

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Backofens nutzen.

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

In den Tabellen finden Sie für viele gängige Gerichte Einstellwerte und Einhängehöhen. 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:

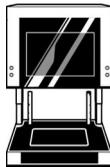
D **Bosch Info-Team 0180 5 304050** (EUR 0,14/Min.)

www.bosch-hausgeraete.de

A **0800 295995**

www.bosch-hausgeraete.at

Gebrauchsanleitung



HBN 77P7.0
HBN 77P7.0 E

de

9000 248 659

Inhaltsverzeichnis

Darauf müssen Sie achten	6
Wichtige Hinweise für den Gebrauch	7
Vor der Montage	7
Zu Ihrer Sicherheit	7
Ursachen für Schäden	9

Das ist Ihr neuer Backofen	10
Der Wandbackofen	11
Die Glaskeramik	11
Der Lift	12
Öffnen und Schließen	12
Das Bedienfeld	14
Übersicht	14
Bedientasten und Anzeigen	15
Heizarten	16
Einstellwerte	17
Backofen und Zubehör	18
Backofen	18
Backofenlampen	18
Zubehör	20
Zubehörträger	21
Glaskeramik	21

So bedienen Sie Ihren Backofen	22
Vor der ersten Benutzung	23
Uhrzeit einstellen	23
Backofen aufheizen	23
Zubehör reinigen	24

Inhaltsverzeichnis

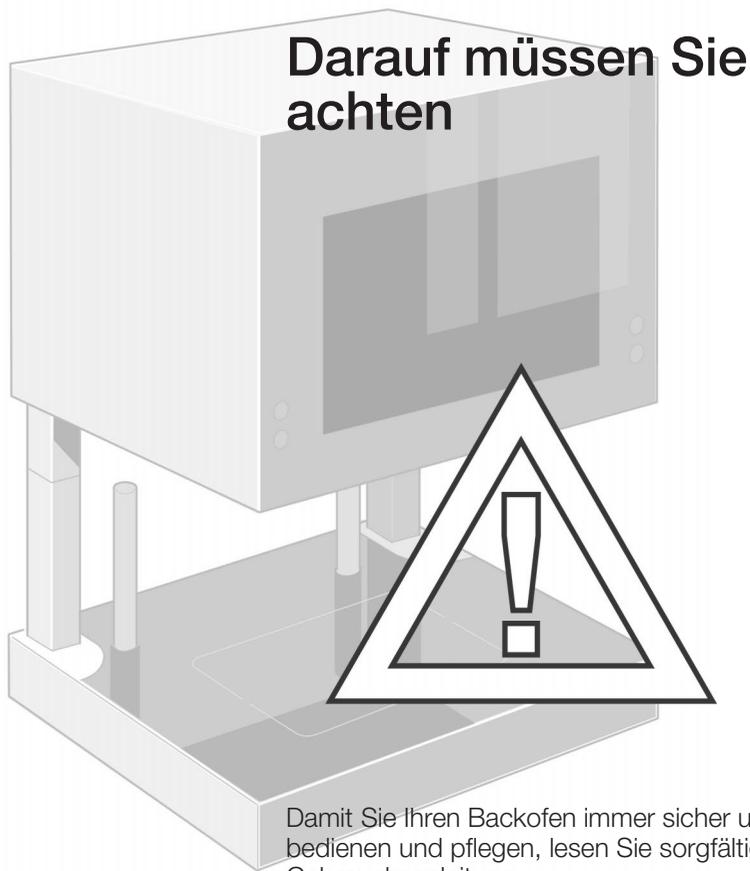
Backofen ein- und ausschalten	24
Hauptschalter	24
Backofen einstellen	25
Einstellen	26
Automatisch ausschalten	27
Automatisch ein- und ausschalten	29
Temperatur-Kontrolle	31
Uhrzeit	32
Einstellen	32
Wecker	33
Einstellen	33
Grundeinstellungen	34
Einstellen	35
<hr/>	
Die Sonderfunktionen Ihres Backofens	36
Schnellaufheizung	37
Einstellen	37
Kindersicherung	38
Einstellen	38
Automatische Zeitbegrenzung	39
Programm-Automatik	40
Geschirr	40
Gericht vorbereiten	41
Programme	42
Einstellen	44
Automatisch ein- und ausschalten	46
Tipps zur Programm-Automatik	47

Inhaltsverzeichnis

Selbstreinigung	49
Vor der Selbstreinigung	50
Zubehör mitreinigen	50
Einstellen	51
Automatisch ein- und ausschalten	52
Nach der Selbstreinigung	53
<hr/>	
So pflegen Sie Ihren Backofen	54
Pflege	55
Starken Schmutz vermeiden	55
Reinigung	56
Reinigungsmittel	56
Aus- und Einbau der Glasscheiben	58
<hr/>	
Eine Störung, was tun?	60
Kleine Störungen selbst beheben	61
Backofenlampen auswechseln	63
Deckenlampe	63
Seitenlampen	64
Glasabdeckungen	65
Backofen von Hand öffnen	65
So gehen Sie vor	66
Kundendienst	67
Verpackung und Altgerät	67

Inhaltsverzeichnis

Hier finden Sie die richtigen Einstellwerte	68
Einstellwerte und Tipps	69
Kuchen und Gebäck	69
Tipps zum Backen	71
Fleisch, Geflügel, Fisch	73
Tipps zum Braten und Grillen	76
Sanftgaren	77
Tipps zum Sanftgaren	78
Aufläufe, Gratins, Toasts, Gemüse	79
Dörren	79
Einkochen	80
Tiefkühl-Fertigprodukte	82
Auftauen	83
Warmhalten und Schmelzen	83
Tipps zum Energiesparen	84
Acrylamid in Lebensmitteln	85
Prüfgerichte	86



Darauf müssen Sie achten

Damit Sie Ihren Backofen immer sicher und richtig bedienen und pflegen, lesen Sie sorgfältig diese Gebrauchsanleitung.

Heben Sie die Gebrauchsanleitung und die Montageanweisung gut auf. Wenn Sie den Backofen weitergeben, legen Sie die Hefte bei.

Wichtige Hinweise für den Gebrauch

Damit im Umgang mit Ihrem neuen Backofen nichts passiert und Sie lange Freude daran haben, beachten Sie folgende Hinweise.

Vor der Montage

Beachten Sie die Angaben in der Montageanweisung.

Transportschäden

Prüfen Sie den Backofen nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden darf er nicht angeschlossen werden. Verletzungsgefahr!

Elektrischer Anschluss

Hat der Backofen keinen Stecker, darf ihn nur ein konzessionierter Fachmann anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Zu Ihrer Sicherheit

Ihr Backofen ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie ihn ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Kinder



Kinder dürfen Gerichte nur dann zubereiten, wenn Sie angeleitet wurden. Sie müssen das Gerät richtig bedienen können. Sie müssen die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen wird. Kinder müssen beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.

Heißer Backofen



Nie die heiße Glaskeramik, Backofen-Innenflächen und Heizelemente berühren. Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder fern.

Beim Öffnen des Backofens kann heißer Dampf austreten. Verbrennungsgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Kein Backpapier auf die Glaskeramik legen. Brandgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten im heißen Backofen einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Vorsicht bei Speisen, die mit hochprozentigen alkoholischen Getränken (z. B. Cognac, Rum) zubereitet werden.

Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen. Unter ungünstigen Umständen können sich die Alkoholdämpfe im Backofen entzünden.

Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger alkoholischer Getränke und öffnen Sie die Backofentür vorsichtig.

Öl- und Fettrückstände



Öl und Fett entzündet sich schnell. Brandgefahr! Entfernen Sie große Öl- und Fettrückstände vor der nächsten Benutzung.

Sprünge in der Glaskeramik



Bei Sprüngen und Rissen in der Glaskeramik den Backofen nicht mehr benutzen. Stromschlag-Gefahr! Rufen Sie den Kundendienst.

Reparaturen



Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.

Ist der Backofen defekt, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kurzschluss-Gefahr! Rufen Sie den Kundendienst.

Selbstreinigung



Speisereste und Bratensaft können sich während der Selbstreinigung entzünden. Brandgefahr!

Entfernen Sie vor jeder Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Backofen.

Nie antihafbeschichtetes Zubehör bei der Selbstreinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Ursachen für Schäden

Backofen

Viele Schäden können Sie vermeiden. Beachten Sie folgende Hinweise.

Kein Wasser in den heißen Backofen spritzen. Es können Emailschäden entstehen.

Geschirr nicht bis an den Rand der Glaskeramik stellen. Es darf nicht über die Zubehörträger hinausragen. Beim Schließen stößt das Geschirr sonst an den Backofen.

Verwenden Sie passendes Geschirr. Stellen Sie es immer in die Mitte der Glaskeramik.

Die Lüftungsschlitze oben am Backofen nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Glaskeramik

Raue Zubehör- und Geschirrböden verkratzen die Glaskeramik. Prüfen Sie Ihr Zubehör und Geschirr.

Salz, Zucker oder Sand verkratzen die Glaskeramik. Beim Erhitzen können Flecken entstehen, die sich nicht wieder entfernen lassen.

Verwenden Sie die Glaskeramik nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Kein Kunststoff-Geschirr verwenden. Es schmilzt und es entstehen Flecken, die sich nicht wieder entfernen lassen.

Verwenden Sie geeignetes Geschirr.

Lift

Stößt der Lift auf einen Gegenstand, können Schäden entstehen.

Halten Sie den Bereich, den der Lift zum Fahren benötigt, frei.

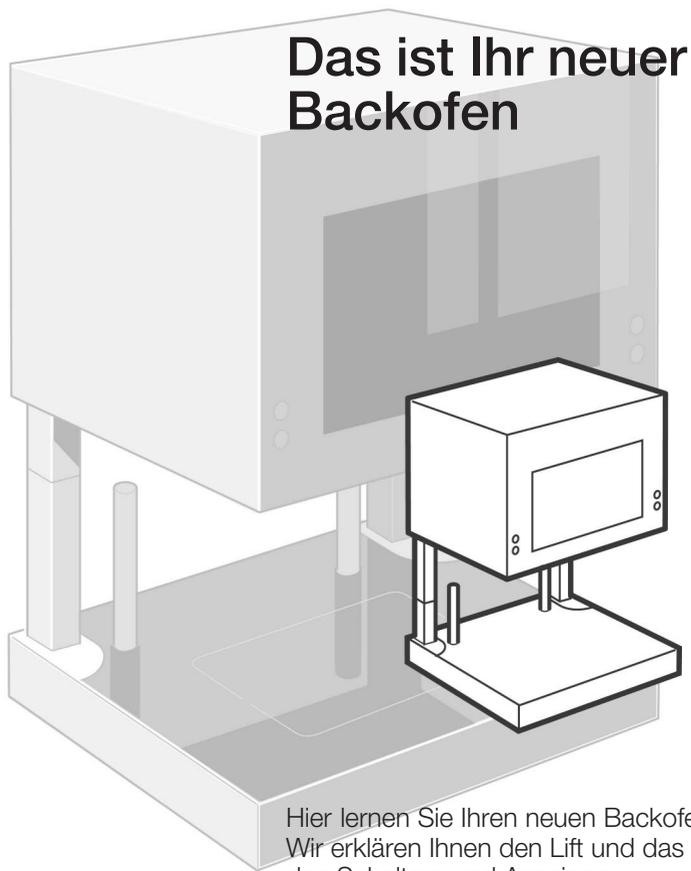
Stellen, setzen und stützen Sie sich nicht auf die Glaskeramik.

Angrenzende Möbelfronten

Bei einer stark verschmutzten Dichtung schließt der Backofen nicht richtig. Austretende heiße Luft kann angrenzende Möbelfronten beschädigen.

Die Backofendichtung sauber halten.

Den Backofen im geschlossenen oder im weit geöffneten Zustand abkühlen lassen. Bei einer nur schmalen Öffnung kann die heiße Luft angrenzende Möbelfronten mit der Zeit beschädigen.

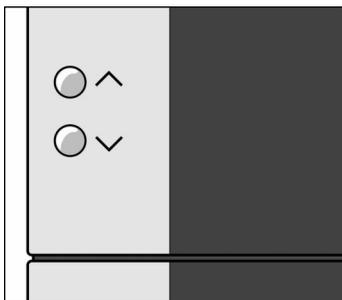


Hier lernen Sie Ihren neuen Backofen kennen.
Wir erklären Ihnen den Lift und das Bedienfeld mit
den Schaltern und Anzeigen.
Sie erhalten Informationen zu den Heizarten und zu
dem beigelegten Zubehör.

Der Lift

Mit der Liftfunktion öffnen Sie Ihren Backofen um das Zubehör einzuhängen und Ihre Gerichte zuzubereiten. Diese Art des Öffnens ist sehr ergonomisch und ermöglicht Ihnen ein bequemes Arbeiten mit dem Backofen. Sie müssen nicht mehr in den Backofen hineingreifen und bestimmen die optimale Arbeitshöhe selbst.

Öffnen und Schließen



Mit den Lifttasten auf der Backofenfront steuern Sie den Lift.

Die beiden Tastenpaare auf der linken und der rechten Seite der Backofenfront haben die selbe Funktion.

Backofen öffnen:

Taste Öffnen v drücken.

Backofen schließen:

Taste Schließen ^ drücken.

Die jeweilige Taste solange drücken, bis die gewünschte Position des Liftbodens erreicht ist.

Liftposition speichern

Sie können Ihre bevorzugte Position des Liftbodens speichern. So fährt der Lift automatisch bis zur gespeicherten Position, wenn Sie die Taste Öffnen v nur ca. 1 Sekunde lang drücken. Zum Backofen Schließen drücken Sie die Taste Schließen ^ ca. 1 Sekunde lang.

Bevor Sie die Liftposition speichern, müssen Sie in den Grundeinstellungen die Betriebsart des Lifts von manuell auf automatisch ändern.

Sehen Sie dazu im Kapitel "So bedienen Sie Ihren Backofen" im Abschnitt "Grundeinstellungen" nach.

1. Mit Taste Schließen \wedge den Backofen schließen und mit dem Hauptschalter ① ausschalten.
2. Den Liftboden auf die gewünschte Position bringen.
3. Taste ok im Bedienfeld solange berühren, bis ein Signal ertönt.
Die Liftposition ist gespeichert.

Sie können jederzeit eine neue Liftposition speichern. Nach einem Stromausfall oder wenn Sie die Grundeinstellungen ändern muss die Liftposition neu gespeichert werden.

Um den Lift zu stoppen, während er automatisch fährt, drücken Sie eine Lifttaste.

Einklemmschutz

Trifft der Lift auf einen Widerstand, stoppt er und fährt etwas zurück.

Damit Lift und Einklemmschutz wieder ordnungsgemäß funktionieren, schließen Sie den Backofen.



Um trotzdem Verletzungen und Schäden zu vermeiden, achten Sie darauf, dass die Hände nicht eingeklemmt werden. Halten Sie den Bereich, den der Lift zum Fahren benötigt, frei.

Geschwindigkeit des Lifts

Sie können die Geschwindigkeit, mit der der Lift fährt, in den Grundeinstellungen ändern.

Sehen Sie dazu im Kapitel "So bedienen Sie Ihren Backofen" im Abschnitt "Grundeinstellungen" nach.

Hinweise

Während der Lift fährt, ist das Bedienfeld gesperrt.

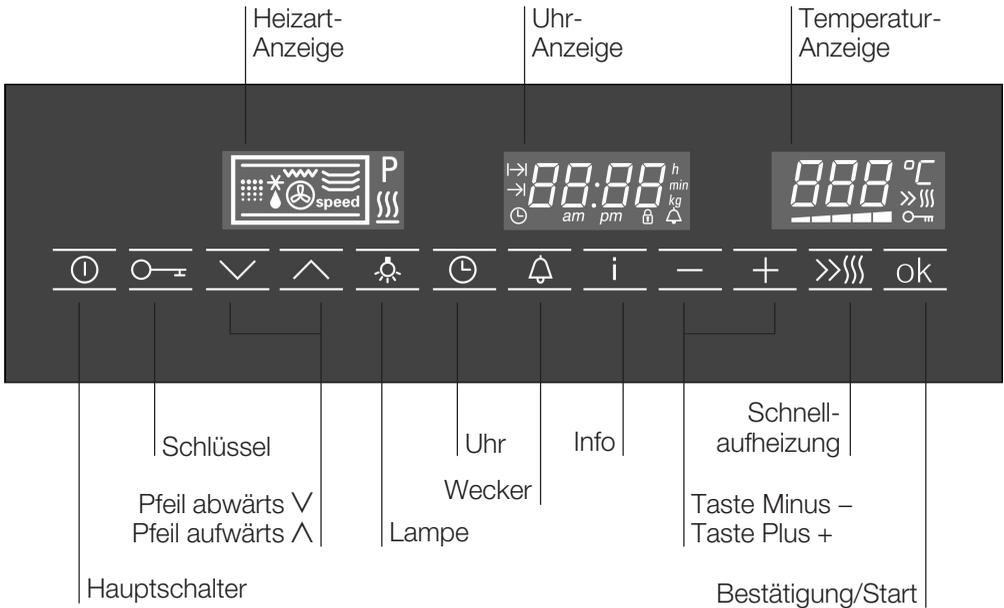
Den Lift nicht mit mehr als 10 kg beladen.

Das Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie Ihren Backofen ein. Hier erklären wir Ihnen die verschiedenen Bedienelemente.

Übersicht

Hier ist eine Übersicht über Ihr Bedienfeld. Es werden nie alle Symbole in den Anzeigen gleichzeitig erscheinen. Detailabweichungen je nach Gerätetyp.



Bedientasten und Anzeigen

Unter den einzelnen Bedientasten liegen Sensoren. Berühren Sie mit dem Finger das jeweilige Symbol. Sie müssen nicht drücken.

In den Anzeigen können Sie die eingestellten Werte ablesen. Solange ein Symbol in der Anzeige blinkt, können Sie einstellen.

Taste	Verwendung	
ⓘ	Hauptschalter	Backofen ein- und ausschalten
🔑	Schlüssel	Kindersicherung ein- und ausschalten
∨	Pfeil abwärts	Heizart wählen
∧	Pfeil aufwärts	
💡	Lampe	Backofenlampen ein- und ausschalten
🕒	Uhr	Uhrzeit 🕒, Dauer → und Ende → einstellen
🔔	Wecker	Wecker einstellen
i	Info	Grundeinstellungen aufrufen, Aufheiztemperatur oder eingestelltes Gewicht bei der Programm-Automatik abfragen
-	Minus	Einstellwerte ändern
+	Plus	
>>	Schnellaufheizung	Backofen besonders schnell aufheizen
ok	Bestätigung / Start	Einstellungen bestätigen oder Backofen starten

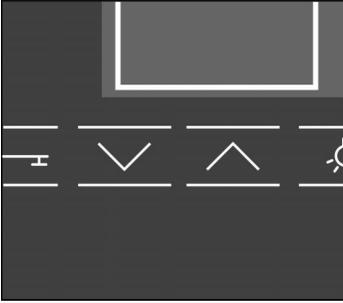
Symbol	Bedeutung	
🔒	Schloss	zeigt an, dass die Liftfunktion gesperrt ist

Temperatur-Kontrolle



Der Balken aus fünf Feldern in der Temperatur-Anzeige ist die Temperatur-Kontrolle. Sie zeigt den Temperaturanstieg oder die Restwärme im Backofen an.

Heizarten



Mit den Tasten Pfeil abwärts ∇ und aufwärts \blacktriangle wählen Sie die Heizart für den Backofen. Den jeweiligen Pfeil so oft berühren, bis die gewünschte Heizart in der Heizart-Anzeige erscheint. In der Temperatur-Anzeige erscheint zu jeder Heizart ein Vorschlagswert.

Heizart

 Ober-/Unterhitze

 Ober-/Unterhitze spezial*

 3D-Heißluft

 Speed

 Unterhitze

 Umluftgrillen

 Flachgrillen

 Auftauen

 Warmhalten offen

 Vorwärmen

 Warmhalten

 Selbstreinigung

 Programm-Automatik

Verwendung

für Kuchen in Formen, Kuchen auf dem Blech, Aufläufe und magere Bratenstücke

für Hefe-, Biskuit- und Brandteiggebäck

für Pizza, Kuchen, Plätzchen und Blätterteig auf zwei Ebenen, auf einer Ebene Zubehör in Höhe 1 oder 3 einhängen

für Tiefkühlprodukte ohne Vorheizen direkt auf der Glaskeramik

zum Nachbacken und zum Einkochen und für Gerichte im Wasserbad

für Fleisch, Geflügel und ganzen Fisch

für Steaks, Würstchen, Toasts und Fischteile

zum Auftauen bei 20 °C und von 30 °C bis 60 °C

zum Warmhalten von Speisen bei geöffnetem Backofen und zum Schmelzen von Schokolade, Butter und Gelatine

zum Vorwärmen von Porzellangeschirr bis 60 °C

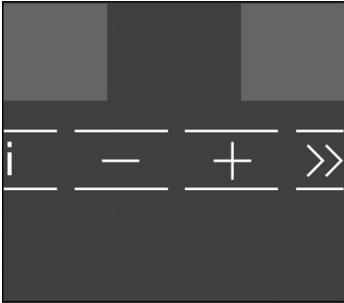
zum Warmhalten von Speisen bei geschlossenem Backofen von 65 °C bis 100 °C

damit reinigt sich der Backofen selbstständig

Programme für Schmorgerichte, saftige Braten und Eintopfgerichte

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

Einstellwerte



Mit den Tasten Minus – oder Plus + können Sie alle Einstellwerte ändern.

Die jeweilige Taste so lange berühren, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Taste Minus – = verringern

Taste Plus + = erhöhen

Bereiche

Bedeutung

30 °C - 300 °C

Temperatur zu den Heizarten

Ausnahmen:

3D-Heißluft  von 30 °C bis 275 °C

Auftauen  bei 20 °C und von 30 °C bis 60 °C

Vorwärmen  von 30 °C bis 60 °C

Warmhalten  von 65 °C bis 100 °C

1 - 3

Stufen zum Flachgrillen 

1

Stufe zum Warmhalten offen 

1 - 3

Stufen zur Selbstreinigung 

0:01 h - 23:59 h

Dauer von 1 Minute bis 23:59 Stunden

0:05 min - 12:00 h

Weckerzeit von 5 Sekunden bis 12:00 Stunden

P1 - P26

Programme der Programm-Automatik 

0.3 kg - 3.0 kg

Kilogramm zu den Programmen
bei einigen Programmen ist der Bereich kleiner

Backofen und Zubehör

Hier erhalten Sie Informationen zum Backofen und zum Zubehör. Wir erklären Ihnen, wie Sie das Zubehör einhängen und die Glaskeramik nutzen.

Backofen

Der Backofen hat ein Kühlgebläse. Während des Betriebs schaltet es sich bei Bedarf ein und aus. Damit der Backofen schneller abkühlt, läuft es eine bestimmte Zeit nach.

Die warme Luft entweicht auf der Oberseite des Backofens und auf der Unterseite des Liftbodens. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Wenn der Backofen während des Betriebs geöffnet wird, unterbricht die Heizung. Eine evtl. ablaufende Dauer stoppt. Wenn der Backofen geschlossen ist, mit Taste ok wieder starten.

Backofenlampen

Der Backofen hat eine Deckenlampe und zwei Seitenlampen.

Bei der Selbstreinigung  können die Lampen nicht eingeschaltet werden.

Taste Lampe 

Mit Taste Lampe  können Sie die Lampen ein- oder ausschalten.

Backofenbetrieb

Beim Einschalten des Backofens mit dem Hauptschalter ① schalten die Lampen ein, beim Ausschalten aus.

Backofen einstellen:

Bei eingestellten Temperaturen bis 60 °C und bei der Selbstreinigung  schalten die Lampen aus.

Ausnahme: Bei Auftauen  mit 20 °C schalten die Lampen ein.

So ist eine optimale Feinregelung möglich.

Wenn der Backofen automatisch ein- und ausschalten soll, schalten die Lampen bis zum Start aus. Solange eine Dauer läuft, leuchten die Lampen. Ist die Dauer abgelaufen, schalten die Lampen aus.

Liftfunktion

Bei geöffnetem Backofen leuchtet nur die Deckenlampe.

Backofen ist ausgeschaltet:

Wenn die Lampen ausgeschaltet sind, schaltet beim Öffnen des Backofens die Deckenlampe ein. Sobald der Backofen geschlossen ist, schaltet sie aus.

Wenn die Lampen eingeschaltet sind, schalten beim Öffnen des Backofens die Seitenlampen aus. Sobald der Backofen geschlossen ist, schaltet alle Lampen aus.

Backofen ist eingeschaltet:

Wenn die Lampen ausgeschaltet sind, schaltet beim Öffnen des Backofens die Deckenlampe ein. Sobald der Backofen geschlossen ist, schalten alle Lampen ein.

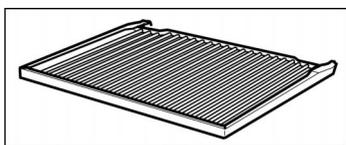
Wenn die Lampen eingeschaltet sind, schalten beim Öffnen des Backofens die Seitenlampen aus. Sobald der Backofen geschlossen ist, schalten sie wieder ein.

Zubehör

Beim Kundendienst oder im Fachhandel können Sie Zubehör nachkaufen oder zusätzliches Sonderzubehör erwerben. Geben Sie dazu bitte die HEZ-Nummer an.

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Backofen finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion.



Rost HEZ 304000

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



Email-Backblech HEZ 301070

für Kuchen und Plätzchen.



Universalpfanne HEZ 302070

für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.

Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Sonderzubehör

Einlegerost HEZ 304001

Glasbräter HMZ 21GB

Metallbräter HEZ 6000

XXL-Bräter HEZ 390800

Backform HEZ 6001

Verwendung

für Grillgerichte in der Universalpfanne

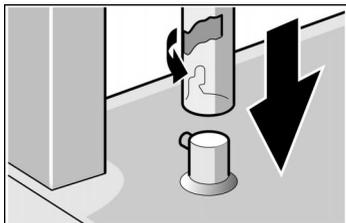
für Schmorgerichte und Aufläufe, besonders geeignet für die Programm-Automatik

für den Einsatz im Backofen, außen emailliert und innen antihalt-beschichtet

für besonders große oder viele Portionen, außen Granitemail mit backofenfestem Glasdeckel

für besonders saftige Kuchen, auslaufsicher

Zubehörträger



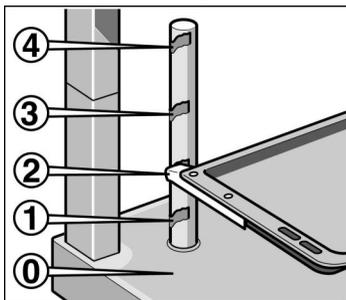
Bevor Sie das Zubehör das erste Mal einhängen, müssen Sie die Zubehörtäger aufstecken.

Achten Sie darauf, dass die Einhängeschlitze für das Zubehör nach außen zeigen.

1. Jeweils den Zubehörtäger auf die Halterung stecken.
2. Etwas nach außen drehen, sodass der Zapfen bis zum Anschlag in die Auskerbung einrastet.

Sie können die Zubehörtäger jederzeit wieder abnehmen. Dazu jeweils den Zubehörtäger etwas anheben, nach innen drehen und nach oben von den Haltern abziehen.

Zubehör einhängen



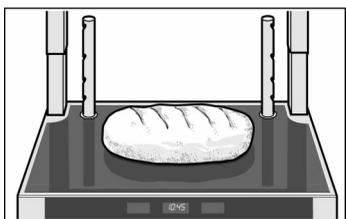
Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in die Zubehörtäger eingehängt werden.

Für Geschirr dient die Glaskeramik auf dem Liftboden als zusätzliche Stellfläche.

Das Zubehör leicht in Richtung der Einhängeschlitze kippen und in die Zubehörtäger einhängen, sodass es fest einrastet.

Auf dem Liftboden das Geschirr direkt auf die Glaskeramik stellen.

Glaskeramik



Die Glaskeramik können Sie für viele Gerichte als zusätzliche Stellfläche nutzen. Braten und Backwaren gelingen durch den Kontakt zur Heizfläche besonders gut und Sie benötigen kein Zubehör.

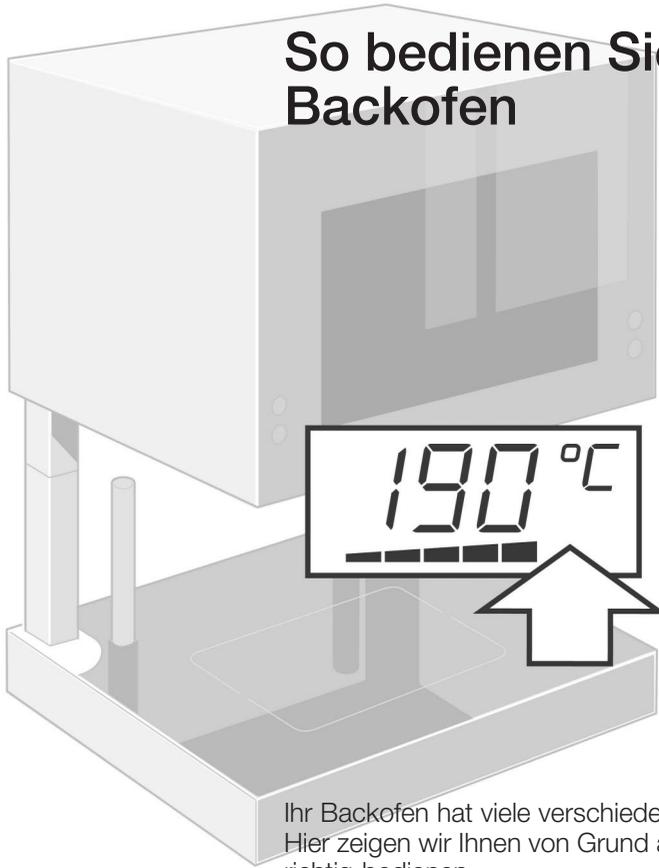
Stellen Sie das Geschirr direkt auf die Glaskeramik.

Zum Brotbacken legen Sie den Teig ohne Geschirr direkt auf die Glaskeramik.

Tiefkühl-Fertigprodukte ebenfalls ohne Geschirr direkt auf die Glaskeramik legen.

Geben Sie Ihr Gericht immer in die Mitte der Heizfläche. Die Bedruckung der Glaskeramik hilft Ihnen dabei.

So bedienen Sie Ihren Backofen



Ihr Backofen hat viele verschiedene Funktionen. Hier zeigen wir Ihnen von Grund auf, wie Sie ihn richtig bedienen.

Sie finden Beispiele zum Einstellen des Backofens sowie zur Uhrzeit, zum Wecker und zu den Grundeinstellungen.

Vor der ersten Benutzung

Bevor Sie zum ersten Mal Ihren Backofen benutzen, lesen Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel "Darauf müssen Sie achten".

Wenn der Backofen betriebsbereit ist, heizen Sie ihn auf und reinigen Sie das Zubehör.

Uhrzeit einstellen

Blinken in der Uhr-Anzeige das Symbol Uhr  und vier Nullen, ist der Backofen nicht betriebsbereit. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste Uhr  berühren.
12:00 erscheint in der Uhr-Anzeige und das Symbol Uhr  blinkt.
2. Mit Taste Minus – oder Taste Plus + die aktuelle Uhrzeit einstellen.
3. Mit Taste Uhr  bestätigen.

Der Backofen ist betriebsbereit.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Ober-/Unterhitze  mit 240 °C.

So stellen Sie ein

1. Hauptschalter  so lange berühren, bis in der Heizart-Anzeige das Symbol  erscheint.
2. Mit Pfeil aufwärts  Ober-/Unterhitze  einstellen.
3. Mit Taste Plus + 240 °C einstellen.
4. Mit Taste ok den Backofen starten.

Den Backofen nach einer Stunde mit dem Hauptschalter  ausschalten.

Zubehör reinigen

Um Verschmutzungen vom Transport zu beseitigen reinigen Sie das Zubehör gründlich mit heißer Spüllauge und einem Spüllappen.

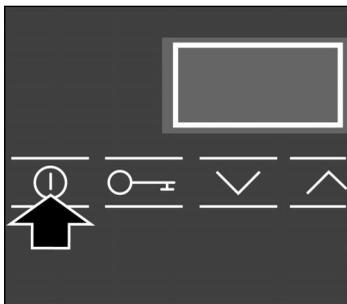
Backofen ein- und ausschalten

Die Sensoren unter den Bedientasten sind sehr empfindlich. Damit der Backofen nicht aus Versehen gestartet wird, gibt es einen Hauptschalter. Nur wenn der Backofen eingeschaltet ist, kann er eingestellt werden.

Hauptschalter

Mit dem Hauptschalter ① schalten Sie den Backofen ein und aus.

Einschalten



Den Hauptschalter ① so lange berühren, bis in der Heizart-Anzeige das Symbol □ erscheint.

Wird nichts eingestellt oder eine Einstellung nicht bestätigt, schaltet sich der Backofen nach einigen Minuten automatisch wieder aus.

Die Heizart-Anzeige erlischt.

Ausschalten

Den Hauptschalter ① so lange berühren, bis die Heizart-Anzeige erlischt.

Backofen einstellen

Im Kapitel "Hier finden Sie die richtigen Einstellwerte" finden Sie für viele Gerichte die passenden Einstellungen.
Zum Einstellen haben Sie verschiedene Möglichkeiten.

Backofen von Hand ausschalten

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

Der Backofen schaltet automatisch aus

Sie müssen andere Arbeiten nicht unterbrechen um den Backofen auszuschalten. Die Garzeit wird nicht ungewollt überschritten.

Der Backofen schaltet automatisch ein und aus

Sie teilen die Zubereitung auf. Sie können z. B. Ihr Gericht morgens in den Backofen geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Hinweis

Den Backofen immer mit Taste ok starten.
Wenn Sie vergessen zu starten, erinnert Sie nach einigen Sekunden ein Signalton daran.

Sie können den Backofen nur starten, wenn er geschlossen ist.

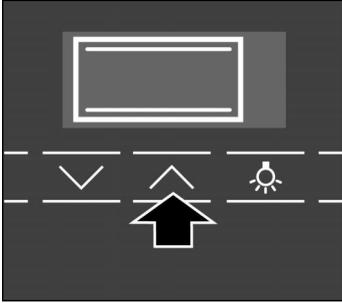
Ausnahme:

Beim Warmhalten offen  muss der Backofen geöffnet sein. Die Liftfunktion ist solange gesperrt und in der Temperatur-Anzeige leuchtet das Symbol Schloss .

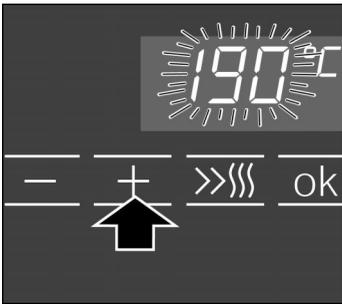
Einstellen

Schalten Sie den Backofen mit dem Hauptschalter ① ein. Dann können Sie einstellen.

Beispiel: Ober-/Unterhitze ☐,
190 °C



1. Mit Pfeil abwärts V oder aufwärts Λ die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit Taste Minus – oder Plus + die gewünschte Temperatur oder Grillstufe einstellen.



3. Mit Taste ok den Backofen starten.

In der Uhr-Anzeige wird die Uhrzeit angezeigt.

Ausschalten

Wenn das Gericht fertig ist, den Backofen mit dem Hauptschalter ① ausschalten.

Einstellungen ändern

Heizart und Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.

Mit Taste ok den Backofen wieder starten.

Automatisch ausschalten

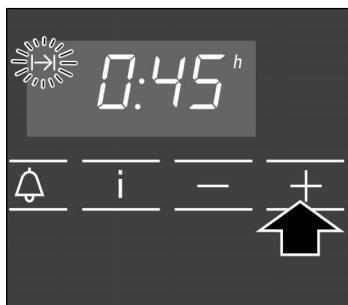
Stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

Bevor Sie den Backofen starten, geben Sie die Dauer für Ihr Gericht ein.

Beispiel: Dauer 45 Minuten



3. Taste Uhr ⌚ so oft berühren, bis in der Uhr-Anzeige das Symbol Dauer I→I blinkt.



4. Mit Taste Minus – oder Plus + die gewünschte Dauer einstellen.

Vorschlagswert Plus + = 30 min.

Vorschlagswert Minus – = 10 min.

5. Mit Taste ok den Backofen starten.

In der Uhr-Anzeige leuchtet das Symbol Dauer I→I und die Dauer läuft sichtbar ab.

Dauer ist abgelaufen	<p>Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen und die Backofenlampen schalten aus.</p> <p>In der Uhr-Anzeige blinkt das Symbol Dauer  und Dauer 0:00 wird angezeigt.</p> <p>In der Temperatur-Anzeige blinkt die Temperatur oder die Grillstufe.</p> <p>Das Signal können Sie mit Taste Uhr  vorzeitig abstellen.</p> <p>Mit dem Hauptschalter  den Backofen ausschalten.</p>
Dauer ändern	<p>Taste Uhr  so oft berühren, bis in der Uhr-Anzeige das Symbol Dauer  blinkt.</p> <p>Mit Taste Minus – oder Plus + die Dauer ändern.</p> <p>Mit Taste ok die Änderung bestätigen.</p>
Dauer löschen	<p>Taste Uhr  so oft berühren, bis in der Uhr-Anzeige das Symbol Dauer  blinkt.</p> <p>Mit Taste Minus – die Dauer auf 0:00 zurückstellen.</p> <p>Mit Taste ok die Änderung bestätigen.</p>
Einstellungen ändern	<p>Wenn Sie die Heizart ändern, wird die eingestellte Dauer gelöscht. Wenn Sie die Temperatur oder Grillstufe ändern, stoppt die Dauer.</p> <p>Mit Taste ok den Backofen wieder starten.</p>
Einstellungen löschen	<p>Mit dem Hauptschalter  den Backofen ausschalten.</p>
Zeiteinstellungen abfragen	<p>Endezeit  oder Uhrzeit  abfragen:</p> <p>Taste Uhr  so oft berühren, bis in der Uhr-Anzeige das entsprechende Symbol erscheint.</p> <p>Der Wert wird für einige Sekunden angezeigt.</p>

Automatisch ein- und ausschalten

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



Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen und verderben.

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben. Bevor Sie den Backofen starten, verschieben Sie die Endezeit auf später.

5. Taste Uhr  so oft berühren, bis in der Uhr-Anzeige das Symbol Ende  blinkt.

In der Uhr-Anzeige erscheint die Uhrzeit, zu der die Dauer endet.



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

7. Mit Taste ok die Einstellungen bestätigen.

In der Uhr-Anzeige leuchtet das Symbol Ende  und die Endezeit wird angezeigt. Wenn der Backofen startet, leuchtet das Symbol Dauer  und die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Backofenlampen schalten bis zum Start aus.

Endezeit ist erreicht	<p>Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen und die Backofenlampen schalten aus.</p> <p>In der Uhr-Anzeige blinkt das Symbol Dauer I→I und Dauer 0:00 wird angezeigt.</p> <p>In der Temperatur-Anzeige blinkt die Temperatur oder die Grillstufe.</p> <p>Das Signal können Sie mit Taste Uhr ⌚ vorzeitig abstellen.</p> <p>Mit dem Hauptschalter Ⓛ den Backofen ausschalten.</p>
Endezeit ändern	<p>Taste Uhr ⌚ so oft berühren, bis in der Uhr-Anzeige das Symbol Ende →I blinkt.</p> <p>Mit Taste Minus – oder Plus + die Endezeit ändern.</p> <p>Mit Taste ok die Änderung bestätigen.</p>
Endezeit löschen	<p>Taste Uhr ⌚ so oft berühren, bis in der Uhr-Anzeige das Symbol Ende →I blinkt.</p> <p>Mit Taste Minus – die Endezeit zurückstellen, bis die aktuelle Uhrzeit erreicht ist, zu der die Dauer endet.</p> <p>Mit Taste ok die Änderung bestätigen.</p> <p>Der Backofen startet.</p>
Einstellungen ändern	<p>Wenn Sie die Heizart ändern, wird die eingestellte Dauer und die Endezeit gelöscht. Die Temperatur oder Grillstufe können Sie ändern, bis die Dauer abläuft.</p> <p>Mit Taste ok die Änderung bestätigen.</p>
Einstellungen löschen	<p>Mit dem Hauptschalter Ⓛ den Backofen ausschalten.</p>
Zeiteinstellungen abfragen	<p>Eingestellte Dauer I→I bzw. Endezeit →I oder Uhrzeit ⌚ abfragen:</p> <p>Taste Uhr ⌚ so oft berühren, bis in der Uhr-Anzeige das entsprechende Symbol erscheint.</p> <p>Der Wert wird für einige Sekunden angezeigt.</p>

Temperatur-Kontrolle

Temperaturanstieg



Die Temperatur-Kontrolle zeigt Ihnen den Temperaturanstieg oder die Restwärme im Backofen an.

Wenn Sie den Backofen starten, zeigt Ihnen die Temperatur-Kontrolle den Temperaturanstieg an. Wenn Sie vorheizen, geben Sie Ihr Gericht in den Backofen, sobald alle fünf Felder gefüllt sind. Beim Flachgrillen , beim Auftauen  mit 20 °C, beim Warmhalten offen  und bei der Selbstreinigung  erscheint die Anzeige nicht.

Solange der Backofen aufheizt können Sie mit der Taste Info  die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen. Sie erscheint für einige Sekunden in der Temperatur-Anzeige.

Bei Unterhitze  können Sie nicht abfragen.

Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Backofen unterscheiden.

Restwärme



Wenn Sie den Backofen ausschalten, zeigt Ihnen die Temperatur-Kontrolle die Restwärme an. Wird der Backofen geöffnet, erscheint zusätzlich ein H als Hinweis für den heißen Backofen.

Bei der Restwärme bezieht sich die Temperatur-Kontrolle immer auf 300 °C. Sind alle fünf Felder gefüllt, hat der Backofen eine Temperatur von ca. 300 °C. Ist die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken, erlischt die Anzeige.

Mit der Restwärme können Sie Speisen im Backofen warmhalten.

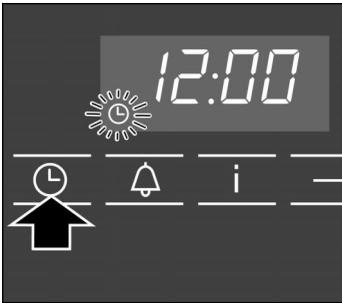
Bei Gerichten mit langen Garzeiten können Sie den Backofen bereits 5 - 10 Minuten früher ausschalten. Das Gericht wird mit der Restwärme fertig. Sie sparen Energie.

Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinken in der Uhr-Anzeige das Symbol Uhr ⌚ und vier Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

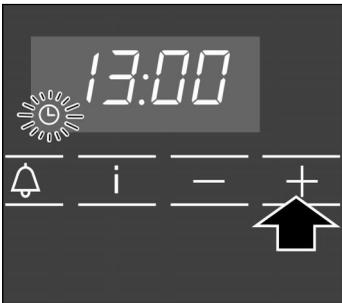
Einstellen

Beispiel: 13:00 Uhr



Der Backofen muss ausgeschaltet sein und es darf kein Wecker eingestellt sein.

1. Taste Uhr ⌚ berühren.
In der Uhr-Anzeige erscheint Uhrzeit 12:00 und das Symbol Uhr ⌚ blinkt.



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

3. Mit Taste Uhr ⌚ bestätigen.

Die Uhrzeit ist übernommen und das Symbol Uhr ⌚ erlischt.

Uhrzeit ändern

Sie können die Uhrzeit jederzeit ändern.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Grundeinstellungen ändern, so dass die Uhrzeit nur bei eingeschaltetem Backofen angezeigt wird.

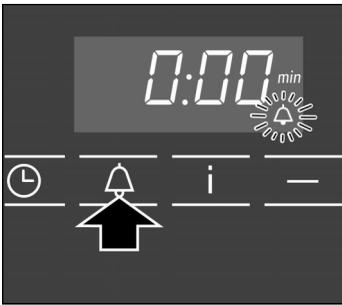
Sehen Sie dazu im Abschnitt "Grundeinstellungen" nach.

Wecker

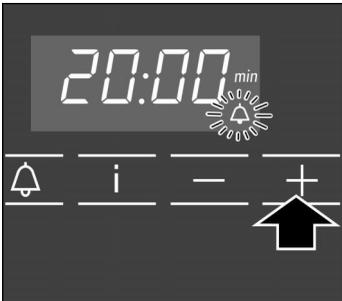
Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen und hat einen eigenen Signalton.

Einstellen

Beispiel: 20 Minuten



1. Taste Wecker  berühren.
In der Uhr-Anzeige erscheint Weckerzeit 0:00 und das Symbol Wecker  blinkt.



2. Mit Taste Minus – oder Plus + die Weckerzeit einstellen.

Vorschlagswert Plus + = 10 Min.
Vorschlagswert Minus – = 5 Min.

3. Mit Taste Wecker  den Wecker starten.

In der Uhr-Anzeige leuchtet das Symbol Wecker  und die Weckerzeit läuft sichtbar ab.

Weckerzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. In der Uhr-Anzeige blinkt das Symbol Wecker  und es wird Weckerzeit 0:00 angezeigt.

Mit Taste Wecker  den Wecker ausschalten.

Weckerzeit ändern

Taste Wecker  berühren. In der Uhr-Anzeige blinkt das Symbol Wecker .

Mit Taste Minus – oder Plus + die Weckerzeit ändern.
Mit Taste Wecker  bestätigen.

Weckerzeit löschen

Taste Wecker  dreimal berühren.

Wecker und Dauer oder Endezeit sind gleichzeitig eingestellt

Beide Symbole leuchten in der Uhr-Anzeige. Die Weckerzeit läuft sichtbar ab.

Dauer , Endezeit  oder Uhrzeit  abfragen:
Taste Uhr  so oft berühren, bis in der Uhr-Anzeige das entsprechende Symbol erscheint.
Der Wert wird für einige Sekunden angezeigt.

Einstellungen löschen

Wenn Sie den Backofen mit dem Hauptschalter  ausschalten, läuft der Wecker weiter.

Grundeinstellungen

Ihr Backofen hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Grundeinstellung	Auswahl 0	Auswahl 1	Auswahl 2
In 1 Alle Werte zurücksetzen	nein	ja	–
In 2 Uhrzeit anzeigen	nur bei Betrieb	immer*	–
In 3 Signaldauer nach Ablauf einer eingestellten Zeit	kurz	mittel*	lang
In 4 Nachlaufzeit des Kühlgebläses	kurz	mittel*	lang
In 5 Helligkeit der Anzeigen	hell	mittel*	schwach
In 6 bei der Kindersicherung Liftfunktion sperren	nein*	ja	–

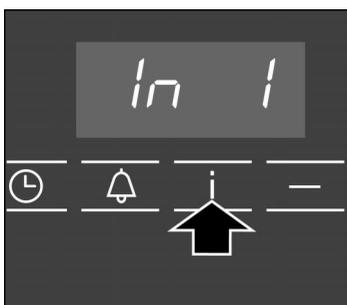
Grundeinstellung	Auswahl 0	Auswahl 1	Auswahl 2
In 7 Geschwindigkeit des Lifts	langsam*	schnell	–
In 8 Uhrzeitformat	24 h*	12 am/pm	–
In 9 Betriebsart des Lifts	manuell*	automatisch	–

* Werkseinstellung

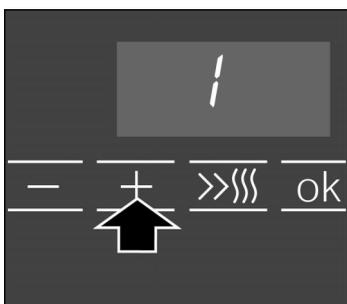
Einstellen

Der Backofen muss ausgeschaltet sein und es darf kein Wecker eingestellt sein.

Beispiel: Alle Werte zurücksetzen



1. Taste Info **i** berühren, bis ein Signal ertönt. In der Uhr-Anzeige erscheint In 1 und in der Temperatur-Anzeige die eingestellte Grundeinstellung dazu.



2. Mit Taste Minus – oder Plus + die Grundeinstellung ändern.

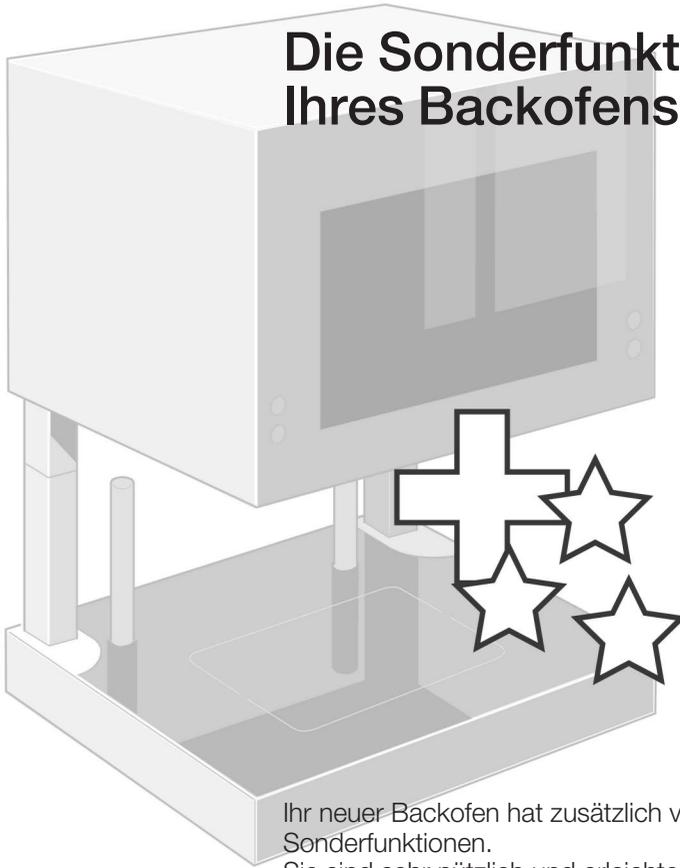
Mit Taste Info **i** können Sie alle Ebenen durchgehen und mit Taste Minus – oder Plus + die Grundeinstellungen ändern.

3. Zum Schluss mit Taste ok die Änderungen bestätigen.

Grundeinstellungen ändern

Sie können Ihre Grundeinstellungen jederzeit ändern.

Die Sonderfunktionen Ihres Backofens



Ihr neuer Backofen hat zusätzlich viele Sonderfunktionen. Sie sind sehr nützlich und erleichtern Ihnen das Arbeiten mit dem Backofen.

Schnellaufheizung

Bei der Schnellaufheizung erreicht der Backofen die gewünschte Temperatur besonders schnell. Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Backofen, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

Sie können die Schnellaufheizung bei folgenden Heizarten nutzen:

Ober-/Unterhitze 

Ober-/Unterhitze speziell 

3D-Heißluft 

Umluftgrillen 

Die Schnellaufheizung lässt sich nur einschalten, wenn die eingestellte Temperatur mindestens 100 °C beträgt und die Temperatur-Kontrolle noch nicht vollständig gefüllt ist.

Einstellen

Beispiel: Schnellaufheizung
auf 190 °C



**Schnellaufheizung ist
beendet**

Den Backofen wie gewünscht einstellen und starten.

Taste Schnellaufheizung  berühren.

In der Temperatur-Anzeige leuchtet das Symbol Schnellaufheizung .

Der Backofen heizt auf, bis alle Felder der Temperatur-Kontrolle gefüllt sind.

Es ertönt ein Signal und das Symbol Schnellaufheizung  erlischt. Alle Felder der Temperatur-Kontrolle leuchten. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

Schnellaufheizung abbrechen

Taste Schnellaufheizung >>||| berühren.
Das Symbol Schnellaufheizung >>||| erlischt.

Hinweise

Wenn Sie die Heizart oder die Temperatur oder Grillstufe ändern, bricht die Schnellaufheizung ab.

Kindersicherung

Ihr Backofen hat eine Kindersicherung. So können Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten oder eine Einstellung ändern. Durch die Kindersicherung reagieren die Bedientasten nicht, bis auf einige Ausnahmen:

Kindersicherung bei eingeschaltetem Backofen

Der Signalton für den Wecker oder eine abgelaufene Dauer kann abgestellt werden.

Sämtliche Zeiteinstellungen können mit Taste Uhr ⌚ abgefragt werden.

Der Backofen lässt sich mit dem Hauptschalter Ⓛ ausschalten, aber nicht wieder einschalten.

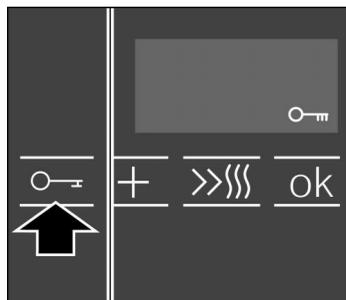
Kindersicherung bei ausgeschaltetem Backofen

Der Signalton für den Wecker kann abgestellt werden.
Die Uhrzeit kann mit Taste Uhr ⌚ abgefragt werden.

Einstellen

Sie können die Kindersicherung jederzeit aktivieren.

Beispiel: Kindersicherung bei ausgeschaltetem Backofen



Taste Schlüssel ◯→ solange berühren, bis in der Temperatur-Anzeige das Symbol Schlüssel ◯→ erscheint.

Die Kindersicherung ist aktiv und das Symbol Schlüssel ◯→ leuchtet.

Kindersicherung aufheben

Taste Schlüssel  solange berühren, bis in der Temperatur-Anzeige das Symbol Schlüssel  erlischt.

Sie können den Backofen wieder wie gewohnt benutzen.

Lifffunktion sperren

Sie können die Grundeinstellungen ändern, so dass bei der Kindersicherung zusätzlich die Lifffunktion gesperrt wird. Sehen Sie dazu im Kapitel "So bedienen Sie Ihren Backofen" im Abschnitt "Grundeinstellungen" nach.

Wenn Sie die Kindersicherung aktivieren, werden die Bedientasten und die Lifffunktion gesperrt. In der Uhr-Anzeige leuchtet zusätzlich das Symbol Schloss .

Automatische Zeitbegrenzung

Die automatische Zeitbegrenzung Ihres Backofens wird aktiv, wenn der Backofen über einen langen Zeitraum heizt, ohne dass eine Einstellung verändert wurde. Wie lange der Zeitraum ist, hängt von der eingestellten Temperatur oder Grillstufe ab.

Die Backofenlampen schalten nach ca. 2 Stunden ab.

Automatische Zeitbegrenzung wird aktiv



Ein Signal ertönt und in der Temperatur-Anzeige erscheint OFF.

Der Backofen hört auf zu heizen.

Mit dem Hauptschalter  den Backofen ausschalten. Sie können den Backofen wieder wie gewohnt benutzen.

Dauer einstellen

Damit die automatische Zeitbegrenzung nicht unerwünscht aktiv wird, stellen Sie eine Dauer ein. Der Backofen heizt, bis die Dauer abgelaufen ist.

Programm-Automatik

Mit der Programm-Automatik gelangen Ihnen ganz leicht raffinierte Schmorgerichte, saftige Braten und leckere Eintopfgerichte. Sie sparen sich das Wenden und Begießen und das Umrühren. Da das Geschirr geschlossen ist, bleibt der Backofen sauber.

Geschirr

Die Programm-Automatik ist nur zum Garen im geschlossenen Geschirr geeignet. Verwenden Sie Geschirr mit passendem Deckel.

Geeignetes Geschirr

Das Geschirr muss bis 300 °C hitzebeständig sein. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzebeständig sind. Am besten ist Geschirr aus Glas oder Glaskeramik.

Beachten Sie die Hinweise der GeschirrhHersteller.

Damit nichts anbrennt, muss bei einigen Gerichten der Geschirrboden mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Bei Geschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss bräunt das Gericht stärker. Geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

Bei Gefrorenem geben Sie weniger Flüssigkeit zu.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Gericht bräunt nicht so gut und wird nicht so schnell gar.

Ungeeignetes Geschirr

Geschirr aus hellem glänzendem Aluminium oder aus Ton ist ungeeignet. Es nimmt die Wärme nicht richtig an und Ton saugt Wasser.

Größe des Geschirrs

Das beste Garergebnis erhalten Sie, wenn das Fleisch den Geschirrboden zu ca. zwei Drittel bedeckt. So entsteht auch ein schöner Bratenfond.

Der Abstand vom Fleisch zu Geschirrwand und Deckel muss mindestens 3 cm betragen. Fleisch kann sich während des Garens ausdehnen.

Der Abstand vom Eintopfgericht zum Deckel muss auch mindestens 3 cm betragen.

Gericht vorbereiten

Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel.

Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch, den Fisch oder für Eintöpfe auch das Gemüse ab. Sie brauchen das Gewicht zum Einstellen.

Fleisch

Würzen Sie das Fleisch wie gewohnt.

Wenn in der Programm-Tabelle angegeben, Flüssigkeit in das leere Geschirr gießen, bis der Boden bedeckt ist, z. B. Wasser oder Brühe.

Das Fleisch in das Geschirr geben und mit passendem Deckel schließen.

Roastbeef sollte ca. 8 cm hoch sein und mit einem Fleischfaden zusammengebunden werden. So wird es gleichmäßig gegart und behält seine Form.

Fisch

Säubern, säuern und salzen Sie den Fisch wie gewohnt.

Gedünsteter Fisch:

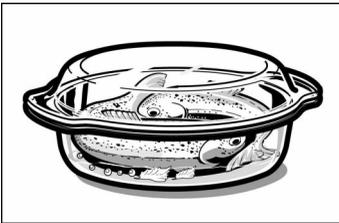
Flüssigkeit in das leere Geschirr gießen, bis der Boden bedeckt ist, z. B. Wein oder Zitronensaft.

Gebratener Fisch:

Den Fisch in Mehl wenden und mit zerlassener Butter bestreichen.

Den Fisch in das Geschirr geben und mit passendem Deckel schließen.

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



Eintopf

Bereiten Sie die Zutaten für den Eintopf wie gewohnt vor und füllen Sie damit das Geschirr.

Etwas Flüssigkeit zusätzlich zugeben und mit passendem Deckel schließen.

Programme

Stellen Sie das Geschirr auf die Glaskeramik. Den Backofen nicht vorheizen.

Programm frisches Gericht	geeignet ist	Gewichts- bereich	Flüssigkeit zugeben
1 Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale, Sauerbraten	0,5 - 3,0 kg	ja
2 Roastbeef, medium	Roastbeef, Hochrippe	0,5 - 2,5 kg	nein
3 Roastbeef, englisch	Roastbeef, Hochrippe	0,5 - 2,5 kg	nein
4 Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	0,5 - 3,0 kg	ja
5 Krustenbraten	Schulter mit Schwarte, Bauch	0,5 - 2,5 kg	nein
6 Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	0,5 - 2,5 kg	ja
7 Lammkeule	Keule ohne Knochen	0,5 - 2,5 kg	ja
8 Lammkeule, rosa	Keule ohne Knochen	0,5 - 2,5 kg	nein
9 Hähnchen	Hähnchen	0,5 - 2,0 kg	nein
10 Ente, Gans	Ente, Gans	1,0 - 3,0 kg	nein
11 Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	0,3 - 1,5 kg	nein
12 Putenbrust	Putenbrust, -rollbraten	0,5 - 2,5 kg	ja
13 Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	0,5 - 2,5 kg	ja
14 Kasseler, Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	0,5 - 3,0 kg	ja
15 Hackbraten	Falscher Hase	0,3 - 3,0 kg	nein
16 Eintöpfe	Rouladen, Pichelsteiner, Szegediner Gulasch	0,3 - 3,0 kg	ja
17 Fisch, gedünstet	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	0,3 - 1,5 kg	ja
18 Fisch, gebraten	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	0,3 - 1,5 kg	nein

Programm gefrorenes Gericht*		geeignet ist	Gewichts- bereich	Flüssigkeit zugeben
19	Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale	0,5 - 2,0 kg	ja
20	Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	0,5 - 2,0 kg	ja
21	Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	0,5 - 2,0 kg	ja
22	Lammkeule	Keule ohne Knochen	0,5 - 2,0 kg	ja
23	Lammkeule, rosa	Keule ohne Knochen	0,5 - 2,0 kg	nein
24	Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	0,3 - 1,5 kg	nein
25	Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	0,5 - 2,0 kg	ja
26	Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	0,5 - 2,0 kg	ja

* Achtung: Bei gefrorenem Fleisch die Endezeit nicht auf später verschieben. Das Fleisch taut in der Wartezeit auf und wird ungenießbar.

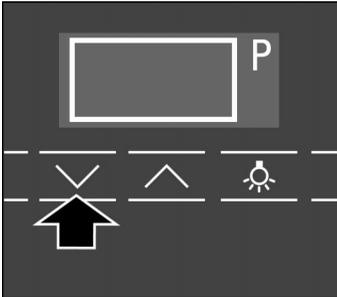
Dauer des Gerichts

Damit Sie wissen, wie lange Ihr Gericht dauert, stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben. In der Uhr-Anzeige erscheint die Endezeit. Wenn der Backofen startet, läuft die Dauer sichtbar ab.

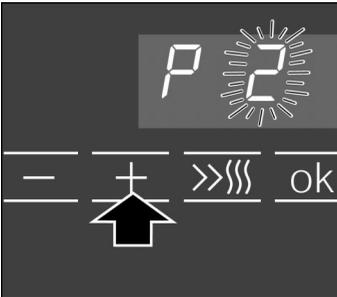
Einstellen

Wenn Sie Ihr Gericht vorbereitet haben, wählen Sie ein passendes Programm aus der Programm-Tabelle. Schalten Sie den Backofen mit dem Hauptschalter ① ein und stellen Sie ein.

Beispiel: Roastbeef medium, 1,2 kg, es ist 10:45 Uhr. Programm 2, das Gericht dauert 65 Minuten.

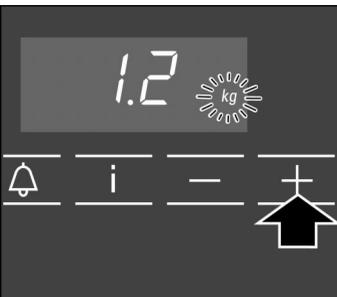


1. Mit Pfeil abwärts ∇ oder aufwärts \blacktriangle die Programm-Automatik wählen.

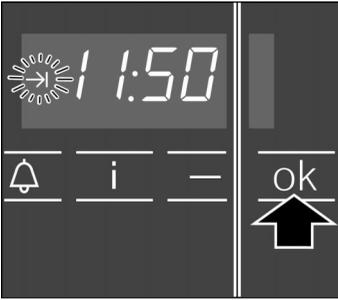


2. Mit Taste Minus – oder Plus + die gewünschte Programm-Nummer einstellen.

3. Mit Taste ok bestätigen.
In der Uhr-Anzeige erscheint ein Vorschlagswert für das Gewicht.



4. Mit Taste Minus – oder Plus + das Gewicht einstellen.



5. Mit Taste ok bestätigen.

In der Uhr-Anzeige blinkt das Symbol Ende →→ und die Uhrzeit, zu der das Programm endet, wird angezeigt.

6. Mit Taste ok den Backofen starten.

In der Uhr-Anzeige leuchtet das Symbol Dauer I→I und die Dauer läuft sichtbar ab.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen und die Backofenlampen schalten aus.

In der Uhr-Anzeige blinkt das Symbol Dauer I→I und Dauer 0:00 wird angezeigt.

Das Signal können Sie mit Taste Uhr ⊖ vorzeitig abstellen.

Mit dem Hauptschalter ⊕ den Backofen ausschalten.

Programm abbrechen

Heizart ändern oder mit dem Hauptschalter ⊕ den Backofen ausschalten.

Die Programm-Nummer kann nicht geändert werden.

Einstellungen abfragen

Endezeit →→ oder Uhrzeit ⊖ abfragen:

Taste Uhr ⊖ so oft berühren, bis in der Uhr-Anzeige das entsprechende Symbol erscheint.

Der Wert wird für einige Sekunden angezeigt.

Gewicht abfragen:

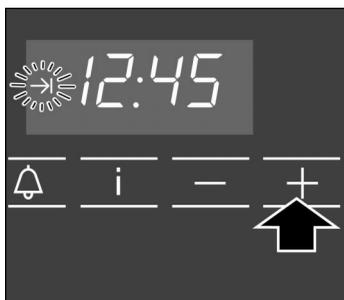
Taste Info i berühren. In der Uhr-Anzeige wird das eingestellte Gewicht für einige Sekunden angezeigt.

Automatisch ein- und ausschalten

Achten sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen und verderben.
Verwenden Sie kein gefrorenes Fleisch. Es taut in der Wartezeit auf und wird ungenießbar.

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben. Bevor Sie den Backofen starten, verschieben Sie die Endezeit auf später.

Beispiel: Das Gericht soll um 12:45 Uhr fertig sein.



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

7. Mit Taste ok bestätigen.

In der Uhr-Anzeige leuchtet das Symbol Ende →| und die Endezeit wird angezeigt. Wenn der Backofen startet, leuchtet das Symbol Dauer |→| und die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Backofenlampen schalten bis zum Start aus.

Endezeit ist erreicht

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen und die Backofenlampen schalten aus.

In der Uhr-Anzeige blinkt das Symbol Dauer |→| und Dauer 0:00 wird angezeigt.

Das Signal können Sie mit Taste Uhr ⌚ vorzeitig abstellen.

Mit dem Hauptschalter Ⓞ den Backofen ausschalten.

Endezeit ändern

Taste Uhr ⌚ so oft berühren, bis in der Uhr-Anzeige das Symbol Ende →| blinkt.

Mit Taste Plus + oder Minus – die Endezeit ändern.

Mit Taste ok die Änderung bestätigen.

Endezeit löschen

Taste Uhr  so oft berühren, bis in der Uhr-Anzeige das Symbol Ende →I blinkt.

Mit Taste Minus – die Endezeit zurückstellen, bis die akute Uhrzeit erreicht ist, zu der das Programm endet.

Mit Taste ok die Änderung bestätigen.

Der Backofen startet.

Programm abbrechen

Heizart ändern oder mit dem Hauptschalter  den Backofen ausschalten.

Die Programm-Nummer kann nicht geändert werden.

Einstellungen abfragen

Dauer I→I bzw. Endezeit →I oder Uhrzeit  abfragen: Taste Uhr  so oft berühren, bis in der Uhr-Anzeige das entsprechende Symbol erscheint.

Der Wert wird für einige Sekunden angezeigt.

Gewicht abfragen:

Taste Info i berühren. In der Uhr-Anzeige wird das eingestellte Gewicht für einige Sekunden angezeigt.

Tipps zur Programm-Automatik

Das Gewicht Ihres Bratens oder Geflügels 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-/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 oder gar keine 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 hat sich ausgedehnt und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie immer einen passenden Deckel. Achten Sie darauf, dass vom Fleisch zu Geschirrwand und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind.

Sie wollen mehrere 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 wollen 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 wollen gefülltes Geflügel zubereiten.

Gefülltes Geflügel ist ungeeignet. Es gelingt am besten ohne Geschirr direkt auf dem Rost. Sehen Sie dazu im Kapitel "Hier finden Sie die richtigen Einstellwerte" nach.

Das Fleisch im Eintopf ist zu wenig gebräunt.

Schichten Sie die Fleischwürfel an den Rand des Geschirrs und geben Sie das Gemüse in die Mitte.

Das Gemüse im Eintopf ist zu weich oder zu hart.

Soll das Gemüse knackig sein, stellen Sie das Gewicht vom Fleisch ein. Soll das Gemüse weich sein, stellen Sie das Gewicht von Gemüse und Fleisch zusammen ein.

Sie wollen vegetarischen Eintopf zubereiten.

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

Sie wollen Ihren Edelstahlbräter verwenden.

Edelstahlgeschirr ist nur bedingt geeignet. Das Gericht bräunt nicht so gut und wird nicht so schnell gar. Nehmen Sie deshalb nach Programmende den Deckel ab und übergrillen Sie das Fleisch 8 bis 10 Minuten mit Grillstufe 3 .

Selbstreinigung

Mit der Selbstreinigung können Sie Ihren Backofen bequem von Schmutz befreien. Der Backofen heizt bei ca. 500 °C. Dabei verbrennen Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen. Sie müssen nur noch die Asche aus dem Backofen wischen.

Reinigungsstufen

Es gibt drei verschiedene Reinigungsstufen.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
1	leicht	1 Stunde
2	mittel	1 Stunde, 15 Minuten
3	intensiv	1 Stunde, 30 Minuten

Je stärker und älter die Verschmutzungen sind, desto höher sollte die Reinigungsstufe sein. Bei normaler Beanspruchung genügt es, den Backofen alle 2 - 3 Monate zu reinigen. Eine Reinigung benötigt nur etwa 2,4 - 4,0 Kilowattstunden.

Hinweise

Die Backofenlampen können nicht eingeschaltet werden.

Die Temperatur-Kontrolle erscheint nicht.



Zu Ihrer Sicherheit wird ab einer bestimmten Temperatur die Liftfunktion automatisch gesperrt. In der Uhr-Anzeige erscheint das Symbol Schloss . Der Backofen kann erst wieder geöffnet werden, wenn das Symbol Schloss  erlischt. Den Backofen nie von Hand öffnen. Verbrennungsgefahr durch Verpuffung!

Solange die Liftfunktion gesperrt ist, kann der Backofen nicht neu gestartet werden.

Vor der Selbstreinigung

Reinigen Sie den Backofen und die Glaskeramik im Bereich der Backofendichtung. Die Dichtung nicht scheuern. Durch die Hitze kann Schmutz einbrennen und die Dichtung beschädigen.

Reinigen Sie den Bereich zwischen den Zubehörträgern und deren Halterungen. Die Asche erschwert sonst das Abnehmen der Zubehörträger.

Nehmen Sie Geschirr und ungeeignetes Zubehör aus dem Backofen.



Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Brandgefahr!

Wischen Sie den Backofen und das Zubehör, das Sie mitreinigen, mit einem feuchten Tuch aus.

Zubehör mitreinigen

Sie können die Universalpfanne oder das Email-Backblech in Höhe 3 mitreinigen. Der Rost ist für die Selbstreinigung ungeeignet.

Reinigen Sie den stark verschmutzten Backofen am besten ohne Zubehör und Zubehörträger. So erhalten Sie ein gutes Ergebnis.

Das Zubehör können Sie in einem zweiten Vorgang reinigen.



Nie antihafbeschichtetes Zubehör bei der Selbstreinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

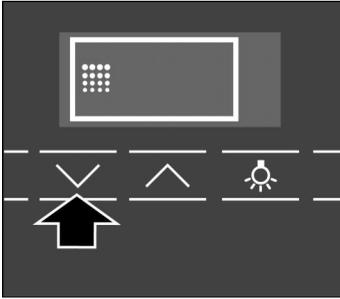
Zubehörträger

Die Zubehörträger verfärben sich bei hohen Temperaturen. Mit heißer Spüllauge und einem Putzschwamm lassen sich diese Verfärbungen entfernen.

Wenn Sie kein Zubehör mitreinigen, können Sie die Zubehörträger herausnehmen.

Einstellen

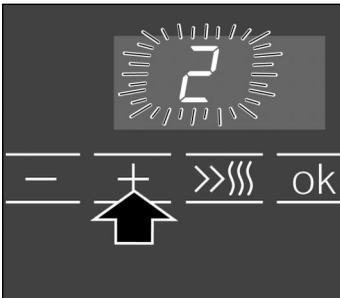
Beispiel: Reinigungsstufe 2,
es ist 10:35 Uhr.



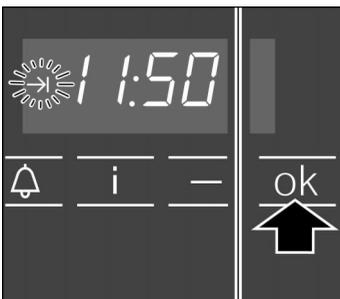
Schalten Sie den Backofen mit dem Hauptschalter ① ein. Dann können Sie einstellen.

1. Mit Pfeil abwärts ∇ oder aufwärts \blacktriangle die Selbstreinigung wählen.

Damit die Selbstreinigung nicht aus Versehen gestartet wird, blinkt in der Temperatur-Anzeige die Vorstufe 0.



2. Mit Taste Minus – oder Plus + die gewünschte Reinigungsstufe einstellen.



3. Mit Taste ok bestätigen.
In der Uhr-Anzeige blinkt das Symbol Ende \rightarrow und die Uhrzeit, zu der die Selbstreinigung endet, wird angezeigt.

4. Mit Taste ok den Backofen starten.

In der Uhr-Anzeige leuchtet das Symbol Dauer $I \rightarrow$ und die Dauer läuft sichtbar ab.
Ab einer bestimmten Temperatur wird die Liffunktion gesperrt und in der Uhr-Anzeige erscheint das Symbol Schloss \mathcal{K} .

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Uhr-Anzeige blinkt das Symbol Dauer I→I und Dauer 0:00 wird angezeigt. Das Signal können Sie mit Taste Uhr ⌚ vorzeitig abstellen. Mit dem Hauptschalter Ⓛ den Backofen ausschalten.

Selbstreinigung abbrechen

Heizart ändern oder mit dem Hauptschalter Ⓛ den Backofen ausschalten.

Die Reinigungsstufe kann nicht geändert werden.

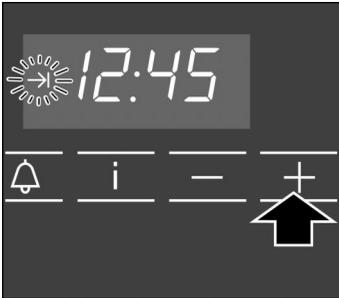
Zeiteinstellungen abfragen

Endezeit →I oder Uhrzeit ⌚ abfragen: Taste Uhr ⌚ so oft berühren, bis in der Uhr-Anzeige das entsprechende Symbol erscheint. Der Wert wird für einige Sekunden angezeigt.

Automatisch ein- und ausschalten

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben. Bevor Sie den Backofen starten, verschieben Sie die Endezeit auf später.

Beispiel: Die Selbstreinigung soll um 12:45 Uhr fertig sein.



4. Mit Taste Plus + die Endezeit auf später verschieben.

5. Mit Taste ok bestätigen.

In der Uhr-Anzeige leuchtet das Symbol Ende →I und die Endezeit wird angezeigt. Wenn der Backofen startet, leuchtet das Symbol Dauer I→I und die Dauer läuft sichtbar ab.

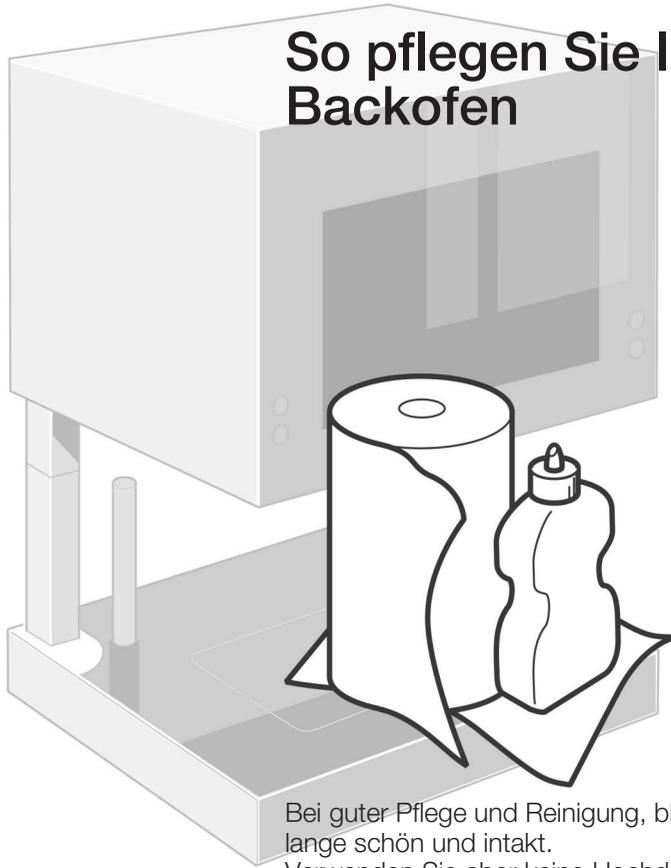
Ab einer bestimmten Temperatur wird die Liftfunktion gesperrt und in der Uhr-Anzeige erscheint das Symbol Schloss 🔒.

Endezeit ist erreicht	Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Uhr-Anzeige blinkt das Symbol Dauer I→I und Dauer 0:00 wird angezeigt. Das Signal können Sie mit Taste Uhr ⊖ vorzeitig abstellen. Mit dem Hauptschalter ① den Backofen ausschalten.
Endezeit ändern	Taste Uhr ⊖ so oft berühren, bis in der Uhr-Anzeige das Symbol Ende →I blinkt. Mit Taste Plus + oder Minus – die Endezeit ändern. Mit Taste ok die Änderung bestätigen.
Endezeit löschen	Taste Uhr ⊖ so oft berühren, bis in der Uhr-Anzeige das Symbol Ende →I blinkt. Mit Taste Minus – die Endezeit zurückstellen, bis die aktuelle Uhrzeit erreicht ist, zu der die Selbstreinigung endet. Mit Taste ok die Änderung bestätigen. Der Backofen startet.
Selbstreinigung abbrechen	Heizart ändern oder mit dem Hauptschalter ① den Backofen ausschalten. Die Reinigungsstufe kann nicht geändert werden.
Zeiteinstellungen abfragen	Dauer I→I bzw. Endezeit →I oder Uhrzeit ⊖ abfragen: Taste Uhr ⊖ so oft berühren, bis in der Uhr-Anzeige das entsprechende Symbol erscheint. Der Wert wird für einige Sekunden angezeigt.

Nach der Selbstreinigung

Lassen Sie den Backofen gut abkühlen.
Anschließend die zurück gebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Backofen wischen.

So pflegen Sie Ihren Backofen



Bei guter Pflege und Reinigung, bleibt Ihr Backofen lange schön und intakt.

Verwenden Sie aber keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen beschreiben wir Ihnen hier.

Pflege

Wenn Sie Ihren Backofen immer gut pflegen, bleibt er lange schön und Sie müssen ihn nicht so oft gründlich reinigen.

Starken Schmutz vermeiden

Backofen

Wenn Sie im Alltag einige Dinge beachten, verschmutzt Ihr Backofen nicht so stark.

Entfernen Sie den größten Schmutz sobald der Backofen abgekühlt ist.

So trocknet er nicht ein und es entstehen keine hartnäckigen Flecken.

Verwenden Sie so oft wie möglich die Universalpfanne als Fett-Auffanggefäß.

Backofenfront

Wenn Sie andere Dinge mit Spüllauge und einem Spüllappen reinigen, wischen Sie die Backofenfront gleich mit ab.

So trocknet Schmutz nicht so stark ein.

Edelstahl

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.

So kann sich keine Korrosion bilden.

Reinigung

Auch bei guter Pflege muss Ihr Backofen immer wieder gründlich gereinigt werden. Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle.

Reinigungsmittel

Verwenden Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

Bereich	Reinigung
Backofen außen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen säubern und einem weichen Tuch nachtrocknen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen säubern.
Backofen innen	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen säubern. Bei starkem Schmutz Backofenreiniger: Nur im kalten Backofen verwenden. Nie die Glaskeramik damit reinigen. Am besten die Selbstreinigung verwenden.
Glasabdeckung an den Backofenlampen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen säubern.
Glaskeramik	Spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik (silikonfrei), für Wasserflecken auch Zitrone oder Essig: Mit einem Spüllappen säubern. Nie Backofenreiniger oder Fleckenentferner verwenden. Bei starkem Schmutz Glasschaber (erhältlich beim Kundendienst oder im Fachhandel): Entsichern und nur mit der Klinge reinigen. Achtung, die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Nach dem Reinigen wieder sichern. Beschädigte Klängen sofort ersetzen.

Bereich	Reinigung
Zubehörträger	Heiße Spüllauge: Mit einem Putzschwamm scheuern.
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen säubern, nicht scheuern.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste säubern. Die Universalpfanne oder das Email-Backblech kann bei der Selbstreinigung mitgereinigt werden.

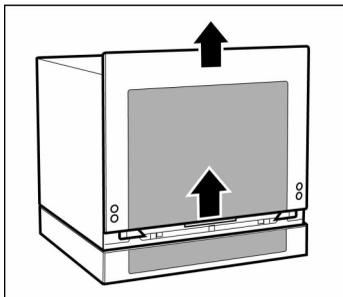
Hinweis

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Aus- und Einbau der Glasscheiben

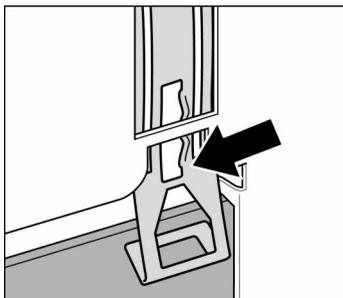
Zur besseren Reinigung können Sie die äußeren zwei Glasscheiben an der Backofenfront abnehmen.

Ausbau

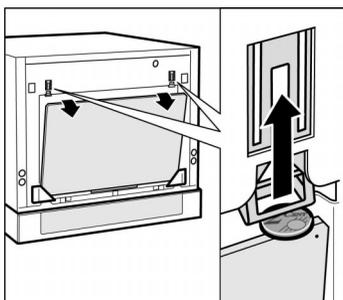


1. Frontglasscheibe nach oben schieben und nach vorne abnehmen.
Achtung! Die Frontglasscheibe ist lose, sobald sie aus den Haken ausgehängt ist.
Halten Sie sie gut fest.

Die Lifttasten werden mit nach oben geschoben.



2. Erst die rechte, dann die linke Haltefeder für die zweite Scheibe nach innen drücken, bis sie unter dem Steg durchgeschoben werden kann.



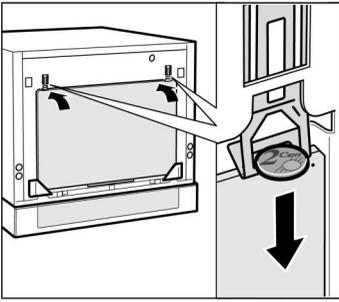
3. Mit einer Münze die Haltefedern ganz nach oben schieben und die Scheibe herausnehmen.
Achtung! Sobald beide Haltefedern ganz nach oben geschoben sind, kippt die Scheibe nach vorne heraus. Halten Sie sie gut fest.

Verwenden Sie eine Münze, damit Sie sich nicht an den scharfen Kanten verletzen.

Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

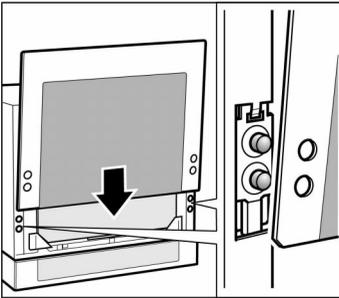
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel und keinen Glasschaber. Das Glas kann beschädigt werden.

Einbau



1. Die zweite Scheibe einhängen und die Haltefedern mit einer Münze ganz nach unten schieben.

Der kleine Markierungspunkt außen auf der Scheibe muss oben rechts sein.



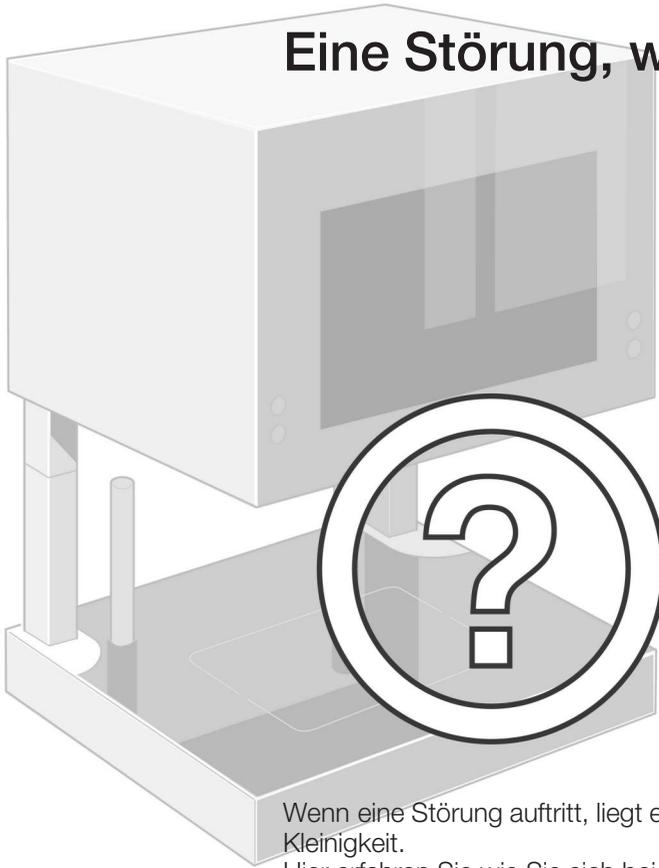
2. Frontglasscheibe einhängen und nach unten schieben.

Achten Sie darauf, dass die Lifttasten richtig in den Öffnungen der Frontglasscheibe sitzen.



Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Eine Störung, was tun?



Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit.
Hier erfahren Sie wie Sie sich bei kleinen Störungen selbst helfen können und wie Sie den Kundendienst erreichen.

Kleine Störungen selbst beheben

Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie mit Hilfe der Tabelle die Störung selbst zu beheben.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Backofen lässt sich nicht einschalten.	Sicherung ist defekt.	Im Sicherungskasten nachsehen, ob die Sicherung für den Backofen in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren.
	Backofen ist gesperrt.	Taste Schlüssel  berühren, bis in der Temperatur-Anzeige das Symbol Schlüssel  erlischt.
Uhr-Anzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Backofen heizt nicht.	Backofen ist nicht richtig geschlossen.	Backofen ganz schließen.
	Backofen wurde nicht gestartet.	Taste ok berühren.
Backofen heizt nicht. In der Temperatur-Anzeige leuchtet links oben ein Punkt.	Backofen ist im Demonstrationsmodus.	Backofen einstellen auf Ober/Unterhitze  und 30 °C. Taste Schnellaufheizung >> berühren, bis ein Signal ertönt und der Punkt blinkt. Nochmal Taste Schnellaufheizung >> berühren.
Backofen lässt sich nicht starten.	Liffunktion ist durch die Selbstreinigung gesperrt.	Warten, bis das Symbol Schloss  in der Uhr-Anzeige erlischt.
	Backofen ist nicht richtig geschlossen.	Backofen nochmal öffnen und wieder schließen.
Backofen lässt sich nicht öffnen.	Liffunktion ist durch die Selbstreinigung gesperrt.	Warten, bis das Symbol Schloss  in der Uhr-Anzeige erlischt.
	Liffunktion ist durch die Kindersicherung gesperrt.	Taste Schlüssel  berühren, bis in der Temperatur-Anzeige das Symbol Schlüssel  erlischt.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
	Liftposition ist sehr weit oben gespeichert.	Nochmal Taste Öffnen  drücken und Liftposition auf gewünschter Höhe mit Taste ok speichern.
In der Temperatur-Anzeige erscheint "OFF".	Automatische Zeitbegrenzung wurde aktiv.	Backofen mit dem Hauptschalter  ausschalten.
Liftposition lässt sich nicht speichern.	Backofen war nicht richtig geschlossen.	Backofen nochmal ganz schließen und wieder öffnen.

Sie können jede Fehlermeldung mit Taste Uhr  löschen. Damit wird der Backofen in den Grundzustand versetzt. Sie müssen die Uhrzeit neu einstellen.
Wenn eine Fehlermeldung sich nicht wieder entfernen lässt oder öfter auftritt, rufen Sie den Kundendienst.

Fehlermeldung in der Uhr-Anzeige	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
E005 oder E305	Kommunikationsfehler zwischen den Elektronikmodulen.	Taste Uhr  berühren. Uhrzeit neu einstellen.
E010, E014, E119, E120, E310, E314 oder E701	Datenfehler in der Elektronik.	Taste Uhr  berühren. Uhrzeit neu einstellen.
E011	Eine Bedientaste wurde zu lange berührt.	Alle Bedientasten einzeln berühren.
E101 oder E104	Temperaturfühler ist überlastet.	Taste Uhr  berühren. Uhrzeit neu einstellen.
E115	Backofentemperatur ist zu hoch.	Den Backofen abkühlen lassen, bis er sich wieder bedienen lässt.
E702, E704, E705 oder E706	Datenfehler in der Lيفةlektronik.	Taste Uhr  berühren. Uhrzeit neu einstellen.
E703	Türkontakt funktioniert nicht.	Taste Uhr  berühren. Uhrzeit neu einstellen.
E711	Eine Lifttaste wurde zu lange gedrückt.	Taste Uhr  berühren. Uhrzeit neu einstellen.

Fehlermeldung in der Uhr-Anzeige

Mögliche Ursache

Abhilfe / Hinweise

Eine Lifttaste ist verklemmt.

Alle Lifttasten einzeln drücken und prüfen, ob sie verklemmt sind.

Die Frontglasscheibe sitzt nicht richtig.

Frontglasscheibe etwas bewegen, bis die Lifttasten nicht mehr klemmen.



Reparaturen nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen. Wird Ihr Backofen unsachgemäß repariert, können erhebliche Gefahren entstehen.

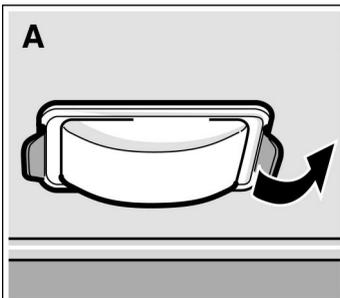
Backofenlampen auswechseln

Wenn eine Backofenlampe ausfällt, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.



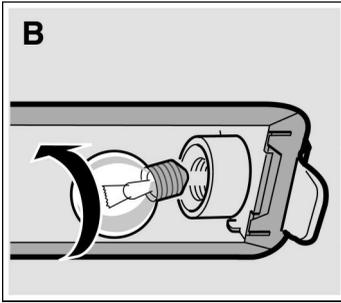
Die Backofenlampen nur auswechseln, wenn der Backofen kalt ist. Verbrennungsgefahr!

Deckenlampe



Verwenden Sie nur eine Glühlampe mit 40 Watt.

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch auf die Glaskeramik legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit dem Daumen die Lasche aus Metall nach hinten drücken. (Bild A)
Achtung! Die Glasabdeckung ist lose, sobald eine Seite ausgerastet ist. Halten Sie sie fest.

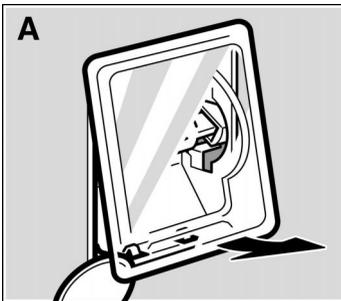


4. Die Lampe herausdrehen (Bild B) und durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
5. Glasabdeckung wieder anbringen. Dazu die Glasabdeckung auf einer Seite unter die Lasche einsetzen und auf der anderen Seite fest andrücken, bis sie einrastet.
6. Geschirrtuch von der Glaskeramik nehmen und Sicherung wieder einschalten.

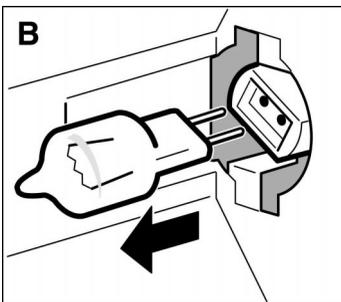
Seitenlampen

Verwenden Sie nur Halogenlampen mit 10 Watt. Fassen Sie Halogenlampen mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Das verlängert die Lebensdauer.

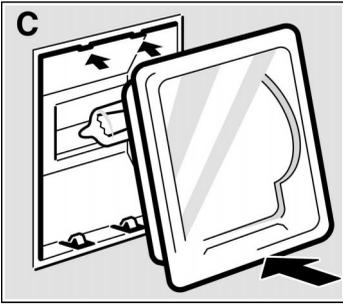
Die linke und die rechte Seitenlampe wird auf die gleiche Weise ausgewechselt.



1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch auf die Glaskeramik legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung von unten öffnen. Wenn sich die Glasabdeckung nur schwer abnehmen lässt, nehmen Sie einen Löffel zu Hilfe. (Bild A)



4. Die Lampe herausziehen, nicht drehen, (Bild B) und durch den gleichen Lampentyp ersetzen. Auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.



- Die Glasabdeckung wieder anbringen. Achten Sie darauf, dass die Wölbung im Glas auf der Seite der Lampe ist.
Die Glasabdeckung oben einsetzen und unten fest andrücken, bis sie einrastet. (Bild C)
- Geschirrtuch von der Glaskeramik nehmen und Sicherung wieder einschalten.

Glasabdeckungen

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden.

Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Backofens an.

Backofen von Hand öffnen

Wenn die Liftfunktion ausfällt, können Sie den Backofen von Hand öffnen. Z. B. wenn der Strom ausfällt und Sie noch ein Gericht im Backofen haben.

Dazu benötigen Sie eine dieser 9 V E-Block Batterien:

- Alkaline 6LR61, 6LF22 oder 6AM6
- Zink-Kohle 6F22

Vor dem Öffnen



Den Backofen gut abkühlen lassen.

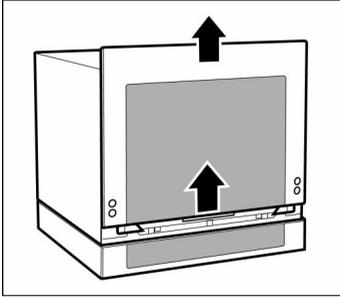
Nach einem Betrieb ist der Backofen innen sehr heiß.
Verbrennungsgefahr!

Nie den Backofen während der Selbstreinigung öffnen. Verbrennungsgefahr durch Verpuffung!

Die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
Stromschlag-Gefahr!

Nur die angegebenen Batterien verwenden.
Andere Spannungsquellen können den Backofen beschädigen.

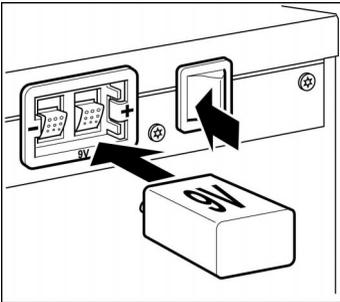
So gehen Sie vor



Den Lift nicht weiter als 40 cm nach unten fahren.
Der Liftantrieb kann beschädigt werden.

1. Frontglasscheibe nach oben schieben und nach vorne abnehmen.
Achtung! Die Frontglasscheibe ist lose, sobald sie aus den Haken ausgehängt ist.
Halten Sie sie gut fest.

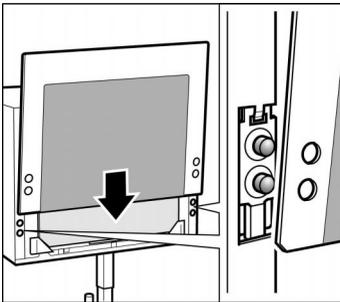
Die Lifttasten werden mit nach oben geschoben.



2. Die 9 V Batterie auf die Kontakte oben rechts am Backofen drücken.
Gleichzeitig den Kippschalter rechts daneben drücken.
Der Lift fährt langsam nach unten.

Achten Sie auf die richtige Polarität:

Links = Minus –
Rechts = Plus +



3. Frontglasscheibe wieder einhängen und nach unten schieben.

Achten Sie darauf, dass die Lifttasten richtig in den Öffnungen der Frontglasscheibe sitzen.

Wenn die Lifttasten wieder funktionieren, schließen Sie den Backofen als Erstes. Dann können Sie die Liftfunktion wieder wie gewohnt benutzen.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie die komplette E-Nummer und die komplette FD-Nummer Ihres Backofens an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der Unterseite des Liftbodens.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Backofens eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst 📞	

Verpackung und Altgerät

Umweltgerecht entsorgen

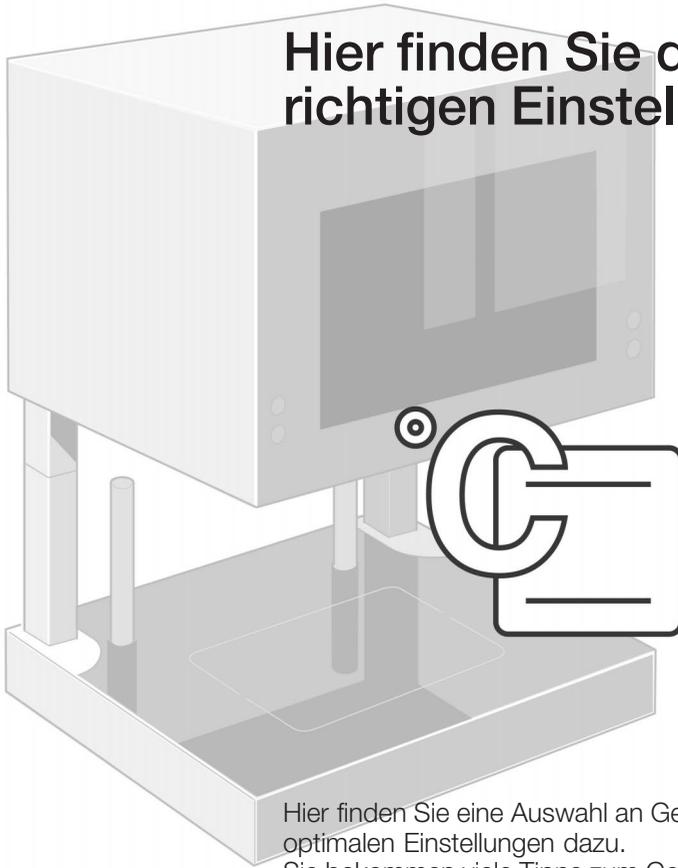


Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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.

Hier finden Sie die richtigen Einstellwerte



Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu.
Sie bekommen viele Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung ebenso wie kleine Pannenhilfen, falls doch einmal etwas schief geht.

Einstellwerte und Tipps

Die Einstellwerte gelten für das Hineingeben des Gerichts in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie.

Die Temperatur und die Dauer sind von Menge und Beschaffenheit des Gerichts abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben.

Bei den Tipps erhalten Sie zusätzliche Informationen. Sie helfen Ihnen das Gericht nach Ihren Wünschen zu optimieren.

Zubehör

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör und Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.

Am besten geeignet sind Bleche und Formen aus dunklem Metall. Helles Metall oder Glas stellen Sie am besten direkt auf die Glaskeramik. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller.

Kuchen und Gebäck

Stellen Sie Formen auf den Rost. Brotteig direkt auf die Glaskeramik geben.

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Napf-/Kranz-/Kastenform	1		150 - 170	50 - 60
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	1		140 - 160	60 - 70
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	0		150 - 170	25 - 35
Tortenboden aus Rührteig	Obstboden-Form	0		160 - 180	20 - 30
Biskuittorte	Springform	1		160 - 180	30 - 40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	Springform	1		170 - 190	70 - 90
Obstkuchen, fein (Rührteig)	Springform/ Napfform	1		150 - 170	50 - 60

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche, Zwiebelkuchen)	Springform	0		170 - 190	50 - 60

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Blech	1		180 - 200	20 - 30
	Blech + Universalpfanne*	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag	Blech	2		160 - 180	40 - 50
	Blech + Universalpfanne*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne	1		190 - 210	15 - 20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2		170 - 190	30 - 40
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2		180 - 200	50 - 60
Stollen mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	2		170 - 190	60 - 80
Strudel, süß	Universalpfanne	1		180 - 200	60 - 70
Pizza	Universalpfanne	1		210 - 230	25 - 35
	Blech + Universalpfanne*	3 + 1		190 - 210	40 - 50

* Beim Backen auf zwei Ebenen das Blech immer über der Universalpfanne einhängen.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Vorheizen für Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*	ohne	0		300	8 - 10
				200	35 - 45
Vorheizen für Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*	ohne	0		300	8 - 10
				200	45 - 55
Brötchen	Blech	2		220 - 240	25 - 35

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Aufbackbrötchen, -brezeln	Blech	1		200 - 220	10 - 25
	Blech +	3 + 1		180 - 200	15 - 25
	Universalpfanne**				

* Nie Wasser direkt auf die Glaskeramik gießen.

** Beim Backen auf zwei Ebenen das Blech immer über der Universalpfanne einhängen.

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Blech	2		130 - 150	10 - 20
	Blech +	3 + 1		120 - 140	25 - 35
	Universalpfanne*				
Baiser	Blech	1		70 - 90	100 - 150
Windbeutel	Blech	1		210 - 230	30 - 40
Makronen	Blech	1		110 - 130	30 - 40
	Blech +	3 + 1		100 - 120	40 - 50
	Universalpfanne*				
Blätterteig	Blech	1		180 - 200	25 - 35
	Blech +	3 + 1		170 - 190	35 - 45
	Universalpfanne*				

* Beim Backen auf zwei Ebenen das Blech immer über der Universalpfanne einhängen.

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichen Kuchen oder Gebäcken in den Tabellen.

Sie wollen feststellen, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

Etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle tief in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz kleben bleibt, 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 nicht.

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

Der Kuchen ist oben zu dunkel.

Hängen Sie das Zubehör 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 und träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeit.

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. Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie die Backzeit im Rezept.

Der Kuchen oder das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober-/Unterhitze  auf einer Ebene. Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Hängen Sie beim Backen auf einer Ebene mit 3D-Heißluft  das Zubehör in Höhe 1 oder 3 ein.

Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne.

Sie haben auf zwei Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.

Verwenden Sie beim Backen auf zwei Ebenen immer die 3D-Heißluft . Gleichzeitig eingeschobene Bleche werden nicht immer gleichzeitig fertig.

Sie wollen Bleche und Formen aus hellem Metall oder Glas verwenden.

Stellen Sie das Geschirr direkt auf die Glaskeramik.

Beim Backen von saftigen Kuchen entsteht Kondenswasser.

Das ist physikalisch bedingt. Beim Backen entsteht Wasserdampf, der durch die Lüftungsschlitze entweicht. Der Wasserdampf kann sich an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

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

Stellen Sie Geschirr immer in die Mitte der Glaskeramik.

Stellen Sie heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Küchentuch ab. Auf einer kalten oder nassen Unterlage kann das Glas springen.

Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

Geben Sie bei magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit zu, bei Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel.

Braten sollten nach Ende der Bratzeit noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Grillen

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Sie werden am besten in der Mitte des Rostes. Hängen Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. So wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Fleisch

Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen, damit sie nicht austrocknen.

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit, Grillstücke nach zwei Drittel der Zeit.

Fleisch		Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rinderschmorbraten	1 kg	geschlossen	0		200 - 220	100
	1,5 kg		0		190 - 210	120
	2 kg		0		180 - 200	140
Rinderlende	1 kg	offen	0		210 - 230	80
	1,5 kg		0		200 - 220	90
	2 kg		0		190 - 210	100
Roastbeef, medium*	1 kg	offen	0		220 - 240	60
Steaks, durch Steaks, rosa		Rost***	4		Stufe 3	20
		Rost***	4		Stufe 3	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	0		190 - 210	130
	1,5 kg		0		180 - 200	150
	2 kg		0		170 - 190	170
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	0		200 - 220	140
	1,5 kg		0		190 - 210	160
	2 kg		0		180 - 200	190
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	0		210 - 230	70
Hackbraten	750 g	offen	0		200 - 220	100
Würstchen	ca. 750 g	Rost***	4		Stufe 3	12
Kalbsbraten	1 kg	offen	0		180 - 200	100
	2 kg		0		170 - 190	120
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	0		170 - 190	120

* Roastbeef nach der Hälfte der Zeit wenden. Nach dem Garen in Alufolie wickeln und 10 Minuten im Backofen ruhen lassen.

** Bei Schweinefleisch die Schwarte einschneiden. Zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr legen.

*** Universalpfanne in Höhe 1 einhängen.

Geflügel

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

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

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

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Zeit.

Geflügel		Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in 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 2 Stück	je 1 kg	Rost*	2		200 - 220	50 - 80
Ente	1,7 kg	Rost*	2		180 - 200	90 - 110
Gans	3 kg	Rost*	2		160 - 180	120 - 140
Babypute	3 kg	Rost*	2		180 - 200	100 - 120
Putenkeulen 2 Stück	je 800 g	Rost*	2		180 - 200	90 - 110

* Universalpfanne in Höhe 1 einhängen.

Fisch

Die Angaben beziehen sich auf unpanierten Fisch.

Fisch		Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Fisch, gegrillt	je 300 g	Rost*	2		Stufe 2	20 - 25
	1 kg		2		200 - 220	40 - 50
	1,5 kg		2		190 - 210	50 - 60
Fisch, in Scheiben (z. B. Koteletts)	je 300 g	Rost*	3		Stufe 2	20 - 25

* Universalpfanne in Höhe 1 einhängen.

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht Ihres Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.

Sie wollen feststellen, ob der Braten fertig ist.

Der Braten ist zu dunkel und die Kruste teilweise verbrannt.

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

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

Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.

Wählen Sie die Angabe des nächstgelegenen Gewichts und ändern Sie die Zeit entsprechend.

Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich), oder machen Sie die "Löffelprobe": Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Wenn er fest ist, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.

Wählen Sie eine etwas niedrigere Temperatur.

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

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

Das ist physikalisch bedingt. Ein großer Teil des Wasserdampfes entweicht durch die Lüftungsschlitze. Er kann sich an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

Verwenden Sie Umluftgrillen  statt Ober-/Unterhitze . Dabei wird der Bratenfond nicht so stark erhitzt und es entsteht weniger Wasserdampf.

Sanftgaren

Sanftgaren ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und wird äußerst zart.

Der Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten.

Geeignetes Geschirr

Verwenden Sie ein hitzebeständiges, flaches Geschirr, z. B. eine Servierplatte aus Porzellan.

So gehen Sie vor

1. Den Backofen mit dem Hauptschalter  einschalten.
2. Heizart Ober-/Unterhitze  einstellen.
3. Temperatur auf 90 °C einstellen.
4. Mit Taste ok den Backofen starten und vorheizen. Dabei das Geschirr auf der Glaskeramik mit anwärmen.
5. Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch intensiv anbraten und sofort auf das angewärmte Geschirr geben.
6. Das Geschirr mit dem Fleisch in den Backofen zurückstellen und nachgaren. Für die meisten Fleischstücke ist eine Nachgartemperatur von 90 °C ideal.

Hinweise zum Sanftgaren

Verwenden Sie nur frisches Fleisch.

Braten Sie das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange an.

Decken Sie das Fleisch beim Nachgaren im Backofen nicht ab.

Auch größere Fleischstücke müssen nicht gewendet werden.

Das Fleisch kann nach dem Sanftgaren sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.

Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Es ist deswegen aber nicht roh oder zu wenig gar.

Tabelle

Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Rind, Schwein, Kalb und Lamm geeignet. Anbrat- und Nachgarzeiten richten sich nach der Größe des Fleisches.

Die Anbratzeiten gelten für das Einlegen in das heiße Fett.

Gericht	Anbraten auf der Kochstelle in Minuten	Nachgaren im Backofen in Minuten
Kleine Fleischstücke		
Würfel oder Streifen	rundherum 1 - 2	20 - 30
Kleine Schnitzel, Steaks oder Medaillons	pro Seite 1 - 2	35 - 50
Mittlere Fleischstücke		
Ganzes Filet (400 - 800 g)	rundherum 4 - 5	75 - 120
Lammrücken (ca. 450 g)	pro Seite 2 - 3	50 - 60
Doppeltes Kotelett	rundherum 7 - 9	100 - 120
Große Fleischstücke		
Ganzes Filet (ab 900 g)	rundherum 6 - 8	120 - 150
Braten (600 g - 1 kg)	rundherum 8 - 10	120 - 150
Braten (1,1 - 2 kg)	rundherum 8 - 10	180 - 270

Tipps zum Sanftgaren

Das sanftgegartes Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch.

Wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

Sie wollen sanftgegartes Fleisch warm halten.

Schalten Sie nach dem Sanftgaren auf 70 °C zurück. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, große Fleischstücke bis zu zwei Stunden warm gehalten werden.

Aufläufe, Gratins, Toasts, Gemüse

Gratins sind Aufläufe aus rohen Zutaten, die überbacken werden.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Auflauf, süß (z. B. Quarkauflauf mit Obst)	Auflaufform	0		170 - 190	45 - 55
Auflauf, pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufauf)	Auflaufform oder	0		180 - 200	30 - 40
	Universalpfanne	1		170 - 190	25 - 35
Auflauf, pikant aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	Auflaufform oder	0		190 - 210	45 - 55
	Universalpfanne	1		190 - 210	40 - 50
Toast bräunen, 8 Stück	Rost	4		Stufe 3	2 - 6
Toast überbacken, 8 Stück	Rost**	3		Stufe 3	5 - 10
Gemüse grillen, frisch	Universalpfanne	2		Stufe 3	30 - 40

* Der Auflauf darf max. 2 cm hoch sein.

Wenn er höher ist, Ober-/Unterhitze  verwenden.

** Universalpfanne in Höhe 1 einhängen.

Dörren

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse.

Waschen Sie es gründlich und trocknen Sie es ab.

Legen Sie den Rost und die Universalpfanne mit Backpapier aus.

Gericht		Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Apfelringe	600 g	Rost + Universalpfanne*	3 + 1		80	ca. 5
Birnenspalten	800 g	Rost + Universalpfanne*	3 + 1		80	ca. 8
Pflaumen	1,5 kg	Rost + Universalpfanne*	3 + 1		80	ca. 10
Küchenkräuter, geputzt	200 g	Rost + Universalpfanne*	3 + 1		80	ca. 1 ½

* Den Rost über der Universalpfanne einhängen.

Hinweis

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals.

Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Einkochen

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

Kochen Sie nicht mehr als sechs Gläser Obst oder Gemüse gleichzeitig ein.

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, vergewissern Sie sich, dass es in den Gläsern richtig perlt – also viele Bläschen aufsteigen.

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 zerspringen.

Füllen Sie die Gläser nicht zu voll mit Obst oder Gemüse. Schließen Sie sie ordnungsgemäß. Achten Sie darauf, dass die Glasränder sauber sind.

So gehen Sie vor

1. Universalpfanne in Höhe 1 einhängen.
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. Backofen schließen.
4. Heizart Unterhitze  einstellen.
5. Temperatur auf 170 bis 180 °C einstellen.
6. Mit Taste ok starten.

Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern richtig perlt, nach etwa 40 bis 50 Minuten, schalten Sie den Backofen mit dem Hauptschalter ① aus.

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

Obst in Einliter-Rundgläsern

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 es in den Gläsern richtig perlt, stellen Sie die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurück.

Nach der angegebenen Zeit in der Tabelle schalten Sie den Backofen mit dem Hauptschalter ① aus.

Nach 30 bis 35 Minuten Nachwärme nehmen Sie die Gläser aus dem Backofen.

Gemüse in kaltem Sud in Einliter-Rundgläsern

vom Perlen an 120 °C - 140 °C

Nachwärme

Gurken

ausschalten

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 auf einem trockenen Küchentuch ab. Auf einer kalten oder nassen Unterlage können sie springen.

Tiefkühl- Fertigprodukte



Legen Sie Ihr Tiefkühl-Fertigprodukt direkt auf die Glaskeramik oder in einem Blech direkt darauf. So wird die Kontaktwärme bei Speed  genutzt.

Nie Backpapier direkt auf die Glaskeramik legen. Brandgefahr!

Die Einstellwerte in der Tabelle gelten für vorgebackene Tiefkühl-Fertigprodukte.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Pizza	dünner Boden	0	 speed	270 - 300	10 - 20
	dicker Boden, Pizza-Baguette	0	 speed	230 - 280	15 - 25
	Minipizza	0	 speed	230 - 280	8 - 15
	Pizza auf 2 Ebenen	1 + 3		200 - 220	15 - 30
Kartoffel- produkte	Pommes frites*	0	 speed	250 - 280	15 - 25
	Kroketten, Herzoginkartoffeln	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	0	 speed	250 - 280	10 - 20
Backwaren (fertig gebacken)	Brötchen	0	 speed	220 - 250	5 - 15
	Brezeln	0	 speed	220 - 250	5 - 15
Bratlinge	Fischstäbchen	0	 speed	250 - 280	5 - 15
	Hähnchen Sticks	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Gemüseburger	0	 speed	250 - 280	15 - 25

* Gleichmäßig und einlagig verteilen. Auf zwei Ebenen 3D-Heißluft  verwenden und Zubehör in Höhe 1 und 3 einhängen.

Auftauen

Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr in die Mitte des Rostes stellen.

Beachten Sie die Angaben des Herstellers auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C
Empfindliches Gefriergut z. B. Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Sahnetorten, Buttercremetorten, Früchte usw.	Rost	1		20 °C
Sonstiges Gefriergut* z. B. Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und Gebäck	Rost	1		50 °C

* Lebensmittel mit Mikrowellenfolie abdecken. Geflügel mit der Brust nach unten auf das Geschirr legen.

Hinweis

Bei 20 °C schalten die Backofenlampen ein, von 30 °C bis 60 °C schalten sie aus.

Warmhalten und Schmelzen

Auf der Heizfläche können Sie bei geöffnetem Backofen Speisen warmhalten und Schokolade oder Butter schmelzen oder Gelatine auflösen.

Heizart

Warmhalten offen :

Sie hat eine Heizstufe und lässt sich nur bei geöffnetem Backofen starten. Die Liftfunktion ist solange gesperrt und in der Temperatur-Anzeige leuchtet das Symbol Schloss .

Warmhalten bei geöffnetem Backofen ist für Gerichte im geschlossenen Geschirr bestens geeignet. Durch die sanfte Erwärmung überhitzt das Gericht nicht und bleibt schön saftig.

Die Schmelzzeiten richten sich nach Art und Menge des Lebensmittels.

Verwenden Sie zum Schmelzen keine Alufolie oder Kunststoffgefäße. Sie schmelzen an.

	Höhe	Heizart	Stufe
Warmhalten bei geöffnetem Backofen	0	⏏	1
Schmelzen, Auflösen z. B. Schokolade, Butter, Gelatine	0	⏏	1

Tipps zum Energiesparen

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

Verwenden Sie dunkle oder emaillierte Backformen aus Metall. Sie nehmen die Hitze besonders gut an.

Backen Sie mehrere Kuchen kurz hintereinander. So ist der Backofen noch warm und die Backzeit für den zweiten Kuchen verkürzt sich.

Schalten Sie bei Gerichten mit langen Garzeiten den Backofen bereits 5 bis 10 Minuten früher aus. Das Gericht wird mit der Restwärme fertig.

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).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

Allgemein

Garzeiten möglichst kurz halten.
Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.
Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Möglichst frische Kartoffeln verwenden. Sie sollten keine grünen oder angekeimten Stellen haben. 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 sie nicht austrocknen.

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für die verschiedenen Institute erstellt, um das Prüfen und Testen der unterschiedlichen Backöfen zu erleichtern.

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350.

Backen

Die Einstellwerte gelten für das Einhängen in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör/Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck	Blech	1		160 - 180	20 - 30
	Blech + Universalpfanne*	3 + 1		140 - 160	35 - 45
	Small Cakes, 20 Stück	Blech	2		160 - 180
Small Cakes, 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Blech + Universalpfanne*	3 + 1		140 - 160	30 - 40
Wasserbiskuit	Springform	1		160 - 180	30 - 40
Hefebleckkuchen	Universalpfanne	2		160 - 180	40 - 50
	Blech + Universalpfanne*	3 + 1		140 - 160	50 - 60
	Gedeckter Apfelkuchen	2 Weißblech- Springformen Ø 20 cm	0		190 - 210

* Beim Backen auf zwei Ebenen das Blech immer über der Universalpfanne einhängen.

Grillen

Die Einstellwerte gelten für das Einhängen in den kalten Backofen.

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

* Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden. Universalpfanne in Höhe 1 einhängen.

