

KOENIC

Einbauherd
KCM41050

de Gebrauchsanleitung



Sicherheitshinweise	2	Störungstabelle	8
Vor dem Einbau	2	Backofenlampe an der Decke auswechseln.....	8
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	2	Glasabdeckung	8
Backofentür - Zusätzliche Sicherheitsmaßnahmen	3	Kundendienst	9
Ursachen für Schäden	3	E-Nummer und FD-Nummer	9
Ihr neuer Backofen	3	Energie- und Umwelttipps	9
Bedienfeld	3	Energieeinsparung	9
Funktionswähler	4	Umweltgerecht entsorgen	9
Temperaturwähler	4	Während des Transports zu beachtende Maßnahmen	9
Kochstellenschalter	4	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	9
Garraum.....	4	Kuchen und Gebäck	10
Zubehör	4	Tipps zum Backen.....	11
Vor dem ersten Benutzen	5	Fleisch, Geflügel, Fisch	11
Backofen aufheizen.....	5	Tipps zum Braten und Grillen.....	13
Zubehör reinigen.....	5	Aufläufe, Gratins, Toasts	13
Kochfeld einstellen	5	Fertigprodukte	13
Backofen einstellen	5	Spezialgerichte.....	14
Heizarten und Temperatur	5	Auftauen	14
Pflege und Reinigung	6	Dörren	14
Reinigungsmittel.....	6	Acrylamid in Lebensmitteln	15
Gestelle aus- und einhängen.....	7	Prüfgerichte	15
Backofentür aus- und einhängen.....	7	Backen.....	15
Eine Störung, was tun?	8	Grillen.....	15

Sicherheitshinweise

Lesen Sie 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.
- 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.

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.
- Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Beschweren Sie Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform. Legen Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier aus. Das Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

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.

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.

Backofentür - Zusätzliche Sicherheitsmaßnahmen

Bei längeren Garzeiten kann die Backofentür sehr heiß werden. Falls Sie kleine Kinder haben, ist beim Backofenbetrieb erhöhte Vorsicht geboten.

Darüber hinaus steht eine Schutzvorrichtung (Schutzgitter) zur Verfügung, die eine direkte Berührung der Backofentür verhindert. Sie können dieses Sonderzubehör (469088) über den Kundendienst beziehen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

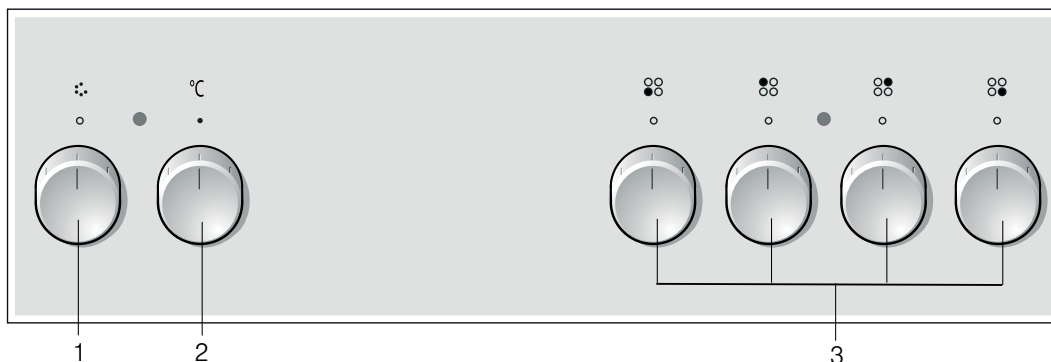
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden 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 Backofen

Hier lernen Sie Ihren neuen Backofen kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

Bedienfeld

Je nach Gerätetyp sind unterschiedliche Ausführungen möglich.







Erläuterungen

1	Funktionswähler
2	Temperaturwähler
3	Wahlschalter

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein. Der Funktionswähler lässt sich nach rechts oder links drehen.


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

Stellungen	Funktion
0 Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Ober- und Unterhitze	Das Backen und Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Für Kuchen und Pizza in Formen oder auf dem Blech sowie für magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild ist diese Einstellung gut geeignet. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
 Heißluft*	Auf einer Ebene können Sie Baiser und Blätterteig zubereiten. Kleingebäck, Plätzchen und Blätterteig können Sie auf zwei Ebenen gleichzeitig backen. Durch einen Ventilator mit Ringheizkörper an der Rückwand des Backofens wird die erhitzte Luft gleichmäßig verteilt.
 Flachgrillen, große Fläche	Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische und Toasts grillen. Die gesamte Fläche unter dem Grillheizkörper wird erhitzt.
 Umluftgrillen	Umluftgrillen eignet sich besonders für das Grillen von Fisch, Geflügel und großen Fleischstücken. Hier schalten sich Grillheizkörper und Ventilator abwechselnd ein und aus. Der Ventilator verteilt die erhitzte Luft um die Speisen.

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


Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler können Sie die Temperatur und die Grillstufe einstellen.

Stellungen	Funktion
● Aus	Backofen nicht heiß.
50-270	Temperaturbereich Die Temperaturangabe erfolgt in °C.
I, II, III	Grillstufen für den Grill, große  Fläche. I = Stufe 1, schwach II = Stufe 2, mittel III = Stufe 3, stark



Wenn der Backofen heizt, leuchtet das Lämpchen oberhalb des Temperaturwählers. In den Heizpausen erlischt es. Bei einigen Einstellungen leuchtet es nicht.

Grillstufen

Beim Flachgrillen  stellen Sie mit dem Temperaturwähler eine Grillstufe ein.

Kochstellenschalter

Mit den vier Kochstellenschaltern können Sie die Heizleistung der Kochstellen einstellen.

Stellungen	Funktion
○ Null-Stellung	Herd ausgeschaltet.
1-9 Kochstufen	1 = niedrigste Stufe 9 = höchste Stufe
 Aktivieren	Zuschalten der Bräterzone
 Aktivieren	Zuschalten der Zweikreis-Kochstelle

Wenn Sie den Herd einschalten, leuchtet die Anzeigelampe.

Garraum

Im Garraum befindet sich die Backofenlampe. Ein Kühlgebläse schützt den Backofen vor Überhitzung.

Backofenlampe

Die Backofenlampe leuchtet während des Backofenbetriebs. Durch Drehen des Funktionswählers in eine beliebige Stellung kann die Backofenlampe auch eingeschaltet werden, ohne dass der Backofen aufgeheizt wird.

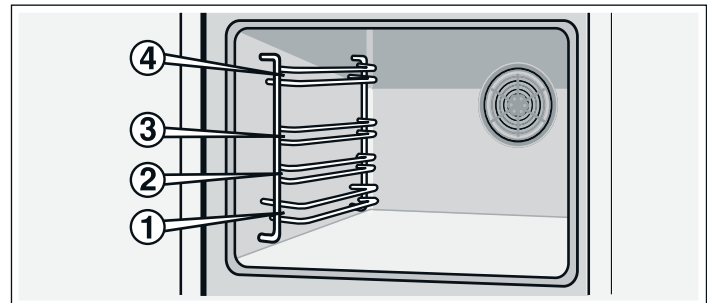
Gerätekühlung

Die heiße Luft gelangt durch die Backofentür nach außen. Achtung! Die Lüftungsöffnung darf nicht blockiert werden. Andernfalls würde der Backofen überhitzen.

Zubehör

Das Zubehör kann in 4 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.




Das Zubehör kann sich durch Hitze verformen. Sobald das Zubehör abgekühlt ist, nimmt es seine ursprüngliche Form wieder an. Die Funktion wird nicht beeinträchtigt.

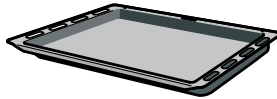
Halten Sie das Backblech an den Seiten mit beiden Händen fest und schieben Sie es parallel in das Gestell ein. Vermeiden Sie beim Einschieben des Backblechs Bewegungen nach rechts oder links. Andernfalls lässt sich das Backblech nur schwer einschieben. Die emaillierten Oberflächen könnten beschädigt werden.



Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Rost mit der Krümmung nach unten  einschieben.



Universalpfanne


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 in den Backofen schieben.

Vor dem ersten Benutzen

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

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Dazu wird der Backofen am besten eine Stunde lang bei 240 °C Ober-/Unterhitze  aufgeheizt. Achten Sie darauf, dass sich kein Verpackungsmaterial im Backofen befindet.

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

Den Backofen nach einer Stunde ausschalten. Dazu den Funktionswähler in die Nullstellung bringen.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Kochfeld einstellen

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Darin finden Sie Wichtiges zur Sicherheit, eine ausführliche Anleitung

zum Einstellen und viele Informationen zur Pflege und Reinigung.

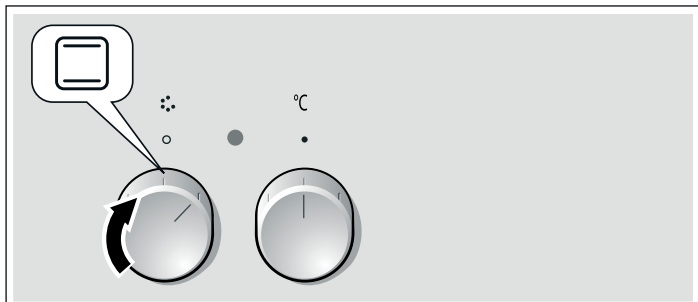
Backofen einstellen

Sie haben mehrere Einstellmöglichkeit für den Backofen. In diesem Kapitel erklären wir Ihnen, wie Sie die gewünschte Heizart und Temperatur oder die Grillstufen einstellen.

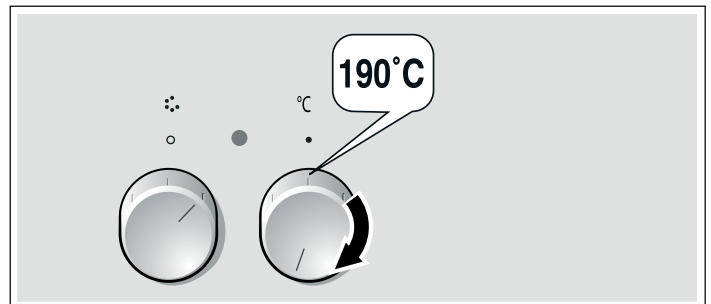
Heizarten und Temperatur

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.





2. Mit dem Temperaturwähler können Sie die Temperatur oder die Grillstufe einstellen.



Der Backofen wird aufgeheizt.

Gerät ausschalten

1. Den Funktionswähler auf  zurückdrehen.
2. Den Temperaturwähler auf  zurückdrehen.
3. Die Gerätetür vorsichtig öffnen und das fertige Gericht herausnehmen.

Hinweis:

Lassen Sie das fertige Gericht nicht im Gerät stehen, um die Bildung von Feuchtigkeit am Bedienfeld zu verhindern.

Energieeinsparung

Um Energie zu sparen, können Sie das Gerät vor Ende der Garzeit ausschalten:

1. Drehen Sie den Temperaturwähler vor Ablauf der Garzeit auf die Stellung ● zurück.
2. Wenn Sie das fertige Gericht aus dem Backofen nehmen möchten, drehen Sie den Funktionswähler zuerst in die Stellung ○ zurück.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie folgende Angaben.

Bei der Reinigung des Backofens

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Reinigungsmittel mit hohem Alkoholanteil,
- keine Scheuerschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.
- Einzelteile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Waschen Sie neue Schwämme vor der ersten Verwendung ordentlich aus.

Edelstahlfronten	Das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel abwischen. Immer parallel zur natürlichen Maserung wischen. Andernfalls können Kratzer entstehen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder grobe Reinigungstücher verwenden. Die Edelstahlfronten können mithilfe spezieller Pflegemittel poliert werden. Beachten Sie die Herstellerhinweise. Spezielle Edelstahlreiniger erhalten Sie bei unserem Kundendienst oder im Fachhandel.
-------------------------	---

Emailflächen und lackierte Oberflächen	Mit etwas Spülmittel und warmem Wasser abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
---	--

Knöpfe	Mit etwas Spülmittel und warmem Wasser abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
---------------	--

Glasscheibe	Kann mit einem Glasreiniger gereinigt werden. Keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallgegenstände verwenden. Diese können die Oberfläche der Glasscheibe zerkratzen und beschädigen.
--------------------	--

Dichtung	Mit einem feuchten Tuch abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
-----------------	---

Einstellungen ändern

Heizart, Temperatur und Grillstufe können je nach Bedarf geändert werden.

Innenseite des Backofens	Mit warmem Wasser oder Essigwasser reinigen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger nur auf abgekühlten Oberflächen verwenden.
---------------------------------	---

Glasabdeckung der Backofenlampe	Mit etwas Spülmittel und warmem Wasser abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
--	--

Zubehör	In warmer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Schwamm reinigen.
----------------	---

Alu-Backblech (Option)	Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Niemals Backofenreiniger verwenden. Um Kratzer zu vermeiden, die Metalloberflächen niemals mit einem Messer oder einem ähnlich scharfen Gegenstand berühren. Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Glasreinigungstuch oder einem Mikrofasertuch waagrecht reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder grobe Reinigungstücher verwenden. Sie verkratzen das Backblech.
-------------------------------	---

Kindersicherung (Option)	Falls eine Kindersicherung an der Backofentür angebracht ist, muss diese vor dem Reinigen entfernt werden. Alle Kunststoffteile in warmer Spüllauge einweichen und mit einem Schwamm abwaschen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Bei starker Verschmutzung funktioniert die Kindersicherung nicht mehr richtig.
---------------------------------	---

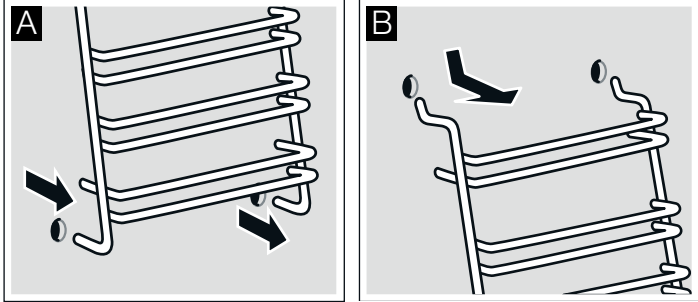
Kochfeld	Hinweise zur Pflege und Reinigung finden Sie in der Gebrauchsanweisung Ihres Backofens.
-----------------	---

Gestelle aus- und einhängen

Zum Reinigen können Sie die Gestelle herausnehmen. Der Backofen muss abgekühlt sein.

Aushängen der Gestelle

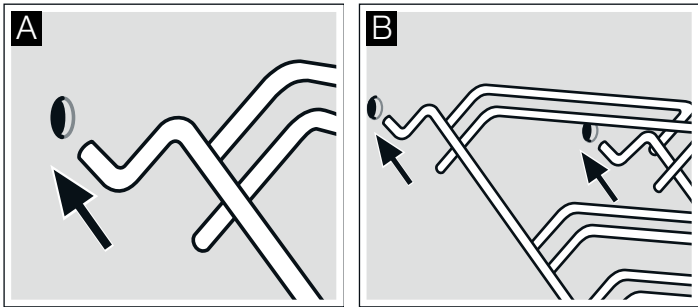
1. Gestell unten herausziehen und etwas nach vorne ziehen. Die Verlängerungsstifte im unteren Gestellbereich aus den Befestigungsöffnungen herausziehen (Abbildung A).
2. Anschließend das Gestell hochklappen und vorsichtig herausnehmen (Abbildung B).



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen eine Bürste.

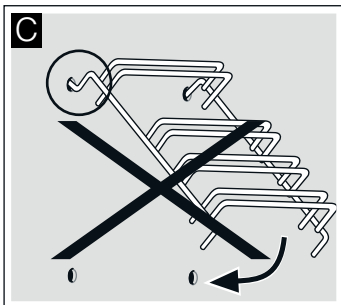
Einhängen der Gestelle

1. Die zwei Haken vorsichtig in die oberen Löcher einsetzen. (Abbildung A-B)



⚠ Falsche Montage!

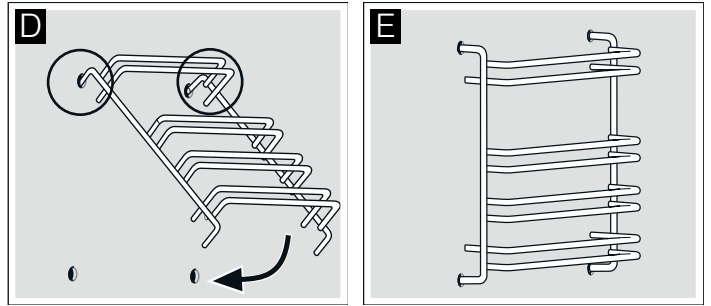
Niemals das Gestell bewegen, bevor die zwei Haken vollständig in den oberen Löchern verankert sind. Das Email könnte beschädigt werden und brechen (Abbildung C).



2. Die zwei Haken müssen vollständig in den oberen Löchern eingehängt sein. Jetzt das Gestell langsam und vorsichtig nach unten bewegen und in die unteren Löcher einhängen (Abbildung D).

3. Beide Gestelle in die Seitenwände des Backofens einhängen (Abbildung E).

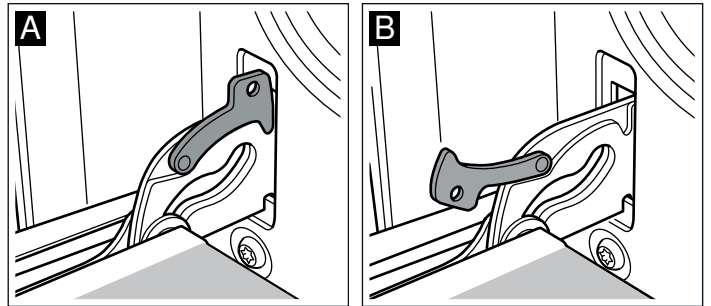
Bei richtig montierten Gestellen ist der Abstand zwischen den zwei oberen Einschubhöhen größer.



Backofentür aus- und einhängen

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Backofentür aushängen.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

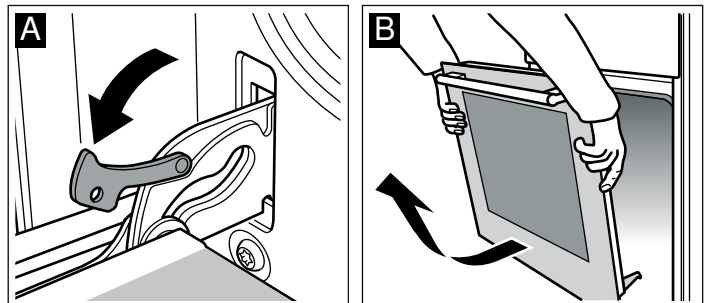


⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt.

Tür aushängen

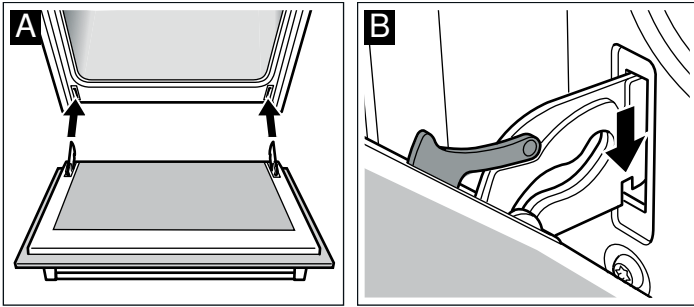
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



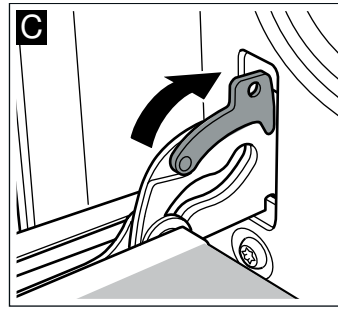
Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild A).
2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten (Bild B).



3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild C). Backofentür schließen.



⚠ Verletzungsgefahr!

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

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

Störungstabelle

Wenn Ihnen ein Gericht nicht gelingt, lesen Sie bitte im Abschnitt *nach. Wir haben die Gerichte für Sie in unserem Kochstudio getestet.* Hier finden Sie nützliche Tipps und Informationen zum Kochen, Backen und Braten.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung/Informationen
Der Backofen funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt.	Im Sicherungskasten nachsehen, ob die Sicherung defekt ist.
	Stromausfall.	Nachsehen, ob die Küchenlampe bzw. andere Küchengeräte funktionieren.
Backofen nicht heiß.	Staub auf den Kontaktteilen.	Die Schaltergriffe einige Male nach rechts und links drehen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen dürfen nur von einem Techniker unseres Kundendienstes durchgeführt werden.

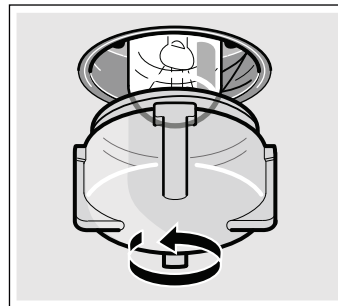
Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung durch Linksdrehen herausschrauben.



3. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Glasabdeckung

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst ☎

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

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis.

Energie- und Umwelttipps

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

Energieeinsparung

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in den Tabellen der Gebrauchsanleitung oder im Rezept angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Backens und Bratens möglichst selten.
- Wenn Sie vorhaben, mehrere Kuchen zu backen, backen Sie diese möglichst hintereinander. Der Backofen ist noch heiß. Da der Backofen durch den vorherigen Kuchen noch heiß ist, verkürzt sich die Backzeit des nächsten Kuchens. Sie können 2 Königskuchenformen auch nebeneinander in den Backofen schieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Temperaturwähler 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und das Gericht mit der Restwärme fertig garen. Der Funktionswähler muss eingeschaltet bleiben. Solange der Funktionswähler eingeschaltet ist, läuft der Ventilator. Nehmen Sie das Gericht nach Ende der Garzeit aus dem Backofen und schalten Sie den Funktionswähler aus. Jetzt ist das Gerät ausgeschaltet.

Hinweis:

Lassen Sie das fertige Gericht nicht im Gerät stehen, um die Bildung von Feuchtigkeit am Bedienfeld zu verhindern.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Während des Transports zu beachtende Maßnahmen

Befestigen Sie alle beweglichen Teile im und auf dem Gerät mit einem Klebeband, das spurlos entfernt werden kann. Schieben Sie sämtliche Zubehörteile (z. B. Backblech) mit einem dünnen Pappkarton an den Kanten in die entsprechenden Fächer ein, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Legen Sie einen Pappkarton oder Ähnliches zwischen Vorder- und Rückseite, um ein Anstoßen an der Innenseite des Türglases zu verhindern. Befestigen Sie die Backofentür mit einem Klebeband an den Seitenwänden des Geräts.

Bewahren Sie die Originalverpackung des Gerätes auf. Transportieren Sie das Gerät nur in der Originalverpackung. Beachten Sie die Transportpfeile an der Verpackung.

Wenn die Originalverpackung nicht mehr vorhanden ist

Packen Sie das Gerät in eine schützende Umverpackung, um einen ausreichenden Schutz vor etwaigen Transportschäden zu gewährleisten.

Transportieren Sie das Gerät in der aufrechten Position. Halten Sie das Gerät nicht am Türgriff oder an den rückseitigen Anschlüssen fest, da diese beschädigt werden können. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum.
Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.


- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör.
Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Bei hellen Backformen aus dünnwandigem Metall oder bei Glasformen verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Teigmengen und Rezeptangaben können abweichen.

Kuchen und Gebäck

Backen auf einer Ebene

Beim Backen von Kuchen mit  Ober-/Unterhitze:

- Kuchen in Kuchenform: Einschubhöhe 2
- Kuchen auf Backblech: Einschubhöhe 3

In den Tabellen finden Sie eine Auswahl an Gerichten.

Backformen









Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Tabellen









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.

Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten, wenn Sie vorheizen.

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

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Rührkuchen einfach	Königskuchenform	2		160-180	55-65
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Königskuchenform	2		155-175	65-75
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		160-180	30-40
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		160-180	25-35
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	1		170-190	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Springform	2		150-170	55-65
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		180-200	50-60




* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C	Dauer, Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	3		160-180	25-35
Rühr- oder Hefeteig mit frischen Früchten	Universalpfanne	3		140-160	40-50
Biskuitroulade (vorheizen)	Universalpfanne	2		170-190	15-20
Hefezopf, 500 g Mehl	Universalpfanne	2		160-180	25-35
Stollen, 500 g Mehl	Universalpfanne	3		160-180	50-60
Stollen, 1 kg Mehl	Universalpfanne	3		150-170	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2		180-200	55-65
Pizza	Universalpfanne	3		180-200	20-30



Brot und Brötchen

Falls nicht anders angegeben den Backofen zum Brotbacken immer vorheizen.

Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Hefebrot, 1,2 kg Mehl	Universalpfanne:	2		270 190	8 35-45
Sauerteigbrot, 1,2 kg Mehl	Universalpfanne:	2		270 190	8 35-45
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Universalpfanne:	2		200-220	20-30

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C	Dauer, Minuten
Plätzchen	Universalpfanne	3		150-170	10-20
Baiser	Universalpfanne	3		80-100	130-150
Windbeutel	Universalpfanne	2		200-220	30-40

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C	Dauer, Minuten
Makronen	Universalpfanne	3		110-130	30-40
Blätterteig	Universalpfanne	3		190-210	20-30

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 dem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag, backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie 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-/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.	Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal, wenn vorhanden, die tiefere Universalpfanne.
Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, dass die Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
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 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.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Achten Sie darauf, dass der Deckel für den Bräter passt und gut schließt.

Wenn Sie emaillierte Bräter verwenden, geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Bei Brättern aus Edelstahl ist die Bräunung nicht so stark und das Fleisch kann etwas weniger gar sein. Verlängern Sie die Garzeiten.

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

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Braten

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

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

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

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

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Heizen Sie den Grill für ca. 3 Minuten vor, bevor Sie die Grillstücke auf den Rost legen.

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.

Backblech oder Universalpfanne dürfen nicht in Höhe 4 eingeschoben werden. Bei hohen Temperaturen können sie sich verformen und beim Herausziehen den Garraum beschädigen.

Nehmen Sie möglichst gleich große Grillstücke. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Wenden Sie die Grillstücke nach ⅔ 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

Wenden Sie die Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte eins und legen Sie es zuerst mit der Schwarte nach unten in das Geschirr.

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Rinderfilet, rosa	1,0 kg	offen	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Roastbeef, rosa	1,0 kg	offen	1		230-250	50
Steaks, 3 cm, rosa		Grillrost + Backblech	4+1		3	15
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Schweinefleisch						
ohne Schwarte (z. B . Hals)	1,0 kg	offen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
mit Schwarte (z. B . Schulter)	1,0 kg	offen	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	1		210-230	80
Lammfleisch						
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1		170-190	120
Hackfleisch						
Hackbraten	ca. 750 g	offen	1		180-200	70
Würstchen						
Würstchen		Grillrost + Backblech	4+1		3	15

Geflügel

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein.

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

Das Geflügel mit der Brustseite nach unten auf den Rost legen. Ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Zeit wenden.

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

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften, 1-4 Stück	je 400g	Rost	2		210-230	40-50
Hähnchenteile	je 250 g	Rost	3		210-230	30-40
Hähnchen, ganz 1-4 Stück	je 1 kg	Rost	2		200-220	55-85
Ente, ganz	1,7 kg	Rost	2		170-190	80-100
Gans, ganz	3,0 kg	Rost	2		160-180	110-130
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2		180-200	80-100
2 Putenkeulen	je 800g	Rost	2		180-200	80-100

Fisch

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

Ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Den ganzen Fisch in Schwimmposition mit den Rückenflossen nach oben in den Backofen schieben. Geben Sie eine Kartoffelhälfte oder ein

kleines, backofenbeständiges Gefäß in den Bauchraum, damit der Fisch stabiler steht.

Schieben Sie beim direkten Grillen auf dem Rost zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Fisch, ganz	à 300 g	Rost	3	☐	2	20-25
	1,0 kg	Rost	2	☒	190-210	40-50
	1,5 kg	Rost	2	☒	180-200	60-70
Fisch in Scheiben, z. B. Koteletts	à 300 g	Rost	4	☐	2	20-25

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie die Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
Sie möchten prüfen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

Aufläufe, Gratin, Toasts

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Backofen bleibt sauberer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Die Tabellenangaben sind nur Richtwerte.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Aufläufe					
Auflauf, süß	Auflaufform	2	☐	170-190	50-60
Nudelaufwurf	Auflaufform	2	☐	210-230	25-35
Gratin					
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, Höhe max. 2 cm	Auflaufform	2	☒	150-170	50-60
Toast					
Toast bräunen, 12 Stück	Rost	4	☐	3	4-5
Toast, überbacken, 12 Stück	Rost	3	☐	3	5-8

Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

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

Das Garergebnis ist sehr stark abhängig vom Lebensmittel. Vorbräunungen und Ungleichmäßigkeiten können schon bei der rohen Ware vorhanden sein.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung	Universalpfanne	3	☒	180-200	40-50
Pommes Frites	Universalpfanne	3	☐	210-230	25-30
Pizza	Rost	2	☐	200-220	15-20
Pizza-Baguette	Rost	2	☒	190-210	15-20

Hinweis

Beim Garen von Tiefkühlgerichten kann sich die Universalpfanne verformen. Der Grund dafür liegt in den großen Temperaturunterschieden, denen das Zubehör ausgesetzt ist. Die Verformung verschwindet bereits während des Garvorgangs wieder.

Spezialgerichte

Hefeteig und hausgemachter Joghurt lassen sich bei niedrigen Temperaturen sehr gut zubereiten.

Das Zubehör aus dem Backofen entfernen.



Vorbereiten des Joghurts

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) aufkochen, auf 40 °C abkühlen lassen.
- 150 g Joghurt (aus dem Kühlschrank) in die Milch geben und gut verrühren.
- In kleine verschließbare Joghurtgläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.

- Die Gläser auf den Rost stellen und in Höhe 1 einschieben.
- Die Backtemperatur auf 50 °C einstellen und wie angegeben fortfahren.

Hefeteig gehen lassen


- Bereiten Sie den Hefeteig wie gewohnt zu, geben Sie ihn in ein hitzebeständiges Keramikgeschirr und decken Sie ihn ab.
- Den Backofen wie angegeben vorheizen.
- Die Backofentür schließen und den Hefeteig im Backofen gehen lassen.

Gericht	Geschirr		Heizart	Temperatur	Dauer
Joghurt	Verschließbare Joghurtgläser	1		50 °C	6-8 Stunden
Hefeteig gehen lassen	Das hitzebeständige Geschirr	auf den Backofenboden stellen		auf 50 °C vorheizen Das Gerät ausschalten und den Hefeteig in den Backofen stellen	5-10 Minuten 20-30 Minuten

Auftauen

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung. Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen. Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.

Gefriergut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet





Dörren

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.

Lassen Sie das Obst und Gemüse gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Die Universalpfanne muss in Höhe 3, der Rost in Höhe 1 eingeschoben werden. Legen Sie die Universalpfanne und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals. Das Gedörnte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Obst und Gemüse	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	1+3		80	ca. 5
800 g Birnenspalten	1+3		80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	1+3		80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter, geputzt	1+3		80	ca. 1½

Acrylamid in Lebensmitteln

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

mes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Nach EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

Backen

Gedeckter Apfelkuchen:

Die Position der dunklen Springform ändern, diagonal einschie-

ben.

Kuchen in Springform aus Metall:
Mit Ober-/Unterhitze ☐ in Höhe 1 backen. Anstelle des Rostes das Backblech verwenden und die Springform daraufstellen.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C	Dauer, Minuten
Spritzgebäck	Universalpfanne	3	☐	150-170	20-30
Small Cakes	Universalpfanne	3	☐	150-170	25-35
Wasserbiskuit	Springform	2	☐	160-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Universalpfanne + 2 Springformen Ø 20 cm*	1	☐	190-210	70-80

* Das Geschirr diagonal auf das Zubehör stellen.

Grillen

Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer, Minuten
Toast bräunen 10 Min. vorheizen	Rost	4	☐☐	3	1/2-2
Beefburger, 12 Stück* ohne Vorheizen	Rost + Universalpfanne	4+1	☐☐	3	25-30

* Nach 2/3 der Zeit wenden



9000695022

Intron GmbH
Wankelstrasse 5
85046 Ingolstadt
Germany

02 141291