

HB33CB550

[de] Gebrauchsanleitung2



9000540285

SIEMENS

Sicherheitshinweise	2	Eine Störung, was tun?	11
Vor dem Einbau	2	Störungstabelle	11
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	2	Backofenlampe wechseln	12
Ursachen für Schäden	3	Glasabdeckung	12
Ihr neuer Backofen	3	Kundendienst	12
Bedienfeld	3	E-Nummer und FD-Nummer	12
Tasten und Anzeige	3	Energie- und Umwelttipps	12
Funktionswähler	4	Energiesparen	12
Temperaturwähler	4	Umweltgerecht entsorgen	12
Garraum	4	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	13
Zubehör	4	Kuchen und Gebäck	13
Vor dem ersten Benutzen	6	Tipps zum Backen	14
Uhrzeit einstellen	6	Fleisch, Geflügel, Fisch	14
Backofen aufheizen	6	Tipps zum Braten und Grillen	15
Zubehör reinigen	6	Sanftgaren	16
Backofen einstellen	6	Tipps zum Sanftgaren	17
Heizart und Temperatur	6	Aufläufe, Gratins, Toasts	17
Schnellaufheizung	6	Fertigprodukte	17
Zeitfunktionen einstellen	6	Acrylamid in Lebensmitteln	18
Wecker	7	Prüfgerichte	19
Dauer	7	Backen	19
Endezeit	7	Grillen	19
Uhrzeit	8		
Kindersicherung	8		
Grundeinstellungen ändern	9		
Pflege und Reinigung	9		
Reinigungsmittel	9		
Einhängegitter reinigen	10		
Grillheizkörper herunterklappen	10		
Gerätetür aus- und einhängen	10		
Türscheiben reinigen	11		

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.com** und Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 0 80 5 2223*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

Sicherheitshinweise

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

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

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

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

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

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

- Nie die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

Brandgefahr!

- Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.
- Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Beschweren Sie Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform. Legen Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier aus. Das Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausgehen.

Kurzschlussgefahr!

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

Verbrühungsgefahr!

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

Heißes Zubehör und Geschirr

Verbrennungsgefahr!

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

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

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

Ihr neuer Backofen

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

Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Es erscheinen nie alle Symbole gleichzeitig in der Anzeige. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Schaltergriffe

Die Schaltergriffe sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Schaltergriff.

Tasten und Anzeige

Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Zusatzfunktionen ein. In der Anzeige können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Taste	Verwendung	
Zeitfunktionen	Wecker , Dauer , Endezeit und Uhrzeit auswählen.	
-	Minus	Einstellwerte verringern.
+	Plus	Einstellwerte erhöhen.
	Schnellaufheizung	Backofen besonders schnell aufheizen.
	Kindersicherung	Bedienfeld sperren und entsperren.

Welche Zeitfunktion in der Anzeige im Vordergrund steht, sehen Sie an dem Pfeil ► vor dem entsprechenden Symbol. Ausnahme: Bei der Uhrzeit leuchtet das Symbol ⌚ nur, wenn Sie ändern.

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung	Verwendung
○ Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
⊗ 3D-Heißluft*	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
☐ Ober-/Unterhitze	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
⊗ Pizzastufe	Schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Strudel. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
⊗ Umluftgrillen	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, große Fläche	Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
☐ Grill, kleine Fläche	Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
☐ Unterhitze	Einkochen und nachbacken oder nachbräunen. Die Hitze kommt von unten.
⌚ Auftauen	Auftauen von z. B. Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht.
⊗ Backofenlampe	Backofenlampe einschalten.

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

Wenn Sie einstellen, leuchtet die Anzeigelampe über dem Funktionswähler. Die Backofenlampe im Garraum schaltet sich ein.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Stellung	Bedeutung
● Nullstellung	Der Backofen heizt nicht.
50-270 Temperaturbereich	Die Temperatur im Garraum in °C.
●, ●●, ●●● Grillstufen	Die Grillstufen für Grill, kleine ☐ und große ☐ Fläche. <ul style="list-style-type: none"> ● = Stufe 1, schwach ●● = Stufe 2, mittel ●●● = Stufe 3, stark

Wenn der Backofen heizt, leuchtet die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler. In den Heizpausen erlischt sie. Bei der Heizart Auftauen ⌚ leuchtet die Lampe nicht.

Garraum

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

Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum. Mit der Stellung ⊗ am Funktionswähler können Sie die Lampe ohne Heizung einschalten.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

Zubehör

Das Zubehör kann in 3 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.



Beim Arbeiten mit 3D-Heißluft ⊗ Einschubhöhe 2 nicht benutzen, damit die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt wird.

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



Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Rost mit der Krümmung nach unten ☞ einschieben.



Email-Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



Universalpfanne

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

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

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.

Sonderzubehör	HZ Nummer	Verwendung
Rost	HZ334000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Email-Backblech	HZ331000	Für Kuchen und Plätzchen. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne	HZ332000	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.
Einlegerost	HZ324000	Für Braten. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft wird aufgefangen.
Grillblech	HZ325000	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.
Glaspfanne	HZ336000	Ein tiefes Backblech aus Glas. Eignet sich auch als Serviergeschirr sehr gut.
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.
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.
Email-Backblech mit Antihaft-Beschichtung	HZ331010	Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne mit Antihaft-Beschichtung	HZ332010	Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne. Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
3-fach Teleskop-Vollauszug	HZ338307	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne das es kippt.
Kundendienst-Artikel		e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.
Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im		
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 Anschluss leuchtet in der Anzeige das Symbol  und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste  drücken.

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00.

2. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

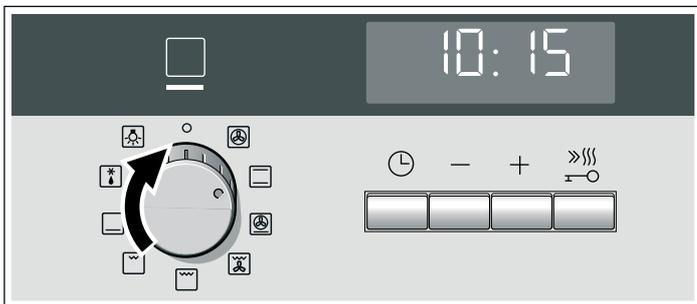
Backofen einstellen

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen. Sie können für Ihr Gericht die Dauer und Endezeit am Backofen einstellen. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Zeitfunktionen einstellen* nach.

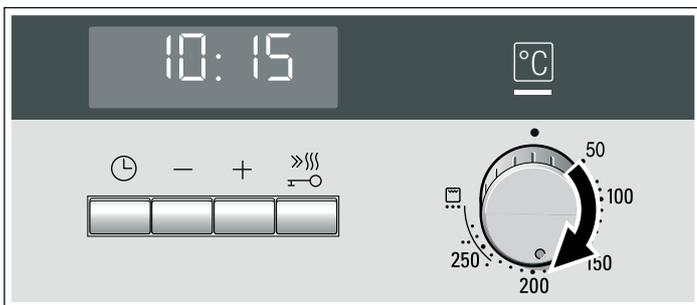
Heizart und Temperatur

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

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Ober-/Unterhitze  mit 240 °C. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze  einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

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

Zubehör reinigen

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

Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern

Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

Schnellaufheizung

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

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei eingestellten Temperaturen über 100 °C. Geeignet sind die Heizarten:

- 3D-Heißluft 
- Ober-/Unterhitze 
- Pizzastufe 

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

1. Heizart und Temperatur einstellen.

2. Taste  kurz drücken.

In der Anzeige leuchtet das Symbol . Der Backofen beginnt zu heizen.

Schnellaufheizung ist beendet

Ein Signal ertönt. Das Symbol  in der Anzeige erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

Schnellaufheizung abbrechen

Taste  kurz drücken. Das Symbol  in der Anzeige erlischt.

Zeitfunktionen einstellen

Ihr Backofen hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit Taste  rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen. Solange Sie einstellen können leuchten alle Zeitsymbole. Der Pfeil  zeigt Ihnen, bei welcher Zeitfunktion Sie sich befinden. Eine bereits eingestellte Zeitfunktion können Sie

direkt mit Taste **+** oder **-** ändern, wenn vor dem Zeitsymbol der Pfeil  steht.

Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein eigenes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

1. Taste  einmal drücken.

In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, der Pfeil  steht vor .

2. Mit Taste **+** oder **-** die Weckerzeit einstellen.

Vorschlagswert Taste **+** = 10 Minuten

Vorschlagswert Taste **-** = 5 Minuten

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. In der Anzeige leuchtet das Symbol  und die Weckerzeit läuft sichtbar ab. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Weckerzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. In der Anzeige steht 0:00. Mit Taste  den Wecker ausschalten.

Weckerzeit ändern

Mit Taste **+** oder **-** die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Weckerzeit löschen

Mit Taste **-** die Weckerzeit zurückstellen bis auf 0:00. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Wecker ist ausgeschaltet.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Vor dem Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht der Pfeil .

Um Wecker , Dauer , Endezeit  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis der Pfeil  vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Dauer

Sie können die Gardauer Ihres Gerichts am Backofen einstellen. Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet der Backofen automatisch aus. So müssen Sie andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Backofen auszuschalten. Die Garzeit wird nicht ungewollt überschritten.

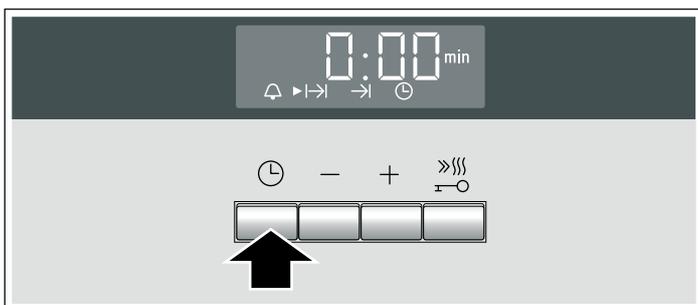
Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

3. Taste  zweimal drücken.

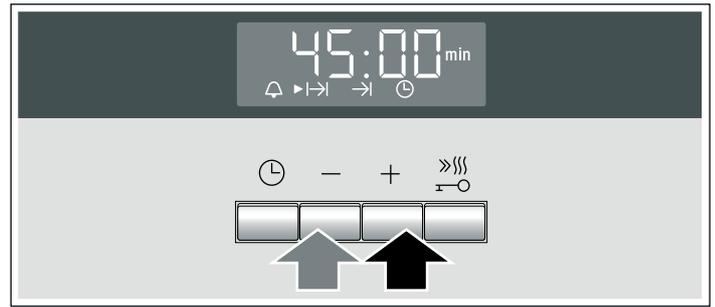
In der Anzeige steht 0:00. Die Zeitsymbole leuchten, der Pfeil  steht vor .



4. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.

Vorschlagswert Taste **+** = 30 Minuten

Vorschlagswert Taste **-** = 10 Minuten



Nach wenigen Sekunden startet der Backofen. In der Anzeige läuft die Dauer sichtbar ab und das Symbol  leuchtet. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 0:00. Taste  drücken. Mit Taste **+** oder **-** können Sie erneut eine Dauer einstellen. Oder Taste  zweimal drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Dauer ändern

Mit Taste **+** oder **-** die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste .

Dauer löschen

Mit Taste **-** die Dauer bis auf 0:00 zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Dauer ist gelöscht. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste .

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Vor dem Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht der Pfeil .

Um Wecker , Dauer , Endezeit  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis der Pfeil  vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Endezeit

Sie können die Zeit, zu der ihr Gericht fertig sein soll, verschieben. Der Backofen startet automatisch und ist zum gewünschten Zeitpunkt fertig. Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.

Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, die Dauer ist 45 Minuten und der Backofen soll um 12:30 Uhr fertig sein.

1. Funktionswähler einstellen.

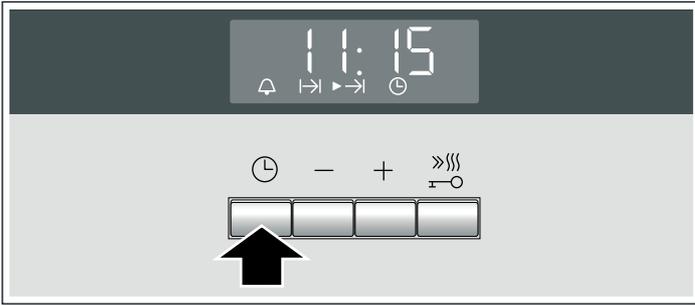
2. Temperaturwähler einstellen.

3. Taste  zweimal drücken.

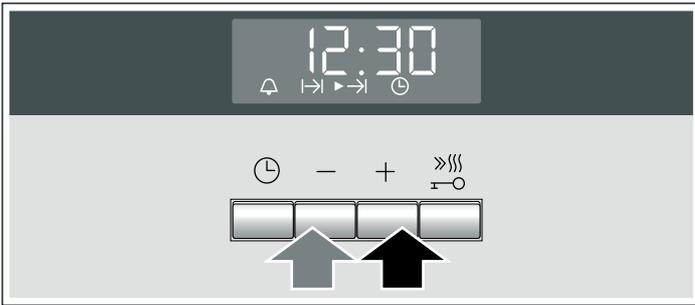
4. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.

5. Taste drücken.

Der Pfeil  steht vor . Es erscheint die Uhrzeit, zu der das Gericht fertig ist.



6. Mit Taste **+** oder **-** die Endezeit auf später verschieben.



Nach wenigen Sekunden übernimmt der Backofen die Einstellungen und schaltet in Warteposition. In der Anzeige steht die Uhrzeit, zu der das Gericht fertig ist, und vor dem Symbol  steht der Pfeil . Symbol  und  erlöschen. Wenn der Backofen startet, läuft die Dauer sichtbar ab und der Pfeil  steht vor dem Symbol . Das Symbol  erlischt.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 0:00. Taste  drücken. Mit Taste **+** oder **-** können Sie erneut eine Dauer einstellen. Oder Taste  zweimal drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Endezeit ändern

Mit Taste **+** oder **-** die Endezeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Wenn der Wecker einge-

stellt ist, drücken Sie vorher Taste  zweimal. Ändern Sie die Endezeit nicht, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Endezeit löschen

Mit Taste **-** die Endezeit auf die aktuelle Uhrzeit zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Backofen startet. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste  zweimal.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Vor dem Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht der Pfeil .

Um Wecker , Dauer , Endezeit  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis der Pfeil  vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Uhrzeit

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall leuchtet in der Anzeige das Symbol  und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste drücken.

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00.

2. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ändern

Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

1. Taste viermal drücken.

In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, der Pfeil  steht vor .

2. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit ändern.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

Der Backofen reagiert auf keine Einstellungen. Wecker und Uhrzeit können Sie auch bei eingeschalteter Kindersicherung einstellen.

Wenn Heizart und Temperatur oder Grillstufe eingestellt sind, unterbricht die Kindersicherung die Heizung.

Kindersicherung einschalten

Es darf keine Dauer oder Endezeit eingestellt sein.

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint das Symbol . Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Kindersicherung ausschalten

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

Das Symbol  in der Anzeige erlischt. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Grundeinstellungen ändern

Ihr Backofen hat verschiedene Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Grundeinstellung	Auswahl 1	Auswahl 2	Auswahl 3
c1 Uhrzeitanzeige	immer*	nur mit Taste ⌚	-
c2 Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	ca. 10 Sek.	ca. 2 Min.*	ca. 5 Min.
c3 Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	ca. 2 Sek.	ca. 5 Sek.*	ca. 10 Sek.

* Werkseinstellung

Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

1. Taste ⌚ ca. 4 Sekunden lang drücken.
In der Anzeige erscheint die aktuelle Grundeinstellung zur Uhrzeitanzeige, z. B. c1 1 für die Auswahl 1.
2. Mit Taste + oder - die Grundeinstellung ändern.
3. Mit Taste ⌚ bestätigen.
In der Anzeige erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit Taste ⌚ alle Ebenen durchgehen und mit Taste + oder - ändern.
4. Zum Schluss Taste ⌚ ca. 4 Sekunden lang drücken.
Alle Grundeinstellungen sind übernommen.
Sie können Ihre Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern.

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
Backofenfront	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.

Bereich	Reinigungsmittel
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Teleskopauszüge	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

Die Rückwand im Garraum ist mit einer hochporösen Keramik beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während der Backofen in Betrieb ist. Je höher die Temperatur ist und je länger der Backofen betrieben wird, desto besser wird das Ergebnis.

Sind Verschmutzungen auch nach mehrmaligem Betrieb noch sichtbar, gehen Sie wie folgt vor:

1. Garraumboden, Decke und Seitenwände gründlich reinigen.
2. 3D-Heißluft ⌚ einstellen.
3. Den leeren, geschlossenen Backofen für ca. 2 Stunden bei maximaler Temperatur heizen.

Die Keramikbeschichtung wird regeneriert. Entfernen Sie bräunliche oder weißliche Rückstände mit Wasser und einem weichen Schwamm, wenn der Garraum abgekühlt ist.

Eine leichte Verfärbung der Beschichtung hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Achtung!

- Nie scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Sie verkratzen bzw. zerstören die hochporöse Schicht.
- Nie die Keramikschicht mit Backofenreiniger behandeln. Wenn versehentlich Backofenreiniger darauf gelangt, ent-

fern Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

Garraumboden, Decke und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten Garraum verwenden. Nie die selbstreinigenden Flächen mit einer Scheuerspirale oder Backofenreiniger behandeln.

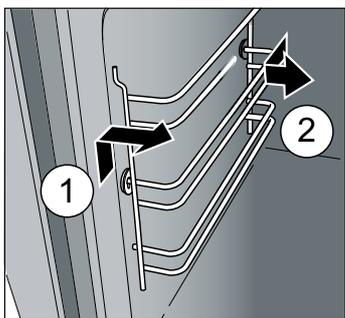
Einhängegitter reinigen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

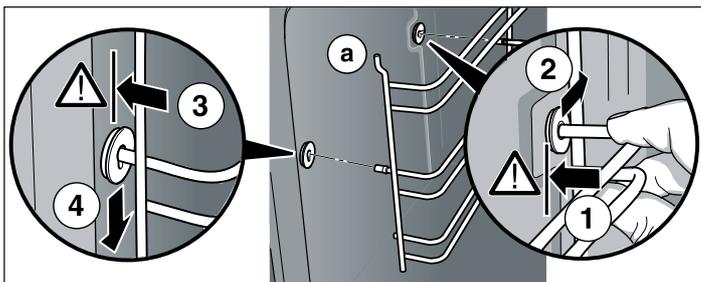
⚠ **Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!**

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

1. Einhängegitter vorne nach oben drücken und seitlich aushängen.
2. Einhängegitter hinten nach vorne ziehen und seitlich aushängen.



3. Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer Bürste reinigen.
4. Einhängegitter mit der Ausbuchtung (a) nach oben ausrichten, damit die Einschubhöhen stimmen.
5. Einhängegitter hinten bis zum Anschlag einstecken.
6. Einhängegitter nach hinten drücken.
7. Einhängegitter vorne bis zum Anschlag einstecken.
8. Einhängegitter nach unten drücken.



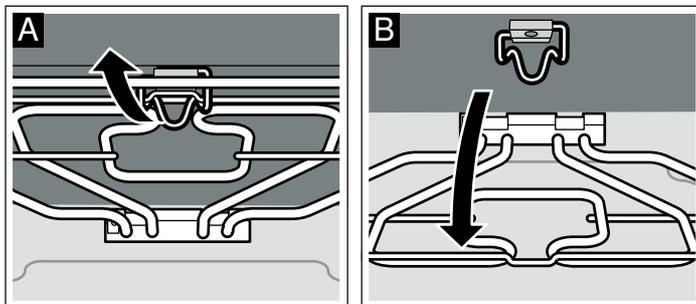
Grillheizkörper herunterklappen

Zum Reinigen können Sie den Grillheizkörper herunterklappen.

⚠ **Verbrennungsgefahr!**

Der Backofen muss kalt sein.

1. Haltebügel am Klappgrill nach vorn ziehen und nach oben drücken, bis er hörbar einrastet (Bild A).
2. Dabei den Grillheizkörper halten und nach unten klappen (Bild B).



Nach dem Reinigen den Grillheizkörper wieder nach oben klappen. Haltebügel nach unten drücken und den Grillheizkörper einrasten lassen.

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

⚠ **Verletzungsgefahr!**

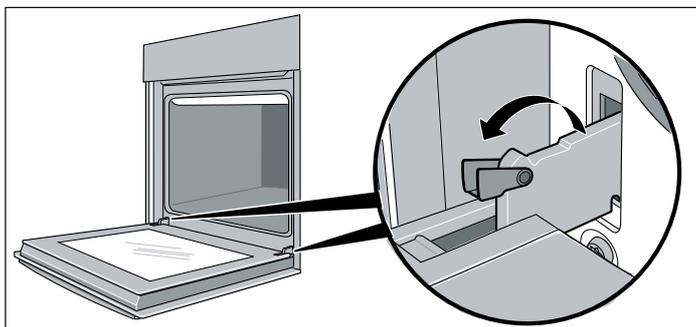
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.

⚠ **Verletzungsgefahr!**

Hat sich die Gerätetür einseitig ausgehängt, greifen Sie nicht ins Scharnier. Das Scharnier kann mit großer Kraft zurückklappen. Rufen Sie den Kundendienst.

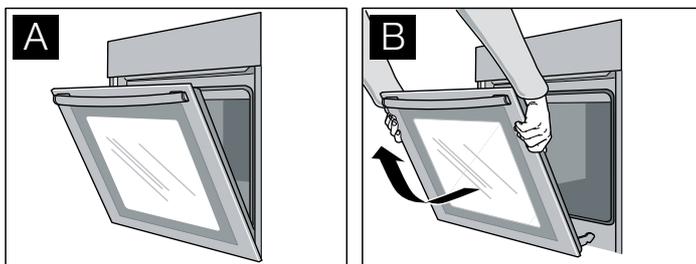
Gerätetür aushängen

1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Sperrhebel links und rechts ganz aufklappen.



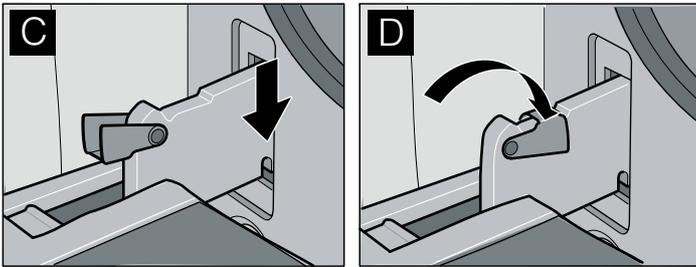
Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuklappen.

3. Gerätetür soweit schließen, bis Sie einen Widerstand spüren (Bild A)
4. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



Gerätetür einhängen

1. Scharniere in die Halterungen links und rechts einsetzen (Bild C). Die Kerbe an beiden Scharnieren muss einrasten.
2. Gerätetür ganz öffnen.
3. Sperrhebel links und rechts ganz zuklappen (Bild D).



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht mehr ausgehängt werden.

4. Gerätetür schließen.

Türscheiben reinigen

Zur besseren Reinigung können Sie die inneren Türscheiben der Gerätetür ausbauen.

⚠ Verletzungsgefahr!

Die Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Sie könnten sich Schnittverletzungen zufügen. Tragen Sie Schutzhandschuhe.

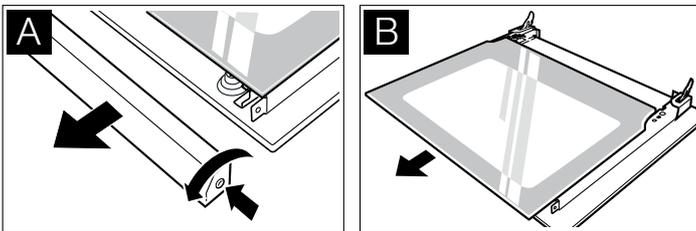
⚠ Verletzungsgefahr!

Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn Türscheiben und Gerätetür ordnungsgemäß eingebaut sind.

Türscheibe ausbauen

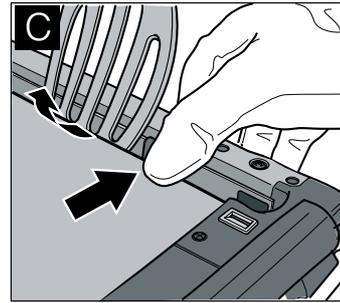
Hinweis: Merken Sie sich vor dem Ausbau, in welcher Position die Türscheibe eingebaut ist, damit Sie sie später nicht falsch herum einbauen.

1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einhängen).
2. Abdeckung an der Gerätetür oben links und rechts los-schrauben und abnehmen (Bild A).
3. Türscheibe anheben und herausziehen (Bild B).



Zwischenscheibe ausbauen

1. Halterung der Zwischenscheibe an einer Seite drücken und z.B. mit einem Bratenwender ausrasten (Bild C).
2. Andere Seite ebenso ausrasten und Zwischenscheibe abnehmen.



Reinigen

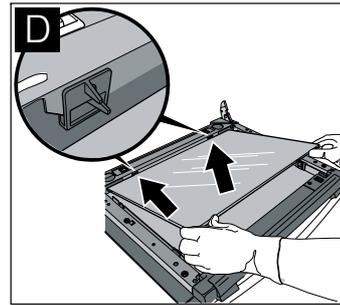
Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Achtung!

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

Zwischenscheibe einbauen

1. Zwischenscheibe links und rechts in die Aufnahmen einsetzen (Bild D).
2. Zwischenscheibe nach unten in die Halterungen drücken.



Türscheibe einbauen

1. Türscheibe bis zum Anschlag einschieben.
2. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
3. Gerätetür wieder einbauen.

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.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
In der Anzeige leuchtet ⏸ und 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.

Fehlermeldungen

Wenn in der Anzeige eine Fehlermeldung mit **E** erscheint, drücken Sie die Taste ⏸. Die Meldung verschwindet. Eine eingestellte Zeitfunktion wird gelöscht. Wenn die Fehlermeldung nicht wieder verschwindet, rufen Sie den Kundendienst.

Bei der folgenden Fehlermeldung können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
E011	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.

⚠ Stromschlaggefahr!

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

Backofenlampe wechseln

Wechseln Sie eine defekte Backofenlampe aus.

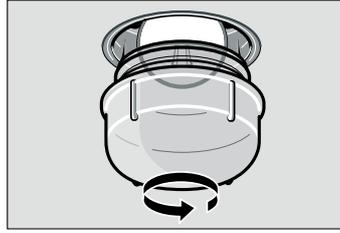
Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel: E14, 220 - 240 V, 40 W, hitzebeständig bis 300 °C. Verwenden Sie nur diese Backofenlampen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Gerät stromlos machen. Betätigen Sie den Sicherungsautomaten oder drehen Sie die Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung heraus.

1. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.

2. Glasabdeckung nach links drehen und abnehmen.



3. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.

4. Glasabdeckung wieder einschrauben.

5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Hinweis: Verwenden Sie Gummihandschuhe, wenn sich die Glasabdeckung nicht aufdrehen läßt. Oder bestellen Sie eine Demontagehilfe beim Kundendienst (Bestell-Nr. 613634).

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 240 260

D 01801 22 33 66
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

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 Hausgerät ausgerüstet sind.

Energie- und Umwelttipps

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

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit

für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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, beachten Sie folgendes: Kuchen in Formen und auf dem Blech in Einschubhöhe 1 backen.

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie 3D-Heißluft .

Backen auf 2 Ebenen:

- Backblech in Einschubhöhe 3
- Universalpfanne in Einschubhöhe 1

Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Vorschläge für Ihre Gerichte.

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 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.

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.

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Backblech	1		130-140	15-25
	Backblech + Universalpfanne	3+1		130-140	20-30
Makronen	Backblech	1		120-130	25-35
	Backblech + Universalpfanne	3+1		110-120	30-40
Baiser	Backblech	1		80	130-160
Muffins	Rost mit Muffinblech	2		150-160	25-35
	2 Roste mit Muffinblechen	3+1		150-160	30-40
Brandteiggebäck	Backblech	2		200-210	25-35
Blätterteiggebäck	Backblech	1		190-200	20-35
	Backblech + Universalpfanne	3+1		190-200	25-40
Hefeteiggebäck	Backblech	2		190-200	20-30
	Backblech + Universalpfanne	3+1		170-180	25-35

Brot und Brötchen

Beim Brotbacken den Backofen vorheizen, sofern 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	1		240	10-15
				200	40-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	1		240	10-15
				200	45-55
Fladenbrot	Universalpfanne	1		240	20-25
Brötchen (nicht vorheizen)	Backblech	2		220-230	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Backblech	2		210-220	10-20
	Backblech + Universalpfanne	3+1		190-200	15-25

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.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

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

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

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

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

Angaben in den Tabellen:

Geschirr ohne Deckel = offen

Geschirr mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

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

Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. 1/2 cm hoch bedeckt sein.

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

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

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

Grillen

Heizen Sie beim Grillen ca. 3 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut in den Garraum geben.

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig.

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

Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Das Backblech oder die Universalpfanne beim Grillen nicht in Höhe 4 oder 5 einschieben. Durch die starke Hitze verzieht es sich und kann beim Herausnehmen den Garraum beschädigen.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz	1,2 kg	Rost	1		200-220	60-70
Hähnchen, halbiert	je 500 g	Rost	1		210-230	40-50
Hähnchenteile	je 150 g	Rost	2		210-230	30-40
Hähnchenteile	je 300 g	Rost	2		210-230	35-45
Ente, ganz	2,0 kg	Rost	1		170-190	100-120
Entenbrust	je 300 g	Rost	2		230-250	25-35
Gänsekeulen	je 400 g	Rost	2		210-230	40-50

Fisch

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

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

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.

Geflügel

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

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.

Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.

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

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

Beim Fischfilet geben Sie einige Eßlöffel Flüssigkeit zum Dünsten hinzu.

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Fisch, ganz	je ca. 300 g	Rost	2		2	20-25
	1,0 kg	Rost	1		200-220	45-55
	1,5 kg	Rost	1		180-200	60-70
Fischkotelett, 3 cm dick	j	Rost	2		2	20-25
Fischfilet		geschlossen	1		210-230	25-30

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.

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 in Höhe 1 auf den Rost.

So gehen Sie vor

1. Ober-/Unterhitze wählen und eine Temperatur zwischen 70-90 °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

- Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack.
- Braten Sie das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange von allen Seiten, auch an den Enden, an.
- 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 für ihr Fleisch Soße wollen, garen Sie 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
Geflügel						
Putenbrust	1000 g	1	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Entenbrust*	300-400 g	1	<input type="checkbox"/>	80	3-5	2-2,5
Rindfleisch						
Rinderbraten (z.B. Hüfte) 6-7 cm dick	ca. 1,5 kg	1	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4,5-5,5
Rinderfilet, ganz	1,5 kg	1	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Roastbeef, 5-6 cm dick	1,5 kg	1	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Rindersteaks, 3 cm dick		1	<input type="checkbox"/>	80	5-7	80-110 min.
Kalbfleisch						
Kalbsbraten 6-7 cm dick (z.B. Oberschale)	ca. 1,5 kg	1	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Kalbsfilet	ca. 800 g	1	<input type="checkbox"/>	80	6-7	3-3,5
Schweinefleisch						
Magerer Schweinebraten (z.B. Lende) 5-6 cm dick	ca. 1,5 kg	1	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Schweinefilet, ganz	ca. 500 g	1	<input type="checkbox"/>	80	6-7	2,5-3
Lammfleisch						
Lammrückenfilet, ganz	ca. 200 g	1	<input type="checkbox"/>	80	5-6	1,5-2

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

Tipps zum Sanftgaren

Das sanftgegartes 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 warmhalten. 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

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

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

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

Aufläufe	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Auflauf, süß	Auflaufform	1		180-200	45-55
Soufflee	Auflaufform	1		180-200	35-45
	Portionsförmchen	1		200-220	20-30
Nudelauf	Auflaufform	1		190-210	35-50
Lasagne	Auflaufform	1		180-200	40-50
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, max. 4 cm hoch	Auflaufform	1		170-190	50-60
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	2		2	10-15
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	2		2	8-12

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, Grillstufe	Dauer in Minuten
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	1		200-220	10-20
Pizza mit dicken Boden	Universalpfanne	1		180-200	20-30
Pizza Baguette	Universalpfanne	1		180-200	20-30
Minipizza	Universalpfanne	1		200-220	5-15
Pizza, gekühlt	Universalpfanne	1		180-200	10-20
Kartoffelprodukte, tiefgekühlt					
Pommes frites	Universalpfanne	1		200-220	15-25
Kroketten	Universalpfanne	1		190-210	20-30
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	1		190-210	20-30
Backwaren, tiefgekühlt					
Brötchen, Baguette	Universalpfanne	1		180-200	10-20
Brezeln (Teiglinge)	Universalpfanne	1		180-200	15-25
Backwaren, vorgebacken					
Aufbackbrötchen oder Aufbackbaguette	Universalpfanne	1		170-190	5-15
Bratlinge, tiefgekühlt					
Fischstäbchen	Universalpfanne	1		210-230	15-25
Strudel, tiefgekühlt	Universalpfanne	1		180-200	35-45

Besondere Gerichte

Mit Ihrem Gerät können Sie Temperaturen von 50 bis 275 °C einstellen. Da gelingt Ihnen cremiger Joghurt genau so gut, wie lockerer Hefeteig.

Joghurt

Milch (3,5% Fett) aufkochen, auf 45 °C abkühlen. 150 g Joghurt einrühren. In Tassen oder kleine Twist-Off-Gläser umfüllen und abgedeckt auf den Rost stellen. 5 Minuten auf 50 °C vorheizen. Dann 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 in den ausgeschalteten Garraum stellen.

Zubereitung

Gerichte	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Joghurt	Tassen oder Twist-Off-Gläser auf den Rost stellen	1		50 °C vorheizen, Backofenlampe einschalten	6-8 Std.
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Geschirr	auf den Garraumboden stellen		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.

Gerichte	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C
Empfindliches Gefriergut z.B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte usw.	Rost	1		0 °C, keine Temperatur einstellen
Sonstige Tiefkühlprodukte Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	1		50 °C

Dörren

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.
Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Universalpfanne in Einschubhöhe 1, Rost in Einschubhöhe 3 einschieben. 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.

Gerichte	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
600 g Apfelringe	1+3		80	ca. 5
800 g Birnenspalten	1+3		80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	1+3		80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter, geputzt	1+3		80	ca. 1 1/2

Acrylamid in Lebensmitteln

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

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

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

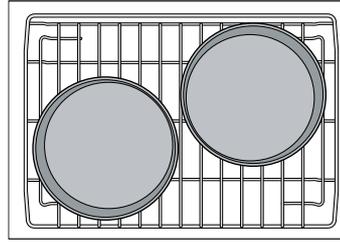
Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> ■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C.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

Prüfgerichte

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

Nach EN/IEC 60350.

Gedeckter Apfelkuchen auf 1 Ebene: Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.



Backen

Beim Backen auf 2 Ebenen das Backblech immer über der Universalpfanne einschieben.

Spritzgebäck: Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck	Backblech	2	☐	150-160	20-30
	Backblech	1	⊗	140-150	20-30
	Backblech + Universalpfanne	3+1	⊗	140-150	25-40
Small cakes (vorheizen)	Backblech	2	☐	160-170	20-30
	Backblech	1	⊗	150-160	20-30
	Backblech + Universalpfanne	3+1	⊗	150-160	25-35
Wasserbiskuit (vorheizen)	Springform auf Rost	1	☐	160-170	25-35
	Springform auf Rost	1	⊗	160-170	25-35
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm	1	⊗	170-180	70-80

Grillen

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

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Toast bräunen 10 Minuten vorheizen	Rost + Universalpfanne	3+1	☐	3	1-2
Beefburger, 12 Stück* (nicht vorheizen)	Rost + Universalpfanne	3+1	☐	3	25-30

* Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(901018)