

Merkblatt Backofen

- Backbleche ganz nach hinten schieben
- Platzierung der Bleche immer nach Angaben des Herstellers
- Backen mit Umluft sorgt für knusprige, gleichmässige Backergebnisse (Pizza, Brötchen, Plätzchen)
- Backen mit Umluft = Verringerung der Backzeit gegenüber Ober- und Unterhitze (ca. um 20°C) sowie Verkürzung der Backzeit
- trocknen die Backwaren beim Heissluftbetrieb aus, zusätzlich eine Wasserschale in den Ofen stellen (Luftbefeuchtung)
- Türdichtungen regelmässig kontrollieren
- nach einem Stromunterbruch zuerst Schaltuhr richten
- bei Geräten mit Selbstreiniger-Backrohren keine chemischen Reinigungsmittel einsetzen
- Bodenschutzfolien nur bei Geräten verwenden, mit frei liegender Unterhitze
- Betriebsarten gemäss Angaben des Herstellers verwenden

