



**Integrierbarer Backofen HB.43S..., HB.33B..., HEV33B...,  
HB.23.....**



**BOSCH**

[de] Gebrauchsanleitung

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>2</b>	<b>Was bei Störungen zu tun ist</b> .....	<b>13</b>
Ursachen für Schäden .....	3	Übersicht der Betriebsstörungen.....	13
<b>Ihr neuer Backofen</b> .....	<b>4</b>	Backofenlampe auswechseln.....	13
Bedienfeld .....	4	Glasabdeckung .....	13
Funktionswähler .....	4	<b>Kundendienst</b> .....	<b>13</b>
Bedientasten und Anzeigefeld.....	5	E-Nummer und FD-Nummer .....	13
Temperaturwähler .....	5	<b>Energie- und Umwelttipps</b> .....	<b>14</b>
Garraum.....	5	Energie sparen .....	14
<b>Ihr Zubehör</b> .....	<b>5</b>	Umweltgerecht entsorgen .....	14
Reinigung des Zubehörs.....	5	<b>Für Sie in unserem Kochstudio getestet</b> .....	<b>14</b>
Sonderzubehör .....	6	Kuchen und Gebäck .....	14
<b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....	<b>6</b>	Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen.....	16
Uhrzeit programmieren .....	6	Fleisch, Geflügel, Fisch.....	17
Den Backofen erhitzen .....	6	Tipps zum Braten und Grillen.....	19
Reinigung des Zubehörs.....	6	Aufläufe, Soufflés, Toast .....	19
<b>Programmierung des Backofens</b> .....	<b>7</b>	Fertiggerichte.....	20
Heizart und Temperatur .....	7	Spezialgerichte .....	21
Schnellaufheizung.....	7	Auftauen.....	21
<b>Die Zeitfunktionen programmieren</b> .....	<b>7</b>	Dörren .....	21
Zeitschaltuhr .....	7	Einkochen von Marmelade .....	21
Garzeit.....	8	<b>Acrylamid in den Speisen</b> .....	<b>22</b>
Ausschaltzeit.....	8	<b>Prüfgerichte</b> .....	<b>23</b>
Uhrzeit .....	9	Backen .....	23
<b>Kindersicherung</b> .....	<b>9</b>	Grillen .....	23
<b>Grundeinstellungen ändern</b> .....	<b>9</b>		
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>10</b>		
Reinigungsmittel.....	10		
Beleuchtungsfunktion.....	10		
Grillheizkörper herunterklappen.....	11		
Gestelle oder Schienen links und rechts ein- und aushängen	11		
Backofentür ein- und aushängen.....	11		
Türscheiben aus- und einbauen.....	12		

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) und Online-Shop: [www.bosch-eshop.com](http://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.)

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

### **Brandgefahr!**

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

### **Verbrennungsgefahr!**

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

### **Verbrühungsgefahr!**

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

### **Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

### **Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### **Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

### **Ursachen für Schäden**

#### **Achtung!**

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossenen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

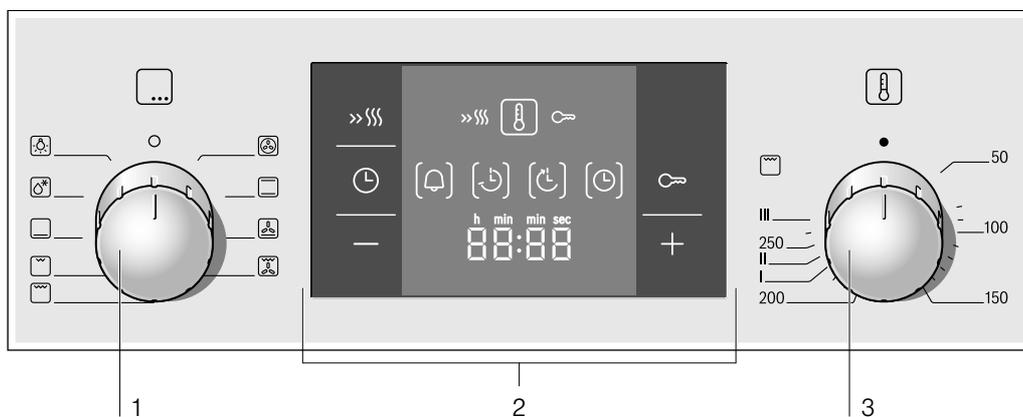
- Stark verschmutzte Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

## 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.
☺ 3D-Heißluft*	Für Kuchen und Backwaren. Ein Garen auf drei Ebenen ist möglich. Ein Ventilator an der Backofenrückwand verteilt die Hitze gleichmäßig im Backofen.
☐ Ober-/Unterhitze*	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, 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
☑ Pizzastufe	Schnelle Zubereitung von Tiefkühlkost ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Blätterteiggebäck. Die Hitze kommt von unten und vom Ventilator an der Backofenrückwand.
☑ Umluftgrillen	Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch. Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator 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.
☑ Auftauen	Auftauen von z. B. Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichförmig um die Speisen.
☑ Licht	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 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.

### Backofenlampe

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

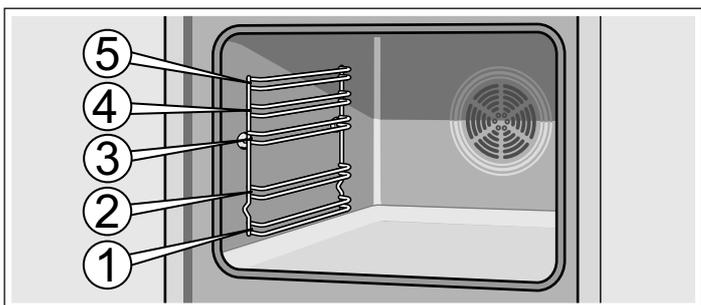
## Ihr Zubehör

Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Damit manche Gerichte noch besser gelingen oder der Umgang mit Ihrem Backofen noch komfortabler wird, gibt es eine Auswahl an Sonderzubehör.

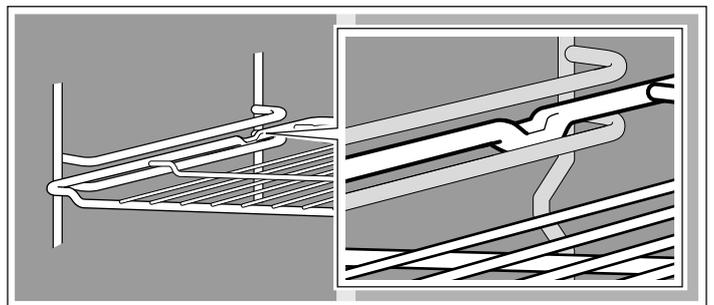
## Reinigung des Zubehörs

Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen im Backofen angebracht werden. Immer so weit wie möglich hineinstellen, damit das Zubehör nicht die Scheibe der Backofentür berührt.



Das Zubehör lässt sich bis zur Mitte herausziehen, bis es fest sitzt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Beim Einschieben eines Zubehörs in den Backofen darauf achten, dass die sich die Krümmung am hinteren Ende des Zubehörs befindet. Nur so passt es genau.



Je nach Ausstattung verfügt das Gerät über Auszugsschienen, die leicht einrasten, wenn sie ganz herausgezogen werden. So lässt sich das Zubehör leicht hineinstellen. Zum Entsperren die Auszugsschienen mit etwas Druck wieder in den Backofen schieben.

**Hinweis:** Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung. Das 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 Kochgefäße, Backformen, Braten, Grillgut und tiefgefrorene Speisen.

Den Rost mit der offenen Seite zur Backofentür und 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. Blech kann auch als Fettpfanne 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.
Rost	HEZ364000	Für Kochgefäße, 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 Spültuch.

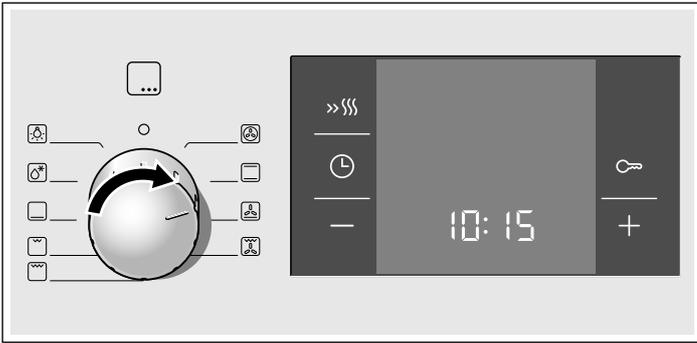
# Programmierung des Backofens

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*.

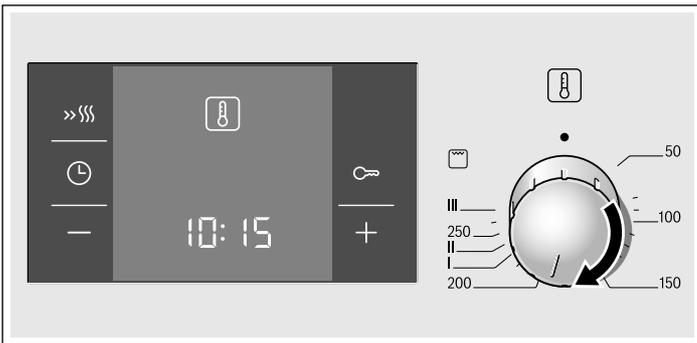
## Heizart und Temperatur

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

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Der Backofen beginnt zu heizen.

## Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

## Einstellungen ändern

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

## Schnellaufheizung

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

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

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

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

1. Heizart und Temperatur einstellen.

2. Taste »>>>>« kurz 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.

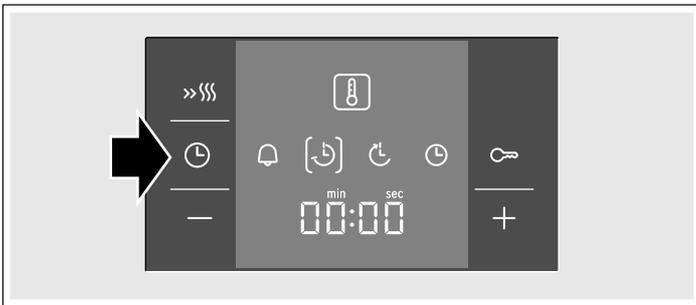
## Garzeit

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  drücken. Eine neue Garzeit mit den Tasten **+** oder **-** einstellen. Oder zweimal auf die Taste  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 .

## 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 .

## 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.

## Ausschaltzeit

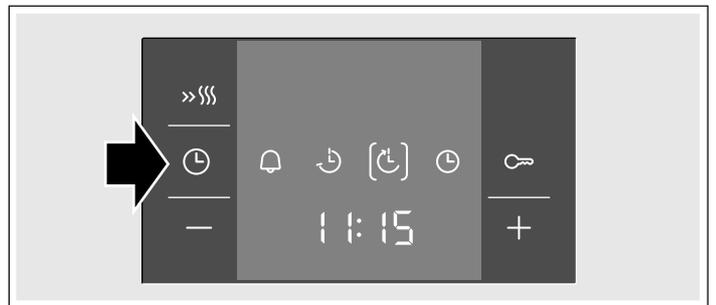
Der Backofen ermöglicht eine Programmierung der Zeit, zu der die Speise fertig sein soll. Der Backofen schaltet sich automatisch ein und danach zur eingestellten Uhrzeit wieder aus. Sie können die Speisen z. B. am Morgen in den Garraum stellen und den Backofen so programmieren, dass sie mittags fertig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

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

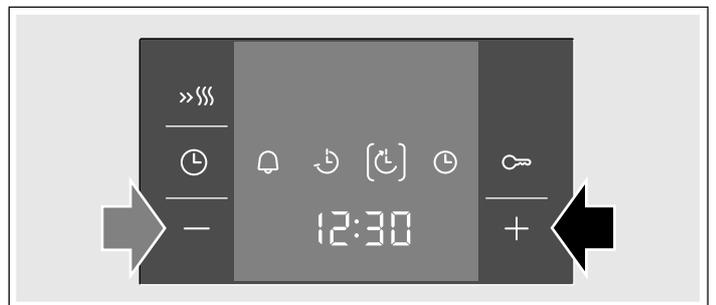
Beispiel in der Abbildung: Es ist 10.30 Uhr, die Garzeit beträgt 45 Minuten und der Backofen soll sich um 12.30 Uhr ausschalten.

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

Die Klammern befinden sich neben . 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  erscheint in Klammern. Die Symbole  und  erlöschen. Wenn sich der Backofen einschaltet, wird die abgelaufene Zeit angezeigt, und das Symbol  erscheint in Klammern. Das Symbol  erlischt.

## Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Im Anzeigefeld erscheint **00:00**. Die Taste  $\ominus$  drücken. Eine neue Garzeit mit den Tasten **+** oder **-** einstellen. Oder zweimal auf die Taste  $\ominus$  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  $\ominus$ . 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  $\ominus$ .

## 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  $\cup$ , der Garzeit  $\cup$ , der Ausschaltzeit  $\cup$  oder der Uhr  $\ominus$  Taste  $\ominus$  mehrmals drücken, bis das gewünschte Symbol zwischen den Klammern erscheint. Die entsprechende Zeitangabe erscheint für wenige Sekunden im Anzeigefeld.

# 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 aktivierten Kindersicherung einstellen.

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

## Uhrzeit

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

1. Die Taste  $\ominus$  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  $\ominus$  viermal drücken.

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

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.

## Die Kindersicherung aktivieren

Es darf weder eine Garzeit noch eine Ausschaltzeit eingestellt sein.

Die Taste  $\infty$  etwa vier Sekunden lang gedrückt halten.

In der Anzeige erscheint das Symbol  $\infty$ . Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

## Die Kindersicherung deaktivieren

Die Taste  $\infty$  etwa vier Sekunden lang gedrückt halten.

Das Symbol  $\infty$  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
$\infty$ / Zeitanzeige	immer*	nur mit der Taste $\ominus$	-
$\infty$ 2 Signaldauer nach dem Ende der Garzeit oder der an der Zeitschaltuhr eingestellten Zeit	etwa 10 Sek.	etwa 2 Min.*	etwa 5 Min.
$\infty$ 3 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  $\ominus$  etwa 4 Sekunden gedrückt halten.

Im Anzeigefeld erscheint die aktuelle Grundeinstellung für die Uhr, z. B.  $\infty$  / für die Auswahl 1.

2. Grundeinstellung mit den Tasten **+** oder **-** ändern.

3. Mit der Taste  $\ominus$  bestätigen.

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

4. Zum Beenden die Taste  $\ominus$  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 Reinigungsalkohol 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.

Bereich	Reinigungsmittel
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. 3D-Heißluft  einstellen.
3. Den leeren, geschlossenen Backofen für ca. 2 Stunden bei maximaler Temperatur aufheizen.

Die Keramikbeschichtung wird regeneriert. Entfernen Sie bräunliche oder weißliche 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 Metallschwämmchen aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten Garraum verwenden. Niemals die selbstreinigenden Flächen mit einem Metallschwämmchen 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.

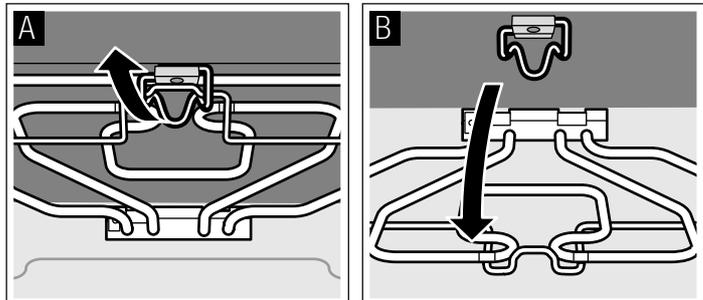
## Grillheizkörper herunterklappen

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).



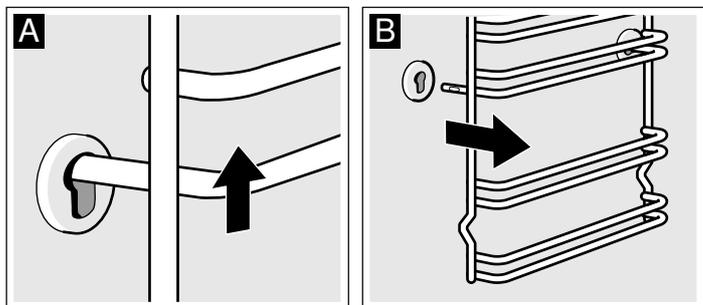
Nach dem Reinigen den Grillheizkörper wieder nach oben klappen. Grillbügel nach unten drücken und den Grillheizkörper einrasten lassen.

## 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

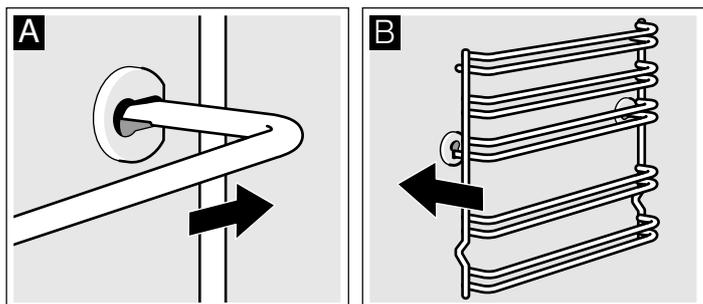
1. Das Gestell oder die Schiene vorn nach oben anheben und aushängen (Abb. A).
2. Danach das Gestell oder die Schiene ganz nach vorne ziehen und herausnehmen (Abb. B).



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.

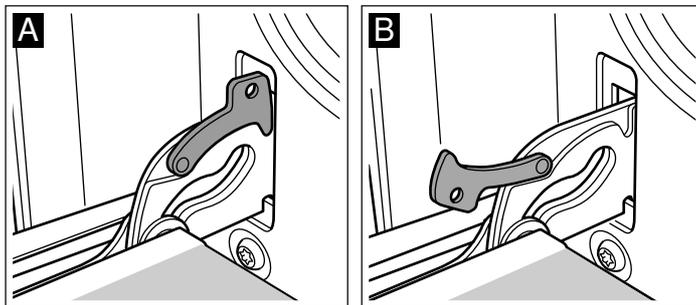


Die Gestelle oder Schienen werden rechts und links eingehängt. Die Ausbuchtung muss immer nach unten zeigen.

## 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.

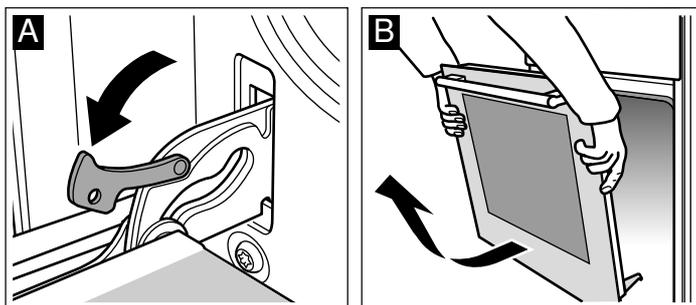


### ⚠ Verletzungsgefahr!

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

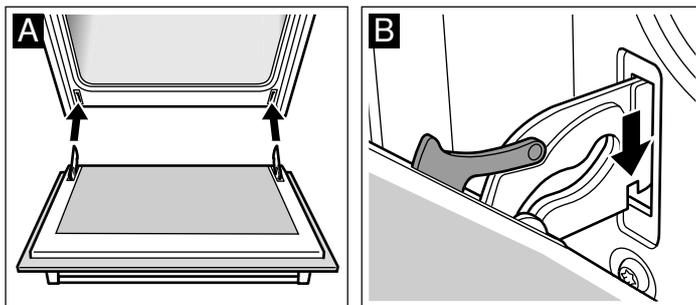
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Abb. A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen (Abb. B). Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



### Tür einhängen

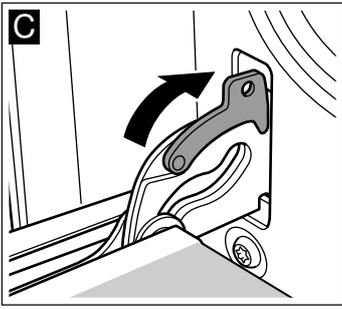
Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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!**

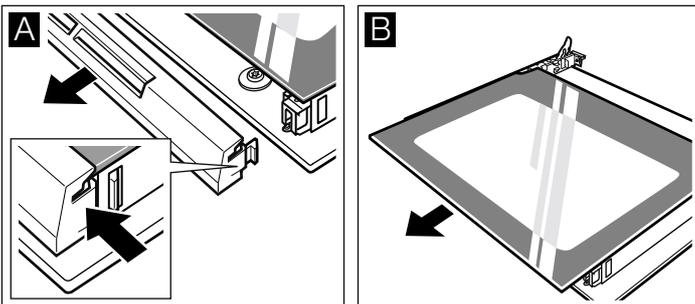
Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

**Türscheiben aus- und einbauen**

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

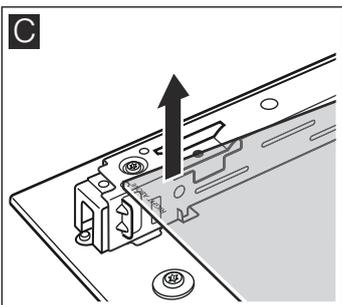
**Ausbau**

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Die obere Abdeckung der Backofentür abnehmen. Dazu mit den Fingern Druck auf die Laschen links und rechts ausüben (Abb. A).
3. Obere Scheibe anheben und herausziehen (Abb. B).



Bei Türen mit drei Scheiben außerdem folgendermaßen vorgehen:

4. Scheibe anheben und herausziehen (Abb. C).



Die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

**⚠ Verletzungsgefahr!**

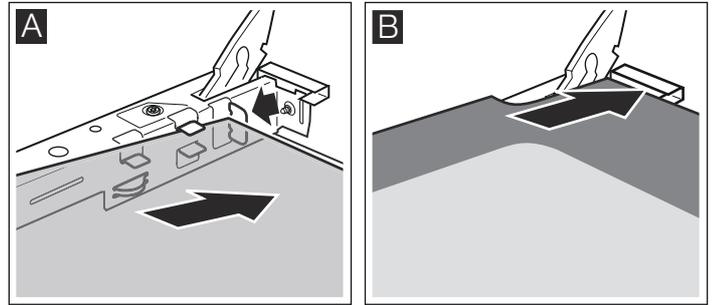
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glaschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

**Einbau**

Bei Backofentüren mit zwei Scheiben Schritte 2 bis 4 ausführen.

Beim Einbau darauf achten, dass die Aufschrift "Right above" seitenverkehrt unten links zu sehen ist.

1. Scheibe schräg nach hinten hineinstellen (Abb. A).
2. Obere Scheibe schräg nach hinten in beide Halterungen einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein. (Abb. B)



3. Abdeckung aufsetzen und andrücken.
4. Backofentür einhängen.

**Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Scheiben 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 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
<b>E011</b>	Eine Taste wurde zu lange Zeit gedrückt oder ist verklemmt.	Nacheinander auf alle Tasten drücken. Prüfen, ob eine der Tasten eingeklemmt oder verschmutzt ist.

## ⚠ Stromschlaggefahr!!

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

# 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.
<b>Kundendienst</b> ☎	

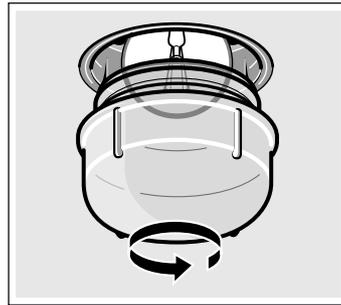
## Backofenlampe auswechseln

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.

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 Kundendienstverzeichnis.

## 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.

## 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.

## 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.

# 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 Ebene backen

Kuchen gelingt am besten, wenn er auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze  gebacken wird.

Wird mit 3D-Heißluft  gebacken, werden folgende Höhen zum Einschieben des Zubehörs empfohlen:

- Kuchen in der Backform: Höhe 2
- Blechkuchen: Höhe 3

### Auf mehreren Ebenen backen

Modus 3D-Heißluft  benutzen.

Auf 2 Ebenen backen:

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

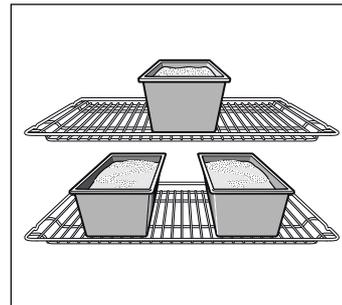
Auf 3 Ebenen backen:

- Universalpfanne: Höhe 5.
- Backblech: 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.

<b>Kuchen in der Backform</b>	<b>Form</b>	<b>Höhe</b>	<b>Heizart</b>	<b>Temperatur in °C</b>	<b>Dauer, Minuten</b>
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		160-180	60-75
	3 Kastenformen	3+1		140-160	70-90
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-70
Tortenboden, Rührteig	Tortenform	3		160-180	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Runde Form/Springform	2		160-180	50-60
Biskuitboden, 2 Eier (vorheizen)	Tortenform	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
Salziges Gebäck und Kuchen*	Springform	1		170-190	45-55

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

<b>Auf dem Blech zubereitete Kuchen</b>	<b>Zubehör</b>	<b>Höhe</b>	<b>Heizart</b>	<b>Temperatur in °C</b>	<b>Dauer, Minuten</b>
Rührteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		170-190	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-170	30-40
Rührteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	2		170-190	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	40-50
Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	3		170-180	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	35-45
Hefeteig 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
Mürbeteig 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
Hefegebäck aus 500 g Mehl	Universalpfanne	3		160-180	60-70
Hefegebäck aus 1 kg Mehl	Universalpfanne	3		150-170	90-100
Blätterteiggebäck, süß	Universalpfanne	2		190-210	55-65
Pizza	Universalpfanne	2		200-220	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	40-50
Flammkuchen (vorheizen)	Universalpfanne	2		270	15-20
Börek	Universalpfanne	2		190-200	40-55

<b>Kleingebäck</b>	<b>Zubehör</b>	<b>Höhe</b>	<b>Heizart</b>	<b>Temperatur in °C</b>	<b>Dauer, Minuten</b>
Gebäck und Kekse	Universalpfanne	3		140-160	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1		130-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-150	25-40
Spritzgebäck (vorheizen)	Universalpfanne	3		140-150	30-40
	Universalpfanne	3		140-150	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140-150	25-35

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Makronen	Universalpfanne	2	☐	110-130	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☑	110-120	35-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☑	110-120	35-45
Baisertörtchen	Universalpfanne	3	☑	80-100	100-150
Tartelettes	Rost mit Formblech für Tartelettes	3	☐	180-200	20-25
	2 Roste mit Formblech für Tartelettes	3+1	☑	160-180	25-30
Brandteiggebäck	Universalpfanne	2	☐	210-230	30-40
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	3	☑	190-200	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☑	190-200	30-40
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☑	170-180	35-45
Hefeteigwaren	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 ähnlichen Produkt aus der Garzeit-Tabelle orientieren.
So prüfen Sie, ob der Rührkuchen 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 bleiben, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen ist nicht aufgegangen oder eingefallen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit für das Rezept oder wählen Sie eine um 10 Grad niedrigere Temperatur zum Backen. Beachten Sie auch, wie lange 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 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.
Das Gebäck hat eine unregelmäßige Bräunung.	Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein; das Gebäck wird so gleichmäßiger gebacken. Empfindliches Gebäck 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.

Kleines Gebäck aus Hefeteig kann 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 können.
Sie haben auf verschiedenen Ebenen gebacken. Das Gebäck auf dem oberen Backblech ist dunkler als das auf dem unteren.	Stellen Sie zum Backen auf verschiedenen Ebenen immer die 3D-Heißluft  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 ist eine normale physikalische Reaktion.

## 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 Einschleiben 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
<b>Rindfleisch</b>						
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
<b>Kalbfleisch</b>						
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

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
<b>Schweinefleisch</b>						
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
Schweinemedailles, 3 cm dick		Rost + Universalpfanne	5+1		3	10
<b>Lammfleisch</b>						
Lammrücken mit Knochen	1,5 kg	offen	2		190-210	60
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1		160-180	120
<b>Wildfleisch</b>						
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
<b>Hackfleisch</b>						
Hackbraten	zu 500 g Fleisch	offen	1		180-200	80
<b>Würstchen</b>						
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

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
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
<b>Aufläufe</b>					
Auflauf, süß	Auflaufform	2		180-200	50-60
Soufflé	Auflaufform	2		180-200	35-45
	Portionsformen	2		200-220	25-30
Nudelaufwurf	Auflaufform	2		200-220	40-50
Lasagne	Auflaufform	2		180-200	40-50

Gargut	Zubehör und Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
<b>Auflauf</b>					
Kartoffelauflauf mit rohen Zutaten, max. 4 cm hoch	1 Auflaufform	2		160-180	60-80
	2 Auflaufformen	3+1		150-170	60-80
<b>Toast</b>					
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 zu, 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.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
<b>Pizza, tiefgekühlt</b>					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	2		200-220	15-25
	Universalpfanne + Rost	3+1		180-200	25-35
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2		170-190	20-30
	Universalpfanne + Rost	3+1		170-190	30-40
Pizza-Baguette	Universalpfanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpfanne	3		190-210	10-20
<b>Pizza, gefroren</b>					
Pizza (vorheizen)	Universalpfanne	1		180-200	10-15
<b>Kartoffelgerichte, tiefgefroren</b>					
Pommes frites	Universalpfanne	3		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-200	35-45
Krokette	Universalpfanne	3		190-210	20-25
Kartoffelpuffer, gefüllte Kartoffeln	Universalpfanne	3		200-220	15-25
<b>Backwaren, tiefgefroren</b>					
Brötchen, Baguettes	Universalpfanne	3		180-200	10-20
Brezel (Brotteig)	Universalpfanne	3		200-220	10-20
<b>Backwaren, vorgebacken</b>					
Brötchen, Baguettes	Universalpfanne	2		190-210	10-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	20-25
<b>Tiefkühlware zum Fertigbraten</b>					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		220-240	10-20
Hähnchen-Sticks, Nuggets	Universalpfanne	3		200-220	15-25
<b>Blätterteiggebäck, tiefgekühlt</b>					
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 Liter Milch (3,5 % Fett) kochen und bis auf 40 °C abkühlen lassen.
- 150 g Joghurt (kühlschranksalt) einrühren.

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 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 1 ½ 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.
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.

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 den Speisen

Acrylamid entsteht insbesondere in Getreide- und Kartoffelgerichten, die bei hohen Temperaturen zubereitet werden, z. B. Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot und feine Backwaren (Kekse, Feingebäck, Weihnachtsplätzchen).

## Empfehlungen für die Zubereitung von Speisen mit niedrigem Acrylamidgehalt

<b>Allgemein</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ So kurz wie möglich garen.</li><li>■ Gargut goldgelb bräunen, aber nicht zu sehr rösten.</li><li>■ Großes und grobes Gargut enthält wenig Acrylamid.</li></ul>
<b>Backen</b>	Bei Ober-/Unterhitze max. 200 °C Bei 3D-Heißluft max. 180 °C.
Gebäck und Kekse	Bei Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Bei 3D-Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringern die Acrylamidbildung.
Pommes frites aus dem Backofen	Eine einzige Schicht gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Wenigstens 400 g auf jedem Backblech verteilen, damit die Kartoffeln nicht austrocknen

# Prüfgerichte

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

Nach EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

## Backen

Auf 2 Ebenen backen:

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

Auf 3 Ebenen backen:

Schieben Sie immer die Universalpfanne auf die höhere Ebene.

Butterkekse:

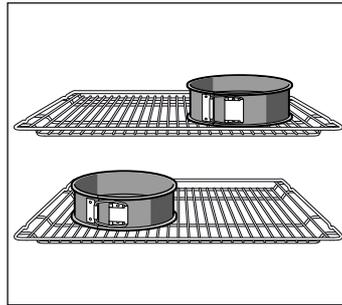
Die gleichzeitig in den Backofen eingeschobenen Backbleche müssen nicht unbedingt zur selben Zeit fertig sein.

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	Dauer in Minuten
Butterkekse (vorheizen*)	Universalpfanne	3	☐	150-160	20-30
	Universalpfanne	3	☒	140-150	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	140-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☒	140-150	25-35
Törtchen (vorheizen*)	Universalpfanne	3	☐	150-170	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	140-160	25-35
	Universalpfanne	3	☒	150-160	25-30
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☒	140-150	25-30
Wasserbiskuit (vorheizen*)	Springform auf dem Rost	2	☐	170-180	30-40
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	2	☒	165-175	35-45
Hefebleckkuchen	Universalpfanne	3	☐	160-180	30-40
	Universalpfanne	3	☒	140-160	35-45
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	160-170	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm.	1	☐	190-210	70-90
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm.	3+1	☒	170-190	60-80

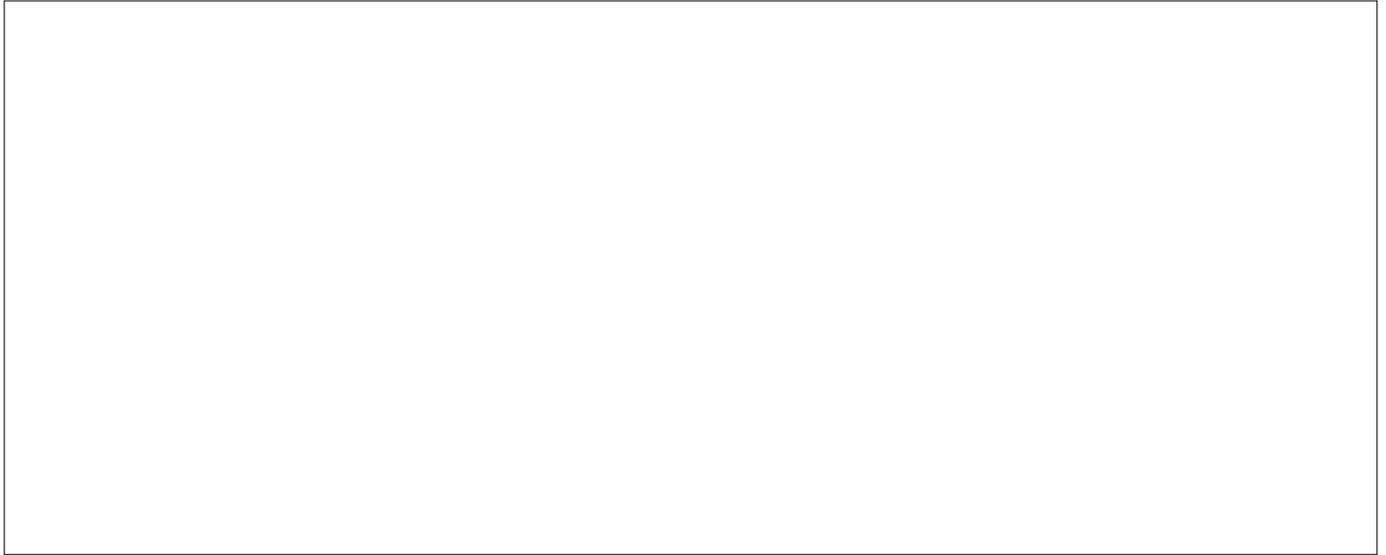
\* Die Schnellaufheizung nicht für das Vorheizen des Backofens verwenden  
Roste und Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

## 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](http://www.bosch-home.com)**



9000753204

02  
940130