SIEMENS



Einbaubackofen

CB634GB.3

siemens-home.bsh-group.com/welcome

de Gebrauchsanleitung

Register your product online

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4

Wichtige Sicherheitshinweise 4
Generell 4
Halogenlampe 5

Ursachen für Schäden 5
Generell 5

Umweltschutz 6
Energiesparen 6
Umweltgerecht entsorgen 6

Gerät kennen lernen 7
Bedienfeld 7
Bedienelemente 7
Display 7
Betriebsarten-Menü 8
Heizarten 8
Weitere Informationen 9
Garraumfunktionen 9

Zubehör 10
Mitgeliefertes Zubehör 10
Zubehör einschieben 10
Sonderzubehör 10

Vor dem ersten Gebrauch 11
Erste Inbetriebnahme 11
Garraum und Zubehör reinigen 11

Gerät bedienen 12
Gerät ein- und ausschalten 12
Betrieb starten oder unterbrechen 12
Betriebsart einstellen 12
Heizart und Temperatur einstellen 12
Schnellaufheizung 13

Zeitfunktionen 13
Wecker 13
Dauer 14
Endezeit 14

Kindersicherung 14
Aktivieren und Deaktivieren 14

Grundeinstellungen 15
Einstellungen ändern 15
Liste der Einstellungen 15
Uhrzeit ändern 15

Sabbateinstellung 16
Sabbateinstellung starten 16

Reinigen 16
Geeignete Reinigungsmittel 16
Garraumflächen 17
Gerät sauberhalten 17

Gestelle 18
Gestelle aus- und einhängen 18

Gerätetür 19
Gerätetür aus- und einhängen 19
Türabdeckung abnehmen 19
Türscheiben aus- und einbauen 20

Störungen, was tun? 21
Störungstabelle 21
Maximale Betriebsdauer überschritten 21
Garraumlampe an der Decke auswechseln 22
Glasabdeckung 22

Kundendienst 22
E-Nummer und FD-Nummer 22

Für Sie in unserem Kochstudio getestet 23
Silikonformen 23
Kuchen und Kleingebäck 23
Brot und Brötchen 26
Pizza, Quiche und pikanter Kuchen 27
Auflauf und Soufflé 29
Geflügel 30
Fleisch 31
Fisch 34
Gemüse und Beilagen 35
Joghurt 36
Eco-Heizarten 36
Acrylamid in Lebensmitteln 38
Sanftgaren 38
Dörren 39
Einkochen 40
Teig gehen lassen 41
Auftauen 41
Warmhalten 42
Prüfgerichte 42

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 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. ⟶ *"Zubehör" auf Seite 10*

Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

⚠ Warnung – 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.
- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.
- 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.

⚠ Warnung – 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.

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠ Warnung – Gefahr durch Magnetismus!
Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinflussen. Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

Halogenlampe

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr. Glasabdeckung nicht berühren. Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Ursachen für Schäden

Generell

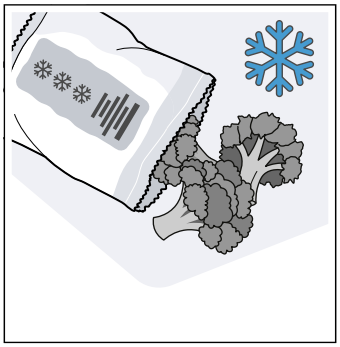
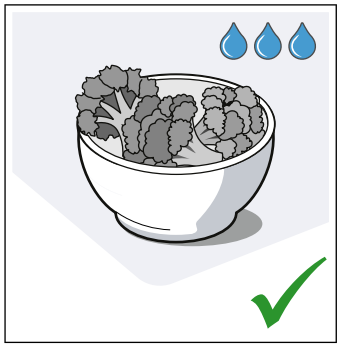
Achtung!
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen 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. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- 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.
- 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. ⟶ *"Reinigen" auf Seite 16*
- 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.

Umweltschutz

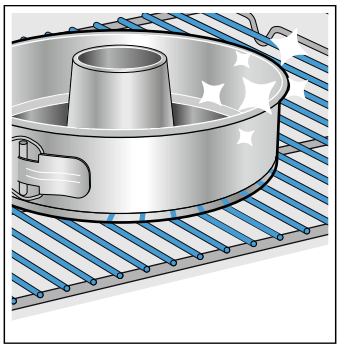
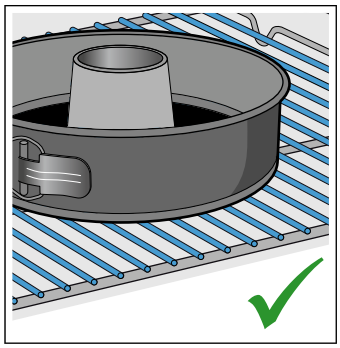
Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

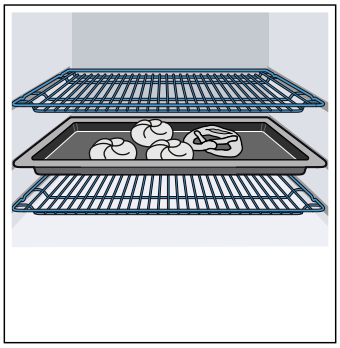
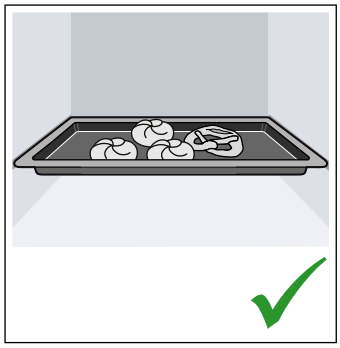
- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.

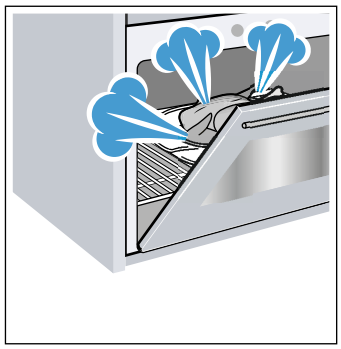
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

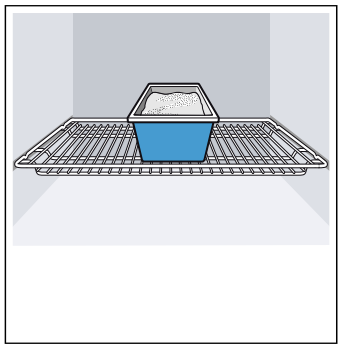
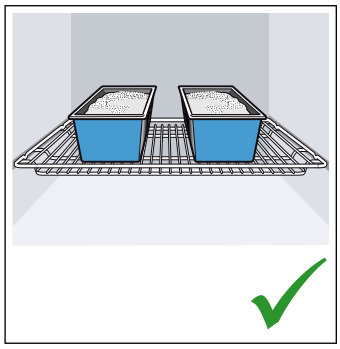
- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.

- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.




- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.

- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 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.

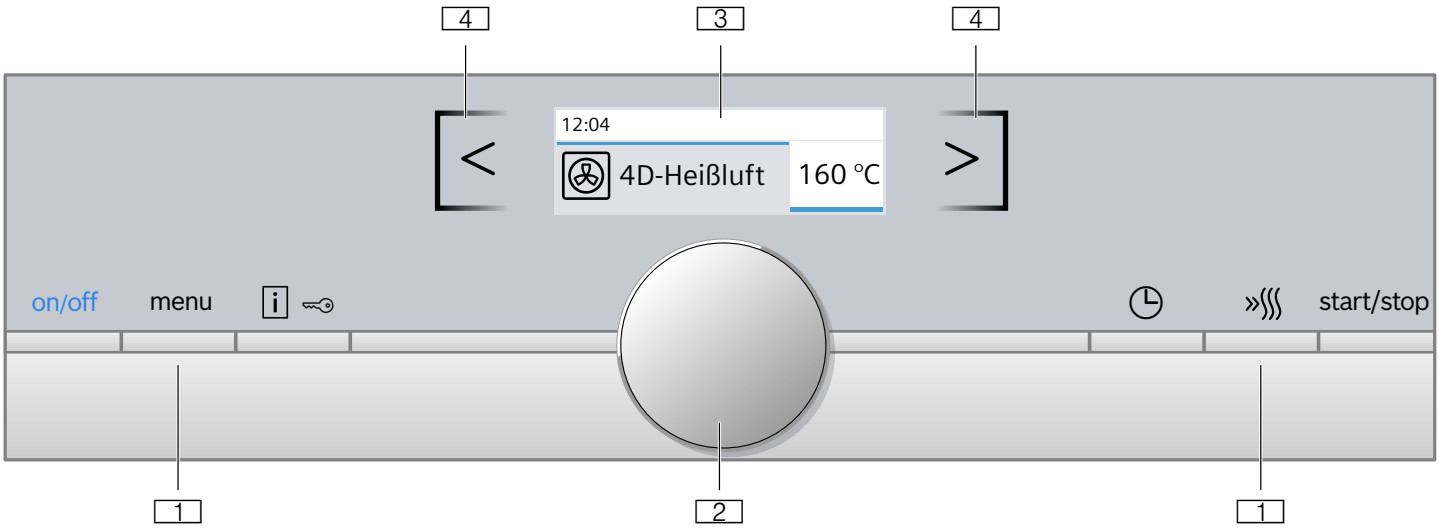
Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie mit Hilfe von Tasten, Touch-Feldern und einem Drehwähler die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Das Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.



1 **Tasten**
Die Tasten links und rechts vom Drehwähler haben einen Druckpunkt. Drücken Sie die Taste zum Betätigen.

2 **Drehwähler**
Den Drehwähler können Sie nach links oder rechts drehen.

3 **Display**
Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder auch Hinweistexte.

4 **Touch-Felder**
Unter den Touch-Feldern links < und rechts > vom Display liegen Sensoren. Tippen Sie auf den jeweiligen Pfeil um die Funktion auszuwählen.

Bedienelemente

Die einzelnen Bedienelemente sind auf die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes abgestimmt. So können Sie Ihr Gerät einfach und direkt einstellen.

Tasten und Touch-Felder

Die Bedeutung der verschiedenen Tasten und Touch-Felder sehen Sie hier kurz erklärt.

Tasten		Bedeutung
on/off		Gerät ein- und ausschalten
menu	Menü	Betriebsarten-Menü öffnen
	Information	Hinweise anzeigen lassen
	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren und deaktivieren
	Zeitfunktionen	Zeitfunktionen-Menü öffnen
»)))	Schnellaufheizung	Schnellaufheizung ein- und ausschalten
start/stop		Betrieb starten, anhalten oder abbrechen
Touch-Felder		
<	Feld links vom Display	Navigation nach links
>	Feld rechts vom Display	Navigation nach rechts

Drehwähler

Mit dem Drehwähler ändern Sie die Betriebsarten und die Einstellwerte, die im Display angezeigt sind.

Bei den meisten Auswahllisten, z. B. den Heizarten, beginnt nach dem letzten Punkt wieder der erste. Bei der Temperatur z. B. müssen Sie mit dem Drehwähler wieder zurückdrehen, wenn die minimale oder maximale Temperatur erreicht ist.

Display

Das Display ist so strukturiert, dass Sie die Angaben auf einen Blick ablesen können.

Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert. Er ist in weißer Schrift dargestellt und der Hintergrund ist dunkel.

Statuszeile

Die Statuszeile befindet sich oben im Display. Dort werden die Uhrzeit und die eingestellten Zeitfunktionen angezeigt.

Fortschrittslinie

Die Fortschrittslinie befindet sich unter der Statuszeile. Anhand der Fortschrittslinie sehen Sie, wie weit z. B. die Dauer abgelaufen ist. Die Linie über dem fokosierten Wert füllt sich von links nach rechts, je weiter der laufende Betrieb fortschreitet.

Zeitablauf

Wenn Sie Ihr Gerät ohne eine Dauer gestartet haben, können Sie rechts oben in der Statuszeile sehen, wie lange der Betrieb schon läuft.

Temperaturkontrolle

Der Balken der Temperaturkontrolle zeigt die Aufheizphasen im Garraum an.

Aufheizkontrolle	Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an. Wenn alle Balken gefüllt sind, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben des Gerichtes erreicht. Bei den Grill- und Reinigungsstufen erscheinen die Balken nicht.
Restwärme-anzeige	Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, erscheint unter der Statuszeile eine Linie, die die Restwärme im Garraum anzeigt. Die Anzeige erlischt, wenn die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken ist.

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

Betriebsarten-Menü

Das Menü ist in verschiedene Betriebsarten unterteilt. So können Sie schnell auf die gewünschte Funktion zugreifen.

Betriebsart	Verwendung
Heizarten	Zum Zubereiten Ihres Gerichtes gibt es viele fein abgestimmte Heizarten.
Einstellungen ⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 15*	Die Grundeinstellungen Ihres Gerätes können Sie an Ihre Gewohnheiten anpassen.

Heizarten

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Bei sehr hohen Temperaturen senkt das Gerät nach längerer Zeit die Temperatur etwas ab.

Heizarten		Temperatur	Verwendung
	4D-Heißluft	30-275 °C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Ober-/Unterhitze	30-300 °C	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
	Heißluft eco	30-275 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand im Garraum. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 125-275 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.
	Ober-/Unterhitze eco	30-300 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene. Die Hitze kommt von oben und unten. Am effektivsten ist die Heizart zwischen 150-250 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.
	Umluftgrillen	30-300 °C	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Grill große Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche des Grillheizkörpers wird heiß.

	Grill kleine Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von kleinen Mengen, wie Steaks, Würstchen, oder Toast und zum Gratinieren. Der mittlere Teil unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Pizzastufe	30-275 °C	Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Sanftgaren	70-120 °C	Zum schonenden und langsamen Garen von angebratenen, zarten Fleischstücken im offenen Geschirr. Die Hitze kommt bei geringer Temperatur gleichmäßig von oben und unten.
	Unterhitze	30-250 °C	Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.
	Warmhalten	60-100 °C	Zum Warmhalten von gegarten Speisen.
	Geschirr Vorwärmen	30-70 °C	Zum Wärmen von Geschirr.
	coolStart-Funktion	30-275 °C	Für die schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten auf Höhe 1. Die Temperatur richtet sich nach den Herstellerangaben. Verwenden Sie die höchste Temperatur, die auf der Verpackung angegeben ist. Die Gardauer ist wie angegeben oder kürzer. Das Vorheizen ist nicht sinnvoll.

Vorschlagswerte

Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlagstemperatur oder -stufe an. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Weitere Informationen

In den meisten Fällen bietet Ihnen das Gerät Hinweise und weitere Informationen zur gerade ausgeführten Aktion. Drücken Sie dazu auf die Taste i. Der Hinweis wird für einige Sekunden angezeigt.

Manche Hinweise erscheinen automatisch, z. B. zur Bestätigung oder als Aufforderung oder Warnung.

Garraumfunktionen

Einige Funktionen erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Beim Schließen der Tür läuft er weiter.

Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Bleibt die Tür länger als 15 Minuten geöffnet, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Bei den meisten Betriebsarten schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein, sobald der Betrieb gestartet wird. Wenn der Betrieb beendet ist, schaltet sie sich aus.

Hinweis: In den Grundeinstellungen können Sie festlegen, dass die Garraumbeleuchtung bei Betrieb nicht einschaltet.

Kühlgebläse

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

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

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

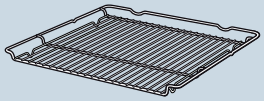
Hinweis: Wie lange das Kühlgebläse nachläuft, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.
→ *"Grundeinstellungen" auf Seite 15*

Zubehör

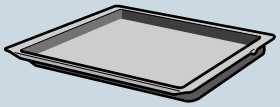
Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



Rost
Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen.
Für Braten und Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



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

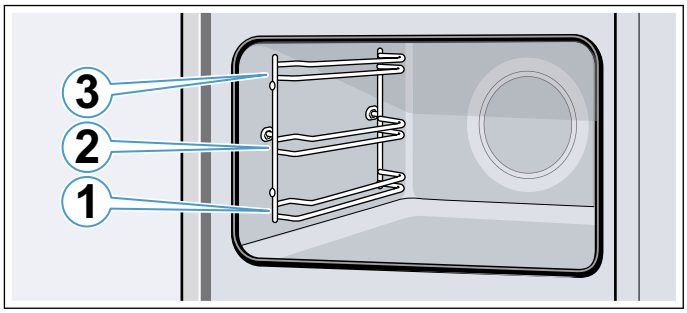
Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

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

Zubehör einschieben

Der Garraum hat 3 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.



Das Zubehör immer zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Etwa bis zur Hälfte kann das Zubehör herausgezogen werden, ohne dass es kippt.

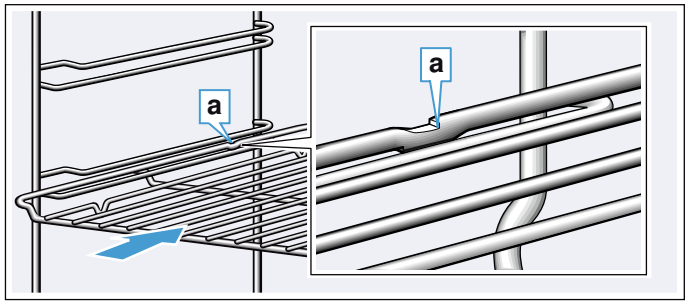
Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

Rastfunktion

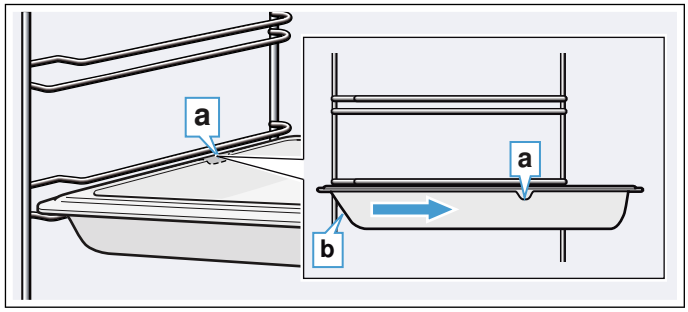
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die offene Seite muss zur Gerätetür und die Krümmung nach unten ⌣ zeigen.



Achten Sie beim Einschieben von Blechen darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die Abschrägung des Zubehörs **b** muss vorne zur Gerätetür zeigen.

Beispiel im Bild: Universalpfanne

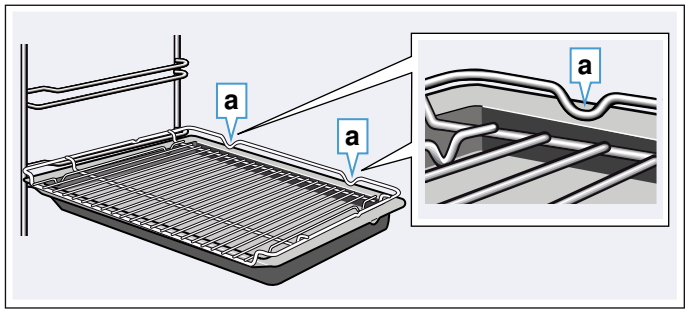


Zubehör kombinieren

Sie können den Rost gleichzeitig mit der Universalpfanne einschieben, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

Achten Sie beim Auflegen des Rostes darauf, dass beide Abstandshalter **a** auf dem hinteren Rand stehen. Beim Einschieben der Universalpfanne ist der Rost über dem oberen Führungsstab der Einschubhöhe.

Beispiel im Bild: Universalpfanne



Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Bitte sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.
⟶ *"Kundendienst" auf Seite 22*

Sonderzubehör
Rost Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen und für Braten und Grillstücke.
Universalpfanne Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Backblech Für Blechkuchen und Kleingebäck.
Einlegerost Für Fleisch, Geflügel und Fisch. Zum Einlegen in die Universalpfanne, um abtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen.
Universalpfanne, antihaft-beschichtet Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Gebäck und Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne.
Backblech, antihaft-beschichtet Für Blechkuchen und Kleingebäck. Das Gebäck löst sich leichter vom Backblech.
Profi-Pfanne mit Einlegerost Für die Zubereitung von großen Mengen.
Deckel für die Profi-Pfanne Der Deckel macht die Profi-Pfanne zum Profi-Bräter.
Pizzablech Für Pizza und große runde Kuchen.
Grillblech Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz. Nur in der Universalpfanne verwenden.
Backstein Für selbstgemachtes Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.
Glasbräter Für Schmorgerichte und Aufläufe. Besonders gut geeignet für die Betriebsart "Gerichte".
Glasschale Für große Braten, saftige Kuchen und Aufläufe.
Auszugssystem 1-fach Mit den Auszugsschienen in Höhe 1 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.
Dekorleisten Zum Verdecken des Möbel-Fachbodens und der Geräte-Grundplatte.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheinen im Display die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme.

Hinweis: Sie können diese Einstellungen jederzeit in den Grundeinstellungen ändern.
⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 15*

Sprache einstellen

Die Sprache "Deutsch" ist voreingestellt.

1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Sprache einstellen.
2. Auf Pfeil > tippen.
   Die nächste Einstellung erscheint.

Uhrzeit einstellen

Die Uhrzeit startet bei "12:00" Uhr.

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. Auf Pfeil > tippen

Datum einstellen

Das Datum "01.01.2014" ist voreingestellt.

1. Mit dem Drehwähler den aktuellen Tag, Monat und das Jahr einstellen.
2. Zum Bestätigen auf Pfeil > tippen.
   Im Display erscheint ein Hinweis, dass die erste Inbetriebnahme abgeschlossen ist.

Garraum und Zubehör reinigen

Bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten, reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Garraum reinigen

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

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste wie z. B. Styroporkügelchen im Garraum sind und entfernen Sie Klebeband im oder am Gerät. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Lüften Sie die Küche solange das Gerät heizt.

Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor.

Einstellungen	
Heizart	4D-Heißluft
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

Wie Sie Heizart und Temperatur einstellen, erfahren Sie im nächsten Kapitel.

Schalten Sie das Gerät nach der angegeben Dauer mit on/off aus.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.

Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.

Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen. Sie erfahren, was beim Ein- und Ausschalten passiert und wie Sie die Betriebsarten einstellen.

Gerät ein- und ausschalten

Bevor Sie an Ihrem Gerät etwas einstellen können, müssen Sie es einschalten.

Ausnahme: Die Kindersicherung und der Wecker können auch bei ausgeschaltetem Gerät eingestellt werden.
Anzeigen im Display oder Hinweise, z. B. zur Restwärmeanzeige im Garraum, bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät sichtbar.

Wenn Sie Ihr Gerät nicht brauchen, schalten Sie es aus. Wenn längere Zeit nichts eingestellt ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Gerät einschalten

Mit Taste on/off schalten Sie das Gerät ein.
on/off über der Taste wird blau beleuchtet.

Im Display erscheint das Siemens Logo und danach eine Heizart und eine Temperatur.

Hinweis: Welche Betriebsart nach dem Einschalten erscheinen soll, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen.

Gerät ausschalten

Mit Taste on/off schalten Sie das Gerät aus.
Die Beleuchtung über der Taste erlischt.

Eine eingestellte Funktion wird abgebrochen.

Im Display erscheint die Uhrzeit.

Hinweis: Ob die Uhrzeit bei ausgeschaltetem Gerät angezeigt werden soll oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen.

Betrieb starten oder unterbrechen

Um den Betrieb zu starten oder einen laufenden Betrieb zu unterbrechen, drücken Sie die Taste start/stop. Nach einer Unterbrechung des Betriebes kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Um alle Einstellungen zu löschen, drücken Sie die Taste on/off.

Wenn Sie während des Betriebes die Garraumtür öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Zum Fortsetzen des Betriebes die Garraumtür schließen.

Betriebsart einstellen

Wenn Sie eine Betriebsart einstellen wollen, muss das Gerät eingeschaltet sein.

1. Taste menu dücken.
   Das Betriebsarten-Menü öffnet.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Betriebsart auswählen.
   Je nach Betriebsart stehen verschiedene Auswahlmöglichkeiten zur Verfügung.
3. Mit Pfeil > kommen Sie in die ausgewählte Betriebsart.
4. Mit dem Drehwähler die Auswahl verändern.
   Je nach Auswahl weitere Einstellungen ändern.
5. Mit Taste start/stop starten.

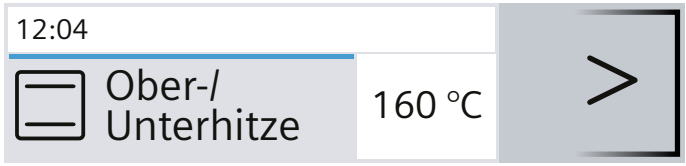
Heizart und Temperatur einstellen

Nach dem Einschalten des Gerätes erscheint die Vorschlags-Heizart mit Temperatur. Sie können diese Einstellung sofort mit Taste start/stop starten.

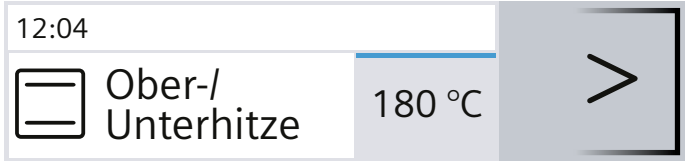
Für andere Einstellungen, ändern Sie die Werte wie in den Bildern.

Beispiel: Ober-/Unterhitze mit 180 °C

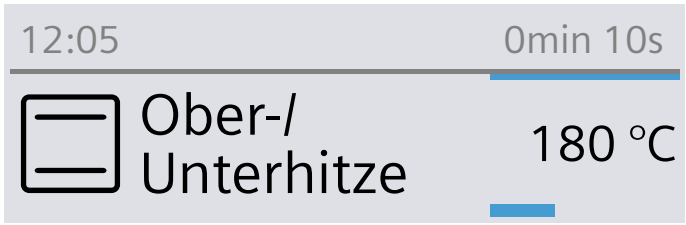
1. Mit dem Drehwähler die Heizart ändern.



2. Mit Pfeil > zur Temperatur wechseln.
3. Mit dem Drehwähler die Temperatur ändern.



4. Taste start/stop drücken.



Im Display wird die eingestellte Heizart und die Temperatur angezeigt.

Schnellaufheizung

Mit der Taste »ʃʃʃ können Sie den Garraum besonders schnell aufheizen.
Die Schnellaufheizung ist nicht bei allen Heizarten möglich.

Geeignete Heizarten:

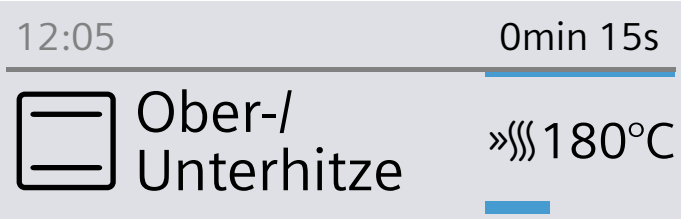
	4D-Heißluft
	Ober-/Unterhitze

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

Einstellen

Achten Sie auf eine geeignete Heizart. Die Temperatur muss auf über 100 °C eingestellt sein, sonst lässt sich die Schnellaufheizung nicht starten.

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Taste »ʃʃʃ drücken.



Das Symbol »ʃʃʃ erscheint links neben der Temperatur. Die Fortschrittslinie beginnt sich zu füllen.

Wenn die Schnellaufheizung beendet ist, ertönt ein Signal. Das Symbol »ʃʃʃ erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Garraum.

Hinweise

- Eine eingestellte Dauer läuft unabhängig von der Schnellaufheizung sofort nach dem Start ab.
- Während der Schnellaufheizung können Sie mit der Taste ⓘ die aktuelle Garraumtemperatur abfragen.

Abbrechen

Taste »ʃʃʃ drücken. Das Symbol »ʃʃʃ im Display erlischt.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

Zeitfunktion		Verwendung
🔔	Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal.
|→|	Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer ertönt ein Signal. Das Gerät schaltet automatisch aus.
→|	Ende	Stellen Sie eine Dauer und eine Endezeit ein. Das Gerät schaltet automatisch ein, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit beendet ist.

Hinweise

- Eine Dauer bis zu einer Stunde können Sie minutengenau einstellen.
  Eine Dauer über eine Stunde können Sie in 5 Minuten Schritten einstellen.
- Je nachdem in welche Richtung Sie den Drehwähler drehen, beginnt die Dauer bei einem Vorschlagswert: links 10 Minuten, rechts 30 Minuten.
- Nach Ablauf jeder Zeitfunktion ertönt ein Signal.
- Mit der Taste ⓘ können Sie zwischendurch Informationen abfragen, die dann kurz im Display erscheinen.

Wecker

Sie können den Wecker jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Er läuft parallel zu anderen Zeiteinstellungen und hat ein eigenes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist. Sie können maximal 24 Stunden einstellen.

1. Taste ◷ drücken.
   Das Feld für den Wecker öffnet.
2. Mit dem Drehwähler die Weckerzeit einstellen.
   Nach einigen Sekunden startet der Wecker.

Das Symbol 🔔 für den Wecker und die ablaufende Zeit werden links in der Statuszeile angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. Im Display erscheint “Wecker beendet”. Mit der Taste ◷ können Sie das Signal vorzeitig löschen.

Weckerzeit abbrechen

Mit Taste ◷ das Zeitfunktionen-Menü öffnen und die Zeit zurückdrehen. Das Menü mit Taste ◷ schließen.

Weckerzeit ändern

Mit Taste ◷ das Zeitfunktionen-Menü öffnen und mit dem Drehwähler in den nächsten Sekunden die Weckerzeit ändern. Mit Taste ◷ den Wecker starten.

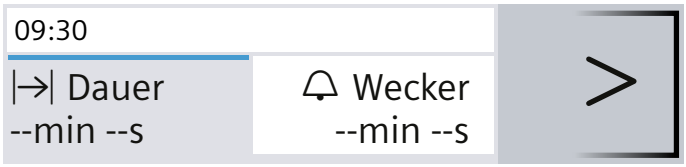
Dauer

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

Voraussetzung: Eine Heizart und eine Temperatur sind eingestellt.

Beispiel: Einstellung für 4D-Heißluft, 180 °C, Dauer 45 Minuten.

1. Taste ◷ drücken.
   Das Zeitfunktionen-Menü öffnet.



2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



3. Mit Taste start/stop starten.
   Die Dauer |→| läuft sichtbar in der Statuszeile ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Dauer abbrechen

Mit Taste ◷ das Zeitfunktionen-Menü öffnen. Die Dauer zurückdrehen. Die Anzeige wechselt zur eingestellten Heizart und Temperatur.

Dauer ändern

Mit Taste ◷ das Zeitfunktionen-Menü öffnen. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern.

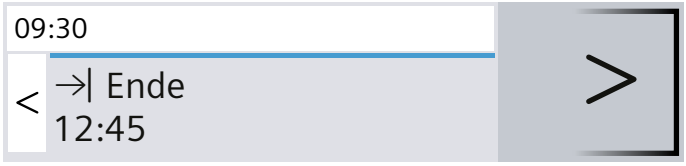
Endezeit

Wenn Sie die Endezeit verschieben, beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen dürfen.

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

Beispiel im Bild: Sie geben um 9.30 Uhr die Speise 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.

1. Mit Pfeil > weiter zu "→| Ende" tippen.
2. Mit dem Drehwähler die Endezeit einstellen.



3. Mit Taste start/stop bestätigen.



Der Backofen ist in Warteposition. In der Statuszeile erscheint das Symbol →| und die Zeit, wann der Betrieb fertig ist. 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. Das Signal können Sie vorzeitig mit der Taste ◷ löschen.

Endezeit korrigieren

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist.

1. Taste start/stop drücken.
2. Taste ◷ drücken.
   Das Zeitfunktionen-Menü öffnet sich.
3. Mit Pfeil > zu "→| Ende" wechseln und mit dem Drehwähler die Endezeit korrigieren.
4. Taste ◷ drücken.
5. Taste start/stop drücken.
   Der Backofen ist wieder in Warteposition.

Endezeit abbrechen

Das ist möglich, solange der Backofen in Warteposition ist.

1. Taste start/stop drücken.
2. Taste ◷ drücken.
   Das Zeitfunktionen-Menü öffnet sich.
3. Mit Pfeil > zu "→| Ende" wechseln und mit dem Drehwähler die Endezeit zurückdrehen.
4. Taste ◷ drücken.
5. Mit Taste start/stop starten.
   Die Dauer läuft sofort ab.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Das Bedienfeld wird gesperrt und es lässt sich nichts einstellen. Einzig kann mit der Taste on/off das Gerät ausgeschaltet werden.

Aktivieren und Deaktivieren

Sie können die Kindersicherung bei ein- und ausgeschaltetem Gerät aktivieren und deaktivieren.

Drücken Sie jeweils ca. 4 Sekunden lang auf die Taste ⚿. Im Display erscheint ein Hinweis zur

Bestätigung und in der Statuszeile erscheint das Symbol ⊸.

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

Einstellungen ändern

1. Taste on/off drücken.
2. Taste menu drücken.
   Das Betriebsarten-Menü öffnet.
3. Mit dem Drehwähler “Einstellungen” auswählen.
4. Auf Pfeil > tippen.
5. Mit dem Drehwähler die Werte verändern.
6. Mit Pfeil > immer in die nächsten Einstellungen wechseln und bei Bedarf ändern.
7. Zum Speichern Taste menu drücken.
   Im Display erscheint verwerfen oder speichern. Mit Pfeil < oder > bestätigen.

Liste der Einstellungen

Sie finden in der Liste alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten dazu. Je nach Ausstattung Ihres Gerätes werden im Display nur die Einstellungen angezeigt, die zu Ihrem Gerät passen.

Sie können folgende Einstellungen ändern:

Einstellung	Auswahl
Sprache	Weitere Sprachen möglich
Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit einstellen
Datum	Aktuelles Datum einstellen
Signalton	Kurz (30 sec)
	Mittel (1 min)
	Lang (5 min)
Tastenton	Ausgeschaltet (Tastenton bei ein- und ausschalten mit on/off bleibt)
	Eingeschaltet
Display Helligkeit	In 5 Stufen einstellbar
Uhranzeige	Digital
	Aus
Beleuchtung	Im Betrieb an
	Im Betrieb aus
Betrieb nach Einschalten	Hauptmenü
	Heizarten
	Gerichte*
Nachtabdunkelung	Ausgeschaltet
	Eingeschaltet (Display abgedunkelt zwischen 22:00 und 5:59 Uhr)
Markenlogo	Anzeigen
	Nicht anzeigen
Gebläse Nachlaufzeit	Empfohlen
	Minimal
Auszugssystem	Nicht nachgerüstet
	Nachgerüstet
Sabbateinstellung	Eingeschaltet
	Ausgeschaltet
Werkseinstellungen	Zurücksetzen
	Nicht zurücksetzen

*) Vorhanden, je nach Gerätetyp

Achtung!
Bei Gestellen und 1-fach Auszug: Einstellung “nicht nachgerüstet”.
Bei 2-fach und 3-fach Auszug: Einstellung “nachgerüstet”.

Hinweis: Änderungen der Einstellungen zur Sprache, zum Tastenton und zur Displayhelligkeit sind sofort wirksam. Alle anderen Einstellungen erst nach dem Speichern.

Uhrzeit ändern

Die Uhrzeit ändern Sie in den Grundeinstellungen.

Beispiel: Uhrzeit ändern von Sommer- auf Winterzeit.

1. Taste on/off drücken.
2. Taste menu drücken.
3. Mit dem Drehwähler “Einstellungen” auswählen.
4. Mit Pfeil > zur “Uhrzeit” tippen.
5. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit verändern.
6. Taste menu drücken.
   Im Display erscheint speichern oder verwerfen.

Stromausfall

Nach einem langen Stromausfall erscheinen im Display die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme.

Stellen Sie Sprache, Uhrzeit und Datum neu ein.

Sabbateinstellung

Mit der Sabbateinstellung können Sie eine Dauer bis 74 Stunden einstellen. Die Speisen im Garraum bleiben warm, ohne dass Sie ein- oder ausschalten müssen.

Sabbateinstellung starten

Voraussetzung: Sie haben in den Grundeinstellungen “Sabbateinstellung Eingeschaltet” aktiviert.
⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 15*

Der Garraum heizt mit Ober-/Unterhitze und einer Temperatur zwischen 85 °C und 140 °C.

1. Taste on/off drücken.
   Im Display wird eine Heizart und eine Temperatur vorgeschlagen.
2. Drehwähler nach links drehen und die Heizart “Sabbateinstellung” wählen.
3. Auf Pfeil > tippen und mit dem Drehwähler die Temperatur einstellen.
4. Mit Taste ◷ das Zeitfunktionen-Menü öffnen.
   Es werden 25:00 Stunden vorgeschlagen.
5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
6. Mit Taste start/stop starten.
   In der Statuszeile läuft die Dauer sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen heizt nicht mehr.

Endezeit verschieben

Ein Verschieben der Endezeit ist nicht möglich.

Sabbateinstellung abbrechen

Taste on/off drücken. Alle Einstellungen sind gelöscht. Sie können neu einstellen.

Reinigen

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

Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätetyp sind nicht alle Bereiche bei Ihrem Gerät vorhanden.

Achtung!
Oberflächenschäden

Verwenden Sie keine
- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- speziellen Reiniger zur Warmreinigung.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Tipp: Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegemittel können Sie beim Kundendienst kaufen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Bereich	Reinigung
Gerät außen	
Edelstahlfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Kunststoff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Lackierte Flächen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.
Bedienfeld	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Türscheiben	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.
Türgriff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.
Gerät innen	
Emailflächen und selbstreinigende Flächen	Beachten Sie die Hinweise zu den Garraumflächen im Anschluss an die Tabelle.
Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Türdichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.

Türabdeckung	Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger verwenden. Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Aus Kunststoff: Mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Auszugssystem	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
- 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.

Garraumflächen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Sie erkennen das an der rauen Oberfläche.

Boden, Decke und Seitenteile sind emailliert und haben eine glatte Oberfläche.

Emailflächen reinigen

Reinigen Sie die glatten Emailflächen mit einem Spültuch und heißer Spüllauge oder Essigwasser. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger.

Achtung!

Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden. Schäden am Email können entstehen. Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.

Hinweis: Durch Lebensmittelrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure entfernen.

Selbstreinigende Flächen reinigen

Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während das Gerät in Betrieb ist.

Wenn sich die selbstreinigenden Flächen nicht mehr ausreichend selbst reinigen und dunkle Flecken entstehen, können sie durch gezieltes Aufheizen gereinigt werden.

Einstellen

Nehmen Sie vorher Gestelle, Auszüge, Zubehör und Geschirr aus dem Garraum. Reinigen Sie gründlich die glatten Emailflächen im Garraum, die Geräteinnentür und die Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung.

1. Heizart 4D-Heißluft einstellen.
2. Maximale Temperatur einstellen.
3. Den Betrieb starten und mindestens 1 Stunde laufen lassen.

Die Keramikschicht wird regeneriert.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, entfernen Sie bräunliche oder weißliche Rückstände mit Wasser und einem weichen Schwamm.

Hinweis: Während des Betriebs können sich rötliche Flecken auf den Flächen bilden. Das ist kein Rost, sondern Rückstände von Lebensmitteln. Diese Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend und schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.

Achtung!

Verwenden Sie keinen Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn doch Backofenreiniger auf diese Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Bitte nicht reiben und keine scheuernden Reinigungshilfen verwenden.

Gerät sauberhalten

Damit sich keine hartnäckigen Verschmutzungen bilden, halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Verschmutzungen umgehend.

⚠ Warnung – Brandgefahr!
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Tipps

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So können sich Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.
- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z. B. einen Bräter.

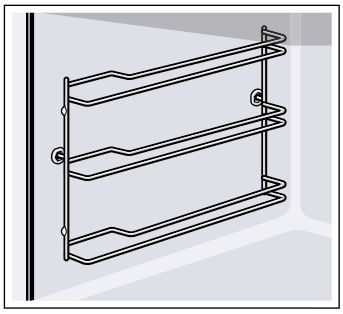
Gestelle

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gestelle aushängen und reinigen können.

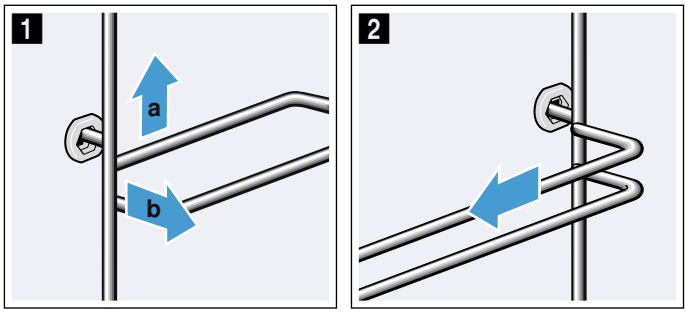
Gestelle aus- und einhängen

Warnung – Verbrennungsgefahr!
Die Gestelle werden sehr heiß. Nie die heißen Gestelle berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Gestelle aushängen



1. Gestell vorne etwas anheben **a** und aushängen **b** (Bild 1).
2. Danach das ganze Gestell nach vorne ziehen und herausnehmen (Bild 2).

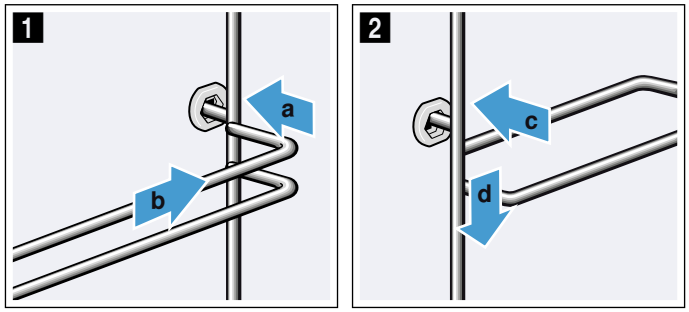


Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

Die Gestelle passen nur rechts oder links. Achten Sie bei beiden Gestellen darauf, dass die gebogenen Stangen vorne sind.

1. Gestell zuerst mittig in die hintere Buchse einstecken **a**, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und nach hinten drücken **b** (Bild 1).
2. Danach in die vordere Buchse einstecken **c**, bis das Gestell auch hier an der Garraumwand anliegt und nach unten drücken **d** (Bild 2).



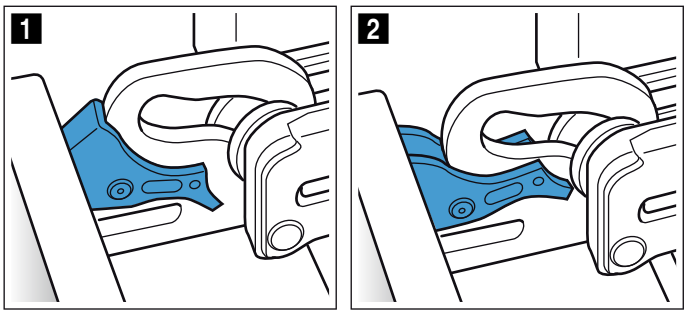
Gerätetür

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür aushängen und reinigen können.

Gerätetür aus- und einhängen

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

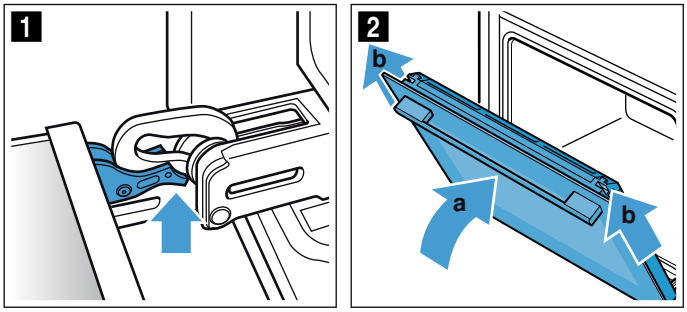
Die Scharniere der Gerätetür haben je einen Sperrhebel.
Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild 1), ist die Gerätetür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden.
Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Gerätetür aufgeklappt sind (Bild 2), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.



⚠ Warnung
Verletzungsgefahr!
- Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Gerätetür aushängen

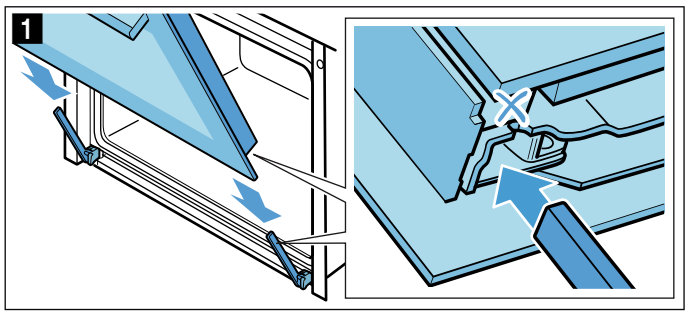
1. Gerätetür ganz öffnen und in Richtung Gerät drücken.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild 1).
3. Gerätetür bis Anschlag schließen **a**. Mit beiden Händen links und rechts anfassen **b** und nach oben herausziehen (Bild 2).



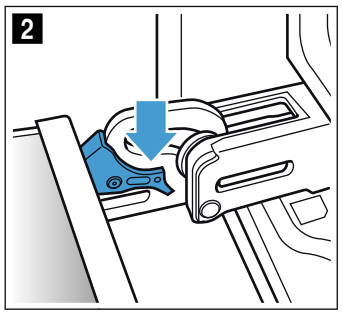
Gerätetür einhängen

Die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Gerätetür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild 1).
   Legen Sie beide Scharniere unten an der Außenscheibe an und benutzen Sie diese als Führung.
   Achten Sie darauf, dass die Scharniere in die richtige Öffnung eingeschoben werden. Das Einschieben muss leicht und ohne Widerstand gehen. Sollten Sie einen Widerstand spüren, überprüfen Sie, ob die Scharniere in der richtigen Öffnung eingeschoben sind.



2. Gerätetür ganz öffnen. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild 2).

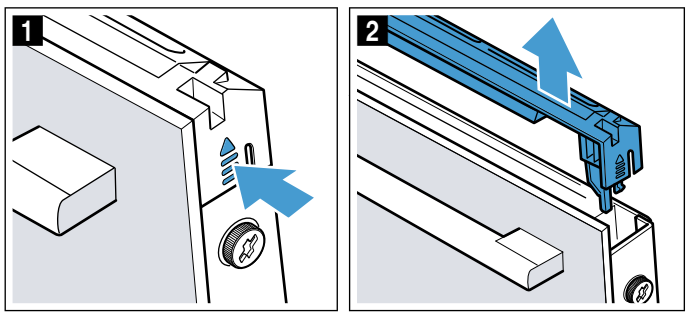


3. Garraumtür schließen.

Türabdeckung abnehmen

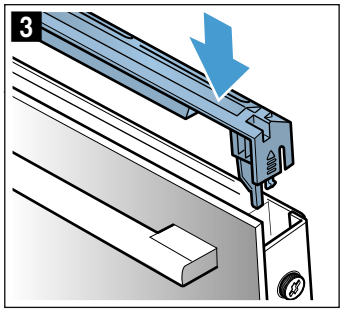
Der Edelstahleinleger in der Türabdeckung kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen. ⟶ *"Reinigen" auf Seite 16*

1. Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild 1).
3. Abdeckung abnehmen (Bild 2).
   Gerätetür vorsichtig schließen.



Hinweis: Den Edelstahleinleger in der Abdeckung mit Edelstahlreiniger reinigen. Die restliche Türabdeckung mit Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.

4. Gerätetür wieder etwas öffnen. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 3).



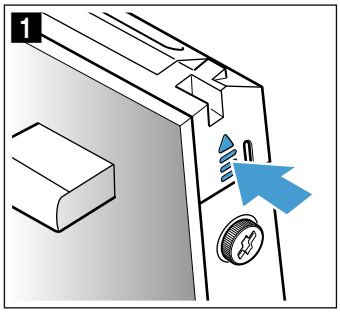
5. Gerätetür schließen.

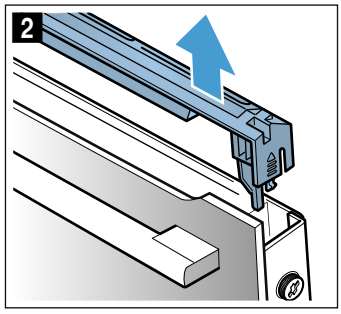
Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

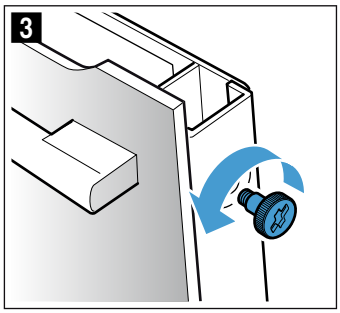
Ausbauen am Gerät

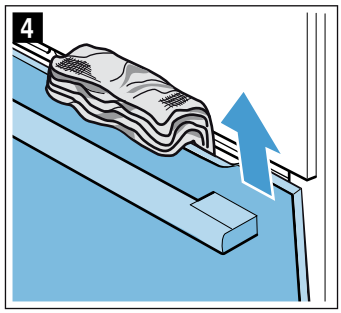
1. Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild 1).
3. Abdeckung abnehmen (Bild 2).





4. An der Gerätetür links und rechts die Schrauben lösen und entfernen (Bild 3).
5. Bevor Sie die Tür wieder schließen, klemmen Sie ein mehrfach zusammengefaltetes Küchentuch ein (Bild 4).
   Frontscheibe nach oben herausziehen und mit dem Türgriff nach unten auf einer ebenen Fläche ablegen.





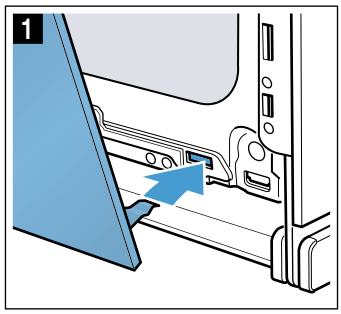
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

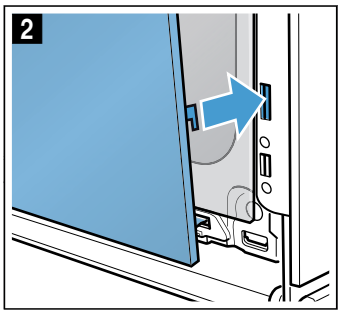
⚠ Warnung
Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

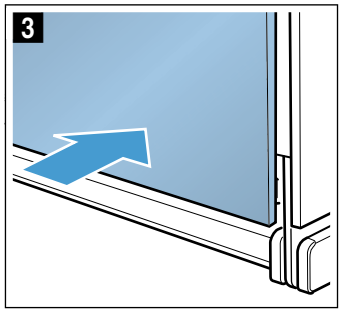
Einbauen am Gerät

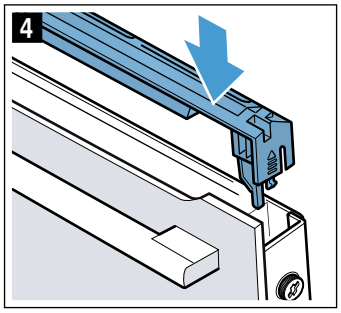
1. Frontscheibe unten in die Halterungen einführen (Bild 1).
2. Frontscheibe schließen bis die beiden oberen Haken gegenüber der Öffnung sind (Bild 2).





3. Frontscheibe unten andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 3)
4. Gerätetür wieder etwas öffnen und Küchentuch entfernen.
5. Die beiden Schrauben links und rechts wieder eindrehen.
6. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 4).





7. Gerätetür schließen.

Achtung!
Benutzen Sie den Garraum erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Störungen, was tun?

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.

Hinweis: Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie am Ende der Gebrauchsanleitung im Tabellenteil nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise. ⟶ *"Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 23*

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nie das Gerät selbst versuchen zu reparieren. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Kundendienst rufen.

Störungstabelle

Bei Fehlermeldungen mit E, z. B. E0111, Gerät aus- und einschalten. Wenn die Meldung wieder erscheint, Kundendienst rufen.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
Das eingeschaltete Gerät kann nicht bedient werden, im Display wird das Symbol ⊂⊃ angezeigt	Kindersicherung ist aktiviert	Taste ⊂⊃ so lange drücken, bis das Symbol ⊂⊃ erlischt
Der Garraum heizt nicht und im Display steht "Demo-Modus eingeschaltet"	Gerät befindet sich im Demo-Modus	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. Gerät einschalten und in den Einstellungen "Demo-Modus ausgeschaltet" wählen.
Gerät startet nicht und im Display erscheint "Garraum zu heiß"	Für ausgewähltes Gericht oder Heizart ist der Garraum zu heiß	Garraum abkühlen lassen und erneut starten

Maximale Betriebsdauer überschritten

Ihr Gerät beendet automatisch den Betrieb, wenn keine Dauer eingestellt ist und die Einstellung über eine lange Zeit nicht verändert wurde.

Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

Das Gerät meldet im Display, dass der Betrieb automatisch beendet wird. Daraufhin wird der Betrieb abgebrochen.

Um das Gerät wieder zu verwenden, schalten Sie es zunächst aus. Schalten Sie das Gerät anschließend wieder ein und stellen Sie den gewünschten Betrieb ein.

Tipp: Damit das Gerät nicht unerwünscht abschaltet, z. B. bei sehr langen Zubereitungszeiten, stellen Sie eine Dauer ein. Das Gerät heizt, bis die eingestellte Dauer abgelaufen ist.

Garraumlampe an der Decke auswechseln

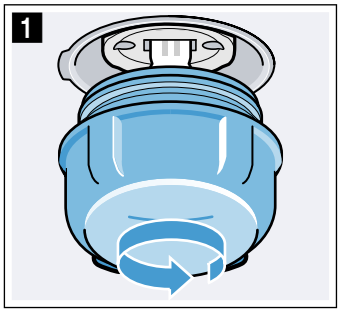
Wenn die Garraumlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

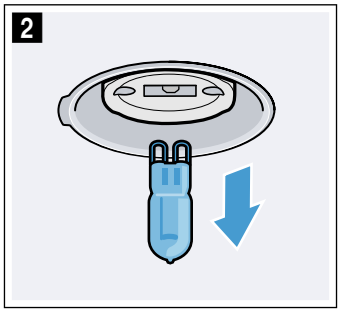
Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

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





4. Glasabdeckung wieder eindrehen.
   Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Dichtring vor dem Eindrehen wieder aufsetzen.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Glasabdeckung

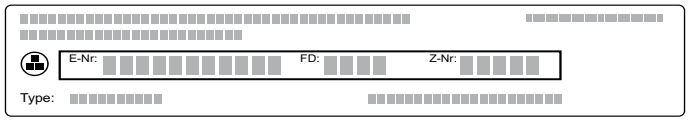
Wenn die Glasabdeckung der Halogenlampe beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Eine neue Glasabdeckung erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.
Bei einigen Geräten, die mit Dampf ausgestattet sind, finden Sie das Typenschild hinter der Blende.



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 Kundendienstpersonals im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

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

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

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

Hinweis: Beim Zubereiten von Lebensmitteln kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen.
Ihr Gerät ist sehr energieeffizient und gibt während des Betriebs nur wenig Wärme nach außen ab. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräte-Innenraum und den äußeren Teilen des Gerätes, kann sich Kondenswasser an Tür, Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Das ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung. Durch Vorheizen oder vorsichtiges Türöffnen kann Kondensat vermindert werden.

Silikonformen

Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

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

Kuchen und Kleingebäck

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Kuchen und Kleingebäck. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene
Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhe:
- Höhe 1

Backen auf zwei Ebenen
Verwenden Sie 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Verwenden Sie bei saftigen Kuchen die Universalpfanne, damit überlaufender Saft den Garraum nicht verschmutzt.

Backformen
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Kuchen oder Kleingebäck wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Backen im Anschluss an die Einstelltabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- 4D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Kuchen in Formen					
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	1	Ober-/Unterhitze	150-170	55-70
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	1	Ober-/Unterhitze	150-170	60-80
Obstkuchen aus Rührteig, fein	Gugelhupf-/Springform	1	Ober-/Unterhitze	160-180	45-60
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	1	Ober-/Unterhitze	150-170	20-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø26 cm	1	Ober-/Unterhitze	170-180	60-80
Schweizer Wähe	Pizzablech	1	Ober-/Unterhitze	190-210	45-55
Tarte	Tarteform, Schwarzblech	1	Pizzastufe	190-210	25-40
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	1	4D-Heißluft	150-160	65-75
Hefekuchen in der Springform	Springform Ø28 cm	1	4D-Heißluft	150-160	25-35
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	1	Ober-/Unterhitze	170-180	20-30
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	1	Ober-/Unterhitze	160-170*	25-35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	1	4D-Heißluft	150-170*	30-50
Kuchen auf dem Blech					
Rührkuchen mit Belag	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	160-180	20-40
Rührkuchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	4D-Heißluft	150-170	35-50
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	170-190	25-40
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	4D-Heißluft	150-170	40-55
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	1	Ober-/Unterhitze	160-180	60-80
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1	Pizzastufe	180-200	45-50
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	160-180	15-25
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	1	Ober-/Unterhitze	180-200	30-45
Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	4D-Heißluft	160-170	25-35
Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	4D-Heißluft	150-160	45-60
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	1	4D-Heißluft	150-160	35-45
Biskuitrolle	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	190-210*	10-15
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	1	4D-Heißluft	150-160	50-60
Strudel, süß	Universalpfanne	1	4D-Heißluft	170-180	40-60
Strudel, gefroren	Universalpfanne	1	4D-Heißluft	190-210	35-50
Kleingebäck					
Small Cakes	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	160**	25-35
Small Cakes	Backblech	1	4D-Heißluft	150**	25-35
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	4D-Heißluft	150**	25-35
Muffins	Muffinblech	1	Ober-/Unterhitze	170-190	15-30
Muffins, 2 Ebenen	Muffinbleche	3+1	4D-Heißluft	150-170*	20-30
Hefekleingebäck	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	160-170	30-40
Blätterteiggebäck	Backblech	2	4D-Heißluft	170-190*	20-45
Blätterteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	4D-Heißluft	170-190*	20-45

* vorheizen

** 5 min vorheizen, Verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brandteiggebäck	Backblech	1		200-220	30-45
Plundergebäck	Backblech	1		160-180	20-30
Plätzchen					
Spritzgebäck	Backblech	1		150-160**	25-40
Spritzgebäck	Backblech	1		140-150**	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150**	30-40
Plätzchen	Backblech	2		140-160	15-30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		130-150	20-35
Baiser	Backblech	2		80-90*	120-150
Baiser, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		80-90*	120-180
Makronen	Backblech	2		90-110	20-40
Makronen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		90-110	20-40

* vorheizen

** 5 min vorheizen, Verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion.

Tipps zum Backen

Sie möchten feststellen, ob der Kuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie 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 Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise 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 Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne.
Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Der Kuchen ist insgesamt zu hell.	Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.
Der Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein.
Der Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
Der Form- oder Kastenkuchen wird hinten zu dunkel.	Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör.
Der Kuchen ist insgesamt zu dunkel.	Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht. Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.	Wählen Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitg fertig werden.

Der Kuchen sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.	Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. 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. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Brot und Brötchen

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zum Backen von Brot und Brötchen. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene
Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhe:
- Höhe 1

Backen auf zwei Ebenen
Verwenden Sie 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backformen
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Tiefkühlprodukte

Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.

Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Brote und Brötchen die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Das Brot oder Brötchen wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum. Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind der Tabelle angegeben.

Die Einstellwerte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech, als auch für Teige in einer Kastenform.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Achtung!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen oder Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.

Verwendete Heizarten:
- 4D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Grill große Fläche
- Grill kleine Fläche

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Grill-stufe	Dauer in Min.
Brot						
Weißbrot, 750 g	Universalpfanne oder Kastenform	1	4D-Heißluft	210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Mischbrot, 1,5 kg	Universalpfanne oder Kastenform	1	4D-Heißluft	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Vollkornbrot, 1 kg	Universalpfanne	1	4D-Heißluft	210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Fladenbrot	Universalpfanne	1	Ober-/Unterhitze	250-270	-	20-30
Brötchen						
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Universalpfanne	2	Ober-/Unterhitze	200-220	-	10-20
Brötchen, süß, frisch	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	170-180*	-	15-25
Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	4D-Heißluft	150-160*	-	20-30
Brötchen, frisch	Backblech	1	Ober-/Unterhitze	180-200	-	25-35
Baguette, vorgebacken, gekühlt	Universalpfanne	2	Ober-/Unterhitze	200-220	-	10-20
Brötchen, gefroren						
Aufbackbrötchen oder -baguette, vorgebacken	Universalpfanne	2	Ober-/Unterhitze	200-220	-	15-25
Laugengebäck, Teiglinge	Rost	1	Ober-/Unterhitze	220-240	-	15-25
Croissant, Teiglinge	Backblech	1	4D-Heißluft	150-170*	-	20-35
Toast						
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	2	Grill kleine Fläche	-	3	5-15
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	2	Umluftgrillen	250	-	5-15
Toast bräunen	Rost	3	Grill große Fläche	-	3	3-6
* vorheizen						

Pizza, Quiche und pikanter Kuchen

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Pizza, Quiche und pikantem Kuchen. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene
Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhe:
- Höhe 1

Backen auf zwei Ebenen
Verwenden Sie 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Verwenden Sie bei Pizza mit viel Belag die Universalpfanne.

Backformen
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Tiefkühlprodukte

Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.

Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Das Gericht wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept backen wollen, orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- 4D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe
- coolStart-Funktion

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Pizza					
Pizza, frisch	Backblech	1		200-220	20-30
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	35-45
Pizza, frisch, dünner Boden	Pizzablech	1		210-230	20-30
Pizza, gekühlt	Rost	1		210-230	10-20
Pizza, gefroren					
Pizza, dünner Boden, 1 Stück**	Rost	1		-	-
Pizza, dünner Boden, 2 Stück	Rost + Backblech	3+1		200-220	15-25
Pizza, dicker Boden, 1 Stück**	Rost	1		-	-
Pizza, dicker Boden, 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	25-35
Pizza-Baguette	Rost	1		200-220	20-30
Mini-Pizza**	Universalpfanne	1		-	-
Pikante Kuchen & Quiche					
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28 cm	1		170-190	50-60
Quiche	Tarteform, Schwarzblech	1		190-210	30-45
Flammkuchen	Universalpfanne	1		260-280*	10-20
Pirogge	Auflaufform	1		190-200	40-50

* vorheizen
** Beachten Sie die Verpackungsangaben

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Pirogge	Auflaufform	2		170-190	50-70
Empanada	Universalpfanne	1		180-190	35-45
Börek	Universalpfanne	1		180-200	35-45

* vorheizen

** Beachten Sie die Verpackungsangaben

Auflauf und Soufflé

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Auflauf und Soufflé. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Einschubhöhen

Verwenden Sie immer die angegeben Einschubhöhen.

Sie können auf einer Ebene in Formen oder mit der Universalpfanne zubereiten.
- Formen auf dem Rost: Höhe 1
- Universalpfanne: Höhe 2

Soufflés können Sie auch im Wasserbad in der Universalpfanne zubereiten. Schieben Sie dazu die Universalpfanne auf Höhe 1 ein.

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander in den Garraum.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne
Die Universalpfanne vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Geschirr
Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein breites, flaches Geschirr. In einem schmalen, hohen Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Aufläufe und Soufflés die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von der Menge und dem Rezept abhängig. Der Garzustand eine Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Garzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Auflauf oder Soufflé wäre nur außen gar, aber innen roh.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- 4D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe
- coolStart-Funktion

Auflauf & Soufflé	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	1		200-220	35-55
Auflauf, süß	Auflaufform	1		170-190	45-60
Lasagne, frisch, 1 kg	Auflaufform	1		160-180	50-60
Lasagne, gefroren, 400 g**	Universalpfanne	1		-	-
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	1		170-180	50-60
Soufflé	Auflaufform	1		160-170*	40-50
Soufflé	Portionsformen	1		170-190	65-75

* vorheizen

** Beachten Sie die Verpackungsangaben

Geflügel

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Geflügel. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für einige Speisen.

Braten auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig.

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. ⟶ *"Zubehör" auf Seite 10*

Geben Sie je nach Größe und Art des Geflügels bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett wird aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Braten im Geschirr

Verwenden Sie nur Geschirr, das für Backöfen geeignet ist. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

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

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Geflügel gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr
Zum Braten von Geflügel verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr
Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Geflügel kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Grillen

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben. Abtropfendes Fett wird aufgefangen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für Ihr Geflügel die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel mit Vorschlagsgewichten. Wenn Sie schwereres Geflügel zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

Generell gilt: Je größer ein Geflügel, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Geflügel nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Hinweis: Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Tipps

- Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.
- Schneiden Sie bei Entenbrust die Haut ein. Wenden Sie Entenbrust nicht.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.
- Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Grill große Fläche
- coolStart-Funktion

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Grill-stufe	Dauer in Min.
Hähnchen						
Hähnchen, 1 kg	Rost	1	Umluftgrillen	200-220	-	60-70
Hähnchenbrustfilet, je 150 g (grillen)	Rost	2	Grill große Fläche	-	3*	15-20
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Rost	2	Umluftgrillen	220-230	-	30-35
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren**	Universalpfanne	2	coolStart-Funktion	-	-	-
Poularde, 1,5 kg	Rost	1	Umluftgrillen	200-220	-	70-90
Ente & Gans						
Ente, 2 kg	Rost	1	Umluftgrillen	180-200	-	90-110
Entenbrust, je 300 g	Rost	2	Umluftgrillen	230-250	-	25-30
Gans, 3 kg	Rost	1	Umluftgrillen	160-180	-	120-150
Gänsekeulen, je 350 g	Rost	2	Umluftgrillen	210-230	-	40-50
Pute						
Babypute, 2,5 kg	Rost	1	Umluftgrillen	180-190	-	70-90
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschirr geschlossen	1	Ober-/Unterhitze	240-260	-	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Rost	1	Umluftgrillen	180-200	-	80-100

* 5 min vorheizen
** Beachten Sie die Verpackungsangaben

Fleisch

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Fleisch. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Braten und Schmoren

Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.

Schneiden Sie eine Schwarte kreuzweise ein. Wenn Sie den Braten wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Schwarte unten ist.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den Braten ggf. in Alufolie ein. In der angegebenen Gardauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Braten auf dem Rost

Auf dem Rost wird Fleisch von allen Seiten besonders knusprig.

Geben Sie je nach Größe und Art des Fleisches bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Bratensaft werden aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. ⟶ *"Zubehör" auf Seite 10*

Braten und Schmoren im Geschirr

Das Braten und Schmoren im Geschirr ist komfortabler. Sie können den Braten mit dem Geschirr einfacher aus dem Garraum nehmen und die Soße direkt im Geschirr zubereiten.

Verwenden Sie nur Geschirr, das für den Backofenbetrieb geeignet ist. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

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

Geben Sie zum Braten von magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Im Glasgeschirr sollte der Boden des Geschirrs ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs und davon, ob Sie einen Deckel verwenden. Wenn Sie Fleisch im emaillierten oder dunklen Metallbräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nach.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr
Zum Braten von Fleisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr
Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann aufgehen.

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Zum Schmoren braten Sie das Fleisch nach Bedarf vorher an. Geben Sie für den Schmorfond Wasser, Wein, Essig oder Ähnliches hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nach.

Fleisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Grillen

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben. Abtropfendes Fett wird aufgefangen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Salzen Sie das Grillgut erst nach dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für zahlreiche Fleischgerichte die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von Fleisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Bratenstücke mit Vorschlagsgewichten. Wenn sie ein schwereres Stück braten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

Generell gilt: Je größer ein Braten, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Braten und Grillgut nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Braten, Schmoren und Grillen im Anschluss an die Einstelltabelle.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrillen
- Grill große Fläche

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Grill-stufe	Dauer in Min.
Schweinefleisch						
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Rost	1		180-200	-	120-130
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Rost	1		190-200	-	130-140
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	1		220-230	-	70-80
Schweinefilet, 400 g	Rost	2		220-230	-	20-25

* vorheizen
** Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 darunter einschieben
*** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden
**** ohne wenden

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Grill-stufe	Dauer in Min.
Kasseler mit Knochen, 1 kg (mit etwas Wasserzugabe)	Geschirr geschlossen	1		210-220	-	60-80
Schweinesteaks, 2 cm dick	Rost	3		-	2	16-20
Schweinemedaillons, 3 cm dick	Rost	3		-	3*	8-12
Rindfleisch						
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost	1		210-220	-	40-50
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	1		200-220	-	130-140
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost	1		220-230	-	60-70
Steak, 3 cm dick, medium	Rost	2		-	3	15-20
Burger, 3-4 cm hoch***	Rost	2		-	3	20-30
Kalbfleisch						
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	1		160-170	-	100-120
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr offen	1		200-210	-	100-110
Lammfleisch						
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Rost	1		170-190	-	50-70
Lammrücken mit Knochen****	Rost	1		180-190	-	40-50
Lammkotelett**	Rost	2		-	3	12-18
Würste						
Grillwürste	Rost	2		-	3	10-20
Fleischgerichte						
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	1		170-180	-	70-80

* vorheizen

** Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 darunter einschieben

*** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden

**** ohne wenden

Tipps zum Braten und Schmoren

Der Garraum verschmutzt stark.	Bereiten Sie Ihr Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zu oder benutzen Sie das Grillblech. Wenn Sie das Grillblech verwenden, erhalten Sie optimale Bratergebnisse. Sie können das Grillblech als Sonderzubehör nachkaufen.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt und/ oder der Braten ist zu trocken.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verkürzen Sie ggf. die Bratdauer.
Die Kruste ist zu dünn.	Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu.
Beim Schmoren brennt das Fleisch an.	Bratgeschirr und Deckel müssen zusammenpassen und gut schließen. Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie bei Bedarf während des Schmorens noch Flüssigkeit hinzu.

Fisch

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Fisch. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Garraum. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches verleiht Stabilität.

Ob der Fisch gar ist, erkennen Sie, wenn sich die Rückenflosse leicht lösen lässt.

Braten und Grillen auf dem Rost

Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben.

Geben Sie je nach Größe und Art des Fisches bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Es entsteht weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel in den Fisch stechen, verliert er Saft und wird trocken.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Braten und Dünsten im Geschirr

Verwenden Sie nur Geschirr, das für den Backofenbetrieb geeignet ist. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

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

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Der Fisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/ oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr
Zur Zubereitung von ganzem Fisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr
Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Geben Sie zum Dünsten zwei bis drei Esslöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für Ihre Fischgerichte die optimale Heizart. Temperatur und Gardauer sind von Menge, Beschaffenheit und Temperatur des Lebensmittels abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Garzeiten um einige Minuten.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Fisch mit Vorschlagsgewicht. Wenn sie einen schwereren Fisch zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Fischen orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Fisches zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Fische sollten annähernd gleich groß sein.

Generell gilt: Je größer ein Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Fisch, der nicht in Schwimmstellung ist, nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Hinweis: Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Verwendete Heizarten:
- Umluftgrillen
- Grill große Fläche
- Pizzastufe
- coolStart-Funktion

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Grill-stufe	Dauer in Min.
Fisch						
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	1		170-190	-	20-30
Fisch, gegrillt, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Rost	1		170-190	-	30-40
Fischfilets						
Fischfilet, natur, gegrillt	Rost	2		-	1*	15-25
Fischkoteletts						
Fischkotelett, 3 cm dick**	Rost	2		-	3	18-22
Fisch, gefroren						
Fischfilet, natur	Geschirr geschlossen	1		210-230	-	25-40
Fischfilet, überbacken***	Universalpfanne	1		-	-	-
Fischstäbchen***	Backblech	1		-	-	-

* vorheizen
** Universalpfanne auf Einschubhöhe 1 darunter einschieben
*** Beachten Sie die Verpackungsangaben

Gemüse und Beilagen

Hier finden Sie Angaben zur Zubereitung von Grillgemüse, Kartoffeln und tiefgekühlten Kartoffelprodukten.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen Energie.

Einschubhöhen

Verwenden Sie die angegebenen Einschubhöhen.

Zubereitung auf einer Ebene
Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

Zubereitung auf zwei Ebenen
Verwenden Sie 4D-Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Gerichte die optimale Heizart. Temperatur und Dauer sind von der Menge und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Zeiten um einige Minuten.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle.

Verwendete Heizarten:
- 4D-Heißluft
- Grill große Fläche
- coolStart-Funktion

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Grill-stufe	Dauer in Min.
Gemüsegerichte						
Grillgemüse	Universalpfanne	3		-	3	10-15
Kartoffeln						
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	1		160-180	-	45-60
Kartoffelprodukte, gefroren						
Kartoffel-Rösti*	Universalpfanne	2		-	-	-
Kartoffeltaschen, gefüllt*	Universalpfanne	1		-	-	-
Kroketten*	Backblech	1		-	-	-
Pommes Frites*	Backblech	1		-	-	-
Pommes Frites, 2 Ebenen (zwischendurch wenden)	Universalpfanne + Backblech	3+1		200-220	-	30-40
* Beachten Sie die Verpackungsangaben						

Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt selbst herstellen.

Joghurt zubereiten

Nehmen Sie Zubehör und Gestelle aus dem Garraum. Der Garraum muss leer sein. Die Gerätetür während des Betriebs nicht öffnen.

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen. Bei H-Milch reicht das Anwärmen auf 40 °C.
2. 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
3. In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen.
5. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Verwendete Heizart:
- Ober-/Unterhitze

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		40-45	8-9

Eco-Heizarten

Heißluft Eco und Ober-/Unterhitze Eco sind intelligente Heizarten für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt es saftiger und bräunt weniger. Je nach Zubereitung und Lebensmittel kann Energie gespart werden. Wenn Sie während des Garens vorzeitig die Gerätetür öffnen oder durch Vorheizen verliert sich dieser Effekt.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt. Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Wählen Sie eine Temperatur bei Heißluft Eco zwischen 125-275 °C und bei Ober-/Unterhitze Eco zwischen 150-250°C. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. Garen Sie nur auf einer Ebene.

Die Heizart Heißluft Eco wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet. Die Heizart Ober-/Unterhitze Eco wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

Die Heizart Heißluft Eco wird zur Ermittlung der Energieeffizienzklasse verwendet.

Zubehör

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

Rost
Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung nach unten einschieben. Stellen Sie Geschirr und Formen immer auf den Rost.

Universalpfanne oder Backblech
Die Universalpfanne oder das Backblech vorsichtig bis zum Anschlag einschieben, mit der Abschrägung zur Gerätetür.

Backformen und Geschirr
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Dadurch können Sie bis zu 35 Prozent Energie sparen.

Geschirr aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel. Nicht reflektierendes Geschirr aus Emaille, hitzebeständigem Glas oder beschichtetem Aluminiumdruckguss ist besser geeignet.

Weißblechformen, Keramikformen oder Glasformen verlängern die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig.

Backpapier
Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Empfohlene Einstellwerte

Hier finden Sie Angaben für verschiedene Gerichte. Temperatur und Backdauer sind von der Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Backzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Kuchen oder Gebäck wäre nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Verwendete Heizarten:
- Heißluft eco
- Ober-/Unterhitze eco

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Kuchen in Formen					
Rührkuchen in der Form	Kranz-/Kastenform	1		140-160	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	1		140-160	20-40
Biskuitboden, 2 Eier	Tortenbodenform	1		150-170	20-30
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	1		160-170	25-35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	1		150-160	50-60
Hefe-Napfkuchen	Gugelhupfform	1		150-160	65-75
Kuchen auf dem Blech					
Rührkuchen mit trockenem Belag	Backblech	1		160-180	20-40
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	1		170-180	25-35
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	1		150-160	35-45
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	1		150-170	20-35
Kleingebäck					
Muffins	Muffinblech	2		160-180	15-30
Small Cakes	Backblech	1		150-160	25-35
Blätterteiggebäck	Backblech	2		170-190	25-50
Brandteiggebäck	Backblech	1		200-220	35-45
Plätzchen	Backblech	2		140-160	15-30
Spritzgebäck	Backblech	2		140-150	25-40
Hefekleingebäck	Backblech	1		150-160	30-40
Brot & Brötchen					
Mischbrot, 1,5 kg	Kastenform	1		200-210	35-45
Fladenbrot	Universalpfanne	1		250-270	15-20
Brötchen, süß, frisch	Backblech	1		170-190	15-20
Brötchen, frisch	Backblech	1		180-200	25-35
Fleisch					
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	1		180-190	120-140
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	1		200-220	140-160
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	1		170-180	110-130

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Fisch					
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z.B. Forelle	Geschirr geschlossen	1		190-210	25-35
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z.B. Lachs	Geschirr geschlossen	1		190-210	45-55
Fischfilet, natur, gedünstet	Geschirr geschlossen	1		190-210	15-35

Acrylamid in Lebensmitteln

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

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung	
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 Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit 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.

Sanftgaren

Sanftgaren ist ein langsames Garen bei niedriger Temperatur. Es wird deshalb auch Niedertemperatur-Garen genannt.

Das Sanftgaren ist ideal für alle Edelstücke (z. B. zarte Partien vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm oder Geflügel), die rosa oder auf den Punkt gegart werden sollen. Das Fleisch bleibt sehr saftig, zart und weich.

Ihr Vorteil: Sie haben viel Spielraum bei der Menüplanung, denn sanftgegartes Fleisch lässt sich problemlos warm halten. Während des Garens müssen Sie Ihr Fleisch nicht wenden. Halten Sie die Gerätetür geschlossen, um ein gleichmäßiges Garklima zu halten.

Verwenden Sie nur frisches und hygienisch einwandfreies Fleisch ohne Knochen. Entfernen Sie Sehnen und Fettränder sorgfältig. Fett entwickelt beim Sanftgaren einen starken Eigengeschmack. Sie können auch gewürztes oder mariniertes Fleisch verwenden. Verwenden Sie kein aufgetautes Fleisch.

Nach dem Sanftgaren kann das Fleisch sofort aufgeschnitten werden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich. Durch die besondere Garmethode sieht das Fleisch rosa aus, es ist aber nicht roh oder zu wenig gar.

Hinweis: Ein zeitversetzter Betrieb mit Endezeit ist bei der Heizart Sanftgaren nicht möglich.

Geschirr

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z. B. eine Servierplatte aus Porzellan oder Glas. Geben Sie das Geschirr zum Vorheizen mit in den Garraum.

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

Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps zum Sanfgaren im Anschluss an die Einstelltabelle.

Ihr Gerät verfügt über eine Heizart Sanftgaren. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum. Lassen Sie den Garraum mit dem Geschirr knapp 10 Minuten durchwärmen.

Auf der Kochstelle das Fleisch sehr heiß und ausreichend lange von allen Seiten, auch an den Enden, scharf anbraten. Sofort auf das vorgewärmte Geschirr geben. Das Geschirr mit dem Fleisch wieder in den Garraum geben und sanftgaren.

Empfohlene Einstellwerte

Die Sanftgartemperatur und Gardauer sind von der Größe, Dicke und Qualität des Fleisches abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Verwendete Heizart:
■ Sanftgaren

Gericht	Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Anbratdauer in Min.	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Geflügel						
Entenbrust, rosa, je 300 g	Geschirr offen	1		6-8	95*	45-60
* vorheizen						

Gericht	Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Anbratdauer in Min.	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hähnchenbrustfilet, je 200 g, durch	Geschirr offen	1		4	120*	45-60
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg, durch	Geschirr offen	1		6-8	120*	100-130
Schweinefleisch						
Schweinelendenbraten, 5-6 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	1		6-8	85*	130-180
Schweinefilet, ganz	Geschirr offen	1		4-6	85*	45-70
Rindfleisch						
Rinderbraten (Hüfte), 6-7 cm dick, 1,5 kg, durch	Geschirr offen	1		6-8	100*	150-190
Rinderfilet, 1 kg	Geschirr offen	1		4-6	85*	90-120
Roastbeef, 5-6 cm dick	Geschirr offen	1		6-8	85*	120-180
Rindermedaillons/Rumpsteak, 4 cm dick	Geschirr offen	1		4	85*	40-60
Kalbfleisch						
Kalbsbraten, 4-5 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	1		6-8	85*	100-130
Kalbsbraten, 7-10 cm dick, 1,5 kg	Geschirr offen	1		6-8	85*	150-210
Kalbsfilet, ganz, 800 g	Geschirr offen	1		4-6	85*	70-120
Kalbsmedaillons, 4 cm dick	Geschirr offen	1		4	80*	40-60
Lammfleisch						
Lammrücken, ausgelöst, je 200 g	Geschirr offen	1		4	85*	30-45
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1 kg gebunden	Geschirr offen	1		6-8	95*	120-180
* vorheizen						

Tipps zum Sanftgaren

Entenbrust sanftgaren.	Legen Sie die Entenbrust kalt in die Pfanne und braten Sie die Hautseite zuerst an. Nach dem Sanftgaren für 3 bis 5 Minuten knusprig grillen.
Das sanftgegarte Fleisch ist nicht so heiß wie normal gebratenes Fleisch.	Damit das gebratene Fleisch nicht so schnell abkühlt, wärmen sie die Teller an und servieren Sie die Soßen sehr heiß.

Dörren

Mit 4D-Heißluft können Sie hervorragend dörren. Bei dieser Art der Konservierung werden Aromastoffe durch den Wasserentzug konzentriert.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst, Gemüse und Kräuter und waschen Sie es gründlich. Legen Sie den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus. Lassen Sie das Obst gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Schneiden Sie es ggf. in gleich große Stücke oder dünne Scheiben. Legen Sie ungeschältes Obst auf die Schale mit den Schnittflächen nach oben. Achten sie darauf, dass sowohl Obst als auch Pilze auf dem Rost nicht übereinander liegen.

Raspeln Sie Gemüse und blanchieren Sie es anschließend. Lassen Sie das blanchierte Gemüse gut abtropfen und verteilen Sie es gleichmäßig auf dem Rost.

Trocknen Sie Kräuter mit Stiel. Legen Sie die Kräuter gleichmäßig und leicht gehäuft auf den Rost.

Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:
- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Roste: Höhe 3+1

Wenden Sie sehr saftiges Obst und Gemüse mehrmals. Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie die Einstellungen zum Dörren von verschiedenen Lebensmitteln. Temperatur und Dauer sind von der Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrguts abhängig. Je länger Sie das Dörrgut trocknen lassen, desto besser ist es konserviert. Je dünner man schneidet, desto schneller ist das Dörrende erreicht und desto aromatischer bleibt das Dörrgut. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Wenn Sie weitere Lebensmittel dörren wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Lebensmitteln in der Tabelle.

Verwendete Heizart:

- 4D-Heißluft

Obst, Gemüse und Kräuter	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Kernobst (Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g)	Rost	2		80	4-7
Steinobst (Pflaumen)	Rost	2		80	8-10
Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert	Rost	2		80	4-7
Pilze in Scheiben	Rost	2		60	6-8
Kräuter, geputzt	1-2 Roste	-		60	2-6

Einkochen

Sie können in Ihrem Gerät Obst und Gemüse einkochen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Bei fehlerhaft eingekochten Lebensmitteln können die Einmachgläser platzen. An die Angaben zum Einkochen halten.

Gläser

Verwenden Sie nur saubere und unbeschädigte Einmachgläser. Verwenden Sie nur hitzebeständige, saubere und unbeschädigte Gummiringe. Klammern und Federn vorher prüfen.

Verwenden Sie bei einem Einkoch-Vorgang nur Einmachgläser von gleicher Größe und mit dem gleichen Lebensmittel. Im Garraum können Sie die Inhalte von maximal sechs Einmachgläsern mit ½, 1 oder 1½ Liter gleichzeitig einkochen. Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Die Einmachgläser dürfen sich während des Einkochens im Garraum nicht berühren.

Obst und Gemüse vorbereiten

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

Obst bzw. Gemüse je nach Art schälen, entkernen und zerkleinern und in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand füllen.

Obst
Das Obst in den Einmachgläsern mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. 400 ml für ein 1-Literglas). Auf einen Liter Wasser:
- ca. 250 g Zucker bei süßem Obst
- ca. 500 g Zucker bei saurem Obst

Gemüse
Das Gemüse in den Einmachgläsern mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen.

Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen. Die Gläser mit Klammern verschließen. Die Gläser in die Universalpfanne stellen, so dass sie sich nicht berühren. 500 ml heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Einkochen beenden

Obst
Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Gerät ausschalten, sobald alle Einmachgläser perlen. Nehmen Sie die Gläser nach der angegeben Nachwärmzeit aus dem Garraum.

Gemüse
Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Sobald alle Einmachgläser perlen, die Temperatur auf 120 °C reduzieren und Gläser wie in der Tabelle angegeben im geschlossenen Garraum weiterperlen lassen. Schalten Sie nach dieser Zeit das Gerät aus und nutzen Sie wie in der Tabelle angegeben noch einige Minuten die Nachwärme.

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum und stellen Sie sie auf ein sauberes Tuch. Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab, sie könnten springen. Decken Sie die Einmachgläser ab, um sie vor Zugluft zu schützen. Klammern erst entfernen, wenn die Gläser kalt sind.

Empfohlene Einstellwerte

Die angegebenen Zeiten in der Einstelltabelle sind Richtwerte zum Einkochen von Obst und Gemüse. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge, Wärme und Qualität des Glasinhalts beeinflusst werden. Die Angaben beziehen sich auf 1-Liter-Rundgläser. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen Sie, ob es in den Gläsern richtig perlt. Der Perlvorgang beginnt nach ca. 30-60 Minuten.

Verwendete Heizart:
- 4D-Heißluft

Einkochen	Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüse, z. B. Karotten	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				120	vom Perlen an: 30-40
				-	Nachwärme: 30

Einkochen	Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüse, z. B. Gurken	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 30
Steinobst, z. B. Kirschen, Zwetschgen	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 35
Kernobst, z. B. Äpfel, Erdbeeren	1 Liter Einmachgläser	1		160-170	bis zum Perlen: 30-40
				-	Nachwärme: 25

Teig gehen lassen

Sie können in Ihrem Gerät Hefeteig schneller gehen lassen, als bei Raumtemperatur. Verwenden Sie die Heizart Ober-/Unterhitze. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.

Lassen Sie Hefeteig immer zweimal gehen. Beachten Sie die Angaben in den Einstelltabellen für das 1. und 2. Gehenlassen (Teiggare und Stückgare).

Teiggare
Wie in der Tabelle angegeben einstellen und das Gerät aufheizen. Stellen Sie die Teigschüssel auf den Rost.

Während des Gärvorgangs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst Feuchtigkeit entweicht. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken.

Stückgare
Stellen Sie Ihr Gebäck auf die in der Tabelle angegebene Einschubhöhe.

Wenn Sie vorheizen wollen, erfolgt die Stückgare außerhalb des Gerätes an einem warmen Ort.

Empfohlene Einstellwerte

Temperatur und Gärdauer sind abhängig von der Art und Menge der Zutaten. Deshalb sind die Angaben in der Einstelltabelle Richtwerte.

Verwendete Heizart:
- Ober-/Unterhitze

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hefeteig, leicht	Schüssel	1		Teiggare	35-40	25-30
	Backblech	1		Stückgare	35-40	10-20
Hefeteig, schwer und fettreich	Schüssel	1		Teiggare	35-40	20-40
	Backblech	1		Stückgare	35-40	15-25

Auftauen

Zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst, Gemüse und Gebäck verwenden Sie die Heizart 4D-Heißluft. Geflügel, Fleisch und Fisch am besten im Kühlschrank auftauen.

Verwenden Sie zum Auftauen folgende Einschubhöhe:
- Backblech: Höhe 1

Empfohlene Einstellwerte

Die Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind abhängig von der Qualität, Gefriertemperatur (-18°C) und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich.

Tipp: Flach eingefrorene oder portionierte Stücke tauen schneller auf, als im Block gefrorene.

Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie in einem geeignetem Geschirr auf den Rost.

Die Speisen zwischendurch ein- bis zweimal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Garraum nehmen.

Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

Verwendete Heizart:
- 4D-Heißluft

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, Brötchen					
Brot & Brötchen allgemein	Backblech	1		50	40-70
Kuchen					
Kuchen, saftig	Backblech	1		50	70-90
Kuchen, trocken	Backblech	1		60	60-75

Warmhalten

Mit der Heizart Warmhalten können Sie fertiggegarte Speisen warmhalten. So vermeiden Sie Kondensatbildung und müssen den Garraum nicht auswischen.

Halten Sie fertiggegarte Speisen nicht länger als zwei Stunden warm. Beachten Sie, dass manche Speisen während des Warmhaltens weitergaren. Decken Sie die Speisen ggf. ab.

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.

Nach EN 60350-1.

Backen

Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:
- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1

Gedeckter Apfelkuchen
Gedeckter Apfelkuchen auf einer Ebene: Dunkle Springform versetzt nebeneinander stellen.

Kuchen in Springformen aus Weißblech: Mit Ober-/Unterhitze auf einer Ebene backen. Verwenden Sie die Universalpfanne anstelle des Rostes und stellen sie die Springform darauf.

Hinweise

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.

Verwendete Heizarten:
- 4D-Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Pizzastufe

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Backen					
Spritzgebäck	Backblech	1		150-160*	25-40
Spritzgebäck	Backblech	1		140-150*	25-35
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150*	30-40
Small Cakes	Backblech	1		160*	25-35
Small Cakes	Backblech	1		150*	25-35
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150*	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø26 cm	1		160-170**	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø26 cm	1		160-170**	25-35
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20 cm	1		180-200	60-70
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20 cm	1		170-180	60-80

* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion
** vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

Grillen

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauberer.

Verwendete Heizart:
- Grill große Fläche

Gericht	Zubehör	Einschub-höhe	Heizart	Grill-stufe	Dauer in Min.
Grillen					
Toast bräunen	Rost	3		3	3-6
Beefburger, 12 Stück*	Rost	2		3	20-30

* nach 2/3 der Gesamtzeit wenden

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

9001380983
980622