



Integrierbarer Backofen HBB74C..1.



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung

Sicherheits- und Warnhinweise	2	Was bei Störungen zu tun ist	12
Vor dem Einbau	2	Übersicht der möglichen Störungen	12
Sicherheits- und Warnhinweise	3	Backofenlampe auswechseln.....	13
Ursachen für Schäden	3	Glasabdeckung	13
Ihr neuer Backofen	4	Kundendienst	13
Bedienfeld	4	E-Nummer und FD-Nummer	13
Funktionswähler	4	Energie- und Umwelttipps	13
Tasten und Anzeigefeld	5	Umweltgerecht entsorgen	13
Tasten zum Ändern der eingestellten Stufen	5	Energie sparen	13
Garraum.....	5	Funktion Heißluft eco	14
Zubehör	5	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	15
Vor dem ersten Benutzen	6	Kuchen und Gebäck	15
Uhrzeit einstellen.....	6	Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen.....	17
Den Backofen erhitzen	6	Fleisch, Geflügel, Fisch	17
Reinigung des Zubehörs.....	6	Tipps zum Braten und Grillen.....	19
Programmierung des Backofens	6	Aufläufe, Soufflés, Toast.....	20
Heizart und Temperatur	6	Fertiggerichte.....	20
Schnellaufheizung.....	7	Spezialgerichte	21
Die Zeitfunktionen programmieren	7	Auftauen	21
Zeitschaltuhr	7	Dörren	21
Garzeitdauer	7	Einkochen von Marmelade	22
Ausschaltzeit.....	8	Acrylamid in Lebensmitteln	22
Uhrzeit.....	8	Prüfgerichte	23
Grundeinstellungen ändern	9	Backen.....	23
Ausschaltautomatik	9	Grillen.....	23
Selbstreinigung	9		
Wichtige Hinweise.....	9		
Vor der Selbstreinigung.....	9		
Einstellung.....	10		
Nach der Selbstreinigung.....	10		
Pflege und Reinigung	10		
Reinigungsmittel.....	10		
Beleuchtungsfunktion.....	11		
Schublade des Backofens herausnehmen.....	11		
Türabdeckung ausbauen	11		
Türgläser ein- und ausbauen.....	11		

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

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden 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 (Körperverschletzungen 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.

Selbstreinigung

Brandgefahr!

- Essensreste, Ölreste und Bratensaft können während der Selbstreinigung Feuer fangen. Vor der Selbstreinigung groben Schmutz aus dem Garraum entfernen.
- Keine entflammaren Gegenstände wie beispielsweise Küchentücher an den Türgriff hängen. Das Äußere des Geräts wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Ernsthafte Gesundheitsrisiken!

Bleche und Formen mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit der Selbstreinigungsfunktion gereinigt werden. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört, und es entstehen giftige Gase.

Ursachen für Schäden

Achtung!

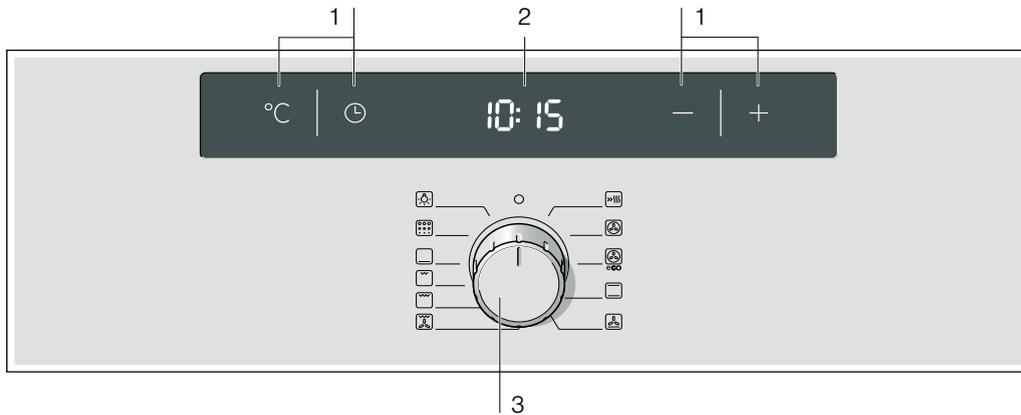
- Zubehör, Kochgefäße, Folien, Backpapier oder Alufolie auf dem Backofenboden: Kein Zubehör auf den Backofenboden stellen. Den Backofenboden nicht mit Folie oder Papier abdecken. Keine Kochgefäße auf den Backofenboden stellen, wenn die Temperatur über 50 °C liegt. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- 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.
- Backofendichtung: Die den Garraum des Backofens umgebende Glasfaserdichtung dient zusammen mit der Glasscheibe der Backofentür zum Abdichten des Backofens. Nach Möglichkeit sollte von einer Reinigung der Glasfaserdichtung abgesehen werden, weil diese sehr empfindlich ist. Durch Reiben kann die Dichtung beschädigt werden. Ist die Dichtung beschädigt, kann beim Kundendienst eine neue erworben werden.
- 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.



Gebrauch	
1	Tasten
2	Anzeigefeld
3	Funktionswähler

Versenkbarer Drehwähler

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

Tasten

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.
☰ Schnellaufheizung	Der Backofen erreicht sehr schnell die eingestellte Temperatur.
🌀 Umluft*	Für Kuchen und Backwaren. Ein Garen auf zwei Ebenen ist möglich. Ein Gebläse an der Backofenrückwand verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum.
🌀 Umluft Eco*	Für Kuchen, Gebäck, Tiefkühlprodukte, Braten und Fisch ohne Vorheizen auf einer Ebene. Speziell energieoptimierte Hitze wird durch den Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt.

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

Stellung	Verwendung
☑ Ober-/Unterhitze*	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Kalb oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
🍕 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.
🍷 Umluftgrillen	Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch. Grillheizkörper und Gebläse schalten sich abwechselnd ein und aus. Das Gebläse verteilt die Grillhitze gleichförmig um die Speisen.
☑ Grill, große Fläche	Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fisch. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
☑ Grill, kleine Fläche	Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fisch. Der innere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
☑ Unterhitze	Einkochen, Backen und Überbacken. Die Hitze kommt von unten.
☑ Selbstreinigung	Automatische Reinigung des Garraums. Der Backofen wird aufgeheizt, bis der Schmutz verschwindet.
🔦 Backofenlampe	Backofenlampe einschalten.

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

Wird eine Heizart ausgewählt, leuchtet das Symbol ☑ im Anzeigefeld auf.

Tasten und Anzeigefeld

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

Taste	Funktion der Taste
°C Temperatur	Temperatur und Grill- oder Reinigungsstufe auswählen.
🕒 Zeitfunktionen	Zeitschaltuhr ⏰, Garzeit → , Ausschaltzeit → und Uhrzeit 🕒 auswählen.
- Minus	Die eingestellten Stufen verringern.
+ Plus	Die eingestellten Stufen erhöhen.

Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol der aktiven Zeitfunktion auf.

Tasten zum Ändern der eingestellten Stufen

Mit den Tasten + oder - können alle voreingestellten und empfohlenen Stufen geändert werden.

+ = Die eingestellten Stufen erhöhen.

- = Die eingestellten Stufen verringern.

Bereiche		
30-270	Temperaturbereich	Temperatur im Garraum in °C.
1-3	Grillstufen	Grillstufen für den Grill mit kleiner  und großer Fläche  . 1 = Stufe 1, leicht 2 = Stufe 2, mittel 3 = Stufe 3, stark
	Reinigungsstufen	Reinigungsstufen für die Selbstreinigung  . 1 = Stufe 1, leicht 2 = Stufe 2, mittel 3 = Stufe 3, stark
1 s - 23:59 h		Garzeit.
1 s - 23:59 h		Zeit der Zeitschaltuhr.

Wenn der Backofen heizt, leuchtet im Anzeigefeld das Symbol  auf. Während der Heizpausen erlischt es. Das Symbol leuchtet bei den Grill- und Reinigungsstufen nicht auf.

Garraum

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

Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum. Die Backofenlampe erlischt, wenn Temperaturen unter 60 °C eingestellt werden sowie während der automatischen Reinigung. Dadurch wird eine optimale und präzise Einstellung möglich.

Mit der Stellung  am Funktionswähler können Sie die Backofenlampe auch bei abgestelltem Backofen einschalten.

Gebläse

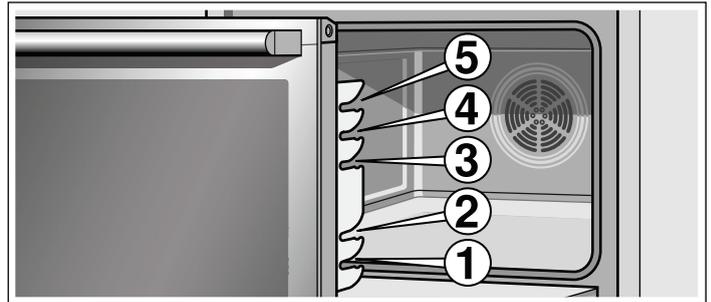
Das Gebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die heiße Luft entweicht über den oberen Bereich der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sich sonst.

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

Zubehör

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

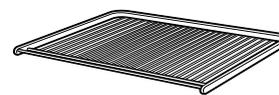
Das Zubehör wird in die Haken rechts und links eingehängt. Beim Einhängen des Zubehörs ist vor dem Loslassen darauf zu achten, dass es richtig eingehängt ist. Andernfalls kann es herabfallen.



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 Zubehörtteile.

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



Rost

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



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
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.

Vor dem ersten Benutzen

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

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschließen erscheinen im Anzeigefeld die Symbole  und . Die Uhrzeit einstellen.

1. Taste  drücken.

Im Anzeigefeld erscheint die Uhrzeit .

2. Die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** ändern.
3. Uhrzeit mit der Taste  bestätigen.

Nach einigen Sekunden wird die programmierte Zeit 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 bei Ober-/Unterhitze  mit 240 °C. Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste im Garraum befinden.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze  einstellen.
2. Auf die Taste **+** drücken, bis 240 °C im Anzeigefeld erscheint.

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 Spültuch.

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*.

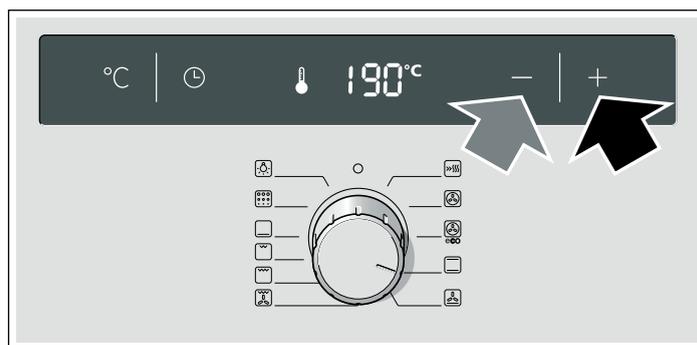
Heizart und Temperatur

Beispiel in der Abbildung: Ober-/Unterhitze  bei 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Die gewünschte Temperatur oder Grillstufe mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.



Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Die Einstellungen ändern

Sie können die Heizart und die Temperatur oder die Grillstufe jederzeit ändern.

Schnellaufheizung

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

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei Temperaturen über 100 °C.

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

1. Mit dem Funktionswähler die Schnellaufheizung  auswählen.
2. Die gewünschte Temperatur mit den Tasten **+** und **-** auswählen.

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

Ende der Schnellaufheizung

Es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  erlischt. Die Speisen in den Backofen stellen und die gewünschte Funktion und Temperatur auswählen.

Schnellaufheizung abbrechen

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen wird ausgeschaltet.

Hinweis: Bei der Schnellheizfunktion kann keine Garzeit eingestellt werden.

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. Eine bereits programmierte Zeitfunktion kann mit den Tasten **+** oder **-** geändert werden.

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. Taste  drücken.

Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol  auf.

2. Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit mit den Tasten **+** oder **-** programmieren.

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 erscheint das Symbol , und der Ablauf der eingestellten Zeit wird angezeigt.

Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit ist abgelaufen

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

Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr ändern

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

Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr löschen

Auch wenn der Herd ausgeschaltet wird, läuft die Zeitschaltuhr weiter. Die Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr auf **00:00** mit der Taste **-** zurücksetzen. Die Zeitschaltuhr schaltet sich aus.

Die Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt wurden, leuchten im Anzeigefeld die entsprechenden Symbole auf.

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

Garzeitdauer

Der Backofen ermöglicht eine Programmierung der Garzeitdauer 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: Garzeitdauer von 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Die Taste  zwei Mal drücken.

Im Anzeigefeld erscheint **00:00** und das Symbol der Garzeitdauer .



3. Die Garzeitdauer mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.
Vorschlagswert der Taste **+** = 30 Minuten
Vorschlagswert der Taste **-** = 10 Minuten



4. Taste **°C** drücken.

Die gewünschte Temperatur oder Grillstufe mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.

Nach einigen Sekunden schaltet sich der Backofen ein. Im Anzeigefeld wird die eingestellte Temperatur angezeigt und das Symbol  leuchtet auf.

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Im Anzeigefeld erscheint **00:00**. Auf die Taste  drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Die Garzeit ändern

Die Taste  zwei Mal drücken. Die Garzeit mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.

Die Garzeit löschen

Die Taste  zwei Mal drücken. Die Garzeit auf **00:00** mit der Taste **-** zurücksetzen. Die Zeit wurde gelöscht.

Die Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt wurden, leuchten im Anzeigefeld die entsprechenden Symbole auf.

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

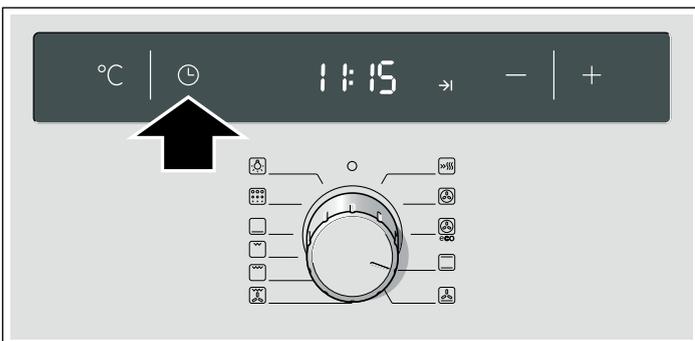
Ausschaltzeit

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

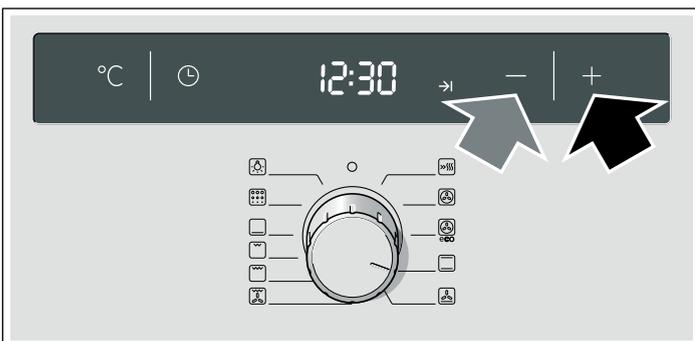
Stellen Sie sicher, dass Lebensmittel nicht verderben, weil sie zu lange Zeit im Backofen waren.

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. Die Taste  zwei Mal drücken.
3. Die Garzeitdauer mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.
4. Taste  drücken.
Die Zeit, zu der die Speisen fertig sind, und das Symbol der Ausschaltzeit  werden im Anzeigefeld angezeigt.



5. Die Ausschaltzeit mit den Tasten **+** oder **-** ändern.



6. Taste **°C** drücken.

Die gewünschte Temperatur oder Grillstufe mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.

Im Anzeigefeld werden die eingestellte Temperatur und das Symbol  angezeigt, der Backofen befindet sich im Standby-Betrieb. Wenn der Backofen eingeschaltet wird, werden die eingestellte Temperatur und das Symbol  angezeigt. Das Symbol  erlischt.

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Im Anzeigefeld erscheint **00:00**. Auf die Taste  drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Die Ausschaltzeit ändern

Die Taste  drei Mal drücken. Die Ausschaltzeit mit den Tasten **+** oder **-** einstellen. Die geänderte Zeit wird nach wenigen Sekunden angezeigt. Die Ausschaltzeit nicht ändern, wenn die Garzeit bereits läuft. Das Garergebnis könnte dadurch beeinflusst werden.

Ausschaltzeit löschen

Drei Mal auf die Taste  drücken und die Ausschaltzeit mit der Taste **-** auf die aktuelle Zeit zurücksetzen. Der Backofen wird eingeschaltet.

Die Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt wurden, leuchten im Anzeigefeld die entsprechenden Symbole auf.

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

Uhrzeit

Nach dem Anschließen oder nach einem Stromausfall erscheinen im Anzeigefeld die Symbole  und **0:00**. Die Uhrzeit einstellen.

1. Taste  drücken.
Es erscheint die Uhrzeit **12:00**.
2. Die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** ändern.
3. Uhrzeit mit der Taste  bestätigen.

Nach einigen Sekunden wird die programmierte Zeit angezeigt.

Die Uhrzeit ändern

Es kann keine weitere Zeitfunktion eingestellt sein, der Herd muss ausgeschaltet sein.

1. Die Taste  zwei Mal drücken.
Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol  auf.
2. Die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** ändern.
3. Uhrzeit mit der Taste  bestätigen.

Nach einigen Sekunden wird die programmierte Zeit angezeigt.

Die Uhrzeit ausblenden

Es ist möglich, die Uhrzeit auszublenden. Einzelheiten dazu im Kapitel *Grundeinstellungen ändern*.

Grundeinstellungen ändern

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

Grundeinstellung	Auswahl 0	Auswahl 1	Auswahl 2	Auswahl 3
Signaldauer nach dem Ende der Garzeit oder der an der Zeitschaltuhr eingestellten Zeit	-	etwa 10Sek.	etwa 2Min.*	etwa 5Min.
Zeitanzeige	Nein	Ja*	-	-
Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen wird	-	etwa 2Sek.	etwa 4Sek.*	etwa 10Sek.
Die Werkseinstellungen für alle Stufen auswählen	Nein*	Ja	-	-

* Werkseinstellung

Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

- Die Taste etwa 4 Sekunden lang gedrückt halten. Im Anzeigefeld erscheint die aktuelle Grundeinstellung für die Signaldauer, z. B. Auswahl .
- Grundeinstellung mit den Tasten **+** oder **-** ändern.

3. Mit der Taste bestätigen.

Im Anzeigefeld erscheint die nachfolgende Grundeinstellung. Die Taste ermöglicht einen Durchlauf durch alle Einstellungen und die Tasten **+** oder **-** deren Änderung.

4. Die Taste zum Beenden etwa 4 Sekunden lang gedrückt halten.

Alle Grundeinstellungen wurden übernommen.

Die Grundeinstellungen können jederzeit wieder geändert werden.

Ausschaltautomatik

Wurden die Einstellungen des Gerätes seit mehreren Stunden nicht geändert, wird die automatische Abschaltung aktiviert. Der Backofen hört auf zu heizen. Dies hängt von der gewählten Temperatur oder Grillstufe ab.

Die Ausschaltautomatik wird aktiviert

Ein Signal ertönt. In der Anzeige erscheint . Der Backofen hört auf zu heizen.

Stellen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Der Backofen wird ausgeschaltet.

Die Ausschaltautomatik abstellen

Damit die Ausschaltautomatik nicht unbeabsichtigt aktiviert wird, muss eine Garzeit ausgewählt werden. Der Backofen heizt, bis diese Zeit abgelaufen ist.

Selbstreinigung

Während der Selbstreinigung heizt sich der Backofen auf etwa 500 °C auf. Auf diese Weise werden die Brat- und Backreste verbrannt, wonach nur noch die Asche aus dem Garraum entfernt werden muss.

Es stehen drei Reinigungsstufen zur Verfügung.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
	leicht	etwa 1 Stunde 15 Minuten
	mittel	etwa 1 Stunde 30 Minuten
	intensiv	etwa 2 Stunden

Je stärker und älter die Verschmutzungen sind, desto höher muss die Reinigungsstufe sein. Es reicht aus, den Backofen einmal alle zwei bis drei Monate zu reinigen. Eine Reinigung benötigt nur etwa 2,5 - 4,7 kW/h.

Wichtige Hinweise

Zu Ihrer Sicherheit verriegelt automatisch die Backofentür. Die Backofentür lässt sich erst wieder öffnen, wenn der Garraum etwas abgekühlt ist und das Schloss-Symbol für die Verriegelung erlischt.

Die Backofenlampe im Garraum leuchtet während der Selbstreinigung nicht.

Verbrennungsgefahr!

- Der Garraum wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen oder den Verriegelungshaken mit der Hand verschieben. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Brandgefahr!

Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Die Vorderseite des Gerätes frei halten.

Vor der Selbstreinigung

Der Garraum sollte leer sein. Kochgefäße und ungeeignetes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

Die Tür des Backofens und die seitlichen Innenflächen in der Nähe der Dichtungen reinigen.

Brandgefahr!

Essens-, Fett- und Bratrückstände können Feuer fangen. Garraum und Zubehör, das im Garraum gereinigt werden soll, mit einem feuchten Tuch abwischen.

Selbstreinigung mit Zubehör

Für eine optimale Reinigung des Garraums empfehlen wir, bei der Selbstreinigungsfunktion die Backbleche nicht einzuschieben.

Dessen ungeachtet kann die tiefe Email-Universalpfanne oder das flache Email-Backblech auf Höhe 2 (nur dort) mit der Selbstreinigungsfunktion gereinigt werden.

Der Rost sollte nicht mit der Selbstreinigungsfunktion gereinigt werden.

Zubehör mit Wasser säubern und Essensreste, Ölrreste und Bratensaft entfernen.

Ernsthafte Gesundheitsrisiken!

Keine Backbleche oder Antihaffformen während der Reinigung einschieben. Durch die große Hitze wird die Antihaffbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Einstellung

Nach der Auswahl der Reinigungsstufe den Backofen einstellen.

1. Die Funktion Selbstreinigung  mit dem Funktionswähler auswählen.
2. Die gewünschte Reinigungsstufe mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.

Im Anzeigefeld erscheinen die Reinigungsstufe und das Symbol . Die Selbstreinigung startet nach wenigen Sekunden.

Kurz nach dem Start wird die Backofentür blockiert. Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol  auf. Erst nachdem das Symbol  erlischt, kann die Backofentür wieder geöffnet werden.

Die Selbstreinigung ist abgeschlossen

Im Anzeigefeld erscheint . Der Backofen hört auf zu heizen. Stellen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Der Backofen wird ausgeschaltet. Die Backofentür kann wieder geöffnet werden, wenn das Symbol  im Anzeigefeld erloschen ist.

Die Reinigungsstufe ändern

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr geändert werden.

Die Selbstreinigung unterbrechen

Stellen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Der Backofen wird ausgeschaltet. Die Backofentür kann wieder geöffnet werden, wenn das Symbol  im Anzeigefeld erloschen ist.

Ausschaltzeit nach hinten verschieben

Der Backofen ermöglicht eine Programmierung der Zeit, zu der die Selbstreinigung beendet sein soll. So kann die Selbstreinigung beispielsweise bei Nacht durchgeführt werden, damit der Backofen tagsüber betriebsbereit ist.

Programmieren wie unter 1 und 2 beschrieben. Vor dem Start der Selbstreinigung drei Mal auf die Taste  drücken und die Ausschaltzeit mit den Tasten **+** oder **-** verschieben.

Der Backofen befindet sich nun im Standby-Betrieb. Im Anzeigefeld erscheinen die Reinigungsstufe und das Symbol . Nach dem Start der Selbstreinigung werden die Reinigungsstufe und das Symbol  angezeigt. Das Symbol  erlischt.

Die Zeiteinstellungen abfragen

Für eine Abfrage der Dauer der Reinigungsstufe oder der Ausschaltzeit der Selbstreinigung mehrmals auf die Taste  drücken, bis das gewünschte Symbol aufleuchtet. Die entsprechende Zeitangabe erscheint für wenige Sekunden im Anzeigefeld.

Nach der Selbstreinigung

Nachdem der Garraum abgekühlt ist, die restliche Asche mit einem feuchten Tuch herauswischen.

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 emailieren. 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 bitte 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.

Bereich	Reinigungsmittel
Anzeige	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keinen Reinigungsalkohol oder Essig und keine anderen scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmittel verwenden.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keine Glasschaber verwenden.
Türscheiben	Spezielle Edelstahlreiniger (sind beim Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich). Beachten Sie die Angaben des Herstellers.
Garraum	Warme, milde Seifenlauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen. Bei sehr starker Verschmutzung ein Metallschwämmchen aus Edelstahl oder spezielle Backofenreiniger verwenden. Nur im kalten Garraum verwenden. Vorzugsweise ist die Funktion Selbstreinigung zu verwenden. Schlagen Sie dazu im Kapitel <i>Selbstreinigung</i> nach.
Boden der Backofenschublade	Warme, milde Seifenlauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Beleuchtungsfunktion

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

Die Backofenlampe einschalten

Den Funktionswähler auf Position  stellen.

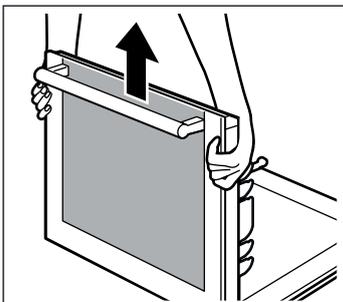
Die Lampe schaltet sich ein.

Die Backofenlampe ausschalten

Den Funktionswähler auf Position 0 stellen.

Schublade des Backofens herausnehmen

Die Schublade des Backofens kann zur leichteren Reinigung des Garraums herausgenommen werden. Die Schublade bis zum Anschlag herausziehen. Die Lade links und rechts fassen, leicht anheben und herausnehmen. Vorsichtig auf einer ebenen Fläche ablegen. An der Unterseite des Backofenbodens befinden sich empfindliche Bauteile.

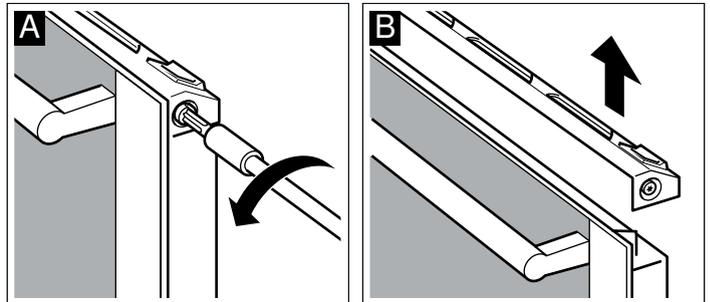


Bauen Sie nach der Reinigung die Backofentür wieder ein, indem Sie denselben Schritten in umgekehrter Reihenfolge folgen.

Türabdeckung ausbauen

Die Abdeckung der Backofenschublade kann sich mit der Zeit verfärben. Zur gründlichen Reinigung empfiehlt es sich, die Abdeckung auszubauen.

1. Schublade des Backofens öffnen.
2. Die Abdeckung der Backofenschublade abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts lösen (Abb. A). Die äußere Scheibe der Tür mit einer Hand festhalten. Die Scheibe neigt sich etwas nach vorne.
3. Die Türabdeckung abnehmen (Abb. B).



Darauf achten, dass sich die Backofenschublade nicht schließt, solange die Abdeckung nicht montiert ist. Die äußere Scheibe kann beschädigt werden.

Die Abdeckung mit einem Edelstahlreiniger reinigen.

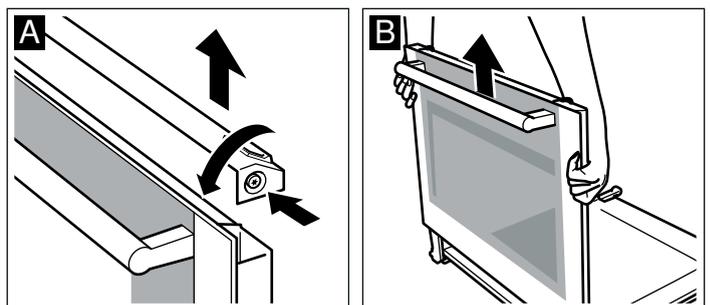
4. Diese erneut einsetzen und festschrauben.
5. Schublade des Backofens schließen.

Türgläser ein- und ausbauen

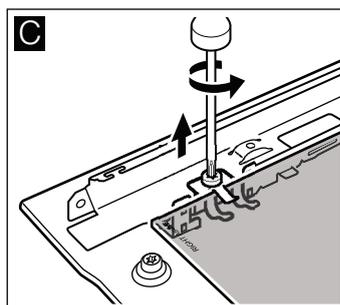
Um die Reinigung zu erleichtern, kann die Scheibe der Backofenschublade herausgenommen werden.

Ausbau

1. Die Schublade des Backofens herausnehmen.
2. Die obere Abdeckung des Backwagens entfernen. Dazu die Schrauben links und rechts herausdrehen (Abb. A).
3. Die Scheiben mit den Händen (links und rechts) halten und nach oben herausnehmen (Abb. B). Diese mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen. Die Innenscheibe mit den Haken darf nicht aus dem Backwagen entnommen werden.



4. Die Klammern links und rechts abschrauben und abnehmen (Abb. C). Oberes Türglas herausnehmen.

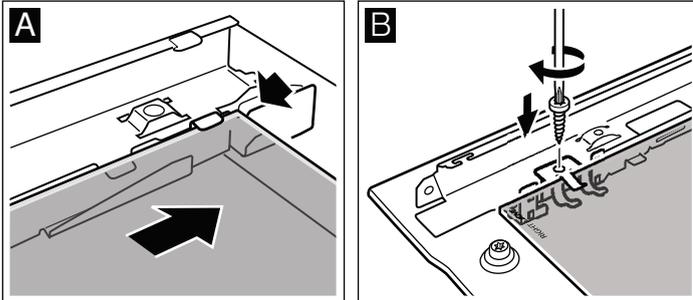


Die Gläser mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Glasschaaber oder harte metallische Topfreiniger verwenden, da das Glas beschädigt werden könnte.

Einbauen

Beim Einbau darauf achten, dass die Aufschrift "Right above" rechts oben zu sehen ist.

1. Glas schräg nach hinten hineinstellen (Abb. A).
2. Klammern links und rechts einsetzen und festziehen (Abb. B).



3. Die Scheiben in die Ladenhalterung setzen.
4. Abdeckung aufsetzen und anschrauben. Lässt sich die Abdeckung nicht aufschrauben, darauf achten, dass die Scheiben richtig in der Halterung sitzen.
5. Die Schublade des Backofens schließen.

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

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 möglichen Störungen

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.
Auf der Anzeige leuchtet \ominus auf, und es erscheinen Nullen.	Stromausfall.	Uhrzeit neu einstellen.
Der Backofen heizt nicht.	Es befindet sich Staub auf den Kontakten.	Den Drehwähler mehrmals in beide Richtungen drehen.
Die Backofentür geht nicht auf. In der Anzeige leuchtet das Symbol \mathbb{A} auf.	Die Backofentür ist aufgrund der Selbstreinigung gesperrt.	Warten, bis er abgekühlt ist und das Symbol \mathbb{A} erloschen ist.
In der Anzeige erscheint FB .	Die Ausschaltautomatik hat sich aktiviert.	Stellen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung.

Fehlermeldungen

Erscheint in der Anzeige eine Fehlermeldung mit E , auf die Taste \ominus 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 gedrückt oder ist verklemmt.	Alle Tasten nacheinander drücken. Prüfen, ob eine Taste verklemmt, abgedeckt oder verschmutzt ist.
$E106$	Die Türblockierung wurde bei offener Tür aktiviert.	Taste \ominus drücken. Nun können Sie erneut programmieren.
$E115$	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch.	Die Backofentür ist blockiert und das Aufheizen wurde unterbrochen. Warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Auf die Taste \ominus drücken und die Zeit erneut einstellen.

⚠ Stromschlaggefahr!!

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

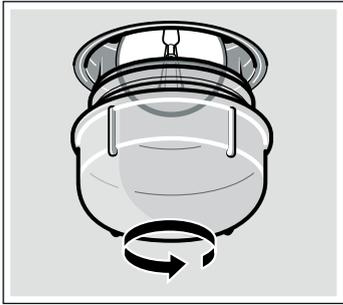
Backofenlampe auswechseln

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 eintragen.

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 Hausgerät 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.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE 2002/96/EG) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt den Rahmen für Rücknahme und Verwertung von Altgeräten europaweit fest.

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 Fertigbaren nutzen.

Funktion Heißluft eco

Mit der Funktion Umluft Eco  können Sie besonders energiesparend viele Gerichte auf einer Ebene zubereiten. Das Backen, Braten und Garen gelingt ohne Vorheizen.

Hinweise

- Die Energieeinsparung ist nur dann wirksam, wenn die Gerichte in den kalten und leeren Garraum eingeschoben werden.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Garens nur dann, wenn es erforderlich ist, z.B. beim Wenden von Braten. Beachten Sie auch die vielen Tipps und Hinweise zum Backen und Braten im Kapitel „Tabellen und Vorschläge“.

Tabelle

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl von Gerichten, die für die Energiesparfunktion am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben über die geeignete Temperatureinstellung, Zubehör und Einschubebene.

Temperatur und Backdauer sind von Menge, Beschaffenheit und Qualität der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind in der Tabelle Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Heizart =  Umluft Eco

	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Backzeit in Minuten
Kuchen und Backwaren				
Nussecken	flaches Backblech	3	185-195	30-40
Rührkuchen, einfach	Rost + Kastenform	2	170-180	50-60
Aprikosen im Blätterteig	flaches Backblech	3	190-200	25-30
Marmorkuchen	Rost + Kastenform	2	160-170	95-100
Butterbiskuit	Rost + Kastenform	2	150-160	60-70
Savoyer Biskuitkuchen	Rost + Backform	2	150-160	75-80
Biskuitrolle	flaches Backblech	3	160-170	15-20
Wasserbiskuit	Rost + dunkle Email-Backform	2	160-165	40-45
Biskuitkuchen, 3 Eier	Rost + dunkle Email-Backform	1	160-170	40-45
Hefebleckkuchen	flaches Backblech	3	160-170	30-40
Kekse und Plätzchen	flaches Backblech	3	130-140	15-25
Apfelkuchen	Universalpfanne	3	170-180	50-60
Muffins	flaches Backblech	3	150-160	20-30
Gebäck mit Cremefüllung	Universalpfanne	3	200-210	35-40
Butterbrioche (12 Einheiten)	flaches Backblech	3	170-180	15-20
Brot (1 kg)	flaches Backblech	3	200-210	55-65
Fleisch				
Kalbsbraten (1,5 kg Kalbfleischpastete)	Rost + geschlossenes Kochgefäß	2	200-210	110-120
Schweinebraten (1 kg)	Rost + offenes Kochgefäß	2	180-190	110-120
Fisch				
Meerbrasse / Barsch, gebacken (2 Stück je 350 g)	Universalpfanne	2	180-190	30-35
Meerbrasse in Salzkruste (2 Stück je 450 g)	flaches Backblech	3	180-190	40-45
Dorsch (1 Stück zu 1 kg)	flaches Backblech	2	180-190	50-55
Forellen (2 Stück je 300 g)	flaches Backblech	2	180-190	25-30
Seeteufel (2 Stück je 400 g)	flaches Backblech	2	180-190	30-35
Tiefgekühlte, vorgegarte Speisen				
Tiefkühlpizza mit dünnem Boden	Rost	2	210-220	12-15
Pizza mit dickem Boden	Rost	2	180-190	25-30
Pommes frites zum Fertigbacken	flaches Backblech	3	210-220	20-25
Chicken Wings	flaches Backblech	3	200-210	15-20
Fischstäbchen	flaches Backblech	3	210-220	20-25
Kleine, gefüllte Blätterteigwaren	flaches Backblech	3	180-190	15-20
TiefkühlLasagne (450 g)	Rost	2	210-230	40-50
Lasagne (2 Stück je 450 g)	Rost	2	210-230	40-50
Mozzarella-Sticks	flaches Backblech	2	230-240	12-20
Jalapeños	flaches Backblech	3	200-210	15-20
Andere				
Kartoffelgratin	Rost + offenes Kochgefäß	2	155-165	65-75
Frische Lasagne	Rost + offenes Kochgefäß	2	175-180	45-55

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

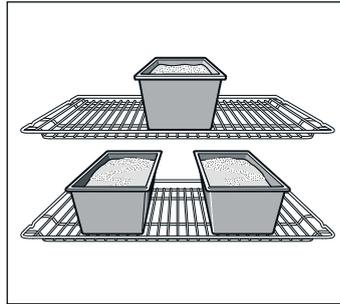
Umluft  einstellen.

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
Makronen	Universalpfanne	2	☐	110-130	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	100-120	35-45
Baisertörtchen	Universalpfanne	3	☒	80-100	100-150
Muffins	Rost mit Formblech für Muffins	3	☐	180-200	20-25
	2 Roste mit Formblech für Muffins	3+1	☒	160-180	25-30
Brandteiggebäck	Universalpfanne	2	☐	210-230	30-40
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	3	☒	180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	180-200	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

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
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 gleichmäßiger 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 Küchentuch 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 Einschleusen 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 $\frac{2}{3}$ 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 Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
Rindfleisch						
Rinderschmorbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Rinderfilet, medium	1,0 kg	offen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	1		220-240	60
Steak, medium (3 cm dick)		Rost + Universalpfanne	5+1		3	15
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalbshaxe	1,5 kg	offen	2		210-230	140
Schweinefleisch						
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1,0 kg	offen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter)	1,0 kg	offen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Schweinefilet	500 g	Rost + Universalpfanne	3+1		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
Schweinemedallions, 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

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
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 Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
Hähnchen, ganz	1,2 kg	Rost	2		220-240	60-70
Poularde, 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 Kochgefäße	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 Kochgefäße	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
Nudelaufguss	Auflaufform	2		200-220	40-50
Lasagne	Auflaufform	2		180-200	40-50
Auflauf					
Kartoffelaufguss 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
Kroketten	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

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
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.

Joghurt zubereiten

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) kochen und bis auf 40 °C abkühlen lassen.
- 150 g Joghurt (kühlschranksalt) einrühren.
- 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

- Hefeteig wie gewohnt zubereiten. Teig in ein hitzebeständiges Keramik Kochgefäß geben und abdecken.
- Garraum wie angegeben vorheizen.
- Gerät ausschalten und Teig nach dem Ausschalten im Garraum gehen lassen.

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 Auftauzeiten hängen von Art und Menge der Speise ab.

Achten Sie bitte auf die Herstellerhinweise auf der Produktverpackung.

Die gefrorenen Zutaten aus der Verpackung nehmen und in ein geeignetes Gefäß auf den Rost legen.

Das Geflügel auf einen Teller mit der Brustseite nach oben legen.

Hinweis. Die Backofenlampe schaltet sich erst ein, wenn eine Temperatur von 60 °C erreicht ist. Dadurch wird eine optimale und präzise Einstellung möglich.

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
Empfindliche tiefgefrorene Speisen z. B. Sahnetorten, Cremetorten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Obst usw.	Rost	1		30 °C
Sonstige tiefgefrorene Speisen Hühnchen, Wurstwaren und Fleisch, Fisch, Brot und Brötchen, Kuchen und andere Backwaren	Rost	1		50 °C

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 Stücken	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 gedörktes 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.

Zubereitung

1. Obst oder Gemüse in Gläser schütten, aber nicht bis zum Rand füllen.
2. Ränder der Gläser reinigen; sie müssen sauber sein.
3. Auf jedes Glas einen feuchten Einweckgummi und einen Deckel legen.

Obst in Einliter-Gläsern

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

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.

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.

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	Bei Ober-/Unterhitze max. 200 °C Bei Umluft max. 180 °C.
Kekse und Plätzchen	Bei Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Bei Umluft max. 170 °C. Eigelb und Eiweiß reduzieren die Bildung von Acrylamid.
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.

Backen

Auf 2 Ebenen backen:

Die Universalpfanne immer auf die obere Ebene und das Aluminium-Backblech auf die untere Ebene schieben.

Butterplätzchen:

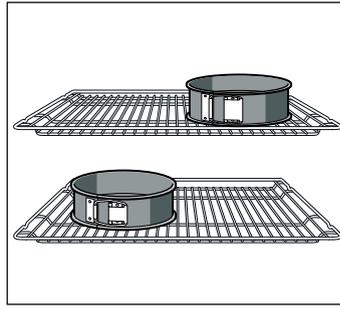
Die gleichzeitig in den Backofen eingeschobenen Backbleche müssen nicht unbedingt zur selben Zeit fertig sein.

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	☐	150-160	20-30
	Universalpfanne	2	☒	140-160	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	140-160	20-30
Törtchen (Vorheizen*)	Universalpfanne	3	☐	150-170	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	140-160	25-35
	Universalpfanne	3	☒	150-160	20-25
Wasserbiskuit (Vorheizen*)	Springform auf dem Rost	2	☐	170-180	30-40
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	2	☒	160-170	30-40
Hefebleckkuchen	Universalpfanne	3	☐	160-180	30-40
	Universalpfanne	3	☒	140-160	35-45
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	160-170	30-40
Hefebleckkuchen mit saftigem Belag (Obst)	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm.	1	☐	190-210	70-90
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm.	3+1	☒	170-190	60-80

* Die Schnellaufheizung nicht für das Vorheizen des Backofens verwenden

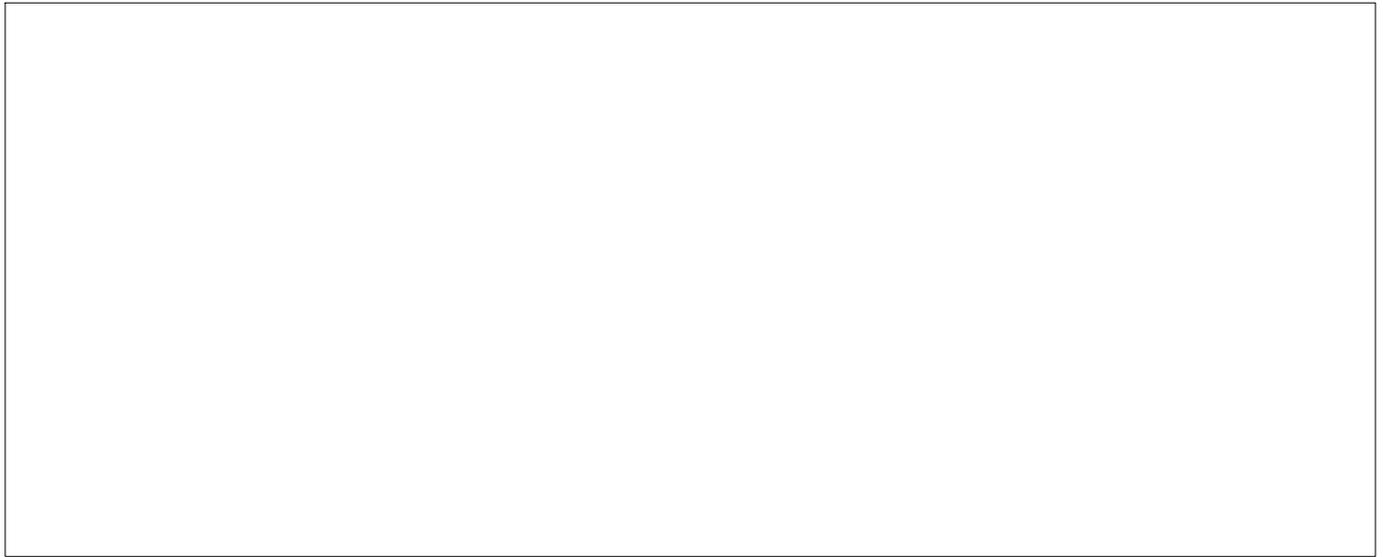
Roste und Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

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	☐	3	1/2-2
Hamburger aus Kalbfleisch 12 Einheiten* (ohne Vorheizen)	Rost + Email-Backblech	4+1	☐	3	25-30

* Nach 2/3 der Zeit wenden.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000681525

00
920511