



Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für einen neuen Herd von Neff entschieden.
Für dieses Vertrauen möchten wir Ihnen herzlich danken und
hoffen, dass Sie viel Vergnügen beim Kochen und langjährige
Freude an Ihrem neuen Herz Ihrer Küche haben.

Um alle technischen Vorzüge Ihres Herdes voll
auszuschöpfen, lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung.

Das ausführliche Inhaltsverzeichnis leitet Sie schnell zu allen
wichtigen Informationen:

- Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit.
- Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes kennen.
- Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen.
- In den Tabellen finden Sie für viele gebräuchliche Gerichte Einstell-
werte und Einschubhöhen. Alles in unserem Kochstudio getestet.
- Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen,
wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Viel Spaß beim Kochen!

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie
unsere Info-Nummer:

NeffCOM[©]
0 18 05 - 24 00 25 0,14 EUR/Min

Gebrauchsanleitung

B 9481N2

de

9000 500 636

Inhaltsverzeichnis

Energie- und Umwelttipps	5
Energiesparen	5
Umweltgerecht entsorgen	5
Sicherheitshinweise	6
Vor dem Einbau	6
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	6
Ursachen für Schäden	8
Ihr neuer Herd	9
Das Bedienfeld	9
Funktionswähler	10
Temperaturwähler	10
Bedientasten und Anzeigefeld	11
Heizarten	11
Schnellaufheizung	13
So stellen Sie ein	13
Backofen und Zubehör	14
Kühlgebläse	14
Vor der ersten Benutzung	15
Backofen aufheizen	15
Zubehör vorreinigen	15

Inhaltsverzeichnis

Backofen einstellen	16
So stellen Sie ein	16
Uhrendisplay	17
Kurzzeitwecker	18
Betriebsdauer	19
Betriebsende	20
Vorwahl-Betrieb	20
Uhrzeit einstellen	21
Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen	22
Pflege und Reinigung	23
Gerät außen	23
Backofen	24
Dichtung	27
Zubehör	27
Eine Störung, was tun?	28
Kundendienst	29
Tabellen und Tipps	30
Kuchen und Gebäck	30
Tipps zum Backen	33
Fleisch, Geflügel, Fisch	35
Geflügel	37
Fisch	37
Tipps zum Braten und Grillen	38

Inhaltsverzeichnis

Aufläufe, Gratins, Toast	39
Tiefkühl-Fertigprodukte	40
Auftauen	41
Dörren	41
Einkochen	42
Vorbereiten	42
So stellen Sie ein	42
Einkochen von Obst	43
Einkochen von Gemüse	43
Gläser herausnehmen	43
Acrylamid in Lebensmitteln	44

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.

Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.

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

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen 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.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder fern.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrühungsgefahr!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf.

Verbrennungsgefahr!

Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

Heißes Zubehör und Geschirr

Verbrennungsgefahr!

Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden

Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist.

Es entsteht ein Wärimestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Wasser im heißen Garraum

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.

Feuchte Lebensmittel

Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.

Obstsaft

Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.

Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Auskühlen mit offener Gerätetür

Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Stark verschmutzte Backofendichtung

Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.

Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche

Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Backofentür abstellen.

Gerät transportieren

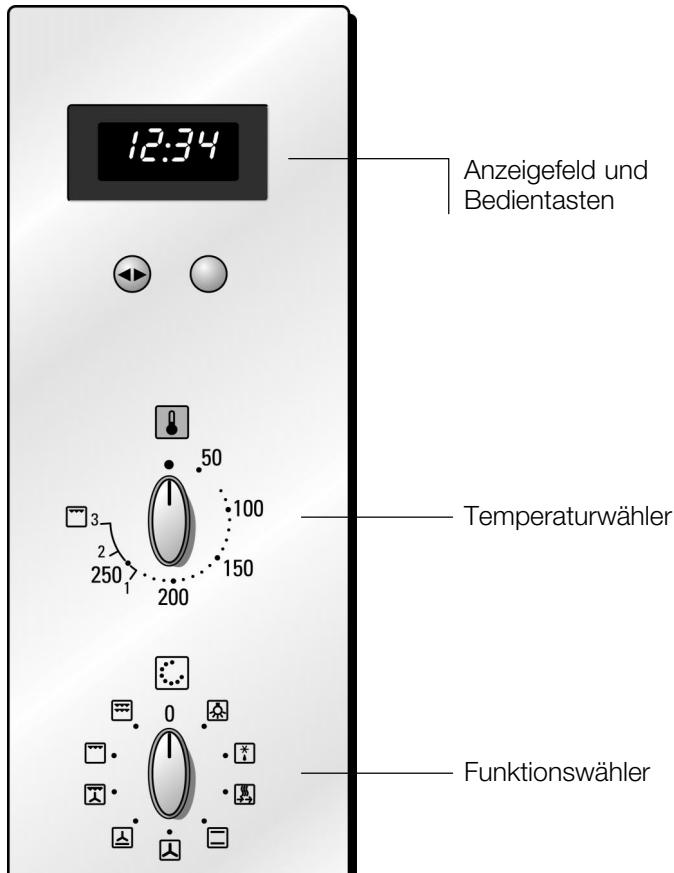
Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

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.

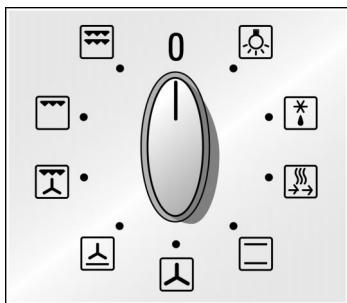
Das Bedienfeld

Detailabweichungen je nach Gerätetyp.



Funktionswähler

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



Stellungen

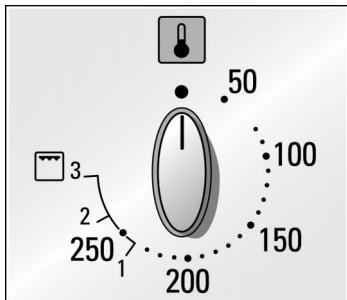
	Backofenlampe
	Auftauen
	Schnellaufheizung
	Ober-/Unterhitze
	Heißluft
	Heißluft Intensiv
	Thermogrillen
	Flachgrillen-kleine Fläche
	Flachgrillen-große Fläche

Backofenlampe

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, leuchtet die Lampe im Backofen.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.



Temperatur

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

Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt sie.

Grillstufen

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

Bedientasten und Anzeigefeld

Taste Funktion **◀▶**

Damit wählen Sie die Funktion Uhrzeit **⌚**, Wecker **⌚**, Backofen-Dauer **⌚** und Endezeit **⌚**

Drehknopf

Damit stellen Sie die Uhrzeit, Weckerzeit, Dauer oder Endezeit ein.

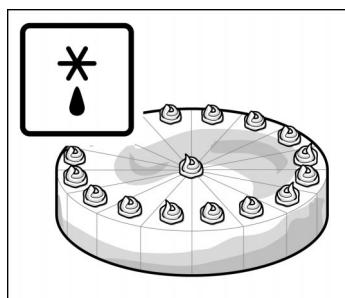
Im Anzeigefeld können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Heizarten

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

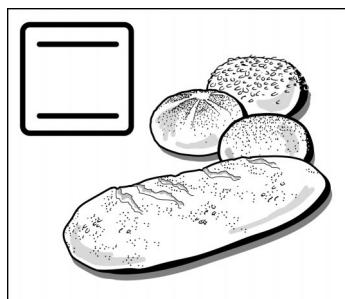
Auftauen

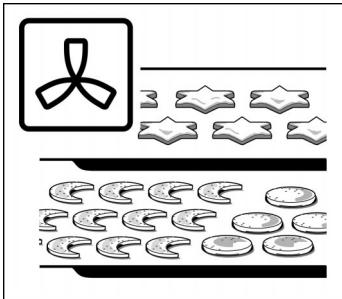
Ein Ventilator in der Backofenrückwand wirbelt die Luft im Backofen um die gefrorene Speise. Tiefgekühlte Fleischstücke, Geflügel, Brot und Kuchen tauen gleichmäßig auf.



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.





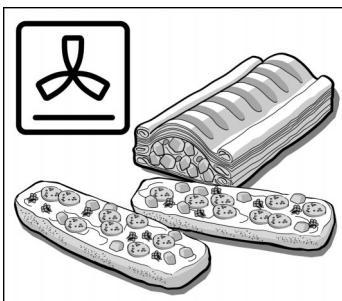
Heißluft

Ein Ventilator in der Backofenrückwand verteilt die Wärme von Ober- und Unterhitze gleichmäßig im Backofen. Mit Heißluft können Sie auf zwei Ebenen gleichzeitig backen. Plätzchen und Blätterteig können Sie auch auf drei Ebenen gleichzeitig backen.

Auch Rührkuchen in Formen gelingen Ihnen mit dieser Heizart am besten.

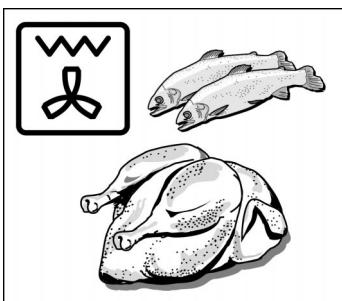
Die Backofentemperatur wählen Sie etwa 20 bis 30 °C niedriger als bei Ober- und Unterhitze.

Zum Dörren ist Heißluft ebenfalls gut geeignet.



Heißluft intensiv

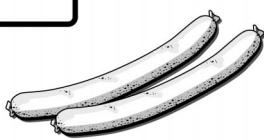
Bei dieser Heizart wirkt verstärkt die Unterhitze auf die Speise ein. Die zugeschaltete Heißluft sorgt dafür, dass die Wärme im gesamten Backofen verteilt wird. So gelingen besonders Brot und Pizza, Quarktorten sowie saftige Obstkuchen auf einer Ebene am besten.



Thermogrillen

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 ist nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet.

Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes. Sie sparen Energie.



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 auf.

So stellen Sie ein

1. Funktionswähler auf Schnellaufheizung stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

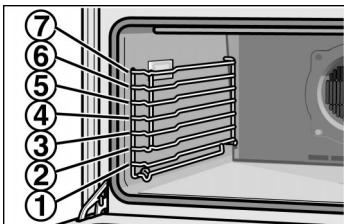
Nach einigen Sekunden startet der Backofen. Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet.

Die Anzeigelampe erlischt.

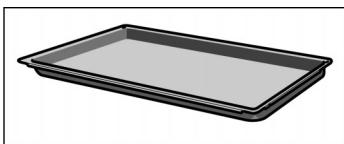
Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie den Backofen ein.

Die Schnellaufheizung ist beendet

Backofen und Zubehör



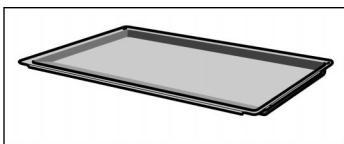
Das Zubehör kann in 7 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.



Universalpfanne

für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

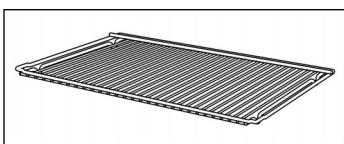
Schieben Sie die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen.



Email-Backbleche

für Kuchen und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben. Beim Herausnehmen leicht anheben.



Rost

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

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".

Als erstes sehen Sie nach, ob in der Anzeige drei Nullen blinken.

Wenn in der Anzeige drei Nullen blinken

Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste drücken, bis das Symbol ☰ blinkt.
12:00 erscheint in der Anzeige.
2. Solange das Symbol ☰ blinkt, mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Jetzt ist der Herd betriebsbereit.

Backofen aufheizen

So gehen Sie vor

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

1. Funktionswähler auf Ober-/Unterhitze □ 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.

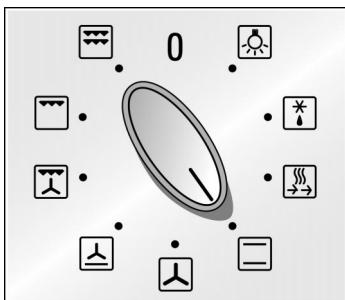
Backofen einstellen

In diesem Kapitel lesen Sie,

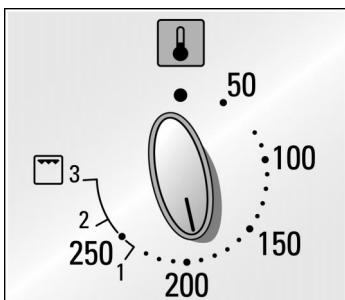
- wie Sie Ihr Gerät ein- und ausschalten
- wie Sie eine Betriebsart und Temperatur wählen
- wie Sie den Kurzzeitwecker stellen
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ausschalten (Betriebsdauer und Betriebsende)
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ein- und ausschalten (Vorwahl-Betrieb)
- wie Sie die Uhrzeit einstellen

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.

Ausschalten	Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Funktionswähler aus.
Einstellung ändern	Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.

Uhrendisplay



Uhrfunktion	Verwendung
⌚ Kurzzeitwecker	Den Kurzzeitwecker können Sie wie eine Eieruhr oder einen Küchenwecker verwenden. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus.
➡ Betriebsdauer	Das Gerät schaltet nach einer eingestellten Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) automatisch aus.
→ Betriebsende	Das Gerät schaltet zu einem eingestellten Zeitpunkt (z.B. 12:30 Uhr) automatisch aus.
Vorwahl-Betrieb	Das Gerät schaltet automatisch ein und aus. Betriebsdauer und Betriebsende werden kombiniert.
🕒 Uhrzeit	Uhrzeit einstellen

Hinweise:

- Wenn Sie eine Uhrfunktion einstellen, erhöht sich das Zeitintervall, wenn Sie höhere Werte einstellen (z. B. Betriebsdauer bis **1:00h** minutengenau, über **1:00h** 5-Minuten-genau einstellbar).
- Zwischen **22:00** und **5:59** Uhr wird das Uhrendisplay abgedunkelt, wenn Sie in dieser Zeit keine Einstellungen vornehmen oder keine Uhrfunktion aktiviert ist.

- Bei den Uhrfunktionen Kurzzeitwecker $\triangleleft\triangleright$, Betriebsdauer $\rightarrow\!\!\!$, Betriebsende $\rightarrow\!\!\!$ und Vorwahl-Betrieb ertönt nach Ablauf der Einstellungen ein Signal und das Symbol $\triangleleft\triangleright$ bzw. $\rightarrow\!\!\!$ blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltuns drücken Sie die Uhrfunktionstaste.

Uhrendisplay aus- und einschalten

1. Uhrfunktionstaste 6 Sekunden lang drücken.
Das Uhrendisplay schaltet aus. Ist eine Uhrfunktion aktiv, bleibt das zugehörige Symbol beleuchtet.
2. Uhrfunktionstaste kurz drücken.
Das Uhrendisplay schaltet ein.

Kurzzeitwecker



1. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole $\triangleleft\triangleright$ und $\triangleleft\triangleright$ leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen (z.B. **5:00** Minuten).
Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und der Kurzzeitwecker läuft ab.

Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer eingestellten Dauer.



1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
Das Gerät heizt.
 2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole $\triangleleft\triangleright$ und \rightarrow leuchten.
 3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunden).
Die Einstellung wird automatisch übernommen.
Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und die eingestellte Betriebsdauer läuft ab.
- Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.
4. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung 0 zurückdrehen.
 5. Uhrfunktionstaste drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.

Betriebsende

Automatisches Ausschalten zu einem eingestellten Zeitpunkt.



1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
Das Gerät heizt.
 2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole $\triangleleft\triangleright$ und $\rightarrow\leftarrow$ leuchten.
 3. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z.B. **12:30** Uhr).
Die Einstellung wird automatisch übernommen.
Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt.
- Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus.
4. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung \circ zurückdrehen.
 5. Uhrfunktionstaste drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.

Vorwahl-Betrieb

Das Gerät schaltet automatisch ein und zum vorgewählten Betriebsende aus. Kombinieren Sie dazu die Uhrfunktionen Betriebsdauer und Betriebsende.

Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Garraum stehen dürfen.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole $\triangleleft\triangleright$ und $\rightarrow\leftarrow$ leuchten.

3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunden).
Die Einstellung wird automatisch übernommen.
 4. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole **<>** und **→** leuchten.
 5. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z.B. **12:30** Uhr).
Das Gerät schaltet ab und wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um einzuschalten (im Beispiel um **11:00** Uhr).
Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus (**12:30** Uhr).
6. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung **o** zurückdrehen.
 7. Uhrfunktionstaste drücken, um den Vorwahl-Betrieb zu beenden.

Uhrzeit einstellen

Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn keine andere Uhrfunktion aktiv ist.



1. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole **<>** und **✓** leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
Die Einstellung wird automatisch übernommen.

Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen

- 1.** Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren, drücken Sie die Uhrfunktionstaste so oft, bis das entsprechende Symbol leuchtet.
- 2.** Bei Bedarf können Sie Ihre Einstellung mit dem Drehwähler korrigieren.
- 3.** Wenn Sie Ihre Einstellung löschen wollen, drehen Sie den Drehwähler nach links auf den Ursprungswert zurück.

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.

Hinweise

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

Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.

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.

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel für die Backofentür. Das Glas kann beschädigt werden und brechen.

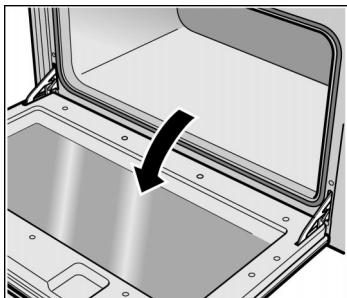
Zur leichteren Reinigung

können Sie die Backofenlampe einschalten, die Backofentür aushängen, den Grillheizkörper an der Backofendecke herunterklappen und die Gestelle aushängen.

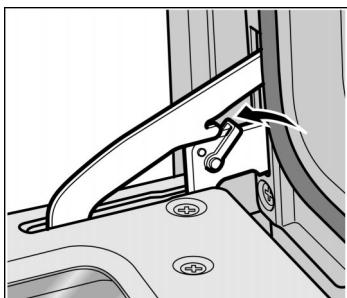
Backofenlampe einschalten

Stellen Sie den Funktionswähler auf .

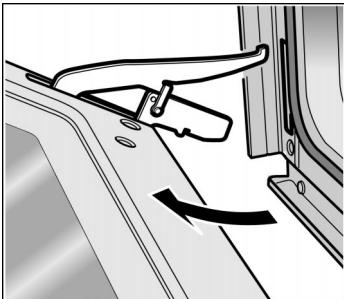
Backofentür aushängen



1. Backofentür ganz öffnen.

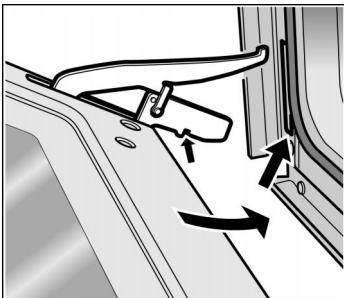


2. Die beiden Sperrhebel links und rechts umlegen. Achten Sie darauf, wenn die Sperrhebel hochgeklappt sind, dass Sie die Backofentür nicht schließen. Die Scharniere können verbogen werden und es können Emailschäden entstehen.

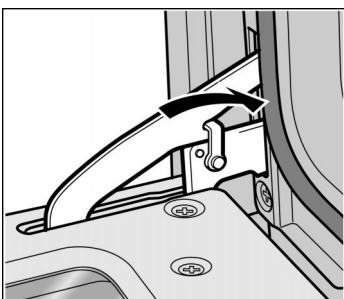


- 3. Backofentür schräg stellen.**
Mit beiden Händen links und rechts anfassen.
Noch etwas weiter schließen und herausziehen.

Backofentür einhängen



- 1. Achten Sie beim Einhängen der Backofentür darauf, dass die Kerbe unten an den Scharnieren in den Schlitz einrastet.**



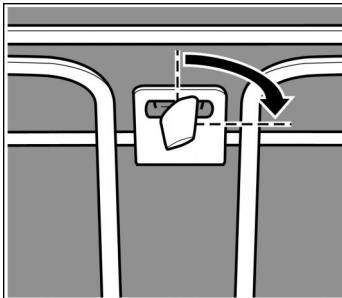
- 2. Die beiden Sperrhebel links und rechts wieder nach unten legen und die Backofentür schließen.**

Grillheizkörper herunterklappen

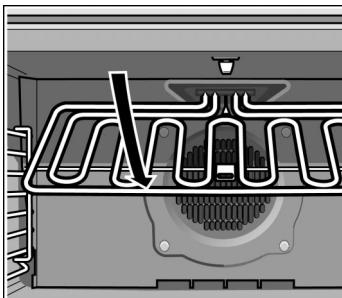


Damit Sie die Backofendecke besser reinigen können, klappen Sie den Grillheizkörper herunter.

Achtung, der Backofen muss kalt sein.
Verbrennungsgefahr!



1. Drehverschluss um 90 Grad drehen und lockern.

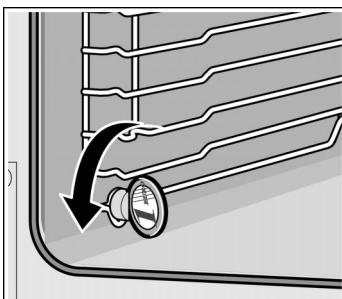


2. Grill etwas nach vorne ziehen und herunterklappen.

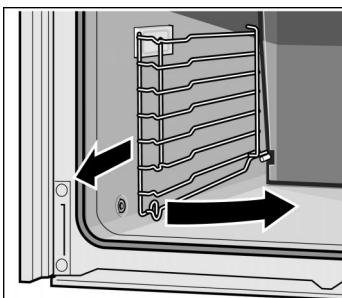
Nach dem Reinigen den Grillheizkörper wieder nach oben klappen und den Verschluss wieder festdrehen.

Gestelle reinigen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.



1. Schrauben mit einer Münze lösen.



2. Die Gestelle unten wegklappen und herausnehmen.

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

Emailflächen im Backofen reinigen

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger. Benutzen Sie Backofenreiniger nur im kalten Backofen.

Übrigens:

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrennt. 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.

Glasabdeckung der Backofenlampe reinigen

Die Glasabdeckung reinigen Sie am besten mit Spülmittel.

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.
Das Abschalten des Backofens ist nicht möglich.	Die Elektronik ist defekt.	Sicherung ausschalten. Kundendienst rufen.
Die Uhranzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Der Backofen heizt nicht.	Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Funktionswähler ist nicht eingestellt.	Funktionswähler einstellen.
Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.	Elektronikuhr ist auf Zeitschaltautomatik eingestellt.	Elektronikuhr auf Betrieb ohne Zeitschaltautomatik einstellen: 1. Taste drücken. 2. Dauer auf 0:00 zurückstellen.
	Lampe defekt.	Auswechseln der Lampe beim Kundendienst erfragen.
Das Türglas ist gebrochen.		Gerät ausschalten. Kundendienst rufen.
Obstsäfte oder Eiweißflecken auf emaillierten Flächen.	Feuchte Kuchen- oder Fleischsäfte.	Harmlose Veränderung des Emails, nicht behebbar.

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

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

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 links, seitlich an der Schalterfront. Damit Sie im Störungsfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

E-Nr.

FD

Kundendienst 

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 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.

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 gleichmäßige 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, Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	2 2	 	150-170 140-160	50-60 60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbeteig	Springform	2		180-200	15-30
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		170-190	20-30
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	2		160-170	25-35
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	2		150-180	60-80
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Springform/Napfform	2		150-170	45-60
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform/ Universalpfanne	1		170-190	40-50

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Mengenangaben für das Backblech

Rührteig: 350 g Fett, 270 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 6 Eier, 670 g Mehl, 6 gestrichene Teelöffel Backpulver.

Hefeteig: 670 g Mehl, 50 g Hefe, 1 Teelöffel Salz, $\frac{1}{4}$ ltr. Milch, 100 g Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 100 g Margarine.

Pizzateig: 1 Päckchen Trockenhefe, 200 ml lauwarme Milch, 400 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 12 Esslöffel Olivenöl.

Kuchen auf dem Blech	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
mit trockenem Belag (Rührteig)	1 Blech 2 Bleche	2 1 + 4	 	150-170 150-170
mit saftigem Belag (z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel)*	1 Blech 2 Bleche	2 1 + 4	 	150-160 150-170
Biskuitrolle (vorheizen)	1 Blech	2		180-200
Hefezopf mit 500 g Mehl	1 Blech	2		170-190

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Stollen mit 500 g Mehl	1 Blech	2		150-170	65-75
Stollen mit 1 kg Mehl	1 Blech	2		140-160	85-95
Pizza	1 Blech	2		230-250	20-30
	2 Bleche	1 + 4		160-180	40-50

* Für sehr saftige Obstkuchen die Universalpfanne verwenden.

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		170-190	30-50
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		230 170-190	10 + 50-65
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	1 Blech	2		190-210	15-20

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	1 Blech	2		160-180	15-25
	2 Bleche	1+4		150-170	20-35
	3 Bleche*	1+4+6		150-170	25-40
Spritzgebäck	1 Blech	2		160-180	25-35
	2 Bleche	1+4		130-150	35-45
	3 Bleche*	1+4+6		130-150	40-50
Baiser	1 Blech	2		80-100	80-90
Windbeutel	1 Blech	2		210-230	30-40
Makronen	1 Blech	2		110-130	30-40
	2 Bleche	1+4		110-130	35-45
	3 Bleche*	1+4+6		110-130	40-50
Blätterteig	1 Blech	2		170-190	30-45
	2 Bleche	1+4		170-190	35-50
	3 Bleche*	1+4+6		170-190	40-55

* In der Mitte die Universalpfanne einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

Der Kuchen fällt zusammen.

Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.

Der Kuchen wird oben zu dunkel.

Der Kuchen wird unten zu dunkel.

Der Kuchen ist zu trocken.

Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wassertreifen durchzogen).

Die Plätzchen oder der Blechkuchen lösen sich nicht vom Blech.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.

Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

Schieben Sie ihn höher ein und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur ein.

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.

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.

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, sodass 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. 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 Blechen.

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. 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 kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten 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.

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.

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.

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 Dritteln 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 Einschieben 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, Grill	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1-3 kg	geschlossen	2		180-200	110-160
	4-5 kg		2		160-180	170-200
Rinderlende	1-2 kg	offen	2		180-200	50-75
Roastbeef rosa*	1-2 kg	offen	2		200-230	40-60
			2		180-200	70-100
Steaks, durchgegart Steaks, rosa		Rost	7		Stufe 3	25
			7		Stufe 3	20
Schweinefleisch ohne Schwarze (z. B. Nacken)	1 kg	offen	2		180-190	110-120
	2-3 kg		2		170-180	130-160
	4-5 kg		2		160-170	170-200
Schweinefleisch mit Schwarze** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	2		180-190	110-120
	2-3 kg		2		170-180	120-160
	4-5 kg		2		160-170	170-220
Kasseler mit Knochen	1-3 kg	offen	2		160-180	100-130
Hackbraten	1-2 kg	offen	2		160-180	100-130
Würstchen		Rost	6		Stufe 3	25
Kalbsbraten	1-2 kg	offen	2		160-170	80-130
	2 kg		2		150-160	140-200
Lammkeule ohne Knochen	1-2 kg	offen	2		160-180	100-130

* 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 Schwarze ein und legen Sie es, wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarze nach unten ins Geschirr.

Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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 Dritteln der Grillzeit.

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

Wenn Sie das Geflügel im offenen Geschirr grillen, wird es nicht so knusprig.

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 6 Stück	je 400 g	Rost	3		180-200	40-50
Hähnchenteile		Rost	2		180-200	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 5 Stück	je 1 kg	Rost	2		180-200	70-80
Ente	1,5-2 kg	Rost	2		170-190	100-130
Gans	3 kg	Rost	2		160-180	140-160
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost	2		170-190	90-120

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 1-3 kg	Rost*	4 2	 	Stufe 2 170-190	20-25 60-75
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	je 300 g	Rost*	4		Stufe 3	20-25

* Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

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.

Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächst-niedrigeren 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 Bratschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratschirr und 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.

Aufläufe, Gratin, Toast

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 oder Universalpfanne	3	<input type="checkbox"/>	170-190	60-80
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelauflauf)	Auflaufform oder Universalpfanne	3	<input type="checkbox"/>	200-220	40-55
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z. B. Kartoffelgratin)	Auflaufform oder Universalpfanne	2	<input type="checkbox"/>	180-200	60-75
Toast bräunen 12 Stück 20 Stück**	Rost	5	<input type="checkbox"/>	Stufe 3	ca. 6-7
	Rost	5	<input checked="" type="checkbox"/>	Stufe 3	ca. 4-5
Toast überbacken 12 Stück 20 Stück**	Rost	6	<input type="checkbox"/>	Stufe 3	ca. 7-10
	Rost	6	<input checked="" type="checkbox"/>	Stufe 3	ca. 5-8

* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

** Bei voller Belegung 5 Minuten vorheizen.

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	2		180-200	40-50
Pommes frites	Universalpfanne	2		240-260	25-30
Pizza	Rost mit Backpapier	2		170-190	25-35
Pizza-Baguette	Rost mit Backpapier	4		190-210	15-20

* Belegen Sie bei Strudel die Universalpfanne mit Backpapier.

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.

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.

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 Apfelfringe	2+4	gas	50-80	ca. 5
800 g Birnenspalten	2+4	gas	50-80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	2+4	gas	50-80	ca. 10
200 g Küchenkräuter geputzt	2+4	gas	50-60	ca. 3

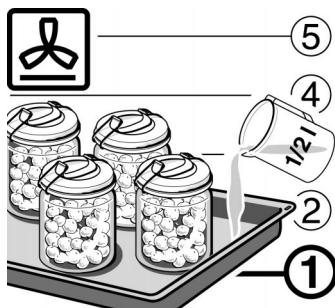
Hinweis: Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Das Gedörnte nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

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 acht 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 1 einschieben. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. $\frac{1}{2}$ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Funktionswähler auf stellen.
5. Temperaturwähler auf 160 °C stellen.

Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen - nach etwa 20 bis 40 Minuten - schalten Sie den Temperaturwähler aus.

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 Funktionswähler aus.

Obst in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
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 den Temperaturwähler zunächst auf etwa 100 °C zurück und danach aus.

Wann Sie den Backofen ausschalten können, sehen Sie in der Tabelle.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an 100 °C	Nachwärme
Gurken	ausschalten	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.

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen-Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.