



Steinborg SB-3001

Erklärung der Heizsymbole

Für die meisten normalen Backgerichte ist **Ober-/Unterhitze** ein guter Ausgangspunkt. Für eine besonders gleichmäßige und knusprige Zubereitung ist **Umluft** meist geeigneter, während Ober- oder Unterhitze gezielt zum Nachbräunen verwendet werden können.

1. Oberhitze

Bei diesem Symbol wird nur das obere Heizelement eingeschaltet.

Geeignet zum Beispiel für:

- Überbacken von Aufläufen
- Nachbräunen von Käse
- Gratins
- Toast oder belegte Brote
- Speisen, die oben noch etwas Farbe bekommen sollen



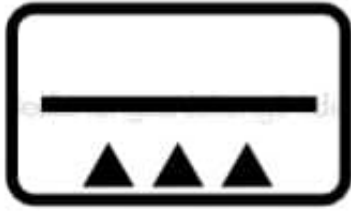
2. Unterhitze

Hier wird nur von unten geheizt.

Das eignet sich besonders für:

- Pizza mit knusprigem Boden
- Kuchen, deren Boden noch nicht ganz durchgebacken ist

- Quiche
- Aufwärmen von Speisen, ohne die Oberfläche stark zu bräunen

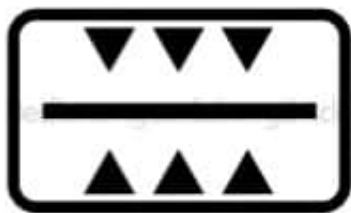


3. Ober- und Unterhitze

Dabei arbeiten die oberen und unteren Heizelemente gleichzeitig. Das ist die klassische Einstellung für viele Gerichte.

Geeignet für:

- Kuchen
- Brot und Brötchen
- Pizza
- Aufläufe
- Lasagne
- Fleischgerichte
- Tiefkühlgerichte, wenn auf der Verpackung Ober-/Unterhitze angegeben ist



4. Oberhitze mit Konvektion

Hier wird die Wärme der Oberhitze zusätzlich durch den Ventilator im Garraum verteilt.

Das eignet sich besonders für:

- gleichmäßiges Überbacken

- Gratins
- Gerichte, die oben knusprig werden sollen
- Nachbräunen bei gleichzeitig besserer Wärmeverteilung



5. *Ober- und Unterhitze mit Konvektion**

Hier arbeiten obere und untere Heizelemente zusammen mit dem Ventilator.

Geeignet für:

- Pizza
- Pommes
- Ofengemüse
- Brötchen
- Gebäck
- Gerichte, die möglichst gleichmäßig gegart und gebräunt werden sollen

Wenn du unsicher bist, ist **Ober- und Unterhitze** für viele klassische Backgerichte ein guter Ausgangspunkt. Für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung kannst du **Ober- und Unterhitze mit Konvektion** verwenden.

