Mit diesem Backofen wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.

Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung.

Am Anfang der Gebrauchsanweisung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres neuen Backofens näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was er alles kann und wie Sie ihn bedienen.

Die Tabellen sind so aufgebaut, dass Sie Schritt für Schritt einstellen können. Da finden Sie gebräuchliche Gerichte, das passende Geschirr, die Einschubhöhe und die optimalen Einstellwerte, natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

Damit Ihr Backofen lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tipps zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte - auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

Haben Sie Fragen? Schlagen Sie immer zuerst im ausführlichen Inhaltsverzeichnis nach. Dann finden Sie sich schnell zurecht.

Und nun - viel Spaß beim Kochen.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:
(D) **Bosch Info–Team 01805/304050** (EUR 0,12/Min.)
http://www.bosch.hausgeraete.de
(A) **0800–295995**
http://www.bosch.hausgeraete.at

Gebrauchsanweisung

HBN 47.2

DE

5650 016 212

B230783

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen 4

Vor dem Anschluss 4

Sicherheitshinweise 4

So können Sie Schäden am Gerät vermeiden 5

Ihr neuer Herd 6

Das Bedienfeld 6

Die Bedienflächen 8

Die Heizarten 8

Schnellaufheizung 10

Restwärme-Anzeige 11

Backofen und Zubehör 11

Kühlgebläse 12

Vor der ersten Benutzung 13

Uhrzeit einstellen 13

Backofen aufheizen 14

Zubehör reinigen 14

Kurz und klar 15

So stellen Sie ein 15

Backofen ein- und ausschalten 17

Hauptschalter 17

Sicherheitsabschaltung 17

Backofen einstellen 18

Heizart und Temperatur einstellen 18

Der Backofen soll automatisch ausschalten 20

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten 22

Tabellen und Tipps 25

Inhaltsverzeichnis

Bratautomatik **39**
Bratprogramme 39
So bereiten Sie das Gericht vor 40
So stellen Sie ein 42
Tipps zur Bratautomatik 44
Grundeinstellungen **46**
Grundeinstellungen ändern 47
Sondereinstellung Folgebetrieb **49**
So stellen Sie ein 49
Der Wecker **50**
So stellen Sie ein 50
Pflege und Reinigung **51**
Gerät außen 51
Zubehör 51
Backofen 52
Wrasenfilter 54
Eine Störung, was tun? **55**
Rechte Backofenlampe auswechseln 56
Backofenlampe an der Decke auswechseln 57
Kundendienst **58**
Umweltschutz **59**
Prüfgerichte **60**

Worauf Sie achten müssen

Vor dem Anschluss

- ❑ Montage und Anschluss dürfen nur nach beiliegender Anweisung und dem Anschlussbild von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt der Garantieanspruch.
- ❑ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.
- ❑ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie beide Anweisungen bei.

Sicherheitshinweise

- ❑ Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- ❑ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß.
  Halten Sie Kinder fern.
  Verbrennungsgefahr!
- ❑ Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
  Kurzschluss, Stromschlag!
- ❑ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich entzünden, wenn der Backofen eingeschaltet wird.
  Verbrennungsgefahr!
- ❑ Ist das Gerät defekt, schalten Sie die Sicherungen im Sicherungskasten aus.
  Rufen Sie den Kundendienst.

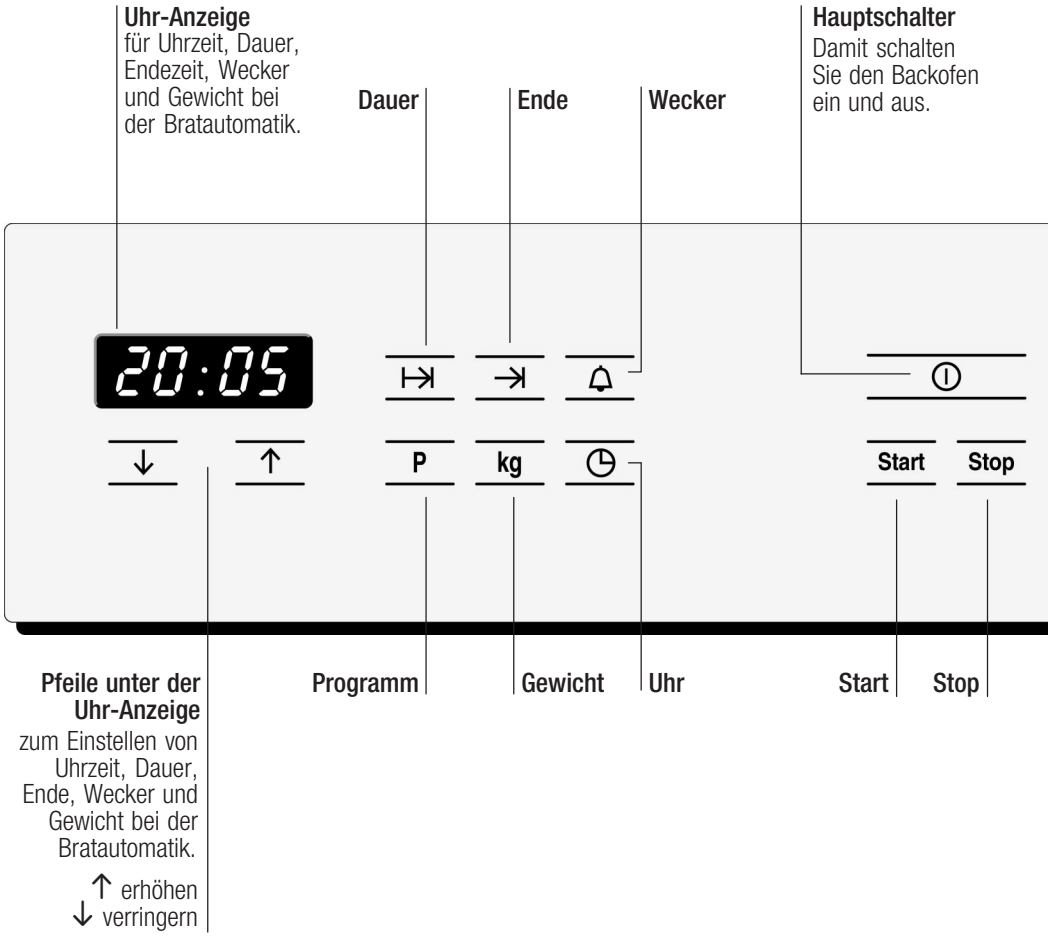
- Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen für Wärmegeräte. Der Backofentürgriff erwärmt sich, wenn Sie das Gerät über eine lange Zeit bei hoher Temperatur betreiben.

So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

- Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn Sie sehr saftigen Obstkuchen backen, verwenden Sie am besten die tiefere Universalpfanne.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.

Ihr neuer Herd

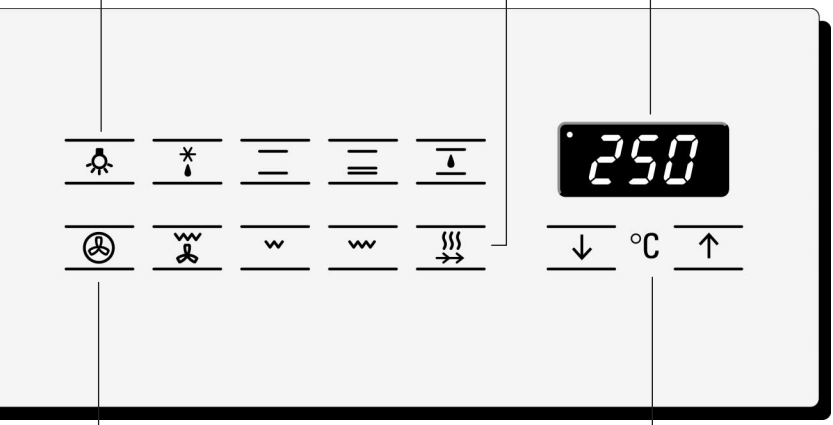
Das Bedienfeld



Backofenlampe
Damit können Sie die Backofenlampe ein- und ausschalten.

Temperatur-Anzeige
In der Anzeige erscheint zu jeder Heizart ein passender Temperaturvorschlag, beim Grillen Stufe 3.

Schnellaufheizung
Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.



Tasten für die Heizarten
= Auftauen
= Ober- und Unterhitze
= Intensivhitze
= Ober- und Unterhitze spezial
= 3D-Heißluft
= Umluftgrillen
= Flachgrillen, kleine Fläche
= Flachgrillen, große Fläche

Pfeiltasten unter der Temperatur-Anzeige
zum Einstellen der Temperatur oder der Grillstufe.
20-300 = Temperatur in ºC
Grillstufen
1 = schwach
2 = mittel
3 = stark

zum Einstellen der Bratprogramme P1 bis P26

↑ erhöhen

↓ verringern

Die Bedienflächen

Unter den einzelnen Symbolen liegen Sensorfelder, die durch Berührung aktiviert werden. Zum Einstellen berühren Sie mit dem Zeigefinger das beleuchtete Symbol.

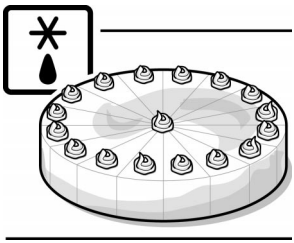
Die Symbole sind weiß oder rot beleuchtet.

Symbole	Bedeutung
weiß beleuchtet	Diese Funktionen können Sie wählen.
rot beleuchtet	Diese Funktion wurde gewählt. Die Einstellung ist aktiviert.
weiß blinkend und Piepton	Das Symbol muss noch berührt werden.
rot blinkend	Das Symbol muss zur Bestätigung noch einmal berührt werden.

Unbeleuchtete Symbole können Sie nicht aktivieren.

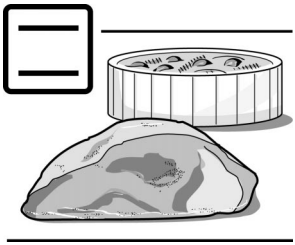
Die Heizarten

Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.



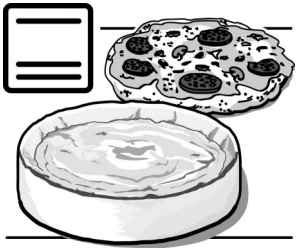
Auftauen

Ein Ventilator in der Backofenrückwand wirbelt die Luft im Backofen um die gefrorene Speise. Tiefgekühlte Fleischstücke, Geflügel, Brot und Kuchen tauen schnell und gleichmäßig auf.



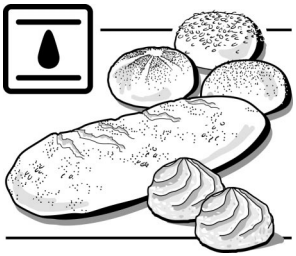
Ober- und Unterhitze

Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten.
Aufläufe gelingen Ihnen damit am besten. Auch für magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.
Mit Sanftgaren im Temperaturbereich von 70-120 °C gelingen alle zarten Fleischstücke besonders saftig.



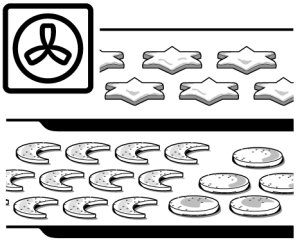
Intensivhitze

Aufgrund der starken Hitze von unten erhalten Gebäcke wie z.B. Pizza einen besonders knusprigen Boden. Quarktorte und pikante Kuchen wie Quiche lorraine müssen Sie nicht mehr vorbacken.
Auch für das Backen in Formen aus Weißblech, Glas oder Porzellan, die die Wärme reflektieren oder schlecht leiten ist Intensivhitze die ideale Heizart.



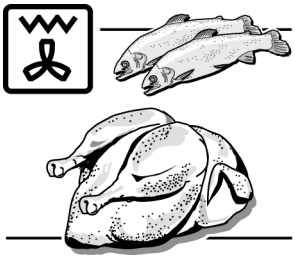
Ober- und Unterhitze spezial

Die Hitze kommt auch hier gleichmäßig von oben und unten auf das Gebäck. Die Feuchtigkeit, die dem Gebäck beim Backen entzogen wird, bleibt als Wasserdampf im Backofen. Das Gebäck trocknet nicht aus. Hefegebäck wie Brot, Brötchen oder Hefezopf gelingen so besonders gut. Auch für Brandteiggebäck wie Windbeutel ist diese Heizart bestens geeignet.



3D-Heißluft

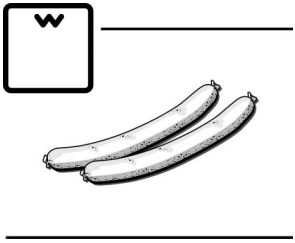
Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme von Oberhitze, Unterhitze und Ringheizkörper. Mit 3D Heißluft können Sie Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen, Plätzchen und Blätterteig sogar auf drei Ebenen gleichzeitig backen. Auch Rührkuchen in Formen, sowie Blätterteiggebäck gelingen Ihnen mit dieser Heizart am besten. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze.
Zum Einkochen und Dörren ist 3D-Heißluft bestens geeignet.



Umluftgrillen

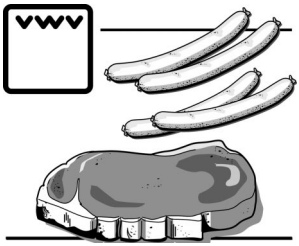
Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. In der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun und der Backofen bleibt sauberer als bei Ober- und Unterhitze.

Ohne Drehspieß und ohne Vorheizen lassen sich auch große Bratenstücke, Geflügel und Fisch hervorragend zubereiten.



Flachgrillen - kleine Fläche

Dabei wird nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet.
Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Sie sparen Energie. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes.



Flachgrillen - große Fläche

Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.

Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell vor.

Die Schnellaufheizung können Sie für folgende Heizarten benutzen:

= Ober- und Unterhitze
= Intensivhitze
= Ober- und Unterhitze Spezial
= 3D-Heißluft
= Umluftgrilllen

So gehen Sie vor

Stellen Sie den Backofen ein. Berühren Sie das Symbol Schnellaufheizung .

Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt das Symbol und Sie hören ein kurzes Signal.

Geben Sie jetzt Ihr Gericht in den Backofen.

Hinweise

- Wenn die Temperatur im Backofen nur geringfügig niedriger ist als die eingestellte Temperatur, schaltet die Schnellaufheizung nicht ein.
- Die Schnellaufheizung kann vor oder nach dem Start zugeschaltet werden.
- Die Schnellaufheizung können Sie abbrechen, wenn Sie das rote Symbol berühren.

Restwärme-Anzeige

Wenn Sie den Backofen ausschalten, können Sie in der Temperatur-Anzeige die Restwärme ablesen. Sie wird in 5-Grad-Schritten angezeigt. Ist die Temperatur auf 60 °C abgesunken, erlischt die Anzeige.

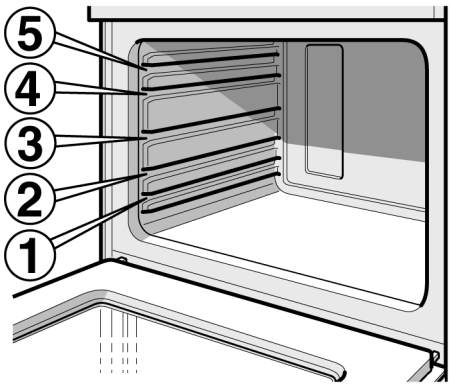
Mit der Restwärme können Sie Speisen im Backofen warm halten.

Energiespartip: Bei Gerichten mit längeren Garzeiten schalten Sie den Backofen bereits 5 bis 10 Minuten vor Ende aus. Ihr Gericht wird mit der Restwärme fertig gegart.

Hinweise

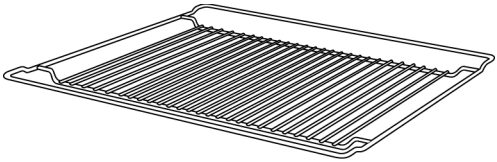
- ❑ Durch Nachwärme oder Veränderungen in der Wärmeverteilung im Backofen kann nach Abschalten des Gerätes die Anzeige der Restwärme von der zuletzt eingestellten Temperatur abweichen.
- ❑ Die Restwärme-Anzeige können Sie auch ausschalten. Ändern Sie dazu die Grundeinstellung für die Restwärme-Anzeige (s.Kapitel “Grundeinstellungen ändern”).

Backofen und Zubehör

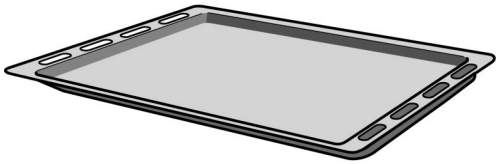


Das **Zubehör** kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

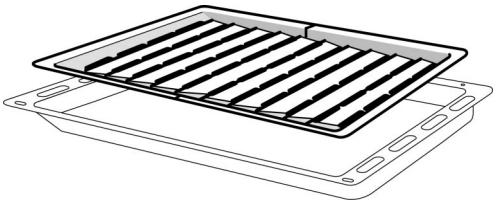
Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.



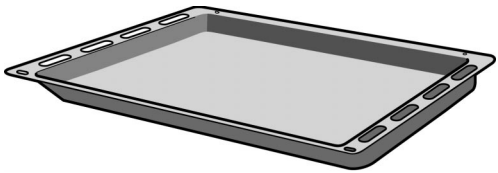
Rost HEZ 3400 für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Der Rost muss mit der Krümmung nach unten ⌣ eingeschoben werden.



Email-Backblech HZ 23100 für Kuchen und Plätzchen.
Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofenrückwand bis zum Anschlag in den Backofen schieben.



Grillblech HEZ 2550 für Fisch, Toast, Würstchen oder als Spritzschutz für großes Geflügel. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Legen Sie die zwei Teile so in die Universalpfanne, dass sie in der Mitte übereinander liegen.



Universalpfanne HEZ 3300 für saftige Kuchen, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fettauffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofenrückwand bis zum Anschlag in den Backofen schieben.

Zubehör können Sie beim Fachhändler nachkaufen. Geben Sie bitte die HEZ-Nummer an.

Kühlgebläse

Der Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Solange der Backofen warm ist, läuft das Gebläse. Die warme Luft entweicht je nach Griffart über oder unter dem Türgriff.

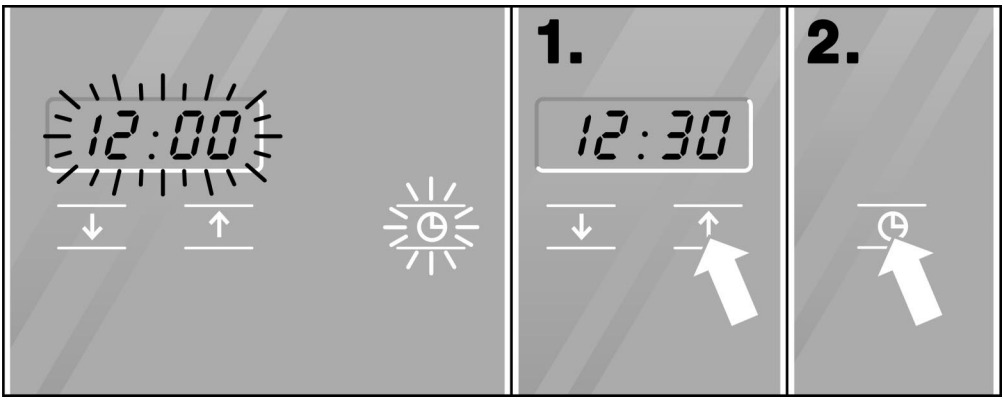
Vor der ersten Benutzung

Damit Ihr Backofen funktioniert, müssen Sie zuerst die Uhrzeit einstellen.
Heizen Sie außerdem den Backofen auf und säubern Sie das Zubehör.
Bitte lesen Sie unbedingt die Sicherheitshinweise im Kapitel “ Worauf Sie achten müssen”.

Uhrzeit einstellen

Nachdem das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall blinkt in der Anzeige 12:00. Das Symbol Uhr ◷ weiß. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Wenn Sie innerhalb von 5 Minuten keine Einstellung vornehmen, schaltet das Gerät ab. Hauptschalter ⏻ einschalten.



In der Anzeige blinkt 12.00 Uhr.

1. Mit den Pfeilen unter der Uhr-Anzeige die Uhrzeit verändern.

2. Symbol Uhr ◷ berühren.

Ändern der Uhrzeit - z.B. von Sommer- auf Winterzeit.

Wenn Dauer I→I, Ende →I, Wecker ◷ oder P rot leuchten, können Sie die Uhrzeit nicht verändern.

Hauptschalter ⏻ einschalten.

Symbol Uhr ◷ berühren. Das Symbol leuchtet rot und blinkt anschließend weiß.

Mit den Pfeilen die Uhrzeit verändern.

Symbol Uhr ◷ nochmals berühren.

Hinweise

- ❑ Die Uhrzeit wird nicht angezeigt, wenn der Wecker, eine Dauer, eine Endezeit oder P eingestellt sind. Wollen Sie die aktuelle Uhrzeit wissen, berühren Sie das Symbol Uhr ◷. Die Uhrzeit erscheint für einige Sekunden.
- ❑ Wenn Sie die Pfeile lang berühren, wird die Uhr-Anzeige in Zehner-Schritten angezeigt. Zur Feineinstellung tippen Sie die Pfeile nur kurz an.
- ❑ Von 22.00 Uhr bis 6.00 Uhr werden die Anzeigen dunkler. Sobald Sie am Bedienfeld etwas einstellen, werden die Anzeigen wieder heller.
- ❑ Sie können die Uhr-Anzeige auch ausschalten. Dann erscheint die Uhrzeit nur, wenn Sie den Backofen einschalten. Sehen Sie dazu im Kapitel Grundeinstellungen nach.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den geschlossenen, leeren Backofen 60 Minuten lang mit Ober- und Unterhitze ⊟ und 240 °C auf.

So gehen Sie vor

1. Berühren Sie den Hauptschalter ⏻.
2. Tippen Sie die Heizart Ober- und Unterhitze ⊟ an. In der Temperatur-Anzeige erscheint als Vorschlagswert 170 °C.
3. Berühren Sie den Pfeil ▷ unter der Temperatur-Anzeige bis in der Anzeige 240 °C erscheint. Wenn Sie versehentlich zu hoch gegangen sind, tippen Sie den Pfeil ◁ an und korrigieren Sie die Temperatur.
4. Berühren Sie das Symbol Start.

Schalten Sie den Backofen nach 60 Minuten mit dem Hauptschalter ⏻ aus.

Zubehör reinigen

Vor der ersten Benutzung reinigen Sie bitte das Zubehör gründlich mit Spüllauge.

Kurz und klar

So stellen Sie ein

Hier finden Sie in aller Kürze die Einstellungen für den Backofen.
In den einzelnen Kapiteln erklären wir Ihnen dann ausführlich, wie Sie den Backofen bedienen und geben Ihnen Hinweise und Tipps dazu.

Backofen einschalten	• Hauptschalter ⏻ berühren.
Uhrzeit einstellen nach einem Stromausfall	• 12:00 blinkt. • Mit den Pfeilen unter der Uhr-Anzeige die Uhrzeit einstellen. • Symbol Uhr ◷ berühren.
Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen	• Gewünschte Heizart berühren. • Mit den Pfeilen unter der Temperatur-Anzeige die Temperatur oder Grillstufe einstellen. Sie können starten und den Backofen von Hand ausschalten, oder zusätzlich eine Dauer eingeben.
Dauer einstellen Der Backofen schaltet automatisch aus.	Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen. • Symbol Dauer I→I berühren. • Mit den Pfeilen unter der Uhr-Anzeige die Dauer einstellen. Backofenbetrieb starten oder Endezeit auf später verschieben.
Endezeit verändern Der Backofen schaltet automatisch ein- und aus.	Dauer einstellen. • Symbol Ende →I berühren. • Mit den Pfeilen unter der Uhr-Anzeige die gewünschte Endezeit einstellen. Backofen starten.
Bratautomatik einstellen	• Symbol Programm P berühren. • Mit den Pfeilen unter der Temperatur-Anzeige das Programm einstellen. • Symbol Gewicht kg berühren. • Mit den Pfeilen unter der Uhr-Anzeige das Gewicht einstellen. • Backofen starten.

Starten	• Symbol Start berühren. Der eingestellte Backofenbetrieb startet. Ist eine Endezeit eingestellt, geht der Backofen in Warteposition und startet zum richtigen Zeitpunkt.
Wecker einstellen	• Symbol Wecker 🔔 berühren. • Weckerzeit mit den Pfeilen unter der Uhr-Anzeige einstellen. • Symbol Wecker 🔔 nochmals berühren.

Einstellung ändern oder löschen

Vor dem Start ändern	Sie können jede Einstellung korrigieren.
Nach dem Start ändern	Symbol Stop berühren. Mit jedem Druck auf Stop gehen Sie einen Schritt zurück und können die Einstellung korrigieren. Danach wieder starten. Die Temperatur können Sie jederzeit ändern. Danach wieder starten. Sie können auch den Hauptschalter ⏻ berühren und neu einstellen.
Backofeneinstellung löschen	Hauptschalter ⏻ ausschalten.
Wecker- oder Uhrzeit ändern	Symbol Wecker 🔔 oder Symbol Uhr ◷ berühren. Mit den Pfeilen die Zeit ändern und nochmals Symbol Wecker 🔔 oder Symbol Uhr ◷ berühren.
Weckerzeit löschen	Symbol Wecker 🔔 solange berühren, bis die Uhrzeit wieder erscheint.

Backofen ausschalten

Backofen von Hand ausschalten	Hauptschalter ⏻ ausschalten.
Der Backofen schaltet automatisch aus	Das Gericht ist noch nicht ganz fertig - Mit den Pfeiltasten nochmals eine Dauer eingeben und neu starten. Ist das Gericht fertig - Hauptschalter ⏻ berühren. Die Anzeigen sind dunkel.
Signal löschen	Weckersignal - Symbol Wecker 🔔 berühren. Backofensignal - Hauptschalter ⏻ berühren.

Backofen ein- und ausschalten

Hauptschalter

Mit dem Hauptschalter ⏻ schalten Sie den Backofen ein und aus. Hauptschalter ca. 2 Sekunden lang berühren.

Hinweise

- ❑ Wenn Sie keine Einstellungen vornehmen, schaltet der Backofen nach ca. 5 Minuten wieder aus.
- ❑ Wenn Sie den Backofen ausschalten, bleibt je nach Grundeinstellung
  eine ablaufende Weckerzeit,
  die eingestellte Uhrzeit,
  oder evtl. die Restwärme-Anzeige
  bestehen.

Sicherheitsab-schaltung

Die Sicherheitsabschaltung wird aktiv, wenn Sie die Einstellung am Backofen über lange Zeit nicht verändert haben. Sie schaltet den Backofen aus.

Fünf Minuten bevor der Backofen ausschaltet, erscheint in der Temperatur-Anzeige ein “S”.
Wenn er abschaltet, ertönt ein Signal.
Das “S” bleibt in der Anzeige stehen, bis Sie das Symbol Hauptschalter ⏻ berühren. Dann können Sie den Backofen wieder einschalten.

Nach welcher Zeit die Sicherheitsabschaltung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

Sicherheitsabschaltung aufheben

Die Sicherheitsabschaltung wird nicht aktiv, wenn Sie eine Dauer eingestellt haben. Dies ist zum Beispiel sinnvoll, wenn Sie Pflaumen 10 Stunden lang im Backofen dörren.

Backofen einstellen

Den Backofen stellen Sie ein, indem Sie eine Heizart und eine Temperatur oder Grillstufe für Ihr Gericht wählen.

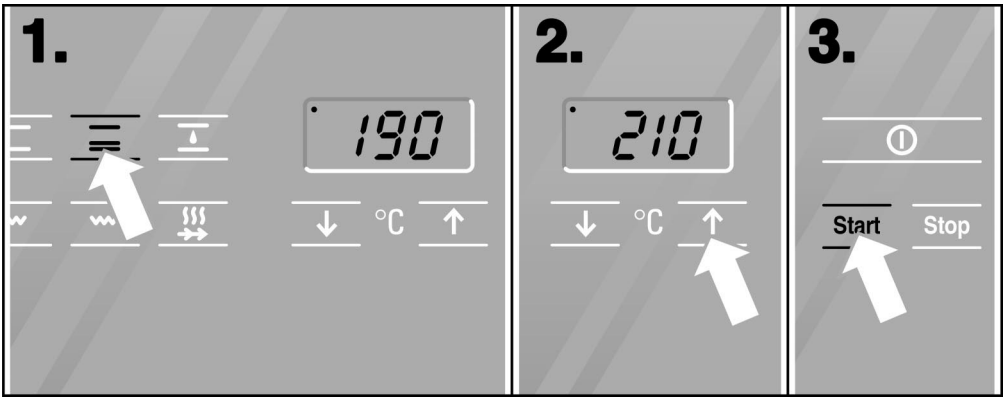
Zusätzlich können Sie eine Dauer einstellen. Das ist die Zeit, die Ihr Gericht im Backofen zum Garen benötigt. Nach dieser Zeit schaltet der Backofen automatisch aus.

Wenn Sie noch den Zeitpunkt eingeben, zu dem Ihr Gericht fertig sein soll, schaltet der Backofen automatisch ein und aus. So können Sie z.B. morgens weggehen und mittags um 12.00 Uhr, wenn Sie nach Hause kommen, ist das Essen fertig.

In den nachfolgenden Tabellen finden Sie zu vielen Gerichten die passende Einstellung.

Heizart und Temperatur einstellen

Wenn Sie ein Gericht im Backofen zubereiten, müssen Sie immer eine Heizart und eine Temperatur oder Grillstufe einstellen. Ausnahme ist die Bratautomatik.



1. Symbol für die gewünschte Heizart berühren. In der Temperatur-Anzeige erscheint die Vorschlagstemperatur für diese Heizart.

2. Mit den Pfeilen unter der Temperatur-Anzeige die gewünschte Temperatur oder Grillstufe einstellen.

3. Symbol Start berühren.

Schnellaufheizung

Wollen Sie den Backofen schnell vorheizen, berühren Sie das Symbol Schnellaufheizung ⊡. Das können Sie vor oder nach dem Start tun. Beim Flachgrillen und beim Auftauen funktioniert die Schnellaufheizung nicht.

Wenn das Gericht fertig ist

Hauptschalter ⏻ berühren. Der Backofen schaltet aus.

Hinweise

- ❑ Mit den Pfeilen unter der Temperatur-Anzeige können Sie im Bereich 30-100 °C in 1-Grad-Schritten, bei 100-300 °C in 5-Grad-Schritten einstellen.
- ❑ Wenn Sie den Backofen nicht starten, schaltet er nach ca. 5 Minuten automatisch aus.

Aufheiz-Anzeige

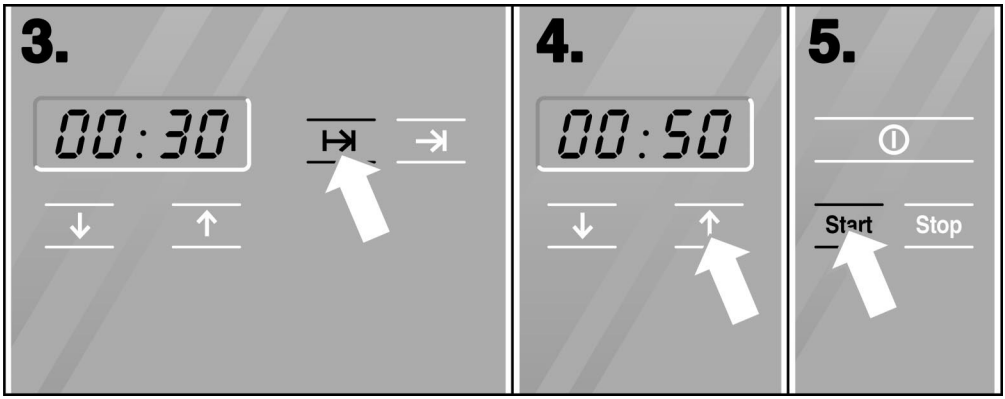
- ❑ Die Aufheiz-Temperatur können Sie abfragen, solange der rote Punkt in der Temperatur-Anzeige sichtbar ist. Berühren Sie dazu das rote Symbol für die eingestellte Heizart. Wenn der rote Punkt erlischt, ist die Temperatur erreicht.
- ❑ Durch thermische Trägheit des Backofens, kann während der Aufheizphase eine Temperatur angezeigt werden, die sich von der tatsächlichen Backofentemperatur unterscheidet.

Der Backofen soll automatisch ausschalten

Geben Sie zu Heizart und Temperatur oder Grillstufe noch eine Dauer ein.

So stellen Sie ein

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.



3. Symbol Dauer I→I berühren. Eine Vorschlagsdauer von 30 Minuten wird angezeigt.

4. Mit den Pfeilen unter der Uhr-Anzeige die gewünschte Dauer einstellen.

5. Symbol Start berühren oder eine Endezeit einstellen, wie unter "Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten" beschrieben.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Der Backofenbetrieb schaltet automatisch aus. In der Uhr-Anzeige steht 0:00, das Symbol Dauer I→I blinkt rot.

Signal vorzeitig löschen

Das Symbol Dauer I→I berühren.

Das Gericht ist noch nicht ganz fertig

Mit den Pfeilen nochmals eine Dauer einstellen und erneut starten.

Das Gericht ist fertig

Hauptschalter ⏻ berühren.

Korrektur

Nach dem Start können Sie die Temperatur jederzeit verändern, danach erneut starten.
Dauer ändern: Symbol Dauer I→I berühren und ändern, danach neu starten.
Heizart ändern: Taste Stop berühren, neue Heizart wählen und erneut starten.

Einstellung löschen

Hauptschalter ⏻ berühren.

Hinweise

- ❑ Sie können eine Dauer von einer Minute bis 23 Stunden 59 Minuten einstellen.
- ❑ In der Uhr-Anzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie wollen wissen, wie lange das Gericht noch dauert. Berühren Sie das Symbol Dauer I→I. Die Dauer erscheint für einige Sekunden in der Uhr-Anzeige. Wann das Gericht fertig ist, können Sie mit dem Symbol Ende →I abfragen.
- ❑ Wenn Sie die Pfeile lange berühren, wird die Uhr-Anzeige in Zehner-Schritten angezeigt. Zur Feineinstellung tippen Sie die Pfeile nur kurz an.
- ❑ Eine eingestellte Weckerzeit läuft weiter ab, auch wenn Sie den Backofen mit dem Hauptschalter ⏻ ausschalten.

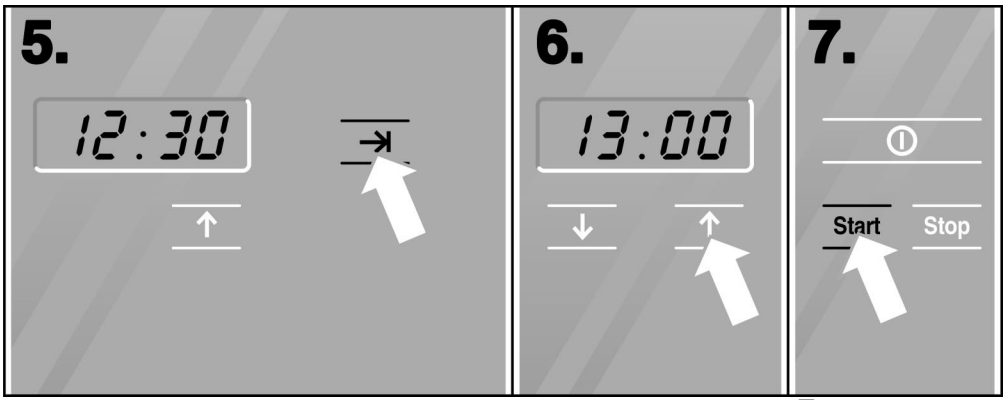
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

Sie haben wichtige Termine. Das Essen soll trotzdem pünktlich fertig sein. Das ist ganz einfach. Sie können den Backofen so einstellen, dass er sich selbst einschaltet und zu einem gewünschten Zeitpunkt ausschaltet.

Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.

So stellen Sie ein

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben. Geben Sie jetzt noch die Endezeit ein. Das ist der Zeitpunkt, zu dem das Gericht fertig sein soll.



5. Symbol Ende →I berühren.
In der Uhr-Anzeige erscheint die Endezeit. Das ist der Zeitpunkt zu dem der Backofen ausschaltet. Verschieben Sie diesen Zeitpunkt auf später.

6. Mit den Pfeilen unter der Uhr-Anzeige die neue Endezeit einstellen.

7. Symbol Start berühren.

Der Backofen schaltet automatisch ein und aus. In der Uhr-Anzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet. Dann läuft die Dauer rückwärts ab.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus. In der Uhr-Anzeige steht 0:00, das Symbol Dauer I→I blinkt rot.

Ist das Gericht noch nicht ganz fertig

Mit den Pfeilen nochmals eine Dauer einstellen und erneut starten.

Ist das Gericht fertig

Hauptschalter ⏻ berühren.

Korrektur

Bevor der Backofen gestartet ist, kann die Endezeit jederzeit korrigiert werden.
Nach dem Start: Symbol Stop berühren. Mit jeder Berührung von Stop gehen Sie einen Schritt zurück und können die Einstellung ändern. Danach wieder starten.

Einstellung löschen

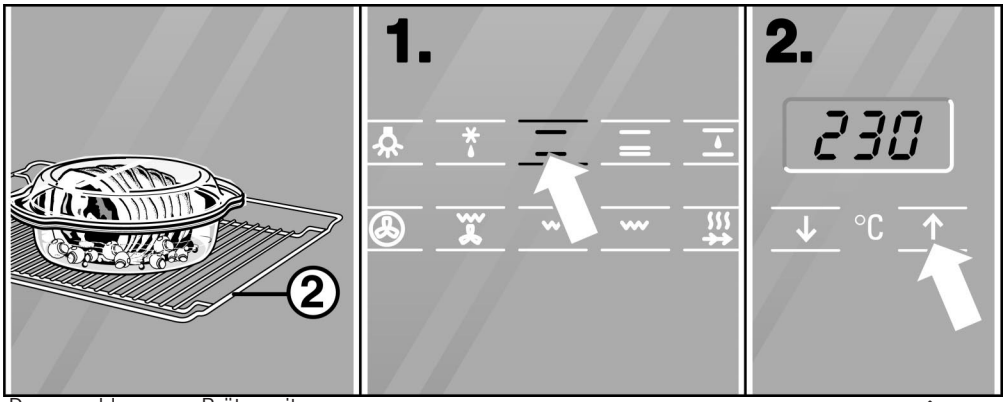
Hauptschalter ⏻ berühren.

Hinweis

❑ In der Uhr-Anzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie wollen den Zeitpunkt wissen, zu dem das Gericht fertig ist. Berühren Sie das Symbol Ende →I. Die Endezeit erscheint für einige Sekunden in der Uhr-Anzeige.

Beispiel

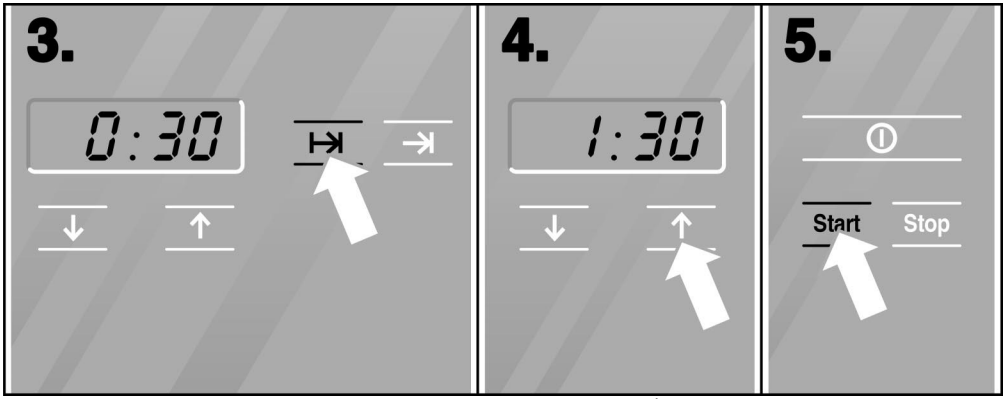
1 kg Rinderschmorbraten aus der Tabelle “Fleisch”, Ober- und Unterhitze ⊟, 230 °C, 90 Minuten.



Den geschlossenen Bräter mit 1 kg Schmorbraten auf den Rost in Höhe 2 stellen.

1. Symbol Ober- und Unterhitze ⊟ berühren.
In der Temperatur-Anzeige erscheint 170 °C.

2. Mit dem Pfeil ↑ unter der Temperatur-Anzeige 230 °C einstellen.

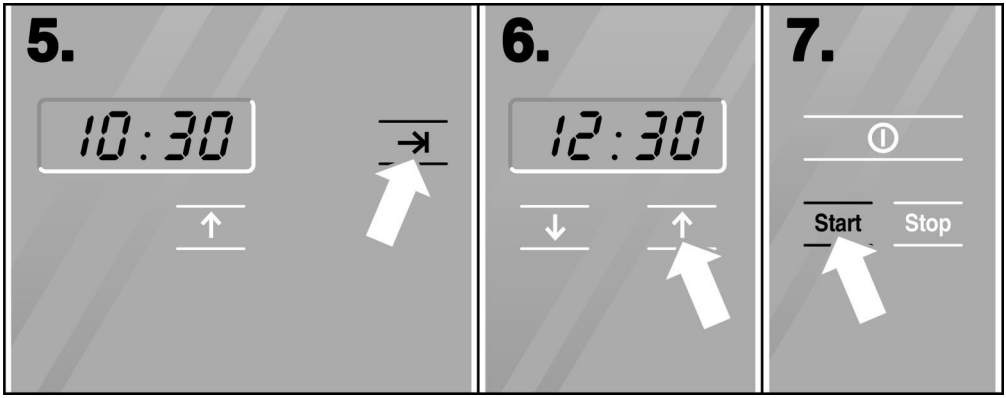


3. Symbol Dauer I→I berühren.

4. Mit dem Pfeil ↑ unter der Uhr-Anzeige 1 Stunde 30 Minuten einstellen.

5. Symbol Start berühren. Der Backofen schaltet nach 1 Stunde 30 Minuten automatisch aus.

Es ist 9.00 Uhr. Sie haben wichtige Termine. Der Schmorbraten soll um 12:30 Uhr fertig sein. Stellen Sie ein, wie in Punkt **1** bis **4** beschrieben und geben Sie danach gleich die Endezeit ein.



5. Symbol Ende →I berühren. Der Braten ist um 10:30 Uhr fertig.

6. Mit dem Pfeil unter der Uhr-Anzeige 12:30 Uhr einstellen.

7. Symbol Start berühren. Der Backofen schaltet automatisch um 11:00 Uhr ein und um 12:30 Uhr aus.

Tabellen und Tipps

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Sie können nachlesen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist, welches Zubehör Sie verwenden und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen viele Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung, und eine kleine Pannenhilfe, falls doch einmal etwas schief geht.

Kuchen und Gebäck

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Stellen Sie die Kuchenform immer auf den Rost.

Tabellen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um 5 bis 10 Minuten.

Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen 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.

Bedingt durch die hohe Feuchtigkeit kann sich beim Backen mit Ober- und Unterhitze spezial an der Backofeninnenscheibe Kondensat bilden. Wenn Sie die Backofentür öffnen, entweicht Dampf.

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Rührkuchen einfach	Napf-/Kranz-/ Kastenform	2		160-180	50-60

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Rührkuchen fein (z.B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/ Kastenform	2		140-160	60-70
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		170-190	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		150-170	20-30
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	1		180-200	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Spring-/Napfform	2		160-180	50-60
Pikante Kuchen* (z.B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		200-220	40-50

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Blech Blech + Universalpfanne**	3 2+4		170-190 160-180	20-30 35-45
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag* (Obst)	Blech Blech + Universalpfanne**	3 2+4		170-190 160-180	40-50 50-60
Biskuitrolle (vorheizen)	Blech	2		180-200	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Blech	3		180-200	25-35
Stollen mit 500 g Mehl	Blech	3		150-170	65-75
Stollen mit 1 kg Mehl	Blech	3		140-160	85-95
Strudel, süß	Universalpfanne	2		180-200	60-80
Pizza	Blech Blech + Universalpfanne**	3 2+4		200-220 160-180	25-35 35-45

* Für sehr saftige Obstkuchen die tiefere Universalpfanne verwenden.

** Beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech einschieben.

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur ºC	Dauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		280 200	8 +35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		280 200	8 +40-50
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Blech	4		200-220	20-30

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Plätzchen*	Blech	3		160-180	10-25
	Blech + Universalpfanne	2+4		140-160	25-35
	2 Bleche** + Universalpfanne	1+3+4		140-160	30-40
Baiser	Blech	3		80-100	100-150
Windbeutel	Blech	2		210-230	30-40
Makronen*	Blech	2		110-130	30-40
	Blech + Universalpfanne	2+4		110-130	35-45
	2 Bleche** + Universalpfanne	1+3+4		110-130	40-50
Blätterteig*	Blech	3		180-200	20-30
	Blech + Universalpfanne	2+4		180-200	25-35
	2 Bleche** + Universalpfanne	1+3+4		180-200	35-45

* Beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech einschieben. Beim Backen auf drei Ebenen die Universalpfanne in der Mitte einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

** Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen wird unten zu dunkel.	Schieben Sie ihn höher ein und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur ein.
Der Kuchen wird unten zu hell.	Schieben Sie ihn tiefer ein oder verwenden Sie beim nächsten Mal Intensivhitze.
Sie wollen in hellen Formen backen.	Helle Formen sind zum Backen nicht so gut geeignet, da sie die Wärme reflektieren. Gebäcke, die viel Unterhitze benötigen, wie Quiche lorraine, Quarktorte und Biskuit backen Sie am besten mit Intensivhitze. Für Rührkuchen sollten Sie 3D-Heißluft verwenden. Die Backzeiten verlängern sich.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.

Die Plätzchen oder der Blechkuchen lösen sich nicht vom Blech.	Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen. Lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab. Legen Sie beim nächsten Mal das Backblech mit Backpapier aus.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.
Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.	Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, so dass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Backblech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.	Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer die 3D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. Lassen Sie die unteren Bleche 5 bis 10 Minuten nachbacken oder schieben Sie diese früher ein.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht je nach Griffart über oder unter dem Türgriff. Der Wasserdampf kann sich an der Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne.

Heißes Glasgeschirr sollten Sie auf einem trockenen Küchentuch abstellen. Ist die Unterlage nass oder kalt, kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.

Fleischstücke ab 1,5 kg sollten Sie nach der Hälfte der Zeit wenden.

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

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.
Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

Übrigens: Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Fleisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen. Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität und Beschaffenheit des Fleisches.

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg	geschlossen	2		230-250	90
	1,5 kg		2		230-250	100
	2 kg		2		230-250	110
Rinderlende	1 kg	offen	2		220-240	70
	1,5 kg		2		210-230	80
	2 kg		2		200-220	90
Roastbeef rosa*	1 kg	offen	2		240-260	40
Steaks, durchgegart		Rost	5		Stufe 3	25
Steaks, rosa		Rost	5		Stufe 3	20
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	2		220-240	100
	1,5 kg		2		210-230	140
	2 kg		2		200-220	160
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		190-210	160
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		230-250	80
Hackbraten	750 g	offen	2		190-210	70
Würstchen	ca. 750 g	Grillblech in der Universalpfanne	4		Stufe 3	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		220-240	80
	2 kg		2		180-200	150
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2		170-190	120

* Wenden Sie Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Wickeln Sie es nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es im Backofen 10 Minuten ruhen.

** Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es, wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf ungefülltes, bratfertiges Geflügel.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne auf Höhe 1 ein. Legen Sie als Spritzschutz das Grillblech so in die Universalpfanne, dass die beiden Teile in der Mitte übereinander liegen. Zum Bepinseln können Sie die zwei Teile ineinander schieben, damit Sie besser an den Bratenfond kommen.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Grillblech*	2		200-220	40-60
Hähnchenteile	je 250 g	Grillblech*	2		200-220	35-45
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost	2		220-240	50-80
Ente	1,7 kg	Rost	2		190-210	90-100
Gans	3 kg	Rost	2		170-190	110-130
Babypute	3 kg	Rost	2		180-200	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Grillblech*	2		190-210	90-110

* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Fisch gegrillt	à 300 g		3		Stufe 2	20-25
	1 kg	Grillblech*	2		190-210	60-70
	1,5 kg		2		180-200	70-80
Fisch in Scheiben z.B. Koteletts	à 300 g	Grillblech*	4		Stufe 3	30-35

* Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.

Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.

Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die “Löffelprobe“. Drücken Sie mit dem 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 geben Sie weniger Flüssigkeit zu.

Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.

Verwenden Sie Umluftgrillen statt Ober- und Unterhitze. Dabei wird der Bratenfond nicht so stark erwärmt und es entsteht weniger Wasserdampf.

Aufläufe, Gratins, Toasts

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer Minuten
Aufläufe süß (z.B. Quarkauflauf mit Obst)		Auflaufform	3		170-190	40-50
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z.B. Nudelauflauf)		Auflaufform, Universalpfanne	3 3		210-230 210-230	30-40 20-30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)		Auflaufform oder Universalpfanne	2 2		160-180 160-180	55-65 55-65
Toast bräunen	4 Stück 12 Stück	Rost oder Grillblech**	5 5		Stufe 3 Stufe 3	6-7 4-5
Toast überbacken	4 Stück 12 Stück	Rost oder Grillblech**	4 4		Stufe 3 Stufe 3	7-10 5-8

* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

** Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung*	Universalpfanne	3		180-200	40-50
Pommes frites	Grillblech**	3		240-260	25-30
Pizza*	Rost	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette*	Rost	3		200-220	20-25

* Belegen Sie das Zubehör mit Backpapier. Bitte achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist.

** Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Hinweis

Die Universalpfanne kann sich während des Backens von Tiefgefrorenem verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Der Verzug geht bereits während des Backens wieder zurück.

Besondere Gerichte

Mit diesem Herd können Sie Temperaturen von 30 bis 300 °C einstellen. Da gelingt Ihnen cremiger Jogurt mit 40 °C genau so gut wie eine kross gebackene Pizza bei 280 bis 300 °C. Probieren Sie es doch aus.

	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer
Jogurt aus 1 Liter Milch	Tassen oder Twist Off Gläser auf Rost	1	⊟	40	6-8 Std.
Milch (3,5 % Fett) aufkochen, auf 45 °C abkühlen. 150 g Jogurt einrühren, in Tassen oder kleine Twist Off Gläser umfüllen und abgedeckt auf den Rost stellen. Backofen 5 Minuten auf 45 °C vorheizen, dann wie angegeben zubereiten.					
Pizza*, Flammkuchen* (dünn belegter Hefeteig), vorheizen	Pizzaform oder Universalpfanne	1 3	⊟ ⊟	300 300	7-12 Min. 7-12 Min.
Fleisch im Brotteig* Vorheizen auf 280-300 °C	Universalpfanne	2	⊟	170-190	110-120 Min.
750 g bis 1 kg Fleisch und genau soviel Brotteig.					
2 kg Fisch im Ganzen, z. B. frischer Lachs	Grillblech**	2	⊟	280-300 95	10 Min. 50-60 Min.
Den vorbereiteten Fisch auf das Grillblech legen. Den Backofen auf 280-300 °C vorheizen. Den Fisch 10 Minuten bei dieser Temperatur anbraten, dann auf 95 °C zurückstellen.					

* Backpapier nur verwenden, wenn es für diese Temperaturen geeignet ist.

** Legen Sie das Grillblech immer in die Universalpfanne.

Die Beleuchtung schaltet bei 20 °C zum Auftauen von empfindlichen Gerichten automatisch ein. Im Bereich 30 bis 59 °C bleibt die Backofenlampe ausgeschaltet. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

Auftauen

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

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Empfindliches Gefriergut z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte usw.	Rost	2		20 ºC
Sonstige Tiefkühlprodukte* Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		50 ºC

* Gefrorenes mit Mikrowellenfolie abdecken. Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.

Dörren

- ❑ Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.
- ❑ Lassen Sie es gut abtropfen oder trocknen Sie es ab.
- ❑ Legen Sie Backblech und Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

Lebensmittel	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	2+4		50-80	ca. 5
800 g Birnenspalten	2+4		50-80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	2+4		50-80	ca. 10
200 g Küchenkräuter geputzt	2+4		50-60	ca. 3

Hinweis

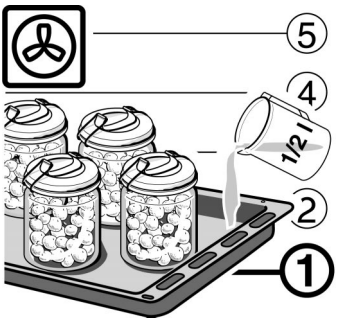
Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Das Gedörrte nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

Einkochen

Vorbereiten

- ❑ Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.
  Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.
- ❑ Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.
- ❑ Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser. Die Glasränder eventuell nochmals abwischen. Sie müssen sauber sein. Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel. Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.
- ❑ Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Backofen.
- ❑ Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie die Temperatur verringern bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, dass es in den Gläsern richtig perlt.

So stellen Sie ein



1. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Symbol für 3D-Heißluft berühren.
5. Mit den Pfeilen unter der Temperatur-Anzeige 140 bis 150 °C einstellen.
6. Symbol Start berühren.

Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen - nach etwa 30 bis 40 Minuten - stellen Sie die Temperatur mit den Pfeilen zurück auf 30 °C.

Nach 25 bis 35 Minuten sollten Sie die Gläser aus dem Backofen nehmen. Bei längerem Abkühlen im Backofen könnten sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt. Schalten Sie den Backofen mit dem Hauptschalter ⓘ aus.

Obst in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	zurückschalten	ca. 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	zurückschalten	ca. 30 Minuten
Apfelmus, Birnen, Pflaumen	zurückschalten	ca. 35 Minuten

Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie die Temperatur mit den Pfeilen zunächst auf etwa 120 bis 140 °C, danach auf 30 °C zurück.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an 120-140 °C	danach 30 °C
Gurken	-	ca. 25 Minuten
Rote Bete	ca. 30 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 40 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 50 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten

Gläser herausnehmen

Stellen Sie die Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

Bratautomatik

Mit der Bratautomatik gelingen Ihnen ganz leicht raffinierte Schmorgerichte, saftige Braten und leckere Eintopfgerichte. Sie sparen sich das Wenden und Begießen und der Backofen bleibt sauber.

Die Bratautomatik ist nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet. Verwenden Sie deshalb ein Bratgeschirr mit gut schließendem Deckel.

Bratprogramme

Schieben Sie das Gericht immer in den kalten Backofen.

Gerichte frisch	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichts-bereich	Flüssigkeit zugeben
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale, Sauerbraten	01	0,5-3,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, Hochrippe	02	0,5-2,5 kg	nein
Roastbeef, englisch	Roastbeef, Hochrippe	03	0,5-2,5 kg	nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	04	0,5-3,0 kg	ja
Krustenbraten	Schulter mit Schwarte, Bauch	05	0,5-2,5 kg	nein
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	06	0,5-2,5 kg	ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	07	0,5-2,5 kg	ja
Lammkeule, rosa	Keule ohne Knochen	08	0,5-2,5 kg	nein
Geflügel	Hähnchen, Ente, Gans, Babypute	09	0,5-2,5 kg	nein
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	10	0,3-1,5 kg	nein
Putenbrust	Putenbrust, -rollbraten	11	0,5-2,5 kg	ja
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	12	0,5-2,5 kg	ja
Kasseler, Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	13	0,5-3,0 kg	ja
Hackbraten	Falscher Hase	14	0,3-3,0 kg	nein

Gerichte frisch	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichts-bereich	Flüssigkeit zugeben
Eintöpfe	Rouladen, Pichelsteiner, Szegediner Gulasch	15	0,3-3,0 kg	ja
Fisch, gedünstet	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	16	0,3-1,5 kg	ja
Fisch, gebraten	Forelle, Zander, Karpfen, ganzer Kabeljau	17	0,5-1,5 kg	nein

Gerichte gefroren	geeignet ist	Programm-Nummer	Gewichts-bereich	Flüssigkeit zugeben
Rinderbraten	Hochrippe, Bug, Schale	18	0,5-2,0 kg	ja
Roastbeef	Roastbeef, Hochrippe	19	0,5-2,0 kg	Nein
Schweinebraten	Kamm, Nacken, Hals, Schale, Nuss, Rollbraten	20	0,5-2,0 kg	ja
Kalbsbraten	Schulter, Haxe, Kugel, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	21	0,5-2,0 kg	ja
Lammkeule	Keule ohne Knochen	22	0,5-2,0 kg	ja
Lammkeule, rosa	Keule ohne Knochen	23	0,5-2,5 kg	nein
Geflügelkeulen	Hähnchen-, Puten-, Enten-, Gänsekeulen	24	0,3-1,5 kg	nein
Hammel, Hirsch	Schulter, Halsgrat, Brust	25	0,5-2,0 kg	ja
Reh, Kleinwild	Rehkeule, Hasenkeule	26	0,5-2,0 kg	ja

So bereiten Sie das Gericht vor

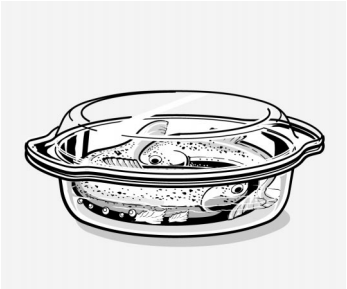
Fleisch

- ❑ Wählen Sie ein geeignetes Geschirr mit Deckel.
- ❑ Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen der Bratautomatik.
- ❑ In der Brattabelle sehen Sie, ob für Ihr Gericht Flüssigkeit zugegeben werden muss. Wenn ja, gießen Sie soviel Flüssigkeit, z. B. Brühe oder Wein in das leere Geschirr, dass der Boden bedeckt ist.

- ❑ Würzen Sie das Fleisch und legen Sie es in das Geschirr.
- ❑ Stellen Sie das geschlossene Geschirr in Höhe 2 auf den Rost.

Fisch

- ❑ Wählen Sie ein geeignetes Geschirr mit Deckel.
- ❑ Wiegen Sie den Fisch ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen der Bratautomatik.
- ❑ Säubern, säuern und salzen Sie den Fisch wie gewohnt.
- ❑ Gedünsteter Fisch: Gießen Sie ca. ½ cm hoch Flüssigkeit z. B. Wein und Zitronensaft in das Geschirr.
  Gebratener Fisch: Wenden Sie den vorbereiteten Fisch in Mehl und bestreichen Sie ihn mit zerlassener Butter.
- ❑ Stellen Sie das geschlossene Geschirr in Höhe 2 auf den Rost.



Hinweis:
Der Fisch gelingt am besten, wenn er in “Schwimmstellung” im Geschirr liegt.

Eintopf

Sie können unterschiedliche Fleischarten und frisches Gemüse kombinieren.

- ❑ Schneiden Sie das Fleisch in mundgerechte Stücke. Hähnchenteile können Sie unzerteilt verwenden.
- ❑ Geben Sie die gleiche bis doppelte Menge Gemüse zum Fleisch.
  Zum Beispiel bei 0,5 kg Fleisch können Sie zwischen 0,5 kg und 1 kg frisches Gemüse zufügen.
- ❑ Wiegen Sie das Fleisch, bei vegetarischen Eintöpfen das Gemüse ab. Sie brauchen die Gewichtsangabe zum Einstellen der Bratautomatik.
- ❑ Gießen Sie etwa ein Achtel bis ein Viertel Liter Flüssigkeit zu.
- ❑ Stellen Sie das geschlossene Geschirr in Höhe 2 auf den Rost.

Welches Gewicht stellen Sie ein?

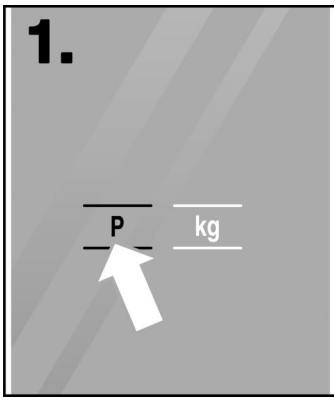
Gerichte	Eingabe
Braten und Geflügel	Fleischgewicht
Hackbraten	Gesamtgewicht
Eintöpfe: - vegetarisch (Gemüsesuppe) - mit Fleisch	 Gemüsegewicht Fleischgewicht
Geflügelkeulen	Gewicht der schwersten Keule
Fisch	gesamtes Fischgewicht

Wie lange dauert das Gericht?

Wenn Sie vorher wissen wollen, wie lange ein Gericht dauert, müssen Sie das gewünschte Programm einstellen, wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben. In der Uhr-Anzeige erscheint anschließend die Garzeit. Sie können das Programm wieder abbrechen, indem Sie das Symbol Hauptschalter ⏻ berühren.

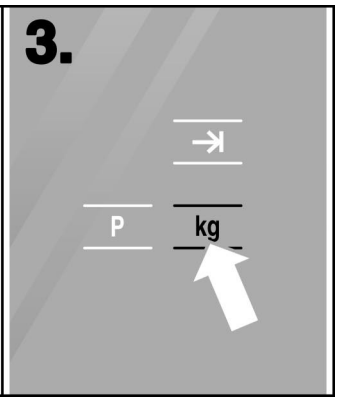
So stellen Sie ein

Das passende Programm aus der Brattabelle auswählen.

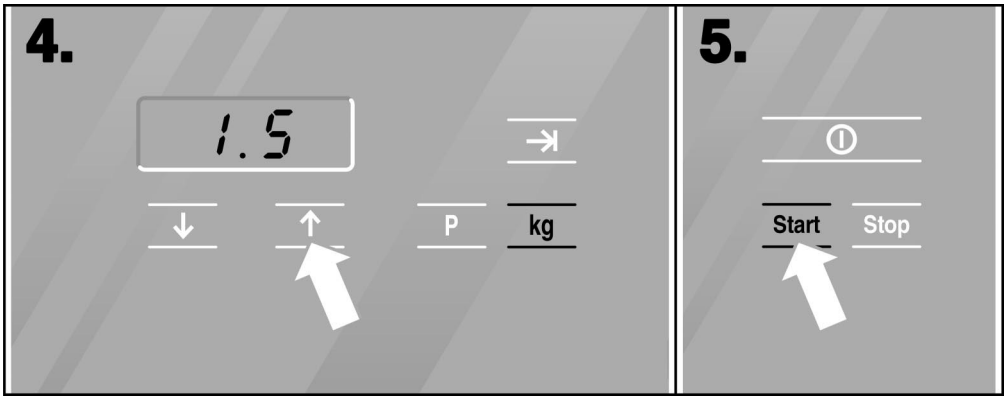


1. Symbol Programm P berühren. In der Temperatur-Anzeige erschein als Vorschlagswert P1.

2. Mit den Pfeilen unter der Temperatur-Anzeige die Programm-Nummer einstellen



3. Symbol Gewicht kg berühren.



4. Mit den Pfeilen unter der Uhr-Anzeige das Gewicht einstellen.

5. Symbol Start berühren.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet automatisch aus.

Einstellung löschen

Hauptschalter ⏻ berühren.

Hinweise

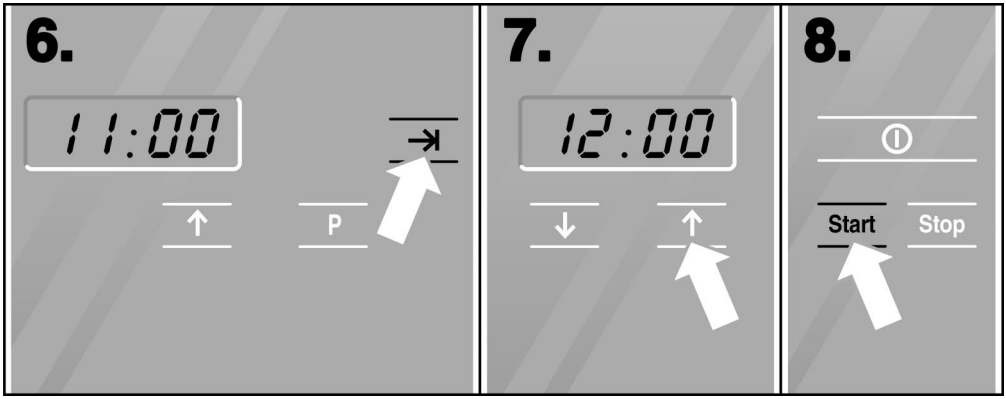
- In der Uhr-Anzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie wollen wissen, wie lange das eingestellte Programm noch dauert. Berühren Sie das Symbol Dauer I→I. Die Dauer erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

Verwenden Sie nur frisches Fleisch oder frischen Fisch.

Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen. Ungekühlt sind Fleisch und Fisch leicht verderblich.

Stellen Sie ein, wie in Punkt **1**-**4** beschrieben und gleich darauf weiter wie in Punkt **6** bis **8**.



6. Symbol Ende →I berühren.
In der Anzeige erscheint die Endezeit. Das ist der Zeitpunkt zu dem das Programm abschaltet. Verschieben Sie diesen Zeitpunkt auf später.

7. Mit den Pfeilen unter der Uhr-Anzeige die neue Endezeit einstellen.

8. Symbol Start berühren.

Die Bratautomatik schaltet automatisch ein und aus. In der Uhr-Anzeige steht die Endezeit bis der Backofen startet. Dann läuft die Dauer rückwärts ab.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus.

Programm löschen

Symbol Hauptschalter ⏻ berühren.

Hinweis

- Die Endezeit erscheint für einige Sekunden, wenn Sie das Symbol Ende →I berühren.

Tipps zur Bratautomatik

Ihr Braten/Geflügel liegt nicht im angegebenen Gewichtsbereich.

Der Gewichtsbereich ist bewusst eingeschränkt, da für sehr große Braten häufig kein ausreichend großer Bräter erhältlich ist. Bereiten Sie große Stücke mit ⊟ Ober- und Unterhitze oder ⊞ Umluftgrillen zu.

Der Schmorbraten sieht gut aus, aber die Soße ist zu dunkel.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

Der Schmorbraten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

Der Braten ist von oben zu trocken.	Verwenden Sie Geschirr mit gut schließendem Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.
Sie wollen mehrere Hähnchen- bzw. Geflügelkeulen gleichzeitig schmoren oder braten.	Dazu eignen sich nur etwa gleich große Keulen. Stellen Sie das Gewicht der schwereren Keule ein. Wollen Sie z. B. 2 Putenkeulen mit 1,4 kg und 1,5 kg braten, stellen Sie 1,5 kg ein.
Sie wollen gefülltes Geflügel zubereiten.	Für die Zubereitung mit der Bratautomatik eignet sich nur ungefülltes Geflügel. Gefülltes Geflügel gelingt am besten offen auf dem Rost. Sehen Sie dazu in der Tabelle für Geflügel nach.
Der Eintopf sieht gut aus, aber das Fleisch ist zu wenig gebräunt.	Schichten Sie beim nächsten Mal die Fleischwürfel an den Rand des Geschirrs und füllen Sie das Gemüse in die Mitte.
Das Gemüse im Eintopf ist zu hart.	Normalerweise stellen Sie bei Eintopf das Fleischgewicht ein, dann ist das Gemüse knackig. Wenn Sie das Gemüse etwas weicher wollen, stellen Sie beim nächsten Mal das Gewicht von Gemüse und Fleisch zusammen ein.
Sie wollen Ihren Edelstahlbräter verwenden.	Edelstahlgeschirr ist für die Bratautomatik nur eingeschränkt geeignet, da die glänzende Oberfläche die Wärmestrahlung stark reflektiert. Das Schmorgericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie den Edelstahlbräter verwenden, sollten Sie nach Programmende den Deckel abnehmen und das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.
Während des Bratens riecht es brenzlig, aber der Braten sieht gut aus.	Der Deckel Ihres Bräters schließt nicht richtig oder das Fleisch ist beim Braten aufgegangen und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie beim nächsten Mal einen gut schließenden Deckel und achten Sie darauf, dass zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind.
Sie wollen mehrere ganze Fische gleichzeitig dünsten oder braten.	Dazu eignen sich nur etwa gleich große Fische. Stellen Sie das Gesamtgewicht ein. Wollen Sie z.B. zwei Forellen mit 0,6 kg und 0,5 kg braten, dann stellen Sie 1,1 kg ein.

Sie wollen einen vegetarischen Eintopf zubereiten.

Für die Zubereitung von Gemüsesuppen in der Bratautomatik eignen sich nur feste Gemüse wie z. B. Möhren, grüne Bohnen, Weißkraut, Sellerie und Kartoffeln. Je kleiner Sie das Gemüse schneiden, desto weicher wird es. Damit das Gemüse von oben nicht zu braun wird, bedecken Sie es mit Flüssigkeit.

Sie möchten tiefgefrorenes Fleisch zubereiten.

Würzen Sie das gefrorene Fleisch genau so wie frisches Fleisch.
Ein Verschieben des Programmstarts auf einen späteren Zeitpunkt ist nicht möglich. Das vorbereitete Fleisch würde in der Wartezeit auftauen.

Grundeinstellungen

Ihr Backofen hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Nummer der Grundeinstellung	Möglichkeit 1	Möglichkeit 2	Möglichkeit 3
In 1 Uhrzeit in der Uhr-Anzeige	Die Uhrzeit wird immer angezeigt*	Die Uhrzeit wird nur angezeigt, wenn der Backofen eingeschaltet ist	--
In 2 Restwärme-Anzeige	Die Restwärme im Backofen wird angezeigt*	Die Restwärme im Backofen wird nicht angezeigt	--

Nummer der Grundeinstellung	Möglichkeit 1	Möglichkeit 2	Möglichkeit 3
In 3 Dauer des Signaltons nach Ablauf einer eingestellten Zeit	kurz	mittel*	lang
In 4 Zwischen den Einstell-Schritten gibt es eine Wartezeit, bis die Werte übernommen werden.	5 sec.	7,5 sec.*	10 sec.
In 5 Das Kühlgebläse läuft nach, bis eine bestimmte Temperatur im Backofen erreicht ist.	kurz 140 ºC	mittel* 110 ºC	lang 80 ºC
In 6 Folgebetrieb**. Sie können zwei Heizarten, Temperaturen und Dauern eingeben.	ein	aus*	--

* Vom Werk programmierte Einstellungen.

** Bevor Sie die Folgebetrieb Einstellung auf “ein” ändern, sehen Sie bitte im Kapitel “Sondereinstellung Folgebetrieb” nach, was sich dadurch beim Einstellen für Sie ändert.

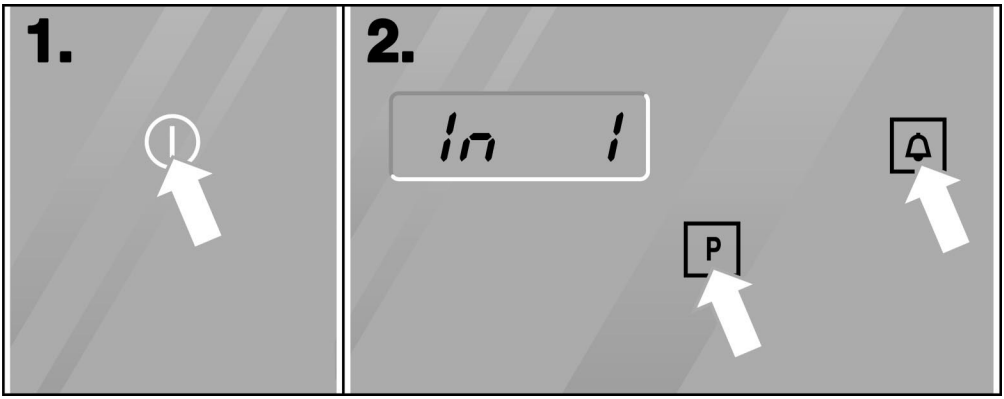
Natürlich können Sie die Grundeinstellungen auch unverändert verwenden und eventuell später - wenn Sie Ihr Gerät besser kennen - die eine oder andere Einstellung verändern.

Grundeinstellungen ändern

In der vorhergehenden Tabelle sehen Sie, welche Einstellungen möglich sind.

Gehen Sie alle sechs Grundeinstellungen durch und überlegen Sie, welche Einstellungen Sie verändern wollen.

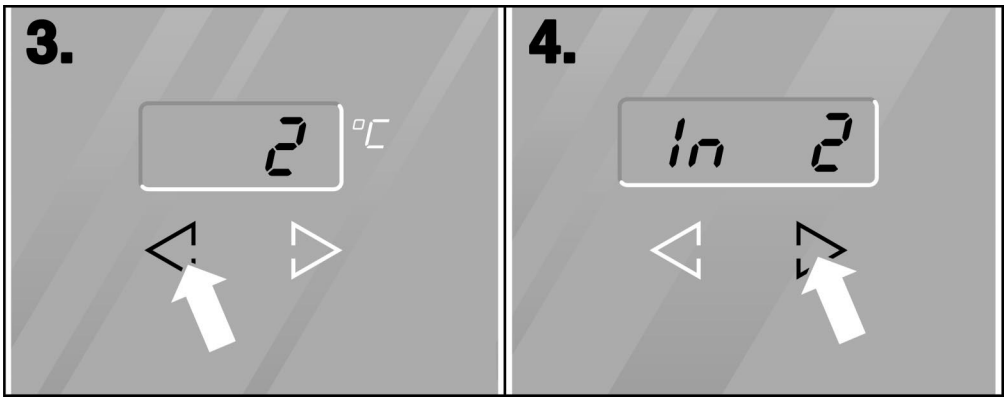
So gehen Sie vor



1. Symbol Hauptschalter ⏻ berühren.

2. Symbol Programm P und Symbol Wecker 🔔 gleichzeitig solange berühren, bis beide Symbole rot leuchten. Leuchtet nur ein Symbol, beginnen Sie nochmal von vorne und achten Sie darauf, dass P und 🔔 gleichzeitig gedrückt werden.

In der Uhr-Anzeige erscheint die Nummer der Grundeinstellung. In der Temperatur-Anzeige sehen Sie die Nummer der vom Werk gewählten Einstellung. Diese können Sie jetzt verändern.



3. Mit den Pfeilen unter der Temperatur-Anzeige verändern Sie die Grundeinstellung.

4. Mit den Pfeilen unter der Uhr-Anzeige wählen Sie die nächste Grundeinstellung, die Sie ändern möchten

Ändern Sie die Einstellung wie in Punkt 3 beschrieben oder wählen Sie mit den Pfeilen unter der Uhr-Anzeige die nächste Grundeinstellung.

5. Symbol Start berühren. Die Einstellungen sind gespeichert.

Sondereinstellung Folgebetrieb

Sie haben die Möglichkeit für Ihren Backofen einen Folgebetrieb einzustellen. Das heißt, Sie können zwei Heizarten und zwei Dauern gleichzeitig einstellen. Das ist z.B. optimal, wenn Sie Ihr Gratin zum Schluss kross übergrillen wollen.

Sie müssen in den Grundeinstellungen “Folgebetrieb ein” gewählt haben.

So stellen Sie ein

Wie Sie Heizart, Temperatur und Dauer einstellen, können Sie im Kapitel Backofen einstellen nachlesen.

1. Erste Heizart, Temperatur und Dauer einstellen.
2. Zweite Heizart, Temperatur und Dauer einstellen oder nochmals die gleiche Heizart, eine zweite Temperatur und Dauer einstellen.
3. Erst jetzt Symbol Start berühren. Die gesamte Dauer wird angezeigt. Das Symbol für die erste eingestellte Heizart leuchtet rot, die zweite Heizart weiß.

Der Backofen startet. Die erste Einstellung läuft ab. Am Ende ertönt ein kurzes Signal. Die erste Heizart erlischt und die zweite Heizart leuchtet jetzt rot.

Nach Ablauf der gesamten Dauer

ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus.

Korrektur

Die erste eingestellte Heizart, Temperatur und Dauer kann nach dem Start nicht mehr korrigiert werden. Sie müssen neu einstellen.

Ist die erste Dauer abgelaufen, hören Sie ein kurzes Signal. Jetzt können Sie die Einstellungen jederzeit ändern, wie unter Kapitel “Backofen automatisch ausschalten” beschrieben.

Hinweis

- Im Folgebetrieb können Sie auch die Endezeit auf später verschieben, so dass der Backofen selbst ein- und ausschaltet.

Achtung

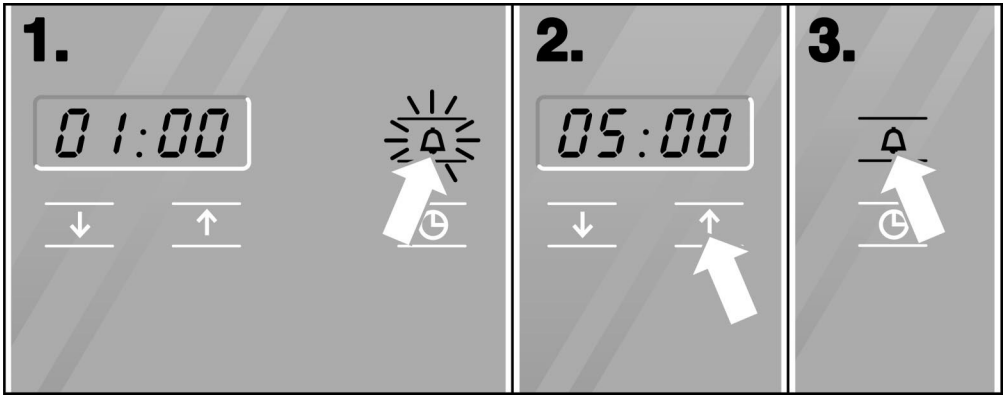
Wenn Sie nur eine Heizart, Temperatur und Dauer einstellen wollen, können Sie die Heizart nicht mehr verändern. Sie müssen neu einstellen.

Der Wecker

Den Wecker können Sie unabhängig von anderen Einstellungen benutzen. Bereiten Sie z.B. Ihren Schmorbraten mit der Bratautomatik zu und stellen Sie mit dem Wecker die Kochzeit für die Nudeln ein.

Der Wecker hat einen besonderen Signalton. So hören Sie, ob der Wecker oder z.B. die Bratautomatik abgelaufen ist.

So stellen Sie ein



1. Symbol Wecker 🔔 berühren. In der Anzeige erscheint als Vorschlagswert 1 Minute.

2. Mit den Pfeilen unter der Uhr-Anzeige die Weckerzeit einstellen.

3. Symbol Wecker 🔔 nochmals berühren.

Die Weckerzeit läuft sichtbar in der Uhr-Anzeige ab.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Das Symbol Wecker blinkt. Berühren Sie das Symbol Wecker 🔔 .

Korrektur

Symbol Wecker 🔔 berühren. Mit den Pfeilen die Zeit verändern. Nochmals Symbol Wecker 🔔 berühren.

Löschen

Symbol Wecker 🔔 solange berühren, bis die Uhrzeit wieder erscheint.

Hinweis

❑ Sie können bis 99:00 Minuten einstellen.

❑ Wenn Sie die Pfeile lang berühren, wird die Zeit in Zehner-Schritten angezeigt. Zur Feineinstellung tippen Sie die Pfeile nur kurz an.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Gerät außen

Es genügt, wenn Sie das Gerät feucht abwischen. Ist es stärker verschmutzt, geben Sie einige Tropfen Geschirrspülmittel in das Reinigungswasser. Wischen Sie das Gerät mit einem trockenen Lappen nach.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollte so ein Mittel an das Gerät gelangen, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Geringe Farbunterschiede an der Gerätevorderseite sind bedingt durch die Verwendung verschiedener Materialien, wie Glas, Kunststoff, Metall.

Schalterfront

Reinigen Sie die Schalterfront nach Möglichkeit nur im ausgeschalteten Zustand. Sie könnten die Einstellungen verändern.

Zubehör

Am besten weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit einem Spülmittel ein. Speisereste können dann ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden.

Die Grillblechteile können Sie in der Universalpfanne einweichen oder im Geschirrspüler reinigen.

Backofen

Ihr Backofen bleibt lange Zeit schön, wenn Sie Folgendes beachten:

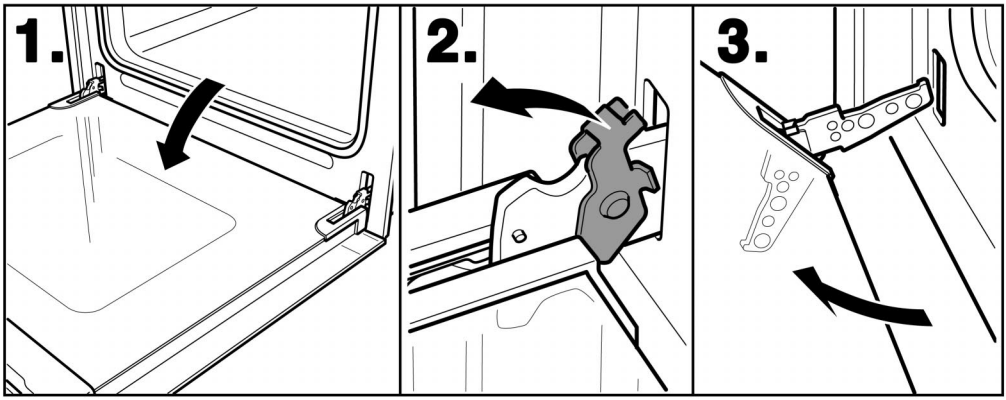
Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme. Backofenreiniger dürfen Sie nur auf den Emailflächen des Backofens benutzen.

Zur leichteren Reinigung

- ❑ können Sie die Backofenlampe einschalten. Berühren Sie dazu das Symbol Backofenlampe. Nach ca. 10 Minuten schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch aus.
- ❑ können Sie die Backofentür abnehmen:

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Die beiden Sperrhebel bis Anschlag nach oben schwenken.
3. Tür so weit schließen, dass sie nach oben herausgezogen werden kann.

Achten Sie beim Einhängen der Backofentür darauf, dass die Kerbe unter dem Scharnier richtig einrastet.



Reinigung von katalytischem Email

Backofendecke und Rückwand sind mit katalytischem Email beschichtet. Sie reinigen sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Es kann sein, dass größere Spritzer erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens verschwinden. Rückstände von Gewürzen und Ähnlichem können Sie mit einem trockenen Lappen oder einer weichen Bürste entfernen.

Verwenden Sie auf keinen Fall Backofenreiniger!

Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Reinigung der übrigen Emailflächen

Wischen Sie den leicht verschmutzten Backofenboden und die Seitenwände mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus.

Sind der Backofenboden und die Seitenwände stark verschmutzt, verwenden Sie am besten Backofenreiniger.

- ❑ Backofenreiniger nur im kalten Backofen benutzen.
- ❑ Das Mittel einsprühen und einwirken lassen.
  Achtung: Nur den Backofenboden und die Seitenwände einsprühen.
  Den Backofen bei besonders hartnäckigen Flecken höchstens 2 Minuten lang auf 50 °C aufheizen - nicht länger - das Email wird sonst fleckig.
- ❑ Den Backofen gründlich auswischen.

Glasabdeckung der Backofenlampe

Die Glasabdeckung im Backofen reinigen Sie am besten mit Spüllauge.

Hinweise

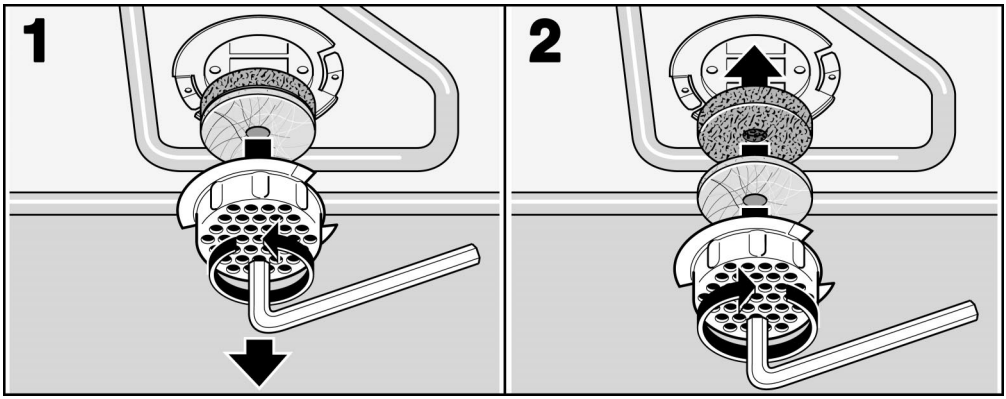
Der Backofen ist emailliert. Email muss bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt werden. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren und können deshalb rauh sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

Wrasenfilter

An der Backofendecke befindet sich ein Wrasenfilter. Fettpartikel in der Abluft werden damit gefiltert und Gerüche reduziert.

Der Filter muss von Zeit zu Zeit gereinigt werden.



So gehen Sie vor

1. Mit der Hand oder einem Sechskantschlüssel (6 mm) den Filter nach links drehen und abnehmen, Bild 1.
2. Die beiden Filtereinsätze herausnehmen.

Den Filter und den dünnen Filtereinsatz können Sie mit Spülmittel oder im Besteckkorb Ihres Geschirrspülers reinigen. Der dickere Filtereinsatz darf nicht gereinigt werden. Die Beschichtung könnte beschädigt werden.

3. Filter und Filtereinsatz wieder anbringen. Dabei zuerst den dünnen und dann den dickeren Filtereinsatz in den Filter legen.
4. Mit der Hand oder einem Sechskantschlüssel den Filter nach rechts festdrehen.
   Der Filter muss genauso wie im Bild 2 eingesetzt werden. Nur dann lässt er sich wieder befestigen.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie auf folgende Hinweise.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Backofen ausgeschaltet	Hauptschalter ⏻ berühren.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
In der Uhr-Anzeige blinkt “12:00”.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen
In der Temperatur-Anzeige leuchtet ein “S”.	Der Backofen wurde über lange Zeit benutzt, ohne dass die Einstellung verändert wurde. Die Sicherheitsabschaltung wurde aktiv.	Hauptschalter ⏻ berühren.
In der Temperatur-Anzeige erscheint ein “E” und ein Signal ist zu hören.	Symbol Start wurde länger als 10 Sekunden durchgehend berührt. Die Heizung schaltet ab.	Hauptschalter ⏻ berühren.
In der Temperatur-Anzeige blinkt ein “E” im Wechsel mit der Temperatur-Anzeige.	Ein oder mehrere Symbole werden länger als 10 Sekunden berührt.	Symbole nicht mehr berühren.
In der Temperatur-Anzeige erscheint die Fehlermeldung ”Er 1” oder “Er4”.	Der Temperaturfühler ist ausgefallen. Der Backofen heizt nicht mehr.	Einige Zeit warten. Die Fehlermeldung wird gelöscht und der Backofen heizt weiter. Wenn das nicht der Fall ist, rufen Sie den Kundendienst.
In der Temperatur-Anzeige erscheint die Fehlermeldung “Er3”.	Die Elektronik ist überhitzt.	Das Kühlgebläse läuft. Nach dem Abkühlen wird “Er3” gelöscht. Der Backofen muss wieder gestartet werden.

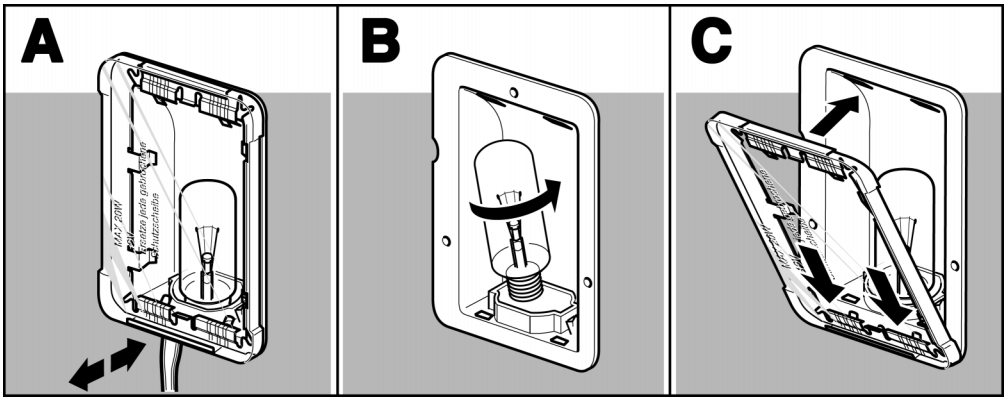
Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Ab Fehlermeldungen “Er-S”.	Interner Gerätefehler.	Rufen Sie den Kundendienst.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Rechte Backofenlampe auswechseln

Ist die Backofenlampe ausgefallen, so muss sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.



So gehen Sie vor:

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu einen Löffelstiel ansetzen und drehen - Bild A.
4. Backofenlampe durch Linksdrehen herausschrauben und durch den gleichen Lampentyp mit gleicher Wattzahl ersetzen - Bild B.

5. Die Glasabdeckung wieder aufsetzen - Bild C. Achten Sie darauf, dass alle Federn einrasten.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherung wieder einschalten und die Uhrzeit neu einstellen.

Backofenlampe an der Decke auswechseln

Ist die Backofenlampe ausgefallen, so muss sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.

So gehen Sie vor:

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung im Innenraum des Backofens durch Linksdrehen herausschrauben.
4. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp mit gleicher Wattzahl ersetzen.
5. Glasabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherung wieder einschalten und die Uhrzeit neu einstellen.

Glasabdeckung auswechseln

Wenn die Glasabdeckung der Backofenlampe beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie im Störungsfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.	FD

Kundendienst ☎

Umweltschutz

Verpackung und Altgerät

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber “Achtung Schrott!”

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

So können Sie Energie sparen

- ❑ Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanweisung so angegeben ist.
- ❑ Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- ❑ Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kuchen (Kastenformen) nebeneinander einschieben.
- ❑ Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

	Geschirr und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Spritzgebäck*	Blech	3		170-190	15-30
	Blech	3		160-180	15-30
	Blech + Universalpfanne	2+4		140-160	35-45
	2 Bleche**+ Universalpfanne	1+3+4		140-160	40-50
Small Cakes* 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Blech	3		180-200	15-25
	Blech	3		150-170	15-25
	Blech + Universalpfanne	2+4		150-170	25-35
	2 Bleche**+ Universalpfanne	1+3+4		150-170	30-40
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Hefeblechkuchen*	Blech	3		170-190	40-50
	Blech + Universalpfanne	2+4		160-180	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	2 Roste** + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm	1+3 diagonal versetzt		170-190	70-80
	1 Rost + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm	1 mittig nebeneinander		190-210	70-80

* Beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech einschieben. Beim Backen auf drei Ebenen die Universalpfanne in der Mitte einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

** Backbleche bzw. Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer Minuten
Toast bräunen (10 Min. vorheizen)	Rost	5		Stufe 3	30-120 sec.
Beefburger 12 Stück*	Rost	4		Stufe 3	25-30

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Notizen

Notizen

Notizen