



Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorteile Ihres Herdes nutzen.

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

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

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen wählen Sie unsere Info-Nummer:

(D) Bosch - Infoteam (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen:

Tel.: **01805304050*** oder unter **bosch-infoteam@bshg.com**

*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend.

Nur für Deutschland gültig.

(A) 0800 295995 oder unter <http://www.bosch-hausgeraete.at>

Nur für Österreich gültig.

Gebrauchsanleitung

HEA 34B5.0

de

9000 423 644

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Vor dem Einbau	5
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	5
Ursachen für Schäden	7
Ihr neuer Herd	8
Bedienfeld	8
Tasten und Anzeige	9
Funktionswähler	9
Temperaturwähler	10
Kochstellenschalter	11
Garraum	11
Zubehör	12
Vor dem ersten Benutzen	15
Uhrzeit einstellen	15
Backofen aufheizen	15
Zubehör reinigen	15
Kochfeld einstellen	16
Backofen einstellen	16
Heizart und Temperatur	16
Schnellaufheizung	17
Zeitfunktionen einstellen	18
Wecker	18
Dauer	19
Endezeit	21
Uhrzeit	23

Inhaltsverzeichnis

Kindersicherung	24
Grundeinstellungen ändern	25
Pflege und Reinigung	26
Reinigungsmittel	26
Gestelle aus- und einhängen	28
Grillheizkörper herunterklappen	29
Backofentür aus- und einhängen	30
Türscheiben aus- und einbauen	32
Eine Störung, was tun?	34
Störungstabelle	34
Backofenlampe an der Decke auswechseln	35
Glasabdeckung	36
Kundendienst	36
Energie- und Umwelttipps	37
Energiesparen	37
Umweltgerecht entsorgen	37
Bratautomatik	38
Geschirr	38
Gericht vorbereiten	39
Fleisch	39
Einstellen	41
Dauer des Programms	43
Tipps zur Bratautomatik	43

Inhaltsverzeichnis

Für Sie in unserem Kochstudio getestet	44
Kuchen und Gebäck	44
Tipps zum Backen	49
Fleisch, Geflügel, Fisch	50
Tipps zum Braten und Grillen	56
Aufläufe, Gratins, Toasts	56
Fertigprodukte	57
Besondere Gerichte	58
Auftauen	59
Dörren	60
Einkochen	60
Acrylamid in Lebensmitteln	62
Prüfgerichte	63

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder fern.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrühungsgefahr!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf.

Verbrennungsgefahr!

Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

Heißes Zubehör und Geschirr

Verbrennungsgefahr!

Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

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

Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden

Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist.

Es entsteht ein Wärimestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Wasser im heißen Garraum

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.

Feuchte Lebensmittel

Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.

Obstsaft

Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.

Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Auskühlen mit offener Gerätetür

Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Stark verschmutzte Backofendichtung

Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.

Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche

Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Backofentür abstellen.

Gerät transportieren

Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

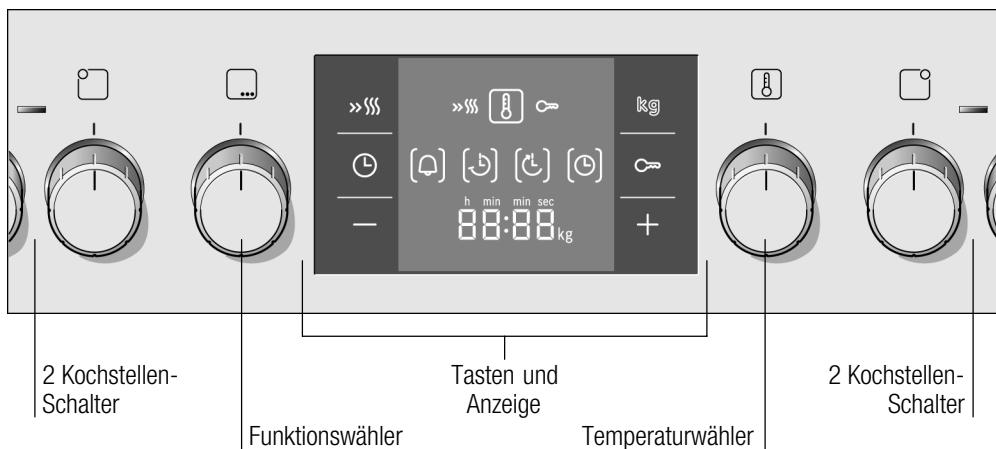
Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihren neuen Herd kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Es erscheinen nie alle Symbole gleichzeitig in der Anzeige.

Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Schaltergriffe

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

Tasten

Unter den einzelnen Tasten liegen Sensoren. Sie müssen nicht fest drücken. Berühren Sie nur das jeweilige Symbol.

Tasten und Anzeige

Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Zusatzfunktionen ein. In der Anzeige können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Taste	Verwendung
»☰ Schnellaufheizung	Backofen besonders schnell aufheizen.
kg Kilogramm	Kilogramm bei den Programmen wählen.
⌚ Zeitfunktionen	Wecker ☰, Dauer ↳, Endezeit ↲ und Uhrzeit ⌚ auswählen.
☞ Kindersicherung	Bedienfeld sperren und entsperren.
- Minus	Einstellwerte verringern.
+ Plus	Einstellwerte erhöhen.

Welche Zeitfunktion in der Anzeige im Vordergrund steht, sehen Sie an den Klammern [] um das entsprechende Symbol.

Ausnahme: Bei der Uhrzeit leuchtet das Symbol ⌚ nur, wenn Sie ändern.

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung	Verwendung
∅ Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
Ⓐ 3D-Heißluft*	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
□ Ober-/Unterhitze	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
Ⓑ Pizzastufe	Schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Strudel. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.

Stellung	Verwendung
 Umluftgrillen	Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.
<input type="checkbox"/> Grill, große Fläche	Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
<input type="checkbox"/> Grill, kleine Fläche	Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
<input type="checkbox"/> Unterhitze	Einkochen und Nachbacken oder -bräunen. Die Hitze kommt von unten.
 Auftauen	Auftauen von z. B. Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht.
 Bratautomatik	Programme für Schmorgerichte und saftige Braten. Heizart und Dauer sind je nach Gewicht festgelegt.
 Backofenlampe	Backofenlampe einschalten.

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

Wenn Sie einstellen, schaltet sich die Backofenlampe im Garraum ein.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Stellung	Bedeutung
• Nullstellung	Der Backofen heizt nicht.
50-270 Temperaturbereich	Die Temperatur im Garraum in °C.
1, 2, 3 Grillstufen	Die Grillstufen für Grill, kleine <input type="checkbox"/> und große <input type="checkbox"/> Fläche. Stufe 1 = schwach Stufe 2 = mittel Stufe 3 = stark

Wenn der Backofen heizt, leuchtet in der Anzeige das Symbol . In den Heizpausen erlischt es. Bei der Heizart Auftauen leuchtet das Symbol nicht.

Kochstellen-Schalter

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

Stellung	Bedeutung
○ Nullstellung	Die Kochstelle ist ausgeschaltet.
1-9 Kochstufen	Die Leistung der Kochstelle. 1 = niedrigste Leistung 9 = höchste Leistung
'	Die Zwischenstufen sind mit einem Strich I gekennzeichnet.

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, leuchtet die Anzeigelampe über dem Kochstellen-Schalter.

Garraum

Im Garraum befindet sich die Backofenlampe. Ein Kühlgebläse schützt den Backofen vor Überhitzung.

Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum. Mit der Stellung am Funktionswähler können Sie die Lampe ohne Heizung einschalten.

Kühlgebläse

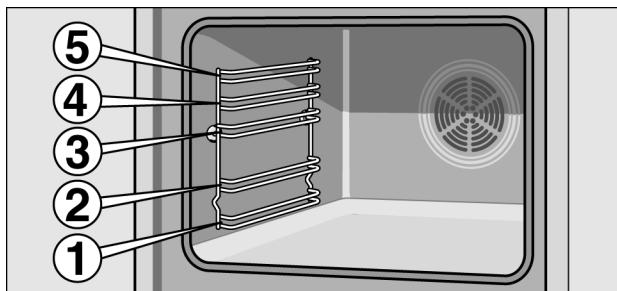
Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitzte nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abköhlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

Zubehör

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

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



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

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



Rost

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Rost mit der Krümmung nach unten ↘ einschieben.



Email-Backblech

für Kuchen und Plätzchen.

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



Universalpfanne

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

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

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.

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

Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

Rost HEZ 334000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Email-Backblech HEZ 331000	Für Kuchen und Plätzchen.
Universalpfanne HEZ 332000	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Einlegerost HEZ 324000	Für Braten. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.
Grillblech HEZ 325000	Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz, damit der Backofen nicht so stark verschmutzt. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Grillen auf dem Grillblech: Nur auf den Einschubhöhen 1, 2 und 3 verwenden. Grillblech als Spritzschutz: Universalpfanne mit Grillblech unter dem Rost einschieben.
Glaspfanne HEZ 336000	Ein tiefes Backblech aus Glas. Eignet sich auch als Serviergeschirr sehr gut.
Email-Backblech mit Antihaft-Beschichtung HEZ 331010	Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne mit Antihaft-Beschichtung HEZ 332010	Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Pizzablech HEZ 317000	Ideal für Pizza, Tiefkühlprodukte oder große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost und orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.
Backstein HEZ 327000	Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.

Profipfanne mit Einlegerost HEZ 333000	Besonders geeignet für die Zubereitung von großen Mengen.
Deckel für die Profipfanne HEZ 333001	Der Deckel macht die Profipfanne zum Profibräter.
Glasbräter HEZ 915001	Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet ist er für die Programm- oder Bratautomatik.
Metallbräter HEZ 6000	Der Bräter ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramit-Kochfeldes. Er ist für die Kochsensorik, aber auch für die Programm- oder Bratautomatik geeignet. Der Bräter ist außen emailiert und innen antihaft-beschichtet.
Universalbräter HEZ 390800	Für besonders große oder viele Portionen. Der Bräter ist außen aus Granitemail mit backofenfestem Glasdeckel. Der Glasdeckel kann als Gratinform verwendet werden.
2-fach Teleskopauszug HEZ 338250	Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne das es kippt.
3-fach Teleskopauszug HEZ 338352	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne das es kippt.
3-fach Teleskop-Vollauszug HEZ 338356	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne das es kippt.
Kundendienst-Artikel	Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.
Pflegetücher für Edelstahloberflächen Artikel-Nr. 311134	Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt.
Backofen-Grillreiniger-Gel Artikel-Nr. 463582	Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos.
Microfasertuch mit Wabenstruktur Artikel-Nr. 460770	Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z.B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.
Türsicherung Artikel-Nr. 612594	Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss leuchtet in der Anzeige das Symbol  und vier Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

- 1.** Taste  drücken.
In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00.
- 2.** Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

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. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

- 1.** Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze  einstellen.
- 2.** Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Dazu den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Kochfeld einstellen

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Darin finden Sie Wichtiges zur Sicherheit, eine ausführliche Anleitung zum Einstellen und viele Informationen zur Pflege und Reinigung.

Backofen einstellen

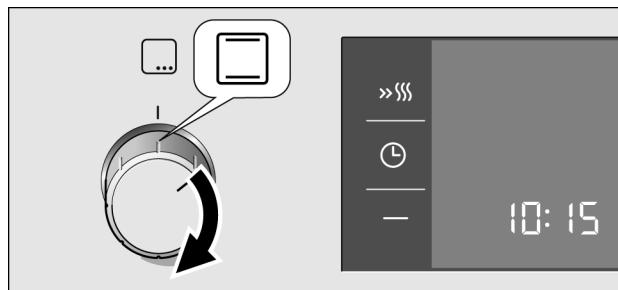
Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Sie können für Ihr Gericht die Dauer und Endezeit am Backofen einstellen. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Zeitfunktionen einstellen* nach.

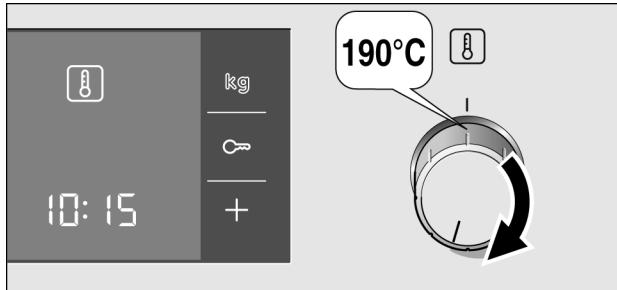
Heizart und Temperatur

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze bei 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern

Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wählern ändern.

Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung erreicht Ihr Backofen die eingestellte Temperatur besonders schnell.

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei eingestellten Temperaturen über 100 °C. Geeignet sind die Heizarten:

- 3D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Taste »» drücken.

In der Anzeige leuchtet das Symbol »». Der Backofen beginnt zu heizen.

Schnellaufheizung ist beendet

Ein Signal ertönt. Das Symbol »» in der Anzeige erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

Schnellaufheizung abbrechen

Taste »» drücken. Das Symbol »» in der Anzeige erlischt.

Zeitfunktionen einstellen

Ihr Backofen hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit Taste \odot rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen. Solange Sie einstellen können leuchten alle Zeitsymbole. Die Klammern [] zeigen Ihnen, bei welcher Zeitfunktion Sie sich befinden. Eine bereits eingestellte Zeitfunktion können Sie direkt mit Taste + oder – ändern, wenn das Zeitsymbol in Klammern steht.

Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Garraum. Der Wecker hat ein eigenes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

1. Taste \odot einmal drücken.
In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, die Klammern stehen um \square .
2. Mit Taste + oder – die Weckerzeit einstellen.
Vorschlagswert Taste + = 10 Minuten
Vorschlagswert Taste – = 5 Minuten

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. In der Anzeige leuchtet das Symbol \square und die Weckerzeit läuft sichtbar ab. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Weckerzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. In der Anzeige steht 00:00. Mit Taste \odot den Wecker ausschalten.

Weckerzeit ändern

Mit Taste + oder – die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Weckerzeit löschen

Mit Taste – die Weckerzeit zurückstellen bis auf 00:00. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Wecker ist ausgeschaltet.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Der Wecker läuft im Vordergrund. Das Symbol \ominus steht in Klammern und die Weckerzeit läuft sichtbar ab.

Um Wecker \ominus , Dauer $\textcircled{\text{b}}$, Endezeit $\textcircled{\text{c}}$ oder Uhrzeit $\textcircled{\text{o}}$ abzufragen, Taste $\textcircled{\text{o}}$ so oft drücken, bis die Klammern um das jeweilige Symbol stehen. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

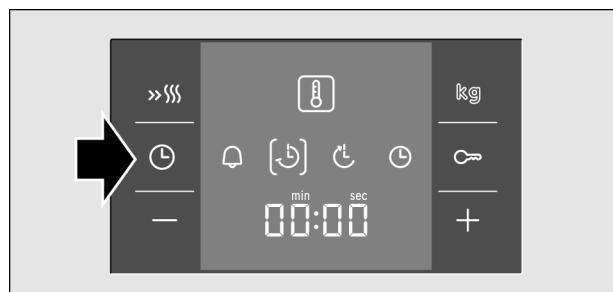
Dauer

Sie können die Gardauer Ihres Gerichts am Backofen einstellen. Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet der Backofen automatisch aus. So müssen Sie andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Backofen auszuschalten. Die Garzeit wird nicht ungewollt überschritten.

Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
3. Taste $\textcircled{\text{o}}$ zweimal drücken.

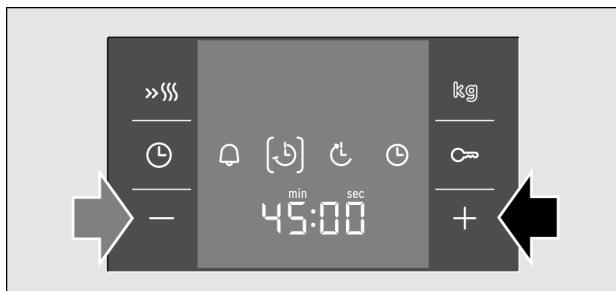
In der Anzeige steht 00:00. Die Zeitsymbole leuchten, die Klammern stehen um $\textcircled{\text{b}}$.



4. Mit Taste + oder – die Dauer einstellen.

Vorschlagswert Taste + = 30 Minuten

Vorschlagswert Taste – = 10 Minuten



Nach wenigen Sekunden startet der Backofen. In der Anzeige läuft die Dauer sichtbar ab und das Symbol [-] leuchtet. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 00:00.

Taste ⊖ drücken. Mit Taste + oder – können Sie erneut eine Dauer einstellen.

Oder Taste ⊖ zweimal drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Dauer ändern

Mit Taste + oder – die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste ⊖.

Dauer löschen

Mit Taste – die Dauer bis auf 00:00 zurückstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die Änderung

übernommen. Die Dauer ist gelöscht.

Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste ⊖.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Das Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht in Klammern.

Um Wecker \ominus , Dauer \dashv , Endezeit 🕒 oder Uhrzeit ⌚ abzufragen, Taste ⌚ so oft drücken, bis die Klammern um das jeweilige Symbol stehen. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Endezeit

Sie können die Zeit, zu der ihr Gericht fertig sein soll, verschieben. Der Backofen startet automatisch und ist zum gewünschten Zeitpunkt fertig.

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

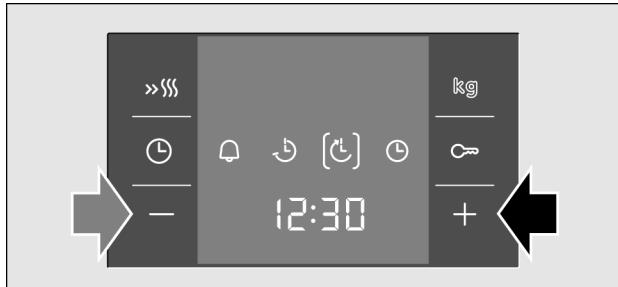
Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.

Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, die Dauer ist 45 Minuten und der Backofen soll um 12:30 fertig sein.

1. Funktionswähler einstellen.
2. Temperaturwähler einstellen.
3. Taste ⌚ zweimal drücken.
4. Mit Taste $+$ oder $-$ die Dauer einstellen.
5. Taste ⌚ drücken.
Die Klammern stehen um 🕒 . Es erscheint die Uhrzeit, zu der das Gericht fertig ist.



6. Mit Taste + oder – die Endezeit auf später verschieben.



Nach wenigen Sekunden übernimmt der Backofen die Einstellungen und schaltet in Warteposition. In der Anzeige steht die Uhrzeit, zu der das Gericht fertig ist, und das Symbol \textcircled{C} steht in Klammern. Symbol \textcircled{Q} und $\textcircled{\Theta}$ erlöschen.

Wenn der Backofen startet, läuft die Dauer sichtbar ab und das Symbol $\textcircled{\textcircled{B}}$ steht in Klammern. Das Symbol \textcircled{C} erlischt.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 00:00.

Taste $\textcircled{\Theta}$ drücken. Mit Taste + oder – können Sie erneut eine Dauer einstellen.

Oder Taste $\textcircled{\Theta}$ zweimal drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Endezeit ändern

Mit Taste + oder – die Endezeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste $\textcircled{\Theta}$ zweimal.

Ändern Sie die Endezeit nicht, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Endezeit löschen

Mit Taste – die Endezeit auf die aktuelle Uhrzeit zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Backofen startet. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste $\textcircled{\Theta}$ zweimal.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Das Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht in Klammern.

Um Wecker , Dauer , Endezeit  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis die Klammern um das jeweilige Symbol stehen. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Uhrzeit

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall leuchtet in der Anzeige das Symbol  und vier Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

- 1.** Taste  drücken.
In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00.
- 2.** Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ändern

Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

- 1.** Taste  viermal drücken.
In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, die Klammern stehen um .
- 2.** Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit ändern.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

Kindersicherung

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

Der Backofen reagiert auf keine Einstellungen. Wecker und Uhrzeit können Sie auch bei eingeschalteter Kindersicherung einstellen.

Wenn Heizart und Temperatur oder Grillstufe eingestellt sind, unterbricht die Kindersicherung die Heizung.

Kindersicherung einschalten

Es darf keine Dauer oder Endezeit eingestellt sein.

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint das Symbol . Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Kindersicherung ausschalten

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

Das Symbol  in der Anzeige erlischt. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Kindersicherung bei der Bratautomatik

Wenn die Bratautomatik eingestellt ist, funktioniert die Kindersicherung nicht.

Grundeinstellungen ändern

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

Grundeinstellung	Auswahl 1	Auswahl 2	Auswahl 3
c1 Uhrzeitanzeige	immer*	nur mit Taste ⌂	–
c2 Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	ca. 10 Sek.	ca. 2 Min.*	ca. 5 Min.
c3 Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	ca. 2 Sek.	ca. 5 Sek.*	ca. 10 Sek.

* Werkseinstellung

Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

1. Taste ⌂ ca. 4 Sekunden lang drücken.
In der Anzeige erscheint die aktuelle Grundeinstellung zur Uhrzeitanzeige, z. B. c1 1 für die Auswahl 1.
2. Mit Taste + oder – die Grundeinstellung ändern.
3. Mit Taste ⌂ bestätigen.
In der Anzeige erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit Taste ⌂ alle Ebenen durchgehen und mit Taste + oder – ändern.
4. Zum Schluss Taste ⌂ ca. 4 Sekunden lang drücken.

Alle Grundeinstellungen sind übernommen.

Sie können Ihre Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

Hinweise

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

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

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingearbeitet. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle.

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämmen,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Backofenfront	<p>Heiße Spüllauge:</p> <p>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.</p>
Edelstahl	<p>Heiße Spüllauge:</p> <p>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.</p> <p>Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.</p>
Türscheiben	<p>Glasreiniger:</p> <p>Mit einem weichen Tuch reinigen.</p> <p>Keinen Glasschaber verwenden.</p>
Glasabdeckung der Backofenlampe	<p>Heiße Spüllauge:</p> <p>Mit einem Spültuch reinigen.</p>
Dichtung Nicht abnehmen!	<p>Heiße Spüllauge:</p> <p>Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.</p>
Gestelle	<p>Heiße Spüllauge:</p> <p>Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p>
Zubehör	<p>Heiße Spüllauge:</p> <p>Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p>

Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

Die Rückwand im Garraum ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während der Backofen in Betrieb ist. Je höher die Temperatur ist und je länger der Backofen betrieben wird, desto besser ist das Ergebnis.

Wenn Verschmutzungen auch nach mehrmaligem Betrieb noch sichtbar sind, reinigen Sie die Rückwand mit heißer Spüllauge und einem weichen Schwamm.

Mit der Zeit können Verfärbungen entstehen, die sich nicht mehr entfernen lassen. Das Email wird dadurch nicht beschädigt.

Wichtige Hinweise

Nie scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Sie verkratzen bzw. zerstören die Beschichtung.

Nie die Rückwand mit Backofenreiniger behandeln. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf die Beschichtung gelangt, entfernen Sie ihn sofort mit einem weichen Schwamm und ausreichend Wasser.

Garraumboden, Decke und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spülflüssigkeit oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten Garraum verwenden.

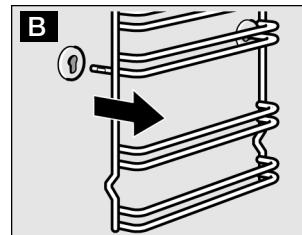
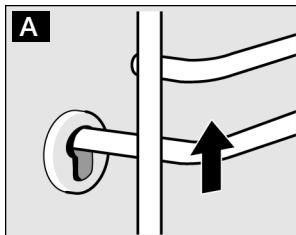
Nie die selbsterneuernden Flächen mit einer Scheuerspirale oder Backofenreiniger behandeln.

Gestelle aus- und einhängen

Gestelle aushängen

Zum Reinigen können Sie die Gestelle herausnehmen. Der Backofen muss abgekühlt sein.

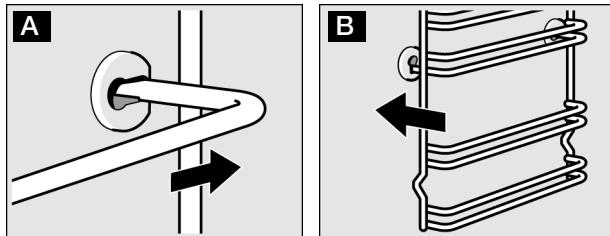
- 1.** Gestelle vorn nach oben heben
- 2.** und aushängen (Bild A).
- 3.** Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen und herausnehmen (Bild B).



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülzwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

1. Gestell zuerst in die hintere Buchse einstecken, etwas nach hinten drücken (Bild A)
2. und dann in die vordere Buchse einhängen (Bild B).



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

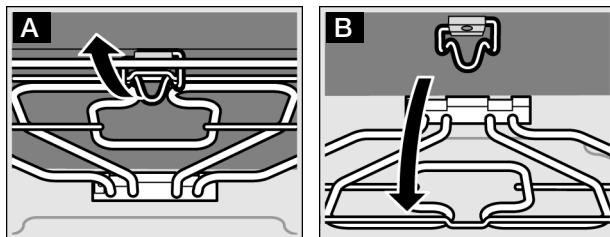
Grillheizkörper herunterklappen

Zum Reinigen können Sie den Grillheizkörper herunterklappen.



Verbrennungsgefahr! Der Backofen muss kalt sein.

1. Haltebügel am Klappgrill nach vorn ziehen und nach oben drücken, bis er hörbar einrastet (Bild A).
2. Dabei den Grillheizkörper halten und nach unten klappen (Bild B).



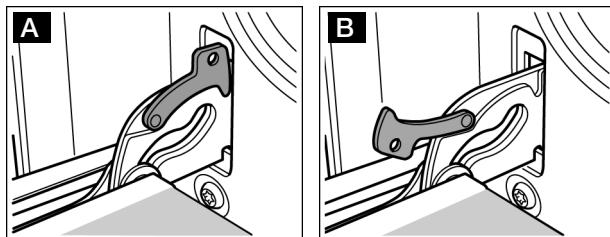
Nach dem Reinigen den Grillheizkörper wieder nach oben klappen. Haltebügel nach unten drücken und den Grillheizkörper einrasten lassen.

Backofentür aus- und einhängen

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Backofentür aushängen.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn der Sperrhebel zugeklappt ist (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden.

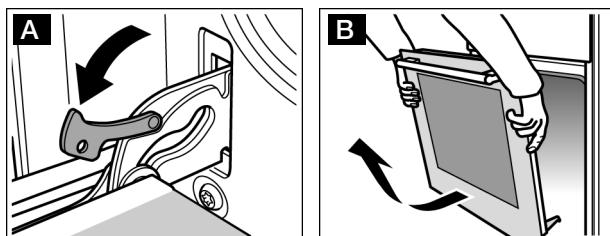
Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.



Verletzungsgefahr! Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu.
Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt.

Tür aushängen

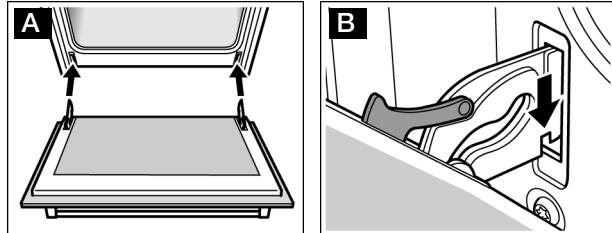
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



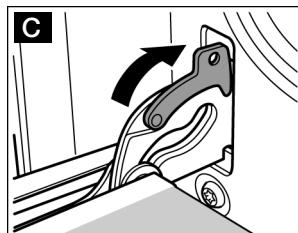
Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild A).
2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten (Bild B).



3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild C).
Backofentür schließen.



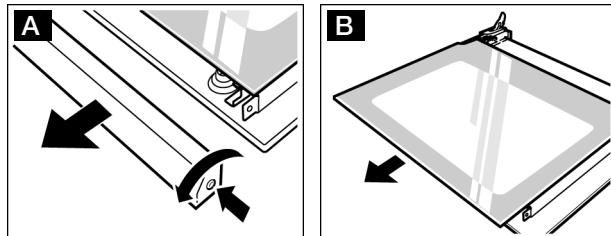
Verletzungsgefahr! Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen.
Rufen Sie den Kundendienst.

Türscheiben aus- und einbauen

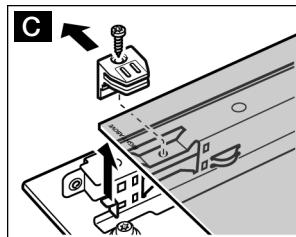
Ausbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A).
3. Oberste Scheibe anheben und herausziehen (Bild B).



4. Die Halterung rechts und links aufschrauben. Scheibe anheben und Halterungen von der Scheibe ziehen (Bild C). Scheibe herausnehmen.



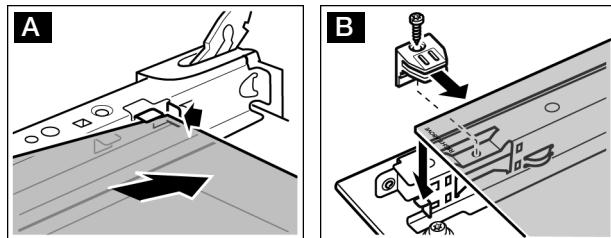
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

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

Einbauen

Achten Sie beim Einbauen darauf, dass links unten der Schriftzug "right above" auf dem Kopf steht.

1. Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).
2. Die Halterung rechts und links auf die Scheibe stecken, ausrichten und festschrauben (Bild B).



3. Oberste Scheibe schräg nach hinten einschieben.
Die glatte Fläche muss außen sein.
4. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
5. Backofentür einhängen.

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

Störungstabelle

Wenn ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie bitte im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Der Backofen funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
In der Anzeige leuchtet ⓟ und Nullen.	Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Der Backofen heizt nicht.	Es ist Staub auf den Kontakten.	Drehen Sie die Schaltergriffe mehrmals hin und her.

Fehlermeldungen

Wenn in der Anzeige eine Fehlermeldung mit **E** erscheint, drücken Sie die Taste ⓟ. Die Meldung verschwindet. Eine eingestellte Zeitfunktion wird gelöscht.
Wenn die Fehlermeldung nicht wieder verschwindet, rufen Sie den Kundendienst.
Bei der folgenden Fehlermeldung können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
E011	Eine Taste wurde zu lange gedrückt oder ist verdeckt.	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Prüfen Sie, ob sich eine Taste verklemmt hat, verdeckt oder verschmutzt ist.



Stromschlaggefahr!

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

Backofenlampe an der Decke auswechseln

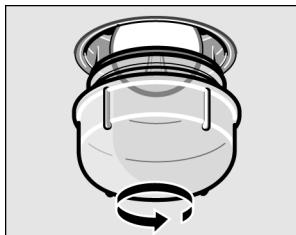
Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.



1. Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

2. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung durch Linksdrehen herausschrauben.



4. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
5. Glasabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden.

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

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät 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 bitte die E-Nummer und FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Kundendienst ☎

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

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

Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

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.

Bratautomatik

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

Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität des Fleisches und der Größe und Art des Geschirrs. Wenn Sie das fertige Gericht aus dem Garraum nehmen, verwenden Sie Topflappen. Das Geschirr ist sehr heiß. Vorsicht beim Öffnen des Geschirrs, es entweicht heißer Dampf.

Geschirr

Die Bratautomatik ist nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet. Verwenden Sie nur Geschirr mit gut schließendem Deckel. Beachten Sie auch die Hinweise der Geschirrhersteller.

Geeignetes Geschirr

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

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Die glänzende Oberfläche reflektiert die Wärmestrahlung sehr stark. Das Gericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie einen Edelstahlbräter verwenden, nehmen Sie nach Programmende den Deckel ab. Das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.

Wenn Sie Bräter aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss verwenden, bräunt das Gericht stärker. Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Ungeeignetes Geschirr

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

Größe des Geschirrs

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

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

Gericht vorbereiten

Verwenden Sie frisches Fleisch, idealerweise mit Kühlenschranktemperatur oder gefrorenes Fleisch.

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr.

Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch. Genaue Hinweise erhalten Sie in der Tabelle. Sie benötigen das Gewicht zum Einstellen.

Wenn Sie für Ihr Fleisch nicht das passende Gewicht finden, stellen Sie das nächsthöhere Gewicht ein. Ihr Fleisch hat z.B. 1,6 kg dann stellen Sie 1,75 kg ein.

Gefrorenes Fleisch würzen Sie genauso wie frisches Fleisch.

Bei einigen Gerichten soll Flüssigkeit zugegeben werden. Dann geben Sie soviel Flüssigkeit hinzu, dass der Boden des Geschirrs ca. ½ cm bedeckt ist. Steht in der Tabelle "etwas" Flüssigkeit, genügen meist 2-3 Esslöffel. Beachten Sie die Hinweise in den Tabellen.

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

Stellen Sie das Geschirr immer in den kalten Garraum.

Fleisch

So viel Flüssigkeit in das leere Geschirr geben, wie in der Tabelle angegeben ist.

Bei den Rinderbraten-Programmen (P1 und P7) schaltet die Backofenlampe vor Ablauf der Bratzeit ab. Die Restwärme wird zum Fertigbraten genutzt. Das Gericht ist fertig, wenn das Signal ertönt.

Bei Braten stellen Sie das Fleischgewicht, bei Hackbraten und Gulasch das Gesamtgewicht ein.

Bei Gulasch ein hohes Geschirr verwenden. Das Fleisch unten einlegen und mit Gemüse bedecken.



frisches Fleisch	Programm-nummer	Gewichts-bereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstell-gewicht
Rinderbraten Oberschale, Nuss, Kugel, Hüfte, Schulter	P1	0,5-2,5	ja	Fleischgewicht
Kalbsbraten Oberschale, Nuss, Kugel, Hüfte	P2	0,5-2,5	ja	Fleischgewicht
Schweinebraten Nacken, Hals, Kamm	P3	0,5-2,5	ja	Fleischgewicht
Lammkeule ohne Knochen	P4	0,5-2,5	ja	Fleischgewicht
Hackbraten Rindfleisch, gemischtes Rind- und Schweinefleisch	P5	0,5-2,5	nein	Gesamtgewicht
Gulasch Rindfleisch, Schweinefleisch, gemischtes Rind- und Schweinefleisch	P6	0,5-2,5	ja	Gesamtgewicht

gefrorenes Fleisch	Programm-nummer	Gewichts-bereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstell-gewicht
Rinderbraten Oberschale, Nuss, Kugel, Hüfte, Schulter	P7	0,5-2,0	etwas	Fleischgewicht
Kalbsbraten Oberschale, Nuss, Kugel, Hüfte	P8	0,5-2,0	etwas	Fleischgewicht
Schweinebraten Nacken, Hals, Kamm	P9	0,5-2,0	etwas	Fleischgewicht
Lammkeule ohne Knochen	P10	0,5-2,0	etwas	Fleischgewicht

Hinweis zum Braten

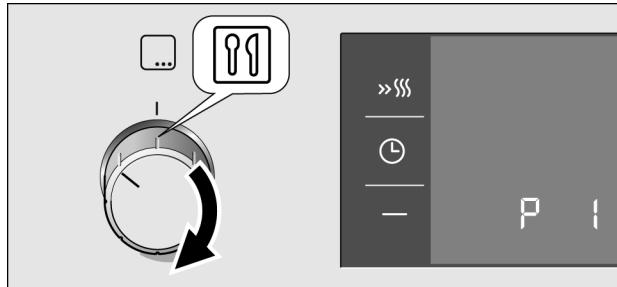
Wenn der Braten fertig ist, kann er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Einstellen

Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie den Backofen ein. Der Temperaturwähler muss auf der Nullstellung sein.

Beispiel im Bild: Frischer Kalbsbraten (Programm 2) mit 1,5 Kilogramm Gewicht.

1. Den Funktionswähler auf Bratautomatik  stellen.
In der Anzeige erscheint die erste
Programmnummer.

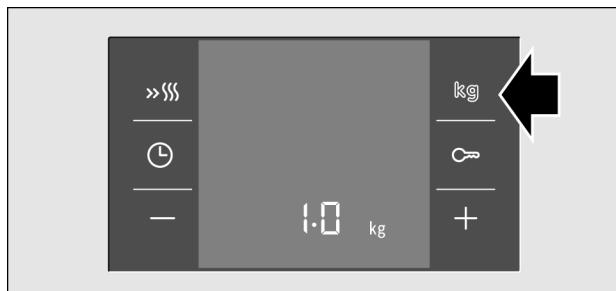


2. Mit Taste + oder - die Programmnummer wählen.

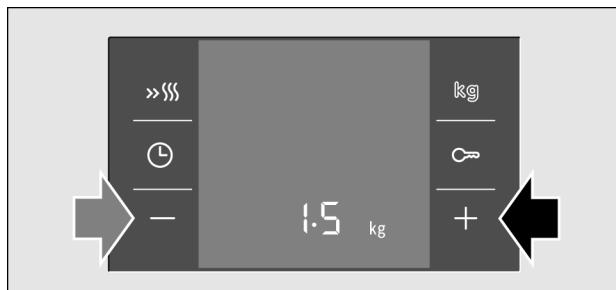


3. Taste **kg drücken.**

In der Anzeige erscheint als Gewichtsvorschlag ein Kilogramm.



4. Mit Taste **+ oder **-** das Gewicht einstellen.**



Nach wenigen Sekunden startet das Programm. Die Dauer läuft sichtbar ab und das Symbol \textcircled{J} steht in Klammern.

Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 00:00.

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Programm ändern

Nach dem Start kann die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr geändert werden.

Programm abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Dauer und Endezeit ändern

Bei der Bratautomatik können Sie Dauer und Endezeit nicht ändern.

Dauer des Programms

Wenn Sie wissen wollen, wie lang ein Programm dauert, stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben. Die Dauer ↕ erscheint in der Anzeige. Wenn Sie das Programm danach abbrechen wollen, drehen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung.

Tipps zur Bratautomatik

Das Gewicht des Bratens liegt über dem angegebenen Gewichtsbereich.

Der Braten ist gut, aber die Soße ist zu dunkel.

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

Der Braten ist von oben zu trocken.

Während des Bratens riecht es angebrannt, aber der Braten sieht gut aus.

Das Fleisch ist beim Gulasch zu stark gebräunt.

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.

Wählen Sie ein kleineres Geschirr und verwenden Sie mehr Flüssigkeit.

Wählen Sie ein größeres Geschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

Verwenden Sie ein Geschirr mit gut schließendem Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.

Der Deckel des Bräters schließt nicht richtig oder das Fleisch ist aufgegangen und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie immer einen passenden Deckel. Achten Sie darauf, dass zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind.

Geben Sie beim nächsten Mal erst das Fleisch und obendrauf das Gemüse in das Geschirr.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist.

Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.

Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Kuchen und Gebäck

Backen auf einer Ebene

Mit Ober-/Unterhitze □ gelingt das Backen von Kuchen am besten.

Wenn Sie mit 3D-Heißluft ☘ backen, beachten Sie folgendes:

Kuchen in Formen, Einschubhöhe 2

Kuchen auf dem Blech, Einschubhöhe 3.

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie 3D-Heißluft .

Backen auf 2 Ebenen:

Universalpfanne in Einschubhöhe 3

Backblech in Einschubhöhe 1.

Backen auf 3 Ebenen:

Backblech in Einschubhöhe 5

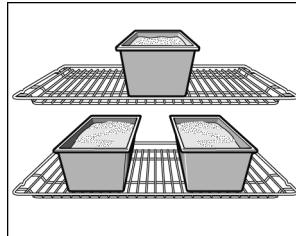
Universalpfanne in Einschubhöhe 3

Backblech in Einschubhöhe 1.

Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Vorschläge für Ihre Gerichte.

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



Backformen

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

Wenn Sie Silikon-Formen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikon-Formen sind oft kleiner als normale Formen. Die Teigmengen und Rezeptangaben können abweichen.

Tabellen

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

Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßige Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten, wenn Sie vorheizen.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter Tipps zum Backen im Anschluss an die Tabellen.

Kuchen in Formen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		160-180	50-60
	3 Kastenformen	3+1		140-160	60-80
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	65-75
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	3		160-180	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	2		160-180	50-60
Biskuitboden, 2 Eier vorheizen	Obstbodenform	2		160-180	20-30
Biskittorte, 6 Eier vorheizen	dunkle Springform	2		160-180	40-50
Mürbeteigboden mit Rand	dunkle Springform	1		170-190	25-35
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden*	dunkle Springform	1		170-190	70-90
Schweizer Wähe	Pizzablech	1		220-240	35-45
Gugelhupf	Gugelhupfform	2		150-170	60-70
Pizza, dünner Boden, wenig Belag, vorheizen	Pizzablech	1		250-270	10-15
Pikante Kuchen*	dunkle Springform	1		180-200	45-55

* Kuchen ca. 20 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Rührteig mit trockenem Belag	Backblech	2		170-190	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	35-45
Rührteig mit saftigem Belag (Obst)	Backblech	2		180-200	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	40-50
Hefeteig mit trockenem Belag	Backblech	3		170-190	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	35-45
Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Backblech	3		160-180	40-50
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	50-60
Mürbeteig mit trockenem Belag	Backblech	2		170-190	20-30
Mürbeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	2		170-190	60-70
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1		210-230	40-50
Biskuitrolle, vorheizen	Backblech	2		170-190	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Backblech	2		170-190	25-35
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	3		160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Backblech	3		140-160	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2		190-210	55-65
Pizza	Backblech	2		210-230	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	40-50
Flammkuchen, vorheizen	Universalpfanne	2		250-270	10-12

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Plätzchen	Backblech	3		140-160	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1		130-150	25-35
	Universalpfanne + 2 Backbleche	1+3+5		130-150	30-40
Makronen	Backblech	2		100-120	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1		100-120	35-45
	Universalpfanne + 2 Backbleche	1+3+5		100-120	40-50
Baiser	Backblech	3		80-100	100-150
Muffins	Rost mit Muffinblech	2		170-190	20-25
	2 Roste mit Muffinblechen	3+1		160-180	25-30
Brandteiggebäck	Backblech	2		210-230	30-40
Blätterteiggebäck	Backblech	3		180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	25-35
	Universalpfanne + 2 Backbleche	1+3+5		170-190	35-45
Hefeteiggebäck	Backblech	2		180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-180	25-35

Brot und Brötchen

Beim Brotbacken den Backofen vorheizen, sofern nichts anderes angegeben ist.

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.

Beim Backen auf 2 Ebenen die Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		270	5
				200	30-40
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		270	8
				200	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	2		270	10-15

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Brötchen nicht vorheizen	Backblech	3	□	200-220	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Backblech	3	□	180-200	15-20
	Universalpfanne + Backblech	3+1	⊗	160-180	20-30

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

Der Kuchen fällt zusammen.

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

Der Kuchen wird oben zu dunkel.

Der Kuchen ist zu trocken.

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

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

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

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

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

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

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

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

Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.

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

Der Obstkuchen ist unten zu hell.

Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.

Der Obstsaft läuft über.

Verwenden Sie beim nächsten Mal, wenn vorhanden, die tiefere Universalpfanne.

Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander.

Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, dass die Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.

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

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

Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.

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

Fleisch, Geflügel, Fisch

Hinweise zum Geschirr

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

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Der Deckel soll für den Bräter passen und gut schließen.

Wenn Sie emaillierte Bräter verwenden, geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Bei Brättern aus Edelstahl ist die Bräunung nicht so stark und das Fleisch kann etwas weniger gar sein. Verlängern Sie die Garzeiten.

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Angaben in den Tabellen:

Geschirr ohne Deckel = offen

Geschirr mit Deckel = geschlossen

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit. Der Boden des Geschirrs soll ca. $\frac{1}{2}$ cm hoch bedeckt sein. Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs soll 1-2 cm bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs. Wenn Sie Fleisch im emaillierten Bräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig als im Glasgeschirr.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger.

Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Heizen Sie beim Grillen ca. 3 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut einschieben.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Das Backblech oder die Universalpfanne nicht in Höhe 4 oder 5 einschieben. Durch die starke Hitze verzieht es sich und kann beim Herausnehmen den Garraum beschädigen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Wenden Sie Grillstücke nach $\frac{2}{3}$ der angegebenen Zeit.

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

Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

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

Wickeln Sie Roastbeef nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es 10 Minuten im Backofen ruhen.

Schneiden Sie bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise ein und legen Sie den Braten zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Gardauer in Minuten
Rindfleisch						
Rinderschmorbraten	1,0 kg	geschlossen	2	<input type="checkbox"/>	210-230	100
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
Rinderfilet, medium	1,0 kg	offen	2	<input type="checkbox"/>	210-230	60
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	220-240	60
Steaks, 3 cm dick, medium		Rost + Universalpfanne	5+1	<input type="checkbox"/>	3	15
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	2	<input type="checkbox"/>	190-210	110
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	130
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	150
Kalbshaxe	1,5 kg	offen	2	<input type="checkbox"/>	210-230	140

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Gardauer in Minuten
Schweinefleisch						
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1,0 kg	offen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter)	1,0 kg	offen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Schweinefilet	500 g	Rost + Universalpfanne	3+1		220-230	30
Schweinebraten, mager	1,0 kg	offen			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Kassler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	70
Steaks, 2 cm dick		Rost + Universalpfanne	5+1		3	20
Schweinemedaillons, 3 cm dick		Rost + Universalpfanne	5+1		3	10
Lammfleisch						
Lammrücken mit Knochen	1,5 kg	offen	2		190-210	60
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1		150-170	120
Wildfleisch						
Rehrücken mit Knochen	1,5 kg	offen	2		200-220	50
Rehkeule ohne Knochen	1,5 kg	geschlossen	2		210-230	100
Wildschweinbraten	1,5 kg	geschlossen	2		180-200	140
Hirschbraten	1,5 kg	geschlossen	2		180-200	130
Kaninchen	2 kg	geschlossen	2		220-240	60

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Gardauer in Minuten
Hackbraten	aus 500 g Fleisch	offen	1		180-200	80
Würstchen		Rost + Universalpfanne	4+1		3	15

Geflügel

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

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

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

Legen Sie ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite nach unten auf den Rost. Nach $\frac{2}{3}$ der angegebenen Zeit wenden.

Bratenstücke, wie Putenrollbraten oder Putenbrust, nach der Hälfte der angegebenen Zeit wenden.
Geflügelteile nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

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

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Gardauer in Minuten
Hähnchen, ganz	1,2 kg	Rost	2		230-250	60-70
Poularde, ganz	1,6 kg	Rost	2		200-220	80-90
Hähnchen, halbiert	je 500 g	Rost	2		220-240	40-50
Hähnchenteile	je 150 g	Rost	3		210-230	30-40
Hähnchenteile	je 300 g	Rost	3		220-240	35-45
Hähnchenbrust	je 200 g	Rost	2		3	30-40
Ente, ganz	2,0 kg	Rost	2		190-210	100-110
Entenbrust	je 300 g	Rost	3		240-260	30-40

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Gardauer in Minuten
Gans, ganz	3,5 - 4 kg	Rost	2		170-190	120-140
Gänsekeulen	je 400 g	Rost	3		220-240	50-60
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2		180-200	80-100
Putenrollbraten	1,5 kg	offen	1		190-210	110-130
Putenbrust	1,0 kg	geschlossen	2		180-200	80-90
Putenoberkeule	1,0 kg	Rost	2		180-200	90-100

Fisch

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie Fischstücke nach $\frac{2}{3}$ der Grillzeit.

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Backofen. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches verleiht Stabilität.

Beim Fischfilet geben Sie einige Esslöffel Flüssigkeit zum Dünsten hinzu.

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Fisch, ganz	je ca. 300 g	Rost	2		2	20-25
	1,0 kg	Rost	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Rost	2		180-200	60-70
	2,0 kg	geschlossen	2		180-200	70-80
Fischkotelett, 3 cm dick		Rost	3		2	20-25
Fischfilet		geschlossen	2		210-230	20-30

Tipps zum Braten und Grillen

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

Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.

Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise 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 Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

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

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

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

Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

Aufläufe, Gratins, Toasts

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Backofen bleibt sauberer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Die Tabellenangaben sind nur Richtwerte.

Aufläufe	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Auflauf, süß	Auflaufform	2	<input type="checkbox"/>	180-200	50-60
Soufflee	Auflaufform	2	<input type="checkbox"/>	170-190	35-45
	Portionsförmchen	2	<input type="checkbox"/>	190-210	25-30
Nudelaufauflauf	Auflaufform	2	<input type="checkbox"/>	200-220	40-50
Lasagne	Auflaufform	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, max. 4 cm hoch	1 Auflaufform	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	60-80
	2 Auflaufformen	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	60-80
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	4	<input type="checkbox"/>	3	7-10
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	5-8

Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier belegen, achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist. Passen Sie die Größe des Papiers an das Gericht an.

Das Garergebnis ist sehr stark abhängig vom Lebensmittel. Vorbräunungen und Ungleichmäßigkeiten können schon bei der rohen Ware vorhanden sein.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Backdauer in Minuten
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	2	<input type="checkbox"/>	200-220	15-20
	Universalpfanne + Rost	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	20-30
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2	<input type="checkbox"/>	170-190	20-30
	Universalpfanne + Rost	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	25-35

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Backdauer in Minuten
Pizza Baguette	Universalpfanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Pizza, gekühlt, vorheizen	Universalpfanne	1		180-200	10-15
Kartoffelprodukte, tiefgekühlt					
Pommes frites	Universalpfanne	3		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Universalpfanne	3		190-210	20-25
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	3		200-220	15-25
Backwaren, tiefgekühlt					
Brötchen, Baguette	Universalpfanne	3		180-200	10-20
Brezeln (Teiglinge)	Universalpfanne	3		200-220	10-20
Backwaren, vorgebacken					
Aufbackbrötchen oder Aufbackbaguette	Universalpfanne	3		190-210	10-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	20-25
Bratlinge, tiefgekühlt					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		220-240	10-20
Hähnchen-Sticks,- Nuggets	Universalpfanne	3		200-220	15-25
Strudel, tiefgekühlt	Universalpfanne	3		180-200	35-40

Besondere Gerichte

Mit Ihrem Gerät können Sie Temperaturen von 50 bis 270 °C einstellen. Da gelingt Ihnen cremiger Joghurt mit 50 °C genau so gut, wie lockerer Hefeteig.

Joghurt

Milch (3,5% Fett) aufkochen, auf 50 °C abkühlen. 150 g Joghurt einrühren. In Tassen oder kleine Twist-Off-Gläser umfüllen und abgedeckt auf den Rost stellen. 5 Minuten auf 50 °C vorheizen. Dann wie angegeben zubereiten.

Hefeteig gehen lassen

Den Hefeteig wie gewohnt zubereiten. In ein hitzebeständiges Geschirr aus Keramik geben und abdecken. Den Garraum 5 Minuten vorheizen. Gerät ausschalten und den Teig zum Gehen lassen in den Garraum stellen.

Zubereitung

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer
Joghurt	Tassen oder Twist-Off-Gläser auf den Rost stellen	1		50	6-8 Std.
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Geschirr	auf den Garraumboden stellen		50 °C vorheizen, Gerät ausschalten, Hefeteig in den Garraum geben	5 Min. 20-30 Min.

Auftauen

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

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Legen Sie Geflügel mit der Brustseite nach unten auf einen Teller.

Gefriergut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C
z.B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	1		der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet

Dörren

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

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Universalpfanne in Einschubhöhe 3, Rost in Einschubhöhe 1 einschieben.

Universalpfanne und Rost mit Back- oder Pergamentpapier auslegen.

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals. Das Gedörnte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

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

Einkochen

Vorbereiten

Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in den Tabellen beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.

Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

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

Füllen Sie die Gläser nicht zu voll mit Obst oder Gemüse. Die Glasränder eventuell nochmals abwischen. Sie müssen sauber sein. Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel. Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, dass es in den Gläsern richtig perlt.

So stellen Sie ein

- 1.** Universalpfanne in Höhe 2 einschieben. Die Gläser so stellen, dass sie sich nicht berühren.
- 2.** ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
- 3.** Backofentür schließen.
- 4.** Funktionswähler auf Unterhitze □ stellen.
- 5.** Temperaturwähler auf 170 bis 180 °C stellen.

Einkochen von Obst

Nach etwa 40 bis 50 Minuten steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Schalten Sie den Backofen aus.

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

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

Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurückstellen, je nach Gemüseart ca. 35 bis 70 Minuten. Schalten Sie dann den Backofen aus und nutzen Sie die Nachwärmefunktion.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Gurken	-	ca. 35 Minuten
Rote Bete	ca. 35 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 45 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 70 Minuten	ca. 30 Minuten

Gläser herausnehmen

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

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

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

Backen

Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.

Plätzchen

Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C.

Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.

Backofen-Pommes frites

Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Nach EN/IEC 60350.

Backen

Beim Backen auf 2 Ebenen die Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Beim Backen auf 3 Ebenen die Universalpfanne in der Mitte einschieben.

Spritzgebäck: Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Gedeckter Apfelkuchen auf 2 Ebenen:

Dunkle Springformen übereinander stellen.

Gedeckter Apfelkuchen auf 1 Ebene:

Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.

Kuchen in Springformen aus Weißblech:

Mit Ober-/Unterhitze auf 1 Ebene backen.

Verwenden Sie die Universalpfanne anstelle des Rostes und stellen Sie die Springformen darauf.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck	Backblech	3	<input type="checkbox"/>	160-180	20-30
	Backblech	3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	30-40
	Universalpfanne + 2 Backbleche	1+3+5	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	40-50
Small cakes vorheizen	Backblech	3	<input type="checkbox"/>	160-180	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	30-40
	Universalpfanne + 2 Backbleche	1+3+5	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	35-45
Small cakes	Backblech	3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	20-30

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Wasserbiskuit vorheizen	Springform auf Rost	2	<input type="checkbox"/>	170-190	30-40
Wasserbiskuit	Springform auf Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	30-40
Hefeblechkuchen	Universalpfanne	3	<input type="checkbox"/>	160-180	40-50
	Universalpfanne	3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	40-50
	Universalpfanne + Backblech	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm	1	<input type="checkbox"/>	190-210	70-80
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	65-75

Grillen

Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
Toast bräunen 10 Minuten vorheizen	Rost	5	<input type="checkbox"/>	3	½-2
Beefburger, 12 Stück* nicht vorheizen	Rost + Universalpfanne	4+1	<input type="checkbox"/>	3	25-30

* Nach ⅔ der Zeit wenden.