

Einbaubackofen HBA63U3.1S

BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung

de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise ... 4
Vor dem Einbau ... 4
Hinweise zu Ihrer Sicherheit ... 4
Ursachen für Schäden ... 4
Ihr neuer Backofen ... 5
Bedienfeld ... 5
Tasten und Anzeige ... 5
Funktionswähler ... 5
Temperaturwähler ... 5
Garraum ... 6
Zubehör ... 6
Türsicherung ... 8
Vor dem ersten Benutzen ... 8
Uhrzeit einstellen ... 8
Backofen aufheizen ... 8
Zubehör reinigen ... 8
Backofen einstellen ... 8
Heizart und Temperatur ... 8
Schnellaufheizung ... 9
Zeitfunktionen einstellen ... 9
Wecker ... 9
Dauer ... 9
Endezeit ... 10
Uhrzeit ... 10
Kindersicherung ... 10
Grundeinstellungen ändern ... 11
Automatische Abschaltung ... 11
Selbstreinigung ... 11
Wichtige Hinweise ... 11
Vor der Selbstreinigung ... 12
Einstellen ... 12
Nach der Selbstreinigung ... 12
Pflege und Reinigung ... 12
Reinigungsmittel ... 12
Gestelle aus- und einhängen ... 13
Backofentür aus- und einhängen ... 13
Türabdeckung abnehmen ... 14
Türscheiben aus- und einbauen ... 14
Eine Störung, was tun? ... 15
Störungstabelle ... 15
Backofenlampe an der Decke auswechseln ... 16
Glasabdeckung ... 16
Kundendienst ... 16
E-Nummer und FD-Nummer ... 16
Energie und Umwelt ... 16
Heizart Heißluft eco ... 16
Energiesparen ... 17
Umweltgerecht entsorgen ... 17
Für Sie in unserem Kochstudio getestet ... 18
Kuchen und Gebäck ... 18
Tipps zum Backen ... 20
Fleisch, Geflügel, Fisch ... 20
Tipps zum Braten und Grillen ... 23
Aufläufe, Gratin, Toast ... 23
Fertigprodukte ... 23
Besondere Gerichte ... 24
Auftauen ... 24
Dörren ... 25
Einkochen ... 25
Acrylamid in Lebensmitteln ... 26
Prüfgerichte ... 26
Backen ... 26
Grillen ... 27

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.

Selbstreinigung

Brandgefahr!

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Selbstreinigung entzünden. Entfernen Sie vor jeder Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum.
- Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Selbstreinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihaftbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Ursachen für Schäden

Achtung!

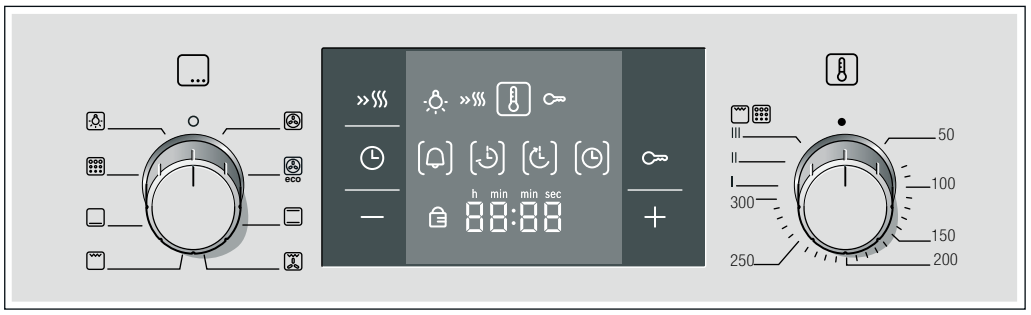
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. 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 Backofen

Hier lernen Sie Ihren neuen Backofen 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. Es erscheinen nie alle Symbole gleichzeitig in der Anzeige. 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.

Tasten

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

Tasten und Anzeige

Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Zusatzfunktionen ein. In der Anzeige können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Taste		Verwendung
»ʃʃʃ	Schnellaufheizung	Backofen besonders schnell aufheizen.
◷	Zeitfunktionen	Wecker 🔔, Dauer, Endezeit und Uhrzeit ◷ auswählen.
⊶	Kindersicherung	Bedienfeld sperren und entsperren.
–	Minus	Einstellwerte verringern.
+	Plus	Einstellwerte erhöhen.

Welche Zeitfunktion in der Anzeige im Vordergrund steht, sehen Sie an den Klammern [ ] um das entsprechende Symbol. Ausnahme: Bei der Uhrzeit leuchtet das Symbol ◷ nur, wenn Sie ändern.

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung		Verwendung
o	Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	3D-Heißluft	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
eco	Heißluft eco*	Für Kuchen und Gebäck, Aufläufe, Tiefkühl- und Fertigprodukte, Fleisch und Fisch, auf einer Ebene ohne vorheizen. Der Ventilator verteilt die energieoptimierte Hitze des Ringheizkörpers 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 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	Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Unterhitze	Einkochen und nachbacken oder nachbräunen. Die Hitze kommt von unten.
	Selbstreinigung	Automatische Reinigung des Garraums. Der Backofen heizt auf, bis der Schmutz zerfällt.
	Backofenlampe	Backofenlampe einschalten.

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

Wenn Sie einstellen, leuchtet das Symbol □ in der Anzeige. Die Backofenlampe im Garraum schaltet sich ein.

Hinweis: Damit die Wärme gut verteilt wird, schaltet sich bei Heizarten mit Ober- oder Unterhitze in der Aufheizphase kurzzeitig der Ventilator ein.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur, Grill- oder Reinigungsstufe ein.

Stellung		Bedeutung
●	Nullstellung	Der Backofen heizt nicht.
50-300	Temperaturbereich	Die Temperatur im Garraum in °C. Ausnahme: Maximale Temperatur bei 3D-Heißluft und Heißluft eco ist 275 °C.
I, II, III	Grillstufen	Die Grillstufen für Grill, große Fläche . I = Stufe 1, schwach II = Stufe 2, mittel III = Stufe 3, stark

Stellung	Bedeutung
Reinigungsstufen	Die Reinigungsstufen für die Selbstreinigung.
	I = Stufe 1, leicht
	II = Stufe 2, mittel
	III = Stufe 3, intensiv

Aufheizsymbol

Solange der Backofen aufheizt, leuchtet das Symbol in der Anzeige. Wenn der Backofen den optimalen Zeitpunkt zum Einschieben des Gerichtes erreicht hat und die Temperatur hält, leuchtet das Symbol nicht mehr.

Bei den Grill- und Reinigungsstufen leuchtet das Symbol nie.

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 und bei der Selbstreinigung schaltet die Lampe aus. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

Mit der Stellung am Funktionswähler können Sie die Lampe ohne Heizung einschalten.

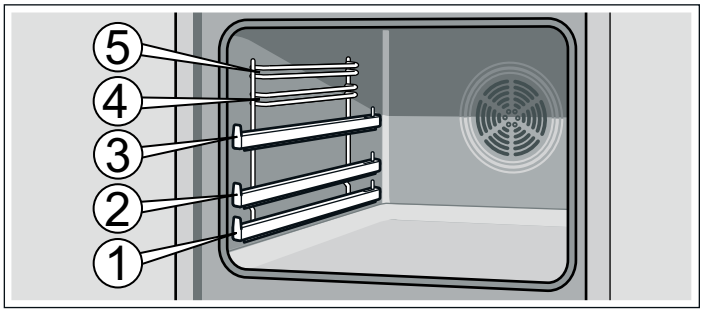
Kühlgebläse

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 etwa zur Hälfte herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen. Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen.

Je nach Geräteausstattung rasten die Auszugsschienen ein, wenn sie ganz herausgezogen sind. So lässt sich das Zubehör leicht auflegen. Zum Entriegeln die Auszugsschienen mit etwas Druck zurück in den Garraum schieben.

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

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



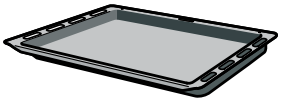
Rost
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

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	Garraum mit	HEZ Nummer	Verwendung	geeignet für die Selbstreinigung
Rost	Gestellen	HEZ334000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.	nein
	Rippen	HEZ334001	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.	nein
Email-Backblech	-	HEZ331070	Für Kuchen und Plätzchen. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.	ja
Universalpfanne	-	HEZ332070	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.	ja
Einlegerost	-	HEZ324000	Für Braten. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft wird aufgefangen.	nein

Sonderzubehör	Garraum mit	HEZ Nummer	Verwendung	geeignet für die Selbst-reinigung
Grillblech	-	HEZ325070	Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz, damit der Backofen nicht so stark verschmutzt. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Grillen auf dem Grillblech: Nur auf den Einschubhöhen 1, 2 und 3 verwenden. Grillblech als Spritzschutz: Universalpfanne mit Grillblech unter dem Rost einschieben.	ja
Glaspfanne	-	HEZ336000	Ein tiefes Backblech aus Glas. Eignet sich auch als Serviergeschirr sehr gut.	nein
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.	nein
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.	ja
Profipfanne mit Einlegerost	-	HEZ333070	Besonders geeignet für die Zubereitung von großen Mengen.	ja
Deckel für die Profipfanne	-	HEZ333001	Der Deckel macht die Profipfanne zum Profibräter.	nein
Profiauszug	Rippen	HEZ333100	Geeignet für die Zubereitung großer Mengen. Das komplette Zubehör besteht aus einer tiefen Pfanne mit Einlegerost, einem Rost zum Auflegen und einem Teleskop-Auszug. Mit dem aufgelegten Rost können Sie hervorragend grillen.	nein
Profiauszug Plus	Rippen	HEZ333102	Geeignet für die Zubereitung großer Mengen. Das komplette Zubehör besteht aus einer tiefen Pfanne mit Einlegerost, einem Rost zum Auflegen und einem Teleskop-Auszug. Mit dem aufgelegten Rost können Sie hervorragend grillen.	nein
Deckel für Profiauszüge	Rippen	HEZ333101	Der Deckel macht die Profipfanne zum Profibräter.	nein
Glasbräter	-	HEZ915001	Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet ist er für die Programm- oder Bratautomatik.	nein
Teleskopauszüge				
2-fach	Gestellen	HEZ338250	Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne das es kippt.	nein
3-fach	Gestellen	HEZ338352	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne das es kippt. Der 3-fach Auszug ist für Geräte mit Drehspieß nicht geeignet.	nein
3-fach Vollauszug	Gestellen	HEZ338356	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne das es kippt. Der 3-fach Vollauszug ist für Geräte mit Drehspieß nicht geeignet.	nein
3-fach Vollauszug mit Stoppfunktion	Gestellen	HEZ338357	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne das es kippt. Die Auszugsschienen rasten ein, sodass sich das Zubehör leicht auflegen lässt. Der 3-fach Vollauszug mit Stoppfunktion ist für Geräte mit Drehspieß nicht geeignet.	nein
Wrasenfilter	-	HEZ329000	Damit können Sie Ihren Backofen nachrüsten. Der Wrasenfilter filtert die Fettpartikel in der Abluft und reduziert die Gerüche. Nur für Geräte mit einer 6, 7 oder 8 als zweite Ziffer der E-Nr. (z. B. HBA78B750)	ja
System-Dampfgarer	-	HEZ24D300	Für die schonende Zubereitung von Gemüse und Fisch.	nein

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.

Türsicherung

Ihrem Gerät ist eine Türsicherung beigelegt. Sie wird am Backofen befestigt. Bitte beachten Sie die Montageanleitung.

Zum Öffnen drücken Sie die Türsicherung nach oben. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt.

Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt. Achten Sie beim Schließen der Backofentür darauf, dass die Tür einrastet.

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 leuchtet in der Anzeige das Symbol ◷ und vier Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste ◷ drücken.
In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00.

2. Mit Taste **+** oder **−** die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Ober-/Unterhitze ⊟ mit 240 °C. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze ⊟ einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

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

Zubehör reinigen

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

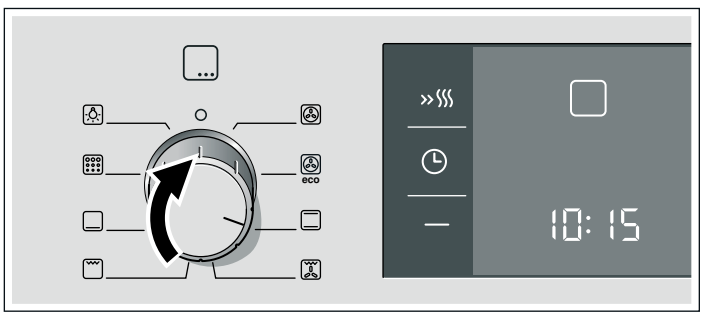
Backofen einstellen

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

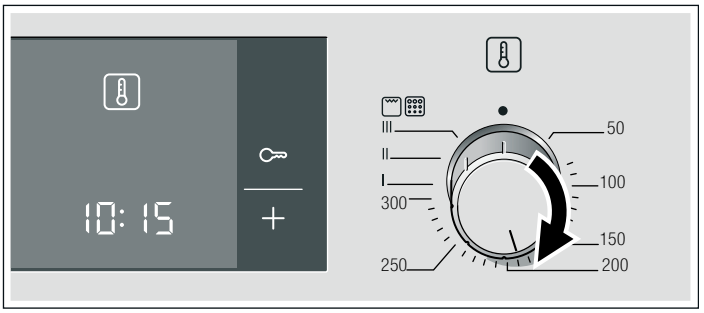
Heizart und Temperatur

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze ⊟ bei 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. 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.

Schnellaufheizung

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

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei eingestellten Temperaturen über 100 °C. Geeignet sind die Heizarten:

- 3D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze

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

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Taste »ʃʃʃ drücken.

In der Anzeige leuchtet das Symbol »ʃʃʃ. Der Backofen beginnt zu heizen.

Schnellaufheizung ist beendet

Ein Signal ertönt. Das Symbol »ʃʃʃ in der Anzeige erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

Schnellaufheizung abbrechen

Taste »ʃʃʃ drücken. Das Symbol »ʃʃʃ in der Anzeige erlischt.

Zeitfunktionen einstellen

Ihr Backofen hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit Taste ◷ rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen. Solange Sie einstellen können leuchten alle Zeitsymbole. Die Klammern [ ] zeigen Ihnen, bei welcher Zeitfunktion Sie sich befinden. Eine bereits eingestellte Zeitfunktion können Sie direkt mit Taste **+** oder **–** ändern, wenn das Zeitsymbol in Klammern steht.

Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein eigenes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

1. Taste ◷ einmal drücken.
   In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, die Klammern stehen um 🔔.
2. Mit Taste **+** oder **–** die Weckerzeit einstellen.
   Vorschlagswert Taste **+** = 10 Minuten
   Vorschlagswert Taste **–** = 5 Minuten

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. In der Anzeige leuchtet das Symbol [🔔] und die Weckerzeit läuft sichtbar ab. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Weckerzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. In der Anzeige steht 00:00. Mit Taste ◷ den Wecker ausschalten.

Weckerzeit ändern

Mit Taste **+** oder **–** die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Weckerzeit löschen

Mit Taste **–** die Weckerzeit zurückstellen bis auf 00:00. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Wecker ist ausgeschaltet.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Das Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht in Klammern.

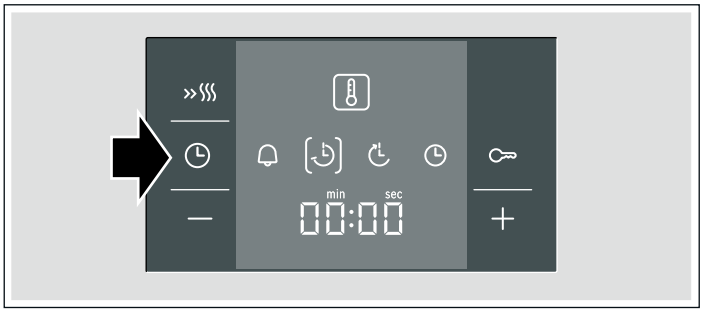
Um Wecker 🔔, Dauer ⏲, Endezeit ⏱ oder Uhrzeit ◷ abzufragen, Taste ◷ so oft drücken, bis die Klammern um das jeweilige Symbol stehen. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Dauer

Sie können die Gardauer Ihres Gerichts am Backofen einstellen. Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet der Backofen automatisch aus. So müssen Sie andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Backofen auszuschalten. Die Garzeit wird nicht ungewollt überschritten.

Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
3. Taste ◷ zweimal drücken.
   In der Anzeige steht 00:00. Die Zeitsymbole leuchten, die Klammern stehen um ⏲.



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



Nach wenigen Sekunden startet der Backofen. In der Anzeige läuft die Dauer sichtbar ab und das Symbol [⏲] leuchtet. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 00:00. Taste ◷ drücken. Mit Taste **+** oder **–** können Sie erneut eine Dauer einstellen. Oder Taste ◷ zweimal drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Dauer ändern

Mit Taste **+** oder **–** die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste ◷.

Dauer löschen

Mit Taste **–** die Dauer bis auf 00:00 zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Dauer ist

gelöscht. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste ◷.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Das Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht in Klammern.

Um Wecker 🔔, Dauer ◷, Endezeit ◷ oder Uhrzeit ◷ abzufragen, Taste ◷ so oft drücken, bis die Klammern um das jeweilige Symbol stehen. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Endezeit

Sie können die Zeit, zu der ihr Gericht fertig sein soll, verschieben. Der Backofen startet automatisch und ist zum gewünschten Zeitpunkt fertig. Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.

Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, die Dauer ist 45 Minuten und der Backofen soll um 12:30 Uhr fertig sein.

1. Funktionswähler einstellen.
2. Temperaturwähler einstellen.
3. Taste ◷ zweimal drücken.
4. Mit Taste **+** oder **−** die Dauer einstellen.
5. Taste ◷ drücken.
   Die Klammern stehen um ◷. Es erscheint die Uhrzeit, zu der das Gericht fertig ist.



6. Mit Taste **+** oder **−** die Endezeit auf später verschieben.



Nach wenigen Sekunden übernimmt der Backofen die Einstellungen und schaltet in Warteposition. In der Anzeige steht die Uhrzeit, zu der das Gericht fertig ist, und das Symbol ◷ steht in Klammern. Symbol 🔔 und ◷ erlöschen. Wenn der Backofen startet, läuft die Dauer sichtbar ab und das Symbol ◷ steht in Klammern. Das Symbol ◷ erlischt.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 00:00. Taste ◷ drücken. Mit Taste **+** oder **−** können Sie erneut eine Dauer einstellen. Oder Taste ◷ zweimal drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Endezeit ändern

Mit Taste **+** oder **−** die Endezeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste ◷ zweimal. Ändern Sie die Endezeit nicht, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Endezeit löschen

Mit Taste **−** die Endezeit auf die aktuelle Uhrzeit zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Backofen startet. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste ◷ zweimal.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Das Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht in Klammern.

Um Wecker 🔔, Dauer ◷, Endezeit ◷ oder Uhrzeit ◷ abzufragen, Taste ◷ so oft drücken, bis die Klammern um das jeweilige Symbol stehen. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Uhrzeit

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall leuchtet in der Anzeige das Symbol ◷ und vier Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste ◷ drücken.
   In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00.
2. Mit Taste **+** oder **−** die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ändern

Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

1. Taste ◷ viermal drücken.
   In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, die Klammern stehen um ◷.
2. Mit Taste **+** oder **−** die Uhrzeit ändern.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

Kindersicherung

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

Der Backofen reagiert auf keine Einstellungen. Wecker und Uhrzeit können Sie auch bei eingeschalteter Kindersicherung einstellen.

Kindersicherung einschalten
Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

Taste ⊶ ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint das Symbol ⊶. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Kindersicherung ausschalten
Taste ⊶ ca. vier Sekunden lang drücken.

Das Symbol ⊶ in der Anzeige erlischt. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Grundeinstellungen ändern

Ihr Backofen hat verschiedene Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Grundeinstellung		Auswahl 0	Auswahl 1	Auswahl 2	Auswahl 3
c0	Helligkeit der Display-Beleuchtung	-	Nacht	mittel*	Tag
c1	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	-	ca. 10 Sek.	ca. 2 Min.*	ca. 5 Min.
c2	Uhrzeitanzeige	nur bei Betrieb*	immer*	-	-
c3	Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	-	ca. 2 Sek.	ca. 5 Sek.*	ca. 10 Sek.
c5	Teleskopauszüge nachgerüstet	nein	ja*	-	-
c6	Alle Werte auf Werkseinstellung zurücksetzen	nein*	ja	-	-

* Werkseinstellung

Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

1. Taste ◷ ca. 4 Sekunden lang drücken.
In der Anzeige erscheint die aktuelle Grundeinstellung zur Signaldauer, z. B. c1 2 für die Auswahl 2.

2. Mit Taste + oder − die Grundeinstellung ändern.

3. Mit Taste ◷ bestätigen.
In der Anzeige erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit Taste ◷ alle Ebenen durchgehen und mit Taste + oder − ändern.

4. Zum Schluss Taste ◷ ca. 4 Sekunden lang drücken.

Alle Grundeinstellungen sind übernommen.

Sie können Ihre Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern.

Automatische Abschaltung

Wenn Sie die Einstellungen an Ihrem Gerät mehrere Stunden nicht verändert haben, wird die automatische Abschaltung aktiv. Der Backofen hört auf zu heizen. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

Automatische Abschaltung wird aktiv
Ein Signal ertönt. In der Anzeige erscheint F8. Der Backofen hört auf zu heizen.

Drehen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Automatische Abschaltung aufheben
Damit die automatische Abschaltung nicht unerwünscht aktiv wird, stellen Sie eine Dauer ein. Der Backofen heizt, bis die Dauer abgelaufen ist.

Selbstreinigung

Bei der Selbstreinigung heizt der Backofen bis ca. 500 °C auf. So verbrennen Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen und Sie müssen nur noch die Asche aus dem Garraum wischen.

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
1	leicht	ca. 1 Stunde, 15 Minuten
2	mittel	ca. 1 Stunde, 30 Minuten
3	intensiv	ca. 2 Stunden

Je stärker und älter die Verschmutzungen sind, desto höher sollte die Reinigungsstufe sein. Es genügt, wenn Sie den Garraum alle zwei bis drei Monate reinigen. Bei Bedarf können Sie auch öfter reinigen. Eine Reinigung benötigt nur ca. 2,5 - 4,7 Kilowattstunden.

Wichtige Hinweise

Zu Ihrer Sicherheit verriegelt automatisch die Backofentür. Die Backofentür lässt sich erst wieder öffnen, wenn der Garraum etwas abgekühlt ist und das Schloss-Symbol für die Verriegelung erlischt.

Die Backofenlampe im Garraum leuchtet während der Selbstreinigung nicht.

⚠ Verbrennungsgefahr!

- Der Garraum wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen oder den Verriegelungshaken mit der Hand verschieben. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

⚠ Brandgefahr!

Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Die Vorderseite des Gerätes frei halten.

Vor der Selbstreinigung

Der Garraum muss leer sein. Nehmen Sie Zubehör, Geschirr und Gestelle aus dem Garraum. Wie Sie die Gestelle aushängen lesen Sie bitte im Kapitel *Pflege und Reinigung* nach. Wenn die Gestelle nicht entfernt wurden, ertönt ein Signal. Die Selbstreinigung startet nicht.

Reinigen Sie die Backofentür und die Randflächen des Garraums im Bereich der Dichtung. Die Dichtung nicht reinigen.

⚠ Brandgefahr!

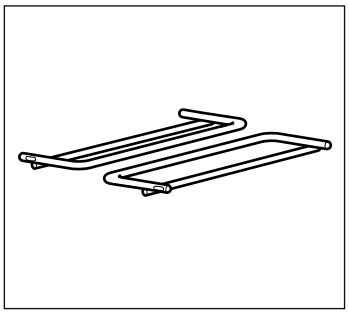
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Wischen Sie den Garraum und das Zubehör, das Sie mitreinigen, mit einem feuchten Tuch aus.

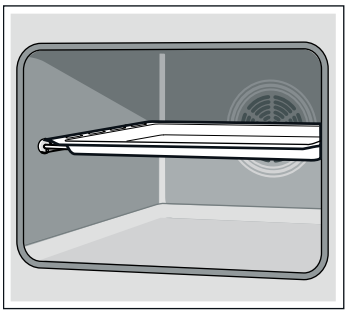
Zubehör mitreinigen

Die Gestelle sind für die Selbstreinigung ungeeignet. Nehmen Sie sie aus dem Garraum. Wenn Sie Zubehör mitreinigen wollen, können Sie Zubehörträger nachkaufen.

Sie erhalten die Zubehörträger beim Kundendienst oder im Internet mit der Material-Nummer 466546.

Die Zubehörträger werden links und rechts eingesteckt.





Damit können Sie emailliertes Zubehör, z. B. die Universalpfanne, ohne Antihaftbeschichtung mitreinigen. Immer nur ein Zubehör mitreinigen.

Nicht emailliertes Zubehör, z. B. der Rost, ist für die Selbstreinigung ungeeignet. Nehmen Sie es aus dem Garraum.

⚠ Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihaftbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Hinweis: Welches Zubehör für die Selbstreinigung geeignet ist, sehen Sie auch in der Tabelle für Sonderzubehör am Anfang der Gebrauchsanleitung.

Einstellen

Wenn Sie eine Reinigungsstufe gewählt haben, stellen Sie den Backofen ein.

1. Den Funktionswähler auf Selbstreinigung stellen.

2. Mit dem Temperaturwähler die Reinigungsstufe einstellen.

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit, zu der die Selbstreinigung endet und das Symbol steht in Klammern. Nach wenigen Sekunden startet die Selbstreinigung. Die Dauer läuft sichtbar ab und das Symbol steht in Klammern. Das Symbol erlischt.

Kurz nach dem Start verriegelt die Backofentür. In der Anzeige leuchtet das Symbol. Erst wenn das Symbol erlischt, lässt sich die Backofentür wieder öffnen.

Selbstreinigung ist beendet

In der Anzeige steht 00:00. Der Backofen hört auf zu heizen. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet. Die Backofentür lässt sich erst wieder öffnen, wenn das Symbol in der Anzeige erlischt.

Reinigungsstufe ändern

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr geändert werden.

Selbstreinigung abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet. Die Backofentür lässt sich erst wieder öffnen, wenn das Symbol in der Anzeige erlischt.

Endezeit verschieben

Sie können die Zeit, zu der die Selbstreinigung endet, verschieben. Die Selbstreinigung kann so z. B. nachts laufen, damit Sie tagsüber Ihren Backofen nutzen können.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben. Bevor die Selbstreinigung startet, mit Taste **+** oder **−** die Endezeit auf später verschieben.

Der Backofen schaltet in Warteposition. In der Anzeige steht die Uhrzeit, zu der die Selbstreinigung endet und das Symbol steht in Klammern. Wenn die Selbstreinigung startet, läuft die Dauer sichtbar ab und das Symbol steht in Klammern. Das Symbol erlischt.

Nach der Selbstreinigung

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum.

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: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken 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.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Türabdeckung	Edelstahl-Reiniger (beim Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich): Hinweise der Hersteller beachten.
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. Nur im kalten Garraum verwenden. Am besten die Selbstreinigung verwenden. Dazu das Kapitel *Selbstreinigung* beachten!
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Teleskopauszüge	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht einweichen, im Geschirrspüler reinigen oder bei der Selbstreinigung mitreinigen. Die Auszüge werden beschädigt und blockieren.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Gestelle aus- und einhängen

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

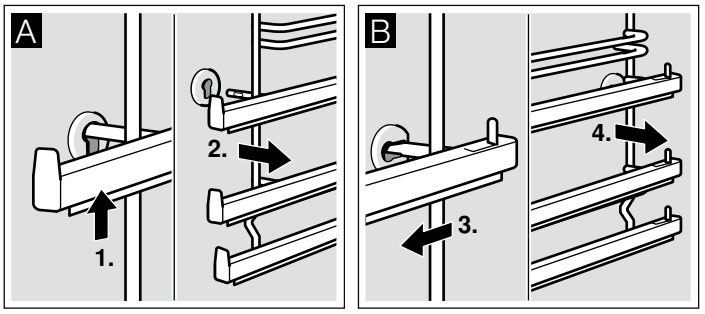
Gestelle aushängen

1. Gestell vorn nach oben heben

2. und aushängen (Bild A).

3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen

4. und herausnehmen (Bild B).

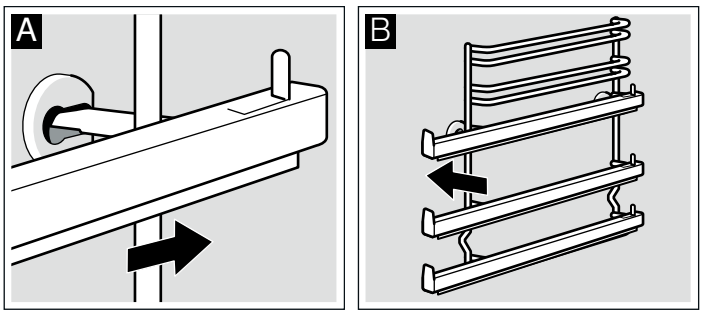


Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

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).

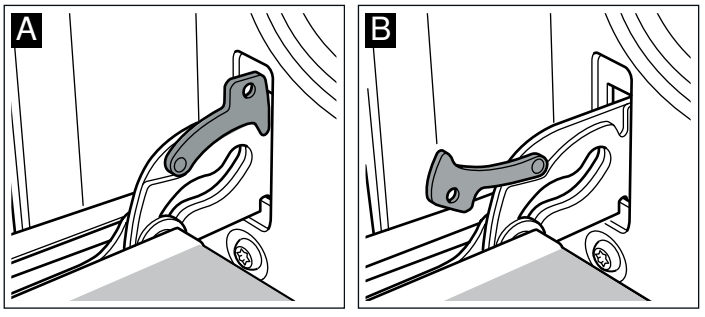


Die Gestelle passen nur rechts oder links. Achten Sie darauf, dass wie in Bild B Höhe 1 und 2 unten ist und Höhe 3, 4 und 5 oben. Die Auszugsschienen müssen sich nach vorne herausziehen lassen.

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.

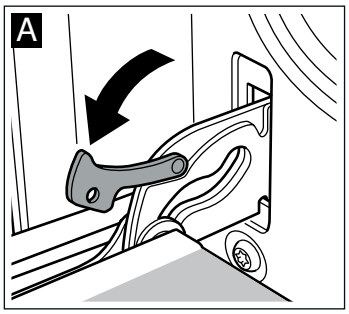


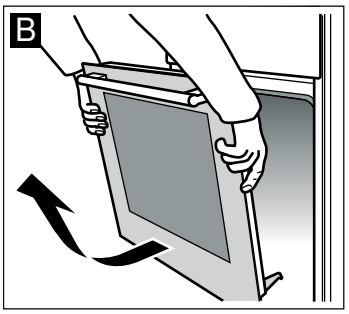
⚠ Verletzungsgefahr!

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).

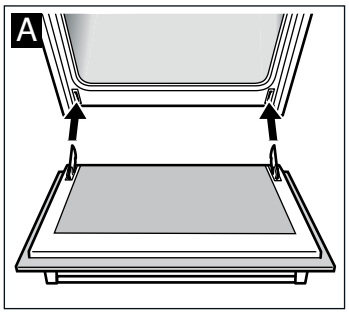


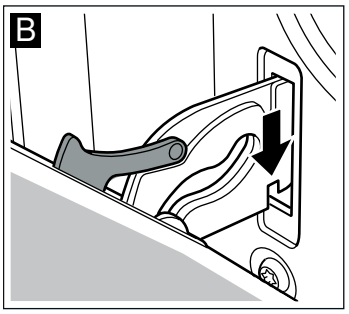


Tür einhängen

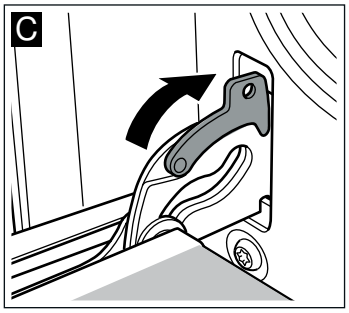
Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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.



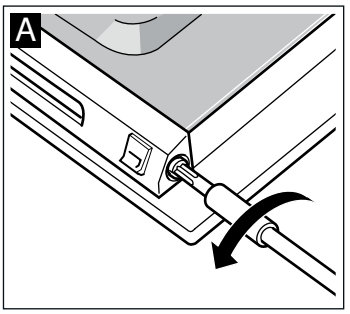
⚠ Verletzungsgefahr!

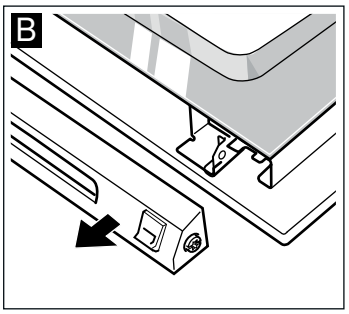
Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

Türabdeckung abnehmen

Die Abdeckung auf der Backofentür kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen.

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Abdeckung der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A).
3. Abdeckung abnehmen (Bild B).





Achten Sie bitte darauf, dass die Backofentür nicht geschlossen wird, solange die Abdeckung abgenommen ist. Die Innenscheibe kann beschädigt werden.

Abdeckung mit einem Edelstahlreiniger reinigen.

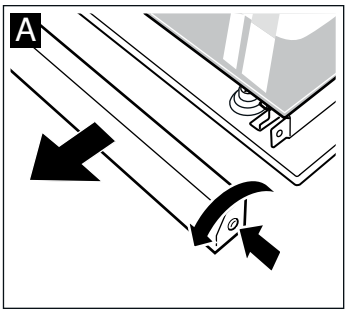
4. Abdeckung wieder aufsetzen und befestigen.
5. Backofentür schließen.

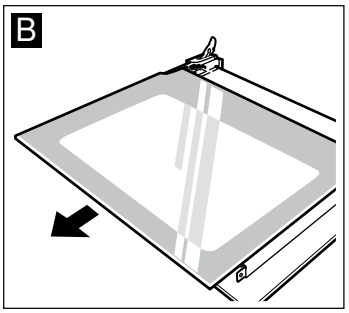
Türscheiben aus- und einbauen

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

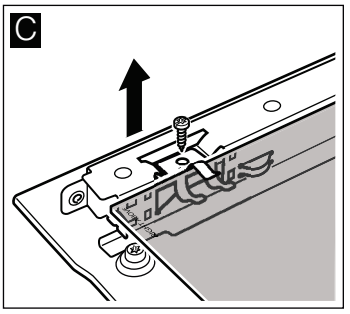
Ausbauen

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. Scheibe anheben und Halterungen von der Scheibe abziehen (Bild C). Scheibe herausnehmen.



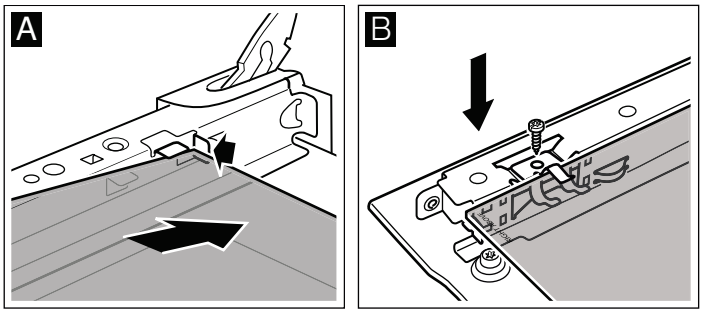
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

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

Einbauen

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

1. Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).
2. Halteklammern rechts und links auf die Scheibe stecken, ausrichten, dass die Federn über dem Schraubloch sind und festschrauben (Bild B).



3. Oberste Scheibe schräg nach hinten einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.
4. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
5. 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 ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie bitte im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Der Backofen funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
In der Anzeige leuchtet ◷ und vier Nullen.	Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Der Backofen heizt nicht.	Es ist Staub auf den Kontakten.	Drehen Sie die Schaltergriffe mehrmals hin und her.
Die Backofentür lässt sich nicht öffnen. In der Anzeige leuchtet das Symbol 🔒.	Die Backofentür ist durch die Selbstreinigung verriegelt.	Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist und das Symbol 🔒 erlischt.
Der Backofen heizt nicht. Der Doppelpunkt in der Anzeige blinkt.	Der Backofen ist im Demonstrationsmodus.	Die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 20 Sekunden wieder einschalten. Jetzt innerhalb von ca. 2 Minuten die Taste ⊶ ca. 4 Sekunden lang drücken, bis der Doppelpunkt durchgehend leuchtet.
In der Anzeige erscheint F8.	Die automatische Abschaltung wurde aktiv.	Drehen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung.

Fehlermeldungen

Wenn in der Anzeige eine Fehlermeldung mit E erscheint, drücken Sie die Taste ◷. Stellen Sie anschließend die Uhrzeit neu ein. Wenn die Fehlermeldung wieder erscheint, rufen Sie den Kundendienst.

Bei folgenden Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
E011	Eine Taste wurde zu lange gedrückt oder ist verdeckt.	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Prüfen Sie, ob sich eine Taste verklemmt hat, verdeckt oder verschmutzt ist.
E015	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch.	Die Backofentür verriegelt und die Heizung unterbricht. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist. Drücken Sie Taste ◷ und stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

⚠ Stromschlaggefahr!

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

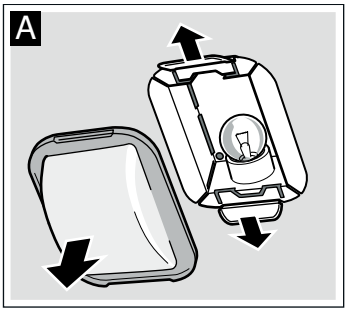
Backofenlampe an der Decke auswechseln

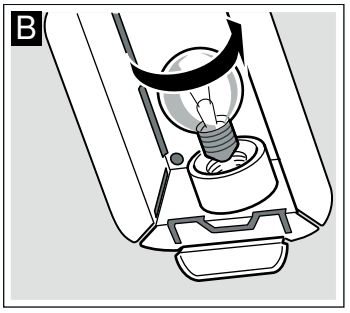
Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit dem Daumen die Laschen aus Metall nach hinten drücken (Bild A).
3. Lampe herausdrehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen (Bild B).





4. Glasabdeckung wieder aufsetzen. Dabei auf einer Seite einsetzen und an der anderen Seite fest andrücken. 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 Umwelt

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Angaben zur energieoptimierten Heizart Heißluft eco. Außerdem finden Sie Tipps, wie Sie mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie umweltgerecht entsorgen.

Heizart Heißluft eco

Mit der energieeffizienten Heizart Heißluft eco können Sie zahlreiche Gerichte auf einer Ebene zubereiten. Der Ventilator verteilt die energieoptimierte Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Backen, braten und garen gelingt ohne vorheizen.

Hinweise

- Schieben Sie die Gerichte in den kalten leeren Garraum. Nur dann wirkt die Energieoptimierung.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Garens nur dann, wenn es erforderlich ist.

Tabelle

In der Tabelle finden Sie eine Auswahl an Gerichten, die für Heißluft eco am besten geeignet sind. Sie erhalten Angaben zur geeigneten Temperatur und Backdauer. Sie können sehen, welches Zubehör und welche Einschubebene passend ist.

Temperatur und Backdauer sind von Menge, Beschaffenheit und Qualität der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind in der Tabelle 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.

Stellen Sie Formen und Geschirr in die Mitte des Rostes. Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Fett und Saft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Gerichte mit Heißluft eco	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Kuchen und Gebäck				
Rührteig auf dem Blech mit trockenem Belag	Backblech	3	170-190	25-35
Rührteig in Formen	Kastenform	2	160-180	50-60
Tortenboden, Rührteig	Obstbodenform	2	160-180	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	2	160-180	50-60
Hefeteig auf dem Blech mit trockenem Belag	Backblech	3	170-190	25-35
Mürbeteig auf dem Blech mit trockenem Belag	Backblech	3	180-200	20-30
Biskuitrolle	Backblech	3	170-190	15-25
Biskuitboden, 2 Eier	Obstbodenform	2	150-170	20-30
Biskuittorte, 6 Eier	Springform	2	150-170	40-50
Blätterteiggebäck	Backblech	3	180-200	20-30
Plätzchen	Backblech	3	130-150	15-25
Spritzgebäck	Backblech	3	140-150	30-45
Brandteiggebäck	Backblech	3	210-230	35-45
Brötchen, Roggenmehl	Backblech	3	200-220	20-30
Aufläufe				
Kartoffelgratin	Auflaufform	2	160-180	60-80
Lasagne	Auflaufform	2	180-200	40-50
Tiefkühlprodukte				
Pizza, dünner Boden	Universalpfanne	3	190-210	15-25
Pizza, dicker Boden	Universalpfanne	2	180-200	20-30
Pommes frites	Universalpfanne	3	200-220	20-30
Chicken wings	Universalpfanne	3	220-240	20-30
Fischstäbchen	Universalpfanne	3	220-240	10-20
Aufbackbrötchen	Universalpfanne	3	180-200	10-15
Fleisch				
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2	190-210	130-150
Schweinebraten, Nacken, 1 kg	Geschirr offen	2	190-210	110-130
Kalbsbraten, Oberschale, 1,5 kg	Geschirr offen	2	190-210	110-130
Fisch				
Dorade, 2 Stück je 750 g	Universalpfanne	2	170-190	50-60
Dorade in Salzkruste, 900 g	Universalpfanne	2	170-190	60-70
Hecht, 1000 g	Universalpfanne	2	170-190	60-70
Forelle, 2 Stück je 500 g	Universalpfanne	2	170-190	45-55
Fischfilet, je Stück 100 g	Geschirr geschlossen	2+1	190-210	30-40

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.

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

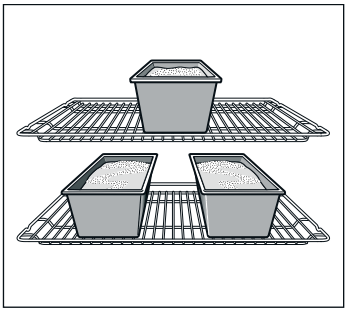
Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:

- 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.

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		150-170	20-30
Biskuittorte, 6 Eier (vorheizen)	Springform	2		150-170	40-50
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		180-200	25-35
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteigboden*	Springform	1		160-180	70-90
Schweizer Wähe	Pizzablech	1		220-240	35-45
Gugelhupf	Gugelhupfform	2		150-170	60-70
Pizza, dünner Boden mit wenig Belag (vorheizen)	Pizzablech	1		280-300	10-15
Pikante Kuchen*	Springform	1		170-190	45-55

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

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		140-160	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		170-180	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	1		180-200	20-30
Mürbeteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	2		160-180	60-70
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1		210-230	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Backblech	2		170-190	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Backblech	2		170-190	25-35
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	3		160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Backblech	3		150-170	90-100
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

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		110-130	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	2		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.

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

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		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	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

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
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.

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	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.

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.

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.

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.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	2		200-220	15-25
	Universalpfanne + Rost	3+1		180-200	20-30
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2		190-210	20-30
	Universalpfanne + Rost	3+1		170-190	25-35
Pizza-Baguette	Universalpfanne	3		190-210	20-30
Minipizza	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Pizza, gekühlt					
Pizza (vorheizen)	Universalpfanne	3		190-210	10-15

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Kartoffelprodukte, tiefgekühlt					
Pommes frites	Universalpfanne	3		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Universalpfanne	3		200-220	20-25
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	3		210-230	15-25
Backwaren, tiefgekühlt					
Brötchen, Baguette	Universalpfanne	3		180-200	10-20
Brezeln (Teiglinge)	Universalpfanne	3		210-230	15-25
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		200-220	35-40

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	5 Min.
				50 °C	8 Std.
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Geschirr	auf den Garraumboden stellen		50 °C vorheizen	5-10 Min.
				Gerät ausschalten und Hefeteig in den Garraum geben	20-30 Min.

Auftauen

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 z. B. Sahnetorten, Buttercreme-Torten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Früchte usw.	Rost	1		der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet
Sonstige Tiefkühlprodukte 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.

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. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen

Prüfgerichte

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

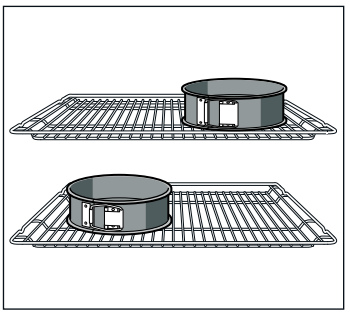
Nach EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

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.

Hinweis: Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.

Gericht	**Zubehör und Formen**	**Höhe**	**Heizart**	**Temperatur in °C**	**Dauer in Minuten**
Spritzgebäck (vorheizen*)	Backblech	3	⊟	140-150	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-140	35-50
Spritzgebäck	Backblech	3	/ eco	140-150	30-45
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	⊟	150-160	30-40
Wasserbiskuit	Springform auf Rost	2	/ eco	160-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm	1	⊟	180-200	70-90
	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.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
Toast bräunen 10 Minuten vorheizen	Rost	5		3	½-2
Beefburger, 12 Stück* nicht vorheizen	Rost + Universalpfanne	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

9000789466

920425