

HEB36D4.0



**BOSCH**

[de] Gebrauchsanleitung .....3



9000624190



<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>	<b>Kundendienst</b> .....	<b>18</b>
Vor dem Einbau .....	4	E-Nummer und FD-Nummer .....	18
Hinweise zu Ihrer Sicherheit .....	4	<b>Energie- und Umwelttipps</b> .....	<b>19</b>
Ursachen für Schäden .....	4	Energiesparen .....	19
<b>Ihr neuer Herd</b> .....	<b>5</b>	Umweltgerecht entsorgen .....	19
Bedienfeld .....	5	<b>Programmautomatik</b> .....	<b>19</b>
Tasten.....	5	Geschirr .....	19
Drehwähler.....	5	Gericht vorbereiten.....	19
Display .....	5	Programme .....	19
Temperaturkontrolle .....	6	Programm wählen und einstellen .....	22
Kochstellen-Schalter.....	6	Tipps zur Programmautomatik.....	22
Garraum.....	6	<b>Für Sie in unserem Kochstudio getestet</b> .....	<b>23</b>
Zubehör .....	6	Kuchen und Gebäck .....	23
<b>Vor der ersten Benutzung</b> .....	<b>8</b>	Tipps zum Backen.....	25
Uhrzeit einstellen.....	8	Fleisch, Geflügel, Fisch .....	26
Garraum aufheizen .....	8	Tipps zum Braten und Grillen.....	28
Zubehör reinigen.....	8	Sanftgaren.....	28
<b>Kochfeld einstellen</b> .....	<b>8</b>	Tipps zum Sanftgaren.....	29
<b>Backofen ein- und ausschalten</b> .....	<b>8</b>	Aufläufe, Gratin, Toast .....	29
Einschalten.....	8	Fertigprodukte .....	30
Ausschalten .....	8	Besondere Gerichte .....	30
<b>Backofen einstellen</b> .....	<b>9</b>	Auftauen .....	31
Heizarten.....	9	Dörren .....	31
Heizart und Temperatur einstellen.....	9	Einkochen .....	31
Schnellaufheizung einstellen .....	10	<b>Acrylamid in Lebensmitteln</b> .....	<b>32</b>
<b>Zeitfunktionen</b> .....	<b>10</b>	<b>Prüfgerichte</b> .....	<b>32</b>
Zeitfunktionen einstellen - kurz erklärt.....	10	Backen.....	32
Wecker einstellen.....	10	Grillen.....	33
Dauer einstellen .....	10		
Endezeit verschieben.....	11		
Uhrzeit einstellen.....	11		
<b>Memory</b> .....	<b>12</b>		
Einstellungen in Memory speichern .....	12		
Memory starten .....	12		
<b>Sabbateinstellung</b> .....	<b>12</b>		
Sabbateinstellung starten.....	12		
<b>Kindersicherung</b> .....	<b>12</b>		
<b>Grundeinstellungen</b> .....	<b>13</b>		
Grundeinstellungen ändern.....	13		
<b>Automatische Abschaltung</b> .....	<b>14</b>		
<b>Reinigungssystem</b> .....	<b>14</b>		
Vor der Reinigung.....	14		
Reinigungsstufe einstellen .....	14		
Nach der Reinigung .....	14		
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>15</b>		
Reinigungsmittel.....	15		
Grillheizkörper herunterklappen.....	15		
Backwagen herausnehmen .....	16		
Türscheiben aus- und einbauen.....	16		
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>17</b>		
Störungstabelle .....	17		
Backofenlampe an der Decke auswechseln.....	18		
Linke Backofenlampe auswechseln.....	18		
Glasabdeckung.....	18		

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) und Online-Shop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

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

# Sicherheitshinweise

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

## Vor dem Einbau

### Transportschäden

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

### Elektrischer Anschluss

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

## Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

### Heißer Garraum

#### Verbrennungsgefahr!

- Nie die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

#### Brandgefahr!

- Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.
- Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Beschweren Sie Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform. Legen Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier aus. Das Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

#### Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

#### Verbrühungsgefahr!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf.

### Heißes Zubehör und Geschirr

#### Verbrennungsgefahr!

Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

### Unsachgemäße Reparaturen

#### Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker

bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

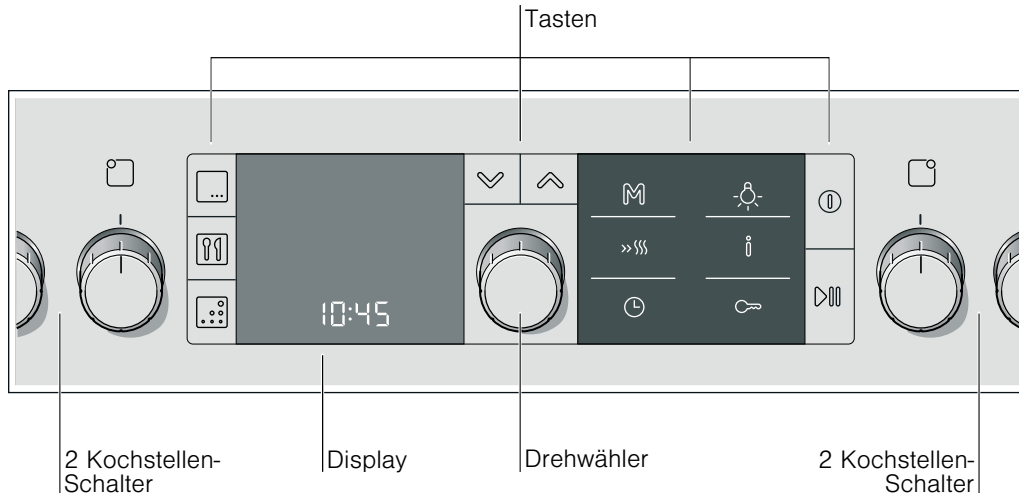
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können 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 offenem Backwagen: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn der Backwagen nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Backofendichtung: Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt der Backwagen bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.
- Backwagen als Sitzfläche: Nicht auf den offenen Backwagen stellen oder setzen.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

# Ihr neuer Herd

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

## Bedienfeld

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



### Schaltergriffe

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

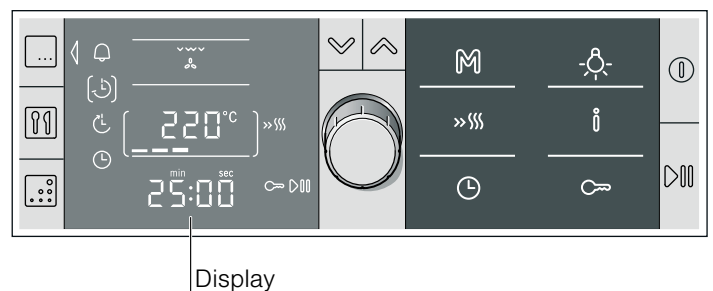
Der Drehwähler ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Drehwähler.

### Tasten

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

### Display

Das Display ist aufgeteilt in verschiedene Bereiche.



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

- Linker Bereich = Zeitfunktionen  
Wenn Sie das Menü Zeitfunktionen öffnen, werden hier die Symbole für die Zeitfunktionen angezeigt. Links außen zeigt ein Pfeil ↓ zur gewählten Betriebsart.
- Mittlerer Bereich = Einstellbereich
  1. Zeile = Heizartenanzeige
  2. Zeile = Temperaturanzeige
  3. Zeile = Uhranzeige
 Mit den Navigationstasten und wechseln Sie von einer Zeile in die andere. Die Zeile, in der Sie sich gerade befinden wird durch Klammern links und rechts gekennzeichnet. Den Wert in der Klammer können Sie mit dem Drehwähler verändern.
- Rechter Bereich = Anzeige  
Hier werden Symbole für verschiedene Funktionen angezeigt, z. B. für die eingestellte Kindersicherung, die Schnellaufheizung usw.

### Drehwähler

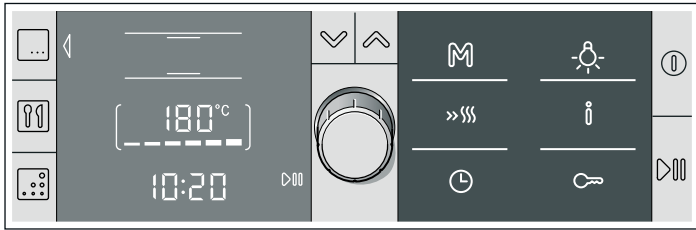
Mit dem Drehwähler können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern. Die Klammer im Einstellbereich zeigt an, welchen Wert Sie verändern können.

## Temperaturkontrolle

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

### Aufheizkontrolle

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



Bei den Grill- und Reinigungsstufen erscheinen die Balken nicht.

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

### Restwärme

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

## Kochstellen-Schalter

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

Stellung	Bedeutung
Nullstellung	Die Kochstelle ist ausgeschaltet.
1-9 Kochstufen	Die Leistung der Kochstelle. 1 = niedrigste Leistung 9 = höchste Leistung Die Zwischenstufen sind mit einem Strich <b>I</b> gekennzeichnet.

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

## Garraum

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

### Backofenlampe

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

Wenn Sie die Backofentür öffnen, schaltet sich die Lampe ein. Mit der Taste können Sie die Lampe aus- und einschalten.

Sonderzubehör	HEZ Nummer	Verwendung
Rost	HEZ334000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Email-Backblech	HEZ331000	Für Kuchen und Plätzchen. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

## Kühlgebläse

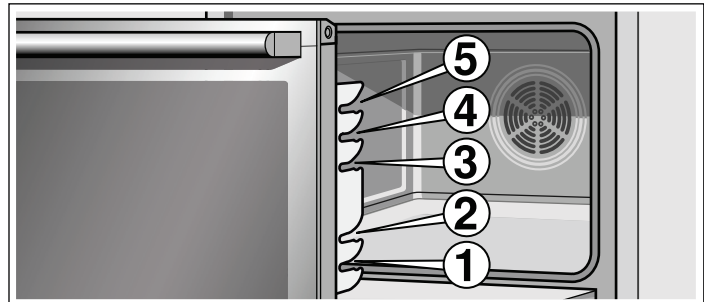
Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

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

## Zubehör

Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen mit dem Backwagen eingeschoben werden.

Ihr Backwagen ist mit einem Softeinzug ausgestattet. Sie brauchen beim Schließen den Backwagen nur leicht anschieben und er zieht sich dann ganz sanft zu.



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

**Hinweis:** Wenn der Backwagen nicht mehr vollständig schließt, kann es sein, dass er am Griff hochgehoben wurde. Um diese Störung zu beheben, drücken Sie den Backwagen kräftig zu. Öffnen und wieder schließen, dann ist die Störung behoben.

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

	<b>Rost</b> Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
	<b>Email-Backblech</b> Für Kuchen und Plätzchen.
	<b>Universalpfanne</b> Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

### 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.

<b>Sonderzubehör</b>	<b>HEZ Nummer</b>	<b>Verwendung</b>
Universalpfanne	HEZ332000	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Einlegerost	HEZ324000	Für Braten. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft wird aufgefangen.
Grillblech	HEZ325000	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	HEZ336000	Ein tiefes Backblech aus Glas. Eignet sich auch als Serviergeschirr sehr gut.
Pizzablech	HEZ317000	Ideal für Pizza, Tiefkühlprodukte oder große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost und orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.
Backstein	HEZ327000	Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.
Email-Backblech mit Antihaft-Beschichtung	HEZ331010	Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne mit Antihaft-Beschichtung	HEZ332010	Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne. Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Profipfanne mit Einlegerost	HEZ333000	Besonders geeignet für die Zubereitung von großen Mengen.
Deckel für die Profipfanne	HEZ333001	Der Deckel macht die Profipfanne zum Profibräter.
Glasbräter	HEZ915001	Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet ist er für die Programm- oder Bratautomatik.
Metallbräter	HEZ6000	Der Bräter ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes. Er ist für die Kochsensorik, aber auch für die Programm- oder Bratautomatik geeignet. Der Bräter ist außen emailiert und innen antihaft-beschichtet.
2-fach Teleskopauszug	HEZ338250	Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne das es kippt.
Selbstreinigende Seitenwände		
Geräte mit seitlicher Backofenlampe	HEZ339021	Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie die Seitenwände nachrüsten.
Geräte ohne seitlicher Backofenlampe	HEZ339020	Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie die Seitenwände nachrüsten.
<b>Kundendienst-Artikel</b>		e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.
Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im		
Pflegetücher für Edelstahloberflächen	Artikel-Nr. 311134	Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt.
Backofen-Grillreiniger-Gel	Artikel-Nr. 463582	Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos.
Microfasertuch mit Wabenstruktur	Artikel-Nr. 460770	Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z. B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.
Türsicherung	Artikel-Nr. 612594	Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt.

# Vor der ersten Benutzung




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

- Stellen Sie die Uhrzeit ein
- Heizen Sie den Garraum auf
- Reinigen Sie das Zubehör
- Lesen Sie die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanleitung. Sie sind sehr wichtig.

## Uhrzeit einstellen


Nachdem Ihr neues Gerät angeschlossen wurde, erscheint im Display das Symbol  und **00:00**. Stellen Sie die Uhrzeit ein, dann ist Ihr Backofen betriebsbereit.










1. Taste  drücken.  
Das Symbol für die Uhrzeit () steht in Klammern und [**12:00**] erscheint.
2. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
3. Taste  drücken.  
Die aktuelle Uhrzeit ist übernommen.

**Hinweis:** Wie Sie die Uhrzeit ändern, können Sie im Kapitel *Zeitfunktionen* nachlesen.

## Garraum aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren geschlossenen Garraum auf. Stellen Sie die Heizart  Ober-/Unterhitze und 240 °C ein.

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

1. Taste  drücken.  
Die Heizart  3D-Heißluft und 160 °C werden vorgeschlagen. Die Klammern befinden sich links und rechts neben der Heizart.
2. Mit dem Drehwähler die Heizart auf  Ober-/Unterhitze ändern.
3. Mit Taste  zur Temperatur wechseln.  
Die Klammern stehen links und rechts neben der Temperatur.
4. Mit dem Drehwähler die Temperatur auf 240 °C ändern.
5. Taste  drücken.  
Der Betrieb startet. Das Symbol  leuchtet im Display.
6. Nach 60 Minuten den Backofen mit Taste  ausschalten.  
Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Restwärme im Garraum an.

## Zubehör reinigen

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

# Kochfeld einstellen

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Darin finden Sie Wichtiges zur Sicherheit, eine ausführliche Anleitung

zum Einstellen und viele Informationen zur Pflege und Reinigung.


# Backofen ein- und ausschalten

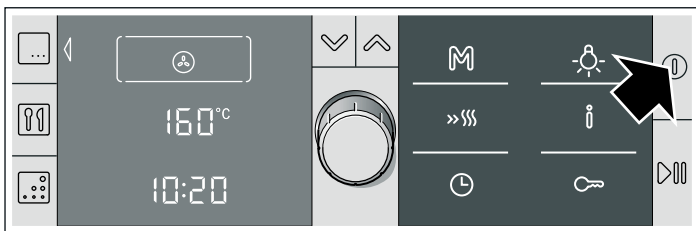
Mit Taste  schalten Sie den Backofen ein und aus.

Wie Sie einstellen lesen Sie in den einzelnen Kapiteln nach.




## Einschalten

Taste  drücken.

Das Symbol  für die Heizart 3D-Heißluft und 160 °C erscheinen als Vorschlag im Display.



Sie können diese Einstellung sofort starten oder

- eine andere Heizart und Temperatur einstellen
- mit Taste  ein Programm wählen
- mit Taste  das Reinigungssystem wählen
- mit Taste  eine gespeicherte Memory-Einstellung starten.

## Ausschalten

Taste  drücken. Der Backofen schaltet aus.



# Backofen einstellen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen

- welche Heizarten für Ihren Backofen zur Verfügung stehen
- wie Sie eine Heizart und Temperatur einstellen
- und wie Sie die Schnellaufheizung einstellen.

## Heizarten

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

Heizart und Temperaturbereich	Anwendung
3D-Heißluft 30-275 °C	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
Ober-/Unterhitze 30-300 °C	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
Hydrobacken* 30-300 °C	Für Hefegebäck, z. B. Brot, Brötchen oder Hefezopf, und für Brandteiggebäck, z. B. Windbeutel oder Biskuit. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Die Feuchtigkeit aus dem Lebensmittel bleibt als Wasserdampf im Garraum.
Pizzastufe 30-275 °C	Für die schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Strudel. Die Hitze kommt von unten und vom Ringheizkörper in der Rückwand.
Unterhitze 30-300 °C	Zum Einkochen und Nachbacken oder -bräunen. Die Hitze kommt von unten.
Umluftgrillen 30-300 °C	Zum Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.
Grill, große Fläche Grillstufen 1,2 oder 3	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
Grill, kleine Fläche Grillstufen 1,2 oder 3	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken in kleinen Mengen. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
Auftauen 30-60 °C	Zum Auftauen, z.B. von Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht.
Warmhalten 60-100 °C	Zum Warmhalten von gegarten Gerichten.

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

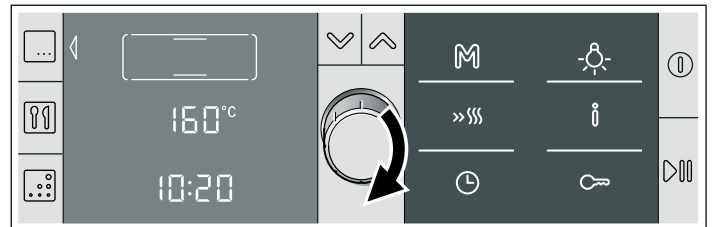
## Heizart und Temperatur einstellen

Beispiel im Bild: Einstellung Ober-/Unterhitze, 180 °C. Backofen mit Taste einschalten bzw. Taste drücken. Im Display wird das Symbol für 3D-Heißluft und 160 °C vorgeschlagen.

Sie können diese Einstellung sofort mit Taste starten.

Wenn Sie eine andere Heizart und Temperatur einstellen möchten, gehen Sie wie folgt vor.

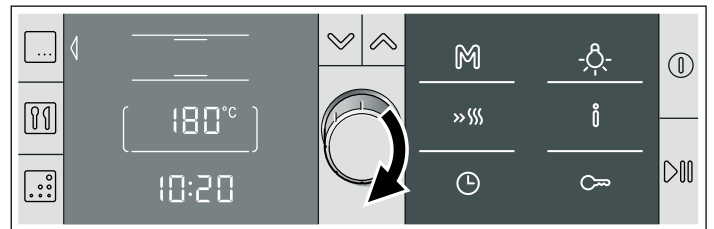
1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit Taste zur Temperatur wechseln.

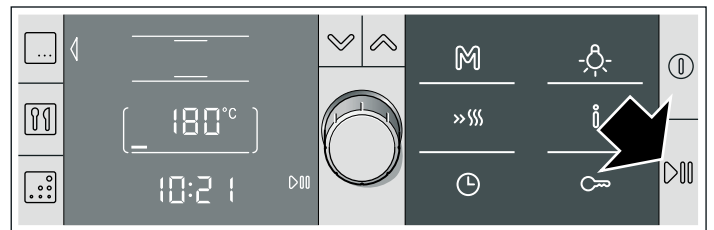
Die Klammern stehen links und rechts neben der Temperatur oder Grillstufe.

3. Mit dem Drehwähler die vorgeschlagene Temperatur ändern.



4. Taste drücken.

Der Betrieb startet. Das Symbol leuchtet im Display.



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

### Temperatur oder Grillstufe ändern

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

### Aufheiztemperatur abfragen

Taste kurz drücken. Die aktuelle Aufheiztemperatur im Garraum wird für einige Sekunden angezeigt.

### Backofentür zwischendurch öffnen

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

### Betrieb anhalten

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

### Betrieb abbrechen

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

## Dauer einstellen

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Dauer einstellen.

## Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

## Schnellaufheizung einstellen

Die Schnellaufheizung ist nicht für alle Heizarten geeignet.

### Geeignete Heizarten

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

Ein kurzer Signalton zeigt Ihnen, dass die gewählte Heizart für die Schnellaufheizung nicht geeignet ist.

### Geeignete Temperaturen

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

## Schnellaufheizung einstellen

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

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

### Hinweise

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

## Schnellaufheizung abbrechen

Taste »||| drücken. Das Symbol erlischt.

# Zeitfunktionen

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

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist:

- = Wecker einstellen
- = Uhrzeit einstellen

Wenn der Backofen eingeschaltet ist:

- = Wecker einstellen
- = Dauer einstellen
- = Endezeit verschieben

Die Klammer um das Symbol zeigt an, dass diese Funktion gewählt ist. Nach dem Start zeigt die Klammer an, welche Zeitfunktion aktuell im Display abläuft.

## Zeitfunktionen einstellen - kurz erklärt

1. Menü mit Taste öffnen.
2. Mit Taste die gewünschte Funktion wählen.
3. Mit dem Drehwähler den gewünschten Wert einstellen.
4. Menü mit Taste schließen.

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

### Kurzer Signalton

Wenn Sie einen Wert nicht verändern oder einstellen können, hören Sie einen kurzen Signalton.

## Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Backofen. Sie können ihn wie einen Küchenwecker benutzen und jederzeit einstellen. Egal, ob der Backofen ein- oder ausgeschaltet ist.

1. Taste drücken.

Das Menü Zeitfunktionen öffnet. Das Symbol in der Klammer zeigt an, dass die Funktion Wecker angewählt ist.

2. Mit dem Drehwähler die Laufzeit für den Wecker einstellen.
3. Mit Taste das Menü schließen.

Die Zeit läuft in der Uhranzeige ab.

## Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. Die Zeit ist abgelaufen. Die Anzeige steht auf **00:00**. Taste drücken. Die Anzeige erlischt.

## Laufzeit abbrechen

Mit Taste das Menü Zeitfunktionen öffnen. Mit dem Drehwähler die Zeit zurück auf **00:00** drehen. Das Menü mit Taste schließen.

## Laufzeit ändern

Mit Taste das Menü Zeitfunktionen öffnen. Mit dem Drehwähler in den nächsten Sekunden die Laufzeit ändern. Das Menü mit Taste schließen.

## Dauer einstellen

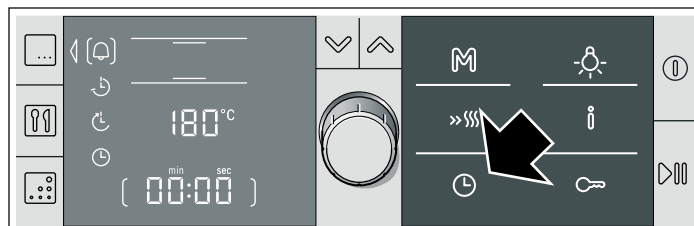
Wenn Sie die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht einstellen, wird der Betrieb automatisch nach dieser Zeit beendet. Der Backofen heizt nicht mehr.

Voraussetzung: Eine Heizart und Temperatur sind eingestellt.

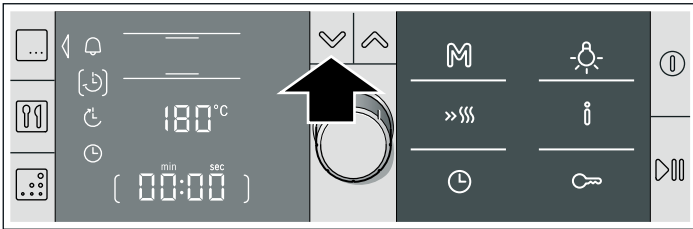
Beispiel im Bild: Einstellung für Ober-/Unterhitze, 180 °C, Dauer 45 Minuten

1. Taste drücken.

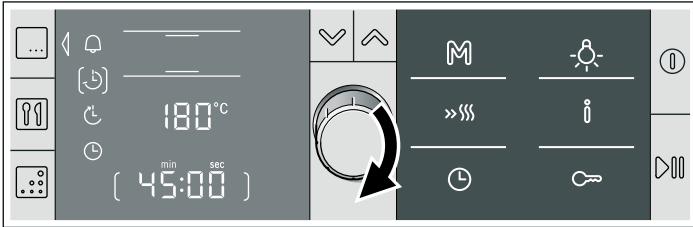
Das Menü Zeitfunktionen öffnet. Links im Display werden die Zeitfunktionen angezeigt. Die Funktion Wecker ist angewählt.



2. Mit Taste  $\checkmark$  zur [ $\downarrow$ ] Dauer wechseln.



3. Mit dem Drehwähler die Gardauer einstellen.



4. Taste  $\odot$  drücken.

Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.

5. Wenn der Betrieb noch nicht gestartet ist, Taste  $\triangleright$  drücken.

Die Dauer läuft sichtbar ab.

### Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. Die Dauer steht auf **00:00**. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste  $\odot$  löschen.

### Dauer abbrechen

Menü mit Taste  $\odot$  öffnen. Mit Taste  $\checkmark$  zur Dauer [ $\downarrow$ ] wechseln und mit dem Drehwähler die Dauer auf **00:00** stellen. Menü mit Taste  $\odot$  schließen.

### Dauer ändern

Menü mit Taste  $\odot$  öffnen. Mit Taste  $\checkmark$  zur Dauer [ $\downarrow$ ] wechseln und mit dem Drehwähler die Dauer verändern. Menü mit Taste  $\odot$  schließen.

## Endezeit verschieben

Das Verschieben der Endezeit ist möglich bei

- allen Heizarten
- vielen Programmen
- und beim Reinigungssystem

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

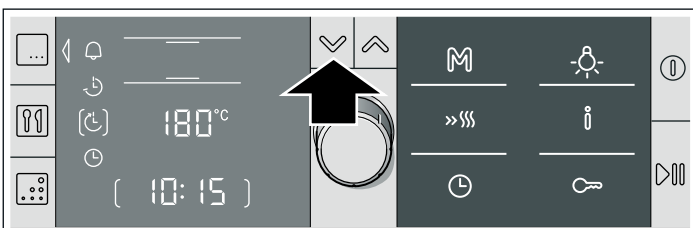
Verschieben Sie die Endezeit von 10.15 Uhr auf 12.45 Uhr. Der Betrieb startet um 12.00 Uhr und ist um 12.45 Uhr beendet.

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

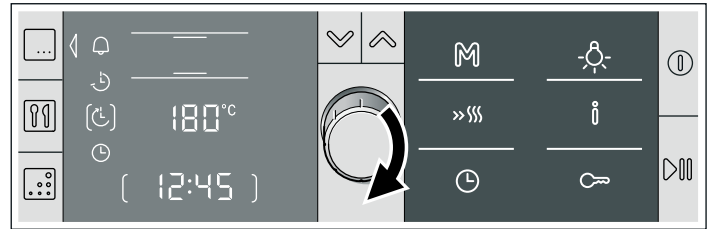
### Ende verschieben

Voraussetzung: Eine Dauer ist eingestellt. Der Betrieb ist noch nicht gestartet. Das Menü Zeitfunktionen  $\odot$  ist geöffnet.

1. Mit Taste  $\checkmark$  zur [ $\downarrow$ ] Endezeit wechseln.



2. Mit dem Drehwähler die Endezeit auf später verschieben.



3. Mit Taste  $\odot$  das Menü Zeitfunktionen schließen.

4. Mit Taste  $\triangleright$  bestätigen.

Der Backofen ist in Warteposition [ $\downarrow$ ]. Die Endezeit steht in der Uhranzeige. Sobald der Betrieb startet, läuft die Dauer sichtbar ab.

### Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Uhranzeige steht **00:00**. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  $\odot$  löschen.

### Endezeit korrigieren

Das ist nur möglich, solange der Backofen in Warteposition [ $\downarrow$ ] ist. Dazu Menü mit Taste  $\odot$  öffnen. Mit Taste  $\checkmark$  zur Endezeit wechseln. Mit dem Drehwähler die Endezeit korrigieren. Das Menü mit Taste  $\odot$  schließen.

### Endezeit abbrechen

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist. Dazu Menü mit Taste  $\odot$  öffnen, mit Taste  $\checkmark$  zur Endezeit wechseln. Den Drehwähler nach links bis zur aktuellen Endezeit drehen. Die Dauer läuft sofort ab.

## Uhrzeit einstellen

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

### Nach einem Stromausfall

Nach einem Stromausfall leuchtet im Display [ $\odot$ ] und **00:00**. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

1. Taste  $\odot$  drücken.

Im Display erscheint die angewählte Funktion [ $\odot$ ] und [**12:00**].

2. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.

3. Mit Taste  $\odot$  bestätigen.

Die Uhrzeit erscheint im Display.

### Uhrzeit ändern

Wenn Sie die Uhrzeit verändern möchten, z.B. von Sommer- auf Winterzeit:

1. Taste  $\odot$  drücken.

Das Menü Zeitfunktionen öffnet.

2. Mit Taste  $\checkmark$  zur [ $\odot$ ] Uhrzeit wechseln.

3. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.

4. Taste  $\odot$  drücken.

Die Uhrzeit erscheint im Display.

### Uhrzeit ausblenden

Die Uhrzeit können Sie ausblenden. Dann erscheint sie nur, wenn der Backofen eingeschaltet ist. Sehen Sie dazu im Kapitel *Grundeinstellungen* nach.

---



# Memory

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

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

## Einstellungen in Memory speichern

Das Reinigungssystem kann nicht gespeichert werden.

1. Heizart, Temperatur und evtl. eine Dauer für das gewünschte Gericht einstellen. Nicht starten. Wenn Sie ein Programm speichern wollen: Programm auswählen und Gewicht einstellen. Nicht starten.
2. Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  im Display leuchtet. Das dauert einige Sekunden.


Die Einstellung ist gespeichert und kann jederzeit gestartet werden.

## Eine andere Einstellung speichern

Neu einstellen und speichern. Die alten Einstellungen werden überschrieben.

## Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie jederzeit starten.

1. Taste  kurz drücken.  
Die gespeicherten Einstellungen werden angezeigt.

2. Taste  drücken.

Die Memory-Einstellung startet.

## Einstellungen ändern

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

---



# Sabbateinstellung



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

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

## Sabbateinstellung starten

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

1. Taste  drücken.  
Im Display wird  3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.
2. Drehwähler nach links auf  Sabbateinstellung drehen.
3. Mit Taste  zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

4. Mit Taste  das Menü Zeitfunktionen öffnen und mit Taste  zur [.] Dauer wechseln.

Es werden 27:00 Stunden vorgeschlagen.

5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.

6. Taste  drücken.  
Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.

7. Taste  drücken.

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


## Die Dauer ist abgelaufen

Der Backofen heizt nicht mehr.

## Endezeit verschieben

Das Verschieben der Endezeit auf später ist nicht möglich.

## Sabbateinstellung abbrechen



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

---

# Kindersicherung


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



## Kindersicherung aktivieren

Taste Schlüssel  gedrückt halten, bis das Symbol  erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.

Das Bedienfeld ist gesperrt.

## Sperre aufheben

Taste Schlüssel  gedrückt halten, bis das Symbol erlischt. Sie können wieder einstellen.

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

# Grundeinstellungen

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

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

Funktion	Grundeinstellung	Möglichkeiten
<b>c 1</b> Signalton nach Ablauf einer Dauer	<b>2</b> = 2 Minuten	<b>1</b> = 10 Sekunden <b>2</b> = 2 Minuten <b>3</b> = 5 Minuten
<b>c 2</b> Bestätigungston beim Drücken einer Taste	<b>0</b> = aus	<b>0</b> = aus <b>1</b> = an
<b>c 3</b> Helligkeit der Display-Beleuchtung	<b>3</b> = Tag	<b>1</b> = Nacht <b>2</b> = mittel <b>3</b> = Tag
<b>c 4</b> Uhranzeige, wenn der Backofen ausgeschaltet ist	<b>1</b> = an	<b>0</b> = aus* *Die Uhrzeit erscheint, solange die Restwärme angezeigt wird. <b>1</b> = an
<b>c 5</b> Backofenlampe bei Betrieb	<b>1</b> = an	<b>0</b> = aus <b>1</b> = an
<b>c 6</b> Betrieb fortsetzen nach dem Schließen der Backofentür	<b>1</b> = Betrieb läuft automatisch weiter	<b>0</b> = mit  Betrieb fortsetzen <b>1</b> = Betrieb läuft automatisch weiter
<b>c 7</b> Zusätzliche Türverriegelung bei Kindersicherung	<b>0</b> = nein	<b>0</b> = nein <b>1</b> = ja
<b>c 8</b> Dauer, wie lange das Kühlgebläse nachläuft	<b>2</b> = mittel	<b>1</b> = kurz <b>2</b> = mittel <b>3</b> = lang <b>4</b> = sehr lang
<b>c 9</b> Selbstreinigende Decke und Seitenwände sind nachgerüstet	<b>0</b> = nein	<b>0</b> = nein <b>1</b> = ja
<b>c 10</b> Teleskopauszüge sind nachgerüstet	<b>0</b> = nein	<b>0</b> = nein <b>1</b> = ja
<b>c 11</b> Alle Änderungen zurück auf Grundeinstellungen setzen	<b>0</b> = nein	<b>0</b> = nein <b>1</b> = ja
<b>c 12</b> Sabbateinstellung	<b>0</b> = nein	<b>0</b> = nein <b>1</b> = ja

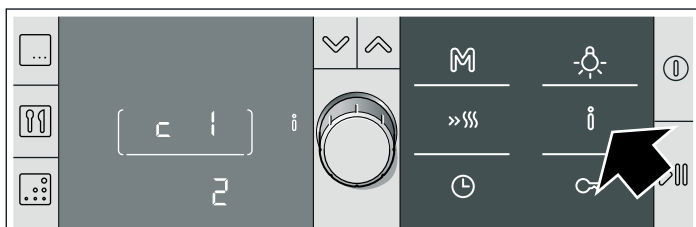
## Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

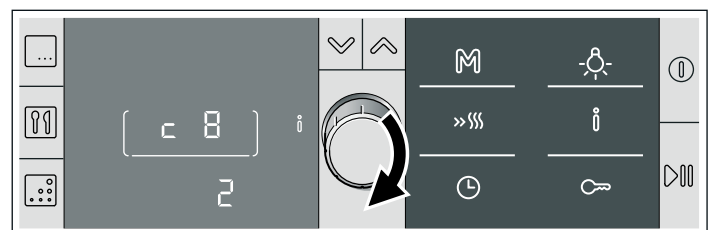
Bitte sehen Sie sich die Tabelle mit den Grundeinstellungen an, damit Sie wissen, was sich hinter den Zahlen verbirgt.

Beispiel im Bild: Ändern der Grundeinstellung Kühlgebläsenachlauf von mittel auf kurz.

1. Taste ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis die erste Grundeinstellung im Display erscheint.

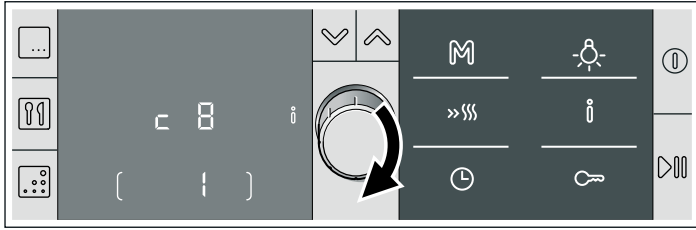


2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Grundeinstellung auswählen



3. Taste drücken.

4. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung verändern.



5. Sie können jetzt weitere Grundeinstellungen ändern, wie in Punkt 2 bis 4 beschrieben.

6. Taste **i** gedrückt halten, bis die Uhrzeit erscheint. Das dauert ungefähr vier Sekunden. Alle Änderungen sind gespeichert.

#### Abbrechen

Taste **⏸** drücken. Die Änderungen sind nicht übernommen.

## Automatische Abschaltung

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

#### Abschaltung aktiv

Im Display erscheint **FB**. Der Betrieb ist unterbrochen.

Damit die Anzeige erlischt, drücken Sie eine beliebige Taste. Sie können neu einstellen.

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

## Reinigungssystem

Das Reinigungssystem regeneriert die selbstreinigenden Flächen im Garraum.

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

#### Selbstreinigende Decke und Seitenwände nachrüsten

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

#### Grundeinstellungen ändern

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

#### Reinigungsstufen

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

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

### Vor der Reinigung

Nehmen Sie Zubehör und Geschirr aus dem Garraum.

#### Garraumboden reinigen

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

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

### Reinigungsstufe einstellen

1. Taste **☰** drücken.

Reinigungsstufe 3 wird vorgeschlagen. Sie können die Reinigung sofort mit Taste **▶** starten.

Wenn Sie die Reinigungsstufe verändern möchten:

2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Reinigungsstufe wählen.

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

Die Dauer läuft ab.

#### Nach Ablauf der Reinigung

Der Backofen heizt nicht mehr. Im Display steht **00:00**.

#### Einstellung abbrechen

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

#### Reinigungsstufe korrigieren

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr verändert werden.

#### Die Reinigung soll nachts ablaufen

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

### Nach der Reinigung

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

# Pflege und Reinigung

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

## Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

## Reinigungsmittel

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

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


Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

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

## Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

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

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

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

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

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

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

## Achtung!

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

## Garraumboden, Decke und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

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

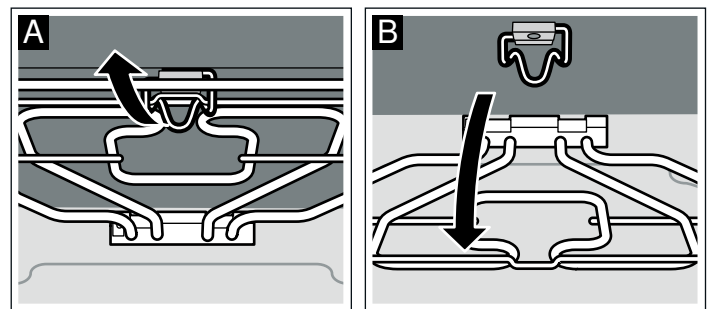
## Grillheizkörper herunterklappen

Zum Reinigen können Sie den Grillheizkörper herunterklappen.

### **Verbrennungsgefahr!**

Der Backofen muss kalt sein.

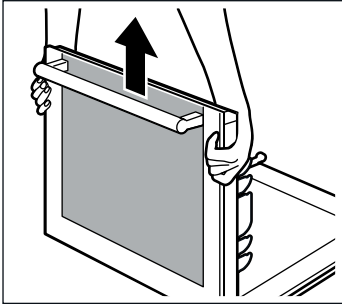
1. Haltebügel am Klappgrill nach vorn ziehen und nach oben drücken, bis er hörbar einrastet (Bild A).
2. Dabei den Grillheizkörper halten und nach unten klappen (Bild B).



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

## Backwagen herausnehmen

Zur leichteren Reinigung des Garraums können Sie den Backwagen aushängen. Backwagen bis Anschlag herausziehen. Links und rechts anfassen, leicht anheben und herausnehmen. Vorsichtig auf einer geraden Fläche abstellen. Auf der Unterseite des Backofenbodens befinden sich empfindliche Bauteile.



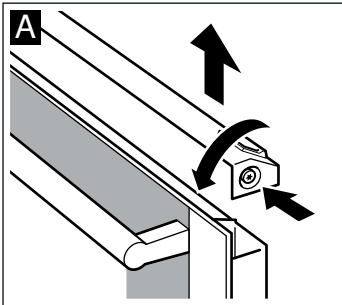
## Türscheiben aus- und einbauen

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

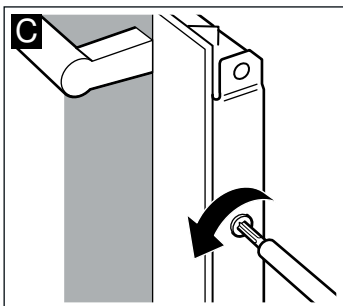
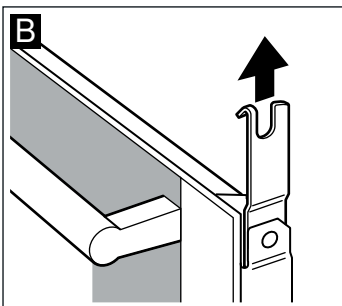
Achten Sie beim Ausbauen der Innenscheiben darauf, in welcher Reihenfolge Sie die Scheiben herausnehmen. Um die Scheiben wieder in der richtigen Reihenfolge einzubauen, orientieren Sie sich an der jeweiligen Nummer, die auf der Scheibe steht.

### Ausbauen

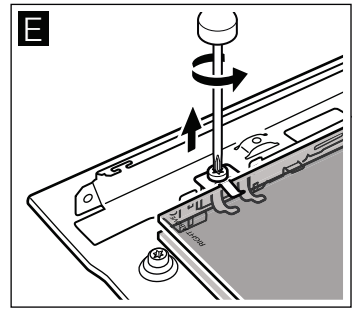
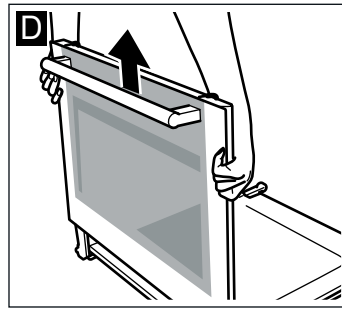
1. Backwagen herausziehen.
2. Abdeckung oben am Backwagen abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A).



3. Metallschiene auf der rechten Seite herausziehen (Bild B).
4. Schraube auf der rechten Seite herausschrauben (Bild C).



5. Scheiben links und rechts halten, etwas nach vorne kippen und nach oben herausziehen (Bild D). Mit dem Griff nach unten auf einem Tuch ablegen. Die innere Scheibe mit den Einhängehaken bleibt am Backwagen.
6. Haltefedern rechts und links aufschrauben (Bild E). Scheibe herausnehmen und zum Reinigen die Klammern entfernen.
7. Untere Scheibe herausnehmen.



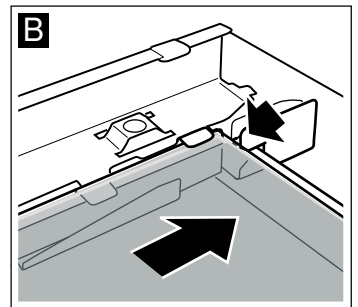
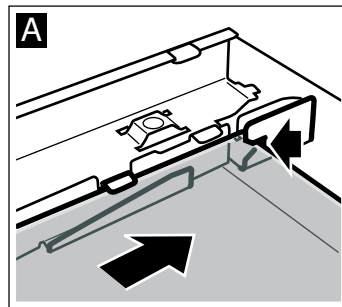
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

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

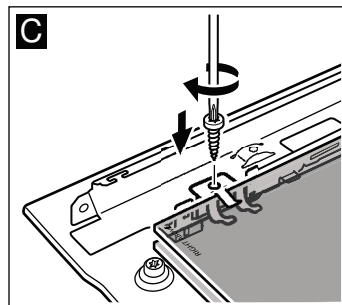
### Einbauen

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

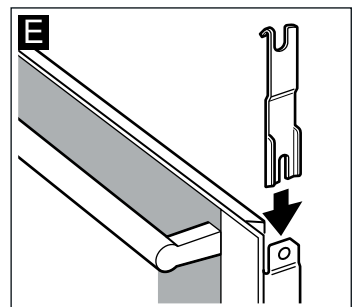
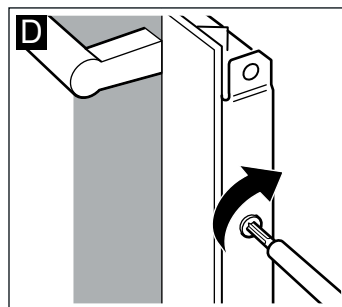
1. Untere Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).
2. Obere Scheibe einschieben (Bild B).



3. Haltefedern rechts und links auf der oberen Scheibe so anbringen, dass die Federn über dem Schraubloch sind. Beide Federn wieder festschrauben (Bild C).



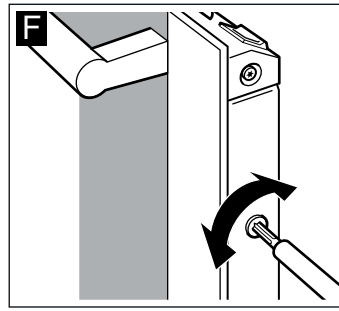
4. Scheiben wieder in die Halterung am Backwagen einführen. Dazu die Scheibe unten ansetzen und oben andrücken.
5. Rechte Schraube wieder eindrehen, bis sie bündig ist (Bild D). Nicht festschrauben.
6. Metallschiene mit Haken nach innen wieder einschieben (Bild E).



7. Abdeckung aufsetzen und anschrauben. Lässt sich die Abdeckung nicht anschrauben, prüfen ob die Scheiben richtig in der Halterung sitzen.



8. Damit die Türscheibe links und rechts wieder einen gleichmäßigen Abstand bekommt, mit der Schraube justieren und leicht nach rechts oder links drehen (Bild F).



9. Backwagen schließen.

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

## Eine Störung, was tun?



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

### Störungstabelle


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

### **Stromschlaggefahr!**

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
Im Display steht <b>00:00</b> .	Stromunterbrechung	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Der Backofen heizt nicht oder die gewählte Heizart lässt sich nicht einstellen.	Heizart nicht erkannt	Stellen Sie noch einmal ein.
Der Backofen heizt nicht. In der Temperaturanzeige leuchtet ein kleines Quadrat.	Der Backofen befindet sich im Demomodus.	Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und nach mind. 20 Sekunden wieder ein. In den nächsten 2 Minuten die Taste  4 Sekunden lang gedrückt halten, bis das Quadrat in der Anzeige erlischt.
Nach Drücken der Taste  erscheint im Display <b>no</b>	Decke und Seitenteile im Garraum sind nicht selbstreinigend. Das Reinigungssystem ist nicht möglich.	Erst wenn Sie die selbstreinigende Decke und die Seitenteile nachrüsten und das Reinigungssystem in den Grundeinstellungen aktivieren, können Sie das Reinigungssystem einstellen. Siehe Kapitel <i>Reinigungssystem</i> und Kapitel <i>Grundeinstellungen</i> .
Im Display erscheint <b>FB</b> .	Die Automatische Abschaltung wurde aktiv. Der Backofen heizt nicht mehr.	Drücken Sie eine beliebige Taste.

### Fehlermeldungen mit **E**

Wird im Display eine Fehlermeldung mit **E** angezeigt, drücken Sie die Taste . Damit wird die Fehlermeldung gelöscht. Es kann sein, dass Sie anschließend die Uhrzeit neu einstellen

müssen. Wird der Fehler wieder angezeigt, rufen Sie den Kundendienst.

Bei der folgenden Fehlermeldung können Sie selbst Abhilfe schaffen.

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

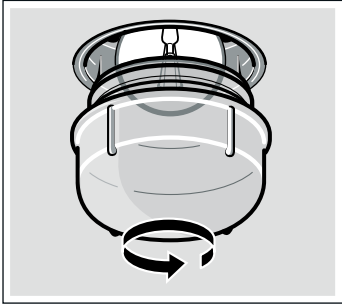
## Backofenlampe an der Decke auswechseln

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

### ⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung durch Linksdrehen herausschrauben.



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

## Linke Backofenlampe auswechseln

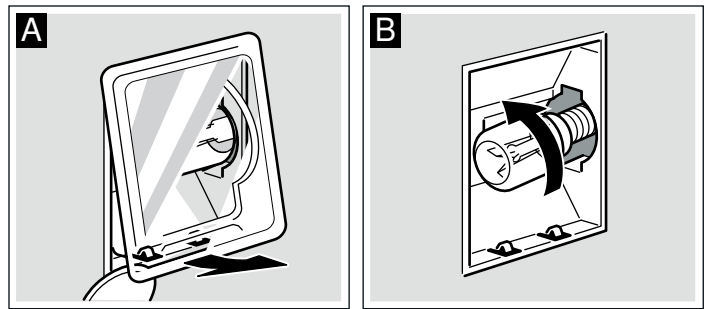
Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

### ⚠ Stromschlaggefahr!

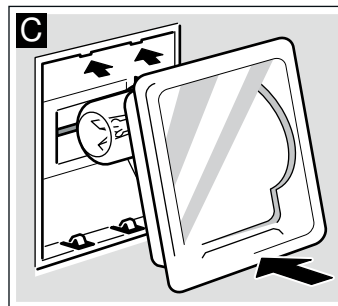
Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.

2. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung unten öffnen (Bild A). Sollte sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen, einen Löffel zu Hilfe nehmen.



3. Lampe herausdrehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen (Bild B). Beim Eindrehen darauf achten, dass die Lampe gerade eingedreht wird.
4. Glasabdeckung wieder aufsetzen. Darauf achten, dass die Wölbung im Glas rechts ist. Glas oben einsetzen und unten fest andrücken (Bild C). Das Glas rastet ein.



5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

## Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

## Kundendienst

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

### E-Nummer und FD-Nummer

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

**E-Nr.** \_\_\_\_\_ **FD-Nr.** \_\_\_\_\_

Kundendienst ☎

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

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 240 260  
**D** 01801 22 33 55  
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,  
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)  
**CH** 0848 840 040

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

# Energie- und Umwelttipps

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

## Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit

für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.

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

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

# Programmautomatik

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

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

## Geschirr

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

### Geeignetes Geschirr

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

### Ungeeignetes Geschirr

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

### Größe des Geschirrs

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

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

## Gericht vorbereiten

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

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr.

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

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

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

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

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

Stellen Sie das Geschirr immer in den kalten Garraum.

## Programme

### Geflügel

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

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

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

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

Programme	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
<b>Geflügel</b>				
Hähnchen, frisch	P1*	0,7-2,0	nein	Fleischgewicht
Poularde, frisch	P2*	1,4-2,3	nein	Fleischgewicht

Programme	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Ente, frisch	P3*	1,6-2,7	nein	Fleischgewicht
Gans, frisch	P4*	2,5-3,5	nein	Fleischgewicht
Babypute, frisch	P5*	2,5-3,5	nein	Fleischgewicht
Keulen, frisch, z. B. Hähnchen-, Enten-, Gänse-, Putenkeulen	P6*	0,3-1,5	nein	Gewicht der schwersten Keule

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

**Rindfleisch**  
Bei Schmorbraten geben Sie ausreichend Flüssigkeit hinzu. Sie können auch die Marinierflüssigkeit verwenden. Roastbeef mit der Fettseite nach oben garen.

Programme	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
<b>Rindfleisch</b>				
Schmorbraten, frisch z. B. Hochrippe, Bug, Schulter, Sauerbraten	P7	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Schmorbraten, gefroren z. B. Hochrippe, Bug, Schulter	P8*	0,5-2,0	ja	Fleischgewicht
Roastbeef, frisch, englisch z. B. Lende	P9	0,5-2,5	nein	Fleischgewicht

<b>Kalbfleisch</b>				
Braten, frisch, mager z. B. Oberschale, Nuss	P10	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Braten, frisch, durchwachsen z. B. Nacken, Hals	P11	0,5-3,0	etwas	Fleischgewicht
Haxe mit Knochen, frisch	P12	0,5-2,5	ja	Fleischgewicht

<b>Lammfleisch</b>				
Keule, frisch ohne Knochen, durchgegart	P13	0,5-2,5	etwas	Fleischgewicht
Keule, frisch ohne Knochen, medium	P14	0,5-2,5	nein	Fleischgewicht
Keule, frisch mit Knochen, durchgegart	P15	0,5-2,5	etwas	Fleischgewicht
Keule, gefroren ohne Knochen, durchgegart	P16*	0,5-2,0	etwas	Fleischgewicht
Keule, gefroren mit Knochen, durchgegart	P17*	0,5-2,0	etwas	Fleischgewicht

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

Wenn Sie mehrere Hasenkeulen garen, stellen Sie das Gewicht der schwersten Keule ein.  
Kaninchen können Sie auch vorportioniert garen. Stellen Sie das Gesamtgewicht ein.

Wildfleisch	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Hirschbraten, frisch z. B. Schulter, Brust	P18	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Rehkeule ohne Knochen, frisch	P19	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Hasenkeule mit Knochen, frisch	P20	0,3-0,6	ja	Fleischgewicht
Kaninchen, frisch	P21	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht

**Fisch**  
Den Fisch säubern, säuern und salzen wie gewohnt.  
Für gedünsteten Fisch: ½ cm hoch Flüssigkeit, z. B. Wein oder Zitronensaft, in das Geschirr geben.  
Für gebackenen Fisch: Fisch in Mehl wenden und mit zerlassener Butter bestreichen.  
Ganzer Fisch gelingt am besten, wenn er in Schwimmstellung im Geschirr steht. Das heißt, die Rückenflosse zeigt nach oben. Damit der Fisch einen festen Stand hat, stecken Sie eine ange-

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

Programme	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
<b>Fisch</b>				
Forelle, frisch,dünstent	P22*	0,3-1,5	ja	Gesamtgewicht
Forelle, frisch, backen	P23*	0,3-1,5	nein	Gesamtgewicht
Kabeljau, frisch, dünsten	P24*	0,5-2,0	ja	Gesamtgewicht
Kabeljau, frisch, backen	P25*	0,5-2,0	nein	Gesamtgewicht

### Eintopf

Sie können unterschiedliche Fleischarten und frisches Gemüse kombinieren.

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Hähnchenteile unzerteilt verwenden.

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

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

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

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

Programme	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
<b>Eintopf</b>				
mit Fleisch z. B. Pichelsteiner Eintopf	P26	0,3-3,0	ja	Fleischgewicht
mit Gemüse z. B. Vegetarischer Eintopf	P27	0,3-3,0	ja	Gesamtgewicht
Gulasch	P28	0,3-3,0	ja	Fleischgewicht
Rouladen	P29	0,3-3,0	ja	Fleischgewicht

### Hackbraten

Verwenden Sie frisches Hackfleisch.

Stellen Sie das Gesamtgewicht des Hackbratens ein.

Sie können die Masse mit Gemüsewürfeln oder Käse verfeinern.

Programme	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
<b>Hackbraten</b>				
aus frischem Rindfleisch	P30	0,3-3,0	nein	Gesamtgewicht
aus frischem Lammfleisch	P31*	0,3-3,0	nein	Gesamtgewicht
aus frischem, gemischtem Fleisch	P32*	0,3-3,0	nein	Gesamtgewicht
aus frischem Schweinefleisch	P33*	0,3-3,0	nein	Gesamtgewicht

### Schweinefleisch

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

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

Stellen Sie bei Braten das Fleischgewicht und bei Rollbraten das Gesamtgewicht ein.

Programme	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
<b>Schweinefleisch</b>				
Nackenbraten frisch, ohne Knochen	P34	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Nackenbraten gefroren, ohne Knochen	P35*	0,5-2,0	ja	Fleischgewicht
Lendenbraten, frisch	P36	0,5-2,5	ja	Fleischgewicht
Rollbraten, frisch	P37	0,5-3,0	ja	Gesamtgewicht
Braten mit Kruste, frisch, Bauch	P38	0,5-3,0	nein	Fleischgewicht
Schinkenbraten frisch, gepökelt, garen	P39	1,0-4,0	etwas	Fleischgewicht
Schinkenbraten frisch, gepökelt, überkrusten	P40*	1,0-4,0	nein	Fleischgewicht

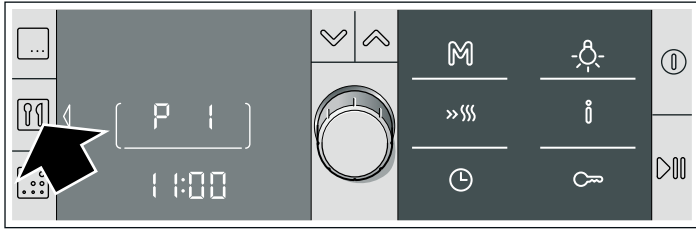
## Programm wählen und einstellen

Suchen Sie zuerst das passende Programm aus der Programmtabelle aus.

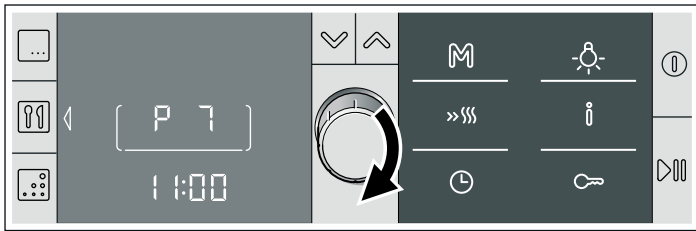
Beispiel im Bild: Einstellung für Rinderschmorbraten, frisch, Programm 7, Fleischgewicht 1,3 kg.

1. Taste  drücken.

Die erste Programmnummer erscheint in der Temperaturanzeige.

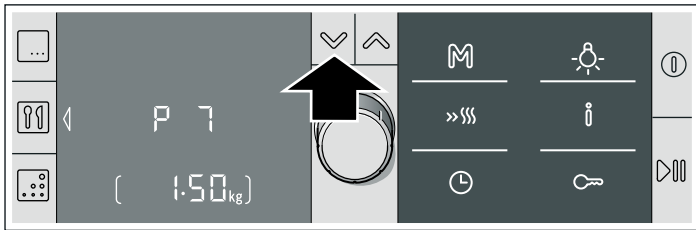


2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Programmnummer einstellen.

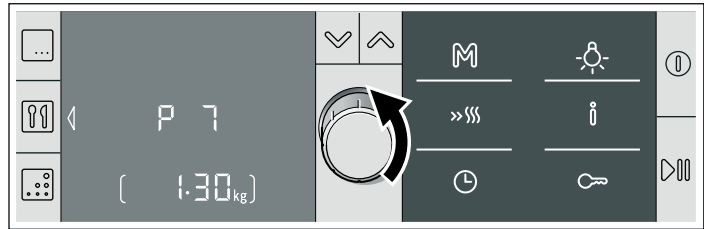


3. Taste  drücken.

In der Uhranzeige wird ein Gewicht vorgeschlagen.

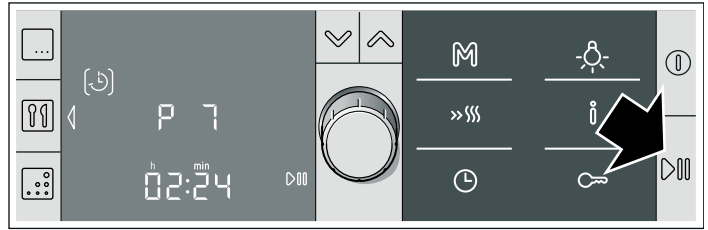



4. Mit dem Drehwähler das Gewicht der Speise einstellen.



5. Taste  drücken.

Die Programmdauer wird angezeigt.



Das Programm startet. Die Dauer [  ] läuft sichtbar in der Uhranzeige ab.

### Das Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste  löschen.

### Programmdauer ändern

Die Dauer kann nicht geändert werden.



### Programm ändern

Nach dem Start kann das Programm nicht mehr geändert werden.



### Backofentür zwischendurch öffnen

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

### Betrieb anhalten

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



### Programm abbrechen

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

### Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

## Tipps zur Programmatematik

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

# Für Sie in unserem Kochstudio getestet


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


## Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum.  
Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.  
Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

## Kuchen und Gebäck


### Backen auf einer Ebene

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

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

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

### Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie 3D-Heißluft .

Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

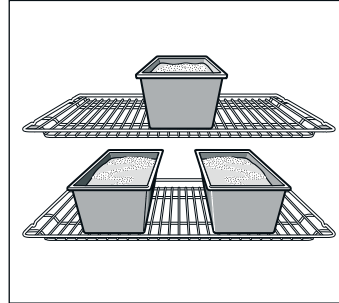
Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:

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

Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Vorschläge für Ihre Gerichte.

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



### Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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


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








### Tabellen

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

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

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

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

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		160-180	50-60
	3 Kastenformen	3+1		140-160	60-80
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-70
Tortenboden, Rührteig	Obstbodenform	3		160-180	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	2		160-180	50-60
Biskuitboden, 2 Eier (vorheizen)	Obstbodenform	2		160-180	20-30
Biskuittorte, 6 Eier (vorheizen)	Springform	2		160-180	40-50
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		180-200	25-35
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteigboden*	Springform	1		160-180	70-90
Schweizer Wähe	Pizzablech	1		220-240	35-45
Gugelhupf	Gugelhupfform	2		150-170	60-70

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

<b>Kuchen in Formen</b>	<b>Form</b>	<b>Höhe</b>	<b>Heizart</b>	<b>Temperatur in °C</b>	<b>Dauer in Minuten</b>
Pizza, dünner Boden mit wenig Belag (vorheizen)	Pizzablech	1	☐	280-300	10-15
Pikante Kuchen*	Springform	1	☐	170-190	45-55

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

<b>Kuchen auf dem Blech</b>	<b>Zubehör</b>	<b>Höhe</b>	<b>Heizart</b>	<b>Temperatur in °C</b>	<b>Dauer in Minuten</b>
Rührteig mit trockenem Belag	Backblech	2	☐	170-190	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	150-170	35-45
Rührteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	2	☐	170-190	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	140-160	40-50
Hefeteig mit trockenem Belag	Backblech	3	☐	170-190	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	150-170	35-45
Hefeteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	3	☐	160-180	40-50
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	150-160	50-60
Mürbeteig mit trockenem Belag	Backblech	1	☐	180-200	20-30
Mürbeteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	2	☐	160-180	60-70
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1	☐	210-230	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Backblech	2	☐	170-190	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Backblech	2	☐	180-200	25-35
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	3	☐	160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Backblech	3	☐	140-160	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Backblech	2	☐	220-240	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	180-200	40-50
Flammkuchen (vorheizen)	Universalpfanne	2	☐	280-300	10-12
Börek	Universalpfanne	2	☐	180-200	40-50

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



Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hefeteiggebäck	Backblech	3		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-180	25-35

### Brot und Brötchen

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.

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

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

### Tipps zum Backen

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

## Fleisch, Geflügel, Fisch

### Geschirr

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

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

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

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

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

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

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

### Braten

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

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

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

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

### Grillen

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

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

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

Wenden Sie Grillstücke nach ⅔ der Garzeit.

Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

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

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

### Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

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

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

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

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
<b>Rindfleisch</b>						
Rinderschmorbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Rinderfilet, medium	1,0 kg	offen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	1		220-240	60
Steaks, 3 cm dick, medium		Rost + Universalpfanne	5+1		3	15
<b>Kalbfleisch</b>						
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
<b>Schweinefleisch</b>						
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

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Schweinebraten, mager	1,0 kg	offen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	2		210-230	70
Steaks, 2 cm dick		Rost + Universalpfanne	5+1		3	15
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	aus 500 g Fleisch	offen	1		180-200	80
------------	-------------------	-------	---	--	---------	----

### Würstchen

Würstchen		Rost + Universalpfanne	4+1		3	15
-----------	--	------------------------	-----	--	---	----

### Geflügel

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

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

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

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

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

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

## Fisch

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

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Geben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Backofen. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein

kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches macht ihn stabiler.

Beim Fischfilet geben Sie einige Esslöffel Flüssigkeit zum Dünsten hinzu.

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

## Tipps zum Braten und Grillen

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

## Sanftgaren

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

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

### Hinweise

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

### Geeignetes Geschirr

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

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

### Einstellen

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

### Tabelle

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

Gericht	Gewicht	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Anbratdauer in Minuten	Sanftgardauer in Stunden
Geflügel						
Putenbrust	1000 g	2		80	6-7	4-5
Entenbrust*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½

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

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

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

## Tipps zum Sanftgaren

Das sanftgegartes Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch.

Damit das gebratene Fleisch nicht so schnell abkühlt, wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

Sie wollen sanftgegartes Fleisch warmhalten.

Schalten Sie nach dem Sanftgaren die Temperatur auf 70 °C zurück. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu 2 Stunden warm gehalten werden..

## Aufläufe, Gratin, Toast

Stellen Sie Geschirr immer auf den Rost.

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

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

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

## Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

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

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

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
<b>Pizza, tiefgekühlt</b>					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	2	/	200-220	15-25
	Universalpfanne + Rost	3+1		180-200	20-30
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2	/	170-190	20-30
	Universalpfanne + Rost	3+1		170-190	25-35
Pizza-Baguette	Universalpfanne	3	/	170-190	20-30
Minipizza	Universalpfanne	3	/	190-210	10-20
<b>Pizza, gekühlt</b>					
Pizza (vorheizen)	Universalpfanne	1	/	180-200	10-15
<b>Kartoffelprodukte, tiefgekühlt</b>					
Pommes frites	Universalpfanne	3	/	190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Universalpfanne	3	/	190-210	20-25
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	3	/	200-220	15-25
<b>Backwaren, tiefgekühlt</b>					
Brötchen, Baguette	Universalpfanne	3	/	180-200	10-20
Brezeln (Teiglinge)	Universalpfanne	3	/	200-220	10-20
<b>Backwaren, vorgebacken</b>					
Aufbackbrötchen, Aufbackbaguette	Universalpfanne	2		190-210	10-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	20-25
<b>Bratlinge, tiefgekühlt</b>					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2	/	220-240	10-20
Hähnchen-Sticks, Hähnchen-Nuggets	Universalpfanne	3	/	200-220	15-25
<b>Strudel, tiefgekühlt</b>					
Strudel	Universalpfanne	3	/	190-210	30-35

## Besondere Gerichte

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

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

### Joghurt zubereiten

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) aufkochen und auf 40 °C abkühlen.
- 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
- In Tassen oder kleine Twist-Off Gläser umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken.

4. Den Garraum wie angegeben vorheizen.

5. Die Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie angegeben zubereiten.

### Hefeteig gehen lassen

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

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

## Auftauen

Die Heizart Auftauen  ist bestens für Gefriergut geeignet.



Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

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

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

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

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

## Dörren

Mit 3D-Heißluft  können Sie hervorragend dörren.





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

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Legen Sie die Universalpfanne und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals.

Das Gedörnte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

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

## Einkochen

Zum Einkochen müssen die Gläser und Gummiringe sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in den Tabellen beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.

### Achtung!

Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

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

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


### Vorbereiten

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

4. Die Gläser mit Klammern verschließen.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

### Einstellen

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

### Einkochen

#### Obst

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

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

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

### Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurückstellen. Je nach Gemüseart ca. 35 bis

70 Minuten lang. Schalten Sie nach dieser Zeit den Backofen aus und nutzen Sie die Nachwärme.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Gurken	-	ca. 35 Minuten
Rote Bete	ca. 35 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 45 Minuten	ca. 30 Minuten

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 70 Minuten	ca. 30 Minuten

#### Gläser herausnehmen

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum.

#### Achtung!

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

## Acrylamid in Lebensmitteln

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

mes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

#### Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

<b>Allgemein</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Garzeiten möglichst kurz halten.</li> <li>■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.</li> <li>■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.</li> </ul>
<b>Backen</b>	<p>Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.</p>
Plätzchen	<p>Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.</p>
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen

## Prüfgerichte

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

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

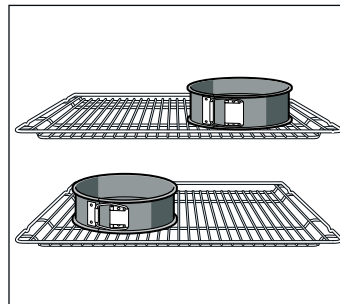
#### Backen

Backen auf 2 Ebenen:  
Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Backen auf 3 Ebenen:  
Universalpfanne in der Mitte einschieben.

Spritzgebäck:  
Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

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











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

Gericht	Zubehör und Formen	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck (vorheizen*)	Backblech	3	☐	140-150	30-40
	Backblech	3	☒	140-150	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	140-150	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☒	130-140	35-50

\* Zum Vorheizen nicht die Schnellaufheizung verwenden.





Gericht	Zubehör und Formen	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Small cakes (vorheizen*)	Backblech	3		150-170	20-30
	Backblech	3		150-160	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	25-40
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-150	25-40
Wasserbiskuit (vorheizen*)	Springform auf Rost	2		160-170	30-40
Wasserbiskuit	Springform auf Rost	2		150-160	35-45
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm	3+1		170-190	70-80

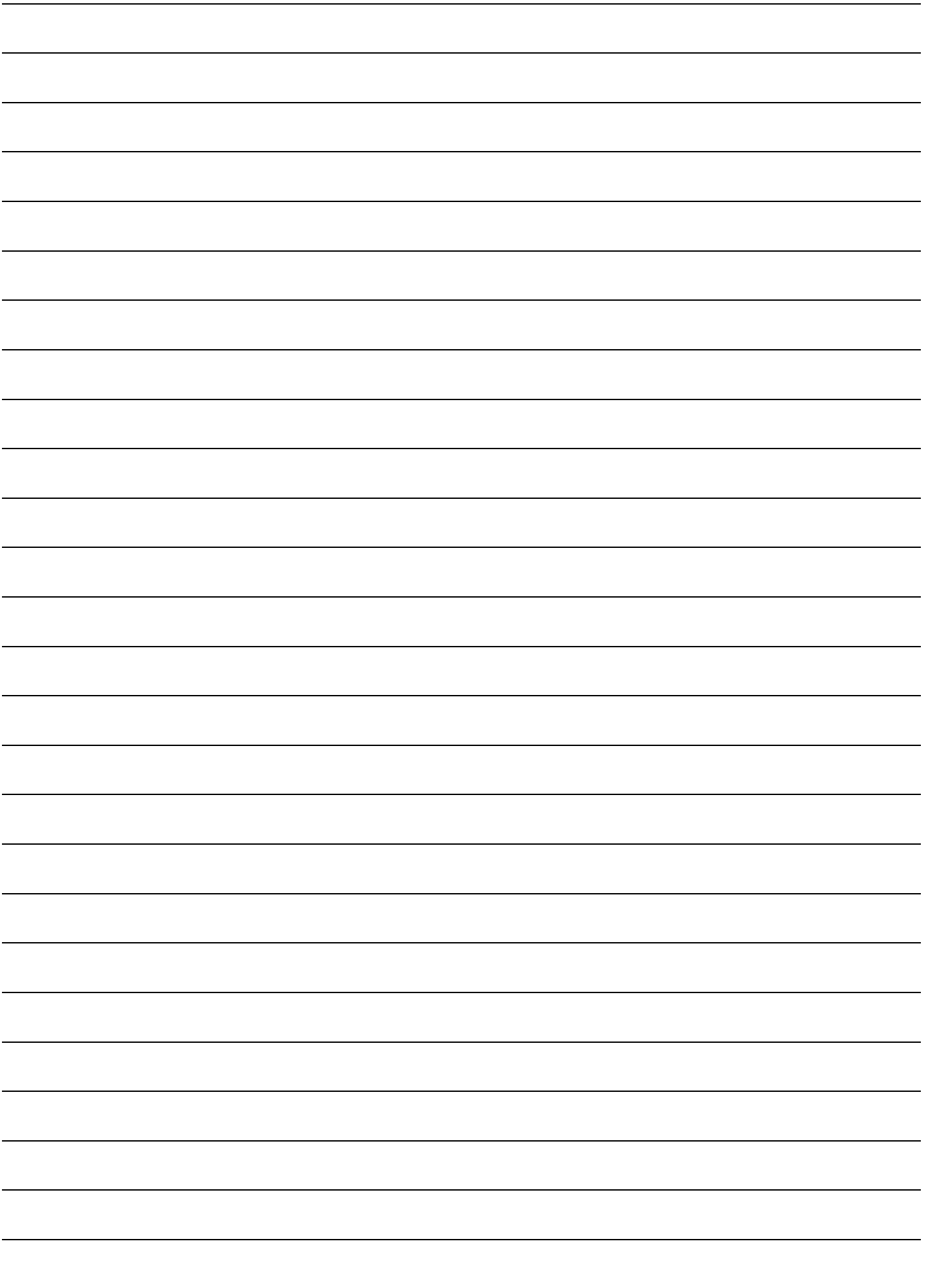
\* Zum Vorheizen nicht die Schnellaufheizung verwenden.

## Grillen

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

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

\* Nach 2/3 der Zeit wenden







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