

## Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

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

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

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

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

**D Bosch Info-Team 01805/304050** (EUR 0,12/Min.)

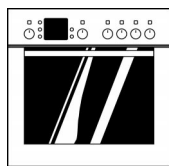
<http://www.bosch.hausgeraete.de>

**A 0800-295995**

<http://www.bosch.hausgeraete.at>

## Gebrauchsanweisung

---



HEN 3445.0

de

---

5650 028 536

# Inhaltsverzeichnis

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Worauf Sie achten müssen</b> .....                    | <b>4</b>  |
| Vor dem Einbau .....                                     | 4         |
| Sicherheitshinweise .....                                | 4         |
| Ursachen für Schäden .....                               | 5         |
| <b>Ihr neuer Herd</b> .....                              | <b>6</b>  |
| Das Bedienfeld .....                                     | 6         |
| Funktionswähler .....                                    | 6         |
| Temperaturwähler .....                                   | 7         |
| Bedientasten und Anzeigefeld .....                       | 8         |
| Kochstellen-Schalter .....                               | 8         |
| Versenkbare Schaltergriffe .....                         | 9         |
| Heizarten .....                                          | 9         |
| Backwagen und Zubehör .....                              | 11        |
| Kühlgebläse .....                                        | 14        |
| <b>Vor der ersten Benutzung</b> .....                    | <b>14</b> |
| Backofen aufheizen .....                                 | 15        |
| Zubehör vorreinigen .....                                | 15        |
| <b>Kochfeld einstellen</b> .....                         | <b>15</b> |
| <b>Backofen einstellen</b> .....                         | <b>15</b> |
| So stellen Sie ein .....                                 | 16        |
| Der Backofen soll automatisch ausschalten .....          | 17        |
| Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten ..... | 18        |
| <b>Schnellaufheizung</b> .....                           | <b>19</b> |
| <b>Uhrzeit</b> .....                                     | <b>20</b> |
| <b>Wecker</b> .....                                      | <b>21</b> |
| So stellen Sie ein .....                                 | 21        |

# Inhaltsverzeichnis

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Grundeinstellungen</b> .....              | <b>22</b> |
| Grundeinstellungen ändern .....              | 23        |
| <b>Kindersicherung</b> .....                 | <b>24</b> |
| <b>Pflege und Reinigung</b> .....            | <b>24</b> |
| Gerät außen .....                            | 24        |
| Backofen .....                               | 25        |
| Reinigung der Glasscheiben .....             | 27        |
| Dichtung .....                               | 29        |
| Zubehör .....                                | 29        |
| Kochfeld .....                               | 30        |
| <b>Eine Störung, was tun?</b> .....          | <b>30</b> |
| Backofenlampe an der Decke auswechseln ..... | 31        |
| <b>Kundendienst</b> .....                    | <b>32</b> |
| <b>Verpackung und Altgerät</b> .....         | <b>32</b> |
| <b>Tabellen und Tipps</b> .....              | <b>33</b> |
| Kuchen und Gebäck .....                      | 33        |
| Tipps zum Backen .....                       | 36        |
| Fleisch, Geflügel, Fisch .....               | 37        |
| Tipps zum Braten und Grillen .....           | 40        |
| Aufläufe, Gratins, Toast .....               | 41        |
| Tiefkühl-Fertigprodukte .....                | 42        |
| Auftauen .....                               | 43        |
| Dörren .....                                 | 43        |
| Einkochen .....                              | 44        |
| Tipps zum Energiesparen .....                | 45        |
| <b>Acrylamid in Lebensmitteln</b> .....      | <b>46</b> |
| <b>Prüfgeräte</b> .....                      | <b>47</b> |

---

# 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.

---

## Sicherheitshinweise

### Heißer Backofen



Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

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 Emails Schäden entstehen.

### **Obstsafte**

Belegen Sie das Blech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsafte, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.  
Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.

### **Auskühlen mit offenem Backwagen**

Lassen Sie den Backofen nur im geschlossenen Zustand auskühlen. Auch wenn Sie den Backwagen nur einen Spalt breit öffnen, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

### **Stark verschmutzte Backofendichtung**

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

### **Backwagen als Sitzfläche**

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf den offenen Backwagen.

# 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.

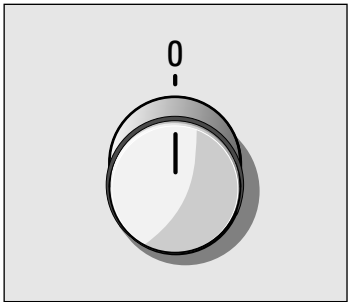
## Das Bedienfeld

Detailabweichungen je nach Gerätetyp.



## Funktionswähler

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



| Stellungen |                                |
|------------|--------------------------------|
|            | Ober- und Unterhitze           |
|            | 3D-Heißluft*                   |
|            | Heißluft Intensiv / Pizzastufe |
|            | Unterhitze                     |
|            | Umluftgrillen                  |
|            | Flachgrillen, kleine Fläche    |

## Stellungen

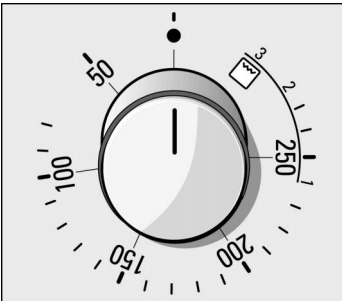
|                                                                                   |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | Flachgrillen, große Fläche |
|  | Auftauen                   |
|  | Schnellaufheizung          |

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

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   |

Das Temperatur-Symbol in der Anzeige leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt es. Beim Grillen und Auftauen leuchtet das Symbol nicht.

## Grillstufen

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

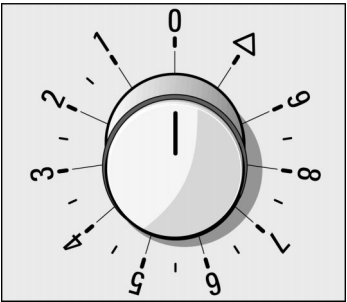
# Bedientasten und Anzeigefeld



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

Im Anzeigefeld können Sie die eingestellten Werte ablesen.

# Kochstellen-Schalter



Mit den 4 Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

| Stellungen  |                                                                                                                                                        |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kochstufe 1 | niedrigste Leistung                                                                                                                                    |
| Kochstufe 9 | höchste Leistung                                                                                                                                       |
|             | Memory-Funktion (wenn Ihr Kochfeld mit Memory ausgestattet ist. Wenn Ihr Kochfeld keine Memory-Funktion hat, entspricht die Stellung  der Kochstufe 9) |

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Strich gekennzeichnet.

Wenn Sie eine Kochstelle einstellen, leuchtet die Anzeigelampe.

## Versenkbare Schaltergriffe

Die Schaltergriffe sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff.

Funktionswähler und Kochstellen-Schalter können Sie nach rechts oder links drehen, den Temperaturwähler nur nach rechts.

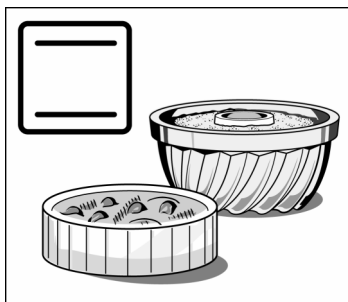
## Heizarten

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.

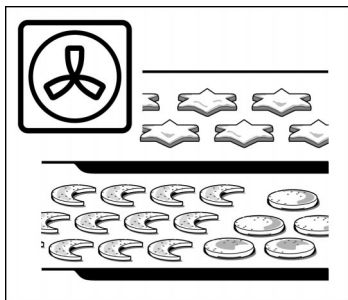


### 3D-Heißluft

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

Mit 3D-Heißluft können Sie Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen backen. Blätterteig und Plätzchen können Sie auf drei Ebenen gleichzeitig backen. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze. Zusätzliche Bleche erhalten Sie im Fachhandel.

Zum Dörren ist 3D-Heißluft bestens geeignet.

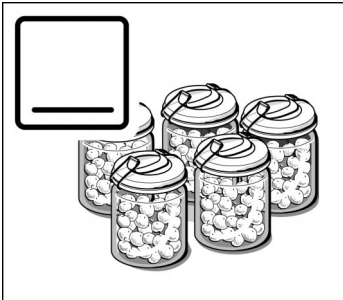




## Heißluft Intensiv / Pizzastufe

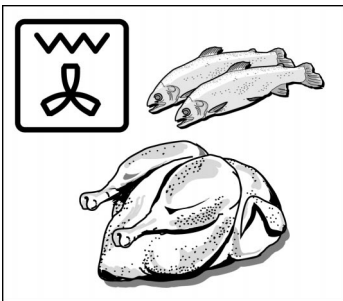
Dabei sind die Unterhitze und der Ringheizkörper in Betrieb.

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



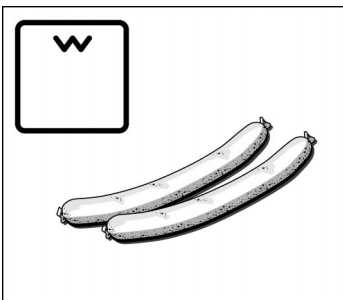
## Unterhitze

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



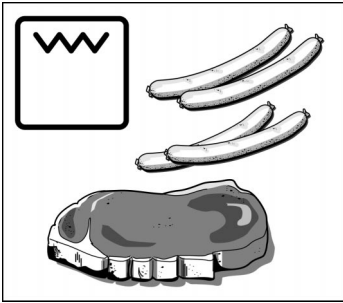
## Umluftgrillen

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.



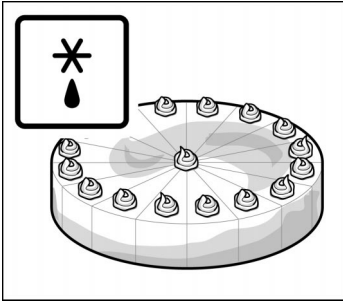
## Flachgrillen, kleine Fläche

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

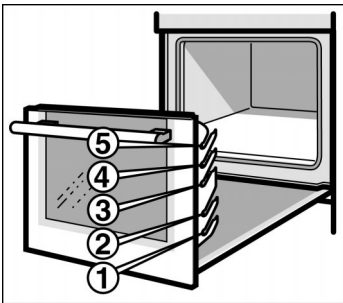
Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.



## Auftauen

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

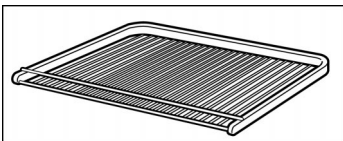
## Backwagen und Zubehör



### Zubehör

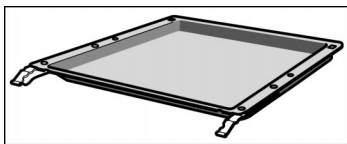
Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen eingehängt werden. Es wird links und rechts in die Haken eingehängt.

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



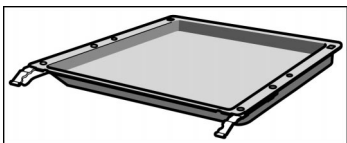
### Rost HEZ 344000

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



### **Email-Backblech HEZ 341000**

für Kuchen und Plätzchen.

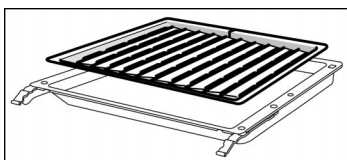


### **Universalpfanne HEZ 342000**

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

## **Sonderzubehör**

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.

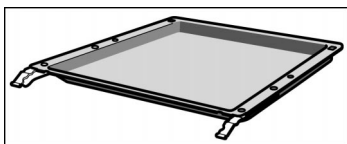


### **Grillblech HEZ 325000**

zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz, damit der Backofen nicht so stark verschmutzt. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden.

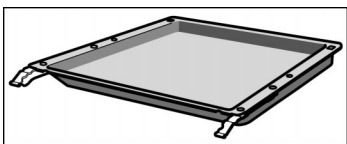
Grillen auf dem Grillblech: Gleiche Einschubhöhe wie für den Rost verwenden.

Grillblech als Spritzschutz: Universalpfanne mit Grillblech unter dem Rost einschieben.



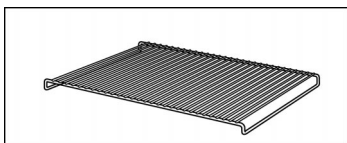
### **Email-Backblech HEZ 341010 mit Antihaft-Beschichtung**

Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech.



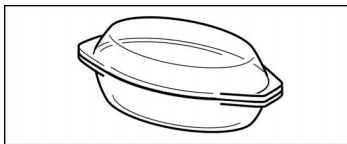
### **Universalpfanne HEZ 342010 mit Antihaft-Beschichtung**

Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne.



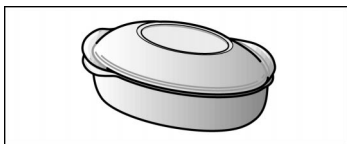
### **Rost HEZ 324000**

für Grillgerichte. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.



### **Glasbräter HMZ21GB**

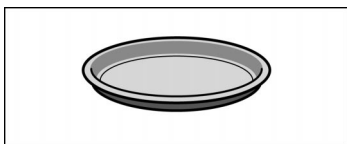
für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Er ist besonders geeignet für die Bratautomatik.



### **Metallbräter HEZ 6000**

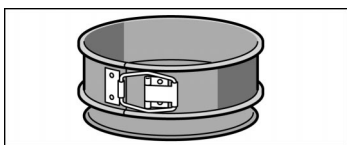
er ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes. Der Bräter ist für die Kochsensork, aber auch für die Bratautomatik geeignet.

Der Bräter ist außen emailiert und innen antihaf-beschichtet.



### **Pizzablech HEZ 317000**

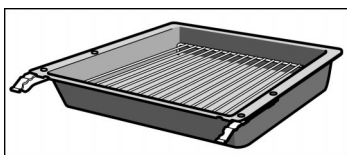
ideal z.B. für Pizza, Tiefkühlprodukte und große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost. Orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.



### **Auslaufsichere Backform HEZ 6001**

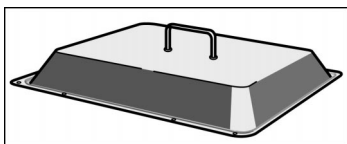
für besonders saftige Kuchen. Durch den extra breiten Rand wird ein Auslaufen verhindert und der Backofen bleibt sauber.

Die Backform ist innen antihaf-beschichtet.



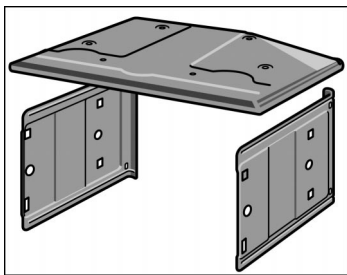
### **Profipfanne HEZ 343000**

für die Zubereitung großer Mengen.



### **Deckel für die Profipfanne HEZ 333001**

macht die Profipfanne zum Profibräter.



## Selbstreinigende Decke und Seitenwände (ecoClean) HEZ 329024

Damit können Sie Ihren Herd nachrüsten. Der Backofen reinigt sich während des Betriebs von selbst.

## 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.

**Wenn 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.

---

## Backofen aufheizen

### So gehen Sie vor

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.

---

## Zubehör vorreinigen

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

---

## Kochfeld einstellen

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanweisung bei. Dort finden Sie Wichtiges zur Sicherheit, Informationen zum Einstellen und Hinweise zur Pflege.

---

## Backofen einstellen

### Backofen von Hand ausschalten

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen.

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

### Der Backofen schaltet automatisch aus

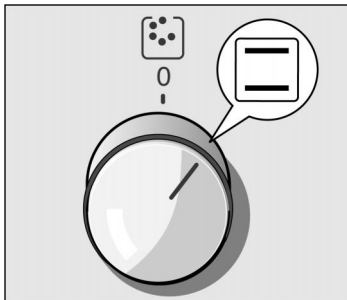
Sie können die Küche auch für längere Zeit verlassen.

### Der Backofen schaltet automatisch ein und aus

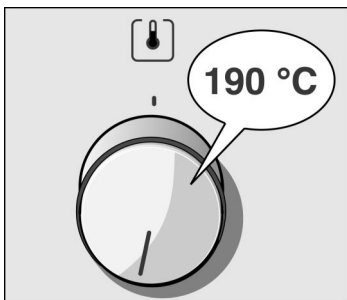
Sie können das Gericht z.B. morgens in den Backofen geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

### So stellen Sie ein

Beispiel: Ober- und Unterhitze ☐, 190 °C



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

**Ausschalten**

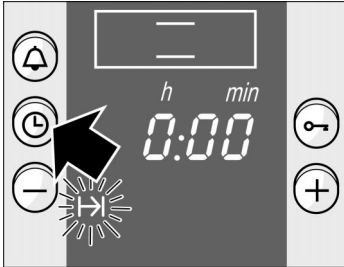
Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Funktionswähler aus.

**Einstellung ändern**

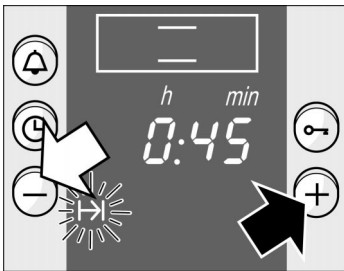
Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.

## Der Backofen soll automatisch ausschalten

Beispiel: Dauer 45 Minuten



3. Taste Uhr ⌚ drücken.  
Das Symbol Dauer I->I 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 I->I leuchtet in der Anzeige.

### Die Dauer ist abgelaufen

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

### Einstellung ändern

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

### Einstellung abbrechen

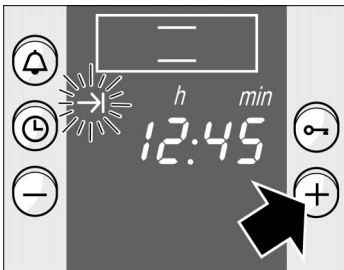
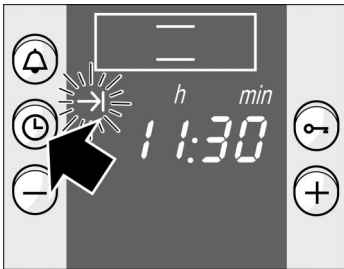
Taste Uhr ⌚ drücken. Taste – drücken, bis die Anzeige auf Null steht. Funktionswähler ausschalten.

### 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



### Die Dauer ist abgelaufen

#### Hinweis

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  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.

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

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. In der Anzeige leuchtet das Symbol .

**Die Schnellaufheizung ist beendet**

Das Symbol  erlischt.

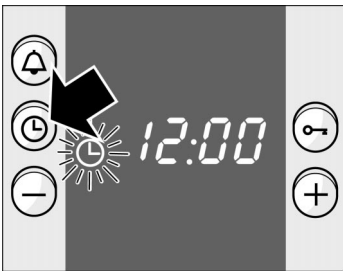
Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie den Backofen ein.

# Uhrzeit

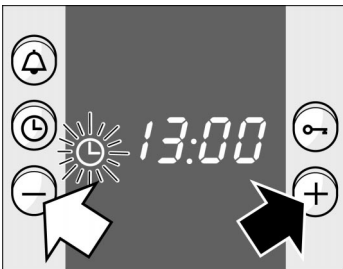
Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinkt in der Anzeige das Symbol ⌚ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein. Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

## 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**

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

**Uhrzeit ausblenden**

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.

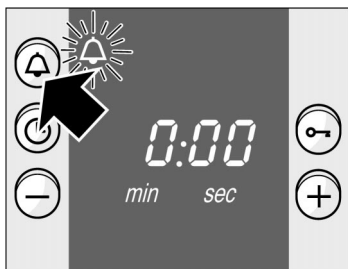
# Wecker

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.



3. 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 **I→I**, Endezeit **→I** oder Uhrzeit **⌚**  
abfragen: Taste Uhr **⌚** so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint  
Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

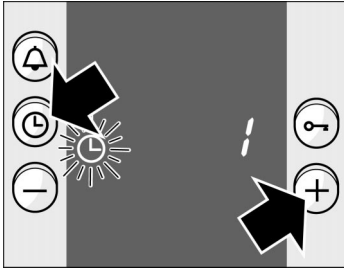
# Grundeinstellungen

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

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

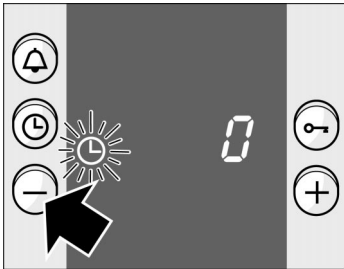
# Grundeinstellungen ändern

Beispiel: Uhrzeit ausblenden

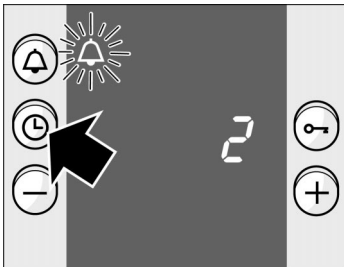


Es darf kein Betrieb eingestellt sein.

1. Taste Uhr ⌚ und Taste + gleichzeitig drücken, bis in der Anzeige eine 1 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.

**Sie möchten nicht alle Grundeinstellungen ändern**

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 ⌚.

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 gesperrtem 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.

## Hinweise

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

Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.

## 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.

## Geräte mit Aluminiumfront

Verwenden Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Fläche.

Ungeeignet sind aggressive Reiniger, kratzende Schwämme und grobe Reinigungstücher.

---

## 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, den Backwagen herausnehmen und den Grillheizkörper an der Backofendecke herunterklappen.

## Backofenlampe einschalten

Stellen Sie den Funktionswähler auf .

## Backwagen herausnehmen

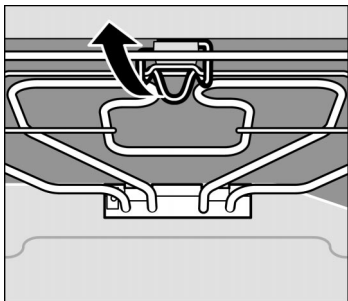
Backwagen bis Anschlag herausziehen, leicht anheben, herausnehmen und vorsichtig abstellen.

## Grillheizkörper herunterklappen

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



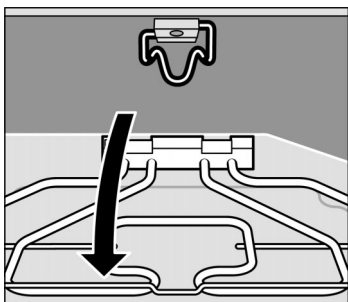
Achtung, der Backofen muss kalt sein.  
Verbrennungsgefahr!



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**

Die Rückwand ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Größere Spritzer verschwinden manchmal erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Reinigen Sie die Rückwand nie mit Backofenreiniger.

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

### **Backofenboden, Decke und Seitenwände 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 emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

Die Glasabdeckung reinigen Sie am besten mit Spülmittel.

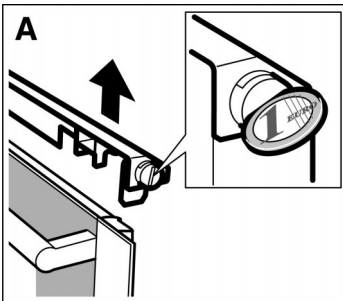
## Glasabdeckung der Backofenlampe reinigen

## Reinigung der Glasscheiben

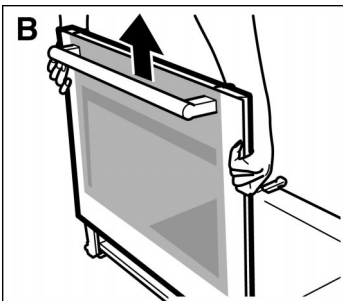
Sie können die Glasscheiben am Backwagen zur besseren Reinigung abnehmen.

Achten Sie beim Ausbauen der Innenscheiben darauf, dass Sie die Scheiben wieder in der gleichen Reihenfolge einbauen. Orientieren Sie sich an der jeweiligen Nummer, die auf der Scheibe steht.

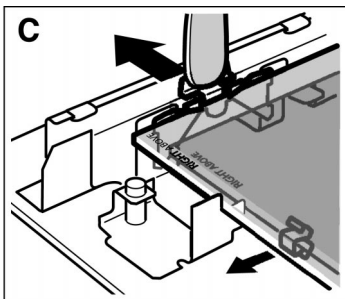
### Ausbau



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



3. Glasscheiben links und rechts halten und nach oben herausziehen. (Bild B)  
Mit dem Griff nach unten auf einem Tuch ablegen. Die innere Glasscheibe mit den Einhängehaken bleibt am Backwagen.

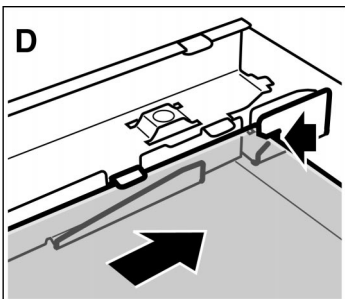


4. Die Haltefedern rechts und links vorne nacheinander nach außen drücken. Sollten sich die Klammern schwer zur Seite drücken lassen, nehmen Sie einen Löffel zu Hilfe. (Bild C) Die obere Scheibe herausnehmen.
5. Die kleinen Klammern von der unteren Glasscheibe abziehen. (Bild C)
6. Die untere Glasscheibe wie in Punkt 4 beschrieben herausnehmen.

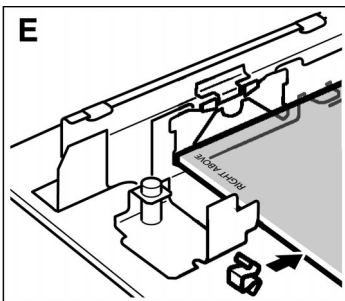
Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

## Einbau

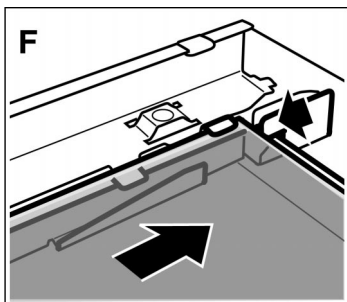
Achten Sie darauf, dass auf beiden Scheiben links unten der Schriftzug "Right above" auf dem Kopf steht.



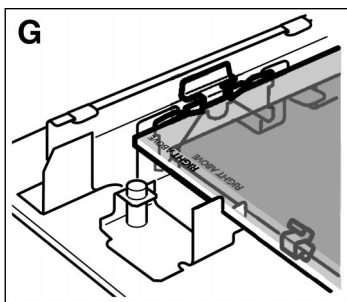
1. Die untere Glasscheibe schräg nach hinten einschieben. (Bild D)
2. Die Haltefedern rechts und links nach außen drücken, so dass die Scheibe aufliegt.



3. Die beiden Klammern wieder an der unteren Glasscheibe aufstecken. (Bild E)



4. Die obere Glasscheibe einschieben. (Bild F)



5. Die Haltefedern rechts und links nach außen drücken, so dass die Scheibe aufliegt. (Bild G)

6. Vorne fest auf die Scheibe drücken, damit sie einrastet. Prüfen Sie, ob die Scheibe fest sitzt.

7. Die Scheiben wieder in die Halterung am Backwagen einführen.

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

9. Backwagen wieder schließen.

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

---

## 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.

---

## Kochfeld

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

---

## 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

### So gehen Sie vor



### Glasabdeckung auswechseln

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

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 am Backwagen. 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

### Backen auf einer Ebene

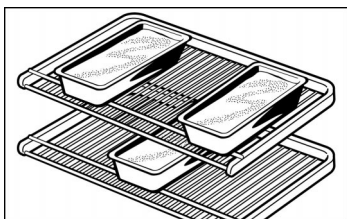
Wenn Sie Kuchen auf einer Ebene backen, verwenden Sie die Ober-/Unterhitze . Damit gelingt der Kuchen am besten.

### 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.

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



### 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*         | 1+3  |         | 150-170       | 70-100             |
| Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)            | Napf-/Kranz-/Kastenform | 2    |         | 150-170       | 60-70              |
|                                               | 3 Kastenformen*         | 1+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              |
|                                                | Blech + Universalpfanne** | 2+4  |         | 150-170       | 35-45              |
|                                                |                           |      |         |               |                    |
| Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag* (Obst) | Blech                     | 3    |         | 170-190       | 40-50              |
|                                                | Blech + Universalpfanne** | 2+4  |         | 150-170       | 50-60              |
|                                                |                           |      |         |               |                    |

| Kuchen auf dem Blech     |                   | Höhe | Heizart                                                                           | Temperatur<br>°C | Backdauer,<br>Minuten |
|--------------------------|-------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|
| Biskuitrolle (vorheizen) | Universalpfanne   | 3    |  | 170-190          | 15-20                 |
| Hefezopf mit 500 g Mehl  | Universalpfanne   | 2    |  | 170-190          | 30-40                 |
| Stollen mit 500 g Mehl   | Universalpfanne   | 3    |  | 160-180          | 60-70                 |
| Stollen mit 1 kg Mehl    | Universalpfanne   | 3    |  | 150-170          | 90-100                |
| Strudel, süß             | Universalpfanne   | 2    |  | 180-200          | 55-65                 |
| Pizza                    | Blech             | 2    |  | 220-240          | 25-35                 |
|                          | Blech +           | 2+4  |  | 180-200          | 40-50                 |
|                          | Universalpfanne** |      |                                                                                   |                  |                       |

\* Für sehr saftige Obstkuchen die tiefere Universalpfanne verwenden.

\*\* Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Emailblech ein.

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

\* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

| Kleingebäck |                           | Höhe  | Heizart                                                                             | Temperatur<br>°C | Backdauer,<br>Minuten |
|-------------|---------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|
| Plätzchen   | Blech                     | 3     |  | 150-170          | 10-20                 |
|             | Blech + Universalpfanne** | 2+4   |  | 130-150          | 25-35                 |
|             | 2 Bleche* +               | 2+3+5 |  | 130-150          | 30-40                 |
|             | Universalpfanne***        |       |                                                                                     |                  |                       |
| Baiser      | Blech                     | 3     |  | 80-100           | 100-190               |
| Windbeutel  | Blech                     | 2     |  | 200-220          | 30-40                 |
| Makronen    | Blech                     | 3     |  | 100-120          | 30-40                 |
|             | Blech + Universalpfanne** | 2+4   |  | 100-120          | 35-45                 |
|             | 2 Bleche* +               | 2+3+5 |  | 100-120          | 40-50                 |
|             | Universalpfanne***        |       |                                                                                     |                  |                       |

| Kleingebäck |                           | Höhe  | Heizart | Temperatur<br>°C | Backdauer,<br>Minuten |
|-------------|---------------------------|-------|---------|------------------|-----------------------|
| Blätterteig | Blech                     | 3     |         | 190-210          | 20-30                 |
|             | Blech + Universalpfanne** | 2+4   |         | 190-210          | 30-40                 |
|             | 2 Bleche* +               | 2+3+5 |         | 190-210          | 35-45                 |
|             | Universalpfanne***        |       |         |                  |                       |

\* Zusätzliche Bleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

\*\* Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

\*\*\* Die Universalpfanne unten einschieben. Sie kann früher entnommen werden.

## Tipps zum Backen

|                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.</b>                                                                                 | Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.</b>                                                                    | 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.                                                                                                            |
| <b>Der Kuchen fällt zusammen.</b>                                                                                                   | Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.                                                                                                                                    |
| <b>Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.</b>                                                          | Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.                                                                                                                                                                                             |
| <b>Der Kuchen wird oben zu dunkel.</b>                                                                                              | Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Der Kuchen ist zu trocken.</b>                                                                                                   | 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.                                                                               |
| <b>Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).</b> | 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.

---

**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.**

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

---

**Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.**

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

---

---

## **Fleisch, Geflügel, Fisch**

### **Geschirr**

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

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 Universalpfanne 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<br>(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<br>(z. B. Nacken) | 1 kg    | offen       | 1    |  | 190-210                   | 100            |
|                                                 | 1,5 kg  |             | 1    |  | 180-200                   | 140            |
|                                                 | 2 kg    |             | 1    |  | 170-190                   | 160            |

| Fleisch                                                  | Gewicht   | Geschirr    | Höhe | Heizart                                                                           | Temperatur °C, Grillstufe | Dauer, Minuten |
|----------------------------------------------------------|-----------|-------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------|
| Schweinefleisch mit Schwarte**<br>(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.

\*\*\* Universalpfanne 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 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 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          |

| Geflügel                     | Gewicht  | Geschirr | Höhe | Heizart                                                                           | Temperatur °C | Dauer, Minuten |
|------------------------------|----------|----------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| 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          |

\* 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.

|                                                                         |                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.</b>          | Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.                                                   |
| <b>Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.</b> | Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr oder geben Sie weniger Flüssigkeit zu.                                                 |
| <b>Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.</b>                 | 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<br>°C, Grillstufe | Dauer<br>Minuten |
|--------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------|
| Aufläufe süß<br>(z.B. Quarkauflauf mit Obst)                 |          | Auflaufform                         | 2      |                                                                                       | 180-200                      | 40-50            |
| Aufläufe pikant aus gegarten<br>Zutaten (z.B. Nudelaufguss)  |          | Auflaufform,<br>Universalpfanne     | 3<br>3 | <br> | 210-230<br>210-230           | 30-40<br>20-30   |
| Aufläufe pikant aus rohen Zutaten*<br>(z.B. Kartoffelgratin) |          | Auflaufform oder<br>Universalpfanne | 2      |                                                                                       | 150-170                      | 50-60            |
| Toast bräunen                                                | 4 Stück  | Rost                                | 5      |                                                                                       | 3                            | 6-7              |
|                                                              | 12 Stück |                                     | 5      |                                                                                       | 3                            | 4-5              |
| Toast überbacken                                             | 4 Stück  | Rost **                             | 4      |                                                                                       | 3                            | 7-10             |
|                                                              | 12 Stück |                                     | 4      |                                                                                     | 3                            | 5-8              |

\* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

\*\* Universalpfanne 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          |
|                    | 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 Universalpfanne mit Backpapier. Bitte achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist.

# 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.

| Gericht                                                                                                                                                                               | Zubehör | Höhe | Heizart                                                                           | Temperatur °C                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Gefriergut*</b><br>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 Universalpfanne und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

| Gericht                         | Höhe | Heizart                                                                             | Temperatur °C | Dauer, Stunden |
|---------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| 600 g Apfelringe                | 2+4  |  | 80            | ca. 5          |
| 800 g Birnenspalten             | 2+4  |  | 80            | ca. 8          |
| 1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen | 2+4  |  | 80            | ca. 8-10       |
| 200 g Küchenkräuter geputzt     | 2+4  |  | 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. Universalpfanne in Höhe 2 einschieben. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
2.  $\frac{1}{2}$  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<br>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.

## 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.

---

## 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 aid<sup>1</sup> und BMVEL<sup>2</sup> 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.

<sup>1</sup> aid Infobroschüre “Acrylamid” herausgegeben von aid und BMVEL, Stand 12/02, Internet:<http://www.aid.de>.  
<sup>2</sup> Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

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             |
|                         | Blech + Universalpfanne** | 2+4   |  | 140-160       | 30-40             |
|                         | 2 Bleche* +               | 2+3+5 |  | 140-160       | 40-50             |
|                         | Universalpfanne***        |       |                                                                                     |               |                   |
| Small Cakes<br>20 Stück | Blech                     | 3     |  | 160-180       | 20-30             |

| Gericht                           | Zubehör und Hinweise                                         | Höhe  | Heizart                                                                           | Temperatur<br>°C | Backdauer<br>Minuten |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------|
| Small Cakes                       | Blech + Universalpfanne**                                    | 2+4   |  | 150-170          | 25-35                |
| 20 Stück pro Blech<br>(vorheizen) | 2 Bleche* +<br>Universalpfanne***                            | 2+3+5 |  | 150-170          | 30-40                |
| Wasserbiskuit                     | Springform                                                   | 2     |  | 160-180          | 30-40                |
| Hefebleckkuchen                   | Universalpfanne                                              | 3     |  | 170-190          | 40-50                |
|                                   | Blech + Universalpfanne**                                    | 2+4   |  | 150-170          | 50-60                |
| Gedeckter<br>Apfelmkuchen         | 2 Roste* + 2 Weißblech-<br>Springformen Ø 20 cm****          | 2+4   |  | 190-210          | 70-80                |
|                                   | Universalpfanne +<br>2 Weißblech-Springformen<br>Ø 20 cm**** | 1     |  | 200-220          | 70-80                |

\* Bleche und Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

\*\* Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

\*\*\* Die Universalpfanne unten einschieben. Sie kann früher entnommen werden.

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

## Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

\* Nach 2/3 der Zeit wenden. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

