

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. 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 - viel Spaß beim Kochen.

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

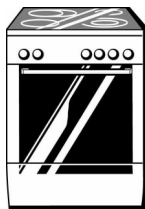
D Bosch Info-Team 01805/304050 (EUR 0,12/Min.)

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

A 0800-295995

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

Gebrauchsanleitung



HLN 424020

de 9000 094 176

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	4
Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
Aufstellen und Anschließen	7
Für den Installateur	7
Herd waagrecht aufstellen	8
Das ist Ihr neuer Herd	9
Das Kochfeld	10
Der Backofen	11
Vor der ersten Benutzung	14
Backofen aufheizen	15
Zubehör vorreinigen	15
Kochfeld einstellen	15
So stellen Sie ein	15
Restwärme-Anzeige	16
Kochtabelle	16
Backofen einstellen	17
So stellen Sie ein	18
Schnellaufheizung	19
So stellen Sie ein	19

Inhaltsverzeichnis

Pflege und Reinigung	19
Reinigungsmittel	19
Backofenrückwand	20
Zur leichteren Reinigung	21
Ausbau der Türscheiben	22
Gestelle aushängen	25
Hinweise	25
Eine Störung, was tun?	26
Backofenlampe an der Decke auswechseln	27
Kundendienst	28
Tabellen und Tipps	29
Kuchen und Gebäck	29
Tipps zum Backen	32
Fleisch, Geflügel, Fisch	33
Tipps zum Braten und Grillen	36
Aufläufe, Gratins, Toast	37
Tiefkühl- Fertigprodukte	37
Auftauen	38
Dörren	38
Einkochen	39
Tipps zum Energiesparen	41
Acrylamid in Lebensmitteln	42
Prüfgerichte	43

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchsanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitung bei.

Transportschäden

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

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.

Sicherheitshinweise

Heiße Flächen



Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Nie die heißen Kochstellen, Backofen-Innenflächen und Heizelemente berühren.

Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder immer fern.

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Die Restwärme-Anzeige auf dem Kochfeld beachten. Sie warnt vor heißen Kochstellen.

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen oder im Backofen aufbewahren.
Brandgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Backofentür einklemmen oder über das heiße Kochfeld ziehen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Brandgefahr!

Nie Fett oder Öl unbeaufsichtigt erhitzen.

Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen.

Sofort Deckel oder Teller auflegen. Kochstelle ausschalten. Geschirr auf der Kochstelle auskühlen lassen.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Flüssigkeit, die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen.

Verletzungsgefahr! Topfboden und Kochstellen trocken halten.

Sprünge in der Glaskeramik

Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik besteht Stromschlag-Gefahr.

Gerät ausschalten und Kochfeld nicht mehr benutzen. Rufen Sie den Kundendienst.

Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

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

Nie eine beschädigte Anschlussleitung selbst austauschen. Stromschlag! Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf die Anschlussleitung auswechseln.

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

Ursachen für Schäden

Schäden am Kochfeld

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik. Prüfen Sie Ihr Geschirr.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen, insbesondere von Email- und Aluminium-Töpfen.

Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben.

Stellen Sie heißes Geschirr nicht auf der Anzeige oder dem Rahmen ab.

Salz, Zucker und Sand verursachen Kratzer auf der Glaskeramik. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits oder Abstellfläche

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen. Lagern Sie solche Gegenstände nicht über dem Kochfeld.

Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie Übergelaufenes sofort mit einem Glasschaber. Vorsicht! Die Klinge ist scharf.

Alufolie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für das Kochfeld ungeeignet.

Schäden am Backofen

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

Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofen. Das Email wird beschädigt.

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

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.

Schäden an der Sockelschublade

Legen Sie keine heißen Gegenstände in die Sockelschublade. Sie könnte beschädigt werden.

Schäden an benachbarten Möbelfronten

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

Ist die Backofendichtung stark verschmutzt, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Angrenzende Möbelfronten werden mit der Zeit beschädigt. Halten Sie die Dichtung sauber.

Aufstellen und Anschließen

Elektrischer Anschluss

Den elektrischen Anschluss muss ein konzessionierter Fachmann vornehmen. Die Vorschriften des zuständigen Stromversorgers müssen eingehalten werden.

Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.

Für den Installateur

Sicherheitsvorschriften

Es muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein. Bei Anschluss über Stecker ist dies nicht notwendig, wenn der Stecker für den Benutzer zugänglich ist.

Mit Stecker versehene Geräte dürfen nur an vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdosen angeschlossen werden.

Elektrische Sicherheit: Der Herd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.

Für den Anschluss des Gerätes ist eine Leitung vom Typ H 05 VV-F oder gleichwertig zu verwenden.

Für Österreich

Wird die Schutzmaßnahme "Fehlerstrom-Schutzschaltung" verwendet, darf bei diesem Gerät nur ein pulsstromsensitiver Fehlerstrom-Schutzschalter vorgeschaltet werden.

Herd waagrecht aufstellen

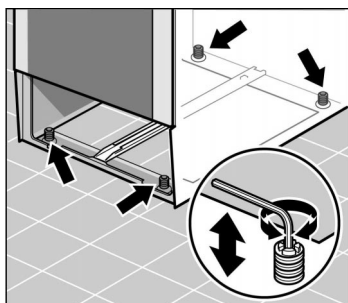
Stellen Sie den Herd immer direkt auf den Fußboden.

Der Herd hat höhenverstellbare Füße. Damit können Sie den Sockel um etwa 15 mm höher stellen.

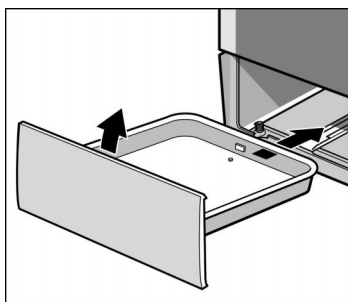
1. Sockelschublade herausziehen und nach oben herausheben.

Am Sockel innen sind vorn und hinten Stellfüße.

2. Stellfüße nach Bedarf mit einem Sechskantschlüssel höher oder tiefer drehen, bis der Herd waagrecht steht.



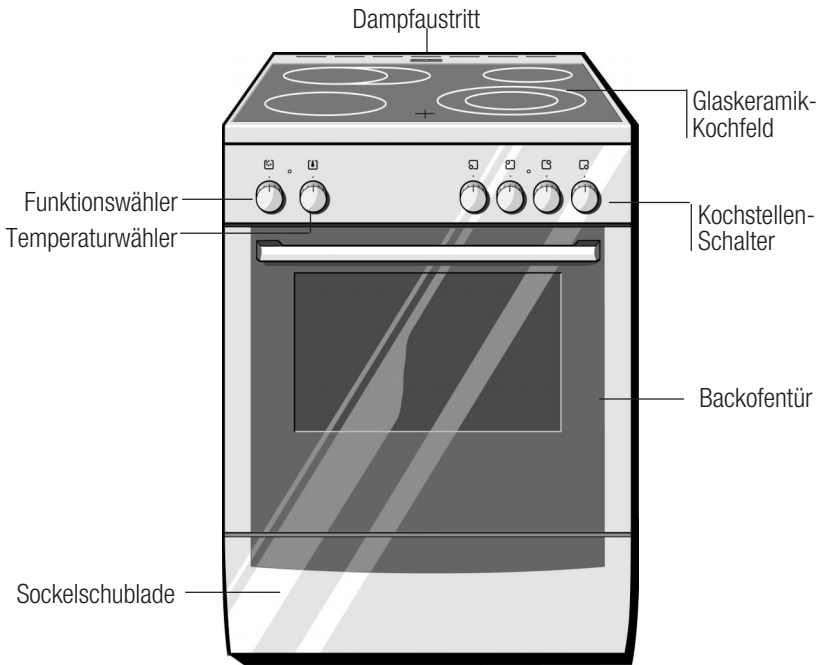
3. Sockelschublade wieder einschieben.



Wandbefestigung

Damit der Herd nicht kippen kann, müssen Sie ihn mit dem beiliegenden Winkel an der Wand befestigen. Bitte beachten Sie die Montageanleitung für die Wandbefestigung.

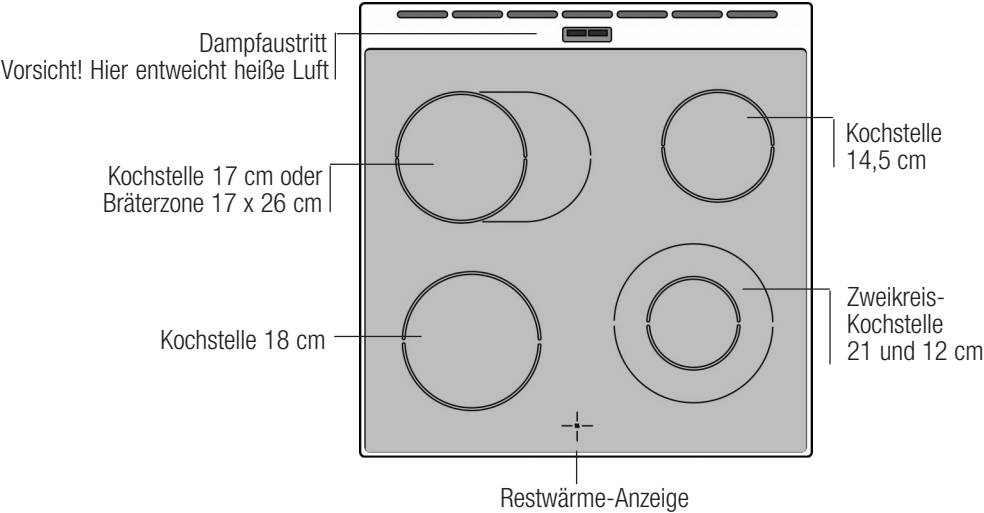
Das ist Ihr neuer Herd



Versenkbare Schalter

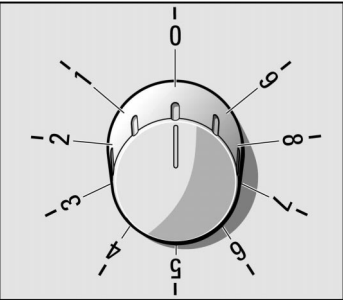
Die Schaltergriffe sind in Aus-Stellung versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff.

Das Kochfeld



Kochstellen-Schalter

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

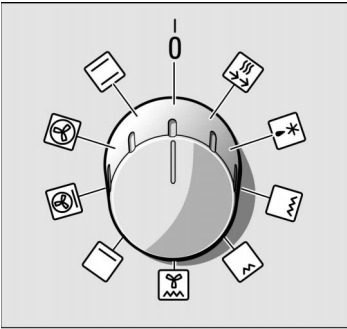


Stellungen	
0	Aus
Kochstufe 1	niedrigste Leistung
Kochstufe 9	höchste Leistung
	je nach Kochstelle:
⊙	Zuschaltung große Kochstelle
⊕	Zuschaltung Bräterzone

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, leuchtet die Anzeigelampe.

Der Backofen

Funktionswähler



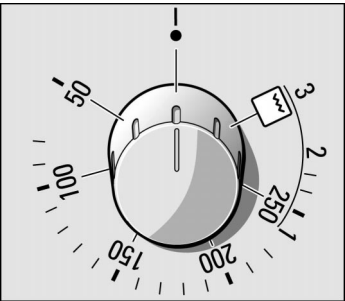
Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.
Den Funktionswähler können Sie nach rechts oder links drehen.

Stellungen	
0	Aus
 Ober-/Unterhitze	für Rührkuchen in Formen auf einer Ebene, Aufläufe, magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild
 3D-HeiBluft*	für Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen, Blätterteig und Plätzchen auch auf drei Ebenen und zum Dörren
 HeiBluft Intensiv/ Pizzastufe	für Tiefkühlgerichte
 Unterhitze	zum Nachbacken oder -bräunen und zum Einkochen
 Umluftgrillen	zum Grillen von großen Fleischstücken
 Flachgrillen, kleine Fläche	zum Grillen von kleinen Mengen
 Flachgrillen große Fläche	zum Grillen von mehreren Steaks, Würstchen, Fisch und Toasts
 Auftauen	zum Auftauen
 Schnellaufheizung	zum schnellen Aufheizen

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

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen leuchtet die Lampe im Backofen.

Temperaturwähler

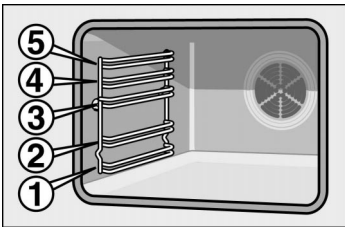


Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.
Drehen Sie den Temperaturwähler nur nach rechts.

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

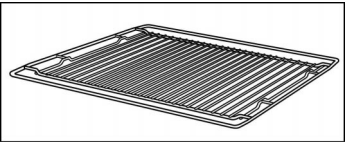
Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt sie. Beim Flachgrillen und Umluftgrillen leuchtet die Lampe nicht.

Backofen



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.

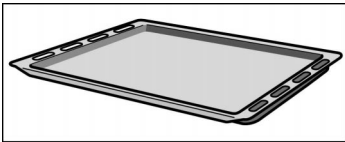
Zubehör



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

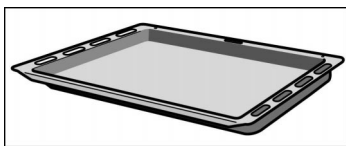
Rost HEZ 334000

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



Email-Backblech HEZ 331000

für Kuchen und Plätzchen.
Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



Universalpfanne HEZ 332000

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

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

Sonderzubehör*

Rost HEZ334001	für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Einlegerost HEZ324000	für Grillgerichte. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.
Universalpfanne HEZ332010 mit Antihaft-Beschichtung	Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne.
Grillblech HEZ325000	Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz für den Backofen.
Email-Backblech HEZ331010 mit Antihaft-Beschichtung	Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech.
Pizzablech HEZ317000	Für Pizza, Tiefkühlprodukte und große Kuchen.
Glaspfanne HEZ336000	Tiefes Backblech aus Glas, das sich auch als Serviergeschirr eignet.
Glasbräter HMZ21GB	Für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten.
Metallbräter HEZ6000	er ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes. Der Bräter ist außen emailiert und innen antihaft-beschichtet.
Auslaufsichere Backform HEZ6001	Für besonders saftige Kuchen. Durch den extra breiten Rand wird ein Auslaufen verhindert und der Backofen bleibt sauber. Die Backform ist innen antihaft-beschichtet.
Backstein HEZ327000	Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.

Sonderzubehör*

Profipfanne mit Rost HEZ333000	für die Zubereitung großer Mengen.
Deckel für die Profipfanne HEZ333001	macht die Profipfanne zum Profibräter
2-fach Teleskopauszug HEZ338200	Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.
3-fach Teleskopauszug HEZ338300	Mit den Auszugsschienen in Höhe 2, 3 und 4 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.
3-fach Teleskop-Vollauszug HEZ338305	Mit den Auszugsschienen in Höhe 2, 3 und 4 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne dass es kippt.
Schutzgitter	Das Schutzgitter wird an der Backofentür befestigt. Es verhindert, dass kleine Kinder die heiße Backofentür berühren. Das Schutzgitter kann mit der Nummer 361 480 über den Werks-Kundendienst bestellt werden.
Selbstreinigende Seitenwände HEZ339020	Die Seitenwände reinigen sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist.

* Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Herd finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet. Sonderzubehör können Sie beim Fachhändler kaufen.

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".

Backofen aufheizen

So gehen Sie vor

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

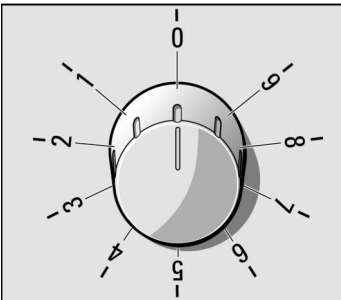
1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.
Nach 60 Minuten schalten Sie den Funktionswähler aus.

Zubehör vorreinigen

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

Kochfeld einstellen

So stellen Sie ein

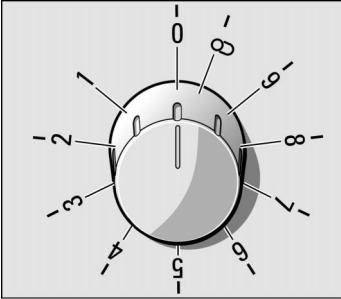


Mit den Kochstellenschaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

- 0 = Kochstelle aus
- 1 = niedrigste Kochstufe
- 9 = höchste Kochstufe

Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, leuchtet die Anzeigelampe.

Zweikreis-Kochstelle und Kochstelle mit Bräterzone



Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe verändern.

Zuschalten der großen Kochstelle bzw. der Bräterzone:

Kochstellen-Schalter bis Stufe 9 drehen – dort spüren Sie einen leichten Widerstand – und weiterdrehen bis zum Symbol

☉ = große Zweikreis-Kochstelle oder

⊕ = Bräterzone.

Dann gleich auf die gewünschte Kochstufe zurückdrehen.

Zurückschalten auf die kleine Fläche:

Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen. Achtung: Nie über das Symbol ☉ bzw. ⊕ hinaus auf 0 drehen.

Auf der kleinen Zweikreis-Kochstelle können Sie besonders gut kleine Mengen aufwärmen.

Hinweis

Restwärme-Anzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärme-Anzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind. Solange die Anzeige leuchtet, können Sie auf der Kochstelle ein kleines Gericht warm halten.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Kochtabelle

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.

Stellen Sie den Kochstellen-Schalter zum Ankochen und Anbraten auf Stufe 9. Drehen Sie ihn dann auf die passende Fortkochstufe zurück.

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

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

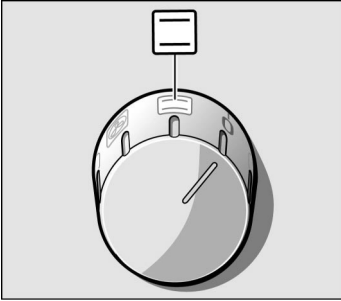
Backofen einstellen

Den Backofen stellen Sie mit dem Funktionswähler und dem Temperaturwähler ganz einfach ein.

Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passende Heizart und Temperatur.

So stellen Sie ein

Beispiel:
Ober- und Unterhitze ,
200 °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.

Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.

So stellen Sie ein

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

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

Die Schnellaufheizung ist beendet

Die Anzeigelampe erlischt.
Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie den Backofen ein.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Verwenden Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

Reinigungsmittel

Gerät außen

Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen

Kochfeld

Pflege: Schutz- und Pflegemittel für die Glaskeramik.
Reinigung: Z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidol für Ceran+Stahl; für Wasserflecken auch Zitrone oder Essig.
Nur das kalte oder handwarme Kochfeld reinigen.
Nie Backofenspray oder Fleckenentferner verwenden.



Glasschaber für starken Schmutz:
Entsichern und nur mit der Klinge reinigen. Achtung, die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Nach dem Reinigen wieder sichern. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.

Kochfeldrahmen

Heiße Spüllauge.
Nie mit Glasschaber, Zitrone und Essig reinigen.

Backofenboden, Decke und Seitenwände

Heiße Spüllauge oder Essigwasser.
Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Backofen verwenden. Nie auf der Rückwand verwenden.

Glasabdeckung an der Backofenlampe

Heiße Spüllauge

Dichtung

Heiße Spüllauge

Türscheiben

Glasreiniger

Gestelle

Heiße Spüllauge

Sockelschublade

Heiße Spüllauge

Zubehör

In heißer Spüllauge einweichen. Mit Bürste oder Spülschwamm säubern.

Backofenrückwand

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

Sind Verschmutzungen auch nach mehrmaligem Betrieb noch sichtbar, gehen Sie wie folgt vor:
Reinigen Sie zuerst die Emailflächen im Backofen.
Stellen Sie dann 3D-Heißluft  oder Ober- und Unterhitze  ein.

Heizen Sie den leeren Backofen für ca. 2 Stunden bei maximaler Temperatur auf.

Die Keramikbeschichtung wird regeneriert. Bräunliche oder weißliche Rückstände können Sie dann mit Wasser und einem weichen Schwamm entfernen.

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

Wichtige Hinweise

Benutzen Sie nie scheuernde Reinigungsmittel. Sie verkratzen bzw. zerstören die hochporöse Schicht.

Reinigen Sie die Rückwand nie mit Backofenreiniger. Gelangt versehentlich Backofenreiniger auf die Rückwand, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

Zur leichteren Reinigung

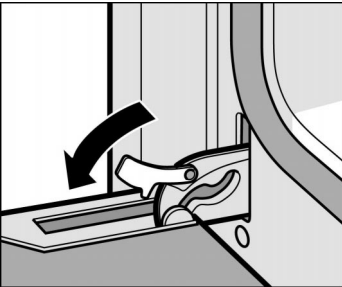
Zur leichteren Reinigung des Backofens können Sie die Backofenlampe einschalten und die Backofentür aushängen.

Backofenlampe einschalten

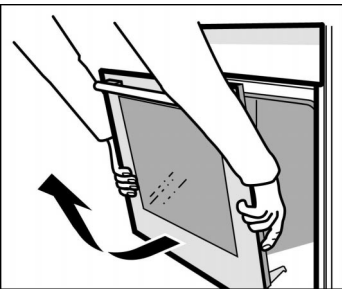
Stellen Sie den Funktionswähler auf .

Backofentür aushängen

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



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



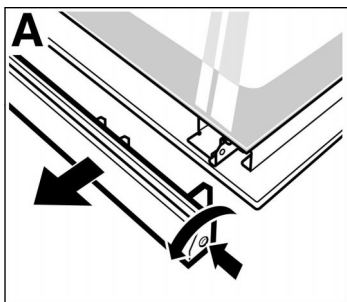
Die Backofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Ausbau der Türscheiben

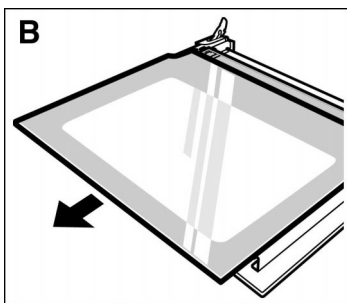
Sie können die Glasscheiben an der Backofentür zur besseren Reinigung abnehmen.

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.

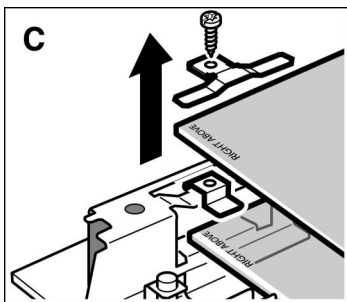
Ausbau



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



3. Die oberste Scheibe anheben und herausziehen. (Bild B)

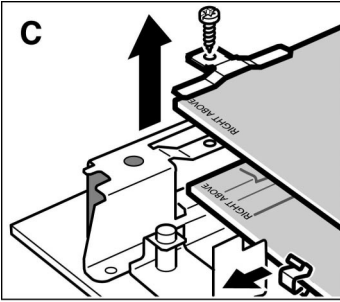


Punkt 4. und 5. je nach Gerätetyp

4. Die großen Klammern links und rechts aufschrauben und entfernen. (Bild C) Die mittlere Glasscheibe herausnehmen.
5. Die kleinen Klammern der unteren Glasscheibe entfernen und die Scheibe schräg nach oben herausnehmen. (Bild C)

Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

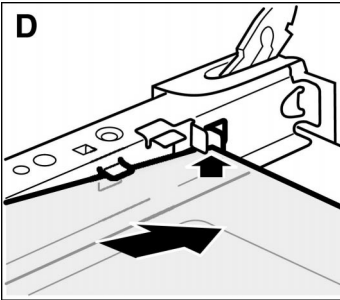
oder



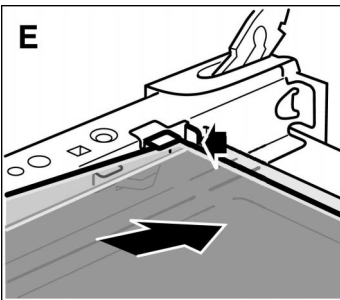
4. Die großen Klammern links und rechts aufschrauben und entfernen. (Bild C) Die mittlere Scheibe herausnehmen.
5. Die kleinen Klammern von der unteren Glasscheibe entfernen und die Scheibe schräg nach oben herausnehmen. (Bild C)

Einbau

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

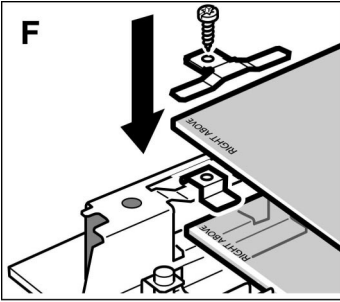


1. Die untere Glasscheibe schräg nach hinten einschieben. (Bild D)
2. Die kleinen Klammern links und rechts auf die untere Scheibe legen.



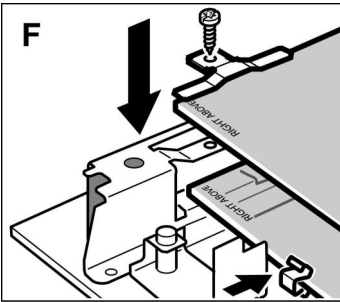
3. Die mittlere Glasscheibe einschieben. (Bild E)

Punkt 4. und 5. je nach Gerätetyp



4. Die kleinen Klammern links und rechts auf die untere Scheibe legen. (Bild F)
5. Die großen Klammern auf die kleinen Klammern setzen, ausrichten und festschrauben. (Bild F)

oder



4. Die kleinen Klammern wieder an der unteren Glasscheibe aufstecken. (Bild F)
5. Die großen Klammern aufsetzen und festschrauben. (Bild F)

6. Die oberste Scheibe einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.
7. Die Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
8. Die Backofentür wieder einbauen.

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

Gestelle aushängen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.

Aushängen der Gestelle:

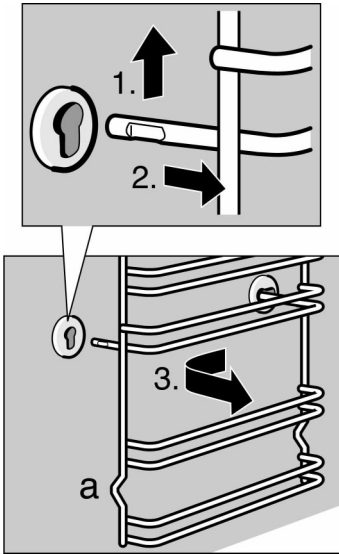
1. Gestell vorn nach oben heben
2. und aushängen.
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen und herausnehmen.

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

Einhängen der Gestelle:

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

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



Hinweise

Metallisch schillernde Verfärbungen am Kochfeld: Sie entstehen durch ungeeignete Reiniger oder durch Topfabrieb. Sie lassen sich schwer beseitigen. Versuchen Sie es mit Stahl-Fix oder Sidol für Ceran+Stahl.

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

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

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.

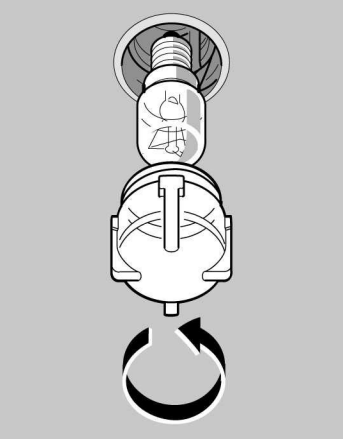
Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.

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, 25 W, 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.

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

Eine beschädigte Glasabdeckung müssen Sie auswechseln. Die Glasabdeckung erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

E-Nr.	FD
Kundendienst 🏠	

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

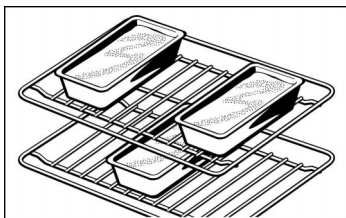
Wenn Sie Kuchen auf einer Ebene backen, verwenden Sie Ober-/Unterhitze . Damit gelingt der Kuchen am besten.

Backformen

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

Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost.

Sie können drei Kasten Kuchen gleichzeitig backen. Stellen Sie die Formen, wie im Bild auf die Roste.



Tabellen

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. 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.

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
Biskuitrolle (vorheizen)	Blech	2		190-210	15-20

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Hefezopf mit 500 g Mehl	Blech	2		160-180	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 Blech ein.

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

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	Blech	3		150-170	10-20
	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 °C	Backdauer, 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

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

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

Der Kuchen fällt zusammen.

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

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

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

Der Kuchen wird oben zu dunkel.

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

Der Kuchen ist zu trocken.

Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.

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

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

Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze  auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.

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, je nach Gerät, über der Backofentür oder dem Dampfaustritt auf dem Kochfeld. Der Wasserdampf kann sich am Gerät oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Das 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 (z. B. Hochrippe)	1 kg	geschlossen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
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	50
Steaks, durchgegart		Rost***	5		Stufe 3****	20
Steaks, rosa		Rost***	5		Stufe 3****	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	geschlossen	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2 kg		1		180-200	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		Stufe 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.

****Grill ca. 3 min. vorheizen

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

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

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Fisch, gegrillt	je 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.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr oder geben Sie weniger Flüssigkeit zu.

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

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer Minuten
Aufläufe süß (z B. Quarkauflauf mit Obst)		Auflaufform	2		180-200	40-50
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z.B. Nudelauf)		Auflaufform, Universalpfanne	2		210-230	30-40
			2		210-230	20-30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)		Auflaufform oder Universalpfanne	2		150-170	50-60
			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	3		190-210	15-20
	Pizza mit dickem Boden	2		170-190	20-30
	Pizza-Baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20

Gericht	Geeignet ist	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Kartoffelprodukte	Pommes Frites	2		190-210	20-30
	Kroketten	2		190-210	20-30
	Herzoginkartoffeln	2		190-210	20-30
	Rösti	2		190-210	15-25
	gefüllte Kartoffeltaschen	2		190-210	15-25
Backwaren	Brötchen	3		190-210	10-20
	Brezeln	3		200-220	10-20
Bratlinge	Fischstäbchen	2		200-220	10-15
	Hähnchen Sticks	2		190-210	10-20
	Gemüseburger	2		180-200	15-25

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

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

Dörren

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

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Legen Sie die 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 Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Einkochen

Vorbereiten

Benutzen Sie 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.

Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein.

Kochen Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse ein.

Waschen Sie es gründlich.

Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser.

Wischen Sie die Glasränder ab, damit sie sauber sind.

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.

Tabellen

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhaltes beeinflusst werden.

So stellen Sie ein

1. Universalpfanne in Höhe 2 einschieben.
2. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.

3. Einen halben Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
4. Backofentür schließen.
5. Funktionswähler auf Unterhitze  stellen.
6. Temperaturwähler auf 170-180 °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.

Tipps zum Energiesparen

im Backofen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanleitung 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.

auf dem Kochfeld

Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeiten.

Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Schließen Sie den Topf immer mit einem passenden Deckel.

Wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind, ist die beste Wärmeübertragung gewährleistet. Beachten Sie beim Topfkauf, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt. Dieser ist in der Regel größer als der Durchmesser des Topfbodens.

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Nutzen Sie die Restwärme. Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende abschalten.

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.

Welche Speisen sind betroffen?

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

Tips zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen	
Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid. Zum Braten und Frittieren möglichst frische Kartoffeln nehmen. Sie dürfen keine grünen oder angekeimten Stellen aufweisen. Kartoffeln nicht unter 8 °C lagern.
Backen	mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit 3D-Heißluft max.180 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Plätzchen	mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C, mit 3D-Heißluft max. 170 °C.
Backofen-Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.
Braten in der Pfanne	Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln herstellen. Bei rohen Kartoffeln Margarine statt Öl verwenden. Zur Kontrolle der Oberflächentemperatur in der Pfanne ist ein Oberflächenthermometer hilfreich (z.B. Best.Nr. 0900.0519 von Fa. testo). Bratpfanne mit höchster Stufe aufheizen. Hat die Pfanne 150 °C erreicht, auf die gewünschte Fortkochstufe zurückschalten.
Frittieren	Das Fett soll nicht heißer als 175 °C sein. Temperatur mit einem Fett-Thermometer prüfen. Das Verhältnis Fett-Speise sollte 1:10 bis max. 1:15 sein, z.B. 100 g Pommes auf 1,5 l Öl. Frische Kartoffeln vor dem Frittieren eine Stunde wässern.

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 20 Stück	Blech	3		160-180	20-30
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	25-35
	2 Bleche* +	2+3+5		150-170	30-40
	Universalpfanne***				
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Hefebleckkuchen	Universalpfanne	3		170-190	40-50
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	2 Roste* + 2 Weißblech- Springformen Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Universalpfanne + 2 Weißblech-Springformen 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 Minuten
Toast bräunen (10 Min. vorheizen)	Rost	5		3	1-2
Beefburger, 12 Stück*	Rost	4		3	25-30
* Nach ⅔ der Zeit wenden. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.					