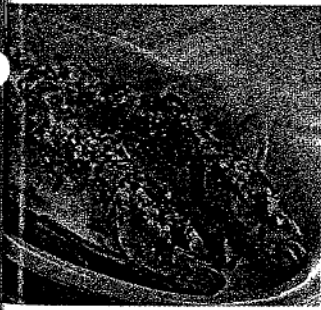
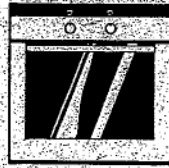


SIEMENS



Gebrauchsanweisung



HB 300.50
HB 300.80

de

5650 042 010



Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	4
Vor dem Einbau	4
Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
Ihr neuer Herd	6
Das Bedienfeld	6
Funktionswähler	6
Temperaturwähler	7
Versenkbare Schaltergriffe	7
Heizarten	8
Backofen und Zubehör	10
Kühlgebläse	13
Vor der ersten Benutzung	14
Backofen aufheizen	14
Zubehör vorreinigen	14
Backofen einstellen	15
So stellen Sie ein	15
Schnellaufheizung	16
So stellen Sie ein	16
Pflege und Reinigung	16
Gerät außen	16
Backofen	17
Reinigung der Glasscheiben	19
Gestelle reinigen	21
<i>Dichtung</i>	21
Zubehör	21

Inhaltsverzeichnis

Eine Störung, was tun?	22
Backofenlampe an der Decke auswechseln	22
Kundendienst	23
Verpackung und Altgerät	24
Tabellen und Tipps	25
Kuchen und Gebäck	25
Tipps zum Backen	28
Fleisch, Geflügel, Fisch	29
Tipps zum Braten und Grillen	32
Aufläufe, Gratins, Toast	32
Tiefkühl-Fertigprodukte	33
Auftauen	34
Dörren	34
Einkochen	35
Tipps zum Energiesparen	37
Acrylamid in Lebensmitteln	37
Was können Sie tun	38
Prüferichte	39

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Nur dann können Sie Ihren Herd sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anweisungen bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Nie die heißen Backofen-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Brandgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Backofentür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Reparaturen

Unschlaggemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!
Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Backblech oder Alufolie auf dem Backofenboden

Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Wasser im Backofen

Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.

Obstsaf

Belegen Sie das Blech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsaf, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.

Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.

Auskühlen mit offener Backofentür

Lassen Sie den Backofen nur im geschlossenen Zustand auskühlen. Klemmen Sie nichts in der Backofentür ein. Auch wenn Sie die Backofentür nur einen Spalt breit öffnen, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Stark verschmutzte Backofendichtung

Ist die Backofendichtung stark verschmutzt, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Backofendichtung sauber.

Backofentür als Sitzfläche

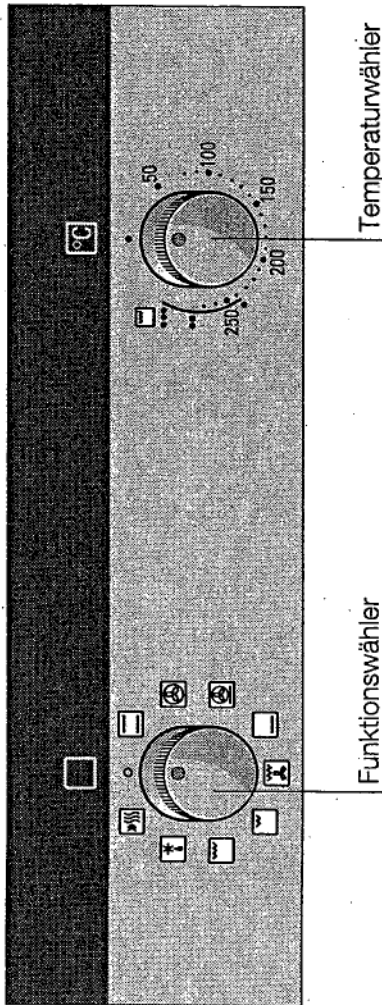
Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld mit den Schaltern und Anzeigen. Sie erhalten Informationen zu den Heizarten und dem beigelegten Zubehör.

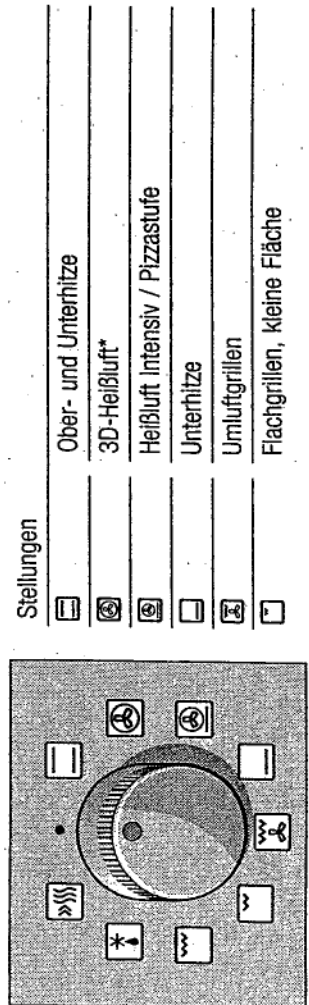
Das Bedienfeld

Detailabzeichnungen je nach Gerätetyp.



Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.



Stellungen

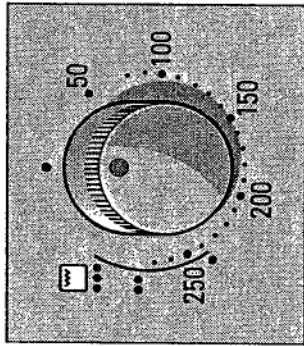
- Flachgrillen, große Fläche
- Auftauen
- Schnellaufheizung

*Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Wenn Sie einstellen, leuchtet das Symbol über dem Funktionswähler. Die Lampe im Backofen schaltet sich ein.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.



Temperatur	50-270	Temperaturbereich in °C
Grill	•	Grill schwach
	••	Grill mittel
	•••	Grill stark
		Stufe
		1
		2
		3

Das Symbol über dem Temperaturwähler leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt es. Beim Grillen leuchtet das Symbol nicht.

Grillstufen

Beim Flachgrillen, kleine oder große Fläche , stellen Sie mit dem Temperaturwähler eine Grillstufe ein.

Versenkbare Schaltergriffe

Die Schaltergriffe sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff.

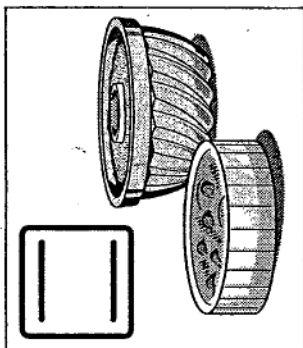
Den Funktionswähler können Sie nach rechts oder links drehen, den Temperaturwähler nur nach rechts.

Heizarten

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

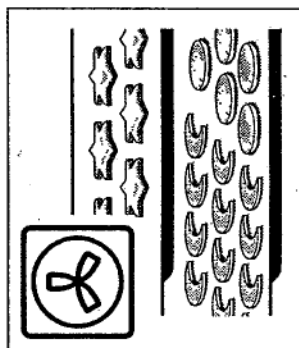
Ober- und Unterhitze

Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten. Rührkuchen in Formen und Aufläufe gelingen Ihnen damit am besten. Auch für magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



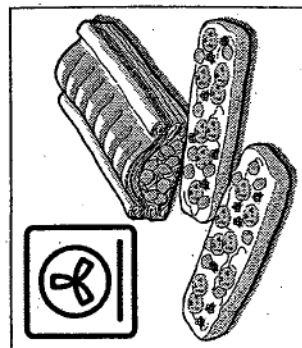
3D-Heißluft

Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme des Ringheizkörpers gleichmäßig im Backofen. Mit 3D-Heißluft können Sie Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen backen. Blätterteig und Plätzchen können Sie auf drei Ebenen gleichzeitig backen. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze. Zusätzliche Bleche erhalten Sie im Fachhandel. Zum Dörren ist 3D-Heißluft bestens geeignet.



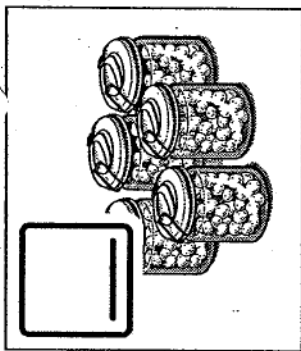
Heißluft Intensiv / Pizzastufe

Dabei sind die Unterhitze und der Ringheizkörper in Betrieb. Diese Heizart ist besonders gut geeignet für Tiefkühlprodukte. Tiefgekühlte Pizza, Pommes Frites oder süße Strudel gelingen Ihnen ohne Vorheizen ideal.



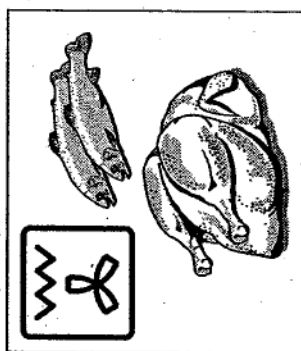
Unterhitze

Mit Unterhitze können Sie Gerichte von unten nachbacken oder -bräunen. Auch zum Einkochen ist sie bestens geeignet.



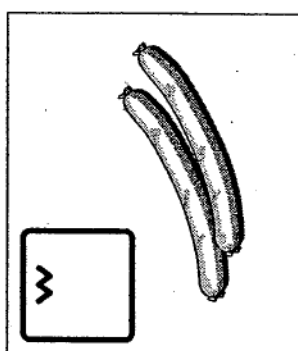
Umluftgrillen

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.



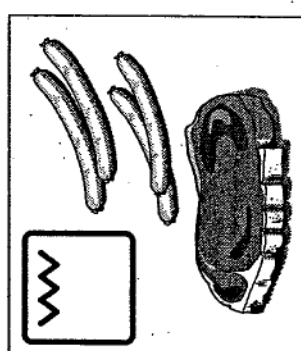
Flachgrillen, kleine Fläche

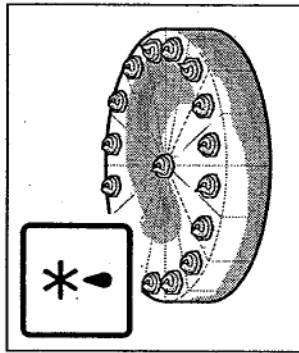
Dabei wird der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet. Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Sie sparen Energie. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes.



Flachgrillen, große Fläche

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

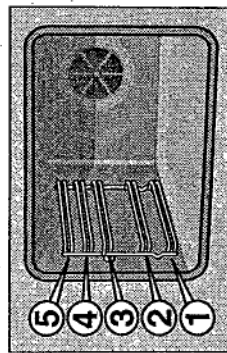




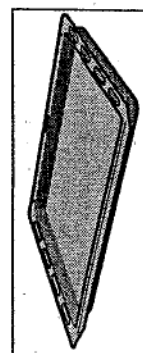
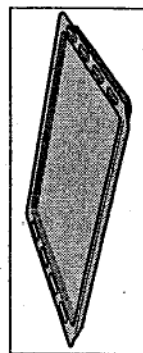
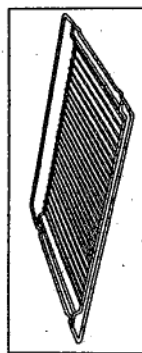
Auftauen

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

Backofen und Zubehör



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.

Zubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel nachkaufen. Bitte geben Sie die HZ-Nummer an.

Rost HZ 334000

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte. Den Rost mit der Krümmung nach unten einschieben.

Email-Backblech HZ 331000

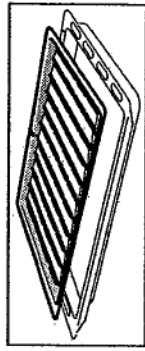
für Kuchen und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.

Universalpfanne HZ 332000

für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.

Sonderzubehör



Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.

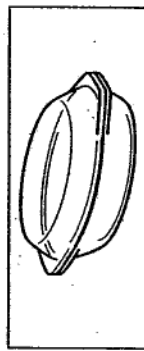
Grillblech HZ 325000

zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz, damit der Backofen nicht so stark verschmutzt. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Grillen auf dem Grillblech: Gleiche Einschubhöhe wie für den Rost verwenden.

Grillblech als Spritzschutz: Universalpfanne mit Grillblech unter dem Rost einschieben.

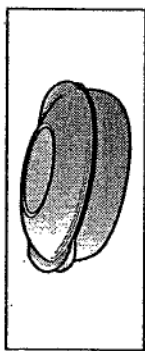
Glasbräter HZ 915000

für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Er ist besonders geeignet für die Bratautomatik.



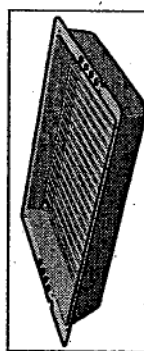
Metallbräter HZ 26000

er ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes. Der Bräter ist für die Kochsensorik, aber auch für die Bratautomatik geeignet.



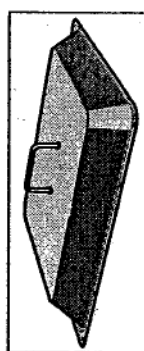
Profipfanne HZ 333000

für die Zubereitung großer Mengen.



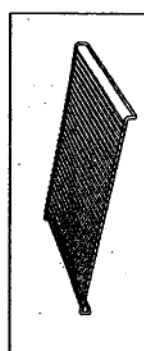
Deckel für die Profipfanne HZ 333001

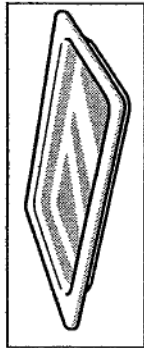
macht die Profipfanne zum Profibräter.



Rost HZ 324000

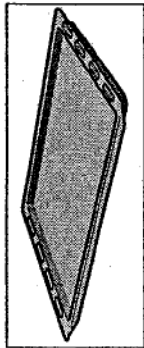
für Grillgerichte. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.





Glaspfanne HZ 336000

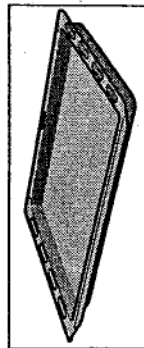
Tiefes Backblech aus Glas, das sich auch als Serviergeschirr eignet.



Email-Backblech HZ 331010 mit Antihaft-Beschichtung

Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech.

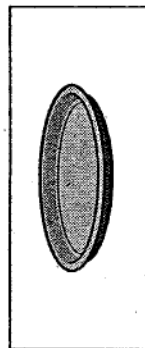
Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.



Universalpfanne HZ 332010 mit Antihaft-Beschichtung

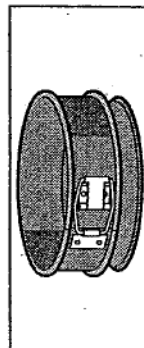
Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne.

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.



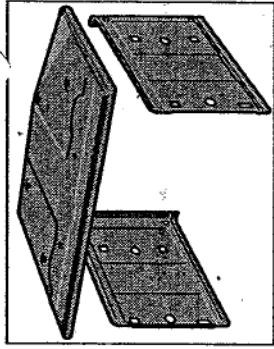
Pizzablech HZ 317000

ideal z.B. für Pizza, Tiefkühlprodukte und große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost. Orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.



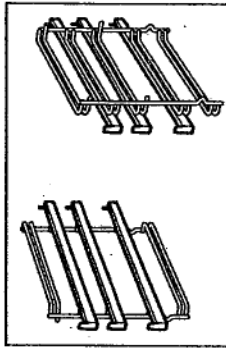
Auslaufsichere Backform HZ 26001

für besonders saftige Kuchen. Durch den extra breiten Rand wird ein Auslaufen verhindert und der Backofen bleibt sauber.



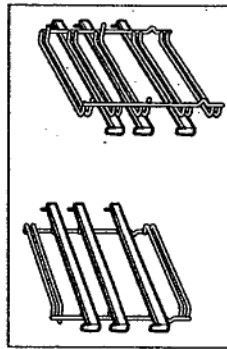
Selbstreinigende Decke und Seitenwände (ecoClean) HZ 329020

Damit können Sie Ihren Herd nachrücken. Der Backofen reinigt sich während des Betriebs von selbst.



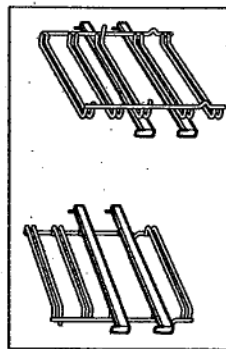
3-fach Teleskopauszug HZ 338300

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2, 3 und 4 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.



3-fach Teleskop-Vollauszug HZ 338305

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2, 3 und 4 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne dass es kippt.



2-fach Teleskopauszug HZ 338200

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

Kühlgebläse

Der Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Es schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Vor der ersten Benutzung


In diesem Kapitel finden Sie alles was Sie tun müssen, bevor Sie zum ersten Mal kochen.

Heizen Sie den Backofen auf und reinigen Sie das Zubehör. Lesen Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel "Worauf Sie achten müssen".

Backofen aufheizen

So gehen Sie vor

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf.

1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.
Nach 60 Minuten schalten Sie den Funktionswähler aus.

Zubehör vorreinigen


Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch.

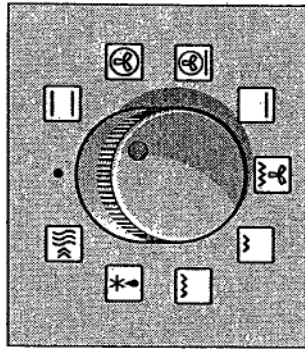
Backofen einstellen

Den Backofen stellen Sie mit dem Funktionswähler und dem Temperaturwähler ganz einfach ein.

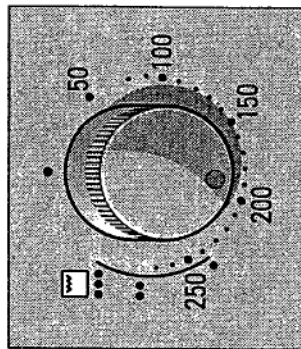
Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passende Heizart und Temperatur.

So stellen Sie ein

Beispiel: Ober- und Unterhitze , 190 °C



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Wenn das Gericht fertig ist

Einstellung ändern


Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.

Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.

So stellen Sie ein

1. Funktionswähler auf Schnellaufheizung  stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
Nach einigen Sekunden startet der Backofen. Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet.

Die Schnellaufheizung ist beendet

Die Anzeigelampe erlischt.

Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie den Backofen ein.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Gerät außen

Wischen Sie das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.

Ungeeignet sind scharfe oder scheuernde Mittel. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.

Geräte mit Edelstahlfront

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.

Benutzen Sie zur Reinigung Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Fläche mit einem weichen Tuch nach.

Geräte mit Aluminiumfront

Verwenden Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Fläche.


Ungeeignet sind aggressive Reiniger, kratzende Schwämme und grobe Reinigungstücher.

Backofen

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, die Backofentür aushängen und den Grillheizkörper an der Backofendecke herunterklappen.

Stellen Sie den Funktionswähler auf .

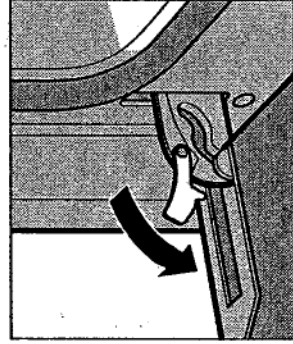
Die Backofentür können Sie ganz einfach aushängen.

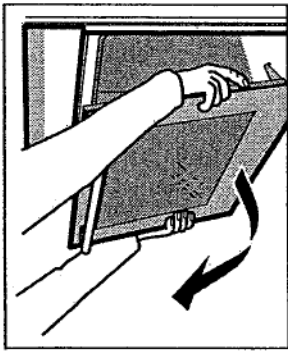
1. Backofentür ganz öffnen.

2. Die beiden Sperrhebel links und rechts umlegen.

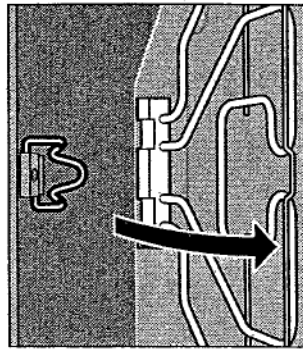
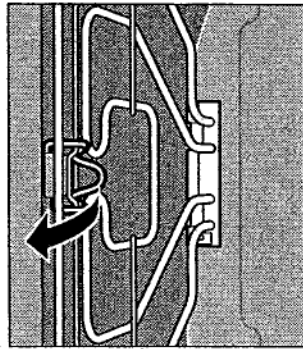
Backofenlampe einschalten

Backofentür aushängen





**Grillheizkörper
herunterklappen**



**Selbstreinigende Flächen
im Backofen**

3. Backofentür schräg stellen.

Mit beiden Händen links und rechts unten anfassend.
Noch etwas weiter schließen und herausziehen.

Die Backofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Damit Sie die Backofendecke besser reinigen können, klappen Sie den Grillheizkörper herunter.

Achtung, der Backofen muss kalt sein.
Verbrennungsgefahr!

Haltebügel am Klappgrill nach vorn ziehen und nach oben drücken, bis er hörbar einrastet.
Dabei den Grillheizkörper halten und nach unten klappen.

Nach dem Reinigen:

Den Grillheizkörper wieder nach oben klappen.
Haltebügel nach unten drücken und den Grillheizkörper einrasten lassen.

Die Rückwand ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Größere Spritzer verschwinden manchmal erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Reinigen Sie die Rückwand nie mit Backofenreiniger.
Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.
Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger. Benutzen Sie Backofenreiniger nur im kalten Backofen.
Behandeln Sie nie die selbstreinigende Rückwand damit.

Übrigens:

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigern.

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

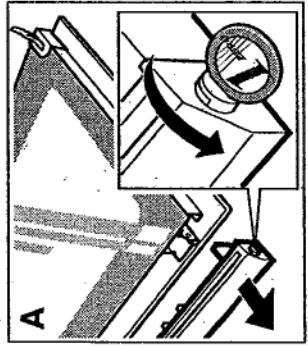
Die Glasabdeckung reinigen Sie am besten mit Spülmittel.

**Backofenboden, Decke
und Seitenwände reinigen**

**Glasabdeckung der
Backofenlampe reinigen**

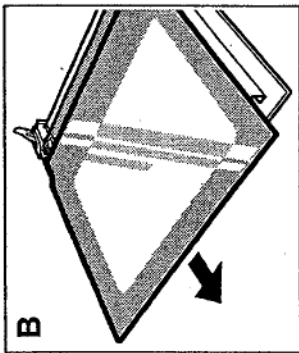
**Reinigung der
Glosscheiben**

Ausbau

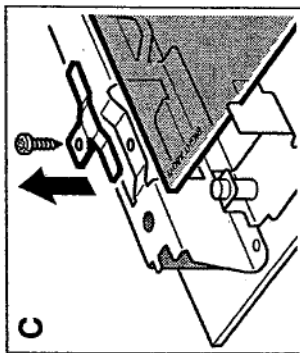


Sie können die Glasscheiben an der Backofentür zur besseren Reinigung abnehmen.

1. Backofentür ausbauen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Die Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts mit einer Münze aufdrehen. (Bild A)

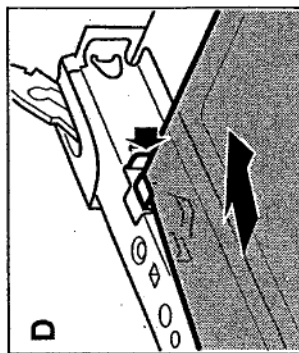


3. Die oberste Scheibe herausziehen. (Bild B)

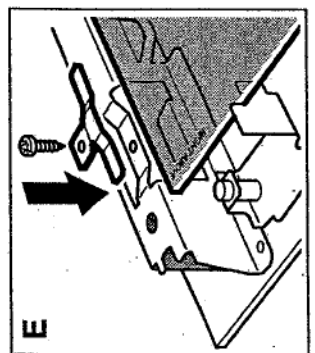


4. Die Klammern rechts und links aufschrauben und entfernen. (Bild C)
Die Scheibe herausnehmen.
Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Einbau



1. Die Glasscheibe schräg nach hinten einschieben. (Bild D)



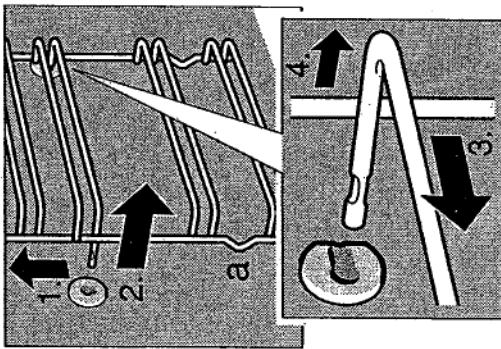
2. Die Klammern aufsetzen und festschrauben. (Bild E)
3. Die oberste Scheibe einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.
4. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
5. Backofentür wieder einbauen.
Sie dürfen den Backofen erst dann wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Gestelle reinigen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.

Aushängen der Gestelle:

1. Gestell vorne nach oben heben
2. und aushängen.
3. Danach Gestell nach vorne ziehen
4. und herausnehmen.



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und Spülschwamm, oder mit einer Bürste.

Einhängen der Gestelle:

Gestell hinten einstecken, etwas nach hinten drücken und vorne einhängen.

Die Gestelle passen rechts und links. Die Ausbuchtung (a) muss immer unten sein.

Dichtung

Die Dichtung am Backofen reinigen Sie mit Spülmittel. Benutzen Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

Zubehör

Weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit Spülmittel ein. Speisereste lassen sich dann einfach mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen.

Eine Störung, was tun?

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

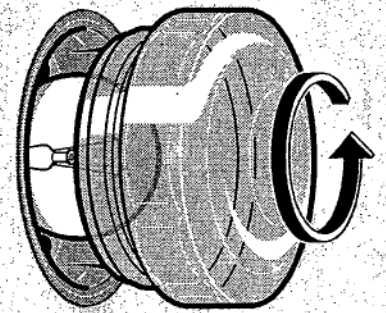
Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.

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

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

Backofenlampe an der Decke auswechseln

So gehen Sie vor



1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung durch Linksdrehen heraus-schrauben.
4. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
5. Glasabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung wieder einschalten.

Glasabdeckung auswechseln

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

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. 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

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

E-Nr. _____ FD _____

Kundendienst ☐

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 Schrottl!"

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

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.

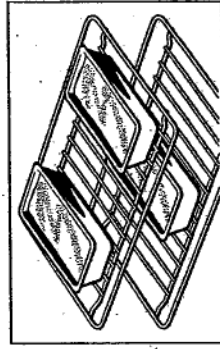
Kuchen und Gebäck

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Für helle Backformen aus dünnwandigem Material oder für Glasformen sollten Sie 3D-Heißluft verwenden. Die Backzeiten verlängern sich und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Stellen Sie die Kuchenform immer auf den Rost.

Wenn Sie mit 3 Kastenformen gleichzeitig backen, stellen Sie diese wie im Bild abgebildet auf die Roste.



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.

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart, 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.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter "Tipps zum Backen" im Anschluss an die Tabellen.

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rührkuchen einfach	Napf-/Kranz-/Kastenform 3 Kastenformen*	2 1+3	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	170-190 150-170	50-60 70-100
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform 3 Kastenformen*	2 1+3	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	150-170 140-160	60-70 70-100
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1	<input type="checkbox"/>	170-190	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2	<input type="checkbox"/>	150-170	20-30
Biskuittorte	Springform	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig**	dunkle Springform	1	<input type="checkbox"/>	170-190	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Spring-/Napfform	2	<input type="checkbox"/>	160-180	50-60
Pikante Kuchen** (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1	<input type="checkbox"/>	180-200	50-60

* Achten Sie auf die Stellung der Kastenformen. Zusätzliche Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

** Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten	
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne Blech + Universalpfanne**	2 2+4	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	170-190 150-170	20-30 35-45
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag* (Obst)	Universalpfanne Blech + Universalpfanne**	3 2+4	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	170-190 150-170	40-50 50-60
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne	3	<input type="checkbox"/>	170-190	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2	<input type="checkbox"/>	170-190	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	3	<input type="checkbox"/>	160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	3	<input type="checkbox"/>	150-170	90-100

Kuchen auf dem Blech

	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten	
Strudel, süß	Universalpfanne	2	<input type="checkbox"/>	180-200	55-65
Pizza	Universalpfanne Blech + Universalpfanne**	2 2+4	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	220-240 180-200	25-35 40-50

* Für sehr saftige Obstkuchen die tiefere Universalpfanne verwenden.

** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Emailblech ein.

Brot und Brötchen

	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten	
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2	<input type="checkbox"/>	270 200	8 35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2	<input type="checkbox"/>	270 200	8 40-50
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Universalpfanne	4	<input type="checkbox"/>	200-220	20-30

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck



	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten	
Plätzchen	Blech Blech + Universalpfanne** 2 Bleche* + Universalpfanne***	3 2+4 2+3+5	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	150-170 130-150 130-150	10-20 25-35 30-40
Baiser	Blech	3	<input checked="" type="checkbox"/>	80-100	100-150
Windbeutel	Blech	2	<input type="checkbox"/>	200-220	30-40
Makronen	Blech Blech + Universalpfanne** 2 Bleche* + Universalpfanne***	3 2+4 2+3+5	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	100-120 100-120 100-120	30-40 35-45 40-50
Blätterteig	Blech Blech + Universalpfanne** 2 Bleche* + Universalpfanne***	3 2+4 2+3+5	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	190-210 190-210 190-210	20-30 30-40 35-45

* Zusätzliche Bleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

*** Die Universalpfanne unten einschieben. Sie kann früher entnommen werden.

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 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 Backzeiten.
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 Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
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 Blech 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.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbeln niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne.

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr stellen Sie am besten auf einem trockenen Küchentuch ab. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

Hinweise zum Braten

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

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.

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.

Hinweise zum 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.

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

Fleisch

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

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg	geschlossen	2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
	1,5 kg		<input type="checkbox"/>	190-210	100	
	2 kg		<input type="checkbox"/>	180-200	120	
Rinderlende	1 kg	offen	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
	1,5 kg		<input type="checkbox"/>	200-220	80	
	2 kg		<input type="checkbox"/>	190-210	90	
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	40
Steaks, durchgegart		Rost***	5	<input type="checkbox"/>	3	20
		Rost***	5	<input type="checkbox"/>	3	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	100
	1,5 kg		<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	140	
	2 kg		<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	160	
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	120
	1,5 kg		<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	150	
	2 kg		<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	180	
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2	<input type="checkbox"/>	210-230	70
	750 g		offen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190
Hackbraten						
Würstchen	ca. 750 g	Rost***	4	<input type="checkbox"/>	3	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2	<input type="checkbox"/>	190-210	100
	2 kg		<input type="checkbox"/>	2	<input type="checkbox"/>	170-190
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	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 zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

*** Universalpfanne in Höhe 1 einschleiben.

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschleiben 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 in Höhe 1 ein.

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

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

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

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften	je 400 g	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	40-50
Hähnchentelle	je 250 g	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	30-40
Hähnchen, ganz	je 1 kg	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	50-80
Ente	1,7 kg	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	90-100
Gans	3 kg	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	110-130
Babypute	3 kg	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	90-110

Fisch Die Tabelle gilt für das Einschleiben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Fisch, gegrillt	à 300 g	Rost*	3	<input type="checkbox"/>	2	20-25
	1 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	45-50
	1,5 kg		2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	50-60
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	je 300 g	Rost*	4	<input type="checkbox"/>	2	20-25

* Universalpfanne in Höhe 1 einschleiben.

Tipps zum Braten und Grillen

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

Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist?

Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.

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

Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.

Aufläufe, Gratins, Toast

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer Minuten
Aufläufe süß (z. B. Quarkauflauf mit Obst)	Auflaufform	2		180-200	40-50
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z.B. Nudelauflauf)	Auflaufform,	3		210-230	30-40
	Universalfanne	3		210-230	20-30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)	Auflaufform oder	2		150-170	50-60
	Universalfanne	2		150-170	50-60

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

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.

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

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

Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr oder geben Sie weniger Flüssigkeit zu.

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

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer Minuten
Toast bräunen	Rost	5		3	4-5
Toast überbacken	Rost**	4		3	5-8

* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

** Universalfanne in Höhe 1 einschieben.

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geeignet ist	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Pizza*	Pizza mit dünnem Boden	2		190-210	15-25
	Pizza mit dickem Boden	2		170-190	20-30
	Pizza-Baguette	2		170-190	20-30
	Minipizza	3		180-200	10-20
Kartoffelprodukte*	Pommes Frites	2		190-210	20-30
	Kroketten	2		190-210	20-30
	Herzoginkartoffeln	2		190-210	20-30
	Rösti, gefüllte	2		190-210	15-25
	Kartoffeltaschen	2		190-210	20-30
Backwaren*	Brötchen	3		190-210	10-20
	Croissants	2		200-220	5-15
	Brezeln	3		200-220	10-20
Bratlinge*	Fischstäbchen	2		180-200	5-15
	Hähnchen Sticks	2		180-200	10-20
	Gemüseburger	2		180-200	15-25
Strudel*	Apfelstrudel	3		190-210	30-40


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

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.





Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Gefriergut* z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet
* 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 und trocknen Sie es ab.

Legen Sie die Universalpfanne und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

Gericht	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelfringe	2+4		80	ca. 5
800 g Birnenspalten	2+4		80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	2+4		80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter geputzt	2+4		80	ca. 1½

Hinweis
Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals. Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen 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 um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, dass es in den Gläsern richtig perlt.

So stellen Sie ein

1. Universalpfanne in Höhe 2 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. Funktionswähler auf  stellen.
5. Temperaturwähler auf 170 bis 180 °C stellen.

Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen - nach etwa 40 bis 50 Minuten - schalten Sie den Temperaturwähler aus. Der Funktionswähler bleibt eingeschaltet.

Nach 25 bis 35 Minuten Nachwärme 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 Funktionswähler aus.

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

Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie den Temperaturwähler auf etwa 120 bis 140 °C zurück. Wann Sie den Temperaturwähler ausschalten können, sehen Sie in der Tabelle. Lassen Sie das Gemüse noch 30-35 Minuten im Backofen stehen. Der Funktionswähler bleibt solange eingeschaltet.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an 120-140 °C	Nachwärme
Gurken	-	ca. 35 Minuten
Rote Bete	ca. 35 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 45 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbosen	ca. 70 Minuten	ca. 30 Minuten

Gläser herausnehmen

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

Tipps zum Energiesparen

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 Kastenformen nebeneinander einschleiben.

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Acrylamid in Lebensmitteln

Wie schädlich Acrylamid in Lebensmitteln ist, wird derzeit von Fachleuten diskutiert. Auf Basis der aktuellen Forschungsergebnisse haben wir für Sie diese Informationen zusammengestellt.

Wie entsteht Acrylamid?

Acrylamid in Lebensmitteln entsteht nicht durch Verunreinigung von außen. Es bildet sich vielmehr bei der Zubereitung im Lebensmittel selbst, vorausgesetzt dieses enthält Kohlenhydrate und Eiweiß-Bausteine. Wie das genau geschieht, ist noch nicht lückenlos geklärt. Aber es zeichnet sich ab, dass der Acrylamid-Gehalt stark beeinflusst wird durch

hohe Temperaturen
einen geringen Wassergehalt im Lebensmittel
eine starke Bräunung der Produkte.

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei röcherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B.

Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren aus Mürbeteig (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Was können Sie tun

Hohe Acrylamid-Werte beim Backen, Braten und Grillen können Sie vermeiden. Folgende Empfehlungen wurden dazu von aid¹ und BMVEL² herausgegeben:

Allgemeines

Halten Sie die Garzeiten möglichst kurz.

„Vergolden statt Verkohlen“ - Bräunen Sie das Gargut goldbraun.

Je größer und dicker das Gargut ist, desto weniger Acrylamid enthält es.

Backen

Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 200 °C und bei 3D-Heißluft auf max. 180 °C. Plätzchen: Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 190 °C, bei 3D-Heißluft auf max. 170 °C. Ei oder Eigelb im Rezept verringert die Bildung von Acrylamid.

Verteilen Sie Backofen-Pommes gleichmäßig und möglichst einlagig auf dem Blech. Um ein schnelles Austrocknen zu vermeiden, backen Sie mindestens 400 g pro Blech.

¹ aid Infobroschüre "Acrylamid" herausgegeben von aid und BMVEL, Stand 12/02, Internet:<http://www.aid.de>.

² Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Backen Die Tabellenwerte gelten für das Einschleiben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Spritzgebäck	Blech	2	☐	150-170	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4	☒	140-160	30-40
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5	☒	140-160	40-50
	Blech	3	☐	160-180	20-30
Small Cakes 20 Stück	Blech + Universalpfanne**	2+4	☒	150-170	25-35
	2 Bleche* + Universalpfanne***	2+3+5	☒	150-170	30-40
	Springform	2	☐	160-180	30-40
Hefebleckkuchen	Universalpfanne	3	☐	170-190	40-50
	Blech + Universalpfanne**	2+4	☒	150-170	50-60
	2 Roste* + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm****	1+3	☒	190-210	70-80
Gedeckter Apfelkuchen	Universalpfanne + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm****	1	☐	200-220	70-80

* Bleche und Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.



** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

*** Die Universalpfanne unten einschleiben. Sie kann früher entnommen werden.

**** Stellen Sie die Kuchen diagonal versetzt auf das Zubehör.

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für  Einschleiben in den kalten Backöfen.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer Minuten
Toast bräunen (10 Min. vorheizen)	Rost	5		3	1-2
Beefburger, 12 Stück*	Rost	4		3	25-30

* Nach der Hälfte der Zeit wenden. Universalpfanne in Höhe 1 einschleiben.