



Integrierbarer Backofen HB.43...2.



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung

de Inhaltsverzeichnis

Sicherheits- und Warnhinweise.....	3
Vor dem Einbau	3
Sicherheits- und Warnhinweise	3
Ursachen für Schäden.....	3
Ihr neuer Backofen	4
Bedienfeld	4
Funktionswähler	4
Bedientasten und Anzeigefeld	5
Temperaturwähler	5
Garraum.....	5
Zubehör	5
Vor dem ersten Benutzen.....	6
Uhrzeit programmieren.....	6
Den Backofen erhitzen	6
Reinigung des Zubehörs.....	6
Programmierung des Backofens.....	6
Heizart und Temperatur.....	6
Schnellaufheizung.....	7
Die Zeitfunktionen programmieren	7
Zeitschaltuhr	7
Garzeit.....	7
Ausschaltzeit.....	8
Uhrzeit.....	8
Kindersicherung	9
Grundeinstellungen ändern.....	9
Pflege und Reinigung.....	9
Reinigungsmittel.....	9
Beleuchtungsfunktion.....	10
Grillheizkörper herunterklappen.....	10
Gestelle oder Schienen links und rechts ein- und aushängen	11
Backofentür ein- und aushängen.....	11
Was bei Störungen zu tun ist.....	12
Übersicht der Betriebsstörungen.....	12
Backofenlampe auswechseln.....	12
Glasabdeckung	12
Kundendienst.....	12
E-Nummer und FD-Nummer	12
Energie- und Umwelttipps.....	13
Energie sparen	13
Umweltgerecht entsorgen	13
Für Sie in unserem Kochstudio getestet.....	13
Kuchen und Gebäck	13
Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen.....	15
Fleisch, Geflügel, Fisch.....	16
Tipps zum Braten und Grillen.....	18
Aufläufe, Soufflés, Toast.....	18
Fertiggerichte.....	19
Spezialgerichte	19
Auftauen.....	20
Dörren	20
Einkochen von Marmelade	20
Acrylamid in Lebensmitteln.....	21
Prüfgerichte.....	22
Backen.....	22
Grillen	22

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.)

Sicherheits- und Warnhinweise

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Heben Sie die Bedienungs- und Montageanleitung gut auf. Sollten Sie das Gerät an Dritte weitergeben, muss die entsprechende Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

Diese Bedienungsanleitung gilt für Sologeräte sowie für Mehrzweckgeräte. Bei Mehrzweckgeräten muss die Bedienungsanleitung des Kochfeldes für dessen Einstellungen gelesen werden.

Vor dem Einbau

Transportsschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportsschaden das Gerät nicht anschließen. Wenden Sie sich an den Kundendienst und halten Sie die aufgetretenen Schäden schriftlich fest; andernfalls haben Sie kein Recht auf Schadensersatz.

Elektrischer Anschluss

Nur ein anerkannter Fachtechniker darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch einen falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes, dass der elektrische Anschluss Ihres Hauses über eine Erdung verfügt und alle geltenden Sicherheitsvorschriften erfüllt. Einbau und Anschluss Ihres Gerätes müssen von einem anerkannten Techniker durchgeführt werden. Wird das Gerät ohne korrekten Anschluss der Erdungsklemme oder nach unsachgemäßem Anschluss in Betrieb genommen, kann dies in sehr seltenen Fällen zu schweren Schäden (Körperverletzungen oder Tod durch Stromschlag) führen. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eine fehlerhafte Funktionsweise oder für mögliche Schäden durch unsachgemäßen elektrischen Anschluss.

Sicherheits- und Warnhinweise

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch gedacht. Gerät nur zur Zubereitung von Lebensmitteln verwenden.

Kinder und Erwachsene dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht bedienen,

- wenn sie auf irgendeine Weise körperlich oder geistig nicht befähigt dazu sind oder
- wenn sie nicht die nötige Erfahrung oder das nötige Wissen besitzen

Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Backofentür

Die Backofentür sollte während des Backofenbetriebs geschlossen bleiben. Es wird empfohlen, die Backofentür vorsichtshalber immer geschlossen zu halten, auch wenn der Backofen ausgeschaltet ist.

Nicht an die Backofentür hängen, darauf setzen oder damit spielen, auch wenn diese geschlossen ist.

Heißer Garraum

! Verbrennungsgefahr!

- Berühren Sie niemals die heißen Wände des Garraums oder die Heizelemente. Backofentür vorsichtig öffnen. Es könnte heißer Dunst austreten. Kleinkinder fern halten.
- Kein Wasser im Inneren des heißen Backofens verschütten. Es kann heißer Dampf entstehen.
- Keine Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Die Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Hochprozentige alkoholische Getränke nur in kleinen Mengen verwenden und die Tür des Backofens vorsichtig öffnen.

! Brandgefahr!

- Niemals entzündliche Gegenstände in den Backofen einführen. Die Tür bei Austritt von Rauch aus dem Gerät nicht öffnen. Gerät ausschalten. Stecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Das Backpapier beim Vorheizen gut am Zubehör fixieren. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Backpapier könnte mit den Heizelementen in Berührung kommen und sich entzünden. Das Backpapier stets mit einem Kochgefäß oder einer Backform fixieren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier abdecken. Das Backpapier darf die Maße des Zubehörs nicht übersteigen.

! Kurzschlussgefahr!

Niemals Anschlusskabel von Elektrogeräten an der heißen Backofentür festmachen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Heißes Zubehör und heiße Kochgefäße

! Verbrennungsgefahr!

Heißes Zubehör bzw. heiße Kochgefäße nicht ohne Topflappen aus dem Backofen nehmen.

Unsachgemäße Reparaturen

! Stromschlaggefahr!!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendiensttechniker darf Reparaturen durchführen. Bei defektem Gerät Stecker ziehen oder Sicherung aus dem Sicherungskasten nehmen. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Zusätzliche Türsicherung

Bei Rezepten mit langer Garzeit bei hohen Temperaturen kann die Backofentür sehr heiß werden. Wenn in Ihrem Haushalt kleine Kinder leben, sollten Sie diese während des Backofenbetriebs gut beaufsichtigen.

Zusätzlich gibt es eine Sicherung, die den direkten Kontakt mit der Backofentür verhindert. Dieses Sonderzubehör (671383) kann über unseren Kundendienst bestellt werden.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Zubehör, Kochgefäß, Folien, Backpapier oder Alufolie auf dem Backofenboden: Kein Zubehör auf den Backofenboden stellen. Den Backofenboden nicht mit Folie oder Papier abdecken. Keine Kochgefäß auf den Backofenboden stellen, wenn die Temperatur über 50 °C liegt. Es entsteht ein Wärimestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Backofen Kein Wasser im Inneren des heißen Backofens verschütten. Es entsteht Wasserdampf. Wärmeschwankungen können Schäden am Email und am Zubehör verursachen.
- Flüssige Nahrungsmittel: Keine Flüssigkeiten über einen längeren Zeitraum im Inneren des Backofens bei geschlossener Backofentür aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Fruchtsäfte: Das Blech bei der Zubereitung von saftigem Obstkuchen nicht zu voll machen. Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, das tiefere Email-Backblech verwenden.
- Auskühlen bei offener Gerätetür: Den Backofen nur bei geschlossener Backofentür auskühlen lassen. Angrenzende Möbelfronten können mit der Zeit beschädigt werden, auch wenn die Backofentür nur leicht geöffnet ist.

- 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 lehnen oder setzen. Kein Gefäß 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

könnte abbrechen. Die Glasscheibe in der Backofentür könnte sich verschieben und eine Versetzung zwischen Backofenfront und Glasscheibe zur Folge haben.

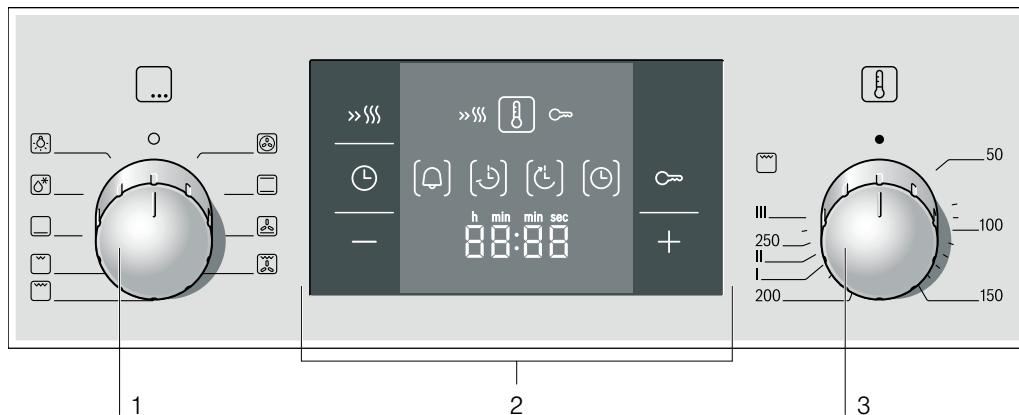
- Grillen: Beim Grillen die tiefe Universalpfanne oder das flache Backblech nicht auf einer Höhe über 3 einschieben. Aufgrund der großen Hitze kann es sich verformen und das Email beim Herausziehen beschädigen. Die Höhen 4 und 5 nur zum Grillen direkt auf dem Rost verwenden.

Ihr neuer Backofen

Hier lernen Sie Ihren neuen Backofen kennen. In diesem Abschnitt erklären wir Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Ebenso finden Sie hier Informationen zu Zubehör und Bestandteilen im Inneren des Backofens.

Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht des Bedienfeldes. Im Anzeigefeld können nicht alle Symbole gleichzeitig angezeigt werden. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen möglich.



Verwendung	
1	Funktionswähler
2	Bedientasten und Anzeigefeld
3	Temperaturwähler

Versenkbare Drehwähler

Bei einigen Backöfen sind die Drehwähler versenkbar. Zum Ein- oder Ausfahren in der Nullstellung auf den Drehwähler drücken.

Tasten

Unter jeder Taste befinden sich Sensoren. Die Tasten nicht zu fest drücken. Nur auf das entsprechende Symbol drücken.

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung	Verwendung
○ Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
∅ Umluft*	Für Kuchen und Backwaren. Ein Garen auf zwei Ebenen ist möglich. Ein Gebläse an der Backofenrückwand verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum.
□ Ober-/Unterhitze*	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratensstücke, z. B. Kalb oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350 bestimmt wird.

Stellung	Verwendung
<input checked="" type="checkbox"/> Pizzastufe	Schnelle Zubereitung von Tiefkühlkost ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Blätterteiggebäck. Die Hitze kommt von unten und vom Gebläse an der Backofenrückwand.
<input checked="" type="checkbox"/> Umluftgrillen	Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch. Grillheizkörper und Gebläse schalten sich abwechselnd ein und aus. Das Gebläse verteilt die Grillhitze gleichmäßig um die Speisen.
<input type="checkbox"/> Grill, große Fläche	Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fisch. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
<input type="checkbox"/> Grill, kleine Fläche	Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fisch. Der innere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
<input type="checkbox"/> Unterhitze	Einkochen, Backen und Überbacken. Die Hitze kommt von unten.
<input checked="" type="checkbox"/> Auftauen	Auftauen von z. B. Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig um die Speisen.
<input checked="" type="checkbox"/> Backofenlampe	Backofenlampe einschalten.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350 bestimmt wird.

Wird eine Heizart eingestellt, schaltet sich die Backofenlampe ein.

Bedientasten und Anzeigefeld

Die Tasten dienen dazu, verschiedene Zusatzfunktionen einzustellen. Im Anzeigefeld werden die eingestellten Werte angezeigt.

Taste	Verwendung
»» Schnellaufheizung	Den Backofen auf besonders schnelle Weise erhitzen.
⌚ Zeitfunktionen	Zeitschaltuhr ⌚, Garzeit ⌚, Ausschaltzeit ⌚ und Uhrzeit ⌚ auswählen.
☞ Kindersicherung	Das Bedienfeld sperren und entsperren.
- Minus	Die eingestellten Stufen verringern.
+ Plus	Die eingestellten Stufen erhöhen.

Im Anzeigefeld zeigen die Klammern [] das Symbol der jeweils aktiven Zeitfunktion an.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Stellung	Bedeutung
● Nullstellung	Der Backofen heizt nicht.
50-270 Temperaturbereich	Temperatur im Garraum in °C.
I, II, III Grillstufen	Grillstufen für den Grill mit kleiner ☰ und großer Fläche ☱. I = Stufe 1, leicht II = Stufe 2, mittel III = Stufe 3, stark

Wenn der Backofen heizt, leuchtet im Anzeigefeld das Symbol ☰ auf. In den Heizpausen erlischt das Symbol. Das Symbol leuchtet weder mit der Lichtfunktion ☰ noch mit der Auftaufunktion ☰ auf.

Hinweis: Bei einer Verwendung der Grillfunktion für mehr als 15 Minuten stellen Sie den Funktionswähler auf leichten Grill ein.

Garraum

Im Garraum befindet sich die Lampe. Ein Gebläse verhindert, dass sich der Backofen zu sehr aufheizt.

Gebläse

Das Gebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die heiße Luft entweicht über den oberen Bereich der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitzte nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sich sonst.

Das Gebläse läuft eine bestimmte Zeit weiter, nachdem der Backofen abgeschaltet wurde, damit dieser schneller auskühlen kann.

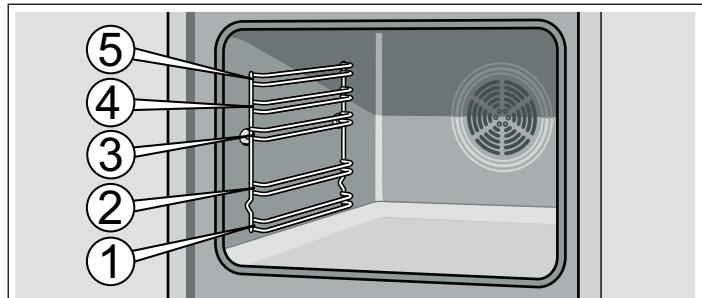
Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum. Mit der Stellung ☰ am Funktionswähler können Sie die Backofenlampe auch bei abgestelltem Backofen einschalten.

Zubehör

Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen gestellt 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 Funktionstüchtigkeit.

Ihr Backofen verfügt nur über einige der folgenden Zubehörteile.

Das Zubehör ist über unseren Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet erhältlich. HEZ-Nummer angeben.



Rost

Für Kochgefäß, Backformen, Braten, Grillgut und tiefgefrorene Speisen.

Rost mit der Krümmung nach unten ⤵ einschieben.



Flaches Email-Backblech

Für Kuchen, Teigwaren und Plätzchen.

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



Tiefe Email-Universalpfanne

Für saftige Kuchen, Backwaren, tiefgefrorene Speisen und große Braten. Kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

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

Sonderzubehör

Das Sonderzubehör ist über unseren Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich. In unseren Prospekten und im Internet finden Sie ein großes Angebot an Backofenzubehör. Verfügbarkeit sowie die Möglichkeit zur Online-Bestellung von Sonderzubehör sind von Land zu Land unterschiedlich. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

Nicht jedes Sonderzubehör ist für alle Geräte geeignet. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts ein.

Sonderzubehör	HEZ-Nummer	Gebrauch
Flaches Email-Backblech	HEZ361000	Für Kuchen, Teigwaren und Plätzchen.
Tiefe Email-Universalpfanne	HEZ362000	Für saftige Kuchen, Backwaren, tiefgefrorene Speisen und große Braten. Kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Sonderzubehör	HEZ-Nummer	Gebrauch
Rost	HEZ364000	Für Kochgefäß, Backformen, Braten, Grillgut und tiefgefrorene Speisen.
Pizzablech	HEZ317000	Ideal für Pizza, tiefgefrorene Speisen oder große runde Kuchen. Sie können auch das Pizzablech anstelle der tiefen Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost und orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.
Glasbräter	HEZ915001	Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet für das Automatikprogramm oder für die Bratautomatik.
Dreifache, voll ausziehbare Auszugsschienen	HEZ368301	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne dass es kippt.

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 programmieren

Nach dem Anschließen blinken im Anzeigefeld das Symbol und vier Nullen. Die Uhrzeit einstellen.

1. Die Taste drücken.

Im Anzeigefeld erscheint die Uhrzeit **12:00**.

2. Die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit angezeigt.

Den Backofen erhitzen

Um den Geruch nach Neugerät zu beseitigen, erhitzen Sie den Backofen in geschlossenem und leerem Zustand. Ideal dafür ist eine Stunde mit Ober-/Unterhitze bei 240 °C. Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste im Garraum befinden.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

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

Reinigung des Zubehörs

Bevor Sie das Zubehör zum ersten Mal gebrauchen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spülzettel.

Programmierung des Backofens

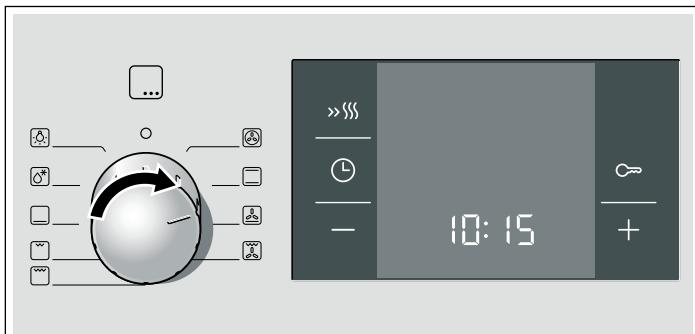
Zur Programmierung des Backofens stehen mehrere Möglichkeiten zur Auswahl. Im Folgenden wird die Programmierung der Heizart und der Temperatur bzw. der Grillstufe beschrieben. Mit dem Backofen kann die Garzeit (Dauer) und die Ausschaltzeit für jedes Gericht programmiert werden. Weitere Informationen erhalten Sie im Kapitel *Die Zeitfunktionen programmieren*.

Hinweis: Es empfiehlt sich, vor dem Garen von Speisen den Backofen vorzuheizen, um die Bildung von übermäßigem Kondenswasser an der Scheibe zu verhindern.

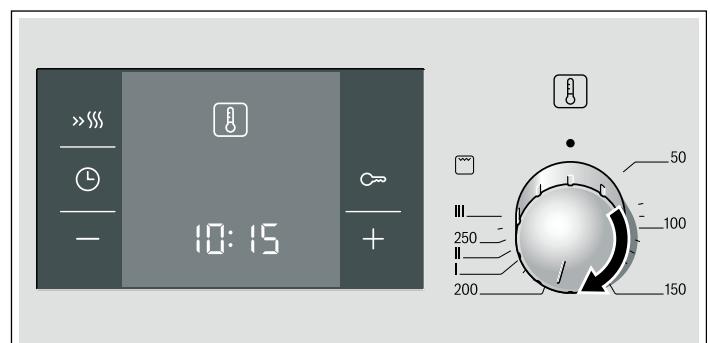
Heizart und Temperatur

Beispiel in der Abbildung: 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 Temperaturen über 100 °C. Folgende Heizarten sind geeignet:

- Umluft 
- Ober-/Unterhitze 
- Pizzastufe 
- Unterhitze 

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

1. Die gewünschte Heizart und Temperatur auswählen.

2. Kurz die Taste »» drücken.

Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol »» auf. Der Backofen beginnt zu heizen.

Ende der Schnellaufheizung

Ein Signal ertönt. Das Symbol »» erlischt im Anzeigefeld. Die Speisen in den Backofen stellen.

Abbrechen der Schnellaufheizung

Die Taste »» drücken. Das Symbol »» erlischt im Anzeigefeld.

Die Zeitfunktionen programmieren

Dieser Herd verfügt über verschiedene Zeitfunktionen. Mit der Taste  wird das Menü aktiviert, und es können die Funktionen geändert werden. Die Zeitsymbole leuchten, während die Einstellungen vorgenommen werden. Die Klammern [] weisen auf die ausgewählte Zeitfunktion hin. Eine bereits programmierte Zeitfunktion kann direkt mit den Tasten + oder - geändert werden, wenn sich das Symbol der entsprechenden Zeitfunktion in Klammern [] befindet.

Zeitschaltuhr

Der Betrieb der Zeitschaltuhr hängt nicht vom Backofenbetrieb ab. Die Zeitschaltuhr verfügt über ein eigenes Signal. So kann unterschieden werden, ob die Zeitschaltuhr oder die Ausschaltautomatik (Garzeit) abgelaufen ist.

1. Die Taste  einmal drücken.

Im Anzeigefeld leuchten die Zeitsymbole auf, die Klammern befinden sich bei .

2. Die Zeit an der Zeitschaltuhr mit den Tasten + oder - einstellen.

Vorschlagswert der Taste + = 10 Minuten

Vorschlagswert der Taste - = 5 Minuten.

Die eingestellte Zeit wird nach wenigen Sekunden angezeigt. Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit beginnt abzulaufen. Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol [] auf und der Ablauf der Zeit an der Zeitschaltuhr wird angezeigt. Die restlichen Zeitsymbole erlöschen.

Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Im Anzeigefeld erscheint **00:00**. Die Zeitschaltuhr mit der Taste  ausschalten.

Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr ändern

Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit mit den Tasten + oder - einstellen. Die geänderte Zeit wird nach wenigen Sekunden angezeigt.

Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr löschen

Die Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr auf **00:00** durch Drücken der Taste - zurückstellen. Die geänderte Zeit wird nach wenigen Sekunden angezeigt. Die Zeitschaltuhr schaltet sich aus.

Die Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt wurden, leuchten im Anzeigefeld die entsprechenden Symbole auf. Das Symbol für die Zeitfunktion im Vordergrund befindet sich zwischen Klammern.

Zum Abrufen der Zeitschaltuhr , der Garzeit , der Ausschaltzeit  oder der Uhr  Taste  mehrmals drücken, bis das gewünschte Symbol zwischen den Klammern erscheint. Die entsprechende Zeitangabe erscheint für wenige Sekunden im Anzeigefeld.

Garzeit

Der Backofen ermöglicht eine Programmierung der Garzeit für jede Speise. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. So wird verhindert, dass Sie andere Arbeiten unterbrechen müssen, um den Backofen auszuschalten, oder dass die Garzeit aus Versehen überschritten wird.

Beispiel in der Abbildung: Garzeit von 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

3. Die Taste  zweimal drücken.

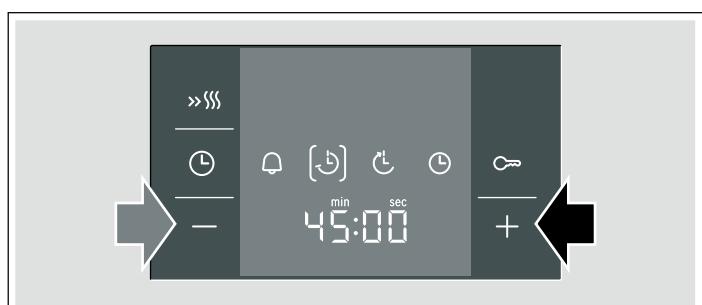
Im Anzeigefeld erscheint **00:00**. Die Zeitsymbole leuchten auf, und die Klammern erscheinen neben .



4. Die Garzeit mit den Tasten + oder - einstellen.

Vorschlagswert der Taste + = 30 Minuten

Vorschlagswert der Taste - = 10 Minuten



Nach einigen Sekunden schaltet sich der Backofen ein. Im Anzeigefeld erscheint der Ablauf der Garzeit und das Symbol [] leuchtet auf. Die restlichen Zeitsymbole erlöschen.

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Im Anzeigefeld erscheint **00:00**. Die Taste \odot drücken. Eine neue Garzeit mit den Tasten **+** oder **-** einstellen. Oder zweimal auf die Taste \odot drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Die Garzeit ändern

Die Garzeit mit den Tasten **+** oder **-** ändern. Die geänderte Zeit wird nach wenigen Sekunden angezeigt. Wenn die Zeitschaltuhr eingestellt ist, drücken Sie vorher auf die Taste \odot .

Die Garzeit löschen

Die Garzeit auf **00:00** durch Drücken der Taste **-** zurückstellen. Die geänderte Zeit wird nach wenigen Sekunden angezeigt. Die Zeit wurde gelöscht. Wenn die Zeitschaltuhr eingestellt ist, drücken Sie vorher auf die Taste \odot .

Die Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt wurden, leuchten im Anzeigefeld die entsprechenden Symbole auf. Das Symbol für die Zeitfunktion im Vordergrund befindet sich zwischen Klammern.

Zum Abrufen der Zeitschaltuhr \square , der Garzeit \circlearrowleft , der Ausschaltzeit \circlearrowright oder der Uhr \odot Taste \odot mehrmals drücken, bis das gewünschte Symbol zwischen den Klammern erscheint. Die entsprechende Zeitangabe erscheint für wenige Sekunden im Anzeigefeld.

Ausschaltzeit

Der Backofen ermöglicht eine Programmierung der Zeit, zu der die Speise fertig sein soll. Der Backofen schaltet sich automatisch ein und danach zur eingestellten Uhrzeit wieder aus. Sie können die Speisen z. B. am Morgen in den Garraum stellen und den Backofen so programmieren, dass sie mittags fertig sind.

Stellen Sie sicher, dass Lebensmittel nicht verderben, weil sie zu lange Zeit im Backofen waren.

Beispiel in der Abbildung: Es ist 10.30 Uhr, die Garzeit beträgt 45 Minuten und der Backofen soll sich um 12.30 Uhr ausschalten.

1. Funktionswähler einstellen.
2. Temperaturwähler einstellen.
3. Die Taste \odot zweimal drücken.
4. Die Garzeit mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.
5. Die Taste \odot drücken.

Die Klammern befinden sich neben \circlearrowright . Die Anzeige zeigt die Uhrzeit an, zu der das Gericht fertig sein wird.

6. Die Ausschaltzeit mit den Tasten **+** oder **-** nach hinten setzen.



Der Backofen zeigt nach einigen Sekunden die eingestellte Uhrzeit an und bleibt in Warteposition. Das Anzeigefeld zeigt die Zeit, zu der die Speisen fertig sind, und das Symbol \circlearrowright erscheint in Klammern. Die Symbole \square und \odot erlöschen. Wenn sich der Backofen einschaltet, wird die abgelaufene Zeit angezeigt, und das Symbol \circlearrowleft erscheint in Klammern. Das Symbol \circlearrowright erlischt.

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Im Anzeigefeld erscheint **00:00**. Die Taste \odot drücken. Eine neue Garzeit mit den Tasten **+** oder **-** einstellen. Oder zweimal auf die Taste \odot drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Die Ausschaltzeit ändern

Die Ausschaltzeit mit den Tasten **+** oder **-** ändern. Die geänderte Zeit wird nach wenigen Sekunden angezeigt. Wenn die Zeitschaltuhr eingestellt ist, drücken Sie vorher zweimal auf die Taste \odot . Die Ausschaltzeit nicht ändern, wenn die Garzeit bereits läuft. Das Garergebnis könnte dadurch beeinflusst werden.

Ausschaltzeit löschen

Die Ausschaltzeit mit der Taste **-** wieder auf die aktuelle Zeit zurückstellen. Die geänderte Zeit wird nach wenigen Sekunden angezeigt. Der Backofen wird eingeschaltet. Wenn die Zeitschaltuhr eingestellt ist, drücken Sie vorher zweimal auf die Taste \odot .

Die Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt wurden, leuchten im Anzeigefeld die entsprechenden Symbole auf. Das Symbol für die Zeitfunktion im Vordergrund befindet sich zwischen Klammern.

Zum Abrufen der Zeitschaltuhr \square , der Garzeit \circlearrowleft , der Ausschaltzeit \circlearrowright oder der Uhr \odot Taste \odot mehrmals drücken, bis das gewünschte Symbol zwischen den Klammern erscheint. Die entsprechende Zeitangabe erscheint für wenige Sekunden im Anzeigefeld.

Uhrzeit

Nach dem Anschließen oder nach einem Stromausfall blinken im Anzeigefeld das Symbol \odot und vier Nullen. Die Uhrzeit einstellen.

1. Die Taste \odot drücken.
Im Anzeigefeld erscheint die Uhrzeit **12:00**.
2. Die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit angezeigt.

Die Uhrzeit ändern

Es darf keine andere Zeitfunktion programmiert sein.

1. Die Taste viermal drücken.

Im Anzeigefeld leuchten die Zeitsymbole auf, und die Klammern befinden sich neben .

2. Die Uhrzeit mit den Tasten + oder - einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die programmierte Zeit angezeigt.

Uhrzeit ausblenden

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

Kindersicherung

Der Backofen verfügt über eine Kindersicherung, um ein versehentliches Einschalten durch Kinder zu verhindern.

Der Backofen lässt sich nicht einstellen. Die Zeitschaltuhr und die Uhrzeit lassen sich mit der aktivierte Kindersicherung einstellen.

Wenn die Heizart und die Temperatur oder die Grillstufe eingestellt sind, wird das Erhitzen durch die Kindersicherung unterbrochen.

Die Kindersicherung aktivieren

Es darf weder eine Garzeit noch eine Ausschaltzeit eingestellt sein.

Die Taste  etwa vier Sekunden lang gedrückt halten.

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

Die Kindersicherung deaktivieren

Die Taste  etwa vier Sekunden lang gedrückt halten.

Das Symbol  im Anzeigefeld erlischt. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Grundeinstellungen ändern

Der Backofen verfügt über bestimmte Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie Ihren Bedürfnissen anpassen.

Grundeinstellungen	Auswahl 1	Auswahl 2	Auswahl 3
 Zeitanzeige	immer*	nur mit der Taste 	-
 Signaldauer nach dem Ende der Garzeit oder der an der Zeitschaltuhr eingesetzten Zeit	etwa 10 Sek.	etwa 2 Min.*	etwa 5 Min.
 Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen wird	etwa 2 Sek.	etwa 5 Sek.*	etwa 10 Sek.

* Werkseinstellung

Es darf keine andere Zeitfunktion programmiert sein.

1. Die Taste etwa 4 Sekunden gedrückt halten.

Im Anzeigefeld erscheint die aktuelle Grundeinstellung für die Uhr, z. B.  für die Auswahl 1.

2. Grundeinstellung mit den Tasten + oder - ändern.

3. Mit der Taste bestätigen.

Im Anzeigefeld erscheint die nachfolgende Grundeinstellung. Mit der Taste  ist es möglich, durch alle Stufen zu schreiten, und mit den Tasten + oder -, die Einstellung zu ändern.

4. Zum Beenden die Taste etwa 4 Sekunden gedrückt halten.

Alle Grundeinstellungen wurden übernommen.

Die Grundeinstellungen können jederzeit wieder geändert werden.

Pflege und Reinigung

Ihr Backofen bleibt lange strahlend und voll funktionstauglich, wenn er richtig gereinigt und gepflegt wird. 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 Funktionsweise des Backofens. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Daher können sie sich rau anfühlen, was aber keinen Einfluss auf den Korrosionsschutz hat.

Reinigungsmittel

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

- scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel,
- aggressive Mittel mit Alkohol,
- harte Topfreiniger oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Spültücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Backofenfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Keine Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Wasser-, Fett-, Maismehl- und Eiweißflecken sofort entfernen, darunter 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.
Glas	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keinen Glasschaber verwenden.
Anzeige	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keinen Reinigungskalkohol oder Essig und keine anderen scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmittel verwenden.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keine Glasschaber verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Gestelle oder Schienen	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Auszugsschienen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Weder einweichen noch im Geschirrspüler spülen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Reinigen der selbstreinigenden Flächen im Garraum

Bei manchen Backöfen sind die Backofenrückwand, die Seitenwände oder die Backofendecke im Garraum mit einer hochporösen Keramikschicht überzogen. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während der Backofen in Betrieb ist. Je höher die Temperatur und je länger der Backofen in Betrieb ist, desto besser wird das Ergebnis.

Sind Verschmutzungen auch nach mehrmaligem Betrieb noch sichtbar, gehen Sie wie folgt vor:

1. Reinigen Sie gründlich den Backofenboden und die Wände, die nicht mit dieser Schicht ausgekleidet sind.
2. Umluft  einstellen.
3. Den leeren, geschlossenen Backofen für ca. 2 Stunden bei maximaler Temperatur aufheizen.

Die Keramikbeschichtung wird regeneriert. Entfernen Sie bräunliche oder weiße Rückstände mit Wasser und einem weichen Schwamm, sobald der Garraum abgekühlt ist.

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

Achtung!

- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Sie verkratzen bzw. zerstören die feinporige Schicht.
- Die Keramikschicht niemals mit Backofenreiniger behandeln. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf eine dieser Schichten gelangt, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

Backofenboden und emaillierte Wände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie ein Metallschwämchen aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten Garraum verwenden. Niemals die selbstreinigenden Flächen mit einem Metallschwämchen oder Backofenreiniger behandeln.

Beleuchtungsfunktion

Für eine erleichterte Backofenreinigung ist es möglich, die Lampe im Innenraum des Backofens einzuschalten.

Die Backofenlampe einschalten

Den Funktionswähler auf Position  drehen.

Die Lampe schaltet sich ein. Der Temperaturwähler muss ausgeschaltet sein.

Die Backofenlampe ausschalten

Den Funktionswähler auf Position  stellen.

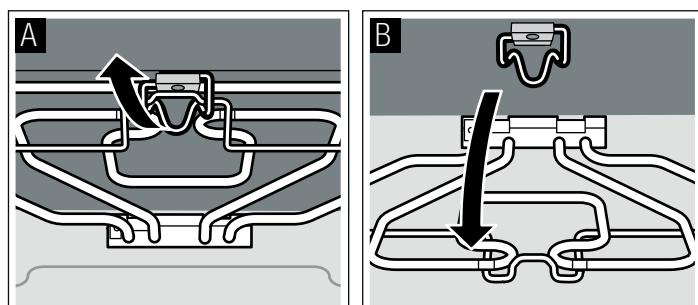
Grillheizkörper herunterklappen

Um die Reinigung zu erleichtern, kann in manchen Backöfen der Grillheizkörper heruntergeklappt werden.

Verbrennungsgefahr!!

Der Backofen muss abgekühlt sein.

1. Grillbügel nach vorne ziehen und nach oben drücken, bis er hörbar einrastet (Abb. A).
2. Dabei den Grillheizkörper halten und nach unten klappen (Abb. B).



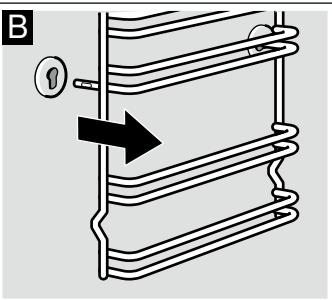
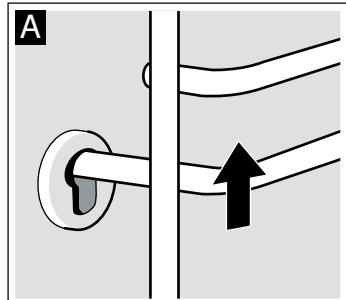
Nach dem Reinigen den Grillheizkörper wieder nach oben klappen. Grillbügel nach unten drücken und den Grillheizkörper einrasten lassen.

Gestelle oder Schienen links und rechts ein- und aushängen

Die Gestelle oder Schienen links und rechts können zum Reinigen entfernt werden. Der Backofen muss abgekühlt sein.

Gestelle oder Schienen aushängen

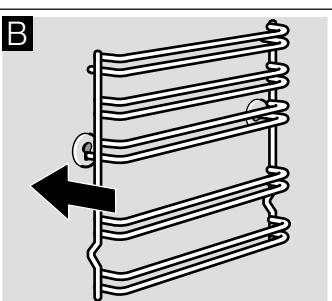
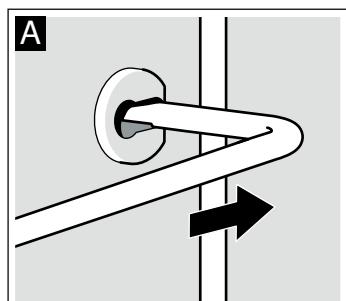
1. Das Gestell oder die Schiene vorn nach oben anheben und aushängen (Abb. A).
2. Danach das Gestell oder die Schiene ganz nach vorne ziehen und herausnehmen (Abb. B).



Reinigen Sie die Gestelle oder Schienen mit Spülmittel und einem Schwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle oder Schienen einhängen

1. Gestell oder Schiene zuerst in die hintere Kerbe einstecken, etwas nach hinten drücken (Abb. A)
2. und dann in die vordere Kerbe (Abb. B) einhängen.

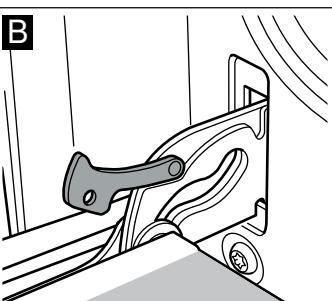
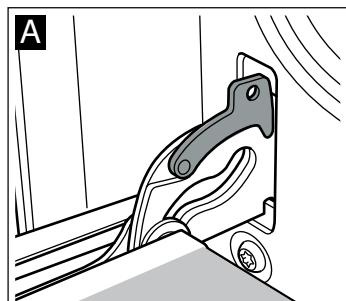


Die Gestelle oder Schienen werden rechts und links eingeschlagen. Die Ausbuchtung muss immer nach unten zeigen.

Backofentür ein- und aushängen

Zum Ausbau und Reinigen der Türgläser kann die Backofentür ausgehängt werden.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn der Sperrhebel in geschlossener Position ist (Abb. A), kann die Tür nicht ausgehängt werden. Wenn der Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt ist (Abb. B), sind die Scharniere gesichert. So können sie nicht plötzlich zuschnappen.

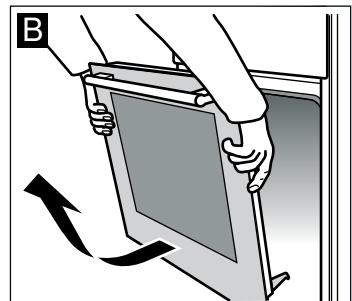
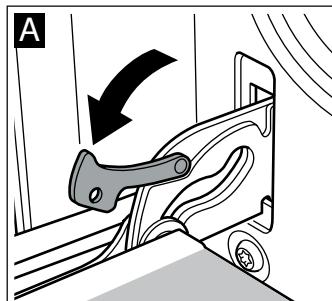


⚠️ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie plötzlich zuschnappen. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt sind.

Tür aushängen

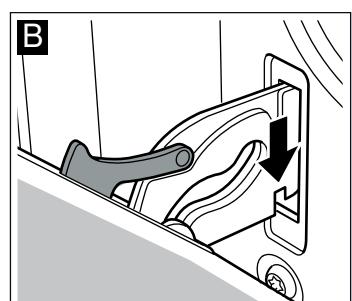
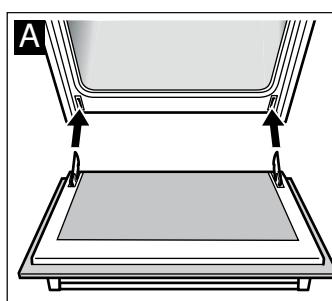
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Abb. A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen (Abb. B). Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



Tür einhängen

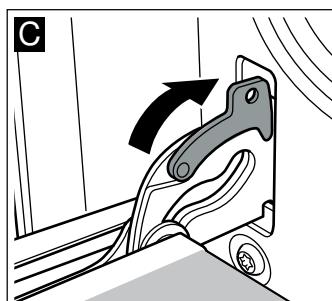
Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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



Wenn die Scharniere nicht korrekt eingebaut werden, kann die Tür verschoben sein.

3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Abb. C). Die Backofentür schließen.



⚠️ Verletzungsgefahr!

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

Was bei Störungen zu tun ist

Tritt eine Störung auf, so handelt es sich oft nur um Kleinigkeiten, die einfach zu beheben sind. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte mit Hilfe der Tabelle die Störung selbst zu beheben.

Übersicht der Betriebsstörungen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Der Backofen funktioniert nicht.	Sicherung ist defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Im Anzeigefeld blinken das Symbol ⓟ und vier Nullen.	Stromausfall.	Uhrzeit neu einstellen.
Der Backofen heizt nicht.	Es befindet sich Staub auf den Kontakten.	Die Drehwähler mehrmals in beide Richtungen drehen.

Fehlermeldungen

Wenn im Anzeigefeld eine Fehlermeldung mit **E** erscheint, auf die Taste ⓟ drücken. Die Meldung erlischt. Die eingestellte Zeitfunktion wird gelöscht. Wenn die Fehlermeldung nicht erlischt, den Kundendienst benachrichtigen.

Die folgenden Fehler können vom Benutzer selbst behoben werden.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
E011	Eine Taste wurde zu lange Zeit gedrückt oder ist verklemmt.	Nacheinander auf alle Tasten drücken. Prüfen, ob eine der Tasten eingeschlossen oder verschmutzt ist.

⚠ Stromschlaggefahr!!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendiensttechniker darf Reparaturen durchführen.

Backofenlampe auswechseln

Ist die Backofenlampe defekt, muss sie ausgetauscht werden. Bis 300 °C hitzebeständige Ersatzlampen (220-240 V, Sockel E14, 25 W) können beim Kundendienst oder in Fachgeschäften erworben werden. Nur solche Lampen verwenden.

⚠ Stromschlaggefahr!!

Das Gerät vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass es ordnungsgemäß vom Netz getrennt ist.

1. Legen Sie den kalten Backofen mit einem Geschirrtuch aus, um Schäden zu vermeiden.
2. Schutzglas durch Drehen nach links entfernen.



3. Lampe durch eine Lampe desselben Typs ersetzen.
4. Schrauben Sie das Schutzglas wieder ein.
5. Entfernen Sie das Geschirrtuch und schließen Sie das Gerät wieder ans Netz an.

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. 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 eingragen.

E-Nr. _____ **FD-Nr.** _____

Kundendienst ☎

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 550 511
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 Hausrat ausgerüstet sind.

Energie- und Umwelttipps

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

Energie sparen

- Den Backofen nur dann vorheizen, wenn dies im Rezept oder in den Gartabellen angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besser auf.
- Halten Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen und Braten geschlossen.
- 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 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

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. 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.
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

Auf einer Stufe backen

Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn der Kuchen auf einer Stufe mit Ober-/Unterhitze gebacken wird ☒.

Wenn Sie mit Umluft backen ☓, empfehlen wir Ihnen folgende Einschubhöhen:

- Kuchenformen: Höhe 2
- Blechkuchen: Höhe 3

Auf mehreren Ebenen backen

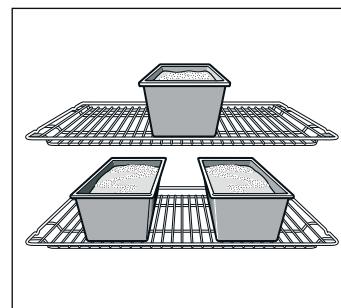
Umluft ☓ einstellen.

Auf 2 Ebenen backen:

- Universalpfanne: Höhe 3.
- Backblech: Höhe 1.

Die gleichzeitig in den Backofen eingeschobenen Backbleche müssen nicht unbedingt zur selben Zeit fertig sein.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Tipps für Ihre Gerichte. Wenn 3 Kastenformen gleichzeitig verwendet werden, müssen diese wie in der Abbildung auf den Rost gestellt werden.



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 der Tabelle finden Sie die optimale Heizart für jede Art Kuchen oder Nachtisch. Temperatur und Garzeit hängen von der Menge und der Konsistenz des Teigs ab. Daher wird in den Gartabellen stets eine Zeitspanne genannt. Beginnen Sie stets zunächst mit dem niedrigeren Wert. Mit einer niedrigeren Temperatur erhält man eine gleichmäßigere Bräunung. Falls nötig, kann sie beim nächsten Mal erhöht werden.

Wenn Sie den Backofen vorheizen, verkürzen sich die Garzeiten um 5 bis 10 Minuten.

Weitere Informationen finden Sie unter *Ratschläge zum Backen im Anhang der Tabellen*.

Um nur einen Kuchen auf einer Stufe zu backen, stellen Sie die Form auf das Email-Backblech.

Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden sollen, können die Formen zusammen auf den Rost gestellt werden.

Kuchen in der Backform	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit 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	60-70
Tortenboden, Rührteig	Kuchenform	3		160-180	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	2		160-180	50-60
Biskuitboden, 2 Eier (vorheizen)	Kuchenform	2		150-170	20-30
Biskuitboden, 6 Eier (vorheizen)	Springform	2		150-170	40-50
Boden und Rand aus Mürbeteig	Springform	1		180-200	25-35
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteigboden*	Springform	1		160-180	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		270	10-20
Pikante Kuchen*	Springform	1		170-190	45-55

* Den Kuchen etwa 20 Minuten lang im abgeschalteten und geschlossenen Backofen abkühlen lassen.

Blechkuchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Rührkuchen, einfach	Universalpfanne	2		170-190	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	35-45
Obstkuchen fein, Rührteig	Universalpfanne	2		170-190	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	40-50
Hefeblechkuchen mit trockenem Belag	Universalpfanne	3		170-180	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	35-45
Hefeblechkuchen mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	3		160-180	40-50
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-160	50-60
Mürbeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	1		180-200	20-30
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	2		160-180	60-70
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1		210-230	40-50
Biskuitrolle (Vorheizen)	Universalpfanne	2		170-190	15-20
Hefezopf aus 500 g Mehl	Universalpfanne	2		170-190	25-35
Stollen aus 500 g Mehl	Universalpfanne	3		160-180	60-70
Stollen aus 1 kg Mehl	Universalpfanne	3		150-170	90-100
Kuchen aus Blätterteig, süß	Universalpfanne	2		190-210	55-65
Pizza	Universalpfanne	2		200-220	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-200	40-50
Flammkuchen (Vorheizen)	Universalpfanne	2		270	15-20
Börek	Universalpfanne	2		190-200	40-55

Kleine Teigwaren	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Kekse und Plätzchen	Universalpfanne	3		140-160	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1		130-150	25-35
Spritzgebäck (Vorheizen)	Universalpfanne	3		140-150	30-40
	Universalpfanne	3		140-150	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150	30-45

Kleine Teigwaren	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Makronen	Universalpfanne	2		110-130	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1		100-120	35-45
Baisertörtchen	Universalpfanne	3		80-100	100-150
	Rost mit Formblech für Muffins	3		180-200	20-25
Muffins	2 Roste mit Formblech für Muffins	3+1		160-180	25-30
	Universalpfanne	2		210-230	30-40
Brandteiggebäck	Universalpfanne	3		180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	25-35
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	2		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-180	25-35
Hefeteiggebäck	Universalpfanne	2		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-180	25-35

Brot und Brötchen

Heizen Sie, soweit nicht anderweitig angegeben, den Backofen vor, um Brot zu backen.

Gießen Sie niemals Wasser in den heißen Backofen.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Hefebrot aus 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		270	8
				200	35-45
Sauerteigbrot aus 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		270	8
				200	40-50
Fladenbrot	Universalpfanne	2		270	15-20
Brötchen (ohne Vorheizen)	Universalpfanne	3		200	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Universalpfanne	3		180-200	15-20
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	20-30

Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen

Wenn Sie ein eigenes Rezept verwenden möchten	Sie können sich an einem Ihrem Gericht ähnlichen Rezept orientieren, das in der Tabelle aufgeführt ist.
Wie prüfe ich, ob der Kuchen fertig ist?	Stechen Sie mit einem feinen Holzstäbchen etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Garzeit in die höchste Stelle des Kuchens hinein. Wenn am Holzstäbchen keine Teigreste haften, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen ist nicht aufgegangen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit für das Rezept oder wählen Sie eine um 10 Grad niedrigere Temperatur zum Backen. Beachten Sie auch die Zeiträume, in denen Sie den Teig laut Rezept kneten sollten.
Der Kuchen ist in der Mitte gut aufgegangen, fällt aber zu den Rändern hin ab.	Fetten Sie die Backform nicht ein. Wenn der Kuchen fertig ist, lösen Sie ihn mit Hilfe eines Messers vorsichtig aus der Backform.
Der Kuchen ist oben zu sehr gebräunt.	Schieben Sie den Kuchen auf eine niedrigere Schiene, wählen Sie eine niedrigere Backtemperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie den fertigen Kuchen mehrmals mit einem feinen Holzstäbchen ein. Träufeln Sie nun einige Tropfen Fruchtsaft oder Alkohol darüber. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Backtemperatur um 10 Grad und verkürzen Sie die Garzeit.
Das Brot oder Backgut (zum Beispiel Quarkkuchen) sieht außen gut aus, ist innen aber klebrig (feucht, mit nassen Stellen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit und lassen Sie das Backgut längere Zeit bei geringerer Hitze im Backofen. Backen Sie bei Torten mit saftigem Belag zunächst den Tortenboden. Streuen Sie dann gehackte Mandeln oder Semmelbrösel auf den Tortenboden, bevor Sie ihn belegen. Beachten Sie die Anweisungen im Rezept und die Garzeiten.
Die Plätzchen haben eine unregelmäßige Bräunung.	Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein; die Plätzchen werden so gleichmäßig gebacken. Empfindliche Plätzchen mit Ober- und Unterhitze auf einer Ebene backen. Überstehendes Backpapier kann Einfluss auf die Luftzirkulation haben. Schneiden Sie es immer auf die Größe des Backbleches zu.
Der Obstkuchen ist an der Unterseite zu hell.	Setzen Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Schiene niedriger.
Der Obstsaft läuft heraus.	Verwenden Sie beim nächsten Mal eine Universalpfanne, falls vorhanden.
Kleine, mit Hefe gebackene Plätzchen können während des Backvorgangs verkleben.	Versuchen Sie, einen Abstand von etwa 2 cm einzuhalten. So ist genügend Abstand vorhanden, damit sie aufgehen und von allen Seiten gebräunt werden.

Sie haben auf verschiedenen Ebenen gebacken. Die Plätzchen auf dem oberen Backblech sind dunkler als die auf dem unteren. Stellen Sie zum Backen auf verschiedenen Ebenen immer die Umluft  ein. Wenn mehrere Backbleche eingeschoben werden, müssen diese nicht unbedingt zur gleichen Zeit fertig werden.

Beim Backen von saftigen Kuchen bildet sich Kondenswasser.

Beim Backen kann sich Wasserdampf bilden. Ein Teil dieses Wasserdampfes wird über den Dunstabzug des Backofens abgeleitet und kann sich in Form von Wassertröpfchen am Bedienfeld oder den Frontseiten der angrenzenden Möbel niederschlagen. Das hängt von der jeweiligen Situation ab.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Kochgefäße

Jedes hitzebeständige Gefäß kann verwendet werden. Für große Braten kann auch das Email-Backblech verwendet werden.

Am geeignetsten sind Glasgefäße. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel auf den Bräter passt und gut schließt.

Wenn emaillierte Gefäße verwendet werden, muss mehr Flüssigkeit zugegeben werden.

Wenn Bräter aus Edelstahl eingesetzt werden, wird das Fleisch nicht so braun und kann eventuell noch blutig sein. Ist dies der Fall, verlängern Sie die Garzeit entsprechend.

Angaben in den Tabellen:

Gefäß ohne Deckel = offen

Gefäß mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Gefäß stets in die Mitte des Rostes.

Heiße Glasgefäße sollten immer auf einem trockenen Küchenhandtuch abgestellt werden. Heißes Glas kann platzen, wenn es auf eine feuchte oder kalte Oberfläche gestellt wird.

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 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.

Grillen

Grillen Sie immer bei geschlossenem Backofen.

Heizen Sie zum Grillen den Backofen 3 Minuten vor dem Einschieben des Grillguts in den Garraum vor.

Legen Sie die Stücke direkt auf den Rost. Soll nur ein Stück zubereitet werden, gelingt es besser, wenn es in der Mitte des Rostes liegt.

Schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1. So wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt längere Zeit sauber.

Schieben Sie das Backblech oder die Universalpfanne nicht in Höhe 4 oder 5. Aufgrund der großen Hitze kann sich das Geschirr verformen und den Garraum beim Herausziehen beschädigen.

Nehmen Sie nach Möglichkeit gleich große Stücke. So werden sie gleichmäßig gebräunt und bleiben saftig. Salzen Sie die Filets nach dem Grillen.

Wenden Sie die Stücke nach ⅔ der Garzeit.

Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch an und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit hängt von der eingestellten Grillstufe ab.

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 Kochgefäß	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
Rindfleisch						
Rinderschmorbraten	1,0 kg	geschlossen	2	<input type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	120
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	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
Steak, medium (3 cm dick)		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
Schweinefleisch						
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1,0 kg	offen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	120
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	150
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	170

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Kochgefäß	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
Braten mit Schwarze (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		230-240	30
Schweinebraten, mager	1,0 kg	offen	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	2		210-230	70
Steak (2 cm dick)		Rost + Universalpfanne	5+1		3	15
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		160-180	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	2,0 kg	geschlossen	2		220-240	60
Hackfleisch						
Hackbraten	zu 500 g Fleisch	offen	1		180-200	80
Würstchen						
Würstchen		Rost + Universalpfanne	4+1		3	15

Geflügel

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf Geflügel ohne Füllung, das zum Garen vorbereitet wurde.

Legen Sie das Geflügel im Ganzen zunächst mit der Brust nach unten auf den Rost. Nach $\frac{2}{3}$ der geschätzten Zeit wenden.

Wenden Sie das Bratgut, den Putenrollbraten oder die Putenbrust nach der Hälfte der Garzeit. Wenden Sie die Geflügelstücke nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Wenn Sie Ente oder Gans garen, stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett herausläuft.

Das Geflügel wird schön braun und knusprig, wenn es gegen Ende der Garzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestrichen wird.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1.

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Kochgefäß	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
Hähnchen, ganz	1,2 kg	Rost	2		220-240	60-70
Pouarde, ganz	1,6 kg	Rost	2		210-230	80-90
Hähnchen, halbiert	zu je 500 g	Rost	2		220-240	40-50
Hähnchenteile	zu je 150 g	Rost	3		210-230	30-40
Hähnchenteile	zu je 300 g	Rost	3		210-230	35-45
Hähnchenbrust	zu je 200 g	Rost	3		3	30-40
Ente, ganz	2,0 kg	Rost	2		190-210	100-110
Entenbrust	zu je 300 g	Rost	3		240-260	30-40
Gans, ganz	3,5-4,0	Rost	2		170-190	120-140
Gänsekeulen	zu je 400 g	Rost	3		220-240	40-50
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2		180-200	80-100
Putenrollbraten	1,5 kg	offen	1		200-220	110-130
Putenbrust	1,0 kg	geschlossen	2		180-200	90
Putenoberkeule	1,0 kg	Rost	2		180-200	90-100

Fisch

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

Ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung mit der Rückflosse nach oben in den Backofen. Führen Sie eine Kartoffelhälfte oder eine

ein kleines, hitzebeständiges Gefäß in den Bauch des Fisches ein, damit der Fisch nicht zur Seite fällt.

Wenn Fischfilet gegart werden soll, geben Sie einige Esslöffel Flüssigkeit zum Anbraten hinzu.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1.

Fisch	Gewicht	Zubehör und Kochgefäß	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
Fisch, ganz	ca. 300 g	Rost	2		2	20-25
	1,0 kg	Rost	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rost	2		190-210	60-70
	2,0 kg	geschlossen	2		190-210	70-80
Bauchfleisch vom Fisch, 3 cm dick		Rost	3		2	20-25
Fischfilet		geschlossen	2		210-230	25-30

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, Soufflés, Toast

Stellen Sie das Kochgefäß immer auf den Rost.

Wenn Sie ohne Kochgefäß direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie das Email-Backblech auf Höhe 1. So bleibt der Backofen längere Zeit sauber.

Das Ergebnis des Auflaufs hängt von der Größe des Kochgefäßes und der Höhe des Auflaufs ab. Die Angaben in der Tabelle sind nur Richtwerte.

Gargut	Zubehör und Kochgefäß	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
Aufläufe					
Auflauf, süß	Auflaufform	2		180-200	50-60
Soufflé	Auflaufform	2		180-200	35-45
	Portionsformen	2		200-220	25-30
Nudelauflauf	Auflaufform	2		200-220	40-50
Lasagne	Auflaufform	2		180-200	40-50
Auflauf					
Kartoffelauflauf mit rohen Zutaten, max. 4 cm hoch	1 Auflaufform	2		160-180	60-80
	2 Auflaufformen	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 Einheiten, überbacken	Rost + Universalpfanne	3+1		160-170	10-15
12 Einheiten, überbacken	Rost + Universalpfanne	3+1		160-170	15-20

Fertiggerichte

Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier abdecken, vergewissern Sie sich, dass das Papier für hohe Temperaturen geeignet ist.

Schneiden Sie das Papier auf die Größe des Garguts zurück, das zubereitet werden soll.

Das Kochergebnis hängt direkt von der Art des Garguts ab. Es können farbliche Unregelmäßigkeiten und Unterschiede bei den rohen Produkten auftreten.

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	2		200-220	15-25
	Universalpfanne + Rost	3+1		180-200	20-30
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2		170-190	20-30
	Universalpfanne + Rost	3+1		170-190	25-35
Pizzabaguette	Universalpfanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Pizza, tiefgefroren					
Pizza (Vorheizen)	Universalpfanne	1		180-200	10-15
Kartoffelgerichte, tiefgekühlt					
Pommes frites	Universalpfanne	3		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	30-40
Krokettchen	Universalpfanne	3		190-210	20-25
Kartoffelpuffer, gefüllte Kartoffeln	Universalpfanne	3		200-220	15-25
Backwaren, tiefgekühlt					
Brötchen, Baguettes	Universalpfanne	3		180-200	10-20
Brezel (Brotteig)	Universalpfanne	3		200-220	10-20
Backwaren, vorgebacken					
Brötchen, Baguettes	Universalpfanne	2		190-210	10-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	20-25
Tiefkühlware zum Fertigbraten					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		220-240	10-20
Hähnchen-Sticks, Nuggets	Universalpfanne	3		200-220	15-25
Blätterteiggebäck, tiefgekühlt					
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	3		190-210	30-35

Spezialgerichte

Niedrige Temperaturen eignen sich zur Zubereitung von leckerem, cremigen Joghurt und luftigem Hefeteig.

Zunächst Zubehör, Roste oder Schienen links und rechts aus dem Garraum herausnehmen.

Joghurt zubereiten

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) kochen und bis auf 40 °C abkühlen lassen.
2. 150 g Joghurt (külschrankkalt) einrühren.
3. In Tassen oder Gläser kippen und mit Klarsichtfolie abdecken.

4. Garraum wie angegeben vorheizen.

5. Anschließend Tassen oder Gläser auf den Boden des Garraums stellen und wie angegeben vorbereiten.

Hefeteig gehen lassen

1. Hefeteig wie gewohnt zubereiten. Teig in ein hitzebeständiges Keramikkochgefäß geben und abdecken.
2. Garraum wie angegeben vorheizen.
3. Gerät ausschalten und Teig nach dem Ausschalten im Garraum gehen lassen.

Zubereitung

Gargut	Gefäße	Höhe	Heizart	Temperatur	Zeit
Joghurt	Tassen oder Gläser	auf den Boden des Garraums stellen		Auf 50 °C vorheizen 50 °C	5 Min. 8 h
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Kochgefäß	auf den Boden des Garraums stellen		Auf 50 °C vorheizen Gerät ausschalten und den Hefeteig in den Garraum stellen.	5-10 Min. 20-30 Min.

Auftauen

Die Auftauzeit hängt von der Art und der Menge des Garguts ab.

Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung.

Nehmen Sie das Gefriergut aus der Verpackung und setzen Sie es in einem geeigneten Kochgefäß auf den Rost.

Legen Sie das Geflügel mit der Brust nach unten auf einen Teller.

Tiefkühlkost	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
Z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Obst, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und andere Teigwaren	Rost	1		Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet.

Dörren

Nur frisches Obst und Gemüse in ausgezeichnetem Zustand verwenden und gründlich waschen.

Gut abtropfen lassen und vollständig trocknen.

Schieben Sie die Universalpfanne auf Höhe 3 und den Rost auf Höhe 1.

Die Universalpfanne und den Rost mit Backpapier abdecken.

Gargut	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
600 g Äpfel in Ringen	1+3		80	etwa 5 h
800 g Birnen in Stückchen	1+3		80	etwa 8 h
1,5 kg Pflaumen	1+3		80	etwa 8-10 h
200 g Küchenkräuter, geputzt	1+3		80	etwa 1½ h

Hinweis: Enthält das Obst oder Gemüse viel Saft oder Wasser, sollten Sie es häufig wenden. Fertig gedörrtes Obst oder Gemüse sofort vom Papier lösen.

Einkochen von Marmelade

Zum Einkochen müssen die Gläser und Einweckgummis sauber und nicht eingerissen sein. Soweit möglich gleich große Gläser verwenden. Die Tabellenwerte beziehen sich auf runde Einliter-Gläser.

Achtung!

Keine größeren oder höheren Einweckgläser verwenden. Die Deckel könnten zerplatzen.

Nur frisches Obst und Gemüse in ausgezeichnetem Zustand verwenden. Gründlich waschen.

Die Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können je nach Umgebungstemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Temperatur des Glasinhalts variieren. Vor dem Ausschalten des Geräts sicherstellen, dass sich im Inneren der Gläser Blasen gebildet haben.

3. Auf jedes Glas einen feuchten Einweckgummi und einen Deckel legen.

4. Einweckgläser mit Bügeln verschließen.

Maximal sechs Gläser gleichzeitig in den Garraum stellen.

Programmierung

1. Die Universalpfanne auf Höhe 2 einschieben. Gläser so auf das Backblech stellen, dass sie sich nicht berühren.

2. Einen halben Liter heißes Wasser (etwa 80 °C) auf die Universalpfanne gießen.

3. Die Backofentür schließen.

4. Den Funktionswähler auf Unterhitze stellen.

5. Die Temperatur zwischen 170 und 180 ° C einstellen.

Einkochen von Marmelade

Nach ca. 40 - 50 Minuten bilden sich in kurzen Abständen die ersten Blasen. Backofen ausschalten.

Nach ca. 25 - 35 Minuten die Einweckgläser aus dem Backofen nehmen (in dieser Zeit wird die Restwärme genutzt). Werden sie zum Abkühlen länger im Garraum belassen, können sich Keime bilden, die eine Übersäuerung der Marmelade begünstigen.

Zubereitung

1. Obst oder Gemüse in Gläser schütten, aber nicht bis zum Rand füllen.

2. Ränder der Gläser reinigen; sie müssen sauber sein.

Obst in Einliter-Gläsern

Ab Blasenbildung

Restwärme

Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren

Ausschalten

etwa 25 Minuten

Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren

Ausschalten

etwa 30 Minuten

Apfel-, Birnen-, Pflaumenmus

Ausschalten

etwa 35 Minuten

Einkochen von Gemüse

Sobald sich kleine Blasen in den Einweckgläsern bilden, die Temperatur wieder auf etwa 120 - 140 °C einstellen. Etwa 35 - 70 Minuten je nach Gemüseart. Danach Backofen ausschalten und Restwärme nutzen.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	Bei Blasenbildung 120-140 °C	Restwärme
Gurken	-	etwa 35 Minuten
Rote Beete	etwa 35 Minuten	etwa 30 Minuten
Rosenkohl	etwa 45 Minuten	etwa 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	etwa 60 Minuten	etwa 30 Minuten
Grüne Erbsen	etwa 70 Minuten	etwa 30 Minuten

Die Einweckgläser aus dem Backofen nehmen

Die Einweckgläser nach der Garzeit aus dem Garraum nehmen.

Achtung!

Die heißen Einweckgläser nicht auf eine kalte oder feuchte Oberfläche stellen; die Gläser könnten zerplatzen.

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht hauptsächlich in Getreide- und Kartoffelprodukten, die mit hoher Temperatur zubereitet werden wie z. B. Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot und Kleingebäck (Kekse, spezielle Teigwaren und Plätzchen).

Ratschläge zur Zubereitung von acrylamidarmen Lebensmitteln

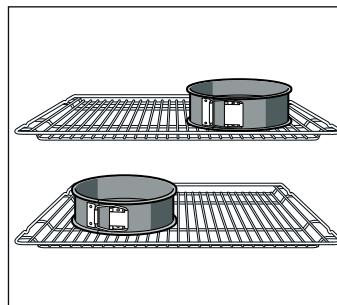
Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Garzeit so kurz wie möglich halten. ■ Die Zutaten nicht zu stark anbraten. ■ Große und dicke Zutaten enthalten weniger Acrylamid.
Backen	<p>Bei Ober-/Unterhitze max. 200 °C Bei Umluft max. 180 °C.</p>
Kekse und Plätzchen	<p>Bei Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Bei Umluft max. 170 °C. Eigelb und Eiweiß reduzieren die Bildung von Acrylamid.</p>
Ofen-Pommes frites	Gleichmäßig in nur einer Schicht auf dem Backblech verteilen. Backen Sie mindestens 400 g pro Blech, damit die Kartoffeln nicht trocken werden

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.

Gedeckter Apfelkuchen auf 1 Ebene:
Zwischen dunklen Springformen ausreichend Abstand lassen.
Gedeckter Apfelkuchen auf 2 Ebenen:
Dunkle Springformen übereinander einschieben.



Kuchen in Blechspringformen:
Mit Ober- und Unterhitze auf 1 Ebene backen. Springformen nicht auf den Rost, sondern auf die Universalpfanne stellen.

Gargut	Zubehör und Backformen	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Butterplätzchen (Vorheizen*)	Universalpfanne	3	<input type="checkbox"/>	150-160	20-30
	Universalpfanne	2	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	20-30
Törtchen (Vorheizen*)	Universalpfanne	3	<input type="checkbox"/>	150-170	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	25-35
	Universalpfanne	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-160	20-25
Wasserbiskuit (Vorheizen*)	Springform auf dem Rost	2	<input type="checkbox"/>	170-180	30-40
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	30-40
Hefeblechkuchen	Universalpfanne	3	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
	Universalpfanne	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	35-45
	Universalpfanne + Backblech	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	30-40
Hefeblechkuchen mit saftigem Belag (Obst)	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm.	1	<input type="checkbox"/>	190-210	70-90
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm.	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	60-80

* Die Schnellaufheizung nicht für das Vorheizen des Backofens verwenden
Roste und Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Grillen

Wird das Gargut direkt auf den Rost gesetzt, schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1. So wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt längere Zeit sauber.

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Zeit in Minuten
Toast bräunen (Vorheizen 10 Min.)	Rost	5	<input type="checkbox"/>	3	1/2-2
Hamburger aus Kalbfleisch 12 Einheiten* (ohne Vorheizen)	Rost + Email-Backblech	4+1	<input type="checkbox"/>	3	25-30

* Nach ⅔ der Zeit wenden.



9000678109

00
911102