



HB78GB.70

Einbaubackofen

SIEMENS

Sicherheitshinweise 4
 Vor dem Einbau 4
 Hinweise zu Ihrer Sicherheit 4
 Ursachen für Schäden 4
Ihr neuer Backofen 5
 Bedienfeld 5
 Tasten 5
 Drehwähler 5
 Display 5
 Temperaturkontrolle 6
 Garraum 6
 Zubehör 6
Vor der ersten Benutzung 8
 Ersteinstellungen 8
 Garraum aufheizen 8
 Zubehör reinigen 8
Backofen ein- und ausschalten 9
 Einschalten 9
 Ausschalten 9
Backofen einstellen 9
 Heizarten 9
 Heizart und Temperatur einstellen 10
 Einstellempfehlungen 10
 Schnellaufheizung einstellen 10
Zeitfunktionen 11
 Zeitfunktionen einstellen - kurz erklärt 11
 Wecker einstellen 11
 Dauer einstellen 11
 Endezeit verschieben 12
 Uhrzeit einstellen 12
Memory 12
 Einstellungen in Memory speichern 12
 Memory starten 12
Sabbateinstellung 13
 Sabbateinstellung starten 13
Kindersicherung 13
Grundeinstellungen 13
 Grundeinstellungen ändern 15
Automatische Abschaltung 15
Selbstreinigung 15
 Wichtige Hinweise 15
 Vor der Selbstreinigung 15
 Reinigungsstufe einstellen 16
 Nach der Selbstreinigung 16
Pflege und Reinigung 16
 Reinigungsmittel 16
 Gestelle aus- und einhängen 17
 Backofentür aus- und einhängen 17
 Türabdeckung abnehmen 18
 Türscheiben aus- und einbauen 18
Eine Störung, was tun? 19
 Störungstabelle 19
 Backofenlampe an der Decke auswechseln 19
 Linke Backofenlampe auswechseln 20
 Glasabdeckung 20

Kundendienst 20
 E-Nummer und FD-Nummer 20
Energie und Umwelt 21
 Heizart Heißluft eco 21
 Energiesparen 22
 Umweltgerecht entsorgen 22
Programmautomatik 22
 Geschirr 22
 Gericht vorbereiten 22
 Programme 22
 Programm wählen und einstellen 26
 Individuelles Anpassen 26
 Tipps zur Programmautomatik 26
Für Sie in unserem Kochstudio getestet 27
 Kuchen und Gebäck 27
 Tipps zum Backen 29
 Fleisch, Geflügel, Fisch 30
 Tipps zum Braten und Grillen 32
 Sanftgaren 33
 Tipps zum Sanftgaren 33
 Aufläufe, Gratin, Toast 34
 Fertigprodukte 34
 Besondere Gerichte 35
 Auftauen 35
 Dörren 35
 Einkochen 36
Acrylamid in Lebensmitteln 36
Prüfgerichte 37
 Backen 37
 Grillen 37

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.: 0180 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 Gebrauchsanleitung 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 hinausragen.

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.

Selbstreinigung

Brandgefahr!

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Selbstreinigung entzünden. Entfernen Sie vor jeder Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum.
- Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Selbstreinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihaftbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Ursachen für Schäden

Achtung!

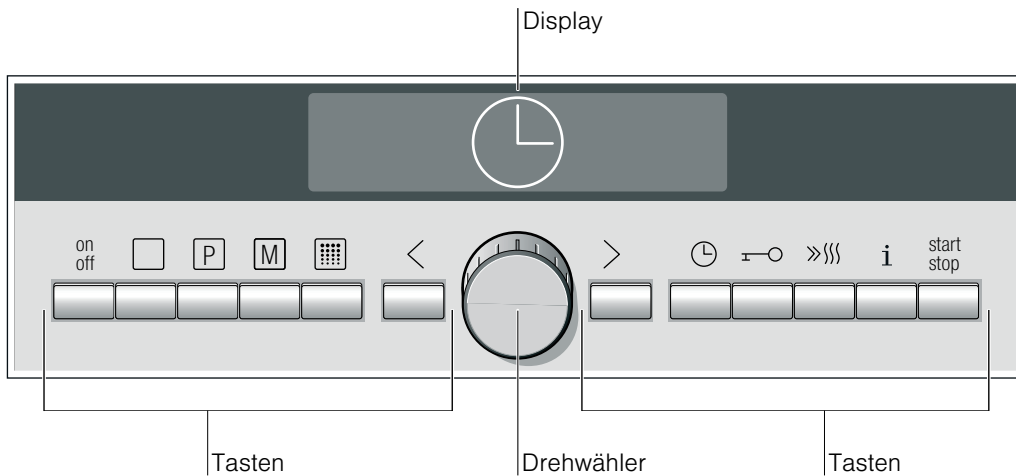
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. 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 Emailsäden 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. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Tasten

| Symbol | Funktion der Taste |
|------------|---|
| on/off | Backofen ein- und ausschalten |
| □ | Heizart anwählen |
| P | Programmautomatik anwählen |
| M | lang drücken = Memory anwählen kurz drücken = Memory starten |
| ☰ | Selbstreinigung anwählen |
| < | im Einstellbereich nach links gehen |
| > | im Einstellbereich nach rechts gehen |
| ⌚ | Menü Zeitfunktionen öffnen und schließen |
| 🔑 | Kindersicherung aktivieren/deaktivieren |
| »»» | Schnellaufheizung zuschalten |
| i | kurz drücken = Informationen abfragen lang drücken = Menü Grundeinstellungen öffnen oder schließen |
| start/stop | kurz drücken = Betrieb starten/anhalten lang drücken = Betrieb abbrechen |

Drehwähler

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

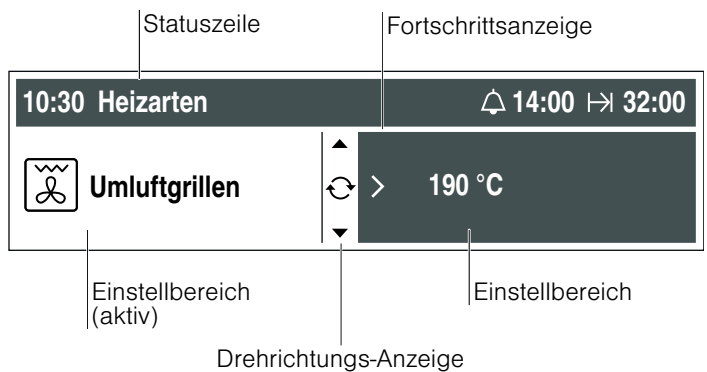
Der Drehwähler ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Drehwähler.

Display

Kurz nach dem Ausschalten des Gerätes wechselt das Display in den Energiesparmodus. Das Display wird dunkler.

Das Display ist aufgeteilt in verschiedene Bereiche:

- Statuszeile
- Fortschrittsanzeige
- Einstellbereiche
- Drehrichtungs-Anzeige



Statuszeile

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

Fortschrittsanzeige

Die Fortschrittsanzeige bietet Ihnen einen schnellen Überblick über die ablaufende Dauer. Sie wird nach dem Start unter der Statuszeile als Linie angezeigt. Die Linie beginnt links und verlängert sich, je nach Fortschritt der Dauer. Wenn die Dauer abgelaufen ist, hat die Linie den rechten Displayrand erreicht.

Einstellbereiche

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

Mit den Navigationstasten < und > wechseln Sie von einem Einstellbereich in den nächsten. In welche Richtung Sie mit den Navigationstasten gehen können, sehen Sie an den Pfeilen < und > in den Einstellbereichen.

Nach dem Start sind beide Einstellbereiche dunkel mit heller Schrift.

Drehrichtungs-Anzeige

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

↻ = Drehwähler nach rechts drehen

↻ = Drehwähler nach links drehen

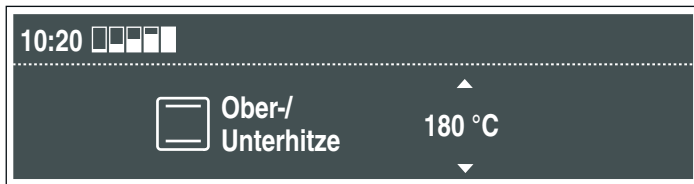
Wenn beide Richtungspfeile angezeigt werden, können Sie den Drehwähler in beide Richtungen drehen.

Temperaturkontrolle

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

Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an. Wenn alle Balken gefüllt sind, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben des Gerichtes erreicht.



Bei den Grill- und Reinigungsstufen erscheinen die Balken nicht.

Während des Aufheizens können Sie mit der Taste **i** die aktuelle Aufheiztemperatur abfragen. Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Restwärme

Nach dem Ausschalten zeigt die Temperaturkontrolle die Restwärme im Garraum an. Ist der letzte Balken gefüllt, hat der Garraum eine Temperatur von ca. 300 °C. Die Anzeige erlischt, wenn die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken ist.

Garraum

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

Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum. Bei eingestellten Temperaturen bis 60 °C und bei der Selbstreinigung schaltet die Lampe aus. So ist eine optimale Feinregelung möglich.

Wenn Sie die Backofentür öffnen, schaltet sich die Lampe ein.

Kühlgebläse

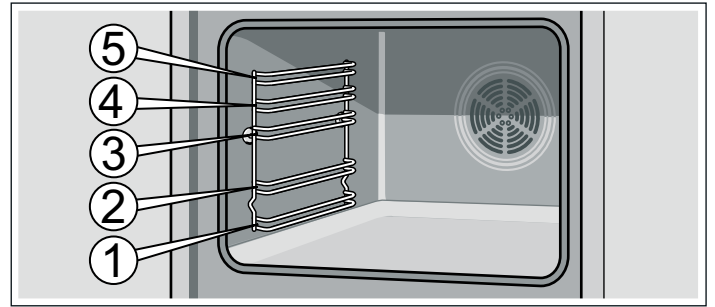
Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

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

Zubehör

Das Zubehör kann in 5 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.




Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und 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

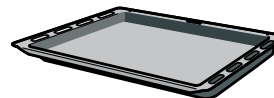
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte. Rost mit der Krümmung nach unten  einschieben.



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.



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.

| Sonderzubehör | Garraum mit | HZ Nummer | Verwendung | geeignet für die Selbstreinigung |
|-----------------|-------------|-----------|--|----------------------------------|
| Rost | Gestellen | HZ334000 | Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte. | nein |
| | Rippen | HZ334001 | Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte. | nein |
| Email-Backblech | - | HZ331070 | Für Kuchen und Plätzchen. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben. | ja |

| Sonderzubehör | Garraum mit | HZ Nummer | Verwendung | geeignet für die Selbstreinigung |
|-------------------------------------|--------------------|------------------|--|---|
| Universalpfanne | - | HZ332070 | 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 |
| Glaspfanne | - | HZ336000 | Ein tiefes Backblech aus Glas. Eignet sich auch als Serviergeschirr sehr gut. | nein |
| 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 | - | HZ333070 | Besonders geeignet für die Zubereitung von großen Mengen. | ja |
| Deckel für die Profipfanne | - | HZ333001 | Der Deckel macht die Profipfanne zum Profibräter. | nein |
| Profiauszug | Rippen | HZ333100 | Geeignet für die Zubereitung großer Mengen. Das komplette Zubehör besteht aus einer tiefen Pfanne mit Einlegerost, einem Rost zum Auflegen und einem Teleskop-Auszug. Mit dem aufgelegten Rost können Sie hervorragend grillen. | nein |
| Profiauszug Plus | Rippen | HZ333102 | Geeignet für die Zubereitung großer Mengen. Das komplette Zubehör besteht aus einer tiefen Pfanne mit Einlegerost, einem Rost zum Auflegen und einem Teleskop-Auszug. Mit dem aufgelegten Rost können Sie hervorragend grillen. | nein |
| Deckel für Profiauszüge | Rippen | HZ333101 | 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 | Gestellen | HZ338250 | Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne das es kippt. | nein |
| 3-fach | Gestellen | HZ338352 | Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne das es kippt. Der 3-fach Auszug ist für Geräte mit Drehspieß nicht geeignet. | nein |
| 3-fach Vollauszug | Gestellen | HZ338356 | Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne das es kippt. Der 3-fach Vollauszug ist für Geräte mit Drehspieß nicht geeignet. | nein |
| 3-fach Vollauszug mit Stoppfunktion | Gestellen | HZ338357 | Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne das 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. |

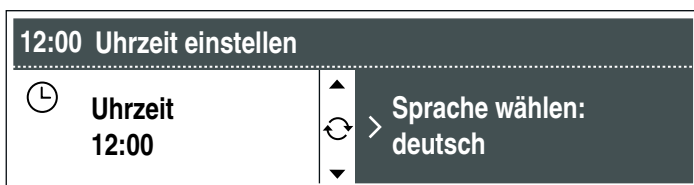
Vor der ersten Benutzung

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

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

Ersteinstellungen

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



Uhrzeit einstellen und Sprache ändern

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

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

Hinweis: Die Sprache können Sie jederzeit ändern. Siehe Kapitel *Grundeinstellungen*.

Garraum aufheizen

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

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

Lüften Sie die Küche solange der Backofen aufheizt.

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

1. Taste $\frac{off}{on}$ drücken.
Das Siemens-Logo erscheint.
Die Heizart 3D-Heißluft und 160 °C werden vorgeschlagen.
2. Mit dem Drehwähler die Heizart auf Ober-/Unterhitze ändern.
3. Mit Taste > zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die Temperatur auf 240 °C ändern.
4. Taste $\frac{start}{stop}$ drücken.
Der Betrieb startet.
5. Nach 60 Minuten den Backofen mit Taste $\frac{off}{on}$ ausschalten.
Die Uhrzeit erscheint im Display.


Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Restwärme im Garraum an.

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


Zubehör reinigen

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





Backofen ein- und ausschalten

Mit Taste  schalten Sie den Backofen ein und aus.

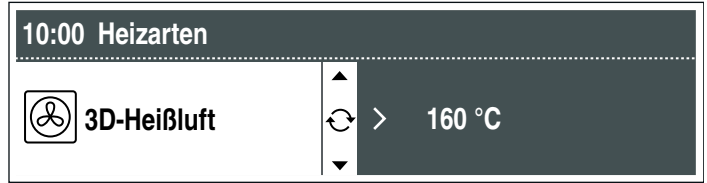
Einschalten

Taste  drücken.

Das Siemens-Logo erscheint. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart aus.

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


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



Sie können jederzeit eine andere Betriebsart auswählen.

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

Ausschalten

Taste  drücken. Der Backofen schaltet aus, die Uhr erscheint im Display.






Backofen einstellen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen











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

Heizarten

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


| Heizart und Temperaturbereich | Anwendung |
|--|--|
|  3D-Heißluft 30-275 °C | Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. |
|  Heißluft eco* 30-275 °C | Für Kuchen und Gebäck, Aufläufe, Tiefkühl- und Fertigprodukte, Fleisch und Fisch, auf einer Ebene ohne vorheizen. Der Ventilator verteilt die energieoptimierte Hitze des Ringheizkörpers gleichmäßig im Garraum. |
|  Ober-/Unterhitze 30-300 °C | Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. |
|  Hydrobacken 30-300 °C | Für Hefegebäck, z. B. Brot, Brötchen oder Hefezopf, und für Brandteiggebäck, z. B. Windbeutel oder Biskuit. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Die Feuchtigkeit aus dem Lebensmittel bleibt als Wasserdampf im Garraum. |
|  Pizzastufe 30-275 °C | Für die schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Strudel. Die Hitze kommt von unten und vom Ringheizkörper in der Rückwand. |

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



| Heizart und Temperaturbereich | Anwendung |
|---|--|
|  Intensivhitze 30-300 °C | Für Gerichte mit knusprigem Boden. Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten. |
|  Unterhitze 30-300 °C | Zum Einkochen und Nachbacken oder -bräunen. Die Hitze kommt von unten. |
|  Umluftgrillen 30-300 °C | Zum Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht. |
|  Grill, große Fläche Grillstufen: 1 (schwach), 2 (mittel), 3 (stark) | Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. |
|  Grill, kleine Fläche Grillstufen: 1 (schwach), 2 (mittel), 3 (stark) | Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken in kleinen Mengen. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß. |
|  Sanftgaren 70-90 °C | Für das schonende Garen von zarten Fleischstücken. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten. |
|  Auftauen 30-60 °C | Zum Auftauen, z.B. von Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht. |
|  Vorwärmen 30-70 °C | Zum Vorwärmen von Geschirr, z. B. aus Porzellan oder Glas. |
|  Warmhalten 60-100 °C | Zum Warmhalten von gegarten Gerichten. |
|  Einstellempfehlungen | Einstellempfehlungen für viele Gerichte. |

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

Heizart und Temperatur einstellen

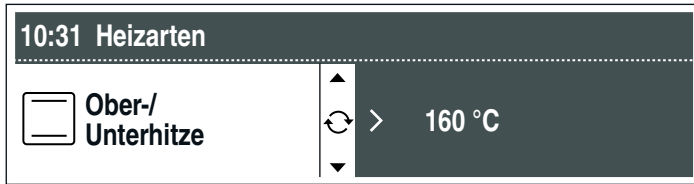
Beispiel im Bild: Einstellung für  Ober-/Unterhitze, 180 °C.


Taste  drücken.

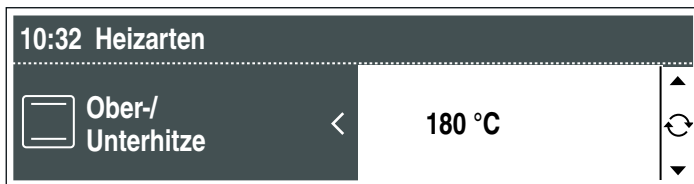
Im Display wird  3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen. Sie können diese Einstellung sofort mit Taste  starten.


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

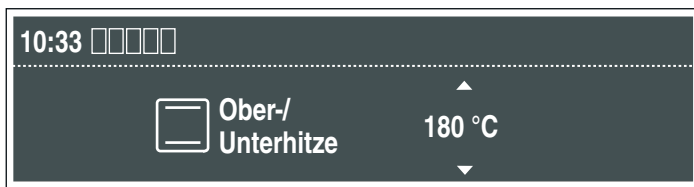
1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Heizart einstellen.




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



3. Taste  drücken. Der Betrieb startet. In der Statuszeile erscheinen die Aufheißbalken der Temperaturkontrolle.






4. Wenn das Gericht fertig ist, den Backofen mit Taste  ausschalten oder erneut eine Betriebsart auswählen und einstellen.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür läuft der Betrieb weiter.


Betrieb anhalten

Taste  drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand,  blinkt. Erneut Taste  drücken, der Betrieb läuft weiter.



Temperatur oder Grillstufe ändern

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

Betrieb abbrechen

Taste  gedrückt halten, bis 3D-Heißluft, 160 °C erscheint. Sie können neu einstellen.

Informationen abfragen

Taste  kurz drücken. Für jede Information erneut Taste  kurz drücken. Vor dem Start erhalten Sie Informationen zu den Heizarten, Einschubhöhen und zum Zubehör. Nach dem Start können Sie die Aufheißtemperatur im Garraum abfragen.

Dauer einstellen

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Dauer einstellen.

Endezeit verschieben








Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

Einstellempfehlungen



Wenn Sie ein Gericht aus den Einstellempfehlungen wählen, sind die optimalen Einstellwerte bereits vorgegeben. Sie können unter vielen verschiedenen Kategorien auswählen. Sie finden von Kuchen, Brot, Geflügel, Fleisch und Wild bis hin zu Aufläufen und Fertigprodukten eine große Anzahl an Gerichten mit unseren Einstellempfehlungen. Die Temperatur und Dauer können Sie verändern. Die Heizart ist fest eingestellt.

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

Gericht auswählen

1. Taste  drücken.
 3D-Heißluft, 160 °C erscheint im Display als Vorschlag.
2. Drehwähler nach links auf  Einstellempfehlungen drehen.
3. Mit Taste  zur ersten Speisekategorie wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Kategorie auswählen.
Mit Taste  wechseln Sie in die nächste Ebene. Mit dem Drehwähler treffen Sie jeweils die nächste Auswahl. Zum Schluss erscheint die Einstellung für das ausgewählte Gericht.
4. Taste  drücken.
Der Betrieb startet. Die vorgeschlagene Dauer  läuft sichtbar in der Statuszeile ab.




Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. In der Statuszeile steht  0:00. Sie können das Signal vorzeitig mit Taste  löschen.

Temperatur oder Grillstufe ändern

Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.

Dauer ändern

Taste  drücken und mit Taste  zur Dauer wechseln. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern. Taste  drücken.

Informationen abfragen

Taste  kurz drücken. Für jede Information Taste  kurz drücken.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

Schnellaufheizung einstellen

Die Schnellaufheizung ist nicht für alle Heizarten geeignet.



Geeignete Heizarten


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

Geeignete Temperaturen

Die Schnellaufheizung funktioniert nicht, wenn die eingestellte Temperatur unter 100 °C liegt. Ist die Temperatur im Garraum nur unwesentlich niedriger als die eingestellte Temperatur, ist die Schnellaufheizung nicht nötig. Sie schaltet nicht ein.

Schnellaufheizung einstellen

Taste  für die Schnellaufheizung drücken. In der Statuszeile erscheint das Symbol . Die Balken der Temperaturkontrolle füllen sich.

Die Schnellaufheizung ist beendet, wenn die Balken gefüllt sind. Sie hören ein kurzes Signal. Das Symbol  erlischt. Geben Sie das Gericht in den Garraum.

Hinweise

- Wenn Sie die Heizart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.
- Eine eingestellte Dauer läuft unabhängig von der Schnellaufheizung sofort nach dem Start ab.

- Während der Schnellaufheizung können Sie mit Taste **i** die aktuelle Garraumtemperatur abfragen.
- Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

Schnellaufheizung abbrechen

Taste **»»»** drücken. Das Symbol erlischt.

Zeitfunktionen

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

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Uhrzeit einstellen

Wenn der Backofen eingeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Dauer einstellen
- Endezeit verschieben

Zeitfunktionen einstellen - kurz erklärt

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

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

Wecker einstellen

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

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

Das Display wechselt in den vorherigen Zustand. Das Symbol **🔔** für den Wecker und die ablaufende Zeit werden angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. Die Anzeige steht auf **🔔 0:00**. Mit Taste **⌚** können Sie das Signal vorzeitig löschen. Das Menü Zeitfunktionen schließen Sie mit Taste **⌚**.

Laufzeit abbrechen

Mit Taste **⌚** das Menü Zeitfunktionen öffnen und die Zeit zurück auf **0:00** drehen. Das Menü mit Taste **⌚** schließen.

Laufzeit ändern

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

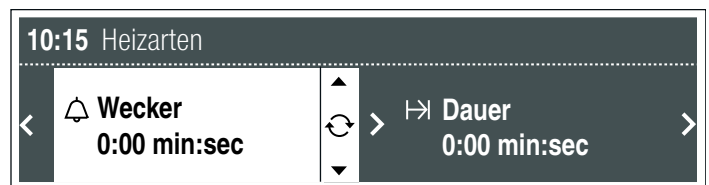
Dauer einstellen

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

Voraussetzung: Eine Heizart und Temperatur sind eingestellt.

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

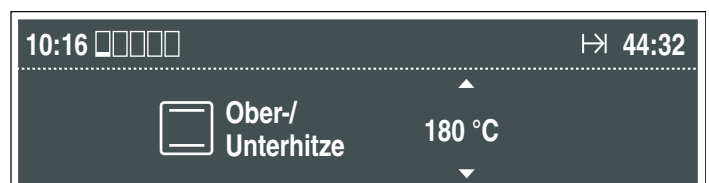
1. Taste **⌚** drücken.
Das Menü Zeitfunktionen öffnet.



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



3. Taste **⌚** drücken.
Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.
4. Wenn der Betrieb noch nicht gestartet ist, Taste **start stop** drücken.
Die Dauer **I→I** läuft sichtbar in der Statuszeile ab.



Die Dauer ist abgelaufen

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

Dauer abbrechen

Menü mit Taste **⌚** öffnen. Mit Taste **>** oder **<** zur Dauer wechseln und die Dauer mit dem Drehwähler auf **0:00** stellen. Die Anzeige wechselt zur eingestellten Heizart und Temperatur. Der Betrieb läuft ohne Dauer weiter.

Dauer ändern

Menü mit Taste **⌚** öffnen. Mit Taste **>** oder **<** zur Dauer wechseln und mit dem Drehwähler die Dauer verändern. Menü mit Taste **⌚** schließen.

Endezeit verschieben

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

Das Verschieben der Endezeit ist möglich bei

- allen Heizarten
- vielen Programmen
- und bei der Selbstreinigung

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

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

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

Ende verschieben

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

1. Mit Taste \triangleright zur Endezeit wechseln. Die Endezeit wird angezeigt.



2. Mit dem Drehwähler die Endezeit auf später verschieben.



3. Mit Taste \odot das Menü Zeitfunktionen schließen.
4. Mit Taste start stop bestätigen.

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

Die Dauer ist abgelaufen

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

Endezeit korrigieren

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist. Dazu Menü mit Taste \odot öffnen, mit Taste \triangleright oder \triangleleft zur Endezeit wechseln und mit dem Drehwähler die Endezeit korrigieren. Das Menü mit Taste \odot schließen.

Endezeit abbrechen

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist. Dazu Menü mit Taste \odot öffnen, mit Taste \triangleright oder \triangleleft zur Endezeit wechseln und den Drehwähler nach links drehen, bis die Anzeige erlischt. Die Dauer läuft sofort ab.

Uhrzeit einstellen

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

Nach einem Stromausfall

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

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
Die eingestellte Displaysprache wird im rechten Einstellbereich angezeigt. Sie ändert sich nach einem Stromausfall nicht.
2. Taste \odot drücken.
Die Uhrzeit ist übernommen.

Uhrzeit ändern

Beispiel: Uhrzeit ändern von Sommer- auf Winterzeit.

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

Uhranzeige ändern

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

Memory

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

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

Einstellungen in Memory speichern

Die Selbstreinigung kann nicht gespeichert werden.

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

Die Einstellung ist gespeichert und kann sofort gestartet werden.

Eine andere Einstellung speichern

Neu einstellen und speichern. Die alten Einstellungen werden überschrieben.

Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie jederzeit starten.

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

Einstellungen ändern

Das ist jederzeit möglich. Wenn Sie das nächste Mal Memory starten, erscheint wieder die ursprünglich gespeicherte Einstellung.



Sabbateinstellung



Mit dieser Einstellung hält der Backofen bei Ober-/Unterhitze eine Temperatur zwischen 85 °C und 140 °C. Sie können eine Dauer von 24 bis 73 Stunden einstellen.

Während dieser Zeit bleiben Speisen im Garraum warm, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.


Sabbateinstellung starten

Voraussetzung: Sie haben in den Grundeinstellungen "Sabbateinstellung ja" aktiviert. Siehe Kapitel *Grundeinstellungen*.

1. Taste  drücken.
Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.
2. Drehwähler nach links drehen und die Heizart Sabbateinstellung wählen.
3. Mit Taste  zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die Temperatur einstellen.

4. Mit Taste  das Menü Zeitfunktionen öffnen und mit Taste  zur Dauer wechseln.
Es werden 27:00 Stunden vorgeschlagen.

5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.

6. Mit Taste  das Menü Zeitfunktionen schließen.

7. Taste  drücken.

Die Sabbateinstellung startet.



Die Dauer ist abgelaufen

Der Backofen heizt nicht mehr.

Endezeit verschieben

Das Verschieben der Endezeit auf später ist nicht möglich.



Sabbateinstellung abbrechen

Taste  gedrückt halten, bis 3D-Heißluft , 160 °C erscheint. Sie können neu einstellen.

Kindersicherung


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

Kindersicherung aktivieren



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



Backofentür verriegeln

Sie können die Grundeinstellungen so verändern, dass zusätzlich die Backofentür verriegelt. Wie das geht, lesen Sie im Kapitel *Grundeinstellungen* nach. Die Backofentür verriegelt, wenn

die Temperatur im Garraum ca. 50 °C erreicht. Das Symbol  erscheint. Ist der Backofen ausgeschaltet verriegelt die Backofentür sofort, wenn Sie die Kindersicherung aktivieren.

Sperre aufheben

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

Hinweis: Sie können trotz aktiver Kindersicherung den Backofen mit  oder mit einem Langdruck auf Taste  ausschalten, den Wecker einstellen und den Signalton ausschalten.

Grundeinstellungen

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

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

| Grundeinstellung | Möglichkeiten | Erklärung |
|----------------------------|--|--|
| Sprache wählen: deutsch | 29 weitere Sprachen sind möglich | Sprache für die Displaytexte |
| Signalton Dauer: mittel | mittel = 2 Minuten kurz = 10 Sekunden lang = 5 Minuten | Zeit, wie lang das Signal nach Ablauf einer Dauer zu hören ist |
| Tastenton: aus | an aus | Bestätigungston beim Drücken einer Taste |
| Display-Helligkeit: Tag | Tag mittel Nacht | Display-Beleuchtung |

| Grundeinstellung | Möglichkeiten | Erklärung |
|--|--|---|
| Uhranzeige: analog 1 | analog 1 analog 2 analog 3 digital aus | Darstellung der Uhranzeige im Display, wenn der Backofen ausgeschaltet ist |
| Backofenlampe bei Betrieb: an | an aus | Beleuchtung im Garraum |
| Weiter nach Tür schließen: automatisch | automatisch aus* | Art, wie der Betrieb nach dem Öffnen und wieder Schließen der Backofentür fortgesetzt wird. *mit ^{start} / _{stop} Betrieb fortsetzen |
| Türverriegelung bei Kindersicherung: nein | nein ja | Verriegelung der Backofentür, wenn die Kindersicherung aktiviert ist |
| individuell anpassen: □□□■□□□ | z. B. Garergebniss immer intensiver □□□□■□□ | Garergebnis aller Programme der Programmautomatik ändern nach rechts = intensiver nach links = schwächer |
| Anzeige Markenlogo: an | an aus | Der Schriftzug Siemens nach dem Einschalten des Backofens |
| 3D-Heißluft Vorschlag: 160 °C | von 30 bis max. 275 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Heißluft eco Vorschlag: 160 °C | von 30 bis max. 275 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Ober-/Unterhitze Vorschlag: 160 °C | von 30 bis max. 300 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Hydrobacken Vorschlag: 160 °C | von 30 bis max. 300 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Pizzastufe Vorschlag: 200 °C | von 30 bis max. 275 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Intensivhitze Vorschlag: 190 °C | von 30 bis max. 300 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Unterhitze Vorschlag: 150 °C | von 30 bis max. 300 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Umluftgrillen Vorschlag: 190 °C | von 30 bis max. 300 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Grill, große Fläche Vorschlag: 3 | 3 2 1 | Vorschlagsstufe für die Heizart dauerhaft verändern |
| Grillen mit Drehspieß Vorschlag: 250 °C | von 30 bis max. 300 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Grill, kleine Fläche Vorschlag: 3 | 3 2 1 | Vorschlagsstufe für die Heizart dauerhaft verändern |
| Sanftgaren Vorschlag: 80 °C | von 70 bis max. 90 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Auftauen Vorschlag: 30 °C | von 30 bis max. 60 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Vorwärmen Vorschlag: 50 °C | von 30 bis max. 70 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |
| Warmhalten Vorschlag: 70 °C | von 60 bis max. 100 °C | Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern |

| Grundeinstellung | Möglichkeiten | Erklärung |
|--|-------------------------------------|--|
| Kühlgebläse Nachlauf: mittel | kurz mittel lang sehr lang | Dauer, wie lang das Kühlgebläse nachläuft |
| Reinigungssystem: nein | nein ja | Einstellung, ob das Gerät mit selbstreinigender Decke und Seitenwänden = Reinigungssystem ausgestattet ist |
| Teleskopauszug: nein | nein ja | Einstellung, ob das Gerät mit Teleskopauszügen ausgestattet ist |
| Sabbateinstellung: nein | nein ja | Siehe Kapitel Sabbateinstellung |
| Werkseinstellung wiederherstellen: nein | nein ja | Alle Änderungen zurück auf Grundeinstellungen setzen |

Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

1. Taste **i** ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis "Sprache wählen: deutsch" erscheint.
2. Mit Taste **<** oder **>** die Grundeinstellung auswählen.
3. Mit dem Drehwähler den Wert verändern.

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

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

Abbrechen

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

Automatische Abschaltung

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

Abschaltung aktiv

Der Text "automatische Abschaltung" erscheint im Display. Der

Betrieb ist unterbrochen. Damit der Text erlischt, drücken Sie eine beliebige Taste. Sie können neu einstellen.

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

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

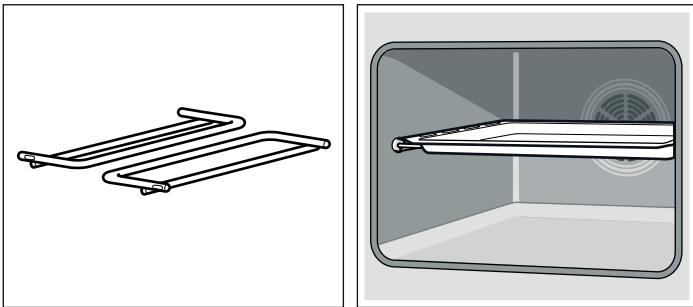
Die Gestelle sind für die Selbstreinigung ungeeignet. Nehmen Sie sie aus dem Garraum. Wenn Sie Zubehör mitreinigen wollen, verwenden Sie die Zubehörträger. Damit können Sie emailliertes Zubehör, z. B. die Universalpfanne, ohne Antihafbeschichtung mitreinigen. Immer nur ein Zubehör mitreinigen.

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.

Die Zubehörträger links und rechts einstecken.



Reinigungsstufe einstellen

1. Taste drücken.

Reinigungsstufe 3 wird vorgeschlagen. Sie können die Selbstreinigung sofort mit Taste starten.

Wenn Sie die Reinigungsstufe verändern möchten:

2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Reinigungsstufe wählen.

3. Mit die Reinigung starten.

Die Backofentür verriegelt kurz nach dem Start. Das Symbol für die Verriegelung leuchtet. Erst wenn das Symbol erlischt, lässt sich die Backofentür wieder öffnen.

Nach Ablauf der Reinigung

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

Reinigung abbrechen

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

Reinigungsstufe korrigieren

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr verändert werden.

Die Reinigung soll nachts ablaufen

Damit Sie den Backofen tagsüber nutzen können, verschieben Sie das Ende der Reinigung auf nachts. Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Ende verschieben.

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 emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Verwenden Sie

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

| Bereich | Reinigungsmittel |
|---------------|--|
| Backofenfront | 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. |

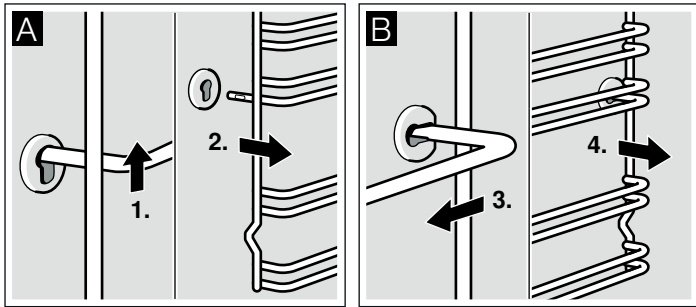
| Bereich | Reinigungsmittel |
|------------------------------------|---|
| Garraum | <p>Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung Scheuerspi- rale aus Edelstahl oder Backofenrei- niger verwenden. Nur im kalten Garraum verwenden.</p> <p>Am besten die Selbstreinigung verwen- den. Dazu das Kapitel <i>Selbstreinigung</i> beachten!</p> |
| Glasabdeckung der Backofenlampe | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.</p> |
| Gestelle | <p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p> |
| Teleskopauszüge | <p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste rei- nigen.</p> <p>Nicht einweichen, im Geschirrspüler rei- nigen oder bei der Selbstreinigung mit- reinigen. Die Auszüge werden beschädigt und blockieren.</p> |
| Zubehör | <p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p> |

Gestelle aus- und einhängen

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

Gestelle aushängen

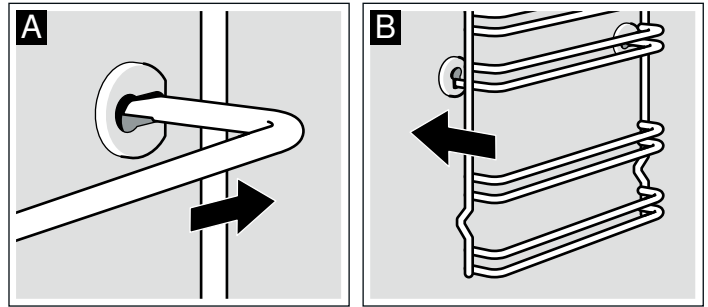
1. Gestell vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen
4. und herausnehmen (Bild B).



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).

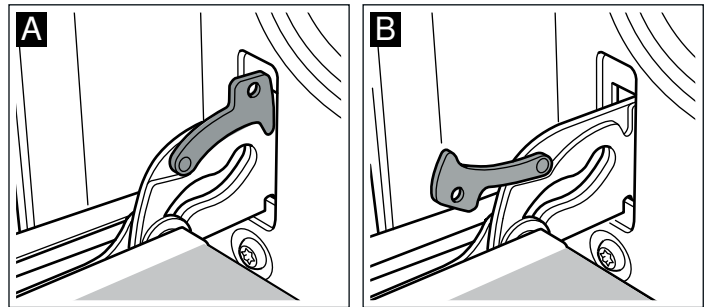


Die Gestelle passen rechts und links. Die Ausbuchtung muss immer unten sein.

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.

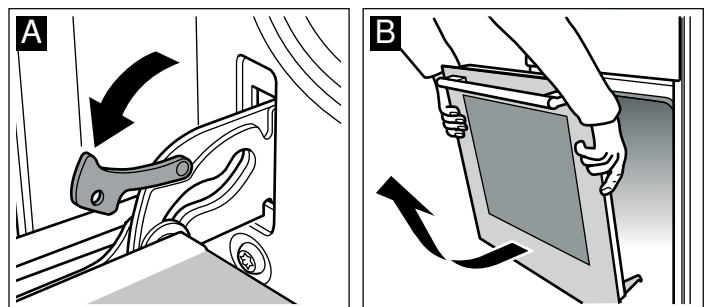


⚠ Verletzungsgefahr!

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

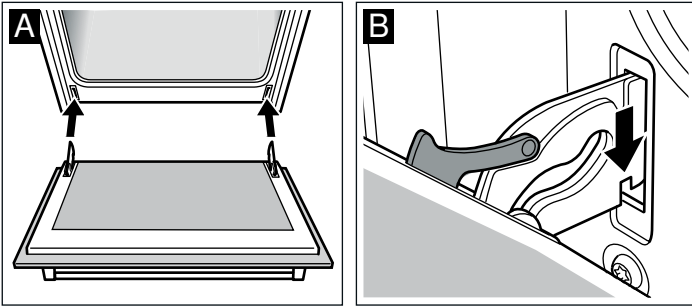
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



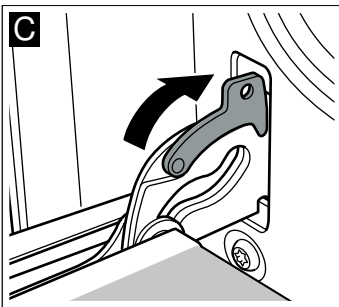
Tür einhängen

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.



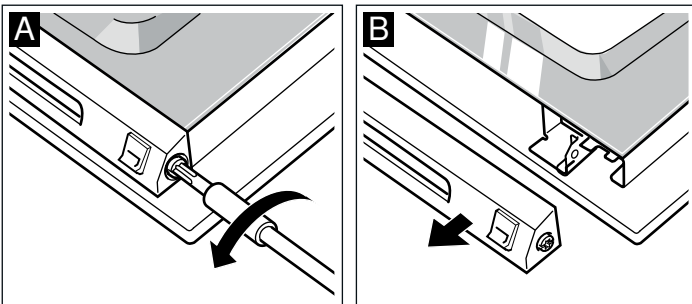
⚠ Verletzungsgefahr!

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.

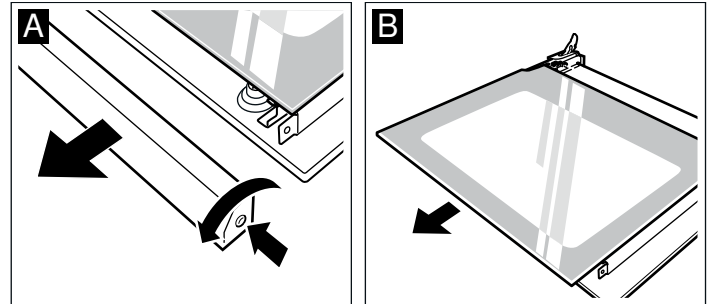
4. Abdeckung wieder aufsetzen und befestigen.
5. Backofentür schließen.

Türscheiben aus- und einbauen

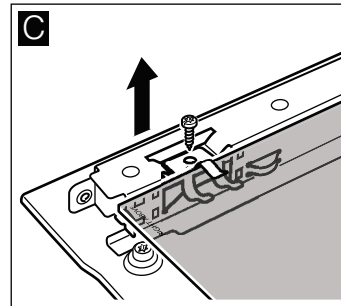
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

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 (Bild B).



4. Halteklammern rechts und links aufschrauben. Scheibe anheben und Halterungen von der Scheibe abziehen (Bild C). Scheibe herausnehmen.



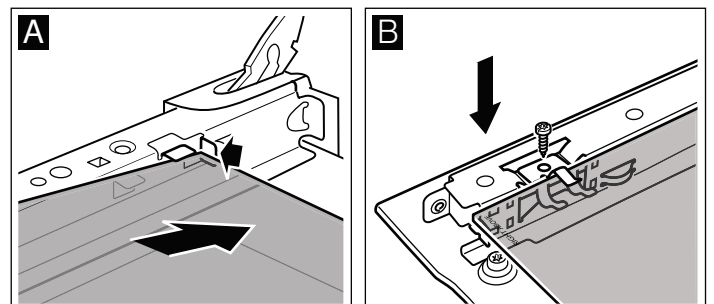
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

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

Einbauen

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

1. Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).
2. Halteklammern rechts und links auf die Scheibe stecken, ausrichten, dass die Federn über dem Schraubloch sind und festschrauben (Bild B).



3. Oberste Scheibe schräg nach hinten einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.
4. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
5. 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 einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

| Störung | Mögliche Ursache | Hinweis/Abhilfe |
|---|--|---|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Sicherung defekt | Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist. |
| In der Statuszeile erscheint "Uhrzeit einstellen". Die Uhrzeit ist nicht aktuell. Im rechten Einstellbereich steht "Sprache wählen". | Stromunterbrechung | Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit dem Drehwähler ein und drücken Sie die Taste ⌚. Die eingestellte Sprache ändert sich nach einem Stromausfall nicht. |
| Die Backofentür lässt sich nicht öffnen. In der Statuszeile steht "Uhrzeit einstellen". Die angezeigte Uhrzeit ist nicht aktuell. Im rechten Einstellbereich steht "Sprache wählen". Das Symbol 🔒 wird angezeigt. | Stromunterbrechung während der Selbstreinigung. | Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit dem Drehwähler ein und drücken Sie die Taste ⌚. Die eingestellte Sprache ändert sich nach einem Stromausfall nicht. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist. Das Symbol 🔒 erlischt. Sie können die Backofentür öffnen. |
| Der Backofen heizt nicht oder die gewählte Heizart lässt sich nicht einstellen. | Heizart nicht erkannt. | Noch einmal einstellen. |
| Der Backofen heizt nicht. In der Statuszeile steht "Demo". | Der Backofen befindet sich im Demomodus. | Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und nach ca. 20 Sekunden wieder ein. In den nächsten 2 Minuten die Taste ⏻ vier Sekunden lang gedrückt halten, bis der Text "Demo" erlischt |
| In der Statuszeile erscheint "automatische Abschaltung". | Die automatische Abschaltung wurde aktiv. Der Backofen schaltet aus. | Drücken Sie eine beliebige Taste. Der Text erlischt. Sie können wieder einstellen. |

Fehlermeldungen mit E

Wird im Display eine Fehlermeldung mit E angezeigt, drücken Sie die Taste ⌚. Damit wird die Fehlermeldung gelöscht. Es kann sein, dass Sie anschließend die Uhrzeit neu einstellen

müssen. Wird der Fehler wieder angezeigt, rufen Sie den Kundendienst.

Bei folgenden Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

| Fehlermeldung | Mögliche Ursache | Hinweis/Abhilfe |
|---------------|--|--|
| E011 | Eine Taste wurde zu lang gedrückt oder hat sich verklemmt. | Drücken Sie alle Tasten einzeln. Prüfen Sie, ob die Tasten sauber sind. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst. |
| E115 | Die Temperatur im Garraum ist zu hoch. | Die Backofentür verriegelt. Warten Sie bis der Garraum abgekühlt ist. Mit der Taste ⌚ löschen Sie die Fehlermeldung. |

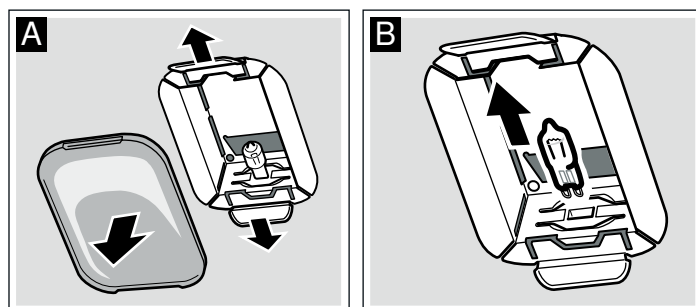
Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. 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 zur Seite drücken (Bild A).
3. Lampe herausziehen - nicht drehen (Bild B). Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.



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.

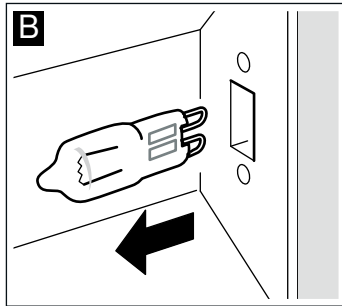
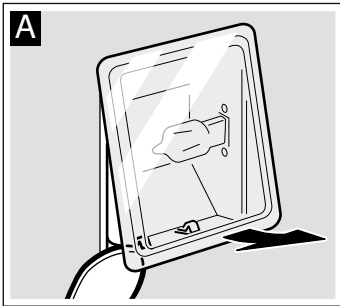
Linke Backofenlampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

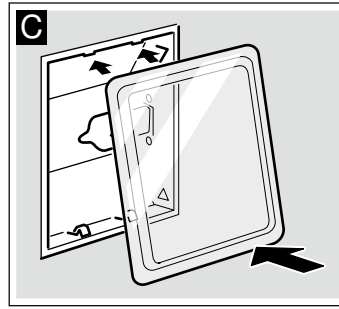
⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung von unten öffnen (Bild A). Sollte sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen, einen Löffel zu Hilfe nehmen.
3. Lampe herausziehen - nicht drehen (Bild B). Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.



4. Glasabdeckung wieder aufsetzen. Darauf achten, dass die Wölbung im Glas rechts ist. Das Glas oben einsetzen und unten fest andrücken (Bild C). 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 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 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 |
|---|----------------------|------|------------------|------------------|
| Kuchen und Gebäck | | | | |
| 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 |
| Aufläufe | | | | |
| Kartoffelgratin | Auflaufform | 2 | 160-180 | 60-80 |
| Lasagne | Auflaufform | 2 | 180-200 | 40-50 |
| Tiefkühlprodukte | | | | |
| 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 |
| Fleisch | | | | |
| 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 |
| Fisch | | | | |
| 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 |

| Gerichte mit Heißluft eco  | Zubehör | Höhe | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|--|------------------------|------|------------------|------------------|
| Fischfilet, je Stück 100 g | Rost + Universalpfanne | 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 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.

Programmautomatik

Mit der Programmautomatik gelangen Ihnen ganz leicht raffinierte Schmorgerichte, saftige Braten und leckere Eintopfgerichte. Sie sparen sich das Wenden und Begießen und der Garraum bleibt sauber.

Das Garergebnis ist abhängig von der Qualität des Fleisches und der Größe und Art des Geschirrs. Wenn Sie das fertige Gericht aus dem Garraum nehmen, verwenden Sie Topflappen. Das Geschirr ist sehr heiß. Vorsicht beim Öffnen des Geschirrs, es entweicht heißer Dampf.

Geschirr

Die Programmautomatik ist nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet, Ausnahme ist der Schinkenbraten überkrustet. Verwenden Sie nur Geschirr mit gut schließendem Deckel. Beachten Sie auch die Hinweise der GeschirrhHersteller.

Geeignetes Geschirr

Wir empfehlen hitzebeständiges Geschirr (bis 300 °C) aus Glas oder Glaskeramik. Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Die glänzende Oberfläche reflektiert die Wärmestrahlung sehr stark. Das Gericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie einen Edelstahlbräter verwenden, nehmen Sie nach Programmende den Deckel ab. Das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen. Wenn Sie Bräter aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss verwenden, bräunt das Gericht stärker. Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Ungeeignetes Geschirr

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

Größe des Geschirrs

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

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

Gericht vorbereiten

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

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr.

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

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

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

Schließen Sie das Geschirr mit einem Deckel. Stellen Sie es in Höhe 2 auf den Rost.

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

Stellen Sie das Geschirr immer in den kalten Garraum.

Programme

Geflügel

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

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

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

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

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

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|-------------------|-----------------------|---------------------|-----------------|
| Geflügel | | | |
| Hähnchen, frisch* | 0,7-2,0 | nein | Fleischgewicht |
| Poularde, frisch* | 1,4-2,3 | nein | Fleischgewicht |
| Ente, frisch* | 1,6-2,7 | nein | Fleischgewicht |
| Gans, frisch* | 2,5-3,5 | nein | Fleischgewicht |

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|--|-----------------------|---------------------|---------------------------------|
| Babypute, frisch* | 2,5-3,5 | nein | Fleischgewicht |
| Putenbrust, frisch* | 0,5-2,5 | viel | Fleischgewicht |
| Keulen, frisch* z. B. Hähnchen-, Enten-, Gänse-, Puten- keulen | 0,3-1,5 | nein | Gewicht der schwersten Keule |
| Keulen, gefroren* z. B. Hähnchen-, Enten-, Gänse-, Puten- keulen | 0,3-1,5 | nein | Gewicht der schwersten Keule |

Fleisch
Geben Sie soviel Flüssigkeit in das Geschirr, wie angegeben ist.
Bei Tafelspitz sollte soviel Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) zugegeben werden, dass das Fleisch fast bedeckt ist.
Roastbeef mit der Fettseite nach oben garen.

Rindfleisch
Bei Schmorbraten geben Sie ausreichend Flüssigkeit hinzu. Sie können auch die Marinierflüssigkeit verwenden.

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

Kalbfleisch
Bei Osso buco reichlich Gemüse (Sellerie, Tomaten, Möhren) in das Geschirr geben und die Beinscheiben darauf verteilen. Flüssigkeit (Brühe) nach Bedarf zufügen.

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|---|-----------------------|---------------------|-----------------|
| Kalbfleisch | | | |
| Braten, frisch, mager z. B. Oberschale, Nuss | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Braten, frisch, durchwachsen z. B. Nacken, Hals | 0,5-3,0 | etwas | Fleischgewicht |
| Braten, gefroren, mager* z. B. Oberschale, Nuss | 0,5-2,0 | ja | Fleischgewicht |
| Braten, gefroren, durchwachsen* z. B. Nacken, Hals | 0,5-2,0 | etwas | Fleischgewicht |
| Haxe mit Knochen, frisch | 0,5-2,5 | ja | Fleischgewicht |
| Osso buco z. B. Kalbsbeinscheiben mit Gemüse | 0,5-3,5 | ja | Fleischgewicht |

Schweinefleisch

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

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

Schinkenbraten mit der Fettschicht nach oben ins Geschirr
legen. Den Schinkenbraten im offenen Geschirr überkrusten.

Stellen Sie bei Braten das Fleischgewicht, bei Roll- und Hack-
braten das Gesamtgewicht ein.

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|---|-----------------------|---------------------|-----------------|
| Schweinefleisch | | | |
| Nackenbraten, frisch, ohne Knochen | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Nackenbraten, frisch, mit Knochen | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Nackenbraten, gefroren, ohne Knochen* | 0,5-2,0 | ja | Fleischgewicht |
| Nackenbraten, gefroren, mit Knochen* | 0,5-2,0 | ja | Fleischgewicht |
| Kotelettbraten, frisch, mit Knochen | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Lendenbraten, frisch | 0,5-2,5 | ja | Fleischgewicht |
| Rollbraten, frisch | 0,5-3,0 | ja | Gesamtgewicht |
| Braten mit Kruste, frisch z. B. Bauch | 0,5-3,0 | nein | Fleischgewicht |
| Braten mit Kruste, frisch z. B. Schulter | 0,5-3,0 | nein | Fleischgewicht |
| Hackbraten* | 0,3-3,0 | nein | Gesamtgewicht |
| Kasseler mit Knochen, frisch | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Schinkenbraten, frisch, gepökelt, garen | 1,0-4,0 | etwas | Fleischgewicht |
| Schinkenbraten, frisch, gepökelt, über- krusten* | 1,0-4,0 | nein | Fleischgewicht |

Lamm- und Hammelfleisch

Stellen Sie bei Braten und Keulen das Fleischgewicht, bei
Hackbraten das Gesamtgewicht ein.

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|--|-----------------------|---------------------|-----------------|
| Lammfleisch | | | |
| Keule, frisch, ohne Knochen, durchgegart | 0,5-2,5 | etwas | Fleischgewicht |
| Keule, frisch, ohne Knochen, medium | 0,5-2,5 | nein | Fleischgewicht |
| Keule, frisch, mit Knochen, durchgegart | 0,5-2,5 | etwas | Fleischgewicht |
| Keule, gefroren, ohne Knochen, durchge- gart* | 0,5-2,0 | etwas | Fleischgewicht |
| Keule, gefroren, ohne Knochen, medium* | 0,5-2,0 | nein | Fleischgewicht |
| Keule, gefroren, mit Knochen, durchge- gart* | 0,5-2,0 | etwas | Fleischgewicht |
| Hackbraten* | 0,3-3,0 | nein | Gesamtgewicht |

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|---|-----------------------|---------------------|-----------------|
| Hammelfleisch | | | |
| Hammelbraten, frisch z. B. Schulter | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Hammelbraten, gefroren* z. B. Schulter | 0,5-2,0 | ja | Fleischgewicht |

Wildfleisch

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

Wenn Sie mehrere Hasenkeulen garen, stellen Sie das Gewicht
der schwersten Keule ein.

Kaninchen können Sie auch vorportioniert garen. Stellen Sie
das Gesamtgewicht ein.

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|---|-----------------------|---------------------|-----------------|
| Wildfleisch | | | |
| Hirschbraten, frisch z. B. Schulter, Brust | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|--|-----------------------|---------------------|------------------------------|
| Hirschbraten, gefroren* z. B. Schulter, Brust | 0,5-2,0 | ja | Fleischgewicht |
| Rehkeule, frisch, ohne Knochen | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Rehkeule, gefroren*, ohne Knochen | 0,5-2,0 | ja | Fleischgewicht |
| Hasenkeule, frisch, mit Knochen | 0,3-0,6 | ja | Gewicht der schwersten Keule |
| Hasenkeule, gefroren*, mit Knochen | 0,3-0,6 | ja | Gewicht der schwersten Keule |
| Wildschweinbraten, frisch z. B. Schuler, Brust | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Wildschweinbraten, gefroren* z. B. Schuler, Brust | 0,5-2,0 | ja | Fleischgewicht |
| Kaninchen, frisch | 0,5-3,0 | ja | Fleischgewicht |

Fisch

Den Fisch säubern, säuern und salzen wie gewohnt.

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

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

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

Bei mehreren Fischen stellen Sie das Gesamtgewicht ein. Die Fische müssen aber etwa gleich groß oder gleich schwer sein. Beispiel: Zwei Forellen mit 0,6 kg und 0,5 kg. Stellen Sie 1,1 kg ein.

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|----------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------|
| Fisch | | | |
| Forelle, frisch, dünsten* | 0,3-1,5 | ja | Gesamtgewicht |
| Forelle, frisch, backen* | 0,3-1,5 | nein | Gesamtgewicht |
| Zander, frisch, dünsten* | 0,5-2,0 | ja | Gesamtgewicht |
| Zander, frisch, backen* | 0,5-2,0 | nein | Gesamtgewicht |
| Kabeljau, frisch, dünsten* | 0,5-2,0 | ja | Gesamtgewicht |
| Kabeljau, frisch, backen* | 0,5-2,0 | nein | Gesamtgewicht |
| Karpfen, frisch, dünsten* | 0,8-2,0 | ja | Gesamtgewicht |
| Karpfen, frisch, backen* | 0,8-2,0 | nein | Gesamtgewicht |

Hackbraten

Verwenden Sie frisches Hackfleisch.

Stellen Sie das Gesamtgewicht des Hackbratens ein.

Sie können die Masse mit Gemüsewürfeln oder Käse verfeinern.

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------|
| Hackbraten | | | |
| aus frischem Rindfleisch* | 0,3-3,0 | nein | Gesamtgewicht |
| aus frischem Schweinefleisch* | 0,3-3,0 | nein | Gesamtgewicht |
| aus frischem Lammfleisch* | 0,3-3,0 | nein | Gesamtgewicht |
| aus frischem, gemischtem Fleisch* | 0,3-3,0 | nein | Gesamtgewicht |

Eintopf

Sie können unterschiedliche Fleischarten und frisches Gemüse kombinieren.

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Hähnchenteile unzerteilt verwenden.

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

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

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

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

| Programme | Gewichtsbereich in kg | Flüssigkeit zugeben | Einstellgewicht |
|--|-----------------------|---------------------|-----------------|
| Eintopf | | | |
| mit Fleisch z. B. Pichelsteiner Eintopf | 0,3-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| mit Gemüse z. B. Vegetarischer Eintopf | 0,3-3,0 | ja | Gesamtgewicht |
| Gulasch | 0,3-3,0 | ja | Fleischgewicht |
| Rouladen | 0,3-3,0 | ja | Fleischgewicht |

Programm wählen und einstellen

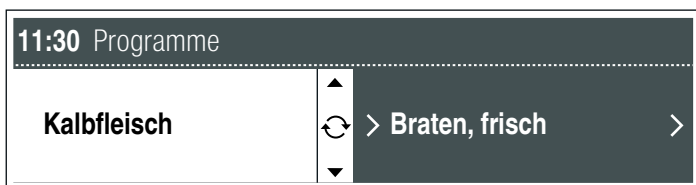
Beispiel im Bild: Einstellung für gefrorenen Kalbsbraten, mager, 1,3 kg.

1. Taste **P** drücken.

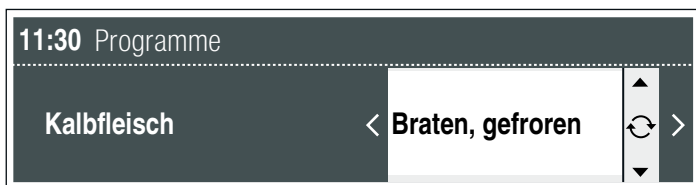
Die erste Programmgruppe und das erste Programm erscheinen.



2. Mit dem Drehwähler die Programmgruppe auswählen.



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



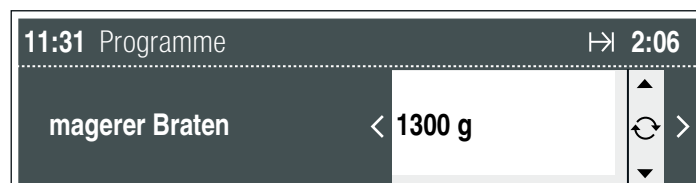
4. Bei einem Teil der Programme können Sie noch weiter differenzieren, z. B. beim Kalbsbraten in "magerer Braten" oder "durchwachsener Braten". Drücken Sie Taste **>** und wählen Sie mit dem Drehwähler aus.



5. Taste **>** drücken.

Für das gewählte Programm erscheint ein Vorschlagsgewicht.

6. Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen. Die Programmdauer wird in der Statuszeile angezeigt.



Wenn Sie jetzt noch einmal Taste **>** drücken, wechseln Sie zu Programm individuell anpassen. Sie können Einfluss auf das Ergebnis des Programmes nehmen. Siehe *Individuelles Anpassen* im Anschluss.

7. Taste **start/stop** drücken.

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

Das Programm ist beendet

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

Programm abbrechen

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

Informationen abfragen

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

Endezeit verschieben

Bei einigen Programmen können Sie die Endezeit verschieben. Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*.

Individuelles Anpassen

Wenn das Garergebnis eines Programmes nicht Ihren Vorstellungen entspricht, können Sie es beim nächsten Mal auf Ihre Wünsche anpassen.

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 6 beschrieben. Taste **>** drücken und mit dem Drehwähler das leuchtende Feld verschieben.

□□□■□□□

Nach links = Garergebnis schwächer.

Nach rechts = Garergebnis stärker.

Mit Taste **start/stop** starten.

Die Dauer für das Programm ändert sich.

Tipps zur Programmautomatik

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

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

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

Wählen Sie ein kleineres Geschirr oder verwenden Sie mehr Flüssigkeit.

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

Wählen Sie ein größeres Geschirr oder verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

| | |
|--|---|
| Der Braten ist von oben zu trocken. | Verwenden Sie ein Geschirr mit gut schließendem Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen. |
| Während des Bratens riecht es angebrannt, aber der Braten sieht gut aus. | Der Deckel des Bräters schließt nicht richtig, oder das Fleisch ist aufgegangen und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie immer einen passenden Deckel. Achten Sie darauf, dass zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind. |
| Sie möchten tiefgefrorenes Fleisch zubereiten. | Würzen Sie das gefrorene Fleisch genau so wie frisches Fleisch. Achtung: Ein Verschieben der Endezeit auf später ist bei gefrorenem Fleisch nicht möglich. Das Fleisch würde in der Wartezeit auftauen und wäre ungenießbar. |
| Das Fleisch ist zu wenig gar oder zu durch gebraten. | Verändern Sie die Einstellungen beim nächsten Mal. Hinweise dazu finden Sie im Kapitel <i>Programmautomatik, Individuelles Einstellen</i> . |

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

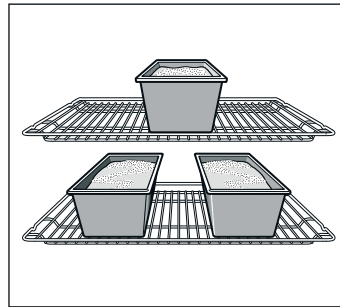
Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:

- 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.

Hinweis: Durch die hohe Feuchtigkeit, kann sich beim Backen mit HydroBacken  an der Backofen-Innenscheibe Kondensat bilden. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig, es entweicht heißer Dampf.


Heizarten:


-  = 3D-Heißluft
-  = Ober-/Unterhitze
-  = HydroBacken
-  = Intensivhitze


| 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 |  | 160-180 | 20-30 |
| Biskuittorte, 6 Eier (vorheizen) | Springform | 2 |  | 160-180 | 40-50 |
| Mürbeteigboden mit Rand | Springform | 1 |  | 180-200 | 25-35 |
| Obst- oder Quarktorte, Mürbeteigboden* | Springform | 1 |  | 170-190 | 70-90 |
| Schweizer Wähe | Pizzablech | 2 |  | 220-240 | 30-40 |
| Gugelhupf | Gugelhupfform | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| Pizza, dünner Boden mit wenig Belag (vorheizen) | Pizzablech | 2 |  | 280-300 | 10-15 |
| Pikante Kuchen* | Springform | 2 |  | 180-200 | 40-50 |

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





















Heizarten:

■  = 3D-Heißluft




















■  = Ober-/Unterhitze

■  = HydroBacken

■  = Intensivhitze

| Kuchen auf dem Blech | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|------------------------------------|-----------------------------|------|---|------------------|------------------|
| Rührteig mit trockenem Belag | Backblech | 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 | Backblech | 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 |  | 150-160 | 50-60 |
| Mürbeteig mit trockenem Belag | Backblech | 2 |  | 180-200 | 20-30 |
| Mürbeteig mit saftigem Belag, Obst | Universalpfanne | 3 |  | 170-190 | 50-60 |
| Schweizer Wähe | Universalpfanne | 2 |  | 210-230 | 40-50 |
| Biskuitrolle (vorheizen) | Backblech | 2 |  | 170-190 | 15-20 |
| Hefezopf mit 500 g Mehl | Backblech | 2 |  | 180-200 | 25-35 |
| Stollen mit 500 g Mehl | Backblech | 3 |  | 160-180 | 60-70 |
| Stollen mit 1 kg Mehl | Backblech | 3 |  | 140-160 | 90-100 |
| Strudel, süß | Universalpfanne | 2 |  | 190-210 | 55-65 |
| Pizza | Backblech | 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 |

Heizarten:■  = 3D-Heißluft■  = Ober-/Unterhitze■  = HydroBacken







| Kleingebäck | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|--------------------------|--------------------------------|-------|--|------------------|------------------|
| Plätzchen | Backblech | 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) | Backblech | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Backblech | 3 |  | 140-150 | 25-35 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 140-150 | 30-45 |
| | 2 Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 |  | 130-140 | 35-50 |
| Makronen | Backblech | 2 |  | 100-120 | 30-40 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 100-120 | 35-45 |
| | 2 Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 |  | 100-120 | 40-50 |
| Baiser | Backblech | 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 | Backblech | 2 |  | 210-230 | 30-40 |
| Blätterteiggebäck | Backblech | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| | Universalpfanne + Backblech | 3+1 |  | 180-200 | 25-35 |
| | 2 Backbleche + Universalpfanne | 5+3+1 |  | 170-190 | 35-45 |
| Hefeteiggebäck | Backblech | 3 |  | 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.

Heizarten:■  = 3D-Heißluft■  = HydroBacken

| 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) | Backblech | 3 |  | 200-220 | 20-30 |
| Brötchen aus Hefeteig, süß | Backblech | 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. |

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 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.







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.

Heizarten:

-  = Ober-/Unterhitze
-  = Umluftgrillen
-  = Grill, große Fläche

| Fleisch | Gewicht | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten | |
|---------------------|--------------------|----------------------|-------------|---|---|------------------|-----|
| Rindfleisch | Rinderschmorbraten | 1,0 kg | geschlossen | 2 |  | 200-220 | 100 |
| | | 1,5 kg | | 2 |  | 190-210 | 120 |
| | | 2,0 kg | | 2 |  | 180-200 | 140 |
| Rinderfilet, medium | 1,0 kg | offen | 2 |  | 210-230 | 60 | |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 80 | |
| Roastbeef, medium | 1,0 kg | offen | 1 |  | 220-240 | 60 | |

| Fleisch | Gewicht | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|--------------------------------------|-------------------|------------------------|------|---------|------------------------------|------------------|
| Steaks, 3 cm dick, medium | | Rost + Universalpfanne | 5+1 | | 3 | 15 |
| Kalbfleisch | | | | | | |
| Kalbsbraten | 1,0 kg | offen | 2 | | 190-210 | 110 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 180-200 | 130 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 170-190 | 150 |
| Kalbshaxe | 1,5 kg | offen | 2 | | 210-230 | 140 |
| Schweinefleisch | | | | | | |
| Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken) | 1,0 kg | offen | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 170 |
| Braten mit Schwarte (z. B. Schulter) | 1,0 kg | offen | 1 | | 190-210 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 190 |
| Schweinefilet | 500 g | Rost + Universalpfanne | 3+1 | | 230-240 | 30 |
| Schweinebraten, mager | 1,0 kg | offen | 2 | | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 160 |
| Kasseler mit Knochen | 1,0 kg | geschlossen | 2 | | 210-230 | 70 |
| Steaks, 2 cm dick | | Rost + Universalpfanne | 5+1 | | 3 | 15 |
| Schweinemedallions, 3 cm dick | | Rost + Universalpfanne | 5+1 | | 3 | 10 |
| Lammfleisch | | | | | | |
| Lammrücken mit Knochen | 1,5 kg | offen | 2 | | 190-210 | 60 |
| Lammkeule ohne Knochen, medium | 1,5 kg | offen | 1 | | 160-180 | 120 |
| Wildfleisch | | | | | | |
| Rehrücken mit Knochen | 1,5 kg | offen | 2 | | 200-220 | 50 |
| Rehkeule ohne Knochen | 1,5 kg | geschlossen | 2 | | 210-230 | 100 |
| Wildschweinbraten | 1,5 kg | geschlossen | 2 | | 180-200 | 140 |
| Hirschbraten | 1,5 kg | geschlossen | 2 | | 180-200 | 130 |
| Kaninchen | 2,0 kg | geschlossen | 2 | | 220-240 | 60 |
| Hackfleisch | | | | | | |
| Hackbraten | aus 500 g Fleisch | offen | 1 | | 180-200 | 80 |
| Würstchen | | | | | | |
| Würstchen | | Rost + Universalpfanne | 4+1 | | 3 | 15 |

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.

Heizarten:

- = Ober-/Unterhitze
- = Umluftgrillen
- = Grill, große Fläche

| Geflügel | Gewicht | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|--------------------|------------|----------------------|------|---------|------------------------------|------------------|
| Hähnchen, ganz | 1,2 kg | Rost | 2 | ☒ | 220-240 | 60-70 |
| Poularde, ganz | 1,6 kg | Rost | 2 | ☒ | 210-230 | 80-90 |
| Hähnchen, halbiert | je 500 g | Rost | 2 | ☒ | 220-240 | 40-50 |
| Hähnchenteile | je 150 g | Rost | 3 | ☒ | 210-230 | 30-40 |
| Hähnchenteile | je 300 g | Rost | 3 | ☒ | 210-230 | 35-45 |
| Hähnchenbrust | je 200 g | Rost | 3 | ☐ | 3 | 30-40 |
| Ente, ganz | 2,0 kg | Rost | 2 | ☒ | 190-210 | 100-110 |
| Entenbrust | je 300 g | Rost | 3 | ☒ | 240-260 | 30-40 |
| Gans, ganz | 3,5-4,0 kg | Rost | 2 | ☒ | 170-190 | 120-140 |
| Gänsekeulen | je 400 g | Rost | 3 | ☒ | 220-240 | 40-50 |
| Babypute, ganz | 3,0 kg | Rost | 2 | ☒ | 180-200 | 80-100 |
| Putenrollbraten | 1,5 kg | offen | 1 | ☒ | 200-220 | 110-130 |
| Putenbrust | 1,0 kg | geschlossen | 2 | ☐ | 180-200 | 80-90 |
| Putenoberkeule | 1,0 kg | Rost | 2 | ☒ | 180-200 | 90-100 |

Fisch

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

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Geben 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 macht ihn stabiler.

Beim Fischfilet geben Sie einige Esslöffel Flüssigkeit zum Dünsten hinzu.

Heizarten:

- ☐ = Ober-/Unterhitze
- ☒ = Umluftgrillen
- ☐ = Grill, große Fläche

| 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 | 2 | ☒ | 200-220 | 45-55 |
| | 1,5 kg | Rost | 2 | ☒ | 190-210 | 60-70 |
| | 2,0 kg | geschlossen | 2 | ☐ | 190-210 | 70-80 |
| Fischkotelett, 3 cm dick | | Rost | 3 | ☐ | 2 | 20-25 |
| Fischfilet | | geschlossen | 2 | ☐ | 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.

Hinweise


- Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack.
- Größere Fleischstücke müssen nicht gewendet werden.
- Das Fleisch kann nach dem Sanftgaren sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.
- Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch rosa aus. Es ist deswegen aber nicht roh oder zu wenig gar.
- Wenn Sie Fleischsoße wollen, garen Sie Ihr Fleisch in einem geschlossenen Geschirr. Beachten Sie aber, dass sich die Garzeiten verkürzen.
- Um zu überprüfen, ob das Fleisch gar ist, verwenden Sie ein Bratenthermometer. Eine Kerntemperatur von 60 °C sollte mindestens 30 Minuten gehalten werden.

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 2 auf den Rost.

Einstellen

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

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 | 2 |  | 80 | 6-7 | 4-5 |
| Entenbrust* | 300-400 g | 2 |  | 80 | 3-5 | 2-2½ |
| Rindfleisch | | | | | | |
| Rinderbraten (z. B. Hüfte), 6-7 cm dick | ca. 1,5 kg | 2 |  | 80 | 6-7 | 4½-5½ |
| Rinderfilet, ganz | ca. 1,5 kg | 2 |  | 80 | 6-7 | 5-6 |
| Roastbeef, 5-6 cm dick | ca. 1,5 kg | 2 |  | 80 | 6-7 | 4-5 |
| Hüftsteaks, 3 cm dick | | 2 |  | 80 | 5-7 | 80-110 Min. |
| Kalbfleisch | | | | | | |
| Kalbsbraten (z. B. Oberschale), 6-7 cm dick | ca. 1,5 kg | 2 |  | 80 | 6-7 | 5-6 |
| Kalbsfilet | ca. 800 g | 2 |  | 80 | 6-7 | 3-3½ |
| Schweinefleisch | | | | | | |
| Schweinebraten, mager (z. B. Lende), 5-6 cm dick | ca. 1,5 kg | 2 |  | 80 | 6-7 | 5-6 |
| Schweinefilet, ganz | ca. 500 g | 2 |  | 80 | 6-7 | 2½-3 |
| Lammfleisch | | | | | | |
| Lammrückenfilet, ganz | ca. 200 g | 2 |  | 80 | 5-6 | 1½-2 |

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

Tipps zum Sanftgaren

| | |
|---|---|
| Das sanftgegartes Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch. | Damit das gebratene Fleisch nicht so schnell abkühlt, wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß. |
| Sie wollen sanftgegartes Fleisch warm halten. | Schalten Sie nach dem Sanftgaren die Temperatur auf 70 °C zurück. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu 2 Stunden warm gehalten werden.. |




Aufläufe, 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.

Heizarten:

-  = 3D-Heißluft
-  = Ober-/Unterhitze
-  = Umluftgrillen

| Gericht | Zubehör und Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur in °C, Grillstufe | Dauer in Minuten |
|---|------------------------|------|--|------------------------------|------------------|
| Aufläufe | | | | | |
| Auflauf, süß | Auflaufform | 2 |  | 180-200 | 50-60 |
| Soufflé | Auflaufform | 2 |  | 180-200 | 35-45 |
| | Portionsförmchen | 2 |  | 200-220 | 25-30 |
| Nudelaufwurf | Auflaufform | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Lasagne | Auflaufform | 2 |  | 180-200 | 40-50 |
| Gratin | | | | | |
| Kartoffelgratin, rohe Zutaten, max. 4 cm hoch | 1 Auflaufform | 2 |  | 160-180 | 60-80 |
| | 2 Auflaufformen | 3+1 |  | 150-170 | 60-80 |
| Toast | | | | | |
| 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.

Heizarten:

-  = 3D-Heißluft
-  = HydroBacken
-  = Pizzastufe

| Gericht | Zubehör | Höhe | Heizart | Temperatur in °C | Dauer in Minuten |
|---------------------------------------|-----------------------------|------|---|------------------|------------------|
| Pizza, tiefgekühlt | | | | | |
| Pizza mit dünnem Boden | Universalpfanne | 2 |  /  | 200-220 | 15-20 |
| | 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 |
| Pizza, gekühlt | | | | | |
| Pizza (vorheizen) | Universalpfanne | 1 |  /  | 180-200 | 10-15 |
| Kartoffelprodukte, tiefgekühlt | | | | | |
| 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 |
| Backwaren, tiefgekühlt | | | | | |
| 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 |
|-----------------------------------|------------------------|------|---------|------------------|------------------|
| Backwaren, vorgebacken | | | | | |
| Aufbackbrötchen, Aufbackbaguette | Universalpfanne | 2 | | 190-210 | 10-20 |
| | Universalpfanne + Rost | 3+1 | | 160-180 | 20-25 |
| Bratlinge, tiefgekühlt | | | | | |
| Fischstäbchen | Universalpfanne | 2 | | 220-240 | 10-20 |
| Hähnchen-Sticks, Hähnchen-Nuggets | Universalpfanne | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Strudel, tiefgekühlt | | | | | |
| 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

1. Den Hefeteig wie gewohnt zubereiten, in ein hitzebeständiges Geschirr aus Keramik geben und abdecken.
2. Den Garraum wie angegeben vorheizen.
3. 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 Heizart Auftauen ist bestens für Gefriergut geeignet.

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 |
|--|---------|------|---------|------------|
| Empfindliches Gefriergut z. B. Sahnetorten, Buttercreme-Torten, Torten mit Schokoladenglasur, Früchte usw. | Rost | 1 | | 30 °C |
| Sonstige Tiefkühlprodukte 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

Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren

Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren

Apfelmus, Birnen, Pflaumen

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.
6. Betrieb starten.

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.

Gemüse

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

70 Minuten lang. Schalten Sie nach dieser Zeit den Backofen aus und nutzen Sie die Nachwärme.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern

Gurken

Rote Bete

Rosenkohl

Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl

Erbsen

vom Perlen an

-

ca. 35 Minuten

ca. 45 Minuten

ca. 60 Minuten

ca. 70 Minuten

Nachwärme

ca. 35 Minuten

ca. 30 Minuten

ca. 30 Minuten

ca. 30 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 hoherhitze 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

Allgemein

- Garzeiten möglichst kurz halten.
- Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.
- Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.

Backen

Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C.

Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.

Plätzchen

Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C.

Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C.

Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.

Backofen Pommes frites

Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen

Prüfgerichte

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

Nach EN 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:

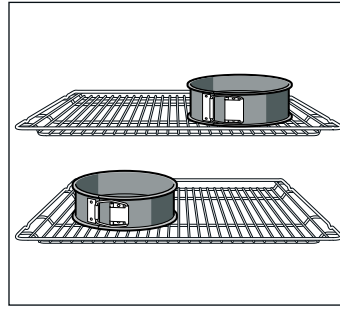
Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

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.

Heizarten:

- ☉ = 3D-Heißluft
- ☉/☉eco = Heißluft eco
- ☐ = Ober-/Unterhitze
- ☐ = HydroBacken
- ☐ = Intensivhitze

| 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 | 30-45 |
| 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 | 25-40 |
| Wasserbiskuit (vorheizen*) | Springform auf Rost | 2 | ☐ | 160-170 | 30-40 |
| Wasserbiskuit | Springform auf Rost | 2 | ☉/☉eco | 160-180 | 30-40 |
| Gedeckter Apfelkuchen | Rost + 2 Springformen Ø 20 cm | 2 | ☐ | 170-190 | 80-90 |
| | 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.

Heizart:

- ☐ = Grill, große Fläche

| 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



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



9000644376 910706