

# SIEMENS

## Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Backofens nutzen.

Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Backofens kennen. Und wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen. Es ist ganz einfach.

In den Tabellen finden Sie für viele gebräuchliche Gerichte Einstellwerte und Einschubhöhen. Alles in unserem Kochstudio getestet.

Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen wählen Sie unsere Info-Nummer:

**☎ Siemens Info Line** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen:

Tel.: **0180 5 2223\*** oder unter **siemens-info-line@bshg.com**

\*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggfs. abweichend.

Nur für Deutschland gültig.

## Gebrauchsanleitung

---

HB 78P.70, HB 78P.70 E, HB 78P.70 S

de

9000 411 392

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>Darauf müssen Sie achten</b> .....	<b>6</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>7</b>
Vor der Montage .....	7
Hinweise zu Ihrer Sicherheit .....	7
Ursachen für Schäden .....	9

---

<b>Das ist Ihr neuer Backofen</b> .....	<b>11</b>
<b>Der Wandbackofen</b> .....	<b>12</b>
Die Glaskeramik .....	12
<b>Das Bedienfeld</b> .....	<b>13</b>
Bedienfeld .....	13
Tasten .....	14
Drehwähler .....	14
Display .....	15
Temperaturkontrolle .....	16
<b>Der Lift</b> .....	<b>17</b>
Öffnen und Schließen .....	17
Lift-Endposition speichern .....	18
<b>Backofen und Zubehör</b> .....	<b>20</b>
Garraum .....	20
Zubehör .....	21
Zubehörträger .....	22
Glaskeramik .....	23

---

<b>So bedienen Sie Ihren Backofen</b> .....	<b>24</b>
<b>Vor der ersten Benutzung</b> .....	<b>25</b>
Ersteinstellungen .....	25
Garraum aufheizen .....	26
Zubehör vorreinigen .....	26

# Inhaltsverzeichnis

<b>Backofen ein- und ausschalten</b> .....	<b>27</b>
<b>Backofen einstellen</b> .....	<b>28</b>
Heizarten .....	28
Heizart und Temperatur einstellen .....	29
Einstellempfehlungen .....	31
Schnellaufheizung einstellen .....	32
<b>Zeitfunktionen</b> .....	<b>33</b>
Wecker einstellen .....	34
Dauer einstellen .....	34
Endezeit verschieben .....	36
Uhrzeit einstellen .....	38
<b>Grundeinstellungen</b> .....	<b>39</b>
Grundeinstellungen ändern .....	41
<hr/>	
<b>Die Sonderfunktionen Ihres Backofens</b>	<b>42</b>
<b>Kindersicherung</b> .....	<b>43</b>
<b>Programmautomatik</b> .....	<b>44</b>
Geschirr .....	44
Gericht vorbereiten .....	45
Programme .....	45
Programm wählen und einstellen .....	50
Tipps zur Programmautomatik .....	52
<b>Memory</b> .....	<b>53</b>
Einstellungen in Memory speichern .....	53
Memory starten .....	53

# Inhaltsverzeichnis

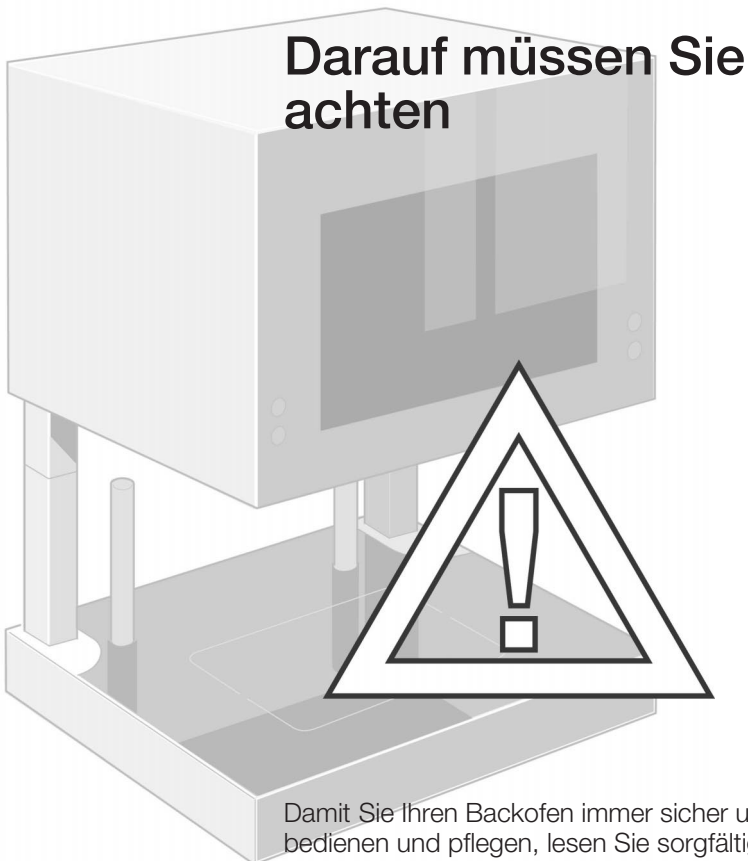
<b>Selbstreinigung</b> .....	<b>54</b>
Wichtige Hinweise .....	54
Vor der Selbstreinigung .....	55
Zubehör mitreinigen .....	55
Reinigungsstufe einstellen .....	56
Nach der Selbstreinigung .....	56
<b>Automatische Abschaltung</b> .....	<b>57</b>
<hr/>	
<b>So reinigen Sie Ihren Backofen</b> .....	<b>58</b>
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>59</b>
Reinigungsmittel .....	59
Aus- und Einbau der Glasscheiben .....	62
<hr/>	
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>64</b>
<b>Kleine Störungen selbst beheben</b> .....	<b>65</b>
Störungstabelle .....	65
<b>Backofenlampen auswechseln</b> .....	<b>68</b>
Deckenlampe .....	68
Seitenlampen .....	69
Glasabdeckungen .....	70
<b>Backofen von Hand öffnen</b> .....	<b>70</b>
So gehen Sie vor .....	71
<b>Kundendienst</b> .....	<b>72</b>
<b>Energie- und Umwelttipps</b> .....	<b>73</b>
Energiesparen .....	73
Umweltgerecht entsorgen .....	73

# Inhaltsverzeichnis

---

## **Für Sie in unserem Kochstudio getestet 74**

<b>Einstellwerte und Tipps</b> .....	<b>75</b>
Kuchen und Gebäck .....	76
Tipps zum Backen .....	78
Fleisch, Geflügel, Fisch .....	80
Tipps zum Braten und Grillen .....	85
Sanftgaren .....	86
Tipps zum Sanftgaren .....	88
Aufläufe, Gratins, Toasts .....	88
Fertigprodukte .....	89
Besondere Gerichte .....	90
Auftauen .....	91
Warmhalten offen und Schmelzen .....	92
Dörren .....	92
Einkochen .....	93
<b>Acrylamid in Lebensmitteln</b> .....	<b>95</b>
<b>Prüfgerichte</b> .....	<b>95</b>



**Darauf müssen Sie  
achten**

Damit Sie Ihren Backofen immer sicher und richtig bedienen und pflegen, lesen Sie sorgfältig diese Gebrauchsanleitung.

Heben Sie die Gebrauchsanleitung und die Montageanweisung gut auf. Wenn Sie den Backofen weitergeben, legen Sie die Hefte bei.

---

# Sicherheitshinweise

Damit im Umgang mit Ihrem Backofen nichts passiert und Sie lange Freude daran haben, beachten Sie folgende Hinweise.

---

## Vor der Montage

Beachten Sie die Angaben in der Montageanweisung.

### 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 heiße Glaskeramik, Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Den Backofen vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie Kinder fern.

**Brandgefahr!**  
Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie Backpapier auf die Glaskeramik legen.  
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 im heißen Backofen einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

**Verbrühungsgefahr!**  
Nie Wasser auf die heiße Glaskeramik 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.

## **Öl- und Fettrückstände**

**Brandgefahr!**  
Öl und Fett entzündet sich schnell. Entfernen Sie große Öl- und Fettrückstände vor dem nächsten Benutzen.

## **Sprünge in der Glaskeramik**

**Stromschlag-Gefahr!**  
Bei Sprüngen und Rissen in der Glaskeramik den Backofen nicht mehr benutzen. Rufen Sie den Kundendienst.



## **Unsachgemäße Reparaturen**

Stromschlaggefahr!  
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.  
Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

## **Selbstreinigung**

Brandgefahr!  
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Selbstreinigung entzünden.  
Entfernen Sie vor jeder Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum.

Verbrennungsgefahr!  
Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!  
Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der Selbstreinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

---

## **Ursachen für Schäden**

Viele Schäden können Sie vermeiden. Beachten Sie folgende Hinweise.

### **Backofen**

Kein Wasser in den heißen Backofen spritzen. Es können Emailschäden entstehen.

Geschirr nicht bis an den Rand der Glaskeramik stellen. Es darf nicht über die Zubehörträger hinausragen. Beim Schließen stößt das Geschirr sonst an den Backofen.

Verwenden Sie passendes Geschirr. Stellen Sie es immer in die Mitte der Glaskeramik.

Die Lüftungsschlitze am Backofen nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

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

Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Feuchte Lebensmittel nicht längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Es können Emailschäden entstehen.

## **Glaskeramik**

Raue Zubehör- und Geschirrböden verkratzen die Glaskeramik. Prüfen Sie Ihr Zubehör und Geschirr.

Salz, Zucker oder Sand verkratzen die Glaskeramik. Beim Erhitzen können Flecken entstehen, die sich nicht wieder entfernen lassen.

Verwenden Sie die Glaskeramik nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Kein Kunststoff-Geschirr verwenden. Es schmilzt und es entstehen Flecken, die sich nicht wieder entfernen lassen.

Verwenden Sie geeignetes Geschirr.

## **Lift**

Stößt der Lift auf einen Gegenstand, können Schäden entstehen.

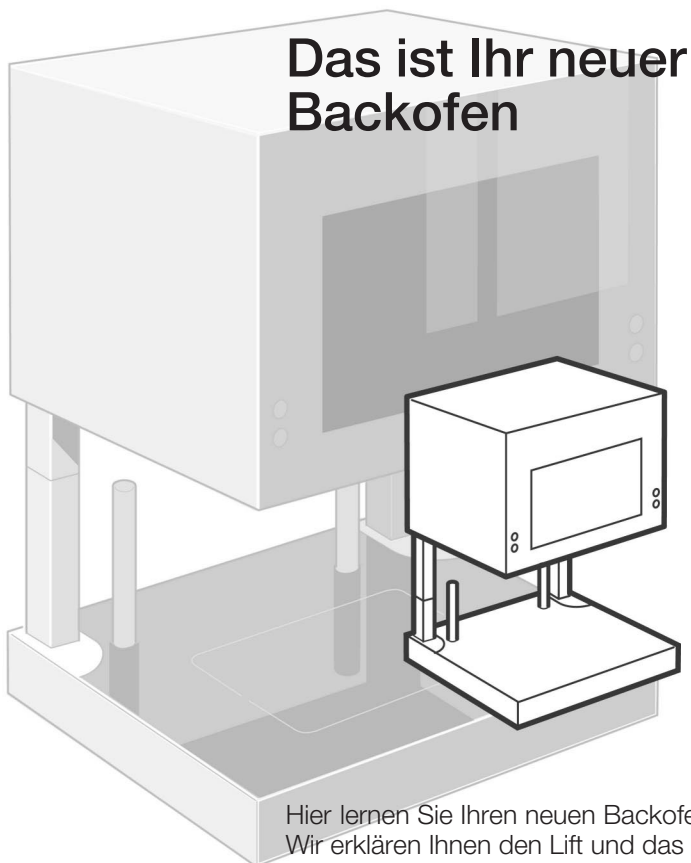
Halten Sie den Bereich, den der Lift zum Fahren benötigt, frei.

Stellen, setzen und stützen Sie sich nicht auf die Glaskeramik.

## **Angrenzende Möbelfronten**

Bei einer stark verschmutzten Dichtung schließt der Backofen nicht richtig. Austretende heiße Luft kann angrenzende Möbelfronten beschädigen. Die Backofendichtung sauber halten.

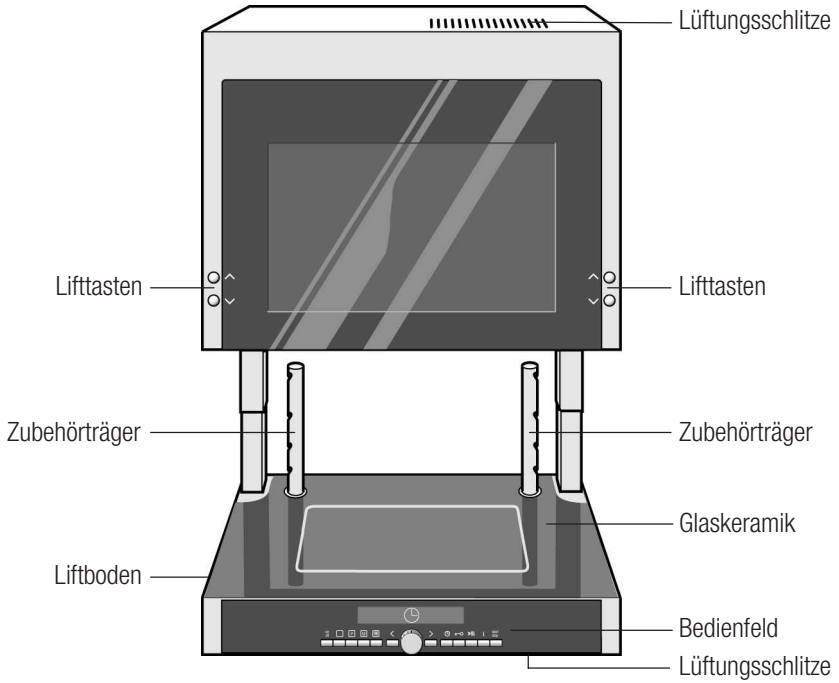
Den Backofen im geschlossenen oder im weit geöffneten Zustand abkühlen lassen. Bei einer nur schmalen Öffnung kann die heiße Luft angrenzende Möbelfronten mit der Zeit beschädigen.



Hier lernen Sie Ihren neuen Backofen kennen.  
Wir erklären Ihnen den Lift und das Bedienfeld mit  
den Schaltern und Anzeigen.  
Sie erhalten Informationen zu den Heizarten und  
zum beigelegten Zubehör.

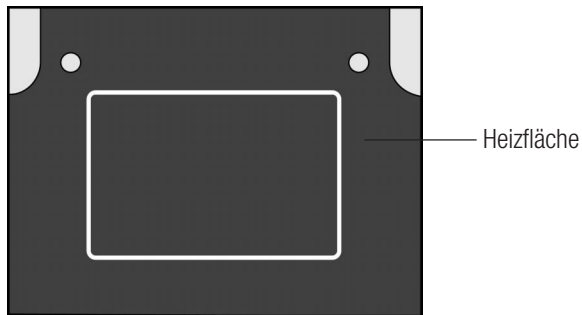
---

# Der Wandbackofen



---

## Die Glaskeramik



---

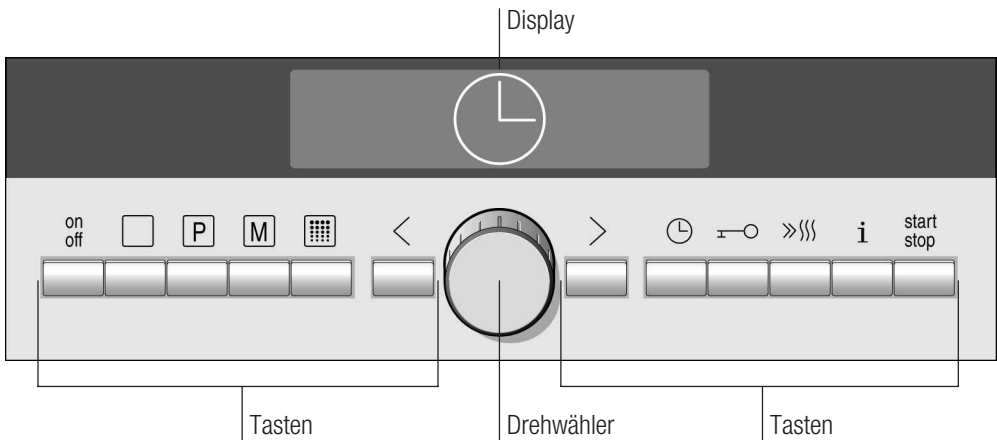
# Das Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie Ihren Backofen ein. Hier erklären wir Ihnen die verschiedenen Bedienelemente.





---

## Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



## Tasten

Symbol	Funktion der Taste
 on off	Backofen ein- und ausschalten
	Heizarten anwählen
	Programmautomatik anwählen
	kurz drücken = Memory anwählen lang drücken = Memory speichern
	Selbstreinigung anwählen
	im Einstellbereich nach links gehen
	im Einstellbereich nach rechts gehen
	Menü Zeitfunktionen öffnen und schließen
	Kindersicherung aktivieren/deaktivieren
	Schnellaufheizung zuschalten
	kurz drücken = Informationen abfragen lang drücken = Menü Grundeinstellungen öffnen oder schließen
	kurz drücken = Betrieb starten/anhalten lang drücken = Betrieb abrechen

## Drehwähler

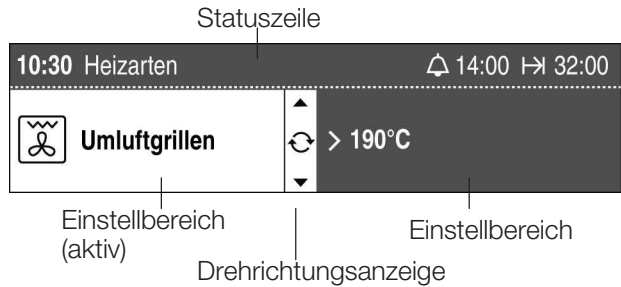
Mit dem Drehwähler können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern.

Der Drehwähler ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Drehwähler.

# Display

Das Display ist aufgeteilt in verschiedene Bereiche:

- Statuszeile
- Einstellbereiche
- Drehrichtungs-Anzeige



## Statuszeile

Die Statuszeile befindet sich oben im Display. Dort werden die Uhrzeit, der ausgewählte Betrieb, Hinweistexte, Informationen und die eingestellten Zeitfunktionen angezeigt.

## Einstellbereiche

In den beiden Einstellbereichen erscheinen vorgeschlagene Werte, die Sie verändern können. Der Einstellbereich in dem Sie sich gerade befinden, ist hell mit schwarzer Schrift. Hier können Sie ändern.


Mit den Navigationstasten < und > wechseln Sie von einem Einstellbereich in den nächsten.


In welche Richtung Sie mit den Navigationstasten gehen können, sehen Sie an den Pfeilen < und > in den Einstellbereichen.

Nach dem Start sind beide Einstellbereiche dunkel mit heller Schrift.

## Drehrichtungs-Anzeige

Die Anzeige  zeigt, in welche Richtung Sie den Drehwähler bewegen können.

 = Drehwähler nach rechts drehen

 = Drehwähler nach links drehen

Wenn beide Richtungspfeile angezeigt werden, können Sie den Drehwähler in beide Richtungen drehen.

# Temperaturkontrolle

## Aufheizphasen

Die fünf Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Aufheizphasen oder die Restwärme im Garraum an.

Nach dem Start erscheinen in der Statuszeile fünf Balken. Die eingestellte Temperatur ist erreicht, wenn der letzte Balken gefüllt ist.



Bei den Grill- und Reinigungsstufen erscheinen die Balken nicht.

Während des Aufheizens können Sie mit der Taste **i** die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen.

Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

## Restwärme

Nach dem Ausschalten zeigt die Temperaturkontrolle die Restwärme im Garraum an.

Ist der letzte Balken gefüllt, hat der Garraum eine Temperatur von ca. 300 °C. Die Anzeige erlischt, wenn die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken ist.



---

# Der Lift

Mit der Liftfunktion öffnen Sie Ihren Backofen um das Zubehör einzuhängen und Ihre Gerichte zuzubereiten. Diese Art des Öffnens ist sehr ergonomisch und ermöglicht Ihnen ein bequemes Arbeiten mit dem Backofen. Sie müssen nicht mehr in den Backofen hineingreifen und bestimmen die optimale Arbeitshöhe selbst.

---

## Öffnen und Schließen

Mit den Lifttasten auf der Backofenfront steuern Sie den Lift.

Die beiden Tastenpaare auf der linken und der rechten Seite der Backofenfront haben die selbe Funktion.

### **Backofen öffnen:**

Taste Öffnen ∨ drücken.

### **Backofen schließen:**

Taste Schließen ∧ drücken.



Die jeweilige Taste solange drücken, bis die gewünschte Position des Liftbodens erreicht ist.

## Einklemmschutz

Trifft der Lift auf einen Widerstand, stoppt er und fährt etwas zurück.

Damit Lift und Einklemmschutz wieder ordnungsgemäß funktionieren, schließen Sie den Backofen.



Um trotzdem Verletzungen und Schäden zu vermeiden, achten Sie darauf, dass die Hände nicht eingeklemmt werden. Halten Sie den Bereich, den der Lift zum Fahren benötigt, frei.

## Geschwindigkeit des Lifts

Sie können die Geschwindigkeit, mit der der Lift fährt, in den Grundeinstellungen ändern.

Sehen Sie dazu im Kapitel "So bedienen Sie Ihren Backofen" im Abschnitt *Grundeinstellungen* nach.

## Hinweise

Während der Lift fährt, ist das Bedienfeld gesperrt.

Den Lift nicht mit mehr als 10 kg beladen.

---

## Lift-Endposition speichern

Sie können Ihre bevorzugte Position des Liftbodens speichern. So fährt der Lift automatisch bis zur gespeicherten Position, wenn Sie die Taste Öffnen  $\vee$  ca. 1 Sekunde lang drücken. Zum Backofen Schließen drücken Sie die Taste Schließen  $\wedge$  ca. 1 Sekunde lang.

## Speichern

Die Lift-Endposition speichern Sie in den Grundeinstellungen. Genaue Angaben zum Ändern von Grundeinstellungen finden Sie im Kapitel "So bedienen Sie Ihren Backofen" im Abschnitt *Grundeinstellungen*. Bevor Sie die Lift-Endposition speichern, beachten Sie die Hinweise im Abschnitt "Vor der ersten Benutzung".

Voraussetzung: Der Backofen muss ausgeschaltet und geschlossen sein.

1. Taste **i** ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis in der Statuszeile "Grundeinstellung" erscheint.
2. Die Grundeinstellung "Lift fährt bei" wählen und "Tasten-Kurzdruck" einstellen.

Wenn Sie "Tasten-Dauerbetätigung" wählen, müssen Sie zum Fahren des Lifts die Lifttaste gedrückt halten. Der Lift stoppt bei der gespeicherten Lift-Endposition.

3. Die Grundeinstellung "Lift-Endposition" wählen und "aktualisieren" einstellen.
4. Den Liftboden auf die gewünschte Position fahren.
5. Mit Taste **<** in den linken Einstellbereich im Display wechseln.  
Die Lift-Endposition ist gespeichert.
6. Taste **i** ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis die Anzeige erlischt.

## Hinweise

Sie können jederzeit eine neue Liftposition speichern. Nach einem Stromausfall oder wenn Sie in den Grundeinstellungen zwischen "Tasten-Kurzdruck" und "Tasten-Dauerbetätigung" wechseln, muss die Lift-Endposition neu gespeichert werden.

Um den Lift zu stoppen, während er automatisch fährt, drücken Sie eine Lifttaste.

Um den Liftboden weiter zu fahren, als zur gespeicherten Lift-Endposition, drücken Sie die Taste Öffnen **√** solange, bis die gewünschte Position erreicht ist.

---

# Backofen und Zubehör

Hier erhalten Sie Informationen zum Backofen und zum Zubehör. Wir erklären Ihnen, wie Sie das Zubehör einhängen und die Glaskeramik nutzen.

---

## Garraum

Im Garraum befinden sich Backofenlampen. Ein Kühlgebläse schützt den Backofen vor Überhitzung.

Wenn der Backofen während des Betriebs geöffnet wird, unterbricht die Heizung. Eine ablaufende Dauer stoppt. Wenn der Backofen geschlossen ist, mit Taste <sup>start</sup><sub>stop</sub> wieder starten.

## Backofenlampen

Während des Betriebs schalten sich die Lampen im Garraum ein. Bei eingestellten Temperaturen bis 60 °C und bei der Selbstreinigung schalten sie aus. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

Wenn der Backofen geöffnet ist, leuchtet nur die Deckenlampe, die Seitenlampen schalten aus.

Sie können die Grundeinstellungen “Backofenlampen bei Betrieb” und “Alternatives Lichtmanagement“ ändern:

- Mit “Backofenlampe bei Betrieb” können Sie einstellen, ob die Lampen nach dem Start an oder aus sind.
- Wenn Sie “Alternatives Lichtmanagement” aktivieren, gehen die Lampen mit dem Hauptschalter <sup>off</sup> an und aus.  
Ausnahmen: Wenn “Backofenlampe bei Betrieb” auf “aus” gestellt ist, geht die Beleuchtung nur bei geöffnetem Backofen mit dem Hauptschalter an. Während der Lift fährt, ist immer die Deckenlampe an.

Zum Ändern sehen Sie bitte im Kapitel “So bedienen Sie Ihren Backofen” im Abschnitt *Grundeinstellungen* nach.

## Kühlgebläse

Der Backofen hat ein Kühlgebläse. Während des Betriebs schaltet es sich bei Bedarf ein und aus. Damit der Backofen schneller abkühlt, läuft es eine bestimmte Zeit nach.

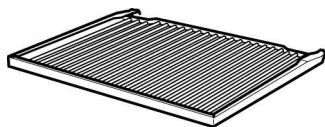
Die warme Luft entweicht auf der Oberseite des Backofens und auf der Unterseite des Liftbodens. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

---

## Zubehör

Beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet können Sie Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu bitte die HZ-Nummer an.

Wenn Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion.



### **Rost HZ 304000**

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



### **Email-Backblech HZ 301070**

für Kuchen und Plätzchen.



### **Universalpfanne HZ 302070**

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

---

## Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Backofen finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

## Sonderzubehör

Einlegerost HZ 304001

Glasbräter HZ 915000

Metallbräter HZ 26000

XXL-Bräter HZ 390800

Backform HZ 26001

## Verwendung

für Grillgerichte in der Universalpfanne

für Schmorgerichte und Aufläufe,  
besonders geeignet für die Programm-Automatik

für den Einsatz im Backofen,  
außen emailliert und innen antihaft-beschichtet

für besonders große oder viele Portionen,  
außen Granitemail mit backofenfestem Glasdeckel

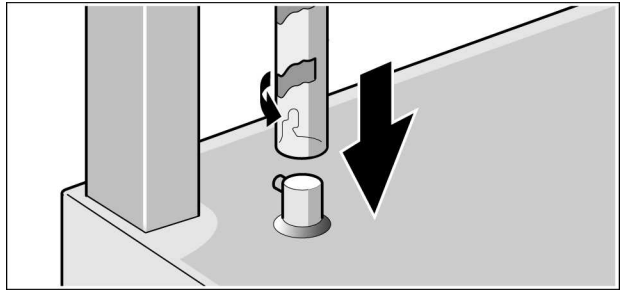
für besonders saftige Kuchen, auslaufsicher

## Zubehörträger

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal einhängen, müssen Sie die Zubehörträger aufstecken.

Achten Sie darauf, dass die Einhängeschlitze für das Zubehör nach außen zeigen.

1. Jeweils den Zubehörträger auf die Halterung stecken.
2. Etwas nach außen drehen, sodass der Zapfen bis zum Anschlag in die Auskerbung einrastet.

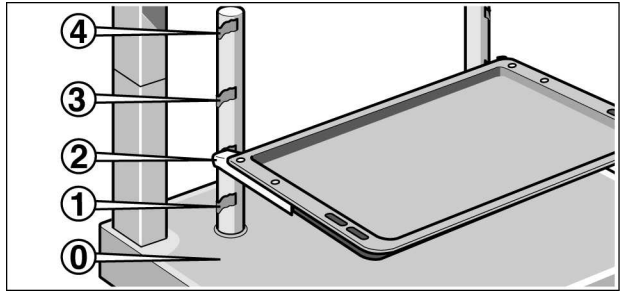


Sie können die Zubehörträger jederzeit wieder abnehmen. Dazu jeweils den Zubehörträger etwas anheben, nach innen drehen und nach oben von den Haltern abziehen.

## Zubehör einhängen

Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in die Zubehörträger eingehängt werden.

Für Geschirr dient die Glaskeramik auf dem Liftboden als zusätzliche Stellfläche.

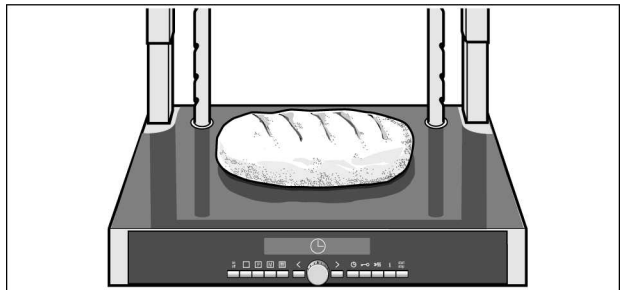


Das Zubehör leicht in Richtung der Einhängeschlitze kippen und in die Zubehörträger einhängen, sodass es fest einrastet.

Auf dem Liftboden das Geschirr direkt auf die Glaskeramik stellen.

## Glaskeramik

Die Glaskeramik können Sie für viele Gerichte als zusätzliche Stellfläche nutzen. Braten und Backwaren gelingen durch den Kontakt zur Heizfläche besonders gut und Sie benötigen kein Zubehör.

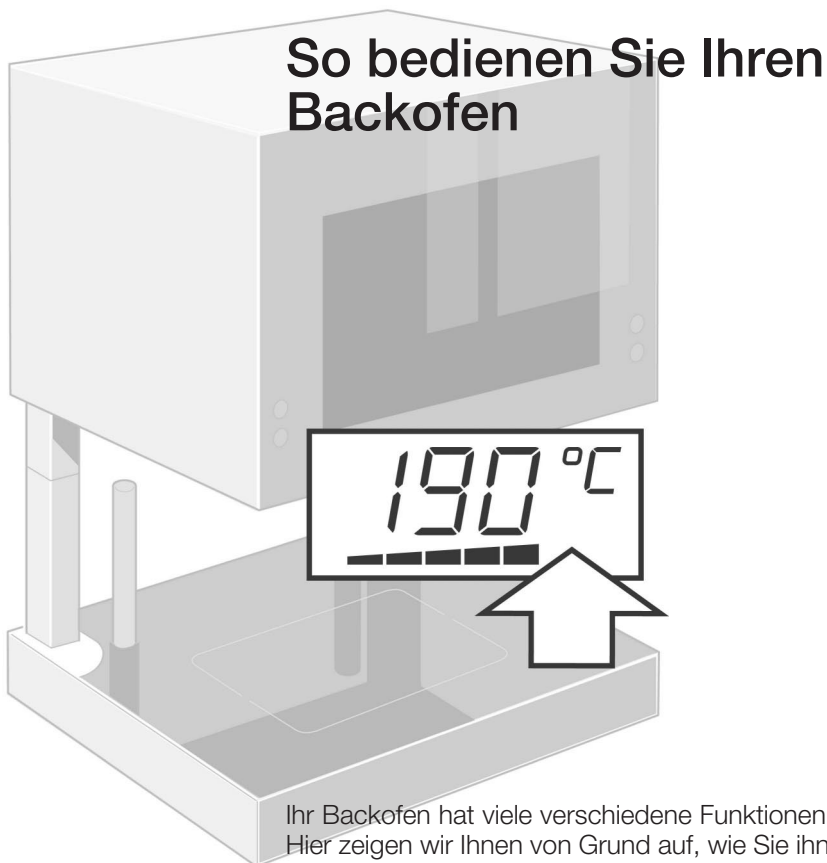


Stellen Sie das Geschirr direkt auf die Glaskeramik.

Zum Brotbacken legen Sie den Teig ohne Geschirr direkt auf die Glaskeramik.

Tiefkühl-Fertigprodukte ebenfalls ohne Geschirr direkt auf die Glaskeramik legen.

Geben Sie Ihr Gericht immer in die Mitte der Heizfläche. Die Bedruckung der Glaskeramik hilft Ihnen dabei.



Ihr Backofen hat viele verschiedene Funktionen. Hier zeigen wir Ihnen von Grund auf, wie Sie ihn richtig bedienen. Sie finden Beispiele zum Einstellen des Backofens sowie zur Uhrzeit, zum Wecker und zu den Grundeinstellungen.



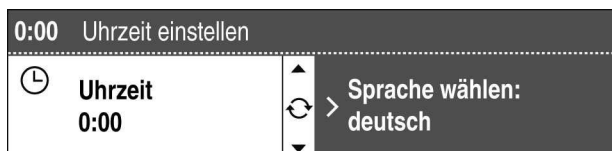
# Vor der ersten Benutzung

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

- Stellen Sie die Uhrzeit ein
- Ändern Sie bei Bedarf die Sprache für die Textanzeige
- Heizen Sie den Garraum auf
- Reinigen Sie das Zubehör
- Lesen Sie die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanleitung. Sie sind sehr wichtig.

## Ersteinstellungen

Nachdem Ihr neues Gerät angeschlossen wurde, steht oben in der Statuszeile "Uhrzeit einstellen". Stellen Sie die Uhrzeit und bei Bedarf die Sprache für die Textanzeige ein. Voreingestellt ist deutsch.



### Uhrzeit einstellen und Sprache ändern

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. Mit Taste > in den rechten Einstellbereich zu "Sprache wählen: deutsch" wechseln.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Sprache einstellen.
4. Taste ⌚ drücken.

Sprache und Uhrzeit sind gespeichert. Die aktuelle Uhrzeit wird im Display angezeigt.

Die Sprache können Sie jederzeit ändern. Siehe Abschnitt *Grundeinstellungen*.


---








## Garraum aufheizen

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

Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste, z.B. Styroporkügelchen, im Garraum befinden.

Lüften Sie die Küche solange der Backofen aufheizt.

Stellen Sie die Heizart  Ober-/Unterhitze und eine Temperatur von 240 °C ein.

1. Taste  drücken.  
Das Siemens-Logo erscheint.
2. Gleich darauf Taste  drücken.  
Die Heizart  3D-Heißluft und 160 °C werden vorgeschlagen.
3. Mit dem Drehwähler die Heizart auf  Ober-/Unterhitze ändern.
4. Mit Taste  zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die Temperatur auf 240 °C ändern.
5. Taste  drücken.  
Der Betrieb startet.
7. Nach 60 Minuten den Backofen mit Taste  ausschalten.  
Die Uhrzeit erscheint im Display. Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Restwärme im Garraum an.

Wie Sie eine Heizart und Temperatur einstellen, können Sie auch ganz ausführlich im Abschnitt *Backofen einstellen* nachlesen.

---

## Zubehör vorreinigen

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

# Backofen ein- und ausschalten





Mit Taste  schalten Sie den Backofen ein und aus.

## Einschalten

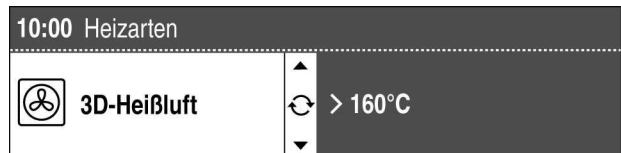
Taste  drücken

Das Siemens-Logo erscheint.

Wählen Sie die gewünschte Betriebsart aus.

- Taste  = Heizarten
- Taste  = Programmautomatik
- Taste  = gespeicherte Memory-Einstellung
- Taste  = Selbstreinigung

Wenn Sie nach einigen Sekunden keine Betriebsart ausgewählt haben, wird die Heizart 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.



Sie können jederzeit eine andere Betriebsart auswählen.

Wie Sie einstellen, können Sie in den einzelnen Kapiteln nachlesen.

## Ausschalten

Taste  drücken.

Der Backofen schaltet aus, die Uhr erscheint im Display.

# Backofen einstellen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen


- welche Heizarten für Ihren Backofen zur Verfügung stehen
- wie Sie eine Heizart und Temperatur einstellen
- wie Sie ein Gericht aus den Einstellempfehlungen auswählen
- und wie Sie die Schnellaufheizung einstellen.

## Heizarten

Für Ihren Backofen stehen Ihnen eine große Anzahl an Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

### Heizart und Temperaturbereich

### Anwendung

 3D-Heißluft  
30-275 °C

Für Kuchen und Gebäck auf ein oder zwei Ebenen, Zubehör in Höhe 1 und/oder 3 einhängen.  
Der Ventilator verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum.

 Ober-/Unterhitze  
30-300 °C

Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke auf einer Ebene, z. B. vom Rind oder Wild.  
Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.

 HydroBacken\*  
30-300 °C

Für Hefegebäck, z. B. Brot, Brötchen oder Hefezopf und für Brandteiggebäck, z. B. Windbeutel oder Biskuit.  
Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Die Feuchtigkeit aus dem Lebensmittel bleibt als Wasserdampf im Garraum.

 Speed  
30-300 °C

Für die schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten direkt auf der Glaskeramik ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Fischstäbchen.  
Der Backofen heizt besonders schnell auf und der Ventilator verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum.

 Unterhitze  
30-300 °C


Zum Einkochen und Nachbacken oder -bräunen.  
Die Hitze kommt von unten.

## Heizart und Temperaturbereich

## Anwendung

 Umluftgrillen  
30-300 °C

Zum Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

 Grill  
Grillstufen: 1 (schwach), 2 (mittel), 3 (stark)

Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.

 Sanftgaren  
70-90 °C

Für das schonende Garen von zarten Fleischstücken. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.

 Auftauen  
30-60 °C

Zum Auftauen, z. B. von Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht.

 Vorwärmen  
30-60 °C

Zum Vorwärmen von Geschirr, z. B. aus Porzellan oder Glas. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur von oben.

 Warmhalten geschlossen  
65-100 °C

Zum Warmhalten von gegarten Gerichten bei geschlossenem Backofen. Die Hitze kommt hauptsächlich von oben.

 Warmhalten offen


Zum Warmhalten von gegarten Gerichten bei geöffnetem Backofen und zum Schmelzen von Schokolade, Butter und Gelatine. Die Glaskeramik wird erwärmt.



 Einstellempfehlungen

Einstellempfehlungen für viele Gerichte.

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

## Heizart und Temperatur einstellen

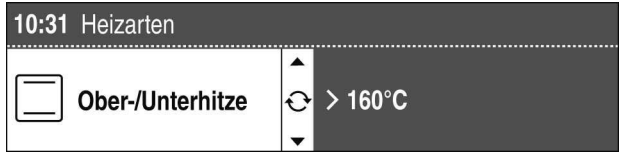
Beispiel im Bild: Einstellung für  Ober-/Unterhitze, 180 °C.

1. Taste  drücken.  
Im Display wird  3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.

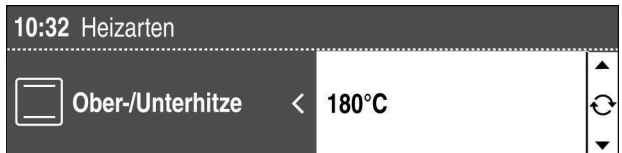
Sie können diese Einstellung sofort mit Taste  starten.

Wenn Sie eine andere Heizart und Temperatur einstellen möchten, gehen Sie wie folgt vor:

2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Heizart einstellen.



3. Mit Taste > zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die Temperatur einstellen.



4. Taste  $\begin{matrix} \text{start} \\ \text{stop} \end{matrix}$  drücken.  
Der Betrieb startet. In der Statuszeile erscheinen die Aufheizbalken der Temperaturkontrolle.



5. Wenn das Gericht fertig ist, den Backofen mit Taste  $\begin{matrix} \text{off} \end{matrix}$  ausschalten oder erneut eine Betriebsart auswählen und einstellen.

### Einstelltipps:

#### Betrieb anhalten

Taste  $\begin{matrix} \text{start} \\ \text{stop} \end{matrix}$  drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand,  $\begin{matrix} \text{start} \\ \text{stop} \end{matrix}$  blinkt. Erneut Taste  $\begin{matrix} \text{start} \\ \text{stop} \end{matrix}$  drücken, der Betrieb läuft weiter.

#### Temperatur oder Grillstufe ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.

#### Betrieb abbrechen

Taste  $\begin{matrix} \text{start} \\ \text{stop} \end{matrix}$  gedrückt halten, bis 3D-Heißluft, 160 °C erscheint. Sie können neu einstellen.

## Informationen abfragen

Taste **i** kurz drücken. Für jede Information erneut Taste **i** kurz drücken.

Vor dem Start erhalten Sie Informationen zu den Heizarten, Einschubhöhen und zum Zubehör. Nach dem Start können Sie die Aufheiztemperatur im Garraum abfragen.

## Dauer einstellen

Siehe Abschnitt *Zeitfunktionen*, Dauer einstellen.

## Endezeit verschieben

Siehe Abschnitt *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

---




## Einstell-empfehlungen

Wenn Sie ein Gericht aus den Einstellempfehlungen wählen, sind die optimalen Einstellwerte bereits vorgegeben.

Sie können unter vielen verschiedenen Kategorien auswählen. Sie finden von Kuchen, Brot, Geflügel, Fleisch, Fisch und Wild bis hin zu Aufläufen und Fertigprodukten eine große Anzahl an Gerichten mit unseren Einstellempfehlungen. Die Temperatur und Dauer können Sie verändern. Die Heizart ist fest eingestellt.

Über mehrere Auswahl Ebenen kommen Sie zu den einzelnen Gerichten. Probieren Sie es aus. Sehen Sie sich die Vielfalt der Gerichte an.

## Gericht auswählen

1. Taste  drücken.  
 3D-Heißluft, 160 °C erscheint im Display als Vorschlag.
2. Drehwähler nach links auf  Einstellempfehlungen drehen.
3. Mit Taste **>** zur ersten Speisenkategorie wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Kategorie auswählen.

Mit Taste **>** wechseln Sie in die nächste Ebene. Mit dem Drehwähler treffen Sie jeweils die nächste Auswahl.

Zum Schluss erscheint die Einstellung für das ausgewählte Gericht.

4. Taste  drücken.

Der Betrieb startet. Die vorgeschlagene Dauer **I→I** läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

<b>Die Dauer ist abgelaufen</b>	Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile steht I→I 0:00. Sie können das Signal vorzeitig mit Taste ⊖ löschen.
<b>Einstelltipps:</b>	
<b>Temperatur oder Grillstufe ändern</b>	Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.
<b>Dauer ändern</b>	Taste ⊖ drücken und mit Taste > zur Dauer wechseln. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern. Taste ⊖ drücken.
<b>Informationen abfragen</b>	Taste i kurz drücken. Für jede Information Taste i kurz drücken.
<b>Endezeit verschieben</b>	Siehe Abschnitt <i>Zeitfunktionen</i> , Endezeit verschieben.

---

## Schnellaufheizung einstellen

Mit der Schnellaufheizung können Sie den leeren Backofen aufheizen. Sie ist nur für bestimmte Heizarten geeignet.

<b>Geeignete Heizarten</b>	3D-Heißluft Ober-/Unterhitze HydroBacken
<b>Geeignete Temperaturen</b>	Die Schnellaufheizung funktioniert nicht, wenn die eingestellte Temperatur unter 100 °C liegt. Ist die Temperatur im Garraum nur unwesentlich niedriger als die eingestellte Temperatur, ist die Schnellaufheizung nicht nötig. Sie schaltet nicht ein.
<b>Schnellaufheizung einstellen</b>	Taste »    für die Schnellaufheizung drücken. In der Statuszeile erscheint das Symbol »   . Die Balken der Temperaturkontrolle füllen sich.  Die Schnellaufheizung ist beendet, wenn die Balken gefüllt sind. Sie hören ein kurzes Signal. Das Symbol »    erlischt. Geben Sie das Gericht in den Garraum.
<b>Schnellaufheizung abrechnen</b>	Taste »    drücken. Das Symbol erlischt.



## Hinweise

Wenn Sie die Heizart verändern oder den Backofen öffnen, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.

Eine eingestellte Dauer läuft unabhängig von der Schnellaufheizung sofort nach dem Start ab.

Während der Schnellaufheizung können Sie mit Taste **i** die aktuelle Garraumtemperatur abfragen.

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

---

# Zeitfunktionen

Das Menü Zeitfunktionen rufen Sie mit Taste **⌚** auf. Folgende Funktionen sind möglich:

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Uhrzeit einstellen

Wenn der Backofen eingeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Dauer einstellen
- Endezeit verschieben

## Zeitfunktionen einstellen – kurz erklärt

1. Menü mit Taste **⌚** öffnen.
2. Mit Taste **<** oder **>** zur gewünschten Funktion wechseln. Der Einstellbereich ist hell, die Schrift dunkel.
3. Mit dem Drehwähler Zeit oder Dauer einstellen.
4. Menü mit Taste **⌚** schließen.

Wie Sie jede einzelne Funktion einstellen, wird im Anschluss ausführlich beschrieben.

---

## Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Backofen. Sie können ihn wie einen Küchenwecker benutzen und jederzeit einstellen.

1. Taste  $\ominus$  drücken.  
Das Menü Zeitfunktionen öffnet sich.
2. Mit dem Drehwähler die Laufzeit für den Wecker einstellen.
3. Mit Taste  $\ominus$  das Menü schließen.

Das Display wechselt in den vorherigen Zustand. Das Symbol  $\triangle$  für den Wecker und die ablaufende Zeit werden angezeigt.

### Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt.

Die Anzeige steht auf  $\triangle$  0:00. Mit Taste  $\ominus$  können Sie das Signal vorzeitig löschen. Das Menü Zeitfunktionen schließen Sie mit Taste  $\ominus$ .

### Einstelltipps:

#### Laufzeit ändern

Mit Taste  $\ominus$  das Menü Zeitfunktionen öffnen und mit dem Drehwähler in den nächsten Sekunden die Laufzeit für den Wecker ändern. Das Menü mit Taste  $\ominus$  schließen.

#### Laufzeit abbrechen

Mit Taste  $\ominus$  das Menü Zeitfunktionen öffnen. Mit Taste  $>$  oder  $<$  zum Wecker wechseln. Taste  $\ominus$  ca. 4 Sekunden lang drücken, bis die Zeit auf 0:00 steht. Das Menü mit Taste  $\ominus$  schließen.

---

## Dauer einstellen

Wenn Sie die Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht einstellen, wird der Betrieb automatisch nach dieser Zeit beendet. Der Backofen heizt nicht mehr.

Voraussetzung:

Eine Heizart und Temperatur sind eingestellt.

Beispiel im Bild: Einstellung für Ober-/Unterhitze, 180 °C, Dauer 45 Minuten.

1. Taste  $\ominus$  drücken.  
Das Menü Zeitfunktionen öffnet.



2. Mit Taste  $>$  oder  $<$  zur Dauer wechseln und mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



3. Taste  $\ominus$  drücken.  
Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.
4. Wenn der Betrieb noch nicht gestartet ist,  
Taste  $\overset{\text{start}}{\underset{\text{stop}}{\text{start}}}$  drücken.  
Die Dauer  $\text{I}\rightarrow$  läuft sichtbar in der Statuszeile ab.



## Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile steht die Dauer auf  $\text{I}\rightarrow$  0:00. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste  $\ominus$  löschen.

## Einstelltipps:

### Dauer ändern

Mit Taste  $\ominus$  das Menü Zeitfunktionen öffnen. Mit Taste  $>$  oder  $<$  zur Dauer wechseln und mit dem Drehwähler die Dauer ändern. Menü mit Taste  $\ominus$  schließen.

## Dauer abbrechen

Mit Taste  $\ominus$  das Menü Zeitfunktionen öffnen. Mit Taste  $>$  oder  $<$  zur Dauer wechseln. Taste  $\ominus$  ca. 4 Sekunden lang drücken, bis die Dauer auf 0:00 steht. Das Menü mit Taste  $\ominus$  schließen.

Die Anzeige wechselt zur eingestellten Heizart und Temperatur. Taste  $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$  drücken, der Betrieb läuft ohne Dauer weiter.

---

## Endezeit verschieben

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

Das Verschieben der Endezeit ist möglich bei

- allen Heizarten
- vielen Programmen
- und bei der Selbstreinigung

Beispiel: Sie geben um 9.30 Uhr das Gericht in den Garraum. Es dauert 45 Minuten und ist um 10.15 Uhr fertig. Sie möchten aber, dass es um 12.45 Uhr fertig ist.

Verschieben Sie die Endezeit von 10.15 Uhr auf 12.45 Uhr. Der Backofen geht in Warteposition. Der Betrieb startet um 12.00 Uhr und ist um 12.45 beendet.

Auch für die Selbstreinigung bietet sich diese Funktion an. Sie verschieben die Reinigung auf nachts und haben den Backofen tagsüber jederzeit zur Verfügung.

## Ende verschieben

Voraussetzung: Der eingestellte Betrieb ist nicht gestartet. Eine Dauer ist eingestellt. Das Menü Zeitfunktionen  $\ominus$  ist geöffnet.

1. Mit Taste  $>$  zur Endezeit wechseln.  
Die Endezeit wird angezeigt.



2. Mit dem Drehwähler die Endezeit auf später verschieben.



3. Mit Taste  das Menü Zeitfunktionen schließen.

- 4 Mit Taste  bestätigen.



Die Einstellung ist übernommen. Der Backofen ist in Warteposition, in der Statuszeile wird die Endezeit → angezeigt. Der Betrieb startet zum richtigen Zeitpunkt. Die Dauer I→ läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

## Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. Die Dauer in der Statuszeile steht auf I→ 0:00. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste  löschen.



## Einstelltipps:

### Endezeit ändern

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist. Dazu Menü mit Taste  öffnen, mit Taste > oder < zur Endezeit wechseln und mit dem Drehwähler die Endezeit ändern. Das Menü mit Taste  schließen.

### Endezeit abbrechen

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist.

Menü Zeitfunktionen mit Taste  öffnen. Mit Taste > oder < zur Endezeit wechseln. Taste  ca. 4 Sekunden lang drücken, bis die Anzeige erlischt. Die Dauer läuft sofort ab.

---

## Uhrzeit einstellen

Damit Sie die Uhrzeit einstellen oder verändern können, muss der Backofen ausgeschaltet sein.

### Nach einem Stromausfall

Nach einem Stromausfall steht in der Statuszeile "Uhrzeit einstellen".

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Die eingestellte Displaysprache wird im rechten Einstellbereich angezeigt. Sie ändert sich nach einem Stromausfall nicht.

2. Taste ⊖ drücken.  
Die Uhrzeit ist übernommen.

### Uhrzeit ändern

Beispiel: Uhrzeit ändern von Sommer- auf Winterzeit.

1. Taste ⊖ drücken.  
Das Menü Zeitfunktionen öffnet.
2. Mit Taste > zur Uhrzeit ⊖ wechseln und mit dem Drehwähler die Uhrzeit verändern.
3. Taste ⊖ drücken.  
Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.

### Uhranzeige ändern

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, erscheint im Display die Uhr mit der aktuellen Uhrzeit. Sie können diese Anzeige ändern auf eine andere Darstellung der Uhr, auf Uhrzeit digital oder Uhrzeit ausgeblendet. Sehen Sie dazu im Kapitel *Grundeinstellungen* nach.

# Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die Sie jederzeit auf Ihre Bedürfnisse abstimmen können.

## Hinweis

In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten dazu. Je nach Ausstattung Ihres Gerätes werden im Display nur die Grundeinstellungen angezeigt, die für Ihr Gerät passen.

Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
Sprache wählen: deutsch	29 weitere Sprachen sind möglich	Sprache für die Displaytexte
Signalton Dauer: mittel	kurz = 10 Sekunden mittel = 2 Minuten lang = 5 Minuten	Zeit, wie lang das Signal nach Ablauf einer Dauer zu hören ist
Tastenton: aus	an aus	Bestätigungston beim Drücken einer Taste im Bedienfeld
Display-Helligkeit: Tag	Tag mittel Nacht	Display-Beleuchtung
Kontrast: □□□■□□□	z.B. stärker □□□□■□	Display-Kontrast
Uhranzeige: analog 1	aus* analog 1 analog 2 analog 3 digital	Darstellung der Uhranzeige im Display, wenn der Backofen ausgeschaltet ist * Die Uhrzeit erscheint, solange die Restwärme angezeigt wird.
Backofenlampe bei Betrieb: an	an aus	Beleuchtung im Garraum ist nach Start an oder aus.
Alternatives Lichtmanagement: nein	ja nein	Beleuchtung im Garraum geht mit dem Hauptschalter $\text{off}$ an und aus
Lift gesperrt bei Kindersicherung: ja	ja nein	Lifftasten sind gesperrt, wenn die Kindersicherung aktiviert ist
Anzeige Markenlogo: an	an aus	Der Schriftzug Siemens nach dem Einschalten des Backofens

<b>Grundeinstellung</b>	<b>Möglichkeiten</b>	<b>Erklärung</b>
3D-Heißluft Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 275 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Ober-/Unterhitze Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart
HydroBacken Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Speed Vorschlag: 200 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Unterhitze Vorschlag: 150 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Umluftgrillen Vorschlag: 190 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Grill Vorschlag: 3	3, 2, 1	Vorschlagsstufe für die Heizart dauerhaft verändern
Sanftgaren Vorschlag: 80 °C	von 70 bis max. 90 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Auftauen Vorschlag: 30 °C	von 30 bis max. 60 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Vorwärmen Vorschlag: 60 °C	von 30 bis max. 60 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Warmhalten geschlossen Vorschlag: 85 °C	von 65 bis max. 100 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Kühlgebläse Nachlauf: mittel	kurz mittel lang sehr lang	Dauer, wie lang das Kühlgebläse nachläuft
Geschwindigkeit des Lifts: langsam	langsam schnell	Geschwindigkeit, mit der der Lift fährt
Lift fährt bei: Tasten-Dauerbetätigung	Tasten-Dauerbetätigung Tasten-Kurzdruck	Lifftasten gedrückt halten oder bei gespeicherter Lift-Endposition zum Fahren nur kurz drücken
Lift-Endposition: nicht aktualisieren	aktualisieren nicht aktualisieren	Zum Speichern der Lift-Endposition, siehe Kapitel <i>Der Lift</i>
Werkseinstellung wiederherstellen: nein	ja nein	Alle Änderungen zurück auf Werkseinstellungen setzen

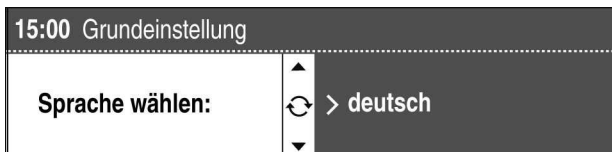


## Grundeinstellungen ändern

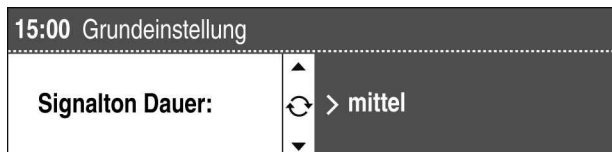
Voraussetzung: Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

Beispiel im Bild: Grundeinstellung Signalton Dauer von mittel auf kurz ändern.

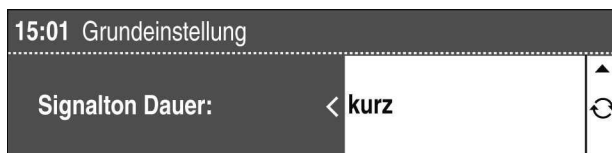
1. Taste **i** ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis links "Sprache wählen:" und rechts "deutsch" erscheint.



2. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung auswählen.



3. Mit Taste **>** zum rechten Einstellbereich wechseln und mit dem Drehwähler den Wert verändern.

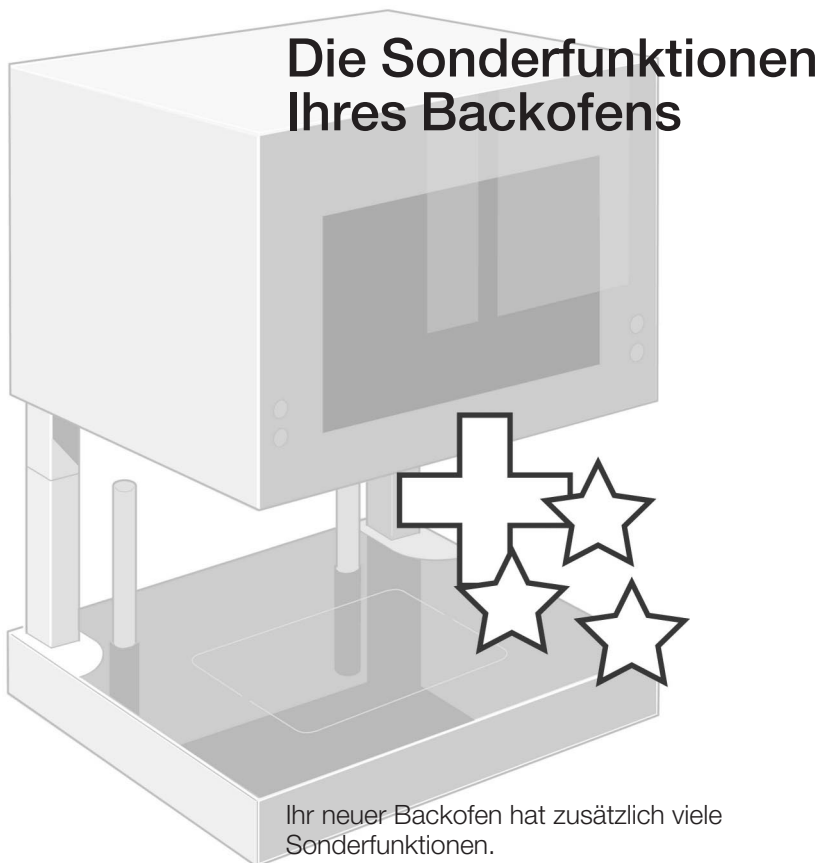


Sie können jetzt weitere Grundeinstellungen ändern. Dazu mit Taste **<** zur Grundeinstellung wechseln und wie in Punkt 2 und 3 beschrieben einstellen.

4. Taste **i** gedrückt halten, bis die Anzeige erlischt. Das dauert ungefähr vier Sekunden. Alle Änderungen sind gespeichert.

## Abbrechen

Taste **off** drücken. Die Änderungen sind nicht übernommen.





Ihr neuer Backofen hat zusätzlich viele Sonderfunktionen. Sie sind sehr nützlich und erleichtern Ihnen das Arbeiten mit dem Backofen.


---

# Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten oder einen ablaufenden Betrieb verändern, hat er eine Kindersicherung.

## Kindersicherung aktivieren

Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.

Das Bedienfeld ist gesperrt. Zusätzlich werden die Lifttasten gesperrt und das Symbol  leuchtet.

## Lifttasten nicht sperren




Sie können die Grundeinstellungen so verändern, dass der Lift nicht zusätzlich gesperrt wird. Wie das geht, lesen Sie im Kapitel "So bedienen Sie Ihren Backofen" im Abschnitt *Grundeinstellungen* nach. So wird nur das Bedienfeld gesperrt, wenn Sie die Kindersicherung aktivieren.

## Kindersicherung aufheben

Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt. Sie können wieder einstellen.

## Hinweise

Sie können auch bei aktiver Kindersicherung einige Einstellungen vornehmen:

- den Backofen mit  ausschalten,
- mit einem Langdruck auf Taste  ausschalten,
- mit einem Kurzdruck auf Taste  in den Pause-Zustand wechseln und wieder starten,
- den Wecker einstellen und
- einen Signalton ausschalten.

---

# Programmautomatik

Mit der Programmautomatik gelangen Ihnen ganz leicht raffinierte Schmorgerichte, saftige Braten und leckere Eintopfgerichte. Sie sparen sich das Wenden und Begießen und der Garraum bleibt sauber. Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität des Fleisches und der Größe und Art des Geschirrs. Wenn Sie das fertige Gericht aus dem Garraum nehmen, verwenden Sie Topflappen. Das Geschirr ist sehr heiß. Vorsicht beim Öffnen des Geschirrs, es entweicht heißer Dampf.

---

## Geschirr

Die Programmautomatik ist nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet. Verwenden Sie nur Geschirr mit gut schließendem Deckel. Beachten Sie auch die Hinweise der Geschirrhersteller.

### Geeignetes Geschirr

Das Geschirr muss bis 300 °C hitzbeständig sein. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzebeständig sind. Am besten ist Geschirr aus Glas- oder Glaskeramik.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Die glänzende Oberfläche reflektiert die Wärmestrahlung sehr stark. Das Gericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie einen Edelstahlbräter verwenden, nehmen Sie nach Programmende den Deckel ab. Das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.

Wenn Sie Bräter aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss verwenden, bräunt das Gericht stärker. Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

### Ungeeignetes Geschirr

Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Geschirr mit Kunststoffgriffen sind ungeeignet.

## Größe des Geschirrs

Das Fleisch soll den Boden des Geschirrs zu etwa zwei Drittel bedecken. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel muss mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen.

---

## Gericht vorbereiten

Verwenden Sie frisches oder gefrorenes Fleisch. Wir empfehlen frisches Fleisch mit Kühlschranktemperatur.

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr.

Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch, das Geflügel oder den Fisch. Genaue Hinweise erhalten Sie in den entsprechenden Tabellen. Sie benötigen das Gewicht zum Einstellen.

Würzen Sie das Fleisch. Gefrorenes Fleisch würzen Sie genauso wie frisches Fleisch.

Bei vielen Gerichten soll Flüssigkeit zugegeben werden. Geben Sie soviel Flüssigkeit in das Geschirr, dass der Boden ca. ½ cm bedeckt ist. Steht in der Tabelle "etwas" Flüssigkeit, genügen meist 2-3 Esslöffel. Bei Flüssigkeit "ja" darf es ruhig mehr sein. Beachten Sie die Hinweise vor und in den Tabellen.

Schließen Sie das Geschirr mit einem Deckel. Stellen Sie es direkt auf die Glaskeramik.

Stellen Sie das Geschirr immer in den kalten Garraum.

Bei einigen Gerichten ist ein Verschieben der Endezeit nicht möglich. Diese Gerichte sind mit einem Stern \* gekennzeichnet.

---

## Programme

### Geflügel

Legen Sie das Geflügel mit der Brustseite nach oben in den Bräter. Gefülltes Geflügel ist nicht geeignet.

Bei mehreren Geflügelkeulen stellen Sie das Gewicht der schwersten Keule ein. Die Keulen müssen etwa gleich schwer sein.

Beispiel:

3 Hähnchenkeulen mit 300 g, 320 g und 400 g.  
Stellen Sie 400 g ein.

Möchten Sie zwei gleichschwere Hähnchen in einem Bräter zubereiten, stellen Sie, genau wie bei den Keulen, nach dem Gewicht des schwersten ein.

Bei Putenbrust geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu, damit sie saftig bleibt.

<b>Programme Geflügel</b>	<b>Gewichtsbereich in kg</b>	<b>Flüssigkeit zugeben</b>	<b>Einstellgewicht</b>
Hähnchen, frisch*	0,5-2,0	nein	Fleischgewicht
Ente, Gans, frisch*	1,0-3,0	nein	Fleischgewicht
Putenbrust, frisch*	0,5-2,5	viel	Fleischgewicht
Keulen, frisch* z.B. Hähnchen-, Enten-, Gänse-, Putenkeulen	0,3-1,5	nein	Gewicht der schwersten Keule
Keulen, gefroren* z.B. Hähnchen-, Enten-, Gänse-, Putenkeulen	0,3-1,5	nein	Gewicht der schwersten Keule

## **Fleisch**

Roastbeef mit der Fettseite nach oben garen.

Legen Sie Fleisch mit Knochen so in den Bräter, dass die Knochenseite unten ist.

Braten mit Kruste legen Sie mit der Kruste nach oben ins Geschirr. Schneiden Sie die Schwarte vor dem Garen gitterförmig ein, ohne das Fleisch zu verletzen.

Wild können Sie mit Speck belegen, das Fleisch bleibt saftiger, bräunt aber nicht so stark. Für einen feineren Geschmack können Sie das Wildfleisch vor dem Garen über Nacht im Kühlschrank in Buttermilch, Wein oder Essig marinieren.

<b>Programme Rindfleisch</b>	<b>Gewichtsbereich in kg</b>	<b>Flüssigkeit zugeben</b>	<b>Einstellgewicht</b>
Schmorbraten, frisch z.B. Hochrippe, Bug, Schulter, Sauerbraten	0,5-3,0	viel	Fleischgewicht
Schmorbraten, gefroren* z.B. Hochrippe, Bug, Schulter	0,5-2,0	viel	Fleischgewicht
Roastbeef, frisch z.B. Lende medium	0,5-2,5	nein	Fleischgewicht
englisch	0,5-2,5	nein	Fleischgewicht
Hackbraten*	0,3-3,0	nein	Gesamtgewicht

<b>Programme Kalbfleisch</b>	<b>Gewichtsbereich in kg</b>	<b>Flüssigkeit zugeben</b>	<b>Einstellgewicht</b>
Braten, frisch z.B. Oberschale, Nuss	0,5-2,5	ja	Fleischgewicht
Braten, gefroren* z.B. Oberschale, Nuss	0,5-2,0	ja	Fleischgewicht

<b>Programme Schweinefleisch</b>	<b>Gewichtsbereich in kg</b>	<b>Flüssigkeit zugeben</b>	<b>Einstellgewicht</b>
Braten, frisch, ohne Knochen	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Braten, gefroren*	0,5-2,0	ja	Fleischgewicht
Braten mit Kruste, frisch, ohne Knochen	0,5-2,5	nein	Fleischgewicht
Hackbraten*	0,3-3,0	nein	Gesamtgewicht

<b>Programme Lammfleisch</b>	<b>Gewichtsbereich in kg</b>	<b>Flüssigkeit zugeben</b>	<b>Einstellgewicht</b>
Keule, frisch, ohne Knochen durchgegart	0,5-2,5	etwas	Fleischgewicht
medium	0,5-2,5	nein	Fleischgewicht
Keule, gefroren, ohne Knochen durchgegart*	0,5-2,0	etwas	Fleischgewicht
medium*	0,5-2,0	nein	Fleischgewicht

<b>Programme Wildfleisch</b>	<b>Gewichtsbereich in kg</b>	<b>Flüssigkeit zugeben</b>	<b>Einstellgewicht</b>
Hirschbraten, frisch z.B. Schulter, Brust	0,5-2,5	ja	Fleischgewicht
Hirschbraten, gefroren* z.B. Schulter, Brust	0,5-2,0	ja	Fleischgewicht
Rehkeule, ohne Knochen, frisch	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Rehkeule, ohne Knochen, gefroren*	0,5-2,0	ja	Fleischgewicht
Wildschweinbraten, frisch z.B. Schulter, Brust	0,5-2,5	ja	Fleischgewicht

## **Fisch**

Den Fisch säubern, säuern und salzen wie gewohnt.

Für gedünsteten Fisch: ½ cm hoch Flüssigkeit, z.B. Wein oder Zitronensaft in das Geschirr geben.

Für gebackenen Fisch: Fisch in Mehl wenden und mit zerlassener Butter bestreichen.

Ganzer Fisch gelingt am besten, wenn er in Schwimmstellung im Geschirr steht. Das heißt, die Rückenflosse zeigt nach oben. Damit der Fisch einen festen Stand hat, stecken Sie eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines, ofenfestes Gefäß in den Bauchraum.

Bei mehreren Fischen stellen Sie das Gesamtgewicht ein. Die Fische müssen aber etwa gleich groß oder gleich schwer sein.

Beispiel: Zwei Forellen mit 0,6 kg und 0,5 kg. Stellen Sie 1,1 kg ein.

<b>Programme Fisch</b>	<b>Gewichtsbereich in kg</b>	<b>Flüssigkeit zugeben</b>	<b>Einstellgewicht</b>
dünsten*	0,3-1,5	viel	Gesamtgewicht
backen*	0,3-1,5	nein	Gesamtgewicht

## **Hackbraten**

Verwenden Sie frisches Hackfleisch.

Sie können die Masse mit Gemüsewürfeln oder Käse verfeinern.



<b>Programme Hackbraten</b>	<b>Gewichtsbereich in kg</b>	<b>Flüssigkeit zugeben</b>	<b>Einstellgewicht</b>
aus frischem Rindfleisch*	0,3-3,0	nein	Gesamtgewicht
aus frischem Schweinefleisch*	0,3-3,0	nein	Gesamtgewicht
aus frischem, gemischtem Fleisch*	0,3-3,0	nein	Gesamtgewicht

## **Eintopf**

Sie können unterschiedliche Fleischarten und frisches Gemüse kombinieren.

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.  
Hähnchenteile unzerteilt verwenden.

Gleiche bis doppelte Menge Gemüse zum Fleisch geben.

Beispiel: Bei 0,5 kg Fleisch geben Sie 0,5 kg bis 1 kg frisches Gemüse dazu.

Soll das Fleisch gebräunt sein, geben Sie es als letzte Zutat in den Bräter auf das Gemüse. Wenn Sie es weniger gebräunt wollen, mischen Sie das Fleisch unter das Gemüse.


Bei Eintopf mit Fleisch stellen Sie das Fleischgewicht ein. Wenn das Gemüse weicher sein soll, stellen Sie das Gesamtgewicht ein.

Geeignet für einen Gemüseeintopf sind feste Gemüsesorten, wie z.B. Möhren, grüne Bohnen, Weißkraut, Sellerie und Kartoffeln. Je kleiner Sie das Gemüse schneiden, desto weicher wird es. Damit das Gemüse nicht zu braun wird, bedecken Sie es mit Flüssigkeit.

<b>Programme Eintopf</b>	<b>Gewichtsbereich in kg</b>	<b>Flüssigkeit zugeben</b>	<b>Einstellgewicht</b>
mit Fleisch z.B. Pichelsteiner Eintopf	0,3-3,0	viel	Fleischgewicht
mit Gemüse z.B. Vegetarischer Eintopf	0,3-3,0	viel	Gemüsegewicht
Gulasch	0,3-3,0	viel	Fleischgewicht
Rouladen	0,3-3,0	ja	Fleischgewicht

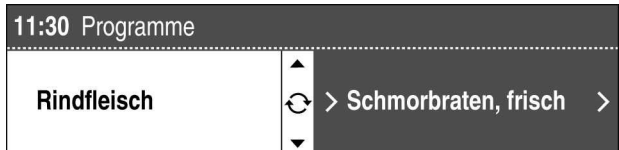
## Programm wählen und einstellen

Beispiel im Bild: Einstellung für frisches Roastbeef, medium, 1,3 kg.

1. Taste  drücken.  
Die erste Programmgruppe und das erste Programm erscheinen.



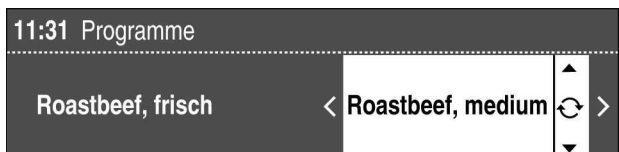
2. Mit dem Drehwähler die Programmgruppe auswählen.



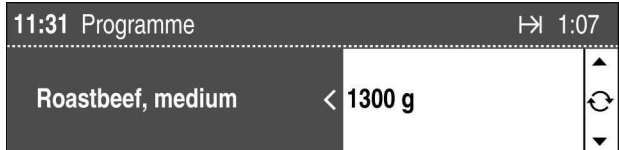
3. Taste > drücken und mit dem Drehwähler das Programm auswählen.



Bei einem Teil der Programme können Sie noch weiter differenzieren, z.B. beim Roastbeef in "Roastbeef, medium" oder "Roastbeef, englisch". Drücken Sie Taste > und wählen Sie mit dem Drehwähler aus.



4. Taste > drücken.  
Für das gewählte Programm erscheint ein Vorschlagsgewicht.
5. Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen.  
Die Programmdauer wird in der Statuszeile angezeigt.



6. Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drücken.

Das Programm startet. Die Dauer I→I läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

### Das Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste ⏸ löschen.

### Einstelltipps:

#### Programm abbrechen

Taste <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> gedrückt halten, bis 3D-Heißluft, 160 °C erscheint. Sie können neu einstellen.

#### Informationen abfragen

Vor dem Start: Taste **i** kurz drücken. Es werden verschiedene Informationen zu den Programmen angezeigt. Für jede Information erneut Taste **i** kurz drücken.

#### Endezeit verschieben

Bei vielen Programmen können Sie die Endezeit verschieben. Siehe Kapitel "So bedienen Sie Ihren Backofen" im Abschnitt *Zeitfunktionen*. Die Programme, bei denen es nicht möglich ist, sind mit einem Stern \* gekennzeichnet.

---

## Tipps zur Programm-automatik

---

Das Gewicht von Braten oder Geflügel liegt über dem angegebenen Gewichtsbereich.

---

Der Braten ist gut, aber die Soße ist zu dunkel.

---

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

---

Der Braten ist von oben zu trocken.

---

Während des Bratens riecht es angebrannt, aber der Braten sieht gut aus.



---

Sie möchten tiefgefrorenes Fleisch zubereiten.

---

Das Fleisch ist zu wenig gar oder zu durch gebraten.

---

Der Gewichtsbereich ist bewusst eingeschränkt. Für sehr große Braten ist häufig kein ausreichend großer Bräter erhältlich. Bereiten Sie große Stücke mit Ober-/Unterhitze  oder Umluftgrillen  zu.

---

Wählen Sie ein kleineres Geschirr oder verwenden Sie mehr Flüssigkeit.

---

Wählen Sie ein größeres Geschirr oder verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

---

Verwenden Sie ein Geschirr mit gut schließendem Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.

---

Der Deckel des Bräters schließt nicht richtig, oder das Fleisch ist aufgegangen und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie immer einen passenden Deckel. Achten Sie darauf, dass zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind.

---

Würzen Sie das gefrorene Fleisch genau so wie frisches Fleisch. Achtung: Ein Verschieben der Endezeit auf später ist bei gefrorenem Fleisch nicht möglich. Das Fleisch würde in der Wartezeit auftauen und wäre ungenießbar.

---

Wenn das Fleisch zu wenig gar ist, stellen Sie das nächste Mal etwas mehr Gewicht ein. Wenn es zu durch gebraten ist, stellen Sie etwas weniger Gewicht ein.

---

---

# Memory

Mit Memory können Sie die Einstellung für ein Gericht speichern und jederzeit wieder abrufen.

Sinnvoll ist Memory, wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

---

## Einstellungen in Memory speichern

Die Selbstreinigung kann nicht gespeichert werden.

1. Heizart, Temperatur und evtl. eine Dauer für das gewünschte Gericht einstellen. Nicht starten. Wenn Sie ein Programm speichern wollen: Programm auswählen und einstellen, bis die Dauer angezeigt wird. Nicht starten.
2. Taste **M** gedrückt halten bis "Memory gespeichert" erscheint.

Die Einstellung ist gespeichert und kann sofort gestartet werden.

### Eine andere Einstellung speichern

Neu einstellen und speichern. Die alten Einstellungen werden überschrieben.

---

## Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie jederzeit starten.

1. Taste **M** kurz drücken.  
Die gespeicherten Einstellungen werden angezeigt.  
Wenn "Speicherplatz leer" erscheint, ist keine Einstellung gespeichert. Sie können Memory nicht starten. Speichern Sie zuerst die gewünschte Einstellung, wie unter *Memory speichern* beschrieben.
2. Taste **M** <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> drücken.

Die Memory-Einstellung startet.

### Einstellungen ändern

Das ist jederzeit möglich.

Wenn Sie das nächste Mal Memory starten, erscheint wieder die ursprünglich gespeicherte Einstellung.

---

# Selbstreinigung

Bei der Selbstreinigung heizt der Backofen bis ca. 500 °C auf. So verbrennen Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen und Sie müssen nur noch die Asche aus dem Garraum wischen.

## Reinigungsstufen

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
1	leicht	ca. 1 Stunden
2	mittel	ca. 1 Stunde, 15 Minuten
3	intensiv	ca. 1 Stunde, 30 Minuten

Je stärker und älter die Verschmutzungen sind, desto höher sollte die Reinigungsstufe sein. Es genügt, wenn Sie den Garraum alle zwei bis drei Monate reinigen. Eine Reinigung benötigt nur ca. 2,4 - 4,0 Kilowattstunden.

---

## Wichtige Hinweise

Zu Ihrer Sicherheit wird ab einer bestimmten Temperatur die Liftfunktion automatisch gesperrt. Sie können den Backofen erst wieder öffnen, wenn der Garraum etwas abgekühlt ist und das Schloss-Symbol für die Verriegelung erlischt.



Verbrennungsgefahr durch Verpuffung!  
Den Backofen während der Selbstreinigung nie von Hand öffnen.



Verbrennungsgefahr!  
Der Backofen wird außen sehr heiß. Achten Sie darauf, dass die Vorderseite des Backofens und die Lüftungsschlitze frei bleiben. Halten Sie Kinder fern.

Die Backofenlampen im Garraum leuchten während der Selbstreinigung nicht.

Solange die Liftfunktion gesperrt ist, kann der Backofen nicht neu gestartet werden.

---

## Vor der Selbstreinigung

Reinigen Sie den Backofen und die Glaskeramik im Bereich der Backofendichtung. Die Dichtung nicht scheuern. Durch die Hitze kann Schmutz einbrennen und die Dichtung beschädigen.

Reinigen Sie den Bereich zwischen den Zubehörträgern und deren Halterungen. Die Asche erschwert sonst das Abnehmen der Zubehörträger.

Nehmen Sie Geschirr und ungeeignetes Zubehör aus dem Backofen.



**Brandgefahr!**

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Wischen Sie den Garraum und das Zubehör, das Sie mitreinigen, mit einem feuchten Tuch aus.

---

## Zubehör mitreinigen

Sie können die Universalpfanne oder das Email-Backblech in Höhe 3 mitreinigen. Der Rost ist für die Selbstreinigung ungeeignet.

Reinigen Sie den stark verschmutzten Backofen am besten ohne Zubehör und Zubehörträger. So erhalten Sie ein gutes Ergebnis.

Das Zubehör können Sie in einem zweiten Vorgang reinigen.



**Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

## Zubehörträger


Die Zubehörträger verfärben sich bei hohen Temperaturen. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Wie Sie die Zubehörträger reinigen, finden Sie im Kapitel "So reinigen Sie Ihren Backofen" im Abschnitt *Reinigungsmittel*.

Wenn Sie kein Zubehör mitreinigen, nehmen Sie die Zubehörträger heraus.


---


## Reinigungsstufe einstellen

1. Taste  drücken.  
Reinigungsstufe 3 wird vorgeschlagen.

Sie können die Selbstreinigung sofort mit Taste  starten.

Wenn Sie die Reinigungsstufe verändern möchten:

2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Reinigungsstufe wählen.
3. Mit  die Reinigung starten.



Ab einer bestimmten Temperatur wird die Liffunktion gesperrt. Das Symbol  für die Verriegelung leuchtet. Erst wenn das Symbol erlischt, lässt sich der Backofen wieder öffnen.

## Nach Ablauf der Reinigung

Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile erscheint "Selbstreinigung beendet".

## Einstelltipps:

### Reinigung abbrechen

Mit Taste  den Backofen ausschalten. Der Backofen lässt sich erst öffnen, wenn das Symbol  erlischt.

### Reinigungsstufe korrigieren

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr verändert werden.

### Die Reinigung soll nachts ablaufen

Damit Sie den Backofen tagsüber nutzen können, verschieben Sie das Ende der Reinigung auf nachts. Siehe Kapitel "So bedienen Sie Ihren Backofen" im Abschnitt *Zeitfunktionen, Endezeit verschieben*.

---

## Nach der Selbstreinigung

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum.



---

# Automatische Abschaltung

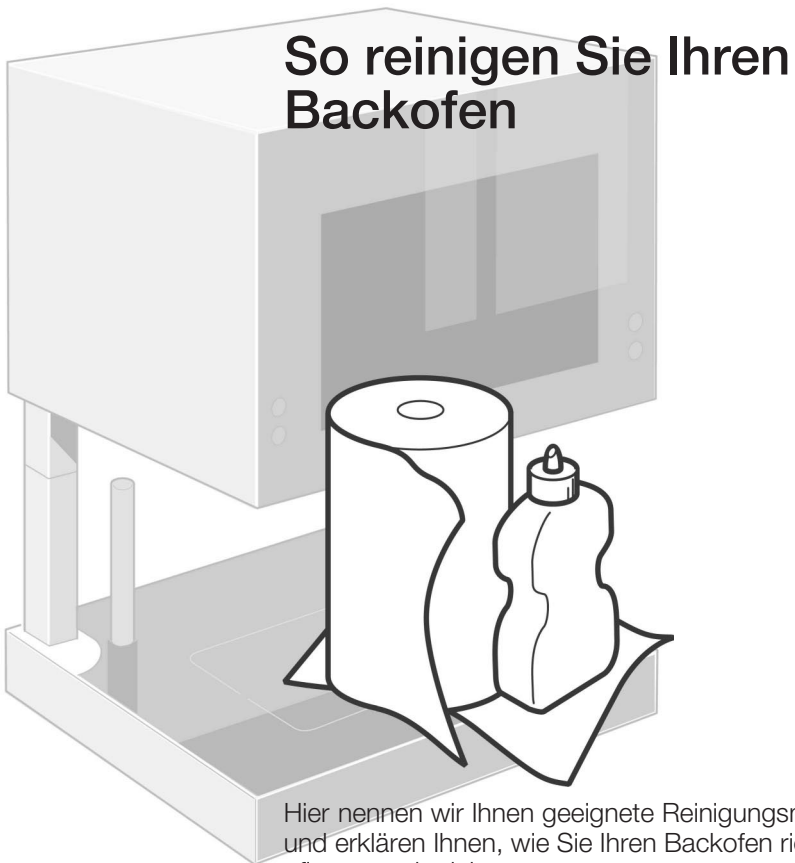
Ihr Backofen hat eine automatische Abschaltfunktion. Sie wird aktiv, wenn keine Dauer eingestellt ist und die Einstellungen über eine lange Zeit nicht verändert wurden. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

## **Abschaltung aktiv**

Der Text “automatische Abschaltung” erscheint im Display. Der Betrieb ist unterbrochen. Damit der Text erlischt, drücken Sie eine beliebige Taste. Sie können neu einstellen.

## **Hinweis**

Ist eine Dauer eingestellt, heizt der Backofen nach Ablauf der Dauer nicht mehr. Die automatische Abschaltfunktion ist nicht notwendig.



---

# 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 die Angaben in der Tabelle. Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Backofenfront	<p>Heiße Spüllauge:  Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.  Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.</p>
Edelstahl	<p>Heiße Spüllauge:  Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.</p>
Glasscheiben	<p>Glasreiniger:  Mit einem weichen Tuch reinigen.  Keinen Glasschaber verwenden.</p>
Garraum	<p>Heiße Spüllauge oder Essigwasser:  Mit einem Spültuch reinigen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. Nur im kalten Garraum verwenden. Nie die Glaskeramik mit Backofenreiniger reinigen.</p> <p>Am besten die Selbstreinigung verwenden.  Dazu das Kapitel <i>Selbstreinigung</i> beachten!</p>
Glasabdeckung der Backofenlampen	<p>Heiße Spüllauge:  Mit einem Spültuch reinigen.</p>
Glaskeramik	<p>Spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik (silikonfrei), für Wasserflecken auch Zitrone oder Essig:  Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.  Keinen Backofenreiniger oder Fleckenentferner verwenden.</p> <p>Bei starkem Schmutz Glasschaber (erhältlich beim Kundendienst oder im Fachhandel):  Entsichern und mit der Klinge reinigen.  Verletzungsgefahr! Die Klinge ist sehr scharf.  Nach dem Reinigen wieder sichern. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.</p>

**Bereich****Reinigungsmittel**

Dichtung  
Nicht abnehmen!

Heiße Spüllauge:  
Mit einem Spültuch reinigen, nicht scheuern.

Zubehör

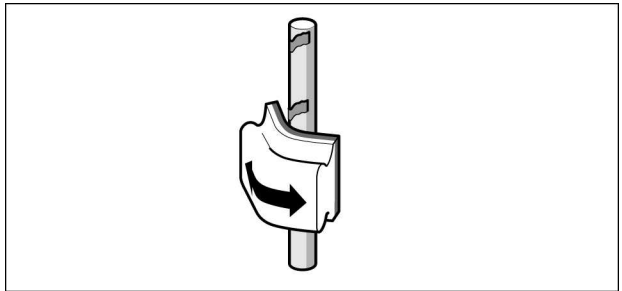
Heiße Spüllauge:  
Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.  
Die Universalpfanne oder das Email-Backblech können Sie bei der Selbstreinigung mitreinigen.

**Zubehörträger**

Reinigen Sie die Zubehörträger mit heißer Spüllauge und einem Spültuch oder einer Bürste.

Bei hohen Temperaturen verfärben sich die Zubehörträger. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Mit heißer Spüllauge und einem Putzschwamm lassen sich diese Verfärbungen großteils entfernen. Damit keine Kratzer entstehen, scheuern Sie drehend in Schliffrichtung.



# Aus- und Einbau der Glasscheiben

## Ausbau

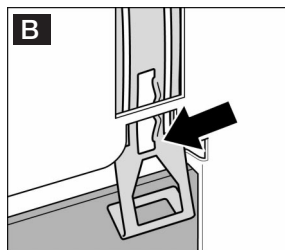
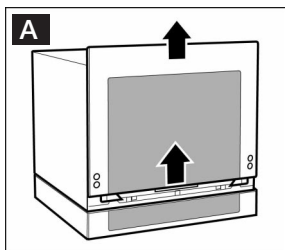
Zur besseren Reinigung können Sie die äußeren zwei Glasscheiben an der Backofenfront abnehmen.

1. Frontglasscheibe nach oben schieben und nach vorne abnehmen. (Bild A)

Achtung! Die Frontglasscheibe ist lose, sobald sie aus den Haken ausgehängt ist. Halten Sie sie gut fest.

Die Lifttasten werden mit nach oben geschoben.

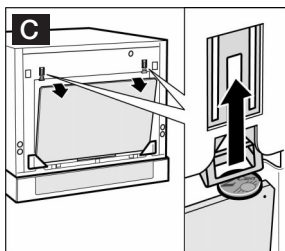
2. Erst die rechte, dann die linke Haltefeder für die zweite Scheibe nach innen drücken, bis sie unter dem Steg durchgeschoben werden kann. (Bild B)



3. Mit einer Münze die Haltefedern ganz nach oben schieben und die Scheibe herausnehmen. (Bild C)

Achtung! Sobald beide Haltefedern ganz nach oben geschoben sind, kippt die Scheibe nach vorne heraus. Halten Sie sie gut fest.

Verwenden Sie eine Münze, damit Sie sich nicht an den scharfen Kanten verletzen.



Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel und keinen Glasschaber. Das Glas kann beschädigt werden.

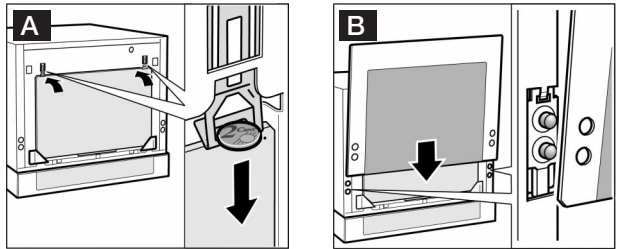
## Einbau

1. Die zweite Scheibe einhängen und die Haltefedern mit einer Münze ganz nach unten schieben. (Bild A)

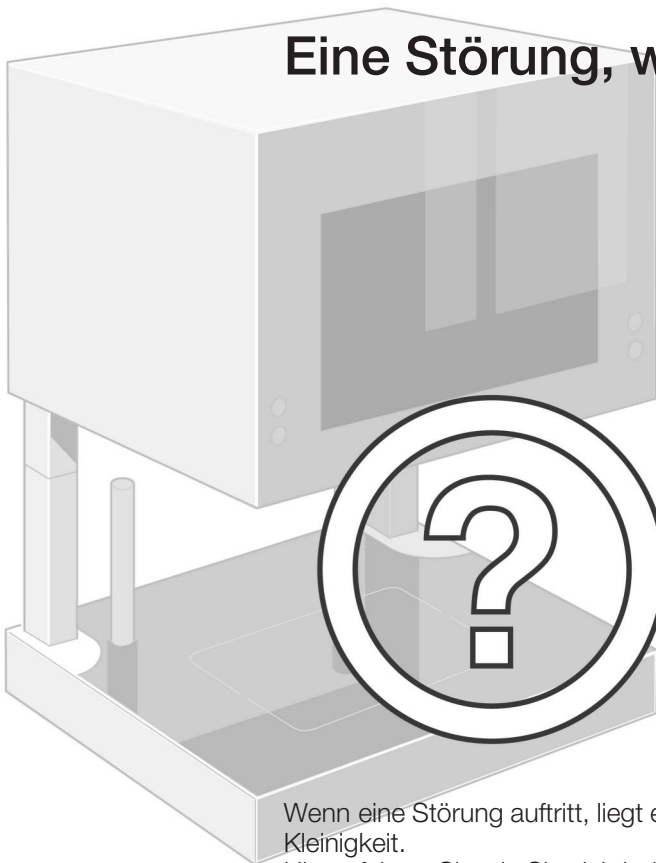
Der kleine Markierungspunkt außen auf der Scheibe muss oben rechts sein.

2. Frontglasscheibe einhängen und nach unten schieben. (Bild B)

Achten Sie darauf, dass die Lifttasten richtig in den Öffnungen der Frontglasscheibe sitzen.



Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.



## Eine Störung, was tun?

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit.  
Hier erfahren Sie wie Sie sich bei kleinen Störungen selbst helfen können und wie Sie den Kundendienst erreichen.








# Kleine Störungen selbst beheben

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 einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im Kapitel "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.



Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Der Backofen lässt sich nicht einschalten.	Sicherung ist defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob andere Küchengeräte funktionieren.
	Backofen ist gesperrt.	Drücken Sie die Taste  , bis im Display das Symbol  erlischt.
In der Statuszeile erscheint "Uhrzeit einstellen". Die angezeigte Uhrzeit ist nicht aktuell. Im rechten Einstellbereich steht "Sprache wählen".	Stromunterbrechung	Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit dem Drehwähler ein und drücken Sie die Taste  . Die eingestellte Sprache ändert sich nach einem Stromausfall nicht.
Der Backofen lässt sich nicht öffnen. In der Statuszeile steht "Uhrzeit einstellen". Die angezeigte Uhrzeit ist nicht aktuell. Im rechten Einstellbereich steht "Sprache wählen". Das Symbol  wird angezeigt.	Stromunterbrechung während der Selbstreinigung.	Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit dem Drehwähler ein und drücken Sie die Taste  . Die eingestellte Sprache ändert sich nach einem Stromausfall nicht. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist. Das Symbol  erlischt. Sie können den Backofen wieder öffnen.
Der Backofen lässt sich nicht öffnen.	Liftfunktion ist durch die Selbstreinigung gesperrt.	Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und das Symbol  erlischt.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
	Lifffunktion ist durch die Kindersicherung gesperrt.	Drücken Sie die Taste  , bis im Display das Symbol  erlischt.
	Lift-Endposition ist sehr weit oben gespeichert.	Drücken Sie nochmal die Taste Öffnen  . Speichern Sie die Lift-Endposition neu oder ändern Sie die Grundeinstellungen. Siehe "Das ist Ihr neuer Backofen", <i>Lift-Endposition speichern</i> .
Der Backofen heizt nicht oder lässt sich nicht starten.	Heizart wurde nicht erkannt.	Noch einmal einstellen.
	Backofen ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie den Backofen ganz mit den Lifftasten.
	Backofen ist durch die Selbstreinigung gesperrt.	Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und das Symbol  erlischt.
Der Backofen heizt nicht. In der Statuszeile steht "Demo".	Backofen ist im Demomodus.	Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und nach ca. 20 Sekunden wieder ein. In den nächsten 2 Minuten die Taste  vier Sekunden lang gedrückt halten, bis "Demo" in der Statuszeile erlischt.
In der Statuszeile erscheint "automatische Abschaltung".	Automatische Abschaltung wurde aktiv. Der Backofen schaltet aus.	Drücken Sie eine beliebige Taste. Der Text erlischt. Sie können wieder einstellen.
Die Lift-Endposition lässt sich nicht speichern.	Backofen war nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie den Backofen ganz mit den Lifftasten und speichern Sie Lift-Endposition neu. Siehe "Das ist Ihr neuer Backofen", <i>Lift-Endposition speichern</i> .

## Fehlermeldungen mit E

Wird im Display eine Fehlermeldung mit E angezeigt, drücken Sie die Taste . Damit wird die Fehlermeldung gelöscht. Es kann sein, dass Sie anschließend die Uhrzeit neu einstellen müssen. Wird der Fehler wieder angezeigt, rufen Sie den Kundendienst.

Bei folgenden Fehlermeldungen können Sie eventuell selbst Abhilfe schaffen.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
E011	Taste wurde zu lang gedrückt oder hat sich verklemmt.	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Prüfen Sie, ob die Tasten sauber sind. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst.
E041	Kühllüfter ist defekt.	Drücken Sie die Taste  . Wenn die Fehlermeldung wieder kommt, können Sie den Backofen nur noch bis ca. 250 °C nutzen. Rufen Sie den Kundendienst.
E115	Temperatur im Garraum ist zu hoch.	Der Backofen verriegelt. Warten Sie bis der Garraum abgekühlt ist. Taste  drücken.
E711	Lifftaste wurde zu lange gedrückt.	Drücken Sie die Taste  .
	Lifftaste klemmt.	Drücken Sie alle Lifftasten einzeln und prüfen Sie, ob sie klemmen. Taste  drücken.
	Frontglasscheibe sitzt nicht richtig.	Frontglasscheibe etwas bewegen, bis die Lifftasten nicht mehr klemmen. Taste  drücken.



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

---

# Backofenlampen auswechseln

Wenn eine Backofenlampe ausfällt, muss sie ausgewechselt werden.

Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

Verwenden Sie nur diese Lampen.



Stromschlaggefahr!

Die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.



Verbrennungsgefahr!

Die Backofenlampen nur auswechseln, wenn der Backofen kalt ist.

---

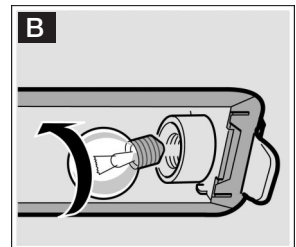
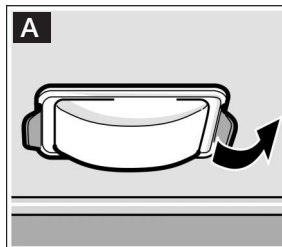
## Deckenlampe

Verwenden Sie nur eine Glühlampe mit 40 Watt.

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch auf die Glaskeramik legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit dem Daumen die Lasche aus Metall nach hinten drücken. (Bild A)

Achtung! Sobald eine Seite ausgerastet ist, ist die Glasabdeckung lose. Halten Sie sie fest.

4. Die Lampe herausdrehen (Bild B) und durch den gleichen Lampentyp ersetzen.



5. Glasabdeckung wieder anbringen. Dazu die Glasabdeckung auf einer Seite unter die Lasche einsetzen und auf der anderen Seite fest andrücken, bis sie einrastet.
6. Geschirrtuch von der Glaskeramik nehmen und Sicherung wieder einschalten.

---

## Seitenlampen

Verwenden Sie nur Halogenlampen mit 10 Watt. Fassen Sie Halogenlampen mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Das verlängert die Lebensdauer.

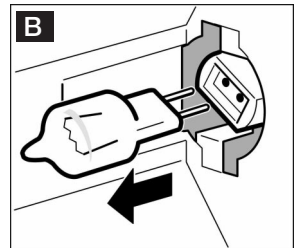
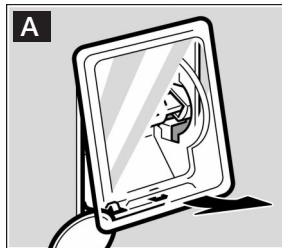
Die linke und die rechte Seitenlampe wird auf die gleiche Weise ausgewechselt.

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch auf die Glaskeramik legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung von unten öffnen.

Wenn sich die Glasabdeckung nur schwer abnehmen lässt, nehmen Sie einen Löffel zu Hilfe. (Bild A)

4. Die Lampe herausziehen, nicht drehen, (Bild B) und durch den gleichen Lampentyp ersetzen.

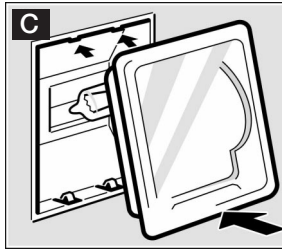
Auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.



5. Die Glasabdeckung wieder anbringen.

Achten Sie darauf, dass die Wölbung im Glas auf der Seite der Lampe ist.

Die Glasabdeckung oben einsetzen und unten fest andrücken, bis sie einrastet. (Bild C)



6. Geschirrtuch von der Glaskeramik nehmen und Sicherung wieder einschalten.

---

## Glasabdeckungen

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden.

Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Backofens an.

---

## Backofen von Hand öffnen

Wenn die Liftfunktion ausfällt, können Sie den Backofen von Hand öffnen. Z. B. wenn der Strom ausfällt und Sie noch ein Gericht im Backofen haben.

Dazu benötigen Sie eine dieser 9 V E-Block Batterien:

- Alkaline 6LR61, 6LF22 oder 6AM6
- Zink-Kohle 6F22

## Vor dem Öffnen



Verbrennungsgefahr!  
Nach einem Betrieb ist der Backofen innen sehr heiß.  
Den Backofen gut abkühlen lassen.



Verbrennungsgefahr durch Verpuffung!  
Nie den Backofen während der Selbstreinigung öffnen.



Stromschlag-Gefahr!  
Die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Nur die angegebenen Batterien verwenden.  
Andere Spannungsquellen können den Backofen beschädigen.

---

## So gehen Sie vor

Den Lift nicht weiter als 40 cm nach unten fahren.  
Der Liftantrieb kann beschädigt werden.

1. Frontglasscheibe nach oben schieben und nach vorne abnehmen. (Bild A)

Achtung! Die Frontglasscheibe ist lose, sobald sie aus den Haken ausgehängt ist.

Halten Sie sie gut fest.

Die Lifttasten werden mit nach oben geschoben.

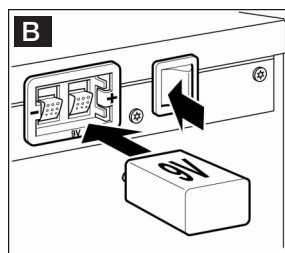
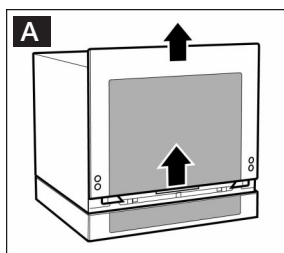
2. Die 9 V Batterie auf die Kontakte oben rechts am Backofen drücken.  
Gleichzeitig den Kippschalter rechts daneben drücken. (Bild B)

Der Lift fährt langsam nach unten.

Achten Sie auf die richtige Polarität:

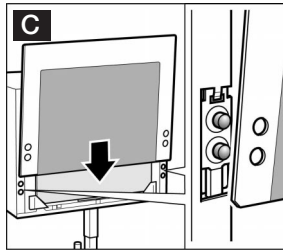
Links = Minus –

Rechts = Plus +



3. Frontglasscheibe wieder einhängen und nach unten schieben. (Bild C)

Achten Sie darauf, dass die Lifttasten richtig in den Öffnungen der Frontglasscheibe sitzen.



Wenn die Lifttasten wieder funktionieren, schließen Sie den Backofen als Erstes. Dann können Sie die Liftfunktion wieder wie gewohnt benutzen.

---

## Kundendienst

Wenn Ihr Backofen repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Telefonnummer und Anschrift 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 die komplette E-Nummer und die komplette FD-Nummer Ihres Backofens an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der Unterseite des Liftbodens.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Backofens eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Kundendienst 📞
----------------



---

# 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 den Backofen 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 gleichzeitig nebeneinander backen.

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

---

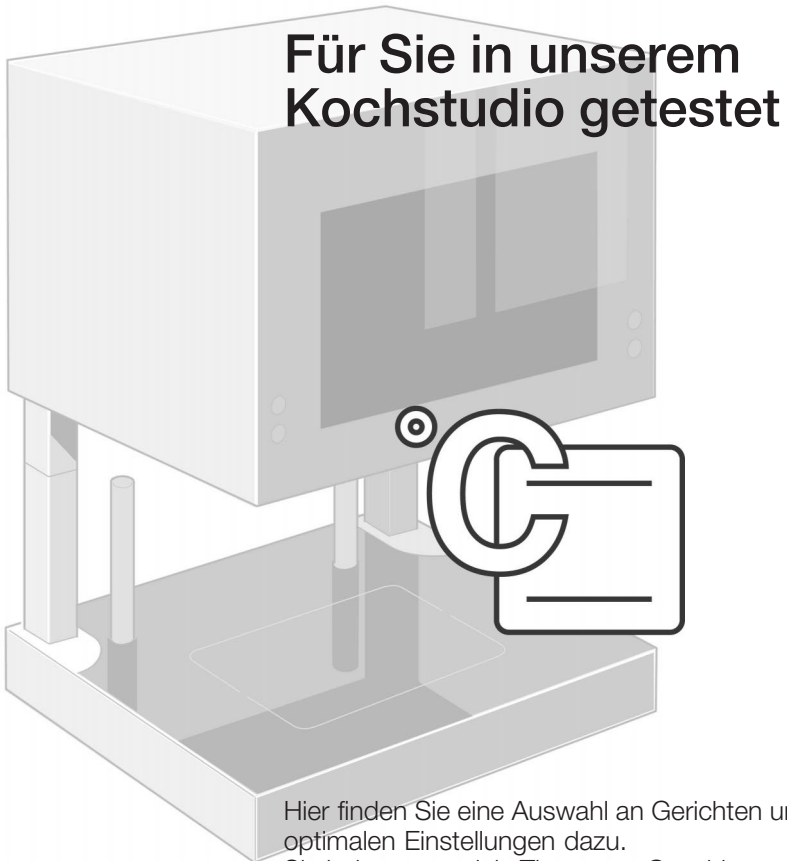
## Umweltgerecht entsorgen



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.



Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Sie bekommen viele Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung ebenso wie kleine Pannenhilfen, falls doch einmal etwas schief geht.

---

# Einstellwerte und Tipps

Die Einstellwerte gelten für das Hineingeben des Gerichts in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um 5 bis 10 Minuten. Die Temperatur und die Dauer sind von Menge und Beschaffenheit des Gerichts 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.

Bei den Tipps erhalten Sie zusätzliche Informationen. Sie helfen Ihnen das Gericht nach Ihren Wünschen zu optimieren.

## Zubehör

Nehmen Sie vor dem Benutzen das Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör und Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.

Am besten geeignet sind Bleche und Formen aus dunklem Metall. Zubehör und Geschirr aus hellem Metall oder Glas stellen Sie am besten direkt auf die Glaskeramik.

Beachten Sie die Hinweise der Hersteller.

Wenn Sie Silikon-Formen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikon-Formen sind oft kleiner als normale Formen. Die Teigmengen und Rezeptangaben können abweichen. Silikon-Formen nicht direkt auf die Glaskeramik stellen. Sie können anschmelzen.

Benutzen Sie immer einen Topflappen, um heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum zu nehmen.

# Kuchen und Gebäck

## Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie am besten Ober-/Unterhitze  oder HydroBacken .

Wenn Sie mit 3D-Heißluft  backen möchten, hängen Sie das Zubehör in Höhe 1 oder 3 ein.

## Backen auf zwei Ebenen

Verwenden Sie 3D-Heißluft .

Hängen Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein und das Backblech in Höhe 3. Kuchen in Formen nur auf einer Ebene backen.











Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

## Brot und Brötchen




















Geben Sie den Brotteig direkt auf die Glaskeramik.

Beim Brotbacken den Backofen vorheizen, sofern nicht anders angegeben.

Nie Wasser auf die heiße Glaskeramik gießen.

Kuchen in Formen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	1		150-170	50-60
Rührkuchen, fein (z.B. Sandkuchen)	Kranz-/Kastenform	1		140-160	60-70
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	0		160-180	20-30
Obstkuchen, fein, Rührteig	Spring-/Napfform	1		150-170	45-55
Biskuitboden, 2 Eier vorheizen	Spring-/Obstbodenform	1		160-180	10-15
Biskuittorte, 6 Eier vorheizen	dunkle Springform	1		160-180	30-40
Mürbeteigboden mit Rand	dunkle Springform	0		150-170	30-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden*	dunkle Springform	1		170-190	70-90
Gugelhupf	Gugelhupfform	1		150-170	60-70
Pikante Kuchen*	dunkle Springform	0		170-190	50-60

\* Kuchen ca. 20 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Gerät ruhen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Rührteig mit trockenem Belag	Backblech	1		170-190	20-30
	Universalpfanne + Backblech	1+3		150-170	30-40
Rührteig mit saftigem Belag (Obst)	Backblech	2		170-190	25-35
	Universalpfanne + Backblech	1+3		140-160	40-50
Hefeteig mit trockenem Belag	Backblech	1		180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	1+3		150-170	35-45
Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Backblech	2		160-180	40-50
	Universalpfanne + Backblech	1+3		140-160	50-60
Mürbeteig mit trockenem Belag	Backblech	1		180-200	20-30
Mürbeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	1		170-190	40-50
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1		200-220	40-50
Biskuitrolle vorheizen	Universalpfanne	1		190-210	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2		170-190	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2		180-200	50-60
Stollen mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	2		170-190	60-80
Strudel, süß	Universalpfanne	1		180-200	60-70
Pizza	Universalpfanne	1		210-230	25-35
	Universalpfanne + Backblech	1+3		190-210	40-50
Flammkuchen vorheizen	Universalpfanne	1		280-300	10-15

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Plätzchen	Backblech	2		130-150	10-20
	Universalpfanne + Backblech	1+3		120-140	25-35
Makronen	Backblech	1		110-130	30-40
	Universalpfanne + Backblech	1+3		100-120	40-50
Baiser	Backblech	1		70-90	100-150
Muffins	Rost mit Muffinblech	1		180-200	20-30
Brandteiggebäck	Backblech	1		210-230	30-40
Blätterteiggebäck	Backblech	1		180-200	25-35
	Universalpfanne + Backblech	1+3		170-190	35-45
Hefeteiggebäck	Universalpfanne	2		210-230	15-25
	Universalpfanne + Backblech	1+3		160-180	25-35

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Vorheizen				300	8-10
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl	ohne	0		200	25-35
Vorheizen				300	8-10
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	ohne	0		200	35-45
Fladenbrot vorheizen	ohne	0		300	10-15
Brötchen nicht vorheizen	Backblech	2		220-240	25-35
Brötchen aus Hefeteig, süß vorheizen	Backblech	2		190-210	15-20
	Universalpfanne + Backblech	1+3		150-170	20-25




## Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

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.	Hängen 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 die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen)	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag, backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober-/Unterhitze  auf einer Ebene. Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu. Hängen Sie beim Backen auf einer Ebene mit 3D-Heißluft  das Zubehör in Höhe 1 oder 3 ein.
Der Obstkuchen ist unten zu hell.	Hängen Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal 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.
Sie haben auf zwei Ebenen gebacken. Auf einem Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem anderen.	Verwenden Sie zum Backen auf zwei Ebenen immer 3D-Heißluft  . Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. Hängen Sie das Zubehör in Höhe 1 und 3 ein.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht durch die Lüftungsschlitze. Der Wasserdampf kann sich an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

---

# Fleisch, Geflügel, Fisch

## Hinweise zum Geschirr

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

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Der Deckel soll für den Bräter passen und gut schließen.

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.

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte der Glaskeramik oder des Rostes.

Angaben in den Tabellen:

Geschirr ohne Deckel = offen

Geschirr mit Deckel = geschlossen

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

## Hinweise zum Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit. Der Boden des Geschirrs soll ca. ½ cm hoch bedeckt sein. Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs soll 1-2 cm 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

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es leicht versetzt zur Mitte auf den Rost legen. Hängen Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Das Backblech oder die Universalpfanne nicht in Höhe 4 oder 5 einhängen. Durch die starke Hitze verzieht es sich und kann beschädigt werden.

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

Heizen Sie beim Grillen ca. 3 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut einschieben.

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






## Fleisch






















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.

Wickeln Sie Roastbeef nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es 10 Minuten im Backofen ruhen.

Schneiden Sie bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise ein und legen Sie den Braten zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Gardauer in Minuten
<b>Rindfleisch</b>						
Rinderschmorbraten	1,0 kg	geschlossen	0		200-220	100
	1,5 kg		0		190-210	120
	2,0 kg		0		180-200	140
Rinderfilet, medium	1,0 kg	offen	0		200-220	60
	1,5 kg		0		190-210	80

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Gardauer in Minuten
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	0		220-240	60
Steaks, 3 cm dick, medium		Rost + Universalpfanne	4+1		3	15
<b>Kalbfleisch</b>						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	0		190-210	100
	1,5 kg		0		180-200	120
	2,0 kg		0		170-190	140
Kalbshaxe	1,5 kg	offen	0		210-230	140
<b>Schweinefleisch</b>						
Braten, ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1,0 kg	offen	0		190-210	130
	1,5 kg		0		180-200	150
	2,0 kg		0		170-190	170
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter)	1,0 kg	offen	0		200-220	140
	1,5 kg		0		190-210	160
	2,0 kg		0		180-200	190
Schweinefilet	500 g	Rost + Universalpfanne	2+1		230-240	35
Schweinebraten, mager	1,0 kg	offen	0		190-210	120
	1,5 kg		0		180-200	140
	2,0 kg		0		170-190	150
Kassler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	0		210-230	75
Steaks, 2 cm dick		Rost + Universalpfanne	4+1		3	20
Schweinemedallions, 3 cm dick		Rost + Universalpfanne	4+1		3	15
<b>Lammfleisch</b>						
Lammrücken, mit Knochen	1,5 kg	offen	0		190-210	65
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	0		170-190	110

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Gardauer in Minuten
<b>Wildfleisch</b>						
Rehrücken mit Knochen	1,5 kg	offen	0		200-220	50
Rehkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	0		220-240	100
Wildschweinbraten	1,5 kg	offen	0		180-200	140
Hirschbraten	1,5 kg	offen	0		180-200	130
Kaninchen	2 kg	offen	0		220-240	60
<b>Hackbraten</b>	aus 500 g Fleisch	offen auf Rost	1		180-200	90
<b>Würstchen</b>		Rost + Universalpfanne	4+1		3	12

## Geflügel

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. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

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

Legen Sie ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite nach unten auf den Rost. Nach  $\frac{2}{3}$  der angegebenen Zeit wenden.

Bratenstücke, wie Putenrollbraten oder Putenbrust, nach der Hälfte der angegebenen Zeit wenden. Geflügelteile nach  $\frac{2}{3}$  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 in °C, Grillstufe	Gardauer in Minuten
Hähnchen, ganz	1,2 kg	Rost	2		220-240	60-70
Poularde, ganz	1,6 kg	Rost	2		210-230	80-90
Hähnchen, halbiert	je 500 g	Rost	2		220-240	40-50
Hähnchenteile	je 150 g	Rost	2		210-230	30-40
Hähnchenteile	je 300 g	Rost	2		210-230	35-45
Hähnchenbrust	je 200 g	Rost	2		3	30-40
Ente, ganz	2,0 kg	Rost	2		180-200	90-110
Entenbrust	je 300 g	Rost	2		240-260	30-40
Gans, ganz	3,5-4 kg	Rost	2		160-180	120-140
Gänsekeulen	je 400 g	Rost	2		220-240	40-50
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2		180-200	100-120
Putenrollbraten	1,5 kg	offen auf Rost	1		200-220	110-130
Putenbrust	1,0 kg	geschlossen	0		190-210	80-90
Putenoberkeule	1,0 kg	Rost	2		180-200	90-110

## Fisch

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







Ganzer Fisch braucht nicht gewendet werden. Geben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit der Rückenflosse nach oben, in der Backofen. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches verleiht Stabilität.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, hängen Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Saft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Beim Fischfilet geben Sie einige Esslöffel Flüssigkeit zum Dünsten hinzu.

Achten Sie darauf, dass die Filetstücke nicht übereinander liegen.

Die Angaben in der Tabelle gelten für unpanierten Fisch.

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Gardauer in Minuten
Fisch, ganz	je ca. 300 g	Rost	2		2	20-25
	1,0 kg	Rost	2		200-220	40-50
	1,5 kg	Rost	2		190-210	50-60
	2,0 kg	geschlossen	0		190-210	70-80
Fischkotelett, 3 cm dick		Rost	3		2	20-25
Fischfilet		geschlossen	0		210-230	20-30

## 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 Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

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

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

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.

---

# Sanftgaren


Sanftgaren, auch als Niedertemperaturgaren bezeichnet, ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart. Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten.

## Geeignetes Geschirr

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z.B. eine Servierplatte aus Porzellan oder einen Glasbräter ohne Deckel.

Stellen Sie das offene Geschirr immer direkt auf die Glaskeramik.

## So gehen Sie vor

1. Heizart Sanftgaren  wählen und eine Temperatur zwischen 70 und 90 °C einstellen. Den Backofen vorheizen und dabei das Geschirr mit anwärmen.
2. Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten, auch an den Enden, scharf anbraten und sofort auf das vorgewärmte Geschirr geben.
3. Das Geschirr mit dem Fleisch wieder in den Backofen stellen und sanftgaren. Für die meisten Fleischstücke ist eine Sanftgartemperatur von 80 °C ideal.

## Hinweise zum Sanftgaren

Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack.

Größere Fleischstücke müssen nicht gewendet werden.

Das Fleisch kann nach dem Sanftgaren sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.












Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch rosa aus. Es ist deswegen aber nicht roh oder zu wenig gar.

Wenn Sie Fleischsoße wollen, garen Sie Ihr Fleisch in einem geschlossenen Geschirr. Beachten Sie aber, dass sich die Garzeiten verkürzen.

Um zu überprüfen, ob das Fleisch gar ist, verwenden Sie ein Bratenthermometer. Eine Kerntemperatur von 60 °C sollte mindestens 30 Minuten gehalten werden.

## Tabelle

Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Geflügel, Rind, Kalb, Schwein und Lamm geeignet. Die Sanftgarzeiten richten sich nach der Dicke und Kerntemperatur des Fleisches.

Gericht	Gewicht	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Anbratdauer in Minuten	Sanftgardauer in Stunden
<b>Geflügel</b>						
Putenbrust	1000 g	0		80	6-7	4-5
Entenbrust*	300-400 g	0		80	3-5	2-2½
<b>Rindfleisch</b>						
Rinderbraten (z.B. Hüfte) 6-7 cm dick	ca. 1,5 kg	0		80	6-7	4½-5½
Rinderfilet, ganz	ca. 1,5 kg	0		80	6-7	5-6
Roastbeef, 5-6 cm dick	ca. 1,5 kg	0		80	6-7	4-5
Rindersteaks, 3 cm dick		0		80	5-7	1½-2
<b>Kalbfleisch</b>						
Kalbsbraten 6-7 cm dick (z.B. Oberschale)	ca. 1,5 kg	0		80	6-7	5-6
Kalbsfilet	ca. 800 g	0		80	6-7	3-3½
<b>Schweinefleisch</b>						
Magerer Schweinebraten (z.B. Lende) 5-6 cm dick	ca. 1,5 kg	0		80	6-7	5-6
Schweinefilet, ganz	ca. 500 g	0		80	6-7	2½-3
<b>Lammfleisch</b>						
Lammrückenfilet, ganz	ca. 200 g	2		80	5-6	1½-2

\* Für eine knusprige Haut braten Sie die Entenbrust nach dem Sanftgaren kurz in der Pfanne.

## Tipps zum Sanftgaren

**Das sanftgegartte Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch.**









Damit das gebratene Fleisch nicht zu schnell abkühlt, wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

**Sie wollen sanftgegartes Fleisch warm halten.**

Schalten Sie nach dem Sanftgaren die Temperatur auf 70 °C zurück. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu 2 Stunden warm gehalten werden.


## Aufläufe, Gratins, Toasts

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

Aufläufe	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Auflauf, süß	Auflaufform auf Rost	0		170-190	45-55
Soufflee	Auflaufform	0		170-190	35-45
	Portionsförmchen auf Rost	1		190-210	20-25
Nudelauflauf	Auflaufform	0		180-200	30-40
Lasagne	Auflaufform	0		180-200	40-50
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, max. 4 cm hoch	1 Auflaufform auf Rost	1		190-210	60-80
	2 Auflaufformen auf Rost und Glaskeramik	3+0		160-180	60-80
Toast überbacken, 8 Stück	Rost	3		3	5-10



# Fertigprodukte

Legen Sie bei Speed  das Fertigprodukt direkt auf die Glaskeramik oder in einem Blech direkt darauf.



Brandgefahr!

Nie Backpapier direkt auf die Glaskeramik legen.










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.

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

 = 3D-Heißluft für Höhe 1 und 3

 = Speed für Höhe 0, direkt auf der Glaskeramik

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Backdauer in Minuten
<b>Pizza, tiefgekühlt</b>					
Pizza mit dünnem Boden	ohne	0		270-300	10-20
	2 Roste	1+3		180-200	20-30
Pizza mit dickem Boden	ohne	0		230-280	15-25
	Universalpfanne + Backblech	1+3		170-190	25-35
Pizza Baguette	ohne	0		230-280	15-25
Minipizza	ohne	0		230-280	8-15
<b>Pizza, gekühlt</b>	Rost	1		180-200	15-25
<b>Kartoffelprodukte, tiefgekühlt</b>					
Pommes frites*	ohne	0		250-280	15-25
	Universalpfanne + Backblech	1+3		180-200	30-40

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Backdauer in Minuten
Kroketten	ohne	0		250-280	10-20
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	ohne	0		250-280	10-20
<b>Backwaren, tiefgekühlt</b>					
Brötchen, Baguette (vorgebacken)	ohne	0		220-250	5-15
Brezeln (vorgebacken)	ohne	0		220-250	5-15
Brezeln (Teiglinge)	Backblech	2		220-240	15-25
<b>Backwaren, vorgebacken</b>					
Aufbackbrötchen oder Aufbackbaguette	Backblech	2		200-220	10-20
	Universalpfanne + Backblech	1+3		180-200	15-25
<b>Bratlinge, tiefgekühlt</b>					
Fischstäbchen	ohne	0		250-280	5-15
Hähnchen-Sticks, -Nuggets	ohne	0		250-280	10-20
<b>Strudel, tiefgekühlt</b>	Universalpfanne	2		190-210	35-45

\* Gleichmäßig und einlagig verteilen.

## Besondere Gerichte



Mit Ihrem Gerät können Sie Temperaturen von 30 bis 300 °C einstellen. Da gelingt Ihnen cremiger Joghurt mit 40 °C genau so gut, wie lockerer Hefeteig.

### Joghurt

Milch (3,5% Fett) aufkochen, auf 45 °C abkühlen und Joghurt einrühren. In Tassen oder kleine Twist-Off-Gläser umfüllen und abgedeckt auf die Glaskeramik stellen. Wie angegeben zubereiten.

## Hefeteig gehen lassen

Den Hefeteig wie gewohnt zubereiten. In ein hitzebeständiges Geschirr aus Keramik geben und abdecken. Den Garraum 5-10 Minuten vorheizen. Gerät ausschalten und den Teig zum Gehen lassen auf den Rost stellen.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer
Joghurt	Tassen oder Twist-Off-Gläser auf die Glaskeramik stellen	0		40	6-8 Std.
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Geschirr auf den Rost stellen	1		50 °C vorheizen, Gerät ausschalten Hefeteig in den Garraum geben	5-10 Min. 20-30 Min.



## Auftauen

Gefrorene 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.

Legen Sie Geflügel mit der Brustseite nach unten auf einen Teller.


Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C
<b>Empfindliches Gefriergut</b> z.B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte usw.	Rost	1		30 °C
<b>Sonstige Tiefkühlprodukte</b> Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	1		50 °C

## Hinweis

Bis 60 °C leuchtet die Backofenlampe nicht. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

## Warmhalten offen und Schmelzen


Auf der Glaskeramik können Sie bei geöffnetem Backofen Speisen warmhalten und Schokolade oder Butter schmelzen oder Gelatine auflösen.


Warmhalten offen  ist für Gerichte im geschlossenen Geschirr bestens geeignet. Durch die sanfte Erwärmung überhitzt das Gericht nicht und bleibt schön saftig.



Die Schmelzzeiten richten sich nach Art und Menge des Lebensmittels.

Verwenden Sie zum Schmelzen keine Alufolie oder Kunststoffgefäße. Sie schmelzen an.

### Hinweise

Warmhalten offen  hat keine verstellbaren Heizstufen. Die Endezeit können Sie nicht verschieben.

Die Heizart lässt sich nur bei geöffnetem Backofen starten. Die Liftfunktion ist solange gesperrt und im Display leuchtet das Symbol .

Zubereitung	Geschirr	Höhe	Heizart
<b>Warmhalten</b> bei geöffnetem Backofen	hitzebeständiges Geschirr	0	
<b>Schmelzen, Auflösen</b> z. B. Schokolade, Butter, Gelatine	hitzebeständiges Geschirr	0	

## Dörren





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

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Hängen Sie die Universalpfanne in Höhe 1 und den Rost in Höhe 3 ein.

Universalpfanne und Rost mit Back- oder Pergamentpapier auslegen.

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

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
600 g Apfelringe	Universalpfanne + Rost	1+3		80	ca. 5
800 g Birnenspalten	Universalpfanne + Rost	1+3		80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	Universalpfanne + Rost	1+3		80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter, geputzt	Universalpfanne + Rost	1+3		80	ca. 1½

## Einkochen

### Vorbereiten

Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in den Tabellen 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 die Gläser nicht zu voll mit Obst oder Gemüse. Die Glasränder eventuell nochmals abwischen. Sie müssen sauber sein. Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel. Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

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 einhängen. Die Gläser so stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofen schließen.
4. Unterhitze  einstellen.
5. Temperatur auf 170 bis 180 °C stellen.
6. Betrieb starten.

## Einkochen von Obst

Nach etwa 40 bis 50 Minuten steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Schalten Sie den Backofen aus.

Nach 25 bis 35 Minuten Nachwärme nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum. Bei längerem Abkühlen im Garraum könnten sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt.

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

## Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurückstellen, je nach Gemüseart ca. 35 bis 70 Minuten. Schalten Sie dann den Backofen aus und nutzen Sie die Nachwärme.

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

## Gläser herausnehmen

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

---

# Acrylamid in Lebensmitteln

## Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt 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.

---

---

# Prüfgerichte










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

Nach EN/IEC 60350 und DIN 44547.

## Backen



Gedeckter Apfelkuchen:  
Springformen versetzt nebeneinander stellen.

Springformen aus Weißblech:  
Backzeiten können sich um 5 bis 10 Minuten verlängern. Formen können auch direkt auf die Glaskeramik gestellt werden.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Spritzgebäck	Backblech	1		160-180	20-30
	Backblech + Universalpfanne	3+1		140-160	35-45
Small cakes 15 Stück pro Blech vorheizen	Backblech	2		160-180	20-30
	Universalpfanne + Backblech	1+3		140-160	20-30
Wasserbiskuit	Springform auf Rost	1		160-180	30-40
	Springform auf Rost	1		150-170	30-40
Hefebleckkuchen	Universalpfanne	2		160-180	40-50
	Universalpfanne + Backblech	1+3		140-160	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm	1		190-210	60-70

## Grillen

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

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Gardauer in Minuten
Toast bräunen 10 Minuten vorheizen	Rost + Universalpfanne	4+1		3	1-2
Beefburger, 12 Stück* nicht vorheizen	Rost + Universalpfanne	3+1		3	25-30

\* Nach 2/3 der Zeit wenden.