



Integrierbarer Backofen HB.63B2...



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung

Wichtige Sicherheitshinweise	2	Backofentür aus- und einhängen.....	13
Ursachen für Schäden	4	Türgläser ein- und ausbauen.....	14
Ihr neuer Backofen	4	Was bei Störungen zu tun ist	15
Bedienfeld	4	Übersicht der Betriebsstörungen.....	15
Funktionswähler	5	Backofenlampe auswechseln.....	15
Bedientasten und Anzeigefeld.....	5	Glasabdeckung	15
Temperaturwähler	5	Kundendienst	16
Garraum.....	5	E-Nummer und FD-Nummer	16
Ihr Zubehör	6	Energie- und Umwelttips	16
Zubehör einschieben	6	Umweltgerecht entsorgen	16
Sonderzubehör	6	Energie sparen	16
Vor dem ersten Benutzen	7	Funktion Heißluft eco	16
Uhrzeit programmieren	7	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	18
Den Backofen erhitzen	7	Kuchen und Gebäck	18
Zubehör	7	Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen	20
Programmierung des Backofens	7	Fleisch, Geflügel, Fisch.....	21
Heizart und Temperatur	7	Tipps zum Braten und Grillen.....	23
Schnellaufheizung.....	7	Aufläufe, Soufflés, Toast	23
Die Zeitfunktionen programmieren	8	Fertiggerichte	24
Zeitschaltuhr	8	Spezialgerichte	24
Garzeit.....	8	Auftauen.....	25
Ausschaltzeit.....	9	Dörren	25
Uhrzeit	9	Einkochen von Marmelade	25
Kindersicherung	10	Acrylamid in den Speisen	26
Grundeinstellungen ändern	10	Prüfgerichte	26
Ausschaltautomatik	10	Backen.....	26
Selbstreinigung	11	Grillen	27
Wichtige Hinweise.....	11		
Vor der Selbstreinigung.....	11		
Einstellung	11		
Nach der Selbstreinigung.....	12		
Pflege und Reinigung	12		
Reinigungsmittel.....	12		
Beleuchtungsfunktion.....	12		
Gestelle aus- und einhängen.....	13		

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.

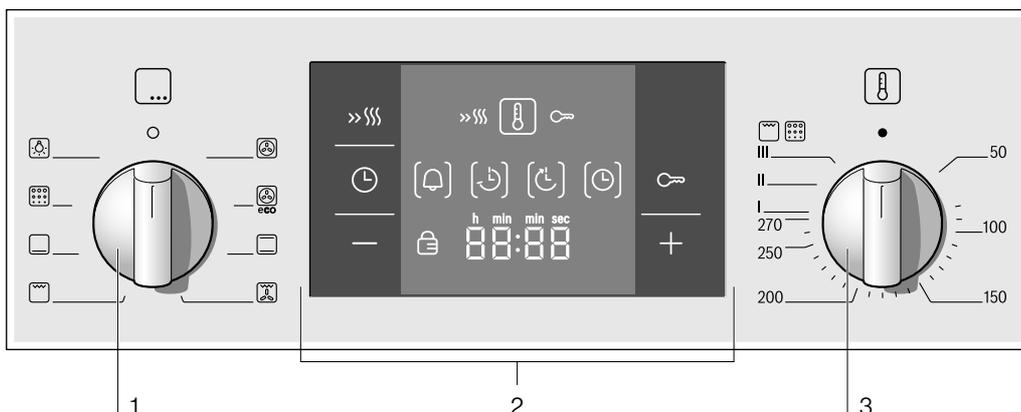
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailsäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech 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	Funktionswähler
2	Bedientasten und Anzeigefeld
3	Temperaturwähler

Versenkbare Drehwähler

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

Tasten

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

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung	Verwendung
○ Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
Heißluft 3D	Für Kuchen und Backwaren. Ein Garen auf drei Ebenen ist möglich. Ein Ventilator an der Backofenrückwand verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum.
Heißluft Eco*	Für Kuchen, Gebäck, Tiefkühlprodukte, Braten und Fisch ohne Vorheizen, auf einer Ebene. Speziell energieoptimierte Hitze wird durch den Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt.
Ober-/Unterhitze*	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Kalb oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
Umluftgrillen	Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch. Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator verteilt die Grillhitze gleichförmig um die Speisen.
Grill, große Fläche	Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fisch. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
Unterhitze	Einkochen, Backen und Überbacken. Die Hitze kommt von unten.
Selbstreinigung	Automatische Reinigung des Garraums. Der Backofen wird aufgeheizt, bis der Schmutz verschwindet.
Backofenlampe	Backofenlampe einschalten.

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

Wird eine Heizart ausgewählt, leuchtet das Symbol im Anzeigefeld auf. Die Lampe im Garraum schaltet sich ein.

Bedientasten und Anzeigefeld

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

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

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

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur sowie die Grill- oder Reinigungsstufe ein.

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

Heizsymbol

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

Das Symbol leuchtet bei den Grill- und Reinigungsstufen nicht auf.

Garraum

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

Backofenlampe

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

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

Gebälse

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.

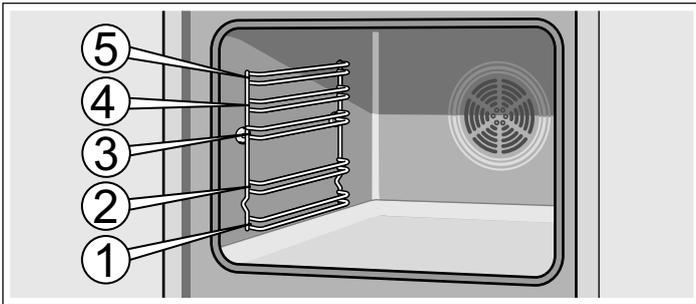
Ihr Zubehör

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.

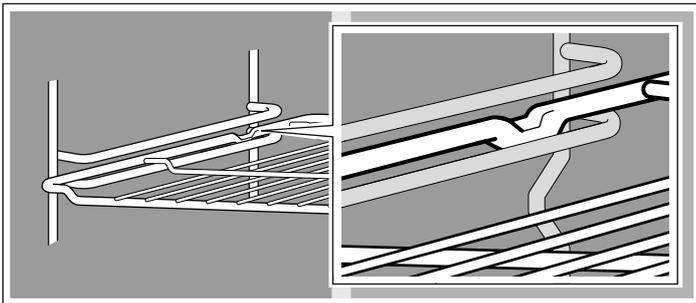
Zubehör einschieben

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 Entsperren die Auszugsschienen mit etwas Druck wieder in den Backofen schieben.

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

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

Uhrzeit programmieren

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

1. Die Taste  drücken.

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

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

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit angezeigt.

Den Backofen erhitzen

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

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze  einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

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

Zubehör

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

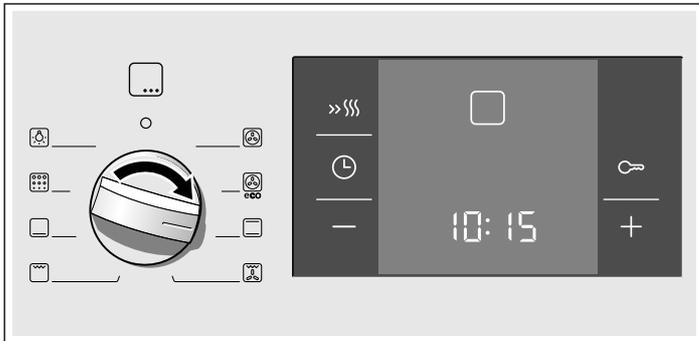
Programmierung des Backofens

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

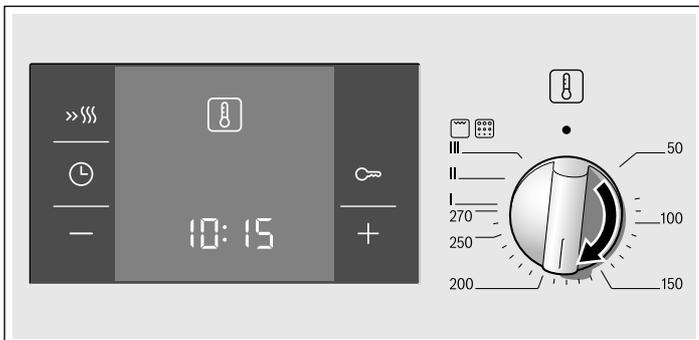
Heizart und Temperatur

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

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern

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

Schnellaufheizung

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

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

- Heißluft 3D 
- Ober-/Unterhitze 

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

1. Die gewünschte Heizart und Temperatur auswählen.
2. Kurz die Taste **»»»** drücken.

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

Ende der Schnellaufheizung

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

Abbrechen der Schnellaufheizung

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

Die Zeitfunktionen programmieren

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

Zeitschaltuhr

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

1. Die Taste  einmal drücken.

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

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

Vorschlagswert der Taste **+** = 10 Minuten

Vorschlagswert der Taste **-** = 5 Minuten.

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

Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit ist abgelaufen

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

Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr ändern

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

Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr löschen

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

Die Zeiteinstellungen abfragen

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

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

Garzeit

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

Beispiel in der Abbildung: Garzeit von 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

3. Die Taste  zweimal drücken.

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



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

Vorschlagswert der Taste **+** = 30 Minuten

Vorschlagswert der Taste **-** = 10 Minuten



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

Die Garzeit ist abgelaufen

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

Die Garzeit ändern

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

Die Garzeit löschen

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

Die Zeiteinstellungen abfragen

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

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

Ausschaltzeit

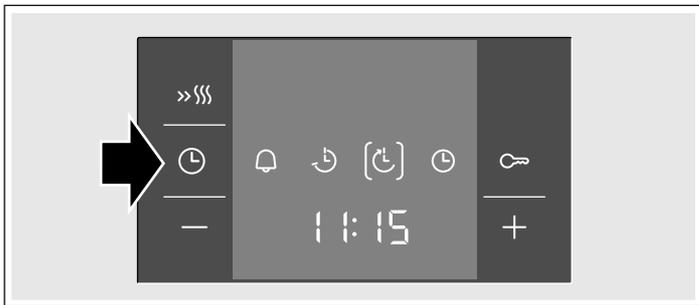
Der Backofen ermöglicht eine Programmierung der Zeit, zu der die Speise fertig sein soll. Der Backofen schaltet sich automatisch ein und danach zur eingestellten Uhrzeit wieder aus. Sie können die Speisen z. B. am Morgen in den Garraum stellen und den Backofen so programmieren, dass sie mittags fertig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

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

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

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

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



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



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

Die Garzeit ist abgelaufen

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

Die Ausschaltzeit ändern

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

Ausschaltzeit löschen

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

Die Zeiteinstellungen abfragen

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

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

Uhrzeit

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

1. Die Taste  drücken.

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

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

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit angezeigt.

Die Uhrzeit ändern

Es darf keine andere Zeitfunktion programmiert sein.

1. Die Taste  viermal drücken.

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

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

Nach einigen Sekunden wird die programmierte Zeit angezeigt.

Uhrzeit ausblenden

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

Kindersicherung

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

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

Die Kindersicherung aktivieren

Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung stehen.

Die Taste  etwa vier Sekunden lang gedrückt halten.

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

Die Kindersicherung ausschalten

Die Taste  etwa vier Sekunden lang gedrückt halten.

Das Symbol  im Anzeigefeld erlischt. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Grundeinstellungen ändern

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

Grundeinstellung	Auswahl 	Auswahl 1	Auswahl 2	Auswahl 3
 Leuchtstärke der Anzeigen	-	niedrig	mittel	hoch*
 Signaldauer nach dem Ende der Garzeit oder der an der Zeitschaltuhr eingestellten Zeit	-	etwa 10 Sek.	etwa 2 Min.*	etwa 5 Min.
 Zeitanzeige	nur bei Betrieb	immer*	-	-
 Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen wird	-	etwa 2 Sek.	etwa 5 Sek.*	etwa 10 Sek.
 Die Werkseinstellungen für alle Werte auswählen	Nein*	Ja	-	-

* Werkseinstellung

Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

1. Die Taste  etwa 4 Sekunden gedrückt halten.
Im Anzeigefeld erscheint die aktuelle Grundeinstellung für die Helligkeit der Anzeigen, z. B.  für Auswahl 3.
2. Grundeinstellung mit den Tasten **+** oder **-** ändern.

3. Mit der Taste  bestätigen.

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

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

Alle Grundeinstellungen wurden übernommen.

Die Grundeinstellungen können jederzeit wieder geändert werden.

Ausschaltautomatik

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

Die Ausschaltautomatik wird aktiviert

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

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

Die Ausschaltautomatik abstellen

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

Selbstreinigung

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

Es stehen drei Reinigungsstufen zur Verfügung.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
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!

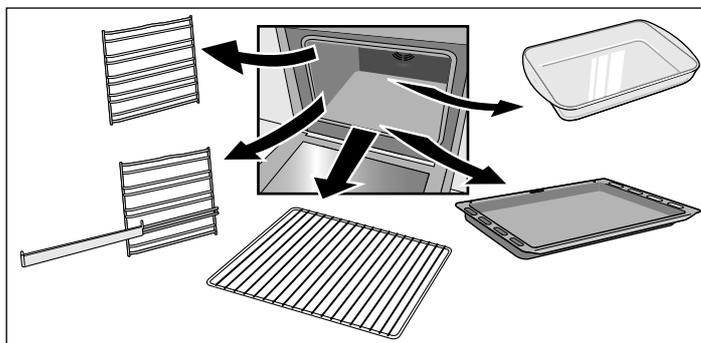
- Der Garraum wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen oder den Verriegelungshaken mit der Hand verschieben. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder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

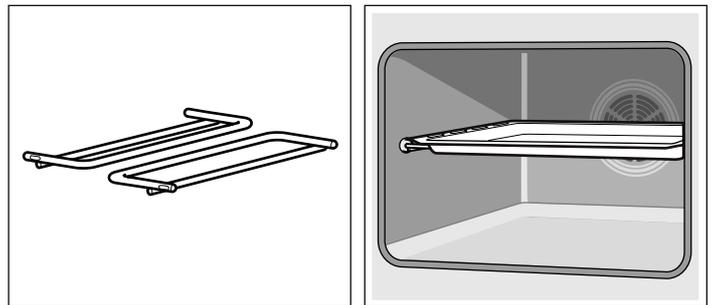
Die Gestelle oder Schienen links und rechts sind nicht zur Selbstreinigung geeignet. Diese müssen aus dem Garraum genommen werden.

Für eine optimale Reinigung des Garraums empfehlen wir, bei der Selbstreinigungsfunktion die Backbleche nicht einzuschieben. Dessen ungeachtet kann mithilfe der Zubehöralterung 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 Zubehöralterungen 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.

Einstellung

Nach der Auswahl der Reinigungsstufe den Backofen einstellen.

1. Die Funktion Selbstreinigung mit dem Funktionswähler auswählen.
2. Die gewünschte Reinigungsstufe mit dem Temperaturwähler einstellen.

Das Anzeigefeld zeigt die Zeit, zu der die Selbstreinigung beendet ist, und das Symbol erscheint in Klammern. Die Selbstreinigung startet nach wenigen Sekunden. Die Dauer der Garzeit läuft sichtbar ab, und das Symbol erscheint in Klammern. Das Symbol erlischt.

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

Die Selbstreinigung ist abgeschlossen

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

Die Reinigungsstufe ändern

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr geändert werden.

Die Selbstreinigung unterbrechen

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

Ausschaltzeit nach hinten verschieben

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

Programmieren, wie in den Punkten 1 und 2 beschrieben. Vor Beginn der Selbstreinigung die Ausschaltzeit mit den Tasten **+** oder **-** nach hinten verschieben.

Der Backofen befindet sich nun im Standby-Betrieb. Das Anzeigefeld zeigt die Zeit, zu der die Selbstreinigung beendet ist, und das Symbol  erscheint in Klammern. Nach dem Start der Selbstreinigung wird der Ablauf der Garzeit angezeigt und das Symbol  erscheint in Klammern. Das Symbol  erlischt.

Nach der Selbstreinigung

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

Pflege und Reinigung

Ihr Backofen bleibt lange strahlend und voll funktionstauglich, wenn er richtig gereinigt und gepflegt wird. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Backofens. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Daher können sie sich rau anfühlen, was aber keinen Einfluss auf den Korrosionsschutz hat.

Reinigungsmittel

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

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

Waschen Sie neue Spültücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Backofenfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Keine Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Wasser-, Fett-, Maismehl- und Eiweißflecken sofort entfernen, darunter kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Glas	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keinen Glasschaber verwenden.

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

Beleuchtungsfunktion

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

Die Backofenlampe einschalten

Den Funktionswähler auf Position  drehen.

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

Die Backofenlampe ausschalten

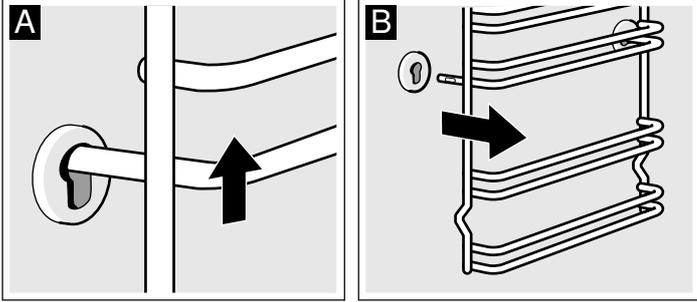
Den Funktionswähler auf Position  stellen.

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

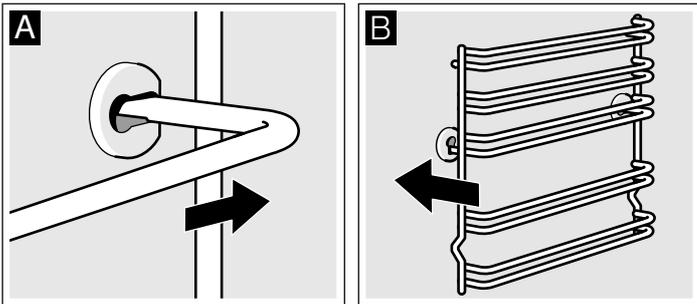
1. Das Gestell oder die Schiene vorn nach oben anheben und aushängen (Abb. A).
2. Danach das Gestell oder die Schiene ganz nach vorne ziehen und herausnehmen (Abb. B).



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.

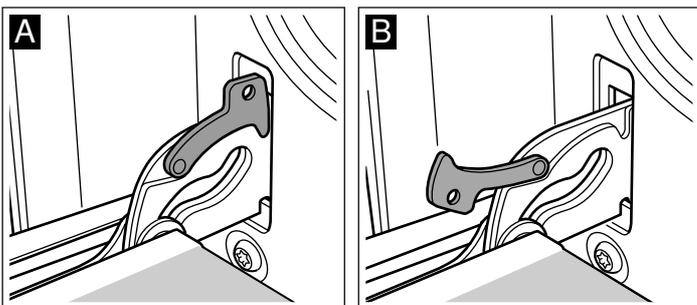


Die Gestelle oder Schienen werden rechts und links eingehängt. Die Ausbuchtung muss immer nach unten zeigen.

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.

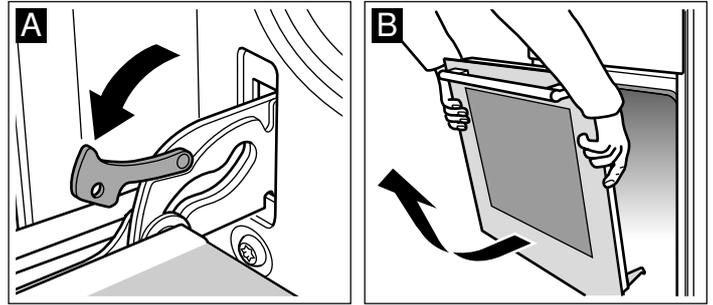


⚠ Verletzungsgefahr!

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

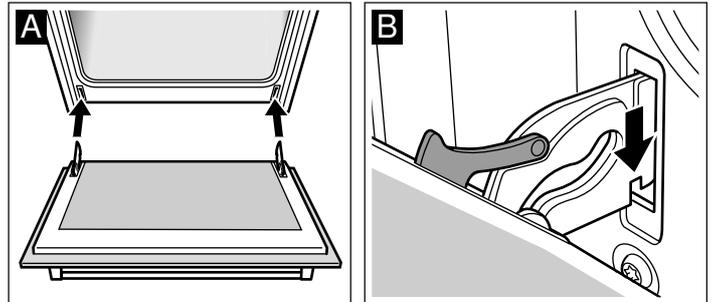
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Abb. A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen (Abb. B). Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



Tür einhängen

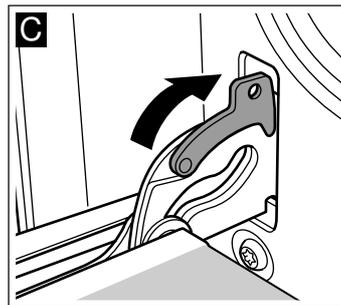
Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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!

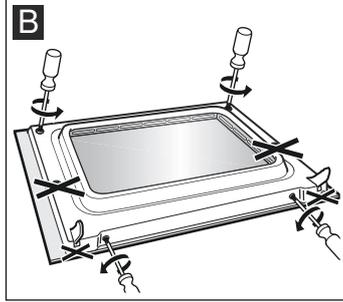
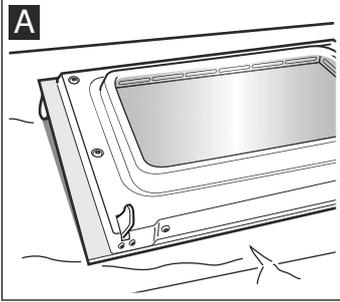
Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Türgläser ein- und ausbauen

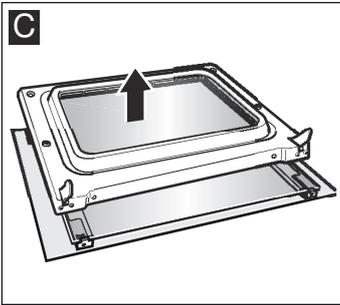
Die Türgläser in der Backofentür können für die Reinigung ausgebaut werden.

Ausbau

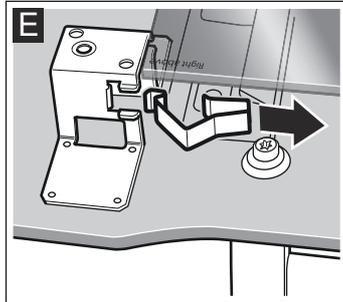
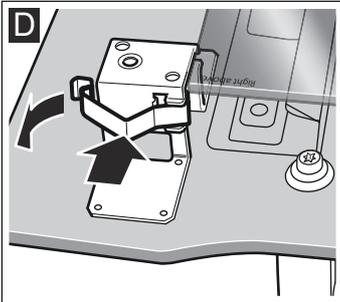
1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen (Abb. A).
2. Zunächst die beiden Schrauben unten herausdrehen und anschließend die beiden Schrauben oben (Abb. B).



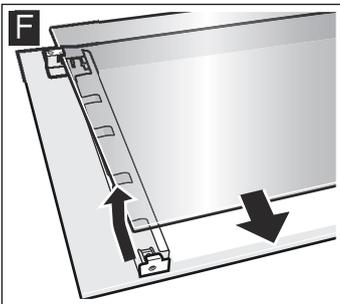
3. Das Innenteil der Tür ganz abnehmen (Abb. C).



4. Die beiden Bügel über dem Glas entfernen (Abb. D). Dazu den Bügel leicht nach unten drücken und mit dem Zeigefinger an der Feder ziehen (Abb. E).



5. Das Innenglas anheben, leicht nach oben schieben und nach unten herausnehmen (Abb. F).

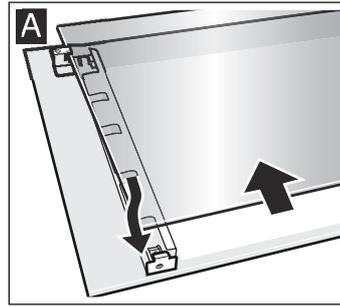


Die Gläser mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Glaschaber verwenden, da das Glas beschädigt werden könnte.

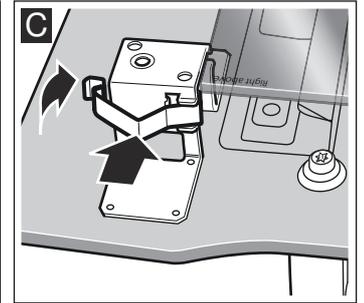
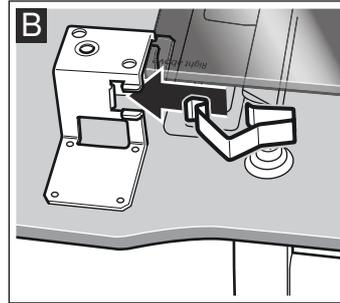
Einbauen

Während des Einbaus darauf achten, dass die Aufschrift "Right above" rechts oben zu sehen ist.

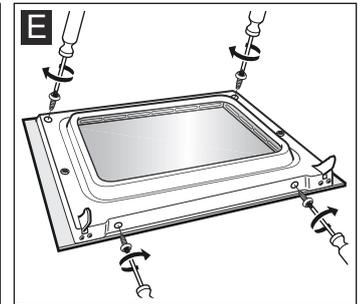
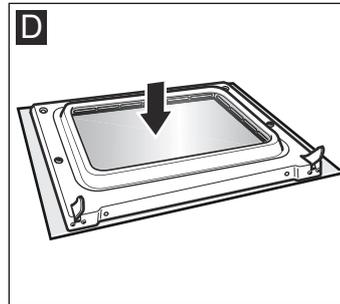
1. Innenglas schräg nach oben einschieben und nach unten einsetzen (Abb. A).



2. Die Bügel oben links und rechts erneut einsetzen (Abb. B). Dazu die Bügel oben in die Halterung einhängen und Druck ausüben, bis sie einrasten (Abb. C).



3. Das Innenteil der Tür ganz einsetzen (Abb. D).
4. Die Schrauben wieder eindrehen, zunächst die unteren, dann die oberen Schrauben (Abb. E).



5. Backofentür einhängen.

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

Was bei Störungen zu tun ist

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

Übersicht der Betriebsstörungen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Der Backofen funktioniert nicht.	Sicherung ist defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
In der Anzeige leuchtet \ominus auf, und es erscheinen Nullen.	Stromausfall.	Uhrzeit neu einstellen.
Der Backofen heizt nicht.	Es befindet sich Staub auf den Kontakten.	Die Drehwähler mehrmals in beide Richtungen drehen.
Die Backofentür geht nicht auf. In der Anzeige leuchtet das Symbol ⏏ auf.	Die Backofentür ist aufgrund der Selbstreinigung ⏏ gesperrt.	Warten, bis er abgekühlt und das Symbol ⏏ erloschen ist.
Der Backofen heizt nicht. Die beiden Punkte der Anzeige blinken.	Der Backofen befindet sich im Demo-Betrieb.	Die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und nach etwa 20 Sekunden wieder einschalten. Anschließend in einem Zeitraum von etwa 2 Minuten die Taste ⏏ etwa 4 lang gedrückt halten, bis die zwei Punkte durchgehend leuchten.
In der Anzeige erscheint FB .	Die Ausschaltautomatik hat sich aktiviert.	Stellen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung.

Fehlermeldungen

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

Die folgenden Fehler können vom Benutzer selbst behoben werden.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
E 011	Eine Taste wurde zu lange Zeit gedrückt oder ist verklemmt.	Nacheinander auf alle Tasten drücken. Prüfen, ob eine der Tasten eingeklemmt, bedeckt oder verschmutzt ist.
E 106	Die Türblockierung wurde bei offener Tür aktiviert.	Die Taste ⏏ drücken. Nun können Sie erneut programmieren.
E 115	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch.	Die Backofentür ist blockiert und das Aufheizen wurde unterbrochen. Warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Auf die Taste ⏏ drücken und die Zeit erneut einstellen.

⚠ Stromschlaggefahr!!

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

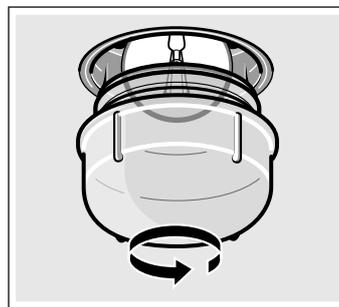
Backofenlampe auswechseln

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

⚠ Stromschlaggefahr!!

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

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



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

Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 550 511
- D** 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 Heißluft eco

Mit der Funktion Heißluft 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 = Heißluft Eco

	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Kuchen und Backwaren				
Rührkuchen, einfach	Rost + Kastenform	2	170-180	55-65
Butterbiskuit	Rost + Kastenform	2	150-160	75-85
Tortenboden	Email-Backblech	3	180-200	30-45
Obsttorte, (z. B. Kirschkuchen)	Springform aus Metall, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Hefblechkuchen	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
Butterbriochoes (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
TiefkühlLasagne (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

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.

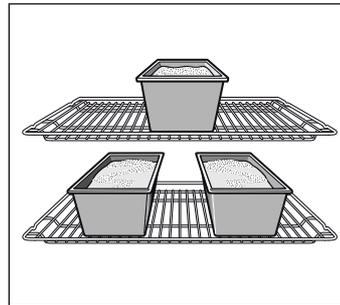
Auf 3 Ebenen backen:

- 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	8
				200	35-45
Sauerteigbrot aus 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2	☐	270	8
				200	40-50
Fladenbrot	Universalpfanne	2	☐	270	15-20
Brötchen (ohne Vorheizen)	Universalpfanne	3	☐	200	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Universalpfanne	3	☐	180-200	15-20
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☑	150-170	20-30

Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen

Wenn Sie ein eigenes Rezept verwenden möchten.	Sie können sich an einem ähnlichen Produkt aus der Garzeit-Tabelle orientieren.
So prüfen Sie, ob der Rührkuchen fertig ist:	Stechen Sie mit einem feinen Holzstäbchen etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Garzeit in die höchste Stelle des Kuchens hinein. Wenn am Holzstäbchen keine Teigreste haften bleiben, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen ist nicht aufgegangen oder eingefallen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit für das Rezept oder wählen Sie eine um 10 Grad niedrigere Temperatur zum Backen. Beachten Sie auch, wie lange Sie den Teig laut Rezept kneten sollten.
Der Kuchen ist in der Mitte gut aufgegangen, fällt aber zu den Rändern hin ab.	Fetten Sie die Backform nicht ein. Wenn der Kuchen fertig ist, lösen Sie ihn mit Hilfe eines Messers vorsichtig aus der Backform.
Der Kuchen ist oben zu sehr gebräunt.	Schieben Sie den Kuchen auf eine niedrigere Schiene, wählen Sie eine niedrigere Backtemperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie den fertigen Kuchen mehrmals mit einem feinen Holzstäbchen ein. Träufeln Sie einige Tropfen Fruchtsaft oder Alkohol darüber. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Backtemperatur um 10 Grad und verkürzen Sie die Garzeit.
Das Brot oder Backgut (zum Beispiel Quarkkuchen) sieht außen gut aus, ist innen aber klebrig (feucht, mit nassen Stellen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit und lassen Sie das Backgut längere Zeit bei geringerer Hitze im Backofen. Backen Sie bei Torten mit saftigem Belag zunächst den Tortenboden. Streuen Sie dann gehackte Mandeln oder Semmelbrösel auf den Tortenboden, bevor Sie ihn belegen. Beachten Sie die Anweisungen im Rezept und die Garzeiten.
Das Gebäck hat eine unregelmäßige Bräunung.	Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein; das Gebäck wird so gleichmäßiger gebacken. Empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze ☐ auf einer Ebene backen. Überstehendes Backpapier kann Einfluss auf die Luftzirkulation haben. Schneiden Sie es immer auf die Größe des Backbleches zu.
Der Obstkuchen ist an der Unterseite zu hell.	Setzen Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Schiene niedriger.
Der Obstsaft läuft heraus.	Verwenden Sie beim nächsten Mal eine Universalpfanne, falls vorhanden.
Kleines Gebäck aus Hefeteig kann während des Backvorgangs verkleben.	Versuchen Sie, einen Abstand von etwa 2 cm einzuhalten. So ist genügend Abstand vorhanden, damit sie aufgehen und von allen Seiten gebräunt werden können.
Sie haben auf verschiedenen Ebenen gebacken. Das Gebäck auf dem oberen Backblech ist dunkler als das auf dem unteren.	Stellen Sie zum Backen auf verschiedenen Ebenen immer die 3D-Heißluft ☑ ein. Wenn mehrere Backbleche eingeschoben werden, müssen diese nicht unbedingt zur gleichen Zeit fertig werden.
Beim Backen von saftigen Kuchen bildet sich Kondenswasser.	Beim Backen kann sich Wasserdampf bilden. Ein Teil dieses Wasserdampfes wird über den Dunstabzug des Backofens abgeleitet und kann sich in Form von Wassertröpfchen am Bedienfeld oder den Frontseiten der angrenzenden Möbel niederschlagen. Das ist eine normale physikalische Reaktion.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Kochgefäße

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

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

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

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

Angaben in den Tabellen:
Gefäß ohne Deckel = offen
Gefäß mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Gefäß stets in die Mitte des Rostes.

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

Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1 - 2 cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs. Wenn Sie Fleisch im emaillierten Bräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Grillen

Grillen Sie immer bei geschlossenem Backofen.

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

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

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

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

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

Wenden Sie die Stücke nach ⅔ der Garzeit.

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

Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

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

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

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

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
Rindfleisch						
Rinderschmorbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Rinderfilet, medium	1,0 kg	offen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	1		220-240	60
Steak, medium (3 cm dick)		Rost + Universalpfanne	5+1		3	15
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalbshaxe	1,5 kg	offen	2		210-230	140
Schweinefleisch						
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1,0 kg	offen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter)	1,0 kg	offen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Schweinefilet	500 g	Rost + Universalpfanne	3+1		230-240	30

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

Lammfleisch

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

Wildfleisch

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

Hackfleisch

Hackbraten	zu 500 g Fleisch	offen	1		180-200	80
------------	------------------	-------	---	--	---------	----

Würstchen

Würstchen		Rost + Universalpfanne	4+1		3	15
-----------	--	------------------------	-----	--	---	----

Geflügel

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

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

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

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

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

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

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

Fisch

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

Ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung mit der Rückflosse nach oben in den Backofen. Führen Sie eine Kartoffelhälfte oder eine ein kleines, hitzebeständiges Gefäß in den Bauch des Fisches ein, damit der Fisch nicht zur Seite fällt.

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

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

Fisch	Gewicht	Zubehör und 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.

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
Nudelaufwurf	Auflaufform	2		200-220	40-50
Lasagne	Auflaufform	2		180-200	40-50
Auflauf					
Kartoffelaufwurf 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

Fertiggerichte

Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung.

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

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

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

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	2		210-230	15-30
	Universalpfanne + Rost	3+1		180-200	25-35
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2		180-200	20-30
	Universalpfanne + Rost	3+1		170-190	30-40
Pizza-Baguette	Universalpfanne	3		190-200	20-25
Minipizza	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Pizza, gefroren					
Pizza (vorheizen)	Universalpfanne	1		190-210	10-20
Kartoffelgerichte, tiefgefroren					
Pommes frites	Universalpfanne	3		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-200	35-45
Kroketten	Universalpfanne	3		200-220	25-30
Kartoffelpuffer, gefüllte Kartoffeln	Universalpfanne	3		210-230	15-25
Backwaren, tiefgefroren					
Brötchen, Baguettes	Universalpfanne	3		180-200	10-20
Brezel (Brotteig)	Universalpfanne	3		210-230	15-25
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		200-220	35-40

Spezialgerichte

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

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

Joghurt zubereiten

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

Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung.

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

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

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

Tiefkühlkost	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
Z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Obst, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und andere Konditoreiprodukte	Rost	1		50 °C

Dörren

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

Gut abtropfen lassen und vollständig trocknen.

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

Die Universalpfanne und den Rost mit Backpapier abdecken.

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

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

Einkochen von Marmelade

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

Achtung!

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

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

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

Zubereitung

1. Obst oder Gemüse in Gläser schütten, aber nicht bis zum Rand füllen.
2. Ränder der Gläser reinigen; sie müssen sauber sein.

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

4. Einweckgläser mit Bügeln verschließen.

Maximal sechs Gläser gleichzeitig in den Garraum stellen.

Programmierung

1. Die Universalpfanne auf Höhe 2 einschieben. Gläser so auf das Backblech stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. Einen halben Liter heißes Wasser (etwa 80 °C) auf die Universalpfanne gießen.
3. Die Backofentür schließen.
4. Den Funktionswähler auf Unterhitze  stellen.
5. Die Temperatur zwischen 170 und 180 °C einstellen.

Einkochen von Marmelade

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

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

Obst in Einliter-Gläsern	Ab Blasenbildung	Restwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	Ausschalten	etwa 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pflirsiche, Stachelbeeren	Ausschalten	etwa 30 Minuten
Apfel-, Birnen-, Pflaumenmus	Ausschalten	etwa 35 Minuten

Einkochen von Gemüse

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

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

Die Einweckgläser aus dem Backofen nehmen

Die Einweckgläser nach der Garzeit aus dem Garraum nehmen.

Achtung!

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

Acrylamid in den Speisen

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

Empfehlungen für die Zubereitung von Speisen mit niedrigem Acrylamidgehalt

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

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.
Nach EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

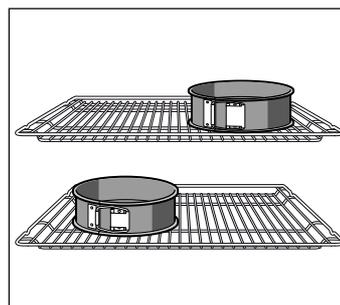
Backen

Auf 2 Ebenen backen:
Die Universalpfanne immer 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	Garzeit in Minuten
Spritzgebäck (vorheizen*)	Universalpfanne	3		150-160	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140-150	25-35
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		140-150	30-45
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
Hefblechkuchen	Universalpfanne	3		160-180	30-40
	Universalpfanne	3		150-170	30-45
	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-170	30-40
Apple Pie	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

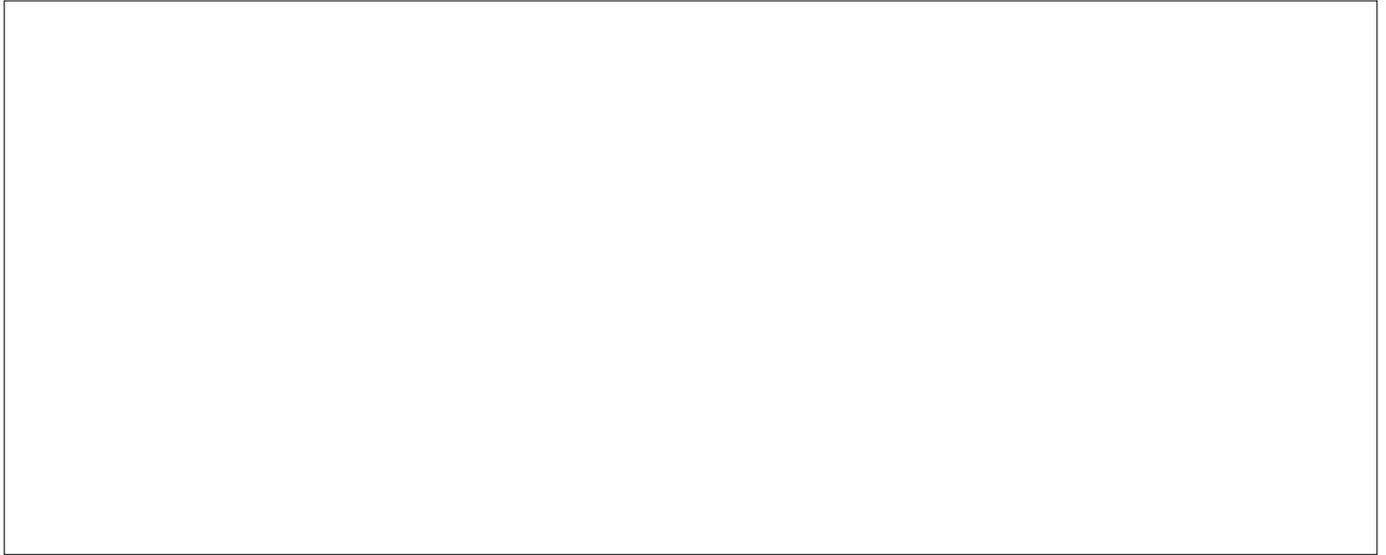
* Die Schnellaufheizung nicht zum Vorheizen des Backofens verwenden
Roste und Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

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 $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000972800

00
940131