



Gebrauchsanleitung

HGV745220





Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Herdes nutzen.

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


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

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun - viel Spaß beim Kochen.

Bei weiteren Fragen wählen Sie unsere Info-Nummer:

 **Bosch –Infoteam** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen:

Tel.: **01805 304050*** oder unter **bosch-infoteam@bshg.com**

* 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggfs. abweichend.

Nur für Deutschland gültig.

Gebrauchsanleitung

HGV745220

de

9000 485097

B-121189-02

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Sicherheitshinweise | 7 |
| Vor dem Einbau | 7 |
| Hinweise zu Ihrer Sicherheit | 7 |
| Ursachen für Schäden | 11 |
| Gasanschluss | 12 |
| Störungen an der Gasinstallation/ Gasgeruch | 13 |
| Elektroanschluss | 13 |
| Energie- und Umwelttipps | 14 |
| Umweltgerecht entsorgen | 14 |
| Energiesparen im Backofen | 14 |
| Energiesparen auf dem Kochfeld | 15 |
| Herd waagrecht aufstellen | 15 |
| Aufstellen des Gerätes | 16 |
| Ihr neuer Herd | 17 |
| Herdteil | 18 |
| Der Backofen | 20 |
| Vor dem ersten Benutzen | 25 |
| Uhrzeit einstellen | 25 |
| Backofen aufheizen | 25 |
| Zubehör reinigen | 25 |
| Vorreinigung von Brennerkörper und -deckel | 26 |
| Kochfeld einstellen | 27 |
| Anzünden der Brenner | 27 |
| Tabelle – Kochen mit dem Herd | 29 |
| Backofen einstellen | 30 |
| So stellen Sie ein | 30 |
| Der Backofen soll automatisch ausschalten | 32 |
| Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten | 33 |

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------|
| Schnellaufheizung | 34 |
| Uhrzeit | 35 |
| So stellen Sie ein | 35 |
| Wecker | 36 |
| So stellen Sie ein | 36 |
| Kindersicherung | 37 |
| Pflege und Reinigung | 37 |
| Obere Glasabdeckung | 38 |
| Reinigungsmittel | 39 |
| Backofenrückwand | 42 |
| Zur leichteren Reinigung | 42 |
| Gestelle aus- und einhängen | 43 |
| Backofentür aus- und einhängen | 44 |
| Türscheiben aus- und einbauen | 46 |
| Eine Störung, was tun? | 47 |
| Störungstabelle | 47 |
| Backofenlampe an der Decke auswechseln | 48 |
| Kundendienst | 49 |
| Für Sie in unserem Kochstudio getestet | 50 |
| Kuchen und Gebäck | 51 |
| Tipps zum Backen | 55 |
| Fleisch, Geflügel, Fisch | 56 |
| Tipps zum Braten und Grillen | 60 |
| Aufläufe, Gratins, Toasts | 61 |
| Fertigprodukte | 61 |
| Besondere Gerichte | 63 |
| Auftauen | 64 |
| Dörren | 64 |

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------|
| Einkochen | 65 |
| Acrylamid in Lebensmitteln | 67 |
| Prüfgerichte | 68 |

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchs- und Installationsanleitung mit diversem Zubehör gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen und das Zubehör bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

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

Falscher Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur zum Kochen.

Erwachsene und Kinder, die

- physisch, motorisch oder psychisch beeinträchtigt sind oder
 - nicht ausreichend über den Gebrauch des Gerätes informiert bzw. im Umgang mit dem Gerät vertraut sind,
- sollten das Gerät niemals unbeaufsichtigt verwenden.

Heiße Oberflächen



ACHTUNG: Gerät erreicht bei Grillbetrieb hohe Temperaturen. Kleinkinder fernhalten.

Heiße Kochflächen, das Innere des Backofens und die Heizelemente nicht berühren.

Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern.

Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig. Heißer Dampf kann austreten.

Legen Sie keine entflammbaren und brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld, in den Backofen oder in die untere Schublade. Brandgefahr!

Strom-/Gasleitungen dürfen nicht mit der Geräterückseite in Berührung kommen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, erhitzt sich die Rückseite des Gerätes. Dies kann zu einer Beschädigung der Anschlussleitungen führen.

Die Anschlusskabel von Elektrogeräten niemals in die Tür des heißen Backofens einklemmen bzw. über die heiße Kochfläche ziehen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschlussgefahr!

Heißer Dampf

Verbrühungsgefahr!

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen.

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf. Halten Sie Kinder fern.

Vorsicht bei der Zubereitung von Speisen mit hochprozentigem Alkohol (z. B. Cognac, Rum).

Alkohol verdampft bei sehr hohen Temperaturen.

Unter ungünstigen Umständen kann sich der Alkoholdampf im Backofen entzünden.

Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie hochprozentigen Alkohol nur in geringen Mengen und öffnen Sie die Backofentür vorsichtig.

Die Oberflächen der unteren Schublade können heiß werden. Bewahren Sie in der unteren Schublade nur Backofenzubehör auf. Brandgefahr!

Überhitztes Fett (flüssig oder fest)



Überhitztes Fett kann schnell Feuer fangen. Brandgefahr!

Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt erhitzen.

Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen.

Decken Sie den Kochtopf sofort mit einem Deckel ab.

Schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie den

Kochtopf auf der Kochstelle abkühlen.

**Unzureichende
Belüftung beim
Kochen mit Gasherden**



Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorsehen. Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

Leicht brennbare Materialien, wie z.B. Vorhänge, nicht in der Nähe dieses Gerätes aufhängen. Wenn die Kochstellen nicht mit Geschirr abgedeckt sind, dürfen Sie die Dunstabzugshaube nicht in Betrieb nehmen. Fettrückstände im Filter der Abzugshaube können sich entzünden. Durch die große Hitze kann die Dunstabzugshaube beschädigt werden. Brandgefahr!

Scharniere



Mit den Händen nicht in die Scharniere der Backofentür und, falls vorhanden, der oberen Abdeckung greifen. Sie können sich die Finger einklemmen.

**Zubehörteile und
Kochtöpfe**

Fassen Sie Zubehörteile und Kochtöpfe nie ohne Küchenhandschuhe an. Verbrennungsgefahr!

**Hochdruckreiniger oder
Dampfreiniger**

Backofen oder Kochfeld nie mit einem Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger reinigen. Kurzschlussgefahr!

Reparaturen



Wenn Ihr Gerät unsachgemäß repariert wird, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen. Stromschlaggefahr! Gefahr eines Gaslecks!

Reparaturen dürfen Sie nur von unseren geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen. Beschädigte Kabel müssen von Kundendienst-Technikern ausgetauscht werden.

Wenn das Gerät defekt ist, schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Schließen Sie die Gaszufuhr. Rufen Sie den Kundendienst.

**Gerät an der Gasleitung
oder am Türgriff
verschieben**

Verschieben Sie das Gerät nicht, indem Sie es an der Gasleitung festhalten; die Gasleitung könnte beschädigt werden. Gefahr eines Gaslecks!
Verschieben Sie das Gerät nicht, indem Sie es am Türgriff festhalten. Türscharniere und Türgriff können beschädigt werden.

Obere Glasabdeckung 

Achtung: Die obere Glasabdeckung kann zerspringen, wenn sie heiß wird. Bevor Sie die Glasabdeckung auflegen müssen alle Kochstellen ausgeschaltet und abgekühlt sein.



Ursachen für Schäden

Schäden im Kochbereich (Herd)

Stellen Sie immer einen Topf auf eingeschaltete Kochfelder. Leere Töpfe oder Pfannen nicht erhitzen. Die Topfunterseite wird beschädigt.

Nur Töpfe und Pfannen mit ebener Unterseite verwenden.

Töpfe und Pfannen genau mittig auf den Brenner stellen. So wird ein optimaler Kontakt zwischen Brennerflamme und Topf-/Pfannenboden hergestellt, Henkel und Griffe werden nicht beschädigt, und eine maximale Energieeinsparung wird gewährleistet.

Halten Sie die Brenner sauber und trocken. Brennergehäuse und -deckel sollten richtig angebracht sein.

Achten Sie darauf, dass die obere Abdeckung nicht geschlossen ist, wenn der Herd in Betrieb genommen wird (z.B. durch spielende Kinder).

Schäden am Backofen

Backbleche nicht auf den Backofenboden einschieben. Den Backofenboden nicht mit Alufolie auslegen. Speisebehälter nicht auf den Backofenboden stellen. Es entsteht ein Wärmestau. Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Geben Sie nie Wasser in den heißen Backofen. Es können Emailschiäden entstehen.

Obstkuchen mit sehr saftigem Obst nicht zu üppig belegen. Vom Backblech tropfender Obstsaft hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.

Nicht auf die offene Backofentür steigen oder setzen.

Schäden an der Bodenschublade

Heiße Gegenstände nicht in die Bodenschublade legen. Die Bodenschublade wird beschädigt.

Schäden an Oberflächen angrenzender Möbelfronten

Den Backofen nur im geschlossenen Zustand auskühlen lassen. Auch wenn Sie die Backofentür nur einen Spalt breit offen lassen, können angrenzende Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

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

Gasanschluss

Für den konzessionierten Fachmann bzw. Kundendienst

Die Installation darf nur durch einen zugelassenen Fachmann bzw. einen vom Hersteller konzessionierten Kundendiensttechniker gemäß den unter "Gasanschluss und -umstellung" angegebenen Anweisungen erfolgen.

Die Angaben zur Einstellung des Gerätes befinden sich auf dem Typenschild an der Geräterückseite. Die werkseitig eingestellte Gasart ist mit einem Sternsymbol (*) versehen.

Bevor Sie das Gerät aufstellen, erkundigen Sie sich bitte über Gasart und Gasdruck des örtlichen Gasversorgungsnetzes und stellen Sie sicher, dass die Gaseinstellung des Geräts diesen Angaben entspricht. Sollten Änderungen an den Geräteeinstellungen erforderlich sein, richten Sie sich dabei bitte an die unter "Gasanschluss und -umstellung" gegebenen Anweisungen.

Dieses Gerät ist nicht an eine Entsorgungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Dieses Gerät muss gemäß den gültigen Installationsvorschriften angeschlossen und aufgestellt werden. Das Gerät nicht an irgendeinen Abgasausgang anschließen. Achten Sie besonders auf die Entlüftungsvorschriften.

Der Gasanschluss ist über einen festen, d.h. nicht elastischen Anschluss (Gasrohr) bzw. einen Sicherheitsschlauch herzustellen.

Sollte ein Sicherheitsschlauch verwendet werden, ist unbedingt darauf zu achten, dass der Schlauch nicht eingeklemmt oder gequetscht wird. Der Schlauch darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.

Die Gasleitung (Gasrohr oder Sicherheitsschlauch) wird an der linken oder rechten Seite des Geräts angeschlossen. Der Anschluss sollte über eine leicht zugängliche Schließvorrichtung verfügen.

Störungen an der Gasinstallation/ Gasgeruch

Wenn Sie Gasgeruch bemerken oder Störungen an der Gasinstallation feststellen, müssen Sie

- sofort die Gaszufuhr bzw. das Ventil der Gasflasche schließen
- sofort offenes Feuer und Zigaretten ausmachen
- elektrische Geräte ausschalten, – auch Lampen
- Fenster öffnen und den Raum gut lüften
- Kundendienst oder Gasversorgungs-Gesellschaft anrufen.

Elektroanschluss

Die Installation sollte nur von einem konzessionierten Kundendienst durchgeführt werden. Für den Anschluss wird eine 16 A Sicherung benötigt. Das Gerät ist für den Betrieb mit 220-240 V Spannung ausgelegt.

Bei Anlagen mit Spannungen unter 180 V funktioniert das elektrische Zündsystem nicht.

Bei Schäden durch falschen Anschluss entfällt der Anspruch auf Garantie.

Für den konzessionierten Kundendienst

Schließen Sie das Gerät gemäß den auf dem Typenschild befindlichen Angaben an.

Das Gerät sollte nur an einen den gültigen Bestimmungen entsprechenden Elektroanschluss angeschlossen werden. Um das Gerät nach Herstellung des Anschlusses problemlos vom elektrischen Netz trennen zu können, sollte die Anschlussstelle leicht zugänglich sein.

Stellen Sie sicher, dass ein mehrpoliges Trennsystem vorhanden ist.

Das Benutzen von Verlängerungskabeln und Mehrfachsteckdosen ist untersagt.

Aus Sicherheitsgründen sollte dieses Gerät nur an einen Anschluss mit Erdung verkabelt werden. Sollte eine den gültigen Bestimmungen entsprechende Schutzerdung nicht vorhanden sein, ist das Gerät nicht gegen Gefahren geschützt, die vom Elektrosystem ausgehen.

Für den Anschluss des Geräts sollte ein H 05 W-F Kabel bzw. ein gleichwertiges Kabel verwendet werden.

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten im Backofen und beim Kochen auf dem Kochfeld Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Energiesparen im Backofen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanleitung so angegeben ist.

Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander einschieben.

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Energiesparen auf dem Kochfeld

Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Schließen Sie den Topf immer mit einem passenden Deckel.

Die Gasflamme muss immer Kontakt zum Topfboden haben.

Herd waagrecht aufstellen

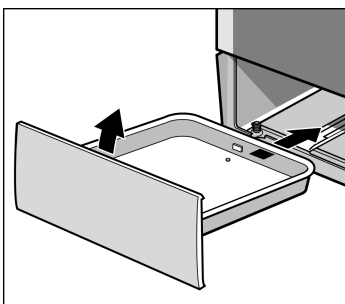
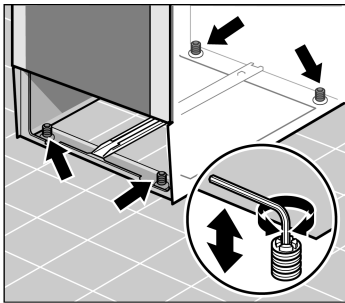
Stellen Sie den Herd immer direkt auf den Fußboden.

Der Herd hat höhenverstellbare Füße. Damit können Sie den Sockel um etwa 15 mm höher stellen.

1. Sockelschublade herausziehen und nach oben herausheben.

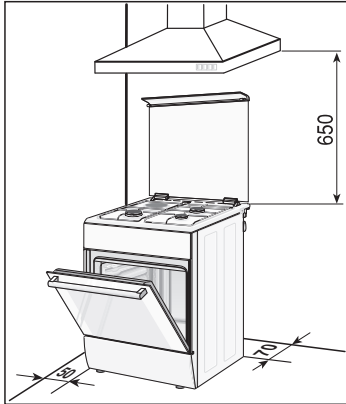
Am Sockel innen sind vorn und hinten Stellfüße.

2. Stellfüße nach Bedarf mit einem Sechskantschlüssel höher oder tiefer drehen, bis der Herd waagrecht steht.



3. Sockelschublade wieder einschieben.

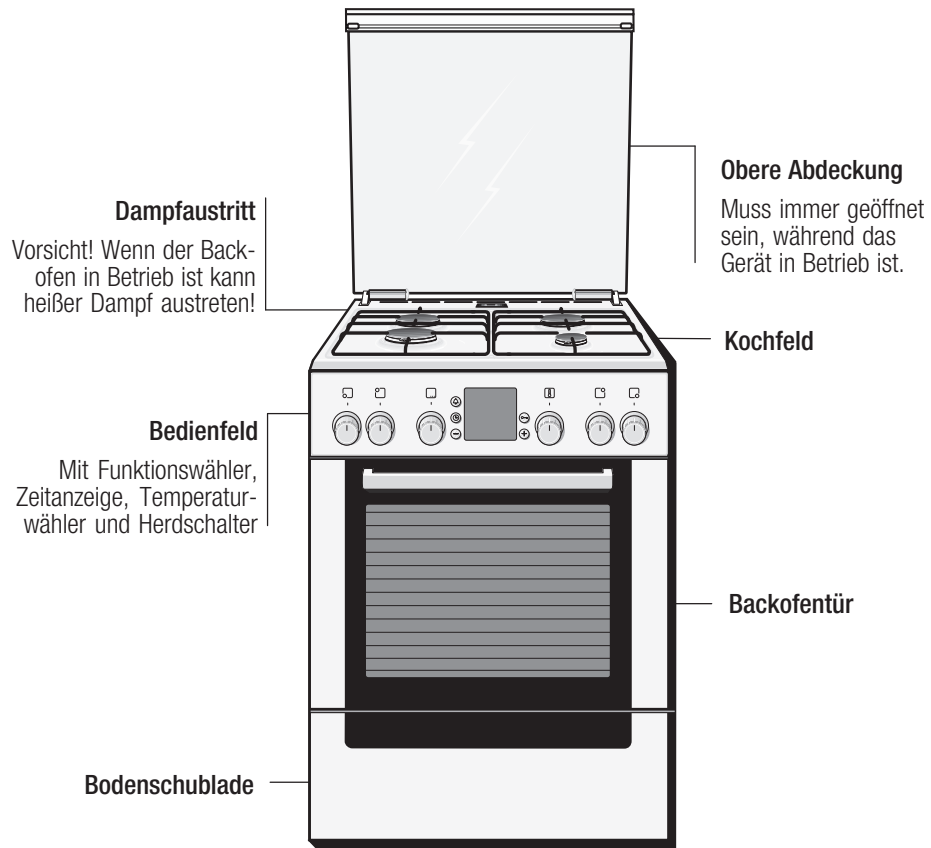
Aufstellen des Gerätes



Das Gerät muss den angegebenen Abmessungen entsprechend direkt auf dem Küchenboden aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht auf irgendeinem anderen Gegenstand aufgestellt werden. Der Abstand zwischen der oberen Herdkante und der unteren Kante des Dunstabzugfilters muss den Vorgaben des Herstellers des Dunstabzugfilters entsprechen. Es ist darauf zu achten, dass die Stellung des Gerätes nach erfolgter Installation nicht mehr verändert wird. Zudem muss der Abstand zwischen dem starken Brenner am Herd bzw. dem Wok-Brenner und angrenzenden Möbelfronten mindestens 50 mm betragen.

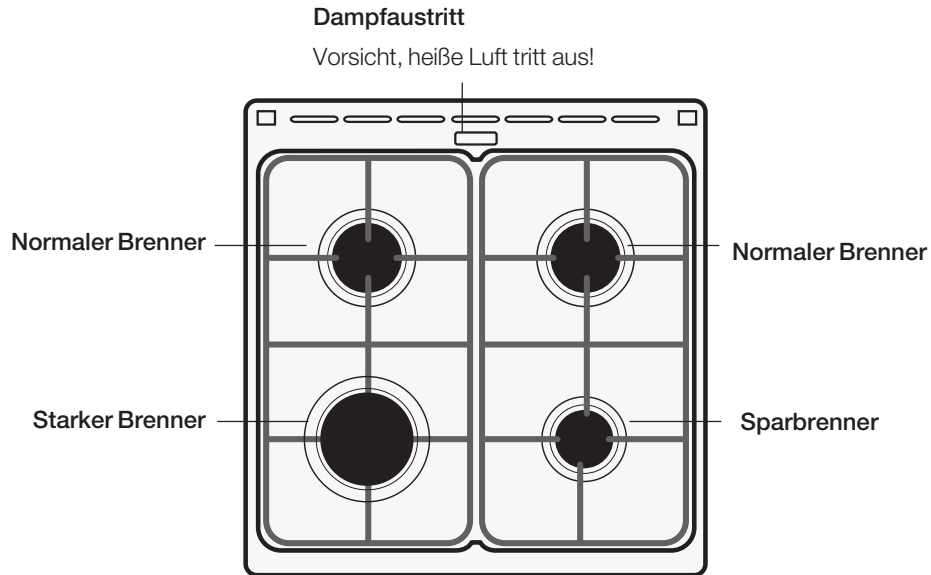
Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Sie erhalten Informationen über das Kochfeld, den Backofen und das Zubehör.



Detailabweichungen je nach Gerätetyp sind möglich.

Herdteil



| Hitzeleistung der Brenner | Geeignete Topf- und Pfannendurchmesser |
|---------------------------|--|
| Sparbrenner 1 kW | 12-18 cm |
| Normaler Brenner 1,75 kW | 18-24 cm |
| Starker Brenner 3 kW | 24-28 cm |



Nur Töpfe und Pfannen mit ebener Unterseite verwenden.

Töpfe und Pfannen genau mittig auf den Brenner stellen. Dadurch wird ein optimaler Kontakt zwischen Brennerflamme und Topf-/Pfannenboden hergestellt, Henkel und Griffe werden nicht beschädigt, und eine maximale Energieeinsparung wird gewährleistet.

Kochstellen-Schalter

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

| Stellung | Funktion/Gaskochstellen |
|-------------------|---|
| ◊ Nullstellung | Aus |
| ✱ Zündstellung | Zündstellung |
| 🔥 Einstellbereich | Große Flamme = höchste Leistung Sparflamme = niedrigste Leistung |

Am Ende des Einstellbereiches ist ein Anschlag. Bitte drehen Sie nicht darüber hinaus.

Der Backofen

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




Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.

Den Funktionswähler können Sie nach rechts oder links drehen.

Stellung

Verwendung




| | |
|--|---|
|  Nullstellung | Der Backofen ist ausgeschaltet. |
|  Ober-/Unterhitze | Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. |
|  3D-Heißluft* | Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. |
|  Pizzastufe | Schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Strudel. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen. |
|  Unterhitze | Einkochen und Nachbacken oder -bräunen. Die Hitze kommt von 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, kleine Fläche | Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß. |
|  Grill, große Fläche | Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. |
|  Auftauen | Auftauen von z. B. Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht. |
|  Schnellaufheizung | Schnelles Vorheizen des Backofens ohne Zubehör. |

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

Wenn Sie einstellen, leuchtet die Lampe im Garraum.




Tasten und Anzeige


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

| Taste | Verwendung |
|---|---|
|  Taste Uhr | Damit stellen Sie die Uhrzeit, Backofen-Dauer $I \rightarrow I$ und Endezeit $\rightarrow I$ ein. |
|  Taste Schlüssel | Damit schalten Sie die Kindersicherung ein und aus. |
|  Taste Wecker | Damit stellen Sie den Wecker ein. |
| - Taste Minus | Damit verändern Sie die Einstellwerte nach unten |
| + Taste Plus | Damit verändern Sie die Einstellwerte nach oben |

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

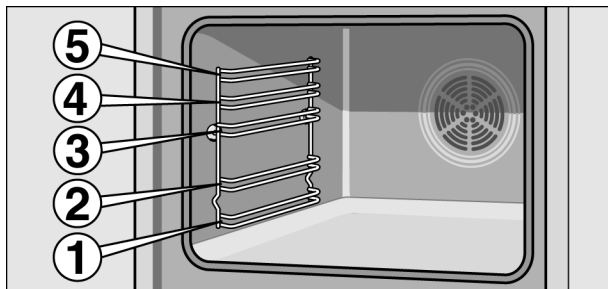
| Stellung | Bedeutung |
|--|---|
|  Nullstellung | Der Backofen heizt nicht. |
| 50-270 Temperaturbereich | Die Temperatur im Garraum in °C. |
| 1, 2, 3 Grillstufen | Die Grillstufen für Grill, kleine  und große  Fläche. Stufe 1 = schwach Stufe 2 = mittel Stufe 3 = stark |

Wenn der Backofen heizt, leuchtet in der Anzeige das Temperatursymbol . In den Heizpausen erlischt es. Leuchtet nicht in jeder Position.

Zubehör

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

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



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

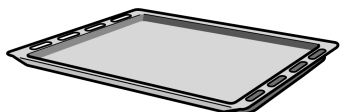
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen. Geben Sie bitte die HEZ-Nummer an.



Rost

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

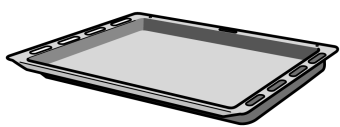
Rost mit der Krümmung nach unten  einschieben.



Email-Backblech

für Kuchen und Plätzchen.

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



Universalpfanne

für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

Sonderzubehör

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

| | |
|---|--|
| Rost HEZ 334000 | Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte. |
| Email-Backblech HEZ 331000 | Für Kuchen und Plätzchen. |
| Universalpfanne HEZ 332000 | Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. |
| Einlegerost HEZ 324000 | Für Braten. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen. |
| Grillblech HEZ 325000 | 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. |
| Glaspfanne HEZ 336000 | Ein tiefes Backblech aus Glas. Eignet sich auch als Serviergeschirr sehr gut. |
| Email-Backblech mit Antihaf-Beschichtung HEZ 331010 | Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben. |
| Universalpfanne mit Antihaf-Beschichtung HEZ 332010 | Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben. |
| Pizzablech HEZ 317000 | Ideal für Pizza, Tiefkühlprodukte oder große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost und orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen. |



| | |
|--|---|
| Backstein HEZ 327000 | 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. |
| Profipfanne mit Einlegerost HEZ 333000 | Besonders geeignet für die Zubereitung von großen Mengen. |
| Deckel für die Profipfanne HEZ 333001 | Der Deckel macht die Profipfanne zum Profibräter. |
| Glasbräter HEZ 915001 | Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet ist er für die Programm- oder Bratautomatik. |
| Metallbräter HEZ 6000 | Der Bräter ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes. Er ist für die Kochsensorik, aber auch für die Programm- oder Bratautomatik geeignet. Der Bräter ist außen emailiert und innen antihaf-beschichtet. |
| Universalbräter HEZ 390800 | Für besonders große oder viele Portionen. Der Bräter ist außen aus Granitemail mit backofenfestem Glasdeckel. Der Glasdeckel kann als Gratinform verwendet werden. |
| Schutzgitter | Das Schutzgitter wird an der Backofentür befestigt. Es verhindert, dass kleine Kinder die heiße Backofentür berühren. Das Schutzgitter kann mit der Nummer 469 088 über den Werks-Kundendienst bestellt werden. |

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 drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste  drücken.
In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00 und das Symbol  blinkt.
2. Mit Taste + oder Taste – 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.

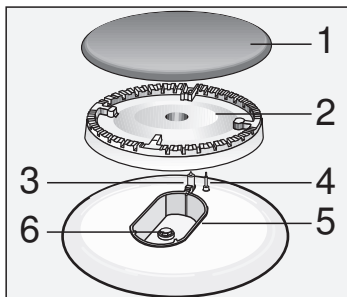
1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze  einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Funktionswähler und Temperaturwähler 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.

Vorreinigung von Brennerkörper und -deckel



Reinigen Sie die Brennerdeckel (1) und -körper (2) mit etwas warmem Wasser und Spülmittel. Alle Teile gut trocknen.

Brennerkörper und -deckel wieder auf die Brennerschale (5) aufsetzen. Darauf achten, dass Zünder (3) und Flammenschutzstift (4) dabei nicht beschädigt werden.

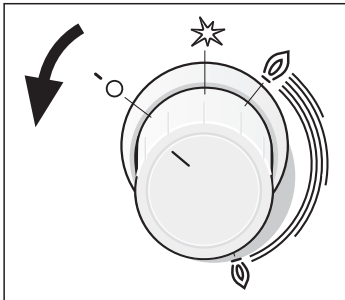
Die Düse (6) muss sauber und trocken sein. Achten Sie darauf, den Brennerdeckel genau mittig auf den Brennerkopf aufzusetzen.

Kochfeld einstellen

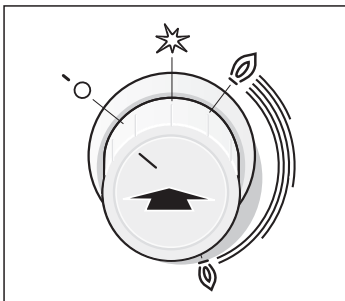
Das Kochfeld ist mit 4 Gasbrennern ausgestattet. Hier erfahren Sie, wie die Gasbrenner gezündet werden.

Anzünden der Brenner

Stellen Sie sicher, dass die Brennerdeckel immer exakt auf dem Brennerkelch aufliegen. Die Schlitze vom Brennerkelch dürfen nicht verstopft sein. Alle Brennerteile müssen trocken sein.



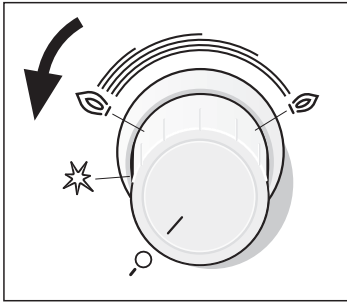
1. Öffnen Sie die Abdeckplatte. Sie muss während des gesamten Betriebs geöffnet bleiben.
2. Den Kochstellenschalter des gewählten Brenners gegen den Uhrzeigersinn bis zur Zündstellung ☆ drehen. Die Zündung beginnt.



3. Den Kochstellenschalter ganz eindrücken und 1-3 Sekunden **gedrückt halten**. Das ausströmende Gas wird mithilfe des Zündfunkens entzündet.

Dadurch wird die Zündsicherung aktiviert, die im Falle eines Erlöschens der Flamme die Gaszufuhr des betreffenden Brenners automatisch unterbricht.

Die Zündvorrichtung darf nicht länger als 15 Sekunden betätigt werden. Wenn sich der Brenner nach 15 Sekunden nicht entzündet hat, die Zündvorrichtung nicht weiter betätigen. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu zünden.



Ausschalten

4. Stellen Sie die gewünschte Flammenhöhe ein. Zwischen den Einstellungen • AUS und 🔥, ist die Flamme nicht stabil. Aus diesem Grund sollte eine Einstellung zwischen höchster 🔥 und niedrigster Leistungsstufe 🔥 gewählt werden.
5. Überprüfen Sie, ob die Flamme brennt. Andernfalls wiederholen Sie den Vorgang ab Schritt 2.

6. Drehen Sie den Kochstellenschalter • im Uhrzeigersinn auf die Stellung AUS.



Wenn Sie kurz nach Ausschalten einer noch warmen Kochstelle den Kochstellenschalter betätigen, strömt Gas aus. Wenn der Kochstellenschalter nicht innerhalb von 60 Sekunden in die Zündstellung ⚡ gebracht wird, wird die Gaszufuhr unterbrochen.

Der Gasbrenner brennt nicht

Bei einem Stromausfall oder wenn die Zündkerzen feucht sind, können Sie die Gasbrenner mit einem Zündgerät oder Streichholz zünden.

Tabelle – Kochen mit dem Herd

Wählen Sie für jede Kochstelle die richtige Topfgröße. Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen.

Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich. Die optimale Garzeit können Sie selbst am besten einschätzen.

Garen Sie mit möglichst wenig Wasser, damit Vitamine und Mineralstoffe erhalten bleiben. Gemüse bleibt bissfest und nährstoffreich.

| Beispiel: | Gericht | Kochstelle | Kochstufe |
|--------------------------------|---|---------------|------------------------------------|
| Schmelzen | Schokolade, Butter, Margarine | Sparbrenner | kleine Flamme |
| Erwärmen | Brühe, Dosengemüse | Normalbrenner | kleine Flamme |
| Erwärmen und Warmhalten | Suppen | Sparbrenner | kleine Flamme |
| Dünsten* | Fisch | Normalbrenner | zwischen großer und kleiner Flamme |
| Dünsten* | Kartoffeln und sonstiges Gemüse, Fleisch | Normalbrenner | zwischen großer und kleiner Flamme |
| Kochen* | Reis, Gemüse, Fleischgericht (mit Saucen) | Normalbrenner | große Flamme |
| Braten | Pfannkuchen, Kartoffeln, Schnitzel, Fischstäbchen | Starkbrenner | zwischen großer und kleiner Flamme |

* Wenn Sie einen Topf mit einem Deckel benutzen, drehen Sie die Flamme zurück, sobald es kocht.

Backofen einstellen

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen.

Backofen von Hand ausschalten

Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Backofen selbst aus.

Der Backofen schaltet automatisch aus

Sie können die Küche auch für längere Zeit verlassen.

Der Backofen schaltet automatisch ein und aus

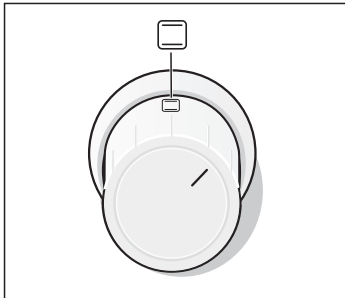
Sie können das Gericht z.B. morgens in den Backofen geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Tabellen und Tipps

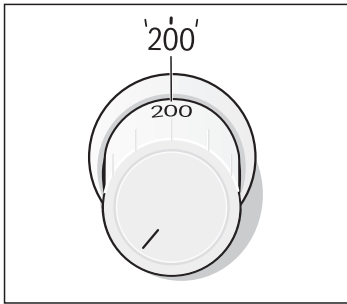
Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passenden Einstellungen.

So stellen Sie ein

Beispiel:
Ober-/Unterhitze , 200 °C



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Ausschalten


Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Funktionswähler aus.


Einstellung ändern

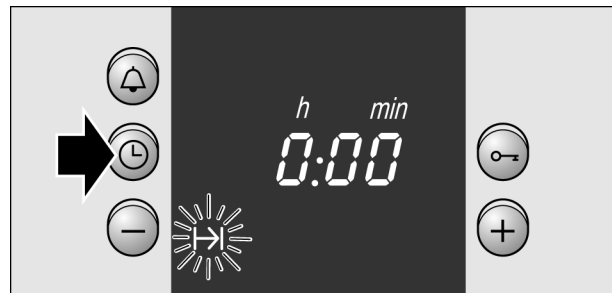
Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.

Der Backofen soll automatisch ausschalten

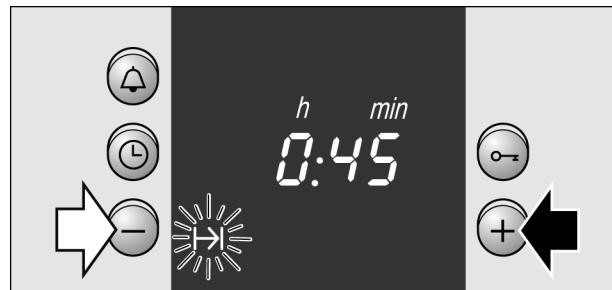
Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.
Geben Sie jetzt noch die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht ein.

Beispiel im Bild: Einstellung für  Ober- /Unterhitze, 200 °C, Dauer 45 Minuten.


3. Taste Uhr  drücken.
Das Symbol Dauer  blinkt.



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



Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus.
Taste  zweimal drücken und Funktionswähler ausschalten.

Einstellung ändern

Taste Uhr  drücken. Mit Taste + oder Taste – die Dauer verändern.


Einstellung abbrechen

Taste Uhr ⌚ drücken. Taste – drücken, bis die Anzeige auf Null steht. Funktionswähler ausschalten.

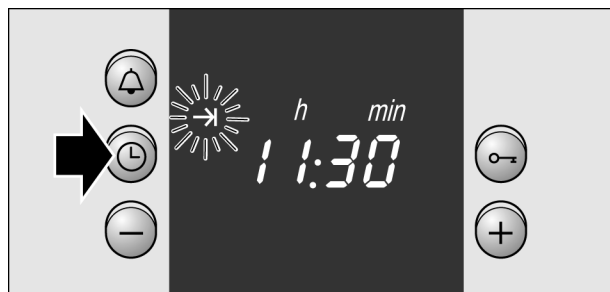
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

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

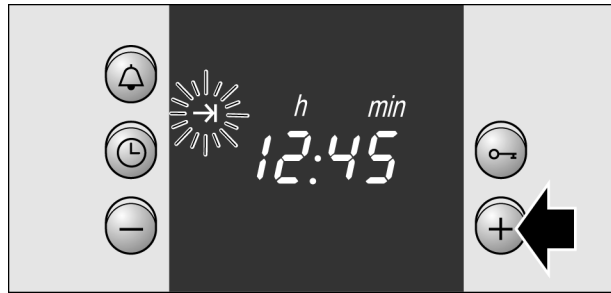
Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben.

Beispiel im Bild: Einstellung für  Ober- /Unterhitze, 200 °C. Es ist 10:45 Uhr. Das Gericht dauert 45 Minuten und soll um 12:45 Uhr fertig sein.


5. Taste Uhr ⌚ so oft drücken bis das Symbol Ende →| blinkt.
In der Anzeige sehen Sie, wann das Gericht fertig ist.



6. Mit der Taste + die Endezeit auf später verschieben.
Nach einigen Sekunden wird die Einstellung übernommen. In der Anzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet.



Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Taste  zweimal drücken und Funktionswähler ausschalten.

Hinweis


Solange ein Symbol blinkt, können Sie ändern. Wenn das Symbol leuchtet, ist die Einstellung übernommen.


Schnellaufheizung

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


Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.

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


1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

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

Schnellaufheizung ist beendet




Das Symbol  in der Anzeige erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie die gewünschte Heizart ein.

Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige das Symbol  und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein. Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

So stellen Sie ein

Beispiel: 13:00 Uhr

1. Taste  drücken.
In der Anzeige erscheint 12.00 Uhr und das Symbol  blinkt.
2. Mit Taste + oder Taste – die Uhrzeit einstellen.
Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Das Symbol  erlischt.

**Ändern z.B. von Sommer-
auf Winterzeit**

Taste Uhr  zweimal drücken und mit Taste + oder Taste – ändern.




Wecker

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


Den Wecker können Sie auch einstellen, wenn die Kindersicherung aktiv ist.

So stellen Sie ein

Beispiel: 20 Minuten

1. Taste Wecker  drücken.
Das Symbol  blinkt.
2. Mit Taste + oder Taste – die Weckerzeit einstellen.
Taste + Vorschlagswert = 10 Minuten
Taste – Vorschlagswert = 5 Minuten
Nach einigen Sekunden startet der Wecker. Das Symbol  leuchtet in der Anzeige. Die Zeit läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt.
Taste Wecker  drücken. Die Wecker-Anzeige erlischt.





Weckerzeit ändern

Taste Wecker  drücken. Mit Taste + oder Taste – die Zeit verändern.

Einstellung löschen

Taste Wecker  drücken. Taste – drücken, bis die Anzeige auf Null steht.



Wecker und Dauer laufen gleichzeitig ab

Die Symbole leuchten. Die Weckerzeit läuft in der Anzeige sichtbar ab.
Restliche Dauer , Endezeit  oder Uhrzeit  abfragen: Taste Uhr  so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint.
Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Kindersicherung

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

Backofen sperren

Taste Schlüssel  drücken, bis in der Anzeige das Symbol  erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.

Sperre aufheben

Taste Schlüssel  drücken, bis das Symbol  erlischt.

Hinweise

Wecker und Uhrzeit können Sie auch in gesperrtem Zustand einstellen.

Nach einem Stromausfall ist die eingestellte Kindersicherung gelöscht.

Pflege und Reinigung

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

Hinweise

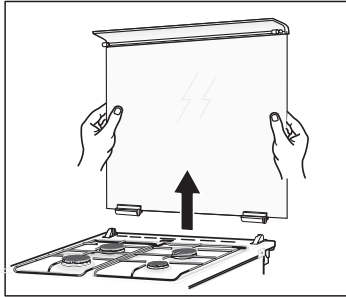
Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.

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.

Obere Glas- abdeckung



Bevor Sie die obere Abdeckung öffnen, wischen Sie sie ab und trocknen Sie sie mit einem Tuch.

Verwenden Sie zur Reinigung am besten einen Glasreiniger.

Zur leichteren Reinigung können Sie die obere Abdeckung auch aushängen. Dazu müssen Sie die Abdeckung in geöffneter Stellung mit beiden Händen an den Seiten anfassen und nach oben ziehen.

Die obere Abdeckung nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Die obere Abdeckung erst schließen, wenn die Kochfelder abgekühlt sind.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die folgenden Angaben.

Verwenden Sie

für das Kochfeld

- keine unverdünnten Handgeschirrspülmittel oder Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- keine Scheuermittel, keine kratzenden Schwämme
- keine aggressiven Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Verwenden Sie

für den Backofen

- 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.

Edelstahlflächen

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

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

Emailflächen und lackierte Oberflächen

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

**Brenner und Stahlgitter
des Gasherds**

Nicht im Geschirrspüler waschen. Entfernen Sie die Stahlgitter und reinigen Sie sie mit einem Schwamm mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.

Entfernen Sie Körper und Deckel des Brenners. Benutzen Sie zur Reinigung einen Schwamm mit etwas warmem Wasser und Spülmittel. Achten Sie darauf, dass die Gasöffnungen im Brennerkörper sauber und frei von Schmutzpartikeln sind.

Reinigen Sie die Zünder mit einer kleinen, weichen Bürste. Die Gasbrenner funktionieren nur, wenn die Zünder sauber sind.

Entfernen Sie Speisereste aus den Brennerschalen mit einem in etwas warmer Spüllauge angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie dabei nur wenig Wasser. Wasser sollte nicht in das Innere des Gerätes geraten. Achten Sie darauf, dass die Düsenöffnungen beim Reinigen nicht verstopft oder beschädigt werden.

Trocknen Sie alle Einzelteile nach dem Reinigen gut. Brennerkörper und -deckel wieder ordentlich aufsetzen. Nicht richtig sitzende Einzelteile erschweren das Anzünden der Brenner.

Der Brennerkopf ist schwarz emailliert. Aufgrund der hohen Hitze entstehen mit der Zeit Verfärbungen. Die Brennerfunktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Die Stahlgitter wieder aufsetzen.

Elektroherd

Verwenden Sie zur Reinigung die grobe Seite eines Putzschwammes mit etwas Spülmittel. Trocknen Sie nach der Reinigung die Herdplatte durch kurzes Aufheizen. Feuchtigkeit kann Korrosion verursachen. Schließlich ein Pflegemittel auftragen.

Speisereste und Übergelaufenes immer sofort entfernen.

Metallrahmen des Elektroherds

Mit der Zeit können am Metallrahmen Verfärbungen entstehen. Diese Verfärbungen können jedoch entfernt werden. Reiben Sie dazu den Metallrahmen mit der groben Seite eines Putzschwammes und etwas Spülmittel ab. Achten Sie dabei darauf, dass die angrenzenden Oberflächen nicht abgeschleudert werden. Die Oberflächen könnten beschädigt werden.



Knöpfe

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

| | |
|---|---|
| Türglas | Glasreiniger verwenden. Keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder Glasschaber verwenden. Das Glas kann beschädigt werden. |
| Dichtung | Mit warmem Wasser und einem Lappen reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. |
| Backofenboden, Decke und Seitenwände | Heiße Spüllauge oder Essigwasser. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Backofen verwenden. Nie auf der Rückwand verwenden. |
| Glasabdeckung an der Backofenlampe | Mit warmer Spüllauge und einem Spüllappen reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. |
| Zubehör | In heißer Spüllauge einweichen. Mit Bürste oder Spülschwamm säubern. |
| Alu-Backblech (optional) | Nicht im Geschirrspüler waschen. Keinesfalls Backofenreiniger verwenden. Die Oberfläche sollte nicht mit einem Messer oder ähnlichen scharfen Gegenständen berührt werden. Kratzgefahr! Mit Spüllauge und einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Flächen wischen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Ungeeignet sind aggressive Reiniger, kratzende Schwämme und grobe Reinigungstücher. Sie verkratzen das Backblech. |
| Türsicherung (optional) | Die Türsicherung zur Reinigung abbauen. Alle Kunststoffteile in heißer Spüllauge einweichen und mit einem Spülschwamm reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung kann die Türsicherung verklemmen und funktioniert nicht mehr. |
| Bodenschublade | Wischen Sie die Schublade mit einem in warmer Spüllauge angefeuchteten Tuch aus. Mit einem weichen Tuch trocknen. |
| Zubehör | In warmer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Schwamm reinigen. |

Backofenrückwand

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

Sind Verschmutzungen auch nach mehrmaligem Betrieb noch sichtbar, gehen Sie wie folgt vor:
Reinigen Sie zuerst die Emailflächen im Backofen. Stellen Sie dann 3D-Heißluft  oder Ober- und Unterhitze  ein.

Heizen Sie den leeren Backofen für ca. 2 Stunden bei maximaler Temperatur auf.

Die Keramikbeschichtung wird regeneriert. Bräunliche oder weißliche Rückstände können Sie dann mit Wasser und einem weichen Schwamm entfernen.

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

Wichtige Hinweise

Benutzen Sie nie scheuernde Reinigungsmittel. Sie verkratzen bzw. zerstören die hochporöse Schicht.

Reinigen Sie die Rückwand nie mit Backofenreiniger. Gelangt versehentlich Backofenreiniger auf die Rückwand, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

Zur leichteren Reinigung

Zur leichteren Reinigung des Backofens können Sie die Backofenlampe einschalten und die Backofentür aushängen.

Backofenlampe einschalten

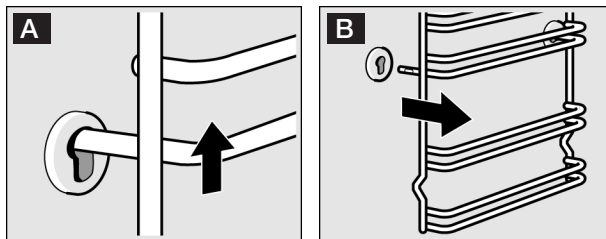
Stellen Sie den Funktionswähler auf .

Gestelle aus- und einhängen

Gestelle aushängen

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

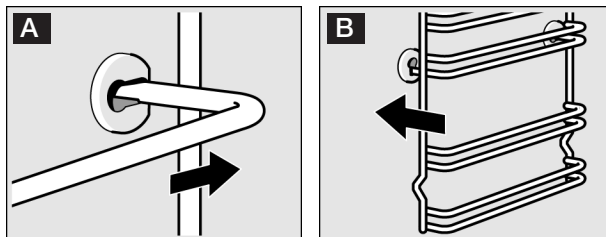
1. Gestelle vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen und herausnehmen (Bild B).



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

Gestelle einhängen

1. Gestell zuerst in die hintere Buchse einstecken, etwas nach hinten drücken (Bild A)
2. und dann in die vordere Buchse einhängen (Bild B).



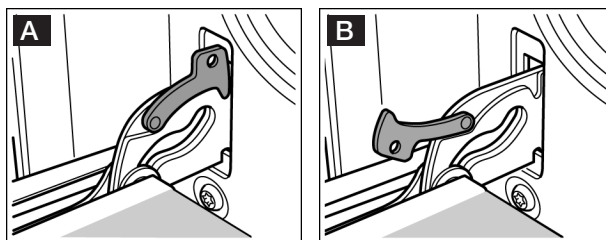
Die Gestelle passen rechts und links. Die Ausbuchtung muss immer unten sein.

Backofentür aus- und einhängen

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

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

Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

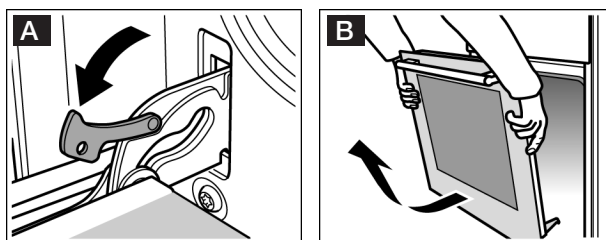


Verletzungsgefahr! Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu.

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

Tür aushängen

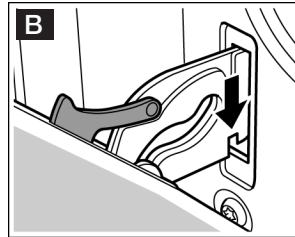
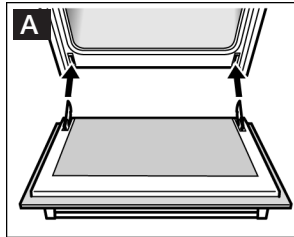
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



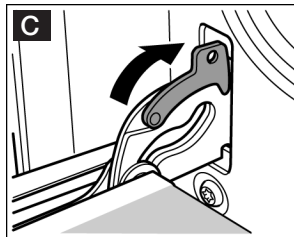
Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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



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

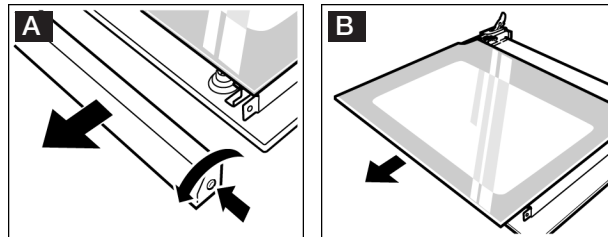


⚠ Verletzungsgefahr! Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

Türscheiben aus- und einbauen

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

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. Scheibe anheben und herausziehen (Bild B).



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.

4. Scheibe schräg nach hinten einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.
5. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
6. Backofentür einhängen.

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

Eine Störung, was tun?

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte mit Hilfe der Tabelle die Störung selbst zu 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. |
| Die Uhranzeige blinkt | Stromausfall. | Uhrzeit neu einstellen. |
| Der Backofen heizt nicht. | Es ist Staub auf den Kontakten. | Drehen Sie die Schaltergriffe mehrmals hin und her. |
| Der Gasbrenner zündet nicht. | Stromausfall oder feuchte Zündkerzen | Zünden Sie den Gasbrenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz. |



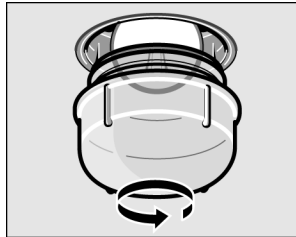
Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.



1. Stromschlaggefahr!
Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung durch Linksdrehen herausschrauben.



4. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
5. Glasabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Glasabdeckung auswechseln

Eine beschädigte Glasabdeckung müssen Sie auswechseln. Die Glasabdeckung erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

| |
|----------------|
| Kundendienst ☎ |
|----------------|

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.

Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.

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.

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, beachten Sie folgendes:

Kuchen in Formen, Einschubhöhe 2

Kuchen auf dem Blech, Einschubhöhe 3.

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie 3D-Heißluft ☒.

Backen auf 2 Ebenen:

Universalpfanne in Einschubhöhe 3

Backblech in Einschubhöhe 1.

Backen auf 3 Ebenen:

Backblech in Einschubhöhe 5

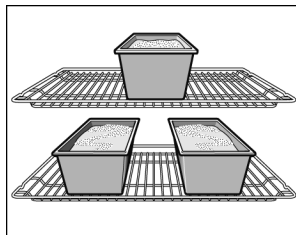
Universalpfanne in Einschubhöhe 3

Backblech in Einschubhöhe 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 Silikon-Formen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten












des Herstellers. Silikon-Formen 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 | Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Backdauer in Minuten |
|---|-------------------|------|---|------------------|----------------------|
| Rührkuchen, einfach | Kranz-/Kastenform | 2 |  | 160-180 | 40-50 |
| | 3 Kastenformen | 3+1 |  | 140-160 | 60-80 |
| Rührkuchen, fein | Kranz-/Kastenform | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| Tortenboden aus Rührteig | Obstbodenform | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Obstkuchen fein, Rührteig | Spring-/Napfform | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Biskuittorte | dunkle Springform | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Mürbeteigboden mit Rand | dunkle Springform | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden* | dunkle Springform | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Schweizer Wähe | Pizzablech | 1 |  | 220-240 | 35-45 |
| Pikante Kuchen (z.B. Quiche/Zwiebelkuchen)* | dunkle Springform | 1 |  | 180-200 | 50-60 |
| Pizza, dünner Boden, wenig Belag, vorheizen | Pizzablech | 1 |  | 250-270 | 10-15 |

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

| Kuchen auf dem Blech | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Backdauer in Minuten |
|---|-----------------------------|------|---|------------------|----------------------|
| Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag | Backblech | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 150-170 | 35-45 |
| Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag (Obst) | Universalpfanne | 3 |  | 170-190 | 40-50 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 150-170 | 50-60 |
| Schweizer Wähe | Universalpfanne | 2 |  | 210-230 | 40-50 |
| Biskuitrolle, vorheizen | Backblech | 2 |  | 190-210 | 15-20 |
| Hefezopf mit 500 g Mehl | Backblech | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| 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 |  | 180-200 | 55-65 |
| Pizza | Backblech | 2 |  | 220-240 | 15-25 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 180-200 | 35-45 |

| Kleingebäck | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Backdauer in Minuten |
|--------------|--------------------------------|-------|---|------------------|----------------------|
| Spritzgebäck | Backblech | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Backblech | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Universalpfanne + Backbleche | 3+1 |  | 140-150 | 30-45 |
| | Universalpfanne + 2 Backbleche | 1+3+5 |  | 130-140 | 35-50 |
| Plätzchen | Backblech | 3 |  | 140-160 | 15-25 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 130-150 | 25-35 |
| | Universalpfanne + 2 Backbleche | 1+3+5 |  | 130-150 | 30-40 |






| Kleingebäck | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Backdauer in Minuten |
|-------------------|--------------------------------|-------|---|------------------|----------------------|
| Makronen | Backblech | 2 |  | 110-130 | 30-40 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 100-120 | 35-45 |
| | Universalpfanne + 2 Backbleche | 1+3+5 |  | 100-120 | 40-50 |
| Baiser | Backblech | 3 |  | 80-100 | 130-150 |
| Brandteiggebäck | Backblech | 2 |  | 200-220 | 30-40 |
| Blätterteiggebäck | Backblech | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 180-200 | 25-35 |
| | Universalpfanne + 2 Backbleche | 1+3+5 |  | 160-180 | 35-45 |
| Hefeteiggebäck | Backblech | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 170-190 | 25-35 |

Brot und Brötchen

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

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.

Beim Backen auf 2 Ebenen die Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

| Brot und Brötchen | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Backdauer in Minuten |
|-------------------------------|-----------------------------|------|---|------------------|----------------------|
| Hefebrot mit 1,2 kg Mehl | Universalpfanne | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl | Universalpfanne | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Brötchen nicht vorheizen | Backblech | 3 |  | 210-230 | 20-30 |
| Brötchen aus Hefeteig, süß | Backblech | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 160-180 | 20-30 |

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

Der Kuchen fällt zusammen.

Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.

Der Kuchen wird oben zu dunkel.

Der Kuchen ist zu trocken.

Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen)

Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.

Der Obstkuchen ist unten zu hell.

Der Obstsaft läuft über.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

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.


Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.

Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

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 die Backzeiten.

Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag, backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.

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.

Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.


Verwenden Sie beim nächsten Mal, wenn vorhanden, die tiefere Universalpfanne.

Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander.

Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.

Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.

Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, dass die Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.

Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 3D-Heißluft . Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

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

Hinweise zum Geschirr

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

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Der Deckel soll für den Bräter passen und gut schließen.

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

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

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Angaben in den Tabellen:

Geschirr ohne Deckel = offen

Geschirr mit Deckel = geschlossen

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

Hinweise zum Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit. Der Boden des Geschirrs soll ca. ½ cm hoch bedeckt sein. Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs soll 1-2 cm 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.

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Heizen Sie beim Grillen ca. 3 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut einschieben.

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

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Wenden Sie Grillstücke nach $\frac{2}{3}$ der angegebenen Zeit.

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


















Fleisch



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 | Gardauer in Minuten |
|--------------------------------------|---------|------------------------|------|---|------------------------------|---------------------|
| Rindfleisch | | | | | | |
| Rinderschmorbraten | 1,0 kg | geschlossen | 2 |  | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 180-200 | 160 |
| Rinderfilet, medium | 1,0 kg | offen | 2 |  | 210-230 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 80 |
| Roastbeef, medium | 1,0 kg | offen | 1 |  | 210-230 | 50 |
| Steaks, 3 cm dick, medium | | Rost + Universalpfanne | 5+1 |  | 3 | 15 |
| Kalbfleisch | | | | | | |
| Kalbsbraten | 1,0 kg | offen | 2 |  | 190-210 | 100 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 170-190 | 120 |
| Schweinefleisch | | | | | | |
| Braten, ohne Schwarte (z. B. Nacken) | 1,0 kg | offen | 1 |  | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 180-200 | 160 |
| Braten mit Schwarte (z. B. Schulter) | 1,0 kg | offen | 1 |  | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 190-210 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 180-200 | 180 |
| Kassler mit Knochen | 1,0 kg | geschlossen | 2 |  | 210-230 | 70 |
| Lammfleisch | | | | | | |
| Lammkeule ohne Knochen, medium | 1,5 kg | offen | 1 |  | 150-170 | 120 |

| Fleisch | Gewicht | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C, Grillstufe | Gardauer in Minuten |
|------------|-------------------|------------------------|------|---|------------------------------|---------------------|
| Hackbraten | aus 500 g Fleisch | offen | 1 |  | 170-190 | 70 |
| Würstchen | | Rost + Universalpfanne | 4+1 |  | 3 | 15 |

Geflügel

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

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.

Legen Sie ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite nach unten auf den Rost. Nach $\frac{2}{3}$ der angegebenen Zeit wenden.

Bratenstücke, wie Putenrollbraten oder Putenbrust, nach der Hälfte der angegebenen Zeit wenden. Geflügelteile nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

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 | Gardauer in Minuten |
|--------------------|------------|----------------------|------|---|------------------------------|---------------------|
| Hähnchen, ganz | 1,2 kg | Rost | 2 |  | 190-210 | 50-80 |
| Poularde, ganz | 1,6 kg | Rost | 2 |  | 210-230 | 80-90 |
| Hähnchen, halbiert | je 500 g | Rost | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Hähnchenteile | je 300 g | Rost | 3 |  | 200-220 | 30-40 |
| Ente, ganz | 2,0 kg | Rost | 2 |  | 170-190 | 90-100 |
| Gans, ganz | 3,5 - 4 kg | Rost | 2 |  | 160-170 | 110-130 |
| Babypute, ganz | 3,0 kg | Rost | 2 |  | 170-190 | 80-100 |
| Putenoberkeule | 1,0 kg | Rost | 2 |  | 180-200 | 90-100 |

Fisch

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

Wenden Sie Fischstücke nach $\frac{2}{3}$ der Grillzeit.

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Schieben 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 verleiht Stabilität.

| Fisch | Gewicht | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|--------------------------|--------------|----------------------|------|---------|------------------------------|------------------|
| Fisch, ganz | je ca. 300 g | Rost | 2 | | 3 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Rost | 2 | | 180-200 | 45-50 |
| | 1,5 kg | Rost | 2 | | 170-190 | 50-60 |
| Fischkotelett, 3 cm dick | | Rost | 3 | | 2 | 20-25 |

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.

Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.

Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.

Wählen Sie die Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

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, Gratins, Toasts

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

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

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

| Aufläufe | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Backdauer in Minuten |
|---|----------------------|------|---|------------------|----------------------|
| Auflauf, süß | Auflaufform | 2 |  | 180-200 | 40-50 |
| Nudelauflauf | Auflaufform | 2 |  | 210-230 | 30-40 |
| Kartoffelgratin, rohe Zutaten, max. 4 cm hoch | 1 Auflaufform | 2 |  | 160-180 | 60-80 |
| | 2 Auflaufformen | 1+3 |  | 150-170 | 65-85 |
| Toast überbacken, 4 Stück | Rost | 4 |  | 3 | 7-10 |
| Toast überbacken, 12 Stück | Rost | 4 |  | 3 | 5-8 |

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, Grillstufe | Backdauer in Minuten |
|---------------------------------------|-----------------------------|------|---------|------------------------------|----------------------|
| Pizza, tiefgekühlt | | | | | |
| Pizza mit dünnem Boden | Universalpfanne | 2 | | 190-210 | 15-20 |
| | Universalpfanne + Rost | 3+1 | | 180-200 | 20-30 |
| Pizza mit dickem Boden | Universalpfanne | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Universalpfanne + Rost | 3+1 | | 170-190 | 25-35 |
| Pizza Baguette | Universalpfanne | 3 | | 170-190 | 20-30 |
| Minipizza | Universalpfanne | 3 | | 180-200 | 10-20 |
| Pizza, gekühlt, vorheizen | Universalpfanne | 1 | | 180-200 | 10-15 |
| Kartoffelprodukte, tiefgekühlt | | | | | |
| Pommes frites | Universalpfanne | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | | 180-200 | 30-40 |
| Krokette | Universalpfanne | 3 | | 190-210 | 20-25 |
| Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen | Universalpfanne | 3 | | 190-210 | 15-25 |
| Backwaren, tiefgekühlt | | | | | |
| Brötchen, Baguette | Universalpfanne | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Brezeln (Teiglinge) | Universalpfanne | 3 | | 200-220 | 10-20 |
| Backwaren, vorgebacken | | | | | |
| Aufbackbrötchen oder Aufbackbaguette | Universalpfanne | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| | Universalpfanne + Rost | 3+1 | | 160-180 | 20-25 |
| Bratlinge, tiefgekühlt | | | | | |
| Fischstäbchen | Universalpfanne | 2 | | 200-220 | 10-15 |
| Hähnchen-Sticks,- Nuggets | Universalpfanne | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Strudel, tiefgekühlt | Universalpfanne | 3 | | 190-210 | 30-40 |

Besondere Gerichte

Mit Ihrem Gerät können Sie Temperaturen von 50 bis 270 °C einstellen. Da gelingt Ihnen cremiger Joghurt mit 50 °C genau so gut, wie lockerer Hefeteig.



Joghurt

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

Hefeteig gehen lassen

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

Zubereitung

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

Auftauen

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

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

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

| Gefriergut | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C |
|--|---------|------|---------|---|
| z.B. Sahnertorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck | Rost | 2 | | der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet |

Dörren

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

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Universalpfanne in Einschubhöhe 3, Rost in Einschubhöhe 1 einschieben.

Universalpfanne und Rost mit Back- oder Pergamentpapier auslegen.

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

| Gericht | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer, Stunden |
|---------------------------------|------|---------|------------------|----------------|
| 600 g Apfelringe | 1+3 | | 80 | ca. 5 |
| 800 g Birnenspalten | 1+3 | | 80 | ca. 8 |
| 1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen | 1+3 | | 80 | ca. 8-10 |
| 200 g Küchenkräuter, geputzt | 1+3 | | 80 | ca. 1½ |

Einkochen

Vorbereiten

Die Gläser und Gummiringe müssen 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.

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

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

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

So stellen Sie ein

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

Einkochen von Obst

Nach etwa 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 |

Einkochen von Gemüse Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurückstellen, je nach Gemüseart ca. 35 bis 70 Minuten. Schalten Sie dann 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 Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

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

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

| | |
|------------------------|--|
| Allgemein | Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid. |
| Backen | Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit 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/IEC 60350.

Backen












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

Spritzgebäck: Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

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

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



| Gericht | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|-------------------------|--------------------------------|-------|---------|------------------|------------------|
| Spritzgebäck vorheizen* | Backblech | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Backblech | 3 | ☒ | 140-150 | 30-40 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 | ☒ | 140-150 | 30-45 |
| | Universalpfanne + 2 Backbleche | 1+3+5 | ☒ | 130-140 | 35-50 |

| Gericht | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|-----------------------------|-------------------------------------|-------|--|------------------|------------------|
| Small cakes vorheizen* | Backblech | 3 |  | 150-170 | 20-35 |
| | Backblech | 3 |  | 150-170 | 20-35 |
| | Universalpfanne + Backblech | 1+3 |  | 140-160 | 30-45 |
| | Universalpfanne + 2 Backbleche | 1+3+5 |  | 130-150 | 35-55 |
| Wasserbiskuit vorheizen* | Springform auf Rost | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Wasserbiskuit | Springform auf Rost | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Hefblechkuchen | Universalpfanne | 3 |  | 170-190 | 40-50 |
| | Universalpfanne | 3 |  | 150-170 | 40-50 |
| | Universalpfanne + Backblech | 1+3 |  | 150-170 | 50-60 |
| Gedeckter Apfelkuchen | Rost + 2 Springformen Ø 20 cm | 1 |  | 180-200 | 70-80 |
| | 2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm | 1+3 |  | 190-210 | 65-75 |

* Zum Vorheizen nicht die Schnellaufheizung verwenden.

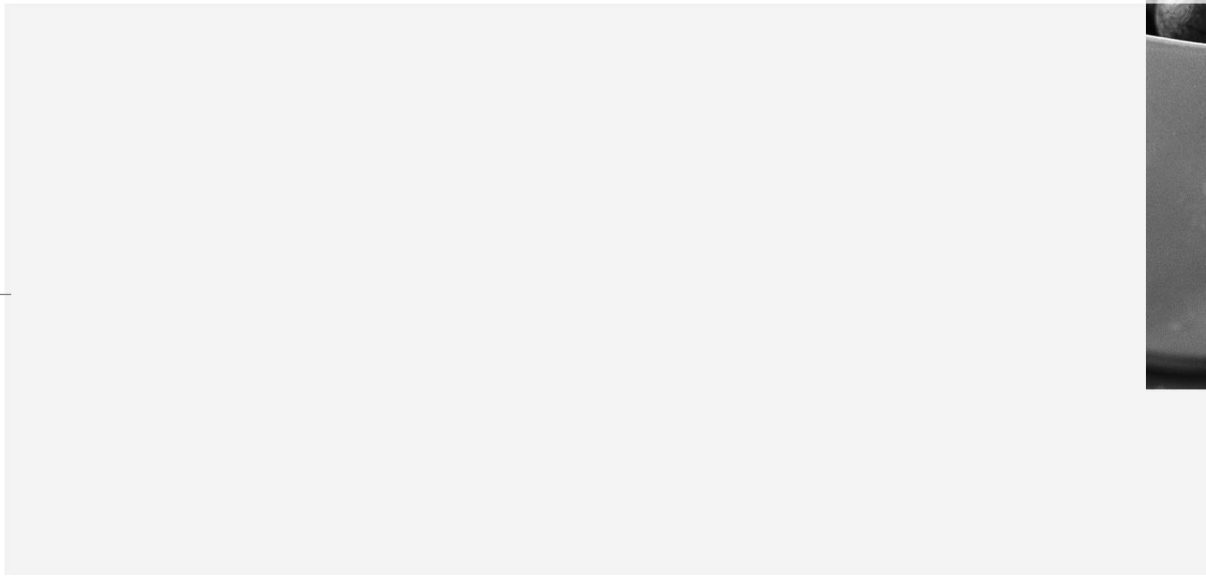
Grillen

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 und Geschirr | 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
DEUTSCHLAND

HGV745220
9000 485097
BO • de • 121189