



HB64.B..1., HB64.R..0.

Integrierbarer Backofen

SIEMENS

Sicherheits- und Warnhinweise	2	Was bei Störungen zu tun ist	14
Vor dem Einbau	2	Übersicht der möglichen Störungen	14
Sicherheits- und Warnhinweise	3	Backofenlampe auswechseln.....	14
Ursachen für Schäden	3	Glasabdeckung	14
Ihr neuer Backofen	4	Kundendienst	15
Bedienfeld	4	E-Nummer und FD-Nummer	15
Funktionswähler	4	Energie- und Umwelttipps	15
Tasten und Anzeigefeld	4	Umweltgerecht entsorgen	15
Tasten zum Ändern der eingestellten Stufen	5	Energie sparen	15
Garraum.....	5	Funktion Umluft Eco.....	15
Zubehör	5	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	16
Vor dem ersten Benutzen	6	Kuchen und Gebäck	16
Uhrzeit einstellen.....	6	Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen.....	18
Den Backofen erhitzen	6	Fleisch, Geflügel, Fisch	18
Reinigung des Zubehörs.....	6	Tipps zum Braten und Grillen.....	19
Programmierung des Backofens	6	Ein Menü kochen	19
Heizart und Temperatur	6	Fertiggerichte.....	20
Schnellaufheizung.....	7	Spezialgerichte	21
Die Zeitfunktionen programmieren	7	Auftauen	21
Zeitschaltuhr	7	Dörren	21
Garzeitdauer	7	Einkochen von Marmelade	22
Ausschaltzeit.....	8	Acrylamid in Lebensmitteln	22
Uhrzeit.....	8	Prüfgerichte	23
Grundeinstellungen ändern	9	Backen.....	23
Ausschaltautomatik	9	Grillen.....	23
Selbstreinigung	9		
Wichtige Hinweise.....	9		
Vor der Selbstreinigung.....	10		
Einstellung.....	10		
Nach der Selbstreinigung.....	10		
Pflege und Reinigung	11		
Reinigungsmittel.....	11		
Beleuchtungsfunktion.....	11		
Gestelle oder Schienen links und rechts ein- und aushängen	11		
Backofentür ein- und aushängen.....	12		
Türabdeckung ausbauen	12		
Türglasscheiben ein- und ausbauen.....	13		

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.

Sicherheits- und Warnhinweise

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Heben Sie die Bedienungs- und Montageanleitung gut auf. Sollten Sie das Gerät an Dritte weitergeben, muss die entsprechende Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

Diese Bedienungsanleitung gilt für Sologeräte sowie für Mehrzweckgeräte. Bei Mehrzweckgeräten muss die Bedienungsanleitung des Kochfeldes für dessen Einstellungen gelesen werden.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden das Gerät nicht anschließen. Wenden Sie sich an den Kundendienst und halten Sie die aufgetretenen Schäden schriftlich fest; andernfalls haben Sie kein Recht auf Schadensersatz.

Elektrischer Anschluss

Nur ein anerkannter Fachtechniker darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch einen falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes, dass der elektrische Anschluss Ihres Hauses über eine Erdung verfügt und alle geltenden Sicherheitsvorschriften erfüllt. Einbau und Anschluss Ihres Gerätes müssen von einem anerkannten Techniker durchgeführt werden. Wird das Gerät ohne korrekten Anschluss der Erdungsklemme oder nach unsachgemäßem Anschluss in Betrieb genommen, kann dies in sehr seltenen Fällen zu schweren Schäden (Körperversetzungen oder Tod durch Stromschlag) führen. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eine fehlerhafte Funktionsweise oder für mögliche Schäden durch unsachgemäßen elektrischen Anschluss.

Sicherheits- und Warnhinweise

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch gedacht. Gerät nur zur Zubereitung von Lebensmitteln verwenden.

Kinder und Erwachsene dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht bedienen,

- wenn sie auf irgendeine Weise körperlich oder geistig nicht befähigt dazu sind oder
- wenn sie nicht die nötige Erfahrung oder das nötige Wissen besitzen

Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Backofentür

Die Backofentür sollte während des Backofenbetriebs geschlossen bleiben. Es wird empfohlen, die Backofentür vorsichtshalber immer geschlossen zu halten, auch wenn der Backofen ausgeschaltet ist.

Nicht an die Backofentür hängen, darauf setzen oder damit spielen, auch wenn diese geschlossen ist.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

- Berühren Sie niemals die heißen Wände des Garraums oder die Heizelemente. Backofentür vorsichtig öffnen. Es könnte heißer Dunst austreten. Kleinkinder fern halten.
- Kein Wasser im Inneren des heißen Backofens verschütten. Es kann heißer Dampf entstehen.
- Keine Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Die Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Hochprozentige alkoholische Getränke nur in kleinen Mengen verwenden und die Tür des Backofens vorsichtig öffnen.

Brandgefahr!

- Niemals entzündliche Gegenstände in den Backofen einführen. Die Tür bei Austritt von Rauch aus dem Gerät nicht öffnen. Gerät ausschalten. Stecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Das Backpapier beim Vorheizen gut am Zubehör fixieren. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Backpapier könnte mit den Heizelementen in Berührung kommen und sich entzünden. Das Backpapier stets mit einem Kochgefäß oder einer Backform fixieren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier abdecken. Das Backpapier darf die Maße des Zubehörs nicht übersteigen.

Kurzschlussgefahr!

Niemals Anschlusskabel von Elektrogeräten an der heißen Backofentür festmachen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Heißes Zubehör und heiße Kochgefäße

Verbrennungsgefahr!

Heißes Zubehör bzw. heiße Kochgefäße nicht ohne Topflappen aus dem Backofen nehmen.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendiensttechniker darf Reparaturen durchführen. Bei defektem Gerät Stecker ziehen oder Sicherung aus dem Sicherungskasten nehmen. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Selbstreinigung

Brandgefahr!

- Essensreste, Ölreste und Bratensaft können während der Selbstreinigung Feuer fangen. Vor der Selbstreinigung groben Schmutz aus dem Garraum entfernen.
- Keine entflammaren Gegenstände wie beispielsweise Küchentücher an den Türgriff hängen. Das Äußere des Geräts wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Ernsthafte Gesundheitsrisiken!

Bleche und Formen mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit der Selbstreinigungsfunktion gereinigt werden. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört, und es entstehen giftige Gase.

Ursachen für Schäden

Achtung!

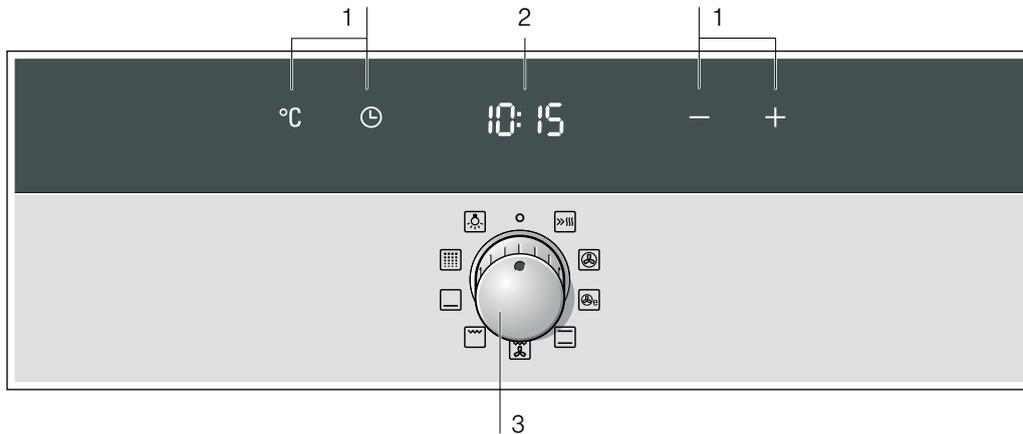
- Zubehör, Kochgefäße, Folien, Backpapier oder Alufolie auf dem Backofenboden: Kein Zubehör auf den Backofenboden stellen. Den Backofenboden nicht mit Folie oder Papier abdecken. Keine Kochgefäße auf den Backofenboden stellen, wenn die Temperatur über 50 °C liegt. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Backofen Kein Wasser im Inneren des heißen Backofens verschütten. Es entsteht Wasserdampf. Wärmeschwankungen können Schäden am Email und am Zubehör verursachen.
- Flüssige Nahrungsmittel: Keine Flüssigkeiten über einen längeren Zeitraum im Inneren des Backofens bei geschlossener Backofentür aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Fruchtsäfte: Das Blech bei der Zubereitung von saftigem Obstkuchen nicht zu voll machen. Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, das tiefere Email-Backblech verwenden.
- Auskühlen bei offener Gerätetür: Den Backofen nur bei geschlossener Backofentür auskühlen lassen. Angrenzende Möbelfronten können mit der Zeit beschädigt werden, auch wenn die Backofentür nur leicht geöffnet ist.
- Backofendichtung: Die den Garraum des Backofens umgebende Glasfaserdichtung dient zusammen mit der Glasscheibe der Backofentür zum Abdichten des Backofens. Nach Möglichkeit sollte von einer Reinigung der Glasfaserdichtung abgesehen werden, weil diese sehr empfindlich ist. Durch Reiben kann die Dichtung beschädigt werden. Ist die Dichtung beschädigt, kann beim Kundendienst eine neue erworben werden.
- Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die offene Backofentür lehnen oder setzen. Kein Gefäß 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 könnte abbrechen. Die Glasscheibe in der Backofentür könnte sich verschieben und eine Versetzung zwischen Backofenfront und Glasscheibe zur Folge haben.
- Grillen: Beim Grillen die tiefe Universalpfanne oder das flache Backblech nicht auf einer Höhe über 3 einschieben. Aufgrund der großen Hitze kann es sich verformen und das Email beim Herausziehen beschädigen. Die Höhen 4 und 5 nur zum Grillen direkt auf dem Rost verwenden.

Ihr neuer Backofen

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

Bedienfeld

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



	Gebrauch
1	Tasten
2	Anzeigefeld
3	Funktionswähler

Versenkbarer Drehwähler

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

Tasten

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

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung	Verwendung
○ Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
☰ Schnellaufheizung	Der Backofen erreicht sehr schnell die eingestellte Temperatur.
⊗ Umluft*	Für Kuchen und Backwaren. Ein Garen auf zwei Ebenen ist möglich. Ein Gebläse an der Backofenrückwand verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum.
⊗ Umluft Eco*	Für Kuchen, Gebäck, Tiefkühlprodukte, Braten und Fisch ohne Vorheizen auf einer Ebene. Speziell energieoptimierte Hitze wird durch den Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt.
☐ Ober-/Unterhitze*	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Kalb oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350 bestimmt wird.

Stellung	Verwendung
☒ Umluftgrillen	Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch. Grillheizkörper und Gebläse schalten sich abwechselnd ein und aus. Das Gebläse verteilt die Grillhitze gleichförmig um die Speisen.
☐ Grill, große Fläche	Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fisch. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
☐ Unterhitze	Einkochen, Backen und Überbacken. Die Hitze kommt von unten.
☒ Selbstreinigung	Automatische Reinigung des Garraums. Der Backofen wird aufgeheizt, bis der Schmutz verschwindet.
☒ Backofenlampe	Backofenlampe einschalten.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350 bestimmt wird.

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

Tasten und Anzeigefeld

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

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

Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol der aktiven Zeitfunktion auf.

Tasten zum Ändern der eingestellten Stufen

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

+ = Die eingestellten Stufen erhöhen.

- = Die eingestellten Stufen verringern.

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

Wenn der Backofen heizt, leuchtet im Anzeigefeld das Symbol  auf. Während der Heizpausen erlischt es. Das Symbol leuchtet bei den Grill- und Reinigungsstufen nicht auf.

Garraum

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

Backofenlampe

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

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

Gebläse

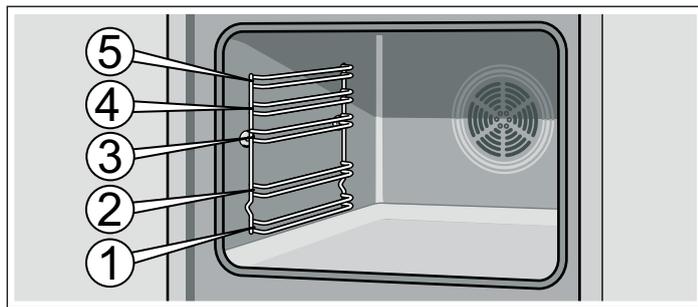
Das Gebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die heiße Luft entweicht über den oberen Bereich der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sich sonst.

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

Zubehör

Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen gestellt werden.

Sie können das Zubehör zu zwei Dritteln 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 Funktionstüchtigkeit.

Ihr Backofen verfügt nur über einige der folgenden Zubehörtteile.

Das Zubehör ist über unseren Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet erhältlich. HZ-Nummer angeben.



Rost

Für Gefäße, Backformen, Braten, Grillgut und tiefgefrorene Speisen.

Rost mit der Krümmung nach unten  einschieben.



Flaches Email-Backblech

Für Kuchen, Teigwaren und Plätzchen.

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



Tiefe Email-Universalpfanne

Für saftige Kuchen, Backwaren, tiefgefrorene Speisen und große Braten. Kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

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



Zubehörhalterung

Mit der Funktion Selbstreinigung können auch die Universalpfanne oder das flache Backblech gereinigt werden.

Schieben Sie dazu das Zubehör rechts und links ein.

Sonderzubehör

Das Sonderzubehör ist über unseren Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich. In unseren Prospekten und im Internet finden Sie ein großes Angebot an Backofenzubehör. Verfügbarkeit sowie die Möglichkeit zur Online-Bestellung von Sonderzubehör sind von Land zu Land unterschiedlich. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

Nicht jedes Sonderzubehör ist für alle Geräte geeignet. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts ein.

Sonderzubehör	HZ-Nummer	Gebrauch
Flaches Email-Backblech	HZ361000	Für Kuchen, Teigwaren und Plätzchen.
Tiefe Email-Universalpfanne	HZ362000	Für saftige Kuchen, Backwaren, tiefgefrorene Speisen und große Braten. Kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Sonderzubehör	HZ-Nummer	Gebrauch
Rost	HZ364000	Für Kochgefäße, Backformen, Braten, Grillgut und tiefgefrorene Speisen.
Pizzablech	HZ317000	Ideal für Pizza, tiefgefrorene Speisen oder große runde Kuchen. Sie können auch das Pizzablech anstelle der tiefen Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost und orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.
Glasbräter	HZ915001	Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet für das Automatikprogramm oder für die Bratautomatik.
Dreifache, voll ausziehbare Auszugsschienen	HZ368300	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne dass es kippt.

Vor dem ersten Benutzen

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

Uhrzeit einstellen

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

1. Taste  drücken.

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

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

Nach einigen Sekunden wird die programmierte Zeit angezeigt.

Den Backofen erhitzen

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

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze  einstellen.
2. Auf die Taste **+** drücken, bis 240 °C im Anzeigefeld erscheint.

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

Reinigung des Zubehörs

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

Programmierung des Backofens

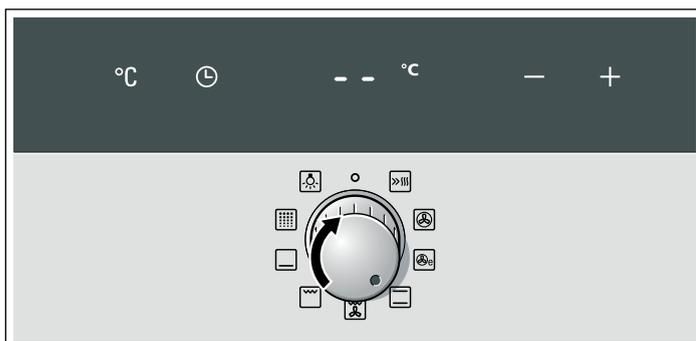
Zur Programmierung des Backofens stehen mehrere Möglichkeiten zur Auswahl. Im Folgenden wird die Programmierung der Heizart und der Temperatur bzw. der Grillstufe beschrieben. Mit dem Backofen kann die Garzeit (Dauer) und die Ausschaltzeit für jedes Gericht programmiert werden. Weitere Informationen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

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

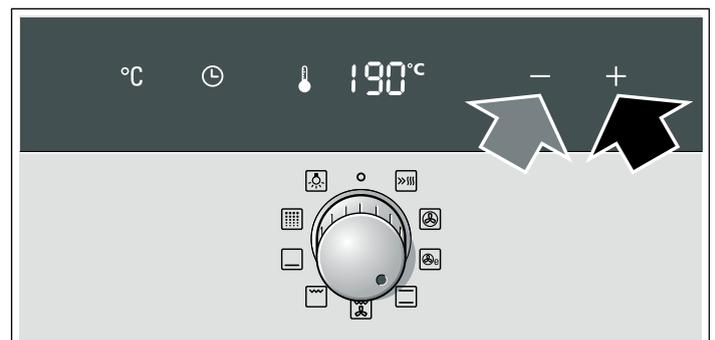
Heizart und Temperatur

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

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



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



Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Die Einstellungen ändern

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

Schnellaufheizung

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

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei Temperaturen über 100 °C.

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

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

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

Ende der Schnellaufheizung

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

Schnellaufheizung abbrechen

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen wird ausgeschaltet.

Hinweis: Bei der Schnellheizfunktion kann keine Garzeit eingestellt werden.

Die Zeitfunktionen programmieren

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

Zeitschaltuhr

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

1. Taste  drücken.

Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol  auf.

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

Vorschlagswert der Taste **+** = 10 Minuten

Vorschlagswert der Taste **-** = 5 Minuten

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

Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit ist abgelaufen

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

Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr ändern

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

Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr löschen

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

Die Zeiteinstellungen abfragen

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

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

Garzeitdauer

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

Beispiel in der Abbildung: Garzeitdauer von 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.

2. Die Taste  zwei Mal drücken.

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



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

Vorschlagswert der Taste **+** = 30 Minuten

Vorschlagswert der Taste **-** = 10 Minuten



4. Taste **°C** drücken.

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

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

Die Garzeit ist abgelaufen

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

Die Garzeit ändern

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

Die Garzeit löschen

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

Die Zeiteinstellungen abfragen

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

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

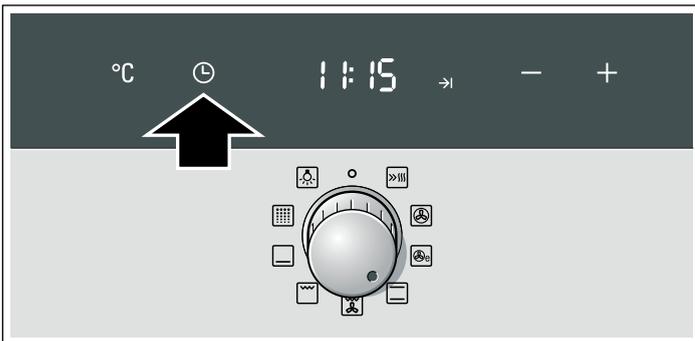
Ausschaltzeit

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

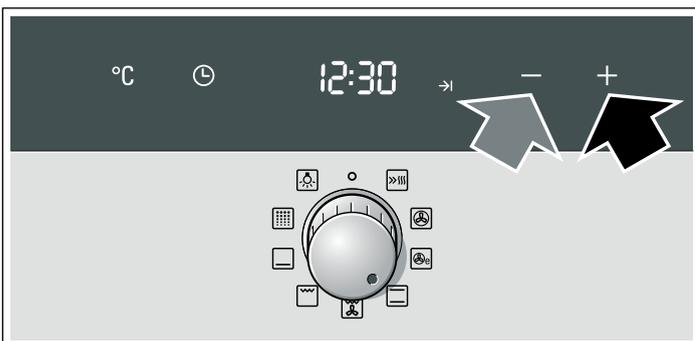
Stellen Sie sicher, dass Lebensmittel nicht verderben, weil sie zu lange Zeit im Backofen waren.

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

1. Funktionswähler einstellen.
2. Die Taste **⌚** zwei Mal drücken.
3. Die Garzeitdauer mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.
4. Taste **⌚** drücken.
Die Zeit, zu der die Speisen fertig sind, und das Symbol der Ausschaltzeit **→|** werden im Anzeigefeld angezeigt.



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



6. Taste **°C** drücken.

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

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

Die Garzeit ist abgelaufen

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

Die Ausschaltzeit ändern

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

Ausschaltzeit löschen

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

Die Zeiteinstellungen abfragen

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

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

Uhrzeit

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

1. Taste **⌚** drücken.
Es erscheint die Uhrzeit **12:00**.

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

Nach einigen Sekunden wird die programmierte Zeit angezeigt.

Die Uhrzeit ändern

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

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

Nach einigen Sekunden wird die programmierte Zeit angezeigt.

Die Uhrzeit ausblenden

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

Grundeinstellungen ändern

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

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

* Werkseinstellung

Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

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

3. Mit der Taste  bestätigen.

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

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

Alle Grundeinstellungen wurden übernommen.

Die Grundeinstellungen können jederzeit wieder geändert werden.

Ausschaltautomatik

Wurden die Einstellungen des Gerätes seit mehreren Stunden nicht geändert, wird die automatische Abschaltung aktiviert. Der Backofen hört auf zu heizen. Dies hängt von der gewählten Temperatur oder Grillstufe ab.

Die Ausschaltautomatik wird aktiviert

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

Stellen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Der Backofen wird ausgeschaltet.

Die Ausschaltautomatik abstellen

Damit die Ausschaltautomatik nicht unbeabsichtigt aktiviert wird, muss eine Garzeit ausgewählt werden. Der Backofen heizt, bis diese Zeit abgelaufen ist.

Selbstreinigung

Während der Selbstreinigung heizt sich der Backofen auf etwa 500 °C auf. Auf diese Weise werden die Brat- und Backreste verbrannt, wonach nur noch die Asche aus dem Garraum entfernt werden muss.

Es stehen drei Reinigungsstufen zur Verfügung.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
 1	leicht	etwa 1 Stunde 15 Minuten
 2	mittel	etwa 1 Stunde 30 Minuten
 3	intensiv	etwa 2 Stunden

Je stärker und älter die Verschmutzungen sind, desto höher muss die Reinigungsstufe sein. Es reicht aus, den Backofen einmal alle zwei bis drei Monate zu reinigen. Eine Reinigung benötigt nur etwa 2,5 - 4,7 kW/h.

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!

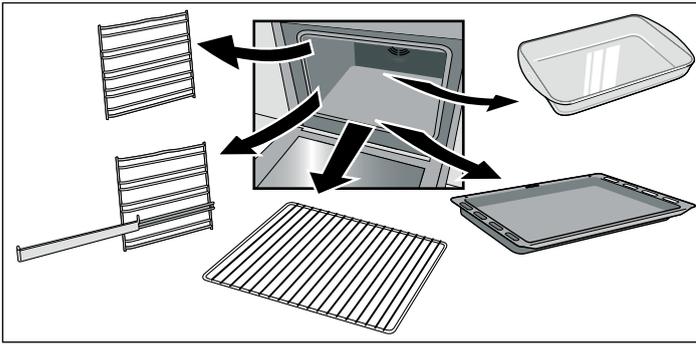
- Der Garraum wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen oder den Verriegelungshaken mit der Hand verschieben. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder 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 sollte leer sein. Zubehör, Gefäße und Roste oder Schienen links und rechts herausnehmen. Im Kapitel *Pflege und Reinigung* finden Sie Anweisungen zum Herausnehmen der Roste oder Schienen links und rechts.



Die Tür des Backofens und die seitlichen Innenflächen in der Nähe der Dichtungen reinigen.

⚠ Brandgefahr!

Essens-, Fett- und Bratrückstände können Feuer fangen. Garraum und Zubehör, das im Garraum gereinigt werden soll, mit einem feuchten Tuch abwischen.

Selbstreinigung mit Zubehör

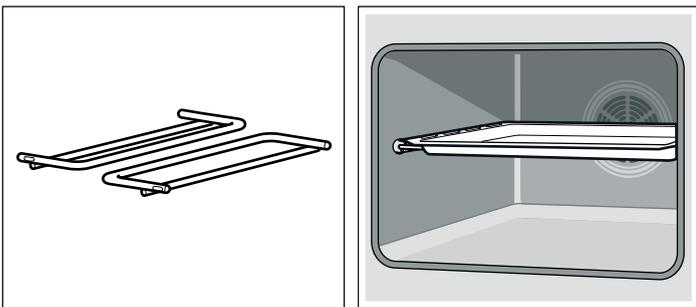
Die Gestelle oder Schienen links und rechts sind nicht zur Selbstreinigung geeignet. Diese müssen aus dem Garraum genommen werden.

Für eine optimale Reinigung des Garraums empfehlen wir, bei der Selbstreinigungsfunktion die Backbleche nicht einzuschieben. Dessen ungeachtet kann mithilfe der Zubehörhalterung die tiefe Email-Universalpfanne oder das flache Email-Backblech mit der Selbstreinigungsfunktion gereinigt werden. Stets nur ein Zubehör gleichzeitig reinigen.

Der Rost sollte nicht mit der Selbstreinigungsfunktion gereinigt werden.

Falls Ihr Backofen nicht über diese Halterungen verfügt, können Sie diese bei unserem Kundendienst oder im Internet unter der Teilenummer 466546 erwerben.

Die Zubehörhalterungen werden links und rechts eingesteckt.



Zubehör mit Wasser säubern und Essensreste, Ölrreste und Bratensaft entfernen.

Die tiefe Universalpfanne oder das flache Backblech auf der Halterung platzieren.

⚠ Ernsthafte Gesundheitsrisiken!

Keine Backbleche oder Antihaffformen während der Reinigung einschieben. Durch die große Hitze wird die Antihaffbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Einstellung

Nach der Auswahl der Reinigungsstufe den Backofen einstellen.

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

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

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

Die Selbstreinigung ist abgeschlossen

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

Die Reinigungsstufe ändern

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr geändert werden.

Die Selbstreinigung unterbrechen

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

Ausschaltzeit nach hinten verschieben

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

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

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

Die Zeiteinstellungen abfragen

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

Nach der Selbstreinigung

Nachdem der Garraum abgekühlt ist, die restliche Asche mit einem feuchten Tuch herauswischen.

Pflege und Reinigung

Ihr Backofen bleibt lange strahlend und voll funktionstauglich, wenn er richtig gereinigt und gepflegt wird. 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 Funktionsweise des Backofens. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Daher können sie sich rau anfühlen, was aber keinen Einfluss auf den Korrosionsschutz hat.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie bitte die Angaben in der Tabelle. Nicht verwendet werden dürfen:

- scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel,
- aggressive Mittel mit Alkohol,
- harte Topfreiniger oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Spültücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Backofenfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Keine Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Wasser-, Fett-, Maismehl- und Eiweißflecken sofort entfernen, darunter 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.
Glas	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keinen Glasschaber verwenden.
Anzeige	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keinen Reinigungsalkohol oder Essig und keine anderen scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmittel verwenden.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keine Glasschaber verwenden.
Türscheiben	Spezielle Edelstahlreiniger (sind beim Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich). Beachten Sie die Angaben des Herstellers.

Bereich	Reinigungsmittel
Garraum	Warme, milde Seifenlauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen. Bei sehr starker Verschmutzung ein Metallschwämmchen aus Edelstahl oder spezielle Backofenreiniger verwenden. Nur im kalten Garraum verwenden. Vorzugsweise ist die Funktion Selbstreinigung zu verwenden. Schlagen Sie dazu im Kapitel <i>Selbstreinigung</i> nach.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Roste oder Schienen	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Schienen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Weder einweichen noch im Geschirrspüler spülen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Beleuchtungsfunktion

Für eine erleichterte Backofenreinigung ist es möglich, die Lampe im Innenraum des Backofens einzuschalten.

Die Backofenlampe einschalten

Den Funktionswähler auf Position  stellen.

Die Lampe schaltet sich ein.

Die Backofenlampe ausschalten

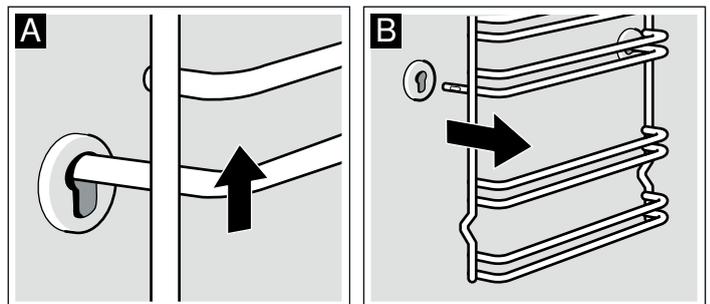
Den Funktionswähler auf Position 0 stellen.

Gestelle oder Schienen links und rechts ein- und aushängen

Die Gestelle oder Schienen links und rechts können zum Reinigen entfernt werden. Der Backofen muss abgekühlt sein.

Gestelle oder Schienen aushängen

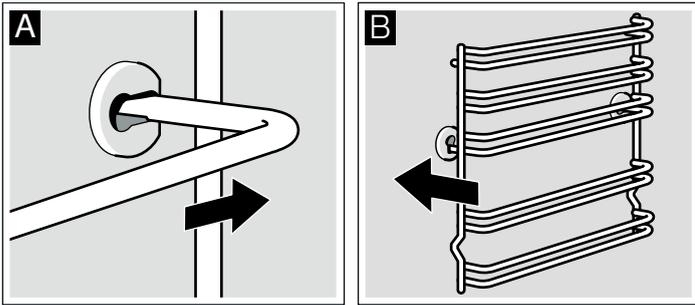
1. Das Gestell oder die Schiene vorn nach oben anheben und aushängen (Abb. A).
2. Danach das Gestell oder die Schiene ganz nach vorne ziehen und herausnehmen (Abb. B).



Reinigen Sie die Gestelle oder Schienen mit Spülmittel und einem Schwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle oder Schienen einhängen

1. Gestell oder Schiene zuerst in die hintere Kerbe einstecken, etwas nach hinten drücken (Abb. A)
2. und dann in die vordere Kerbe (Abb. B) einhängen.

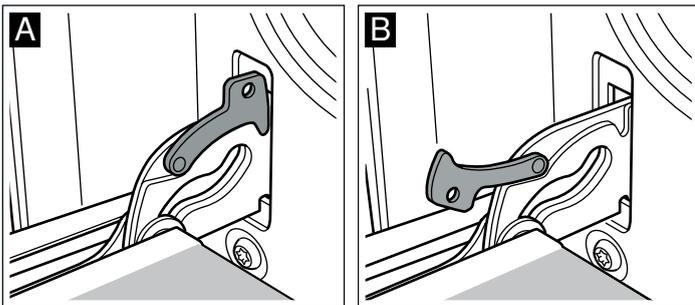


Die Gestelle oder Schienen werden rechts und links eingehängt. Die Ausbuchtung muss immer nach unten zeigen.

Backofentür ein- und aushängen

Zum Ausbau und Reinigen der Türgläser kann die Backofentür ausgehängt werden.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn der Sperrhebel in geschlossener Position ist (Abb. A), kann die Tür nicht ausgehängt werden. Wenn der Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt ist (Abb. B), sind die Scharniere gesichert. So können sie nicht plötzlich zuschnappen.

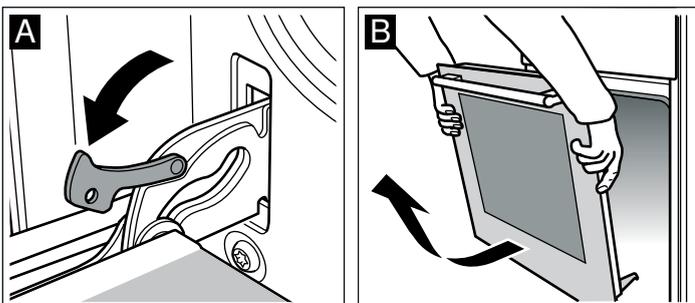


⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie plötzlich zuschnappen. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt sind.

Tür aushängen

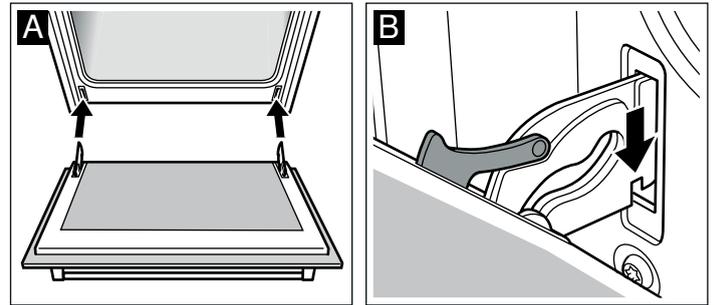
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Abb. A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen (Abb. B). Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



Tür einhängen

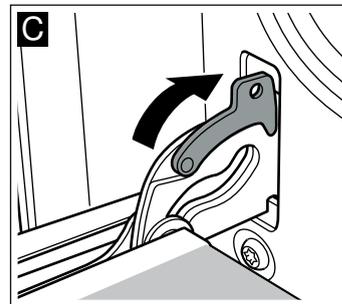
Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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



Wenn die Scharniere nicht korrekt eingebaut werden, kann die Tür verschoben sein.

3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Abb. C). Die Backofentür schließen.



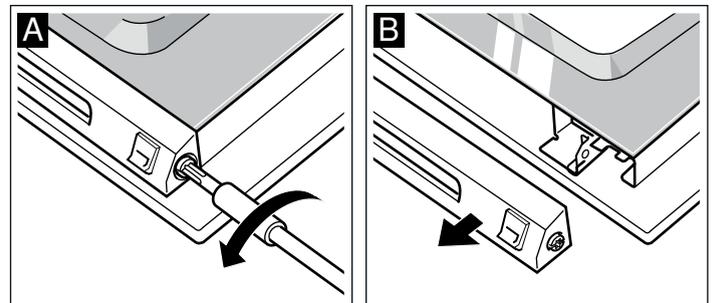
⚠ Verletzungsgefahr!

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

Türabdeckung ausbauen

Die Abdeckung der Backofentür kann sich mit der Zeit verfärben. Zur gründlichen Reinigung empfiehlt es sich, die Abdeckung auszubauen.

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



Darauf achten, dass sich die Backofentür nicht schließt, solange die Abdeckung nicht montiert ist. Die innere Glasscheibe kann beschädigt werden.

Die Abdeckung mit einem Edelstahlreiniger reinigen.

4. Diese erneut einsetzen und festschrauben.
5. Die Backofentür schließen.

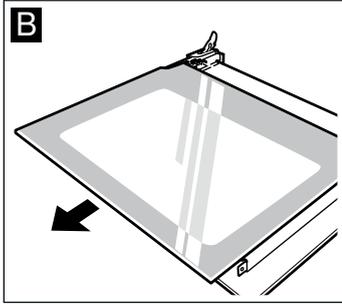
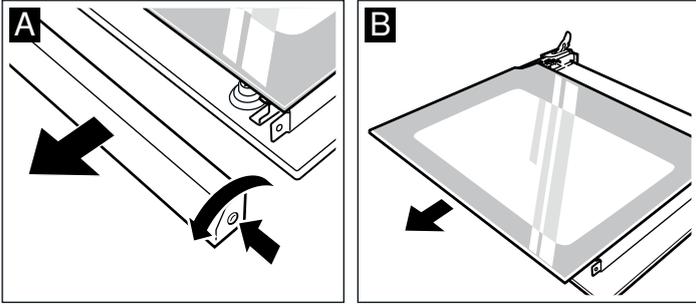
Türglasscheiben ein- und ausbauen

Die Türglasscheiben in der Backofentür können für die Reinigung ausgebaut werden.

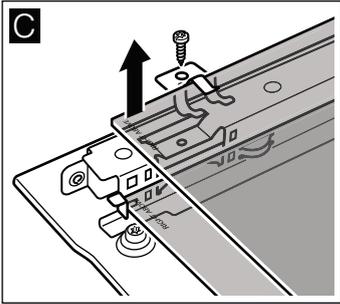
Achten Sie auf die Reihenfolge des Ausbaus, wenn Sie die inneren Glasscheiben entfernen. Achten Sie auf die Symbole, die auf den Glasscheiben aufgeführt sind, um diese wieder in der richtigen Reihenfolge einzubauen.

Ausbau

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Die obere Abdeckung der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts herausdrehen (Abb. A).
3. Oberste Glasscheibe anheben und herausziehen (Abb. B).



4. Die Klammern links und rechts abschrauben und abnehmen (Abb. C).
Mittlere Glasscheibe herausnehmen.



5. Abkippen und das untere Glas nach oben hin herausziehen.

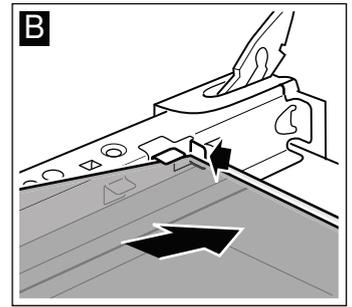
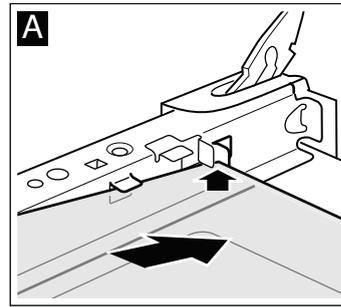
Die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Glasschaaber oder harte metallische Topfreiniger verwenden, da das Glas beschädigt werden könnte.

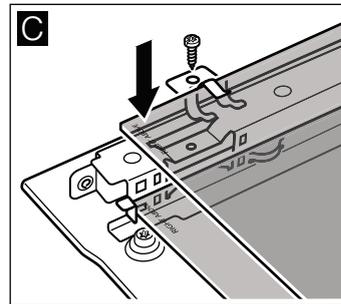
Einbauen

Beim Einbau der Glasscheiben darauf achten, dass der unten links aufgeführte Hinweis "right above" auf dem Kopf steht.

1. Innere Glasscheibe schräg nach hinten hineinschieben (Abb. A).
2. Mittlere Glasscheibe hineinschieben (Abb. B).



3. Befestigungsklammern links und rechts an der Glasscheibe anbringen, sodass sie mit den Schraubgewinden bündig sind, und festschrauben (Abb. C).



4. Obere Glasscheibe schräg nach hinten einschieben. Die glatte Fläche muss nach außen sein.
5. Abdeckung anbringen und festschrauben.
6. Backofentür einhängen.

Verwenden Sie den Backofen erst wieder, wenn die Glasscheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Was bei Störungen zu tun ist

Tritt eine Störung auf, so handelt es sich oft nur um Kleinigkeiten, die einfach zu beheben sind. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte mit Hilfe der Tabelle die Störung selbst zu beheben.

Übersicht der möglichen Störungen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Der Backofen funktioniert nicht.	Sicherung ist defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Auf der Anzeige leuchtet \ominus auf, und es erscheinen Nullen.	Stromausfall.	Uhrzeit neu einstellen.
Der Backofen heizt nicht.	Es befindet sich Staub auf den Kontakten.	Den Drehwähler mehrmals in beide Richtungen drehen.
Die Backofentür geht nicht auf. In der Anzeige leuchtet das Symbol \mathbb{E} auf.	Die Backofentür ist aufgrund der Selbstreinigung gesperrt.	Warten, bis er abgekühlt ist und das Symbol \mathbb{E} erloschen ist.
In der Anzeige erscheint FB .	Die Ausschaltautomatik hat sich aktiviert.	Stellen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung.

Fehlermeldungen

Erscheint in der Anzeige eine Fehlermeldung mit **E**, auf die Taste \ominus drücken. Die Meldung erlischt. Die eingestellte Zeitfunktion wird gelöscht. Wenn die Fehlermeldung nicht erlischt, den Kundendienst benachrichtigen.

Die folgenden Fehler können vom Benutzer selbst behoben werden.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
E011	Eine Taste wurde zu lange gedrückt oder ist verklemmt.	Alle Tasten nacheinander drücken. Prüfen, ob eine Taste verklemmt, abgedeckt oder verschmutzt ist.
E106	Die Türblockierung wurde bei offener Tür aktiviert.	Taste \ominus drücken. Nun können Sie erneut programmieren.
E115	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch.	Die Backofentür ist blockiert und das Aufheizen wurde unterbrochen. Warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Auf die Taste \ominus drücken und die Zeit erneut einstellen.

Stromschlaggefahr!!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendiensttechniker darf Reparaturen durchführen.

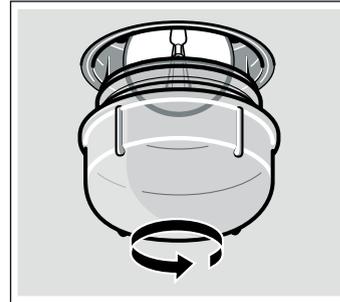
Backofenlampe auswechseln

Ist die Backofenlampe defekt, muss sie ausgetauscht werden. Bis 300 °C hitzebeständige Ersatzlampen (220-240 V, Sockel E14, 25 W) können beim Kundendienst oder in Fachgeschäften erworben werden. Nur solche Lampen verwenden.

Stromschlaggefahr!!

Das Gerät vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass es ordnungsgemäß vom Netz getrennt ist.

1. Legen Sie den kalten Backofen mit einem Geschirrtuch aus, um Schäden zu vermeiden.
2. Schutzglas durch Drehen nach links entfernen.



3. Lampe durch eine Lampe desselben Typs ersetzen.
4. Schrauben Sie das Schutzglas wieder ein.
5. Entfernen Sie das Geschirrtuch und schließen Sie das Gerät wieder ans Netz an.

Glasabdeckung

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 550 522
- D** 01801 22 33 66
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)
- CH** 0848 840 040

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

Energie- und Umwelttipps

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE 2002/96/EG) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt den Rahmen für Rücknahme und Verwertung von Altgeräten europaweit fest.

Energie sparen

- Den Backofen nur dann vorheizen, wenn dies im Rezept oder in den Gartabellen angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besser auf.
- Halten Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen und Braten geschlossen.
- 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.

Funktion Umluft Eco

Mit der Funktion Umluft Eco können Sie besonders energiesparend viele Gerichte auf einer Ebene zubereiten. Das Backen, Braten und Garen gelingt ohne Vorheizen.

Hinweise

- Die Energieeinsparung ist nur dann wirksam, wenn die Gerichte in den kalten und leeren Garraum eingeschoben werden.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Garens nur dann, wenn es erforderlich ist, z.B. beim Wenden von Braten. Beachten Sie auch die vielen Tipps und Hinweise zum Backen und Braten im Kapitel „Tabellen und Vorschläge“.

Tabelle

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl von Gerichten, die für die Energiesparfunktion am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben über die geeignete Temperatureinstellung, Zubehör und Einschubebene.

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.

Heizart = Umluft Eco

	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Backzeit in Minuten
Kuchen und Backwaren				
Nussecken	flaches Backblech	3	185-195	30-40
Rührkuchen, einfach	Rost + Kastenform	2	170-180	50-60
Aprikosen im Blätterteig	flaches Backblech	3	190-200	25-30
Marmorkuchen	Rost + Kastenform	2	160-170	95-100
Butterbiskuit	Rost + Kastenform	2	150-160	60-70
Savoyer Biskuitkuchen	Rost + Backform	2	150-160	75-80
Biskuitrolle	flaches Backblech	3	160-170	15-20

	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Backzeit in Minuten
Wasserbiskuit	Rost + dunkle Email-Backform	2	160-165	40-45
Biskuitkuchen, 3 Eier	Rost + dunkle Email-Backform	1	160-170	40-45
Hefebrotkuchen	flaches Backblech	3	160-170	30-40
Kekse und Plätzchen	flaches Backblech	3	130-140	15-25
Apfelkuchen	Universalpfanne	3	170-180	50-60
Muffins	flaches Backblech	3	150-160	20-30
Gebäck mit Cremefüllung	Universalpfanne	3	200-210	35-40
Butterbrüchies (12 Einheiten)	flaches Backblech	3	170-180	15-20
Brot (1 kg)	flaches Backblech	3	200-210	55-65
Fleisch				
Kalbsbraten (1,5 kg Kalbfleischpastete)	Rost + geschlossenes Geschirr	2	200-210	110-120
Schweinebraten (1 kg)	Rost + offenes Geschirr	2	180-190	110-120
Fisch				
Meerbrasse / Barsch, gebacken (2 Stück je 350 g)	Universalpfanne	2	180-190	30-35
Meerbrasse in Salzkruste (2 Stück je 450 g)	flaches Backblech	3	180-190	40-45
Dorsch (1 Stück zu 1 kg)	flaches Backblech	2	180-190	50-55
Forellen (2 Stück je 300 g)	flaches Backblech	2	180-190	25-30
Seeteufel (2 Stück je 400 g)	flaches Backblech	2	180-190	30-35
Tiefgekühlte, vorgegarte Speisen				
Tiefkühlpizza mit dünnem Boden	Rost	2	210-220	12-15
Pizza mit dickem Boden	Rost	2	180-190	25-30
Pommes frites zum Fertigbacken	flaches Backblech	3	210-220	20-25
Chicken Wings	flaches Backblech	3	200-210	15-20
Fischstäbchen	flaches Backblech	3	210-220	20-25
Kleine, gefüllte Blätterteigwaren	flaches Backblech	3	180-190	15-20
Tiefkühl-Lasagne (450 g)	Rost	2	210-230	40-50
Lasagne (2 Stück je 450 g)	Rost	2	210-230	40-50
Mozzarella-Sticks	flaches Backblech	2	230-240	12-20
Jalapeños	flaches Backblech	3	200-210	15-20
Andere				
Kartoffelgratin	Rost + offenes Geschirr	2	155-165	65-75
Frische Lasagne	Rost + offenes Geschirr	2	175-180	45-55

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

Auf einer Stufe backen

Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn der Kuchen auf einer Stufe mit Ober-/Unterhitze gebacken wird ☐.

Wenn Sie mit Umluft backen ☒, empfehlen wir Ihnen folgende Einschubhöhen:

- Kuchenformen Höhe 2
- Blechkuchen: Höhe 3

Auf mehreren Ebenen backen

Umluft  einstellen.

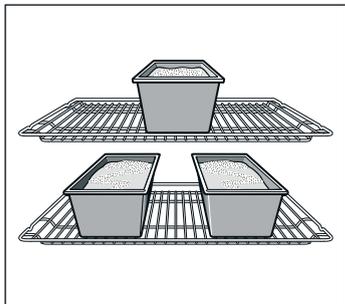
Auf 2 Ebenen backen:

- Universalpfanne: Höhe 3.
- Backblech: Höhe 1.

Die gleichzeitig in den Backofen eingeschobenen Backbleche müssen nicht unbedingt zur selben Zeit fertig sein.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Tipps für Ihre Gerichte.

Wenn 3 Kastenformen gleichzeitig verwendet werden, müssen diese wie in der Abbildung auf den Rost gestellt werden.



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 der Tabelle finden Sie die optimale Heizart für jede Art Kuchen oder Nachtisch. Temperatur und Garzeit hängen von der Menge und der Konsistenz des Teigs ab. Daher wird in den Gartabellen stets eine Zeitspanne genannt. Beginnen Sie stets zunächst mit dem niedrigeren Wert. Mit einer niedrigeren Temperatur erhält man eine gleichmäßigere Bräunung. Falls nötig, kann sie beim nächsten Mal erhöht werden.

Wenn Sie den Backofen vorheizen, verkürzen sich die Garzeiten um 5 bis 10 Minuten.

Weitere Informationen finden Sie unter Ratschläge zum Backen im Anhang der Tabellen.

Um nur einen Kuchen auf einer Stufe zu backen, stellen Sie die Form auf das Email-Backblech.

Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden sollen, können die Formen zusammen auf den Rost gestellt werden.

Kuchen in der Backform	Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Torte	Backform aus Blech, Ø 31 cm	1		240-260	30-40
	2 Kuchenformen aus Blech, Ø 31 cm.	3+1		180-200	40-50
Quiche	Backform aus Blech, Ø 31 cm	1		220-230	40-50
Kuchen	Backform aus Blech, Ø 28 cm	1		190-200	40-50

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Pizza	Universalpfanne	2		200-220	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-190	35-40
Flammkuchen (Vorheizen)	Universalpfanne	2		270	15-20
Hefezopf	Universalpfanne	2		170-190	25-35
Brioche	Muffinblech für 12 Muffins mit Ø 8 cm	2		200-220	20-25
Hefegebäck / Windbeutel	Universalpfanne	2		200-220	30-45
Blätterteig	Universalpfanne	3		180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-190	40-50
Baiser (Vorheizen 10 Minuten)	Universalpfanne	3		80-90	180-210
Butterplätzchen (Vorheizen)	Universalpfanne	3		150-160	20-30
	Universalpfanne	2		140-160	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150	25-30
Makronen	Universalpfanne	2		110-130	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1		100-120	35-45
Börek	Universalpfanne	2		190-200	40-55

Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen

Wenn Sie ein eigenes Rezept verwenden möchten.	Sie können sich an einem Ihrem Gericht ähnlichen Rezept orientieren, das in der Tabelle aufgeführt ist.
Wie prüfe ich, ob der Kuchen fertig ist?	Stechen Sie mit einem feinen Holzstäbchen etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit in die höchste Stelle des Kuchens hinein. Wenn am Holzstäbchen keine Teigreste haften, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen ist nicht aufgegangen.	Verwenden Sie das nächste Mal weniger Flüssigkeit für das Rezept oder wählen Sie eine um 10 Grad niedrigere Temperatur zum Backen. Beachten Sie auch die Zeiträume, in denen Sie den Teig laut Rezept kneten sollten.
Der Kuchen ist in der Mitte gut aufgegangen, fällt aber zu den Rändern hin ab.	Fetten Sie die Backform nicht ein. Wenn der Kuchen fertig ist, lösen Sie ihn mit Hilfe eines Messers vorsichtig aus der Backform.
Der Kuchen ist oben zu sehr gebräunt.	Schieben Sie den Kuchen auf eine tiefere Stufe, wählen Sie eine niedrigere Backtemperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie den fertigen Kuchen mehrmals mit einem feinen Holzstäbchen ein. Träufeln Sie nun einige Tropfen Fruchtsaft oder Alkohol darüber. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Backtemperatur um 10 Grad und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Brot oder Backwerk (zum Beispiel Quarkkuchen) sieht außen gut aus, ist innen aber klebrig (feucht, mit nassen Stellen).	Nehmen Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit und lassen Sie die Speise längere Zeit bei geringerer Hitze im Backofen. Backen Sie bei Torten mit saftigem Belag zunächst den Tortenboden. Streuen Sie dann gehackte Mandeln oder Semmelbrösel auf den Tortenboden, bevor Sie ihn belegen. Beachten Sie die Anweisungen im Rezept und die Backzeiten.
Die Plätzchen haben eine unregelmäßige Bräunung.	Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein; die Plätzchen werden so gleichmäßiger gebacken. Empfindliche Plätzchen mit Ober- und Unterhitze  auf einer Stufe backen. Überstehendes Backpapier kann Einfluss auf die Luftzirkulation haben. Schneiden Sie es immer auf die Größe des Backbleches zu.
Sie haben auf verschiedenen Stufen gebacken. Die Plätzchen auf dem oberen Backblech sind dunkler als die auf dem unteren.	Stellen Sie zum Backen auf verschiedenen Stufen immer die Umluft  ein. Wenn mehrere Backbleche eingeschoben werden, müssen diese nicht unbedingt zur gleichen Zeit fertig werden.
Beim Backen von saftigen Kuchen bildet sich Kondenswasser.	Beim Backen kann sich Wasserdampf bilden. Ein Teil dieses Wasserdampfes wird über den Dunstabzug des Backofens abgeleitet und kann sich in Form von Wassertröpfchen am Bedienfeld oder den Frontseiten der angrenzenden Möbel niederschlagen. Das hängt von der jeweiligen Situation ab.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Kochgefäße

Jedes hitzebeständige Gefäß kann verwendet werden. Für große Braten kann auch das Email-Backblech verwendet werden.

Am geeignetsten sind Glasgefäße. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel auf den Bräter passt und gut schließt.

Wenn emaillierte Gefäße verwendet werden, muss mehr Flüssigkeit zugegeben werden.

Wenn Bräter aus Edelstahl eingesetzt werden, wird das Fleisch nicht so braun und kann eventuell noch blutig sein. Ist dies der Fall, verlängern Sie die Garzeit entsprechend.

Angaben in den Tabellen:
Gefäß ohne Deckel = offen
Gefäß mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Gefäß stets in die Mitte des Rostes.

Heiße Glasgefäße sollten immer auf einem trockenen Küchentuch abgestellt werden. Heißes Glas kann platzen, wenn es auf eine feuchte oder kalte Oberfläche gestellt wird.

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

Grillen Sie immer bei geschlossenem Backofen.

Heizen Sie zum Grillen den Backofen 3 Minuten vor dem Einschleiben des Grillguts in den Garraum vor.

Legen Sie die Stücke direkt auf den Rost. Soll nur ein Stück zubereitet werden, gelingt es besser, wenn es in der Mitte des Rostes liegt.

Schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1. So wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt längere Zeit sauber.

Schieben Sie das Backblech oder die Universalpfanne nicht in Höhe 4 oder 5. Aufgrund der großen Hitze kann sich das Geschirr verformen und den Garraum beim Herausziehen beschädigen.

Nehmen Sie nach Möglichkeit gleich große Stücke. So werden sie gleichmäßig gebräunt und bleiben saftig. Salzen Sie die Filets nach dem Grillen.

Wenden Sie die Stücke nach 2/3 der Garzeit.

Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch an und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit hängt von der eingestellten Grillstufe ab.

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.

Gargut	Gewicht	Zubehör und Kochgefäß	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Garzeit in Minuten
Fleisch						
Roastbeef, blutig	1,0 kg	öffnen	1	☒	240-250	40-50
Roastbeef, medium	1,0 kg	öffnen	1	☒	250-260	50-60
Lammkeule ohne Knochen, eingero-llt, medium	1,5 kg	öffnen	1	☒	160-170	100-110
Fleischspieß	1,0 kg	öffnen	1	☒	190-210	100-120
Schweinerollbraten	2,0 kg	öffnen	1	☒	170-190	170-180
Geflügel						
Hähnchen	1,5 kg	öffnen	1	☒	190-210	65-85
Ente	2,0 kg	öffnen	1	☒	190-210	100-110
Fisch						
Fisch, ganz, gegrillt	300 g	Rost + Universalpfanne	2+1	☐	2	20-25
Auflauf						
Kartoffelgratin		Auflaufform auf dem Rost	2	☒	160-180	50-70
Toast						
Überbackener Toast	12 Einheiten	Rost + Universalpfanne	3+1	☒	170-180	8-12

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 Möbeln niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

Ein Menü kochen

Mit Umluft  können Sie ein komplettes Menü im Backofen zubereiten. Die Wärme des Backofens wird optimal genutzt. Mit der Umluft wird kein Geruch oder Geschmack übertragen.

Das Kochgefäß auf den Rost stellen.

Menü	Gefäße	Höhe	Temperatur in °C	Backzeit in Minuten	Hinweise:
Menü 1					
Lammkeule ohne Knochen, im Teigmantel, 1,3 kg, halb und Backkartoffeln	offenes Gefäß	1	180	80	Nach 30 Minuten können Sie die Kartoffeln neben die Lammkeule legen und den Kuchen in den Garraum schieben
Torte	Tortenbackform aus Blech, Ø 31 cm	3			

* Vorschläge: 20 Minuten bevor die Lammkeule fertig ist, können sie Tomaten um die Keule herum legen.

Menü	Gefäße	Höhe	Temperatur in °C	Backzeit in Minuten	Hinweise:
Menü 2					
Lammkeule ohne Knochen, im Teigmantel, 1,3 kg, halb durch*	offenes Gefäß	1	180	80	Nach 30 Minuten können Sie das Kartoffelgratin in den Garraum schieben. Wenn der Auflauf bereits eine zu starken Bräunungsgrad aufweist, das Kochgefäß in den letzten 10 Minuten abdecken.
Kartoffelgratin	offenes Gefäß	3			

* Vorschläge: 20 Minuten bevor die Lammkeule fertig ist, können sie Tomaten um die Keule herum legen.

Fertiggerichte

Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier abdecken, vergewissern Sie sich, dass das Papier für hohe Temperaturen geeignet ist.

Schneiden Sie das Papier auf die Größe des Garguts zurück, das zubereitet werden soll.

Das Kochergebnis hängt direkt von der Art des Garguts ab. Es können farbliche Unregelmäßigkeiten und Unterschiede bei den rohen Produkten auftreten.

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Garzeit in Minuten
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	2		210-230	15-30
	Universalpfanne + Rost	3+1		190-210	20-30
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2		180-200	20-30
	Universalpfanne + Rost	3+1		180-190	30-35
Pizzabaguette	Universalpfanne	3		190-200	20-25
Minipizza	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Pizza, gekühlt					
Pizza (Vorheizen)	Universalpfanne	1		190-210	10-20
Kartoffelgerichte, tiefgekühlt					
Pommes frites	Universalpfanne	3		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Universalpfanne	3		200-220	25-30
Kartoffelpuffer, gefüllte Kartoffeln	Universalpfanne	3		210-230	15-25
Backwaren, tiefgekühlt					
Brötchen, Baguettes	Universalpfanne	3		180-200	10-20
Brezel (Brotteig)	Universalpfanne	3		210-230	15-25
Backwaren, vorgebacken					
Brötchen, Baguettes	Universalpfanne	2		190-210	10-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	20-30
Tiefkühlware zum Fertigbraten					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		220-240	10-20
Hähnchen-Sticks, Nuggets	Universalpfanne	3		200-220	15-25
Blätterteiggebäck, tiefgekühlt					
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	3		200-220	35-40

Spezialgerichte

Niedrige Temperaturen eignen sich zur Zubereitung von leckerem, cremigen Joghurt und luftigem Hefeteig.

Zunächst Zubehör, Roste oder Schienen links und rechts aus dem Garraum herausnehmen.

Joghurt zubereiten

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) kochen und bis auf 40 °C abkühlen lassen.
- 150 g Joghurt (kühlschranksalt) einrühren.

Gargut	Gefäße	Höhe	Heizart	Temperatur	Zeit
Joghurt	Tassen oder Gläser	auf den Boden des Garraums stellen	☉	Auf 50 °C vorheizen 50 °C	5 Min. 8 h
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Kochgefäß	auf den Boden des Garraums stellen	☉	Auf 50 °C vorheizen Gerät ausschalten und den Hefeteig in den Garraum stellen.	5-10 Min. 20-30 Min.

Auftauen

Die Auftauzeiten hängen von Art und Menge der Speise ab.

Achten Sie bitte auf die Herstellerhinweise auf der Produktverpackung.

Die gefrorenen Zutaten aus der Verpackung nehmen und in ein geeignetes Gefäß auf den Rost legen.

Das Geflügel auf einen Teller mit der Brustseite nach oben legen.

Hinweis: Die Backofenlampe schaltet sich erst ein, wenn eine Temperatur von 60 °C erreicht ist. Dadurch wird eine optimale und präzise Einstellung möglich.

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
Empfindliche tiefgefrorene Speisen z. B. Sahnetorten, Cremetorten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Obst usw.	Rost	1	☉	30 °C
Sonstige tiefgefrorene Speisen Hähnchen, Wurstwaren und Fleisch, Fisch, Brot und Brötchen, Kuchen und andere Backwaren	Rost	1	☉	50 °C

Dörren

Nur frisches Obst und Gemüse in ausgezeichnetem Zustand verwenden und gründlich waschen.

Gut abtropfen lassen und vollständig trocknen.

Schieben Sie die Universalpfanne auf Höhe 3 und den Rost auf Höhe 1.

Die Universalpfanne und den Rost mit Backpapier abdecken.

Gargut	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
600 g Äpfel in Ringen	1+3	☉	80	etwa 5 h
800 g Birnen in Stücken	1+3	☉	80	etwa 8 h
1,5 kg Pflaumen	1+3	☉	80	etwa 8-10 h
200 g Küchenkräuter, geputzt	1+3	☉	80	etwa 1½ h

Hinweis: Enthält das Obst oder Gemüse viel Saft oder Wasser, sollten Sie es häufig wenden. Fertig gedörertes Obst oder Gemüse sofort vom Papier lösen.

Einkochen von Marmelade

Zum Einkochen müssen die Gläser und Einweckgummis sauber und nicht eingerissen sein. Soweit möglich gleich große Gläser verwenden. Die Tabellenwerte beziehen sich auf runde Einliter-Gläser.

Achtung!

Keine größeren oder höheren Einweckgläser verwenden. Die Deckel könnten zerplatzen.

Nur frisches Obst und Gemüse in ausgezeichnetem Zustand verwenden. Gründlich waschen.

Die Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können je nach Umgebungstemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Temperatur des Glasinhalts variieren. Vor dem Ausschalten des Geräts sicherstellen, dass sich im Inneren der Gläser Blasen gebildet haben.

Zubereitung

1. Obst oder Gemüse in Gläser schütten, aber nicht bis zum Rand füllen.
2. Ränder der Gläser reinigen; sie müssen sauber sein.

Obst in Einliter-Gläsern

Obst in Einliter-Gläsern	Ab Blasenbildung	Restwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	Ausschalten	etwa 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	Ausschalten	etwa 30 Minuten
Apfel-, Birnen-, Pflaumenmus	Ausschalten	etwa 35 Minuten

Einkochen von Gemüse

Sobald sich kleine Blasen in den Einweckgläsern bilden, die Temperatur wieder auf etwa 120 - 140 °C einstellen. Etwa 35 -

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	Bei Blasenbildung 120-140 °C	Restwärme
Gurken	-	etwa 35 Minuten
Rote Beete	etwa 35 Minuten	etwa 30 Minuten
Rosenkohl	etwa 45 Minuten	etwa 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	etwa 60 Minuten	etwa 30 Minuten
Grüne Erbsen	etwa 70 Minuten	etwa 30 Minuten

Die Einweckgläser aus dem Backofen nehmen

Die Einweckgläser nach der Garzeit aus dem Garraum nehmen.

3. Auf jedes Glas einen feuchten Einweckgummi und einen Deckel legen.

4. Einweckgläser mit Bügeln verschließen.

Maximal sechs Gläser gleichzeitig in den Garraum stellen.

Programmierung

1. Die Universalpfanne auf Höhe 2 einschieben. Gläser so auf das Backblech stellen, dass sie sich nicht berühren.

2. Einen halben Liter heißes Wasser (etwa 80 °C) auf die Universalpfanne gießen.

3. Die Backofentür schließen.

4. Den Funktionswähler auf Unterhitze stellen.

5. Die Temperatur zwischen 170 und 180 °C einstellen.

Einkochen von Marmelade

Nach ca. 40 - 50 Minuten bilden sich in kurzen Abständen die ersten Blasen. Backofen ausschalten.

Nach ca. 25 - 35 Minuten die Einweckgläser aus dem Backofen nehmen (in dieser Zeit wird die Restwärme genutzt). Werden sie zum Abkühlen länger im Garraum belassen, können sich Keime bilden, die eine Übersäuerung der Marmelade begünstigen.

70 Minuten je nach Gemüseart. Danach Backofen ausschalten und Restwärme nutzen.

Achtung!

Die heißen Einweckgläser nicht auf eine kalte oder feuchte Oberfläche stellen; die Gläser könnten zerplatzen.

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht hauptsächlich in Getreide- und Kartoffelprodukten, die mit hoher Temperatur zubereitet werden wie z. B. Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot und Kleingebäck (Kekse, spezielle Teigwaren und Plätzchen).

Ratschläge zur Zubereitung von acrylamidarmen Lebensmitteln

Allgemein	
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Garzeit so kurz wie möglich halten. ■ Die Zutaten nicht zu stark anbraten. ■ Große und dicke Zutaten enthalten weniger Acrylamid.
Backen	Bei Ober-/Unterhitze max. 200 °C Bei Umluft max. 180 °C.
Kekse und Plätzchen	Bei Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Bei Umluft max. 170 °C. Eigelb und Eiweiß reduzieren die Bildung von Acrylamid.
Ofen-Pommes frites	Gleichmäßig in nur einer Schicht auf dem Backblech verteilen. Backen Sie mindestens 400 g pro Blech, damit die Kartoffeln nicht trocken werden

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

Auf 2 Ebenen backen:

Die Universalpfanne immer auf die obere Ebene und das Aluminium-Backblech auf die untere Ebene schieben.

Butterplätzchen:

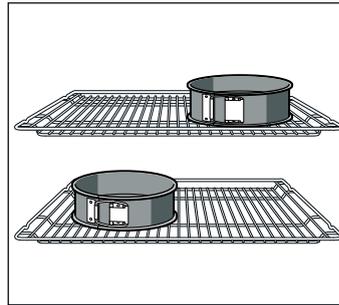
Die gleichzeitig in den Backofen eingeschobenen Backbleche müssen nicht unbedingt zur selben Zeit fertig sein.

Gedeckter Apfelkuchen auf 1 Ebene:

Zwischen dunklen Springformen ausreichend Abstand lassen.

Gedeckter Apfelkuchen auf 2 Ebenen:

Dunkle Springformen übereinander einschieben.



Kuchen in Blechspringformen:

Mit Ober- und Unterhitze ☐ auf 1 Ebene backen. Springformen nicht auf den Rost, sondern auf die Universalpfanne stellen.

Gargut	Zubehör und Backformen	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Butterplätzchen (Vorheizen*)	Universalpfanne	3	☐	150-160	20-30
	Universalpfanne	2	☒	140-160	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	140-160	20-30
Törtchen (Vorheizen*)	Universalpfanne	3	☐	150-170	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	140-160	25-35
	Universalpfanne	3	☒	150-160	20-25
Wasserbiskuit (Vorheizen*)	Springform auf dem Rost	2	☐	170-180	30-40
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	2	☒	160-170	30-40
Hefebleckkuchen mit trockenem Belag	Universalpfanne	3	☐	160-180	30-40
	Universalpfanne	3	☒	140-160	35-45
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	160-170	30-40
Hefebleckkuchen mit saftigem Belag (Obst)	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm.	1	☐	190-210	70-90
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm.	3+1	☒	170-190	60-80

* Die Schnellaufheizung nicht für das Vorheizen des Backofens verwenden

Roste und Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Grillen

Wird das Gargut direkt auf den Rost gesetzt, schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1. So wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt längere Zeit sauber.

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Zeit in Minuten
Toast bräunen (Vorheizen 10 Min.)	Rost	5	☐	3	½-2
Hamburger aus Kalbfleisch 12 Einheiten* (ohne Vorheizen)	Rost + Email-Backblech	4+1	☐	3	25-30

* Nach ⅔ der Zeit wenden.

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



9000683725 00 911104