



Integrierbarer Backofen HB.76...



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise	3	Umweltgerecht entsorgen	20
Ursachen für Schäden	4	Energie sparen	20
Ihr neuer Backofen	5	Funktion Heißluft eco	20
Bedienfeld	5	Bratautomatik.....	22
Tasten.....	5	Geschirr	22
Drehknopf.....	5	Gericht vorbereiten	22
Anzeigefeld	5	Programme	22
Temperaturkontrolle	6	Programm wählen und einstellen	25
Garraum.....	6	Tipps zur Bratautomatik.....	25
Ihr Zubehör	6	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	26
Zubehör einschieben	6	Kuchen und Gebäck	26
Sonderzubehör	7	Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen	28
Vor dem ersten Gebrauch	7	Fleisch, Geflügel, Fisch.....	29
Uhrzeit programmieren	7	Tipps zum Braten und Grillen.....	31
Den Garraum erhitzen.....	8	Sanftgaren	31
Zubehör	8	Tipps zum Sanftgaren	32
Backofen ein- und ausschalten	8	Aufläufe, Soufflés, Toast	32
Einschalten.....	8	Fertigprodukte	33
Ausschalten.....	8	Spezialgerichte	33
Backofen einstellen	9	Auftauen.....	34
Heizarten.....	9	Dörren	34
Heizart und Temperatur einstellen.....	9	Einkochen von Marmelade	34
Schnellaufheizung programmieren.....	10	Acrylamid in den Speisen	35
Zeitfunktionen	10	Prüfgerichte.....	35
Zeitfunktionen einstellen - kurz erklärt	10	Backen.....	35
Zeitschaltuhr programmieren	10	Grillen	36
Garzeit einstellen.....	10		
Die Ausschaltzeit nach hinten setzen	11		
Uhrzeit einstellen.....	11		
Speicherung	12		
Einstellungen speichern	12		
Gespeicherte Einstellungen starten.....	12		
Sabbateinstellung	12		
Sabbateinstellung starten.....	12		
Kindersicherung	13		
Grundeinstellungen	13		
Grundeinstellungen ändern.....	14		
Ausschaltautomatik.....	14		
Selbstreinigung.....	14		
Wichtige Hinweise.....	14		
Vor der Selbstreinigung.....	15		
Die Reinigungsstufe programmieren	15		
Nach der Selbstreinigung.....	15		
Pflege und Reinigung	16		
Reinigungsmittel.....	16		
Gestelle aus- und einhängen.....	16		
Backofentür aus- und einhängen.....	17		
Türabdeckung ausbauen	17		
Türscheiben aus- und einbauen.....	18		
Was bei Störungen zu tun ist.....	19		
Übersicht der Betriebsstörungen	19		
Backofenlampe auswechseln.....	19		
Glasabdeckung	19		
Kundendienst	20		
E-Nummer und FD-Nummer	20		
Energie- und Umwelttipps.....	20		

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.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) 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 Antihafbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der Selbstreinigung mitreinigen. Nur emailiertes Zubehör mitreinigen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

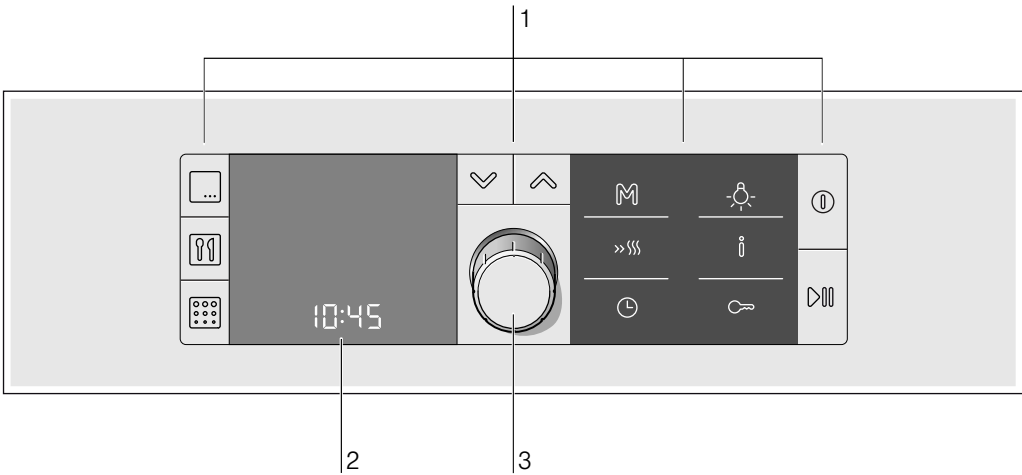
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. 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 Emailschiaden 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.



	Verwendung
1	Tasten
2	Anzeigefeld
3	Drehknopf

Tasten

Unter jeder Taste befinden sich Sensoren. Nur vorsichtig auf die Oberfläche drücken. Nur auf das entsprechende Symbol drücken.

Symbol	Funktion der Taste
	Die Heizart und die Temperatur auswählen.
	Die Bratautomatik auswählen
	Selbstreinigung auswählen
	Im Anzeigefeld eine Zeile nach unten gehen
	Im Anzeigefeld eine Zeile nach oben gehen
	Kurzes Drücken = gespeicherte Einstellung auswählen Langes Drücken = speichern
	Schnellaufheizung programmieren
	Menü der Zeitfunktionen öffnen und schließen
	Die Backofenlampe aus - und wieder einschalten
	Kurzes Drücken = Temperatur abfragen Langes Drücken = das Menü „Grundeinstellungen“ öffnen und schließen
	Die Kindersicherung aktivieren/deaktivieren
	Den Backofen ein- und ausschalten
	Kurzes Drücken = Betrieb starten/unterbrechen Langes Drücken = Betrieb abbrechen

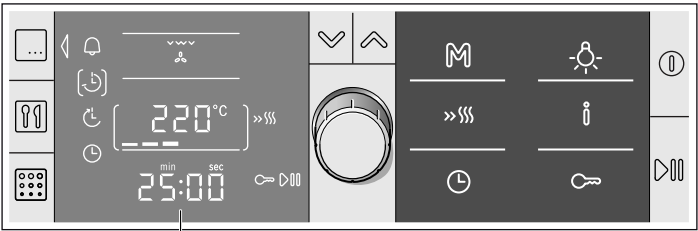
Drehknopf

Mit dem Drehknopf können alle empfohlenen und voreingestellten Werte geändert werden. Die Klammern im Programmierfeld zeigen den Wert an, der verändert werden kann.

Der Drehknopf ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Drehknopf.

Anzeigefeld

Das Anzeigefeld ist in verschiedene Bereiche unterteilt.



Anzeigefeld

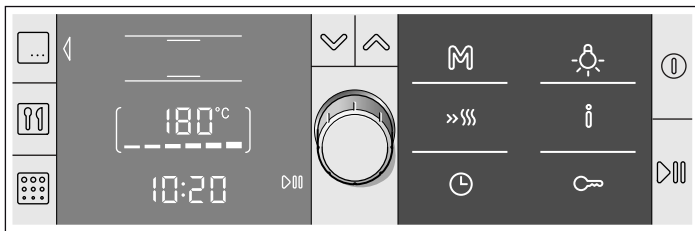
- Bereich links = Zeitfunktionen
Beim Öffnen des Menüs Zeitfunktionen werden dort die Symbole für die genannten Funktionen angezeigt. Im Bereich außen links zeigt ein Pfeil ↓ den ausgewählten Funktionsmodus an.
- Bereich Mitte = Programmierfeld
Erste Reihe = Heizartanzeige
Zweite Reihe = Temperaturanzeige
Dritte Reihe = Zeitanzeige
Mit den Navigationstasten und wechseln Sie von einer Reihe zur nächsten. Die Reihe, in der Sie sich gerade befinden, wird jederzeit durch Klammern im rechten und linken Bereich angezeigt. Der Wert innerhalb der Klammern kann mit Hilfe des Drehknopfs geändert werden.
- Bereich rechts = Anzeige
Hier werden die Symbole für verschiedene Funktionen angezeigt, z. B. für die Kindersicherung, die Schnellaufheizung usw.

Temperaturkontrolle

Die Teilstriche in der Temperaturkontrolle zeigen die Heizphasen und die Restwärme im Garraum an.

Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an. Wenn alle Teilstriche voll angezeigt werden, ist der optimale Zeitpunkt erreicht, um das Gericht in den Garraum zu stellen.



Die Teilstriche werden nicht bei der Grill- und Reinigungsstufe angezeigt.

Während des Heizens kann die Temperatur jederzeit durch Drücken der Taste abgefragt werden. Wegen der thermischen Trägheit kann die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum leicht abweichen.

Restwärme

Nach dem Ausschalten des Geräts zeigt die Temperaturkontrolle die Restwärme im Garraum an. Wenn alle Teilstriche voll angezeigt werden, beträgt die Temperatur im Garraum ca. 270 °C. Die Anzeige erlischt, wenn die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken ist.

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.

Die Backofenlampe im Garraum kann mit der Taste ein- und ausgeschaltet werden.

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.

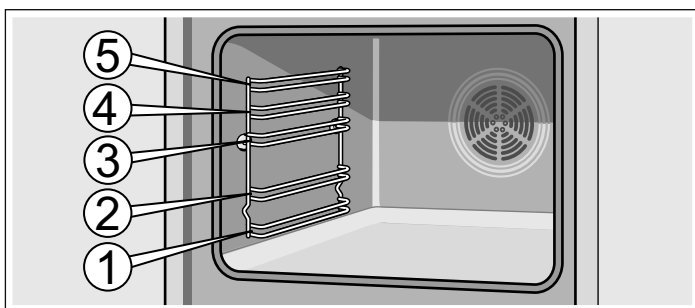
Ihr Zubehör

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.

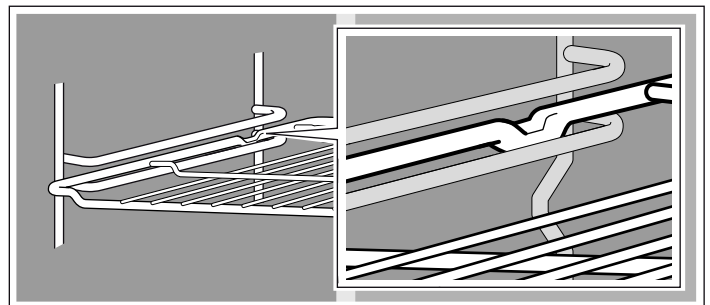
Zubehör einschieben

Sie können das Zubehör in 5 verschiedenen Höhen in den Garraum schieben. Immer bis zum Anschlag einschieben, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt.



Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Achten Sie beim Einschieben in den Garraum darauf, dass sich die Ausbuchtung am Zubehör hinten befindet. Nur so rastet es ein.



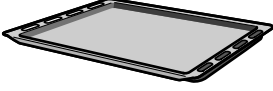
Je nach Ausstattung verfügt das Gerät über Auszugsschienen, die einrasten, wenn sie ganz herausgezogen werden. So lässt sich das Zubehör leicht hineinstellen. Zum Entsperrn die Auszugsschienen mit etwas Druck wieder in den Backofen schieben.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion.

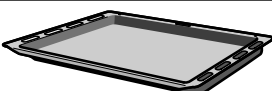
Ihr Backofen verfügt nur über einige der folgenden Zubehörtteile.
Das Zubehör ist über unseren Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet erhältlich. HEZ-Nummer angeben.



Rost
Für Geschirr, Backformen, Braten, Grillgut und tiefgefrorene Speisen.
Den Rost mit der offenen Seite zur Backofentür und der Krümmung nach unten einschieben .



Email-Backblech
Für Kuchen, Teigwaren und Plätzchen.
Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür zeigend in den Backofen schieben.



Universalpfanne
Für saftige Kuchen, Gebäck, tiefgefrorene Speisen und große Braten. Sie kann auch als Fettpfanne verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür zeigend in den Backofen schieben.



Zubehörträger
Bei der Selbstreinigung können auch die Universalpfanne oder das Email-Backblech mitgereinigt werden.
Stecken Sie dazu die Zubehörträger rechts und links ein.

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 Gerätes ein.

Sonderzubehör	HEZ-Nummer	Gebrauch
Email-Backblech	HEZ361000	Für Kuchen, Teigwaren und Plätzchen.
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 Geschirr, Backformen, Braten, Grillgut und tiefgefrorene Speisen.
Pizzablech	HEZ317000	Ideal für Pizza, tiefgefrorene Speisen oder große runde Kuchen. Sie können auch das Pizzablech anstelle der 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.
3-fach Teleskop-Vollauszug	HEZ368301	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne dass es kippt.

Vor dem ersten Gebrauch

- In diesem Kapitel erfahren Sie, was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten.
- Uhrzeit programmieren
 - Den Garraum erhitzen
 - Zubehör reinigen
 - Lesen Sie die Ratschläge und Sicherheitshinweise zu Beginn dieser Bedienungsanleitung. Sie sind sehr wichtig.

Uhrzeit programmieren

Nach dem Anschließen erscheinen im Anzeigefeld die Symbole  und **00:00**. Die Uhrzeit einstellen.

1. Die Taste  drücken.
Das Symbol für die Uhrzeit [] und [**12:00**] werden auf dem Anzeigefeld angezeigt.
2. Uhrzeit mit dem Drehknopf einstellen.
3. Uhrzeit mit der Taste  bestätigen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit angezeigt.

Hinweis: Um die Uhrzeit zu ändern, schlagen Sie bitte im Kapitel *Zeitfunktionen* nach.

Den Garraum 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. Die Taste ① drücken.

Als Heizart wird Heißluft 3D und eine Temperatur von 160 °C empfohlen. Die Klammern erscheinen links und rechts der Heizart.

2. Mit dem Drehwähler die Heizart auf Ober-/Unterhitze ändern

3. Temperatur mit der Taste ∨ wählen.

Die Klammern erscheinen links und rechts der Temperatur.

4. Die Temperatur mit dem Temperaturwähler auf 240 °C ändern

5. Die Taste ▷||| drücken.

Der Backofen setzt sich in Betrieb. Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol ▷||| auf.

6. Den Backofen mit der Taste ① nach 60 Minuten abschalten

Die Teilstriche der Temperaturkontrolle zeigen die Restwärme im Garraum an.

Zubehör

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

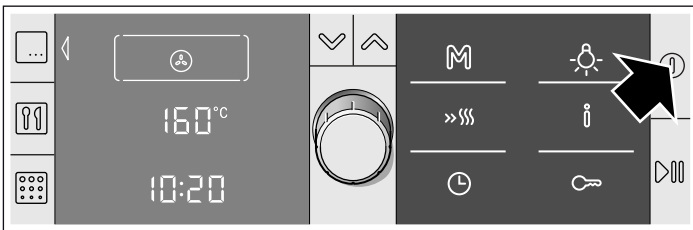
Backofen ein- und ausschalten

Mit Taste ① schalten Sie den Backofen ein und aus.

Einschalten

Die Taste ① drücken.

Im Anzeigefeld erscheinen als empfohlene Einstellung das Symbol für die Heizart 3D-Heißluft und die Temperatur 160 °C.



Diese Einstellung kann direkt gestartet werden oder Sie können

- eine andere Heizart und Temperatur einstellen
- ein Programm mit der Taste [M] auswählen
- die Selbstreinigung mit der Taste [Selbstreinigung] auswählen
- eine gespeicherte Einstellung mit der Taste [M] starten.

Ausführlichere Informationen zum Einstellen finden Sie in den einzelnen Kapiteln.

Ausschalten

Taste ① drücken. Der Backofen schaltet aus.

Backofen einstellen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen

- welche Heizarten für Ihren Backofen zur Verfügung stehen
- wie Sie eine Heizart und Temperatur einstellen
- und wie Sie die Schnellaufheizung einstellen.

Heizarten

Dieser Backofen verfügt über mehrere Heizarten. So kann für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart gewählt werden.

Heizart und Temperaturbereich	Anwendung
3D-Heißluft 30-270 °C	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum.
Heißluft eco* 30-270 °C	Für Kuchen, Gebäck, Tiefkühlprodukte, Braten und Fisch ohne Vorheizen, auf einer Ebene. Der Ventilator verteilt die energieoptimierte Hitze gleichmäßig im Garraum.
Ober-/Unterhitze 30-270 °C	Für Kuchen, Aufläufe und mageres Bratenstücke, z. B. Kalb oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
Pizzastufe 30-270 °C	Für die schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Blätterteiggebäck. Die Hitze kommt von unten und vom Ringheizkörper an der Rückwand.
Unterhitze 30-270 °C	Zum Einkochen und Nachbacken oder -bräunen. Die Hitze kommt von unten.
Umluftgrillen 30-270 °C	Zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch. Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig um die Speisen.
Grill, große Fläche Grillstufen 1, 2 oder 3	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fisch. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
Grill, kleine Fläche Grillstufen 1, 2 oder 3	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fisch in kleinen Mengen. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
Auftauen 30-60 °C	Zum Auftauen z. B. von Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig um die Speisen.
Warmhalten 60-100 °C	Zum Warmhalten von gegarten Gerichten.
Sabbateinstellung 85-140 °C	Hält Speisen im Garraum während einer Dauer von 24 bis 73 Stunden warm. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Einzelheiten dazu im Kapitel <i>Sabbateinstellung</i> .

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

Heizart und Temperatur einstellen

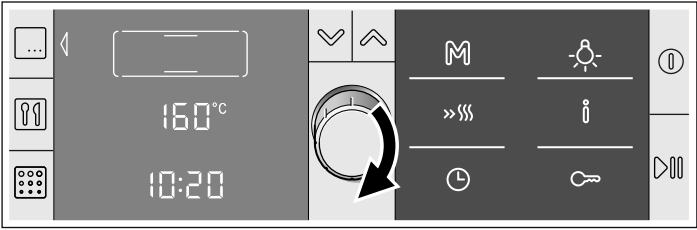
Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze bei 180 °C.

Den Backofen mit der Taste einschalten. Im Anzeigefeld leuchten das Symbol 3D-Heißluft und 160 °C.

Diese Einstellung kann direkt mit der Taste gestartet werden.

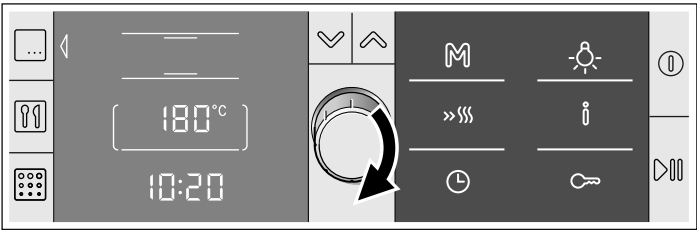
Wenn Sie eine abweichende Heizart und Temperatur einstellen möchten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Die gewünschte Heizart mit dem Drehknopf einstellen.

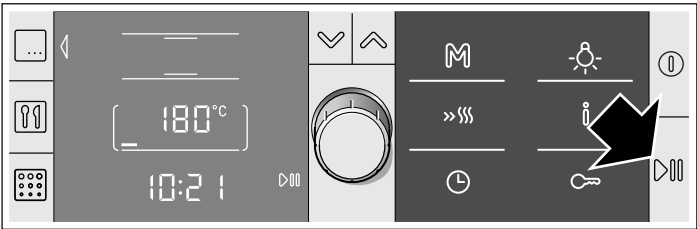


2. Die Temperatur mit der Taste auswählen. Die Klammern erscheinen links und rechts von der Temperatur oder der Grillstufe.

3. Die eingestellte Temperatur mit dem Drehknopf ändern.



4. Die Taste drücken. Der Betrieb startet. Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol .



5. Wenn das Gericht fertig ist, den Backofen mit der Taste ausschalten oder erneut eine Betriebsart einstellen.

Temperatur oder Grillstufe ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.

Aufheiztemperatur abfragen

Taste kurz drücken. Die aktuelle Aufheiztemperatur im Garraum wird für einige Sekunden angezeigt.

Betrieb anhalten

Taste kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Das Symbol blinkt. Erneut Taste drücken, der Betrieb läuft weiter.

Betrieb abbrechen

Die Taste drücken, bis das Symbol für Heißluft 3D und 160 °C angezeigt wird. Nun können Sie erneut programmieren.

Dauer einstellen

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Dauer einstellen.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

Schnellaufheizung programmieren

Die Schnellaufheizung ist nicht für alle Heizarten verfügbar.

Kompatible Heizarten

-  Heißluft 3D
-  Ober-/Unterhitze
-  Pizzastufe

Wenn die programmierte Heizart nicht mit der Schnellaufheizung kompatibel ist, ertönt ein kurzes Warnsignal.

Geeignete Temperaturen

Die Schnellaufheizung funktioniert nicht bei eingestellten Temperaturen unterhalb von 100 °C. Die Schnellaufheizung ist nicht erforderlich, wenn die Temperatur im Garraum nur geringfügig unterhalb der eingestellten Temperatur liegt. Schaltet sich nicht ein.

Schnellaufheizung programmieren

Die Taste »||| für das Schnellaufheizen drücken. Es wird das Symbol »||| neben der eingestellten Temperatur angezeigt. Die Teilstriche der Temperaturschleife füllen sich.

Die Schnellaufheizung ist beendet, wenn alle Teilstriche voll angezeigt werden. Es ist ein kurzer Signalton zu hören. Das Symbol »||| erlischt. Die Speisen in den Garraum stellen.

Hinweise

- Die Schnellaufheizung wird abgebrochen, wenn die Heizart geändert wird.
- Die programmierte Garzeit läuft unabhängig von der Schnellaufheizung nach dem Start ab.
- Die Temperatur im Garraum kann während der Schnellaufheizung durch Drücken der Taste  abgefragt werden.
- Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie die Speisen erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

Schnellaufheizung abbrechen

Taste »||| drücken. Das Symbol erlischt.

Zeitfunktionen

Zum Menü "Zeitfunktionen" gelangen Sie mit der Taste . Folgende Funktionen stehen zur Verfügung:

Bei ausgeschaltetem Backofen:

-  = Zeitschaltuhr einstellen
-  = Uhrzeit einstellen

Bei eingeschaltetem Backofen:

-  = Zeitschaltuhr einstellen
-  = Garzeit einstellen
-  = Ausschaltzeit nach hinten versetzen

Die Klammern, die das Symbol umgeben, zeigen an, dass diese Funktion ausgewählt ist. Nach Drücken der Taste , geben die Klammern die Zeitfunktion an, die im Anzeigefeld sichtbar ist.

Zeitfunktionen einstellen - kurz erklärt

1. Menü mit Taste  öffnen.
2. Mit Taste  die gewünschte Funktion wählen.
3. Mit dem Drehwähler den gewünschten Wert einstellen.
4. Menü mit Taste  schließen.

Wie Sie jede einzelne Funktion einstellen, wird im Anschluss ausführlich beschrieben.

Kurzer Signalton

Wenn Sie einen Wert nicht verändern oder einstellen können, hören Sie einen kurzen Signalton.

Zeitschaltuhr programmieren

Die Zeitschaltuhr kann auch unabhängig vom Backofen in Betrieb genommen werden. Sie kann als Küchenwecker verwendet und jederzeit programmiert werden. Es ist egal, ob der Backofen ein- oder ausgeschaltet ist.

1. Die Taste  drücken.

Das Menü Zeitfunktionen wird geöffnet. Das Symbol  in Klammern weist darauf hin, dass die Funktion „Zeitschaltuhr“ ausgewählt ist.

2. Die Zeit an der Zeitschaltuhr mit dem Drehknopf programmieren.

3. Das Menü mit der Taste  schließen.

In der Zeitanzeige erscheint der Ablauf der eingestellten Zeit.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. Die Zeit ist abgelaufen. Die Anzeige steht auf **00:00**. Taste  drücken. Die Anzeige erlischt.

Laufzeit abbrechen

Mit Taste  das Menü Zeitfunktionen öffnen. Mit dem Drehwähler die Zeit zurück auf **00:00** drehen. Das Menü mit Taste  schließen.

Laufzeit ändern

Mit Taste  das Menü Zeitfunktionen öffnen. Mit dem Drehwähler in den nächsten Sekunden die Laufzeit ändern. Das Menü mit Taste  schließen.

Garzeit einstellen

Wenn die Kochdauer (Garzeit) für ein Gericht programmiert wird, wird der Betrieb automatisch nach Ablauf dieser Zeit beendet. Der Backofen hört auf zu heizen.

Voraussetzung: eine Heizart und eine Temperatur müssen programmiert worden sein.

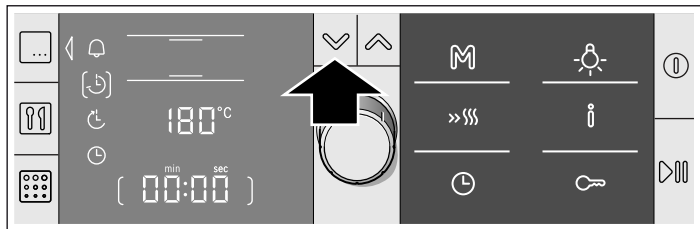
Beispiel in der Abbildung: Einstellung für Ober-/Unterhitze , 180 °C, Garzeit 45 Minuten

1. Die folgende Taste drücken: .

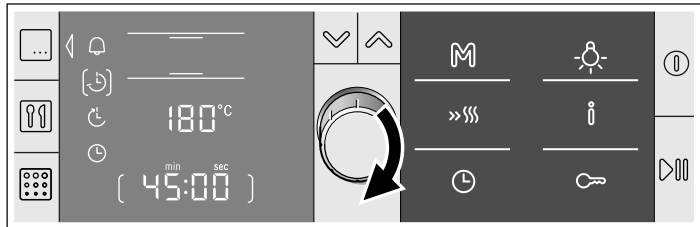
Das Menü Zeitfunktionen wird geöffnet. Links von der Anzeige werden die Zeitfunktionen angezeigt. Die Funktion „Zeitschaltuhr“  ist ausgewählt.



2. Mit der Taste die Funktionsdauer auswählen [].



3. Die Garzeit mit dem Drehknopf einstellen.



4. Die Taste drücken.

Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.

5. Wenn der Betrieb noch nicht gestartet ist, drücken Sie die Taste .

Der Fortschritt der eingestellten Dauer wird angezeigt.

Die Dauer ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Die Garzeitdauer beträgt **00:00**. Das Signal kann mit der Taste ausgeschaltet werden.

Garzeit löschen

Das Menü mit der Taste öffnen. Mit der Taste zur Garzeitdauer wechseln [] und diese mit dem Drehknopf auf **00:00** einstellen. Das Menü mit der Taste schließen.

Garzeit ändern

Das Menü mit der Taste öffnen. Mit der Taste zur Garzeitdauer wechseln [] und mit dem Drehknopf ändern. Das Menü mit der Taste schließen.

Die Ausschaltzeit nach hinten setzen

Die Ausschaltzeit kann nach hinten verlegt werden bei:

- allen Heizarten,
- vielen Programmen,
- die Selbstreinigung.

Beispiel: das Gericht wird um 9:30 Uhr in den Garraum gestellt. Es benötigt eine Garzeit von 45 Minuten; daher wird es um 10:15 Uhr fertig sein. Allerdings möchten Sie, dass die Garzeit um 12:45 Uhr beendet werden soll.

Die Ausschaltzeit von 10:15 Uhr auf 12:45 Uhr nach hinten setzen. Der Backofen startet automatisch um 12:00 Uhr und schaltet sich um 12:45 Uhr aus.

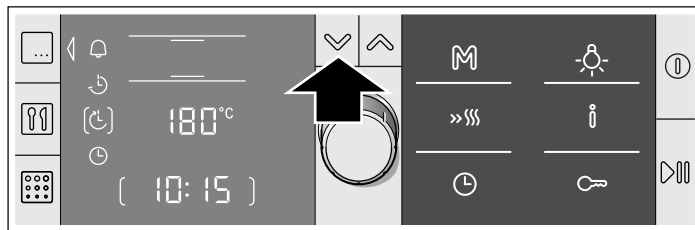
Diese Funktion ist auch mit der Selbstreinigung kompatibel. Die Reinigung kann auf die Nachtstunden verlegt werden, damit der Backofen tagsüber verfügbar ist.

Achten Sie darauf, dass leicht verderbliche Speisen nicht zu lange im Garraum verbleiben.

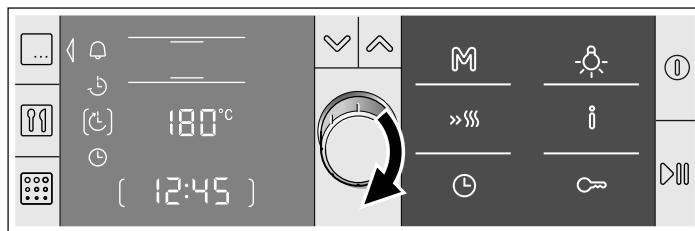
Ende der Garzeit nach hinten verschieben

Voraussetzung: Die Dauer muss eingestellt werden. Der Backofen ist noch nicht in Betrieb. Das Menü Zeitfunktionen ist geöffnet.

1. Mit der Taste die Funktion Beendigungszeit auswählen [].



2. Mit dem Drehknopf die Ausschaltzeit nach hinten verlegen.



3. Die Taste drücken.

Das Menü Zeitfunktionen schließen.

4. Mit der Taste bestätigen.

Der Backofen bleibt im Wartemodus []. Die Beendigungszeit wird in der Zeitanzeige angezeigt. Wenn das Programm beginnt, wird die Garzeit sichtbar angezeigt.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Uhranzeige steht **00:00**. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste löschen.

Endezeit korrigieren

Das ist nur möglich, solange der Backofen in Warteposition [] ist. Dazu Menü mit Taste öffnen. Mit Taste zur Endezeit wechseln. Mit dem Drehwähler die Endezeit korrigieren. Das Menü mit Taste schließen.

Endezeit abbrechen

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist. Dazu Menü mit Taste öffnen, mit Taste zur Endezeit wechseln. Den Drehwähler nach links bis zur aktuellen Endezeit drehen. Die Dauer läuft sofort ab.

Uhrzeit einstellen

Damit Sie die Uhrzeit einstellen oder verändern können, muss der Backofen ausgeschaltet sein.

Nach einem Stromausfall

Nach einem Stromausfall erscheinen im Anzeigefeld [] und **00:00**. Die aktuelle Uhrzeit einstellen.

1. Die Taste drücken.

Am Anzeigefeld wird die ausgewählte Funktion angezeigt [] und [**12:00**].

2. Die aktuelle Uhrzeit mit dem Drehknopf einstellen.

3. Mit der Taste bestätigen.

Auf dem Anzeigefeld wird die Uhrzeit angezeigt.

Die Uhrzeit ändern

Wenn Sie die Uhrzeit ändern wollen, z. B. um auf Sommer- oder Winterzeit umzustellen:

1. Die Taste  drücken.
Das Menü Zeitfunktionen wird geöffnet.
2. Mit der Taste  die Uhrzeit ändern [].

3. Die aktuelle Uhrzeit mit dem Drehknopf einstellen.

4. Die Taste  drücken.

Auf dem Anzeigefeld wird die Uhrzeit angezeigt.

Uhrzeit ausblenden

Die Uhrzeit können Sie ausblenden. Dann erscheint sie nur, wenn der Backofen eingeschaltet ist. Sehen Sie dazu im Kapitel *Grundeinstellungen* nach.

Speicherung

Die Speicherfunktion ermöglicht es, persönliche Einstellungen für ein Rezept zu speichern und auf sie jederzeit zuzugreifen.

Die Speicherfunktion erweist sich als besonders nützlich, wenn dasselbe Rezept häufig zubereitet wird.

Einstellungen speichern

Die Selbstreinigungsfunktion kann nicht gespeichert werden.

1. Heizart, Temperatur und Garzeit für die gewünschte Speise programmieren. Noch nicht starten. Wenn Sie ein Programm speichern möchten, wählen Sie das Programm aus und stellen Sie das Gewicht ein. Noch nicht starten.
2. Die Taste  so lange gedrückt halten, bis das Symbol  aufleuchtet. Einige Sekunden warten.

Die Einstellung wurde gespeichert und kann jederzeit gestartet werden.

Eine andere Einstellung speichern

Neu einstellen und speichern. Die alten Einstellungen werden überschrieben.

Gespeicherte Einstellungen starten

Die für eine Speise gespeicherten Einstellungen können jederzeit gestartet werden.

1. Kurz die Taste  drücken.
Die gespeicherten Einstellungen erscheinen.

2. Die Taste  drücken.

Die gespeicherte Einstellung wird gestartet.

Einstellungen ändern

Das ist jederzeit möglich. Wenn Sie das nächste Mal Memory starten, erscheint wieder die ursprünglich gespeicherte Einstellung.

Sabbateinstellung

Mit dieser Einstellung hält der Backofen mit Ober- und Unterhitze eine Temperatur zwischen 85 °C und 140 °C. Es kann eine Garzeit von 24 bis 73 Stunden programmiert werden.

Während dieser Zeit werden die Speisen im Garraum warm gehalten, ohne dass der Backofen ein- oder abgeschaltet werden muss.

Sabbateinstellung starten

Voraussetzung: in den Grundeinstellungen muss aktiviert sein "Sabbateinstellung: Ja". Einzelheiten dazu im Kapitel *Grundeinstellungen*.

1. Den Backofen mit der Taste  einschalten.
Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol Heißluft 3D  und 160 °C auf.
2. Die Sabbateinstellung  mit dem Drehwähler auswählen.
3. Temperatur mit der Taste  auswählen und mit dem Drehwähler programmieren.
4. Das Menü Zeitfunktionen mit der Taste  auswählen und die Funktionsdauer [] mit der Taste  auswählen.
Es erscheint 27:00 Stunden.
5. Die gewünschte Garzeit mit dem Drehwähler einstellen.

6. Die Taste  drücken.

Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.

7. Die Taste  drücken.

Die Sabbateinstellung startet. Auf dem Anzeigefeld wird der Fortschritt des programmierten Zeitraums angezeigt.

Die Dauer ist abgelaufen

Der Backofen heizt nicht mehr.

Endezeit verschieben

Das Verschieben der Endezeit auf später ist nicht möglich.

Sabbateinstellung löschen

Die Taste  gedrückt halten, bis das Symbol für Heißluft 3D  erscheint und die Temperatur 160 °C beträgt. Nun können Sie erneut programmieren.

Kindersicherung

Der Backofen verfügt über eine Kindersicherung, um zu verhindern, dass Kinder den Backofen versehentlich einschalten oder das laufende Programm verändern.

Die Kindersicherung aktivieren

Die Taste  so lange gedrückt halten, bis das Symbol  aufleuchtet. Wartezeit ungefähr 4 Sekunden. Das Bedienfeld ist blockiert.

Die Backofentür blockieren

Die Grundeinstellungen können so geändert werden, dass auch die Backofentür blockiert wird. Siehe Kapitel *Grundeinstellungen*. Die Backofentür wird blockiert, wenn die Temperatur im Innenbereich 50 °C erreicht. Das Symbol  leuchtet auf. Die

Backofentür wird bei ausgeschaltetem Backofen sofort blockiert, wenn die Kindersicherung aktiviert ist.

Die Blockierung deaktivieren

Die Taste  so lange gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt.

Nun können Sie erneut programmieren.

Hinweis: Auch bei eingeschalteter Kindersicherung kann der Backofen mit der Taste  oder durch Gedrückthalten der Taste  ausgestellt und auch die Zeitschaltuhr bedient oder die akustischen Signale abgeschaltet werden.

Grundeinstellungen

Dieser Backofen verfügt über verschiedene Grundeinstellungen, die Sie jederzeit an Ihre Bedürfnisse anpassen können.

Hinweis: In der Tabelle werden alle Grundeinstellungen und ihre Auswahloptionen im Einzelnen dargestellt. In der Anzeige werden nur die Grundeinstellungen angezeigt, die mit dem Gerät gemäß seiner Ausstattung kompatibel sind.

Funktion	Grundeinstellung	Optionen
 1 Signaldauer nach Ablauf der Garzeit oder der an der Zeitschaltuhr eingestellten Zeit	 = 2 Minuten	 = 10 Sekunden  = 2 Minuten  = 5 Minuten
 2 Bestätigungssignal bei Betätigung einer Taste	 = AUS	 = AUS*  = EIN *Ausnahme: Beim Ein- und Ausschalten des Geräts ist immer ein Signal zu hören.
 3 Leuchtstärke der Anzeigen	 = mittel	 = Nacht  = mittel  = Tag
 4 Zeitanzeige bei ausgeschaltetem Backofen	 = EIN	 = AUS* * Die Uhrzeit wird angezeigt, während die Restwärme zu sehen ist.  = EIN
 5 Backofenlampe bei Betrieb	 = EIN	 = AUS  = EIN
 6 Wiederaufnahme des Betriebs nach Schließen der Backofentür	 = Funktion AUS	 = Funktion AUS  = Funktion AUS
 7 Zusätzliche Blockierung der Tür mit Kindersicherung	 = nein	 = nein  = ja
 8 Nachlaufzeit des Kühlgebläses	 = mittel	 = kurz  = mittel  = lang  = sehr lang
 10 Nachträglich eingebaute Auszugsschienen	 = ja	 = nein  = ja
 11 Alle Änderungen zurück auf die Grundeinstellungen setzen	 = nein	 = nein  = ja
 12 Sabbateinstellung	 = nein	 = nein  = ja

Grundeinstellungen ändern

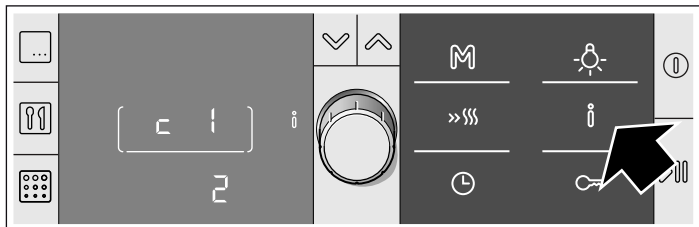
Voraussetzung: Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

Sehen Sie sich die Tabelle mit den Grundeinstellungen an, um zu erfahren, was jede Einstellung bedeutet.

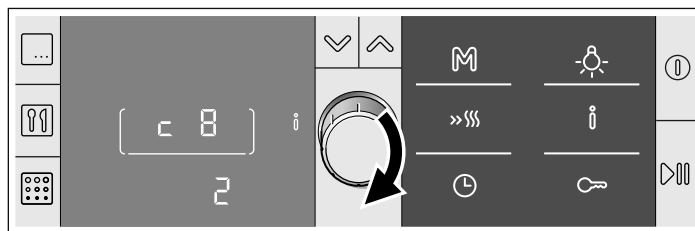
Beispiel in der Abbildung: Grundeinstellung des Gebläsebetriebs von mittel auf kurz ändern.

1. Die Taste **i** ca. 4 Sekunden gedrückt halten, bis das Symbol **i** erscheint.

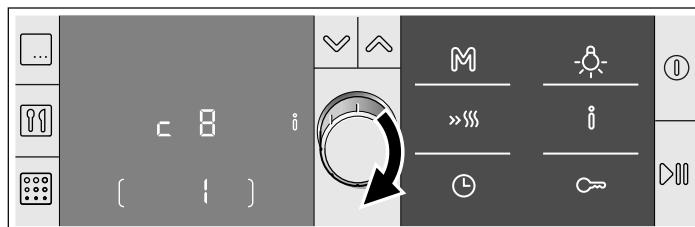
Im Anzeigefeld erscheint die nachfolgende Grundeinstellung.



2. Mit dem Drehknopf die gewünschten Grundeinstellungen auswählen.



3. Die Taste **✓** drücken.
4. Die Grundeinstellung mit dem Drehknopf ändern.



5. Nun können auch andere Grundeinstellungen geändert werden, so wie in Abschnitt 2 bis 4 beschrieben.
6. Die Taste gedrückt halten **i**, bis die Zeit angezeigt wird. Die ungefähre Wartezeit beträgt vier Sekunden. Alle Änderungen werden gespeichert.

Abbrechen

Taste **ⓘ** drücken. Die Änderungen sind nicht übernommen.

Ausschaltautomatik

Dieser Backofen verfügt über eine Ausschaltautomatik. Diese greift ein, wenn keine Garzeit programmiert ist und die Einstellungen über einen langen Zeitraum nicht geändert wurden. Dies hängt von der gewählten Temperatur oder Grillstufe ab.

Abschaltung eingeschaltet

Im Anzeigefeld leuchtet **FB** auf. Der Backofenbetrieb wird unterbrochen.

Drücken Sie eine beliebige Taste, damit die Anzeige erlischt. Nun können Sie erneut programmieren.

Hinweis: Wenn eine Garzeit eingestellt worden ist, hört der Backofen nach deren Ablauf auf, weiter zu heizen. Die Ausschaltautomatik ist nicht erforderlich.

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!

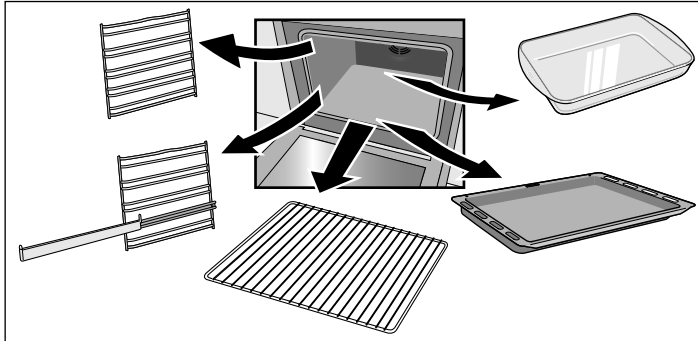
- Der Garraum wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen oder den Verriegelungshaken mit der Hand verschieben. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder 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. Zubehör, Gefäße und Roste oder Schienen links und rechts herausnehmen. Im Kapitel *Pflege und Reinigung* finden Sie Anweisungen zum Herausnehmen der Roste oder Schienen links und rechts.



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

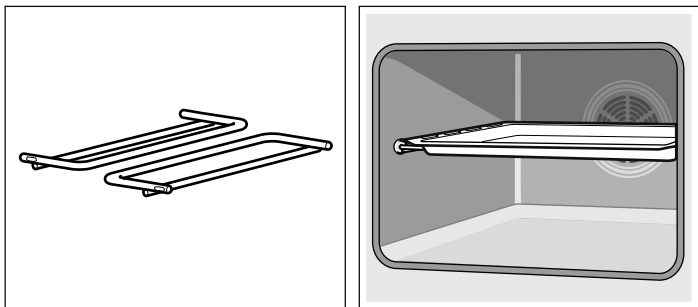
Die Gestelle oder Schienen links und rechts sind nicht zur Selbstreinigung geeignet. Diese müssen aus dem Garraum genommen werden.

Für eine optimale Reinigung des Garraums empfehlen wir, bei der Selbstreinigungsfunktion die Backbleche nicht einzuschieben. Dessen ungeachtet kann mithilfe der Zubehörhalterung die tiefe Email-Universalpfanne oder das flache Email-Backblech mit der Selbstreinigungsfunktion gereinigt werden. Stets nur ein Zubehör gleichzeitig reinigen.

Der Rost sollte nicht mit der Selbstreinigungsfunktion gereinigt werden.

Falls Ihr Backofen nicht über diese Halterungen verfügt, können Sie diese bei unserem Kundendienst oder im Internet unter der Teilenummer 466546 erwerben.

Die Zubehörhalterungen werden links und rechts eingesteckt.



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

Die tiefe Universalpfanne oder das flache Backblech auf der Halterung platzieren.

⚠ Ernsthafte Gesundheitsrisiken!

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

Die Reinigungsstufe programmieren

Wenn die Reinigungsstufe ausgewählt ist, den Backofen programmieren.

1. Die Taste drücken.

Es erscheint die Reinigungsstufe 3. Die Selbstreinigung kann direkt mit der Taste gestartet werden.

Wenn die Reinigungsstufe geändert werden soll:

2. Die gewünschte Reinigungsstufe mit dem Drehknopf auswählen.

3. Starten mit .

Die Backofentür wird nach dem Start blockiert. Das Blockiersymbol leuchtet auf. Die Backofentür kann erst wieder geöffnet werden, wenn das Symbol erlischt.

Nach Ablauf der Reinigung

Der Backofen heizt nicht mehr. Im Display steht **00:00**.

Einstellung abbrechen

Mit den Backofen ausschalten. Die Backofentür lässt sich erst öffnen, wenn das Symbol erlischt.

Reinigungsstufe korrigieren

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr verändert werden.

Die Reinigung sollte nachts erfolgen

Damit der Backofen tagsüber zur Verfügung steht, wird empfohlen, die Reinigung nachts abzuschließen. Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Garzeit verlängern.

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-, Mais- 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.
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.

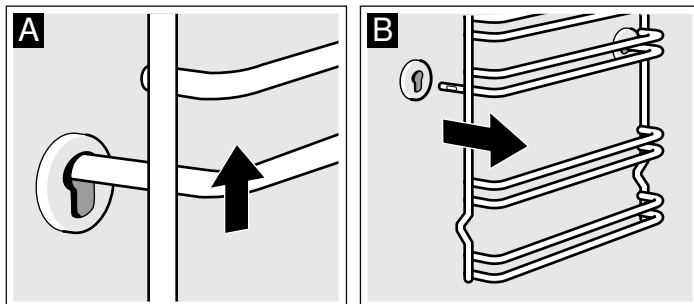
Bereich	Reinigungsmittel
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Roste oder Schienen	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Schienen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Weder einweichen noch im Geschirrspüler spülen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Gestelle aus- und einhängen

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

Gestelle oder Schienen aushängen

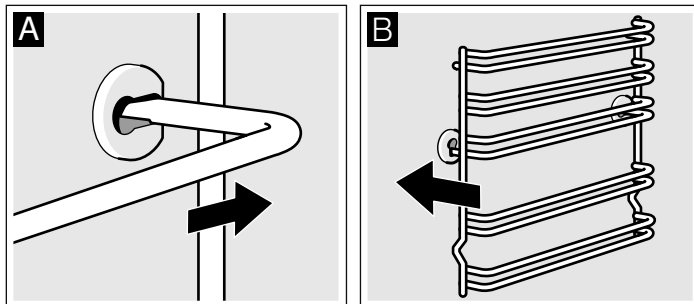
1. Das Gestell oder die Schiene vorn nach oben anheben und aushängen (Abb. A).
2. Danach das Gestell oder die Schiene ganz nach vorne ziehen und herausnehmen (Abb. B).



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.

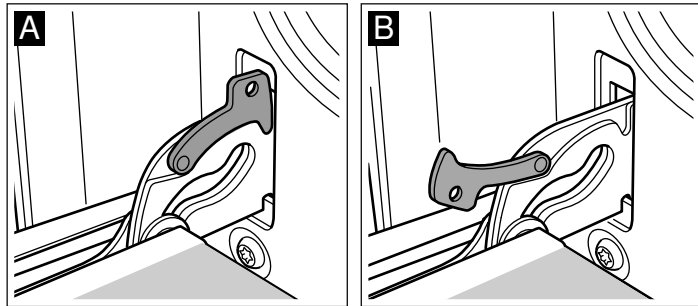


Die Gestelle oder Schienen werden rechts und links eingehängt. Die Ausbuchtung muss immer nach unten zeigen.

Backofentür aus- und einhängen

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.

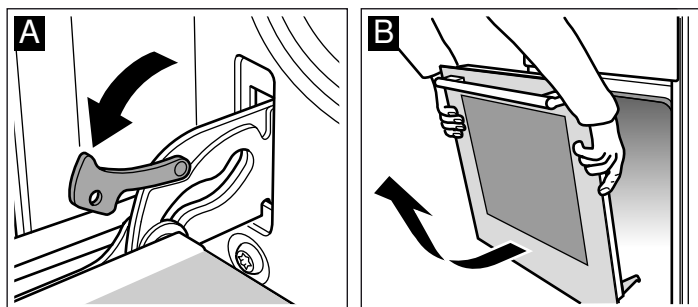


⚠ Verletzungsgefahr!

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

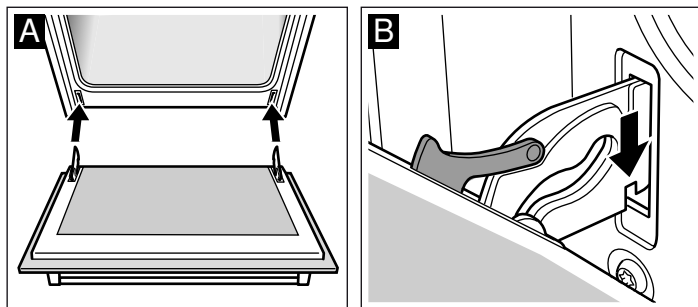
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Abb. A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen (Abb. B). Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



Tür einhängen

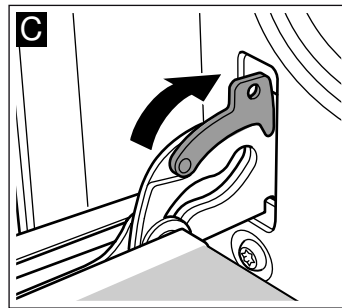
Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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.



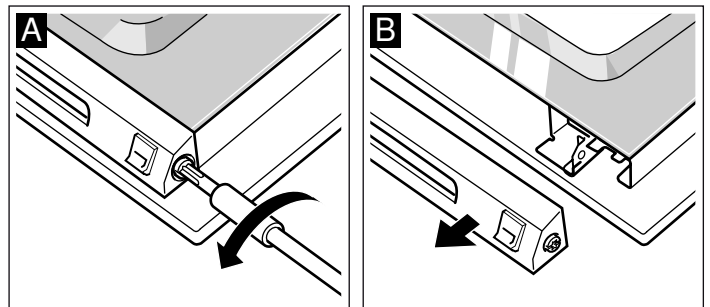
⚠ Verletzungsgefahr!

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

Türabdeckung ausbauen

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

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Die Abdeckung der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts lösen (Abb. A).
3. Die Abdeckung abnehmen (Abb. B).



Darauf achten, dass sich die Backofentür nicht schließt, solange die Abdeckung nicht montiert ist. Die innere Glasscheibe kann beschädigt werden.

Die Abdeckung mit einem Edelstahlreiniger reinigen.

4. Diese erneut einsetzen und festschrauben.
5. Die Backofentür schließen.

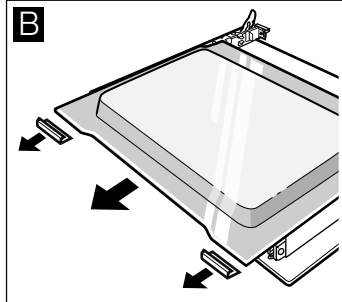
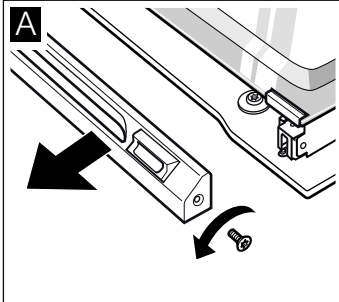
Türscheiben aus- und einbauen

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

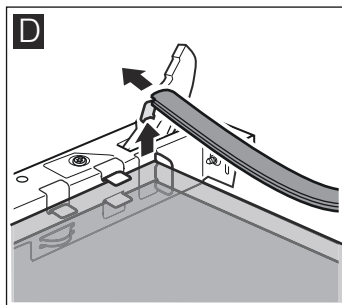
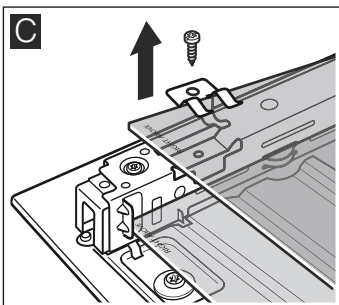
Achten Sie beim Ausbauen der Innenscheiben darauf, in welcher Reihenfolge Sie die Scheiben herausnehmen. Um die Scheiben wieder in der richtigen Reihenfolge einzubauen, orientieren Sie sich an der jeweiligen Nummer, die auf der Scheibe steht.

Ausbauen

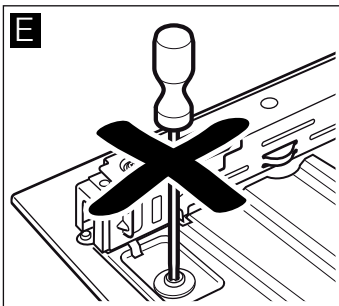
1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A).
3. Oberste Scheibe anheben und herausziehen und die beiden kleinen Dichtungen abnehmen (Bild B).



4. Halteklammern rechts und links aufschrauben. Scheibe anheben und Klammern von der Scheibe abnehmen (Bild C).
5. Dichtung unten an der Scheibe abnehmen (Bild D). Dabei die Dichtung ziehen und nach oben herausnehmen. Scheibe herausziehen.



6. Untere Scheibe schräg nach oben herausziehen.
7. Die Schrauben links und rechts auf dem Blechteil NICHT abschrauben (Bild E).



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

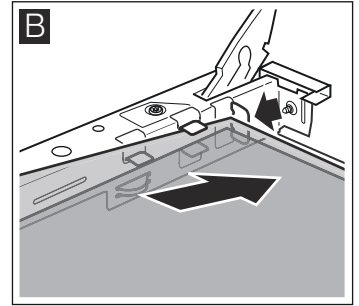
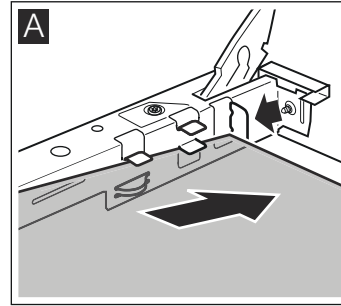
⚠ Verletzungsgefahr!

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

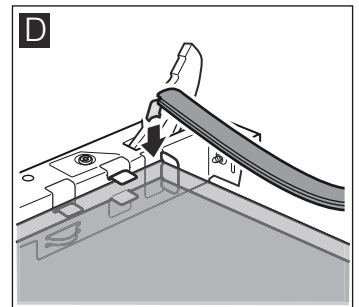
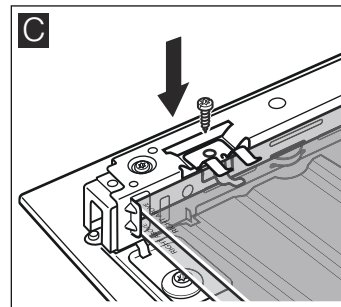
Einbauen

Achten Sie beim Einbauen darauf, dass auf beiden Scheiben links unten der Schriftzug "right above" auf dem Kopf steht.

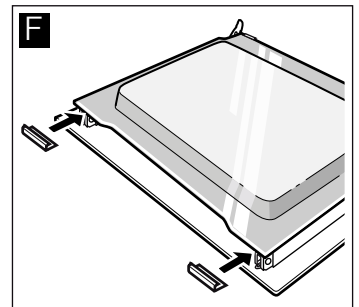
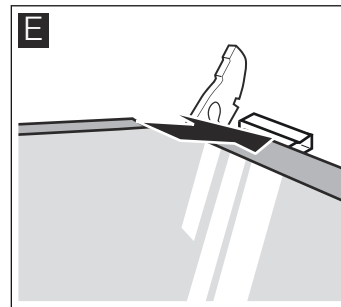
1. Untere Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).
2. Mittlere Scheibe einschieben (Bild B).



3. Halteklammern rechts und links auf die Scheibe stecken, ausrichten, dass die Federn über dem Schraubloch sind und festschrauben (Bild C).
4. Dichtung unten an der Scheibe wieder einhaken (Bild D).



5. Oberste Scheibe schräg nach hinten in die beiden Halterungen einschieben. Achten Sie darauf, dass Sie dabei die Dichtung nicht nach hinten schieben (Bild E).
6. Die beiden kleinen Dichtungen links und rechts wieder auf die Scheibe stecken (Bild F).



7. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
8. 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.
Im Anzeigefeld leuchtet 00:00 auf.	Stromausfall.	Die Uhrzeit erneut einstellen.
Die Backofentür geht nicht auf. Im Anzeigefeld leuchtet 00:00 auf und das Symbol  .	Unterbrechung der Stromzufuhr während der Selbstreinigung.	Die Uhrzeit erneut einstellen. Warten bis das Symbol  erlischt. Nun kann die Backofentür wieder geöffnet werden.
Der Backofen heizt nicht oder die ausgewählte Heizart kann nicht eingestellt werden.	Die Heizart wird nicht erkannt.	Neu programmieren.
Der Backofen heizt nicht. In der Temperaturanzeige erscheint ein kleines Quadrat.	Der Backofen befindet sich im Demo-Betrieb.	Die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und nach frühestens 20 Sekunden wieder einschalten. In den folgenden 2 Minuten, die Taste  4 Sekunden lang gedrückt halten, bis das Quadrat in der Anzeige erlischt.
In der Anzeige erscheint FB .	Die Ausschaltautomatik ist aktiviert worden. Der Backofen hört auf zu heizen.	Eine beliebige Taste drücken.

Fehlermeldungen mit **E**

Wenn im Anzeigefeld eine Fehlermeldung mit **E** erscheint, auf die Taste  drücken. So wird die Fehlermeldung gelöscht. Evtl. ist es notwendig, die Uhrzeit erneut einzustellen. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung, wenn dieser Fehler erneut auftritt.

Wenn eine der folgenden Meldungen angezeigt wird, können Sie diese selbst beheben.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Anzeige/Lösung
E011	Eine Taste wurde zu lange Zeit gedrückt oder ist verklemmt.	Nacheinander auf alle Tasten drücken. Sicherstellen, dass die Tasten sauber sind.
E106	Die Türblockierung wurde bei offener Tür aktiviert.	Die Taste  drücken. Nun können Sie erneut programmieren.
E115	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch.	Die Backofentür geht nicht auf. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist. Mit der Taste  wird die Fehlermeldung gelöscht.

Stromschlaggefahr!!

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

Backofenlampe auswechseln

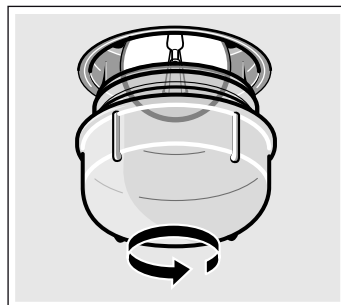
Ist die Backofenlampe defekt, muss sie ausgetauscht werden. Bis 300 °C hitzebeständige Ersatzlampen (220-240 V, Sockel E14, 25 W) können beim Kundendienst oder in Fachgeschäften erworben werden. Nur solche Lampen verwenden.

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 Garanzzeit 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 089 69 339 339

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 Gerät 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 HeiBluft eco

Mit der Funktion HeiBluft 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 Tipps“.

Tabelle

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl von Gerichten, die für die Energiesparfunktion am besten geeignet sind. Sie erhalten Angaben über die geeignete Temperatureinstellung, das passende Zubehör und die Einschubhöhe.

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 =  HeiBluft 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	Email-Backblech	3	180-200	30-45
Obsttorte, (z. B. Kirschkuchen)	Springform aus Metall, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Hefebleckuchen	Email-Backblech	3	160-170	30-40
Marmorkuchen	Rost + Kastenform	2	160-170	100-110
Savoyer Biskuitkuchen	Rost + Obstbodenform	2	150-160	85-95
Wasserbiskuit	Rost + Springform	2	165-175	35-45
Biskuitkuchen, 3 Eier	Rost + Springform	1	160-170	45-55

	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Apfelkuchen	Universalpfanne	3	170-180	65-75
Gebäck und Kekse	Email-Backblech	3	130-140	20-30
Nussecken	Email-Backblech	3	185-195	35-45
Butterbrioche (12 Stück)	Email-Backblech	3	170-180	20-25
Biskuitrolle	Email-Backblech	3	160-170	15-20
Muffins	Email-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	Email-Backblech	3	190-200	30-40
Kekse mit Schokoladensplittern	Email-Backblech	3	140-150	35-45
Butterplätzchen	Email-Backblech	3	140-150	30-45
Gebäck mit Cremefüllung	Universalpfanne	3	210-220	40-50
Blätterteiglocken	Email-Backblech	3	210-230	35-45
Brot (1 kg)	Email-Backblech	3	200-210	55-65
Fleisch				
Kalbsbraten (1,5 kg Kalbfleischpastete)	Rost + geschlossenes Geschirr	2	200-210	110-120
Schweinebraten (1 kg)	Rost + offenes Geschirr	2	180-190	110-120
Kalbsfilet/Roastbeef, rare (1 kg)	Rost + offenes Geschirr	2	240-250	35-45
Kalbsfilet/Roastbeef, medium (1 kg)	Rost + offenes Geschirr	2	250-260	45-55
Fisch				
Meerbrasse/Barsch, gebacken (2 Stück je 350 g)	Universalpfanne	2	180-190	30-40
Meerbrasse in Salzkruste (2 Stück je 450 g)	Email-Backblech	3	180-190	40-50
Dorsch (1 Stück zu 1 kg)	Email-Backblech	2	180-190	50-60
Forellen (2 Stück je 300 g)	Email-Backblech	2	180-190	25-35
Seeteufel (2 Stück je 400 g)	Email-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	Email-Backblech	3	210-220	20-30
Chicken Wings	Email-Backblech	3	200-210	15-25
Fischstäbchen	Email-Backblech	3	210-220	20-30
Brot zum Fertigbacken	Universalpfanne	3	180-200	10-20
Kleine, gefüllte Blätterteigwaren	Email-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	Email-Backblech	2	230-240	15-25
Jalapeños	Email-Backblech	3	200-210	15-25
Andere				
Kartoffelgratin	Rost + offene Form	2	155-165	75-85
FrISChe Lasagne	Rost + offene Form	2	175-180	50-60

Bratautomatik

Mit der Bratautomatik gelangen Ihnen ganz leicht anspruchsvolle Rezepte, raffinierte Schmorgerichte und saftige Braten. Sie sparen sich das Wenden und Begießen und zudem bleibt der Garraum sauber.

Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität des Fleisches und der Größe des Geschirrs. Wenn Sie das fertige Gericht aus dem Garraum nehmen, verwenden Sie Topflappen. Das Geschirr ist sehr heiß. Vorsicht beim Öffnen des Geschirrs, es entweicht heißer Dampf.

Geschirr

Für die Rezepte beachten Sie die Geschirrrangaben in der beiliegenden Rezeptbroschüre. Für alle anderen Programme verwenden Sie ein geschlossenes Geschirr mit gutschließendem Deckel. Beachten Sie auch die Hinweise der GeschirrhHersteller. Hinweise zu den weiteren Programmen finden Sie im Anschluß.

Geeignetes Geschirr

Wir empfehlen hitzebeständiges Geschirr (bis 300 °C) aus Glas oder Glaskeramik. Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Die glänzende Oberfläche reflektiert die Wärmestrahlung sehr stark. Das Gericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie einen Edelstahlbräter verwenden, nehmen Sie nach Programmende den Deckel ab. Das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen. Wenn Sie Bräter aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss verwenden, bräunt das Gericht stärker. Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Ungeeignetes Kochgeschirr

Geschirr aus hellem, glänzenden Aluminium, unglasiertem Ton und Geschirr aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriffen ist ungeeignet.

Größe des Geschirrs

Das Fleisch soll den Boden des Geschirrs zu etwa zwei Drittel bedecken. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel muss mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen.

Gericht vorbereiten

Bereiten Sie die Rezepte nach den Angaben in der Rezeptbroschüre zu. Für alle anderen Programme verwenden Sie frisches oder gefrorenes Fleisch. Wir empfehlen frisches Fleisch mit Kühlschranktemperatur.

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr.

Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch, das Geflügel oder den Fisch. Genaue Hinweise erhalten Sie in den entsprechenden Tabellen. Sie benötigen das Gewicht zum Einstellen.

Würzen Sie das Fleisch. Gefrorenes Fleisch würzen Sie genauso wie frisches Fleisch.

Bei vielen Gerichten soll Flüssigkeit zugegeben werden. Dann geben Sie soviel Flüssigkeit hinzu, dass der Boden des Geschirrs ca. ½ cm bedeckt ist. Steht in der Tabelle "etwas" Flüssigkeit, genügen meist 2-3 Esslöffel. Bei "viel" Flüssigkeit darf es ruhig mehr sein. Beachten Sie die Hinweise vor und in den Tabellen.

Schließen Sie das Geschirr mit einem Deckel. Stellen Sie es in Höhe 2 auf den Rost.

Bei einigen Gerichten ist ein Verschieben der Endezeit nicht möglich. Diese Gerichte sind mit einem Stern* gekennzeichnet.

Stellen Sie das Geschirr immer in den kalten Garraum.

Programme

Rezepte

Für die ersten 14 Programme gibt es eine Rezeptbroschüre. Darin finden Sie die genauen Angaben für das jeweilige Gericht.

Programme	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Einstellgewicht
Rezepte			
Auberginengratin	P1*	0,2-0,8	Gemüsegewicht
Escalibada	P2*	0,8-1,6	Gemüsegewicht
Ofentomaten mit Ei	P3*	0,7-2,0	Gemüsegewicht
Meerbrasse	P4*	0,5-2,1	Fischgewicht
Dorade in Salz	P5*	0,3-1,1	Fischgewicht
Seehecht	P6*	0,5-2,0	Fischgewicht
Rippchen	P7*	0,8-2,0	Fleischgewicht
Gemüsehähnchen	P8*	1,0-2,0	Fleischgewicht
Lende im Teig	P9*	0,3-1,5	Fleischgewicht
Empanada	P10*	0,3-1,0	Teiggewicht
Pizza	P11*	0,1-0,4	Teiggewicht
Biskuittorte	P12*	0,6-1,2	Teiggewicht
Eierpudding	P13*	0,3-1,3	Gewicht der flüssigen Masse
Käsekuchen	P14*	0,8-1,4	Gewicht der flüssigen Masse

Geflügel

Legen Sie das Geflügel mit der Brustseite nach oben in den Bräter. Gefülltes Geflügel ist nicht geeignet.

Bei mehreren Geflügelkeulen stellen Sie das Gewicht der schwersten Keule ein. Die Keulen müssen etwa gleich schwer sein.

Beispiel: 3 Hähnchenkeulen mit 300 g, 320 g und 400 g. Stellen Sie 400 g ein.

Möchten Sie zwei gleichschwere Hähnchen in einem Bräter zubereiten, stellen Sie, genau wie bei den Keulen, nach dem Gewicht des schwersten ein.

Bei Putenbrust geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu, damit sie saftig bleibt.

Programme	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Geflügel				
Hähnchen, frisch	P15*	0,7-2,0	nein	Fleischgewicht
Ente, frisch	P16*	1,6-2,7	nein	Fleischgewicht
Babypute, frisch	P17*	2,5-3,5	nein	Fleischgewicht
Putenbrust, frisch	P18*	0,5-2,5	viel	Fleischgewicht
Keulen, frisch z. B. Hähnchen-, Enten-, Gänse-, Puten- keulen	P19*	0,3-1,5	nein	Gewicht der schwersten Keule

Fleisch

Geben Sie soviel Flüssigkeit in das Geschirr, wie angegeben ist.

Rindfleisch

Bei Schmorbraten geben Sie ausreichend Flüssigkeit hinzu. Sie können auch die Marinierflüssigkeit verwenden. Roastbeef mit der Fettseite nach oben garen.

Programme	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Rindfleisch				
Schmorbraten, frisch z. B. Hochrippe, Bug, Schulter, Sauerbraten	P20	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Roastbeef, frisch, medium z. B. Lende	P21	0,5-2,5	nein	Fleischgewicht
Roastbeef, frisch, englisch z. B. Lende	P22	0,5-2,5	nein	Fleischgewicht

Kalbfleisch

Bei Osso buco reichlich Gemüse (Sellerie, Tomaten, Möhren) in das Geschirr geben und die Beinscheiben darauf verteilen. Flüssigkeit (Brühe) nach Bedarf zufügen.

Programme	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Kalbfleisch				
Braten, frisch, mager z. B. Oberschale, Nuss	P23	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Braten, frisch, durchwachsen z. B. Nacken, Hals	P24	0,5-3,0	etwas	Fleischgewicht
Osso buco z. B. Kalbsbeinscheiben mit Gemüse	P25	0,5-3,5	ja	Fleischgewicht

Schweinefleisch

Braten mit Kruste legen Sie mit der Kruste nach oben ins Geschirr. Schneiden Sie die Schwarte vor dem Garen gitterförmig ein, ohne das Fleisch zu verletzen.

Programme	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Schweinefleisch				
Nackenbraten, frisch, ohne Knochen	P26	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Lendenbraten, frisch	P27	0,5-2,5	ja	Fleischgewicht
Rollbraten, frisch	P28	0,5-3,0	ja	Gesamtgewicht

Programme	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Braten mit Kruste, frisch z. B. Bauch	P29	0,5-3,0	nein	Fleischgewicht
Braten mit Kruste, frisch z. B. Schulter	P30	0,5-3,0	nein	Fleischgewicht

Lammfleisch

Stellen Sie bei Braten und Keulen das Fleischgewicht, bei Hackbraten das Gesamtgewicht ein.

Programme	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Lammfleisch				
Keule, frisch, ohne Knochen, durchgegart	P31	0,5-2,5	etwas	Fleischgewicht
Keule, frisch, ohne Knochen, medium	P32	0,5-2,5	nein	Fleischgewicht
Keule, frisch, mit Knochen, durchgegart	P33	0,5-2,5	etwas	Fleischgewicht

Wildfleisch

Wild können Sie mit Speck belegen, das Fleisch bleibt saftiger, bräunt aber nicht so stark. Für einen feineren Geschmack können Sie das Wildfleisch vor dem Garen über Nacht im Kühlschrank in Buttermilch, Wein oder Essig marinieren.

Wenn Sie mehrere Hasenkeulen garen, stellen Sie das Gewicht der schwersten Keule ein.

Kaninchen können Sie auch vorportioniert garen. Stellen Sie das Gesamtgewicht ein.

Programme	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Wildfleisch				
Hasenkeule, mit Knochen, frisch	P34	0,3-0,6	ja	Fleischgewicht
Wildschweinbraten, frisch z. B. Schulter, Brust	P35	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Kaninchen, frisch	P36	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht

Fisch

Den Fisch säubern, säuern und salzen wie gewohnt.

Für gedünsteten Fisch: ½ cm hoch Flüssigkeit, z.B. Wein oder Zitronensaft in das Geschirr geben.

Für gebackenen Fisch: Fisch in Mehl wenden und mit zerlassener Butter bestreichen.

Ganzer Fisch gelingt am besten, wenn er in Schwimmstellung im Geschirr steht. Das heißt, die Rückenflosse zeigt nach oben. Damit der Fisch einen festen Stand hat, stecken Sie eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines, ofenfestes Gefäß in den Bauchraum.

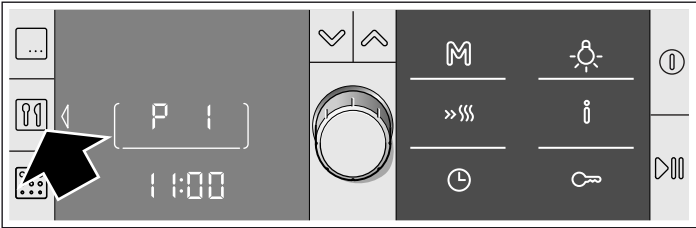
Bei mehreren Fischen stellen Sie das Gesamtgewicht ein. Die Fische müssen aber etwa gleich groß oder gleich schwer sein. Beispiel: Zwei Forellen mit 0,6 kg und 0,5 kg. Stellen Sie 1,1 kg ein.

Programme	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
Fisch				
Forelle, frisch, dünsten	P37*	0,3-1,5	ja	Gesamtgewicht
Forelle, frisch, backen	P38*	0,3-1,5	nein	Gesamtgewicht
Kabeljau, frisch, dünsten	P39*	0,5-2,0	ja	Gesamtgewicht
Kabeljau, frisch, backen	P40*	0,5-2,0	nein	Gesamtgewicht

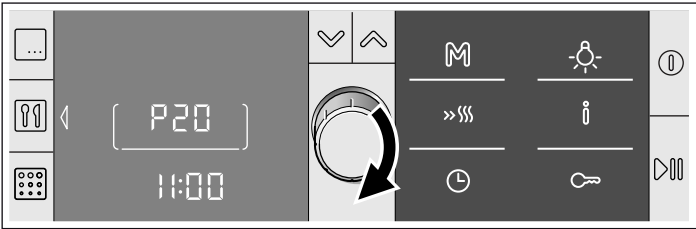
Programm wählen und einstellen

Suchen Sie zuerst das passende Programm aus der Programmtabelle aus.
 Beispiel im Bild: Einstellung für Rinderschmorbraten, frisch, Programm 20, Fleischgewicht 1,3 kg.

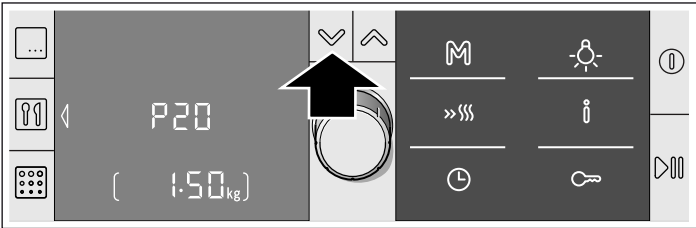
1. Taste  drücken.
 Die erste Programmnummer erscheint in der Temperaturanzeige.



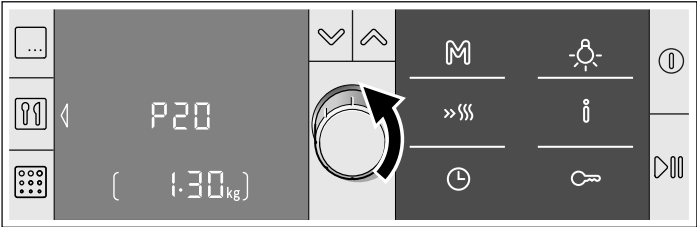
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Programmnummer einstellen.



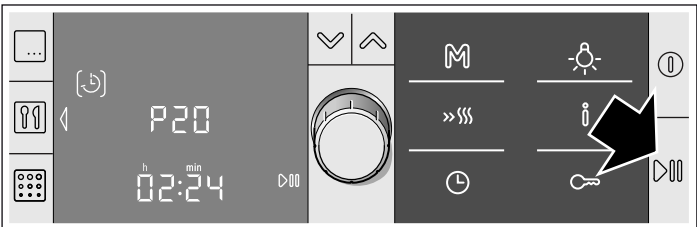
3. Taste  drücken.
 In der Uhranzeige wird ein Gewicht vorgeschlagen.



4. Mit dem Drehwähler das Gewicht der Speise einstellen.



5. Taste  drücken.
 Die Programmdauer wird angezeigt.



Das Programm startet. Die Dauer [02:24] läuft sichtbar in der Uhranzeige ab.

Das Programm ist beendet
 Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste  löschen.

Die Dauer des Programms ändern
 Die Garzeit kann nicht geändert werden

Programm ändern
 Nach dem Start kann das Programm nicht mehr geändert werden.

Betrieb anhalten
 Taste  kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut  drücken, der Betrieb läuft weiter.

Programm abbrechen
 Die Taste  gedrückt halten, bis das Symbol für Heißluft 3D  erscheint und die Temperatur 160 °C beträgt. Nun können Sie erneut programmieren.

Endezeit verschieben
 Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

Tipps zur Bratautomatik

Das Gewicht des Bratens oder des Geflügels liegt über dem angegebenen Gewichtsbereich.	Der Gewichtsbereich ist bewusst eingeschränkt. Für sehr große Braten ist häufig kein ausreichend großer Bräter erhältlich. Bereiten Sie große Stücke mit Ober-/Unterhitze  oder Umluftgrillen  zu.
Der Braten ist gut, aber die Soße ist zu dunkel.	Wählen Sie ein kleineres Gefäß oder verwenden Sie mehr Flüssigkeit.
Der Braten ist gut, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie ein größeres Gefäß oder verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Der Braten ist oben zu trocken.	Verwenden Sie Gefäße mit gut schließendem Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.
Beim Braten riecht es angebrannt, aber der Braten sieht gut aus.	Der Deckel des Bräters schließt nicht richtig oder das Fleisch ist aufgegangen und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie immer einen passenden Deckel. Achten Sie darauf, dass zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind.
Sie möchten tiefgefrorenes Fleisch zubereiten.	Tiefgefrorenes Fleisch genauso würzen wie frisches Fleisch. Achtung: bei der Zubereitung von tiefgefrorenem Fleisch kann die Ausschaltzeit nicht nach hinten verlegt werden. Das Fleisch würde in der Wartezeit auftauen und schlecht werden.

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.

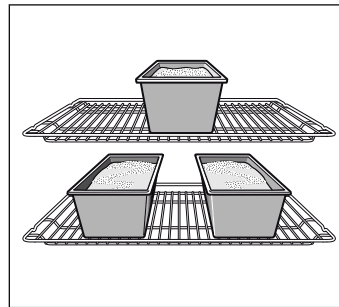
Auf 3 Ebenen backen:

- 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 den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Garzeit hängen von der Menge und der Konsistenz des Teiges ab. Daher wird in den Tabellen stets eine Zeitspanne genannt. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Falls nötig, stellen Sie die Temperatur beim nächsten Mal höher ein.

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

Weitere Informationen finden Sie unter Ratschläge zum Backen im Anschluss an die Tabellen.

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

Wenn Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen wollen, können Sie die Formen zusammen auf den Rost stellen.

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
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		270 200	8 35-45
Sauerteigbrot aus 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		270 200	8 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 Obstsft 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 Einschieben des Grillguts in den Garraum vor.

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

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

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

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

Wenden Sie die Stücke nach ⅔ der Garzeit.

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

Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

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

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

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

Fleisch	Gewicht	Zubehör und 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

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
Schweinefilet	500 g	Rost + Universalpfanne	3+1		230-240	30
Schweinebraten, mager	1,0 kg	offen	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	2		210-230	70
Steak (2 cm dick)		Rost + Universalpfanne	5+1		3	15
Schweinemedallions, 3 cm dick		Rost + Universalpfanne	5+1		3	10

Lammfleisch

Lammrücken mit Knochen	1,5 kg	offen	2		190-210	60
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1		160-180	120

Wildfleisch

Rehrücken mit Knochen	1,5 kg	offen	2		200-220	50
Rehkeule ohne Knochen	1,5 kg	geschlossen	2		210-230	100
Wildschweinbraten	1,5 kg	geschlossen	2		180-200	140
Hirschbraten	1,5 kg	geschlossen	2		180-200	130
Kaninchen	2,0 kg	geschlossen	2		220-240	60

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 Geschirr	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
Fischkotelett, 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.

Sanftgaren

Sanftgaren, auch als Niedertemperaturgaren bezeichnet, ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart.

Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten.

Hinweise

- Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack.
- Größere Fleischstücke müssen nicht gewendet werden.
- Das Fleisch kann nach dem Sanftgaren sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.
- Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch rosa aus. Es ist deswegen aber nicht roh oder zu wenig gar.
- Wenn Sie Fleischsoße wollen, garen Sie Ihr Fleisch in einem geschlossenen Geschirr. Beachten Sie aber, dass sich die Garzeiten verkürzen.

- Um zu überprüfen, ob das Fleisch gar ist, verwenden Sie ein Bratenthermometer. Eine Kerntemperatur von 60 °C sollte mindestens 30 Minuten gehalten werden.

Geeignetes Geschirr

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z. B. eine Servierplatte aus Porzellan oder einen Glasbräter ohne Deckel.

Stellen Sie das offene Geschirr immer in Höhe 2 auf den Rost.

Einstellen

1. Heizart Ober-/Unterhitze  wählen und eine Temperatur zwischen 70 und 90 °C einstellen.
Den Backofen vorheizen und dabei das Geschirr mit anwärmen.
2. Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten, auch an den Enden, scharf anbraten und sofort auf das vorgewärmte Geschirr geben.
3. Das Geschirr mit dem Fleisch wieder in den Backofen stellen und sanftgaren. Für die meisten Fleischstücke ist eine Sanftgartemperatur von 80 °C ideal.

Tabelle

Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Geflügel, Rind, Kalb, Schwein und Lamm geeignet. Die Sanftgarzeiten richten sich nach der Dicke und Kerntemperatur des Fleisches.

Gericht	Gewicht	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Anbratdauer in Minuten	Sanftgardauer in Stunden
Geflügel						
Putenbrust	1000 g	2		80	6-7	4-5
Entenbrust*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Rindfleisch						
Rinderbraten (z. B. Hüfte), 6-7 cm dick	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Rinderfilet, ganz	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Roastbeef, 5-6 cm dick	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Hüftsteaks, 3 cm dick		2		80	5-7	80-110 Min.
Kalbfleisch						
Kalbsbraten (z. B. Oberschale), 6-7 cm dick	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Kalbsfilet	ca. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Schweinefleisch						
Schweinebraten, mager (z. B. Lende), 5-6 cm dick	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Schweinefilet, ganz	ca. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Lammfleisch						
Lammrückenfielt, ganz	ca. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Für eine knusprige Haut braten Sie die Entenbrust nach dem Sanftgaren kurz in der Pfanne.

Tipps zum Sanftgaren

Das sanftgegartes Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch.

Damit das gebratene Fleisch nicht so schnell abkühlt, wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

Sie wollen sanftgegartes Fleisch warmhalten.

Schalten Sie nach dem Sanftgaren die Temperatur auf 70 °C zurück. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu 2 Stunden warm gehalten werden..

Aufläufe, Soufflés, Toast

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

Wenn Sie ohne Geschirr direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein. So bleibt der Backofen längere Zeit sauber.

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

Gargut	Zubehör und Geschirr	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 Stück, überbacken	Rost + Universalpfanne	3+1		160-170	10-15
12 Stück, überbacken	Rost + Universalpfanne	3+1		160-170	15-20

Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier belegen, achten Sie darauf, dass das Backpapier für hohe Temperaturen geeignet ist. Passen Sie die Größe des Papiers an das Geschirr an.

Das Garergebnis hängt stark vom Lebensmittel 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, gekühlt					
Pizza (vorheizen)	Universalpfanne	1		180-200	10-15
Kartoffelgerichte, tiefgekühlt					
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, tiefgekühlt					
Brötchen, Baguettes	Universalpfanne	3		180-200	10-20
Brezel (Teiglinge)	Universalpfanne	3		200-220	10-20
Backwaren, vorgebacken					
Brötchen, Baguettes	Universalpfanne	2		190-210	10-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	20-25
Tiefkühlware zum Fertigbraten					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		220-240	10-20
Hähnchen-Sticks, Nuggets	Universalpfanne	3		200-220	15-25
Blätterteiggebäck, tiefgekühlt					
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	3		190-210	30-35

Spezialgerichte

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

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

Joghurt zubereiten

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) kochen und bis auf 40 °C abkühlen lassen.
2. 150 g Joghurt (kühlschranksalt) einrühren.

3. In Tassen oder Gläser kippen und mit Klarsichtfolie abdecken.
4. Garraum wie angegeben vorheizen.
5. Anschließend Tassen oder Gläser auf den Boden des Garraums stellen und wie angegeben vorbereiten.

Hefeteig gehen lassen

1. Hefeteig wie gewohnt zubereiten. Teig in ein hitzebeständiges Keramik Kochgefäß geben und abdecken.
2. Garraum wie angegeben vorheizen.
3. 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 Auftauzeit hängt von der Art und der Menge der Speisen ab.

Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung.

Gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Gefäß auf den Rost stellen.

Legen Sie Geflügel mit der Brustseite nach unten auf einen Teller.

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

Gefriergut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
Empfindliches Gefriergut Z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Obst usw.	Rost	1		30 °C
Sonstiges Gefriergut Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	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 gedörrtes Obst oder Gemüse sofort vom Papier lösen.

Einkochen von Marmelade

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

Achtung!

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

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

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

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.

Einstellen

1. Universalpfanne in Höhe 2 einschieben. Die Gläser so stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Unterhitze  einstellen.
5. Temperatur auf 170 bis 180 °C stellen.
6. Betrieb starten.

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	■ 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.

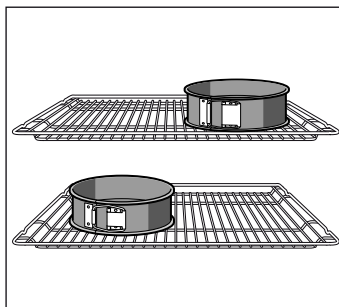
Backen

Auf 2 Ebenen backen:
Die Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Auf 3 Ebenen backen:
Die Universalpfanne in der Mitte einschieben.

Spritzgebäck:
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 versetzt übereinander stellen.



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

Gericht	Zubehör und Backformen	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck (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
Small cakes (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		150-170	30-45
	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

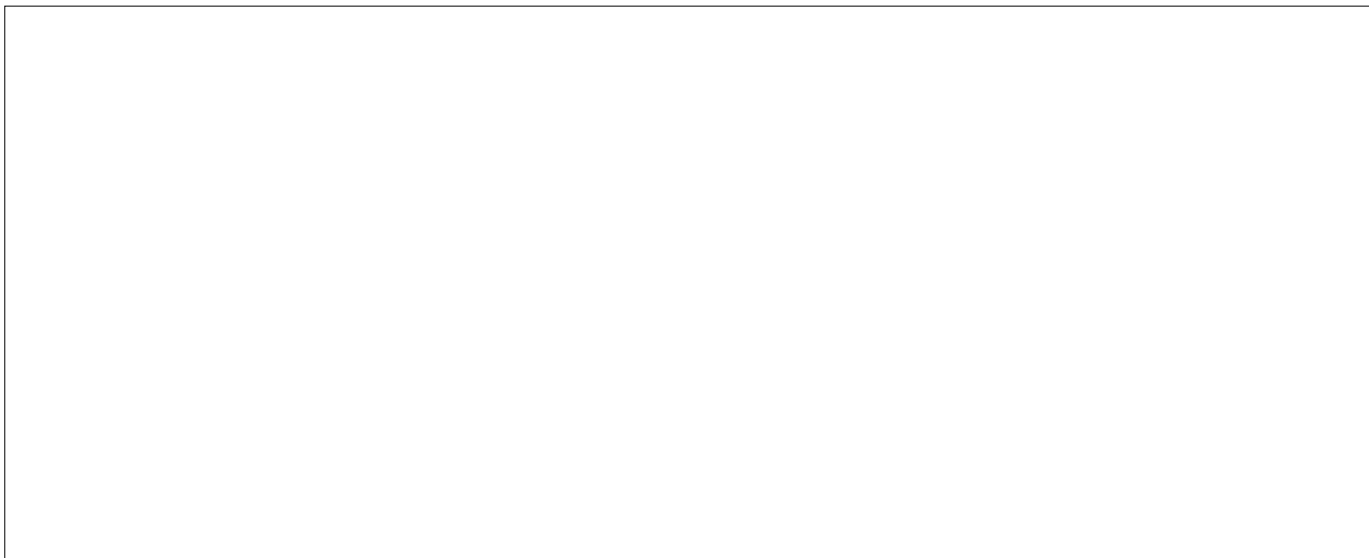
* Die Schnellaufheizung nicht für das Vorheizen des Backofens verwenden
Roste und Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

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
Beefburger, 12 Stück* (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



9000753224

01
940131