

SIEMENS



# Einbaubackofen

HB74AB.50

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

de Gebrauchsanleitung

Register  
your  
product  
online



# Inhaltsverzeichnis

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
Ursachen für Schäden .....	5
<b>Ihr neuer Backofen</b> .....	<b>6</b>
Bedienfeld .....	6
Funktionswähler .....	6
Tasten und Anzeigefeld .....	6
Tasten zum Ändern der eingestellten Stufen .....	7
Garraum .....	7
<b>Ihr Zubehör</b> .....	<b>7</b>
Zubehör einschieben .....	7
Sonderzubehör .....	7
Kundendienst-Artikel .....	9
<b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....	<b>9</b>
Uhrzeit einstellen .....	9
Den Backofen erhitzen .....	9
Zubehör .....	9
<b>Programmierung des Backofens</b> .....	<b>9</b>
Heizart und Temperatur .....	9
Schnellaufheizung .....	10
<b>Die Zeitfunktionen programmieren</b> .....	<b>10</b>
Zeitschaltuhr .....	10
Garzeitdauer .....	10
Ausschaltzeit .....	11
Uhrzeit .....	11
<b>Grundeinstellungen ändern</b> .....	<b>12</b>
<b>Automatische Abschaltung</b> .....	<b>12</b>
<b>Selbstreinigung</b> .....	<b>12</b>
Wichtige Hinweise .....	12
Vor der Selbstreinigung .....	13
Einstellung .....	13
Nach der Selbstreinigung .....	13
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>14</b>
Reinigungsmittel .....	14
Gestelle aus- und einhängen .....	14
Backofentür aus- und einhängen .....	15
Türabdeckung abnehmen .....	15
Türscheiben aus- und einbauen .....	16
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>17</b>
Störungstabelle .....	17
Backofenlampe an der Decke auswechseln .....	17
Glasabdeckung .....	17
<b>Kundendienst</b> .....	<b>18</b>
E-Nummer und FD-Nummer .....	18
<b>Energie und Umwelt</b> .....	<b>18</b>
Heizart Heißluft eco .....	18
Energiesparen .....	19
Umweltgerecht entsorgen .....	19

<b>Für Sie in unserem Kochstudio getestet</b> .....	<b>20</b>
Kuchen und Gebäck .....	20
Tipps zum Backen .....	22
Kuchen und Gebäck .....	22
Tipps zum Braten und Grillen .....	24
Aufläufe, Gratin, Toast .....	25
Fertigprodukte .....	25
Besondere Gerichte .....	26
Auftauen .....	26
Dörren .....	26
Einkochen .....	27
<b>Acrylamid in Lebensmitteln</b> .....	<b>27</b>
<b>Prüfgerichte</b> .....	<b>28</b>
Backen .....	28
Grillen .....	28

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) und Online-Shop: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751\*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

\*) Nur für Deutschland gültig.

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

### **Brandgefahr!**

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

### **Verbrennungsgefahr!**

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

### **Verbrühungsgefahr!**

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

### **Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

## Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

## Brandgefahr!

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Selbstreinigung entzünden. Vor jeder Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.
- Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.

## Verbrennungsgefahr!

- Der Garraum wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen oder den Verriegelungshaken mit der Hand verschieben. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
-  Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

## Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Selbstreinigung mitreinigen. Nur emailiertes Zubehör mitreinigen.

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

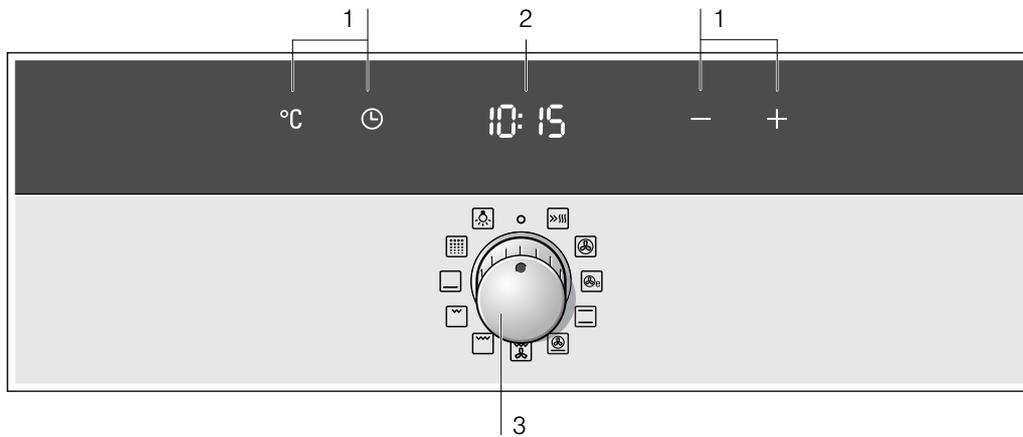
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

# Ihr neuer Backofen

Hier lernen Sie Ihren neuen Backofen kennen. In diesem Abschnitt erklären wir Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Ebenso finden Sie hier Informationen zu Zubehör und Bestandteilen im Inneren des Backofens.

## Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht des Bedienfeldes. Im Anzeigefeld können nicht alle Symbole gleichzeitig angezeigt werden. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen möglich.



Gebrauch	
1	Tasten
2	Anzeigefeld
3	Funktionswähler

### Versenkbarer Drehwähler

Bei einigen Backöfen ist der Drehwähler versenkbar. Zum Ein- oder Ausfahren in der Nullstellung auf den Drehwähler drücken.

### Tasten

Die Tasten nicht zu fest drücken. Nur auf das entsprechende Symbol drücken.

### Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung	Verwendung
○ Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
☰ Schnellaufheizung	Der Backofen erreicht sehr schnell die eingestellte Temperatur.
☼ 3D-Heißluft	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum.
☼ Heißluft eco*	Für Kuchen, Gebäck, Tiefkühlprodukte, Braten und Fisch ohne Vorheizen auf einer Ebene. Der Ventilator verteilt die energieoptimierte Hitze gleichmäßig im Garraum.
☐ Ober-/Unterhitze*	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Kalb oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
☼ Pizzastufe	Für die schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Blätterteiggebäck. Die Hitze kommt von unten und vom Ringheizkörper in der Rückwand.

\* Heizart, mit der die Energieeffizienzklasse nach EN60350 bestimmt wird.

Stellung	Verwendung
☼ Umluftgrillen	Zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch. Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig um die Speisen.
☐ Grill, große Fläche	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fisch. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
☐ Grill, kleine Fläche	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fisch in kleinen Mengen. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
☐ Unterhitze	Zum Einkochen und Nachbacken oder -bräunen. Die Hitze kommt von unten.
☐ Selbstreinigung	Zur automatische Reinigung des Garraums. Der Backofen wird aufgeheizt, bis der Schmutz verbrennt.
☼ Backofenlampe	Backofenlampe einschalten.

\* Heizart, mit der die Energieeffizienzklasse nach EN60350 bestimmt wird.

Wird eine Heizart ausgewählt, leuchtet das Symbol -- im Anzeigefeld auf.

### Tasten und Anzeigefeld

Die Tasten dienen dazu, verschiedene Funktionen einzustellen. Im Anzeigefeld werden die eingestellten Werte angezeigt.

Taste	Funktion der Taste
°C Temperatur	Temperatur und Grill- oder Reinigungsstufe auswählen.
🕒 Zeitfunktionen	Zeitschaltuhr ⏰, Garzeit ⏸, Ausschaltzeit ⏹ und Uhrzeit ⌚ auswählen.
- Minus	Die eingestellten Stufen verringern.
+ Plus	Die eingestellten Stufen erhöhen.

Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol der aktiven Zeitfunktion auf.

## Tasten zum Ändern der eingestellten Stufen

Mit den Tasten **+** oder **-** können alle voreingestellten und empfohlenen Stufen geändert werden.

**+** = Die eingestellten Stufen erhöhen.

**-** = Die eingestellten Stufen verringern.

### Bereiche

30-270	Temperaturbereich	Temperatur im Garraum in °C.
1-3	Grillstufen	Grillstufen für den Grill mit kleiner  und großer Fläche  1 = Stufe 1, leicht 2 = Stufe 2, mittel 3 = Stufe 3, stark
	Reinigungsstufen	Reinigungsstufen für die Selbstreinigung  1 = Stufe 1, leicht 2 = Stufe 2, mittel 3 = Stufe 3, stark
1 s - 23:59 h		Garzeitdauer
1 s - 23:59 h		Zeit der Zeitschaltuhr.

## Heizsymbol

Während sich der Backofen aufheizt, leuchtet das Symbol  im Anzeigefeld. Wenn der Backofen die optimale Temperatur zum Einführen des Gargutes erreicht hat und die Temperatur konstant hält, schaltet sich das Symbol  aus.

Das Symbol  leuchtet bei den Grill- und Reinigungsstufen nicht auf.

## Garraum

Im Garraum befindet sich die Lampe. Ein Gebläse verhindert, dass sich der Backofen zu sehr aufheizt.

### Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum. Die Backofenlampe erlischt, wenn Temperaturen unter 60 °C eingestellt werden sowie während der automatischen Reinigung. Dadurch wird eine optimale und präzise Einstellung möglich.

Mit der Stellung  am Funktionswähler können Sie die Backofenlampe auch bei abgestelltem Backofen einschalten.

### Gebläse

Das Gebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die heiße Luft entweicht über den oberen Bereich der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sich sonst.

Das Gebläse läuft eine bestimmte Zeit weiter, nachdem der Backofen abgeschaltet wurde, damit dieser schneller auskühlen kann.

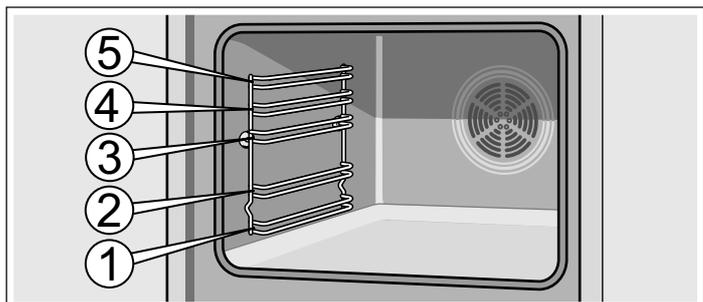
## Ihr Zubehör

Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Damit manche Gerichte noch besser gelingen oder der Umgang mit Ihrem Backofen noch komfortabler wird, gibt es eine Auswahl an Sonderzubehör.

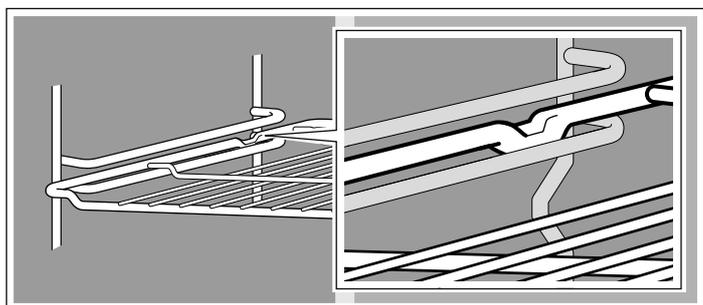
### Zubehör einschieben

Sie können das Zubehör in 5 verschiedenen Höhen in den Garraum schieben. Immer bis zum Anschlag einschieben, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt.



Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Achten Sie beim Einschieben in den Garraum darauf, dass die Ausbuchtung am Zubehör hinten ist. Nur so rastet es ein.



**Hinweis:** Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Wenn es wieder abkühlt, verschwindet die Verformung. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion.

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



### Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Den Rost mit der offenen Seite zur Backofentür und der Krümmung nach unten  einschieben.



### Universalpfanne

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

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür einschieben.



### Zubehörtäger

Links und rechts einstecken. Bei der Selbstreinigung können Sie damit z. B. die Universalpfanne mitreinigen.

## 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.

Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

<b>Sonderzubehör</b>	<b>HZ Nummer</b>	<b>Verwendung</b>	<b>geeignet für die Selbstreinigung</b>
Rost	HZ334000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.	nein
Email-Backblech	HZ331072	Für Kuchen und Plätzchen. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.	ja
Universalpfanne	HZ332073	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.	ja
Einlegerost	HZ324000	Für Braten. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft wird aufgefangen.	nein
Grillblech	HZ325070	Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz, damit der Backofen nicht so stark verschmutzt. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Grillen auf dem Grillblech: Nur auf den Einschubhöhen 1, 2 und 3 verwenden. Grillblech als Spritzschutz: Universalpfanne mit Grillblech unter dem Rost einschieben.	ja
Pizzablech	HZ317000	Ideal für Pizza, Tiefkühlprodukte oder große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost und orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.	nein
Backstein	HZ327000	Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.	ja
Profipfanne mit Einlegerost	HZ333072	Besonders geeignet für die Zubereitung von großen Mengen.	ja
Deckel für die Profipfanne	HZ333001	Der Deckel macht die Profipfanne zum Profibräter.	nein
Glasbräter	HZ915001	Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet ist er für die Programm- oder Bratautomatik.	nein
Teleskopauszüge			
2-fach	HZ338250	Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.	nein
3-fach	HZ338352	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt. Der 3-fach Auszug ist für Geräte mit Drehspieß nicht geeignet.	nein
3-fach Vollauszug	HZ338356	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne dass es kippt. Der 3-fach Vollauszug ist für Geräte mit Drehspieß nicht geeignet.	nein
3-fach Vollauszug mit Stoppfunktion	HZ338357	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne dass es kippt. Die Auszugsschienen rasten ein, sodass sich das Zubehör leicht auflegen lässt. Der 3-fach Vollauszug mit Stoppfunktion ist für Geräte mit Drehspieß nicht geeignet.	nein
Wrasenfilter	HZ329000	Damit können Sie Ihren Backofen nachrüsten. Der Wrasenfilter filtert die Fettpartikel in der Abluft und reduziert die Gerüche. Nur für Geräte mit einer 6, 7 oder 8 als zweite Ziffer der E-Nr. (z. B. HB78AB570)	ja
System-Dampfgarer	HZ24D300	Für die schonende Zubereitung von Gemüse und Fisch.	nein

## Kundendienst-Artikel

Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im

e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

Pflegetücher für Edelstahloberflächen	Artikel-Nr. 311134	Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt.
Backofen-Grillreiniger-Gel	Artikel-Nr. 463582	Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos.
Microfasertuch mit Wabenstruktur	Artikel-Nr. 460770	Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z. B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.
Türsicherung	Artikel-Nr. 612594	Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt.

## Vor dem ersten Benutzen

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

### Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschließen erscheinen im Anzeigefeld die Symbole  und **0:00**. Die Uhrzeit einstellen.

1. Taste  drücken.

Im Anzeigefeld erscheint die Uhrzeit **12:00**.

2. Die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** ändern.

3. Uhrzeit mit der Taste  bestätigen.

Nach einigen Sekunden wird die programmierte Zeit angezeigt.

### Den Backofen erhitzen

Um den Geruch nach Neugerät zu beseitigen, erhitzen Sie den Backofen in geschlossenem und leerem Zustand. Ideal dafür ist eine Stunde bei Ober-/Unterhitze  mit 240 °C. Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste im Garraum befinden.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze  einstellen.

2. Auf die Taste **+** drücken, bis 240 °C im Anzeigefeld erscheint.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Dazu den Funktionswähler auf Nullstellung drehen.

### Zubehör

Bevor Sie das Zubehör zum ersten Mal gebrauchen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

## Programmierung des Backofens

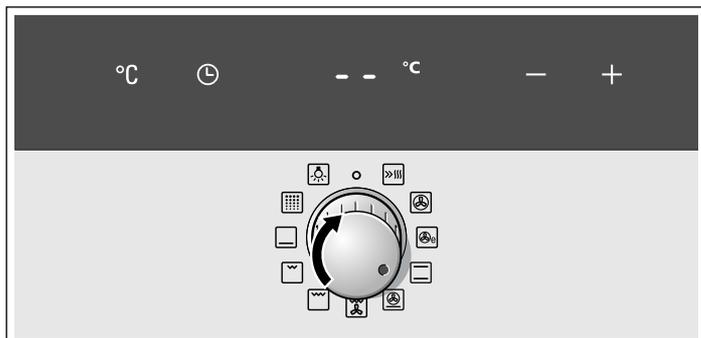
Zur Programmierung des Backofens stehen mehrere Möglichkeiten zur Auswahl. Im Folgenden wird die Programmierung der Heizart und der Temperatur bzw. der Grillstufe beschrieben. Mit dem Backofen kann die Garzeit (Dauer) und die Ausschaltzeit für jedes Gericht programmiert werden. Weitere Informationen erhalten Sie im Kapitel *Die Zeitfunktionen programmieren*.

**Hinweis:** Es empfiehlt sich, vor dem Garen von Speisen den Backofen vorzuheizen, um die Bildung von übermäßigem Kondenswasser an der Scheibe zu verhindern.

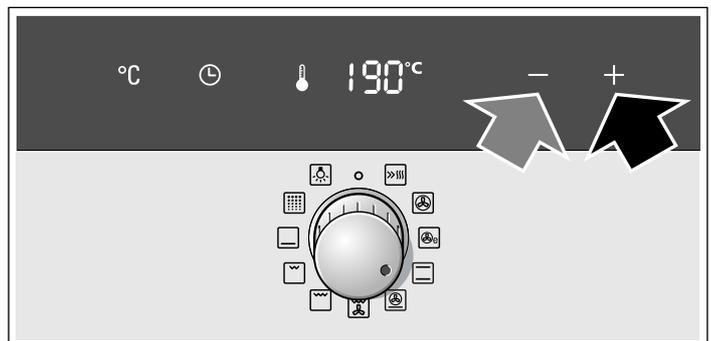
### Heizart und Temperatur

Beispiel in der Abbildung: Ober-/Unterhitze  bei 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Die gewünschte Temperatur oder Grillstufe mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.



Der Backofen beginnt zu heizen.

### Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

### Die Einstellungen ändern

Sie können die Heizart und die Temperatur oder die Grillstufe jederzeit ändern.

## Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung erreicht Ihr Backofen die eingestellte Temperatur besonders schnell.

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei Temperaturen über 100 °C.

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

1. Mit dem Funktionswähler die Schnellaufheizung  auswählen.
2. Die gewünschte Temperatur mit den Tasten **+** und **-** auswählen.

Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol  auf. Der Backofen beginnt zu heizen.

### Ende der Schnellaufheizung

Es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  erlischt. Die Speisen in den Backofen stellen und die gewünschte Funktion und Temperatur auswählen.

### Schnellaufheizung abbrechen

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen wird ausgeschaltet.

**Hinweis:** Bei der Schnellheizfunktion kann keine Garzeit eingestellt werden.

## Die Zeitfunktionen programmieren

Dieser Herd verfügt über verschiedene Zeitfunktionen. Mit der Taste  wird das Menü aktiviert, und es können die Funktionen geändert werden. Die Zeitsymbole leuchten, während die Einstellungen vorgenommen werden. Eine bereits programmierte Zeitfunktion kann mit den Tasten **+** oder **-** geändert werden.

### Zeitschaltuhr

Der Betrieb der Zeitschaltuhr hängt nicht vom Backofenbetrieb ab. Die Zeitschaltuhr verfügt über ein eigenes Signal. So kann unterschieden werden, ob die Zeitschaltuhr oder die Ausschaltautomatik (Garzeit) abgelaufen ist.

1. Taste  drücken.

Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol  auf.

2. Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit mit den Tasten **+** oder **-** programmieren.

Vorschlagswert der Taste **+** = 10 Minuten

Vorschlagswert der Taste **-** = 5 Minuten

Die eingestellte Zeit wird nach wenigen Sekunden angezeigt. Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit beginnt abzulaufen. Im Anzeigefeld erscheint das Symbol , und der Ablauf der eingestellten Zeit wird angezeigt.

### Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Im Anzeigefeld erscheint **00:00**. Die Zeitschaltuhr mit Taste  ausschalten.

### Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr ändern

Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit mit den Tasten **+** oder **-** ändern. Die geänderte Zeit wird nach wenigen Sekunden angezeigt.

### Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr löschen

Auch wenn der Herd ausgeschaltet wird, läuft die Zeitschaltuhr weiter. Die Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr auf **00:00** mit der Taste **-** zurücksetzen. Die Zeitschaltuhr schaltet sich aus.

### Die Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt wurden, leuchten im Anzeigefeld die entsprechenden Symbole auf.

Zum Abrufen der Zeitschaltuhr , der Garzeit , der Ausschaltzeit  oder der Uhrzeit  Taste  mehrmals drücken, bis das gewünschte Symbol erscheint. Die entsprechende Zeitangabe erscheint für wenige Sekunden im Anzeigefeld.

### Garzeitdauer

Der Backofen ermöglicht eine Programmierung der Garzeitdauer für jede Speise. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. So wird verhindert, dass Sie andere Arbeiten unterbrechen müssen, um den Backofen auszuschalten, oder dass die Garzeit aus Versehen überschritten wird.

Beispiel in der Abbildung: Garzeitdauer von 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.

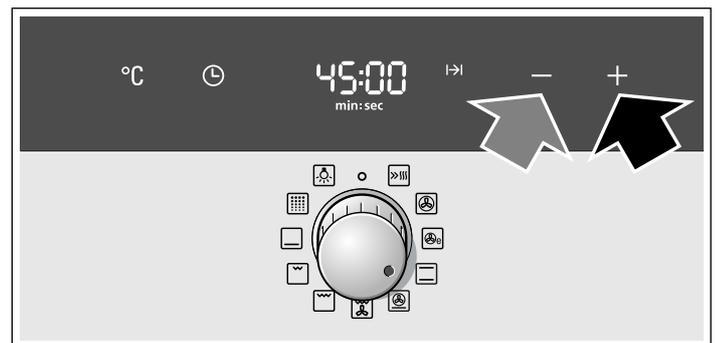
2. Die Taste  zwei Mal drücken.

Im Anzeigefeld erscheint **00:00** und das Symbol der Garzeitdauer .

3. Die Garzeitdauer mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.

Vorschlagswert der Taste **+** = 30 Minuten

Vorschlagswert der Taste **-** = 10 Minuten



4. Taste **°C** drücken.

Die gewünschte Temperatur oder Grillstufe mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.

Nach einigen Sekunden schaltet sich der Backofen ein. Im Anzeigefeld wird die eingestellte Temperatur angezeigt und das Symbol  leuchtet auf.

### Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Im Anzeigefeld erscheint **00:00**. Taste  zweimal drücken. Stellen Sie mit den Tasten **+** oder **-** eine neue Garzeit ein oder drücken Sie die Taste  und stellen Sie den Funktionswähler auf die Position 0. Der Backofen ist ausgeschaltet.

### Die Garzeit ändern

Die Taste  zwei Mal drücken. Die Garzeit mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.

## Die Garzeit löschen

Die Taste  zwei Mal drücken. Die Garzeit auf **00:00** mit der Taste **-** zurücksetzen. Die Zeit wurde gelöscht.

## Die Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt wurden, leuchten im Anzeigefeld die entsprechenden Symbole auf.

Zum Abrufen der Zeitschaltuhr , der Garzeit **I→I**, der Ausschaltzeit **→I** oder der Uhrzeit  Taste  mehrmals drücken, bis das gewünschte Symbol erscheint. Die entsprechende Zeitangabe erscheint für wenige Sekunden im Anzeigefeld.

## Ausschaltzeit

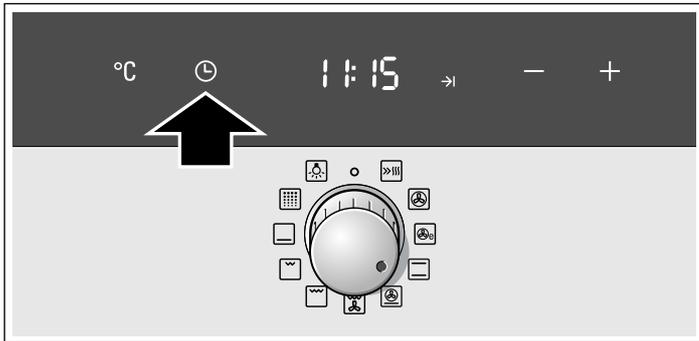
Der Backofen ermöglicht eine Programmierung der Zeit, zu der die Speise fertig sein soll. In diesem Fall schaltet sich der Backofen automatisch ein und zur gewünschten Zeit wieder aus. Sie können die Speisen z. B. am Morgen in den Garraum stellen und den Backofen so programmieren, dass sie mittags fertig sind.

Stellen Sie sicher, dass Lebensmittel nicht verderben, weil sie zu lange Zeit im Backofen waren.

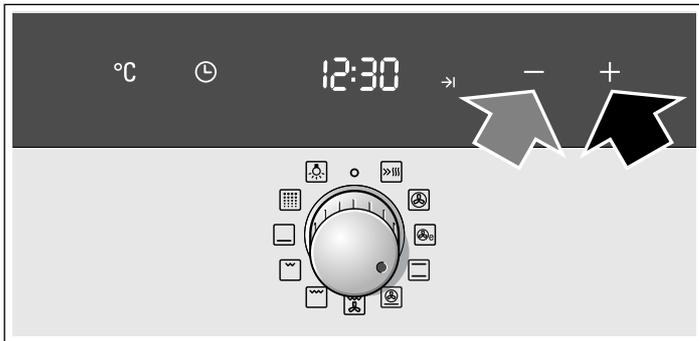
Beispiel in der Abbildung: Es ist 10.30 Uhr, die Garzeit beträgt 45 Minuten und der Backofen soll sich um 12.30 Uhr ausschalten.

1. Funktionswähler einstellen.
2. Die Taste  zwei Mal drücken.
3. Die Garzeitdauer mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.
4. Taste  drücken.

Die Zeit, zu der die Speisen fertig sind, und das Symbol der Ausschaltzeit **→I** werden im Anzeigefeld angezeigt.



5. Die Ausschaltzeit mit den Tasten **+** oder **-** ändern.



6. Taste **°C** drücken.  
Die gewünschte Temperatur oder Grillstufe mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.

Im Anzeigefeld werden die eingestellte Temperatur und das Symbol **→I** angezeigt, der Backofen befindet sich im Standby-Betrieb. Wenn der Backofen eingeschaltet wird, werden die eingestellte Temperatur und das Symbol **I→I** angezeigt. Das Symbol **→I** erlischt.

## Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Im Anzeigefeld erscheint **00:00**. Taste  zweimal drücken. Stellen Sie mit den Tasten **+** oder **-** eine neue Garzeit ein oder drücken Sie die Taste  und stellen Sie den Funktionswähler auf die Position 0. Der Backofen ist ausgeschaltet.

## Die Ausschaltzeit ändern

Die Taste  drei Mal drücken. Die Ausschaltzeit mit den Tasten **+** oder **-** einstellen. Die geänderte Zeit wird nach wenigen Sekunden angezeigt. Die Ausschaltzeit nicht ändern, wenn die Garzeit bereits läuft. Das Garergebnis könnte dadurch beeinflusst werden.

## Ausschaltzeit löschen

Drei Mal auf die Taste  drücken und die Ausschaltzeit mit der Taste **-** auf die aktuelle Zeit zurücksetzen. Der Backofen wird eingeschaltet.

## Die Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt wurden, leuchten im Anzeigefeld die entsprechenden Symbole auf.

Zum Abrufen der Zeitschaltuhr , der Garzeit **I→I**, der Ausschaltzeit **→I** oder der Uhrzeit  Taste  mehrmals drücken, bis das gewünschte Symbol erscheint. Die entsprechende Zeitangabe erscheint für wenige Sekunden im Anzeigefeld.

## Uhrzeit

Nach dem Anschließen oder nach einem Stromausfall erscheinen im Anzeigefeld die Symbole  und **0:00**. Die Uhrzeit einstellen.

1. Taste  drücken.

Es erscheint die Uhrzeit **12:00**.

2. Die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** ändern.
3. Uhrzeit mit der Taste  bestätigen.

Nach einigen Sekunden wird die programmierte Zeit angezeigt.

## Die Uhrzeit ändern

Es kann keine weitere Zeitfunktion eingestellt sein, der Herd muss ausgeschaltet sein.

1. Die Taste  zwei Mal drücken.  
Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol  auf.
2. Die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **-** ändern.
3. Uhrzeit mit der Taste  bestätigen.

Nach einigen Sekunden wird die programmierte Zeit angezeigt.

## Die Uhrzeit ausblenden

Es ist möglich, die Uhrzeit auszublenden. Einzelheiten dazu im Kapitel *Grundeinstellungen ändern*.

# Grundeinstellungen ändern

Der Backofen verfügt über bestimmte Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie Ihren Bedürfnissen anpassen.

Grundeinstellung	Auswahl 0	Auswahl 1	Auswahl 2	Auswahl 3
<b>c 1</b> Signaldauer nach dem Ende der Garzeit oder der an der Zeitschaltuhr eingestellten Zeit	-	etwa 10Sek.	etwa 2Min.*	etwa 5Min.
<b>c 2</b> Zeitanzeige	Nein	Ja*	-	-
<b>c 3</b> Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen wird	-	etwa 2Sek.	etwa 4Sek.*	etwa 10Sek.
<b>c 5</b> Die Auszugsschienen wurden nachgerüstet	Nein*	Ja	-	-
<b>c 6</b> Die Werkseinstellungen für alle Stufen auswählen	Nein*	Ja	-	-

\* Werkseinstellung

Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

1. Die Taste  etwa 4 Sekunden lang gedrückt halten. Im Anzeigefeld erscheint die aktuelle Grundeinstellung für die Signaldauer, z. B. **c 1** Auswahl **c 2**.
2. Grundeinstellung mit den Tasten **+** oder **-** ändern.

3. Mit der Taste  bestätigen.

Im Anzeigefeld erscheint die nachfolgende Grundeinstellung. Die Taste  ermöglicht einen Durchlauf durch alle Einstellungen und die Tasten **+** oder **-** deren Änderung.

4. Die Taste  zum Beenden etwa 4 Sekunden lang gedrückt halten.

Alle Grundeinstellungen wurden übernommen.

Die Grundeinstellungen können jederzeit wieder geändert werden.

# Automatische Abschaltung

Wenn Sie die Einstellungen an Ihrem Gerät mehrere Stunden nicht verändert haben, wird die automatische Abschaltung aktiv. Der Backofen hört auf zu heizen. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

## Automatische Abschaltung wird aktiv

Ein Signal ertönt. In der Anzeige erscheint F8. Der Backofen hört auf zu heizen.

Drehen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Der Backofen ist ausgeschaltet.

## Automatische Abschaltung aufheben

Damit die automatische Abschaltung nicht unerwünscht aktiv wird, stellen Sie eine Dauer ein. Der Backofen heizt, bis die Dauer abgelaufen ist.

# 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.

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

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

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. Bei Bedarf können Sie auch öfter reinigen. Eine Reinigung benötigt nur ca. 2,5 - 4,7 Kilowattstunden.

## Wichtige Hinweise

Zu Ihrer Sicherheit verriegelt automatisch die Backofentür. Die Backofentür lässt sich erst wieder öffnen, wenn der Garraum etwas abgekühlt ist und das Schloss-Symbol für die Verriegelung erlischt.

Die Backofenlampe im Garraum leuchtet während der Selbstreinigung nicht.

### **Verbrennungsgefahr!**

- Der Garraum wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen oder den Verriegelungshaken mit der Hand verschieben. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

### **Brandgefahr!**

Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Die Vorderseite des Gerätes frei halten.

## Vor der Selbstreinigung

Der Garraum muss leer sein. Nehmen Sie Zubehör, Geschirr und Gestelle aus dem Garraum. Wie Sie die Gestelle aushängen lesen Sie bitte im Kapitel *Pflege und Reinigung* nach.

Reinigen Sie die Backofentür und die Randflächen des Garraums im Bereich der Dichtung. Die Dichtung nicht scheuern.

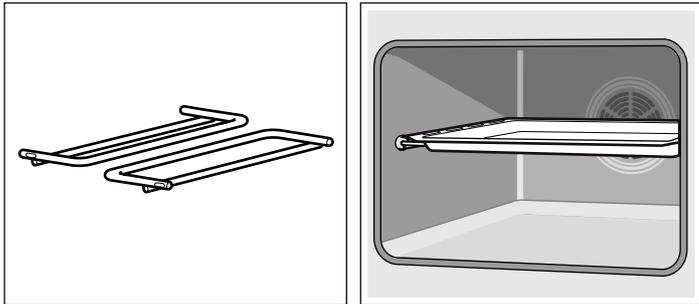
### ⚠ Brandgefahr!

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

Die Gestelle sind für die Selbstreinigung ungeeignet. Nehmen Sie sie aus dem Garraum. Wenn Sie Zubehör mitreinigen wollen, verwenden Sie die Zubehörräger.

Die Zubehörräger links und rechts einstecken.



Damit können Sie emailliertes Zubehör, z. B. die Universalpfanne, ohne Antihafbeschichtung mitreinigen. Immer nur ein Zubehör mitreinigen.

Nicht emailliertes Zubehör, z. B. der Rost, ist für die Selbstreinigung ungeeignet. Nehmen Sie es aus dem Garraum.

### ⚠ Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

**Hinweis:** Welches Zubehör für die Selbstreinigung geeignet ist, sehen Sie auch in der Tabelle für Sonderzubehör am Anfang der Gebrauchsanleitung.

## Einstellung

Nach der Auswahl der Reinigungsstufe den Backofen einstellen.

1. Die Funktion Selbstreinigung mit dem Funktionswähler auswählen.
2. Die gewünschte Reinigungsstufe mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.

Im Anzeigefeld erscheinen die Reinigungsstufe und das Symbol **I→I**. Die Selbstreinigung startet nach wenigen Sekunden.

Kurz nach dem Start wird die Backofentür blockiert. Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol auf. Erst nachdem das Symbol erlischt, kann die Backofentür wieder geöffnet werden.

### Die Selbstreinigung ist abgeschlossen

Im Anzeigefeld erscheint **00:00**. Der Backofen hört auf zu heizen. Stellen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Der Backofen wird ausgeschaltet. Die Backofentür kann wieder geöffnet werden, wenn das Symbol im Anzeigefeld erloschen ist.

### Die Reinigungsstufe ändern

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr geändert werden.

### Die Selbstreinigung unterbrechen

Stellen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Der Backofen wird ausgeschaltet. Die Backofentür kann wieder geöffnet werden, wenn das Symbol im Anzeigefeld erloschen ist.

### Ausschaltzeit nach hinten verschieben

Der Backofen ermöglicht eine Programmierung der Zeit, zu der die Selbstreinigung beendet sein soll. So kann die Selbstreinigung beispielsweise bei Nacht durchgeführt werden, damit der Backofen tagsüber betriebsbereit ist.

Programmieren wie unter 1 und 2 beschrieben. Vor dem Start der Selbstreinigung drei Mal auf die Taste drücken und die Ausschaltzeit mit den Tasten **+** oder **-** verschieben.

Der Backofen befindet sich nun im Standby-Betrieb. Im Anzeigefeld erscheinen die Reinigungsstufe und das Symbol **→I**. Nach dem Start der Selbstreinigung werden die Reinigungsstufe und das Symbol **I→I** angezeigt. Das Symbol **→I** erlischt.

### Die Zeiteinstellungen abfragen

Für eine Abfrage der Dauer der Reinigungsstufe oder der Ausschaltzeit der Selbstreinigung mehrmals auf die Taste drücken, bis das gewünschte Symbol aufleuchtet. Die entsprechende Zeitangabe erscheint für wenige Sekunden im Anzeigefeld.

## Nach der Selbstreinigung

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

# 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 emailieren. 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
Bedienfeld	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	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.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Türabdeckung	Edelstahl-Reiniger (beim Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich): Hinweise der Hersteller beachten.
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen.  Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. Nur im kalten Garraum verwenden.  Am besten die Selbstreinigung verwenden. Dazu das Kapitel <i>Selbstreinigung</i> beachten!
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

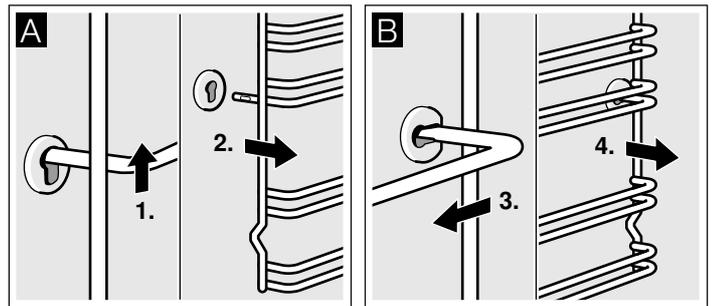
Bereich	Reinigungsmittel
Teleskopauszüge	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.  Nicht das Schmierfett auf den Auszugschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht einweichen, im Geschirrspüler reinigen oder bei der Selbstreinigung mitreinigen. Die Auszüge werden beschädigt und blockieren.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

## Gestelle aus- und einhängen

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

### Gestelle aushängen

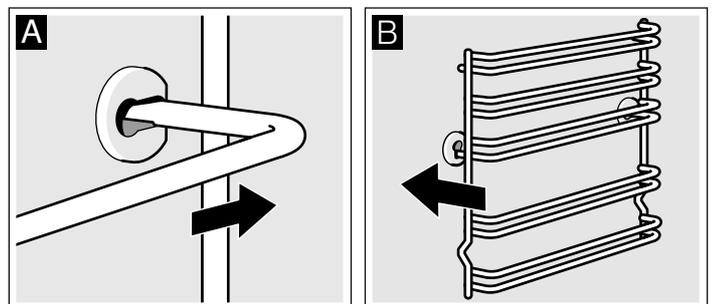
1. Gestell vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen
4. und herausnehmen (Bild B).



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

### Gestelle einhängen

1. Gestell zuerst in die hintere Buchse einstecken, etwas nach hinten drücken (Bild A)
2. und dann in die vordere Buchse einhängen (Bild B).

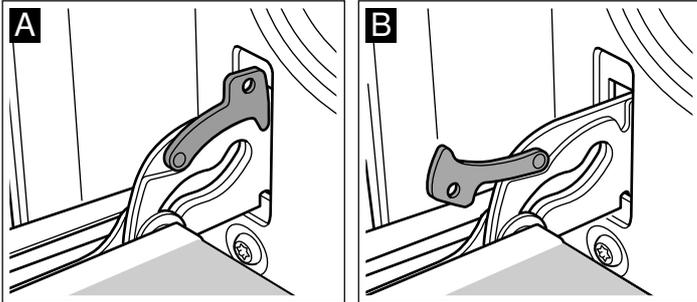


Die Gestelle passen rechts und links. Achten Sie darauf, dass wie in Bild B Höhe 1 und 2 unten ist und Höhe 3, 4 und 5 oben.

## Backofentür aus- und einhängen

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

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

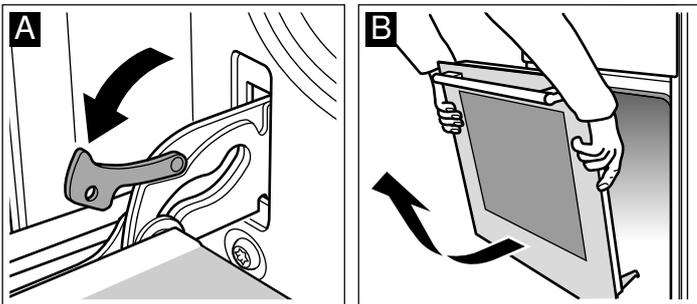


### ⚠ Verletzungsgefahr!

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

### Tür aushängen

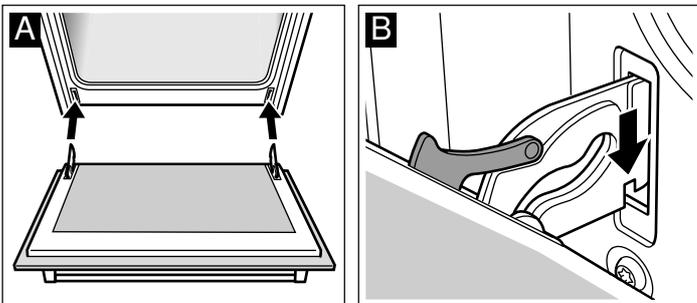
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



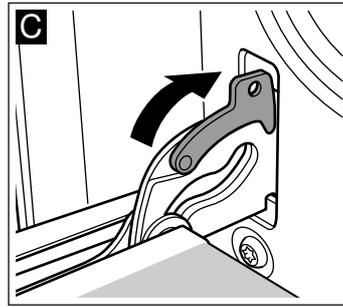
### Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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



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



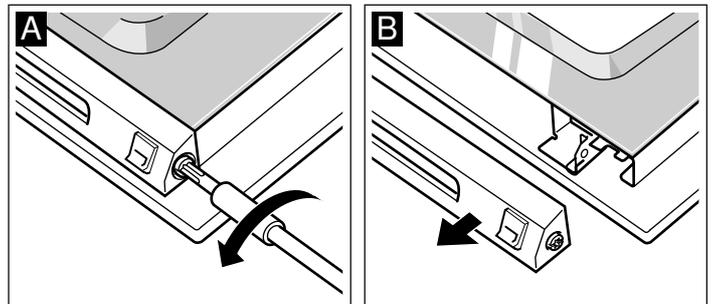
### ⚠ Verletzungsgefahr!

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

## Türabdeckung abnehmen

Die Abdeckung auf der Backofentür kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen.

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Abdeckung der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A).
3. Abdeckung abnehmen (Bild B).



Achten Sie bitte darauf, dass die Backofentür nicht geschlossen wird, solange die Abdeckung abgenommen ist. Die Innenscheibe kann beschädigt werden.

Abdeckung mit einem Edelstahlreiniger reinigen.

4. Abdeckung wieder aufsetzen und befestigen.
5. Backofentür schließen.

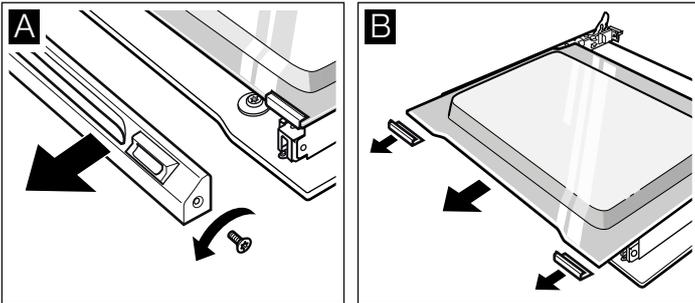
## Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

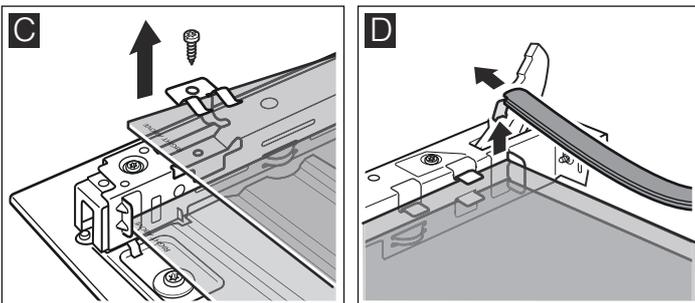
Achten Sie beim Ausbauen der Innenscheiben darauf, in welcher Reihenfolge Sie die Scheiben herausnehmen. Um die Scheiben wieder in der richtigen Reihenfolge einzubauen, orientieren Sie sich an der jeweiligen Nummer, die auf der Scheibe steht.

### Ausbauen

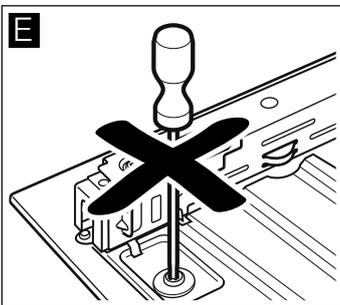
1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A).
3. Oberste Scheibe anheben und herausziehen und die beiden kleinen Dichtungen abnehmen (Bild B).



4. Halteklammern rechts und links aufschrauben. Scheibe anheben und Klammern von der Scheibe abnehmen (Bild C).
5. Dichtung unten an der Scheibe abnehmen (Bild D). Dabei die Dichtung ziehen und nach oben herausnehmen. Scheibe herausziehen.



6. Untere Scheibe schräg nach oben herausziehen.
7. Die Schrauben links und rechts auf dem Blechteil NICHT abschrauben (Bild E).



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

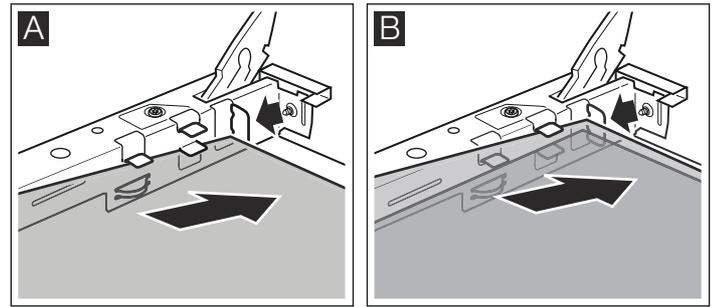
### ⚠ Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glaschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

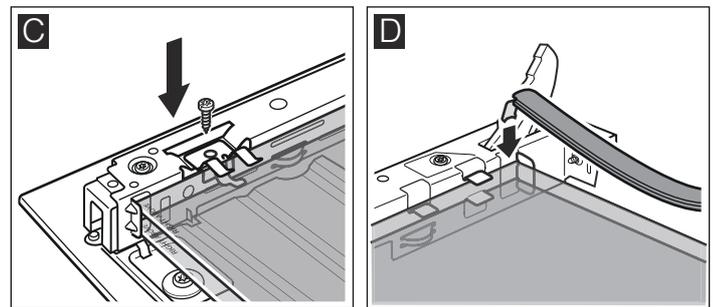
### Einbauen

Achten Sie beim Einbauen darauf, dass auf beiden Scheiben links unten der Schriftzug "right above" auf dem Kopf steht.

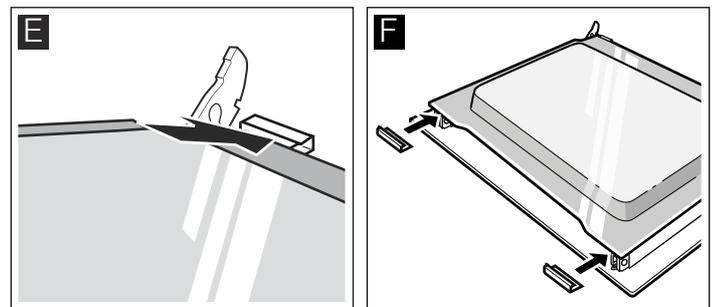
1. Untere Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).
2. Mittlere Scheibe einschieben (Bild B).



3. Halteklammern rechts und links auf die Scheibe stecken, ausrichten, dass die Federn über dem Schraubloch sind und festschrauben (Bild C).
4. Dichtung unten an der Scheibe wieder einhaken (Bild D).



5. Oberste Scheibe schräg nach hinten in die beiden Halterungen einschieben. Achten Sie darauf, dass Sie dabei die Dichtung nicht nach hinten schieben (Bild E).
6. Die beiden kleinen Dichtungen links und rechts wieder auf die Scheibe stecken (Bild F).



7. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
8. Backofentür einhängen.

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

# Eine Störung, was tun?

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

## Störungstabelle

Wenn ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie bitte 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 funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt. Stromausfall.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist. Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
In der Anzeige leuchtet $\ominus$ und drei Nullen.	Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Der Backofen heizt nicht.	Es ist Staub auf den Kontakten.	Drehen Sie die Schaltergriffe mehrmals hin und her.
Die Backofentür lässt sich nicht öffnen. In der Anzeige leuchtet das Symbol $\mathcal{L}$ .	Die Backofentür ist durch die Selbstreinigung verriegelt.	Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist und das Symbol $\mathcal{L}$ erlischt.
Der Backofen heizt nicht. Der Doppelpunkt in der Anzeige blinkt.	Der Backofen ist im Demonstrationsmodus.	Die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 20 Sekunden wieder einschalten. Jetzt innerhalb von ca. 2 Minuten die Taste $\mathcal{E}$ ca. 4 Sekunden lang drücken, bis der Doppelpunkt durchgehend leuchtet.
In der Anzeige erscheint F8.	Die automatische Abschaltung wurde aktiv.	Drehen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung.

## Fehlermeldungen

Wenn in der Anzeige eine Fehlermeldung mit  $\mathcal{E}$  erscheint, drücken Sie die Taste  $\ominus$ . Stellen Sie anschließend die Uhrzeit neu ein. Wenn die Fehlermeldung wieder erscheint, rufen Sie den Kundendienst.

Bei folgenden Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
$\mathcal{E}011$	Eine Taste wurde zu lange gedrückt oder ist verdeckt.	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Prüfen Sie, ob sich eine Taste verklemmt hat, verdeckt oder verschmutzt ist.
$\mathcal{E}115$	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch.	Die Backofentür verriegelt und die Heizung unterbricht. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist. Drücken Sie Taste $\ominus$ und stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

## ⚠ Stromschlaggefahr!

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

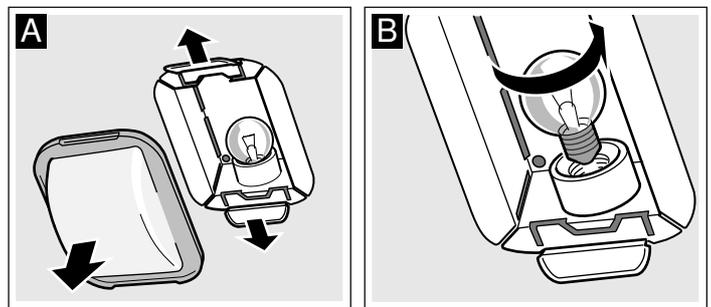
## Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

## ⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit dem Daumen die Laschen aus Metall nach hinten drücken (Bild A).
3. Lampe herausdrehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen (Bild B).



4. Glasabdeckung wieder aufsetzen. Dabei auf einer Seite einsetzen und an der anderen Seite fest andrücken. Das Glas rastet ein.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

## Glasabdeckung

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

# Kundendienst

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

## E-Nummer und FD-Nummer

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

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	

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

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

## Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 522  
**D** 089 21 751 751  
**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

# Energie und Umwelt

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Angaben zur energieoptimierten Heizart Heißluft eco. Außerdem finden Sie Tipps, wie Sie mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie umweltgerecht entsorgen.

## Heizart Heißluft eco

Mit der energieeffizienten Heizart Heißluft eco können Sie zahlreiche Gerichte auf einer Ebene zubereiten. Der Ventilator verteilt die energieoptimierte Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Backen, braten und garen gelingt ohne vorheizen.

### Hinweise

- Schieben Sie die Gerichte in den kalten leeren Garraum. Nur dann wirkt die Energieoptimierung.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Garens nur dann, wenn es erforderlich ist.

## Tabelle

In der Tabelle finden Sie eine Auswahl an Gerichten, die für Heißluft eco am besten geeignet sind. Sie erhalten Angaben zur geeigneten Temperatur und Backdauer. Sie können sehen, welches Zubehör und welche Einschubebene passend ist.

Temperatur und Backdauer sind von Menge, Beschaffenheit und Qualität der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind in der Tabelle 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.

Stellen Sie Formen und Geschirr in die Mitte des Rostes. Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Fett und Saft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Gerichte mit Heißluft eco  	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
<b>Kuchen und Gebäck</b>				
Rührteig auf dem Blech mit trockenem Belag	Backblech	3	170-190	25-35
Rührteig in Formen	Kastenform	2	160-180	50-60
Tortenboden, Rührteig	Obstbodenform	2	160-180	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	2	160-180	50-60
Hefeteig auf dem Blech mit trockenem Belag	Backblech	3	170-190	25-35
Mürbeteig auf dem Blech mit trockenem Belag	Backblech	3	180-200	20-30
Biskuitrolle	Backblech	3	170-190	15-25
Biskuitboden, 2 Eier	Obstbodenform	2	150-170	20-30
Biskuittorte, 6 Eier	Springform	2	150-170	40-50
Blätterteiggebäck	Backblech	3	180-200	20-30
Plätzchen	Backblech	3	130-150	15-25
Spritzgebäck	Backblech	3	140-150	30-45
Brandteiggebäck	Backblech	3	210-230	35-45
Brötchen, Roggenmehl	Backblech	3	200-220	20-30

Gerichte mit Heißluft eco 	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
<b>Aufläufe</b>				
Kartoffelgratin	Auflaufform	2	160-180	60-80
Lasagne	Auflaufform	2	180-200	40-50
<b>Tiefkühlprodukte</b>				
Pizza, dünner Boden	Universalpfanne	3	190-210	15-25
Pizza, dicker Boden	Universalpfanne	2	180-200	20-30
Pommes frites	Universalpfanne	3	200-220	20-30
Chicken wings	Universalpfanne	3	220-240	20-30
Fischstäbchen	Universalpfanne	3	220-240	10-20
Aufbackbrötchen	Universalpfanne	3	180-200	10-15
<b>Fleisch</b>				
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2	190-210	130-150
Schweinebraten, Nacken, 1 kg	Geschirr offen	2	190-210	110-130
Kalbsbraten, Oberschale, 1,5 kg	Geschirr offen	2	190-210	110-130
<b>Fisch</b>				
Dorade, 2 Stück je 750 g	Universalpfanne	2	170-190	50-60
Dorade in Salzkruste, 900 g	Universalpfanne	2	170-190	60-70
Hecht, 1000 g	Universalpfanne	2	170-190	60-70
Forelle, 2 Stück je 500 g	Universalpfanne	2	170-190	45-55
Fischfilet, je Stück 100 g	Geschirr geschlossen	2+1	190-210	30-40

## Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

# Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

## Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum.  
Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.  
Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

## Kuchen und Gebäck

### Backen auf einer Ebene

Mit Ober-/Unterhitze ☐ gelingt das Backen von Kuchen am besten.

Wenn Sie mit 3D-Heißluft ☉ backen, verwenden Sie folgende Einschubhöhen für das Zubehör:

- Kuchen in Formen: Höhe 2
- Kuchen auf dem Blech: Höhe 3

### Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie 3D-Heißluft ☉.

Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

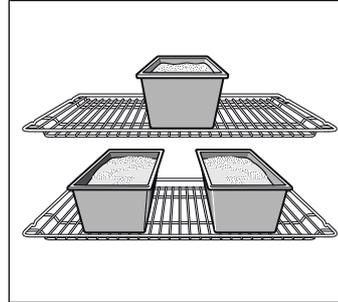
Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:

- Backblech: Höhe 5
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Vorschläge für Ihre Gerichte.

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



### Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

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

### Tabellen

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart, Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

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

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

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2	☉	160-180	50-60
	3 Kastenformen	3+1	☉	140-160	60-80
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2	☐	150-170	60-70
Tortenboden, Rührteig	Obstbodenform	3	☐	160-180	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	2	☐	160-180	50-60
Biskuitboden, 2 Eier (vorheizen)	Obstbodenform	2	☐	150-170	20-30
Biskuittorte, 6 Eier (vorheizen)	Springform	2	☐	150-170	40-50
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1	☐	180-200	25-35
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteigboden*	Springform	1	☐	160-180	70-90
Schweizer Wähe	Pizzablech	1	☐	220-240	35-45
Gugelhupf	Gugelhupfform	2	☐	150-170	60-70
Pizza, dünner Boden mit wenig Belag (vorheizen)	Pizzablech	1	☐	280-300	10-15
Pikante Kuchen*	Springform	1	☐	170-190	45-55

\* Kuchen ca. 20 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Backofen auskühlen lassen.

<b>Kuchen auf dem Blech</b>	<b>Zubehör</b>	<b>Höhe</b>	<b>Heizart</b>	<b>Temperatur in °C</b>	<b>Dauer in Minuten</b>
Rührteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2	☐	170-190	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	150-170	35-45
Rührteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	2	☐	170-190	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	140-160	40-50
Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	3	☐	170-180	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	150-170	35-45
Hefeteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	3	☐	160-180	40-50
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	150-160	50-60
Mürbeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	1	☐	180-200	20-30
Mürbeteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	2	☐	160-180	60-70
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1	☐	210-230	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne	2	☐	170-190	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2	☐	170-190	25-35
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	3	☐	160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	3	☐	150-170	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Universalpfanne	2	☐	200-220	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	180-200	40-50
Flammkuchen (vorheizen)	Universalpfanne	2	☐	280-300	10-12
Börek	Universalpfanne	2	☐	180-200	40-50

<b>Kleingebäck</b>	<b>Zubehör</b>	<b>Höhe</b>	<b>Heizart</b>	<b>Temperatur in °C</b>	<b>Dauer in Minuten</b>
Plätzchen	Universalpfanne	3	☒	140-160	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	130-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☒	130-150	30-40
Spritzgebäck (vorheizen)	Universalpfanne	3	☐	140-150	30-40
	Universalpfanne	3	☒	140-150	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	140-150	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☒	130-140	35-50
Makronen	Universalpfanne	2	☐	110-130	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	100-120	35-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☒	100-120	40-50
Baiser	Universalpfanne	3	☒	80-100	100-150
Muffins	Rost mit Muffinblech	3	☐	180-200	20-25
	2 Roste mit Muffinblechen	3+1	☒	160-180	25-30
Brandteiggebäck	Universalpfanne	2	☐	210-230	30-40
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	3	☒	180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	180-200	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☒	170-190	35-45
Hefeteiggebäck	Universalpfanne	2	☐	190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	160-180	25-35

## Brot und Brötchen

Beim Brotbacken den Backofen vorheizen, wenn nichts anderes angegeben ist.

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		300	5
				200	30-40
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		300	8
				200	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	2		300	10-15
Brötchen (nicht vorheizen)	Universalpfanne	3		200	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Universalpfanne	3		180-200	15-20
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	20-30

## Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit dem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag, backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober-/Unterhitze  auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell.	Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal, wenn vorhanden, die tiefere Universalpfanne.
Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, dass die Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.	Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 3D-Heißluft . Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

## Kuchen und Gebäck

### Backen auf einer Ebene

Mit Ober-/Unterhitze gelingt das Backen von Kuchen am besten.

Wenn Sie mit 3D-Heißluft backen, verwenden Sie folgende Einschubhöhen für das Zubehör:

- Kuchen in Formen: Höhe 2
- Kuchen auf dem Blech: Höhe 3

### Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie 3D-Heißluft .

Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

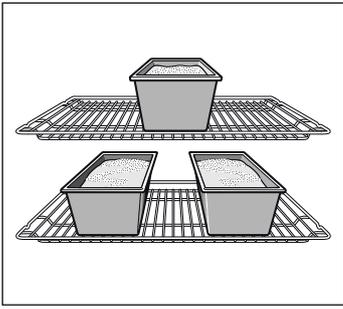
Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:

- Backblech: Höhe 5
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Vorschläge für Ihre Gerichte.

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



### Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

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

### Tabellen

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart, Temperatur und Backdauer in von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

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

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

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2	☉	160-180	50-60
	3 Kastenformen	3+1	☉	140-160	60-80
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2	☐	150-170	65-75
Tortenboden, Rührteig	Obstbodenform	3	☐	160-180	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	2	☐	160-180	50-60
Biskuitboden, 2 Eier (vorheizen)	Obstbodenform	2	☐	160-180	20-30
Biskuittorte, 6 Eier (vorheizen)	Springform	2	☐	160-180	40-50
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1	☐	170-190	25-35
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteigboden*	Springform	1	☐	170-190	70-90
Schweizer Wähe	Pizzablech	1	☐	220-240	35-45
Gugelhupf	Gugelhupfform	2	☐	150-170	60-70
Pizza, dünner Boden mit wenig Belag (vorheizen)	Pizzablech	1	☐	250-270	10-15
Pikante Kuchen*	Springform	1	☐	180-200	45-55

\* Kuchen ca. 20 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Backofen auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rührteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2	☐	170-190	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	150-170	35-45
Rührteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	2	☐	180-200	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	140-160	40-50
Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	3	☐	170-190	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	150-170	35-45
Hefeteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	3	☐	160-180	40-50
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	150-170	50-60
Mürbeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2	☐	170-190	20-30
Mürbeteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	2	☐	170-190	60-70
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1	☐	210-230	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne	2	☐	170-190	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2	☐	170-190	25-35
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	3	☐	160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	3	☐	140-160	90-100

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Strudel, süß	Universalpfanne	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Universalpfanne	2	☐	210-230	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	180-200	40-50
Flammkuchen (vorheizen)	Universalpfanne	2	☐	250-270	10-15
Börek	Universalpfanne	2	☐	180-200	40-50

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Universalpfanne	3	☒	140-160	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	130-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☒	130-150	30-40
Spritzgebäck (vorheizen)	Universalpfanne	3	☐	140-150	30-40
	Universalpfanne	3	☒	140-150	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	140-150	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☒	130-140	40-55
Makronen	Universalpfanne	2	☐	100-120	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	100-120	35-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☒	100-120	40-50
Baiser	Universalpfanne	3	☒	80-100	100-150
Muffins	Rost mit Muffinblech	2	☐	170-190	20-25
	2 Roste mit Muffinblechen	3+1	☒	160-180	25-35
Brandteiggebäck	Universalpfanne	2	☐	210-230	30-40
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	3	☒	180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	180-200	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☒	170-190	35-45
Hefeteiggebäck	Universalpfanne	2	☐	180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	160-180	25-35

### Brot und Brötchen

Beim Brotbacken den Backofen vorheizen, wenn nichts anderes angegeben ist.

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2	☐	270	5
				200	30-40
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2	☐	270	8
				200	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	2	☐	270	10-15
Brötchen (nicht vorheizen)	Universalpfanne	3	☐	200-220	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Universalpfanne	3	☐	180-200	15-20
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	160-180	20-30

### Tipps zum Braten und Grillen

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

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

Sie möchten prüfen, ob der Braten fertig ist.

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

Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

## Aufläufe, Gratin, Toast

Stellen Sie Geschirr immer auf den Rost.

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

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

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
<b>Aufläufe</b>					
Auflauf, süß	Auflaufform	2		180-200	50-60
Soufflé	Auflaufform	2		180-200	35-45
	Portionsförmchen	2		200-220	25-30
Nudelaufguss	Auflaufform	2		200-220	40-50
Lasagne	Auflaufform	2		180-200	40-50
<b>Gratin</b>					
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, max. 4 cm hoch	1 Auflaufform	2		160-180	60-80
	2 Auflaufformen	3+1		150-170	60-80
<b>Toast</b>					
4 Stück, überbacken	Rost + Universalpfanne	3+1		160-170	10-15
12 Stück, überbacken	Rost + Universalpfanne	3+1		160-170	15-20

## Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

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

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

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
<b>Pizza, tiefgekühlt</b>					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	2		200-220	15-25
	Universalpfanne + Rost	3+1		180-200	20-30
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2		170-190	20-30
	Universalpfanne + Rost	3+1		170-190	25-35
Pizza-Baguette	Universalpfanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpfanne	3		190-210	10-20
<b>Pizza, gekühlt</b>					
Pizza (vorheizen)	Universalpfanne	1		180-200	10-15
<b>Kartoffelprodukte, tiefgekühlt</b>					
Pommes frites	Universalpfanne	3		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Universalpfanne	3		190-210	20-25
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	3		200-220	15-25
<b>Backwaren, tiefgekühlt</b>					
Brötchen, Baguette	Universalpfanne	3		180-200	10-20
Brezeln (Teiglinge)	Universalpfanne	3		200-220	10-20

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
<b>Backwaren, vorgebacken</b>					
Aufbackbrötchen, Aufbackbaguette	Universalpfanne	2		190-210	10-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	20-25
<b>Bratlinge, tiefgekühlt</b>					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2	/	220-240	10-20
Hähnchen-Sticks, Hähnchen-Nuggets	Universalpfanne	3	/	200-220	15-25
<b>Strudel, tiefgekühlt</b>					
Strudel	Universalpfanne	3	/	190-210	30-35

## Besondere Gerichte

Bei niedrigen Temperaturen gelingt Ihnen mit 3D-Heißluft cremiger Joghurt ebenso gut, wie lockerer Hefeteig.

Entfernen Sie zuerst Zubehör, Einhängegitter oder Teleskopauszüge aus dem Garraum.

### Joghurt zubereiten

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) aufkochen und auf 40 °C abkühlen.
- 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
- In Tassen oder kleine Twist-Off Gläser umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken.

4. Den Garraum wie angegeben vorheizen.

5. Die Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie angegeben zubereiten.

### Hefeteig gehen lassen

- Den Hefeteig wie gewohnt zubereiten, in ein hitzebeständiges Geschirr aus Keramik geben und abdecken.
- Den Garraum wie angegeben vorheizen.
- Den Backofen ausschalten und den Teig zum Gehen lassen in den Garraum stellen.

Gericht	Geschirr		Heizart	Temperatur	Dauer
Joghurt	Tassen oder Twist-Off Gläser	auf den Garraumboden stellen		50 °C vorheizen	5 Min.
				50 °C	8 Std.
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Geschirr	auf den Garraumboden stellen		50 °C vorheizen	5-10 Min.
				Gerät ausschalten und Hefeteig in den Garraum geben	20-30 Min.

## Auftauen

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.

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

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

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
<b>Empfindliches Gefriergut</b> z. B. Sahnetorten, Buttercreme-Torten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Früchte usw.	Rost	1		der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet
<b>Sonstige Tiefkühlprodukte</b> Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	1		50 °C

## Dörren

Mit 3D-Heißluft können Sie hervorragend dörren.

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

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

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

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals.

Das Gedörnte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

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

## Einkochen

Zum Einkochen müssen die Gläser und Gummiringe 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.

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, prüfen sie, ob es in den Gläsern richtig perlt.

### Vorbereiten

1. Die Gläser füllen, nicht zu voll machen.
2. Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein.
3. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen.

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

### Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurückstellen. Je nach Gemüseart ca. 35 bis

4. Die Gläser mit Klammern verschließen.  
Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

### Einstellen

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

### Einkochen

#### Obst

Nach ca. 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.

70 Minuten lang. Schalten Sie nach dieser Zeit 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

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum.

### Achtung!

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

## Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pom-

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

### Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

<b>Allgemein</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Garzeiten möglichst kurz halten.</li><li>■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.</li><li>■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.</li></ul>
<b>Backen</b>	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen

# Prüfgerichte

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

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

## Backen

Backen auf 2 Ebenen:

Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Backen auf 3 Ebenen:

Universalpfanne in der Mitte einschieben.

Spritzgebäck:

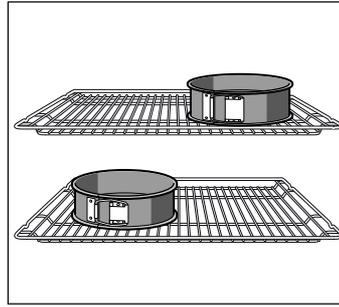
Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Gedeckter Apfelkuchen auf 1 Ebene:

Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.

Gedeckter Apfelkuchen auf 2 Ebenen:

Dunkle Springformen versetzt übereinander stellen, siehe Bild.



Kuchen in Springformen aus Weißblech:

Mit Ober-/Unterhitze ☐ auf 1 Ebene backen. Verwenden Sie die Universalpfanne anstelle des Rostes und stellen Sie die Springform darauf.

**Hinweis:** Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.

Gericht	Zubehör und Formen	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck (vorheizen*)	Backblech	3	☐	140-150	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☑	140-150	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☑	130-140	35-50
Spritzgebäck	Backblech	3	☑/☑ eco	140-150	35-50
Small cakes (vorheizen*)	Backblech	3	☐	150-170	20-30
	Backblech	3	☑	150-160	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☑	140-160	25-40
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☑	130-150	35-55
Wasserbiskuit (vorheizen*)	Springform auf Rost	2	☐	150-160	30-40
Wasserbiskuit	Springform auf Rost	2	☑/☑ eco	160-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm	1	☐	180-200	70-90
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm	3+1	☑	170-190	70-90

\* Zum Vorheizen nicht die Schnellaufheizung verwenden.

## Grillen

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

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
Toast bräunen 10 Minuten vorheizen	Rost	5	☐	3	1/2-2
Beefburger, 12 Stück* nicht vorheizen	Rost + Universalpfanne	4+1	☐	3	25-30

\* Nach 2/3 der Zeit wenden







BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)



9001107832 960628