Mit diesem Herd wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.

Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung.

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

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

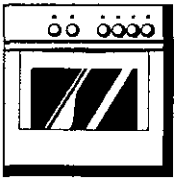
Damit Ihr Herd lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tipps zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte - auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

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

Und nun - viel Spaß beim Kochen.

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

Gebrauchsanweisung



HEN 60.D

801 005 DE

B110280

Inhaltsverzeichnis

Umweltschutz **4**

Hinweise zur Entsorgung 4

So können Sie Energie sparen 4

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes **5**

Worauf Sie achten müssen **6**

Sicherheitshinweise 6

So können Sie Schäden am Gerät vermeiden 7

Das ist Ihr neuer Herd **8**

Funktionswähler für den Backofen 8

Temperaturwähler für den Backofen 9

Kochstellen-Schalter 9

Sicherheitsabschaltung 10

Die Heizarten 10

Kühlgebläse 11

Backofen und Zubehör 12

Vor der ersten Benutzung **13**

Backofen reinigen 13

Kochen **13**

Kochstellen-Schalter 13

So stellen Sie ein: 13

Tabelle 14

Kochfeld 14

Backen, Braten, Grillen **15**

So stellen Sie den Backofen ein: 15

Kuchen und Gebäck **15**

Tipps zum Backen 18

Inhaltsverzeichnis

Fleisch, Geflügel, Fisch 20

Fleisch 21

Geflügel 22

Fisch 22

Tipps zum Braten und Grillen 23

Aufläufe, Gratins, Toast 24

Tiefkühl-Fertigprodukte 25

Auftauen 25

Dörren 26

Einkochen 27

Vorbereiten 27

So stellen Sie ein 27

Einkochen von Obst 28

Einkochen von Gemüse 28

Gläser herausnehmen 28

Pflege und Reinigung 29

Gerät außen 29

Dichtungen 29

Kochfeld 29

Automatische Selbstreinigung 29

Backofenreinigung von Hand 32

Eine Störung, was tun? 33

Backofenlampe an der Decke auswechseln 34

Türdichtung auswechseln 35

Lisenendichtung auswechseln 35

Kundendienst 36

Umweltschutz

Hinweise zur Entsorgung

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

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung Schrott!"

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

So können Sie Energie sparen

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

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

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

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

Worauf Sie achten müssen

Sicherheitshinweise

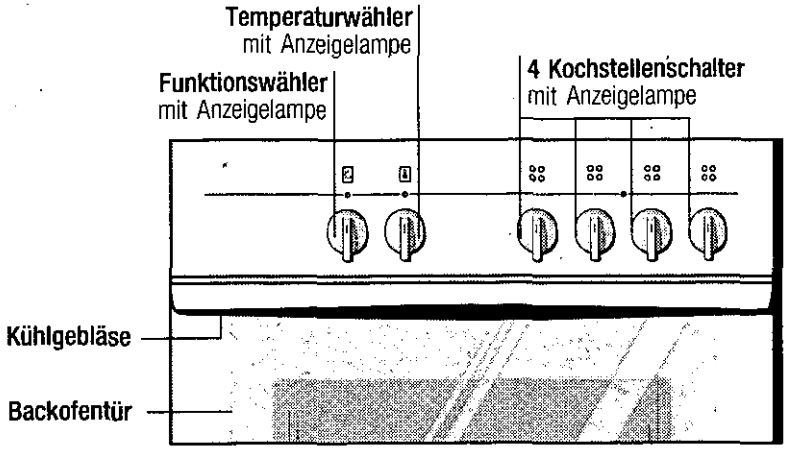
- Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten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

- Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.

So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

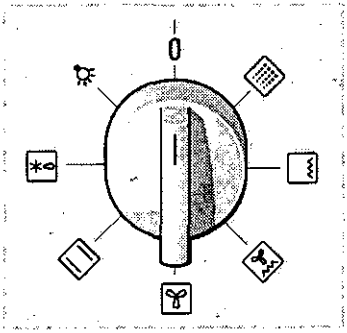
- Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn Sie sehr saftigen Obstkuchen backen, verwenden Sie am besten die tiefere Universalpfanne.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.
- Vor jeder Selbstreinigung müssen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Backofen entfernen. Es besteht Brandgefahr!

Das ist Ihr neuer Herd



Detailabweichungen je nach Gerätetyp

Funktionswähler für den Backofen



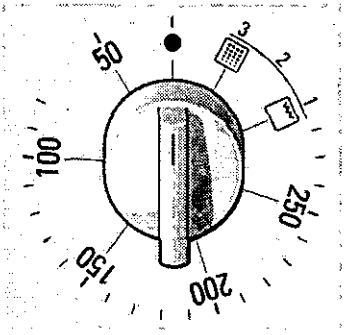
Er hat die Stellungen

- Backofenlampe
- Auftauen
- *Ober- und Unterhitze*
- Heißluft
- Umluftgrillen
- Flachgrillen
- Automatische Selbstreinigung

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, leuchtet die Anzeigelampe und die Backofenlampe schaltet ein.

Schalten Sie den Funktionswähler nach der Benutzung des Backofens immer aus.

Temperaturwähler für den Backofen



Er hat die Stellungen

50-280 = Temperatur in °C

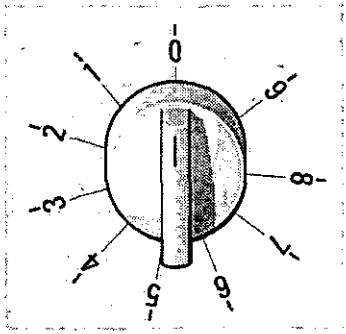
1 = Grill schwach
2 = Grill mittel
3 = Grill stark

1 = Reinigungsgrad leicht
2 = Reinigungsgrad mittel
3 = Reinigungsgrad intensiv

Die Stellungen 1, 2, 3 gelten für den Grill und die Selbstreinigung.
Wenn Sie den Temperaturwähler einschalten, leuchtet die Anzeigelampe. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen wieder auf.

Beim Flachgrillen und Umluftgrillen leuchtet die Lampe nicht.

Kochstellen-Schalter



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

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist leuchtet die Anzeigelampe.

Sicherheitsabschaltung

Wenn Sie die Einstellung am Backofen mehrere Stunden nicht verändert haben, wird die Sicherheits- abschaltung aktiv.

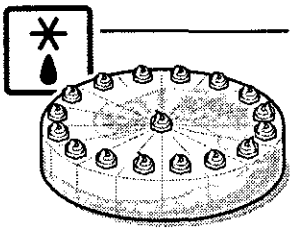
Die Anzeigelampe am Temperaturwähler geht ca. alle 20 Sekunden kurz ein und aus, außer beim Flachgrillen und beim Umluftgrillen.

Damit Sie den Backofen wieder benutzen können, schalten Sie den Funktionswähler aus.

Wann die Sicherheitsabschaltung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

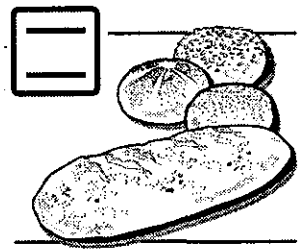
Die Heizarten

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



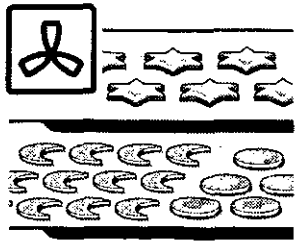
Auftauen

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



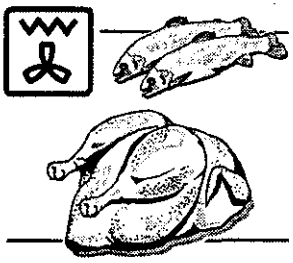
Ober- und Unterhitze

Dabei gelangt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten.
Brot, Biskuit- oder Quarktorte sowie saftige Obstkuchen auf **einer Ebene** gelingen Ihnen so am besten. Auch für magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild im offenen oder geschlossenen Geschirr ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



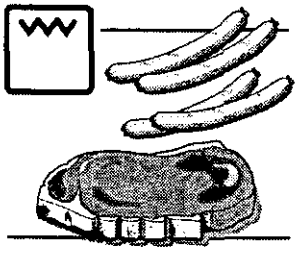
Heißluft

Ein Ventilator in der Backofenrückwand verteilt die Wärme von Ober- und Unterhitze gleichmäßig im Backofen. Mit Heißluft können Sie auf **zwei Ebenen** gleichzeitig backen. Plätzchen und Blätterteig können Sie auch auf **drei Ebenen** gleichzeitig backen.
Auch Rührkuchen in Formen und Windbeutel gelingen Ihnen mit dieser Heizart am besten.
Die Backofentemperatur wählen Sie um 20 bis 30 °C niedriger, als bei Ober- und Unterhitze.
Zum Einkochen und Dörren ist Heißluft ebenfalls gut 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 und der Backofen bleibt sauberer als bei Ober- und Unterhitze.
Ohne Drehspieß und ohne Vorheizen lassen sich auch große Bratenstücke, Geflügel und Fisch hervorragend zubereiten.



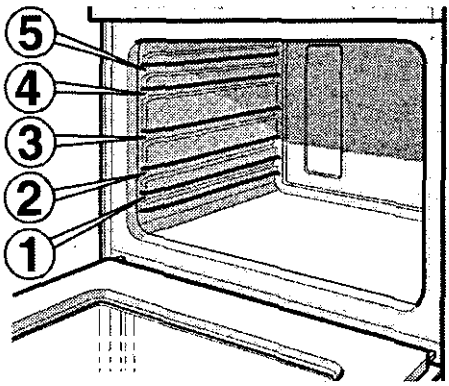
Flachgrillen

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

Kühlgebläse

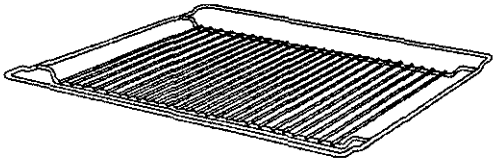
Der Herd ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Solange der Backofen warm ist, läuft das Gebläse. Die warme Luft entweicht je nach Griffart über oder unter dem Türgriff.

Backofen und Zubehör

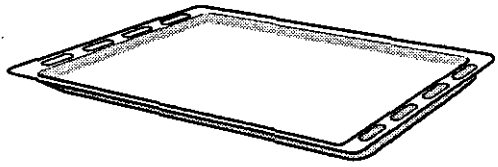


Das **Zubehör** kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

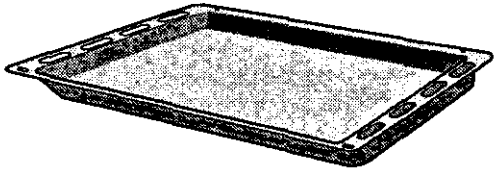
Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.



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



Alu-Backblech HEZ 3000 für Kuchen und Plätzchen.
Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.



Universalpfanne HEZ 3350 *für saftige* Kuchen, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.

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

Vor der ersten Benutzung

Backofen reinigen

Vor der ersten Benutzung reinigen Sie bitte den Backofen und das Zubehör mit Spüllauge. Ein Aufheizen des Backofens ist nicht notwendig.

Kochen

Kochstellen-Schalter

Mit den Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung
Kochstufe 9 = höchste Leistung

Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, leuchtet die Anzeigelampe.

So stellen Sie ein:

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

Beispiel:

750 g Pellkartoffeln (mittlere Größe)
250 ml Wasser, Salz

Kartoffeln, Wasser und Salz in einem passenden Topf auf die 14,5 cm Kochstelle setzen.
Stellen Sie Kochstufe 9 ein. Nach 4 bis 6 Minuten kocht das Wasser.
Schalten Sie zurück auf Kochstufe 4.

Tabelle

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

	Beispiele	Kochstufe
Schmelzen	Schokolade, Kuvertüre	1
	Gelatine	1
	Butter	1 - 2
Erwärmen	Gemüse (Dose)	3 - 4
	Brühe	7 - 8
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf, z. B. Linseneintopf	2
Dünsten	Fisch	5 - 6
Kochen	Reis	3
	Pellkartoffeln*	3 - 4
	Salzkartoffeln*	4 - 5
	Gemüse, frisch*	4 - 5
	Gemüse, tiefgekühlt	4
	Fleischbrühe	4 - 5
Schmoren	Schmorbraten	3 - 4
	Rouladen	3 - 4
Braten	Pfannkuchen (Flädle)	6
	Fischstäbchen	6 - 7
	Schnitzel	7 - 8

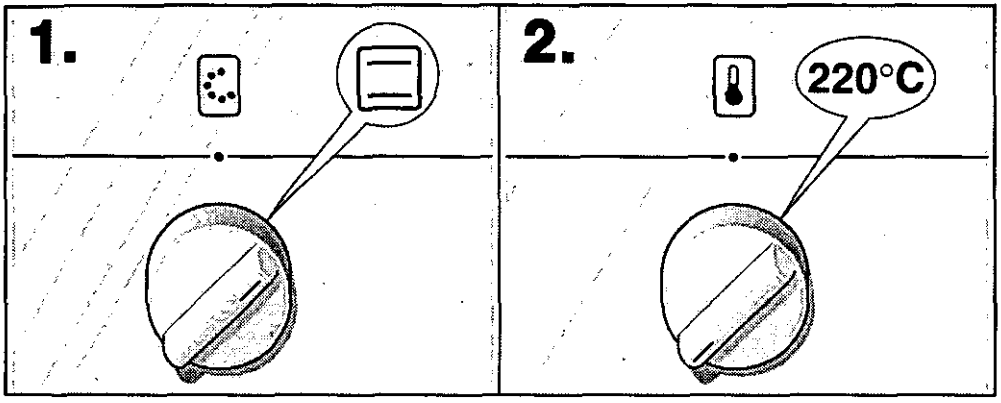
* Mineralstoffe und Vitamine laugen leicht aus, deshalb gilt: Wenig Wasser - Vitamine und Mineralstoffe werden geschont. Knappe Garzeiten - knackiges Gemüse.

Kochfeld

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

Backen, Braten, Grillen

So stellen Sie den Backofen ein:



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 und den Temperaturwähler aus.

Kuchen und Gebäck

Backformen

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

Stellen Sie die Kuchenform immer auf den Rost.

Tabellen

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

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-/	2		150-170	50-60
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Kastenform	2		160-180	60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbeteig	Springform	1		170-190	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		140-160	25-35
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	2		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	2		170-200	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Springform/Napfform	2		150-170	50-60
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		150-170	60-90

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
mit saftigem Belag	1 Blech	2		180-200	40-55
z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel	2 Bleche*	2+4		160-180	50-60
mit trockenem Belag (Rührteig)	1 Blech	2		160-180	25-35
	2 Bleche*	2+4		150-170	35-45
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Blech	2		160-180	30-40

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Stollen mit 500 g Mehl	Blech	1		170-190	70-80
Stollen mit 1 kg Mehl	Blech	1		170-190	80-110
Pizza (Hefeteig)	Universalpfanne	3		210-230	20-40
	2 Bleche*	2+4		160-190	25-50
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl** (vorheizen)	Universalpfanne	3		210-230	50-60
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl** (vorheizen)	Universalpfanne	3		280 +200-220	10 50-80

* Wird die Universalpfanne als zweites Backblech benutzt, diese immer über dem Backblech einschieben.

** Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Wenn Sie anstelle des angegebenen Backbleches beim Backen auf einer Ebene lieber die Universalpfanne verwenden, muss sie eine Höhe weiter oben eingeschoben werden.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	1 Blech	2		170-190	10-25
	2 Bleche*	2+4		140-160	20-30
	3 Bleche**	1+3+4		140-160	25-35
Spritzgebäck	1 Blech	2		160-180	25-35
	1 Blech	2		140-160	25-35
	2 Bleche*	2+4		140-160	30-40
	3 Bleche**	1+3+4		140-160	35-45
Baiser	1 Blech	2		80-90	120-150
Windbeutel	1 Blech	1		160-180	35-45
Makronen	1 Blech	2		130-150	30-40
	2 Bleche*	2+4		110-130	35-45
	3 Bleche**	1+3+4		110-130	40-50
Blätterteig	1 Blech	2		180-200	15-20
	2 Bleche*	2+4		180-200	20-25
	3 Bleche**	1+3+4		180-200	25-30
Brötchen (z. B. Roggen-Brötchen)	1 Blech	1		200-220	25-35

* Wird die Universalpfanne als zweites Backblech benutzt, diese immer über dem Backblech einschieben.

** In der Mitte die Universalpfanne einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

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 wird unten zu dunkel.	Schieben Sie ihn höher ein und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur ein.
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 ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Die Plätzchen oder der Blechkuchen lösen sich nicht vom Blech.	Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen. Lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab. Legen Sie beim nächsten Mal das Backblech mit Backpapier aus.

Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.
Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.	Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, so dass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze auf einer Ebene. Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Backblech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. Lassen Sie die unteren Bleche 5 bis 10 Minuten nachbacken oder schieben Sie diese früher ein.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht je nach Griffart über oder unter dem Türgriff. Der Wasserdampf kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne. Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

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

Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

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

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

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

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.
Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

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

Fleisch

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

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten	1 kg	geschlossen	2		210-230	80
(z. B. Hochrippe)	1,5 kg		2		210-230	100
	2 kg		2		210-230	120
Rinderlende	1 kg	offen	2		190-210	70
	1,5 kg		2		180-200	80
	2 kg		2		170-190	90
Roastbeef rosa*	1 kg	offen	2		240-250	40
Steaks, durchgegart		Rost	5		Stufe 3	20
Steaks, rosa			5		Stufe 3	15
Schweinefleisch ohne	1 kg	offen	2		180-200	100
Schwarte (z. B. Nacken)	1,5 kg		2		170-190	140
	2 kg		2		160-180	160
Schweinefleisch mit	1 kg	offen	2		200-220	100
Schwarte**	1,5 kg		2		190-210	120
(z. B. Schulter, Haxe)	2 kg		2		180-200	140
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210-230	60
Hackbraten	750 g	offen	2		160-180	70
Würstchen	ca. 750 g	Rost	4/5		Stufe 3	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2		160-180	120

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

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

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne 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, abgetropftem Fett oder Orangensaft bestreichen.

Wenn Sie das Geflügel im offenen Geschirr grillen, wird es nicht so knusprig.

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Rost	2		200-220	40-60
Hähnchenteile	500 g	Rost	2		200-220	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost	2		200-220	50-80
Ente	1,7 kg	Rost	2		200-220	90-100
Gans	3 kg	Rost	2		180-200	110-130
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, Grill	Dauer, Minuten
Fisch gegrillt	à 300 g	Rost*	2		Stufe 2	20-25
	1 kg		2		190-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	je 300 g	Rost*	4		Stufe 3	20-25

* Universalpfanne 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 und 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, Grill	Dauer Minuten
Aufläufe süß (z. B. Quarkauflauf mit Obst)	Auflaufform	2		180-200	45-60
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelauflauf)	Auflaufform, Universalpfanne	3 3		200-220 200-220	40-50 30-40
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	flache Auflaufform, Universalpfanne	2 2		150-170 150-170	55-70 60-75
Strudel, süß	Auflaufform oder Universalpfanne	2		170-190	50-60
Toast bräunen	Rost	5		Stufe 3	ca. 4-5
Toast überbacken	Rost	4		Stufe 3	ca. 6-8

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung*	Universalpfanne	2		170-190	50-60
Pommes frites	Universalpfanne	3		240-250	20-30
Pizza*	Rost	2		170-190	20-30
Pizza-Baguette*	Rost	3		190-210	15-25

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

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

Auftauen

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

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Empfindliches Gefriergut z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte	Rost	2		Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet
Sonstige Tiefkühlprodukte* Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		50 °C

* 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 oder trocknen Sie es ab.
- ❑ Legen Sie Backblech und Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

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

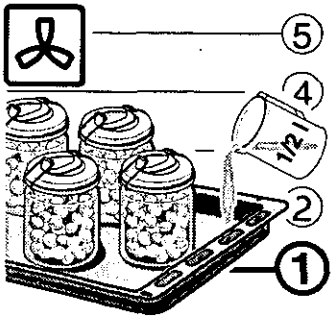
Hinweis: Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Das Gedörrte nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

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. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne 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

Gläser herausnehmen

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

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Gerät außen

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

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

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

Dichtungen

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

Kochfeld

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

Automatische Selbstreinigung

Dabei wird der Backofen auf ca. 500 °C aufgeheizt. Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen werden verbrannt.

Sie können unter drei Reinigungs-Stufen auswählen.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
3	intensiv	ca. 2 Stunden
2	mittel	ca. 1½ Stunden
1	leicht	ca. 1 Stunde

Das sollten Sie wissen:

- ❑ Zu Ihrer Sicherheit wird der Backofen ab ca. 250 °C automatisch verriegelt. Sie können die Backofentür erst wieder öffnen, wenn die Temperatur unter 300 °C abgesunken ist.
- ❑ Versuchen Sie nicht die Backofentür zu öffnen, während die Selbstreinigung läuft. Die Reinigung könnte unterbrochen werden.
- ❑ Der Herd wird außen sehr heiß. Achten Sie darauf, dass die Vorderfront frei bleibt.
- ❑ Die Backofenlampe bleibt bei der Selbstreinigung ausgeschaltet.

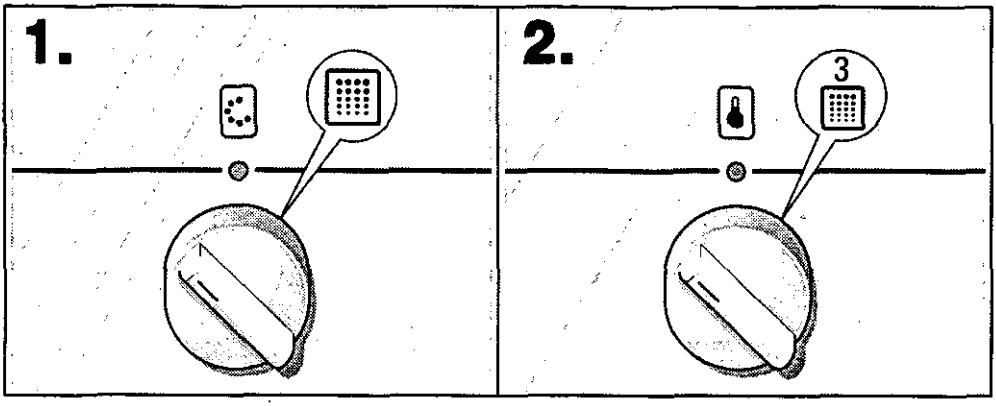
Zubehör

Sie können die Universalpfanne in Höhe 2 einschieben und mitreinigen.
Der Rost und das Alu-Backblech sind für die Selbstreinigung ungeeignet.

Achtung!

- ❑ **Nehmen Sie Zubehör und Geschirr aus dem Backofen.**
- ❑ **Wischen Sie den Backofen und das Zubehör, das Sie mitreinigen, mit einem feuchten Tuch aus. Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Brandgefahr!**
- ❑ **Säubern Sie die Backofentür und die Randflächen des Backofens im Bereich der Dichtung. Die Dichtung dürfen Sie nicht scheuern.**

So stellen Sie ein:



1. Funktionswähler auf ▦ stellen.

2. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Reinigungsstufe einstellen.
Der Vorgang läuft nach kurzer Zeit an.

Schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler erst aus, wenn sich die Backofentür öffnen lässt.

Wenn der Backofen abgekühlt ist

wischen Sie die zurückgebliebene Asche feucht heraus.

Übrigens:

Bei normaler Beanspruchung genügt es, wenn Sie den Backofen alle 2-3 Monate reinigen. Der Herd benötigt für eine Reinigung nur etwa 3,5-5,7 Kilowattstunden.

Das besonders hitzebeständige Spezialemail und die blanken Teile im Backofen können nach längerer Zeit matt werden oder sich verfärben. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigungsmitteln.

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

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

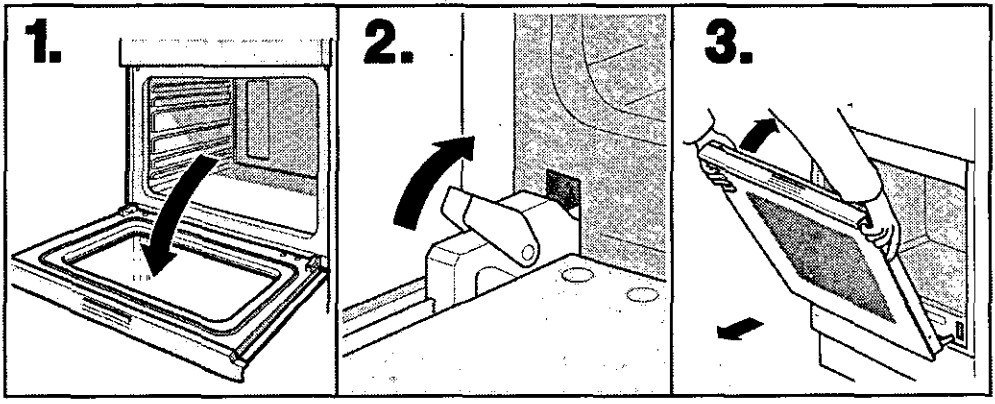
Backofenreinigung von Hand

Wenn Sie den Backofen zwischendurch ohne die Automatische Selbstreinigung säubern möchten, wischen Sie ihn mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus. Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.

Zur leichteren Reinigung

- ❑ können Sie die Backofenlampe einschalten. Dazu stellen Sie den Funktionswähler auf .
- ❑ können Sie die Backofentür abnehmen:

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Die beiden Sperrhebel bis Anschlag nach oben schwenken.
3. Tür so weit schließen, dass sie nach oben herausgezogen werden kann.



Falls Sie Backofenreiniger verwenden, halten Sie sich bitte an folgende Anweisungen:

- ❑ Backofenreiniger nur im kalten Backofen benutzen.
- ❑ Das Mittel einsprühen und einwirken lassen. Den Backofen bei besonders hartnäckigen Flecken 2 Minuten lang auf 50 °C aufheizen - nicht länger - das Email wird sonst fleckig.
- ❑ Den Backofen gründlich auswischen.

Glasabdeckung der Backofenlampe

Die Glasabdeckung im Backofen reinigen Sie am besten mit Spüllauge.

Eine Störung, was tun?

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

Der Herd lässt sich nicht einschalten:

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

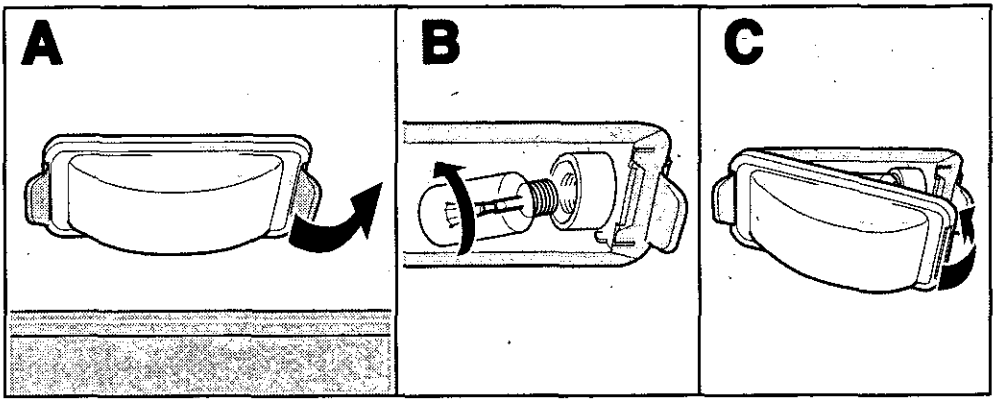
Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, geht die Anzeigelampe am Temperaturwähler mehrmals an und aus.

- ❑ Fehler in der Elektronik. Rufen Sie den Kundendienst.

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

Backofenlampe an der Decke auswechseln

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



So gehen Sie vor:

1. Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit dem Daumen die rechte Lasche an der Glashalterung nach rechts drücken - Bild A.
4. Backofenlampe herausdrehen - Bild B - und durch den gleichen Lampentyp mit gleicher Wattzahl ersetzen.
5. Glasabdeckung wieder aufsetzen. Dazu die Glasabdeckung an der linken Seite ansetzen und an der rechten Seite andrücken - Bild C.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherung wieder einschalten.

Glasabdeckung auswechseln

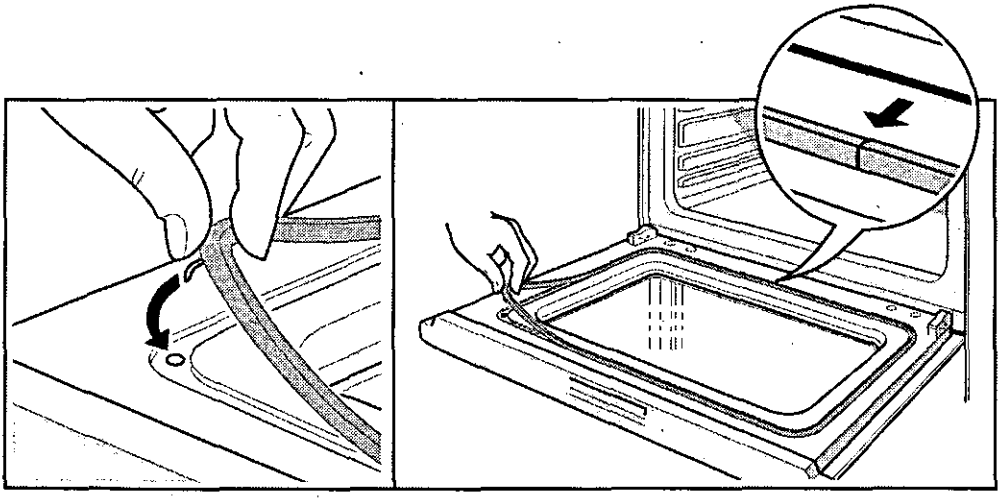
Wenn die Glasabdeckung der Backofenlampe beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Türdichtung auswechseln

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

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

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



Lisenendichtung auswechseln

Links und rechts am Backofen befindet sich eine weitere Dichtung, die oben und unten mit je einem Haken befestigt ist. Auch diese Dichtung können Sie auswechseln.

U526879

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

E-Nr.	FD

Kundendienst ☎