

Mit diesem Herd wird Ihnen das Kochen viel Freude machen. Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung.

Am Anfang der Gebrauchsanweisung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was er alles kann und wie Sie ihn bedienen.

Die Tabellen sind so aufgebaut, dass Sie Schritt für Schritt einstellen können. Da finden Sie gebräuchliche Gerichte, das passende Geschirr, die Einschubhöhe und die optimalen Einstellwerte, natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

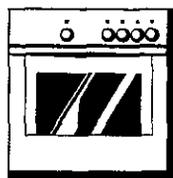
Damit Ihr Herd lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tipps zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte - auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

Haben Sie Fragen? Schlagen Sie immer zuerst im ausführlichen Inhaltsverzeichnis nach. Dann finden Sie sich schnell zurecht.

Und nun - viel Spaß beim Kochen.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer: **Bosch Info-Team 0180/5304050**

Gebrauchsanweisung



HEN 10.D

800 467 DE

Inhaltsverzeichnis

Umweltschutz	4
Hinweise zur Entsorgung	4
So können Sie Energie sparen	4
Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	5
Worauf Sie achten müssen	6
Sicherheitshinweise	6
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden	7
Das ist Ihr neuer Herd	8
Temperaturwähler für den Backofen	8
Kochstellen-Schalter	9
Kühlgebläse	9
Backofen und Zubehör	9
Vor der ersten Benutzung	10
Backofen aufheizen	10
Kochen	11
Kochstellen-Schalter	11
So stellen Sie ein:	11
Tabelle	11
Kochfeld	12
Backen, Braten, Grillen	12
So stellen Sie den Backofen ein:	12
Kuchen und Gebäck	13
Tipps zum Backen	15
Fleisch, Geflügel, Fisch	17
Fleisch	18
Geflügel	19

Inhaltsverzeichnis

Fisch	19
Tipps zum Braten	20
Aufläufe, Gratins, Toast	21
Tiefkühl-Fertigprodukte	22
Einkochen	23
Vorbereiten	23
So stellen Sie ein	23
Einkochen von Obst	24
Einkochen von Gemüse	24
Gläser herausnehmen	24
Pflege und Reinigung	25
Gerät außen	25
Dichtungen	25
Kochfeld	25
Zubehör	25
Backofen	26
Reinigung der Glasscheiben	27
Eine Störung, was tun?	28
Backofenlampe an der Decke auswechseln	29
Türdichtung auswechseln	30
Kundendienst	31

Umweltschutz

Hinweise zur Entsorgung

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "AchtungSchrott!"

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

So können Sie Energie sparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanweisung so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kuchen (Kastenformen) nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.

- Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanweisung bei.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.
- Lassen Sie die Montage und den Anschluss des Gerätes nur nach beiliegender Anweisung und dem Anschlussbild von einem konzessionierten Fachmann vornehmen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei einem Schaden der Garantieanspruch.

Worauf Sie achten müssen

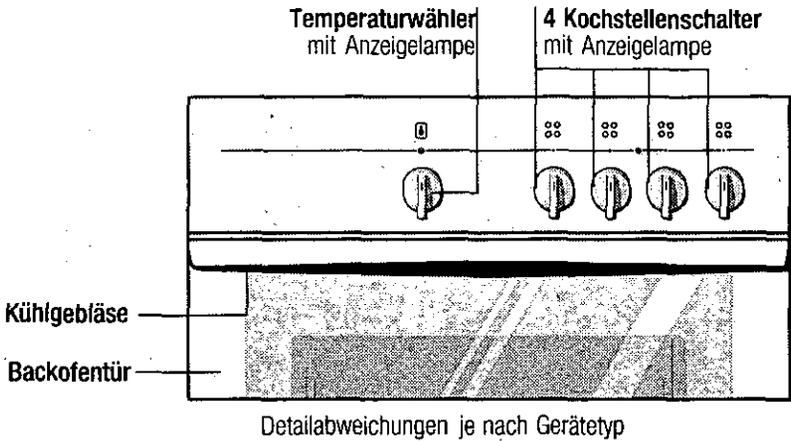
Sicherheitshinweise

- ❑ Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.
- ❑ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.
Verbrennungsgefahr!
- ❑ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Fett oder Öl erhitzen. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. *Verbrennungsgefahr!* Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt. Schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie das Geschirr auf der Kochstelle auskühlen.
- ❑ Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
Kurzschluss, Stromschlag!
- ❑ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich entzünden, wenn der Backofen eingeschaltet wird. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
Verbrennungsgefahr!
- ❑ Ist das Gerät defekt, schalten Sie die Herdsicherungen im Sicherungskasten aus.
Rufen Sie den Kundendienst.
- ❑ Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen für Wärmegeräte. Schalter und Backofentürgriff erwärmen sich, wenn Sie das Gerät über eine lange Zeit bei hoher Temperatur betreiben.

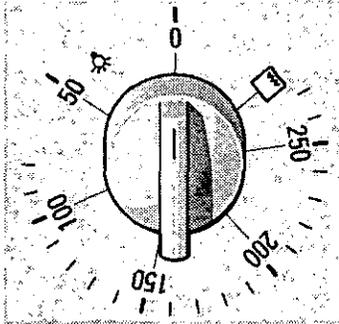
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

- Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn Sie sehr saftigen Obstkuchen backen, verwenden Sie am besten die tiefere Universalpfanne (Sonderzubehör).
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.

Das ist Ihr neuer Herd



Temperaturwähler für den Backofen



Er hat die Stellungen

☼ Backofenlampe

50-270 = Temperatur in °C

☐ = Grill

Wenn Sie den Temperaturwähler einschalten, leuchtet die Anzeigelampe. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen wieder auf.

Beim Grillen leuchtet die Lampe nicht.

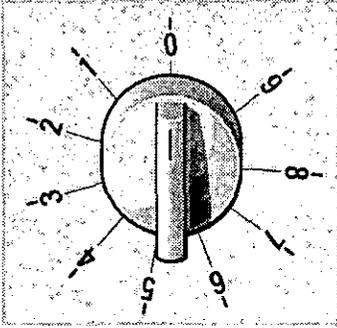
Kochstellen-Schalter

Mit den Schaltern am Herd stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen stufenlos ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist leuchtet die Anzeigelampe.

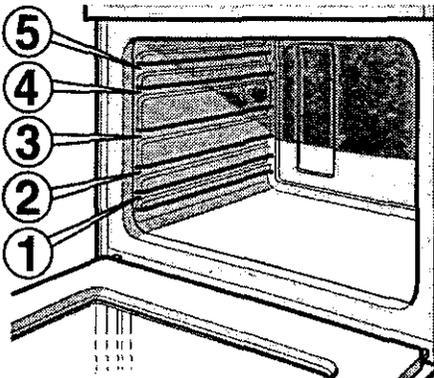


Kühlgebläse

Der Herd ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Solange der Backofen warm ist, schaltet sich das Gebläse immer wieder ein und aus. Auch wenn der Backofen bereits längere Zeit ausgeschaltet war, aber noch warm ist, kann das Gebläse wieder einschalten.

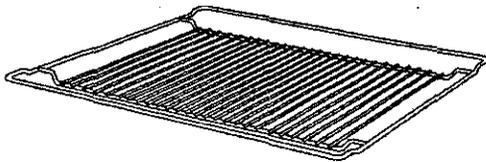
Die warme Luft entweicht je nach Griffart über oder unter dem Türgriff.

Backofen und Zubehör

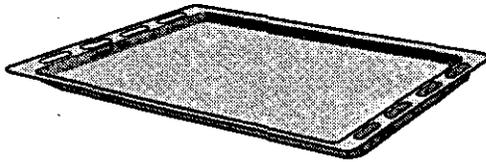


Das **Zubehör** kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

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



Rost HEZ 3400 für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



Email-Backblech HEZ 3100 für Kuchen und Plätzchen.

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



Universalpfanne HEZ 3300

(Sonderzubehör) für Kuchen, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

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

Zubehör können Sie beim Fachhändler nachkaufen. Geben Sie bitte die HEZ-Nummer an.

Vor der ersten Benutzung

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den geschlossenen, leeren Backofen 60 Minuten lang auf. Stellen Sie dazu den Temperaturwähler auf 240 °C.

Kochen

Kochstellen-Schalter

Mit den Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, leuchtet die Anzeigelampe.

So stellen Sie ein:

Beispiel:

Wählen Sie Kochstufe 9 zum Ankochen und Anbraten und stellen Sie dann auf die passende Kochstufe zurück.

750 g Pellkartoffeln (mittlere Größe)

250 ml Wasser, Salz

Kartoffeln, Wasser und Salz in einem passenden Topf auf die 14,5 cm Kochstelle setzen.

Stellen Sie Kochstufe 9 ein. Nach 4 bis 6 Minuten kocht das Wasser.

Schalten Sie zurück auf Kochstufe 4.

Tabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele. Denken Sie bitte daran, dass Garzeiten von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängen und dadurch Abweichungen möglich sind.

	Beispiele	Kochstufe
Schmelzen	Schokolade, Kuvertüre	1
	Gelatine	1
	Butter	1 - 2
Erwärmen	Gemüse (Dose)	3 - 4
	Brühe	7 - 8
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf, z. B. Linseneintopf	2
Dünsten	Fisch	5 - 6

	Beispiele	Kochstufe
Kochen	Reis	3
	Pellkartoffeln*	3 - 4
	Salzkartoffeln*	4 - 5
	Gemüse, frisch*	4 - 5
	Gemüse, tiefgekühlt	4
	Fleischbrühe	4 - 5
Schmoren	Schmorbraten	3 - 4
	Rouladen	3 - 4
Braten	Pfannkuchen (Flädle)	6
	Fischstäbchen	6 - 7
	Schnitzel	7 - 8

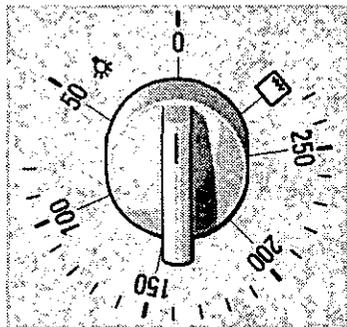
* Mineralstoffe und Vitamine laugen leicht aus, deshalb gilt: Wenig Wasser - Vitamine und Mineralstoffe werden geschont. Knappe Garzeiten - knackiges Gemüse.

Kochfeld

Dem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanweisung bei. Dort finden Sie weitere Hinweise zur Bedienung und Informationen zur Pflege und Reinigung.

Backen, Braten, Grillen

So stellen Sie den Backofen ein:



Backofen-Temperatur einstellen:

Den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur drehen.

Die Anzeigelampe leuchtet. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen wieder auf.

Grill einstellen:

Den Temperaturwähler auf Grillen stellen. Die Anzeigelampe leuchtet nicht.

Wenn das Gericht fertig ist schalten Sie den Temperaturwähler aus.

Kuchen und Gebäck

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Stellen Sie die Kuchenform immer auf den Rost.

Tabellen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschleiben in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Wollen Sie doch vorheizen, verkürzen sich die Backzeiten um 5 bis 10 Minuten.

Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuers mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter "Tipps zum Backen", im Anschluss an die Tabelle.

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rührkuchen einfach, Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/ Kastenform	2 1	170-190 160-180	50-60 60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbteig	Springform	1	190-210	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	1	170-190	20-30
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	1	160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbteig*	dunkle Springform	2	170-190	70-90
Obstkuchen, fein Rührteig	Springform/Napfform	1	160-190	50-65
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1	170-200	60-80

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Höhe	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
mit trockenem Belag (Rührteig)	3	180-200	20-30
mit saftigem Belag (z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel)*	3	180-200	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	2	180-200	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	3	180-200	20-30
Stollen mit 500 g Mehl	2	170-190	70-80
Stollen mit 1 kg Mehl	2	170-190	80-110
Pizza	3	200-220	25-35
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl**, vorheizen in der Universalpfanne (Sonderzubehör)	3	200-220	50-60
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl**, vorheizen in der Universalpfanne (Sonderzubehör)	3	270 190-210	8-10 +50-80

* Bei sehr saftigem Obstkuchen das Backblech nicht überbelegen oder die tiefere Universalpfanne (Sonderzubehör) auf Einschubhöhe 3 verwenden.

** Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck	Höhe	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	3	160-180	10-25
Spritzgebäck	3	150-170	20-30
Baiser	2	80-100	120-150
Windbeutel	2	200-220	35-45
Makronen	2	120-140	30-40
Blätterteig	3	180-200	25-35
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	3	200-220	25-35

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

Der Kuchen fällt zusammen.

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

Der Kuchen wird oben zu dunkel.

Der Kuchen wird unten zu dunkel.

Der Kuchen ist zu trocken.

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

Die Plätzchen oder der Blechkuchen lösen sich nicht vom Blech.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

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

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

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

Schieben Sie ihn höher ein und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur ein.

Stechen Sie mit einem 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 Backzeiten.

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

Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen. Lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab. Legen Sie beim nächsten Mal das Backblech mit Backpapier aus.

Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.

Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.

Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.

Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfstab nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, so dass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne (Sonderzubehör).

Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Ein großer Teil tritt durch den Dampfaustritt aus. Der Wasserdampf kann sich an der Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden.

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr sollten Sie auf einem trockenen Küchentuch abstellen. Ist die Unterlage nass oder kalt, kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.

Fleischstücke ab 1,5 kg sollten Sie nach der Hälfte der Zeit wenden.

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

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. 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 (Sonderzubehör) in Höhe 1. ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

Übrigens: Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus.

Fleisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen. Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität und Beschaffenheit des Fleisches.

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg	geschlossen	2	210-230	80
	1,5 kg		2	210-230	100
	2 kg		2	210-230	120
Rinderlende	1 kg	offen	2	190-210	70
	1,5 kg		2	180-200	80
	2 kg		2	170-190	90
Roastbeef rosa*	1 kg	offen	2	200-220	60
Steaks, durchgegart		Rost	5		20
Steaks, rosa			5		15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	2	200-220	110
	1,5 kg		2	190-210	130
	2 kg		2	180-200	150
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	2	210-230	100
	1,5 kg		2	200-220	120
	2 kg		2	190-210	140
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2	210-230	60
Hackbraten	750 g	offen	2	170-190	70
Würstchen	ca. 750 g	Rost	4		15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2	190-210	100
	2 kg		2	170-190	120
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2	180-200	120

* Wenden Sie Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Wickeln Sie es nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es im Backofen 10 Minuten ruhen.

** Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es, wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Bratzeit.

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

Geflügel können Sie zum Schluss noch 2 bis 3 Minuten übergrillen.

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	offen	2	200-220	50-60
Hähnchenteile	500 g	offen	2	200-220	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	offen	2	200-220	60-80
Ente	1,7 kg	offen	2	190-210	90-100
Gans	3 kg	offen	2	180-200	100-120
2 Putenkeulen	je 800 g	offen	2	190-210	100-120

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Fisch, gegrillt	à 300 g	Rost*	2	☐	20-25
Fisch, gebraten	1 kg	offen	3	220-230	40-45
	1,5 kg		3	230-240	45-50
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	à 300 g	Rost*	4	☐	20-25

* Schieben Sie das Backblech in Höhe 1 ein.

Tipps zum Braten

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle

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

Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.

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

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.

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Pikante Aufläufe sind besonders knusprig, wenn sie zum Schluss noch 2 bis 3 Minuten übergrillt werden.

Gericht	Geschirr	Höhe	Temperatur °C, Grill	Dauer Minuten
Aufläufe süß (z. B. Quarkauflauf mit Obst)	Auflaufform	2	170-190	45-55
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufbau)	Auflaufform	3	200-220	35-45
	Universalpfanne*	3	200-220	30-40
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	Auflaufform	2	170-190	40-50
	Universalpfanne*	3	170-190	40-50
Strudel, süß	Auflaufform Universalpfanne*	2	170-190	50-60
Toast bräunen	Rost	5		4-6
Toast überbacken	Rost	4		5-8

* (Sonderzubehör)

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Höhe	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung*	Backblech	2	200-220	45-55
Pommes frites	Backblech	3	240-250	25-35
Pizza*	Rost	2	190-210	20-30
Pizza-Baguette*	Rost	4	220-240	15-20

* Backblech bzw. Rost mit Backpapier belegen. Bitte achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist.

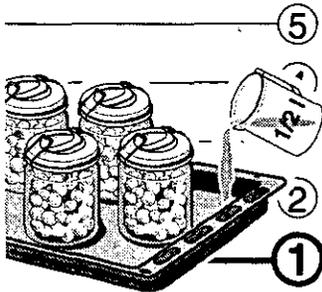
Hinweis: Das Backblech kann sich während des Backens von Tiefgefrorenem verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Der Verzug geht bereits während des Backens wieder zurück.

Einkochen

Vorbereiten

- Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.
Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.
- Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.
- Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser. Die Glasränder eventuell nochmals abwischen. Sie müssen sauber sein. Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel. Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Backofen.
- Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, dass es in den Gläsern richtig perlt.

So stellen Sie ein



1. Universalpfanne (Sonderzubehör) in Höhe 1 einschieben. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. $\frac{1}{2}$ Liter heißes Wasser (ca. $80\text{ }^{\circ}\text{C}$) in die Universalpfanne (Sonderzubehör) gießen.
3. Backofen schließen.
4. Temperaturwähler auf 170 bis $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ stellen.

Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen - nach etwa 40 bis 50 Minuten - schalten Sie den Temperaturwähler aus.

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

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

Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie den Temperaturwähler auf etwa 120 bis 140 °C zurück. Wann Sie den Temperaturwähler ausschalten können, sehen Sie in der Tabelle. Lassen Sie das Gemüse noch 30-35 Minuten im Backofen stehen.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an 120-140 °C	Nachwärme
Gurken	-	ca. 35 Minuten
Rote Bete	ca. 35 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 45 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 70 Minuten	ca. 30 Minuten

Gläser herausnehmen

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

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruck-reiniger oder Dampfstrahler!

Gerät außen

Es genügt, wenn Sie das Gerät feucht abwischen. Ist es stärker verschmutzt, geben Sie einige Tropfen Geschirrspülmittel in das Reinigungswasser. Wischen Sie das Gerät mit einem trockenen Lappen nach.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollte so ein Mittel an das Gerät gelangen, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Geringe Farbunterschiede an der Gerätevorderseite sind bedingt durch die Verwendung verschiedener Materialien, wie Glas, Kunststoff, Metall.

Dichtungen

Die Dichtungen an der Backofentür und am Backofen können Sie abnehmen und mit Spülmittel reinigen (nicht im Geschirrspüler). Benutzen Sie auf keinen Fall scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

Kochfeld

Hinweise zur Pflege finden Sie in der Gebrauchsanweisung für das Kochfeld.

Zubehör

Am besten weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit einem Spülmittel ein. Schmutzreste können dann ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden.

Backofen

Ihr Backofen bleibt lange Zeit schön, wenn Sie Folgendes beachten:

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme. Backofenreiniger dürfen Sie nur auf den Emailflächen des Backofens benutzen.

Zur leichteren Reinigung

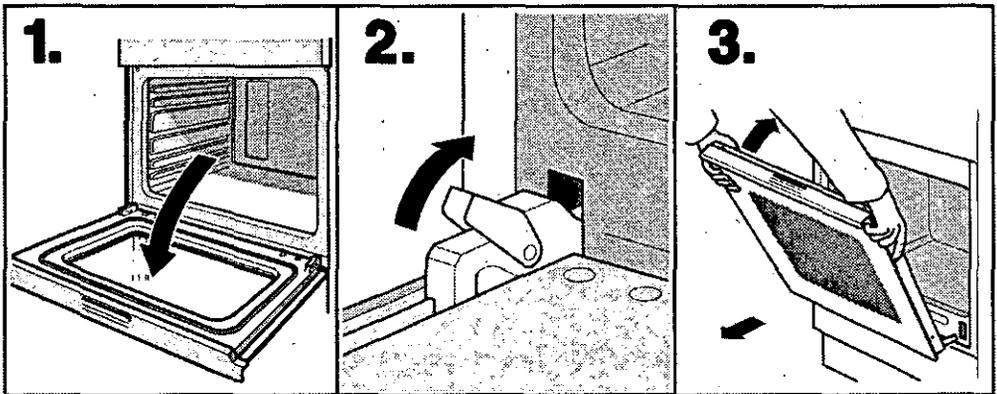
können Sie die Backofenlampe einschalten. Dazu stellen Sie den Temperaturwähler auf .

können Sie die Backofentür abnehmen:

1. Backofentür ganz öffnen.

2. Die beiden Sperrhebel bis Anschlag nach oben schwenken.

3. Tür soweit schließen, dass sie nach oben herausgezogen werden kann.



Reinigung der Emailflächen

Wischen Sie den leicht verschmutzten Backofen mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus.

Ist der Backofen stark verschmutzt, verwenden Sie am besten Backofenreiniger.

Backofenreiniger nur im kalten Backofen benutzen.

Das Mittel einsprühen und einwirken lassen. Den Backofen bei besonders hartnäckigen Flecken höchstens 2 Minuten lang auf 50 °C aufheizen - nicht länger - das Email wird sonst fleckig.

Den Backofen gründlich auswischen.

Glasabdeckung der Backofenlampe

Hinweise

Die Glasabdeckung im Backofen reinigen Sie am besten mit Spüllauge.

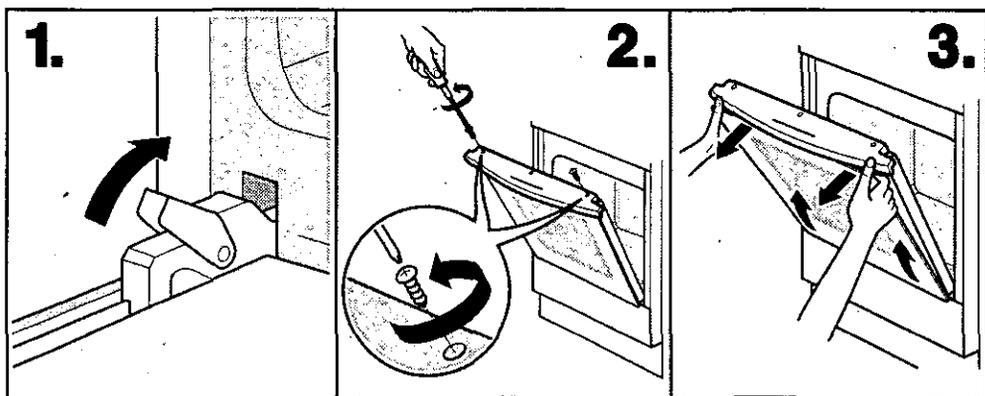
Der Backofen ist emailliert. Email muss bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt werden. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren und können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

Reinigung der Glasscheiben

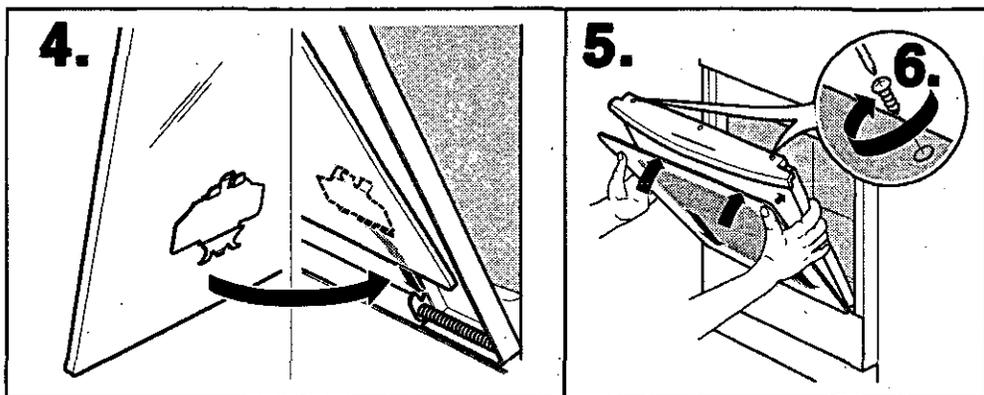
Sie können die äußere Glasscheibe an der Backofentür zur besseren Reinigung abnehmen.

1. Backofentür öffnen. Beide Sperrhebel bis Anschlag nach oben schwenken. Die Tür bleibt jetzt in Schrägstellung stehen.
2. Die äußeren 2 Schrauben am Türgriff oben herausdrehen.
3. Glasscheibe mit beiden Händen links und rechts anfassen, leicht nach vorne kippen und nach oben herausnehmen.



Die Glasscheiben mit Glasreiniger säubern. Achten Sie beim Reinigen der Glasscheiben darauf, dass Sie sich an den Metallteilen nicht verletzen.

4. Die Scheibe in die Haken an der Tür unten einsetzen.
5. Die Scheibe oben am Türgriff andrücken, so dass sie einrastet.



6. Die Schrauben wieder festdrehen.

7. Beide Sperrhebel nach unten klappen, Backofentür schließen.

Das Gerät darf erst dann wieder in Betrieb genommen werden, wenn die Scheibe ordnungsgemäß eingebaut ist.

Eine Störung, was tun?

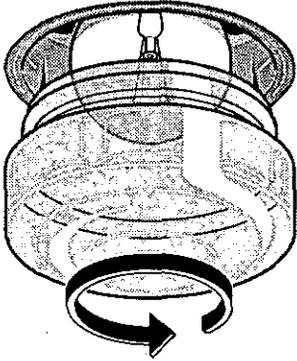
Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

Der Herd funktioniert nicht:

- Prüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.
- Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Backofenlampe an der Decke auswechseln



Glasabdeckung auswechseln

Ist die Backofenlampe ausgefallen, so muss sie ausgetauscht werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.

So gehen Sie vor:

1. Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung im Innenraum des Backofens durch Linksdrehen herausschrauben.
4. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp mit gleicher Wattzahl ersetzen.
5. Glasabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherung wieder einschalten.

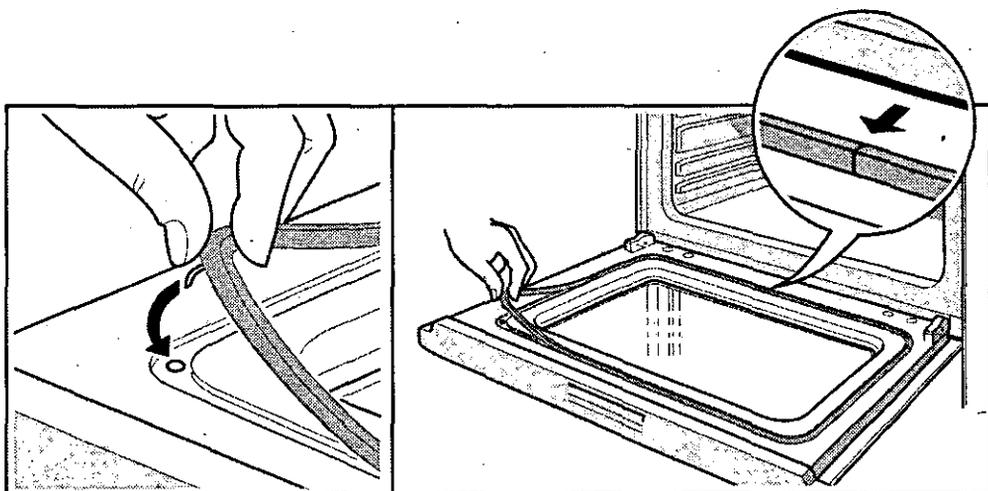
Wenn die Glasabdeckung der Backofenlampe beschädigt ist, muss sie ausgetauscht werden: Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Türdichtung auswechseln

Ist die Türdichtung defekt, muss sie ausgewechselt werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

1. Backofentür öffnen.
2. Alte Türdichtung abziehen.
3. An der Türdichtung sind 6 Haken befestigt. Mit diesen Haken die neue Türdichtung an der Backofentür innen einhängen und andrücken.

Hinweis: Die Stoßstelle an der Türdichtung unten in der Mitte ist technisch bedingt.



Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

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

Kundendienst ☎

Notizen

