



Einbauherd

SIEMENS

de Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise	3	Energiesparen	12
Ursachen für Schäden	4	Umweltgerecht entsorgen	12
Ihr neuer Backofen	5	Während des Transports zu beachtende Maßnahmen	12
Bedienfeld	5	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	12
Funktionswähler	5	Kuchen und Gebäck	12
Temperaturwähler	5	Tipps zum Backen	14
Kochstellen-Schalter	6	Fleisch, Geflügel, Fisch	14
Garraum	6	Tipps zum Braten und Grillen	16
Ihr Zubehör	6	Aufläufe, Gratins, Toasts	16
Einschieben des Zubehörs	6	Fertigprodukte	16
Sonderzubehör	7	Besondere Gerichte	17
Vor dem ersten Benutzen	7	Auftauen	17
Backofen aufheizen	7	Dörren	17
Zubehör reinigen	7	Einkochen	17
Kochfeld einstellen	7	Acrylamid in Lebensmitteln	18
Backofen einstellen	8	Prüfgerichte	19
Heizarten und Temperatur	8	Backen	19
Pflege und Reinigung	8	Grillen	19
Reinigungsmittel	8		
Gestelle aus- und einhängen	9		
Backofentür aus- und einhängen	9		
Türscheiben aus- und einbauen	10		
Eine Störung, was tun?	11		
Störungstabelle	11	Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.siemens-home.com und Online-Shop: www.siemens-eshop.com	
Backofenlampe an der Decke auswechseln	11	Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere Siemens Info Line unter	
Glasabdeckung	11	Tel.: 0180 5 2223* (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter Siemens-info-line@bshg.com	
Kundendienst	11	*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.	
E-Nummer und FD-Nummer	11		
Energie- und Umwelttipps	12		

⚠ 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.

Ursachen für Schäden

Achtung!

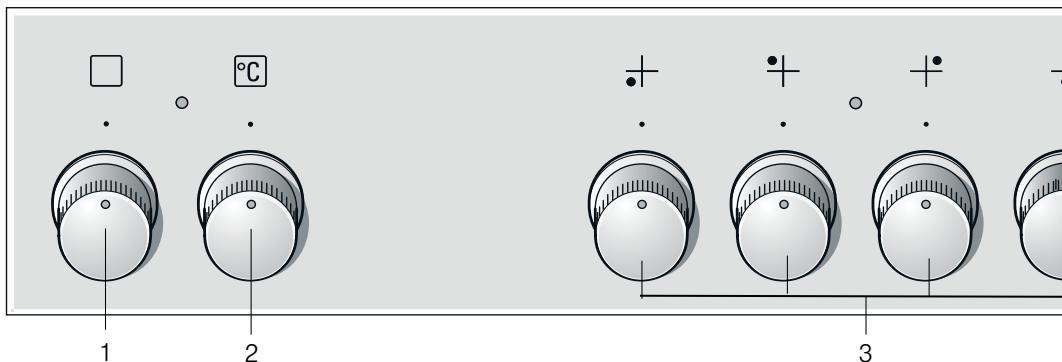
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. 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 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 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 erhalten Sie einen Überblick über das Bedienfeld. Die Ausführung hängt vom jeweiligen Gerätetyp ab.



Erläuterungen

- | | |
|---|------------------|
| 1 | Funktionswähler |
| 2 | Temperaturwähler |
| 3 | Wahlschalter |

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein. Der Funktionswähler lässt sich nach rechts oder links drehen.

Wenn die gewünschte Heizart eingestellt ist, leuchtet die Backofenlampe.

Einstellung	Funktion
0 Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
<input checked="" type="checkbox"/> Ober-/Unterhitze	Das Backen und Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Für Kuchen und Pizza in Formen oder auf dem Blech sowie für magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild ist diese Einstellung gut geeignet. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
<input checked="" type="checkbox"/> Heißluft*	Auf einer Ebene können Sie Bäser und Blätterteig zubereiten. Kleingebäck, Plätzchen und Blätterteig können Sie auf zwei Ebenen gleichzeitig backen. Der Lüfter an der Geräterückseite verteilt die von oben und unten kommende Wärme gleichmäßig um die Speisen.
<input type="checkbox"/> Unterhitze	Mit Unterhitze können Sie Gerichte von unten nachbacken und -bräunen. Die Temperatur kommt von unten.

* Heizart nach Energie-Effizienzklasse EN50304.

Einstellung



Umluftgrillen

Funktion

Umluftgrillen eignet sich besonders für das Grillen von Fisch, Geflügel und großen Fleischstücken. Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator verteilt die erhitze Luft um die Speisen.



Flachgrillen, kleine Fläche

Die Heizart ist geeignet für das Grillen von Steak, Würstchen, Fisch und Toasts in kleinen Mengen. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird erhitzt.



Flachgrillen, große Fläche

Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische und Toasts grillen. Die gesamte Fläche unter dem Grillheizkörper wird erhitzt.

* Heizart nach Energie-Effizienzklasse EN50304.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler können Sie die Temperatur und die Grillstufe einstellen.

Stellungen	Funktion
• Aus	Backofen nicht heiß.
50-270 Temperaturbereich	Die Temperaturangabe erfolgt in °C.
•, ••, ••• Grillstufen	Grillstufen für den Grill, kleine <input checked="" type="checkbox"/> und große <input checked="" type="checkbox"/> Fläche. • = Stufe 1, schwach •• = Stufe 2, mittel ••• = Stufe 3, stark

Wenn der Backofen heizt, leuchtet das Lämpchen oberhalb des Temperaturwählers. In den Heizpausen erlischt es. Bei einigen Einstellungen leuchtet es nicht.

Grillstufen

Beim Flachgrillen stellen Sie mit dem Temperaturwähler eine Grillstufe ein.

Kochstellen-Schalter

Mit den vier Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

Stellung	Bedeutung
0 Nullstellung	Die Kochstelle ist ausgeschaltet.
1-9 Kochstufen	1 = niedrigste Leistung 9 = höchste Leistung
○ Zuschaltung	Die Bräterzone zuschalten
◎ Zuschaltung	Die große Zweikreis-Kochstelle zuschalten

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, leuchtet die Anzeigelampe.

Garraum

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

Backofenlampe

Die Backofenlampe leuchtet während des Backofenbetriebs. Durch Drehen des Funktionswählers in eine beliebige Stellung kann die Backofenlampe auch eingeschaltet werden, ohne dass der Backofen aufgeheizt wird.

Kühlgebläse

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

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

Achtung!

Die Lüftungsschlitzte nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

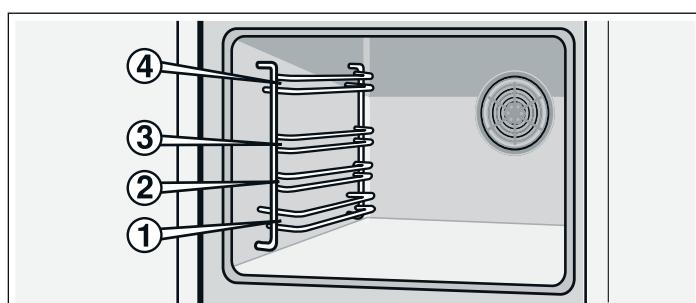
Ihr Zubehör

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.

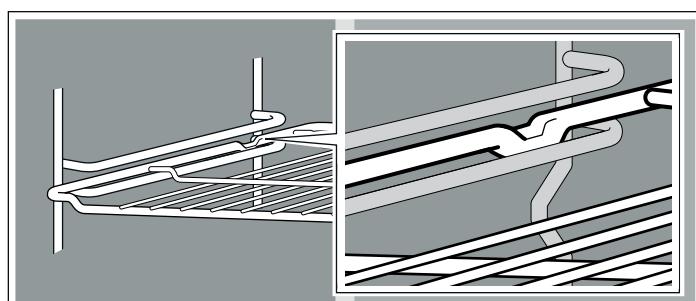
Einschieben des Zubehörs

Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden. Schieben Sie das Zubehör immer bis zum Anschlag ein, damit es das Türglas nicht berührt.



Wenn das Zubehör etwa zur Hälfte herausgezogen ist, rastet es ein. Jetzt lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Beim Einschieben in den Backofen auf die Ausbuchtung an der Rückseite des Zubehörs achten. Nur so rastet es richtig ein.



Hinweis: Das Zubehör kann sich durch Hitze verformen. Sobald das Zubehör abgekühlt ist, nimmt es seine ursprüngliche Form wieder an. Die Funktion wird nicht beeinträchtigt.

Halten Sie das Backblech an den Seiten mit beiden Händen fest und schieben Sie es parallel in das Gestell ein. Vermeiden Sie beim Einschieben des Backblechs Bewegungen nach rechts oder links. Andernfalls lässt sich das Backblech nur schwer einschieben. Die emaillierten Oberflächen könnten beschädigt werden.

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.



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. In unseren Broschüren oder im Internet finden Sie verschiedene für Ihren Backofen geeignete Produkte. Die Verfügbarkeit von Sonderzubehör oder die Bestellmöglichkeit

über das Internet ist von Land zu Land unterschiedlich. Informationen darüber finden Sie in den Verkaufsunterlagen.

Nicht jedes Sonderzubehör ist für jedes Gerät geeignet. Geben Sie beim Kauf stets den vollständigen Namen (E-Nr.) Ihres Geräts an.

Sonderzubehör	HZ-Nummer	Funktion
Rost	HZ434000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Alu-Backblech	HZ430001	Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Email-Backblech	HZ431001	Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne	HZ432001	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Kann auch zum Auffangen von Fett oder Fleischsaft unter dem Rost verwendet werden. Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
2-fach Teleskopauszug	HZ438200	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1 und 3 kann das Zubehör herausgezogen werden, ohne dass es kippt.
3-fach Teleskopauszug	HZ438300	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 kann das Zubehör herausgezogen werden, ohne dass es kippt.

Backofentür - Zusätzliche Sicherheitsmaßnahmen

Bei längeren Garzeiten kann die Backofentür sehr heiß werden.

Falls Sie kleine Kinder haben, ist beim Backofenbetrieb erhöhte Vorsicht geboten.

Darüber hinaus steht eine Schutzvorrichtung zur Verfügung, die eine direkte Berührung der Backofentür verhindert. Dieses Sonderzubehör (440651) ist beim Kundendienst erhältlich.

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*.

Backofen aufheizen

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

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze  einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. 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.

Kochfeld einstellen

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Darin finden Sie Wichtiges zur Sicherheit, eine ausführliche Anleitung zum Einstellen und viele Informationen zur Pflege und Reinigung.

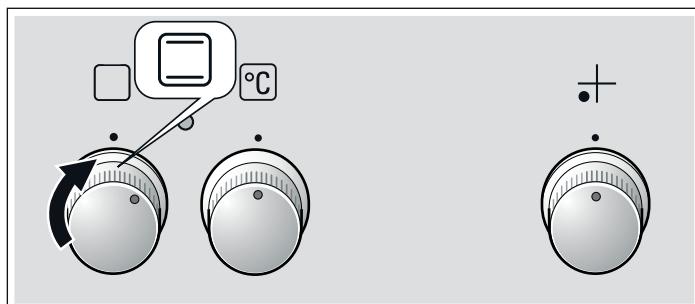
Backofen einstellen

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen.

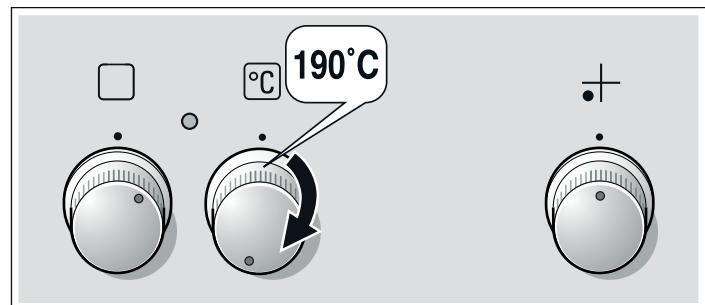
Heizarten und Temperatur

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

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler können Sie die Temperatur oder die Grillstufe einstellen.



Der Backofen wird aufgeheizt.

Backofen ausschalten

Den Funktionswähler in die Nullstellung bringen.

Einstellungen ändern

Heizart, Temperatur und Grillstufe können je nach Bedarf geändert werden.

Pflege und Reinigung

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

Hinweise

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

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie folgende Angaben.

Bei der Reinigung des Backofens

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Reinigungsmittel mit hohem Alkoholanteil,
- keine Scheuerschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.
- Einzelteile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Waschen Sie neue Schwämme vor der ersten Verwendung ordentlich aus.

Edelstahlfronten Das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel abwischen. Immer parallel zur natürlichen Maserung wischen. Andernfalls können Kratzer entstehen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder grobe Reinigungstücher verwenden. Die Edelstahlfronten können mithilfe spezieller Pflegemittel poliert werden. Beachten Sie die Herstellerhinweise. Spezielle Edelstahlreiniger erhalten Sie bei unserem Kundendienst oder im Fachhandel.

Emailflächen und lackierte Oberflächen Mit etwas Spülmittel und warmem Wasser abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.

Knöpfe Mit etwas Spülmittel und warmem Wasser abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.

Glasscheibe Kann mit einem Glasreiniger gereinigt werden. Keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallgegenstände verwenden. Diese können die Oberfläche der Glasscheibe zerkratzen und beschädigen.

Dichtung Mit einem feuchten Tuch abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.

Innenseite des Backofens Mit warmem Wasser oder Essigwasser reinigen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger nur auf abgekühlten Oberflächen verwenden.

Glasabdeckung der Backofenlampe Mit etwas Spülmittel und warmem Wasser abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.

Zubehör In warmer Spülflüssigkeit einweichen. Mit einer Bürste oder einem Schwamm reinigen.

Alu-Back-blech (Option)

Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Niemals Backofenreiniger verwenden. Um Kratzer zu vermeiden, die Metallocberflächen niemals mit einem Messer oder einem ähnlich scharfen Gegenstand berühren. Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Glasreinigungstuch oder einem Mikrofasertuch waagrecht reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder grobe Reinigungstücher verwenden. Sie verkratzen das Backblech

Kindersicherung (Option)

Falls eine Kindersicherung an der Backofentür angebracht ist, muss diese vor dem Reinigen entfernt werden. Alle Kunststoffteile in warmer Spülflüssigkeit einweichen und mit einem Schwamm abwaschen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Bei starker Verschmutzung funktioniert die Kindersicherung nicht mehr richtig.

Kochfeld

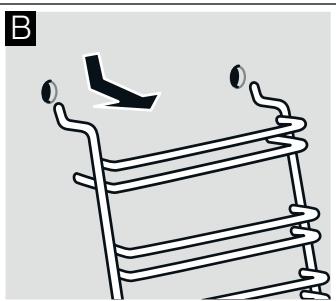
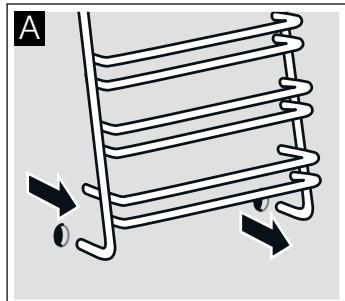
Hinweise zur Pflege und Reinigung finden Sie in der Gebrauchsanweisung Ihres Backofens.

Gestelle aus- und einhängen

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

Aushängen der Gestelle

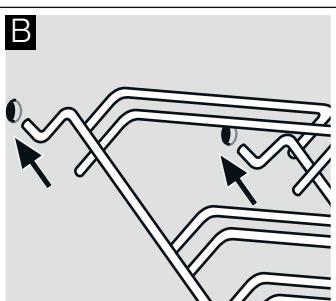
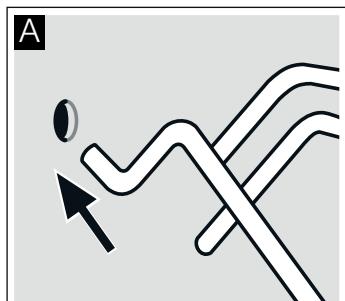
1. Gestell unten herausziehen und etwas nach vorne ziehen. Die Verlängerungsstifte im unteren Gestellbereich aus den Befestigungsöffnungen herausziehen (Abbildung A).
2. Anschließend das Gestell hochklappen und vorsichtig herausnehmen (Abbildung B).



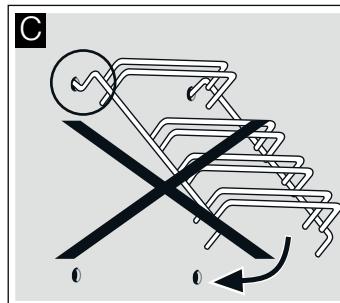
Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülzwamm. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen eine Bürste.

Einhängen der Gestelle

1. Die zwei Haken vorsichtig in die oberen Löcher einsetzen. (Abbildung A-B)

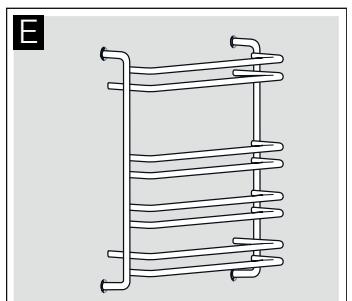
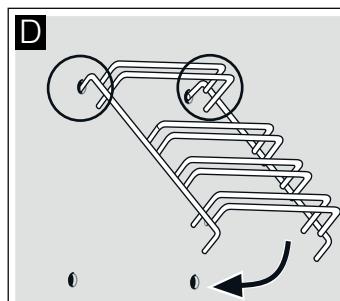
**⚠ Falsche Montage!**

Niemals das Gestell bewegen, bevor die zwei Haken vollständig in den oberen Löchern verankert sind. Das Email könnte beschädigt werden und brechen (Abbildung C).



2. Die zwei Haken müssen vollständig in den oberen Löchern eingehängt sein. Jetzt das Gestell langsam und vorsichtig nach unten bewegen und in die unteren Löcher einhängen (Abbildung D).
3. Beide Gestelle in die Seitenwände des Backofens einhängen (Abbildung E).

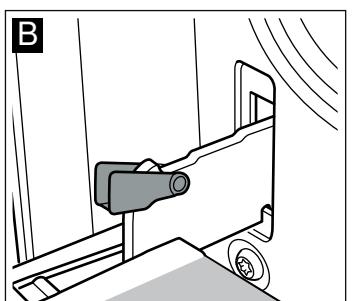
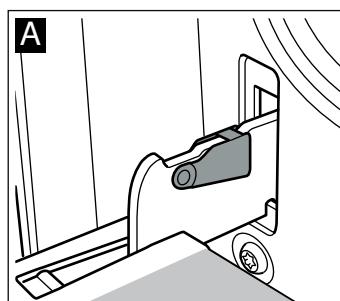
Bei richtig montierten Gestellen ist der Abstand zwischen den zwei oberen Einschubhöhen größer.



Backofentür aus- und einhängen

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Backofentür aushängen.

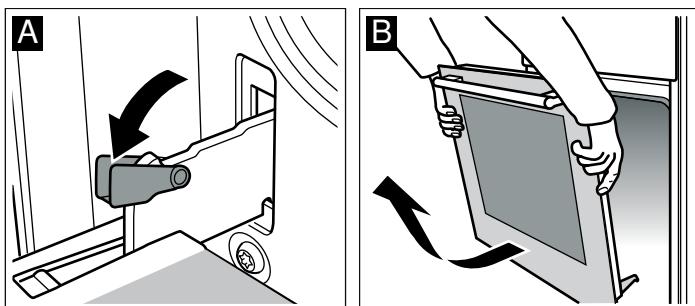
Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn der Sperrhebel zugeklappt ist (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

**⚠ 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.

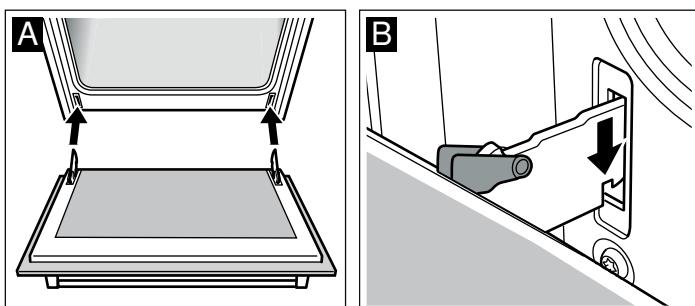
Tür aushängen

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).

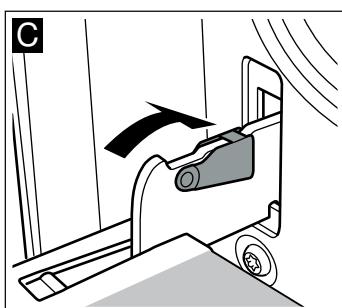


Tür einhängen

- 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!

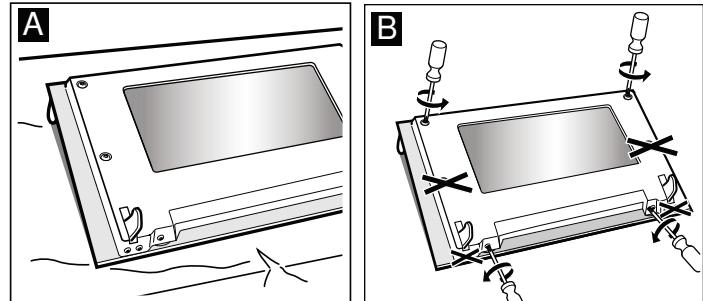
Verletzungsgefahr! Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

Türscheiben aus- und einbauen

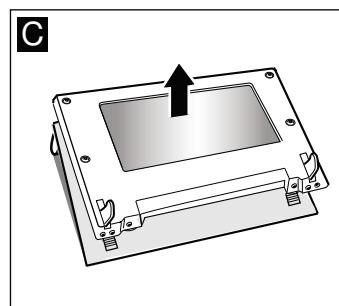
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

Ausbau

1. Backofentür aushängen. Siehe dazu den Abschnitt *Backofentür aushängen*. Die Backofentür mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen (Bild A).
2. Zuerst die unteren zwei Schrauben, dann die oberen zwei Schrauben gegen den Uhrzeigersinn drehen (Bild B).



3. Die Abdeckung entfernen (Bild C).



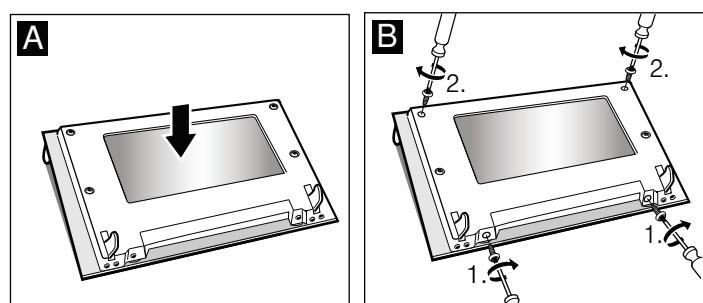
Die demontierten Teile dürfen nicht gewaschen werden. Reinigen Sie die Scheiben mit einem Glasreiniger und einem weichen Tuch.

⚠️ Verletzungsgefahr!

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

Einbau

1. Die Abdeckung wieder aufsetzen (Bild A).
2. Zuerst die unteren zwei Schrauben, dann die oberen zwei Schrauben wieder festschrauben (Bild B).



3. Backofentür einhängen. Siehe dazu den Abschnitt *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 Ihnen ein Gericht nicht gelingt, lesen Sie bitte im Abschnitt *nach. Wir haben die Gerichte für Sie in unserem Kochstudio getestet*. Hier finden Sie nützliche Tipps und Informationen zum Kochen, Backen und Braten.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung/Informationen
Der Backofen funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt.	Im Sicherungskasten nachsehen, ob die Sicherung defekt ist.
	Stromausfall.	Nachsehen, ob die Küchenlampe bzw. andere Küchengeräte funktionieren.
Backofen nicht heiß.	Staub auf den Kontaktteilen.	Die Schaltergriffe einige Male nach rechts und links drehen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen dürfen nur von einem Techniker unseres Kundendiensts durchgeführt werden.

Achtung!

Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

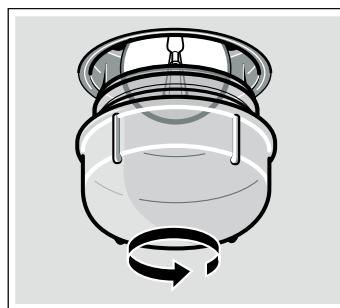
Backofenlampe an der Decke auswechseln

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

⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

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



3. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.

4. Glasabdeckung wieder einschrauben.

5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Glasabdeckung

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

E-Nr. _____ **FD-Nr.** _____

Kundendienst ☎

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

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

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

Energie- und Umwelttipps

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

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.

Während des Transports zu beachtende Maßnahmen

Befestigen Sie alle beweglichen Teile im und auf dem Gerät mit einem Klebeband, das spurlos entfernt werden kann. Schieben Sie sämtliche Zubehörteile (z. B. Backblech) mit einem dünnen Pappkarton an den Kanten in die entsprechenden Fächer ein, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Legen Sie einen Pappkarton oder Ähnliches zwischen Vorder- und Rückseite, um ein Anstoßen an der Innenseite des Türglases zu verhindern. Befestigen Sie die Backofentür mit einem Klebeband an den Seitenwänden des Geräts.

Bewahren Sie die Originalverpackung des Gerätes auf. Transportieren Sie das Gerät nur in der Originalverpackung. Beachten Sie die Transportpfeile an der Verpackung.

Wenn die Originalverpackung nicht mehr vorhanden ist

Packen Sie das Gerät in eine schützende Umverpackung, um einen ausreichenden Schutz vor etwaigen Transportschäden zu gewährleisten.

Transportieren Sie das Gerät in der aufrechten Position. Halten Sie das Gerät nicht am Türgriff oder an den rückseitigen Anschläßen fest, da diese beschädigt werden können. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

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

Beim Backen von Kuchen und Torten liefert Ober-/Unterhitze  das beste Ergebnis.

Beim Backen mit 2D Heißluft  das Zubehör in die folgenden Einschubhöhen einschieben:

- Kuchen in Kuchenform: Einschubhöhe 2
- Kuchen auf Kuchenblech: Einschubhöhe 3

Backen und Braten auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie Heißluft .

Einschubhöhen beim Backen und Braten auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Einschuhhöhe 3
- Backblech: Einschuhhöhe 1

Gleichzeitig in den Backofen eingeschobene Gerichte müssen nicht zur gleichen Zeit fertig sein.

In den Tabellen finden Sie eine Auswahl an Gerichten.

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 gleichmäßige Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

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

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

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Rührkuchen einfach	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		160-180	50-60
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		155-175	65-75
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		160-180	30-40
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		160-180	25-35
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	1		170-190	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Springform	2		150-170	55-65
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		180-200	50-60

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne:	3		160-180	25-35
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag	Universalpfanne:	3		140-160	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne:	2		170-190	15-20
Hefezopf, 500 g Mehl	Universalpfanne:	3		150-170	25-35
Stollen, 500 g Mehl	Universalpfanne:	3		160-180	50-60
Stollen, 1 kg Mehl	Universalpfanne:	3		150-170	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne:	2		180-200	55-65
Pizza	Universalpfanne:	3		180-200	20-30

Brot und Brötchen

Falls nicht anders angegeben den Backofen zum Brotbacken immer vorheizen.

Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Hefebrot, 1,2 kg Mehl	Universalpfanne:	2		270 190	8 35-45
Sauerteigbrot, 1,2 kg Mehl	Universalpfanne:	2		270 190	8 35-45
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Universalpfanne:	2		200-220	20-30

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Plätzchen	Universalpfanne:	3		150-170	10-20
	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3		130-150	25-35
Baiser	Universalpfanne:	3		70-90	125-135
Windbeutel	Universalpfanne:	2		200-220	30-40
Makronen	Universalpfanne:	3		110-130	30-40
	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3		100-120	35-45
Blätterteig	Universalpfanne:	3		180-200	20-30
	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3		180-200	30-40

* Zusätzliche Bleche erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

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 niedrig.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Lösen Sie den Kuchen nach dem Backen 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 einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann trüpfeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstrei-fen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Backen Sie bei Kuchen mit saftigem Belag erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben Sie dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck etwas gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und 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 ein Ebene tiefer ein.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die tieferere Universalpfanne (falls verfügbar).
Beim Backen von Hefebrotchen kleben die Teilstücke zusammen.	Zwischen den Brötchen muss ein Abstand von etwa 2 cm eingehalten werden. So ist genügend Platz vorhanden, damit die Brötchen aufgehen können und gleichmäßig gebacken werden.
Sie möchten auf zwei Ebenen backen.	Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen stets Heißluft  . Gleichzeitig in den Backofen eingeschobene Gerichte müssen nicht zur gleichen Zeit fertig sein.
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 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. 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.

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Heizen Sie den Grill für ca. 3 Minuten vor, bevor Sie die Grillstücke auf den Rost legen.

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.

Backblech oder Universalpfanne dürfen nicht in Höhe 4 eingeschoben werden. Bei hohen Temperaturen können sie sich verformen und beim Herausziehen den Garraum beschädigen.

Nehmen Sie möglichst gleich große Grillstücke. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Wenden Sie die Grillstücke nach 2/3 der angegebenen Zeit.

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 Schwarze die Schwarze kreuzweise ein und legen Sie den Braten zuerst mit der Schwarze nach unten ins Geschirr.

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C,	Dauer, Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1,0 kg	geschlossen	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	160
Rinderfilet, rosa	1,0 kg	offen	1	<input type="checkbox"/>	210-230	70
	1,5 kg		1	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Roastbeef, rosa	1,0 kg	offen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	230-250	50
Steaks, 3 cm, rosa		Rost + Universalpfanne	4+1	<input type="checkbox"/>	3	15

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C,	Dauer, Minuten
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	1	<input type="checkbox"/>	200-220	100
	1,5 kg		1	<input type="checkbox"/>	190-210	120
	2,0 kg		1	<input type="checkbox"/>	180-200	140

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C,	Dauer, Minuten
Schweinefleisch						
ohne Schwarte (z. B . Hals)	1,0 kg	offen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	120
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	150
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	170
mit Schwarte (z. B . Schulter)	1,0 kg	offen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	130
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	160
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	190
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	1	<input type="checkbox"/>	210-230	80

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C,	Dauer, Minuten
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	120

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C,	Dauer, Minuten
Hackbraten	ca. 750 g	offen	1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	70

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C,	Dauer, Minuten
Würstchen		Rost + Universalpfanne	4+1	<input type="checkbox"/>	3	15

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C,	Dauer, Minuten
Geflügel						
Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.					Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett ablaufen kann.	
Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf ungefülltes, bratfertiges Geflügel.					Das Geflügel mit der Brustseite nach unten auf den Rost legen. Ganzes Geflügel nach zwei Dritteln der Zeit wenden.	
Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein.					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 °C,	Dauer, Minuten
Hähnchenhälfte, 1-4 Stück	je 400g	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	40-50
Hähnchenteile	je 250 g	Rost	3	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	30-40
Hähnchen, ganz 1-4 Stück	je 1 kg	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	55-85
Ente, ganz	1,7 kg	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	80-100
Gans, ganz	3,0 kg	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	110-130
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	80-100
2 Putenkeulen	je 800g	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	80-100

Fisch

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

Ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Den ganzen Fisch in Schwimmposition mit den Rückenflossen nach oben in den Backofen schieben. Geben Sie eine Kartoffelhälfte oder ein

kleines, backofenbeständiges Gefäß in den Bauchraum, damit der Fisch stabiler steht.

Schieben Sie beim direkten Grillen auf dem Rost zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Fisch, ganz	à 300 g	Rost	3	<input checked="" type="checkbox"/>	2	20-25
	1,0 kg	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	40-50
	1,5 kg	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	60-70
Fisch in Scheiben, z. B. Koteletts	à 300 g	Rost	4	<input checked="" type="checkbox"/>	2	20-25

Tipps zum Braten und Grillen

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

Aufläufe, Gratins, Toasts

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

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

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

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Aufläufe					
Auflauf, süß	Auflaufform	2	<input type="checkbox"/>	170-190	50-60
Nudelauflauf	Auflaufform	2	<input type="checkbox"/>	210-230	25-35
Gratin					
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, Höhe max. 2 cm	Auflaufform	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	50-60
Toast					
Toast bräunen, 4 Stück	Rost	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	6-7
Toast bräunen, 12 Stück	Rost	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4-5
Toast, überbacken, 4 Stück	Rost	3	<input checked="" type="checkbox"/>	3	7-10
Toast, überbacken, 12 Stück	Rost	3	<input checked="" type="checkbox"/>	3	5-8

Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

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

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.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung	Universalpfanne:	3	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	40-50
Pommes Frites	Universalpfanne:	3	<input type="checkbox"/>	210-230	25-30
Pizza	Rost	2	<input type="checkbox"/>	200-220	15-20
Pizza-Baguette	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	15-20

Hinweis

Beim Garen von Tiefkühlgerichten kann sich die Universalpfanne verformen. Der Grund dafür liegt in den großen Temperaturunterschieden, denen das Zubehör ausgesetzt ist. Die Verformung verschwindet bereits während des Garvorgangs wieder.

Besondere Gerichte

Bei niedrigen Temperaturen gelingt Ihnen 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) einrühren.
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	<input checked="" type="checkbox"/>	100 °C vorheizen nur Backofenlampe einschalten	15 Min. 8 Std.
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Geschirr	auf den Garraumboden stellen	<input checked="" type="checkbox"/>	50 °C vorheizen Gerät ausschalten und Hefeteig in den Garraum geben	5-10 Min. 20-30 Min.

Auftauen

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

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

Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.

Gefriergut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2	<input checked="" type="checkbox"/>	Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet

Dörren

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

Lassen Sie das Obst und Gemüse gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Die Universalpfanne muss in Höhe 3, der Rost in Höhe 1 eingeschoben werden. 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 Gemüse	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Stunden
600g Apfelingröße	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	80	ca. 5
800g Birnenspalten	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter, geputzt	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	80	ca. 1½

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 Gläsränder 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.

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 hoherhitzt 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:

Die Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Spritzgebäck (wie Spritzkuchen in Zuckersirup):

Gleichzeitig in den Backofen eingeschobene Gerichte müssen nicht zur gleichen Zeit fertig sein.

Gedeckter Apfelkuchen, Höhe 1:
Die Position der dunklen Springform ändern, diagonal einschieben.

Gedeckter Apfelkuchen, Höhe 2:
Die Position der dunklen Springform ändern.

Kuchen in Springform aus Metall:

Mit Ober-/Unterhitze  in Höhe 1 backen. Verwenden Sie statt des Rostes die Universalpfanne und stellen Sie die Springform darauf.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Spritzgebäck	Universalpfanne:	3		150-170	20-30
	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3		140-160	30-40
Small Cakes	Universalpfanne:	3		150-170	25-35
Small Cakes, vorheizen	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3		140-160	25-35
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Universalpfanne + 2 Springformen Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 Roste* + 2 Springformen Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80

* Zusätzliche Bleche und Roste erhalten Sie als Sonderzubehör beim Kundendienst oder im Fachhandel.

** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

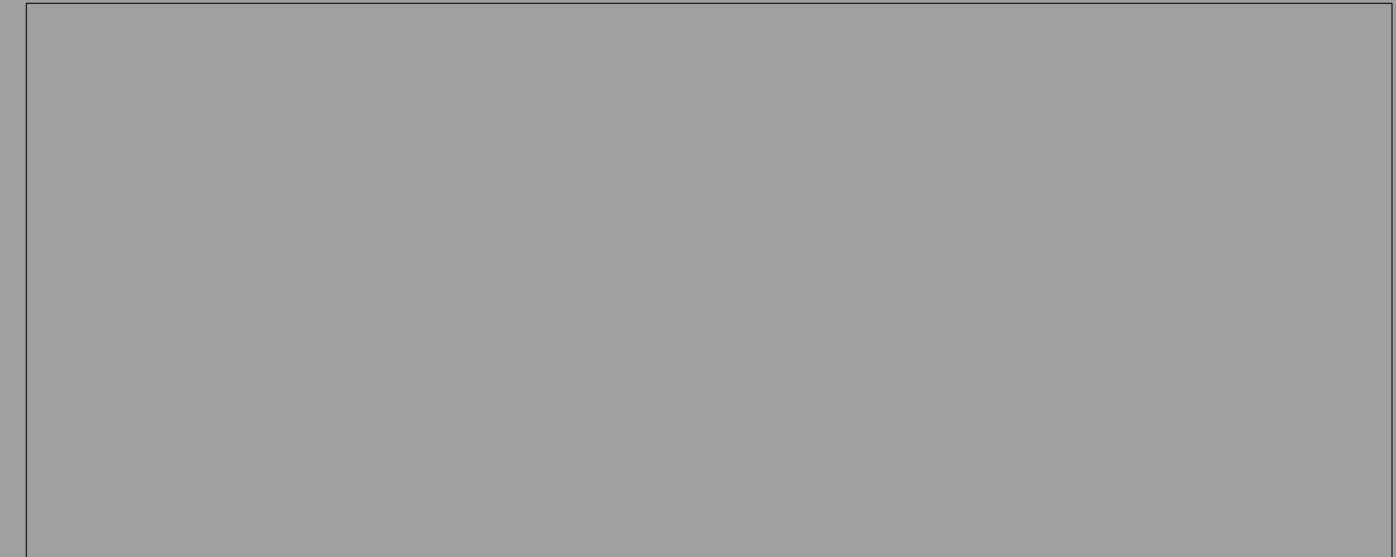
*** Die Kuchenformen diagonal versetzt auf das Zubehör stellen.

Grillen

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

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer, Minuten
Toast bräunen 10 Min. vorheizen	Rost	4		3	1½-2
Beefburger, 12 Stück* ohne Vorheizen	Rost + Universalpfanne	4+1		3	25-30

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



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



9000722855 05 281192