

SIEMENS

Mit diesem Herd wird Ihnen das Kochen viel Freude machen. Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung.

Am Anfang der Gebrauchsanleitung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was er alles kann und wie Sie ihn bedienen.

Die Tabellen sind so aufgebaut, dass Sie Schritt für Schritt einstellen können. Da finden Sie gebräuchliche Gerichte, das passende Geschirr, die Einschubhöhe und die optimalen Einstellwerte, natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

Damit Ihr Herd lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tipps zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte - auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

Haben Sie Fragen? Schlagen Sie immer zuerst im ausführlichen Inhaltsverzeichnis nach. Dann finden Sie sich schnell zurecht.

Und nun - viel Spaß beim Kochen.

Gebrauchsanleitung



HN120202

de 5650 0942 897

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	4
Für den Installateur	4
Herd waagrecht aufstellen	5
Sicherheitshinweise	6
Ursachen für Schäden	8
Ihr neuer Herd	9
Das Kochfeld	10
Das Bedienfeld	10
Die Heizarten	11
Backofen und Zubehör	12
Vor der ersten Benutzung	14
Backofen aufheizen	14
Zubehör vorreinigen	14
Kochfeld einstellen	15
So stellen Sie ein	15
Blitzkochstelle	15
Kochtabelle	15
Ursachen für Schäden	16
Backofen einstellen	17
So stellen Sie ein	17

Inhaltsverzeichnis

Pflege und Reinigung	18
Gerät außen	18
Kochfeld	18
Backofen	19
Dichtung	20
Zubehör	20
Sockelschublade	20
Eine Störung, was tun?	21
Backofendichtung auswechseln	22
Backofenlampe auswechseln	22
Kundendienst	23
Tabellen und Tipps	24
Kuchen und Gebäck	24
Tipps zum Backen	26
Fleisch, Geflügel, Fisch	27
Tipps zum Braten und Grillen	30
Aufläufe, Gratins, Toast	31
Tiefkühl- Fertigprodukte	31
Tipps zum Energiesparen	32
Acrylamid in Lebensmitteln	33
Prüfgerichte	34

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchsanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitung bei.

Transportschäden

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

Transportschutz

An der Sockelschublade befindet sich links und rechts ein Transportschutz aus Styropor.

Nehmen Sie ihn heraus.

Ziehen Sie gegebenenfalls die Schutzfolie von den Edelstahlfächen vollständig ab.

Elektrischer Anschluss

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

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Für den Installateur

Zur Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften muss installationseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein. Bei Anschluss über Stecker ist dies nicht notwendig, wenn der Stecker für den Benutzer zugänglich ist.

Mit Stecker versehene Geräte dürfen nur an vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdosen angeschlossen werden.

Dieses Gerät entspricht den Prüfbestimmungen für Erwärmung. Bitte beachten Sie, dass dieses Gerät nur zwischen Möbelseitenwände gestellt werden darf, die nicht über die Kochfeldebene hinausragen.

Hinsichtlich elektrischer Sicherheit ist der Herd ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.

Für den Anschluss des Gerätes ist als Netzanschlussleitung eine Leitung vom Typ H 05 VV-F oder gleichwertig zu verwenden.

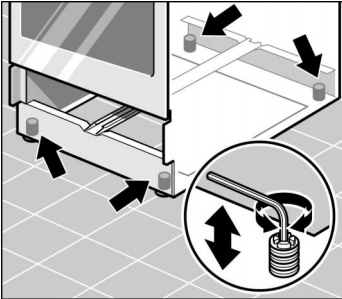
Herd waagrecht aufstellen

Der Herd hat höhenverstellbare Füße. Damit können Sie den Sockel um etwa 15 mm höher stellen.

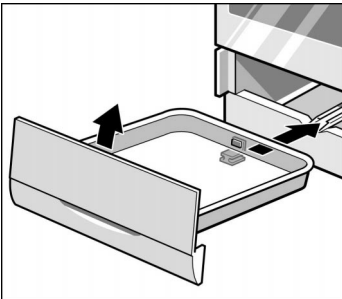
1. Sockelschublade herausziehen und nach oben herausheben.

Am Sockel innen sind vorn und hinten Stellfüße.

2. Stellfüße nach Bedarf mit einem Sechskantschlüssel höher oder tiefer drehen, bis der Herd waagrecht steht.



3. Sockelschublade wieder einschieben.



Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen. Verwenden Sie ihn nie zum Beheizen des Raumes.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heiße Kochstellen

Nie die heißen Kochstellen berühren.

Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten über die heißen Kochstellen führen. Kurzschluss- bzw. Brandgefahr!

Überhitztes Öl und Fett

Nie Fett oder Öl unbeaufsichtigt erhitzen.

Brandgefahr! Überhitztes Fett oder Öl entzündet sich rasch.

Falls sich Fett oder Öl entzündet, nie mit Wasser löschen.

Sofort mit Deckel oder Teller abdecken und Kochstelle ausschalten.

Geschirr auf der Kochstelle auskühlen lassen.

Heißer Backofen

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Nie die heißen Backofen-Innenflächen, die Heizelemente und die Dampfaustritts-Öffnung berühren. Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Brandgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Backofentür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Heiße Sockelschublade

Nie brennbare oder explosive Gegenstände, wie Papier, Geschirrtücher, PVC-Säcke, Spray oder Reinigungsmittel, in der Schublade aufbewahren. Brandgefahr!

Lagern Sie in der Sockelschublade nur Backofenzubehör.

Zubehörteile und Geschirr

Nie heiße Zubehörteile und Geschirr ohne Topflappen anfassen. Verbrennungsgefahr!

Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Nie den Backofen oder das Kochfeld mit einem Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler säubern. Kurzschlussgefahr!

Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

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

Wenn das Gerät defekt ist, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Backblech oder Alufolie auf dem Backofenboden

Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Wasser im Backofen

Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofen. Es können Emailschiäden entstehen.

Obstsaff

Belegen Sie das Blech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsaff, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.

Auskühlen mit offener Backofentür

Lassen Sie den Backofen nur im geschlossenen Zustand auskühlen. Klemmen Sie nichts in der Backofentür ein. Auch wenn Sie die Backofentür nur einen Spalt breit öffnen, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Stark verschmutzte Backofendichtung

Ist die Backofendichtung stark verschmutzt, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Backofendichtung sauber.

Backofentür als Sitzfläche

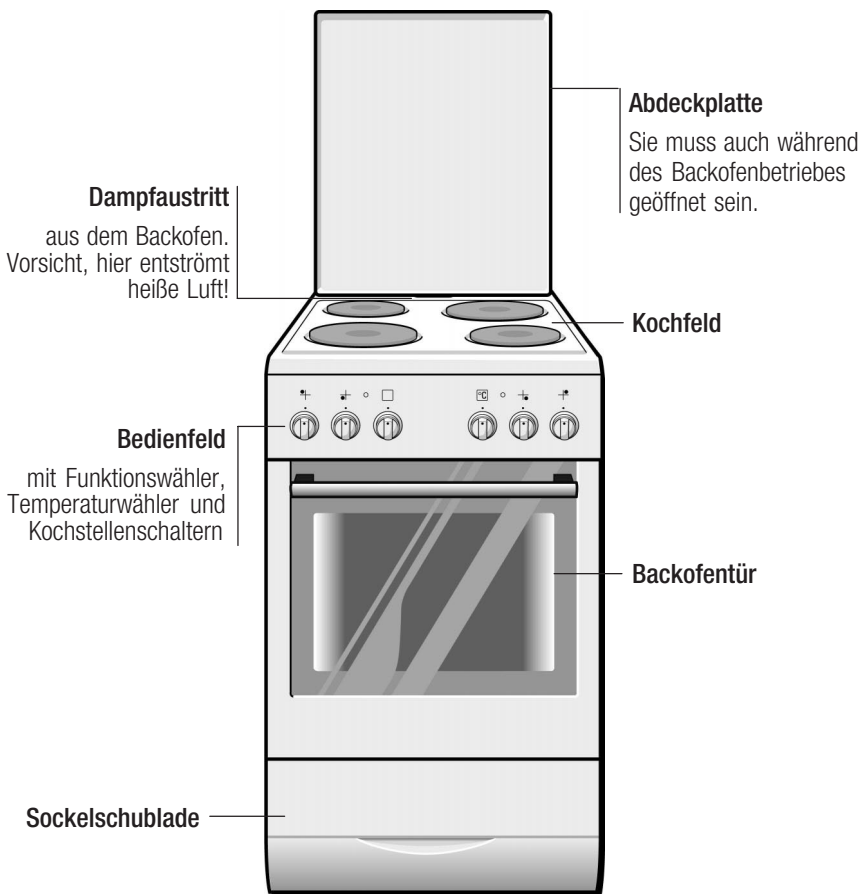
Setzen Sie sich nicht auf die Backofentür. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der offenen Backofentür ab. Die Scharniere der Backofentür können beschädigt werden.

Heißes Zubehör

Legen Sie keine heißen Gegenstände z.B. Backbleche in die Sockelschublade. Sie könnte beschädigt werden.

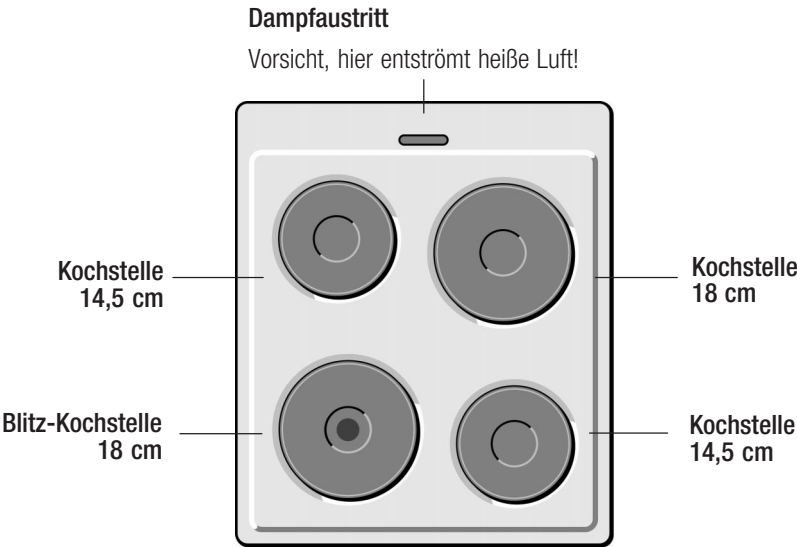
Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld mit den Schaltern und Anzeigen. Sie erhalten Informationen zum Kochfeld, zum Backofen und dem beigelegten Zubehör.



Detailabweichungen je nach Gerätetyp

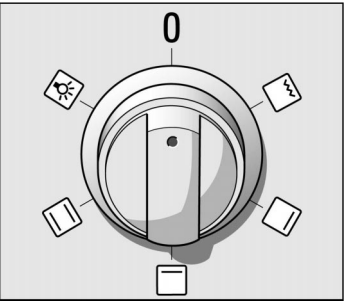
Das Kochfeld



Das Bedienfeld

Funktionswähler

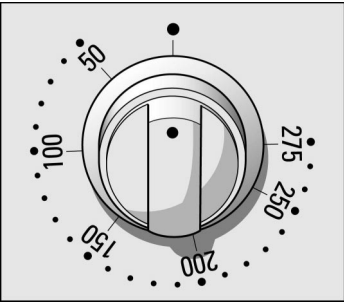
Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.



Stellungen	
	Backofenlampe
	Ober- und Unterhitze
	Unterhitze
	Oberhitze
	Flachgrillen

Wenn Sie einstellen leuchtet die Betriebs-Anzeigelampe und die Lampe im Backofen schaltet sich ein.

Temperaturwähler

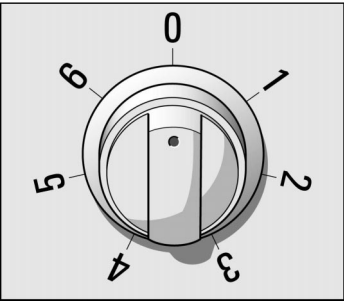


Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur für den Backofen ein.

Temperatur	
•	Stellung AUS
50-275	Temperaturbereich in °C

Die Temperatur-Anzeigelampe leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt sie.

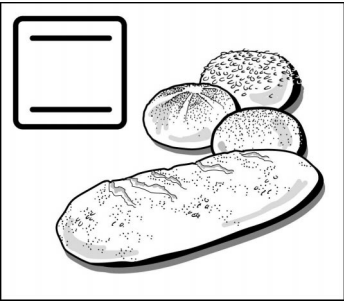
Kochstellen-Schalter



Mit den 4 Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein. Das Symbol über dem Kochstellen-Schalter zeigt Ihnen, zu welcher Kochstelle der Schalter gehört.

Stellungen	
Kochstufe 1	niedrigste Leistung
Kochstufe 6	höchste Leistung

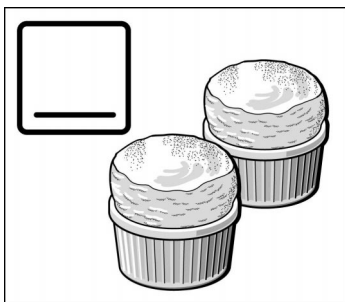
Die Heizarten



Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

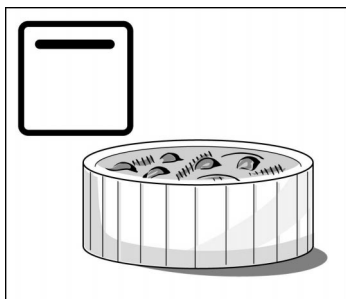
Ober- und Unterhitze

Dabei gelangt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten. Brot, Biskuit- oder Quarktorte sowie saftige Obstkuchen gelingen Ihnen so am besten. Auch für magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild im offenen oder geschlossenen Geschirr ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



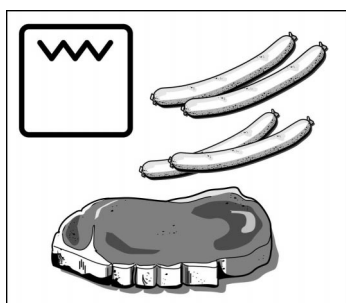
Unterhitze

Mit Unterhitze können Sie Gerichte von unten nachbacken oder -bräunen.



Oberhitze

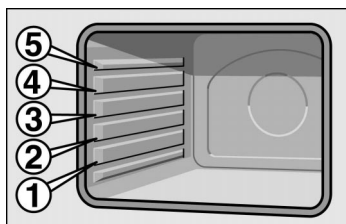
Mit Oberhitze können Sie Gerichte von oben nachbacken oder -bräunen.



Flachgrillen

Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.

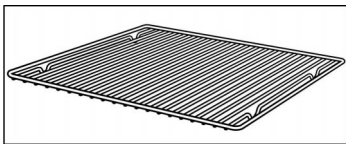
Backofen und Zubehör



Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

Sie können das Zubehör zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

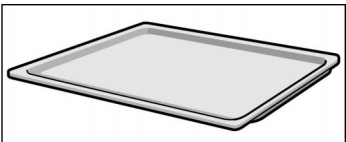
Zubehör



Zubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel nachkaufen.

Rost HZ 384000

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

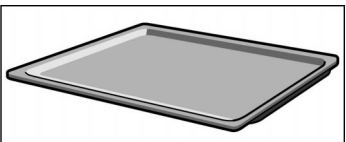


Alu-Backblech HZ 380000

für Kuchen und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.

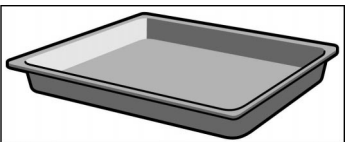
Sonderzubehör



Email-Backblech HZ 381000

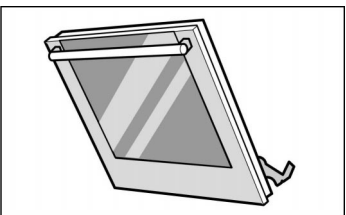
für Kuchen und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



Tiefes Backblech, emailiert HZ 381001

für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Es kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. Das tiefe Backblech nie in Höhe 1 einschieben. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.



Dreischeiben-Tür

Weiss ET 474023

Braun ET 474025

Durch die drei Scheiben wird die Außentemperatur der Backofentür reduziert. Sie ist besonders geeignet, wenn kleine Kinder im Haushalt sind.

Tauschen Sie die Backofentür einfach aus. Sehen Sie dazu im Kapitel Pflege und Reinigung nach.

Die Dreischeiben-Tür erhalten Sie beim Kundendienst.

Vor der ersten Benutzung


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

Heizen Sie den Backofen auf und reinigen Sie das Zubehör. Lesen Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel "Worauf Sie achten müssen".

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Am besten lüften Sie dabei die Küche.

So gehen Sie vor

1. Funktionswähler auf  stellen.
Die Betriebsanzeigelampe leuchtet
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.
Die Temperaturanzeigelampe leuchtet während der Backofen aufheizt.

Nach 60 Minuten schalten Sie den Funktionswähler aus.

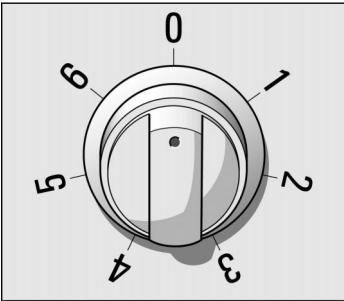
Zubehör vorreinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch.

Kochfeld einstellen

Hier können Sie nachlesen, wie Sie die Kochstellen bedienen

So stellen Sie ein



Mit den 4 Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein. Das Symbol über dem Kochstellen-Schalter zeigt Ihnen, zu welcher Kochstelle der Schalter gehört.

Stellungen	
Kochstufe 1	niedrigste Leistung
Kochstufe 6	höchste Leistung

Ausschalten

Kochstellen-Schalter auf 0 stellen.

Blitzkochstelle

Sie erreicht bei Stellung 6 die erforderliche Temperatur besonders schnell.

Kochtabelle

	Kochstufe
Wärmen	
je nach Menge	1 oder 2
Kochen	
Ankochen	6
Fortkochen / nach Bedarf	2
höher oder niedriger	
Braten	
Fett erhitzen/Anbraten	6
Weiterbraten	4

Ursachen für Schäden

Geschlossene Abdeckplatte, Zierdeckel

Achten Sie darauf, dass die Kochstellen nicht bei geschlossener Abdeckplatte oder bei aufgelegten Zierdeckeln eingeschaltet werden (z.B. durch spielende Kinder).

Herdschutzfolie

Decken Sie das Kochfeld nie mit Herdschutzfolie ab, es können Schäden entstehen.

Nasse Kochstellen

Haslten Sie die Kochstellen trocken. Salzwasser oder nasse Topfböden schaden ihnen.

Entfernen Sie Übergelaufenes sofort. Wenn Sie hohe Töpfe für Gerichte mit viel Flüssigkeit verwenden, kann nichts überkochen.

Topf- und Pfannenböden

Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit unebenen Böden. Den Kochstellen wird nicht genug Wärme entzogen und sie können rot glühen. Betreiben Sie die Kochstellen nie ohne Topf.

Hinweis

Der Bereich zwischen den Kochstellen kann sich erwärmen, wenn die Kochstellen lange eingeschaltet sind. Das ist technisch bedingt.

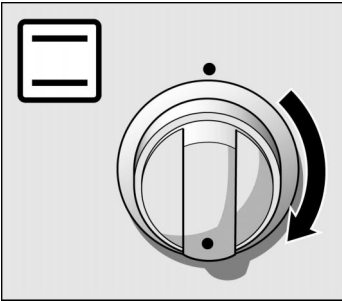
Backofen einstellen

Den Backofen stellen Sie mit dem Funktionswähler und dem Temperaturwähler ein.

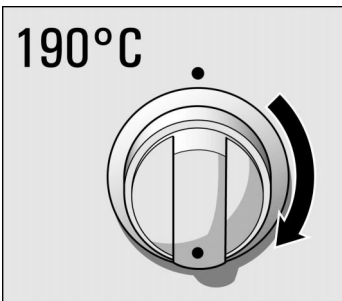
Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passenden Einstellungen.

So stellen Sie ein

Beispiel: Ober- und Unterhitze , 190 °C



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.

Ausschalten

Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Funktionswähler aus.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Gerät außen

Wischen Sie das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.

Ungeeignet sind scharfe oder scheuernde Mittel. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.

Geräte mit Edelstahlfront

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.

Benutzen Sie zur Reinigung Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Fläche mit einem weichen Tuch nach.

Kochfeld

Pflegen Sie das Email-Kochfeld wie das Gerät außen.

Kochstellen

Wischen Sie Übergelaufenes und Kochreste immer sofort ab.

Verwenden Sie zur Reinigung der Kochstellen Scheuerpulver (Vim, Ata) oder Putzschwämme. Heizen Sie die Kochstellen danach kurz auf, damit sie trocknen. Feuchte Platten können mit der Zeit rosten. Tragen Sie zum Schluss ein Pflegemittel auf.

Abdeckplatte

Die gelb bis blau schillernden Verfärbungen an den Kochstellenringen können Sie mit "Stahl-Fix" oder "Sidel Die Stahlpflege" entfernen. Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Mittel.

Die Abdeckplatte können Sie zur Reinigung abnehmen.

Backofen

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme. Backofenreiniger dürfen Sie nur auf den Emailflächen des Backofens benutzen.

Zur leichteren Reinigung

können Sie die Backofenlampe einschalten und die Backofentür aushängen.

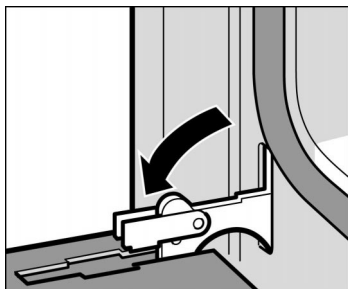
Backofenlampe einschalten

Stellen Sie den Funktionswähler auf .

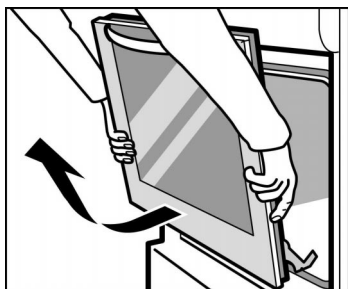
Backofentür aushängen



Die Backofentür können Sie ganz einfach aushängen. Nicht ins Scharnier greifen. Verletzungsgefahr!



1. Backofentür ganz öffnen.
2. Die beiden Sperrhebel links und rechts umlegen.



3. Backofentür schräg stellen.
Mit beiden Händen links und rechts unten anfassen.
Noch etwas weiter schließen und herausziehen.

Die Backofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Emaillflächen im Backofen reinigen

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger. Benutzen Sie Backofenreiniger nur im kalten Backofen.

Übrigens:

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigern.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und Spülschwamm, oder mit einer Bürste.

Dichtung

Die Dichtung am Backofen reinigen Sie mit Spülmittel. Benutzen Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

Zubehör

Weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit Spülmittel ein. Speisereste lassen sich dann einfach mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen.

Sockelschublade

Wischen Sie die Sockelschublade feucht aus. Wenn sie stärker verschmutzt ist, geben Sie etwas Spülmittel zum Reinigungswasser.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Eine Störung, was tun?

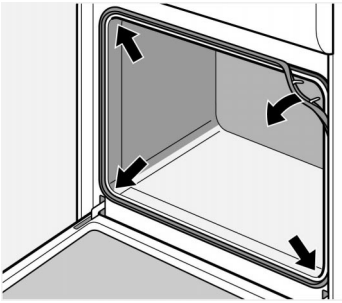
Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Der Herd funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Herd nicht angeschlossen	Netzstecker einstecken.
Die Haussicherung schaltet mehrmals aus	Kurzschluss	Rufen Sie den Kundendienst
Die Backofenlampe funktioniert nicht.	Lampe defekt	Wechseln Sie die Backofenlampe aus.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Backofendichtung auswechseln



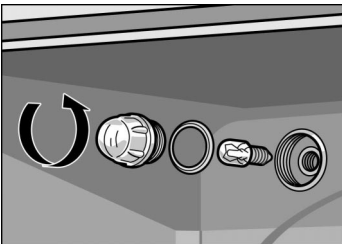
Wechseln Sie eine defekte Backofendichtung immer aus. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

1. Backofentür öffnen
2. Alte Dichtung abziehen.
3. An der Dichtung sind Haken befestigt. Mit diesen Haken die neue Dichtung am Backofen einhängen und andrücken.

Setzen Sie die Dichtung so ein, dass sich die Stoßstelle unten in der Mitte befindet.

Backofenlampe auswechseln

So gehen Sie vor



Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen (E 14, 230 V, 25 Watt, 300°C), erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

1. Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Lampenabdeckung im Innenraum des Backofens durch Linksdrehen herausschrauben.
4. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
5. Lampenabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherungen wieder einschalten.

Auch die Lampenabdeckung können Sie selbst auswechseln.

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie unten am Backofen. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

E-Nr.	FD
-------	----

Kundendienst ☎

Tabellen und Tipps

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Sie können nachlesen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist, welches Zubehör Sie verwenden und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen viele Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung, und eine kleine Pannenhilfe, falls doch einmal etwas schief geht.

Kuchen und Gebäck

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.


Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost.








Tabellen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um 5 bis 10 Minuten.









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




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

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rührkuchen einfach	Napf-/Kranz-/Kastenform	3		160-180	50-60






Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rührkuchen fein (z.B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	3		160-180	60-70
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	2		170-190	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	3		150-170	20-30
Biskuittorte	Springform	3		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	2		170-190	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Spring-/Napfform	3		160-180	50-60
Pikante Kuchen* (z.B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	2		160-180	60-70

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Alu-Backblech	3		170-190	20-30
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag* (Obst)	Alu-Backblech	2		170-190	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Alu-Backblech	2		170-190	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Alu-Backblech	3		160-180	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Alu-Backblech	3		160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Alu-Backblech	3		150-170	90-100
Strudel, süß	Alu-Backblech	3		180-200	55-65
Pizza	Alu-Backblech	1		220-240	25-35

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Alu-Backblech	2		270 190	8 40-50
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Alu-Backblech	2		270 200	8 35-45
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Alu-Backblech	4		190-210	20-30

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	Alu-Backblech	3		150-170	15-25
Baiser	Alu-Backblech	3		80-100	120-150
Windbeutel	Alu-Backblech	3		200-220	30-40
Makronen	Alu-Backblech	3		100-120	30-40
Blätterteig	Alu-Backblech	3		190-210	20-30

Tipps zum Backen

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

Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.

Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch das tiefe Backblech.

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr stellen Sie am besten auf einem trockenen Küchentuch ab. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

Gießen Sie so viel Flüssigkeit in das Geschirr, dass der Boden gut bedeckt ist.

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

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

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.



















Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen. Schieben Sie zusätzlich das Blech in Höhe 2 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.




Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal.

Fleisch

Die Tabellen gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit des Fleisches abhängig.

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z.B. Hochrippe)	1 kg	geschlossen	2		220-240	100
	1,5 kg		2		210-230	120
	2 kg		2		200-220	140
Rinderlende	1 kg	offen	2		190-210	70
	1,5 kg		2		180-200	80
	2 kg		2		170-190	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	2		220-240	50
Steaks, durchgegart		Rost***	5		230-250	25
Steaks, rosa		Rost***	5		230-250	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z.B. Nacken)	1 kg	offen	3		220-240	120
	1,5 kg		3		210-230	135
	2 kg		3		200-220	160
Schweinefleisch mit Schwarte** (z.B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	3		210-230	120
	1,5 kg		3		200-220	150
	2 kg		3		190-210	180
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	1		220-240	70
Hackbraten	750 g	offen	2		200-220	70
Würstchen	ca. 750 g	Rost***	5		230-250	15

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2		180-200	120

* Wenden Sie Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Wickeln Sie es nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es im Backofen 10 Minuten ruhen.

** Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es mit der Schwarte nach oben ins Geschirr. Wenden Sie das Fleisch nicht.

*** Blech in Höhe 2 einschieben.

Geflügel








Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.





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

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie das Blech in Höhe 2 ein. Füllen sie bodenbedeckt Wasser hinein. Bei größerem Geflügel nach Bedarf Fett abschöpfen.

Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.

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

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Rost	3		210-230	40-50
Hähnchenteile	je 250 g	Rost	4		220-240	30-40
Hähnchen, ganz	1 kg	Rost	3		230-250	60-80
Ente	1,7 kg	Rost	3		210-230	90-100
Gans	3 kg	Rost	3		190-210	110-130
Babypute	3 kg	Rost	3		200-220	90-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost	3		210-230	90-110

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Fisch, gegrillt	à 300 g	Rost*	3		200-220	20-25
	1 kg		3		210-230	45-50
	1,5 kg		3		200-220	50-60
Fisch in Scheiben z.B. Koteletts	Dicke ca. 3 cm	Rost*	4		210-230	20-25

* Alu-Backblech in Höhe 1 einschieben.

Tipps zum Braten und Grillen

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

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer Minuten
Aufläufe süß (zB. Quarkauflauf mit Obst)	Auflaufform	2		170-190	40-50
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z.B. Nudelaufauf)	Auflaufform	3		200-220	30-40
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)	Auflaufform	3		180-200	50-60
Toast bräunen (5 Min. vorheizen)	Rost	4		230-250	1-2
Toast überbacken (5 Min. vorheizen)	Rost **	4		230-250	5-6





* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

** Blech in Höhe 2 einschieben.

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung*	Alu-Backblech	3		190-210	30-40
Pommes Frites*	Alu-Backblech	3		180-200	25-30
Pizza*	Rost	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette*	Rost	3		200-220	20-25

* Belegen Sie das Zubehör mit Backpapier. Bitte achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist.

Tipps zum Energiesparen

Backofen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanleitung so angegeben ist.

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

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander einschieben.

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Kochfeld

Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeiten.

Wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind, ist die beste Wärmeübertragung gewährleistet. Beachten Sie beim Kauf von Töpfen, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt. Dieser ist in der Regel größer als der Durchmesser des Topfbodens.

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisemengen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Töpfe sollten Sie immer mit einem passenden Deckel schließen.

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

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






Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen	
Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid. Zum Braten und Frittieren möglichst frische Kartoffeln nehmen. Sie dürfen keine grünen oder angekeimten Stellen aufweisen.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max.180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen-Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.
Braten in der Pfanne	Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln herstellen. Bei rohen Kartoffeln Margarine statt Öl verwenden.
Frittieren	Das Fett soll nicht heißer als 175 °C sein. Temperatur mit einem Fett-Thermometer prüfen. Das Verhältnis Speise/Fett sollte 1:10 bis max. 1:15 sein, z.B. 100 g Pommes auf 1,5 l Öl. Frische Kartoffeln vor dem Frittieren eine Stunde wässern.

Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Backen



Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Spritzgebäck	Alu-Backblech	3		160-180	20-30
Small Cakes 20 Stück	Alu-Backblech	3		160-180	25-35
Wasserbiskuit	Springform	3		160-180	30-40
Hefebleckkuchen	Alu-Backblech	2		170-190	40-50
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Weißblech- Springformen Ø 20 cm*	1		200-220	70-80

* Stellen Sie die Kuchen diagonal versetzt auf das Zubehör.

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Toast bräunen (10 Min. vorheizen)	Rost	4		230-250	1-2
Beefburger, 12 Stück*	Rost	4		230-250	25-30

* Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden. Blech in Höhe 2 einschieben.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]