

DE Gebrauchsanleitung
NL Gebruiksaanwijzing

3
43



BOSCH

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	5
Vor dem Einbau	5
Sicherheitshinweise	6
Ursachen für Schäden	6
Ihr neuer Herd	7
Das Bedienfeld	7
Funktionswähler	8
Temperaturwähler	8
Bedientasten und Anzeigefeld	9
Heizarten	9
Backofen und Zubehör	11
Kühlgebläse	13
Vor der ersten Benutzung	13
Backofen aufheizen	13
Zubehör vorreinigen	13
Backofen einstellen	14
Backofen von Hand ausschalten	14
Der Backofen soll automatisch ausschalten	15
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten	16
Schnellaufheizung	17
So stellen Sie ein	17
Uhrzeit	17
So stellen Sie ein	17
Wecker	18
So stellen Sie ein	18
Grundeinstellungen	20

Inhaltsverzeichnis

Grundeinstellungen ändern	20
Kindersicherung	21
Pflege und Reinigung	22
Gerät außen	22
Backofen	22
Reinigung der Glasscheiben	25
Gestelle reinigen	26
Dichtung	27
Zubehör	27
Eine Störung, was tun?	27
Backofenlampe an der Decke auswechseln	27
Kundendienst	28
Verpackung und Altgerät	29
Tabellen und Tipps	29
Kuchen und Gebäck	29
Tipps zum Backen	32
Fleisch, Geflügel, Fisch	33
Tipps zum Braten und Grillen	36
Aufläufe, Gratins, Toast	36
Tiefkühl- Fertigprodukte	37
Auftauen	37
Dörren	38
Einkochen	38
Acrylamid in Lebensmitteln	40
Was können Sie tun	40
Tipps zum Energiesparen	41
Prüfgerichte	42

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Nur dann können Sie Ihren Herd sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anweisungen 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.

Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes, dass Ihr Hausanschluss geerdet ist und allen gültigen Sicherheitsbestimmungen entspricht. Der Aufbau und Anschluss Ihres Gerätes sollte von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden. Wird das Gerät ohne korrekten Anschluss der Erdungsklemme oder nach unsachgemäßem Anschluss in Betrieb genommen, kann dies, wenn auch unter sehr seltenen Umständen, zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder ungeeignete elektrische Anschlüsse.

Sicherheitshinweise

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

Heißer Backofen



Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.
Nie die heißen Backofen-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Verbrennungsgefahr!
Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Brandgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Backofentür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Reparaturen



Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

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

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Backblech oder Alufolie auf dem Backofenboden

Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Wasser im Backofen

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

Obstsafft

Belegen Sie das Blech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsafft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.

Auskühlen mit offener Backofentür

Lassen Sie den Backofen nur im geschlossenen Zustand auskühlen. Klemmen Sie nichts in der Backofentür ein. Auch wenn Sie die Backofentür nur einen Spalt breit öffnen, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Stark verschmutzte Backofendichtung

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

Backofentür als Sitzfläche

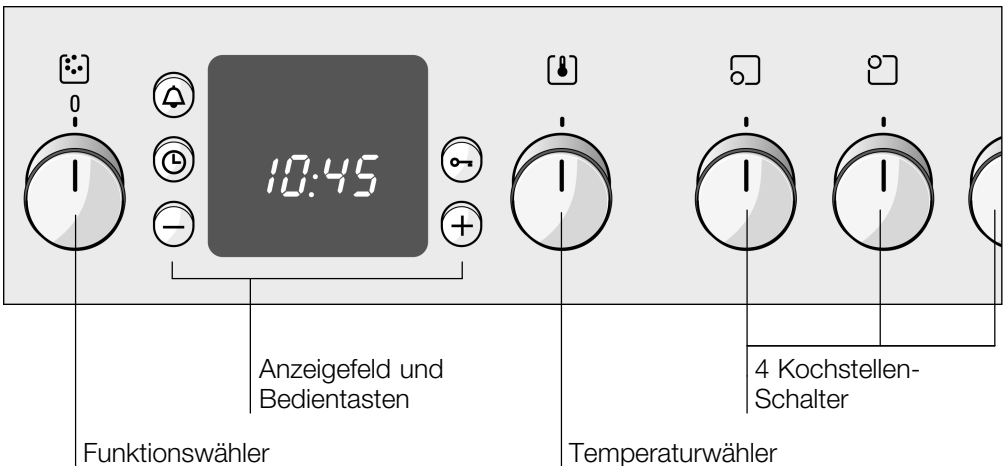
Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

Ihr neuer Herd

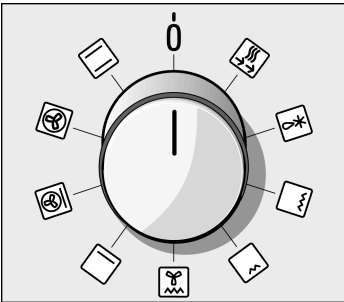
Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld mit den Schaltern und Anzeigen. Sie erhalten Informationen zu den Heizarten und dem beigelegten Zubehör.

Das Bedienfeld

Detailabweichungen je nach Gerätetyp.



Funktionswähler

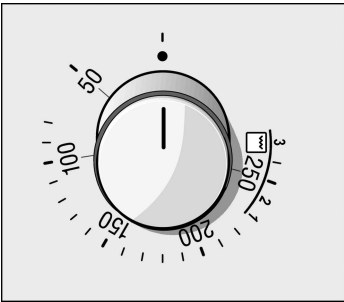


Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.

Stellungen	
	Ober- und Unterhitze
	Heißluft
	Heißluft Intensiv
	Unterhitze
	Umluftgrillen
	Flachgrillen, kleine Fläche
	Flachgrillen, große Fläche
	Auftauen
	Schnellaufheizung

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, schaltet sich die Lampe im Backofen ein.

Temperaturwähler



Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Temperatur	
50-270	Temperaturbereich in °C
Grill	
1	Grill schwach
2	Grill mittel
3	Grill stark

Grillstufen

Beim Flachgrillen, kleine oder große Fläche stellen Sie mit dem Temperaturwähler eine Grillstufe ein.



Bei Verwendung des Grills bei Garzeiten über 15 Minuten Temperaturwähler auf niedrige Grilltemperatur einstellen.

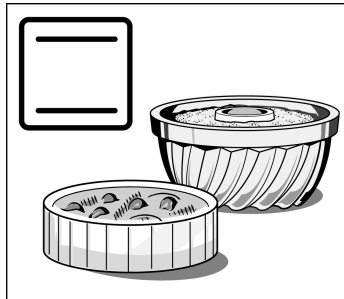
Bedientasten und Anzeigefeld



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

Im Anzeigefeld können Sie die eingestellten Werte ablesen.

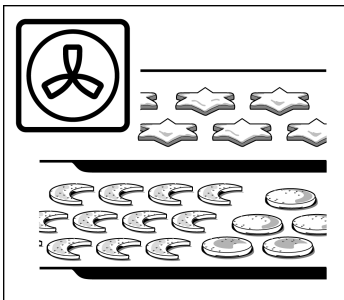
Heizarten



Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

Ober- und Unterhitze

Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten. Rührkuchen in Formen und Aufläufe gelingen Ihnen damit am besten. Auch für magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



Heißluft

Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme gleichmäßig im Backofen.

Mit Heißluft können Sie Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen backen.

Wenn sie auf zwei Höhen gleichzeitig kochen, stellen Sie immer das Alu-Backblech auf der unteren Höhe. Zusätzliche Backbleche können Sie im Fachhandel erwerben.

Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze.

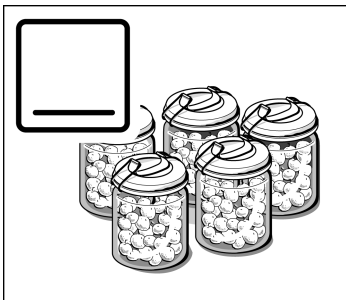
Zum Dörren ist Heißluft bestens geeignet.



Heißluft Intensiv

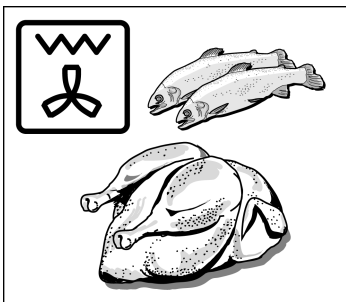
Dabei sind die Unterhitze und der Ringheizkörper in Betrieb.

Diese Heizart ist besonders gut geeignet für Tiefkühlprodukte. Tiefgekühlte Pizza, Pommes Frites oder süße Strudel gelingen Ihnen ohne Vorheizen ideal.



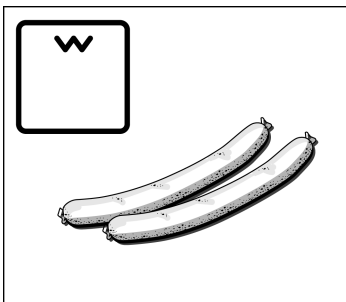
Unterhitze

Mit Unterhitze können Sie Gerichte von unten nachbacken oder -bräunen. Auch zum Einkochen ist sie bestens geeignet.



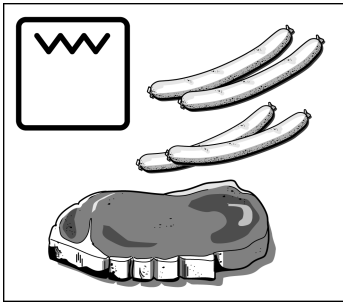
Umluftgrillen

Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. In der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun.



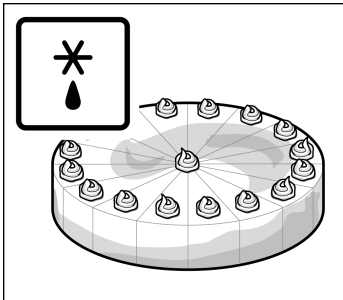
Flachgrillen, kleine Fläche

Dabei wird der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet. Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Sie sparen Energie. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes.



Flachgrillen, große Fläche

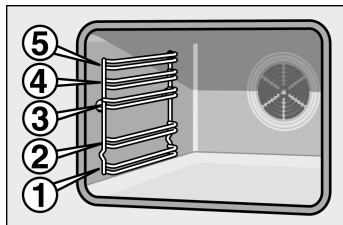
Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.



Auftauen

Ein Ventilator in der Backofenrückwand wirbelt die Luft im Backofen um die gefrorene Speise. Tiefgekühlte Fleischstücke, Geflügel, Brot und Kuchen tauen gleichmäßig auf.

Backofen und Zubehör



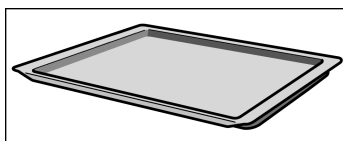
Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

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

Zubehör

Das Zubehör kann von unserem Kundendienst bezogen oder im Fachhandel erworben werden.

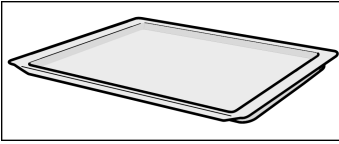
Ihr Backofen verfügt möglicherweise über das folgende Zubehör.



Email-Backblech

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

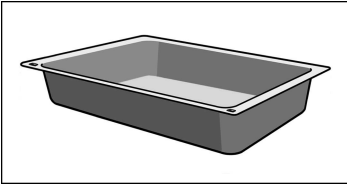
Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



Alu-Backblech

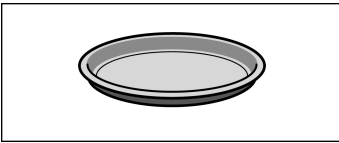
Für Kuchen und Plätzchen.

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



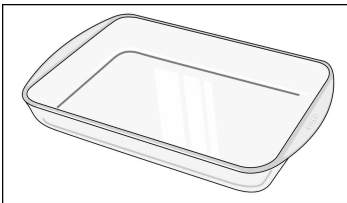
Moussakapfanne

Ideal für Aufläufe aus gegarten oder rohen Zutaten. Die Moussakapfanne eignet sich auch zum Braten von Fleisch im offenen Geschirr. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.



Pizzablech

Ideal z.B. für Pizza, Tiefkühlprodukte und große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle des Email-Backbleches verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost.

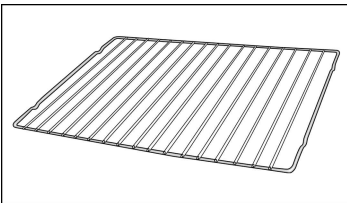


Glastopf

Für alle Arten von Fleisch- oder Fischbratgerichten.

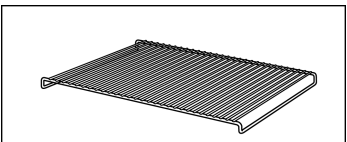
Immer zusammen mit dem Rost verwenden.

Den Topf immer in die Mitte des Rosts stellen, um einen gleichmässigen Brateffekt zu erzielen.



Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



Rost

Für Grillgerichte. Stellen Sie den Rost immer in die Pfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.

Kühlgebläse

Der Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Es schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Vor der ersten Benutzung

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

Heizen Sie den Backofen auf und reinigen Sie das Zubehör. Lesen Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „Worauf Sie achten müssen“.

Als erstes sehen Sie nach, ob in der Anzeige das Symbol  und drei Nullen blinken.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste Uhr  drücken.
12:00 erscheint und das Symbol Uhr  blinkt.
2. Mit Taste + oder Taste – die Uhrzeit einstellen.
Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Jetzt ist das Gerät betriebsbereit.

Wenn in der Anzeige das Symbol  und drei Nullen blinken

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf.

1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.
Nach 60 Minuten schalten Sie den Funktionswähler aus.

So gehen Sie vor

Zubehör vorreinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch.

Backofen einstellen

Backofen von Hand ausschalten

Der Backofen schaltet automatisch aus

Der Backofen schaltet automatisch ein und aus

Tabellen und Tipps

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen.

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

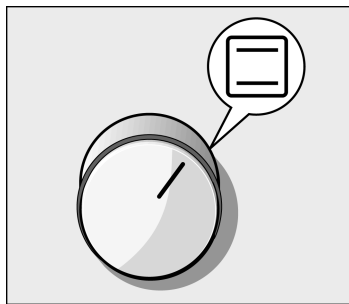
Sie können die Küche auch für längere Zeit verlassen.

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

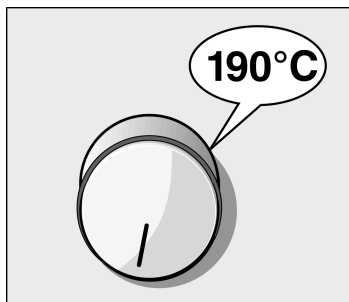
Im Kapitel „Tabellen und Tipps“ finden Sie für viele Gerichte die passenden Einstellungen.

Backofen von Hand ausschalten

Beispiel: Ober- und Unterhitze , 190 °C



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Wenn das Gericht fertig ist

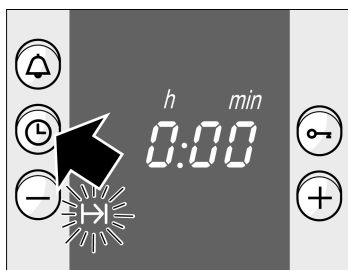
Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Einstellung ändern

Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.

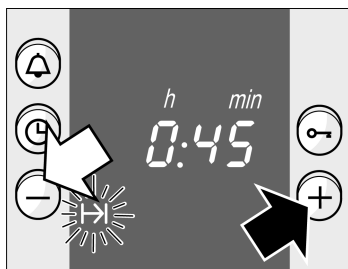
Der Backofen soll automatisch ausschalten

Beispiel: Dauer 45 Minuten



3. Taste Uhr drücken.

Das Symbol Dauer blinkt.



4. Mit Taste + oder Taste – die Dauer einstellen.

Taste + Vorschlagswert = 30 Minuten

Taste – Vorschlagswert = 10 Minuten

Nach einigen Sekunden startet der Backofen. Das Symbol leuchtet in der Anzeige.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Einstellung ändern

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

Einstellung abbrechen

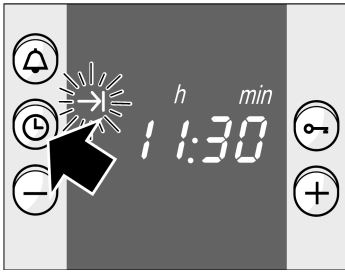
Taste Uhr drücken. Taste – drücken, bis die Anzeige auf Null steht. Funktionswähler ausschalten.

Dauer einstellen, wenn die Uhrzeit ausgeblendet ist

Taste Uhr zweimal drücken und einstellen, wie in Punkt 4 beschrieben.

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

Beispiel: Es ist 10:45 Uhr.
Das Gericht dauert 45 Minuten und soll um 12:45 fertig sein



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

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

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



6. Mit der Taste + die Endezeit auf später verschieben.

Nach einigen Sekunden wird die Einstellung übernommen. In der Anzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Hinweis

Solange ein Symbol blinkt, können Sie ändern. Wenn das Symbol leuchtet, ist die Einstellung übernommen. Die Wartezeit bis die Einstellung übernommen wird können Sie verändern. Sehen Sie dazu im Kapitel Grundeinstellungen nach.

Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.

So stellen Sie ein

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

Nach einigen Sekunden startet der Backofen. Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet.

Die Schnellaufheizung ist beendet

Die Anzeigelampe erlischt.

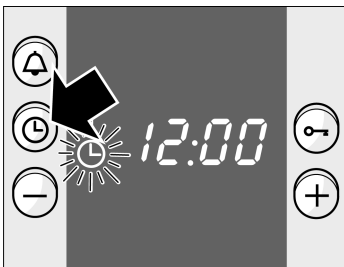
Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie den Backofen ein.

Uhrzeit

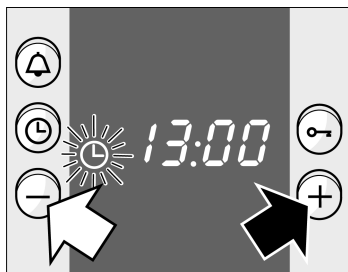
Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinkt in der Anzeige das Symbol  und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein. Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

So stellen Sie ein

Beispiel: 13:00 Uhr



1. Taste Uhr  drücken.
In der Anzeige erscheint 12.00 Uhr und das Symbol  blinkt.



2. Mit Taste + oder Taste – die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen.

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

Uhrzeit ausblenden

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

Sie können die Uhrzeit ausblenden. Dann ist sie nur sichtbar, wenn Sie einstellen. Dazu müssen Sie die Grundeinstellung ändern. Sehen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.

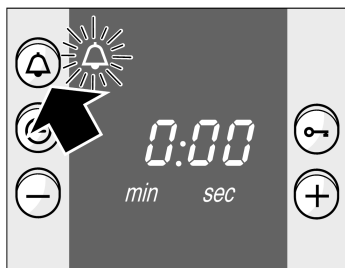
Wecker

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

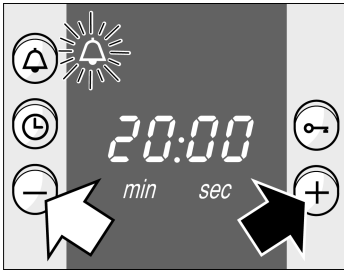
Den Wecker können Sie auch einstellen, wenn die Kindersicherung aktiv ist.

So stellen Sie ein

Beispiel: 20 Minuten



1. Taste Wecker 🔔 drücken.
Das Symbol 🔔 blinkt.



2. Mit Taste + oder Taste – die Weckerzeit einstellen.
 Taste + Vorschlagswert = 10 Minuten
 Taste – Vorschlagswert = 5 Minuten

Nach einigen Sekunden startet der Wecker. Das Symbol  leuchtet in der Anzeige. Die Zeit läuft sichtbar ab.

Die Zeit ist abgelaufen

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

Weckerzeit ändern

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

Einstellung löschen

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

Wecker und Dauer laufen gleichzeitig ab

Die Symbole leuchten. Die Weckerzeit läuft in der Anzeige sichtbar ab.

Restliche Dauer , Endezeit  oder Uhrzeit  abfragen: Taste Uhr  so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint.

Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

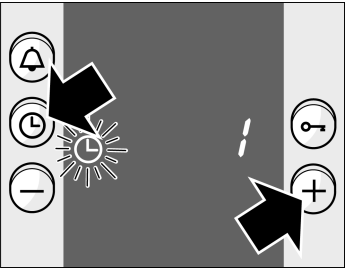
Grundeinstellungen

Ihr Backofen hat verschiedene Grundeinstellungen. Die Grundeinstellung Uhrzeit, die Signaldauer und die Übernahmezeit der Einstellung können Sie verändern.

Grundeinstellung	Funktion	Ändern in
Uhrzeit ⌚ ! =Uhrzeit im Vordergrund	Anzeige der Uhrzeit	Uhrzeit ⌚ = Uhrzeit ausgeblendet
Signaldauer 🔔 2 = ca. 2 Min.	Signal nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	Signaldauer ! = ca. 10 Sek. 3 = ca. 5 Min.
Übernahmezeit I→II 2 = mittel	Wartezeit zwischen den Einstellschritten, bis die Einstellung übernommen wird	Übernahmezeit ! = kurz 3 = lang

Grundeinstellungen ändern

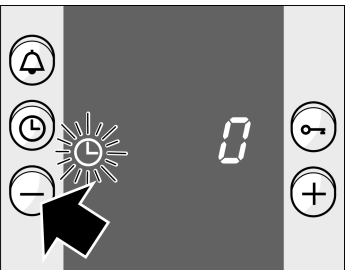
Beispiel: Uhrzeit ausblenden

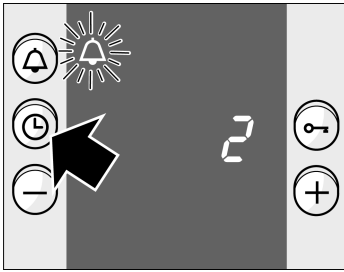


Es darf kein Betrieb eingestellt sein.

1. Taste Uhr ⌚ und Taste + gleichzeitig drücken, bis in der Anzeige eine ! erscheint. Das ist die Grundeinstellung Uhrzeit im Vordergrund.

2. Mit Taste + oder Taste – die Grundeinstellung verändern.





3. Mit Taste Uhr ⌚ bestätigen.

In der Anzeige erscheint eine 2 für die Grundeinstellung der Signaldauer.

Ändern Sie die Grundeinstellung, wie in Punkt 2 beschrieben und bestätigen Sie mit der Taste Uhr ⌚. Jetzt können Sie noch die Übernahmezeit ändern. Drücken Sie zum Schluss die Taste Uhr ⌚.

Sie möchten nicht alle Grundeinstellungen ändern

Wenn Sie eine Grundeinstellung nicht ändern möchten, drücken Sie die Taste Uhr ⌚. Die nächste Grundeinstellung erscheint.

Korrektur

Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

Kindersicherung

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

Backofen sperren

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

Sperre aufheben

Taste Schlüssel  drücken, bis das Symbol  erlischt.

Hinweise

Wecker und Uhrzeit können Sie auch in gesperrem Zustand einstellen.

Nach einem Stromausfall ist die eingestellte Kindersicherung gelöscht.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Gerät außen

Wischen Sie das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.

Ungeeignet sind scharfe oder scheuernde Mittel. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

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

Geräte mit Edelstahlfront

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.

Benutzen Sie zur Reinigung Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Fläche mit einem weichen Tuch nach.

Backofen

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

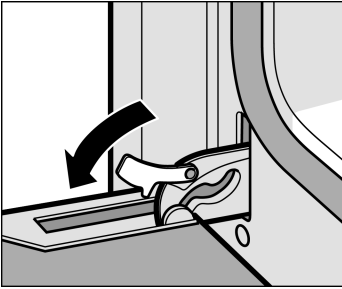
Zur leichteren Reinigung

können Sie die Backofenlampe einschalten, die Backofentür aushängen und den Grillheizkörper an der Backofendecke herunterklappen.

Backofenlampe einschalten

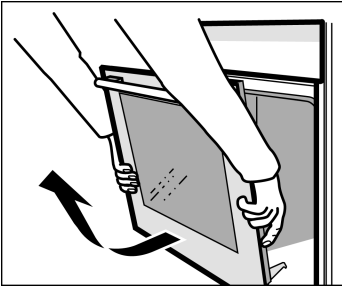
Stellen Sie den Funktionswähler auf .

Backofentür aushängen



Die Backofentür können Sie ganz einfach aushängen.

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Die beiden Sperrhebel links und rechts umlegen.



3. Backofentür schräg stellen.
Mit beiden Händen links und rechts unten anfassen.
Noch etwas weiter schließen und herausziehen.

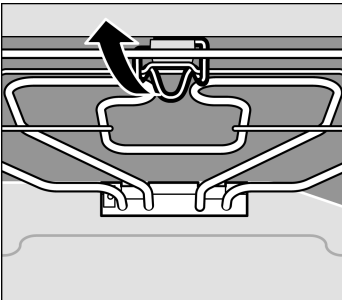
Die Backofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Grillheizkörper herunterklappen

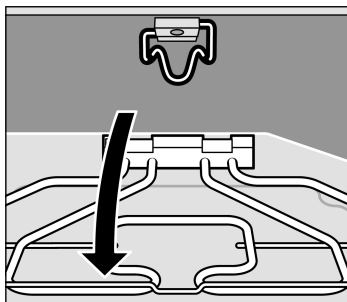


Damit Sie die Backofendecke besser reinigen können, klappen Sie den Grillheizkörper herunter.

Achtung, der Backofen muss kalt sein.
Verbrennungsgefahr!



Haltebügel am Klappgrill nach vorn ziehen und nach oben drücken, bis er hörbar einrastet.
Dabei den Grillheizkörper halten und nach unten klappen.



Nach dem Reinigen:

Den Grillheizkörper wieder nach oben klappen.
Haltebügel nach unten drücken und den Grillheizkörper einrasten lassen.

Selbstreinigende Flächen im Backofen reinigen

Die Rückwand ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Es kann sein, dass größere Spritzer erst nach mehr- maligem Betrieb des Backofens verschwinden.

Reinigen Sie die selbstreinigenden Flächen nie mit Backofenreiniger.

Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Backofenboden reinigen

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger. Benutzen Sie Backofenreiniger nur im kalten Backofen.

Behandeln Sie nie die selbstreinigende Rückwand damit.

Übrigens:

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigern.

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

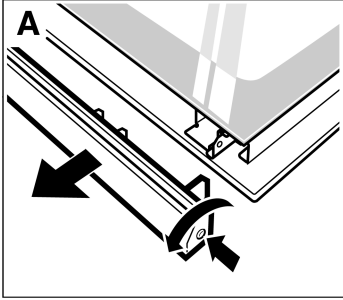
Glasabdeckung der Backofenlampe reinigen

Die Glasabdeckung reinigen Sie am besten mit Spülmittel.

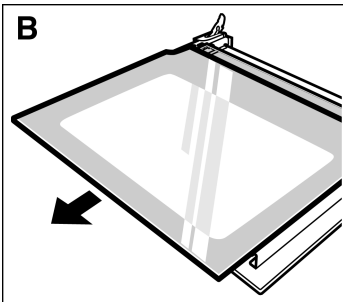
Reinigung der Glasscheiben

Sie können die Glasscheiben an der Backofentür zur besseren Reinigung abnehmen.

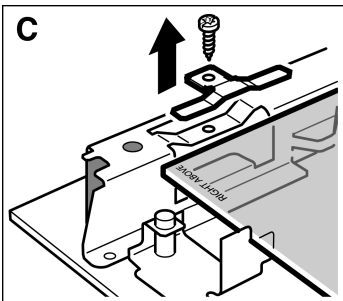
Ausbau



1. Backofentür ausbauen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Die Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Befestigung links und rechts lösen. (Bild A)



3. Die oberste Scheibe herausziehen. (Bild B)

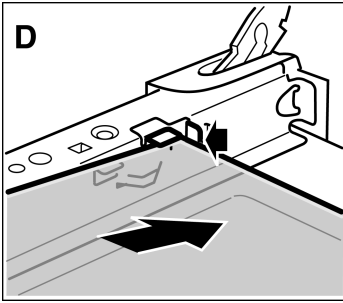


4. Die Klammern rechts und links aufschrauben und entfernen. (Bild C)
Die Scheibe herausnehmen.

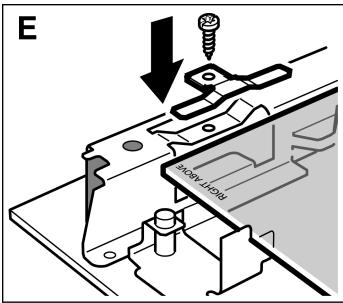
Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Einbau

Achten Sie darauf, dass auf der Scheibe links unten der Schriftzug "Right above" auf dem Kopf steht.



1. Die Glasscheibe schräg nach hinten einschieben.
(Bild D)



2. Die Klammern aufsetzen und festschrauben.
(Bild E)

3. Die oberste Scheibe einschieben.

4. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.

5. Backofentür wieder einbauen.

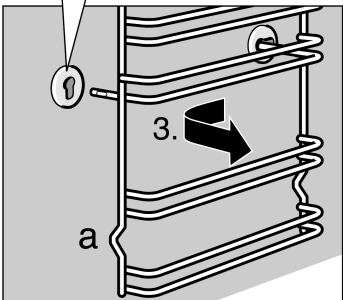
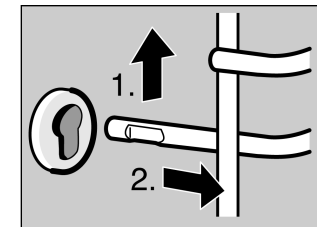
Sie dürfen den Backofen erst dann wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Gestelle reinigen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.

Aushängen der Gestelle:

1. Gestell vorne nach oben heben
2. und aushängen.
3. Danach das ganze Gestell nach vorne ziehen
4. und herausnehmen.



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und Spülschwamm, oder mit einer Bürste.

Einhängen der Gestelle:

Gestell zuerst in die hintere Buchse einstecken, etwas nach hinten drücken und dann in die vordere Buchse einhängen.

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

Dichtung

Die Dichtung am Backofen reinigen Sie mit Spülmittel. Benutzen Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

Zubehör

Weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit Spülmittel ein. Speisereste lassen sich dann einfach mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen.

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:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
Die Uhranzeige blinkt.	Stromausfall.	Uhrzeit neu einstellen.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.

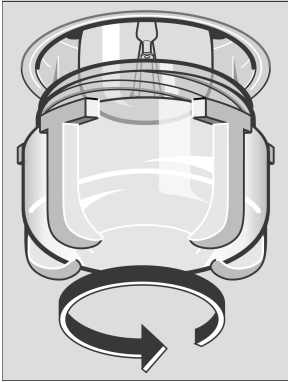
Wenn Ihr Gerät unsachgemäß repariert wird, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

Verwenden Sie nur diese Lampen.

So gehen Sie vor



Glasabdeckung auswechseln

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung durch Linksdrehen heraus-schrauben.
4. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
5. Glasabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung wieder einschalten.

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

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

E-Nr.	FD
Kundendienst 🏠	

Verpackung und Altgerät

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

Tabellen und Tipps

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Sie können nachlesen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist, welches Zubehör Sie verwenden und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen viele Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung, und eine kleine Pannenhilfe, falls doch einmal etwas schief geht.

Kuchen und Gebäck

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Für helle Backformen aus dünnwandigem Material oder für Glasformen sollten Sie 3D-Heißluft verwenden. Die Backzeiten verlängern sich und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost.

Tabellen

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

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.

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

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rührkuchen einfach	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		170-190	50-60
	3 Kastenformen*	2+3		150-170	70-100
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-70
	3 Kastenformen*	2+3		140-160	70-100
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		170-190	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		150-170	20-30
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig**	dunkle Springform	1		170-190	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Spring-/Napfform	2		160-180	50-60
Pikante Kuchen** (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		180-200	50-60

* Achten Sie auf die Stellung der Kastenformen. Zusätzliche Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

** Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Blech	2		170-190	20-30
	2 Bleche**	2+3		150-170	35-45
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag* (Obst)	Blech	3		170-190	40-50
	2 Bleche**	2+3		150-170	50-60

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Biskuitrolle (vorheizen)	Emailblech	3		170-190	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Emailblech	2		170-190	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Emailblech	3		160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Emailblech	3		150-170	90-100
Strudel, süß	Emailblech	2		180-200	55-65
Pizza	Blech	2		220-240	25-35
	2 Bleche**	2+3		180-200	40-50

* Für sehr saftige Obstkuchen die tiefere Emailblech verwenden.

** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Emailblech immer über.

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Emailblech	2		270 200	8 35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Emailblech	2		270 200	8 40-50
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Emailblech	4		200-220	20-30

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	Blech	3		150-170	10-20
	2 Bleche**	2+3		130-150	25-35
Baiser	Blech	3		80-100	100-190
Windbeutel	Blech	2		200-220	30-40
Makronen	Blech	3		100-120	30-40
	2 Bleche**	2+3		100-120	35-45
Blätterteig	Blech	3		190-210	20-30
	2 Bleche**	2+3		190-210	30-40

* Für sehr saftige Obstkuchen die tiefere Emailblech verwenden.

Zusätzliche Bleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

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 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.

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 bitte 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- und Unterhitze  auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.

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 die 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 Emailblech.

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr stellen Sie am besten auf einem trockenen Küchentuch ab. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, 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.

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.

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 Emailblech in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

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

Fleisch

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

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg	geschlossen	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Rinderlende	1 kg	offen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	1		210-230	40
Steaks, durchgegart		Rost***	5		3	20
Steaks, rosa		Rost***	5		3	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210-230	70
Hackbraten	750 g	offen	1		170-190	70
Würstchen	ca. 750 g	Rost***	4		3	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	1		150-170	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 zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

*** Emailblech in Höhe 1 einschieben.

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Emailblech in Höhe 1 ein.

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

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

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

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Rost	2		200-220	40-50
Hähnchenteile	je 250 g	Rost	2		200-220	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost	2		190-210	50-80
Ente	1,7 kg	Rost	2		170-190	90-100
Gans	3 kg	Rost	2		150-170	110-130
Babypute	3 kg	Rost	2		170-190	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost	2		180-200	90-110

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Fisch, gegrillt	à 300 g	Rost*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	je 300 g	Rost*	4		2	20-25

* Emailblech in Höhe 1 einschieben.

Tipps zum Braten und Grillen

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 oder geben Sie weniger Flüssigkeit zu.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Verwenden Sie Umluftgrillen statt Ober- und Unterhitze. Dabei wird der Bratenfond nicht so stark erwärmt und es entsteht weniger Wasserdampf.

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer Minuten
Aufläufe süß (z B. Quarkauflauf mit Obst)	Auflaufform	2		180-200	40-50
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z.B. Nudelauf)	Auflaufform, Emailblech	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)	Auflaufform oder Emailblech	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Toast bräunen	Rost	5		3	4-5
Toast überbacken	Rost **	4		3	5-8

* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

** Emailblech in Höhe 1 einschieben.

Tiefkühl- Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.
Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geeignet ist	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Pizza*	Pizza mit dünnem Boden	2		190-210	15-25
	Pizza mit dickem Boden	2		170-190	20-30
	Pizza-Baguette	2		170-190	20-30
	Minipizza	3		180-200	10-20
Kartoffelprodukte*	Pommes Frites	2		190-210	20-30
	Kroketten	2		190-210	20-30
	Herzoginkartoffeln	2		190-210	20-30
	Rösti, gefüllte	2		190-210	15-25
	Kartoffeltaschen				
Backwaren*	Brötchen	3		190-210	10-20
	Croissants	2		200-220	5-15
	Brezeln	3		200-220	10-20
Bratlinge*	Fischstäbchen	2		180-200	5-15
	Hähnchen Sticks	2		180-200	10-20
	Gemüseburger	2		180-200	15-25
Strudel*	Apfelstrudel	3		190-210	30-40

* Belegen Sie die Emailblech mit Backpapier. Bitte achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist.

Auftauen

Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und auf den Rost stellen.
Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.
Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

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

* Gefrorenes mit Mikrowellenfolie abdecken. Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.

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 Emailblech und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

Gericht	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	2+3		80	ca. 5
800 g Birnenspalten	2+3		80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	2+3		80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter geputzt	2+3		80	ca. 1½

Hinweis

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

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. Emailblech in Höhe 2 einschieben. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
- 2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in das Emailblech gießen.
- 3. Backofentür schließen.
- 4. Funktionswähler auf  stellen.
- 5. Temperaturwähler auf 170 bis 180 °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. Der Funktionswähler bleibt eingeschaltet.

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. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

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. Der Funktionswähler bleibt solange eingeschaltet.

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

Acrylamid in Lebensmitteln

Wie schädlich Acrylamid in Lebensmitteln ist, wird derzeit von Fachleuten diskutiert. Auf Basis der aktuellen Forschungsergebnisse haben wir für Sie diese Informationen zusammengestellt.

Wie entsteht Acrylamid?

Acrylamid in Lebensmitteln entsteht nicht durch Verunreinigung von außen. Es bildet sich vielmehr bei der Zubereitung im Lebensmittel selbst, vorausgesetzt dieses enthält Kohlenhydrate und Eiweiß- Bausteine. Wie das genau geschieht, ist noch nicht lückenlos geklärt. Aber es zeichnet sich ab, dass der Acrylamid-Gehalt stark beeinflusst wird durch

hohe Temperaturen
einen geringen Wassergehalt im Lebensmittel
eine starke Bräunung der Produkte.

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B.

Kartoffelchips, Pommes frites,
Toast, Brötchen, Brot,
feinen Backwaren aus Mürbeteig (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Was können Sie tun

Hohe Acrylamid-Werte beim Backen, Braten und Grillen können Sie vermeiden.
Folgende Empfehlungen wurden dazu von aid¹ und BMVEL² herausgegeben:

Allgemeines

Halten Sie die Garzeiten möglichst kurz.

“Vergolden statt Verkohlen” - Bräunen Sie das Gargut goldbraun.

Je größer und dicker das Gargut ist, desto weniger Acrylamid enthält es.

Backen

Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 200 °C und bei 3D-Heißluft auf max. 180 °C.

Plätzchen: Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 190 °C, bei 3D-Heißluft auf max. 170 °C. Ei oder Eigelb im Rezept verringert die Bildung von Acrylamid.

Verteilen Sie Backofen-Pommes gleichmäßig und möglichst einlagig auf dem Blech. Um ein schnelles Austrocknen zu vermeiden, backen Sie mindestens 400 g pro Blech.

¹ aid Infobroschüre "Acrylamid" herausgegeben von aid und BMVEL, Stand 12/02, Internet:<http://www.aid.de>.

² Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Tipps zum Energiesparen

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 Kastenformen nebeneinander einschieben.

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

Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Spritzgebäck	Blech	2		150-170	20-30
	2 Bleche*	2+3		140-160	30-40
Small Cakes 20 Stück	Blech	3		160-180	20-30
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	2 Bleche*	2+3		150-170	25-35
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Hefebblechkuchen	Emailblech	3		170-190	40-50
	2 Bleche*	2+3		150-170	50-60
Gedeckter Apfelmuchen	2 Roste* + 2 Weißblech- Springformen Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Email-Pfanne + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Wenn sie auf zwei Höhen gleichzeitig backen, stellen Sie immer das Alu-Backblech auf der unteren Höhe.

** Stellen Sie die Kuchen diagonal versetzt auf das Zubehör.

Bleche und Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer Minuten
Toast bräunen (10 Min. vorheizen)	Rost	5		3	1-2
Beefburger, 12 Stück*	Rost	4		3	25-30

* Nach der Hälfte der Zeit wenden. Email-Pfanne in Höhe 1 einschieben.

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	45
Voor het inbouwen	45
Veiligheidsvoorschriften	45
Oorzaken van schade	46
Uw nieuwe fornuis	47
Het bedienings- paneel	47
Functiekeuzeknop	48
Temperatuur- keuzeknop	48
Bedieningstoetsen en display	49
Verwarmingsmethoden	49
Oven en toebehoren	51
Koelventilator	53
Voor het eerste gebruik	53
De oven opwarmen	53
Toebehoren voorreinigen	53
De oven instellen	54
De oven met de hand uitschakelen	54
De oven moet automatisch uitschakelen	55
De oven schakelt automatisch in en uit	56
Snelvoorverwarming	57
Zo stelt u in	57
Tijd	57
Zo stelt u in	57
Wekker	58
Zo stelt u in	58
Basisinstellingen	60

Inhoudsopgave

Basisinstellingen wijzigen	60
Kinderslot	61
Onderhoud en reiniging	62
Buitenzijde apparaat	62
Oven	62
Reiniging van de ovenruiten	65
Frames reinigen	66
Afdichting	67
Toebehoren	67
Wat te doen bij storingen?	67
Ovenlamp vervangen	67
Klantenservice	68
De verpakking en uw oude apparaat	69
Tabellen en tips	69
Taart, cake en gebak	69
Tips voor het bakken	72
Vlees, gevogelte, vis	73
Tips voor het braden en grillen	76
Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast	77
Kant-en-klare diepvriesproducten	77
Ontdooien	78
Drogen	79
Inmaken	79
Acrylamide in levensmiddelen	81
Wat kunt u doen?	81
Tips voor het sparen van energie	82
Testgerechten	83

Hierop moet u letten

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het fornuis op een veilige en en juiste manier gebruiken.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en de montage-instructies zorgvuldig. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de handleidingen er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegde vakman mag het fornuis aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, dient u zich te verzekeren dat de elektrische installatie van uw woning aarding heeft en voldoet aan alle geldende veiligheidsvoorwaarden. De montage en aansluiting van uw apparaat dient te worden uitgevoerd door een erkend vakman.

Het gebruik van dit apparaat zonder de aarding of met een niet correcte installatie kan, hoewel dit onwaarschijnlijk is, omvangrijke schade veroorzaken (persoonlijke letsels en overlijden tengevolge van elektrocutie). De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk in geval van gebrekkige werking en mogelijke schade veroorzaakt door niet geschikte elektrische installaties.

Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het fornuis uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Hete oven



De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Nooit de binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Brandgevaar!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten door de hete ovendeur laten inklemmen. De isolatie van de kabel kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

Reparaties



Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Wanneer het apparaat defect is, de zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.

Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bakplaat of aluminiumfolie op de bodem van de oven

Schuif geen bakplaat op de bodem van de oven.

Bedek hem niet met aluminiumfolie.

Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Water in de oven

Giet nooit water in de hete oven. Er kan anders schade aan het email ontstaan.

Vruchtensap

Bedek bij zeer vochtig vruchtengebak de bakplaat niet te overvloedig. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die u niet meer kunt verwijderen.

Afkoelen met open ovendeur

Laat de oven alleen in gesloten toestand afkoelen.

Laat niets tussen de ovendeur klemmen. Ook wanneer u de ovendeur slechts op een kier opent, kunnen de aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

Sterk vervuilde ovendichting

Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de ovendichting schoon.

Ovendeur als zitting

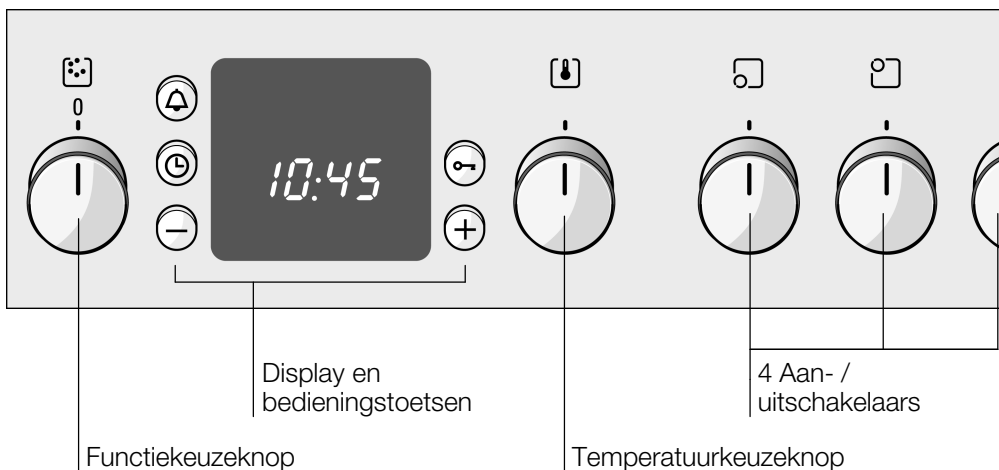
Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

Uw nieuwe fornuis

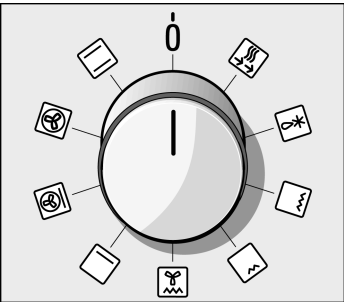
Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel met de schakelaars en indicaties uit. U krijgt informatie over de verwarmingsmethoden en de bijgevoegde toebehoren.

Het bedienings- paneel

Er zijn kleine verschillen mogelijk, afhankelijk van het type.



Funcțiekeuzeknop



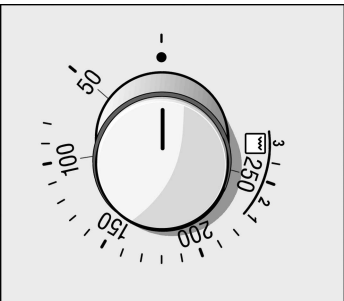
Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in.

Standen

	Boven- en onderwarmte
	Hetelucht
	Hetelucht intensief
	Onderwarmte
	Circulatiegrillen
	Vlakgrillen, klein
	Vlakgrillen, groot
	Ontdooien
	Snelvoorverwarming

Wanneer u de functiekeuzeknop instelt, gaat het lampje in de oven aan.

Temperatuurkeuzeknop



Met de temperatuurkeuzeknop stelt u de temperatuur of de grillstand in.

Temperatuur

50 - 270	Temperatuurbereik in °C
----------	-------------------------

Grill

1	Grill zwak
2	Grill gemiddeld
3	Grill sterk

Grillstanden



Bij het vlakgrillen, klein  of groot  stelt u met de temperatuurkeuzeknop een grillstand in.

Bij het gebruiken van de grill voor bereidingstijden langer dan 15 minuten, de temperatuurknop op lage grillstand afstellen.

Bedieningstoetsen en display

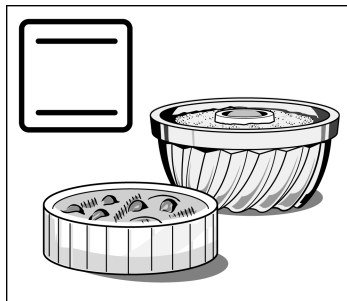


Toets Wekker	Hiermee stelt u de wekker in.
Toets Tijd	Hiermee stelt u de tijd, ovenduur en eindtijd in.
Toets Min -	Hiermee stelt u een lagere instelwaarde in.
Toets Plus +	Hiermee stelt u een hogere instelwaarde in.
Toets Sleutel	Hiermee schakelt u het kinderslot in en uit.

Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

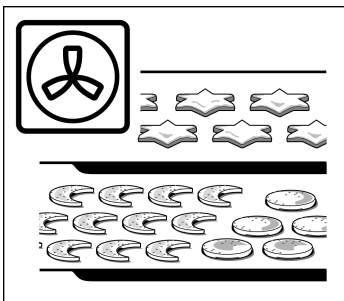
Verwarmingsmethoden

Er staan u voor de oven verschillende verwarmingsmethoden ter beschikking. Op die manier kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingssoort kiezen.



Boven- en onderwarmte

Hierbij verspreidt de warmte zich van onder en boven gelijkmatig over het gebak of het vlees. Cakes in vormen en soufflés lukken met u hiermee het best. Ook voor magere braadstukken van rund, kalf en wild is boven- en onderwarmte zeer geschikt.



Hetelucht

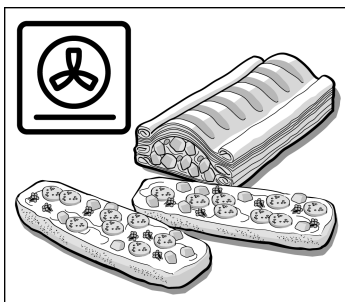
Een ventilator aan de achterzijde verdeelt de warmte gelijkmatig in de oven.

Met hetelucht kunt u gebak en pizza's bakken op twee niveaus.

Bij het bakken op twee niveaus, de aluminium plaat altijd op het onderste niveau plaatsen. U kan extra ovenplaten aankopen in een gespecialiseerde handelszaak.

De benodigde oventemperaturen zijn lager dan bij onder- en bovenwarmte.

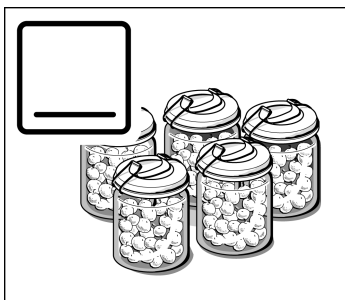
Hetelucht is het meest geschikt om te drogen.



Hetelucht intensief

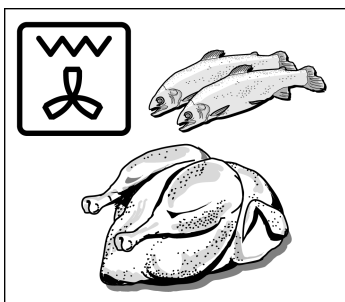
Hierbij zijn de onderwarmte en het ronde verwarmingselement in gebruik.

Deze verwarmingsmethode is bijzonder goed geschikt voor diepvriesproducten. Diepvriespizza's, patates frites of zoete strudel lukken u zonder voorverwarmen uitstekend.



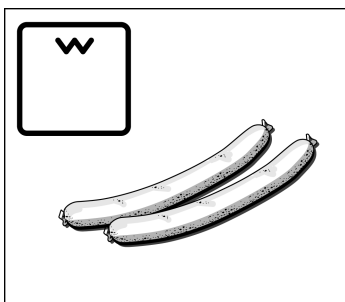
Onderwarmte

Met onderwarmte kunt u gerechten van onderaf nabakken of -bruinen. Ook voor het inmaken is deze verwarmingsmethode het meest geschikt.



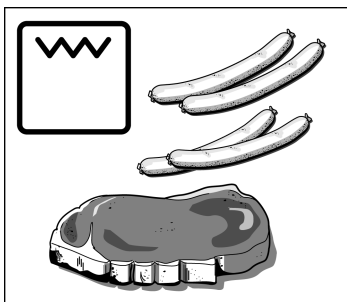
Circulatiegrillen

Het grillverwarmingselement en de ventilator schakelen afwisselend aan en uit. In de verwarmingspauze wervelt de ventilator de hitte die door de grill wordt afgegeven rond de gerechten. Zo worden vleesstukken aan alle kanten knapperig bruin.



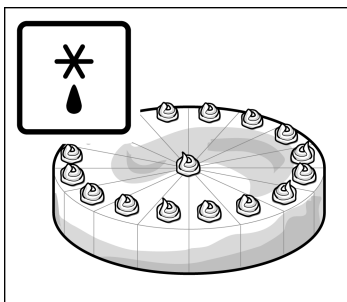
Vlakgrillen, klein

Hierbij wordt alleen het middelste deel van het grillelement ingeschakeld. Deze verwarmingsmethode is geschikt voor kleine hoeveelheden. Zo spaart u energie. Plaats de grillstukken in het midden van het rooster.



Vlakgrillen, groot

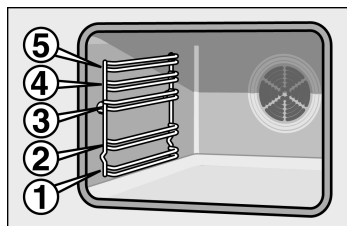
Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet. U kunt meerdere steaks, worstjes, vissen of sneetjes brood grillen.



Ontdooien

Een ventilator in de achterwand van de oven circuleert de lucht in de oven rond de bevroren gerechten. Diepgevroren stukken vlees, gevogelte, brood, taart en cake ontdooien snel en gelijkmatig.

Oven en toebehoren



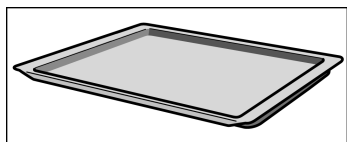
Toebehoren

De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

U kunt de toebehoren voor twee derde naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.

Het toebehoren kan worden gekocht in de technische dienst of in gespecialiseerde handelszaken.

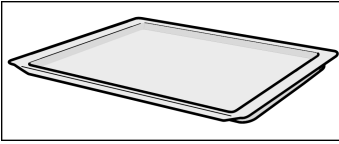
Uw oven kan voorzien zijn van sommige van onderstaand toebehoren:



Email plaat

Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Deze kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.

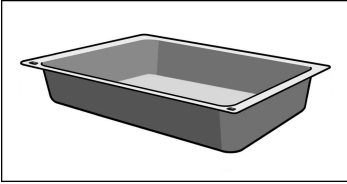
Schuif de email plaat met de schuine kant naar de ovendeur tot aan de aanslag in de oven.



Aluminium plaat

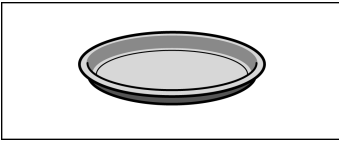
Voor gebak en koekjes.

Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur tot aan de aanslag in de oven.



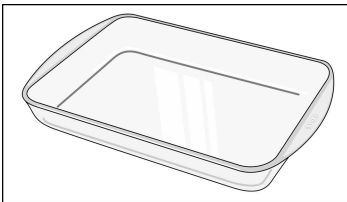
Moussakapan

Ideaal voor ovenschotels van gebakken of rauwe ingrediënten. De moussakapan is ook geschikt voor het braden van vlees in open servies. Deze kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.



Pizzaplaat

Ideaal voor bijv. pizza's, diepvriesproducten en groot rond gebak. U kunt de pizzaplaat in plaats van de braadslede gebruiken. Plaats de emailen bakplaat op het rooster.

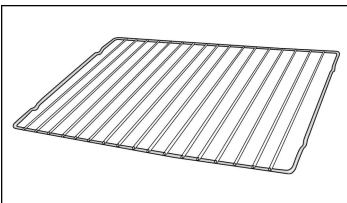


Glazen schaal

Voor het braden van alle soorten vlees of vis.

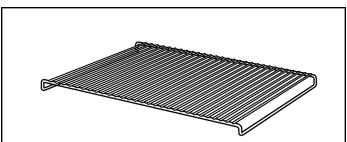
Gebruik deze schaal altijd in combinatie met het rooster.

Plaats de glazen schaal midden op het rooster, zodat het braden gelijkmatig verloopt.



Rooster

Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.



Rooster

Voor grillgerechten. Plaats het rooster altijd in de braadslede. Het vleessap en vet dat naar beneden druppelt, wordt opgevangen.

Koelventilator

De oven beschikt over een koelventilator. Deze wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gaat koken.

Laat de oven opwarmen en maak de toebehoren schoon. Lees de veiligheidsaanwijzingen in het hoofdstuk "Waarop u dient te letten".

Controleer eerst of op het display van het fornuis het symbool  en drie nullen knipperen.

Wanneer op het display het symbool  en drie nullen knipperen

Stel de tijd in.

1. Toets Tijd  tweemaal indrukken.
12:00 Verschijnt en het symbool Tijd  knippert.
2. Met toets + of toets – de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen. Nu is het fornuis klaar voor gebruik.

De oven opwarmen

Hiervoor gaat u als volgt te werk

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op.

1. Functiekeuzeknop op  zetten.
 2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.
- Na 60 minuten schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Toebehoren voorreinigen

Reinig de toebehoren voor gebruik grondig met zeepsop en een afwasdoek.

De oven instellen

De oven met de hand uitschakelen

U heeft verschillende mogelijkheden om uw oven in te stellen.

Als het gerecht klaar is, schakelt u de oven zelf uit.

De oven wordt automatisch uitgeschakeld

U kunt de keuken ook gedurende langere tijd verlaten.

De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld

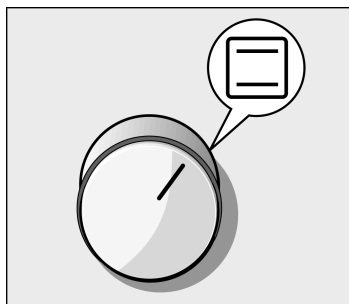
U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de oven zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Tabellen en tips

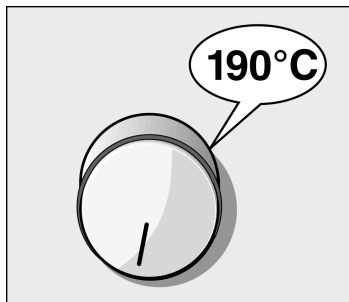
In het hoofdstuk "Tabellen en tips" vindt u voor vele gerechten de passende instellingen.

De oven met de hand uitschakelen

Voorbeeld: boven- en onderwarmte , 190 °C



1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.

Als het gerecht klaar is

Schakelt u de functiekeuzeknop uit.

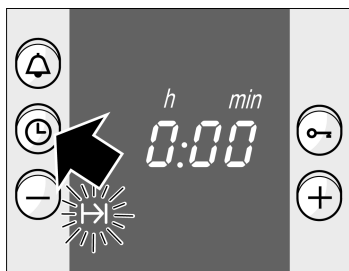
Instelling wijzigen

U kunt de temperatuur of de grillstand op elk gewenst moment veranderen.

De oven moet automatisch uitschakelen

Voorbeeld: tijdsduur
45 minuten

Stel in zoals in punt 1 en 2 beschreven. Voer nu nog de bereidingstijd (tijdsduur) voor uw gerecht in.



- 3.** Toets Tijd  indrukken.
Het symbool Tijdsduur  knippert.



- 4.** Met toets + of toets – de tijdsduur instellen.
Toets + voorgestelde waarde = 30 minuten.
Toets – voorgestelde waarde = 10 minuten.

Na enkele seconden start de oven. Het symbool  brandt op het display.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. De toets  tweemaal indrukken en de functiekeuzeknop uitschakelen.

Instelling wijzigen

Toets Tijd  indrukken. Met toets + of toets – de tijdsduur veranderen.

Het instellen afbreken

Toets Tijd  indrukken. Toets – indrukken, tot de indicatie op nul staat. Functiekeuzeknop uitschakelen.

Tijdsduur instellen wanneer de tijd niet wordt weergegeven

De toets Tijd  tweemaal indrukken en instellen zoals beschreven in punt 4.

De oven schakelt automatisch in en uit

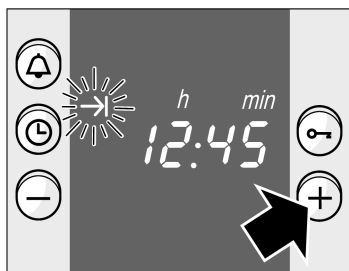
Voorbeeld: het is 10:45 uur. Het duurt 45 minuten voor uw gerecht klaar is en het moet om 12:45 uur klaar zijn.

Let er op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de oven mogen staan.

Stel in zoals in punt 1 tot 4 beschreven. De oven start.



5. De toets Tijd  zo vaak indrukken tot het symbool Einde  knippert. Op het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.



6. Met de toets + de eindtijd naar later verschuiven.

Na enkele seconden wordt de instelling overgenomen. Op het display wordt de eindtijd weergegeven tot de oven start.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. De toets  tweemaal indrukken en de functiekeuzeknop uitschakelen.

N.B.

Zolang er een symbool knippert kunt u wijzigen. Wanneer het symbool brandt, is de instelling overgenomen. U kunt de wachttijd veranderen tot de instelling wordt overgenomen. Lees hierover het hoofdstuk basisinstellingen na.

Snelvoorverwarming

Hiermee kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen.

Zo stelt u in

1. Functiekeuzeknop op Snelvoorverwarming  zetten.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de gewenste temperatuur instellen.

Na enkele seconden start de oven. Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop brandt.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Het indicatielampje gaat uit.

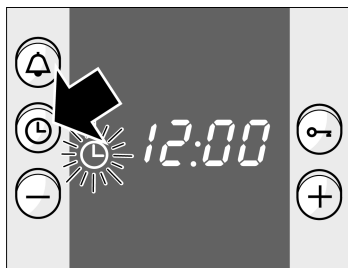
Plaats uw gerecht in de oven en stel de oven in.

Tijd

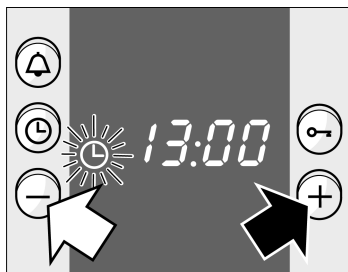
Na de eerste aansluiting of na een stroomuitval knipperen het symbool  en drie nullen op het display. Stel de tijd in.
De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 13:00 uur



1. Toets Tijd  indrukken.
Op het display verschijnt 12:00 uur en het symbool  knippert.



2. Met toets + of toets – de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen.

**Wijzigen van bijv. van
zomer- in wintertijd**

**De tijd niet meer
weergegeven**

De toets Tijd  tweemaal indrukken en met de toets + of toets – wijzigen.

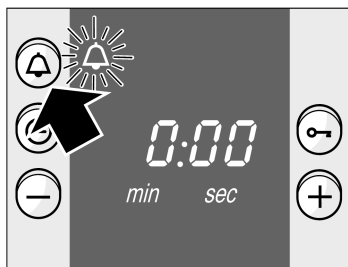
U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Dan is deze alleen zichtbaar wanneer u instelt. Daarvoor dient u de basisinstelling te veranderen. Lees hierover het hoofdstuk basisinstellingen na.

Wekker

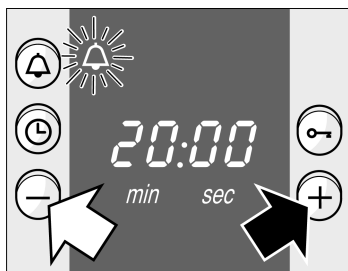
U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven.
De wekker heeft een speciaal signaal. Zo hoort u of de wekker of de ingestelde tijdsduur van de oven afgelopen is.
U kunt de wekker ook instellen wanneer het kinderslot actief is.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 20 min.



1. De toets Wekker  indrukken.
Het symbool  knippert.



2. Met toets + of toets – de wekkertijd instellen.
Toets + voorgestelde waarde = 10 minuten.
Toets – voorgestelde waarde = 5 minuten.

Na enkele seconden start de wekker. Het symbool  brandt op het display. De tijd loopt zichtbaar af.

De tijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De toets Wekker  indrukken.
De indicatie van de wekker gaat uit.

Wekkertijd veranderen

De toets Wekker  indrukken. Met toets + of toets – de tijd veranderen.

Instelling wissen

De toets Wekker  indrukken. Toets – indrukken, tot de indicatie op nul staat.

**De wekker en tijdsduur
lopen gelijktijdig af**

De symbolen branden. De wekkertijd loopt zichtbaar op het display af.

Resterende tijd , eindtijd  of tijd  opvragen: De toets Tijd  zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt.

De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden op het display.

Basisinstellingen

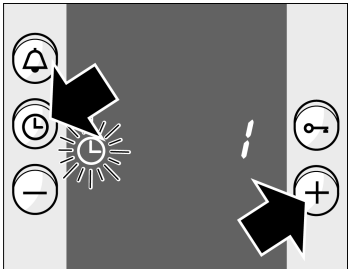
Uw oven heeft verschillende basisinstellingen. U kunt de basisinstelling Tijd, de signaalduur en de overnametijd van de instelling veranderen.

Basisinstelling:	Functie	Veranderen in
Tijd  ! = tijd op de voorgrond	Indicatie van de tijd	Tijd ⌚ = tijdsweergave uit
Signaalduur  ⌚ = ca. 2 min.	Signaal na afloop van een tijdsduur of wekkertijd	Signaalduur ! = ca. 10 sec. ⌚ = ca. 5 min.
Overnametijd  ⌚ = gemiddeld	Wachttijd tussen de afzonderlijke instelstanden tot de instelling wordt overgenomen	Overnametijd ! = kort ⌚ = lang

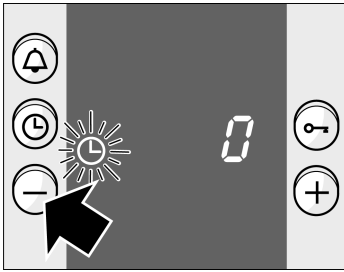
Basisinstellingen wijzigen

Er mag geen functie zijn ingesteld.

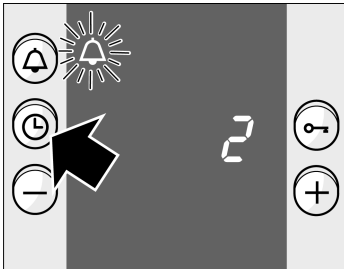
Voorbeeld: tijdsweergave uit



1. De toets Tijd  en de toets + gelijktijdig indrukken, tot er een ! verschijnt. Dit is de basisinstelling tijd op de voorgrond.



2. Met de toets + of de toets – de basisinstelling veranderen.



3. Met de toets Tijd  bevestigen.

Op het display verschijnt een 2 voor de basisinstelling van de signaalduur.

Verander de basisinstelling zoals beschreven in punt 2 en bevestig deze door op de toets Tijd  te drukken. Nu kunt u nog de overnametijd wijzigen. Druk tenslotte op de toets Tijd .

U wilt de basisinstellingen veranderen

Bevestig de basisinstelling die u niet wilt veranderen met de toets Tijd . De volgende basisinstelling verschijnt.

Corrigeren

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

Kinderslot

De oven blokkeren

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven inschakelen, is deze voorzien van een kinderslot.

Toets Sleutel  indrukken, tot het display het symbool  weergeeft. Dit duurt ca. 4 seconden.

Blokkering opheffen

Toets Sleutel  indrukken, tot het symbool  verdwijnt.

Aanwijzingen

U kunt de wekker en de tijd ook in geblokkeerde toestand instellen.

Na een stroomuitval is het ingestelde kinderslot opgeheven.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Buitenzijde apparaat

Maak het apparaat met water en wat afwasmiddel schoon. Droog het met een zachte doek na.

Scherpe of schurende middelen zijn niet geschikt. Als zo'n middel op de voorzijde terechtkomt, verwijder het dan direct met water.

Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.

Apparaten met RVS front

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.

Gebruik verzorgingsmiddelen voor roestvrijstaal. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant. Probeer het middel eerst op een kleine plaats uit alvorens het op het gehele oppervlak te gebruiken.

Oven

Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes. Ovenreinigingsproducten mag u alleen op de emailvlakken van de oven gebruiken.

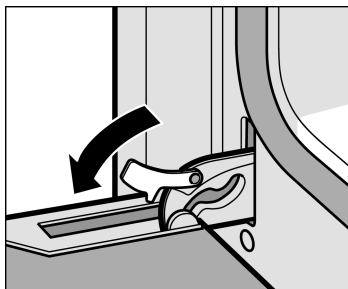
Om het reinigen gemakkelijker te maken

kunt u de ovenlamp inschakelen en de ovendeur uit de hengsels halen.

Ovenlamp inschakelen

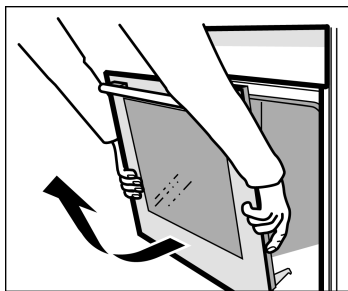
Zet de functiekeuze knop op .

De ovendeur uithangen



U kunt de ovendeur heel eenvoudig uithangen.

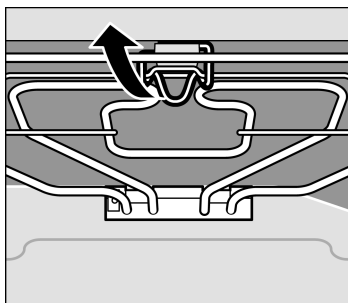
1. De ovendeur helemaal openen.
2. De beide blokkeerhendels naar links en rechts overhalen.



3. De ovendeur schuin zetten.
Met beide handen links- en rechtsonder vastpakken.
Nog wat verder sluiten en uitnemen.

De ovendeur na de reiniging in omgekeerde volgorde weer inbouwen.

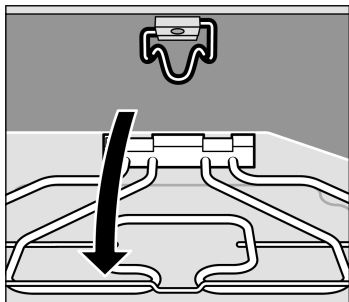
Het grillelement naar beneden klappen



Om de oven beter schoon te kunnen maken, klapt u het grillelement naar beneden.

Let op, de oven moet koud zijn. Verbrandingsgevaar!

De beugel op de grill naar voren trekken en naar boven drukken tot hij hoorbaar inklikt. Het grillelement hierbij vasthouden en naar beneden klappen.



Na de reiniging:

Het grillelement weer naar boven klappen. De beugel naar beneden drukken en het grillelement laten inklikken.

Katalytische oppervlakken in de oven reinigen

De achterwand van de oven is voorzien van een laagje zelfreinigend email. Spetters van het bakken en braden worden hiervan opgezogen en afgebouwd terwijl de oven in gebruik is. Het kan zijn dat grotere spetters pas verdwijnen nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Behandel de zelfreinigende oppervlakken nooit met ovenreiniger.

Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

De bodem, het plafond en de zijwanden van de oven reinigen

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

Is de bodem sterk vervuild, dan kunt het beste ovenreiniger gebruiken. Gebruik de ovenreiniger uitsluitend in een onverwarmde oven.

Behandel de zelfreinigende achterwand hier nooit mee.

Overigens:

Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. Behandel dergelijke verkleuringen niet met harde schuursponsjes of met schurende reinigingsmiddelen.

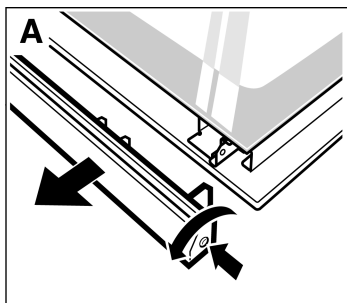
De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

De glazen afscherming van de ovenlamp reinigen

De glazen afscherming kunt u het best reinigen met een afwasmiddel.

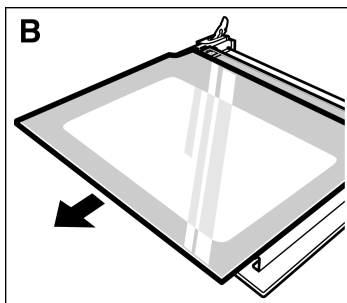
Reiniging van de ovenruiten

Demontage

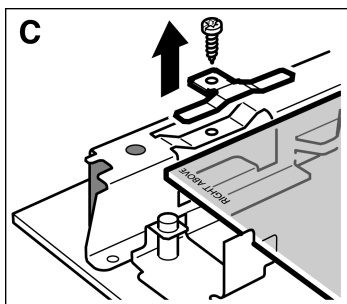


U kunt de ovenruiten van de ovendeur afnemen om ze beter te reinigen.

1. De ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afdekking boven aan de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de bevestiging links en rechts losmaken. (Afbeelding A)



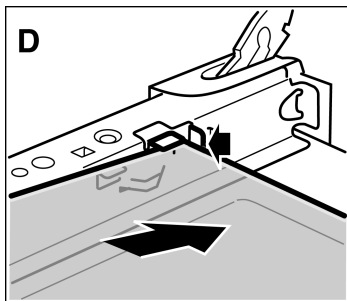
3. De bovenste ruit eruit trekken. (Afbeelding B)



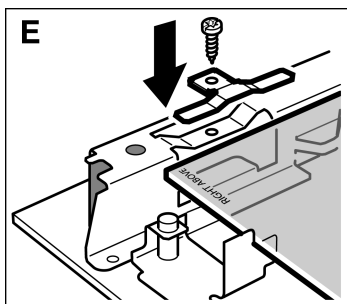
4. De klemmen rechts en links losschroeven en verwijderen (Afbeelding C) De ruit eruit nemen. Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.

Montage

Let erop dat op de ruit linksonder de woorden "Right above" ondersteboven staan.



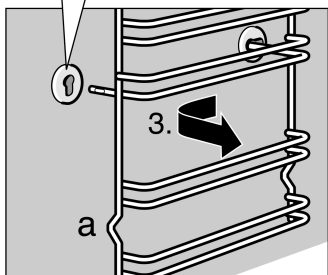
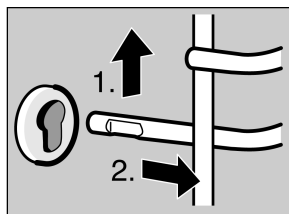
1. De ovenruit schuin naar achteren inschuiven. (Afbeelding D)



2. De klemmen aanbrengen en weer vastschroeven. (Afbeelding E)
3. De bovenste ruit weer inschuiven.
4. De afscherming aanbrengen en vastschroeven.
5. De oven deur weer inzetten.

U mag de oven pas gebruiken wanneer de ruiten weer naar behoren zijn aangebracht.

Frames reinigen



U kunt de frames voor het reinigen verwijderen.

De frames uit de hengsels halen:

1. Het frame vooraan omhoog tillen
2. en uit de hengsels lichten,
3. hierna het frame naar voren trekken
4. en verwijderen

Reinig de frames met afwasmiddel en spons, of met een borstel.

Inhangen van de frames:

het frame aan de achterkant insteken, iets naar achteren drukken en aan de voorzijde inhangen.

De frames passen rechts en links. De welving (a) dient zich altijd aan de onderkant te bevinden.

Afdichting

De afdichting van de oven maakt u schoon met een afwasmiddel. Gebruik nooit scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

Toebehoren

Week de toebehoren direct na gebruik in water met afwasmiddel. Etensresten kunnen dan eenvoudig worden verwijderd met een borstel of een spons.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt:

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect.	Kijk in de zekeringkast na of de zekering in orde is.
De tijdsindicatie knippert.	Stroomuitval.	Tijd opnieuw instellen.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

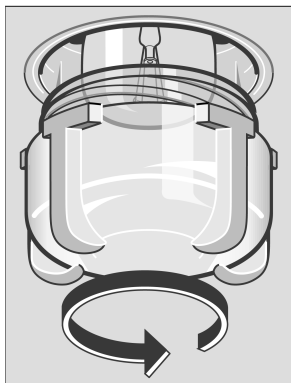
Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

Ovenlamp vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, zijn verkrijgbaar bij de klantenservice en de vakhandel.

Gebruik uitsluitend originele lampen.

Hiervoor gaat u als volgt te werk



Glazen afscherming vervangen

1. De zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.
2. Een theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. De glazen afscherming eruit schroeven door hem naar links te draaien.
4. De ovenlamp vervangen door hetzelfde type lamp.
5. De glazen afscherming er weer inschroeven.
6. De theedoek verwijderen en de zekering weer inschakelen.

Als de glazen afscherming van de oven beschadigd is, dient hij te worden vervangen. U kunt een glazen afscherming verkrijgen via de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicecentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de ovendeur. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.	FD
Klantenservice ☎	

De verpakking en uw oude apparaat

Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugnemings- en verwerkingsvoorschriften.

Tabellen en tips

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. U kunt nalezen welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht, welke toebehoren erbij te gebruiken zijn en op welke hoogte het dient te worden ingeschoven. U krijgt talrijke tips over het servies en de bereiding en voor het geval er onverhoopt wat mis zou gaan.

Taart, cake en gebak

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Bij heldere bakvormen van dun materiaal of voor glazen vormen dient u 3D hetelucht te gebruiken. Toch is de baktijd langer en wordt het gerecht niet zo gelijkmatig bruin.

Plaats de vorm altijd op het rooster.

Wanneer u in 3 cakevormen tegelijk bakt, zet het gebak diagonaal op het toebehoren.

Tabellen

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst. Zo spaart u energie. Als u voorverwarmt, verkort dan de opgegeven baktijden met 5 tot 10 minuten.

In de tabellen vindt u voor verschillende taarten, cakes en gebak de optimale verwarmingsmethode. De temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer eerst de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

Bijkomende informatie vindt u onder “Tips voor het bakken” na de tabellen.

Taarten en cakes in vormen	Vorm op het rooster	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Cake, eenvoudig	Tulband-/krans-/cakevorm	2		170-190	50-60
	3 cakevormen*	2+3		150-170	70-100
Fijne cake (ook zandtaart)	Tulband-/krans-/cakevorm	2		150-170	60-70
	3 cakevormen*	2+3		140-160	70-100
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		170-190	25-35
Taartbodemp van roerdeeg	Vorm voor vruchtenbodemp	2		150-170	20-30
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg**	Donkere springvorm	1		170-190	70-90
Fijne vruchtentaart, van roerdeeg	Springvorm/ Tulbandvorm	2		160-180	50-60
Pikante taart** (bijv. quiche-/uientaart)	Springvorm	1		180-200	50-60

* Let op de positie van de cakevormen. Roosters kunt u als extra toebehoren krijgen bij uw speciaalzaak of bij onze afdeling onderdelen.

** Taart ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Gebak op de plaat		Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
Roer- of gistdeeg met droge bovenkant (bijv. tulband)	Plaat 2 platen	2		170-190	20-30
		2+3		150-170	35-45
Roer- of gistdeeg met vochtige vulling of bovenkant (vruchten)	Plaat 2 platen	3		170-190	40-50
		2+3		150-170	50-60
Biscuitrol (voorverwarmen)	Plaat	3		170-190	15-20
Broodvlecht van 500 g bloem	Plaat	2		170-190	30-40
Kerststol van 500 g bloem	Geëmailleerde bakvorm	3		160-180	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Geëmailleerde bakvorm	3		150-170	90-100
Strudel, zoet	Geëmailleerde bakvorm	2		180-200	55-65
Pizza	Plaat 2 platen	2		220-240	25-35
		2+3		180-200	40-50

Brood en broodjes		Hoogte	Verwarmings- methode	Tempe- ratuur °C	Tijdsduur, minuten
Gistbrood van 1,2 kg bloem* (voorverwarmen)	Geëmailleerde bakvorm	2		270	8
				200	35-45
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem*, (voorverwarmen)	Geëmailleerde bakvorm	2		270	8
				200	40-50
Broodjes, bijv. bolletjes (voorverwarmen)	Plaat 2 platen	3		180-200	15-20
		2+3		160-180	20-30

* Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Klein gebak		Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Koekjes	Plaat 2 platen	3		150-170	10-20
		2+3		130-150	25-35
Schuimgebak	Plaat	3		80-100	100-150
Soesjes	Plaat	2		200-220	30-40

Klein gebak		Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Bitterkoekjes	Plaat	3		100-120	30-40
	2 platen	2+3		100-120	35-45
Bladerdeeg	Plaat	3		190-210	20-30
	2 platen	2+3		190-210	30-40

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept aangegeven baktijd in het hoogste punt van de cake. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is hij klaar.
De cake zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.	Vet de rand van de springvorm niet in. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig los met een mes.
De cake wordt te donker aan de bovenkant.	Schuif hem dieper in de oven, kies een lagere temperatuur en bak hem wat langer.
De cake is te droog.	Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Daarna giet u er vruchtensap of alcoholische drank over. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter.
Het brood of de taart (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe en bak het gerecht iets langer op een lagere temperatuur. Bij taarten met een vochtige vulling: bak eerst de bodem voor. Bestrooi hem daarna met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd rekening met de recepten en de baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger gaar. Bak gevoelig gebak met boven- en onderwarmte  op één niveau. Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zó af dat het goed op de bakplaat past.

U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste bakplaten.

Gebruik voor het bakken op meer niveaus tegelijk altijd hetelucht. Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet gelijktijdig klaar te zijn.

Als u vloeistof op het hete gerecht giet, ontstaat er waterdamp.

Gebruik circulatiegrillen in plaats van boven- en onderwarmte. Hierbij wordt de braadjus niet zo sterk verwarmd en er ontstaat minder waterdamp.

Vlees, gevogelte, vis

Servies

U kunt elk soort servies gebruiken dat hittebestendig is. Voor grote stukken vlees is ook de email plaat geschikt.

Zet het servies altijd midden op het rooster.

Heet serviesgoed van glas kunt u het beste op een droge keukendoek. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Aanwijzingen voor het braden

Het braadresultaat is afhankelijk van het soort en de kwaliteit van het vlees.

Voeg 2 of 3 eetlepels vloeistof toe bij mager vlees en 8 tot 10 eetlepels bij stoofvlees, afhankelijk van de grootte.

Stukken vlees dienen halverwege de bereidingstijd te worden gekeerd.

Wanneer het vlees klaar is, dient u het nog 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven te laten staan. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Ze moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt. Voer bovendien de email plaat in op hoogte 1. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Keer het te grillen vlees na tweederde van de opgegeven tijd.

Het grillelement wordt steeds weer in en uitgeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Vlees

De tabel geldt voor gerechten die in de koude oven worden geplaatst. De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de toestand van het vlees.

Vlees	Gewicht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Tijdsduur, minuten
Gestoofd rundvlees (bijv. klapstuk)	1 kg	gesloten	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Runderlende	1 kg	open	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rosbief rosé*	1 kg	open	1		210-230	40
Steaks, doorgebakken		Rooster***	5		3	20
Steaks, rosé		Rooster***	5		3	15
Varkensvlees zonder zwaard (b.v. halsstuk)	1 kg	open	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Varkensvlees met zwaard** (bijv. schouder, schenkel)	1 kg	open	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Casseler met been	1 kg	gesloten	2		210-230	70
Gehakt	750 g	open	1		170-190	70
Worstjes	ca. 750 g	Rooster***	4		3	15
Kalfsvlees	1 kg	open	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120

Vlees	Gewicht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C, grill	Tijdsduur, minuten
Lamsbout zonder been	1,5kg	open	1		150-170	120

* Keer rosbief halverwege de bereidingstijd om. Wikkel het na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

** Snijd het zwoerd van het varkensvlees in. Als het vlees moet worden omgekeerd, leg het dan eerst met het zwoerd naar beneden in de schaal.

*** Email plaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

Gevogelte

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld gevogelte dat klaar is om gebraden te worden.

Als u direct op het rooster grilt, schuif dan de email plaat op hoogte 1 in de oven.

Steek bij eend of gans het vel onder de vleugels vast, dan kan het vet weglopen.

Grote stukken gevogelte dient u na twee derde van de griltijd te keren.

Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, gezouten water of sinaasappelsap.

Gevogelte	Gewicht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Tijdsduur , minuten
Halve kippen 1 tot 4 stuks	400 g per stuk	Rooster	2		200-220	40-50
Kip in stukken	250 g per stuk	Rooster	2		200-220	30-40
Kip, heel 1 tot 4 stuks	1 kg per stuk	Rooster	2		190-210	50-80
Eend	1,7 kg	Rooster	2		170-190	90-100
Gans	3 kg	Rooster	2		150-170	110-130
Babykalkoen	3 kg	Rooster	2		170-190	80-100
2 kalkoenbouten	800 g per stuk	Rooster	2		180-200	90-110

Vis

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Vis	Gewicht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Tijdsduur, minuten
Gegrilde vis	à 300 g	Rooster*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Vis in plakken, bijv. koteletten	300 g per stuk	Rooster*	4		Stand 3	20-25

* Email plaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

Tips voor het braden en grillen

Voor het vleesgewicht staan er geen opgaven in de tabel.	Kies de waarde van het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees gaar is?	Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of voer de "lepeltest" uit. Druk met een lepel op het vlees. Als het vlees stevig aanvoelt, is het gaar. Als het ingedrukt kan worden, is het nog niet gaar.
Het vlees is te donker en de korst is gedeeltelijk aangebrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan of voeg meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer een grotere braadpan of voeg minder vloeistof toe.
Als u vloeistof op het hete gerecht giet, ontstaat er waterdamp.	Gebruik circulatiegrillen in plaats van boven- en onderwarmte. Hierbij wordt de braadjus niet zo sterk verwarmd en er ontstaat minder waterdamp.

Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grill	Tijdsduur minuten
Zoete soufflés (bijv. kwarsoufflé met fruit)	Ovenschaal	2		180-200	40-50
Hartige soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	Vuurvaste schaal, email plaat	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Pikante soufflés met rauwe ingrediënten* (bijv. aardappelgratin)	Ovenschaal of email plaat	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Brood roosteren	Rooster	5		3	4-5
Toast gratineren	Rooster**	4		3	5-8

* De soufflé mag niet hoger zijn dan 2 cm.

** De email plaat altijd op hoogte 1 inschuiven.

Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Geschild is	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Pizza*	Pizza met dunne bodem	2		190-210	15-25
	Pizza met dikke bodem	2		170-190	20-30
	Pizza-baguette	2		170-190	20-30
	Minipizza	3		180-200	10-20
Aardappelproducten*	Patates frites	2		190-210	20-30
	Hertoginnenaardappels	2		190-210	20-30
	Rösti	2		190-210	20-30
	Gevulde aardappelflappen	2		190-210	15-25

Gerecht	Geschikt is	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Brood en banket*	Broodjes	3		190-210	10-20
	Croissants	2		200-220	5-15
	Krakelingen	3		200-220	10-20
Groenteballetjes*	Vissticks	2		180-200	5-15
	Kipsticks	2		180-200	10-20
	Groenteburgers	2		180-200	15-25
Strudel*	Appelstrudel	3		190-210	30-40

* Leg bakpapier op de email plaat. Let erop dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen.

Ontdooien

Levensmiddelen uit de verpakking halen en op het rooster plaatsen.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

De ontdooitijd is afhankelijk van het soort en de hoeveelheid levensmiddelen.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C
Gefriergut* bijv. slagroomtaarten, crêmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood, broodjes, cake, koek en ander gebak	Rooster	2		De temperatuur- keuzeknop blijft uitgeschakeld

* Diepvriesproducten afdekken met temperatuurbestendige folie. Gevogelte met de borstzijde op de schaal leggen.

Drogen

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken en was deze grondig.

Laat deze goed afdroppen en droog ze af.

Bedek de email plaat en het rooster met bak- of perkamentpapier.

Gerecht	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, uren
600 g appelringen	2+3		80	ca. 5
800 g stukjes peer	2+3		80	ca. 8
1,5 kg kwetsen of pruimen	2+3		80	ca. 8-10
200 g panklare keukenkruiden	2+3		80	ca. 1½

N.B.

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.
Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

Inmaken

Voorbereiden

De glazen potten en de rubberringen moeten schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van dezelfde grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde potten van één liter.
Opgelet! Gebruik geen grotere of hogere glazen potten. De deksels zouden kunnen knappen.

Gebruik alleen gave vruchten en groenten. Was ze grondig.

Doe het fruit of de groente in de glazen potten. De randen eventueel nogmaals afvegen. Deze moeten schoon zijn. Leg op elke pot een natte rubberring en een deksel. Sluit de potten af met klemmen.

Zet niet meer dan zes glazen potten in de oven.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevings-temperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer of de inhoud van de potten goed borrelt alvorens om- of uit te schakelen.

Zo stelt u in

1. Email plaat op hoogte 2 inschuiven. Zet de glazen potten zó in de braadslede dat ze elkaar niet raken.
2. ½ liter heet water (ca. 80 °C) in de email plaat gieten.
3. Ovendeur sluiten.
4. De functiekeuzeknop op  zetten.
5. De temperatuurkeuzeknop op 170 tot 180 °C zetten.

Fruit inmaken

Zodra er met korte tussenpozen bellen opstijgen in de potten - na ongeveer 40 tot 50 minuten - zet u de functieknop uit. De functiekeuzeknop blijft uitgeschakeld.

Neem de glazen potten na 25 tot 35 minuten naverwarmen uit de oven. Als u ze langer in de oven laat afkoelen, kunnen zich kiemen vormen, waardoor het ingemaakte fruit sneller zuur wordt. Zet de functiekeuzeknop uit.

Fruit in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Appels, rode bessen, aardbeien	Uitschakelen	Ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perzikken, kruisbesssen	Uitschakelen	Ca. 30 minuten
Appelmoes, peren, pruimen	Uitschakelen	Ca. 35 minuten

Het inmaken van groente

Zodra er bellen opstijgen in de potten, stelt u de temperatuurkeuzeknop terug op ongeveer 120 tot 140 °C. U ziet in de tabel wanneer u de temperatuurkeuzeknop kunt uitzetten. Laat de groente nog 30-35 minuten in de oven staan. De functiekeuzeknop blijft zolang ingeschakeld.

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter	van het moment dat het borrelt 120-140 °C	Nawarmen
Augurken	-	Ca. 35 minuten
Rode biet	Ca. 35 minuten	Ca. 30 minuten
Spruitjes	Ca. 45 minuten	Ca.. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	Ca. 60 minuten	Ca. 30 minuten
Erwten	Ca. 70 minuten	Ca. 30 minuten

Acrylamide in levensmiddelen

Momenteel is er onder deskundigen een discussie gaande over de vraag hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten hebben wij voor u deze informatie samengesteld.

Hoe ontstaat acrylamide?

Acrylamide komt niet in levensmiddelen door verontreiniging van buitenaf. Het ontstaat veeleer tijdens het bereidingsproces zelf, bij levensmiddelen die koolhydraten en eiwitten bevatten. Hoe dit precies gebeurt is nog niet volledig duidelijk. Het ziet er echter naar uit dat het acrylamidegehalte sterk beïnvloed wordt door

hoge temperaturen
een gering vochtgehalte in levensmiddelen
het sterk bruinen van de producten.

Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat met name bij graan- en aardappelproducten die bij de bereiding sterk worden verhit, zoals:

Kartoffelchips, patates frites,
toast, broodjes, brood,
fijne bakwaren van zandtaartdeeg (koekjes, taaitaai, speculaas).

Wat kunt u doen?

U kunt hoge acrylamidewaarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen.
De volgende adviezen worden daarvoor uitgegeven door aid¹ en BMVEL²:

Algemeen

Houd de kook-, bak- en frituurtijden zo kort mogelijk.
Laat het gerecht goudbruin worden, niet aanbranden.
Hoe groter en dikker het te bereiden gerecht, des te minder acrylamide het bevat.

Bakken

Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 200 °C, bij 3D-hetelucht op max. 180 °C.

Koekjes: Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 190 °C, bij 3D-hetelucht op max. 170 °C. Ei of eierdooier in het deeg of het beslag voorkomt de vorming van acrylamide.

Aardappels in de oven gelijkmatig en zo mogelijk in één laag over de bakplaat verdelen. Om snel uitdrogen te voorkomen, bakt u minstens 400 g per plaat.

¹ aid infobrochure "Acrylamid" uitgegeven door aid en BMVEL, Stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Persbericht 365 van BMVEL d.d. 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Tips voor het sparen van energie

De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabel van de gebruiksaanwijzing zo is opgegeven.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.

Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Testgerechten

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Toebehoren en aanwijzingen	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
Spritsgebak	Bakplaat 2 bakplaten*	2		150-170	20-30
		2+3		140-160	30-40
Small cakes 20 stuks	Bakplaat	3		160-180	20-30
Small cakes 20 stuks per plaat (voorverwarmen)	2 bakplaten*	2+3		150-170	25-35
Waterbiscuit	Springvorm	2		160-180	30-40
Plaatkoek met gist	Email plaat 2 bakplaten*	3		170-190	40-50
		2+3		150-170	50-60
Appeltaart	2 roosters* + 2 springvormen van blik Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Geëmailleerde bakvorm + 2 springvormen van blik Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Bij het bakken op twee niveaus, de aluminium plaat altijd op het onderste niveau plaatsen.

** Plaats het gebak diagonaal in de oven.

Roosters kunt u als extra toebehoren krijgen bij uw speciaalzaak of bij onze afdeling onderdelen.

Grillen

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Grillstand	Tijdsduur minuten
Toast roosteren (10 min. voorverwarmen)	Rooster	5		3	1-2
Beefburger, 12 stuks*	Rooster	4		3	25-30

* Halverwege de bereidingstijd keren. Geëmailleerde bakvorm op hoogte 1 in de oven schuiven.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.boschappliances.com>

5430004039 (1W0161) 03 8610