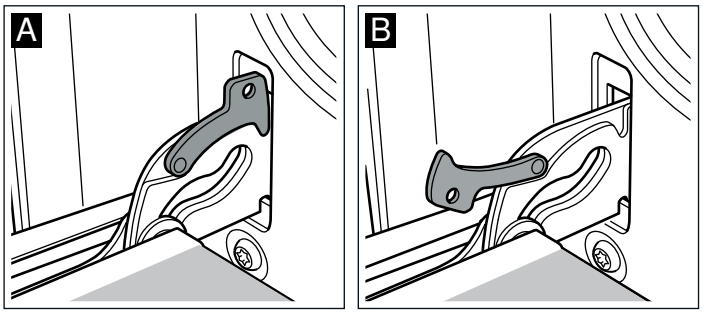


Die Gestelle oder Schienen werden rechts und links eingehängt. Die Ausbuchtung muss immer nach unten zeigen.

Backofentür ein- und aushängen

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

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

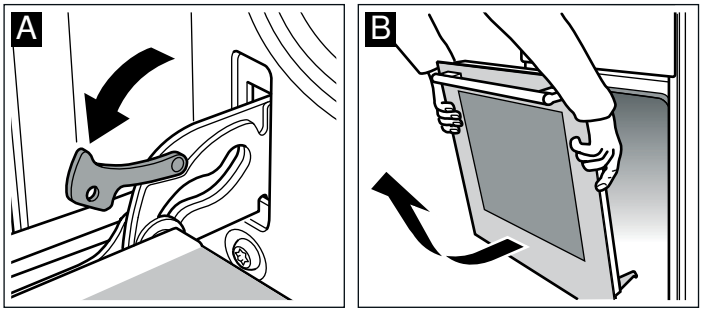


⚠ Verletzungsgefahr!

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

Tür aushängen

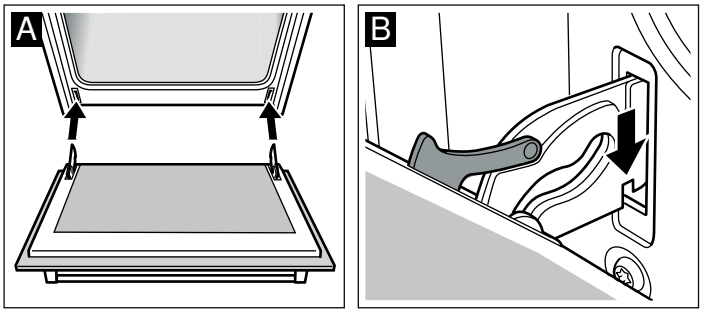
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Abb. A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen (Abb. B). Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



Tür einhängen

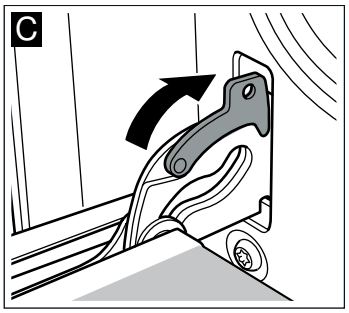
Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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



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

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



⚠ Verletzungsgefahr!

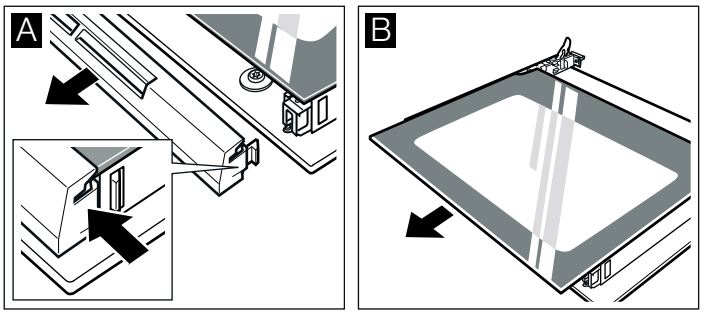
Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Türscheiben aus- und einbauen

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

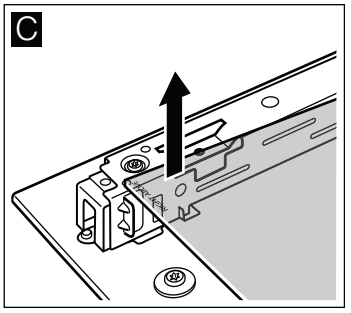
Ausbau

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Die obere Abdeckung der Backofentür abnehmen. Dazu mit den Fingern Druck auf die Laschen links und rechts ausüben (Abb. A).
3. Obere Scheibe anheben und herausziehen (Abb. B).



Bei Türen mit drei Scheiben außerdem folgendermaßen vorgehen:

4. Scheibe anheben und herausziehen (Abb. C).



Die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

⚠ Verletzungsgefahr!

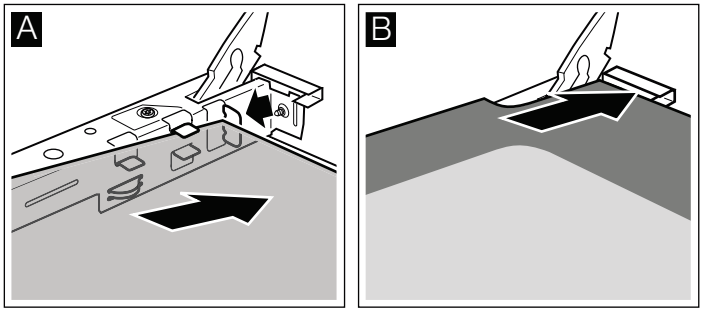
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Einbau

Bei Backofentüren mit zwei Scheiben Schritte 2 bis 4 ausführen.

Beim Einbau darauf achten, dass die Aufschrift "Right above" seitenverkehrt unten links zu sehen ist.

1. Scheibe schräg nach hinten hineinstellen (Abb. A).
2. Obere Scheibe schräg nach hinten in beide Halterungen einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein. (Abb. B)



3. Abdeckung aufsetzen und andrücken.
4. Backofentür einhängen.

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

Was bei Störungen zu tun ist

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

Übersicht der Betriebsstörungen

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

⚠ Stromschlaggefahr!!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendiensttechniker darf Reparaturen durchführen.

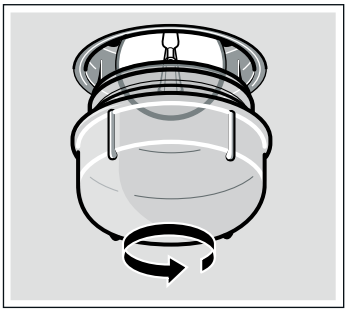
Backofenlampe auswechseln

Ist die Backofenlampe defekt, muss sie ausgetauscht werden. Bis 300 °C hitzebeständige Ersatzlampen (220-240 V, Sockel E14, 25 W) können beim Kundendienst oder in Fachgeschäften erworben werden. Nur solche Lampen verwenden.

⚠ Stromschlaggefahr!!

Das Gerät vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass es ordnungsgemäß vom Netz getrennt ist.

1. Legen Sie den kalten Backofen mit einem Geschirrtuch aus, um Schäden zu vermeiden.
2. Schutzglas durch Drehen nach links entfernen.



3. Lampe durch eine Lampe desselben Typs ersetzen.
4. Schrauben Sie das Schutzglas wieder ein.
5. Entfernen Sie das Geschirrtuch und schließen Sie das Gerät wieder ans Netz an.

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.

Energie sparen

- Den Backofen nur dann vorheizen, wenn dies im Rezept oder in den Gartabellen angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besser auf.
- Halten Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen und Braten geschlossen.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Auf einer Ebene backen

Mit Ober- und Unterhitze ⊟ wird das beste Backergebnis für Kuchen erzielt.

Wird mit Umluft 🌀 gebacken, werden folgende Höhen zum Einschieben des Zubehörs empfohlen:

- Backformen: Höhe 2
- Blechkuchen: Höhe 3

Auf mehreren Ebenen backen

Umluft 🌀 einstellen.

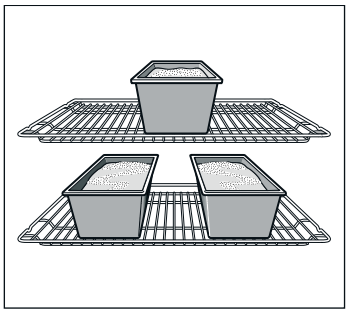
Backen auf 2 Ebenen:

- Email-Backblech Höhe 3
- Aluminium-Backblech: Höhe 1

Die gleichzeitig in den Backofen eingeschobenen Backbleche müssen nicht unbedingt zur selben Zeit fertig sein.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Tipps für jedes Gericht.

Wenn 3 Kastenformen gleichzeitig verwendet werden, müssen diese wie in der Abbildung auf den Rost geschoben werden.



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 der Tabelle finden Sie die optimale Heizart für jede Art Kuchen oder Nachtisch. Temperatur und Garzeit hängen von der Menge und der Konsistenz des Teigs ab. Daher wird in den Gartabellen stets eine Zeitspanne genannt. Beginnen Sie stets zunächst mit dem niedrigeren Wert. Mit einer niedrigeren Temperatur erhält man eine gleichmäßigere Bräunung. Falls nötig, kann sie beim nächsten Mal erhöht werden.

Wenn Sie den Backofen vorheizen, verkürzen sich die Garzeiten um 5 bis 10 Minuten.

Weitere Informationen finden Sie unter Ratschläge zum Backen im Anhang der Tabellen.

Um nur einen Kuchen auf einer Stufe zu backen, stellen Sie die Form auf das Email-Backblech.

Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden sollen, können die Formen zusammen auf den Rost gestellt werden.

Kuchen für Zubereitung in der Backform	Backform auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Torte	Backform aus Blech, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	Backform aus Blech, Ø 31 cm	1		220-230	40-50
Kuchen*	Backform aus Blech, Ø 28 cm	2		180-200	50-60

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

Blechkuchen		Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Pizza	Backblech	2		200-220	25-35
	Aluminium-Backblech + flaches Backblech	1+3		170-180	35-45
	Aluminium-Backblech + Universalpfanne	1+3		170-180	35-45
Blätterteig	Backblech	3		180-200	25-35
	Aluminium-Backblech + flaches Backblech	1+3		170-190	30-45
	Aluminium-Backblech + Universalpfanne	1+3		170-190	30-45
Börek	Universalpfanne	2		190-200	40-55

Zusätzliche Backbleche erhalten Sie im Fachhandel oder bei unserem Kundendienst.

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

* Niemals Wasser direkt in den heißen Ofen geben.

Backwaren		Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Kekse und Plätzchen	Email-Backblech	3		150-160	20-30
	Aluminium-Backblech + flaches Backblech	1+3		140-150	20-30
	Aluminium-Backblech + Universalpfanne	1+3		140-150	20-30
Baisertörtchen	Email-Backblech	3		80-90	180-210
Windbeutel	Email-Backblech	2		190-210	30-40

Zusätzliche Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Backwaren		Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Makronen	Email-Backblech	3		110-130	30-40
	Aluminium-Backblech + flaches Backblech	1+3		100-120	35-45
	Aluminium-Backblech + Universalpfanne	1+3		100-120	35-45

Zusätzliche Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen

Wenn Sie ein eigenes Rezept verwenden möchten	Sie können sich an einem Ihrem Gericht ähnlichen Rezept orientieren, das in der Tabelle aufgeführt ist.
Wie prüfe ich, ob der Kuchen fertig ist?	Stechen Sie mit einem feinen Holzstäbchen etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Garzeit in die höchste Stelle des Kuchens hinein. Wenn am Holzstäbchen keine Teigreste haften, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen ist nicht aufgegangen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit für das Rezept oder wählen Sie eine um 10 Grad niedrigere Temperatur zum Backen. Beachten Sie auch die Zeiträume, in denen Sie den Teig laut Rezept kneten sollten.
Der Kuchen ist in der Mitte gut aufgegangen, fällt aber zu den Rändern hin ab.	Fetten Sie die Backform nicht ein. Wenn der Kuchen fertig ist, lösen Sie ihn mit Hilfe eines Messers vorsichtig aus der Backform.
Der Kuchen ist oben zu sehr gebräunt.	Schieben Sie den Kuchen auf eine niedrigere Schiene, wählen Sie eine niedrigere Backtemperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie den fertigen Kuchen mehrmals mit einem feinen Holzstäbchen ein. Träufeln Sie nun einige Tropfen Fruchtsaft oder Alkohol darüber. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Backtemperatur um 10 Grad und verkürzen Sie die Garzeit.
Das Brot oder Backgut (zum Beispiel Quarkkuchen) sieht außen gut aus, ist innen aber klebrig (feucht, mit nassen Stellen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit und lassen Sie das Backgut längere Zeit bei geringerer Hitze im Backofen. Backen Sie bei Torten mit saftigem Belag zunächst den Tortenboden. Streuen Sie dann gehackte Mandeln oder Semmelbrösel auf den Tortenboden, bevor Sie ihn belegen. Beachten Sie die Anweisungen im Rezept und die Garzeiten.
Die Plätzchen haben eine unregelmäßige Bräunung.	Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein; die Plätzchen werden so gleichmäßiger gebacken. Empfindliche Plätzchen mit Ober- und Unterhitze auf einer Stufe backen. Überstehendes Backpapier kann Einfluss auf die Luftzirkulation haben. Schneiden Sie es immer auf die Größe des Backbleches zu.
Der Obstkuchen ist an der Unterseite zu hell.	Setzen Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Schiene niedriger.
Der Obstsaft läuft heraus.	Verwenden Sie beim nächsten Mal eine Universalpfanne, falls vorhanden.
Kleine, mit Hefe gebackene Plätzchen können während des Backvorgangs verkleben.	Versuchen Sie, einen Abstand von etwa 2 cm einzuhalten. So ist genügend Abstand vorhanden, damit sie aufgehen und von allen Seiten gebräunt werden.
Sie haben auf verschiedenen Stufen gebacken. Die Plätzchen auf dem oberen Backblech sind dunkler als die auf dem unteren.	Stellen Sie zum Backen auf verschiedenen Stufen immer die Umluft ein. Wenn mehrere Backbleche eingeschoben werden, müssen diese nicht unbedingt zur gleichen Zeit fertig werden.
Beim Backen von saftigen Kuchen bildet sich Kondenswasser.	Beim Backen kann sich Wasserdampf bilden. Ein Teil dieses Wasserdampfes wird über den Dunstabzug des Backofens abgeleitet und kann sich in Form von Wassertröpfchen am Bedienfeld oder den Frontseiten der angrenzenden Möbel niederschlagen. Das hängt von der jeweiligen Situation ab.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Kochgefäße

Jedes hitzebeständige Gefäß kann verwendet werden. Für große Braten kann auch das Email-Backblech verwendet werden.

Am geeignetsten sind Glasgefäße. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel auf den Bräter passt und gut schließt.

Wenn emaillierte Gefäße verwendet werden, muss mehr Flüssigkeit zugegeben werden.

Wenn Bräter aus Edelstahl eingesetzt werden, wird das Fleisch nicht so braun und kann eventuell noch blutig sein. Ist dies der Fall, verlängern Sie die Garzeit entsprechend.

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

Stellen Sie das Gefäß stets in die Mitte des Rostes.

Heiße Glasgefäße sollten immer auf einem trockenen Küchenhandtuch abgestellt werden. Heißes Glas kann platzen, wenn es auf eine feuchte oder kalte Oberfläche gestellt wird.

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

Grillen Sie immer bei geschlossenem Backofen.

Heizen Sie zum Grillen den Backofen 3 Minuten vor dem Einschieben des Grillguts in den Garraum vor.

Legen Sie die Stücke direkt auf den Rost. Soll nur ein Stück zubereitet werden, gelingt es besser, wenn es in der Mitte des Rostes liegt.

Schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1. So wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt längere Zeit sauber.

Schieben Sie das Backblech oder die Universalpfanne nicht in Höhe 4 oder 5. Aufgrund der großen Hitze kann sich das Geschirr verformen und den Garraum beim Herausziehen beschädigen.

Nehmen Sie nach Möglichkeit gleich große Stücke. So werden sie gleichmäßig gebräunt und bleiben saftig. Salzen Sie die Filets nach dem Grillen.

Wenden Sie die Stücke nach ⅔ der Garzeit.

Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch an und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit hängt von der eingestellten Grillstufe ab.

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.

Fleisch	Gewicht	Kochgefäß	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Backzeit in Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Rippchen)	1,0 kg	geschlossen	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Rinderlende	1,0 kg	offen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Roastbeef, blutig	1,0 kg	offen	1		210-230	40
Steaks, durchgebraten*		Rost	5		3	20
Steaks, blutig*			5		3	15
Schweinefleisch ohne Speckschwarte (z. B. Nacken)	1,0 kg	offen	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Schweinefleisch mit Speckschwarte (z. B. Schulter, Haxe)	1,0 kg	offen	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Geräucherte Schweinerippen mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	2		210-230	70
Hackbraten	zu 750 g Fleisch	offen	1		170-190	70
Würstchen	etwa 750 g	Rost	4		3	15
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	1		150-170	110

* Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor.

Geflügel

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

Legen Sie das Geflügel im Ganzen zunächst mit der Brust nach unten auf den Rost. Nach ⅔ der geschätzten Zeit wenden.

Wenden Sie das Bratgut, den Putenrollbraten oder die Putenbrust nach der Hälfte der Garzeit. Wenden Sie die Geflügelstücke nach ⅔ der Zeit.

Wenn Sie Ente oder Gans garen, stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett herausläuft.

Das Geflügel wird schön braun und knusprig, wenn es gegen Ende der Garzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestrichen wird.

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

Geflügel	Gewicht	Gefäß	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backzeit in Minuten
Halbe Hähnchen, 1 bis 4 Stück	zu je 400 g	Rost	2		200-220	40-50
Tranchiertes Huhn	zu je 250 g	Rost	2		200-220	30-40
Hähnchen, ganz von 1 bis 4 Einheiten	zu je 1,0 kg	Rost	2		190-210	50-80
Ente	1,7 kg	Rost	2		180-200	90-100

Geflügel	Gewicht	Gefäß	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backzeit in Minuten
Gans	3,0 kg	Rost	2		170-190	110-130
Junger Truthahn	3,0 kg	Rost	2		180-200	80-100
2 Putenkeulen	zu je 800 g	Rost	2		190-210	90-110

Fisch

Wenden Sie die Fischstücke nach ⅔ der Zeit.

Ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung mit der Rückflosse nach oben in den Backofen. Führen Sie eine Kartoffelhälfte oder eine ein kleines, hitzebeständiges Gefäß in den Bauch des Fisches ein, damit der Fisch nicht zur Seite fällt.

Wenn Fischfilet gegart werden soll, geben Sie einige Esslöffel Flüssigkeit zum Anbraten hinzu.

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

Fisch	Gewicht	Kochgefäß	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Fisch, weiß / gemischt (ganze Stücke) z.B. Meerbrasse	600 g	Email-Backblech	3		180-190	45-55
Fetter Fisch (kleine Stücke) z.B. Lachs		Rost*	2		180-190	45-55
Gefüllter Seehecht	1,0 kg	Email-Backblech	3		180-190	55-65

* Email-Backblech auf Höhe 1 einschieben.

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.

Aufläufe, Soufflés, Toast

Stellen Sie das Kochgefäß immer auf den Rost.

Wenn Sie ohne Kochgefäß direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1. So bleibt der Backofen längere Zeit sauber.

Das Ergebnis des Auflaufs hängt von der Größe des Kochgefäßes und der Höhe des Auflaufs ab. Die Angaben in der Tabelle sind nur Richtwerte.

Gargut	Kochgefäß	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Garzeit in Minuten
Süße Aufläufe (z. B. Quarkauflauf mit Früchten)	Auflaufform	2		180-200	40-50
Herzhafte Aufläufe mit vorgekochten Zutaten (z. B. Nudelauflauf)	Auflaufform oder Email-Backblech	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Herzhafte Aufläufe mit rohen Zutaten* (z. B. Kartoffelauflauf)	Auflaufform oder Email-Backblech	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Toast bräunen	Rost	5		3	4-5
Toast überbacken	Rost	3+1		170-180	8-12

* Der Auflauf sollte nicht höher als 2 cm sein.

Fertiggerichte

Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier abdecken, vergewissern Sie sich, dass das Papier für hohe Temperaturen geeignet ist.

Schneiden Sie das Papier auf die Größe des Garguts zurück, das zubereitet werden soll.

Das Kochergebnis hängt direkt von der Art des Garguts ab. Es können farbliche Unregelmäßigkeiten und Unterschiede bei den rohen Produkten auftreten.

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Pommes frites	Rost oder Email-Backblech	3		190-210	20-30
Pizza	Rost	2		200-220	15-20
Pizzabaguette	Email-Backblech	3		190-200	20-25

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

Spezialgerichte

Niedrige Temperaturen eignen sich zur Zubereitung von leckerem, cremigen Joghurt und luftigem Hefeteig.

Zunächst Zubehör, Roste oder Schienen links und rechts aus dem Garraum herausnehmen.

Joghurt zubereiten

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) kochen und bis auf 40 °C abkühlen lassen.
2. 150 g Joghurt (kühlschrankkalt) einrühren.
3. In Tassen oder Gläser kippen und mit Klarsichtfolie abdecken.
4. Garraum wie angegeben vorheizen.
5. Anschließend Tassen oder Gläser auf den Boden des Garraums stellen und wie angegeben vorbereiten.

Hefeteig gehen lassen

1. Hefeteig wie gewohnt zubereiten. Teig in ein hitzebeständiges Keramikkochgefäß geben und abdecken.
2. Garraum wie angegeben vorheizen.
3. Gerät ausschalten und Teig nach dem Ausschalten im Garraum gehen lassen.

Gargut	Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur	Zeit
Joghurt	Tassen oder Gläser	auf den Boden des Garraums stellen		Auf 50 °C vorheizen	5 Min.
				50 °C	8 Stunden
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Kochgefäß	auf den Boden des Garraums stellen		Auf 50 °C vorheizen	5-10 Min.
				Gerät ausschalten und den Hefeteig in den Garraum stellen.	20-30 Min.

Auftauen

Die Auftauzeit hängt von der Art und der Menge des Garguts ab.

Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung.

Nehmen Sie das Gefriergut aus der Verpackung und setzen Sie es in einem geeigneten Kochgefäß auf den Rost.

Legen Sie das Geflügel mit der Brust nach unten auf einen Teller.

Tiefkühlkost	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
Z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Obst, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und andere Teigwaren	Rost	1		Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet.

Dörren

Nur Qualitätsobst und -gemüse verwenden und gut waschen.

Gut abtropfen und trocknen lassen.

Email-Backblech und Rost mit Backpapier abdecken.

Das Obst oder Gemüse hin und wieder wenden.

Sobald es gebräunt ist, abtrocknen und Papier entfernen.

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

Einkochen von Marmelade

Zum Einkochen müssen die Gläser und Einweckgummis sauber und nicht eingerissen sein. Soweit möglich gleich große Gläser verwenden. Die Tabellenwerte beziehen sich auf runde Einliter-Gläser.

Achtung!

Keine größeren oder höheren Einweckgläser verwenden. Die Deckel könnten zerplatzen.

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

Die Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können je nach Umgebungstemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Temperatur des Glasinhalts variieren. Vor dem Ausschalten des Geräts sicherstellen, dass sich im Inneren der Gläser Blasen gebildet haben.

Zubereitung

1. Obst oder Gemüse in Gläser schütten, aber nicht bis zum Rand füllen.
2. Ränder der Gläser reinigen; sie müssen sauber sein.
3. Auf jedes Glas einen feuchten Einweckgummi und einen Deckel legen.
4. Einweckgläser mit Bügeln verschließen.

Maximal sechs Gläser gleichzeitig in den Garraum stellen.

Programmierung

1. Das Email-Backblech auf Höhe 2 einschieben. Gläser so auf das Backblech stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. Einen halben Liter heißes Wasser (etwa 80 °C) auf das Email-Backblech geben.
3. Die Backofentür schließen.
4. Den Funktionswähler auf Unterhitze ⊟ stellen.
5. Die Temperatur zwischen 170 und 180 ° C einstellen.

Einkochen von Marmelade

Nach ca. 40 - 50 Minuten bilden sich in kurzen Abständen die ersten Blasen. Backofen ausschalten.

Nach ca. 25 - 35 Minuten die Einweckgläser aus dem Backofen nehmen (in dieser Zeit wird die Restwärme genutzt). Werden sie zum Abkühlen länger im Garraum belassen, können sich Keime bilden, die eine Übersäuerung der Marmelade begünstigen.

Obst in Einliter-Gläsern	Ab Blasenbildung	Restwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	Ausschalten	etwa 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	Ausschalten	etwa 30 Minuten
Apfel-, Birnen-, Pflaumenmus	Ausschalten	etwa 35 Minuten

Einkochen von Gemüse
Sobald sich kleine Blasen in den Einweckgläsern bilden, die Temperatur wieder auf etwa 120 - 140 °C einstellen. Etwa 35 - 70 Minuten je nach Gemüseart. Danach Backofen ausschalten und Restwärme nutzen.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	Bei Blasenbildung 120-140 °C	Restwärme
Gurken	-	etwa 35 Minuten
Rote Beete	etwa 35 Minuten	etwa 30 Minuten
Rosenkohl	etwa 45 Minuten	etwa 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	etwa 60 Minuten	etwa 30 Minuten
Grüne Erbsen	etwa 70 Minuten	etwa 30 Minuten

Die Einweckgläser aus dem Backofen nehmen

Die Einweckgläser nach der Garzeit aus dem Garraum nehmen.

Achtung!

Die heißen Einweckgläser nicht auf eine kalte oder feuchte Oberfläche stellen; die Gläser könnten zerplatzen.

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht hauptsächlich in Getreide- und Kartoffelprodukten, die mit hoher Temperatur zubereitet werden wie z. B. Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot und Kleingebäck (Kekse, spezielle Teigwaren und Plätzchen).

Ratschläge zur Zubereitung von acrylamidarmen Lebensmitteln	
Allgemein	■ Die Garzeit so kurz wie möglich halten. ■ Die Zutaten nicht zu stark anbraten. ■ Große und dicke Zutaten enthalten weniger Acrylamid.
Backen	Bei Ober-/Unterhitze max. 200 °C Bei Umluft max. 180 °C.
Kekse und Plätzchen	Bei Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Bei Umluft max. 170 °C. Eigelb und Eiweiß reduzieren die Bildung von Acrylamid.
Ofen-Pommes frites	Gleichmäßig in nur einer Schicht auf dem Backblech verteilen. Backen Sie mindestens 400 g pro Blech, damit die Kartoffeln nicht trocken werden

Prüfgerichte

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

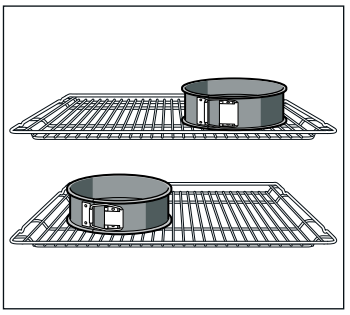
Nach EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

Backen

Auf 2 Ebenen backen:
Die Universalpfanne immer auf die obere Ebene und das Aluminium-Backblech auf die untere Ebene schieben.

Butterplätzchen:
Die gleichzeitig in den Backofen eingeschobenen Backbleche müssen nicht unbedingt zur selben Zeit fertig sein.

Gedeckter Apfelkuchen auf 1 Ebene:
Zwischen dunklen Springformen ausreichend Abstand lassen.
Gedeckter Apfelkuchen auf 2 Ebenen:
Dunkle Springformen übereinander einschieben.



Kuchen in Blechspringformen:
Mit Ober- und Unterhitze auf 1 Ebene backen. Springformen nicht auf den Rost, sondern auf das Email-Backblech stellen.

Gargut	**Zubehör und Hinweise**	**Höhe**	**Heizart**	**Temperatur in °C**	**Zeit in Minuten**
Butterplätzchen (Vorheizen*)	Backblech	2		160-170	20-30
	Universalpfanne	3		150-160	20-30
	Aluminium-Backblech + flaches Backblech	1+3		140-160	20-30
	Aluminium-Backblech + Universalpfanne	1+3		140-160	20-30
Törtchen 20 Stück	Email-Backblech	3		150-170	20-35
Törtchen 20 Stück je Blech (Vorheizen*)	Aluminium-Backblech + flaches Backblech	1+3		140-150	30-40
	Aluminium-Backblech + Universalpfanne	1+3		140-150	30-40
Wasserbiskuit (Vorheizen*)	Springform	1		170-180	35-45

* Die Schnellaufheizung nicht für das Vorheizen des Backofens verwenden.

Roste und Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Gargut	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Hefeblechkuchen mit trockenem Belag	Email-Backblech	2		160-180	30-40
	Aluminium-Backblech + flaches Backblech	1+3		150-160	30-45
	Aluminium-Backblech + Universalpfanne	1+3		150-160	30-40
Hefeblechkuchen mit saftigem Belag (Obst)	2 Roste + 2 Blechspringformen Ø 20 cm	1+3		170-180	60-70
	Email-Backblech + 2 Blechspringformen Ø 20 cm	1		190-210	70-90

* Die Schnellaufheizung nicht für das Vorheizen des Backofens verwenden.

Roste und Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Grillen

Wird das Gargut direkt auf den Rost gesetzt, schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1. So wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt längere Zeit sauber.

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Zeit in Minuten
Toast bräunen (Vorheizen 10 Min.)	Rost	5		3	½-2
Hamburger aus Kalbfleisch 12 Einheiten* (ohne Vorheizen)	Rost + Email-Backblech	4+1		3	25-30

* Nach ⅔ der Zeit wenden.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9000728465

00
911215