



Integrierbarer Backofen HBB74C...



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise	2	Was bei Störungen zu tun ist	13
Ursachen für Schäden	4	Übersicht der möglichen Störungen	13
Ihr neuer Backofen	4	Backofenlampe auswechseln.....	13
Bedienfeld	4	Glasabdeckung	13
Funktionswähler	5	Kundendienst	14
Tasten und Anzeigefeld	5	E-Nummer und FD-Nummer	14
Tasten zum Ändern der eingestellten Stufen	5	Energie- und Umwelttipps	14
Garraum.....	5	Umweltgerecht entsorgen	14
Ihr Zubehör	6	Energie sparen.....	14
Zubehör	6	Funktion Heißluft eco	14
Sonderzubehör.....	6	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	16
Vor dem ersten Benutzen	6	Kuchen und Gebäck	16
Uhrzeit einstellen.....	6	Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen.....	18
Den Backofen erhitzen	6	Fleisch, Geflügel, Fisch	19
Reinigung des Zubehörs.....	6	Tipps zum Braten und Grillen.....	21
Programmierung des Backofens	7	Aufläufe, Soufflés, Toast.....	21
Heizart und Temperatur	7	Fertiggerichte.....	22
Schnellaufheizung.....	7	Spezialgerichte	22
Die Zeitfunktionen programmieren	7	Auftauen	23
Zeitschaltuhr	7	Dörren	23
Garzeitdauer	8	Einkochen von Marmelade	23
Ausschaltzeit.....	8	Acrylamid in den Speisen	24
Uhrzeit.....	9	Prüfgerichte	25
Grundeinstellungen ändern	9	Backen.....	25
Ausschaltautomatik	9	Grillen.....	25
Selbstreinigung	10		
Wichtige Hinweise.....	10		
Vor der Selbstreinigung.....	10		
Einstellung.....	10		
Nach der Selbstreinigung.....	10		
Pflege und Reinigung	11		
Reinigungsmittel.....	11		
Beleuchtungsfunktion.....	11		
Schublade des Backofens herausnehmen.....	11		
Türabdeckung ausbauen	12		
Türscheiben aus- und einbauen.....	12		

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.)

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.

Brandgefahr!

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Selbstreinigung entzünden. Vor jeder Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.
- Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.

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.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Selbstreinigung mitreinigen. Nur emailiertes Zubehör mitreinigen.

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.

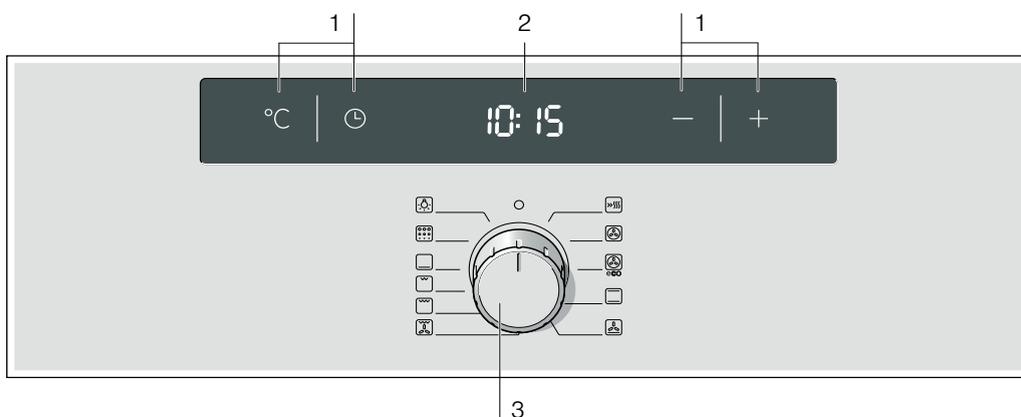
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte 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.



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.
3D-Heißluft*	Für Kuchen und Backwaren. Ein Garen auf drei Ebenen ist möglich. Ein Gebläse an der Backofenrückwand verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum.
Heißluft Eco*	Für Kuchen, Gebäck, Tiefkühlprodukte, Braten und Fisch ohne Vorheizen, auf einer Ebene. Speziell energieoptimierte Hitze wird durch den Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt.
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.
Licht	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.

Heizsymbol

Während sich der Backofen aufheizt, leuchtet das Symbol im Anzeigefeld. Wenn der Backofen die optimale Temperatur zum Einführen des Gargutes erreicht hat und die Temperatur konstant hält, schaltet sich das Symbol aus.

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.

Ihr Zubehör

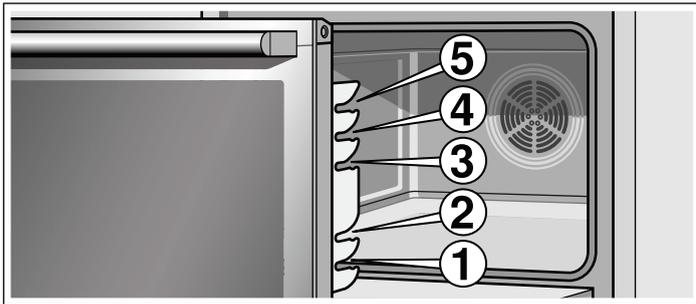
Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

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

Zubehör

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

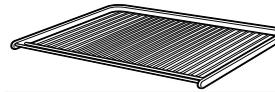
Das Zubehör wird in die Haken rechts und links eingehängt. Beim Einhängen des Zubehörs ist vor dem Loslassen darauf zu achten, dass es richtig eingehängt ist. Andernfalls kann es herabfallen.



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 **12:00**.

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.

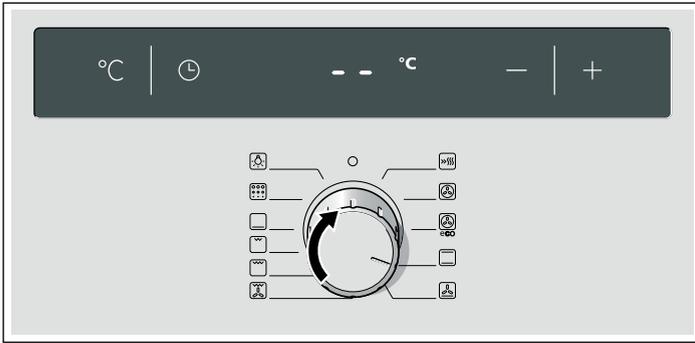
Programmierung des Backofens

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*.

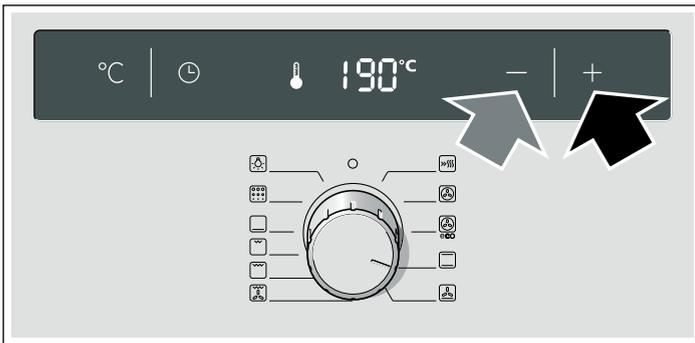
Heizart und Temperatur

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.

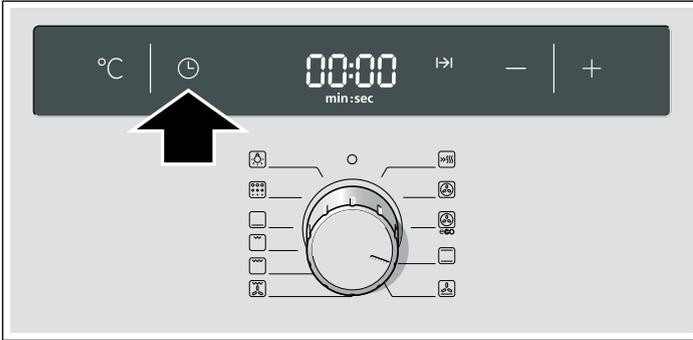
Zum Abrufen der Zeitschaltuhr , der Garzeit , der Ausschaltzeit  oder der Uhrzeit  Taste  mehrmals drücken, bis das gewünschte Symbol erscheint. Die entsprechende Zeitangabe erscheint für wenige Sekunden im Anzeigefeld.

Garzeitdauer

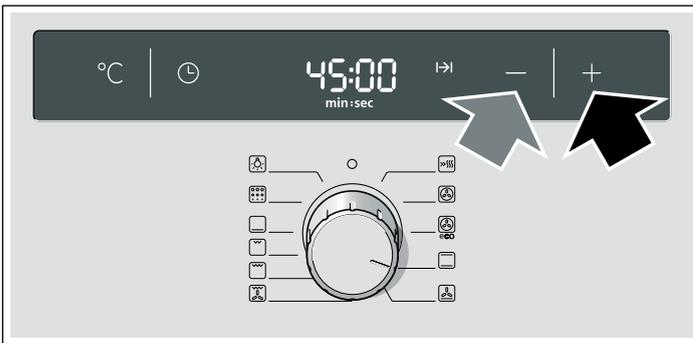
Der Backofen ermöglicht eine Programmierung der Garzeitdauer für jede Speise. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. So wird verhindert, dass Sie andere Arbeiten unterbrechen müssen, um den Backofen auszuschalten, oder dass die Garzeit aus Versehen überschritten wird.

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

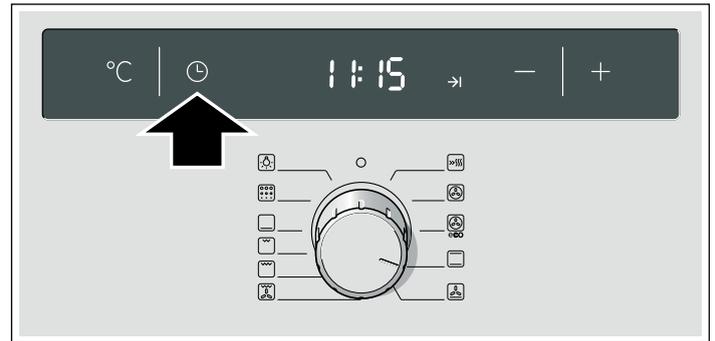
Der Backofen ermöglicht eine Programmierung der Zeit, zu der die Speise fertig sein soll. In diesem Fall schaltet sich der Backofen automatisch ein und zur gewünschten Zeit wieder aus. Sie können die Speisen z. B. am Morgen in den Garraum stellen und den Backofen so programmieren, dass sie mittags fertig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

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

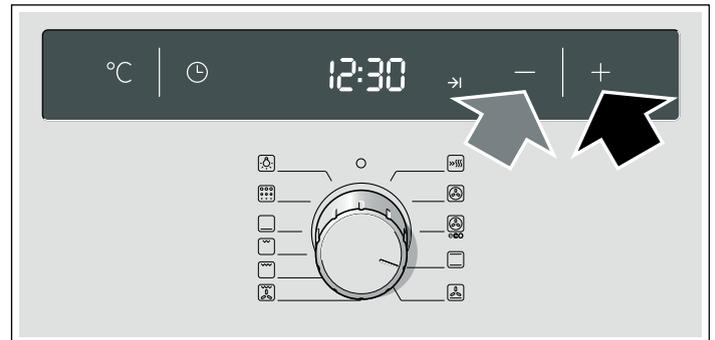
Beispiel in der Abbildung: Es ist 10.30 Uhr, die Garzeit beträgt 45 Minuten und der Backofen soll sich um 12.30 Uhr ausschalten.

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 \ominus 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 \hookrightarrow , der Garzeit \rightarrow , der Ausschaltzeit \rightarrow oder der Uhrzeit \ominus Taste \ominus 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 \ominus und $0:00$. Die Uhrzeit einstellen.

1. Taste \ominus drücken.

Es erscheint die Uhrzeit $12:00$.

2. Die Uhrzeit mit den Tasten $+$ oder $-$ ändern.

3. Uhrzeit mit der Taste \ominus 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 \ominus zwei Mal drücken.

Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol \ominus auf.

2. Die Uhrzeit mit den Tasten $+$ oder $-$ ändern.

3. Uhrzeit mit der Taste \ominus 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
$\epsilon 1$ Signaldauer nach dem Ende der Garzeit oder der an der Zeitschaltuhr eingestellten Zeit	-	etwa 10Sek.	etwa 2Min.*	etwa 5Min.
$\epsilon 2$ Zeitanzeige	Nein	Ja*	-	-
$\epsilon 3$ Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen wird	-	etwa 2Sek.	etwa 4Sek.*	etwa 10Sek.
$\epsilon 5$ Die Werkseinstellungen für alle Stufen auswählen	Nein*	Ja	-	-

* Werkseinstellung

Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

1. Die Taste \ominus etwa 4 Sekunden lang gedrückt halten.

Im Anzeigefeld erscheint die aktuelle Grundeinstellung für die Signaldauer, z. B. $\epsilon 1$ Auswahl $\epsilon 2$.

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

3. Mit der Taste \ominus bestätigen.

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

4. Die Taste \ominus 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 $F8$. 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
1	leicht	etwa 1 Stunde 15 Minuten
2	mittel	etwa 1 Stunde 30 Minuten
3	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, Ölreste und Bratensaft entfernen.

Ernsthafte Gesundheitsrisiken!

Keine Backbleche oder Antihaffformen während der Reinigung einschieben. Durch die große Hitze wird die Antihaftbeschichtung 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 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 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.
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.

Bereich	Reinigungsmittel
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.

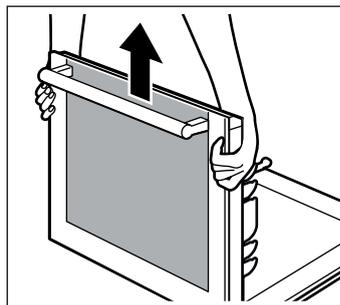
Die Lampe schaltet sich ein.

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.

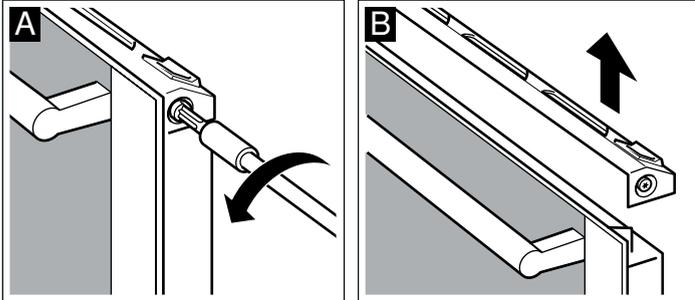


Bauen Sie nach der Reinigung die Backofentür wieder ein, indem Sie denselben Schritten in umgekehrter Reihenfolge folgen.

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.

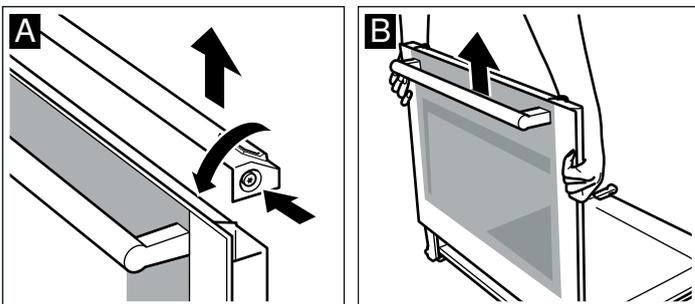
Türscheiben aus- und einbauen

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

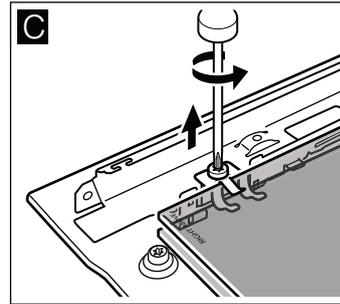
Achten Sie beim Ausbauen der Innenscheiben darauf, in welcher Reihenfolge Sie die Scheiben herausnehmen. Um die Scheiben wieder in der richtigen Reihenfolge einzubauen, orientieren Sie sich an der jeweiligen Nummer, die auf der Scheibe steht.

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). Die obere Scheibe herausnehmen und die Klammern abnehmen, damit diese gereinigt werden kann.



5. Inneres Türglas herausnehmen.

Die Gläser mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

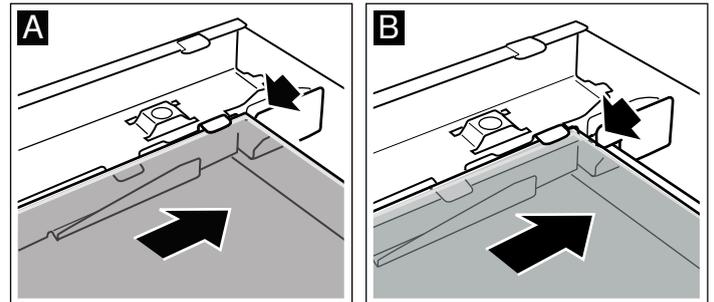
⚠ Verletzungsgefahr!

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

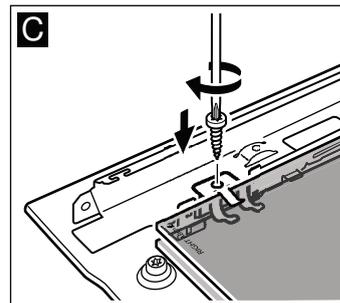
Einbau

Beim Einbau der Scheiben darauf achten, dass die Inschrift „right above“ bei beiden Scheiben unten links auf dem Kopf steht.

1. Unteres Türglas schräg nach hinten einführen (Abb. A).
2. Oberes Türglas einführen (Abb. B).



3. Klammern links und rechts einsetzen und festziehen (Abb. C).



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

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 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 \boxtimes auf.	Die Backofentür ist aufgrund der Selbstreinigung gesperrt.	Warten, bis er abgekühlt ist und das Symbol \boxtimes 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.
E105	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.

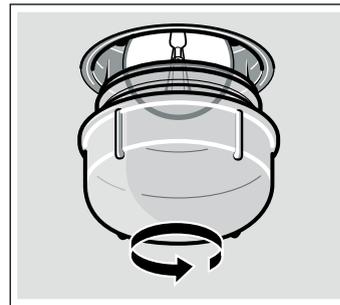
Backofenlampe auswechseln

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 =  Heißluft Eco

	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Kuchen und Backwaren				
Rührkuchen, einfach	Rost + Kastenform	2	170-180	55-65
Butterbiskuit	Rost + Kastenform	2	150-160	75-85
Tortenboden	flaches Backblech	3	180-200	30-45
Obsttorte, (z. B. Kirschkuchen)	Springform aus Metall, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Hefebleckkuchen	flaches Backblech	3	160-170	30-40
Marmorkuchen	Rost + Kastenform	2	160-170	100-110
Savoyer Biskuitkuchen	Rost + Backform	2	150-160	85-95
Wasserbiskuit	Rost + dunkle Email-Backform	2	160-165	40-50
Biskuitkuchen, 3 Eier	Rost + dunkle Email-Backform	1	160-170	45-55

	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Apfelkuchen	Tiefe Universalpfanne	3	170-180	65-75
Gebäck und Kekse	flaches Backblech	3	130-140	20-30
Nussecken	flaches Backblech	3	185-195	35-45
Butterbrioches (12 Einheiten)	flaches Backblech	3	170-180	20-25
Biskuitrolle	flaches Backblech	3	160-170	15-20
Muffins	flaches Backblech	3	150-160	30-40
Apfelkuchen, rundes Backblech	Springform aus Metall, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	Springform aus Metall, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Biskuit mit Obst	rechteckiges Backblech	2	180-200	50-60
Aprikosen im Blätterteig	flaches Backblech	3	190-200	30-40
Kekse mit Schokoladensplittern	flaches Backblech	3	140-150	35-45
Butterplätzchen	flaches Backblech	3	140-150	30-45
Gebäck mit Cremefüllung	Tiefe Universalpfanne	3	210-220	40-50
Blätterteiglocken	flaches Backblech	3	210-230	35-45
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
Kalbsfilet/Roastbeef, blutig (1 kg)	Rost + offenes Kochgefäß	2	240-250	35-45
Kalbsfilet/Roastbeef, medium (1 kg)	Rost + offenes Kochgefäß	2	250-260	45-55
Fisch				
Meerbrasse/Barsch, gebacken (2 Stück je 350 g)	Tiefe Universalpfanne	2	180-190	30-40
Meerbrasse in Salzkruste (2 Stück je 450 g)	flaches Backblech	3	180-190	40-50
Dorsch (1 Stück zu 1 kg)	flaches Backblech	2	180-190	50-60
Forellen (2 Stück je 300 g)	flaches Backblech	2	180-190	25-35
Seeteufel (2 Stück je 400 g)	flaches Backblech	2	180-190	30-40
Tiefgekühlte, vorgegarte Speisen				
Tiefkühlpizza mit dünnem Boden	Rost	2	210-220	15-20
Pizza mit dickem Boden	Rost	2	180-190	25-35
Pommes frites zum Fertigbacken	flaches Backblech	3	210-220	20-30
Chicken Wings	flaches Backblech	3	200-210	15-25
Fischstäbchen	flaches Backblech	3	210-220	20-30
Brot zum Fertigbacken	Tiefe Universalpfanne	3	180-200	10-20
Kleine, gefüllte Blätterteigwaren	flaches Backblech	3	180-190	15-25
Tiefkühl lasagne (450 g)	Rost	2	210-230	45-55
Lasagne (2 Stück je 450 g)	Rost	2	210-230	45-55
Mozzarella-Sticks	flaches Backblech	2	230-240	15-25
Jalapeños	flaches Backblech	3	200-210	15-25
Andere				
Kartoffelgratin	Rost + offenes Kochgefäß	2	155-165	75-85
Frische Lasagne	Rost + offenes Kochgefäß	2	175-180	50-60

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.

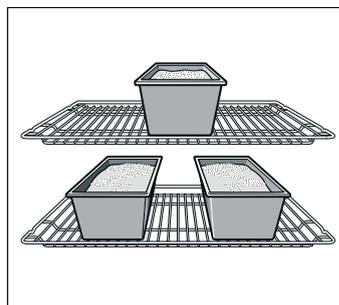
Auf 3 Ebenen backen:

- 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.

Kuchen in der Backform	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
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

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

Kuchen in der Backform	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
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.

Auf dem Blech zubereitete Kuchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
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

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
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
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 Wassertropfchen 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 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 ⅔ der Garzeit.

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

Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

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

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

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

Fleisch	Gewicht	Zubehör und 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

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
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

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 Möbeln 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 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
Pizza, tiefgekühlt					
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
Pizza, gefroren					
Pizza (vorheizen)	Universalpfanne	1		180-200	10-15
Kartoffelgerichte, tiefgefroren					
Pommes frites	Universalpfanne	3		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-200	35-45
Kroketten	Universalpfanne	3		190-210	20-25
Kartoffelpuffer, gefüllte Kartoffeln	Universalpfanne	3		200-220	15-25
Backwaren, tiefgefroren					
Brötchen, Baguettes	Universalpfanne	3		180-200	10-20
Brezel (Brotteig)	Universalpfanne	3		200-220	10-20
Backwaren, vorgebacken					
Brötchen, Baguettes	Universalpfanne	2		190-210	10-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	20-25
Tiefkühlware zum Fertigbraten					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		220-240	10-20
Hähnchen-Sticks, Nuggets	Universalpfanne	3		200-220	15-25
Blätterteiggebäck, tiefgekühlt					
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	3		190-210	30-35

Spezialgerichte

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

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 Hähnchen, 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.

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

Allgemein	<ul style="list-style-type: none">■ So kurz wie möglich garen.■ Gargut goldgelb bräunen, aber nicht zu sehr rösten.■ Großes und grobes Gargut enthält wenig Acrylamid.
Backen	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:

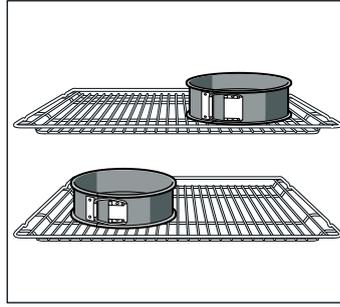
Die gleichzeitig in den Backofen eingeschobenen Backbleche müssen nicht unbedingt zur selben Zeit fertig sein.

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

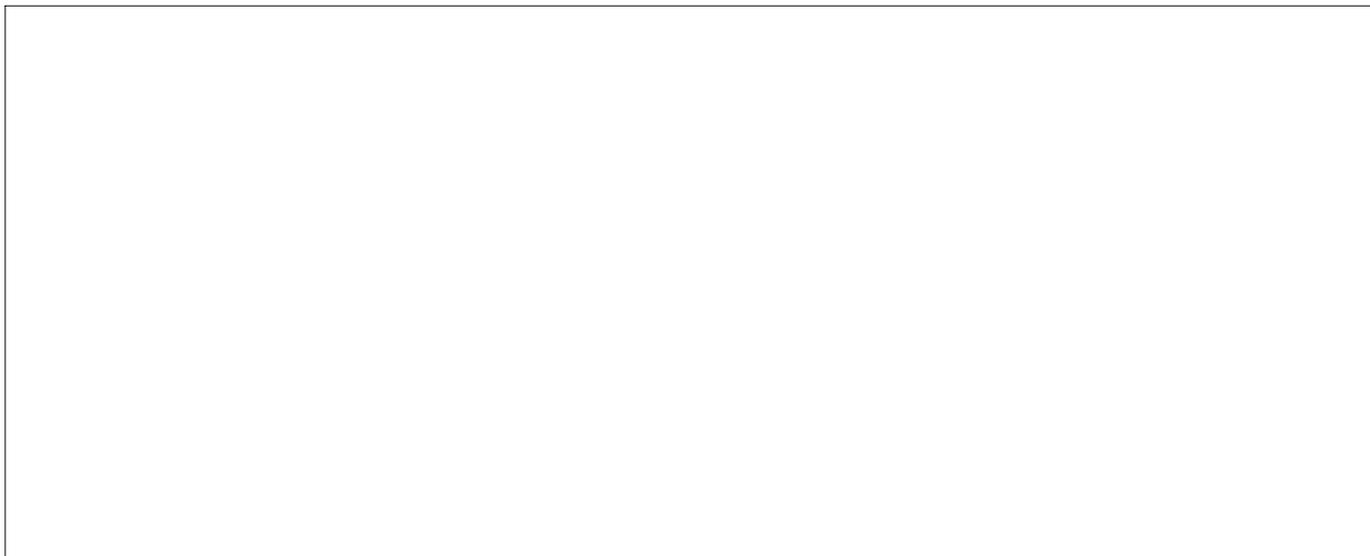
* Die Schnellaufheizung nicht für das Vorheizen des Backofens verwenden
Roste und Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

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	½-2
Hamburger aus Kalbfleisch 12 Einheiten* (ohne Vorheizen)	Rost + Email-Backblech	4+1	☐	3	25-30

* Nach ⅔ der Zeit wenden.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000753210

00
920521