

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:

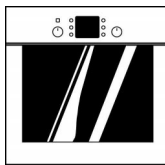
D **Bosch Info-Team 0180 5 304050** (EUR 0,12/Min.)

www.bosch-hausgeraete.de

A **0800 295995**

www.bosch-hausgeraete.at

Gebrauchsanleitung



HBN 36L6.1
HBN 36R6.1

de

9000 166 364

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	5
Vor dem Einbau	5
Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	6
Ihr neuer Herd	7
Das Bedienfeld	7
Funktionswähler	8
Drehknopf	8
Bedientasten und Anzeigefeld	9
Versenkbare Schaltergriffe	9
Leuchtring	9
Heizarten	10
Backofen und Zubehör	12
Kühlgebläse	16
Vor der ersten Benutzung	16
Backofen aufheizen	16
Zubehör vorreinigen	17
Backofen einstellen	17
So stellen sie ein	17
Der Backofen soll automatisch ausschalten	19
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten	20
Restwärme-Anzeige	21
Schnellaufheizung	21
So stellen Sie ein	21
Bratautomatik	22
Geschirr	22

Inhaltsverzeichnis

Gericht vorbereiten	23
Programme	24
Wie lange dauert das Gericht?	25
So stellen Sie ein	25
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten	27
Tipps zur Bratautomatik	28
Sabbat-Schaltung	29
So stellen Sie ein	29
Uhrzeit	30
So stellen Sie ein	30
Wecker	31
So stellen Sie ein	31
Grundeinstellungen	32
Grundeinstellungen ändern	33
Kindersicherung	34
Automatische Zeitbegrenzung	34
Pflege und Reinigung	35
Gerät außen	35
Backofen	36
Reinigung der Glasscheiben	38
Wrasenfilter	41
Gestelle reinigen	42
Dichtung	42
Zubehör	42

Inhaltsverzeichnis

Eine Störung, was tun?	43
Backofenlampe an der Decke auswechseln	44
Linke Backofenlampe auswechseln	45
Kundendienst	46
Verpackung und Altgerät	47
Tabellen und Tipps	47
Kuchen und Gebäck	47
Tipps zum Backen	50
Fleisch, Geflügel, Fisch	52
Tipps zum Braten und Grillen	55
Aufläufe, Gratins, Toast	55
Tiefkühl-Fertigprodukte	56
Auftauen	57
Dörren	58
Einkochen	58
Tipps zum Energiesparen	60
Acrylamid in Lebensmitteln	61
Prüfgerichte	62

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, Alufolie oder Geschirr auf dem Backofenboden

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.

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 offener Backofentür

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

Stark verschmutzte Backofendichtung

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

Backofentür als Sitzfläche

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

Herd transportieren

Tragen oder halten Sie den Herd nicht am Türgriff. Der Türgriff hält das Gewicht des Herdes nicht aus und kann abbrechen.

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.

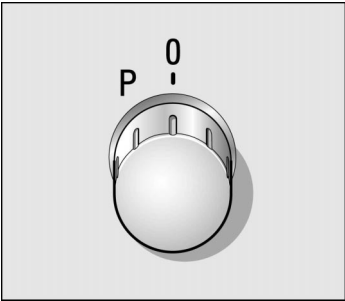
Das Bedienfeld

Detailabweichungen je nach Gerätetyp.



Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein. In der Anzeige erscheint zu jeder Heizart ein Vorschlagswert.



Stellungen

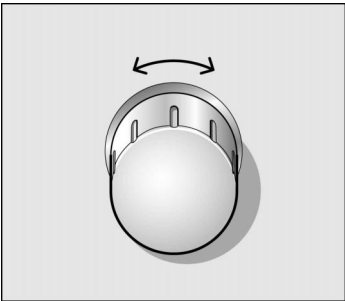
	Ober- und Unterhitze
	Ober- und Unterhitze spezial*
	3D-Heißluft
	Heißluft Intensiv / Pizzastufe
	Unterhitze
	Umluftgrillen
	Flachgrillen, kleine Fläche
	Flachgrillen, große Fläche
P	Bratautomatik

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

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, leuchtet die Lampe im Backofen.

Drehknopf

Mit dem Drehknopf können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern.



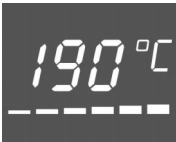
Bereiche

20 - 300	Temperatur in °C maximale Temperatur für 3D-Heißluft  und Heißluft Intensiv / Pizzastufe  = 275 °C
1 - 3	Grillstufen
1 min - 23.59 h	Dauer
5 sec - 12.00 h	Weckerzeit
P 01 - P 24	Programme
P 25	Sabbat-Programm

Bedientasten und Anzeigefeld



Taste Info i	Damit können Sie Informationen abfragen
Taste Wecker ⏰	Damit stellen Sie den Wecker ein
Taste Uhr ⌚	Damit stellen Sie die Uhrzeit, Backofen-Dauer I→I und Endezeit →I ein
Taste Backofenlampe 🔦	Damit schalten Sie die Lampe im Backofen ein und aus
Taste Schlüssel 🔑	Damit schalten Sie die Kindersicherung ein und aus
Taste Schnellaufheizung 🔥	Damit heizen Sie den Backofen schnell auf.



Im Anzeigefeld können Sie die eingestellten Werte ablesen.
Die Aufheizkontrolle unter der Temperatur-Anzeige zeigt den Temperaturanstieg oder die Restwärme im Backofen an.

Versenkbare Schaltergriffe

Die Schaltergriffe sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff.
Sie können die Schaltergriffe nach rechts oder links drehen.

Leuchtring

Funktionswähler

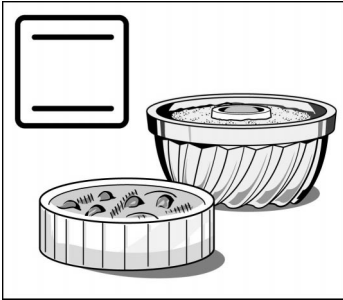
Der Ring am Schaltergriff leuchtet, wenn Sie den Funktionswähler einstellen.

Drehknopf

Der Ring am Schaltergriff blinkt, solange Sie einstellen können. Er leuchtet, wenn die Einstellung übernommen ist.

Heizarten

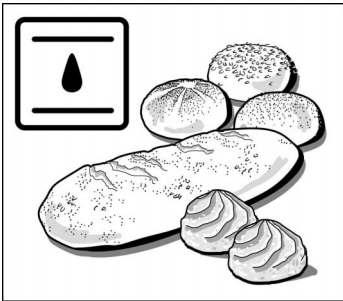
Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.



Ober- und Unterhitze

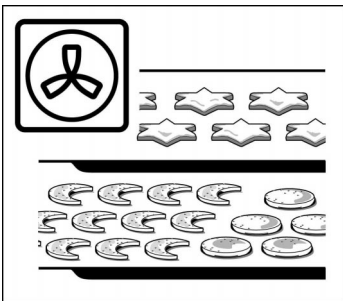
Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten. Rührkuchen in Formen und Aufläufe gelingen Ihnen damit am besten. Auch für magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.

Warmhalten : Im Bereich 65-100 °C können Sie Speisen warmhalten. Halten Sie die Speisen nicht länger als zwei Stunden warm.



Ober- und Unterhitze spezial

ist die energiesparendste Heizart. Die Hitze kommt auch hier gleichmäßig von oben und unten auf das Gebäck. Die Feuchtigkeit, die dem Gebäck beim Backen entzogen wird, bleibt als Wasserdampf im Backofen. Das Gebäck trocknet nicht aus. Hefegebäck wie Brot, Brötchen oder Hefezopf gelingen so besonders gut. Auch für Brandteiggebäck wie Windbeutel ist diese Heizart bestens 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.

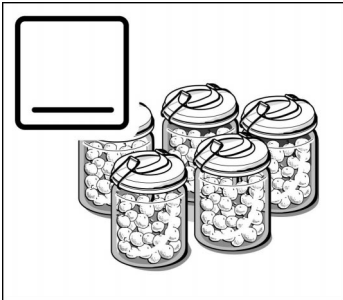
Auftauen : Im Temperaturbereich 20-60 °C können Sie Speisen auftauen.



Heißluft Intensiv / Pizzastufe

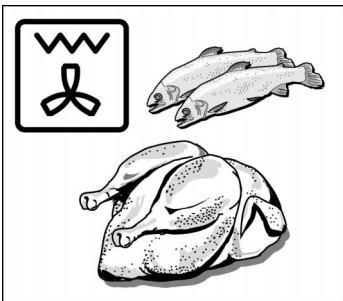
Dabei sind die Unterhitze und der Ringheizkörper in Betrieb.

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



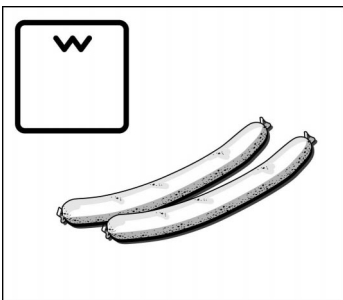
Unterhitze

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



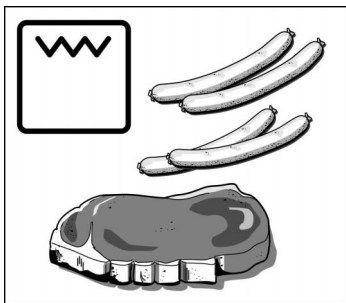
Umluftgrillen

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

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



Flachgrillen, große Fläche

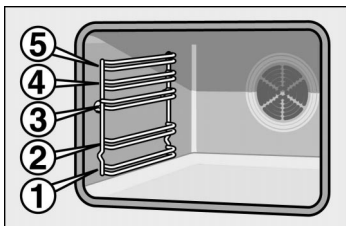
Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.

Hinweise

Wenn Sie während des Betriebes die Backofentür öffnen unterbricht die Heizung.

Damit die Wärme gut verteilt wird, schaltet sich bei Heizarten mit Ober- bzw. Unterhitze in der Aufheizphase kurzzeitig der Ventilator ein.

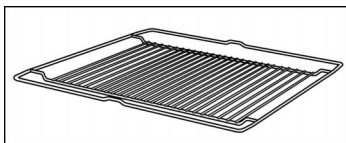
Backofen und Zubehör



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

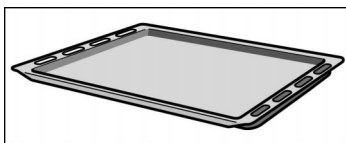
Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Zubehör



Rost HEZ 334000

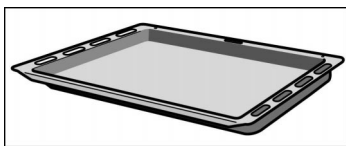
für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



Email-Backblech HEZ 331000

für Kuchen und Plätzchen.

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



Universalpfanne HEZ 332000

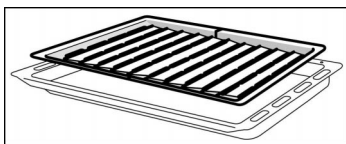
für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

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

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.

Die Verfügbarkeit von Sonderzubehör ist international unterschiedlich. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

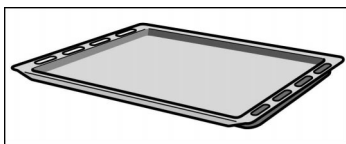


Grillblech HEZ 325000

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.

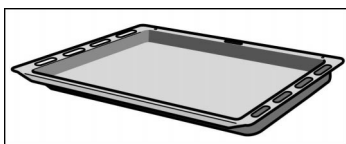
Grillblech als Spritzschutz: Universalpfanne mit Grillblech unter dem Rost einschieben.



Email-Backblech HEZ 331010 mit Antihaft-Beschichtung

Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech.

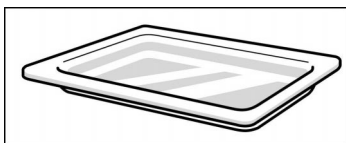
Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



Universalpfanne HEZ 332010 mit Antihaft-Beschichtung

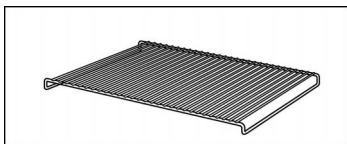
Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne.

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



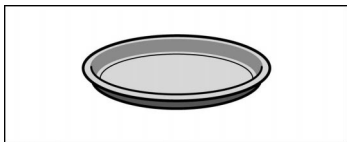
Glaspfanne HEZ 336000

Tiefes Backblech aus Glas, das sich auch als Serviergeschirr eignet.



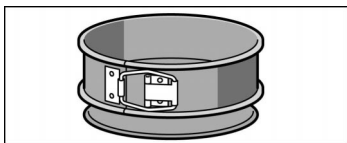
Rost HEZ 324000

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



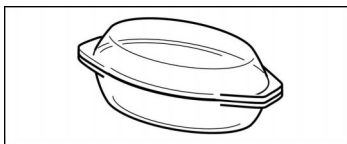
Pizzablech HEZ 317000

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.



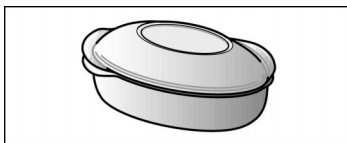
Auslaufsichere Backform HEZ 6001

für besonders saftige Kuchen. Durch den extra breiten Rand wird ein Auslaufen verhindert und der Backofen bleibt sauber. Die Backform ist innen antihaft-beschichtet.



Glasbräter HMZ21GB

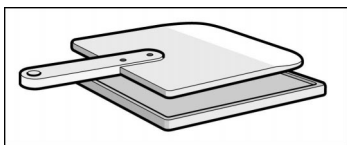
für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Er ist besonders geeignet für die Bratautomatik.



Metallbräter HEZ 6000

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

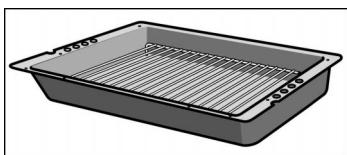
Der Bräter ist außen emailiert und innen antihaft-beschichtet.



Backstein HEZ 327000

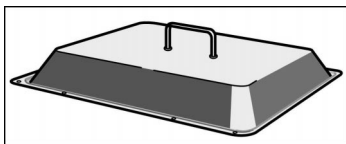
Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen.

Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.



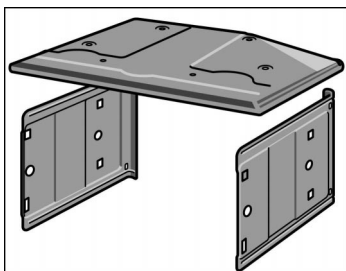
Profipfanne HEZ 333000

für die Zubereitung großer Mengen.



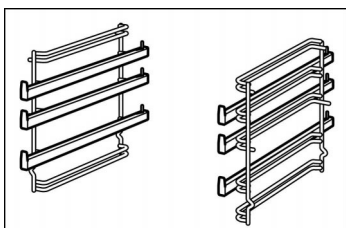
Deckel für die Profipfanne HEZ 333001

macht die Profipfanne zum Profibräter.



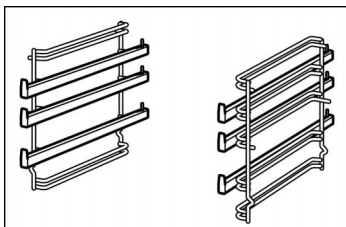
Selbstreinigende Decke und Seitenwände (ecoClean) HEZ 329022

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



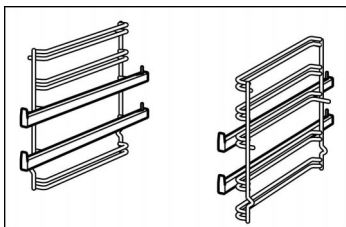
3-fach Teleskopauszug HEZ 338300

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2, 3 und 4 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.



3-fach Teleskop-Vollauszug HEZ 338305

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2, 3 und 4 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne dass es kippt.



2-fach Teleskopauszug HEZ 338200

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

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 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 dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Jetzt ist der Herd betriebsbereit.

Backofen aufheizen

So gehen Sie vor

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

1. Funktionswähler auf Ober-/Unterhitze  stellen.
In der Anzeige erscheint eine Vorschlags-Temperatur.
2. Mit dem Drehknopf 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.

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.

Tabellen und Tipps

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

So stellen sie ein

Beispiel: Ober- und Unterhitze  190 °C

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.
In der Temperatur-Anzeige erscheint der Vorschlagswert für die Heizart.



2. Mit dem Drehknopf die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



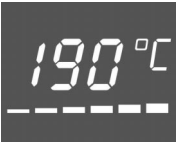
Ausschalten

Wenn das Gericht fertig ist, den Funktionswähler ausschalten.

Einstellung ändern

Die Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.

Aufheizkontrolle



Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Backofen an. Wenn alle Felder gefüllt sind, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben des Gerichtes erreicht.

Beim Grillen erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

Mit der Taste Info **i** können Sie die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen.

Durch thermische Trägheit des Backofens, kann während der Aufheizphase eine Temperatur angezeigt werden, die sich von der tatsächlichen Backofentemperatur unterscheidet.

Der Backofen soll automatisch ausschalten

3. Taste Uhr ⌚ drücken.
Das Symbol Dauer I→I blinkt.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.
Geben Sie jetzt noch die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht ein.

Beispiel: Dauer 45 Minuten



4. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

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.
Funktionswähler ausschalten.

Einstellung ändern

Taste Uhr ⌚ drücken. Mit dem Drehknopf die Dauer verändern.

Einstellung abbrechen

Funktionswähler ausschalten.

Einstellungen abfragen

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

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

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

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

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

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



6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

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



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Funktionswähler ausschalten.

Hinweis

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

Restwärme- Anzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, können Sie an der Aufheizkontrolle die Restwärme im Backofen ablesen.

Wenn alle Felder gefüllt sind, hat der Backofen eine Temperatur von ca. 300 °C.

Ist die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken, erlischt die Aufheizkontrolle.

Restwärme nutzen

Mit der Restwärme können Sie Speisen im Backofen warmhalten.

Bei Gerichten mit langen Garzeiten, können Sie den Backofen bereits 5-10 Minuten früher ausschalten. Das Gericht wird mit der Restwärme fertig gegart. Sie sparen Energie.

Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.

Geeignete Heizarten

 = Ober- und Unterhitze

 = Ober- und Unterhitze spezial

 = 3D-Heißluft

 = Heißluft Intensiv

 = Umluftgrillen

So stellen Sie ein

Stellen Sie zuerst den Backofen ein.

Dann Taste Schnellaufheizung  drücken.

In der Anzeige leuchtet das Symbol .

Der Backofen heizt auf. Die Felder der Aufheizkontrolle füllen sich.

Die Schnellaufheizung ist beendet

Sie hören ein kurzes Signal. Das Symbol  erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

Schnellaufheizung abbrechen

Taste Schnellaufheizung drücken. Das Symbol erlischt. Die Schnellaufheizung ist abgebrochen.

Hinweise

Wenn Sie die Heizart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.

Die Schnellaufheizung funktioniert nicht, wenn die eingestellte Temperatur unter 100 °C liegt.

Ist die Temperatur im Backofen nur unwesentlich niedriger, als die eingestellte Temperatur ist die Schnellaufheizung nicht nötig. Sie schaltet nicht ein.

Während der Schnellaufheizung können Sie mit der Taste Info *i* die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen.

Bratautomatik

Mit der Bratautomatik gelingen Ihnen ganz leicht raffinierte Schmorgerichte, saftige Braten und leckere Eintopfgerichte. Sie sparen sich das Wenden und Begießen und der Backofen bleibt sauber.

Geschirr

Die Bratautomatik ist nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet. Verwenden Sie nur Bratgeschirr mit passendem Deckel.

Geeignetes Geschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr (bis 300 °C), Glas- oder Glaskeramik-Geschirr.

Bei Brättern aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss müssen Sie mehr Flüssigkeit zugeben. Der Topfboden soll mindestens mit einem halben Zentimeter Flüssigkeit bedeckt sein. Das Gericht bräunt stärker.

Beachten Sie die Hinweise der Geschirrhersteller.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Gericht wird nicht so braun und das Fleisch nicht so gar.

Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Geschirr aus hellem glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen.

Größe des Geschirrs

Das Fleisch soll den Boden des Geschirrs zu etwa zwei Drittel bedecken. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel muss mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen.

Gericht vorbereiten

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr.

Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch, den Fisch oder bei vegetarischen Eintöpfen das Gemüse ab. Sie benötigen das Gewicht zum Einstellen.

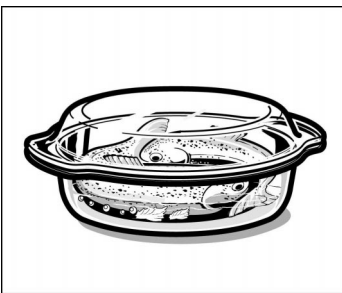
Schließen Sie das Geschirr mit einem Deckel. Stellen Sie es in Höhe 2 auf den Rost.

Fleisch

Wenn in der Brattabelle angegeben, Flüssigkeit in das leere Geschirr gießen. Der Boden muss bedeckt sein.

Fleisch würzen, in das Geschirr legen und mit einem Deckel schließen.

Fisch



Den Fisch säubern, säuern und salzen, wie gewohnt.

Gedünsteter Fisch: $\frac{1}{2}$ cm hoch Flüssigkeit, z.B. Wein oder Zitronensaft in das Geschirr gießen.

Gebratener Fisch: Fisch in Mehl wenden und mit zerlassener Butter bestreichen.

Hinweis: Fisch gelingt am besten, wenn er in "Schwimmstellung" im Geschirr liegt.

Eintopf

Sie können unterschiedliche Fleischarten und frisches Gemüse kombinieren.

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
Hähnchenteile unzerteilt verwenden.

Gleiche bis doppelte Menge Gemüse zum Fleisch geben. Beispiel: Bei 0,5 kg Fleisch zwischen 0,5 kg und 1 kg frisches Gemüse.

Programme

Schieben Sie das Gericht immer in den kalten Backofen.

Gerichte frisch	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichtsbereich	Flüssigkeit zugeben
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale, Sauerbraten	01	0,5-3,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, Hochrippe	02	0,5-2,5 kg	nein
Roastbeef, englisch	Roastbeef, Hochrippe	03	0,5-2,5 kg	nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	04	0,5-3,0 kg	ja
Krustenbraten	Schulter mit Schwarte, Bauch	05	0,5-2,0 kg	nein
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	06	0,5-2,5 kg	ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	07	0,5-2,5 kg	ja
Geflügel	Hähnchen, Ente, Gans, Babypute	08	0,5-2,5 kg	nein
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	09	0,3-1,5 kg	nein
Putenbrust	Putenbrust, -rollbraten	10	0,5-2,5 kg	ja
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	11	0,5-2,5 kg	ja
Kasseler, Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	12	0,5-3,0 kg	ja
Hackbraten	Falscher Hase	13	0,3-3,0 kg	nein
Eintöpfe	Rouladen, Pichelsteiner, Szegediner Gulasch	14	0,3-3,0 kg	ja
Fisch, gedünstet	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	15	0,3-1,5 kg	ja
Fisch, gebraten	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	16	0,5-1,5 kg	nein

Gerichte gefroren*	geeignet ist	Programm- Nummer	Gewichts- bereich	Flüssigkeit zugeben
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale	17	0,5-2,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, Hochrippe	18	0,5-2,0 kg	Nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	19	0,5-2,0 kg	ja
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Ober- schale, gefüllte Kalbsbrust	20	0,5-2,0 kg	ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	21	0,5-2,0 kg	ja
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	22	0,3-1,5 kg	nein
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	23	0,5-2,0 kg	ja
Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	24	0,5-2,0 kg	ja

* Achtung: Wenn Sie gefrorenes Fleisch zubereiten, ist ein Verschieben der Endezeit auf später nicht möglich. Das Fleisch würde in der Wartezeit auftauen.

Wie lange dauert das Gericht?

Damit Sie wissen, wie lange Ihr Gericht dauert, stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben. Die Dauer erscheint in der Anzeige.

Programm abbrechen: Funktionswähler ausschalten.

So stellen Sie ein

1. Das passende Programm aus der Brattabelle auswählen.
2. Funktionswähler drehen, bis in der Temperaturanzeige P blinkt.

Beispiel: Roastbeef durchgebraten, 1,2 kg



3. Mit dem Drehknopf die gewünschte Programm-Nummer einstellen.

Nachdem das Programm übernommen wurde, erscheint der Vorschlagswert für das Gewicht.



4. Mit dem Drehknopf das Gewicht einstellen.

Nach einigen Sekunden startet der Backofen. Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus.
Funktionswähler ausschalten.

Programm abbrechen

Funktionswähler ausschalten.

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

Verwenden Sie nur frisches Fleisch oder frischen Fisch.

Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen. Ungekühlt sind Fleisch und Fisch leicht verderblich.

Beispiel: Programm 02, das Gericht soll um 12:15 Uhr fertig sein.

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

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



6. Mit dem Drehknopf die Endezeit auf später verschieben.

Nach einigen Sekunden wird die Einstellung übernommen. In der Anzeige steht die Endezeit. Das Symbol →| leuchtet. Der Backofen startet zum richtigen Zeitpunkt.



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweis

In der Anzeige läuft eine Weckerzeit ab. Restliche Dauer I→I, Endezeit →| oder Uhrzeit ⌚ abfragen: Taste Uhr ⌚ so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint. Gewicht abfragen: Taste Info i drücken.

Tipps zur Bratautomatik

Das Gewicht von Braten oder Geflügel liegt über dem angegebenen Gewichtsbereich	Der Gewichtsbereich ist bewusst eingeschränkt. Für sehr große Braten ist häufig kein ausreichend großer Bräter erhältlich. Bereiten Sie große Stücke mit Ober- und Unterhitze  oder Umluftgrillen  zu.
Der Braten ist gut, aber die Soße ist zu dunkel	Wählen Sie ein kleineres Geschirr und verwenden Sie mehr Flüssigkeit.
Der Braten ist gut, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie ein größeres Geschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Der Braten ist von oben zu trocken	Verwenden Sie ein Geschirr mit gut schließendem Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.
Während des Bratens riecht es brenzlich, aber der Braten sieht gut aus.	Der Deckel des Bräters schließt nicht richtig, oder das Fleisch ist aufgegangen und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie immer einen passenden Deckel. Achten Sie darauf, dass zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind.
Sie möchten tiefgefrorenes Fleisch zubereiten	Würzen Sie das gefrorene Fleisch genau so wie frisches Fleisch. Achtung: Ein Verschieben der Endezeit auf später ist bei gefrorenem Fleisch nicht möglich. Das Fleisch würde in der Wartezeit auftauen.
Sie möchten mehrere Hähnchen- bzw. Geflügelkeulen gleichzeitig braten	Die Keulen müssen etwa gleich groß sein. Stellen Sie das Gewicht der schwersten Keule ein. Beispiel: Zwei Putenkeulen mit 1,4 und 1,5 kg. Stellen Sie 1,5 kg ein.
Sie möchten mehrere Fische gleichzeitig dünsten oder braten	Die Fische müssen etwa gleich groß sein. Stellen Sie das gesamte Gewicht ein. Beispiel: Zwei Forellen mit 0,6 und 0,5 kg. Stellen Sie 1,1 kg ein.
Sie möchten gefülltes Geflügel zubereiten	Gefülltes Geflügel ist ungeeignet. Es gelingt am besten offen auf dem Rost. Sehen Sie dazu in der Tabelle für Geflügel nach.
Das Fleisch im Eintopf ist zu wenig gebräunt	Schichten Sie beim nächsten Mal die Fleischwürfel an den Rand des Geschirrs. Geben Sie das Gemüse in die Mitte.
Das Gemüse im Eintopf ist zu hart	Bei Eintopf stellen Sie das Fleischgewicht ein. Dann ist das Gemüse knackig. Soll das Gemüse weicher sein, stellen Sie das Gewicht von Gemüse und Fleisch zusammen ein.

Sie möchten vegetarischen Eintopf zubereiten

Geeignet sind nur feste Gemüse, z.B. Möhren, grüne Bohnen, Weißkraut, Sellerie und Kartoffeln. Je kleiner Sie das Gemüse schneiden, desto weicher wird es. Damit das Gemüse nicht zu braun wird, bedecken Sie es mit Flüssigkeit.

Sie möchten Ihren Edelstahlbräter verwenden

Edelstahlgeschirr ist nur eingeschränkt geeignet. Die glänzende Oberfläche reflektiert die Wärmestrahlung sehr stark. Das Gericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie den Edelstahlbräter verwenden: Nach Programmende den Deckel abnehmen. Das Fleisch mit Grillstufe 3  noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.

Sabbat-Schaltung

Mit der Sabbat-Schaltung hält der Backofen 73 Stunden lang bei Ober- /Unterhitze  eine Temperatur von 85 °C.

Sie können in dieser Zeit Speisen im Backofen warm halten ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

So stellen Sie ein

1. Den Funktionswähler auf P stellen.
In der Anzeige blinkt P.
2. Mit dem Drehknopf das Programm P25 einstellen.
Wenn P leuchtet, ist die Einstellung übernommen. In der Anzeige läuft die Dauer sichtbar ab. Der Backofen schaltet sich nach 73 Stunden automatisch aus.

Das Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Symbol Dauer  blinkt. Damit die Uhrzeit wieder erscheint, schalten Sie den Funktionswähler aus.

Programm löschen

Funktionswähler ausschalten.

Hinweise

Nach dem Start sind die Tasten gesperrt. Abfragen und Änderungen sind nicht möglich.

Die Backofenlampe leuchtet während der gesamten Dauer.

Uhrzeit

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

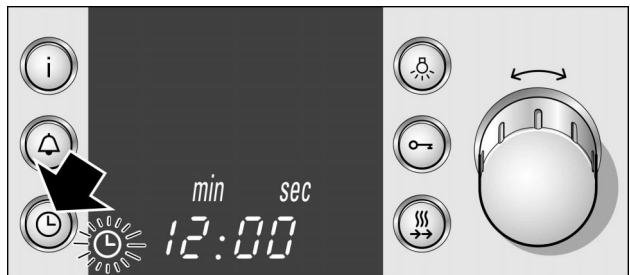
Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

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 dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Das Symbol ⌚ erlischt.



Ändern z.B. von Sommer- auf Winterzeit

Taste Uhr ⌚ drücken und mit dem Drehknopf die Uhrzeit ändern.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. Dazu müssen Sie die Grundeinstellung ändern. Sehen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.

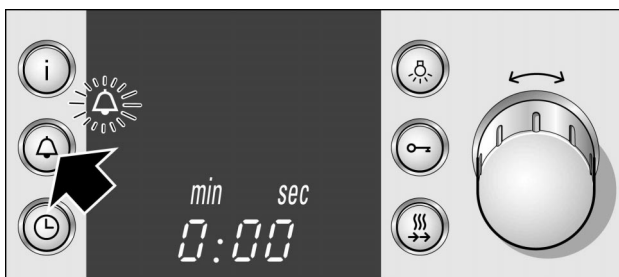
Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein besonderes Signal. Den Wecker können Sie auch einstellen, wenn die Kindersicherung aktiv ist.

So stellen Sie ein

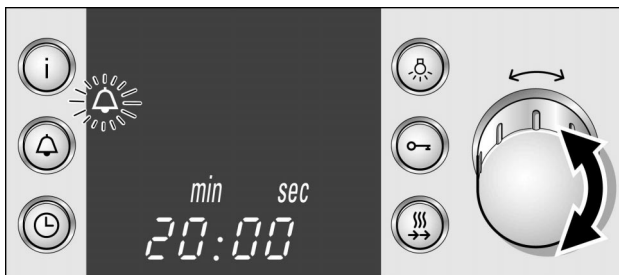
Beispiel: 20 Minuten

1. Taste Wecker  drücken. Das Symbol  blinkt.



2. Mit dem Drehknopf die Weckerzeit einstellen.

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 dem Drehknopf die Zeit verändern.

Einstellung löschen

Taste Wecker  dreimal drücken.

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 ⌚ I = Uhrzeit im Vordergrund	Anzeige der Uhrzeit	Uhrzeit ⌚ = Uhrzeit ausgeblendet*
Signaldauer ⌚ I = 10 Sekunden	Signal nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	Signaldauer 2 = 1 Minute 3 = 4 Minuten
Übernahmezeit I→I 2 = 7,5 Sekunden	Wartezeit zwischen den Einstellschritten, bis die Einstellung übernommen wird	Übernahmezeit I = 5 Sekunden 3 = 10 Sekunden
CL	Grundeinstellung 0	Einstellung 1 gilt nur mit "Sonderzubehör selbstreinigende Seitenwände und Decke"

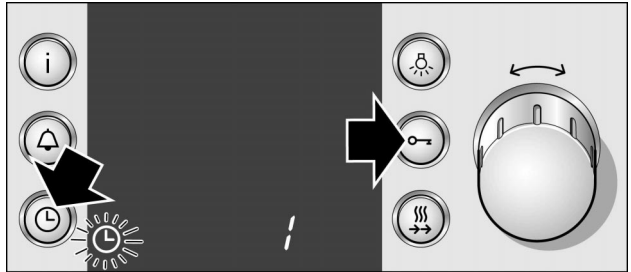
* Ausnahme: Die Uhrzeit erscheint, solange die Restwärme angezeigt wird.

Grundeinstellungen ändern

Es darf kein Betrieb eingestellt sein.

Beispiel: Uhrzeit ausblenden

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



2. Mit dem Drehknopf die Grundeinstellung verändern.



3. Mit Taste Uhr ⌚ bestätigen.

In der Anzeige erscheint eine  für die Grundeinstellung der Signaldauer.



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

Sie möchten nicht alle Grundeinstellungen ändern

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

Kindersicherung

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

Backofen sperren

Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.
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 im gesperrten Zustand einstellen.

Automatische Zeitbegrenzung

Wenn Sie einmal vergessen haben, den Backofen auszuschalten, wird die Automatische Zeitbegrenzung aktiv. Der Backofenbetrieb wird unterbrochen. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

Wenn der Backofen nicht mehr heizt, erscheint in der Uhr-Anzeige ein 5.

Die Heizung ist unterbrochen, bis Sie den Funktionswähler ausschalten. Das 5 erlischt.
Jetzt können Sie den Backofen wieder neu einstellen.

Automatische Zeitbegrenzung aufheben

Geben Sie eine Dauer ein, dann schaltet der Backofen zur gewünschten Zeit aus.
Die Zeitbegrenzung ist aufgehoben.

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.

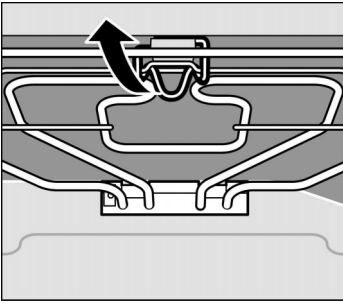
Backofen

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

Zur leichteren Reinigung

können Sie den Grillheizkörper an der Backofendecke herunterklappen.

Grillheizkörper herunterklappen



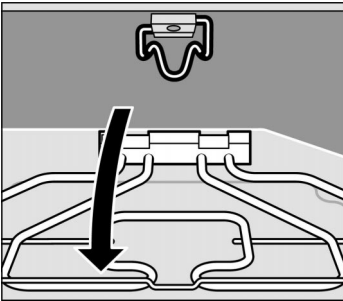
Damit Sie die Backofendecke besser reinigen können, klappen Sie den Grillheizkörper herunter.

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 im Backofen 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 kratzen 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.

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

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

Behandeln Sie nie die selbstreinigende Rückwand damit.

Übrigens:

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

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

Die Glasabdeckung reinigen Sie am besten mit Spülmittel.

Backofenboden, Decke und Seitenwände reinigen

Glasabdeckung der Backofenlampe reinigen

Reinigung der Glasscheiben

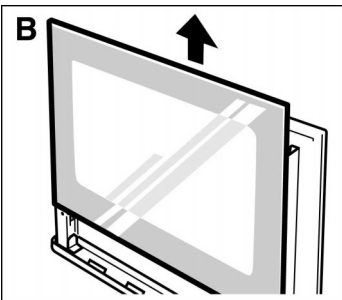
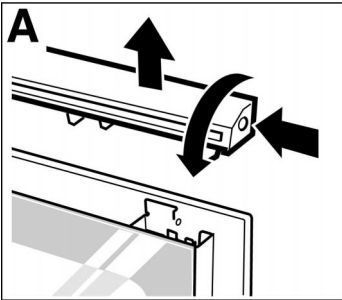
Sie können die Glasscheiben an der Backofentür zur besseren Reinigung abnehmen.

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.

Je nach Gerätetyp können Sie die Backofentür rechts oder links öffnen.

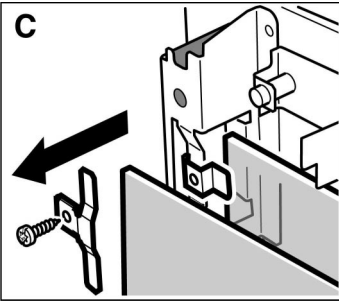
Der Glasscheibenwechsel gilt für die rechte und die linke Backofentür.

Ausbau



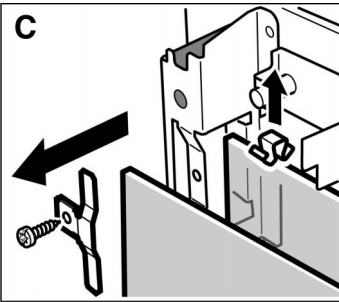
1. Backofentür öffnen.
2. Die Abdeckung oben an der Backofentür abnehmen. Dazu die Befestigung links und rechts lösen. (Bild A) Halten Sie die Scheibe mit einer Hand fest.
3. Die oberste Scheibe nach oben herausziehen. (Bild B)

Punkt 4. und 5. je nach Gerätetyp



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

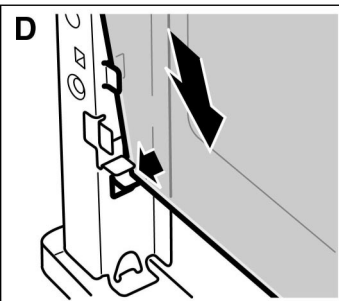
oder



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

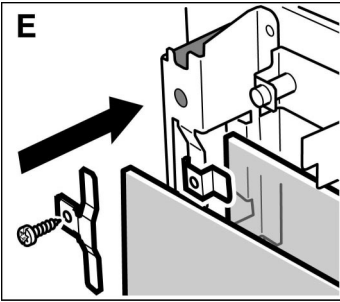
Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Einbau



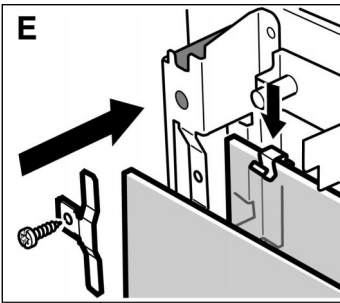
1. Die untere Glasscheibe schräg nach unten einschieben. (Bild D)

Punkt 2., 3. und 4. je nach Gerätetyp



2. Die kleinen Klammern links und rechts auf die untere Scheibe legen. (Bild E)
3. Die mittlere Glasscheibe einschieben.
4. Die großen Klammern auf die kleinen Klammern setzen, ausrichten und festschrauben. (Bild E)

oder



2. Die kleinen Klammern wieder an der unteren Glasscheibe aufstecken. (Bild F)
3. Die mittlere Glasscheibe einschieben.
4. Die großen Klammern aufsetzen und festschrauben. (Bild F)

5. Die oberste Scheibe einschieben und festhalten. Achten Sie darauf, dass die glatte Fläche außen ist.
6. Die Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
7. Die Backofentür wieder schließen.

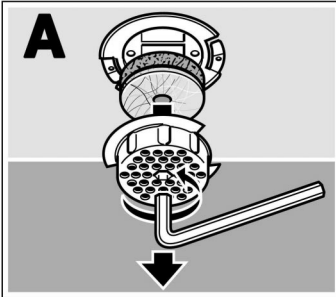
Sie dürfen den Backofen erst dann wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Wrasenfilter

An der Backofendecke befindet sich ein Wrasenfilter. Fettpartikel in der Abluft werden damit gefiltert und die Gerüche reduziert.

Der Filter muss von Zeit zu Zeit gereinigt werden.

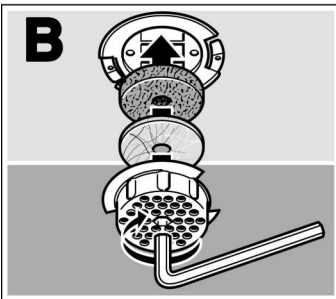
So gehen Sie vor



1. Mit einem Sechskantschlüssel (6 mm) den Filtertopf nach links drehen und abnehmen. Bild A.

2. Die beiden Filtereinsätze herausnehmen.

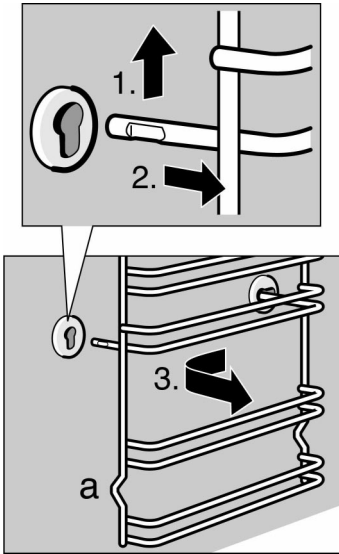
Den Filtertopf und den dünnen, einlagigen Filtereinsatz können Sie mit Spülmittel oder im Besteckkorb des Geschirrspülers reinigen. Den dickeren Filtereinsatz dürfen Sie nicht reinigen. Die Beschichtung könnte beschädigt werden.



3. Den einlagigen Filtereinsatz und dann den zweilagigen Filtereinsatz wieder in den Filtertopf legen.

4. Den Filtertopf einsetzen und mit dem Sechskantschlüssel nach rechts festdrehen. Der Filtertopf muss wie im Bild B eingesetzt werden. Nur dann lässt er sich wieder befestigen.

Gestelle reinigen



Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.

Aushängen der Gestelle:

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

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

Einhängen der Gestelle:

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

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

Dichtung

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

Zubehör

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

Eine Störung, was tun?

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
Die Uhranzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Der Backofen heizt nicht.	Die Backofentür ist nicht richtig geschlossen.	Backofentür ganz schließen.
Der Backofen heizt nicht oder die gewählte Heizart lässt sich nicht einstellen.	Staub auf den Kontakten	Drehen Sie den Funktionswähler mehrmals komplett durch.
Der Backofen heizt nicht. In der Temperatur-Anzeige erscheint ein Quadrat.	Das Gerät befindet sich im Demonstrationsmodus.	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Ca. 20 Sekunden warten. Sicherung wieder einschalten. Jetzt innerhalb von 2 Minuten die Taste Schnellaufheizung 6 Sekunden lang drücken bis das Quadrat in der Anzeige verschwindet.
In der Uhr-Anzeige erscheint ein "5".	Die Automatische Zeitbegrenzung wurde aktiv.	Funktionswähler ausschalten.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er 1" oder "Er 4".	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er 2".	Falscher Netzanschluss	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und das Gerät richtig anschließen lassen.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er 11".	Zu lange eine Taste gedrückt, oder eine Taste hat sich verklemmt.	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst.

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



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.

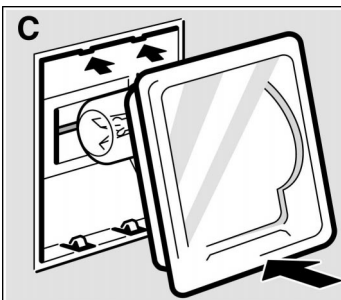
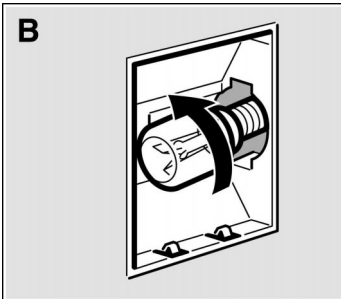
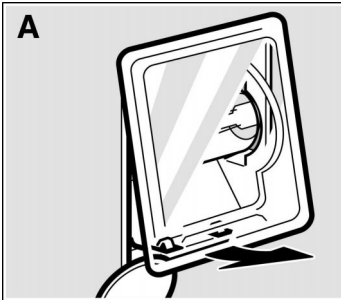
1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung durch Linksdrehen heraus-schrauben.
4. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
5. Glasabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen und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

Linke Backofen- lampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgetauscht werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

Verwenden Sie nur diese Lampen.

So gehen Sie vor



1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung unten öffnen. (Bild A)
Sollte sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen, nehmen Sie einen Löffel zu Hilfe.
4. Die Lampe herausdrehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen. (Bild B)
Achten Sie beim Eindrehen der Lampe darauf, dass sie gerade eingedreht wird.
5. Glasabdeckung wieder anbringen. Achten Sie darauf, dass die Wölbung im Glas rechts ist. Das Glas oben einsetzen und unten fest andrücken. (Bild C) Das Glas rastet ein.
6. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung wieder einschalten.

**Glasabdeckung
auswechseln**

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

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 seitlich an der Backofentür. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

E-Nr.	FD
Kundendienst ☎	

Verpackung und Altgerät

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

Tabellen und Tipps

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

Kuchen und Gebäck

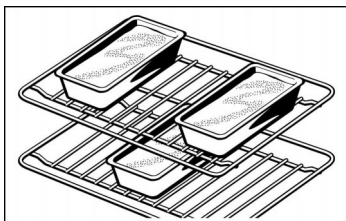
Backen auf einer Ebene

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. 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.



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.

Hinweis: Bedingt durch die hohe Feuchtigkeit kann sich beim Backen mit Ober- und Unterhitze speziell  an der Backofeninnenscheibe Kondensat bilden. Wenn Sie die Backofentür öffnen, entweicht Dampf.

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		160-180	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		160-180	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		160-180	20-30
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
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 bitte 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	Universalpfanne	2		170-190	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	35-45
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag* (Obst)	Universalpfanne	3		170-190	40-50
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	50-60
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne	2		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		190-210	55-65
Pizza	Universalpfanne	2		220-240	25-35
	Blech + Universalpfanne**	2+4		180-200	40-50

* 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		300	8
				200	35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		300	8
				200	40-50

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Universalpfanne	3		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* + Universalpfanne***	2+3+5		130-150	30-40
Baiser	Blech	3		80-100	100-150
Windbeutel	Blech	2		210-230	30-40
Makronen	Blech	3		110-130	30-40
	Blech + Universalpfanne**	2+4		100-120	35-45
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5		100-120	40-50
Blätterteig	Blech	3		190-210	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4		180-200	25-35
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5		180-200	35-45

* 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 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 (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		230-240	60
Steaks, durchgegart		Rost***	5		Stufe 3	20
Steaks, rosa		Rost***	5		Stufe 3	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	180
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210-230	70
Hackbraten	750 g	offen	1		180-200	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		160-180	120

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

** Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es 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		210-230	40-50
Hähnchenteile	je 250 g	Rost	2		210-230	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost	2		210-230	50-80
Ente	1,7 kg	Rost	2		180-200	90-100
Gans	3 kg	Rost	2		160-180	110-130
Babypute	3 kg	Rost	2		180-200	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost	2		190-210	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		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	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 und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

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		170-190	40-50
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z.B. Nudelauflauf)		Auflaufform	2		210-230	30-40
		Universalpfanne	2		210-230	20-30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)		Auflaufform oder	2		160-180	50-60
		Universalpfanne	2		160-180	50-60
Toast bräunen	4 Stück	Rost	4		3	6-7
	12 Stück	Rost	4		3	4-5

Gericht		Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer Minuten
Toast überbacken	4 Stück	Rost **	4		3	7-10
	12 Stück	Rost **	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		200-220	15-25
	Pizza mit dickem Boden	2		180-200	20-30
	Pizza-Baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Kartoffelprodukte*	Pommes Frites	2		200-220	20-30
	Kroketten	2		200-220	20-30
	Herzoginkartoffeln	2		200-220	20-30
	Rösti, gefüllte	2		200-220	15-25
	Kartoffeltaschen				
Backwaren*	Brötchen	3		190-210	10-20
	Brezeln	3		200-220	10-20
Bratlinge*	Fischstäbchen	2		200-220	5-15
	Hähnchen Sticks	2		200-220	10-20
	Gemüseburger	2		200-220	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.

So stellen Sie ein

- 1. Funktionswähler auf 3D-Heißluft  stellen.
- 2. Mit dem Drehknopf die Temperatur einstellen. Das Symbol  3D-Heißluft wechselt auf das Symbol  Auftauen.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Empfindliches Gefriergut z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte usw.	Rost	2		20 °C
Sonstige Tiefkühlprodukte* Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		50 °C

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

Im Bereich 30 bis 60 °C bleibt die Backofenlampe ausgeschaltet. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

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. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Funktionswähler auf  stellen.
5. Drehknopf 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 Funktionswähler aus.

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

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

Einkochen von Gemüse

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

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an 120-140 °C	Nachwärme
Gurken	-	ca. 35 Minuten
Rote Bete	ca. 35 Minuten	ca. 30 Minuten

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an 120-140 °C	Nachwärme
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.

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).

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	3		160-180	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		170-190	20-30
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Blech + Universalpfanne**	2+4		140-160	25-35
	2 Bleche* +	2+3+5		140-160	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

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

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.