



Integrierbarer Backofen HEB23C...



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise	2	Was bei Störungen zu tun ist.....	12
Ursachen für Schäden	3	Übersicht der Betriebsstörungen.....	12
Ihr neuer Herd	4	Backofenlampe auswechseln.....	12
Bedienfeld	4	Glasabdeckung	12
Tasten und Anzeige.....	4	Kundendienst	12
Funktionswähler	4	E-Nummer und FD-Nummer	12
Temperaturwähler	5	Energie- und Umwelttipps.....	13
Kochstellen-Schalter.....	5	Energie sparen	13
Garraum.....	5	Umweltgerecht entsorgen	13
Ihr Zubehör	5	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	13
Zubehör	5	Kuchen und Gebäck	13
Sonderzubehör	6	Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen.....	15
Kundendienst-Artikel	6	Fleisch, Geflügel, Fisch.....	16
Vor dem ersten Benutzen.....	6	Tipps zum Braten und Grillen.....	18
Uhrzeit einstellen.....	6	Aufläufe, Soufflés, Toast.....	19
Backofen aufheizen.....	6	Fertiggerichte.....	19
Zubehör reinigen.....	6	Spezialgerichte	20
Kochfeld einstellen	7	Auftauen.....	20
Backofen einstellen	7	Dörren	20
Heizart und Temperatur	7	Einkochen von Marmelade	21
Schnellaufheizung.....	7	Acrylamid in den Speisen	22
Zeitfunktionen einstellen.....	8	Prüfgerichte.....	22
Wecker	8	Backen.....	22
Dauer.....	8	Grillen	23
Endezeit	9		
Uhrzeit	9		
Kindersicherung	9		
Grundeinstellungen ändern.....	10		
Pflege und Reinigung	10		
Reinigungsmittel.....	10		
Beleuchtungsfunktion.....	10		
Schublade des Backofens herausnehmen.....	11		
Türgläser ein- und ausbauen.....	11		

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.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) 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 ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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 Emailschiäden 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 Herd

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

Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Es erscheinen nie alle Symbole gleichzeitig in der Anzeige. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Versenkbare Drehwähler

Bei einigen Backöfen sind die Drehwähler versenkbar. Zum Ein- oder Ausfahren in der Nullstellung auf den Drehwähler drücken.

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
»»»»	Schnellaufheizung Backofen besonders schnell aufheizen.
⌚	Zeitfunktionen Wecker ⌚, Dauer ⌚, Endezeit ⌚ und Uhrzeit ⌚ auswählen.
🔒	Kindersicherung Backofenfunktionen 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
⊖	Nullstellung Der Backofen ist ausgeschaltet.
🔥	3D-Heißluft* Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand 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.
💡	Backofenlampe Backofenlampe einschalten.

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

Wenn Sie einstellen, schaltet sich die Backofenlampe im Garraum ein.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Stellung		Bedeutung
⏻	Nullstellung	Der Backofen heizt nicht.
50-270	Temperaturbereich	Die Temperatur im Garraum in °C.
1, 2, 3	Grillstufen	Die Grillstufen für Grill, große Fläche ☐. Stufe 1 = schwach Stufe 2 = mittel Stufe 3 = stark

Wenn der Backofen heizt, leuchtet in der Anzeige das Symbol ☐. In den Heizpausen erlischt es.

Kochstellen-Schalter

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

Stellung		Bedeutung
⏻	Nullstellung	Die Kochstelle ist ausgeschaltet.
1-9	Kochstufen	Die Leistung der Kochstelle. 1 = niedrigste Leistung 9 = höchste Leistung
☉	Zonenzuschaltung	Die große Zweikreis-Kochstelle oder die Bräterzone zuschalten (nicht bei allen Kochstellen vorhanden).

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, leuchtet die Anzeigelampe über dem Kochstellen-Schalter.

Ihr Zubehör

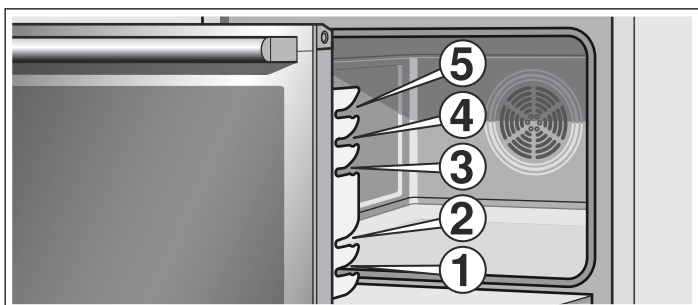
Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

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

Zubehör

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

Das Zubehör wird in die Haken rechts und links eingehängt. Beim Einhängen des Zubehörs ist vor dem Loslassen darauf zu achten, dass es richtig eingehängt ist. Andernfalls kann es herabfallen.



Garraum

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

Backofenlampe

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

Kühlgebläse

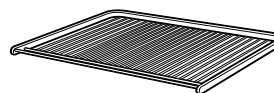
Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

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

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

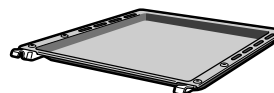
Ihr Backofen verfügt nicht über das gesamte nachfolgend aufgeführte Zubehör.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.



Rost

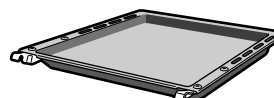
Für Gefäße, Backformen, Braten, Grillgut und tiefgefrorene Speisen.



Email-Backblech

Für Kuchen, Teigwaren und Plätzchen.

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



Universalpfanne

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

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

Sonderzubehör

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

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

Sonderzubehör	HEZ-Nummer	Verwendung
Rost	HEZ364001	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grill- und Tiefkühlgerichte.
Email-Backblech	HEZ361001	Für Kuchen und Plätzchen.
Universalpfanne	HEZ362001	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn direkt auf dem Rost gegrillt wird.
Pizzablech	HEZ317000	Ideal für Pizza, Tiefkühlprodukte oder große runde Kuchen. Anstelle der Universalpfanne kann auch das Pizzablech verwendet werden. Das Blech auf den Rost stellen und die Angaben in den Tabellen beachten.
Glasbräter	HEZ915001	Der Glasbräter ist für Schmorgerichte und Aufläufe geeignet, die im Backofen zubereitet werden. Er ist besonders gut für die Programm- oder Bratautomatik geeignet.

Kundendienst-Artikel


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

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


Vor 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 blinkt in der Anzeige das Symbol  und vier Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.


1. Taste  drücken.

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00. Die Zeitsymbole leuchten, die Klammern stehen um .

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.

Lüften Sie die Küche, solange der Backofen heizt.

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.

Kochfeld einstellen

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

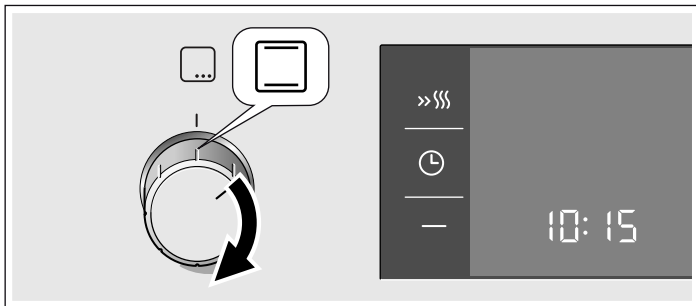
Backofen einstellen

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.

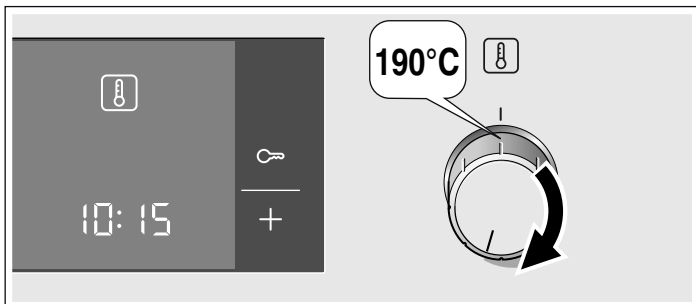
Heizart und Temperatur

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 »⋈« drücken.

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


Schnellaufheizung ist beendet

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

Schnellaufheizung abbrechen

Taste »⋈« drücken. Das Symbol »⋈« 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

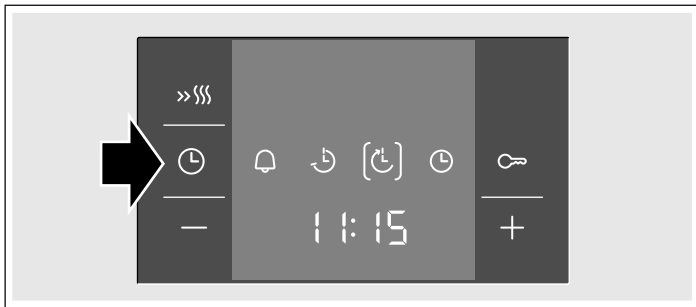
Sie können die Zeit, zu der ihr Gericht fertig sein soll, verschieben. Der Backofen startet automatisch und ist zum gewünschten Zeitpunkt fertig. Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

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.

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.


Wenn Heizart und Temperatur oder Grillstufe eingestellt sind, unterbricht die Kindersicherung die Heizung.

Hinweis: Ein evtl. angeschlossenes Kochfeld wird von der Kindersicherung am Backofen nicht beeinflusst.

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

1. Taste  drücken.
In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00. Die Zeitsymbole leuchten, die Klammern stehen um .
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 einschalten


Es darf keine Dauer oder Endezeit eingestellt 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 1	Auswahl 2	Auswahl 3
c1 Uhrzeitanzeige	immer*	nur mit Taste	-
c2 Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	ca. 10 Sek.	ca. 2 Min.*	ca. 5 Min.
c3 Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	ca. 2 Sek.	ca. 5 Sek.*	ca. 10 Sek.

* Werkseinstellung

Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

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

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. Benutzen Sie niemals

- scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltige Reinigungsmittel,
- harte Scheuerkissen und Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Neue Spültücher vor dem Gebrauch gut auswaschen.

Bereich	Reinigungsmittel
Backofenfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen, da sich darunter Rost bilden kann. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.

Bereich	Reinigungsmittel
Glas	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Anzeige	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Alkohol, Essig oder andere scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Backwagenboden	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen.
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger benutzen. 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.
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.

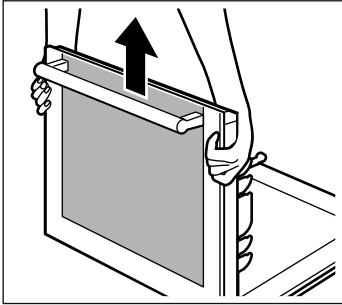
Die Lampe schaltet sich ein. Der Temperaturwähler muss ausgeschaltet sein.

Die Backofenlampe ausschalten

Den Funktionswähler auf Position stellen.

Schublade des Backofens herausnehmen

Die Schublade des Backofens kann zur leichteren Reinigung des Garraums herausgenommen werden. Die Schublade bis zum Anschlag herausziehen. Die Lade links und rechts fassen, leicht anheben und herausnehmen. Vorsichtig auf einer ebenen Fläche ablegen. An der Unterseite des Backofenbodens befinden sich empfindliche Bauteile.



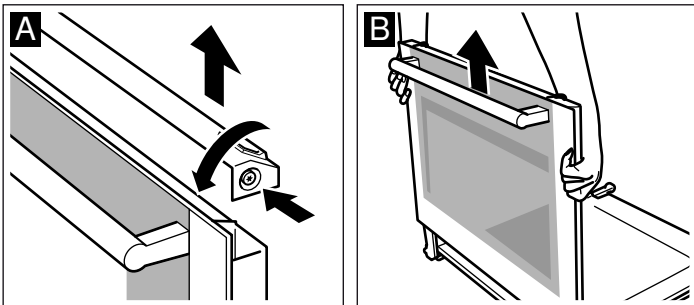
Bauen Sie nach der Reinigung die Backofentür wieder ein, indem Sie denselben Schritten in umgekehrter Reihenfolge folgen.

Türgläser ein- und ausbauen

Um die Reinigung zu erleichtern, kann die Scheibe der Backofenschublade herausgenommen werden.

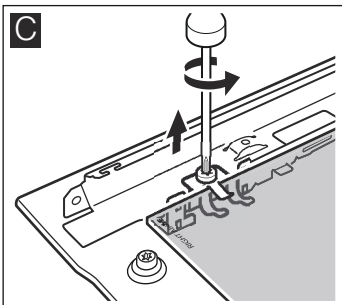
Ausbau

1. Die Schublade des Backofens herausnehmen.
2. Die obere Abdeckung des Backwagens entfernen. Dazu die Schrauben links und rechts herausdrehen (Abb. A).
3. Die Scheiben mit den Händen (links und rechts) halten und nach oben herausnehmen (Abb. B). Diese mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen. Die Innenscheibe mit den Haken darf nicht aus dem Backwagen entnommen werden.



Bei Türen mit drei Scheiben außerdem folgendermaßen vorgehen:

4. Die Klammern links und rechts abschrauben und abnehmen (Abb. C). Obere Glasscheibe herausnehmen.



Die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

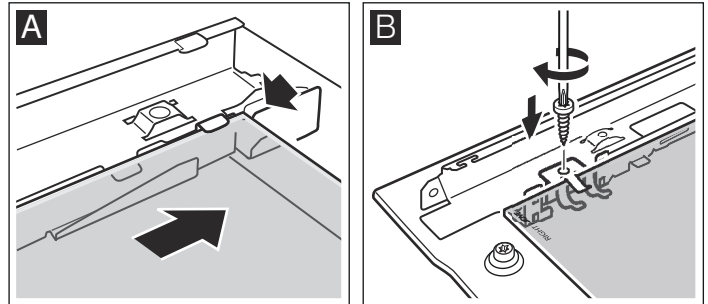
⚠ Verletzungsgefahr!

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

Einbauen

Bei Backofentüren mit zwei Scheiben Schritte 3 bis 5 befolgen.

1. Scheibe schräg nach hinten hineinstellen (Abb. A). Beim Einbau der Scheiben darauf achten, dass die Inschrift "right above" unten links auf dem Kopf steht.
2. Klammern links und rechts einsetzen und festziehen (Abb. B).




3. Die Scheiben in die Ladenhalterung setzen.
4. Abdeckung aufsetzen und anschrauben. Lässt sich die Abdeckung nicht aufschrauben, darauf achten, dass die Scheiben richtig in der Halterung sitzen.
5. Die Schublade des Backofens schließen.

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.
Im Anzeigefeld blinken das Symbol  und vier Nullen.	Stromausfall.	Uhrzeit neu einstellen.
Der Backofen heizt nicht.	Es befindet sich Staub auf den Kontakten.	Die Drehwähler mehrmals in beide Richtungen drehen.

Fehlermeldungen

Wenn im Anzeigefeld eine Fehlermeldung mit **E** erscheint, auf die Taste  drücken. Die Meldung erlischt. Die eingestellte Zeitfunktion wird gelöscht. Wenn die Fehlermeldung nicht erlischt, den Kundendienst benachrichtigen.

Die folgenden Fehler können vom Benutzer selbst behoben werden.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
E011	Eine Taste wurde zu lange Zeit gedrückt oder ist verklemmt.	Nacheinander auf alle Tasten drücken. Prüfen, ob eine der Tasten eingeklemmt oder verschmutzt ist.

Stromschlaggefahr!!

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

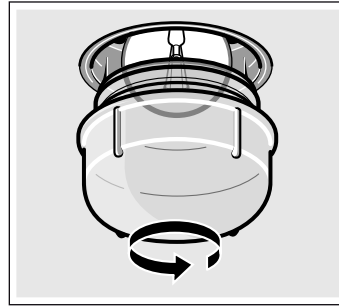
Backofenlampe auswechseln

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 550 511
- D** 089 69 339 339
- 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 Gerät 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 Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Auf einer Ebene backen

Kuchen gelingt am besten, wenn er auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze  gebacken wird.

Wird mit 3D-Heißluft  gebacken, werden folgende Höhen zum Einschieben des Zubehörs empfohlen:

- Kuchen in der Backform: Höhe 2
- Blechkuchen: Höhe 3

Auf mehreren Ebenen backen

Modus 3D-Heißluft  benutzen.

Auf 2 Ebenen backen:

- Universalpfanne: Höhe 3.
- Backblech: Höhe 1.

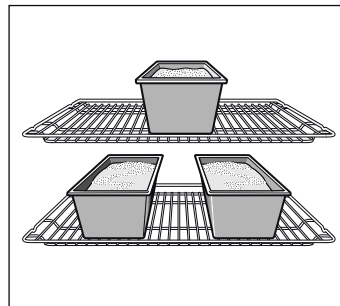
Auf 3 Ebenen backen:

- Universalpfanne: Höhe 5.
- Backblech: Höhe 3.
- 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 Ihre Gerichte.

Wenn 3 Kastenformen gleichzeitig verwendet werden, müssen diese wie in der Abbildung auf den Rost gestellt 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 den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart, Temperatur und Garzeit hängen von der Menge und der Konsistenz des Teiges ab. Daher wird in den Tabellen stets eine Zeitspanne genannt. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Falls nötig, stellen Sie die Temperatur beim nächsten Mal höher ein.

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





















Weitere Informationen finden Sie unter Ratschläge zum Backen im Anschluss an die Tabellen.

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

Wenn Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen wollen, können Sie die Formen zusammen auf den Rost stellen.

Kuchen in der Backform	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		160-180	60-75
	3 Kastenformen	3+1		140-160	70-90
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-70
Tortenboden, Rührteig	Tortenform	3		160-180	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Runde Form/Springform	2		160-180	50-60
Biskuitboden, 2 Eier (vorheizen)	Tortenform	2		150-170	20-30
Biskuitboden, 6 Eier (vorheizen)	Springform	2		150-170	40-50
Boden und Rand aus Mübeteig	Springform	1		180-200	25-35
Obst- oder Quarktorte, Mübeteigboden*	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		270	10-20
Salziges Gebäck und Kuchen*	Springform	1		170-190	45-55

* Den Kuchen etwa 20 Minuten lang im abgeschalteten und geschlossenen Backofen abkühlen lassen.

Auf dem Blech zubereitete Kuchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Rührteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		170-190	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-170	30-40
Rührteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	2		170-190	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	40-50
Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	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
Mübeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	1		180-200	20-30
Mübeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	2		160-180	60-70
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1		210-230	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne	2		170-190	15-20
Hefezopf aus 500 g Mehl	Universalpfanne	2		170-190	25-35
Hefegebäck aus 500 g Mehl	Universalpfanne	3		160-180	60-70
Hefegebäck aus 1 kg Mehl	Universalpfanne	3		150-170	90-100
Blätterteiggebäck, süß	Universalpfanne	2		190-210	55-65
Pizza	Universalpfanne	2		200-220	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	40-50
Flammkuchen (vorheizen)	Universalpfanne	2		270	15-20
Börek	Universalpfanne	2		190-200	40-55

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Gebäck und Kekse	Universalpfanne	3		140-160	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1		130-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-150	25-40
Spritzgebäck (vorheizen)	Universalpfanne	3		140-150	30-40
	Universalpfanne	3		140-150	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140-150	25-35
Makronen	Universalpfanne	2		110-130	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1		110-120	35-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		110-120	35-45
Baisertörtchen	Universalpfanne	3		80-100	100-150
Tartelettes	Rost mit Formblech für Tartelettes	3		180-200	20-25
	2 Roste mit Formblech für Tartelettes	3+1		160-180	25-30
Brandteiggebäck	Universalpfanne	2		210-230	30-40
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	3		190-200	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-200	30-40
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		170-180	35-45
Hefeteigwaren	Universalpfanne	2		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-180	25-35

Brot und Brötchen



Heizen Sie, soweit nicht anderweitig angegeben, den Backofen vor, um Brot zu backen.

Gießen Sie niemals Wasser in den heißen Backofen.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Hefebrot aus 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		270	8
				200	35-45
Sauerteigbrot aus 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		270	8
				200	40-50
Fladenbrot	Universalpfanne	2		270	15-20
Brötchen (ohne Vorheizen)	Universalpfanne	3		200	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Universalpfanne	3		180-200	15-20
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	20-30

Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen

Wenn Sie ein eigenes Rezept verwenden möchten.	Sie können sich an einem ähnlichen Produkt aus der Garzeit-Tabelle orientieren.
So prüfen Sie, ob der Rührkuchen 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 bleiben, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen ist nicht aufgegangen oder eingefallen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit für das Rezept oder wählen Sie eine um 10 Grad niedrigere Temperatur zum Backen. Beachten Sie auch, wie lange 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 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.
Das Gebäck hat eine unregelmäßige Bräunung.	Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein; das Gebäck wird so gleichmäßiger gebacken. Empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze  auf einer Ebene 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.
Kleines Gebäck aus Hefeteig kann 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 können.
Sie haben auf verschiedenen Ebenen gebacken. Das Gebäck auf dem oberen Backblech ist dunkler als das auf dem unteren.	Stellen Sie zum Backen auf verschiedenen Ebenen immer die 3D-Heißluft  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 ist eine normale physikalische Reaktion.

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 Küchentuch 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 Einschleusen 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 ⅓ 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	Zubehör und Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit 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

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	1		220-240	60
Steak, medium (3 cm dick)		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
Steak (2 cm dick)		Rost + Universalpfanne	5+1		3	15
Schweinemedallions, 3 cm dick		Rost + Universalpfanne	5+1		3	10
Lammfleisch						
Lammrücken mit Knochen	1,5 kg	offen	2		190-210	60
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1		160-180	120
Wildfleisch						
Rehrücken mit Knochen	1,5 kg	offen	2		200-220	50
Rehkeule ohne Knochen	1,5 kg	geschlossen	2		210-230	100
Wildschweinbraten	1,5 kg	geschlossen	2		180-200	140
Hirschbraten	1,5 kg	geschlossen	2		180-200	130
Kaninchen	2,0 kg	geschlossen	2		220-240	60
Hackfleisch						
Hackbraten	zu 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 Geflügel ohne Füllung, das zum Garen vorbereitet wurde.

Legen Sie das Geflügel im Ganzen zunächst mit der Brust nach unten auf den Rost. Nach $\frac{2}{3}$ der geschätzten Zeit wenden.

Wenden Sie das Bratgut, den Putenrollbraten oder die Putenbrust nach der Hälfte der Garzeit. Wenden Sie die Geflügelstücke nach $\frac{2}{3}$ 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	Zubehör und Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit 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	zu je 500 g	Rost	2		220-240	40-50
Hähnchenteile	zu je 150 g	Rost	3		210-230	30-40
Hähnchenteile	zu je 300 g	Rost	3		210-230	35-45
Hähnchenbrust	zu je 200 g	Rost	3		3	30-40
Ente, ganz	2,0 kg	Rost	2		190-210	100-110
Entenbrust	zu je 300 g	Rost	3		240-260	30-40
Gans, ganz	3,5-4,0	Rost	2		170-190	120-140
Gänsekeulen	zu 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 die Fischstücke nach $\frac{2}{3}$ 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	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
Fisch, ganz	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, Soufflés, Toast

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

Wenn Sie ohne Geschirr direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein. So bleibt der Backofen längere Zeit sauber.

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

Gargut	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
Aufläufe					
Auflauf, süß	Auflaufform	2		180-200	50-60
Soufflé	Auflaufform	2		180-200	35-45
	Portionsformen	2		200-220	25-30
Nudelauf	Auflaufform	2		200-220	40-50
Lasagne	Auflaufform	2		180-200	40-50
Auflauf					
Kartoffelauf mit rohen 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

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 zu, 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.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	2		210-230	15-30
	Universalpfanne + Rost	3+1		180-200	25-35
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2		180-200	20-30
	Universalpfanne + Rost	3+1		170-190	30-40
Pizza-Baguette	Universalpfanne	3		190-200	20-25
Minipizza	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Pizza, gefroren					
Pizza (vorheizen)	Universalpfanne	1		190-210	10-20
Kartoffelgerichte, tiefgefroren					
Pommes frites	Universalpfanne	3		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-200	35-45
Kroketten	Universalpfanne	3		200-220	25-30
Kartoffelpuffer, gefüllte Kartoffeln	Universalpfanne	3		210-230	15-25
Backwaren, tiefgefroren					
Brötchen, Baguettes	Universalpfanne	3		180-200	10-20
Brezel (Brotteig)	Universalpfanne	3		210-230	15-25
Backwaren, vorgebacken					
Brötchen, Baguettes	Universalpfanne	2		190-210	10-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	20-25

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Tiefkühlware zum Fertigbraten					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		220-240	10-20
Hähnchen-Sticks, Nuggets	Universalpfanne	3		200-220	15-25
Blätterteiggebäck, tiefgekühlt					
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	3		200-220	35-40

Spezialgerichte

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

Joghurt zubereiten

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) kochen und bis auf 40 °C abkühlen lassen.
- 150 g Joghurt (kühlschranksalt) 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 Keramik Kochgefäß geben und abdecken.

2. Garraum wie angegeben vorheizen.

3. Gerät ausschalten und Teig nach dem Ausschalten im Garraum gehen lassen.

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

Gefriergut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
z. B. Sahnetorten, Buttercreme-Torten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	1		der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet

Dörren

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

Gut abtropfen lassen und vollständig trocknen.

Schieben Sie die Universalpfanne auf Höhe 3 und den Rost auf Höhe 1.

Die Universalpfanne und den Rost mit Backpapier abdecken.

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

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

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.

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

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. Die Universalpfanne 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 die Universalpfanne gießen.

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.

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 den Speisen

Acrylamid entsteht insbesondere in Getreide- und Kartoffelgerichten, die bei hohen Temperaturen zubereitet werden, z. B. Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot und feine Backwaren (Kekse, Feingebäck, Weihnachtsplätzchen).

Empfehlungen für die Zubereitung von Speisen mit niedrigem Acrylamidgehalt

Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> ■ So kurz wie möglich garen. ■ Gargut goldgelb bräunen, aber nicht zu sehr rösten. ■ Großes und grobes Gargut enthält wenig Acrylamid.
Backen	Bei Ober-/Unterhitze max. 200 °C Bei 3D-Heißluft max. 180 °C.
Gebäck und Kekse	Bei Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Bei 3D-Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringern die Acrylamidbildung.
Pommes frites aus dem Backofen	Eine einzige Schicht gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Wenigstens 400 g auf jedem Backblech verteilen, damit die Kartoffeln 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

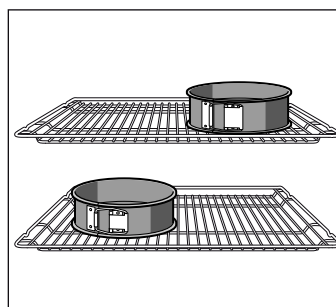
Auf 2 Ebenen backen:
Die Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Auf 3 Ebenen backen:
Die Universalpfanne in der Mitte einschieben.

Spritzgebäck:
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 versetzt übereinander stellen.



Kuchen in Springformen aus Weißblech:
Mit Ober- und Unterhitze ☐ auf 1 Ebene backen. Springformen nicht auf den Rost, sondern auf die Universalpfanne stellen.

Gericht	Zubehör und Backformen	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck (vorheizen*)	Universalpfanne	3	☐	150-160	20-30
	Universalpfanne	3	☑	140-150	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☑	140-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☑	140-150	25-35
Small cakes (vorheizen*)	Universalpfanne	3	☐	150-170	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☑	140-160	25-35
	Universalpfanne	3	☑	150-160	25-30
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☑	140-150	25-30
Wasserbiskuit (vorheizen*)	Springform auf dem Rost	2	☐	170-180	30-40
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	2	☑	165-175	35-45
Hefblechkuchen	Universalpfanne	3	☐	160-180	30-40
	Universalpfanne	3	☑	150-170	30-45
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☑	160-170	30-40


* Die Schnellaufheizung nicht für das Vorheizen des Backofens verwenden
Roste und Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Gericht	Zubehör und Backformen	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* 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	1/2-2
Beefburger, 12 Stück* (ohne Vorheizen)	Rost + Email-Backblech	4+1		3	25-30

* Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001195271

00
960303