



HB36P585

Einbaubackofen

SIEMENS

Sicherheitshinweise	4	Selbstreinigung	13
Vor dem Einbau	4	Vorbereitung	13
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	4	Selbstreinigung einstellen	14
Ursachen für Schäden	4	Nach der Selbstreinigung	14
Ihr neues Gerät	5	Pflege und Reinigung	14
Bedienfeld	5	Reinigungsmittel	14
Tasten	5	Reinigung der Glasscheiben	14
Drehwähler	5	Störungstabelle	15
Display	5	Störungstabelle	15
Temperaturkontrolle	6	Backofenlampe auswechseln	16
Garraum	6	Türdichtung auswechseln	17
Zubehör	6	Kundendienst	17
Vor der ersten Benutzung	7	E-Nummer und FD-Nummer	17
Ersteinstellungen	7	Energie- und Umwelttips	17
Garraum aufheizen	7	Energiesparen	17
Zubehör reinigen	7	Umweltgerecht entsorgen	17
Backofen ein- und ausschalten	7	Programmautomatik	18
Einschalten	7	Programm wählen	18
Ausschalten	8	Individuelles Anpassen	18
Backofen einstellen	8	Geschirr	18
Heizarten	8	Gericht vorbereiten	18
Heizart und Temperatur einstellen	8	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	19
Einstellempfehlungen	9	Kuchen und Gebäck	19
Schnellaufheizung einstellen	9	Tipps zum Backen	21
Memory	9	Braten und Grillen	22
Einstellungen in Memory speichern	9	Tipps zum Braten und Grillen	25
Memory starten	9	Aufläufe, Gratins, Toasts	25
Sabbateinstellung	10	Fertigprodukte	25
Sabbateinstellung starten	10	Sanftgaren	26
Zeitfunktionen	10	Sanftgaren einstellen	26
Wecker einstellen	10	Tipps zum Sanftgaren	27
Dauer einstellen	10	Prüfgerichte	27
Endezeit verschieben	11	Backen	27
Uhrzeit einstellen	11	Grillen	27
Kindersicherung	12	Acrylamid in Lebensmitteln	28
Kindersicherung aktivieren	12		
Sperre aufheben	12		
Grundeinstellungen	12		
Grundeinstellungen ändern	13		
Automatische Abschaltung	13		

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.com** und Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter

Tel.: 0180 5 2223* (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

- Nie die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

Brandgefahr!

- Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.
- Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Beschweren Sie Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform. Legen Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier aus. Das Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrühungsgefahr!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf.

Heißes Zubehör und Geschirr

Verbrennungsgefahr!

Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Selbstreinigung

Brandgefahr!

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Selbstreinigung entzünden. Entfernen Sie vor jeder Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum.
- Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der Selbstreinigung mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

Ursachen für Schäden

Achtung!

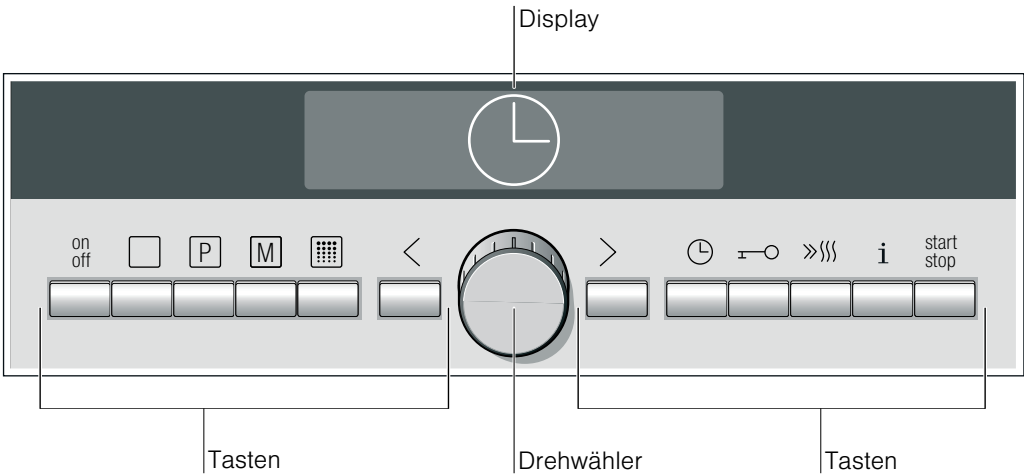
- Backblech, Backpapier, Alufolie oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Backblech oder Geschirr auf den Garraumboden stellen. Den Garraumboden nicht mit Alufolie auslegen. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emails Schäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.
- Obstsaft: Die Universalpfanne bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der von der Universalpfanne tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät 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. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Tasten

Symbol	Funktion der Taste
on/off	Backofen ein- und ausschalten
	Heizart anwählen
P	Programmautomatik anwählen
M	kurz drücken = Memory anwählen/starten lang drücken = Memory speichern
	Selbstreinigung anwählen
<	im Einstellbereich nach links gehen
>	im Einstellbereich nach rechts gehen
	Menü Zeitfunktionen öffnen und schließen
	Kindersicherung aktivieren/deaktivieren
»»»	Schnellaufheizung zuschalten
i	kurz drücken = Informationen abfragen lang drücken = Menü Grundeinstellungen öffnen oder schließen
start stop	kurz drücken = Betrieb starten/anhalten lang drücken = Betrieb abbrechen

Drehwähler

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

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

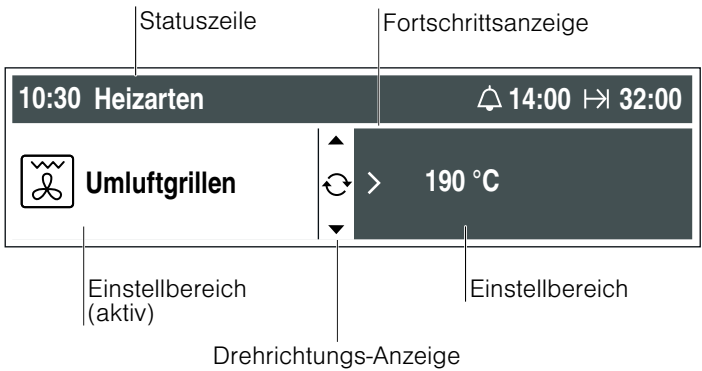
Display

Kurz nach dem Ausschalten des Gerätes wechselt das Display in den Energiesparmodus. Das Display wird dunkler. Wenn Sie vergessen den Herd nach der Benutzung auszu-schalten, geschieht das nach 1 Stunde automatisch.

Das Display ist aufgeteilt in verschiedene Bereiche:

- Statuszeile
- Fortschrittsanzeige
- Einstellbereiche

■ Drehrichtungs-Anzeige



Statuszeile

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

Fortschrittsanzeige

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

Einstellbereiche

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

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

Nach dem Start sind beide Einstellbereiche dunkel mit heller Schrift.

Drehrichtungs-Anzeige

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

↻ = Drehwähler nach rechts drehen

↻ = Drehwähler nach links drehen

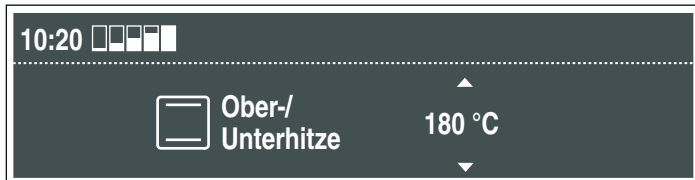
Wenn beide Richtungspfeile angezeigt werden, können Sie den Drehwähler in beide Richtungen drehen.

Temperaturkontrolle

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

Aufheizkontrolle

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



Bei den Grillstufen und der Selbstreinigung erscheinen die Balken nicht.

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

Restwärme

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

Garraum

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse.

Kühlgebläse

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

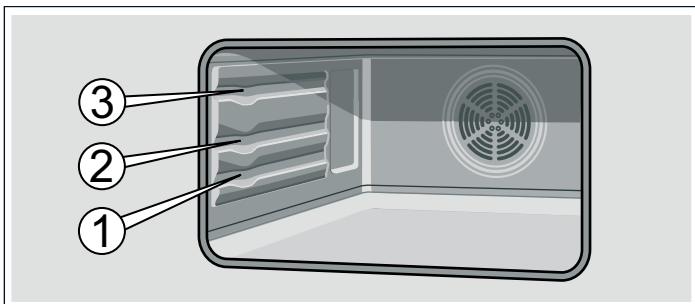
Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Hinweis: Nach dem Betrieb läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

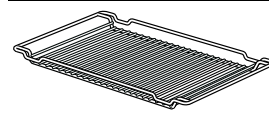
Zubehör

Das Zubehör kann in 3 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.



Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

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



Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke.

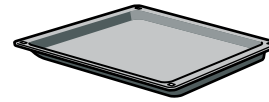
Der Rost kann mit der Krümmung nach oben oder unten verwendet werden.



Glasschale

Für große Braten, saftige Kuchen, Aufläufe und Gratin.

Setzen Sie das Glasgeschirr auf den Rost.



Universalpfanne HZ86U000

Für große Braten, trockene und saftige Kuchen, Aufläufe und Gratin. Sie dient auch als Spritzschutz, wenn Sie Fleisch direkt auf dem Rost grillen. Dazu schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein.

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

Sonderzubehör

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

Sonderzubehör	HZ Nummer	Verwendung
Email-Backblech	HZ86B000	Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.
Glaspfanne	HZ86G000	Für große Braten, saftige Kuchen, Aufläufe und Gratin. Sie dient als Spritzschutz, wenn Sie Fleisch direkt auf dem Rost grillen. Dazu schieben Sie die Glaspfanne in Höhe 1 ein. die Glaspfanne kann auch als Stellfläche bei Mikrowellen-Betrieb verwendet werden.
Glasbräter	HZ915001	Für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Er ist besonders gut für die Programm-Automatik geeignet.
Universalbräter	HZ390800	Für besonders große oder viele Portionen. Der Bräter ist außen aus Granitemail mit backofenfestem Glasdeckel. Der Glasdeckel kann als Gratinform verwendet werden?

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 Beiblatt, das der Türsicherung beiliegt.

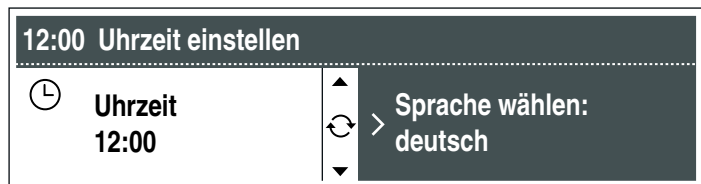
Vor der ersten Benutzung

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

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

Ersteinstellungen

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



Uhrzeit einstellen und Sprache ändern

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

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

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

Garraum aufheizen

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

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

Lüften Sie die Küche solange der Backofen aufheizt.

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

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

Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Restwärme im Garraum an.

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

Zubehör reinigen

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

Backofen ein- und ausschalten

Mit Taste schalten Sie den Backofen ein und aus.

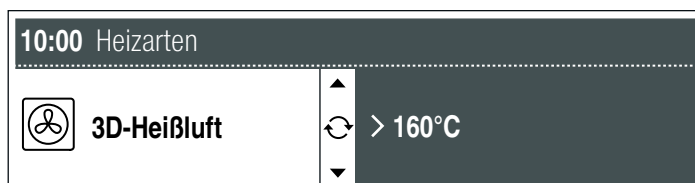
Einschalten

Taste drücken.

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

- Taste = Heizarten
- Taste = Programmatematik
- Taste = gespeicherte Memory-Einstellung
- Taste = Selbstreinigung

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



Sie können jederzeit eine andere Betriebsart auswählen.

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

Ausschalten

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

Backofen einstellen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen

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

Heizarten

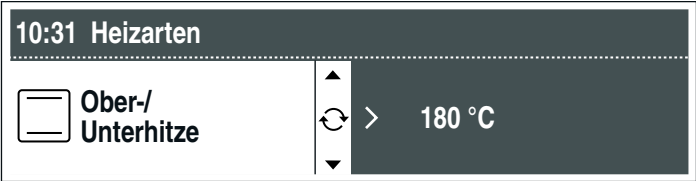
Für Ihren Backofen stehen Ihnen eine große Anzahl an Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

Heizart und Temperaturbereich	Anwendung
3D-Heißluft 30-250 °C	Zum Backen für Kuchen und Kleingebäck auf zwei Ebenen.
Heißluft 30-250 °C	Zum Backen von Rührkuchen in Formen auf einer Ebene.
Ober-/Unterhitze 30-300 °C	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z. B. Käsekuchen) und für Blechkuchen.
hydroBacken 30-300 °C	Für Hefengebäck, z. B. Brot, Brötchen oder Hefezopf, und für Brandteiggebäck, z. B. Windbeutel. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Die Feuchtigkeit aus dem Lebensmittel bleibt als Wasserdampf im Garraum.
Intensivhitze 100-300 °C	Für Gerichte mit knusprigem Boden (z.B. Quiche). Die Hitze kommt von oben und besonders stark von unten.
Unterhitze 30-200 °C	Für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen. Schalten Sie die Unterhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu.
Umluftgrillen 100-250 °C	Für Geflügel und größere Fleischstücke.
Grill, große Fläche 1 (schwach), 2 (mittel), 3 (stark)	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast oder Fischstücken in große Mengen.
Grill, kleine Fläche 1 (schwach), 2 (mittel), 3 (stark)	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast oder Fischstücken in kleinen Mengen.
Sanftgaren 70-100 °C	Für zarte Fleischstücke, die medium/rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen.
Vorwärmen 30-70 °C	Zum Vorwärmen von Porzellangeschirr.
Warmhalten 60-100 °C	Zum Warmhalten von Speisen.

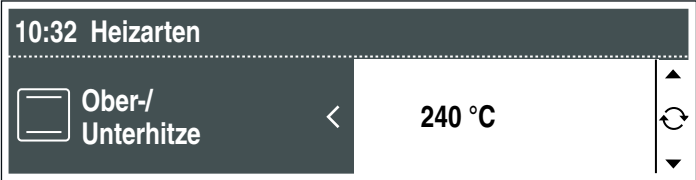
Heizart und Temperatur einstellen

Beispiel im Bild: Einstellung für Ober-/Unterhitze, 240 °C. Taste drücken.
Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen. Sie können diese Einstellung sofort mit Taste starten.
Wenn Sie eine andere Heizart und Temperatur einstellen möchten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Heizart einstellen.



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



3. Taste drücken.
Der Betrieb startet. In der Statuszeile erscheinen die Aufheizen der Temperaturkontrolle.



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

Temperatur oder Grillstufe ändern

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

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. blinkt. Nach dem Schließen der Backofentür erneut Taste drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

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

Betrieb abbrechen

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

Informationen abfragen

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

Dauer einstellen

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Dauer einstellen.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

Einstellempfehlungen

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

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

Gericht auswählen

1. Taste  drücken.
 3D-Heißluft, 160 °C erscheint im Display als Vorschlag.
2. Drehwähler nach links auf  Einstellempfehlungen drehen.
3. Mit Taste  zur ersten Speisekategorie wechseln und mit dem Drehwähler die gewünschte Kategorie auswählen.
Mit Taste  wechseln Sie in die nächste Ebene. Mit dem Drehwähler treffen Sie jeweils die nächste Auswahl. Zum Schluss erscheint die Einstellung für das ausgewählte Gericht.
4. Taste  drücken.
Der Betrieb startet. Die vorgeschlagene Dauer  läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Temperatur oder Grillstufe ändern

Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.

Dauer ändern

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

Informationen abfragen

Taste  kurz drücken. Für jede Information Taste  kurz drücken.

Endezeit verschieben

Siehe Kapitel *Zeitfunktionen*, Endezeit verschieben.

Schnellaufheizung einstellen

Die Schnellaufheizung ist nicht für alle Heizarten geeignet.

Geeignete Heizarten

-  3D-Heißluft
-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  hydroBacken
-  Intensivhitze

Geeignete Temperaturen

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

Schnellaufheizung einstellen

Voraussetzung: Eine geeignete Heizart und Temperatur muss eingestellt sein.

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

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

Schnellaufheizung abbrechen

Taste  drücken. Das Symbol erlischt.

Hinweise

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

Memory

Memory gibt Ihnen die Möglichkeit eigene Einstellungen abzuspeichern und mit einem Tastendruck wieder aufzurufen. Sie haben dafür sechs Speicherplätze zur Verfügung. Sinnvoll ist Memory für Gerichte, die Sie besonders häufig zubereiten.

Einstellungen in Memory speichern

Die Selbstreinigung kann nicht gespeichert werden.

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

Die Einstellung ist gespeichert und kann sofort gestartet werden.

Eine andere Einstellung speichern

Neu einstellen und speichern. Die alten Einstellungen werden überschrieben.

Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie jederzeit starten.

1. Taste  kurz drücken.

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

2. Taste  zweimal drücken.

Die Memory-Einstellung startet.

Einstellungen ändern

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

Sabbateinstellung

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

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

Sabbateinstellung starten

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

1. Taste drücken.
Im Display wird 3D-Heißluft, 160 °C vorgeschlagen.
2. Drehwähler nach links drehen und die Heizart Sabbateinstellung wählen.
3. Mit Taste zur Temperatur wechseln und mit dem Drehwähler die Temperatur einstellen.

4. Mit Taste das Menü Zeitfunktionen öffnen und mit Taste zur Dauer wechseln.
Es werden 27:00 Stunden vorgeschlagen.

5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.

6. Mit Taste das Menü Zeitfunktionen schließen.

7. Taste drücken.

Die Sabbateinstellung startet.

Die Dauer ist abgelaufen

Der Backofen heizt nicht mehr.

Endezeit verschieben

Das Verschieben der Endezeit auf später ist nicht möglich.

Sabbateinstellung abbrechen

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

Zeitfunktionen

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

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Uhrzeit einstellen

Wenn der Backofen eingeschaltet ist:

- Wecker einstellen
- Dauer einstellen
- Endezeit verschieben

Wecker einstellen

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

1. Taste drücken.
Das Menü Zeitfunktionen öffnet sich.
2. Mit dem Drehwähler die Laufzeit für den Wecker einstellen.
3. Mit Taste das Menü schließen.

Das Display wechselt in den vorherigen Zustand. Das Symbol für den Wecker und die ablaufende Zeit werden angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit

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

Laufzeit abbrechen

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

Laufzeit ändern

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

Dauer einstellen

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

Voraussetzung: Eine Heizart und Temperatur sind eingestellt.

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

1. Taste drücken.
Das Menü Zeitfunktionen öffnet.

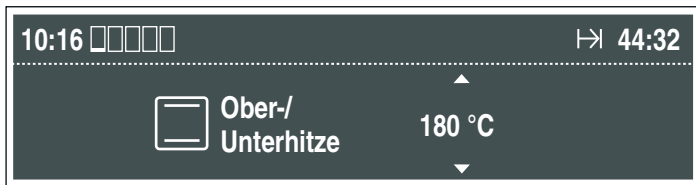


2. Mit Taste oder zur Dauer wechseln und mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



3. Taste drücken.
Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.

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



Die Dauer ist abgelaufen

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

Dauer abbrechen

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

Dauer ändern

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

Endezeit verschieben

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

Das Verschieben der Endezeit ist möglich bei

- allen Heizarten
- vielen Programmen
- und bei der Selbstreinigung

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

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

Auch für die Selbstreinigung bietet sich diese Funktion an. Sie verschieben die Reinigung auf nachts und haben den Backofen tagsüber jederzeit zur Verfügung.

Ende verschieben

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

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



2. Mit dem Drehwähler die Endezeit auf später verschieben.



3. Mit Taste  das Menü Zeitfunktionen schließen.

4. Mit Taste  bestätigen.

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

Die Dauer ist abgelaufen

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

Endezeit korrigieren

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

Endezeit abbrechen

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

Uhrzeit einstellen

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

Nach einem Stromausfall

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

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.

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

2. Taste  drücken.

Die Uhrzeit ist übernommen.

Uhrzeit ändern

Beispiel: Uhrzeit ändern von Sommer- auf Winterzeit.

1. Taste  drücken.

Das Menü Zeitfunktionen öffnet.

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

3. Taste  drücken.

Das Menü Zeitfunktionen wird geschlossen.

Uhranzeige ändern

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

Kindersicherung

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

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

Kindersicherung aktivieren

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

Das Bedienfeld ist gesperrt.

Sperre aufheben

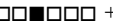
Taste  gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt. Sie können wieder einstellen.

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

Grundeinstellungen

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

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

Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
Sprache wählen: deutsch	29 weitere Sprachen sind möglich	Sprache für die Displaytexte
Signalton Dauer: mittel	kurz = 10 Sekunden mittel = 2 Minuten lang = 5 Minuten	Zeit, wie lang das Signal nach Ablauf einer Dauer zu hören ist
Tastenton: aus	an aus	Bestätigungston beim Drücken einer Taste
Display-Helligkeit: Tag	Tag mittel Nacht	Display-Beleuchtung
Uhranzeige: analog 1	aus analog 1 analog 2 analog 3 digital	Darstellung der Uhranzeige im Display, wenn der Backofen ausgeschaltet ist
Weiter nach Tür schließen: aus	automatisch aus*	Art, wie der Betrieb nach dem Öffnen und wieder Schließen der Backofentür fortgesetzt wird * mit  Betrieb fortsetzen
individuell anpassen: -  +	z. B. Garergebnis immer intensiver -  +	Garergebnis aller Programme der Programmautomatik ändern nach rechts = intensiver nach links = schwächer
Anzeige Markenlogo: an	an aus	Der Schriftzug Siemens nach dem Einschalten des Backofens
3D-Heißluft Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 250 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Heißluft Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 250 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Ober-/Unterhitze Vorschlag: 180 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
HydroBacken Vorschlag: 160 °C	von 30 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Intensivhitze Vorschlag: 190 °C	von 100 bis max. 300 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Unterhitze Vorschlag: 180 °C	von 30 bis max. 200 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Umluftgrillen Vorschlag: 190 °C	von 100 bis max. 250 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Grill, große Fläche Vorschlag: 3	3 (stark) 2 (mittel) 1 (schwach)	Vorschlagsstufe für die Heizart dauerhaft verändern

Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
Grill, kleine Fläche Vorschlag: 3	3 (stark) 2 (mittel) 1 (schwach)	Vorschlagsstufe für die Heizart dauerhaft verändern
Sanftgaren Vorschlag: 80 °C	von 70 bis max. 100 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Vorwärmen Vorschlag: 50 °C	von 30 bis max. 70 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Warmhalten Vorschlag: 70 °C	von 60 bis max. 100 °C	Vorschlagstemperatur für die Heizart dauerhaft verändern
Sabbateinstellung: nein	nein ja	Siehe <i>Kapitel Sabbateinstellung</i>
Werkseinstellungen wiederherstellen: nein	nein ja	Alle Änderungen zurück auf Werkseinstellungen setzen

Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

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

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

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

Abbrechen

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

Automatische Abschaltung

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

Abschaltung aktiv

Der Text "automatische Abschaltung" erscheint im Display. Der

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

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

Selbstreinigung

Bei der Selbstreinigung wird der Garraum auf ca. 480 °C aufgeheizt. Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen werden verbrannt. Die Selbstreinigung dauert einschließlich Aufheiz- und Abkühlzeit ca. 2 Stunden.

Hinweise

- Zu Ihrer Sicherheit verriegelt automatisch die Backofentür. Sie können die Backofentür erst wieder öffnen, wenn der Garraum etwas abgekühlt ist und das Schloss-Symbol für die Verriegelung erlischt. Versuchen Sie nicht, den Haken mit der Hand zu verschieben.
- Versuchen Sie nicht die Gerätetür zu öffnen, solange die Selbstreinigung abläuft. Die Reinigung könnte abgebrochen werden.
- Die Lampe im Garraum bleibt während der Selbstreinigung aus. Die Balken der Temperaturkontrolle erscheinen nicht.

⚠ Brandgefahr!

- Das Gerät wird außen sehr heiß. Achten Sie darauf, dass die Vorderseite des Gerätes frei bleibt. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Nie brennbare Gegenstände, z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.

Vorbereitung

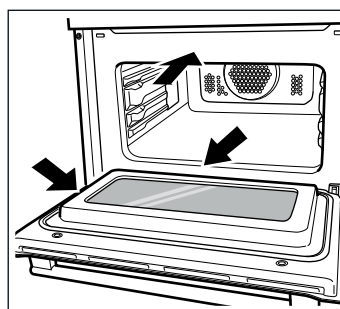
Nehmen Sie sämtliches Zubehör und Geschirr aus dem Backofen.

⚠ Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie antihaftbeschichtet Bleche und Formen mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihaftbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

⚠ Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Wischen Sie den Backofenboden, die Backofentür innen und die Randflächen vorne am Backofen mit einem feuchten Tuch aus. Die Dichtung am Backofen dürfen Sie nicht scheuern.



Es genügt, wenn Sie den Garraum alle zwei bis drei Monate reinigen. Bei Bedarf können Sie auch öfter reinigen. Eine Reinigung benötigt nur ca. 3,8 Kilowattstunden.

Das besonders hitzebeständige Spezialemail und die blanken Teile im Backofen können mit der Zeit matt werden oder sich verfärben. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funk-

tion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigern.

Selbstreinigung einstellen

1. Taste  drücken.
2. Mit  die Reinigung starten.

Die Backofentür verriegelt kurz nach dem Start. Das Symbol  für die Verriegelung wird in der Statuszeile angezeigt.

Nach Ablauf der Reinigung

In der Statuszeile erscheint "Selbstreinigung beendet". Erst wenn das Symbol  erlischt, lässt sich die Backofentür wieder öffnen.

Reinigung abbrechen

Mit Taste  den Backofen ausschalten. Die Backofentür lässt sich erst öffnen, wenn das Symbol  erlischt.

Die Reinigung soll nachts ablaufen

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

Nach der Selbstreinigung

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Mikrowellengerät lange schön und intakt. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Kurzschlussgefahr!

Nie Hochdruck- oder Dampfreiniger für die Reinigung verwenden.

Verbrennungsgefahr!

Nie das Gerät direkt nach dem Ausschalten reinigen. Gerät auskühlen lassen.

Hinweise

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

Reinigungsmittel

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

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

Bereich	Reinigungsmittel
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen 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 Edelstahlreiniger erhältlich.
Backofen	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Backofen benutzen. Am besten verwenden Sie einen Edelstahl-Schwamm.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen.
Bedienblende/Türaußenscheibe	Glasreiniger: Sofort mit einem weichen Tuch trocken wischen. Keinen Glasschaber verwenden.
Türinnenscheibe	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch trocken wischen. Keinen Glasschaber verwenden.
Dichtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen.

Reinigung der Glasscheiben

Zum Reinigen können Sie die Glasscheiben an der Backofentür abnehmen.

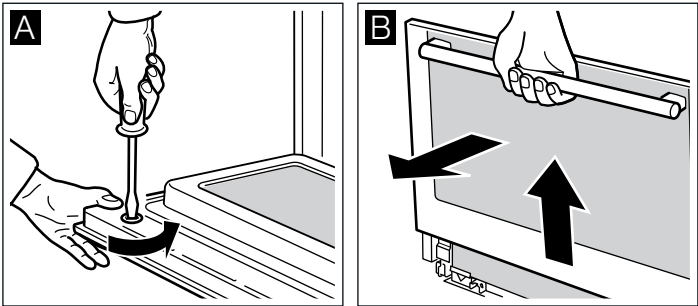
Verbrennungsgefahr!

Den Ausbau nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Der Backofen muss kalt sein.

Ausbau

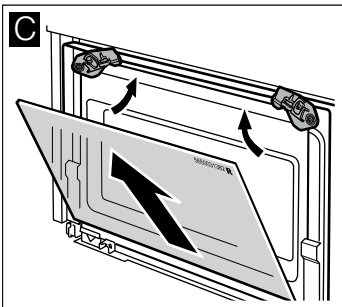
1. Backofentür öffnen.

2. Die zwei Schrauben an der Tür mit einem Schlitzschraubendreher (Klingenbreite 8-11 mm) lösen. Dabei die Türscheibe mit einer Hand festhalten. (Bild A)



3. Die Tür langsam schließen und die Scheibe mit dem Türgriff nach oben herausziehen. (Bild B)

4. Die Scheibe festhalten und die Schnapper an der Tür nach oben drücken. Die Scheibe nach oben herausziehen. (Bild C)

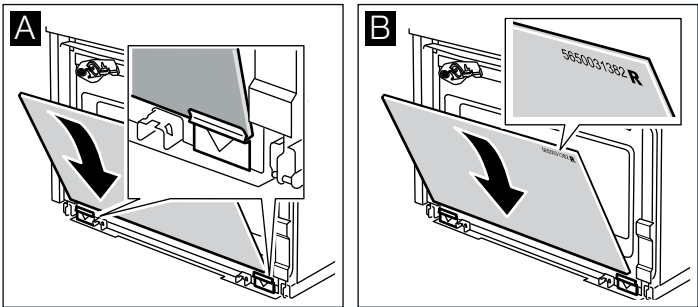


Hinweise

- Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Der Glasschaber ist ungeeignet. Das Glas kann beschädigt werden.

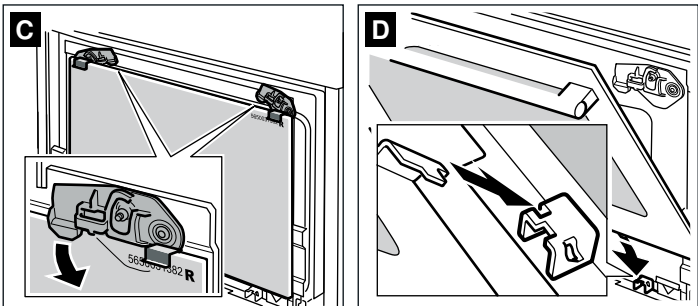
Einbau

1. Die Scheibe einführen und nach unten drücken, bis sie einrastet. (Bild A)
2. Der Schriftzug muss lesbar oben rechts stehen. (Bild B)



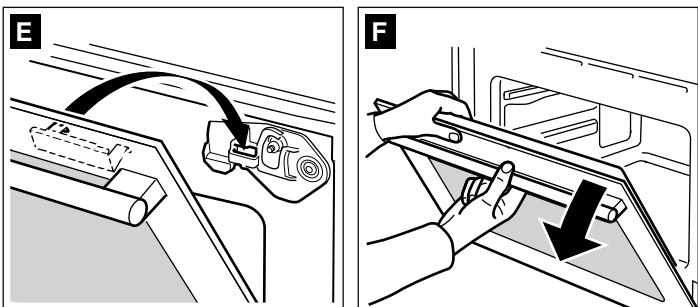
3. Die Schnapper nach unten drücken. (Bild C)

4. Die Scheibe in die Führung einsetzen, etwas anheben und oben einhängen. (Bild D)

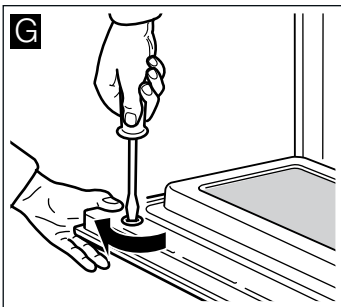


5. Scheibe etwas anheben und oben einhängen. (Bild E)

6. Tür ganz öffnen, dabei die Scheiben mit einer Hand festhalten. (Bild F)



7. Schrauben mit einem Schlitzschraubendreher (Klingenbreite 8-11 mm) handfest zudrehen, Tür schließen. (Bild G)



Achtung!

Sie dürfen den Backofen erst dann wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Störungstabelle

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

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

⚠ Stromschlaggefahr!

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

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
In der Statuszeile erscheint "Uhrzeit einstellen". Die Uhrzeit ist nicht aktuell. Im rechten Einstellbereich steht "Sprache wählen".	Stromunterbrechung	Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit dem Drehwähler ein und drücken Sie die Taste ⌚. Die eingestellte Sprache ändert sich nach einem Stromausfall nicht.
Die Backofentür lässt sich nicht öffnen. In der Statuszeile steht "Uhrzeit einstellen". Die angezeigte Uhrzeit ist nicht aktuell. Im rechten Einstellbereich steht "Sprache wählen". Das Symbol 🔒 wird angezeigt.	Stromunterbrechung während der Selbstreinigung.	Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit dem Drehwähler ein und drücken Sie die Taste ⌚. Die eingestellte Sprache ändert sich nach einem Stromausfall nicht. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist. Das Symbol 🔒 erlischt. Sie können die Backofentür öffnen.
Der Backofen heizt nicht oder die gewählte Heizart lässt sich nicht einstellen.	Heizart nicht erkannt.	Noch einmal einstellen.
Das Gerät heizt nicht auf die eingestellte Temperatur auf.	Taste ^{start} _{stop} wurde nicht gedrückt.	Taste ^{start} _{stop} drücken.
Der Backofen heizt nicht. In der Statuszeile steht "Demo".	Der Backofen befindet sich im Demomodus.	Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und nach ca. 20 Sekunden wieder ein. In den nächsten 2 Minuten die Taste  vier Sekunden lang gedrückt halten, bis der Text "Demo" erlischt.
In der Statuszeile erscheint "automatische Abschaltung".	Die automatische Abschaltung wurde aktiv. Der Backofen schaltet aus.	Drücken Sie eine beliebige Taste. Der Text erlischt. Sie können wieder einstellen.

Fehlermeldungen mit E

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

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

Bei folgenden Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
E011	Eine Taste wurde zu lang gedrückt oder hat sich verklemmt.	Drücken Sie alle Tasten einzeln. Prüfen Sie, ob die Tasten sauber sind. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst.
E115	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch.	Die Backofentür verriegelt. Warten Sie bis der Garraum abgekühlt ist. Mit der Taste ⌚ löschen Sie die Fehlermeldung.

Backofenlampe auswechseln

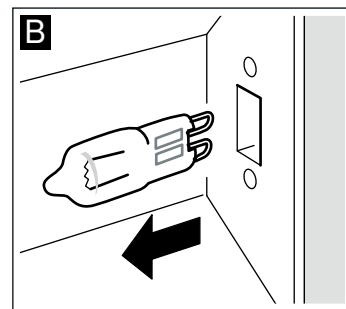
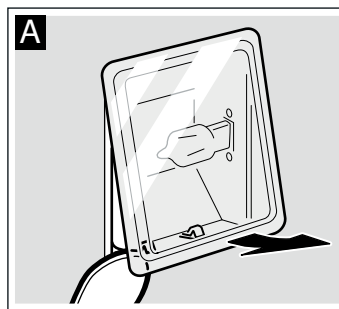
Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese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

⚠ Stromschlaggefahr!

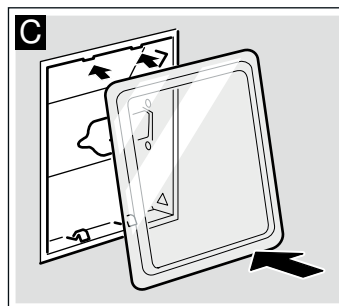
Nie die Backofenlampe auswechseln, wenn das Gerät angeschaltet ist. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. Netzstecker ziehen.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung von unten öffnen (Bild A). Sollte sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen, einen Löffel zu Hilfe nehmen.

3. Lampe herausziehen - nicht drehen (Bild B). Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.



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

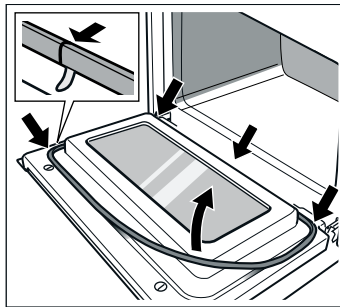


5. Geschirrtuch herausnehmen. Sicherung im Sicherungskasten wieder einschalten oder Netzstecker einstecken.

Türdichtung auswechseln

Ist die Türdichtung defekt, muss sie ausgewechselt werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

1. Backofentür öffnen.
2. Alte Türdichtung abziehen.
3. An der Türdichtung sind 5 Haken befestigt. Mit diesen Haken die neue Dichtung an der Backofentür einhängen.



Hinweis: Die Stoßstelle an der Türdichtung unten in der Mitte ist technisch bedingt.

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 im Backofen. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 66
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

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

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 Gerätetür während Sie garen, backen oder braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch kann sich die Backzeit für den zweiten Kuchen verkürzen.

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

Programmautomatik

Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt die Programmautomatik. Sie können unter 15 Programmen auswählen.

Programm wählen

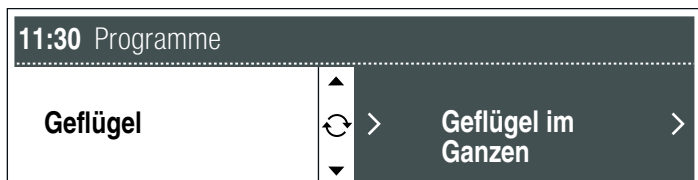
Beispiel im Bild: Programm für 800 g frische Putenbrust auswählen und einstellen.

1. Taste  drücken.

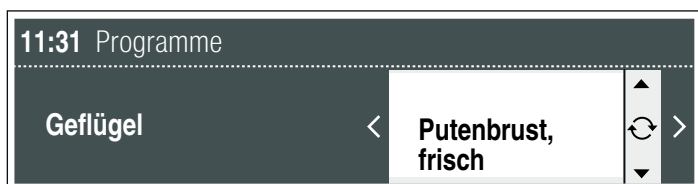
Die erste Programmgruppe und das erste Programm erscheinen.



2. Mit dem Drehwähler die Programmgruppe auswählen.



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



4. Taste  drücken.

Für das gewählte Programm erscheint ein Vorschlagsgewicht.

5. Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen.

Die Programmdauer wird in der Statuszeile angezeigt.



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

6. Taste  drücken.

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

Das Programm ist beendet

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

Programm abbrechen

Mit Taste  den Backofen ausschalten. Sie können erneut einstellen.

Informationen abfragen

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

Individuelles Anpassen

Wenn das Garergebnis eines Programmes nicht Ihren Vorstellungen entspricht, können Sie es beim nächsten Mal ändern.

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben.

Taste  drücken und mit dem Drehwähler das leuchtende Feld verschieben.

-     +

Nach links = Garergebnis schwächer.

Nach rechts = Garergebnis stärker.

Mit Taste   starten.

Die Dauer verändert sich.

Geschirr

Die Programmautomatik ist nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet. Verwenden Sie für alle Programme ein hohes geschlossenes Geschirr. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost, Höhe 1.

Geeignetes Geschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr (bis 300 °C), Glas- oder Glaskeramik-Geschirr. Bei Brättern aus emailliertem Stahl, Guss-eisen oder Aludruckguss müssen Sie mehr Flüssigkeit zugeben. Der Topfboden soll mindestens mit einem halben Zentimeter Flüssigkeit bedeckt sein. Das Gericht bräunt stärker. Beachten Sie die Hinweise der GeschirrhHersteller.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Gericht wird nicht so braun und das Fleisch nicht so gar.

Ungeeignetes Geschirr

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

Größe des Geschirrs

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

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

Gericht vorbereiten

Wählen Sie ein geeignetes Geschirr.

Wiegen Sie Fleisch, den Fisch oder bei vegetarischen Eintöpfen das Gemüse ab. Sie benötigen das Gewicht zum Einstellen.

Schließen Sie das Geschirr mit einem Deckel. Stellen Sie es in Höhe 1 auf den Rost.

Fleisch

Wenn in der Brattabelle angegeben, Flüssigkeit in das leere Geschirr gießen. Der Boden muss bedeckt sein.

Fleisch würzen, in das Geschirr legen und mit einem Deckel schließen.

Fisch

Den Fisch säubern, säuern und salzen, wie gewohnt.

Gedünsteter Fisch: ½ cm hoch Flüssigkeit, z. B. Wein oder Zitronensaft in das Geschirr gießen.

Hinweis: Fisch gelingt am besten, wenn er in "Schwimmstellung" im Geschirr liegt.

Eintopf

Sie können unterschiedliche Fleischarten und frisches Gemüse kombinieren.

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Hähnchenteile unzerteilt verwenden.

Gleiche bis doppelte Menge Gemüse zum Fleisch geben. Beispiel: Bei 0,5 kg Fleisch zwischen 0,5 kg und 1 kg frisches Gemüse.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Flüssigkeit zugeben
Rindfleisch			
Schmorbraten, frisch	z. B. Hochrippe, Bug, Schale, Sauerbraten	0,50 - 2,00	ja
Roastbeef, medium	5-6 cm hohes Roastbeef	0,50 - 2,00	nein
Roastbeef, englisch	5-6 cm hohes Roastbeef	0,50 - 2,00	nein
Geflügel			
Geflügel im Ganzen	z. B. Hähnchen, Ente, Gans, Babypute	0,50 - 2,50	nein
Geflügelkeulen	z. B. Hähnchen-, Enten-, Gänse-, Putenkeulen	0,30 - 1,50	nein
Putenbrust, frisch	Putenbrust-, -rollbraten	0,50 - 2,00	ja
Fisch			
Fisch im Ganzen	z. B. Forelle, Zander, Karpfen, Kabeljau	0,30 - 1,50	ja
Eintopf			
	z. B. Rouladen, Gulasch	0,30 - 2,00	ja
Hackbraten			
	z. B. aus frischem gemischtem Fleisch, ca. 8 cm hoch	0,30 - 2,00	nein
Wildfleisch			
Hirschbraten, frisch	z. B. Schulter, Halsgrat, Brust	0,50 - 2,00	ja
Rehkeule ohne Knochen, frisch		0,50 - 2,00	ja
Lammfleisch			
Lammkeule, frisch, ohne Knochen, medium		0,50 - 2,00	ja
Schweinefleisch			
Nackenbraten, frisch		0,50 - 2,00	ja
Braten mit Kruste, frisch	z. B. Schulter mit Schwarte, Bauch	0,50 - 2,00	nein
Kalbfleisch			
Braten, frisch	z. B. Schulter, Haxe, Oberschale, gefüllte Kalbsbrust	0,50 - 2,00	ja

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

Zu den Tabellen

Hinweise

- Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.
- Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Backen* im Anschluss an die Tabellen.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.

Backformen

Hinweis: Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

-  Heißluft

■  Ober-/Unterhitze

■  Intensivhitze

Kuchen in Formen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Rührkuchen einfach	Kranz-/Kastenform	1		160-180	40-50
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)	Kranzform oder Kastenform	1		150-170	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		160-180	25-35
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Napfform oder Springform	1		150-170	45-55
Biskuitboden, 2 Eier	Obstbodenform	1		150-160	20-25
Biskuittorte, 6 Eier, vorheizen	dunkle Springform	1		170-180	30-40
Mürbeteigboden mit Rand	dunkle Springform	1		170-190	30-40
Obst- oder Quarktorte, mit Mürbeteig*	dunkle Springform	1		170-180	60-70
Schweizer Wähe	dunkle Springform	1		190-200	40-60
Gugelhupf	Gugelhupfform	1		150-170	35-45
Nusskuchen	dunkle Springform	1		160-170	45-55
Pizza, dünner Boden, wenig Belag**	rundes Pizzablech	1		230-250	12-17
Pikante Kuchen	dunkle Springform	1		180-200	50-60

* Kuchen ca. 20 Minuten im Garraum auskühlen lassen.

** Garraum vorheizen.

■  Ober-/Unterhitze

■  Heißluft

■  3D-Heißluft

■  Intensivhitze

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Rührteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		160-180	25-35
Rührteig mit trockenem Belag	Universalkpfanne + Email-Backblech*	1 3		150-170	40-50
Rührteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	1		150-170	30-40
Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		170-190	35-45
Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		160-180	50-60
Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	2		170-190	45-55
Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		150-170	50-60
Mürbeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		160-180	25-35
Mürbeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		160-180	30-40
Mürbeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	1		160-180	50-60
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1		190-200	40-50
Biskuitrolle, vorheizen	Universalpfanne	2		170-190	10-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2		160-180	40-50
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2		150-170	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	2		140-150	65-75
Strudel, süß	Universalpfanne	1		180-200	40-50
Pizza	Universalpfanne	1		210-230	25-35
Pizza	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		180-190	40-50
Flammkuchen, vorheizen	Universalpfanne	2		220-240	15-20

* Email-Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel

■  Ober-/Unterhitze

■  3D-Heißluft

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Universalpfanne	2		150-170	20-30

* Email-Backblech erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		140-160	30-40
Makronen	Universalpfanne	2		120-140	35-45
Makronen	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		110-130	40-50
Baiser	Universalpfanne	2		80-100	90-110
Muffins	Muffinblech auf Rost	2		160-180	35-45
Muffins	je 1 Muffinblech Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		140-160	50-60
Brandteiggebäck	Universalpfanne	2		200-220	30-40
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	2		180-200	30-40
Blätterteiggebäck	Universalpfanne + Email-Backblech*	1 3		190-210	35-45
Hefeteiggebäck	Universalpfanne	2		190-210	20-30

* Email-Backblech erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel

- Ober-/Unterhitze
- Heißluft

Den Backofen immer vorheizen.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Hefebrot mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	2		300 + 170	10 15-25
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		300 + 170	10 40-50
Fladenbrot	Universalpfanne	2		220-240	15-20
Brötchen	Universalpfanne	2		200-220	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Universalpfanne	2		190-210	15-25

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
Sie wollen eine Backform aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der 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 und verlängern die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird zu dunkel.	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 träufeln 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 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 ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.

Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.

Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfstab nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Garraumes gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

Braten und Grillen

Zu den Tabellen

Temperatur und Bratdauer sind von Beschaffenheit und Menge der Speisen abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Braten und Grillen* im Anschluss an die Tabellen.

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne.

Das Geschirr kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Topflappen zum Herausnehmen.

Stellen Sie heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Küchentuch ab. Ist die Unterlage nass oder kalt, kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Verwenden Sie zum Braten von Fleisch und Geflügel eine hohe Bratform.

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein.

Fleisch:

Bedecken Sie den Boden des Geschirrs knapp mit Flüssigkeit. Für Schmorbraten geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu. 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.

Geflügel:

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

Hinweise zum Grillen

Hinweise

- Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür und heizen Sie nicht vor.
- Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Steaks sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.
- Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.
- Dunkles Fleisch z. B. vom Rind bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb oder Schwein. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fisch sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.
- Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch aus und wieder ein. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Hinweise zum Dünsten

Verwenden Sie zum Dünsten von Fisch ein Geschirr mit Deckel.

Geben Sie zwei bis drei Eßlöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

Rindfleisch

Hinweise

- Wenden Sie Rinderschmorbraten nach $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie Rinderfilet und Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie Steaks nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.
-  Ober-/Unterhitze
-  Grill, große Fläche

Rindfleisch	Gewicht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Rinderschmorbraten	ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-210	120-140
	ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-200	140-160
	ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		170-190	160-180
Rinderfilet medium	ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		170-190	60-70
	ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		160-180	80-90
Rostbeef medium	ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		280-300	40-50
Steaks medium, 3 cm dick		Universalpfanne + Rost	1 3		3	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 5-10

Kalbfleisch

Hinweis: Wenden Sie Kalbsbraten und -haxe nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

-  Ober-/Unterhitze
-  Umluftgrillen

Kalbfleisch	Gewicht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Kalbsbraten	ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-210	120-130
	ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-200	130-140
	ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		170-190	150-160
Kalbshaxe	ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-200	120-130

Schweinefleisch

Hinweise

- Wenden Sie mageren Schweinebraten und Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Legen Sie den Braten mit Schwarte nach oben in das Geschirr. Schwarte einschneiden. Den Braten nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

- Schweinefilet und Kassler nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 5 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie das Nackensteak nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.
- Umluftgrillen
- Ober-/Unterhitze
- Grill, große Fläche

Schweinefleisch	Gewicht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken)	ca. 750 g	geschlossenes Geschirr, Rost	1		240-260	70-80
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter)	ca. 1,5 kg	offenes Geschirr, Rost	1		180-200	150
	ca. 2 kg	offenes Geschirr, Rost	1		170-190	180
Schweinefilet	ca. 500 g	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-200	35-45
Schweinebraten mager	ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-210	90-100
	ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-200	130-140
	ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		170-190	140-150
Kassler mit Knochen	ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		190-200	70-80
Nackensteak, 2 cm dick		Universalpfanne + Rost	1 3		2	1. Seite: ca. 15-20 2. Seite: ca. 10-15

Lamm- und Wildfleisch

Hinweis: Wenden Sie Lamm und Wild nach der Hälfte der Zeit.

- Umluftgrillen
- Ober-/Unterhitze

Lamm- und Wildfleisch	Gewicht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Lammrücken mit Knochen	ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		190-210	40-50
Lammkeule ohne Knochen, medium	ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-200	90-100
Rehrücken mit Knochen	ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-220	40-50
Rehkeule ohne Knochen	1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-190	105-120
Wildschweinbraten	ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	100-110
Hirschbraten	ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	90-100
Kaninchen	ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	40-45

Sonstiges

Hinweise

- Lassen Sie den Hackbraten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.
- Wenden Sie die Würstchen nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

- Umluftgrillen
- Grill, große Fläche

Sonstiges	Gewicht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Hackbraten	ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		180-200	65-75
Würstchen zum Grillen, 4-6 Stück	à ca. 150 g	Universalpfanne + Rost	1 3		3	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 5-10

Geflügel

Hinweise

- Legen Sie ganze Hähnchen, Poularde, Hähnchenbrust und Babypute mit der Brustseite nach unten. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.
- Legen Sie halbe Hähnchen und Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.
- Wenden Sie Ente und Gans nach $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Zeit.
- Legen Sie Enten- und Gänsebrust mit der Hautseite nach unten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

- Wenden Sie Gänsekeulen nach der Hälfte der Zeit. Die Haut einstechen.
- Wenden Sie Putenrollbraten nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.
- Legen Sie Putenbrust und -oberkeule mit der Hautseite nach unten. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.
-  Umluftgrillen
-  Grill, große Fläche
-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze

Geflügel	Gewicht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz	ca. 1,2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		230-250	70-80
Poularde, ganz	ca. 1,7 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		230-250	80-90
Hähnchen, halbiert	je 500 g	offenes Geschirr, Rost	1		190-210	40-50
Hähnchenteile	ca. 800 g	offenes Geschirr, Rost	1		170-190	50-55
Hähnchenteile	ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		220-240	55-65
Hähnchenbrust		offenes Geschirr, Rost	1		200-220	45-60
Ente, ganz	1,5-1,7 kg	Universalpfanne	1		170-190	80-90
Entenbrust, 2 Stück	à 300-400 g	Rost + Universalpfanne*	2 1		2	30-35
Gans, ganz	3-3,5 kg	Universalpfanne	1		160-180	120-140
Gänsebrust, 2 Stück	à 500 g	Rost + Universalpfanne*	2 1		180-200	55-65
Gänsekeulen, 4 Stück	ca. 1,5 kg	Rost + Universalpfanne*	2 1		160-180	60-70
Babypute, ganz	ca. 3 kg	Universalpfanne	1		170-180	85-95
Putenrollbraten	ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	110-120
Putenbrust	ca. 1kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-210	80-90
Putenoberkeule	ca. 1,3 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		230-250	85-100

* 50 ml Wasser in die Universalpfanne geben

Fisch

Hinweis: Garen Sie ganzen, gedünsteten Fisch in der Schwimmposition.

-  Grill, kleine Fläche

-  Grill, große Fläche
-  Ober-/Unterhitze

Fisch	Gewicht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Fisch z. B. Forelle ganz, gegrillt	ca. 300 g	Universalpfanne + Rost*	1 3		2	1. Seite: ca. 15-20 2. Seite: ca. 10-15
Fischkotelett z. B. Lachs, gegrillt, 3 cm dick		Universalpfanne + Rost*	1 3		3	1. Seite: ca. 11-13 2. Seite: ca. 8-12
Fisch, ganz 2-3 Stück, gegrillt à 300 g		Universalpfanne + Rost*	1 3		2	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 10-15

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten

Fisch	Gewicht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Fisch, ganz, gedünstet	ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		170-190	50-60
	ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		160-180	60-70
	ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		150-170	70-80
Fischfilet z. B. Seelachs, gedünstet	ca. 800 g	geschlossenes Geschirr, Rost	1		170-190	40-50

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie für kleine Bratenstücke eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit. Bei größeren Bratenstücken wählen Sie eine niedrigere Temperatur und eine längere Garzeit.
Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
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 geben Sie weniger Flüssigkeit zu.

Aufläufe, Gratins, Toasts

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Backofen noch 5 Minuten nachgaren.
- Verwenden Sie für Aufläufe, Kartoffelgratins und Lasagne eine 4 bis 5 cm hohe Auflaufform.

- Geben Sie Soufflé in Portionsformen oder in eine hohe Auflaufform. Garraum vorheizen.
- Überbackene Toasts: 4 Stück nebeneinander in die Mitte der Universalpfanne legen. 12 Stück gleichmäßig auf der Universalpfanne verteilen. Toast vortoasten.
-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Umluftgrill
-  Grill, große Fläche
-  Grill, kleine Fläche

Aufläufe, Gratins, Toasts	Gewicht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Auflauf, süß	ca. 1,5 kg	offenes Geschirr, Rost	1		140-160	45-55
Soufflé		offenes Geschirr, Rost	1		160-180	40-50
Soufflé in Portionsformen		offenes Geschirr, Rost	1		200-210	12-17
Nudelauflauf	ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		150-170	35-45
Lasagne		offenes Geschirr, Rost	1		170-190	25-35
Kartoffelgratin, aus rohen Zutaten	ca. 1,1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		180-200	45-55
Toast überbacken, 4 Stück		Universalpfanne	2		3	8-10
Toast überbacken, 12 Stück		Universalpfanne	2		3	9-11

Fertigprodukte

Hinweise

- Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.
- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Pommes Frites, Kroketten und Rösti nicht übereinander legen.

- Wenden Sie Fischstäbchen, Hähnchen Sticks, Nuggets und Gemüseburger nach der Hälfte der Zeit.
- Sahnetorte ohne Zubehör auf den Backofenboden, Höhe 0, stellen.
-  Ober-/Unterhitze
-  Heißluft

Tiefkühlprodukte	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	1		200-220	15-20
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2		190-210	20-25
Minipizza	Universalpfanne	2		210-230	15-20
Pizza-Baguette	Universalpfanne	2		180-190	15-20
Pommes Frites	Universalpfanne	2		220-230	20-25
Kroketten	Universalpfanne	2		200-220	25-35
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	2		200-220	25-35
Brötchen, Baguette	Rost	2		200-220	15-20
Brezeln, Teiglinge	Universalpfanne*	2		190-210	20-25
Aufbackbrötchen oder -baguette	Rost	2		140-160	12-15
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		220-230	20-25
Hähnchen Sticks, Nuggets	Universalpfanne	2		210-230	25-35
Gemüseburger	Universalpfanne	2		200-220	25-35
Strudel	Universalpfanne	2		200-220	30-40
Lasagne	Rost	2		190-200	30-40

* Belegen Sie die Universalpfanne mit Backpapier.
Das Backpapier muss für diese Temperaturen geeignet sein.

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.

Sanftgaren einstellen

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z. B. eine Servierplatte aus Porzellan oder einen Glasbräter mit Deckel. Stellen Sie das geschlossene Geschirr immer auf den Rost in Höhe 1.

1. Sanftgaren wählen und eine Temperatur zwischen 70 und 100 °C einstellen. Den Garraum 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 in den Garraum stellen und erneut starten.

Hinweise

- Verwenden Sie nur frisches, einwandfreies Fleisch. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack.

- Für das Sanftgaren sind alle zarten Partien von Geflügel, Rind, Schwein, Kalb und Lamm geeignet. Anbrat- und Nachgarzeiten richten sich nach der Stückgröße des Fleisches.
- Braten Sie das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange von allen Seiten, auch an den Enden, an.
- Um zu überprüfen, ob das Fleisch gar ist, verwenden Sie ein Bratenthermometer. Eine Kerntemperatur von 60 °C sollte mindestens 30 Minuten gehalten werden.
- Sie können Ihr Fleisch auch im offenen Geschirr sanftgaren. Die Garzeiten verlängern sich.
- Auch größere Fleischstücke müssen Sie nicht wenden.
- Das Fleisch können Sie nach dem Sanftgaren sofort aufschneiden. Es benötigt keine Ruhezeit.
- Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch innen immer rosa aus. Es ist deswegen aber keinesfalls roh oder zu wenig gar.

Sanftgaren

Hinweis: Verwenden Sie ein Geschirr mit passendem Deckel, z. B. einen Glasbräter. Den Bräter auf den Rost stellen.

Sanftgaren

Sanftgaren	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Geflügel				
Putenbrust	1		80	240-270
Entenbrust ohne Haut	1		80	110-140
Rindfleisch				
Rinderbraten (z. B. Hüfte)	1		80	270-300
Rinderfilet	1		80	150-180
Roastbeef	1		80	180-220
Rindersteaks, 3 cm dick	1		80	70-100
Kalbfleisch				
Kalbsbraten (z. B. Oberschale)	1		80	180-220

Sanftgaren	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Kalbsfilet	1		80	80-100
Schweinefleisch				
Schweinebraten (z. B. Lende)	1		80	180-210
Schweinefilet	1		80	140-170
Lammfleisch				
Lammfilet	1		80	40-70

Tipps zum Sanftgaren

Das sanftgegarte 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.

Prüfgerichte

Qualität und Funktion der Geräte werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.
Nach Norm DIN 44547 bzw. EN 60350 (2009)

Backen

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Gedeckter Apfelkuchen: Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.

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

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Spritzgebäck	Universalpfanne	2		150-170	20-30
	Universalpfanne	2		150-170	20-30
	Universalpfanne* + Email-Backblech**	1 3		140-150	30-40
Small Cakes	Universalpfanne	2		150-170	25-35
	Universalpfanne	2		140-160	25-35
Small Cakes (vorheizen)	Universalpfanne* + Email-Backblech**	1 3		150-170	25-35
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	1		160-170	30-40
Hefebleckkuchen	Universalpfanne	2		170-190	45-55
	Universalpfanne* + Email-Backblech**	1 3		150-170	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	2 Springformen Ø 20 cm auf dem Rost	1		180-200	70-90

* Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen das Email-Backblech immer über der Universalpfanne ein.
** Email-Backblech erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Grillen

Grill, große Fläche

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer, Minuten
Toast bräunen*	Rost	3		3	1-2
Beefburger 12 Stück**	Rost + Universalpfanne	3 1		3	30

* 5 Minuten vorheizen.
** Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Acrylamid in Lebensmitteln

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

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

Allgemein

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

Backen

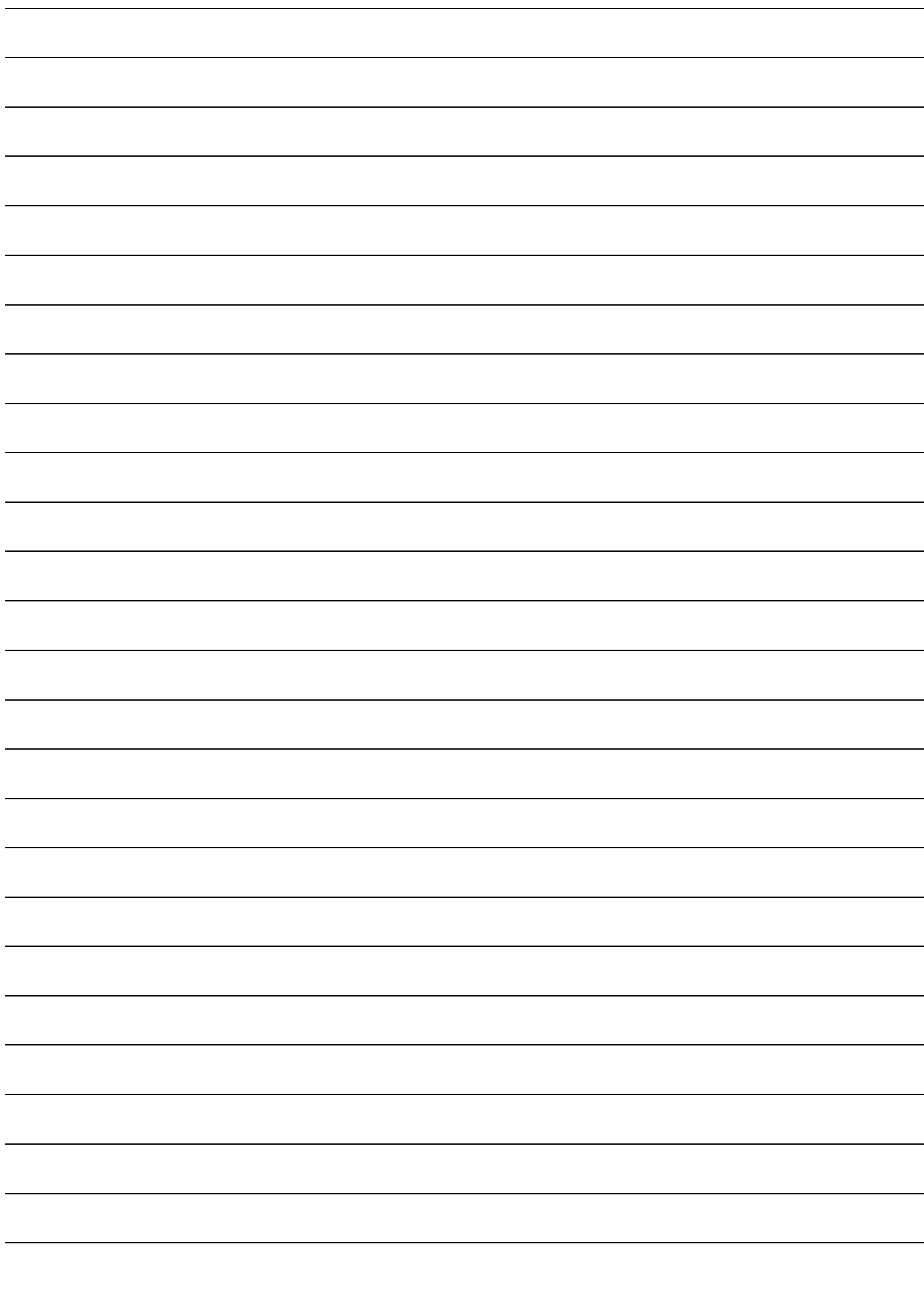
Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C.
Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.

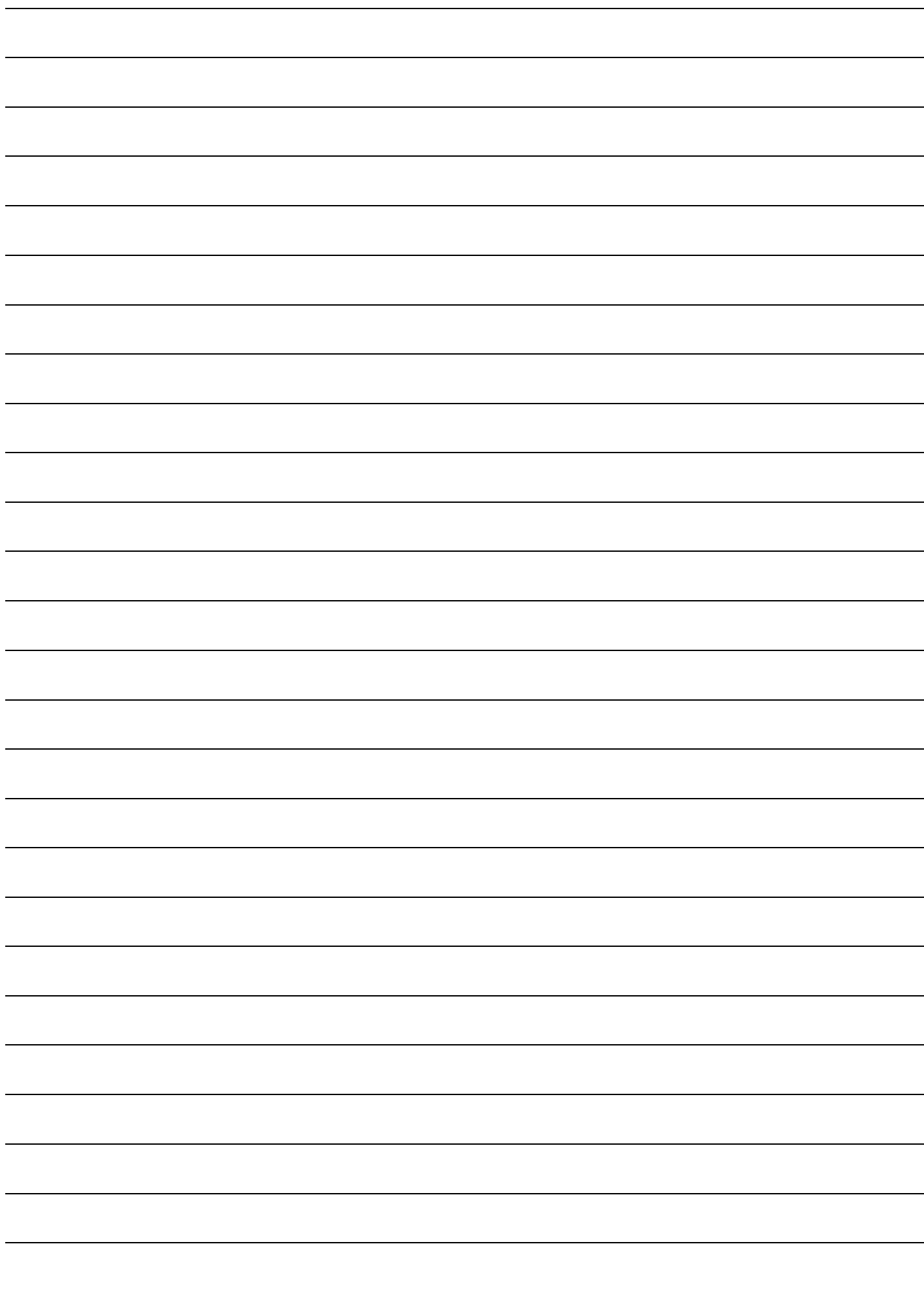
Plätzchen

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

Backofen Pommes frites

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







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



9000750008 (01) 920116