

**SIEMENS**



## Einbaubackofen

**HB38G4.80**

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

[de] Gebrauchsanleitung

Register  
your  
product  
online



# de Inhaltsverzeichnis

<b>Wichtige Sicherheitshinweise .....</b>	<b>4</b>	<b>Eine Störung, was tun?.....</b>	<b>21</b>
Ursachen für Schäden .....	5	Störungstabelle .....	21
<b>Ihr neuer Backofen .....</b>	<b>5</b>	Backofenlampe an der Decke auswechseln.....	21
Bedienfeld .....	5	Linke Backofenlampe auswechseln.....	22
Tasten.....	5	Glasabdeckung .....	22
Drehwähler .....	6		
Display .....	6	<b>Kundendienst.....</b>	<b>22</b>
Temperaturkontrolle .....	6	E-Nummer und FD-Nummer .....	22
Garraum.....	6	<b>Energie und Umwelt.....</b>	<b>22</b>
<b>Ihr Zubehör .....</b>	<b>7</b>	Heizart Heißluft eco .....	22
Zubehör einschieben .....	7	Energiesparen .....	23
Sonderzubehör.....	7	Umweltgerecht entsorgen .....	24
Kundendienst-Artikel .....	8	<b>Programmautomatik .....</b>	<b>24</b>
<b>Vor der ersten Benutzung.....</b>	<b>9</b>	Geschirr .....	24
Ersteinstellungen.....	9	Gericht vorbereiten .....	24
Garraum aufheizen .....	9	Programme .....	24
Zubehör reinigen.....	9	Programm wählen und einstellen .....	27
<b>Backofen ein- und ausschalten.....</b>	<b>9</b>	Individuelles Anpassen .....	28
Einschalten.....	9	Tipps zur Programmautomatik .....	28
Ausschalten.....	9	<b>Für Sie in unserem Kochstudio getestet.....</b>	<b>29</b>
<b>Backofen einstellen.....</b>	<b>10</b>	Kuchen und Gebäck .....	29
Heizarten.....	10	Tipps zum Backen .....	31
Heizart und Temperatur einstellen.....	10	Fleisch, Geflügel, Fisch.....	32
Einsteltempfehlungen.....	11	Tipps zum Braten und Grillen.....	34
Schnellaufheizung einstellen .....	11	Sanftgaren .....	34
<b>Zeitfunktionen.....</b>	<b>12</b>	Tipps zum Sanftgaren .....	35
Zeitfunktionen einstellen - kurz erklärt .....	12	Aufläufe, Gratin, Toast.....	35
Wecker einstellen.....	12	Fertigprodukte .....	36
Dauer einstellen .....	12	Besondere Gerichte .....	37
Endezeit verschieben.....	12	Auftauen.....	37
Uhrzeit einstellen.....	13	Dörren .....	37
<b>Memory.....</b>	<b>13</b>	Einkochen.....	37
Einstellungen in Memory speichern .....	13	<b>Acrylamid in Lebensmitteln .....</b>	<b>38</b>
Memory starten .....	13	<b>Prüfgerichte .....</b>	<b>39</b>
<b>Bratenthermometer .....</b>	<b>14</b>	Backen .....	39
Bratenthermometer einstecken .....	14	Grillen .....	39
Kerntemperatur einstellen .....	14		
Richtwerte für die Kerntemperatur.....	14		
<b>Sabbateinstellung .....</b>	<b>15</b>		
Sabbateinstellung starten .....	15		
<b>Kindersicherung .....</b>	<b>15</b>		
<b>Grundeinstellungen .....</b>	<b>15</b>		
Grundeinstellungen ändern.....	17		
<b>Automatische Abschaltung .....</b>	<b>17</b>		
<b>Reinigungssystem.....</b>	<b>17</b>		
Vor der Reinigung.....	17	Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: <a href="http://www.siemens-home.com">www.siemens-home.com</a> und Online-Shop: <a href="http://www.siemens-eshop.com">www.siemens-eshop.com</a>	
Reinigungsstufe einstellen .....	17		
Nach der Reinigung .....	17	Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere <b>Siemens Info Line</b> unter <b>Tel.: 089 21 751 751*</b> (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter <b>Siemens-info-line@bshg.com</b>	
<b>Pflege und Reinigung .....</b>	<b>18</b>		
Reinigungsmittel.....	18		
Gestelle aus- und einhängen.....	19		
Grillheizkörper herunterklappen.....	19		
Backofentür aus- und einhängen.....	19		
Türscheiben aus- und einbauen.....	20		

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

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

\* Nur für Deutschland gültig.

# **⚠ Wichtige Sicherheitshinweise**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Brandgefahr!**

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

## **Verbrennungsgefahr!**

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

## **Verbrühungsgefahr!**

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

## **Verletzungsgefahr!**

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

## **Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Bei einem falschen Bratenthermometer kann die Isolation beschädigt werden. Nur das für dieses Gerät bestimmte Bratenthermometer benutzen.

## Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätertür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

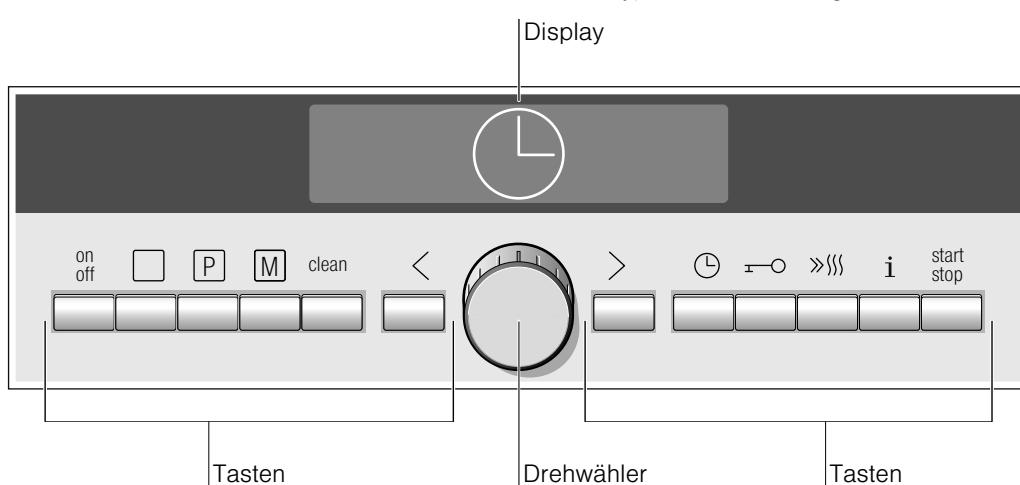
## Ursachen für Schäden

### Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärimestau. 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 Emailschäden 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 Gerätertür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätertür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätertür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten.
- Gerätertür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätertür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätertür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätertür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

## Ihr neuer Backofen

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



### Tasten

Symbol	Funktion der Taste
on off	Backofen ein- und ausschalten
□	Heizart anwählen

### Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.

Symbol	Funktion der Taste
P	Programmautomatik anwählen
M	lang drücken = Memory anwählen kurz drücken = Memory starten

Symbol	Funktion der Taste
clean	Reinigungssystem anwählen Diese Taste ist nicht belegt. Erst wenn Sie die selbstreinigende Decke und die Seitenteile nachrüsten und anschließend das Reinigungssystem in den Grundeinstellungen aktivieren, können Sie das Reinigungssystem anwählen.
<	im Einstellbereich nach links gehen
>	im Einstellbereich nach rechts gehen
(⊖)	Menü Zeitfunktionen öffnen und schließen
—o—	Kindersicherung aktivieren/deaktivieren
»»»»	Schnellaufheizung zuschalten
i	kurz drücken = Informationen abfragen lang drücken = Menü Grundeinstellungen öffnen oder schließen
start stop	kurz drücken = Betrieb starten/anhalten lang drücken = Betrieb abbrechen

## Drehwähler

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

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

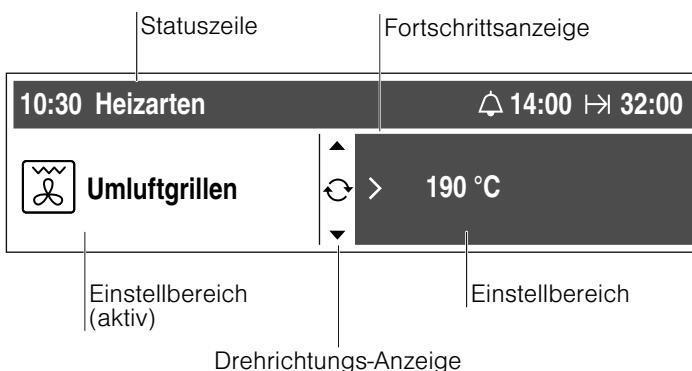
## Display

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

Wenn Sie vergessen den Herd nach der Benutzung auszuschalten, geschieht das nach 1 Stunde automatisch.

Das Display ist aufgeteilt in verschiedene Bereiche:

- Statuszeile
- Fortschrittsanzeige
- Einstellbereiche
- Drehrichtungs-Anzeige



### Statuszeile

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

### Fortschrittsanzeige

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

### Einstellbereiche

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

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

Nach dem Start sind beide Einstellbereiche dunkel mit heller Schrift.

### Drehrichtungs-Anzeige

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

↖ = Drehwähler nach rechts drehen

↙ = Drehwähler nach links drehen

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

## Temperaturkontrolle

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

### Aufheizkontrolle

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



Bei den Grill- und Reinigungsstufen erscheinen die Balken nicht.

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

### Restwärme

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

## Garraum

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

### Backofenlampe

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

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

### Kühlgebläse

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

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

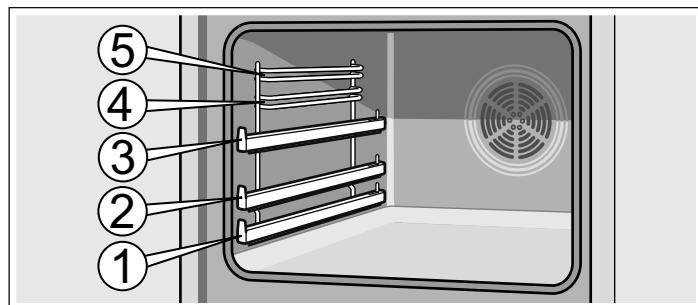
# Ihr Zubehör

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

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

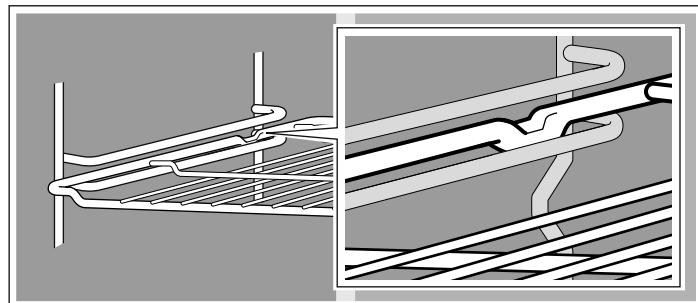
## Zubehör einschieben

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



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

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



Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen.

Je nach Geräteausstattung rasten die Auszugsschienen ein, wenn sie ganz herausgezogen sind. So lässt sich das Zubehör

leicht auflegen. Zum Entriegeln die Auszugsschienen mit etwas Druck zurück in den Garraum schieben.

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

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



### Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

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



### Email-Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür einschieben.



### Universalpfanne

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

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür einschieben.



### Bratenthermometer

Das Bratenthermometer ermöglicht punktgenaues Braten.

## 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	HZ331003	Für Kuchen und Plätzchen. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne	HZ332003	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.

Sonderzubehör	HZ Nummer	Verwendung
Pizzablech	HZ317000	Ideal für Pizza, Tiefkühlprodukte oder große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost und orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.
Backstein	HZ327000	Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.
Email-Backblech mit Antihaft-Beschichtung	HZ331011	Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech. Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne mit Antihaft-Beschichtung	HZ332011	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	HZ333003	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 dass es kippt.
3-fach	HZ338352	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt. Der 3-fach Auszug ist für Geräte mit Drehspieß nicht geeignet.
3-fach Vollauszug	HZ338356	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne dass es kippt. Der 3-fach Vollauszug ist für Geräte mit Drehspieß nicht geeignet.
3-fach Vollauszug mit Stoppfunktion	HZ338357	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne dass es kippt. Die Auszugsschienen rasten ein, sodass sich das Zubehör leicht auflegen lässt. Der 3-fach Vollauszug mit Stoppfunktion ist für Geräte mit Drehspieß nicht geeignet.
Selbstreinigende Seitenwände		
Geräte mit einer Backofenlampe	HZ339020	Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie die Seitenwände nachrüsten.
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 nachrüsten.
Geräte mit zwei Backofenlampen und klappbarem Grillheizkörper	HZ329022	Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie Decke und Seitenwände nachrüsten.
Geräte mit einer Backofenlampe, klappbarem Grillheizkörper und Bratenthermometer	HZ329027	Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie Decke und Seitenwände nachrüsten.
Geräte mit zwei Backofenlampen, klappbarem Grillheizkörper und Bratenthermometer	HZ329028	Damit sich der Garraum während des Betriebes von selbst reinigt, können Sie Decke und Seitenwände nachrüsten.
Wrasenfilter	HZ329000	Damit können Sie Ihren Backofen nachrüsten. Der Wrasenfilter filtert die Fettpartikel in der Abluft und reduziert die Gerüche. Nur für Geräte mit einer 6, 7 oder 8 als zweite Ziffer der E-Nr. (z. B. 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.
Türsicherung	Artikel-Nr. 612594	Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetyp wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt.

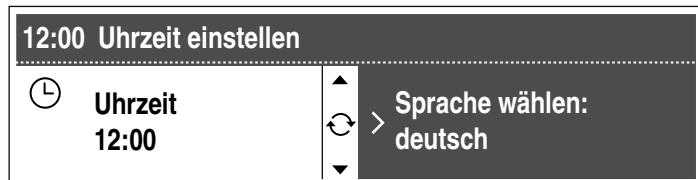
## Vor der ersten Benutzung

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

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

### Ersteinstellungen

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



#### Uhrzeit einstellen und Sprache ändern

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

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

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

## Backofen ein- und ausschalten

Mit Taste **on** schalten Sie den Backofen ein und aus.

### Einschalten

Taste **on** drücken.

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

- Taste **□** = Heizarten
- Taste **P** = Programmatomatik
- Taste **M** = gespeicherte Memory-Einstellung
- Taste **clean** = Reinigungssystem

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

### Garraum aufheizen

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

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

Lüften Sie die Küche solange der Backofen aufheizt.

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

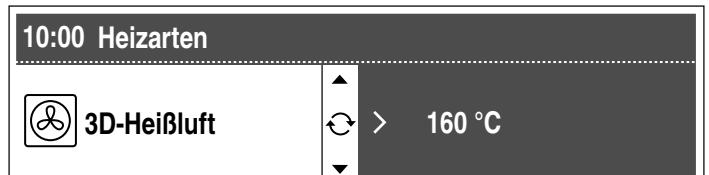
1. Taste **on** drücken.  
Das Siemens-Logo erscheint.  
Die Heizart **□** 3D-Heißluft und 160 °C werden vorgeschlagen.
2. Mit dem Drehwähler die Heizart auf **□** Ober-/Unterhitze ändern.
3. Mit Taste > zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die Temperatur auf 240 °C ändern.
4. Taste **start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

Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Restwärmе im Garraum an.

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

### Zubehör reinigen

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



Sie können jederzeit eine andere Betriebsart auswählen.

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

### Ausschalten

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

# Backofen einstellen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen

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

## Heizarten

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

### Heizart und Temperatur- bereich

Heizart und Temperatur- bereich	Anwendung
<input checked="" type="checkbox"/> 3D-Heißluft 30-275 °C	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
<input checked="" type="checkbox"/> Heißluft eco* 30-275 °C	Für Kuchen und Gebäck, Aufläufe, Tiefkühl- und Fertigprodukte, Fleisch und Fisch, auf einer Ebene ohne vorheizen. Der Ventilator verteilt die energieoptimierte Hitze des Ringheizkörpers gleichmäßig im Garraum.
<input type="checkbox"/> Ober-/Unterhitze 30-300 °C	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
<input type="checkbox"/> Hydrobacken 30-300 °C	Für Hefegebäck, z. B. Brot, Brötchen oder Hefezopf, und für Brandteiggebäck, z. B. Windbeutel oder Biskuit. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Die Feuchtigkeit aus dem Lebensmittel bleibt als Wasserdampf im Garraum.
<input checked="" type="checkbox"/> Pizzastufe 30-275 °C	Für die schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Strudel. Die Hitze kommt von unten und vom Ringheizkörper in der Rückwand.
<input type="checkbox"/> Intensivhitze 30-300 °C	Für Gerichte mit knusprigem Boden. Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten.
<input type="checkbox"/> Unterhitze 30-300 °C	Zum Einkochen und Nachbacken oder -bräunen. Die Hitze kommt von unten.
<input checked="" type="checkbox"/> Umluftgrillen 30-300 °C	Zum Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.
<input type="checkbox"/> Grill, große Fläche Grillstufen: 1 (schwach), 2 (mittel), 3 (stark)	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.

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

Heizart und Temperatur- bereich	Anwendung
<input checked="" type="checkbox"/> Grill, kleine Fläche Grillstufen: 1 (schwach), 2 (mittel), 3 (stark)	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken in kleinen Mengen. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
<input type="checkbox"/> Sanftgaren 70-90 °C	Für das schonende Garen von zarten Fleischstücken. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
<input checked="" type="checkbox"/> Auftauen 30-60 °C	Zum Auftauen, z.B. von Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht.
<input type="checkbox"/> Vorwärmen 30-70 °C	Zum Vorwärmen von Geschirr, z. B. aus Porzellan oder Glas.
<input type="checkbox"/> Warmhalten 60-100 °C	Zum Warmhalten von gegarten Gerichten.
<input type="checkbox"/> Einstellempfehlungen	Einstellempfehlungen für viele Gerichte.

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

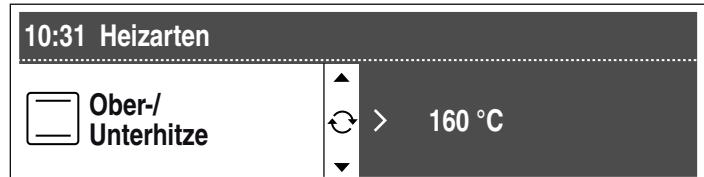
## Heizart und Temperatur einstellen

Beispiel im Bild: Einstellung für  Ober-/Unterhitze, 180 °C. Taste **On** drücken.

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

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

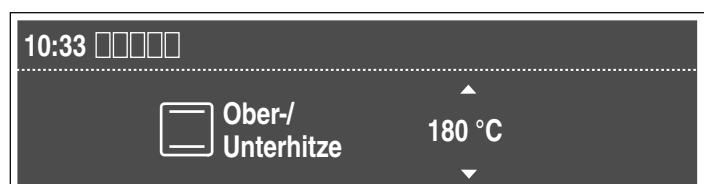
1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Heizart einstellen.



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



3. Taste **start** drücken.  
Der Betrieb startet. In der Statuszeile erscheinen die Aufheizbalken der Temperaturkontrolle.



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

## **Backofentür zwischendurch öffnen**

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

## **Betrieb anhalten**

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

## **Temperatur oder Grillstufe ändern**

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

## **Betrieb abbrechen**

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

## **Informationen abfragen**

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

## **Dauer einstellen**

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Dauer einstellen.

## **Endezeit verschieben**

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

## **Einstellemmpfehlungen**

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

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

## **Gericht auswählen**

1. Taste drücken.

3D-Heißluft, 160 °C erscheint im Display als Vorschlag.

2. Drehwähler nach links auf Einstellemmpfehlungen drehen.

3. Mit Taste zur ersten Speisenkategorie wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Kategorie auswählen.

Mit Taste wechseln Sie in die nächste Ebene. Mit dem Drehwähler treffen Sie jeweils die nächste Auswahl. Zum Schluss erscheint die Einstellung für das ausgewählte Gericht.

4. Taste drücken.

Der Betrieb startet. Die vorgeschlagene Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

## **Die Dauer ist abgelaufen**

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

## **Temperatur oder Grillstufe ändern**

Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.

## **Dauer ändern**

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

## **Informationen abfragen**

Taste kurz drücken. Für jede Information Taste kurz drücken.

## **Endezeit verschieben**

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

## **Schnellaufheizung einstellen**

Die Schnellaufheizung ist nicht für alle Heizarten geeignet.

### **Geeignete Heizarten**

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

### **Geeignete Temperaturen**

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

## **Schnellaufheizung einstellen**

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

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

## **Hinweise**

- Wenn Sie die Heizart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.
- Eine eingestellte Dauer läuft unabhängig von der Schnellaufheizung sofort nach dem Start ab.
- Während der Schnellaufheizung können Sie mit Taste die aktuelle Garraumtemperatur abfragen.
- Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

## **Schnellaufheizung abbrechen**

Taste drücken. Das Symbol erlischt.

# Zeitfunktionen

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

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Uhrzeit einstellen

Wenn der Backofen eingeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Dauer einstellen
- Endezeit verschieben

## Zeitfunktionen einstellen - kurz erklärt

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

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

### Wecker einstellen

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

1. Taste drücken.  
Das Menü Zeitfunktionen öffnet sich.
2. Mit dem Drehwähler die Laufzeit für den Wecker einstellen.
3. Mit Taste das Menü schließen.  
Das Display wechselt in den vorherigen Zustand. Das Symbol für den Wecker und die ablaufende Zeit werden angezeigt.

### Nach Ablauf der Zeit

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

### Laufzeit abbrechen

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

### Laufzeit ändern

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

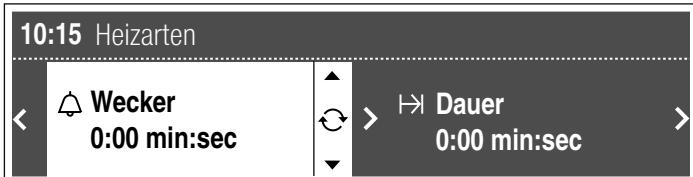
### Dauer einstellen

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

Voraussetzung: Eine Heizart und Temperatur sind eingestellt.

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

1. Taste drücken.  
Das Menü Zeitfunktionen öffnet.



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



3. Taste drücken.  
Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.

4. Wenn der Betrieb noch nicht gestartet ist, Taste drücken.  
Die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.



### Die Dauer ist abgelaufen

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

### Dauer abbrechen

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

### Dauer ändern

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

### Endezeit verschieben

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

Das Verschieben der Endezeit ist möglich bei

- allen Heizarten
- vielen Programmen
- und beim Reinigungssystem

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

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

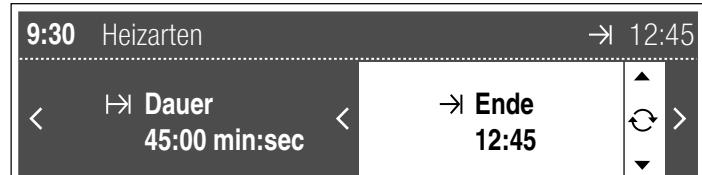
### Ende verschieben

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

1. Mit Taste > zur Endezeit wechseln.  
Die Endezeit wird angezeigt.



2. Mit dem Drehwähler die Endezeit auf später verschieben.



3. Mit Taste das Menü Zeitfunktionen schließen.

4. Mit Taste bestätigen.

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

#### Die Dauer ist abgelaufen

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

#### Endezeit korrigieren

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

#### Endezeit abbrechen

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

## Memory

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

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

#### Einstellungen in Memory speichern

Das Reinigungssystem kann nicht gespeichert werden.

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

Die Einstellung ist gespeichert und kann sofort gestartet werden.

#### Eine andere Einstellung speichern

Neu einstellen und speichern. Die alten Einstellungen werden überschrieben.

#### Uhrzeit einstellen

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

#### Nach einem Stromausfall

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

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Die eingestellte Displaysprache wird im rechten Einstellbereich angezeigt. Sie ändert sich nach einem Stromausfall nicht.

2. Taste drücken.

Die Uhrzeit ist übernommen.

#### Uhrzeit ändern

Beispiel: Uhrzeit ändern von Sommer- auf Winterzeit.

1. Taste drücken.

Das Menü Zeitfunktionen öffnet.

2. Mit Taste > zur Uhrzeit wechseln und mit dem Drehwähler die Uhrzeit verändern.

3. Taste drücken.

Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.

#### Uhranzeige ändern

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

#### Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie jederzeit starten.

1. Taste kurz drücken.

Die gespeicherten Einstellungen werden angezeigt. Wenn "Speicherplatz leer" erscheint, ist keine Einstellung gespeichert. Sie können Memory nicht starten. Speichern Sie zuerst die gewünschte Einstellung, wie unter *Memory speichern* beschrieben.

2. Taste drücken.

Die Memory-Einstellung startet.

#### Einstellungen ändern

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

# Bratenthermometer

Das Bratenthermometer ermöglicht Ihnen exaktes, punktgenaues Braten. Es misst die Temperatur im Inneren des Fleischstücks zwischen 30 °C und 99 °C.

Verwenden Sie nur das beigelegte Bratenthermometer. Sie können es als Ersatzteil beim Kundendienst nachkaufen.

Nehmen Sie das Bratenthermometer nach dem Gebrauch immer aus dem Garraum. Bewahren Sie es nie im Garraum auf.

## Geeignete Heizarten

- 3D-Heißluft
- Heißluft eco
- Ober- /Unterhitze
- HydroBacken
- Pizzastufe
- Intensivhitze
- Umluftgrillen
- Sanftgaren

## Garraumtemperatur

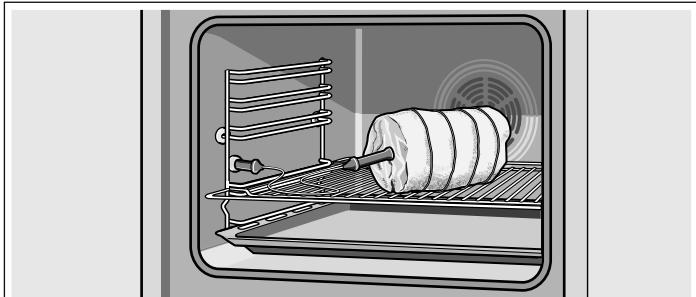
Damit das Bratenthermometer nicht beschädigt wird, stellen Sie nicht höher als 250 °C ein.

Die eingestellte Garraumtemperatur muss mindestens 10 °C höher sein, als die eingestellte Kerntemperatur.

## Bratenthermometer einstecken

Bevor Sie Ihr Fleischstück in den Garraum geben, stecken Sie das Bratenthermometer ins Fleisch.

Stecken Sie die Metallspitze an der dicksten Stelle in das Fleischstück. Achten Sie darauf, dass das Ende der Spitze ungefähr in der Mitte des Fleischstückes ist. Es darf nicht im Fett stecken, kein Geschirr und keine Knochen berühren.



Legen Sie das Fleischstück in die Mitte des Rostes.

Damit das Bratenthermometer nicht durch zu große Hitze beschädigt wird, muss der Abstand zwischen Grillheizkörper und Bratenthermometer ausreichend sein.

Achten Sie darauf, dass Sie das Kabel vom Bratenthermometer nicht einklemmen.

## Kerntemperatur einstellen

1. Bratenthermometer in die Buchse links im Garraum stecken. Das Symbol erscheint in der Statuszeile.
2. Mit dem Drehwähler die Heizart auswählen.
3. Taste > drücken und mit dem Drehwähler die gewünschte Garraumtemperatur einstellen.
4. Taste > drücken und mit dem Drehwähler die vorgeschlagene Kerntemperatur verändern.
5. Taste drücken.  
Der Betrieb startet.  
Wenn die Temperatur im Fleisch 30 °C erreicht hat, wird neben dem Symbol die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.

## Die eingestellte Kerntemperatur im Fleisch ist erreicht

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr. Sie können das Bratenthermometer aus der Buchse ziehen. Das Symbol erlischt.

### Verbrennungsgefahr!

Das Bratenthermometer und der Garraum sind heiß. Verwenden Sie zum Herausziehen Topflappen.

## Kerntemperatur ändern

Die Kerntemperatur können Sie jederzeit ändern.

## Abbrechen

Das Bratenthermometer aus der Buchse ziehen.

### Verbrennungsgefahr!

Das Bratenthermometer und der Garraum sind heiß. Verwenden Sie zum Herausziehen Topflappen.

## Richtwerte für die Kerntemperatur

Verwenden Sie nur frisches, kein tiefgekühltes Fleisch. Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit des Fleisches abhängig.

Gericht	Richtwerte für die Kerntemperatur in °C
<strong>Rindfleisch</strong>	
Roastbeef oder Rinderfilet, englisch	45-55
Roastbeef oder Rinderfilet, medium	55-65
Roastbeef oder Rinderfilet, durch	65-75
<strong>Schweinefleisch</strong>	
Schweinefilet	65-70
Schweinebraten (z. B. Nacken)	85-90
<strong>Kalbfleisch</strong>	
Kalbsbraten	75-85
Kalbshaxe	85-90
<strong>Lammfleisch</strong>	
Lammkeule, medium	60-70
Lammbraten	80-90

# Sabbateinstellung

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

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

## Sabbateinstellung starten

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

1. Taste drücken.

Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.

2. Drehwähler nach links drehen und die Heizart Sabbateinstellung wählen.

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

4. Mit Taste das Menü Zeitfunktionen öffnen und mit Taste > zur Dauer wechseln.

Es werden 27:00 Stunden vorgeschlagen.

5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.

6. Mit Taste das Menü Zeitfunktionen schließen.

7. Taste drücken.

Die Sabbateinstellung startet.

## Die Dauer ist abgelaufen

Der Backofen heizt nicht mehr.

## Endezeit verschieben

Das Verschieben der Endezeit auf später ist nicht möglich.

## Sabbateinstellung abbrechen

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

# Kindersicherung

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

## Kindersicherung aktivieren

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

Das Bedienfeld ist gesperrt.

## Sperre aufheben

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

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

# Grundeinstellungen

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

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

Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
Sprache wählen: deutsch	29 weitere Sprachen sind möglich	Sprache für die Displaytexte
Signalton Dauer: mittel	mittel = 2 Minuten kurz = 10 Sekunden lang = 5 Minuten	Zeit, wie lang das Signal nach Ablauf einer Dauer zu hören ist
Tastenton: aus	an aus	Bestätigungston beim Drücken einer Taste
Display-Helligkeit: Tag	Tag mittel Nacht	Display-Beleuchtung
Uhranzeige: analog 1	analog 1 analog 2 analog 3 digital aus	Darstellung der Uhranzeige im Display, wenn der Backofen ausgeschaltet ist
Backofenlampe bei Betrieb: an	an aus	Beleuchtung im Garraum

<b>Grundeinstellung</b>	<b>Möglichkeiten</b>	<b>Erklärung</b>
Weiter nach Tür schließen: automatisch	automatisch aus*	Art, wie der Betrieb nach dem Öffnen und wieder Schließen der Backofentür fortgesetzt wird. *mit <small>start stop</small> Betrieb fortsetzen
Türverriegelung bei Kindersicherung: nein	nein ja	Verriegelung der Backofentür, wenn die Kindersicherung aktiviert ist
individuell anpassen:  □□□■□□□	z. B. Garergebniss immer intensiver  □□□□■□□	Garergebnis aller Programme der Programmautomatik ändern nach rechts = intensiver nach links = schwächer
Anzeige Markenlogo: an	an aus	Der Schriftzug Siemens nach dem Einschalten des Backofens
3D-Heißluft Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 275 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Heißluft eco Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 275 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Ober-/Unterhitze Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Hydrobacken Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Pizzastufe Vorschlag: 200 °C	von 30 bis max. 275 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Intensivhitze Vorschlag: 190 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Unterhitze Vorschlag: 150 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Umluftgrillen Vorschlag: 190 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Grill, große Fläche Vorschlag: 3	3 2 1	Vorschlagsstufe für die Heizart dauerhaft verändern
Grillen mit Drehspieß Vorschlag: 250 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Grill, kleine Fläche Vorschlag: 3	3 2 1	Vorschlagsstufe für die Heizart dauerhaft verändern
Sanftgaren Vorschlag: 80 °C	von 70 bis max. 90 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Auftauen Vorschlag: 30 °C	von 30 bis max. 60 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Vorwärmnen Vorschlag: 50 °C	von 30 bis max. 70 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Warmhalten Vorschlag: 70 °C	von 60 bis max. 100 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Kühlgebläse Nachlauf: mittel	kurz mittel lang sehr lang	Dauer, wie lang das Kühlgebläse nachläuft
Reinigungssystem: nein	nein ja	Einstellung, ob das Gerät mit selbstreinigender Decke und Seitenwänden = Reinigungssystem ausgestattet ist
Teleskopauszug: ja	nein ja	Einstellung, ob das Gerät mit Teleskopauszügen ausgestattet ist
Sabbateinstellung: nein	nein ja	Siehe Kapitel Sabbateinstellung

Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
Werkseinstellung wiederherstellen: nein	nein ja	Alle Änderungen zurück auf Grundeinstellungen setzen

## Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

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

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

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

### Abbrechen

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

## Automatische Abschaltung

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

### Abschaltung aktiv

Der Text "automatische Abschaltung" erscheint im Display. Der

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

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

## Reinigungssystem

Das Reinigungssystem regeneriert die selbsterneigenden Flächen im Garraum.

Die selbsterneigenden Flächen sind mit einer hochporösen Keramik beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während der Backofen in Betrieb ist. Wenn sich die Flächen nicht mehr ausreichend reinigen und dunkle Flecken entstehen, werden sie mit dem Reinigungssystem regeneriert.

### Selbsterneigende Decke und Seitenwände nachrüsten

Die Rückwand im Garraum ist mit der Keramik beschichtet. Damit Sie das Reinigungssystem nutzen können, müssen auch die Decke und die Seitenwände beschichtet sein. Sie erhalten die selbsterneigende Decke und Seitenwände als Sonderzubehör beim Kundendienst.

### Grundeinstellungen ändern

Wenn Sie die selbsterneigende Decke und Seitenwände nachgerüstet haben, aktivieren Sie das Reinigungssystem in den Grundeinstellungen. Wie das geht, lesen Sie bitte im Kapitel *Grundeinstellungen nach*.

### Reinigungsstufen

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

Stufe	Reinigungsgrad	Dauer
1	leicht	ca. 45 Minuten
2	mittel	ca. 1 Stunde
3	intensiv	ca. 1 Stunde, 15 Minuten

## Vor der Reinigung

Nehmen Sie Zubehör und Geschirr aus dem Garraum.

### Garraumboden reinigen

Bevor Sie das Reinigungssystem einstellen, reinigen Sie die nicht selbsterneigenden Flächen im Garraum. Sonst entstehen Flecken, die sich nicht wieder entfernen lassen.

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spülflüssigkeit oder Essigwasser. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten

Garraum verwenden. Nie die selbsterneigenden Flächen mit einer Scheuerspirale oder Backofenreiniger behandeln.

### Reinigungsstufe einstellen

1. Taste **clean** drücken.

Reinigungsstufe 3 wird vorgeschlagen. Sie können die Reinigung sofort starten.

Wenn Sie die Reinigungsstufe verändern möchten:

2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Reinigungsstufe wählen.
3. Mit **start** die Reinigung starten.

Die Dauer läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

### Nach Ablauf der Reinigung

In der Statuszeile steht "Reinigung beendet". Der Backofen heizt nicht mehr.

### Reinigung abbrechen

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

### Reinigungsstufe korrigieren

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr verändert werden.

### Die Reinigung soll nachts ablaufen

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

### Nach der Reinigung

Wenn der Garraum ganz abgekühlt ist, wischen Sie Salzreste mit einem feuchten Tuch von den selbsterneigenden Flächen.

# Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

## Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingearbeitet. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

## Reinigungsmittel

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

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Teleskopauszüge	Heiße Spülflüssigkeit: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.  Nicht das Schmierfett auf den Auszugschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen.
Zubehör	Heiße Spülflüssigkeit: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

## Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

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

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

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

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

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

Wenn Sie das Sonderzubehör "Selbstreinigende Decke und Seitenwände" nachkaufen, können Sie die selbstreinigenden Flächen mit dem Reinigungssystem regenerieren. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Reinigungssystem* nach.

## Achtung!

- Nie scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Sie verkratzen 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 Spülflüssigkeit 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.

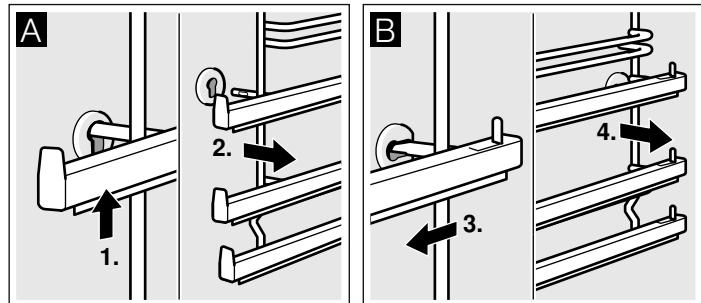
Bereich	Reinigungsmittel
Bedienfeld	Heiße Spülflüssigkeit: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spülflüssigkeit: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.  Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Bratenthermometer	Heiße Spülflüssigkeit: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spülflüssigkeit: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spülflüssigkeit: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Gestelle	Heiße Spülflüssigkeit: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

## Gestelle aus- und einhängen

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

### Gestelle aushängen

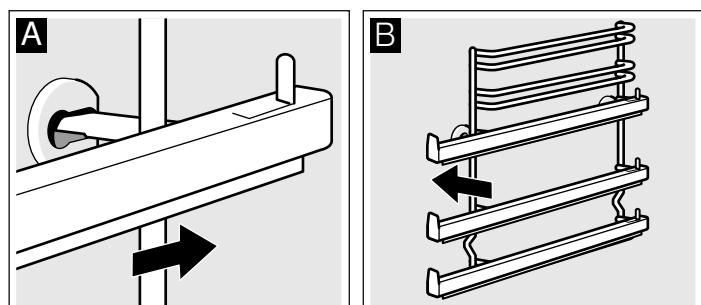
1. Gestell vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen
4. und herausnehmen (Bild B).



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spül schwamm. Bei harträckigen 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 nur rechts oder links. Achten Sie darauf, dass wie in Bild B Höhe 1 und 2 unten ist und Höhe 3, 4 und 5 oben. Die Auszugsschienen müssen sich nach vorne herausziehen lassen.

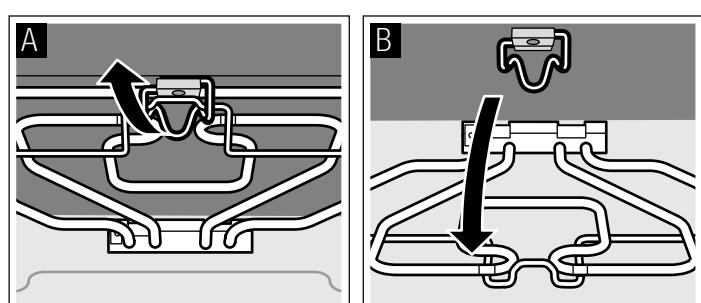
## Grillheizkörper herunterklappen

Zum Reinigen der Decke können Sie den Grillheizkörper herunterklappen.

### ⚠️ Verbrennungsgefahr!

Der Backofen muss kalt sein.

1. Grillheizkörper halten und Haltebügel nach vorn ziehen, bis er hörbar einrastet (Bild A).
2. Grillheizkörper nach unten klappen (Bild B).



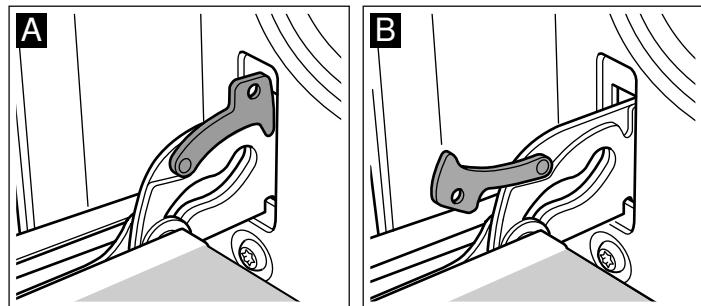
3. Nach dem Reinigen den Grillheizkörper wieder nach oben klappen und halten.

4. Haltebügel nach unten ziehen und hörbar einrasten lassen.

## 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.

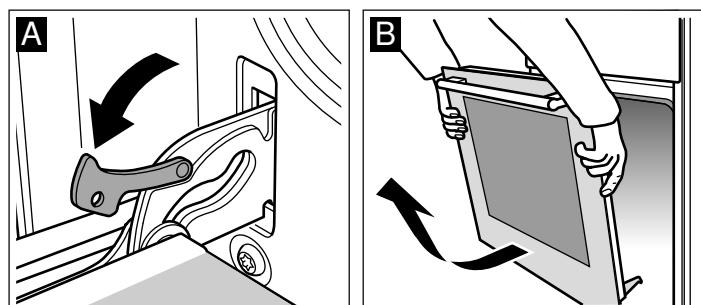


### ⚠️ Verletzungsgefahr!

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

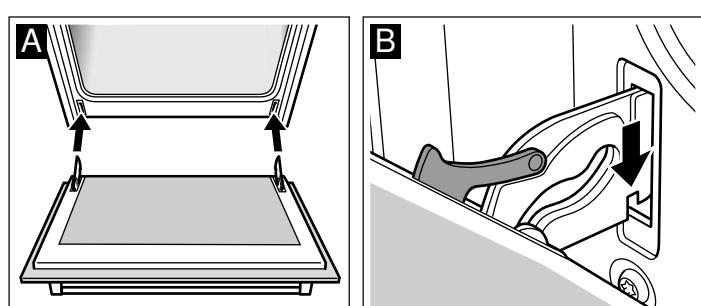
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



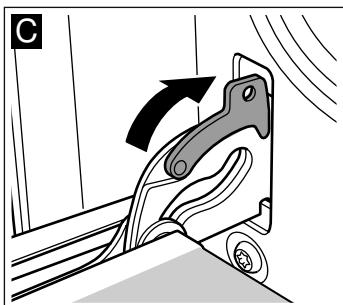
### Tür einhängen

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.

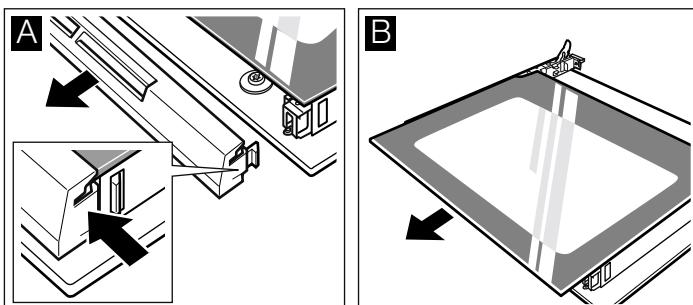
## Türscheiben aus- und einbauen

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

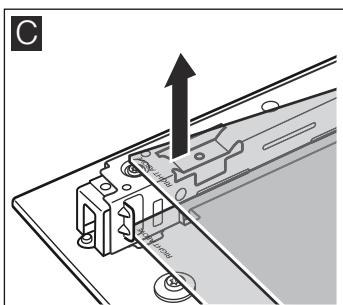
Achten Sie beim Ausbauen der Innenscheiben darauf, in welcher Reihenfolge Sie die Scheiben herausnehmen. Um die Scheiben wieder in der richtigen Reihenfolge einzubauen, orientieren Sie sich an der jeweiligen Nummer, die auf der Scheibe steht.

### Ausbauen

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abnehmen. Dazu links und rechts mit den Fingern eindrücken (Bild A).
3. Oberste Scheibe anheben und herausziehen (Bild B).



4. Mittlere Scheibe anheben und herausnehmen (Bild C).



5. Untere Scheibe anheben und schräg nach oben herausnehmen.

Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

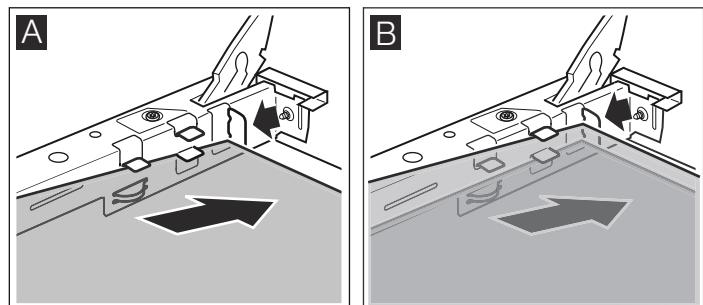
#### **⚠️ Verletzungsgefahr!**

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

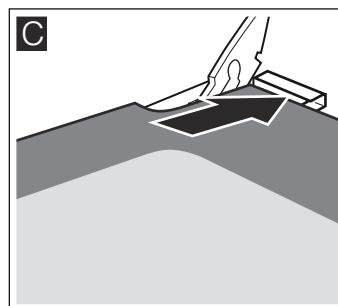
### Einbauen

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

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



3. Oberste Scheibe schräg nach hinten in die beiden Halterungen einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein. (Bild C).



4. Abdeckung aufsetzen und andrücken.
5. Backofentür einhängen.

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

# Eine Störung, was tun?

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

## Störungstabelle

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
Im Display erscheint "Uhrzeit einstellen". Die angezeigte Uhrzeit ist nicht aktuell. Im rechten Einstellbereich steht "Sprache wählen".	Stromunterbrechung	Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit dem Drehwähler ein und drücken Sie die Taste . Die eingestellte Sprache ändert sich nach einem Stromausfall nicht.
Der Backofen heizt nicht oder die gewählte Heizart lässt sich nicht einstellen.	Heizart nicht erkannt.	Noch einmal einstellen.
Der Backofen heizt nicht. Im Display steht der Text "Demo".	Der Backofen befindet sich im Demomodus.	Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und nach ca. 20 Sekunden wieder ein. In den nächsten 2 Minuten die Taste  vier Sekunden lang gedrückt halten, bis der Text "Demo" erlischt.
Nach Drücken der Taste <b>clean</b> , erscheint in der Statuszeile ein Hinweis aus das Reinigungssystem.	Das Gerät ist nicht mit dem Reinigungssystem ausgestattet.	Erst wenn Sie die selbsterneuernde Decke und Seitenteile nachrüsten und das Reinigungssystem anschließend in den Grundeinstellungen aktivieren, funktioniert die Taste. Sie Kapitel <i>Reinigungssystem</i> und Kapitel <i>Grundeinstellungen</i> .
Im Display erscheint "automatische Abschaltung".	Die automatische Abschaltung wurde aktiv. Der Backofen schaltet aus.	Drücken Sie eine beliebige Taste. Der Text erlischt. Sie können wieder einstellen.

## Fehlermeldungen mit E

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

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

Bei der folgenden Fehlermeldung können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
E011	Eine Taste wurde zu lang gedrückt oder hat sich verklemmt.	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Prüfen Sie, ob die Tasten sauber sind. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst.

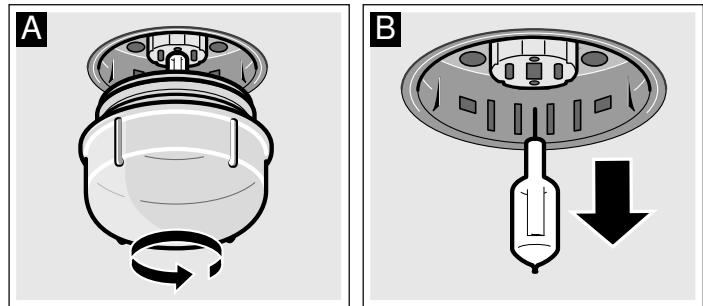
## Backofenlampe an der Decke auswechseln

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

### ⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung nach links herausdrehen (Bild A).
3. Lampe herausziehen - nicht drehen (Bild B). Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.



4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

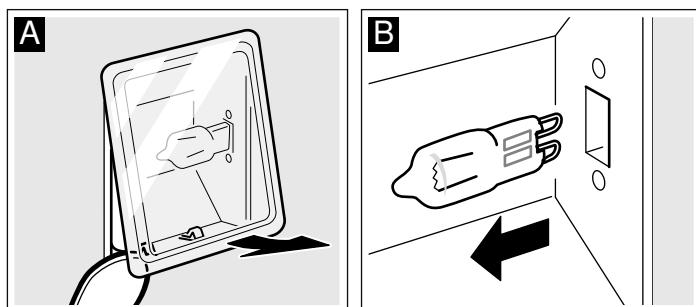
## Linke Backofenlampe auswechseln

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

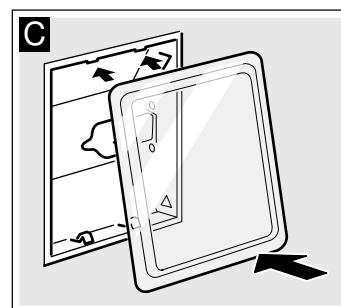
### ⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

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



4. Glasabdeckung wieder aufsetzen. Darauf achten, dass die Wölbung im Glas rechts ist. Das Glas oben einsetzen und unten fest andrücken (Bild C). Das Glas rastet ein



5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

## Glasabdeckung

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

## Kundendienst

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

### E-Nummer und FD-Nummer

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

**E-Nr.** \_\_\_\_\_ **FD-Nr.** \_\_\_\_\_

**Kundendienst** ☎ \_\_\_\_\_

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

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

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

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

Rückwand gleichmäßig im Garraum. Backen, braten und garen gelingt ohne Vorheizen.

### Hinweise

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

## Heizart Heißluft eco

Mit der energieeffizienten Heizart Heißluft eco können Sie zahlreiche Gerichte auf einer Ebene zubereiten. Der Ventilator verteilt die energieoptimierte Hitze des Ringheizkörpers in der

## Tabelle

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

Temperatur und Backdauer sind von Menge, Beschaffenheit und Qualität der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind in der Tabelle Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem

niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßige Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

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

<b>Gerichte mit Heißluft eco </b>	<b>Zubehör</b>	<b>Höhe</b>	<b>Temperatur in °C</b>	<b>Dauer in Minuten</b>
<b>Kuchen und Gebäck</b>				
Rührteig auf dem Blech mit trockenem Belag	Backblech	3	170-190	25-35
Rührteig in Formen	Kastenform	2	160-180	50-60
Tortenboden, Rührteig	Obstbodenform	2	160-180	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	2	160-180	50-60
Hefeteig auf dem Blech mit trockenem Belag	Backblech	3	170-190	25-35
Mürbeteig auf dem Blech mit trockenem Belag	Backblech	3	180-200	20-30
Biskuitrolle	Backblech	3	170-190	15-25
Biskuitboden, 2 Eier	Obstbodenform	2	150-170	20-30
Biskuittorte, 6 Eier	Springform	2	150-170	40-50
Blätterteiggebäck	Backblech	3	180-200	20-30
Plätzchen	Backblech	3	130-150	15-25
Spritzgebäck	Backblech	3	140-150	30-45
Brandteiggebäck	Backblech	3	210-230	35-45
Brötchen, Roggenmehl	Backblech	3	200-220	20-30
<b>Aufläufe</b>				
Kartoffelgratin	Auflaufform	2	160-180	60-80
Lasagne	Auflaufform	2	180-200	40-50
<b>Tiefkühlprodukte</b>				
Pizza, dünner Boden	Universalpfanne	3	190-210	15-25
Pizza, dicker Boden	Universalpfanne	2	180-200	20-30
Pommes frites	Universalpfanne	3	200-220	20-30
Chicken wings	Universalpfanne	3	220-240	20-30
Fischstäbchen	Universalpfanne	3	220-240	10-20
Aufbackbrötchen	Universalpfanne	3	180-200	10-15
<b>Fleisch</b>				
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2	190-210	130-150
Schweinebraten, Nacken, 1 kg	Geschirr offen	2	190-210	110-130
Kalbsbraten, Oberschale, 1,5 kg	Geschirr offen	2	190-210	110-130
<b>Fisch</b>				
Dorade, 2 Stück je 750 g	Universalpfanne	2	170-190	50-60
Dorade in Salzkruste, 900 g	Universalpfanne	2	170-190	60-70
Hecht, 1000 g	Universalpfanne	2	170-190	60-70
Forelle, 2 Stück je 500 g	Universalpfanne	2	170-190	45-55
Fischfilet, je Stück 100 g	Geschirr geschlossen	2+1	190-210	30-40

## Energiesparen

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

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

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

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

# Programmautomatik

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

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

### Geschirr

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

### Geeignetes Geschirr

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

### Ungeeignetes Geschirr

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

### Größe des Geschirrs

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

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

### Gericht vorbereiten

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

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr.

Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch, das Geflügel oder den Fisch. Genaue Hinweise erhalten Sie in den entsprechenden Tabellen. Sie benötigen das Gewicht zum Einstellen. Würzen Sie das Fleisch. Gefrorenes Fleisch würzen Sie genauso wie frisches Fleisch.

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

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

Bei einigen Gerichten ist ein Verschieben der Endezeit nicht möglich. Diese Gerichte sind mit einem Stern\* gekennzeichnet. Stellen Sie das Geschirr immer in den kalten Garraum.

### Programme

#### Geflügel

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

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

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

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

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

Programme	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben	Einstellgewicht
<b>Geflügel</b>			
Hähnchen, frisch*	0,7-2,0	nein	Fleischgewicht
Poularde, frisch*	1,4-2,3	nein	Fleischgewicht
Ente, frisch*	1,6-2,7	nein	Fleischgewicht
Gans, frisch*	2,5-3,5	nein	Fleischgewicht
Babypute, frisch*	2,5-3,5	nein	Fleischgewicht
Putenbrust, frisch*	0,5-2,5	viel	Fleischgewicht
Keulen, frisch*	0,3-1,5	nein	Gewicht der schwersten Keule
z. B. Hähnchen-, Enten-, Gänse-, Puten-keulen			
Keulen, gefroren*	0,3-1,5	nein	Gewicht der schwersten Keule
z. B. Hähnchen-, Enten-, Gänse-, Puten-keulen			

**Fleisch**

Geben Sie soviel Flüssigkeit in das Geschirr, wie angegeben ist.

**Rindfleisch**

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

Bei Tafelspitz sollte soviel Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) zugegeben werden, dass das Fleisch fast bedeckt ist.

Roastbeef mit der Fettseite nach oben garen.

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

**Kalbfleisch**

Bei Osso buco reichlich Gemüse (Sellerie, Tomaten, Möhren) in

das Geschirr geben und die Beinscheiben darauf verteilen. Flüssigkeit (Brühe) nach Bedarf zufügen.

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

**Schweinefleisch**

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

Braten mit Kruste legen Sie mit der Kruste nach oben ins Geschirr. Schneiden Sie die Schwarze vor dem Garen gitterförmig ein, ohne das Fleisch zu verletzen.

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

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

<b>Programme</b>	<b>Gewichtsbereich in kg</b>	<b>Flüssigkeit zugeben</b>	<b>Einstellgewicht</b>
<b>Schweinefleisch</b>			
Nackenbraten, frisch, ohne Knochen	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Nackenbraten, frisch, mit Knochen	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Nackenbraten, gefroren, ohne Knochen*	0,5-2,0	ja	Fleischgewicht
Nackenbraten, gefroren, mit Knochen*	0,5-2,0	ja	Fleischgewicht
Kotelettbraten, frisch, mit Knochen	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Lendenbraten, frisch	0,5-2,5	ja	Fleischgewicht
Rollbraten, frisch	0,5-3,0	ja	Gesamtgewicht
Braten mit Kruste, frisch z. B. Bauch	0,5-3,0	nein	Fleischgewicht

<b>Programme</b>	<b>Gewichtsbereich in kg</b>	<b>Flüssigkeit zugeben</b>	<b>Einstellgewicht</b>
Braten mit Kruste, frisch z. B. Schulter	0,5-3,0	nein	Fleischgewicht
Hackbraten*	0,3-3,0	nein	Gesamtgewicht
Kasseler mit Knochen, frisch	0,5-3,0	ja	Fleischgewicht
Schinkenbraten, frisch, gepökelt, garen	1,0-4,0	etwas	Fleischgewicht
Schinkenbraten, frisch, gepökelt, über- krusten*	1,0-4,0	nein	Fleischgewicht

### **Lamm- und Hammelfleisch**

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

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

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

### **Wildfleisch**

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

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

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

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

## Fisch

Den Fisch säubern, säuern und salzen wie gewohnt.

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

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

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

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

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

## Hackbraten

Verwenden Sie frisches Hackfleisch.

Stellen Sie das Gesamtgewicht des Hackbratens ein.

Sie können die Masse mit Gemüsewürfeln oder Käse verfei-nern.

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

## Eintopf

Sie können unterschiedliche Fleischarten und frisches Gemüse kombinieren.

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Hähnchenteile unzerteilt verwenden.

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

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

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

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

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

## Programm wählen und einstellen

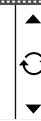
Beispiel im Bild: Einstellung für gefrorenen Kalbsbraten, mager, 1,3 kg.

1. Taste **P** drücken.

Die erste Programmgruppe und das erste Programm erschei-nen.

11:30 Programme

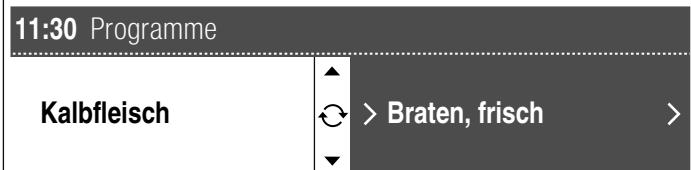
Geflügel



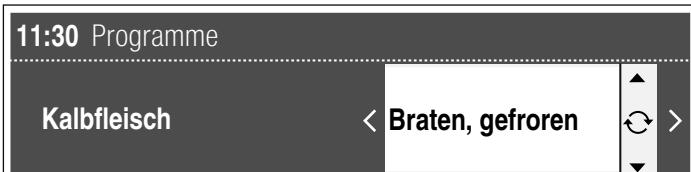
> Hähnchen, frisch >



2. Mit dem Drehwähler die Programmgruppe auswählen.



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



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



5. Taste > drücken.

Für das gewählte Programm erscheint ein Vorschlagsgewicht.

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



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

7. Taste <sup>start</sup> stop drücken.

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

### Das Programm ist beendet

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

### Programm abbrechen

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

### Informationen abfragen

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

### Endezeit verschieben

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

### Individuelles Anpassen

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

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

□□□■□□□

Nach links = Garergebnis schwächer.

Nach rechts = Garergebnis stärker.

Mit Taste <sup>start</sup> starten.

Die Dauer für das Programm ändert sich.

## Tipps zur Programmautomatik

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

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

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

Der Braten ist von oben zu trocken.

Während des Bratens riecht es angebrannt, aber der Braten sieht gut aus.

Sie möchten tiefgefrorenes Fleisch zubereiten.

Das Fleisch ist zu wenig gar oder zu durch gebraten.

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

Wählen Sie ein kleineres Geschirr oder verwenden Sie mehr Flüssigkeit.

Wählen Sie ein größeres Geschirr oder verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

Verwenden Sie ein Geschirr mit gut schließendem Deckel. Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.

Der Deckel des Bräters schließt nicht richtig, oder das Fleisch ist aufgegangen und hat den Deckel angehoben. Verwenden Sie immer einen passenden Deckel. Achten Sie darauf, dass zwischen Fleisch und Deckel mindestens 3 cm Abstand sind.

Würzen Sie das gefrorene Fleisch genau so wie frisches Fleisch. Achtung: Ein Verschieben der Endezeit auf später ist bei gefrorenem Fleisch nicht möglich. Das Fleisch würde in der Wartezeit auftauen und wäre ungenießbar.

Verändern Sie die Einstellungen beim nächsten Mal. Hinweise dazu finden Sie im Kapitel *Programmautomatik, Individuelles Einstellen*.

# 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. Beladen 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 Einschuhbhöhen für das Zubehör:

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

### Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie 3D-Heißluft ☒.

Einschuhbhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

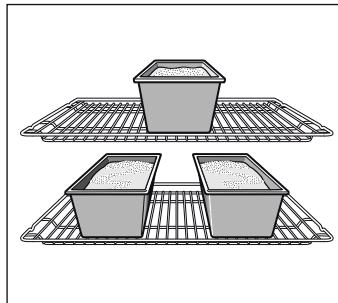
Einschuhbhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:

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

Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Vorschläge für Ihre Gerichte.

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



### Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

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

### Tabellen

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

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

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

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

### Heizarten:

- ☒ = 3D-Heißluft
- □ = Ober-/Unterhitze
- ☐ = HydroBacken
- ☐ = Intensivhitze

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2	☒	160-180	50-60
	3 Kastenformen	3+1	☒	140-160	60-80
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2	□	150-170	60-70
Tortenboden, Rührteig	Obstbodenform	3	□	160-180	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	2	□	160-180	50-60
Biskuitboden, 2 Eier (vorheizen)	Obstbodenform	2	☐	160-180	20-30
Biskuittorte, 6 Eier (vorheizen)	Springform	2	☐	160-180	40-50
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1	□	180-200	25-35
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteigboden*	Springform	1	□	170-190	70-90

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

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Schweizer Wähe	Pizzablech	2		220-240	30-40
Gugelhupf	Gugelhupfform	2		150-170	60-70
Pizza, dünner Boden mit wenig Belag (vorheizen)	Pizzablech	2		280-300	10-15
Pikante Kuchen*	Springform	2		180-200	40-50

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

#### Heizarten:

- = 3D-Heißluft
- = Ober-/Unterhitze

- = HydroBacken
- = Intensivhitze

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

#### Heizarten:

- = 3D-Heißluft

- = Ober-/Unterhitze
- = HydroBacken

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Backblech	3		140-160	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1		130-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-150	30-40
Spritzgebäck (vorheizen)	Backblech	3		140-150	30-40
	Backblech	3		140-150	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-140	35-50

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

### Brot und Brötchen

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

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.

### Heizarten:

- = 3D-Heißluft
- = HydroBacken

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		300	5
				200	30-40
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		300	8
				200	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	2		300	10-15
Brötchen (nicht vorheizen)	Backblech	3		200-220	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Backblech	3		180-200	15-20
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	20-30

### Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit dem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen kletschig (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 gebäck. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.

Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.

Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 3D-Heißluft . Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

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 Brätern 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 ⅓ 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 verzerrt es sich und kann beim Herausnehmen den Garraum beschädigen.

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

### Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Wickeln Sie Roastbeef nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es 10 Minuten im Backofen ruhen.

Schneiden Sie bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise ein und legen Sie den Braten zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

### Heizarten:

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

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
<b>Rindfleisch</b>						
Rinderschmorbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Rinderfilet, medium	1,0 kg	offen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	1		220-240	60
Steaks, 3 cm dick, medium		Rost + Universalpfanne	5+1		3	15
<b>Kalbfleisch</b>						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalbshaxe	1,5 kg	offen	2		210-230	140

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

### Geflügel

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

Legen Sie ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite nach unten auf den Rost. Nach  $\frac{2}{3}$  der angegebenen Zeit wenden.

Bratenstücke, wie Putenrollbraten oder Putenbrust, nach der Hälfte der angegebenen Zeit wenden. Geflügelteile nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit wenden.

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

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

#### Heizarten:

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

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz	1,2 kg	Rost	2		220-240	60-70
Poularde, ganz	1,6 kg	Rost	2		210-230	80-90
Hähnchen, halbiert	je 500 g	Rost	2		220-240	40-50
Hähnchenteile	je 150 g	Rost	3		210-230	30-40
Hähnchenteile	je 300 g	Rost	3		210-230	35-45
Hähnchenbrust	je 200 g	Rost	3		3	30-40

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Ente, ganz	2,0 kg	Rost	2	☒	190-210	100-110
Entenbrust	je 300 g	Rost	3	☒	240-260	30-40
Gans, ganz	3,5-4,0 kg	Rost	2	☒	170-190	120-140
Gänsekeulen	je 400 g	Rost	3	☒	220-240	40-50
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2	☒	180-200	80-100
Putenrollbraten	1,5 kg	offen	1	☒	200-220	110-130
Putenbrust	1,0 kg	geschlossen	2	□	180-200	80-90
Putenoberkeule	1,0 kg	Rost	2	☒	180-200	90-100

## Fisch

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

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Geben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Backofen. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches macht ihn stabiler.

Beim Fischfilet geben Sie einige Esslöffel Flüssigkeit zum Dünnen hinzu.

## Heizarten:

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

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Fisch, ganz	je ca. 300 g	Rost	2	☐	2	20-25
	1,0 kg	Rost	2	☒	200-220	45-55
	1,5 kg	Rost	2	☒	190-210	60-70
	2,0 kg	geschlossen	2	□	190-210	70-80
Fischkotelett, 3 cm dick		Rost	3	☐	2	20-25
Fischfilet		geschlossen	2	□	210-230	25-30

## Tipps zum Braten und Grillen

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

## Sanftgaren

Sanftgaren, auch als Niedertemperaturgaren bezeichnet, ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart.

Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten.

### Hinweise

- Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack.
- Größere Fleischstücke müssen nicht gewendet werden.
- Das Fleisch kann nach dem Sanftgaren sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.

- Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch rosa aus. Es ist deswegen aber nicht roh oder zu wenig gar.
- Wenn Sie Fleischsoße wollen, garen Sie Ihr Fleisch in einem geschlossenen Geschirr. Beachten Sie aber, dass sich die Garzeiten verkürzen.
- Um zu überprüfen, ob das Fleisch gar ist, verwenden Sie ein Bratenthermometer. Eine Kerntemperatur von 60 °C sollte mindestens 30 Minuten gehalten werden.

### Geeignetes Geschirr

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z. B. eine Servierplatte aus Porzellan oder einen Glasbräter ohne Deckel.

Stellen Sie das offene Geschirr immer in Höhe 2 auf den Rost.

## Einstellen

1. Heizart Sanftgaren  wählen und eine Temperatur zwischen 70 und 90 °C einstellen.

Den Backofen vorheizen und dabei das Geschirr mit anwärmen.

2. Etwas Fett in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch von allen Seiten, auch an den Enden, scharf anbraten und sofort auf das vorgewärmte Geschirr geben.

3. Das Geschirr mit dem Fleisch wieder in den Backofen stellen und sanftgaren. Für die meisten Fleischstücke ist eine Sanftgartemperatur von 80 °C ideal.

## Tabelle

Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Geflügel, Rind, Kalb, Schwein und Lamm geeignet. Die Sanftgarzeiten richten sich nach der Dicke und Kerntemperatur des Fleisches.

Gericht	Gewicht	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Anbratdauer in Minuten	Sanftgardauer in Stunden
<b>Geflügel</b>						
Putenbrust	1000 g	2		80	6-7	4-5
Entenbrust*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
<b>Rindfleisch</b>						
Rinderbraten (z. B. Hüfte), 6-7 cm dick	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Rinderfilet, ganz	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Roastbeef, 5-6 cm dick	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Hüftsteaks, 3 cm dick		2		80	5-7	80-110 Min.
<b>Kalbfleisch</b>						
Kalbsbraten (z. B. Oberschale), 6-7 cm dick	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Kalbsfilet	ca. 800 g	2		80	6-7	3-3½
<b>Schweinefleisch</b>						
Schweinebraten, mager (z. B. Lende), 5-6 cm dick	ca. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Schweinefilet, ganz	ca. 500 g	2		80	6-7	2½-3
<b>Lammfleisch</b>						
Lammrückenfilet, ganz	ca. 200 g	2		80	5-6	1½-2

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

## Tipps zum Sanftgaren

Das sanftgegarte Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch.

Damit das gebratene Fleisch nicht so schnell abkühlt, wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

Sie wollen sanftgegarte Fleisch warm halten.

Schalten Sie nach dem Sanftgaren die Temperatur auf 70 °C zurück. Kleine Fleischstücke können bis zu 45 Minuten, große Stücke bis zu 2 Stunden warm gehalten werden..

## Aufläufe, Gratin, Toast

Stellen Sie Geschirr immer auf den Rost.

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

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

### Heizarten:

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

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
<b>Aufläufe</b>					
Auflauf, süß	Auflaufform	2		180-200	50-60
Soufflé	Auflaufform	2		180-200	35-45
	Portionsförmchen	2		200-220	25-30
Nudelauflauf	Auflaufform	2		200-220	40-50

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

## Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

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

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

### Heizarten:

- ☒ = 3D-Heißluft
- ☐ = HydroBacken
- ☒/☒ = Pizzastufe

<b>Gericht</b>	<b>Zubehör</b>	<b>Höhe</b>	<b>Heizart</b>	<b>Temperatur in °C</b>	<b>Dauer in Minuten</b>
<b>Pizza, tiefgekühlt</b>					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	2	☒/☒	200-220	15-20
	Universalpfanne + Rost	3+1	☒	180-200	20-30
<b>Pizza mit dickem Boden</b>					
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2	☒/☒	170-190	20-30
	Universalpfanne + Rost	3+1	☒	170-190	25-35
Pizza-Baguette	Universalpfanne	3	☒/☒	170-190	20-30
Minipizza	Universalpfanne	3	☒/☒	190-210	10-20
<b>Pizza, gekühlt</b>					
Pizza (vorheizen)	Universalpfanne	1	☒/☒	180-200	10-15
<b>Kartoffelprodukte, tiefgekühlt</b>					
Pommes frites	Universalpfanne	3	☒/☒	190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	180-200	30-40
Kroketten	Universalpfanne	3	☒/☒	190-210	20-25
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	3	☒/☒	200-220	15-25
<b>Backwaren, tiefgekühlt</b>					
Brötchen, Baguette	Universalpfanne	3	☒/☒	180-200	10-20
Brezeln (Teiglinge)	Universalpfanne	3	☒/☒	200-220	10-20
<b>Backwaren, vorgebacken</b>					
Aufbackbrötchen, Aufbackbaguette	Universalpfanne	2	☒	190-210	10-20
	Universalpfanne + Rost	3+1	☒	160-180	20-25
<b>Bratlinge, tiefgekühlt</b>					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2	☒/☒	220-240	10-20
Hähnchen-Sticks, Hähnchen-Nuggets	Universalpfanne	3	☒/☒	200-220	15-25
<b>Strudel, tiefgekühlt</b>					
Strudel	Universalpfanne	3	☒/☒	190-210	30-35

## Besondere Gerichte

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

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

### Joghurt zubereiten

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) aufkochen und auf 40 °C abkühlen.
2. 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einröhren.
3. In Tassen oder kleine Twist-Off Gläser umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken.

**4.** Den Garraum wie angegeben vorheizen.

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

### Hefeteig gehen lassen

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

Gericht	Geschirr		Heizart	Temperatur	Dauer
Joghurt	Tassen oder Twist-Off Gläser	auf den Garraumboden stellen		50 °C vorheizen 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

Die Heizart Auftauen ist bestens für Gefriergut geeignet.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

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

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

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

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
<b>Empfindliches Gefriergut</b> z. B. Sahnetorten, Buttercreme-Torten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Früchte usw.	Rost	1		30 °C
<b>Sonstige Tiefkühlprodukte</b> Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	1		50 °C

## Dörren

Mit 3D-Heißluft können Sie hervorragend dörren.

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

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

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

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals.

Das 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. 1½ Std.

## Einkochen

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

### Achtung!

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

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

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

### Vorbereiten

1. Die Gläser füllen, nicht zu voll machen.

**2.** Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein.

**3.** Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen.

**4.** Die Gläser mit Klammern verschließen.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

### Einstellen

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

## Einkochen

### Obst

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

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

### 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

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 hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pom-

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

### Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

#### Allgemein

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

#### Backen

- Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C.
- Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.

#### Plätzchen

- Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C.
- Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C.
- Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.

#### Backofen Pommes frites

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

# Prüfgerichte

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

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

## Backen

Backen auf 2 Ebenen:

Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Backen auf 3 Ebenen:

Universalpfanne in der Mitte einschieben.

Spritzgebäck:

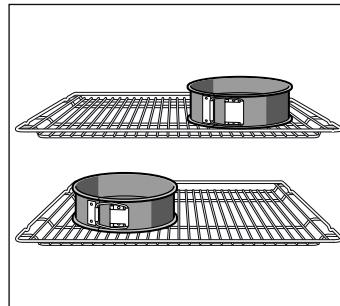
Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Gedeckter Apfelkuchen auf 1 Ebene:

Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.

Gedeckter Apfelkuchen auf 2 Ebenen:

Dunkle Springformen versetzt übereinander stellen, siehe Bild.



Kuchen in Springformen aus Weißblech:

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

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

### Heizarten:

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

Gericht	Zubehör und Formen	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck (vorheizen*)	Backblech	3		140-150	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-140	35-50
Spritzgebäck	Backblech	3	/	140-150	30-45
Small cakes (vorheizen*)	Backblech	3		150-170	20-30
	Backblech	3		150-160	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	25-40
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-150	35-55
Wasserbiskuit (vorheizen*)	Springform auf Rost	2		160-170	30-40
Wasserbiskuit	Springform auf Rost	2	/	160-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

\* Zum Vorheizen nicht die Schnellaufheizung verwenden.

## Grillen

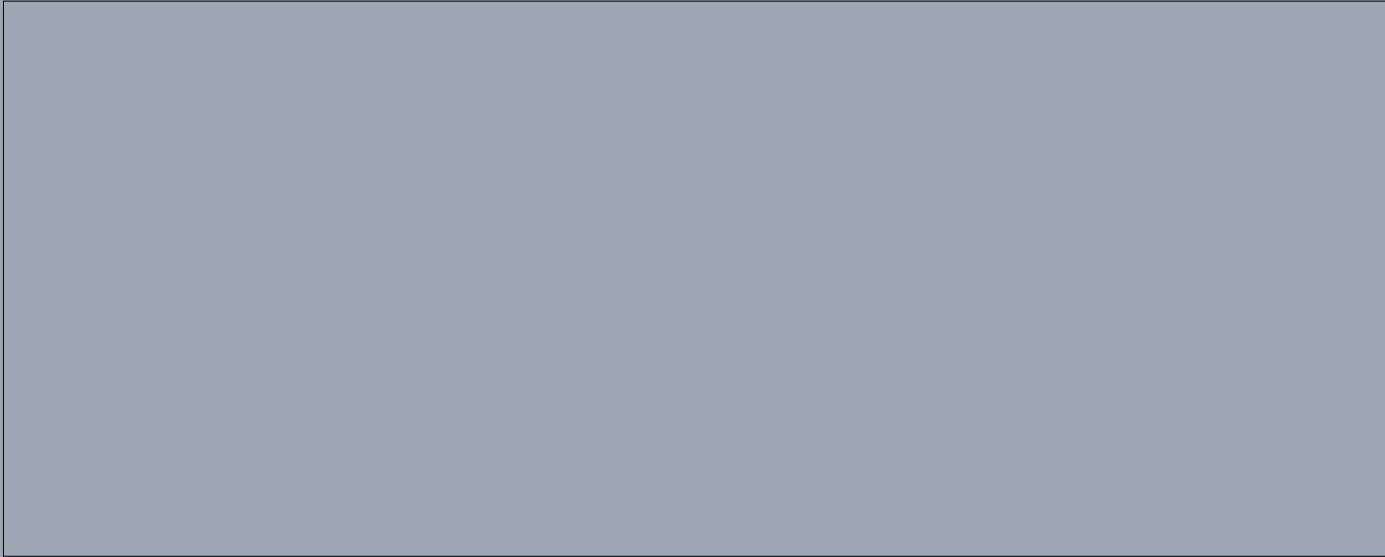
Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

### Heizart:

- = Grill, große Fläche

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
Toast bräunen 10 Minuten vorheizen	Rost	5		3	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

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



9000710461 45 931218