



HC748.41

Standherd

SIEMENS

Sicherheitshinweise	4
Vor dem Einbau	4
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	4
Ursachen für Schäden	4
Aufstellen und Anschließen	5
Für den Installateur	5
Herd waagrecht aufstellen	5
Ihr neuer Herd	6
Übersicht	6
Das Kochfeld	6
Der Backofen	7
Der Garraum	7
Vor dem ersten Benutzen	10
Uhrzeit einstellen	10
Backofen aufheizen	10
Zubehör reinigen	10
Kochen mit Induktion	10
Kochgeschirr	10
Normale Betriebsgeräusche des Kochfeldes	10
Kochfeld einstellen	10
Kochfeld ein- und ausschalten	10
Kochstelle auswählen und einstellen	11
Kochtabelle	11
Powerboost	12
Timer	12
Automatische Abschaltung	13
Grundeinstellungen für das Kochfeld	13
Backofen einstellen	14
Heizart und Temperatur	14
Der Backofen soll automatisch ausschalten	14
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten	14
Schnellaufheizung	15
Uhrzeit einstellen	15
Wecker einstellen	15
Kindersicherung	16
Backofen	16
Kochfeld	16
Pflege und Reinigung	16
Reinigungsmittel	16
Gestelle aus- und einhängen	17
Backofentür aus- und einhängen	17
Türscheiben aus- und einbauen	18
Eine Störung, was tun?	18
Backofen	19
Störungstabelle	19
Kochfeld	19
Backofenlampe an der Decke auswechseln	19
Glasabdeckung	19
Kundendienst	19
E-Nummer und FD-Nummer	19
Energie- und Umwelttipps	20
Energiesparen im Backofen	20
Energiesparen auf dem Kochfeld	20
Umweltgerecht entsorgen	20
Für Sie in unserem Kochstudio getestet	20
Kuchen und Gebäck	20

Tipps zum Backen	22
Fleisch, Geflügel, Fisch	23
Tipps zum Braten und Grillen	25
Aufläufe, Gratins, Toasts	25
Fertigprodukte	25
Besondere Gerichte	26
Auftauen	26
Dörren	26
Einkochen	27
Acrylamid in Lebensmitteln	27
Prüfgerichte	28
Backen	28
Grillen	28

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 bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchsanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitung 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.

Heiße Flächen

Verbrennungsgefahr!

- Nie die heißen Kochstellen, Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Halten Sie kleine Kinder fern. Beachten Sie die Restwärme-Anzeige auf dem Kochfeld. Sie warnt vor heißen Kochstellen.
- 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.
- Nie Gegenstände aus Metall oder Speisen in Alufolie auf dem Kochfeld ablegen. Wird das Kochfeld versehentlich eingeschaltet, erhitzen sich solche Gegenstände.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen oder 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.

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen oder über das heiße Kochfeld ziehen. 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.

Überhitztes Öl und Fett

Brandgefahr!

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder Teller. Schalten Sie die Kochstelle aus.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr!

Durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Dadurch kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Sprünge in der Glaskeramik

Stromschlaggefahr!

Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn die Glaskeramik Brüche, Sprünge oder Risse hat. Rufen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr!

Schalten Sie die Kochstelle aus, wenn die Anzeige nicht funktioniert. Rufen Sie den Kundendienst.

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.

Herzschrittmacher

Dieses Gerät entspricht der Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Trotzdem sollten sich Personen mit Herzschrittmacher von diesem Gerät fernhalten.

Es kann sein, dass einige auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher der Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit nicht entsprechen und Interferenzen entstehen.

Diese können den korrekten Betrieb des Herzschrittmachers gefährden. Möglicherweise kann es auch bei anderen Geräten, wie z. B. bei Hörgeräten zu Störungen kommen.

Ursachen für Schäden

Kochfeld

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden kratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche
	Raue Topf- und Pfannenböden	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind
	Topfabrieb	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Backofen

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 Emails Schäden 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.

Sockelschublade

Achtung!

Legen Sie keine heißen Gegenstände in die Sockelschublade. Sie kann beschädigt werden.

Aufstellen und Anschließen

Elektrischer Anschluss

Den elektrischen Anschluss muss ein konzessionierter Fachmann vornehmen. Die Vorschriften des zuständigen Stromversorgers müssen eingehalten werden.

Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.

Für den Installateur

- Es muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein. Bei Anschluss über Stecker ist dies nicht notwendig, wenn der Stecker für den Benutzer zugänglich ist.
- Elektrische Sicherheit: Der Herd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.
- Für den Anschluss des Gerätes ist eine Leitung vom Typ H 05 VV-F oder gleichwertig zu verwenden.
- Mit Stecker versehene Geräte dürfen nur an vorschriftsmäßig installierte Steckdosen, abgesichert mit max. 25 A, 3x4 mm², angeschlossen werden.

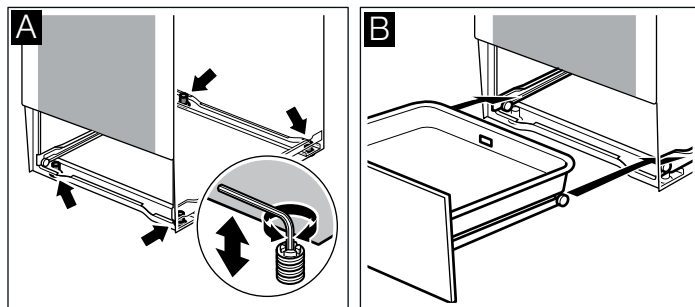
Herd waagrecht aufstellen

Stellen Sie den Herd direkt auf den Boden.

1. Ziehen Sie die Sockelschublade heraus und entnehmen Sie sie nach oben. Innenliegend am Sockel befinden sich vorne und hinten Stellfüße.

2. Schrauben Sie die Stellfüße je nach Bedarf mit einem Sechskantschlüssel höher oder niedriger, bis der Herd waagrecht steht (Bild A).

3. Setzen Sie die Sockelschublade wieder ein (Bild B).



Hinweis: Die Schublade ist mit einem rutschfesten Bezug ausgestattet. Dieser verhindert, dass sich das aufbewahrte Geschirr beim Öffnen und Schließen der Schublade bewegt.

Wandbefestigung

Damit der Herd nicht kippen kann, müssen Sie ihn mit dem beiliegenden Winkel an der Wand befestigen. Bitte beachten Sie die Montageanleitung für die Wandbefestigung.

Ihr neuer Herd

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

Übersicht

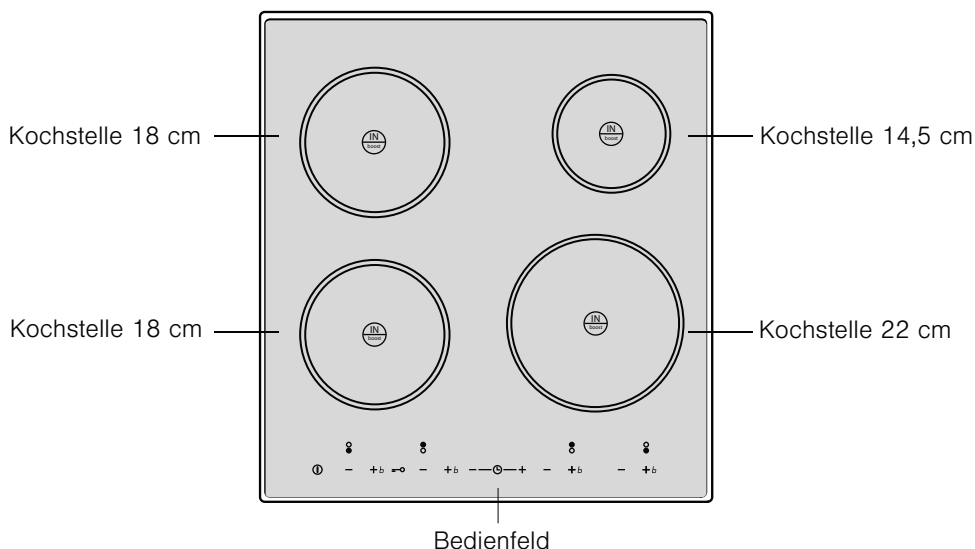
Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Schaltergriffe

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

Das Kochfeld



Bedienfeld

Die Kochstellen werden über Sensoren eingestellt. Diese befinden sich unter den Symbolen. Zum Einstellen berühren Sie das jeweilige Symbol.

Symbol	Funktion
①	Hauptschalter Damit schalten Sie das Kochfeld ein und aus.
—○	Kindersicherung Damit können Sie das Kochfeld sperren
—+ —	zum Ändern der Kochstufe Feld Minus — = Kochstufe verringern Feld Plus + = Kochstufe erhöhen

Symbol	Funktion
+b	Powerboost Damit können Sie kurzzeitig die Leistung der Kochstufe 9 erhöhen.
⌚	Timer Damit aktivieren Sie den Timer Damit stellen Sie die Zeit für den Timer ein

Weitere Symbole

○ ○ ○ ○	Kochstellen Diese Symbole haben keine Funktion. Sie zeigen die Position der Kochstelle an, z. B. ○ = Kochstelle vorne links bzw. Kochstelle vorne rechts
---------	---

Restwärmeanzeige

Ist eine Kochstelle durch den Topfboden heiß geworden, erscheint nach dem Ausschalten der Kochstelle die Restwärmeanzeige **H** oder **h**. Berühren Sie die Kochstelle nicht, solange die Restwärme angezeigt wird. Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet die Anzeige bis die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Der Backofen

Den Backofen stellen Sie mit dem Funktionswähler und dem Temperaturwähler ein.

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.
Den Funktionswähler können Sie nach rechts oder links drehen.

Stellung	Verwendung
0 Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Ober-/Unterhitze	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
 3D-Heißluft*	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
 Pizzastufe	Für die schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Strudel. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
 Unterhitze	Einkochen und Nachbacken oder Nachbräunen. Die Hitze kommt von unten.
 Umluftgrillen	Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.
 Grill, kleine Fläche	Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
 Grill, große Fläche	Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
 Auftauen	Auftauen von z. B. Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht.
 Schnellaufheizung	Schnelles Vorheizen des Backofens ohne Zubehör.

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

Wenn Sie einstellen, schaltet sich die Backofenlampe im Garraum ein.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Stellung	Bedeutung
● Nullstellung	Der Backofen heizt nicht.
50-300 Temperaturbereich	Die Temperatur im Garraum in °C.
●, ●●, ●●● Grillstufen	Die Grillstufen für Grill, kleine  und große  Fläche. ● = Stufe 1, schwach ●● = Stufe 2, mittel ●●● = Stufe 3, stark

Wenn der Backofen heizt, leuchtet die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler. In den Heizpausen erlischt sie. Bei den Heizarten Grillen und Umluftgrillen leuchtet die Lampe nicht.

Tasten und Anzeige

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

Taste	Verwendung
 Taste Uhr	Damit stellen Sie die Uhrzeit, Backofen-Dauer  und Endezeit  ein.
 Taste Schlüssel	Damit schalten Sie die Kindersicherung ein und aus.
 Taste Wecker	Damit stellen Sie den Wecker ein.
 Taste Minus	Damit verändern Sie die Einstellwerte nach unten.
 Taste Plus	Damit verändern Sie die Einstellwerte nach oben.

Der Garraum

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

Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

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

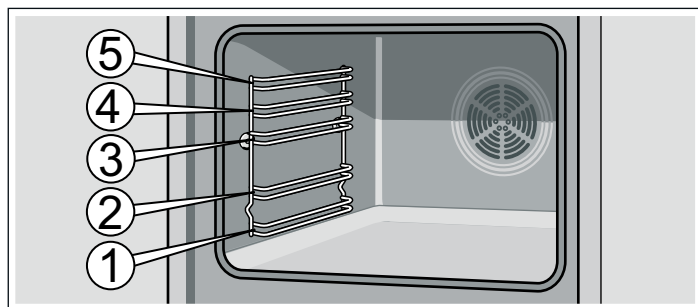
Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

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.



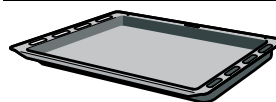
Rost

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.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Backofen finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet. Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

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

Sonderzubehör	HZ Nummer	Verwendung
Rost	HZ334000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Email-Backblech	HZ331000	Für Kuchen und Plätzchen. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne	HZ332000	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Einlegerost	HZ324000	Für Braten. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft wird aufgefangen.
Grillblech	HZ325000	Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz, damit der Backofen nicht so stark verschmutzt. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Grillen auf dem Grillblech: Nur auf den Einschubhöhen 1, 2 und 3 verwenden. Grillblech als Spritzschutz: Universalpfanne mit Grillblech unter dem Rost einschieben.
Glaspfanne	HZ336000	Ein tiefes Backblech aus Glas. Eignet sich auch als Serviergeschirr sehr gut.
Pizzablech	HZ317000	Ideal für Pizza, Tiefkühlprodukte oder große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost und orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.

Sonderzubehör	HZ Nummer	Verwendung
Backstein	HZ327000	Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.
Email-Backblech mit Antihalt-Beschichtung	HZ331010	Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne mit Antihalt-Beschichtung	HZ332010	Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne. Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Profipfanne mit Einlegerost	HZ333000	Besonders geeignet für die Zubereitung von großen Mengen.
Deckel für die Profipfanne	HZ333001	Der Deckel macht die Profipfanne zum Profibräter.
Glasbräter	HZ915001	Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet ist er für die Programm- oder Bratautomatik.
Teleskopauszüge		
2-fach	HZ338250	Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne das es kippt.
3-fach	HZ338352	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne das es kippt.
3-fach Vollauszug	HZ338356	Der 3-fach Auszug ist für Geräte mit Drehspeiß nicht geeignet. Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne das es kippt.
3-fach Vollauszug mit Stoppfunktion	HZ338357	Der 3-fach Vollauszug ist für Geräte mit Drehspeiß nicht geeignet. 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.
Selbstreinigende Seitenwände		
Geräte mit einer Backofenlampe	HZ339020	Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie die Seitenwände nachrösten.
Selbstreinigende Decke und Seitenwände		
Geräte mit einer Backofenlampe und klappbarem Grillheizkörper	HZ329020	Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie Decke und Seitenwände nachrösten.
Geräte mit zwei Backofenlampen und klappbarem Grillheizkörper	HZ329022	Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie Decke und Seitenwände nachrösten.
Geräte mit einer Backofenlampe, klappbarem Grillheizkörper und Bratenthermometer	HZ329027	Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie Decke und Seitenwände nachrösten.
Geräte mit zwei Backofenlampen, klappbarem Grillheizkörper und Bratenthermometer	HZ329028	Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie Decke und Seitenwände nachrösten.
Wrasenfilter	HZ329000	Damit können Sie Ihren Backofen nachrösten. 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. HB38AB570)
System-Dampfgarer	HZ24D300	Für die schonende Zubereitung von Gemüse und Fisch.

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.

Vor dem ersten Benutzen

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

Uhrzeit einstellen

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

1. Taste drücken.

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00 und das Symbol  blinkt.

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

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Backofen aufheizen

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

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

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

Zubehör reinigen

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

Kochen mit Induktion

Ihr Kochfeld ist mit Induktionskochstellen ausgestattet.

Vorteile beim Kochen mit Induktion

Beim Kochen mit Induktion wird die Wärme direkt im Topfboden erzeugt. Die Kochstelle wird nicht heiß. Dies bringt viele Vorteile für Sie:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten. Das Kochgeschirr wird direkt erwärmt. Es entsteht kein Wärmeverlust.
- Energiesparend.
- Leichtere Pflege und Reinigung. Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell an.
- Kontrollierte Wärmezufuhr und mehr Sicherheit. Die Induktion erzeugt oder unterbricht die Wärmezufuhr sofort nach jeder Bedienung.
Die Heizung wird unterbrochen, wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen, auch wenn die Kochstelle noch eingeschaltet ist.

Kochgeschirr

Geeignetes Geschirr

Verwenden Sie nur ferromagnetisches (magnetisierbares) Geschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen, oder spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.

Ung geeignetes Geschirr

Verwenden Sie kein Geschirr aus normalem Edelstahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium

Geschirr prüfen

Ihr Geschirr ist geeignet, wenn der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht. Die Topfhersteller weisen induktionsgeeignetes Kochgeschirr normalerweise aus.

Hinweise zum Geschirrboden

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Das Material des Geschirrbodens soll die Hitze gleichmäßig verteilen. Gut geeignet ist z. B. ein Sandwichboden aus Edelstahl.

Topferkennung

Jede Kochstelle hat für die Topferkennung eine Untergrenze. Verwenden Sie immer die Kochstelle die dem Topfdurchmesser am besten entspricht.

Normale Betriebsgeräusche des Kochfeldes

Die Induktionstechnologie beruht auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder. Diese lassen die Hitze direkt am Boden des Kochgeschirrs entstehen. Töpfe oder Pfannen können je nach Herstellungsart verschiedenste Geräusche oder Vibrationen verursachen. Das ist normal.

Es kann sein, dass die Geräusche schwächer werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Kochstufe verringern.

Kochfeld einstellen

Dieses Kapitel macht Sie mit der Einstellung Ihres Kochfeldes vertraut. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter  ein und aus.

Einschalten

Berühren Sie das Symbol .

Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten

Berühren Sie das Symbol  bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt.

Alle Kochstellen schalten aus. Sind die Kochstellen durch den Topfboden heiß geworden, wird die Restwärme mit **H** oder **h** angezeigt.

Hinweis:

Das Kochfeld schaltet automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.

Kochstelle auswählen und einstellen

Voraussetzung: Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Mit den Symbolen **+** und **-** stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe **1** = niedrigste Leistung

Kochstufe **9** = höchste Leistung

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Stellen Sie das Geschirr auf die passende Kochstelle.

1. Symbol **+** oder **-** der Kochstelle berühren.

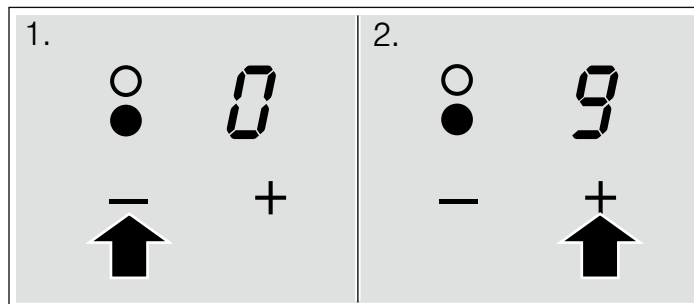
In der Anzeige erscheint die **0**. Die Kochstelle ist aktiviert.

2. In den nächsten 10 Sekunden Symbol **+** oder **-** wieder berühren.

Der Vorschlagswert erscheint:

Für **+** Kochstufe **9**

Für **-** Kochstufe **4**



3. Mit **+** oder **-** die Kochstufe ändern.

Kochstelle ausschalten

Symbol **+** oder **-** berühren, bis die **0** erscheint. Die Kochstelle schaltet aus. Wenn die Kochstelle durch den Topfboden heiß geworden ist, erscheint nach einigen Sekunden die Restwärmanzeige **H** oder **h**.

Die Kochstufe blinkt

Das Kochgeschirr fehlt, ist nicht in der passenden Größe oder aus ungeeignetem Material. Damit das Blinken aufhört, stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach einiger Zeit aus.

Kochstufe und Restwärmanzeige erscheinen im Wechsel

Die Heizung ist unterbrochen. Sie haben das Geschirr von der Kochstelle genommen und die Kochstelle ist noch eingeschaltet. Stellen Sie erneut ein Geschirr auf oder schalten Sie die Kochstelle aus.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Verwenden Sie zum Ankothen die Kochstufe 9.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	2.-3.	5-15
Gulasch, tiefgekühlt	2.-3.	20-30
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4.-5.*	20-30
Fisch	4-5*	10-15
Weißer Saucen, z.B. Bechamelsauce	1-2	3-6
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3-4	8-12

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30
Milchreis	2-3	25-35
Pellkartoffeln	4-5	25-30
Salzkartoffeln	4-5	15-25
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60
Gemüse	2.-3.	10-20
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	7-20
Garen im Schnellkochtopf	4.-5.	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60
Schmorbraten	4-5	60-100
Gulasch	3.-4.	50-60
Braten**		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12
Kotelett, natur oder paniert	6-7	8-12
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12
Geflügelbrust (2 cm dick)	5-6	10-20
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5-6	10-30
Fisch und Fischfilet natur	5-6	8-20
Fisch und Fischfilet paniert	6-7	8-20
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12
Scampis und Garnelen	7-8	4-10
Pfannengerichte tiefgekühlt	6-7	6-10
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6
Frittieren (150g-200g pro Portion fortlaufend in 1-2 Liter Öl frittieren**)		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	
Kroketten	7-8	eine Portion nach der anderen frittieren
Hackbällchen	7-8	
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6-7	
Fisch paniert oder im Bierteig	6-7	
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig	6-7	
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

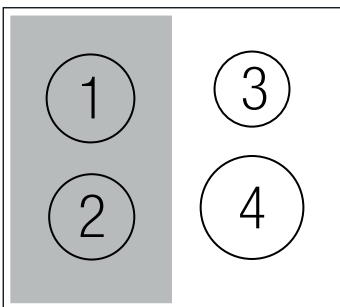
Powerboost

Die Powerboost-Funktion erhöht kurzzeitig die Leistung der höchsten Kochstufe. Speisen werden besonders schnell erhitzt. Powerboost ist auf allen Kochstellen verfügbar.

Einschränkung

Das Kochfeld besteht aus 2 Gruppen:

- Gruppe 1 = Kochstellen links
- Gruppe 2 = Kochstellen rechts



Powerboost kann in jeder Gruppe nur für eine Kochstelle gewählt werden. Die zweite Kochstelle darf nicht in Betrieb sein. Ist die zweite Kochstelle in Betrieb, blinken in der Anzeige abwechselnd **b** und **9** auf. Powerboost wird nicht aktiviert. Die Kochstelle heizt mit Kochstufe 9.

Powerboost aktivieren

1. Kochstufe 9 einstellen.

2. **+b** berühren.

In der Anzeige erscheint **b**. Powerboost ist aktiviert.

Powerboost deaktivieren

Symbol **+b** berühren.

Das **b** in der Anzeige erlischt. Powerboost ist deaktiviert.

Hinweis: Powerboost schaltet automatisch aus, wenn Gefahr besteht, dass das Kochfeld überhitzt.

Timer

Den Timer können Sie auf zwei verschiedene Arten nutzen:

- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten.
- Als Küchenwecker.

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

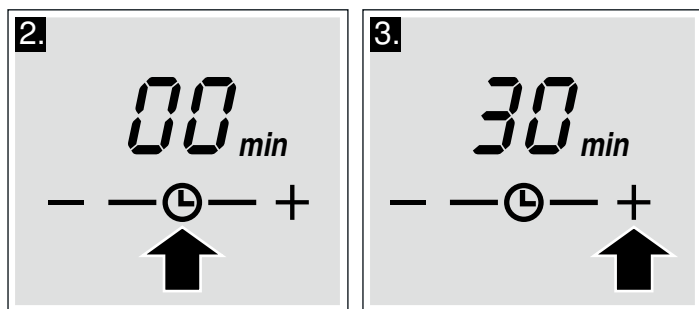
Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus. Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

1. Kochstelle auswählen und Kochstufe einstellen.

2. Symbol **⌚** berühren.

In der Timer-Anzeige erscheint **00** min. Über der Kochstufen-Anzeige leuchtet **l→** für die Dauer.

3. Symbol **+** oder **-** beim Timer berühren.
Der Vorschlagswert erscheint.
Symbol **+**: 30 Minuten
Symbol **-**: 10 Minuten



4. Symbol **+** oder **-** wieder berühren, bis die gewünschte Dauer in der Timer-Anzeige erscheint.

Nach einigen Sekunden läuft die Dauer ab.

Nach Ablauf der Dauer schaltet die Kochstelle aus. Sie hören ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet **00** min für einige Sekunden. **I→I** leuchtet hell. Berühren Sie das Symbol **⌚**. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Dauer korrigieren oder löschen:

Symbol **⌚** so oft berühren, bis **I→I** über der entsprechenden Kochstufen-Anzeige hell leuchtet. Mit Symbol **+** oder **-** die Dauer ändern oder auf **00** min stellen.

Dauer für eine andere Kochstelle einstellen:

Symbol **⌚** so oft berühren, bis **I→I** über der entsprechenden Kochstufen-Anzeige hell leuchtet. Die Dauer einstellen.

Dauer für mehrere Kochstellen anzeigen lassen:

Symbol **⌚** so oft berühren, bis **I→I** über der gewünschten Kochstufen-Anzeige hell leuchtet. Die restliche Dauer für diese Kochstelle wird angezeigt.

Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Grundeinstellungen für das Kochfeld

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

Anzeige	Funktion	Möglichkeiten
c 1	Automatische Kindersicherung Nach dem Ausschalten wird das Kochfeld immer gesperrt.	0 = nein* 1 = ja
c 2	Signalton Kurzer Ton, der bestätigt, dass ein Symbol berührt wurde oder langer Ton, der anzeigt, dass das Kochfeld falsch bedient wurde.	0 = Alle Signaltöne ausgeschaltet 1 = Bestätigungssignal ausgeschaltet, Fehlbedienungs-signal eingeschaltet 2 = Alle Signaltöne eingeschaltet*
c 5	Automatischer Timer Alle Kochstellen schalten nach einer vorgewählten Dauer aus.	00 = Ausgeschaltet* 0 1-99 = Dauer nach der die Kochstellen ausschalten sollen
c 6	Dauer des Timer-Ende Signals Signal zeigt an, dass die Zeit abgelaufen ist oder eine Kochstelle automatisch abgeschaltet wurde.	1 = 10 Sekunden* 2 = 30 Sekunden 3 = 1 Minute
c 7	Power-Management-Funktion Begrenzt die Gesamtleistung des Kochfeldes. Es gibt 18 Stufen. Bei jeder Änderung um eine Stufe nach unten verringert sich die Leistung des Kochfeldes um 500 W.	1 = 1000 W Mindestleistung 1-9 = 1500-9000 W 0 = 9500 W Höchstleistung*
c 0	Rücksetzen auf die Grundeinstellungen Setzt alle durchgeführten Änderungen zurück auf die Grundeinstellungen	0 = nein* 1 = ja

* Grundeinstellung

Wie Sie den automatischen Timer aktivieren, erfahren Sie im Kapitel *Grundeinstellungen*.

Sie können den automatischen Timer für eine Kochstelle ausschalten oder die Dauer ändern. Dazu Symbol **⌚** so oft berühren, bis **I→I** über der entsprechenden Kochstufen-Anzeige hell leuchtet. Mit Symbol **+** oder **-** die Dauer ändern oder auf **00** min zurückstellen.

Wecker

Der Wecker ist unabhängig von allen anderen Einstellungen auf dem Kochfeld. Er funktioniert wie ein normaler Küchenwecker. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Sie können bis zu 99 Minuten einstellen.

1. Symbol **⌚** so oft berühren, bis **⚠** für den Wecker leuchtet. In der Timer-Anzeige erscheint **00** min.

2. Symbol **+** oder **-** berühren.
Der Vorschlagswert erscheint.
Symbol **+**: 10 Minuten
Symbol **-**: 05 Minuten.

3. Mit Symbol **+** oder **-** die Laufzeit einstellen.

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige erscheint **00** min. **⚠** leuchtet hell. Nach 10 Sekunden erlischt die Anzeige.

Laufzeit korrigieren oder löschen:

Symbol **⌚** so oft berühren, bis **⚠** leuchtet.

Mit Symbol **+** oder **-** die Zeit verändern oder auf **00** stellen.

Automatische Abschaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Abschaltung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstufen-Anzeige blinken abwechselnd **F** und **B**.

Die Heizung bleibt unterbrochen, bis Sie ein beliebiges Symbol berühren. Die Anzeige erlischt. Sie können neu einstellen.

Wann die Abschaltung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Grundeinstellungen ändern

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

In der Tabelle können Sie nachlesen, bei welchen Funktionen Sie die Grundeinstellung verändern können.

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  ca. 4 Sekunden lang berühren. In der Kochstufen-Anzeige rechts vom Symbol  blinken  und  abwechselnd. In der Timer-Anzeige leuchtet die . Das ist die Grundeinstellung.

3. Symbol  so oft berühren, bis die Anzeige für die gewünschte Funktion erscheint, z.B.  und . In der Timer-Anzeige wird dazu die Grundeinstellung angezeigt.
4. Mit Symbol  oder  rechts neben dem Symbol  die Grundeinstellung ändern. Die Einstellung erscheint in der Timer-Anzeige.
5. Symbol  4 Sekunden lang berühren, bis die Anzeige erlischt. Die Änderung ist gespeichert.

Backofen einstellen

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen. Sie können für Ihr Gericht die Dauer und Endezeit am Backofen einstellen.

Heizart und Temperatur

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

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern

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

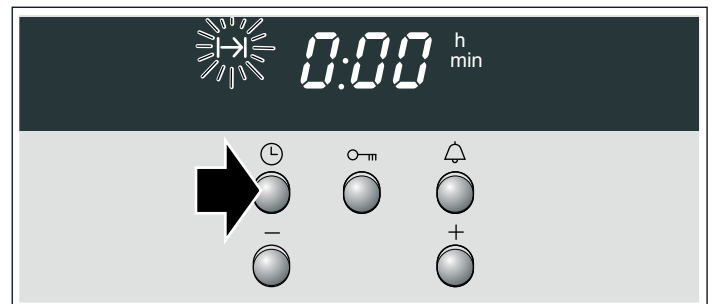
Der Backofen soll automatisch ausschalten

Geben Sie eine Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht ein.

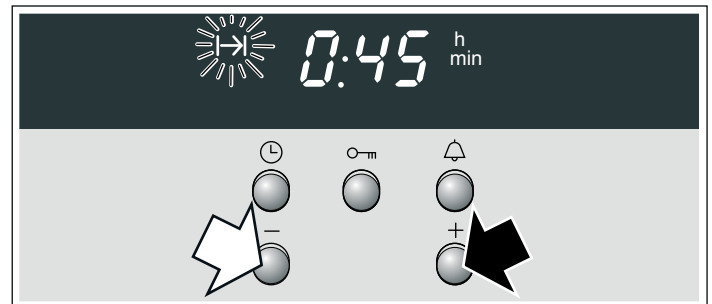
Beispiel im Bild: Einstellung für Ober-/Unterhitze , 200 °C, Dauer 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

3. Taste Uhr  drücken.
Das Symbol Dauer  blinkt.



4. Mit Taste + oder Taste - die Dauer einstellen.
Taste + Vorschlagswert = 30 Minuten
Taste - Vorschlagswert = 10 Minuten



Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Taste  zweimal drücken und Funktionswähler ausschalten.

Einstellung ändern

Taste Uhr  drücken. Mit Taste + oder Taste - die Dauer verändern.

Einstellung abbrechen

Taste Uhr  drücken. Taste - drücken, bis die Anzeige auf Null steht. Funktionswähler ausschalten.

Dauer einstellen, wenn die Uhrzeit ausgeblendet ist

Taste Uhr  zweimal drücken und einstellen, wie in Punkt 4 beschrieben.

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

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

Beispiel im Bild: Einstellung für Ober-/Unterhitze , 200 °C. Es ist 10:45 Uhr. Das Gericht dauert 45 Minuten und soll um 12:45 Uhr fertig sein.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
3. Taste Uhr ⌚ drücken.
Das Symbol Dauer I→I blinkt.
4. Mit Taste + oder Taste - die Dauer einstellen.
5. Taste Uhr ⌚ so oft drücken bis das Symbol Ende →I blinkt.
In der Anzeige sehen Sie, wann das Gericht fertig ist.



6. Mit der Taste + die Endezeit auf später verschieben.
Nach einigen Sekunden wird die Einstellung übernommen.
In der Anzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet.



Uhrzeit einstellen

Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige das Symbol ⌚ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein. Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

So stellen Sie ein

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Taste ⌚ zweimal drücken und Funktionswähler ausschalten.

Hinweis: Solange ein Symbol blinkt, können Sie ändern. Wenn das Symbol leuchtet, ist die Einstellung übernommen.

Schnellaufheizung

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

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.

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

1. Funktionswähler auf »III« stellen.

2. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

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

Schnellaufheizung ist beendet

Das Symbol 🔥 in der Anzeige erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie die gewünschte Heizart ein.

1. Taste Uhr ⌚ drücken.

In der Anzeige erscheint 12.00 Uhr und das Symbol ⌚ blinkt.

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

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Das Symbol ⌚ erlischt.

Ändern z.B. von Sommer- auf Winterzeit

Taste Uhr ⌚ zweimal drücken und mit Taste + oder Taste - ändern.

Wecker einstellen

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein besonderes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Backofen-Dauer abgelaufen ist. Den Wecker können Sie auch einstellen, wenn die Kindersicherung aktiv ist.

So stellen Sie ein

1. Taste Wecker 🔔 drücken.

Das Symbol 🔔 blinkt.

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

Taste + Vorschlagswert = 10 Minuten

Taste - Vorschlagswert = 5 Minuten

Nach einigen Sekunden startet der Wecker. Das Symbol 🔔 leuchtet in der Anzeige. Die Zeit läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. Taste Wecker 🔔 drücken. Die Wecker-Anzeige erlischt.

Weckerzeit ändern

Taste Wecker 🔔 drücken. Mit Taste + oder Taste - die Zeit verändern.

Einstellung löschen

Taste Wecker 🔔 drücken. Taste - drücken, bis die Anzeige auf Null steht.

Wecker und Dauer laufen gleichzeitig ab

Die Symbole leuchten. Die Weckerzeit läuft in der Anzeige sichtbar ab.

Restliche Dauer I→I, Endezeit →I oder Uhrzeit ⌚ abfragen: Taste Uhr ⌚ so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint.

Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Kindersicherung

Backofen

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

Kindersicherung ein- und ausschalten

Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Taste Schlüssel  drücken, bis in der Anzeige das Symbol  erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.

Ausschalten: Taste Schlüssel  drücken, bis das Symbol  erlischt.

Hinweise

- Wecker und Uhrzeit können Sie jederzeit einstellen.
- Nach einem Stromausfall ist die eingestellte Kindersicherung gelöscht.

Kochfeld

Mit der Kindersicherung am Kochfeld können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten:

Das Symbol  für ca. 4 Sekunden berühren.  leuchtet ca. 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten:

Das Symbol  ca. 4 Sekunden lang berühren. Die Sperre ist aufgehoben.

Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung automatisch aktiv, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

Zum Einschalten des Kochfeldes berühren Sie das Symbol  ca. 4 Sekunden lang.  erlischt. Die Sperre ist aufgehoben.

Die Automatische Kindersicherung können Sie in den Grundeinstellungen aktivieren. Sehen Sie dazu im Kapitel *Grundeinstellungen* für das Kochfeld nach.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleiben Ihr Kochfeld und Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie beides 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 folgenden Angaben.

Verwenden Sie

für das Kochfeld

- keine unverdünnten Handgeschirrspülmittel oder Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- keine Scheuermittel, keine kratzenden Schwämme
- keine aggressiven Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Verwenden Sie

für den Backofen

- 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
Gerät außen	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.
Kochfeld	Pflege: Schutz- und Pflegemittel für die Glaskeramik Reinigung: Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Reinigungshinweise auf der Verpackung beachten.  Glasschaber für starken Schmutz: Entsichern und nur mit der Klinge reinigen. Achtung, die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Nach dem Reinigen wieder sichern. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.
Kochfeldrahmen	Warme Spüllauge: Nie mit Glasschaber, Zitrone oder Essig reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Bereich	Reinigungsmittel
Bratenthermometer (je nach Gerätetyp)	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Sockelschublade	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.

Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

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

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

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

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

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

Achtung!

- Nie scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Sie kratzen bzw. zerstören die hochporöse Schicht.
- Nie die Keramikschicht mit Backofenreiniger behandeln. Wenn versehentlich Backofenreiniger darauf gelangt, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

Garraumboden, Decke und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

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

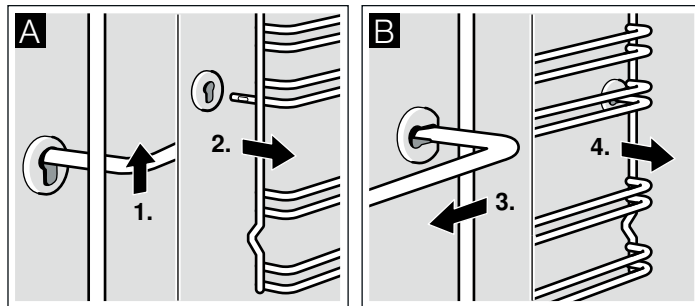
Gestelle aus- und einhängen

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

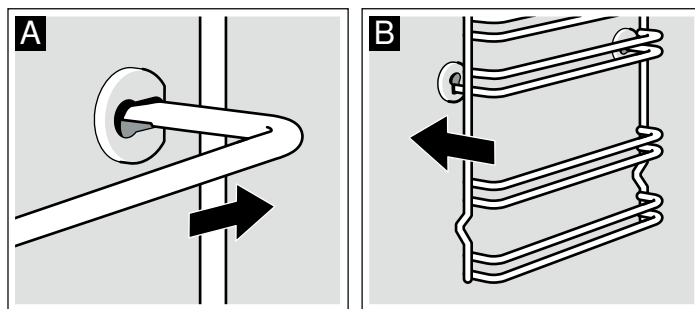
4. und herausnehmen (Bild B).



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).

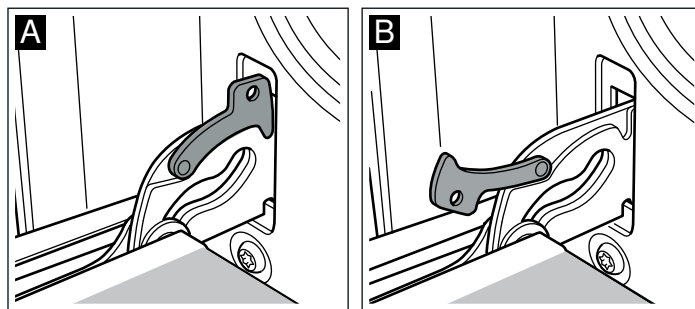


Die Gestelle passen rechts und links. Die Ausbuchtung muss immer unten sein.

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.



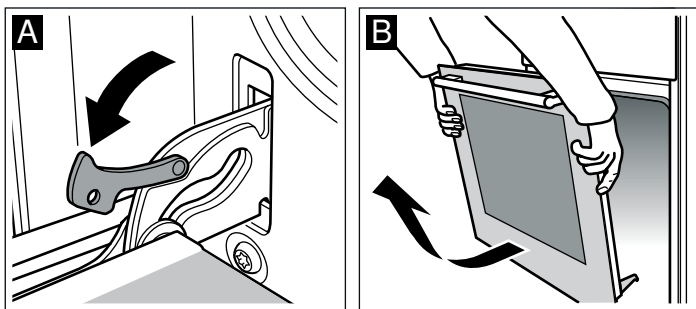
⚠ Verletzungsgefahr!

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).

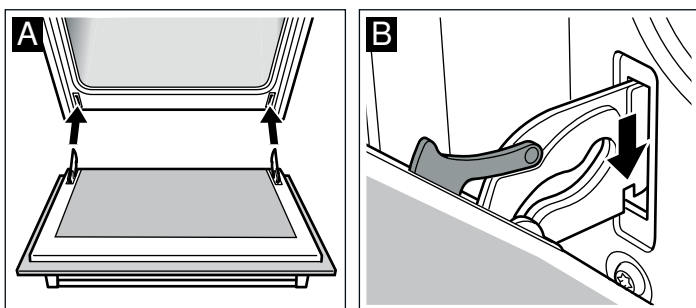
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



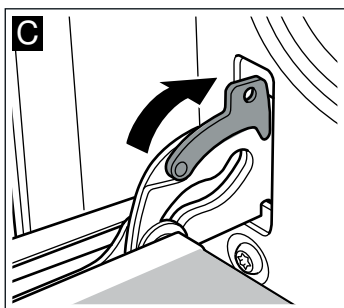
Tür einhängen

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.

Türscheiben aus- und einbauen

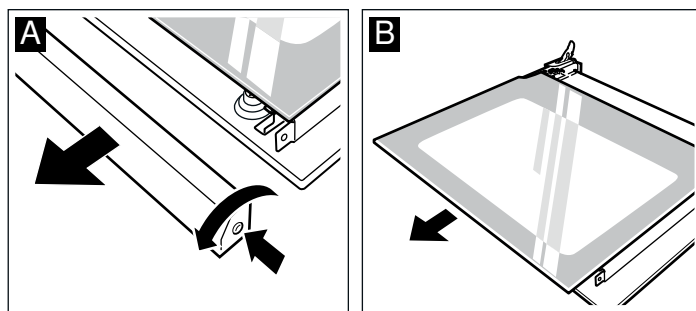
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

Ausbauen

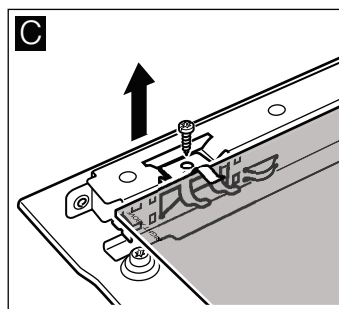
1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.

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.



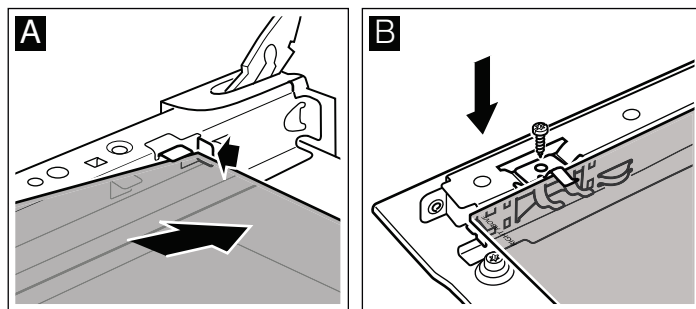
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

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.

Backofen

Störungstabelle

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

Stromschlaggefahr!

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Der Backofen funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Die Uhranzeige blinkt	Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Der Backofen heizt nicht.	Es ist Staub auf den Kontakten.	Drehen Sie die Schaltergriffe mehrmals hin und her.

Kochfeld

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
E blinkt	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
E_r + Zahl d + Zahl P + Zahl oder $FQ/F9$	Störung der Elektronik.	Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder dem Schutzschalter im Sicherungskasten aus und nach ca. 30 Sekunden wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint.
$F2$	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie ein beliebiges Symbol dieser Kochstelle. Die Anzeige erlischt.*

* Stellen Sie keine heißen Töpfe an oder auf das Bedienfeld.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
$F4$	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie ein beliebiges Symbol auf dem Bedienfeld.*
$F8$	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
$U1$	Falschanschluss	Das Gerät muss von einem konzessionierten Fachmann angeschlossen werden.
$U2/U3$	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz des Kochfeldes abgeschaltet	Warten Sie, bis die Kochstelle abgekühlt ist.

* Stellen Sie keine heißen Töpfe an oder auf das Bedienfeld.

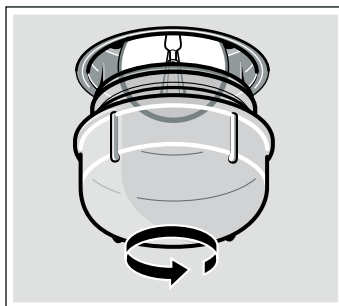
Backofenlampe an der Decke auswechseln

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

Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung durch Linksdrehen herausschrauben.



3. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
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.

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

Gruppe 2 bedeutet, dass Hochfrequenz zum Zweck der Erwärmung von Kochgeschirr erzeugt wird. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten im Backofen und beim Kochen auf dem Kochfeld Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen im Backofen

- 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 dem 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.

Energiesparen auf dem Kochfeld

- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.

- Der Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum.
Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.

- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

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

- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Kuchen und Gebäck

Backen auf einer Ebene

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

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

- Kuchen in Formen: Höhe 2

- Kuchen auf dem Blech: Höhe 3

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie 3D-Heißluft .

Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

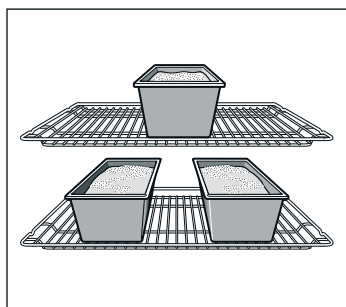
Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:

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

Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Vorschläge für Ihre Gerichte.

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



Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

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

Tabellen

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

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

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

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

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

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

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Strudel, süß	Universalpfanne	2		180-200	55-65
Börek	Universalpfanne	2		180-200	40-50
Pizza	Backblech	2		220-240	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	35-45

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	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-140	40-55
Makronen	Backblech	2		110-130	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
Brandteiggebäck	Backblech	2		200-220	30-40
Blätterteiggebäck	Backblech	3		180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		160-180	35-45
Hefeteiggebäck	Backblech	3		180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		170-190	25-35

Brot und Brötchen

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

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.

Beim Backen auf 2 Ebenen die Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		300	8
				200	35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		300	8
				200	40-50
Brötchen (nicht vorheizen)	Backblech	3		210-230	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Backblech	3		170-190	15-20
	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-180	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. ½ 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 ⅔ 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.

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Rindfleisch						
Rinderschmorbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Rinderfilet, medium	1,0 kg	offen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	1		210-230	50
Steaks, medium, 3 cm dick		Rost	5		3	15

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Schweinefleisch						
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1,0 kg	offen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter)	1,0 kg	offen	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	2		210-230	70
Lammfleisch						
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1		150-170	120
Hackfleisch						
Hackbraten	aus 500 g Fleisch	offen	1		170-190	70
Würstchen						
Würstchen		Rost	4		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.

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz	1,2 kg	Rost	2		200-220	60-70
Poularde, ganz	1,6 kg	Rost	2		190-210	80-90
Hähnchen, halbiert	je 500 g	Rost	2		200-220	40-50
Hähnchenteile	je 300 g	Rost	3		200-220	30-40
Ente, ganz	2,0 kg	Rost	2		170-190	90-100
Gans, ganz	3,5-4,0 kg	Rost	2		150-170	110-130
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2		170-190	80-100
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.

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

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Fisch, ganz	je ca. 300 g	Rost	2		3	20-25
	1,0 kg	Rost	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rost	2		170-190	50-60
Fischkotelett, 3 cm dick		Rost	3		2	20-25

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie die Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
Sie möchten prüfen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

Aufläufe, Gratins, Toasts

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

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

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

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Aufläufe					
Auflauf, süß	Auflaufform	2		180-200	40-50
Nudelaufbau	Auflaufform	2		210-230	30-40
Gratin					
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, max. 4 cm hoch	1 Auflaufform	2		160-180	60-80
	2 Auflaufformen	1+3		150-170	65-85
Toast					
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	4		160-170	10-15
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	4		160-170	15-20

Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

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

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

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	2		190-210	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		180-200	10-20
Pizza, gekühlt, 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		190-210	15-25

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Backwaren, tiefgekühlt					
Brötchen, Baguette	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Brezeln (Teiglinge)	Universalpfanne	3		210-230	10-20
Backwaren, vorgebacken					
Aufbackbrötchen oder Aufbackbaguette	Universalpfanne	3		190-210	10-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	20-25
Bratlinge, tiefgekühlt					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		200-220	10-15
Hähnchen-Sticks,- Nuggets	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Strudel, tiefgekühlt					
Strudel	Universalpfanne	3		190-210	30-40

Besondere Gerichte

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

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

Joghurt zubereiten

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

4. Den Garraum wie angegeben vorheizen.

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

Hefeteig gehen lassen

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

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

Auftauen

Gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.
Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

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

Gefriergut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C
z.B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet

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 Gedörrte 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. 1 ½ Std.

Einkochen

Zum Einkochen müssen die Gläser und Gummiringe sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in den Tabellen beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.

Achtung!

Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

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

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen sie, ob es in den Gläsern richtig perlt.

Vorbereiten

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

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

Gemüse

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

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

Einstellen

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

Einkochen

Obst

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

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

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

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

Gläser herausnehmen

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum.

Achtung!

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

Acrylamid in Lebensmitteln

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

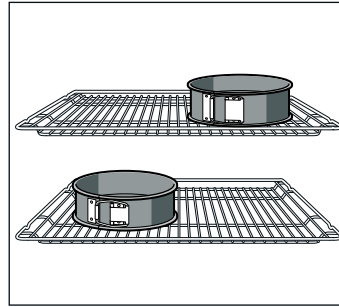
Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

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.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck, vorheizen*	Backblech	3	☐	140-150	30-40
	Backblech	3	☒	140-150	30-40
	Backblech + Universalpfanne	1+3	☒	140-150	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	1+3+5	☒	130-140	40-55
Small cakes, vorheizen*	Backblech	3	☐	150-170	20-35
	Backblech	3	☒	150-170	20-35
	Backblech + Universalpfanne	1+3	☒	140-160	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	1+3+5	☒	130-150	35-55
Wasserbiskuit, vorheizen*	Springform auf Rost	2	☐	160-170	30-40
	Springform auf Rost	2	☒	160-170	25-40
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm	1+3	☒	170-190	70-100

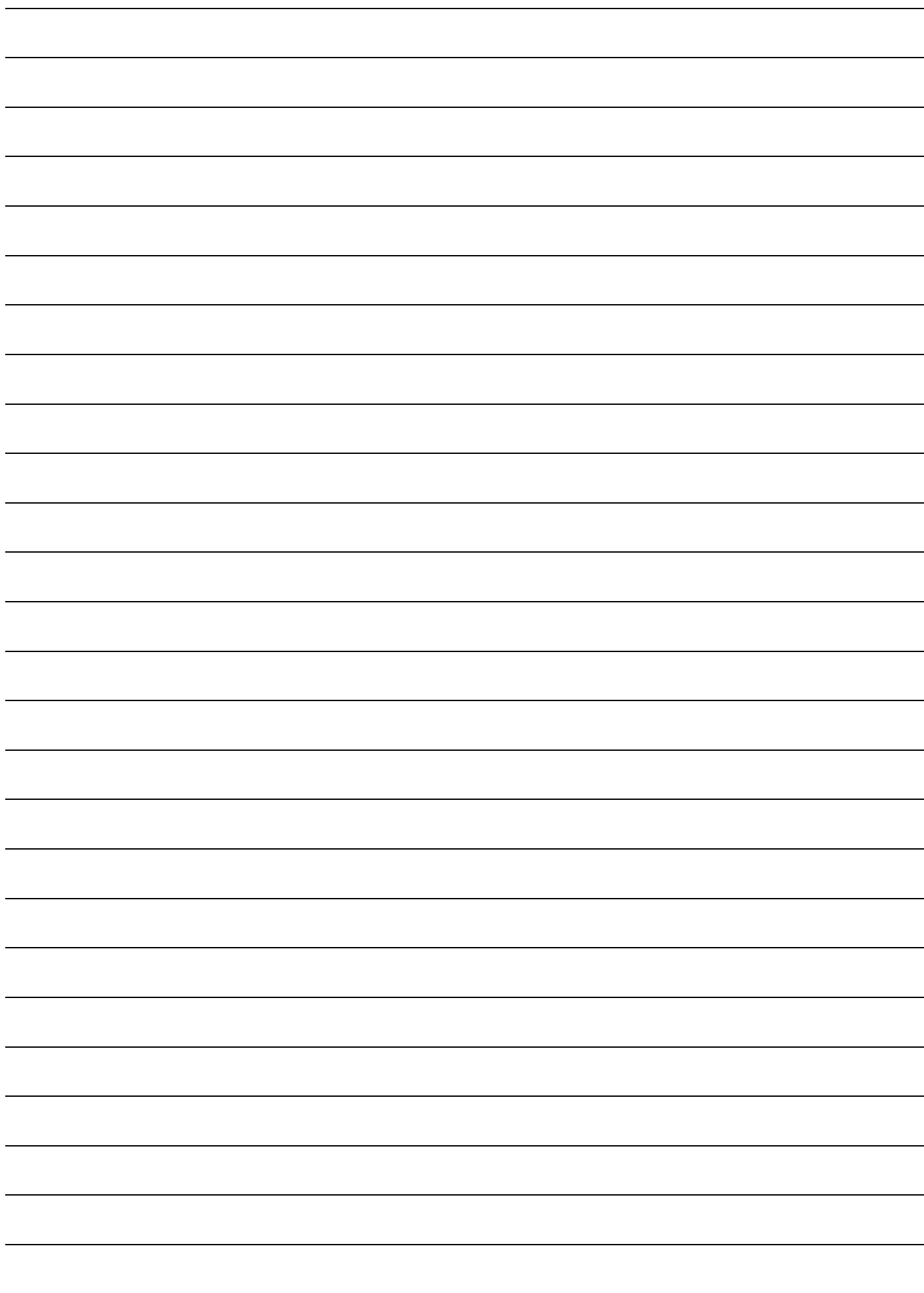
* Zum Vorheizen nicht die Schnellaufheizung verwenden.

Grillen

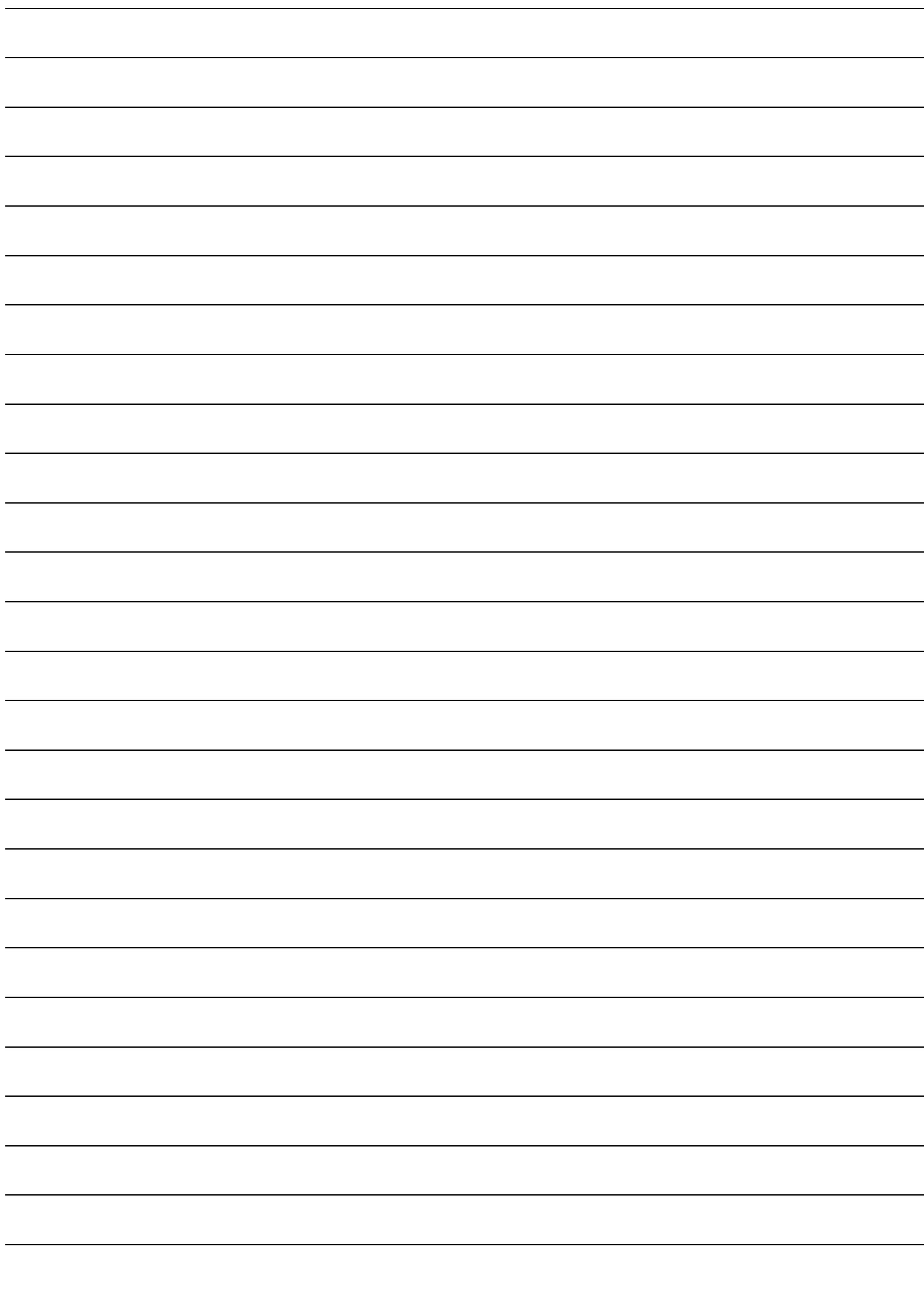
Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
Toast bräunen 10 Minuten vorheizen	Rost	5	☐	3	1½-2
Beefburger, 12 Stück* nicht vorheizen	Rost + Universalpfanne	4+1	☐	3	25-30

* Nach ⅔ der Zeit wenden









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



9000670351 910607