

SIEMENS



# Einbaubackofen

HB33CB550

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

de Gebrauchsanleitung

Register  
your  
product  
online



# Inhaltsverzeichnis

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
Ursachen für Schäden .....	5
<b>Ihr neuer Backofen</b> .....	<b>6</b>
Bedienfeld .....	6
Tasten und Anzeige .....	6
Funktionswähler .....	6
Temperaturwähler .....	6
Garraum .....	7
<b>Ihr Zubehör</b> .....	<b>7</b>
Zubehör einschieben .....	7
Sonderzubehör .....	7
Kundendienst-Artikel .....	8
<b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....	<b>8</b>
Uhrzeit einstellen .....	8
Backofen aufheizen .....	8
Zubehör reinigen .....	8
<b>Backofen einstellen</b> .....	<b>9</b>
Heizart und Temperatur .....	9
Schnellaufheizung .....	9
<b>Zeitfunktionen einstellen</b> .....	<b>9</b>
Wecker .....	9
Dauer .....	10
Endezeit .....	10
Uhrzeit .....	11
<b>Kindersicherung</b> .....	<b>11</b>
<b>Grundeinstellungen ändern</b> .....	<b>11</b>
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>11</b>
Reinigungsmittel .....	12
Einhängegitter reinigen .....	12
Grillheizkörper herunterklappen .....	13
Gerätetür aus- und einhängen .....	13
Türscheiben reinigen .....	13
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>14</b>
Störungstabelle .....	14
Backofenlampe wechseln .....	14
Glasabdeckung .....	14

<b>Kundendienst</b> .....	<b>15</b>
E-Nummer und FD-Nummer .....	15
<b>Energie- und Umwelttipps</b> .....	<b>15</b>
Energiesparen .....	15
Umweltgerecht entsorgen .....	15
<b>Für Sie in unserem Kochstudio getestet</b> .....	<b>15</b>
Kuchen und Gebäck .....	15
Tipps zum Backen .....	17
Fleisch, Geflügel, Fisch .....	18
Tipps zum Braten und Grillen .....	20
Sanftgaren .....	20
Tipps zum Sanftgaren .....	21
Aufläufe, Gratins, Toasts .....	21
Fertigprodukte .....	21
<b>Acrylamid in Lebensmitteln</b> .....	<b>23</b>
<b>Prüfgerichte</b> .....	<b>23</b>
Backen .....	23
Grillen .....	23

---

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 ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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 Kabelisolierung 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.

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

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

## Bedienfeld

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



### Schaltergriffe

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

### Tasten und Anzeige

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

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

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

### Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung	Verwendung
Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
3D-Heißluft*	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
Ober-/Unterhitze	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
Pizzastufe	Schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Strudel. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.

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

Stellung	Verwendung
Umluftgrillen	Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.
Grill, große Fläche	Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
Grill, kleine Fläche	Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
Unterhitze	Einkochen und nachbacken oder nachbräunen. Die Hitze kommt von unten.
Auftauen	Auftauen von z. B. Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht.
Backofenlampe	Backofenlampe einschalten.

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

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

### Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

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

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

## Garraum

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

### Backofenlampe

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

## 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.

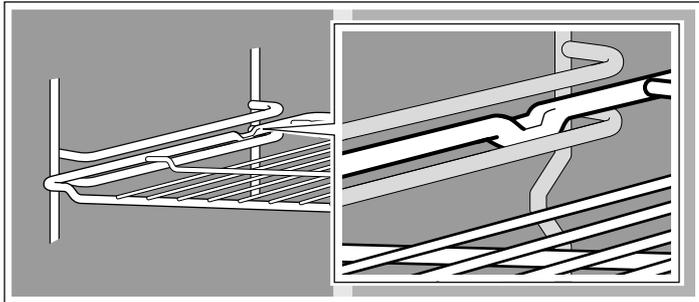
### Zubehör einschieben

Sie können das Zubehör in 3 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.



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

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.

## Kühlgebläse

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

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

**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.

## 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
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 und 2 verwenden. Grillblech als Spritzschutz: Universalpfanne mit Grillblech unter dem Rost einschieben.
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.

## Kundendienst-Artikel

Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

Pflegetücher für Edelstahloberflächen	Artikel-Nr. 311134	Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt.
Backofen-Grillreiniger-Gel	Artikel-Nr. 463582	Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos.
Microfasertuch mit Wabenstruktur	Artikel-Nr. 460770	Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z. B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.
Türsicherung	Artikel-Nr. 612594	Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt.

## Vor dem ersten Benutzen

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

### Uhrzeit einstellen

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

1. Taste  drücken.

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00. Die Zeitsymbole leuchten, der Pfeil ► steht vor .

2. Mit Taste + oder – die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

### Backofen aufheizen

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

Lüften Sie die Küche, solange der Backofen heizt.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze  einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

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

### Zubehör reinigen

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

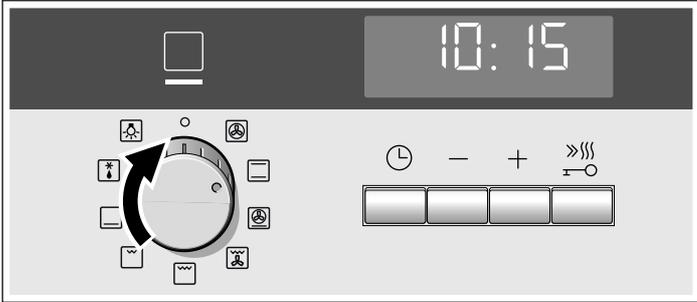
# Backofen einstellen

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

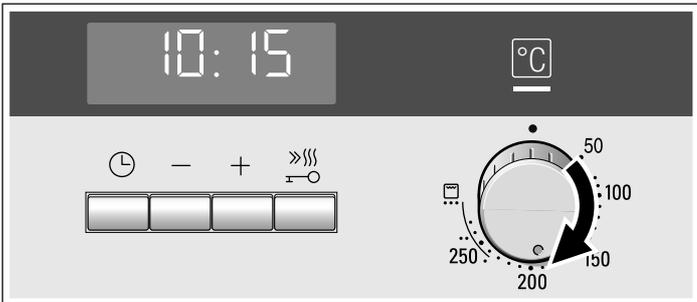
## Heizart und Temperatur

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

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Der Backofen beginnt zu heizen.

## Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

## Einstellungen ändern

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

## Schnellaufheizung

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

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

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

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

1. Heizart und Temperatur einstellen.

2. Taste kurz drücken.

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

## Schnellaufheizung ist beendet

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

## Schnellaufheizung abbrechen

Taste kurz drücken. Das Symbol in der Anzeige erlischt.

# Zeitfunktionen einstellen

Ihr Backofen hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit Taste rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen. Solange Sie einstellen können leuchten alle Zeitsymbole. Der Pfeil zeigt Ihnen, bei welcher Zeitfunktion Sie sich befinden. Eine bereits eingestellte Zeitfunktion können Sie direkt mit Taste oder ändern, wenn vor dem Zeitsymbol der Pfeil steht.

## Wecker

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

1. Taste einmal drücken.

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

2. Mit Taste oder die Weckerzeit einstellen.

Vorschlagswert Taste = 10 Minuten

Vorschlagswert Taste = 5 Minuten

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

## Weckerzeit ist abgelaufen

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

## Weckerzeit ändern

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

## Weckerzeit löschen

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

## Zeiteinstellungen abfragen

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

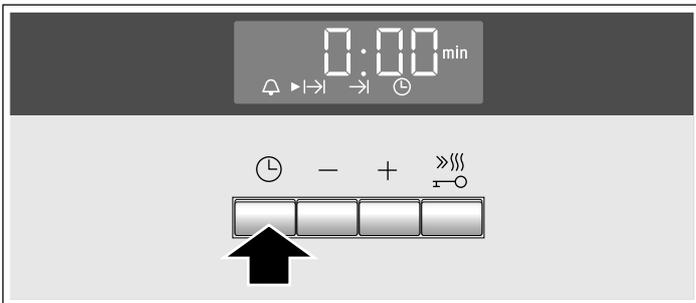
Um Wecker , Dauer , Endezeit oder Uhrzeit abzufragen, Taste so oft drücken, bis der Pfeil vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

## Dauer

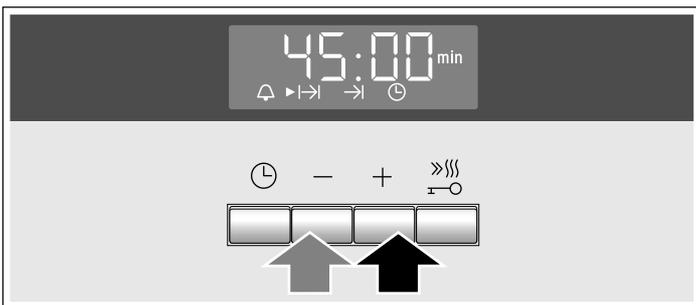
Sie können die Gardauer Ihres Gerichts am Backofen einstellen. Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet der Backofen automatisch aus. So müssen Sie andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Backofen auszuschalten. Die Garzeit wird nicht ungewollt überschritten.

Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
3. Taste  zweimal drücken.  
In der Anzeige steht 0:00. Die Zeitsymbole leuchten, der Pfeil  steht vor .



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



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

### Dauer ist abgelaufen

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

### Dauer ändern

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

### Dauer löschen

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

### Zeiteinstellungen abfragen

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

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

## Endezeit

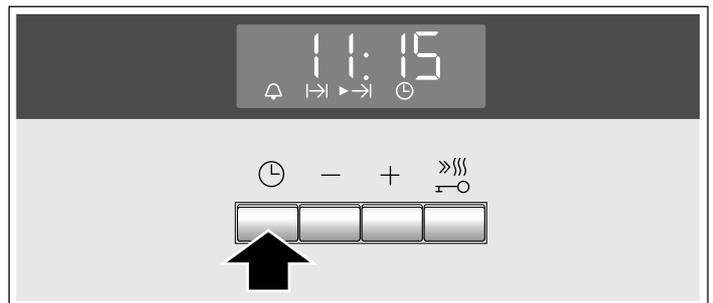
Sie können die Zeit, zu der ihr Gericht fertig sein soll, verschieben. Der Backofen startet automatisch und ist zum gewünschten Zeitpunkt fertig. Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

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

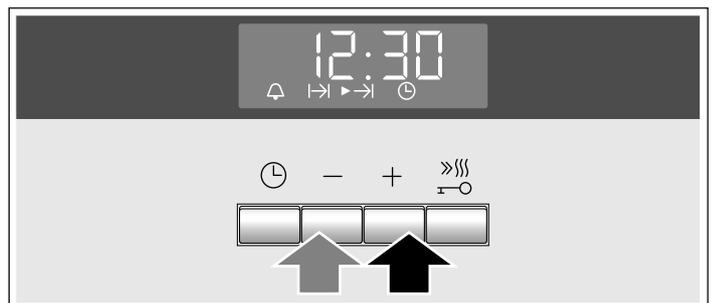
Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, die Dauer ist 45 Minuten und der Backofen soll um 12:30 Uhr fertig sein.

1. Funktionswähler einstellen.
2. Temperaturwähler einstellen.
3. Taste  zweimal drücken.
4. Mit Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.
5. Taste  drücken.

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



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



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

### Dauer ist abgelaufen

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

### Endezeit ändern

Mit Taste **+** oder **-** die Endezeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste  zweimal. Ändern Sie die Endezeit nicht, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

### Endezeit löschen

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

## Zeiteinstellungen abfragen

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

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

## Uhrzeit

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

1. Taste  drücken.

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00. Die Zeitsymbole leuchten, der Pfeil ► steht vor .

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

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

## Uhrzeit ändern

Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

1. Taste  viermal drücken.

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

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

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

## Uhrzeit ausblenden

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

# Kindersicherung

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

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

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

**Hinweis:** Ein evtl. angeschlossenes Kochfeld wird von der Kindersicherung am Backofen nicht beeinflusst.

## Kindersicherung einschalten

Es darf keine Dauer oder Endezeit eingestellt sein.

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

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

## Kindersicherung ausschalten

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

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

# Grundeinstellungen ändern

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

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

\* Werkseinstellung

Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

1. Taste  ca. 4 Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint die aktuelle Grundeinstellung zur Uhrzeitanzeige, z. B. c1 1 für die Auswahl 1.

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

3. Mit Taste  bestätigen.

In der Anzeige erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit Taste  alle Ebenen durchgehen und mit Taste **+** oder **-** ändern.

4. Zum Schluss Taste  ca. 4 Sekunden lang drücken.

Alle Grundeinstellungen sind übernommen.

Sie können Ihre Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern.

# Pflege und Reinigung

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

## Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.

- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emailieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

## Reinigungsmittel

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

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

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

## Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

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

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

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

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

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

### Achtung!

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

### Garraumboden, Decke und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

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

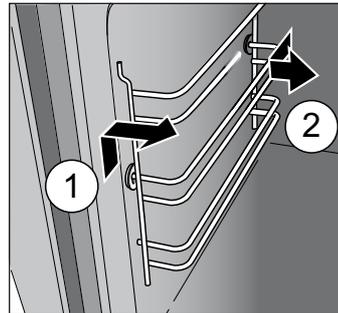
### Einhängegitter reinigen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

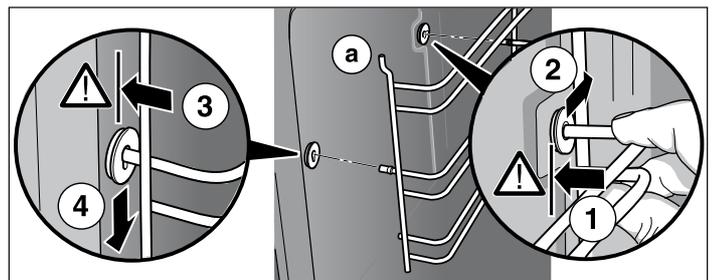
#### **Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!**

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

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



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



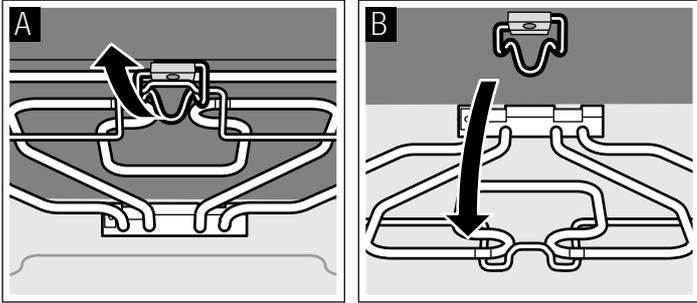
## Grillheizkörper herunterklappen

Zum Reinigen 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.

## Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

### ⚠️ **Verletzungsgefahr!**

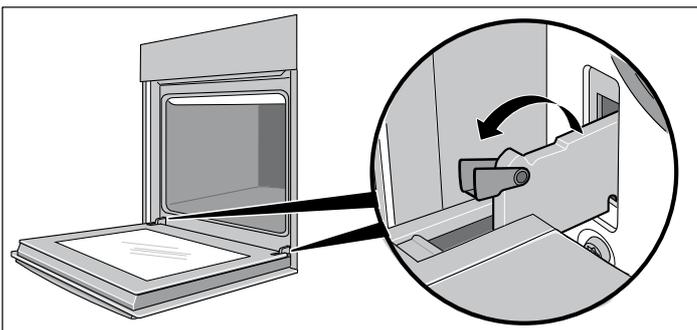
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.

### ⚠️ **Verletzungsgefahr!**

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

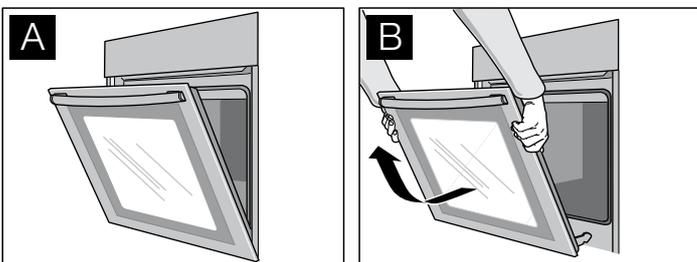
### Gerätetür aushängen

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



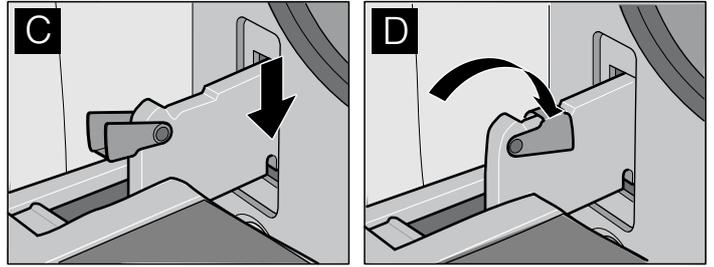
Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuklappen.

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



### Gerätetür einhängen

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



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht mehr ausgehängt werden.

4. Gerätetür schließen.

## Türscheiben reinigen

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

### ⚠️ **Verletzungsgefahr!**

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

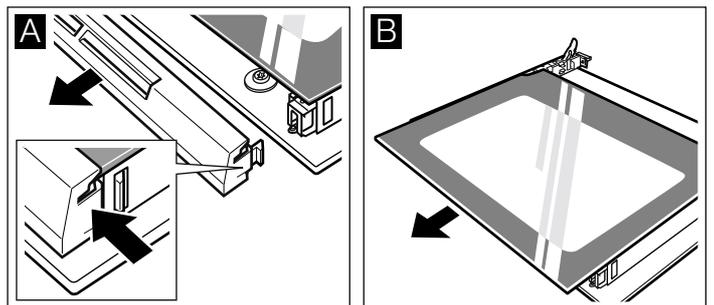
### ⚠️ **Verletzungsgefahr!**

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

### Türscheibe ausbauen

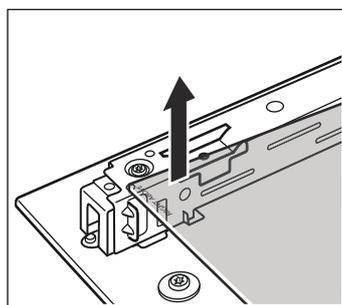
**Hinweis:** Merken Sie sich vor dem Ausbau, in welcher Position die Türscheibe eingebaut ist, damit Sie sie später nicht falsch herum einbauen.

1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einbauen).
2. Abdeckung oben an der Gerätetür abziehen. Dazu links und rechts mit den Fingern die Lasche eindrücken (Bild A).
3. Türscheibe leicht anheben und herausziehen (Bild B).



### Zwischenscheibe ausbauen

Zwischenscheibe leicht anheben und nach vorne herausziehen.



## Reinigen

Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

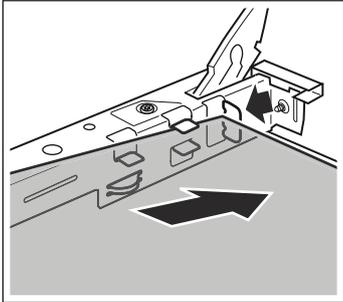
### **⚠ Verletzungsgefahr!**

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

## Zwischenscheibe einbauen

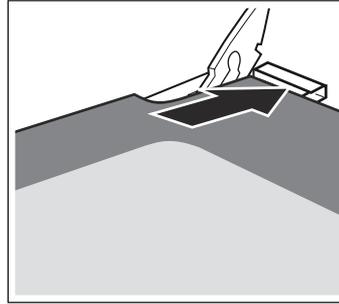
**Hinweis:** Achten Sie beim Einbauen darauf, dass links unten der Schriftzug "right above" auf dem Kopf steht.

Zwischenscheibe schräg nach hinten bis zum Anschlag einschieben.



## Türscheibe einbauen

1. Türscheibe schräg nach hinten in beide Halterungen bis zum Anschlag einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.



2. Abdeckung aufsetzen und andrücken, bis sie einrastet.
3. Gerätetür wieder einbauen.

## Eine Störung, was tun?

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

### Störungstabelle

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

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

### Fehlermeldungen

Wenn in der Anzeige eine Fehlermeldung mit  $\mathcal{E}$  erscheint, drücken Sie die Taste  $\ominus$ . Die Meldung verschwindet. Eine eingestellte Zeitfunktion wird gelöscht. Wenn die Fehlermeldung nicht wieder verschwindet, rufen Sie den Kundendienst.

Bei der folgenden Fehlermeldung können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
$\mathcal{E}011$	Eine Taste wurde zu lange gedrückt oder ist verdeckt.	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Prüfen Sie, ob sich eine Taste verklemmt hat, verdeckt oder verschmutzt ist.

### **⚠ Stromschlaggefahr!**

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

## Backofenlampe wechseln

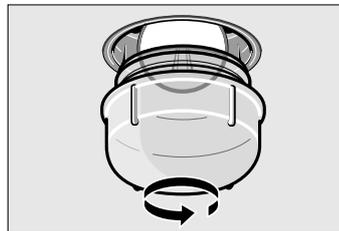
Wechseln Sie eine defekte Backofenlampe aus.

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

### **⚠ Stromschlaggefahr!**

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

1. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung nach links drehen und abnehmen.



3. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

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

## Glasabdeckung

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

# Kundendienst

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

## E-Nummer und FD-Nummer

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

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	

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

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

## Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 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.

# Energie- und Umwelttipps

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

## Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät 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.

# Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

## Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum.  
Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.  
Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.

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

## Kuchen und Gebäck

### Backen auf einer Ebene

Mit Ober-/Unterhitze ☐ gelingt das Backen von Kuchen am besten. Wenn Sie mit 3D-Heißluft ☑ backen, beachten Sie folgendes: Kuchen in Formen und auf dem Blech in Einschubhöhe 1 backen.

## Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie 3D-Heißluft .

Backen auf 2 Ebenen:

- Backblech in Einschubhöhe 3
- Universalpfanne in Einschubhöhe 1

Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Vorschläge für Ihre Gerichte.

## Backformen

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

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

## Tabellen

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

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

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

Kuchen in Formen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	1		150-160	60-75
Rührkuchen, fein (z.B. Sandkuchen)	Kranz-/Kastenform	1		150-160	60-70
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	1		160-170	20-35
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	1		160-170	60-70
Biskuitboden, 2 Eier (vorheizen)	Obstbodenform	1		160-170	20-35
Biskuittorte, 6 Eier (vorheizen)	dunkle Springform	1		160-170	30-45
Mürbeteigboden mit Rand	dunkle Springform	1		180-190	20-30
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden*	dunkle Springform	1		160-170	60-75
Schweizer Wähe	rundes Pizzablech	1		190-210	35-45
Gugelhupf	Gugelhupfform	1		170-180	40-50
Pizza, dünner Boden, wenig Belag (vorheizen)	rundes Pizzablech	1		200-220	15-25
Pikante Kuchen*	dunkle Springform	1		170-190	45-60

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

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rührteig mit trockenem Belag	Backblech	2		160-170	25-35
	Backblech + Universalpfanne	3+1		150-160	35-45
Rührteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	2		160-170	30-45
	Backblech + Universalpfanne	3+1		160-170	40-50
Hefeteig mit trockenem Belag	Backblech	2		170-180	45-55
	Backblech + Universalpfanne	3+1		160-170	60-75
Hefeteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	2		160-170	70-90
Mürbeteig mit trockenem Belag	Backblech	2		170-180	55-70
Mürbeteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	2		170-180	70-85
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1		190-210	35-45
Biskuitrolle (vorheizen)	Backblech	2		190-200	10-15
Hefezopf mit 500 g Mehl	Backblech	2		170-180	35-50
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	1		160-170	70-80
Strudel, süß	Universalpfanne	1		190-210	35-45
Pizza	Backblech	1		180-200	20-30
	Backblech + Universalpfanne	3+1		170-190	35-45
Flammkuchen (vorheizen)	Universalpfanne	1		190-210	20-25

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

### Brot und Brötchen

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.

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

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	1	☐	240	10-15
				200	40-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	1	☐	240	10-15
				200	45-55
Fladenbrot	Universalpfanne	1	☐	240	20-25
Brötchen (nicht vorheizen)	Backblech	2	☐	220-230	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Backblech	2	☐	210-220	10-20
	Backblech + Universalpfanne	3+1	☉	190-200	15-25

### Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit dem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag, backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober-/Unterhitze ☐ auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell.	Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.

Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal, wenn vorhanden, die tiefere Universalpfanne.
Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, dass die Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.	Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 3D-Heißluft . Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

## Fleisch, Geflügel, Fisch

### Geschirr

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

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

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

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

Angaben in den Tabellen:

Geschirr ohne Deckel = offen

Geschirr mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

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

### Braten

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

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

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

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

### Grillen

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

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

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

Wenden Sie Grillstücke nach 2/3 der Garzeit.

Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

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

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

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

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

### Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

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

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

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

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
<b>Rindfleisch</b>						
Rinderschmorbraten	1,0 kg	geschlossen	1		200-220	100-120
	1,5 kg		1		190-210	120-140
	2,0 kg		1		180-200	140-160
Rinderfilet, medium	1,0 kg	offen	1		210-230	50-70
	1,5 kg		1		200-220	60-80
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	1		210-230	50-60
Steaks, 3 cm dick, medium		Rost + Universalpfanne	3+1		3	20-25
<b>Kalbfleisch</b>						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	1		190-210	80-100
	1,5 kg		1		180-200	90-120
	2,0 kg		1		180-200	100-140
Kalbshaxe	1,5 kg	offen	1		200-220	120-130
<b>Schweinefleisch</b>						
Braten ohne Schwarte (z.B. Nacken)	1,0 kg	offen	1		190-210	100-120
	1,5 kg		1		180-200	110-130
	2,0 kg		1		170-190	120-140

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Braten mit Schwarte (z.B. Schulter)	1,0 kg	offen	1		190-210	120-140
	1,5 kg		1		180-200	130-150
	2,0 kg		1		170-190	140-160
Schweinefilet	500 g	Rost + Universalpfanne	2+1		230-240	30-40
Schweinebraten, mager	1,0 kg	offen	1		200-220	80-100
	1,5 kg		1		190-210	90-120
	2,0 kg		1		180-200	100-130
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	1		200-220	50-60
Steaks, 2 cm dick		Rost + Universalpfanne	3+1		3	15-20
Schweinemedallions, 3 cm dick		Rost + Universalpfanne	3+1		3	12-18

### Lammfleisch

Lammrücken mit Knochen	1,5 kg	offen	1		200-220	40-50
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1		190-210	120-150

### Wildfleisch

Rehrücken mit Knochen	1,5 kg	offen	1		190-210	70-90
Rehkeule ohne Knochen	1,5 kg	geschlossen	1		190-210	90-120
Wildschweinbraten	1,5 kg	geschlossen	1		190-210	120-140
Hirschbraten	1,5 kg	geschlossen	1		190-210	100-120
Kaninchen	2,0 kg	geschlossen	1		200-220	60-70

### Hackfleisch

Hackbraten	aus 500 g Fleisch	offen	1		180-200	60-70
------------	-------------------	-------	---	--	---------	-------

### Würstchen

Würstchen		Rost + Universalpfanne	3+1		3	10-15
-----------	--	------------------------	-----	--	---	-------

### Geflügel

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

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

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

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

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

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

### Fisch

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

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

Ganzer Fisch braucht nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Backofen. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein

kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches verleiht Stabilität.

Beim Fischfilet geben Sie einige Eßlöffel Flüssigkeit zum Dünsten hinzu.

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

## Tipps zum Braten und Grillen

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

## Sanftgaren

Sanftgaren, auch als Niedertemperaturgaren bezeichnet, ist die ideale Garmethode für alle zarten Fleischstücke, die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig und gelingt butterzart. Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten.

### Geeignetes Geschirr

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

Stellen Sie das offene Geschirr immer in Höhe 1 auf den Rost.

### So gehen Sie vor

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

### Hinweise

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

### Tabelle

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

Gericht	Gewicht	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Anbratdauer in Minuten	Sanftgardauer in Stunden
<b>Geflügel</b>						
Putenbrust	1000 g	1		80	6-7	4-5
Entenbrust*	300-400 g	1		80	3-5	2-2,5
<b>Rindfleisch</b>						
Rinderbraten (z.B. Hüfte) 6-7 cm dick	ca. 1,5 kg	1		80	6-7	4,5-5,5
Rinderfilet, ganz	1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Roastbeef, 5-6 cm dick	1,5 kg	1		80	6-7	4-5
Rindersteaks, 3 cm dick		1		80	5-7	80-110 min.

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

Gericht	Gewicht	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Anbratdauer in Minuten	Sanftgardauer in Stunden
<b>Kalbfleisch</b>						
Kalbsbraten 6-7 cm dick (z.B. Oberschale)	ca. 1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Kalbsfilet	ca. 800 g	1		80	6-7	3-3,5
<b>Schweinefleisch</b>						
Magerer Schweinebraten (z.B. Lende) 5-6 cm dick	ca. 1,5 kg	1		80	6-7	5-6
Schweinefilet, ganz	ca. 500 g	1		80	6-7	2,5-3
<b>Lammfleisch</b>						
Lammrückenfilet, ganz	ca. 200 g	1		80	5-6	1,5-2

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

## Tipps zum Sanftgaren

Das sanftgegartes Fleisch ist nicht so heiß wie konventionell gebratenes Fleisch. Damit das gebratene Fleisch nicht zu schnell abkühlt, wärmen Sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

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

## Aufläufe, Gratins, Toasts

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

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

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

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

## Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

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

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

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
<b>Pizza, tiefgekühlt</b>					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	1		200-220	10-20
Pizza mit dicken Boden	Universalpfanne	1		180-200	20-30
Pizza Baguette	Universalpfanne	1		180-200	20-30
Minipizza	Universalpfanne	1		200-220	5-15
Pizza, gekühlt	Universalpfanne	1		180-200	10-20
<b>Kartoffelprodukte, tiefgekühlt</b>					
Pommes frites	Universalpfanne	1		200-220	15-25
Kroketten	Universalpfanne	1		190-210	20-30
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	1		190-210	20-30

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
<b>Backwaren, tiefgekühlt</b>					
Brötchen, Baguette	Universalpfanne	1		180-200	10-20
Brezeln (Teiglinge)	Universalpfanne	1		180-200	15-25
<b>Backwaren, vorgebacken</b>					
Aufbackbrötchen oder Aufbackbaguette	Universalpfanne	1		170-190	5-15
<b>Bratlinge, tiefgekühlt</b>					
Fischstäbchen	Universalpfanne	1		210-230	15-25
Strudel, tiefgekühlt	Universalpfanne	1		180-200	35-45

### Besondere Gerichte

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

### Joghurt

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

### Hefeteig gehen lassen

Den Hefeteig wie gewohnt zubereiten. In ein hitzebeständiges Geschirr aus Keramik geben und abdecken. Den Garraum 5-10 Minuten vorheizen. Gerät ausschalten und den Teig zum Gehen lassen in den ausgeschalteten Garraum stellen.

### Zubereitung

Gerichte	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Joghurt	Tassen oder Twist-Off-Gläser auf den Rost stellen	1		50 °C vorheizen, Backofenlampe  einschalten	6-8 Std.
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Geschirr auf den Garraumboden stellen			50 °C vorheizen, Gerät ausschalten	5-10 Min.
				Hefeteig in den Garraum geben	20-30 Min.

### Auftauen

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

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel. Legen Sie Geflügel mit der Brustseite nach unten auf einen Teller.

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

### Dörren

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

Universalpfanne in Einschubhöhe 1, Rost in Einschubhöhe 3 einschieben. Universalpfanne und Rost mit Back- oder Pergamentpapier auslegen. Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals. Das Gedörnte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Gerichte	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
600 g Apfelringe	1+3		80	ca. 5
800 g Birnenspalten	1+3		80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	1+3		80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter, geputzt	1+3		80	ca. 1½

# Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

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

## Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

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

## Prüfgerichte

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

Nach EN/IEC 60350.

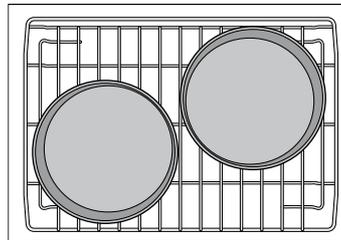
### Backen

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

Spritzgebäck: Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

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

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



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

### Grillen

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

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

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

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

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



9000722744 950218