



Einbauherd HEA10B2.0C



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung

de Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------|
| Sicherheitshinweise | 4 |
| Vor dem Einbau | 4 |
| Hinweise zu Ihrer Sicherheit | 4 |
| Ursachen für Schäden | 4 |
| Ihr neuer Herd | 5 |
| Bedienfeld | 5 |
| Funktionswähler | 5 |
| Temperaturwähler | 5 |
| Kochstellen-Schalter | 5 |
| Garraum | 5 |
| Zubehör | 6 |
| Vor dem ersten Benutzen | 8 |
| Backofen aufheizen | 8 |
| Zubehör reinigen | 8 |
| Kochfeld einstellen | 8 |
| Backofen einstellen | 8 |
| Heizart und Temperatur | 8 |
| Pflege und Reinigung | 8 |
| Reinigungsmittel | 8 |
| Gestelle aus- und einhängen | 9 |
| Backofentür aus- und einhängen | 9 |
| Türscheiben aus- und einbauen | 10 |
| Eine Störung, was tun? | 10 |
| Störungstabelle | 10 |
| Backofenlampe an der Decke auswechseln | 10 |
| Glasabdeckung | 11 |
| Kundendienst | 11 |
| E-Nummer und FD-Nummer | 11 |
| Energie- und Umwelttipps | 11 |
| Energiesparen | 11 |
| Umweltgerecht entsorgen | 11 |
| Für Sie in unserem Kochstudio getestet | 11 |
| Kuchen und Gebäck | 11 |
| Tipps zum Backen | 13 |
| Fleisch, Geflügel, Fisch | 13 |
| Tipps zum Braten und Grillen | 15 |
| Aufläufe, Gratin, Toast | 16 |
| Fertigprodukte | 16 |
| Besondere Gerichte | 17 |
| Einkochen | 17 |
| Acrylamid in Lebensmitteln | 18 |
| Prüfgerichte | 18 |
| Backen | 18 |
| Grillen | 18 |

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.bosch-home.com und Online-Shop: www.bosch-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter

Tel.: 01805 304050 (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar, 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.)

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchsanleitung 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.
- 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.

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.
- Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Beschweren Sie Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform. Legen Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier aus. Das Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

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.

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.

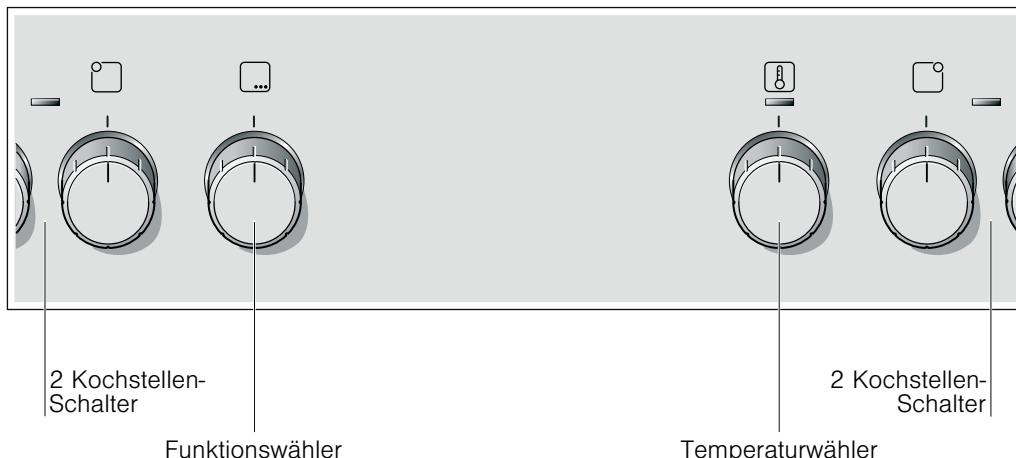
Ursachen für Schäden

Achtung!

- 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 Wärmestau. 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.



Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

| Stellung | Verwendung |
|------------------------|--|
| ∅ Nullstellung | Der Backofen ist ausgeschaltet. |
| □ Ober-/Unterhitze* | Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. |
| □ Grill, große Fläche | Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. |
| □ Grill, kleine Fläche | Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß. |
| □ Unterhitze | Einkochen und nachbacken oder nachbräunen. Die Hitze kommt von unten. |
| ∅ Backofenlampe | Backofenlampe einschalten. |

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

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

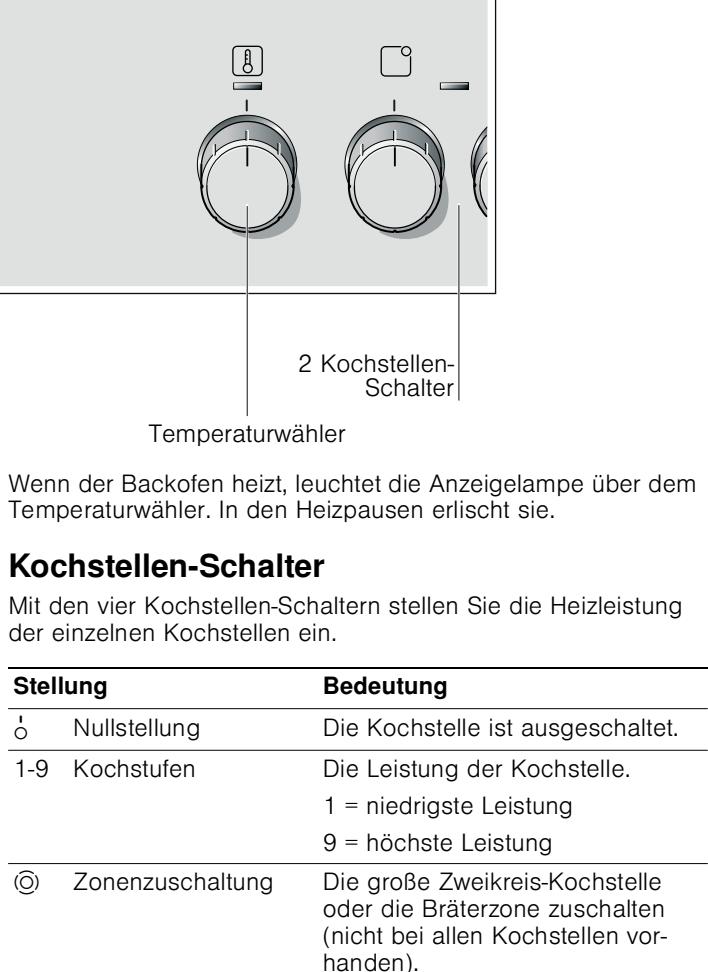
Temperaturwähler

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 □ und große □ Fläche. Stufe 1 = schwach Stufe 2 = mittel Stufe 3 = stark |

Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Wenn der Backofen heizt, leuchtet die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler. In den Heizpausen erlischt sie.

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 |
| ∅ Zonenzuschaltung | Die große Zweikreis-Kochstelle oder die Bräterzone zuschalten (nicht bei allen Kochstellen vorhanden). |

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

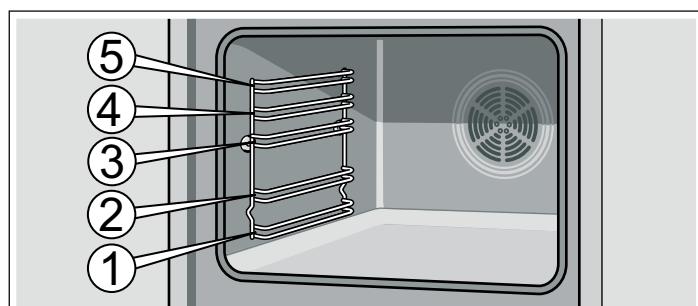
Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitzte nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, 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 eingeschieben.



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.

Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

| Sonderzubehör | HEZ Nummer | Verwendung |
|---|------------|--|
| Rost | HEZ334000 | Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte. |
| Email-Backblech | HEZ331000 | Für Kuchen und Plätzchen. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben. |
| Universalpfanne | HEZ332000 | Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben. |
| Einlegerost | HEZ324000 | Für Braten. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft wird aufgefangen. |
| Grillblech | HEZ325000 | 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 | HEZ336000 | Ein tiefes Backblech aus Glas. Eignet sich auch als Servierge- schirr sehr gut. |
| Pizzablech | HEZ317000 | 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 | HEZ327000 | 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. |
| Email-Backblech mit Antihaft-Beschichtung | HEZ331010 | Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben. |
| Universalpfanne mit Antihaft-Beschichtung | HEZ332010 | Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne. Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben. |
| Profipfanne mit Einlegerost | HEZ333000 | Besonders geeignet für die Zubereitung von großen Mengen. |
| Deckel für die Profipfanne | HEZ333001 | Der Deckel macht die Profipfanne zum Profibräter. |

| Sonderzubehör | HEZ Nummer | Verwendung |
|--|--------------------|--|
| Glasbräter | HEZ915001 | Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet ist er für die Programm- oder Bratautomatik. |
| Metallbräter | HEZ6000 | Der Bräter ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes. Er ist für die Kochsensorik, aber auch für die Programm- oder Bratautomatik geeignet. Der Bräter ist außen emailiert und innen antihaft-beschichtet. |
| Teleskopauszüge | | |
| 2-fach | HEZ338250 | Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne das es kippt. |
| 3-fach | HEZ338352 | Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne das es kippt. |
| 3-fach Vollauszug | HEZ338356 | Der 3-fach Auszug ist für Geräte mit Drehspieß nicht geeignet. Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne das es kippt. |
| 3-fach Vollauszug mit Stoppfunktion | HEZ338357 | Der 3-fach Vollauszug ist für Geräte mit Drehspieß nicht geeignet. Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne das es kippt. Die Auszugsschienen rasten ein, sodass sich das Zubehör leicht auflegen lässt. |
| | | Der 3-fach Vollauszug mit Stoppfunktion ist für Geräte mit Drehspieß nicht geeignet. |
| Selbstreinigende Seitenwände | | |
| Geräte mit einer Backofenlampe | HEZ339020 | Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie die Seitenwände nachrüsten. |
| Geräte mit einer Backofenlampe und Bratautomatik | HEZ339020 | Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie die Seitenwände nachrüsten. |
| Selbstreinigende Decke und Seitenwände | | |
| Geräte mit einer Backofenlampe und klappbarem Grillheizkörper | HEZ329020 | Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie Decke und Seitenwände nachrüsten. |
| Geräte mit zwei Backofenlampen und klappbarem Grillheizkörper | HEZ329022 | Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie Decke und Seitenwände nachrüsten. |
| Geräte mit einer Backofenlampe, klappbarem Grillheizkörper und Bratenthermometer | HEZ329027 | Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie Decke und Seitenwände nachrüsten. |
| Wrasenfilter | HEZ329000 | Damit können Sie Ihren Backofen nachrüsten. Der Wrasenfilter filtert die Fettpartikel in der Abluft und reduziert die Gerüche. Nur für Geräte mit einer 6, 7 oder 8 als zweite Ziffer der E-Nr. (z. B. HBA3 <u>8</u> B750) |
| System-Dampfgarer | HEZ24D300 | Für die schonende Zubereitung von Gemüse und Fisch. |
| 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 Gerätetyp 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*.

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 Spülflüssigkeit 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.

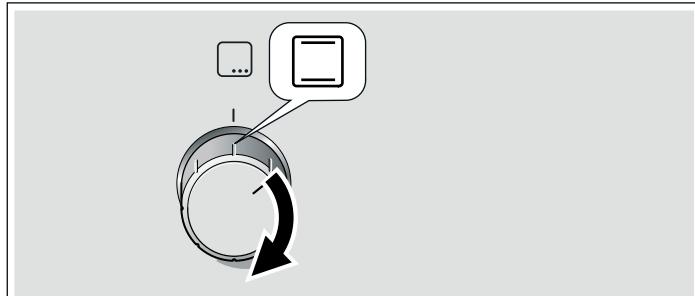
Backofen einstellen

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

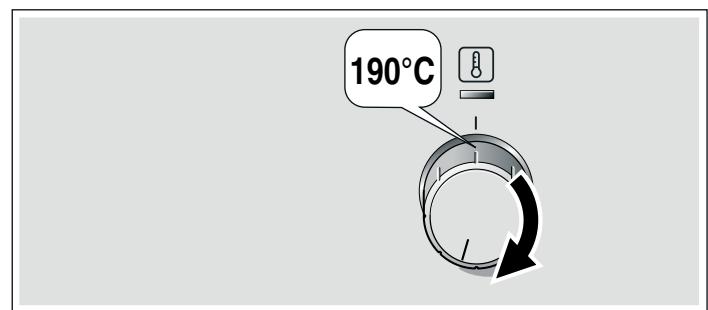
Heizart und Temperatur

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 Wähler 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 eingebrannt. 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 Putzschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

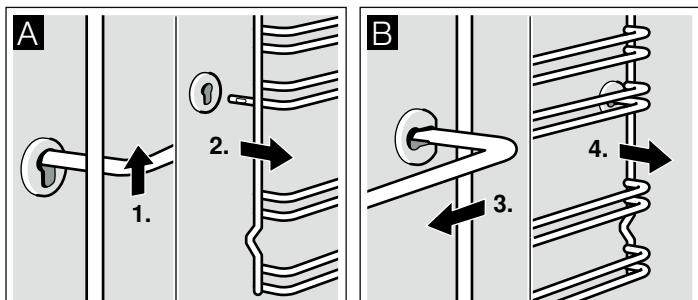
| Bereich | Reinigungsmittel |
|---------------------------------|--|
| Backofenfront | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. |
| Edelstahl | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen. |
| Türscheiben | Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden. |
| Garraum | Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. Nur im kalten Garraum verwenden. |
| Glasabdeckung der Backofenlampe | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. |
| Dichtung Nicht abnehmen! | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern. |
| Gestelle | Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. |
| Teleskopauszüge | Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen. |
| Zubehör | Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. |

Gestelle aus- und einhängen

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

Gestelle aushängen

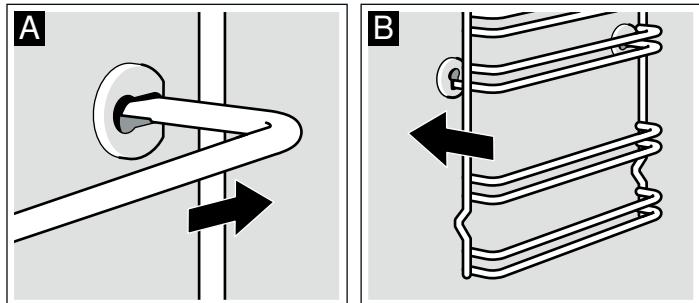
1. Gestell vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen
4. und herausnehmen (Bild B).



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. 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).

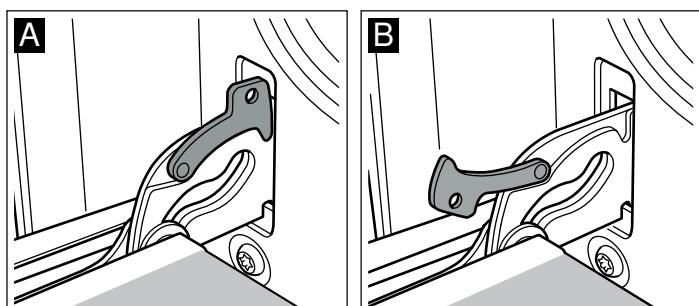


Die Gestelle passen rechts und links. Die Ausbuchtung muss immer unten sein.

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 die Sperrhebel zugeklappt sind (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.

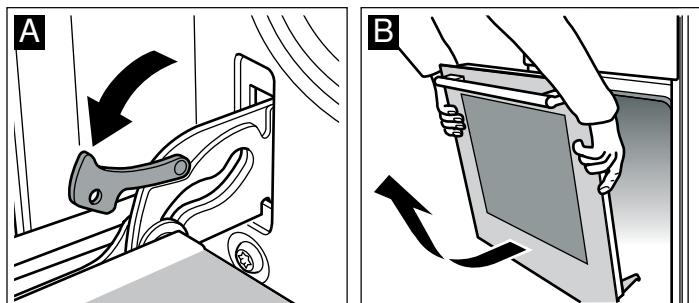


⚠️ Verletzungsgefahr!

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

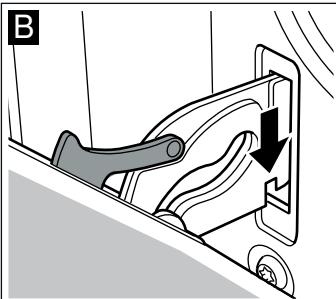
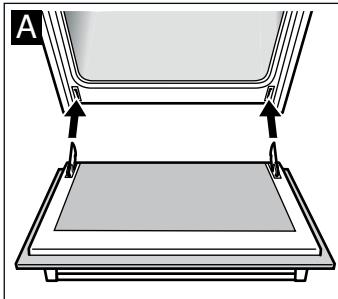
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



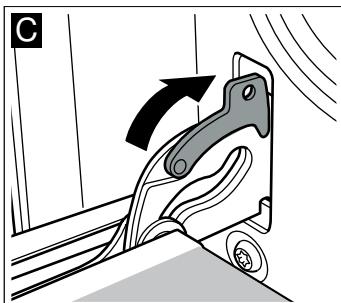
Tür einhängen

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.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst 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. |
| Der Backofen heizt nicht. | Es ist Staub auf den Kontakten. | Drehen Sie die Schaltergriffe mehrmals hin und her. |

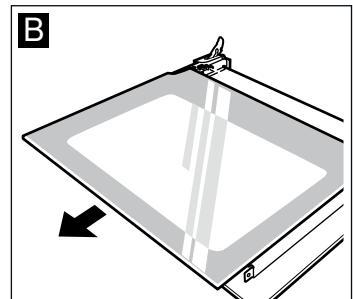
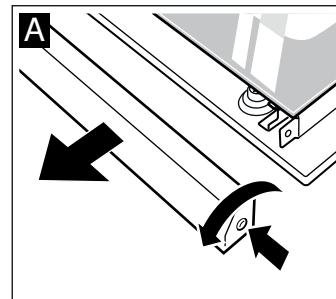
⚠️ Stromschlaggefahr!

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

Türscheiben aus- und einbauen

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. Scheibe anheben und herausziehen (Bild B).



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.

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

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

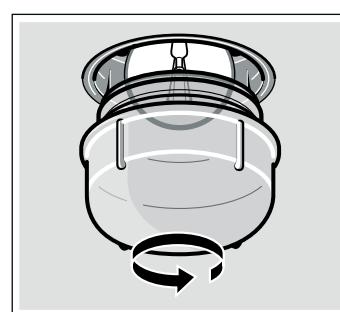
Backofenlampe an der Decke auswechseln

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.

⚠️ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

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



3. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.

4. Glasabdeckung wieder einschrauben.

5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. 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 eingeben.

| 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

dienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 240 260
D 01801 22 33 55
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

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. Beladen 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.

Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.

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

Kuchen und Gebäck

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 Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen 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 | Form | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|---|-------------------|------|---------|------------------|------------------|
| Rührkuchen, einfach | Kranz-/Kastenform | 2 | □ | 160-180 | 50-60 |
| Rührkuchen, fein | Kranz-/Kastenform | 2 | □ | 150-170 | 65-75 |
| Tortenboden, 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 |
| Biskuittorte, 6 Eier (vorheizen) | Springform | 2 | □ | 160-180 | 40-50 |
| Mürbeteigboden mit Rand | Springform | 1 | □ | 170-190 | 25-35 |
| Obst- oder Quarktorte, Mürbeteigboden* | Springform | 1 | □ | 170-190 | 70-90 |
| Schweizer Wähe | Pizzablech | 1 | □ | 220-240 | 35-45 |
| Gugelhupf | Gugelhupfform | 2 | □ | 150-170 | 60-70 |
| Pizza, dünner Boden mit wenig Belag (vorheizen) | Pizzablech | 1 | □ | 250-270 | 10-15 |
| Pikante Kuchen* | Springform | 1 | □ | 180-200 | 45-55 |

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

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

| Kleingebäck | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|--------------------------|----------------------|------|---------|------------------|------------------|
| Plätzchen | Universalpfanne | 3 | □ | 160-180 | 15-25 |
| Spritzgebäck (vorheizen) | Universalpfanne | 3 | □ | 140-150 | 30-40 |
| Makronen | Universalpfanne | 2 | □ | 100-120 | 30-40 |
| Baiser | Universalpfanne | 3 | □ | 80-100 | 100-150 |
| Muffins | Rost mit Muffinblech | 2 | □ | 180-200 | 20-30 |
| Brandteiggebäck | Universalpfanne | 2 | □ | 210-230 | 30-40 |
| Blätterteiggebäck | Universalpfanne | 3 | □ | 200-220 | 20-30 |
| Hefeteiggebäck | Universalpfanne | 2 | □ | 180-200 | 20-30 |

Brot und Brötchen

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

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.

| Brot und Brötchen | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|-------------------------------|-----------------|------|--------------------------|------------------|------------------|
| Hefebrot mit 1,2 kg Mehl | Universalpfanne | 2 | <input type="checkbox"/> | 270 | 5 |
| | | | | 200 | 30-40 |
| Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl | Universalpfanne | 2 | <input type="checkbox"/> | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Fladenbrot | Universalpfanne | 2 | <input type="checkbox"/> | 270 | 10-15 |
| Brötchen (nicht vorheizen) | Universalpfanne | 3 | <input type="checkbox"/> | 200-220 | 20-30 |
| Brötchen aus Hefeteig, süß | Universalpfanne | 3 | <input type="checkbox"/> | 180-200 | 15-20 |

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen. Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

| | |
|---|---|
| So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist. | Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig. |
| Der Kuchen fällt zusammen. | Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept. |
| Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger. | Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer. |
| Der Kuchen wird oben zu dunkel. | Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger. |
| Der Kuchen ist zu trocken. | Stechen Sie mit 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 Sie die Backzeit. |
| Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen kletschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen). | Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag, backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie 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 <input type="checkbox"/> 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. |
| Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf. | Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt. |

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

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

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Achten Sie darauf, dass der Deckel für den Bräter passt und gut schließt.

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

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

Angaben in den Tabellen:

Geschirr ohne Deckel = offen

Geschirr mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

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

Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1 - 2 cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs. Wenn Sie Fleisch im emailierten 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.

Grillen

Heizen Sie beim Grillen ca. 3 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut in den Garraum geben.

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig.

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

Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

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

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

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

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 | Dauer 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 | 2 | <input type="checkbox"/> | 230-250 | 60 |
| Steaks, 3 cm dick, medium | | Rost + Universalpfanne | 5+1 | <input checked="" 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 |
| Schweinefleisch | | | | | | |
| Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken) | 1,0 kg | offen | 2 | <input type="checkbox"/> | 220-240 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | <input type="checkbox"/> | 210-230 | 150 |
| | 2,0 kg | | 2 | <input type="checkbox"/> | 200-220 | 170 |
| Braten mit Schwarte (z. B. Schulter) | 1,0 kg | offen | 2 | <input type="checkbox"/> | 230-250 | 130 |
| | 1,5 kg | | 2 | <input type="checkbox"/> | 220-240 | 160 |
| | 2,0 kg | | 2 | <input type="checkbox"/> | 210-230 | 180 |
| Schweinebraten, mager | 1,0 kg | offen | 2 | <input type="checkbox"/> | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | <input type="checkbox"/> | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | <input type="checkbox"/> | 180-200 | 160 |
| Kasseler mit Knochen | 1,0 kg | geschlossen | 2 | <input type="checkbox"/> | 200-220 | 70 |
| Steaks, 2 cm dick | | Rost + Universalpfanne | 5+1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 3 | 20 |
| Lammfleisch | | | | | | |
| Lammkeule ohne Knochen, medium | 1,5 kg | offen | 2 | <input type="checkbox"/> | 180-200 | 120 |
| Hackfleisch | | | | | | |
| Hackbraten | aus 500 g Fleisch | offen | 2 | <input type="checkbox"/> | 200-220 | 70 |

| Fleisch | Gewicht | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|------------------|---------|------------------------|------|-------------------------------------|------------------------------|------------------|
| Würstchen | | | | | | |
| Würstchen | | Rost + Universalpfanne | 4+1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 3 | 15 |

Geflügel

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

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.

Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.

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 | Dauer in Minuten |
|--------------------|------------|----------------------|------|-------------------------------------|------------------------------|------------------|
| Hähnchen, ganz | 1,2 kg | Rost | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 220-240 | 60-80 |
| Poularde, ganz | 1,6 kg | Rost | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 200-220 | 80-90 |
| Hähnchen, halbiert | je 500 g | Rost | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 210-230 | 50-60 |
| Hähnchenteile | je 150 g | Rost | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 210-230 | 30-40 |
| Hähnchenteile | je 300 g | Rost | 3 | <input checked="" type="checkbox"/> | 210-230 | 35-45 |
| Ente, ganz | 2,0 kg | Rost | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 200-220 | 100-120 |
| Gans, ganz | 3,5-4,0 kg | Rost | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 200-220 | 120-140 |
| Gänsekeulen | je 400 g | Rost | 3 | <input checked="" type="checkbox"/> | 230-250 | 40-50 |
| Babypute, ganz | 3,0 kg | Rost | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 210-230 | 80-100 |
| Putenrollbraten | 1,5 kg | offen | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 200-220 | 110-130 |
| Putenbrust | 1,0 kg | geschlossen | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 180-200 | 80-90 |
| Putenoberkeule | 1,0 kg | Rost | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210 | 100-120 |

Fisch

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

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Geben 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 macht ihn stabiler.

Beim Fischfilet geben Sie einige Esslöffel Flüssigkeit zum Düsten hinzu.

| Fisch | Gewicht | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|--------------------------|--------------|----------------------|------|-------------------------------------|------------------------------|------------------|
| Fisch, ganz | je ca. 300 g | Rost | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Rost | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 200-220 | 55-65 |
| | 1,5 kg | Rost | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 190-210 | 50-60 |
| Fischkotelett, 3 cm dick | | Rost | 3 | <input checked="" type="checkbox"/> | 2 | 20-25 |
| Fischfilet | | geschlossen | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 210-230 | 20-30 |

Tipps zum Braten und Grillen

| | |
|--|--|
| Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle. | Wählen Sie die Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit. |
| Sie möchten prüfen, ob der Braten fertig ist. | Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die „Löffelprobe“. Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit. |
| Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt. | Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. |
| Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt. | Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu. |

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig. Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

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

Aufläufe, Gratin, Toast

Stellen Sie Geschirr immer auf den Rost.

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

| Gericht | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|---|----------------------|------|--------------------------|------------------------------|------------------|
| Aufläufe | | | | | |
| Auflauf, süß | Auflaufform | 2 | <input type="checkbox"/> | 180-200 | 50-60 |
| Soufflé | Auflaufform | 2 | <input type="checkbox"/> | 170-190 | 35-45 |
| Nudelaufauflauf | Auflaufform | 2 | <input type="checkbox"/> | 200-220 | 40-50 |
| Lasagne | Auflaufform | 2 | <input type="checkbox"/> | 180-200 | 45-50 |
| Gratin | | | | | |
| Kartoffelgratin, rohe Zutaten, max. 4 cm hoch | Auflaufform | 2 | <input type="checkbox"/> | 160-180 | 70-90 |
| Toast | | | | | |
| 4 Stück, überbacken | Rost | 4 | <input type="checkbox"/> | 3 | 7-10 |
| 12 Stück, überbacken | Rost | 4 | <input 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.

| Gericht | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|---------------------------------------|-----------------|------|--------------------------|------------------|------------------|
| Pizza, tiefgekühlt | | | | | |
| Pizza mit dünnem Boden | Universalpfanne | 2 | <input type="checkbox"/> | 190-210 | 15-25 |
| Pizza mit dickem Boden | Universalpfanne | 2 | <input type="checkbox"/> | 180-200 | 20-30 |
| Pizza-Baguette | Universalpfanne | 3 | <input type="checkbox"/> | 180-200 | 20-30 |
| Minipizza | Universalpfanne | 3 | <input type="checkbox"/> | 190-210 | 10-20 |
| Pizza, gekühlt | | | | | |
| Pizza (vorheizen) | Universalpfanne | 3 | <input type="checkbox"/> | 190-210 | 10-15 |
| Kartoffelprodukte, tiefgekühlt | | | | | |
| Pommes frites | Universalpfanne | 3 | <input type="checkbox"/> | 190-210 | 20-30 |
| Kroketten | Universalpfanne | 3 | <input type="checkbox"/> | 200-220 | 20-25 |
| Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen | Universalpfanne | 3 | <input type="checkbox"/> | 210-230 | 15-25 |
| Backwaren, tiefgekühlt | | | | | |
| Brötchen, Baguette | Universalpfanne | 3 | <input type="checkbox"/> | 170-190 | 10-20 |
| Brezeln (Teiglinge) | Universalpfanne | 3 | <input type="checkbox"/> | 210-230 | 15-25 |
| Backwaren, vorgebacken | | | | | |
| Aufbackbrötchen, Aufbackbaguette | Universalpfanne | 3 | <input type="checkbox"/> | 190-210 | 10-20 |
| Bratlinge, tiefgekühlt | | | | | |
| Fischstäbchen | Universalpfanne | 2 | <input type="checkbox"/> | 220-240 | 10-20 |

| Gericht | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|-----------------------------------|-----------------|------|--------------------------|------------------|------------------|
| Hähnchen-Sticks, Hähnchen-Nuggets | Universalpfanne | 3 | <input type="checkbox"/> | 200-220 | 15-25 |
| Strudel, tiefgekühlt | | | | | |
| Strudel | Universalpfanne | 3 | <input type="checkbox"/> | 200-220 | 35-40 |

Besondere Gerichte

Bei niedrigen Temperaturen gelingt Ihnen cremiger Joghurt ebenso gut, wie lockerer Hefeteig.

Entfernen Sie zuerst Zubehör, Einhängegitter oder Teleskopauszüge aus dem Garraum.

Joghurt zubereiten

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) aufkochen und auf 40 °C abkühlen.
- 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
- In Tassen oder kleine Twist-Off Gläser umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken.

4. Den Garraum wie angegeben vorheizen.
5. Die Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie angegeben zubereiten.

Hefeteig gehen lassen

1. Den Hefeteig wie gewohnt zubereiten, in ein hitzebeständiges Geschirr aus Keramik geben und abdecken.
2. Den Garraum wie angegeben vorheizen.
3. Den Backofen ausschalten und den Teig zum Gehen lassen in den Garraum stellen.

| Gericht | Geschirr | Heizart | Temperatur | Dauer |
|-----------------------|------------------------------|------------------------------|--|-------------------------|
| Joghurt | Tassen oder Twist-Off Gläser | auf den Garraumboden stellen | <input type="checkbox"/> 100 °C vorheizen nur Backofenlampe einschalten | 15 Min. 8 Std. |
| Hefeteig gehen lassen | Hitzebeständiges Geschirr | auf den Garraumboden stellen | <input type="checkbox"/> 50 °C vorheizen Gerät ausschalten und Hefeteig in den Garraum geben | 5-10 Min. 20-30 Min. |

Einkochen

Zum Einkochen müssen die Gläser und Gummiringe 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.

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

Vorbereiten

1. Die Gläser füllen, nicht zu voll machen.
2. Die Gläsränder abwischen, sie müssen sauber sein.
3. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen.

4. Die Gläser mit Klammern verschließen.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

Einstellen

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. Unterhitze einstellen.
5. Temperatur auf 170 bis 180 °C stellen.

Einkochen

Obst

Nach ca. 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 |

Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurückstellen. Je nach Gemüseart ca. 35 bis

70 Minuten lang. Schalten Sie nach dieser Zeit den Backofen aus und nutzen Sie die Nachwärme.

| 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 |

| Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern | vom Perlen an | Nachwärme |
|---|----------------|----------------|
| Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl | ca. 60 Minuten | ca. 30 Minuten |
| Erbsen | ca. 70 Minuten | ca. 30 Minuten |

Gläser herausnehmen

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum.

Achtung!

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

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pom-

mes frites, Toast, Brötchen, Brot oder 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 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

Backen

Bei gedecktem Apfelkuchen die dunklen 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 Springform darauf.

| Gericht | Zubehör und Formen | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|---------------------------|----------------------------------|------|--------------------------|------------------|------------------|
| Spritzgebäck (vorheizen) | Backblech | 3 | <input type="checkbox"/> | 140-150 | 30-40 |
| Small cakes (vorheizen) | Backblech | 3 | <input type="checkbox"/> | 150-170 | 20-35 |
| Wasserbiskuit (vorheizen) | Springform auf Rost | 2 | <input type="checkbox"/> | 160-170 | 30-40 |
| Gedeckter Apfelkuchen | Rost + 2 Springformen Ø 20 cm | 1 | <input type="checkbox"/> | 170-190 | 80-100 |

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 | Höhe | Heizart | Grillstufe | Dauer in Minuten |
|--|------------------------|------|--------------------------|------------|------------------|
| Toast bräunen 10 Minuten vorheizen | Rost | 5 | <input type="checkbox"/> | 3 | 1½-2 |
| Beefburger, 12 Stück* nicht vorheizen | Rost + Universalpfanne | 4+1 | <input type="checkbox"/> | 3 | 25-30 |

* Nach ½ der Zeit wenden

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000626501

910419