

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



HN 323506

de 9000 142 300

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	4
Vor dem Einbau	4
Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	6
Für den Installateur	7
Herd waagrecht aufstellen	8
Ihr neuer Herd	9
Das Kochfeld	10
Das Bedienfeld	10
Die Heizarten	12
Backofen und Zubehör	14
Vor der ersten Benutzung	16
Backofen aufheizen	16
Zubehör vorreinigen	16
Kochfeld einstellen	17
So stellen Sie ein	17
Zweikreis-Kochstelle	17
Restwärme-Anzeige	18
Kochtabelle	18
Ursachen für Schäden	19
Backofen einstellen	20
So stellen Sie ein	21
Der Backofen soll automatisch ausschalten	22
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten	23
Lautstärke des Signals ändern	24

Inhaltsverzeichnis

Pflege und Reinigung	24
Gerät außen	24
Kochfeld	25
Backofen	26
Gestelle reinigen	28
Dichtung	28
Zubehör	28
Sockelschublade	28
Eine Störung, was tun?	29
Hinweise	30
Backofenlampe auswechseln	31
Backofendichtung auswechseln	31
Kundendienst	32
Tabellen und Tipps	33
Kuchen und Gebäck	33
Tipps zum Backen	35
Fleisch, Geflügel, Fisch	37
Tipps zum Braten und Grillen	40
Aufläufe, Gratins, Toast	40
Tiefkühl- Fertigprodukte	41
Einkochen	41
Tipps zum Energiesparen	44
Acrylamid in Lebensmitteln	45
Prüfgerichte	46

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihren Herd sicher und richtig bedienen.

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

Vor dem Einbau

Umweltgerecht entsorgen



Packen Sie das Gerät aus und 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.

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 Edelstahlfächern vollständig ab.

Elektrischer Anschluss

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

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!

Sprünge in der Glaskeramik

Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik besteht Stromschlag-Gefahr.

Schalten Sie das Gerät sofort aus.

Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus.

Rufen Sie den Kundendienst.

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 Emailschäden entstehen.

Obstsafft

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

Verwenden Sie das tiefe Blech.

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.

Für den Installateur

Zur Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften muss installationsseitig 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.

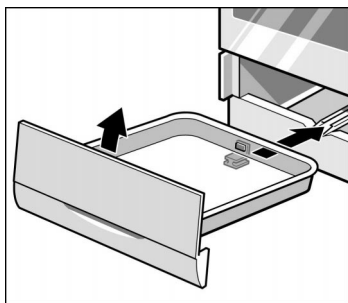
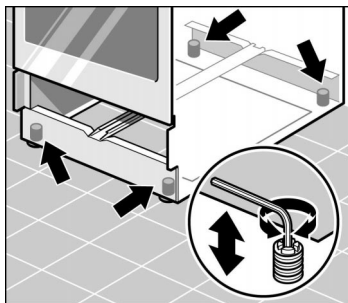
Herd waagrecht aufstellen

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.

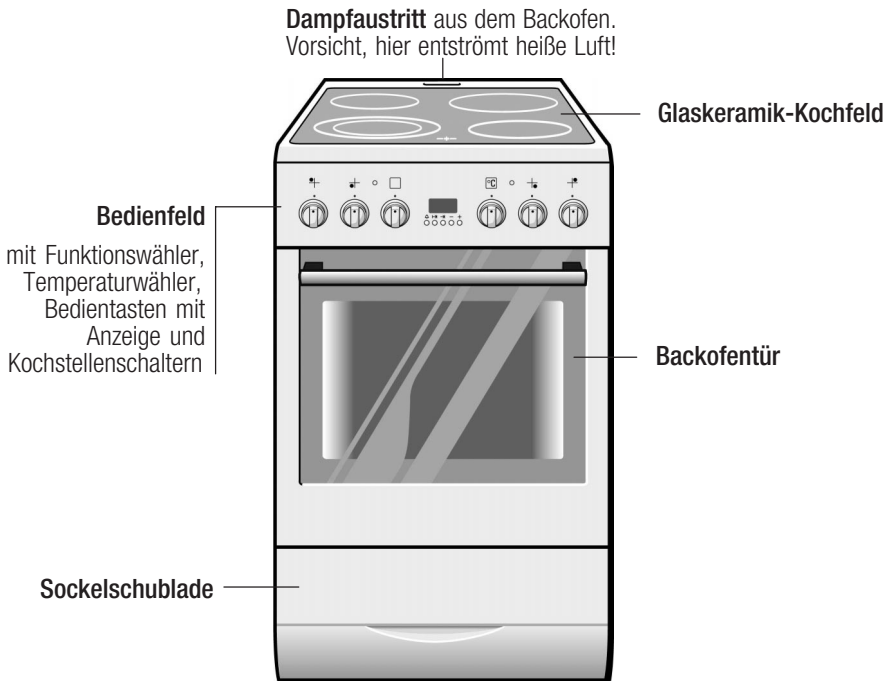
2. Stellfüße nach Bedarf mit einem Sechskantschlüssel höher oder tiefer drehen, bis der Herd waagrecht steht.



3. Sockelschublade wieder einschieben.

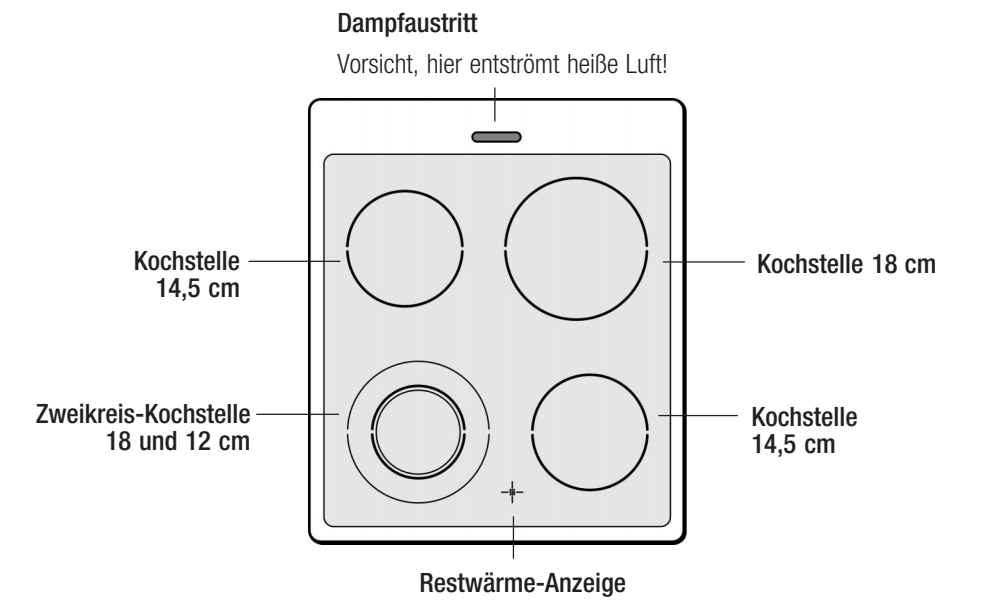
Ihr neuer Herd

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

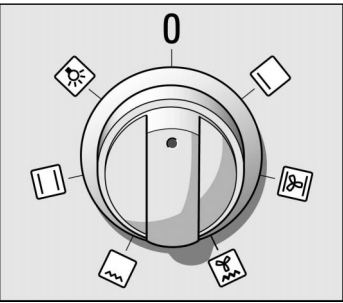
Das Kochfeld



Das Bedienfeld

Funktionswähler

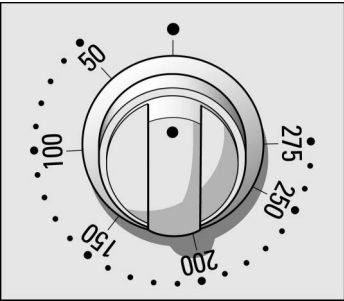
Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.



Stellungen	
	Backofenlampe
	Ober- und Unterhitze
	Flachgrillen
	Umluftgrillen
	Ober-/Unterhitze mit Gebläse
	Unterhitze

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

Temperaturwähler

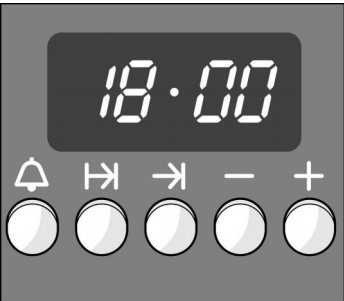


Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur für den Backofen ein.

Temperatur	
•	Stellung AUS
50-275	Temperaturbereich in °C

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

Bedientasten und Anzeigefeld



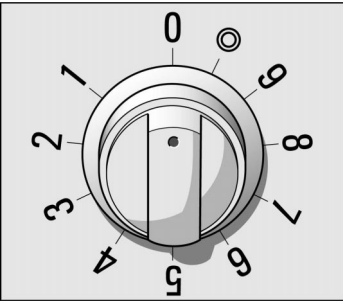
Mit den Bedientasten stellen Sie Uhrzeit, Wecker, Dauer und Ende für Ihren Backofen ein.

Taste Wecker	Damit stellen Sie den Wecker ein.
Taste Dauer	Damit stellen Sie die Uhrzeit und die Backofen-Dauer ein.
Taste Ende	Damit können Sie die Endezeit verschieben.
Taste Minus –	Damit verändern Sie die Einstellwerte nach unten
Taste Plus +	Damit verändern Sie die Einstellwerte nach oben

Im Anzeigefeld können Sie die eingestellten Werte ablesen.

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 9	höchste Leistung
Zuschaltung für	
☉	die große Zweikreis-Kochstelle

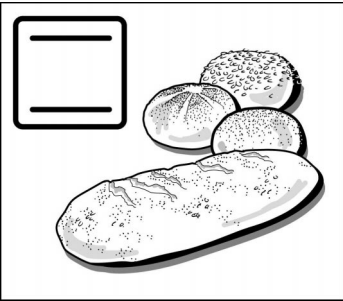
Am Ende des Einstellbereichs ist ein Anschlag. Bitte drehen Sie nicht darüber hinaus.

Die Heizarten

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

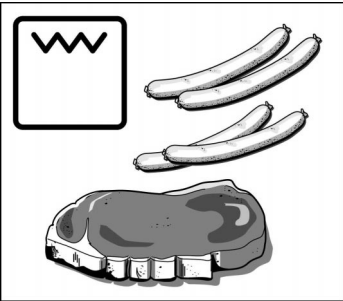
Ober- und Unterhitze

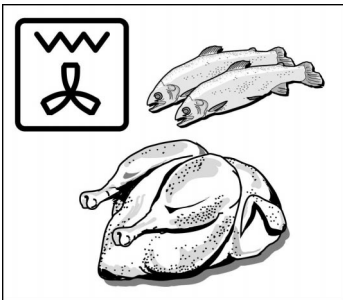
Dabei gelangt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten. Brot, Biskuit- oder Quarktorte sowie saftige Obstku- chen gelingen Ihnen so am besten. Auch für magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild im offenen oder geschlossenen Geschirr ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



Flachgrillen

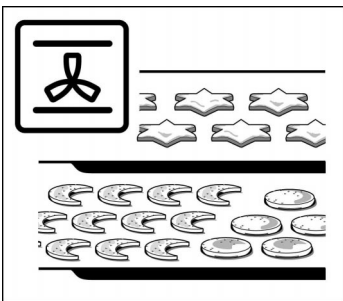
Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.





Umluftgrillen

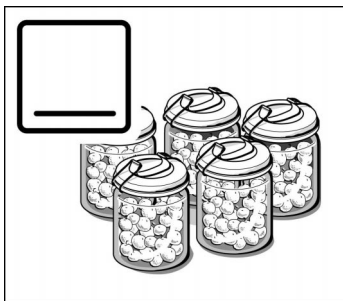
Der Grillheizkörper schaltet sich ein und aus. Der Ventilator wirbelt die vom Grill abgegebene Hitze um die Speisen. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun und der Backofen bleibt sauberer als bei Ober- und Unterhitze. Ohne Drehspieß und ohne Vorheizen lassen sich auch große Bratenstücke, Geflügel und Fisch hervorragend zubereiten.



Ober-/Unterhitze mit Gebläse

Ein Ventilator in der Backofenrückwand verteilt die Wärme von Ober- und Unterhitze gleichmäßig im Backofen. Mit der Heizart können Sie auf **zwei Ebenen** gleichzeitig backen. Auch Rührkuchen in Formen und Windbeutel gelingen Ihnen mit dieser Heizart am besten.

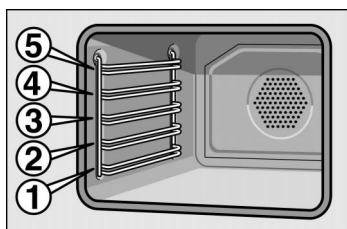
Die Backofentemperatur wählen Sie um 20 bis 30 °C niedriger als bei Ober- und Unterhitze.



Unterhitze

Mit Unterhitze können Sie Gerichte von unten nachbacken oder -bräunen. Auch zum Einkochen ist sie bestens geeignet.

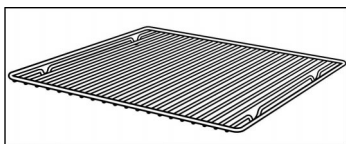
Backofen und Zubehör



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.

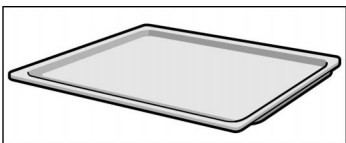
Zubehör



Zubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel nachkaufen.

Rost HZ 384000

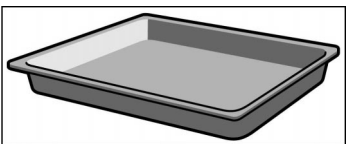
für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



Alu-Backblech HZ 380000

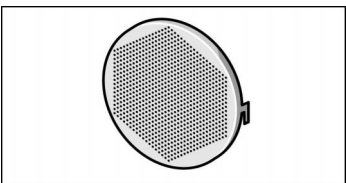
für Kuchen und Plätzchen.

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



Tiefes Backblech, emailliert 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.



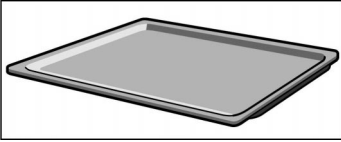
Fettfilter

Der Fettfilter schützt den Ventilator an der Backofen-Rückwand beim Braten und Grillen vor Fettspritzern.

Beim Backen benötigen Sie den Filter nicht. Nehmen Sie ihn ab. Nur so erhalten Sie ein optimales Backergebnis.

Sonderzubehör

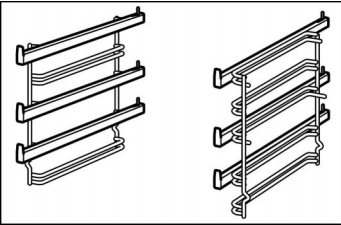
Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. Geben Sie bitte die HZ-Nummer an.



Email-Backblech HZ 381000

für Kuchen und Plätzchen.

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



3-fach Teleskopauszug HZ 388300

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2, 3 und 5 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

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".

Als erstes sehen Sie nach, ob in der Anzeige am Herd drei Nullen und A blinken.

Wenn in der Anzeige drei Nullen blinken

Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste Dauer  und Taste Ende  gleichzeitig drücken und gedrückt halten.
2. Mit Taste Plus + oder Taste Minus – die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Das Symbol  in der Anzeige leuchtet. Jetzt ist der Backofen betriebsbereit.

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

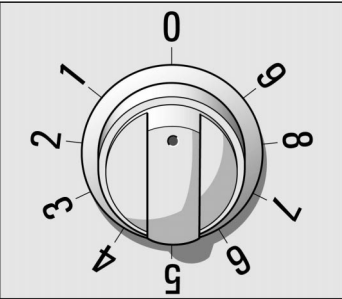
Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch.

Kochfeld einstellen

Hier können Sie nachlesen, wie Sie die Kochstellen bedienen und Sie erhalten Hinweise zu Ihrem Glaskeramik-Kochfeld.

So stellen Sie ein

Mit den 4 Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

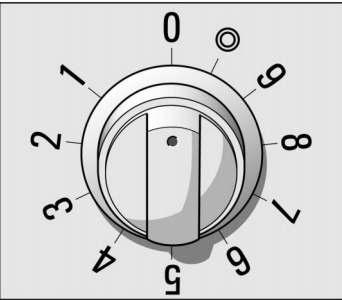


Stellungen	
Kochstufe 1	niedrigste Leistung
Kochstufe 9	höchste Leistung
Zuschaltung für	
☉	die große Zweikreis-Kochstelle

Ausschalten

Kochstellen-Schalter nach rechts auf 0 Aus stellen.

Zweikreis-Kochstelle ☉



Bei dieser Kochstelle können Sie die große Fläche der Zweikreis-Kochstelle zuschalten.

Zuschalten:
Kochstellen-Schalter bis Stufe 9 - dort spüren Sie einen leichten Widerstand - und weiter bis zum Symbol ☉ nach rechts drehen.
Dann gleich die gewünschte Kochstufe einstellen.

Zurückschalten:
Kochstellen-Schalter ausschalten und neu einstellen.

Achtung: Schalten Sie den Kochstellen-Schalter nie über das Symbol ☉ hinaus aus.

Restwärme- Anzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärme-Anzeige. Sie leuchtet, solange die Kochstelle heiß ist.

Sie können die Restwärme energiesparend nutzen, z. B. ein kleines Gericht warmhalten oder Kuvertüre schmelzen.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele. Denken Sie bitte daran, dass Garzeiten von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängen und dadurch Abweichungen möglich sind.

Stellen Sie den Kochstellen-Schalter zum Ankochen und Anbraten auf Stufe 9. Drehen Sie ihn dann auf die passende Fortkochstufe zurück.

	Beispiele	Kochstufe
Schmelzen	Schokolade, Kuvertüre	1
	Gelatine	1
	Butter	1-2
Erwärmen	Gemüse (Dose)	3-4
	Brühe	7-8
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf z. B. Linseneintopf	2
Dünsten	Fisch	5-6
Kochen	Reis	2-3
	Pellkartoffeln*	3-4
	Salzkartoffeln*	4-5
	Gemüse, frisch*	4-5
	Gemüse, tiefgekühlt	4
	Fleischbrühe	4-5
Braten	Pfannkuchen (Flädle)	5-6
	Fischstäbchen	6-7
	Schnitzel	7-8
Schmoren	Schmorbraten	3-4
	Rouladen	3-4

* Mineralstoffe und Vitamine laugen leicht aus, deshalb gilt:
Wenig Wasser - Vitamine und Mineralstoffe werden geschont.
Knappe Garzeiten - knackiges Gemüse.

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik. Prüfen Sie Ihr Geschirr.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen, insbesondere von Email- und Aluminium-Töpfen. Es können Schäden an Topfboden und Glaskeramik entstehen.

Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben.

Heiße Pfannen und Töpfe

Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.

Salz, Zucker und Sand

Salz, Zucker und Sand verursachen Kratzer auf der Glaskeramik. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Harte und spitze Gegenstände

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen. Lagern Sie solche Gegenstände nicht über dem Kochfeld.

Übergelaufene Speisen

Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber. Vorsicht! Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge.

Folien und Kunststoffe

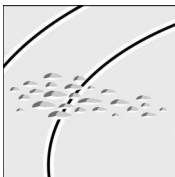
Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

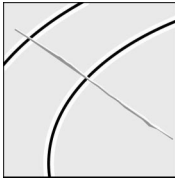
Beispiele zu möglichen Schäden

Folgende Schäden beeinflussen weder Funktion noch Stabilität der Glaskeramik.

Ausmuschelung

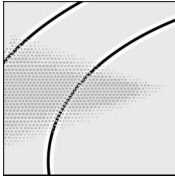
durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.





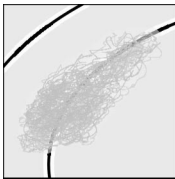
Kratzer

durch Salz-, Zucker- oder Sandkörner bzw. durch raue Topfböden.



Metallisch schillernde Verfärbungen

durch Topfabrieb oder durch ungeeignete Reiniger.



Abgeschmirkeltes Dekor

durch ungeeignete Reinigungsmittel.

Backofen einstellen

Backofen von Hand ausschalten

Wie Sie den Backofen einstellen, können Sie hier nachlesen.

Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Backofen selbst aus.

Der Backofen schaltet automatisch aus

Sie können die Küche auch für längere Zeit verlassen.

Der Backofen schaltet automatisch ein und aus

Sie können das Gericht z.B. morgens in den Backofen geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Tabellen und Tipps

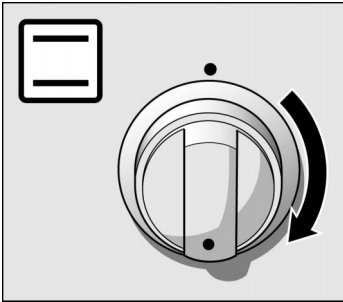
Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passenden Einstellungen.

So stellen Sie ein

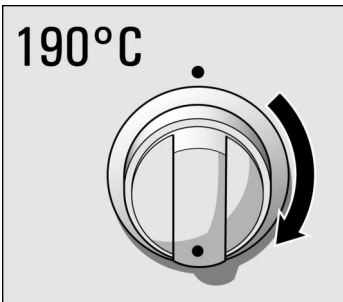
Beispiel: Ober- und Unterhitze ☐, 190 °C

In der Anzeige muss das Symbol ☐ für Handbetrieb stehen.

Leuchtet das A für Automatikbetrieb müssen Sie zuerst Taste **I→I** und Taste **→I** gleichzeitig drücken. Das A erlischt.



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



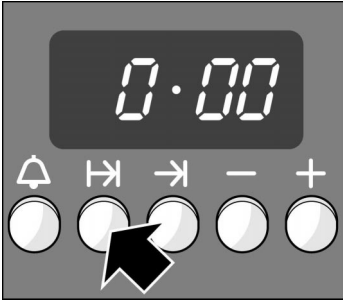
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.

Ausschalten

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

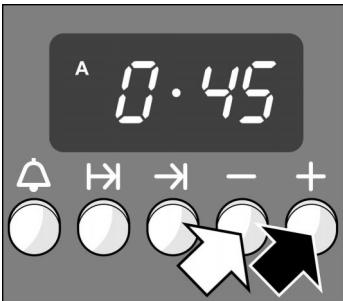
Der Backofen soll automatisch ausschalten

Beispiel: Dauer 45 Minuten



Stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.
Geben Sie jetzt noch die Garzeit (Dauer) für Ihr Gericht ein.

3. Taste Dauer I➔I drücken.



4. Mit Taste + oder Taste – die gewünschte Dauer einstellen.

Nach einigen Sekunden startet der Backofen. In der Anzeige steht die Uhrzeit. Das A für Automatikbetrieb leuchtet.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt 7 Minuten lang. Der Backofen schaltet aus. Sie können das Signal mit der Taste 🔔 löschen.

Funktionswähler ausschalten.

Die Uhrzeit erscheint nach einigen Sekunden.

Drücken Sie Taste Dauer I➔I und ➔I Ende gleichzeitig. Das Symbol A erlischt.

Einstellung abbrechen

Taste Dauer I➔I und Taste Ende ➔I gleichzeitig drücken. Die Uhrzeit erscheint wieder. Das Symbol A für Automatikbetrieb erlischt.

Restliche Dauer abfragen

Drücken Sie die Taste Dauer I➔I. Die restliche Zeit erscheint für einige Sekunden.

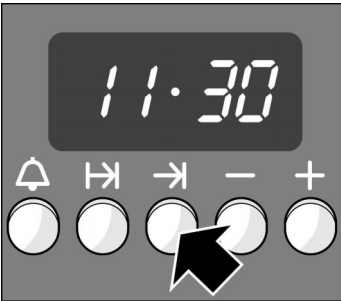
Hinweise

Sie können eine Dauer bis 10 Stunden einstellen.

Bis zu einer Stunde 40 Minuten wird die Zeit in Minuten und Sekunden angezeigt, also 99 Minuten 50 Sekunden. Danach in Stunden und Minuten.

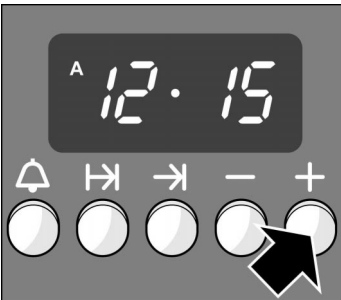
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben. Geben Sie jetzt noch die Zeit ein, zu der das Gericht fertig sein soll.



3. Taste Ende →I drücken.

In der Anzeige erscheint die Zeit, zu der das Gericht fertig ist.



4. Mit Taste + die gewünschte Endezeit einstellen.

In der Anzeige steht die Uhrzeit. Das Symbol A für Automatikbetrieb leuchtet. Der Backofen startet zur richtigen Zeit und schaltet sich automatisch zum eingestellten Zeitpunkt aus.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt 7 Minuten lang. Der Backofen schaltet aus. Sie können das Signal mit Taste  löschen.

Funktionswähler ausschalten.

Die Uhrzeit erscheint nach einigen Sekunden.

Drücken Sie Taste Dauer  und  Ende gleichzeitig. Das Symbol A erlischt.

Einstellung abbrechen

Taste Dauer **I→I** und Taste Ende **→I** gleichzeitig drücken. Die Uhrzeit erscheint wieder. Das Symbol A für Automatikbetrieb erlischt.

Restliche Dauer abfragen

Drücken Sie die Taste Dauer **I→I**. Die restliche Zeit erscheint für einige Sekunden.

Lautstärke des Signals ändern

Sie können drei verschiedene Lautstärken wählen. Voraussetzung: Es darf kein Automatikbetrieb eingestellt sein. Das Symbol A darf nicht leuchten.

Drücken Sie die Taste Minus – bis das Signal zu hören ist.

Lassen Sie die Taste los und drücken Sie Minus – erneut. Die nächste Lautstärke ist zu hören.

Es bleibt die Lautstärke, die Sie zuletzt angehört haben.

Sie können die Lautstärke jederzeit wieder ändern.

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 Ihr Kochfeld mit einem Schutz- und Pflegemittel für Glaskeramik. Es überzieht die Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. Das Kochfeld bleibt lange Zeit schön. Sie erleichtern sich die Reinigung.

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigungsmittel

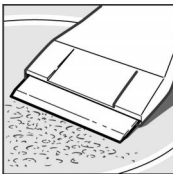
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind, z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidel für Ceran + Stahl.

Wasserflecken können Sie auch mit Zitrone oder Essig entfernen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Benutzen Sie nie:
Kratzende Schwämme, Scheuermittel oder aggressive Reiniger, wie Backofenspray und Fleckenentferner.

Glasschaber



Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber.

Entsichern Sie den Glasschaber.

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nur mit der Klinge. Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.



Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Sichern Sie die Klinge nach der Reinigung.

Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

So reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche

Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.

Die handwarme Fläche mit Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern. Ist die Kochfläche noch zu heiß, können Flecken entstehen.

Die Fläche nass abwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.

Metallisch schillernde Verfärbungen

Verfärbungen entstehen durch ungeeignete Reiniger oder durch Topfabrieb. Sie lassen sich nur schwer beseitigen. Verwenden Sie Stahl-Fix oder Sidol für Ceran + Stahl. Unser Kundendienst entfernt Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

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.

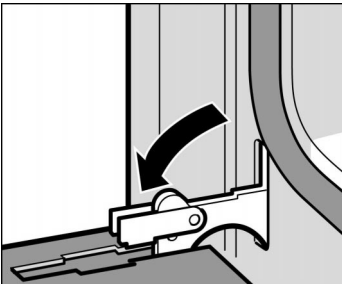
Backofenlampe einschalten

Stellen Sie den Funktionswähler auf .

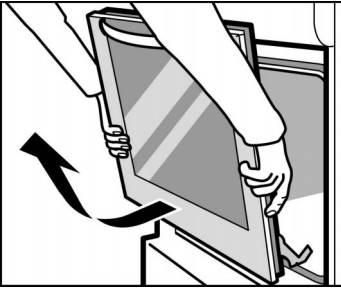
Backofentür aushängen



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.

Selbstreinigende Flächen im Backofen

Die Rückwand ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Größere Spritzer verschwinden manchmal erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Reinigen Sie die Rückwand nie mit Backofenreiniger.

Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Backofenboden, Decke und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

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

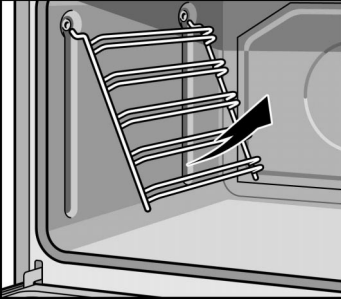
Behandeln Sie nie die selbstreinigende Rückwand damit.

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.

Gestelle reinigen



Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.

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 und den Fettfilter gleich nach dem Gebrauch mit Spülmittel ein. Speisereste lassen sich dann einfach mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen.

Den Fettfilter können Sie nach dem Einweichen auch in die Geschirrspülmaschine geben.

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 Uhr funktioniert nicht richtig		Schalten Sie die Haussicherung für den Herd aus und nach einigen Minuten wieder ein.
In der Anzeige blinken drei Nullen	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
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.

Hinweise

Die Temperatur der Kochstelle wird durch Ein- und Ausschalten der Heizung geregelt; das heißt die rotglühende Heizung ist nicht immer sichtbar. Wenn Sie eine niedrige Kochstufe wählen, schaltet sich die Heizung öfter aus, bei höheren Kochstufen nur selten. Auch bei höchster Stufe schaltet sich die Heizung aus und ein.

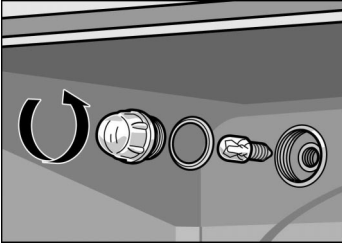
Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten.

Die Heizung der einzelnen Kochstellen kann unterschiedlich hell leuchten. Je nach Blickwinkel, scheint sie über den markierten Rand der Kochstelle hinaus. Dies sind technische Merkmale. Sie haben keinen Einfluss auf Qualität und Funktion.

Glaskeramik kann materialbedingt an der Oberfläche Unregelmäßigkeiten aufweisen. Durch die spiegelglatte Oberfläche des Kochfeldes kann es sein, dass selbst kleinste Bläschen mit weniger als 1 mm Durchmesser mehr oder weniger stark auffallen. Sie beeinträchtigen weder die Funktionsfähigkeit noch die Haltbarkeit der Glaskeramik-Kochfläche.

Backofenlampe auswechseln

So gehen Sie vor

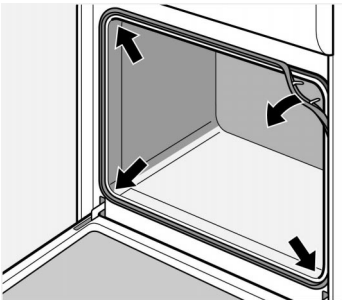


Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen (E 14, 230 V, 25 Watt, 300°C), erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

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.

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.

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.
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
Rührkuchen fein (z.B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	3		150-170	60-70

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	2		170-190	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	3		150-170	20-30
Biskuittorte (vorheizen)	Springform**	3		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	2		160-180	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.

** Verwenden Sie anstelle des Rostes das tiefe Backblech. Heizen Sie den Backofen und das Zubehör gemeinsam vor.

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Alu-Backblech	2		170-190	20-30
	2 Alu-Backbleche*	2+4		150-170	30-45
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Alu-Backblech	2		170-190	40-50
	2 Alu-Backbleche*	2+4		150-170	50-60
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	3		200-220	25-35
	2 Alu-Backbleche*	2+4		170-190	40-50

* Das obere Blech können Sie früher entnehmen.

Zusätzliche Bleche und Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

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
	2 Alu-Backbleche*	2+4		130-140	25-35
Baiser	Alu-Backblech	3		80-100	120-150
Windbeutel	Alu-Backblech	3		200-220	30-40
Makronen	Alu-Backblech	3		100-120	30-40
	2 Alu-Backbleche*	2+4		100-120	35-45
Blätterteig	Alu-Backblech	3		170-190	20-30
	2 Alu-Backbleche*	2+4		170-190	30-40

* Das obere Blech können Sie früher entnehmen.
Zusätzliche Bleche und Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

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. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze  auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal das tiefe Backblech.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.	Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer Heißluft  . Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht, je nach Gerät, über der Backofentür oder dem Dampfaustritt auf dem Kochfeld. Der Wasserdampf kann sich am Gerät oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Das 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		190-210	50
Steaks, durchgegart		Rost***	5		230-250	25
Steaks, rosa		Rost***	5		230-250	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z.B. Nacken)	1 kg	offen	1		190-210	110
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Schweinefleisch mit Schwarte** (z.B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	180
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	1		220-240	70
Hackbraten	750 g	offen	1		170-190	70
Würstchen	ca. 750 g	Rost***	5		230-250	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	1		150-170	110

* 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 zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

*** Alu-Backblech in Höhe 1 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 Alu-Backblech in Höhe 1 ein. Gießen Sie ca. 1 cm Wasser in das Backblech, damit das Fett nicht so stark raucht. Bei größerem Geflügel schöpfen Sie nach Bedarf das Fett ab.

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	2		190-210	40-50
Hähnchenteile	je 250 g	Rost	2		190-210	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	1 kg	Rost	2		190-210	50-80
Ente	1,7 kg	Rost	2		160-180	90-100
Gans	3 kg	Rost	2		150-170	110-130
Babypute	3 kg	Rost	2		170-190	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost	2		180-200	90-110

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Fisch, gegrillt	à 300 g	Rost*	3		200-220	20-25
	1 kg		2		170-190	45-50
	1,5 kg		2		160-180	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. Nudelauf)	Auflaufform	3		200-220	30-40
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)	Auflaufform	2		150-170	40-50
Toast bräunen (5 Min. vorheizen)	Rost	4		230-250	1-2

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer Minuten
Toast überbacken (5 Min. vorheizen)	Rost **	4		230-250	5-6
* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein. ** Alu-Backblech in Höhe 1 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	2		180-200	35-45
Pommes Frites*	Alu-Backblech	3		180-200	25-30
Pizza*	Rost	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette*	Rost	2		180-200	15-20
* Belegen Sie das Zubehör mit Backpapier. Bitte achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist.					

Einkochen

Vorbereiten

Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.

Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

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

Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser. Die Glasränder eventuell nochmals abwischen. Sie müssen sauber sein. Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel. Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Backofen.

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, dass es in den Gläsern richtig perlt.

So stellen Sie ein

1. Tiefes Backblech in Höhe 2 einschieben. Die Gläser so in das Backblech stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in das Backblech gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Funktionswähler auf  stellen.
5. Temperaturwähler auf 170 bis 180 °C stellen.

Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen - nach etwa 40 bis 50 Minuten - schalten Sie den Temperaturwähler aus. Der Funktionswähler bleibt eingeschaltet.

Nach 25 bis 35 Minuten Nachwärme sollten Sie die Gläser aus dem Backofen nehmen. Bei längerem Abkühlen im Backofen könnten sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Obst in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	ausschalten	ca. 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	ausschalten	ca. 30 Minuten
Apfelmus, Birnen, Pflaumen	ausschalten	ca. 35 Minuten

Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie den Temperaturwähler auf etwa 120 bis 140 °C zurück. Wann Sie den Temperaturwähler ausschalten können, sehen Sie in der Tabelle. Lassen Sie das Gemüse noch 30-35 Minuten im Backofen stehen. Der Funktionswähler bleibt solange eingeschaltet.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an 120-140 °C	Nachwärme
Gurken	-	ca. 35 Minuten
Rote Bete	ca. 35 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 45 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 70 Minuten	ca. 30 Minuten

Gläser herausnehmen

Stellen Sie die Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

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.

Nutzen Sie die Restwärme. Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende abschalten.

Solange die Restwärme-Anzeige leuchtet, können Sie die abgeschaltete Kochstelle auch zum Aufwärmen oder Schmelzen benutzen.

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
	2 Alu-Backbleche*	2+4		130-150	30-40
Small Cakes 20 Stück	Alu-Backblech	3		160-180	25-35
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	2 Alu-Backbleche*	2+4		140-160	25-35
Wasserbiskuit (vorheizen)***	Springform	3		160-180	30-40
Hefebleckkuchen	Alu-Backblech	2		170-190	40-50
	2 Alu-Backbleche*	2+4		150-170	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	2 Roste* + 2 Weißblech- Springformen Ø 20 cm**	2+4		180-200	70-80
	Rost + 2 Weißblech- Springformen Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Das obere Blech können Sie früher entnehmen. Zusätzliche Roste und Bleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

** Stellen Sie die Kuchen diagonal versetzt auf das Zubehör.

*** Verwenden Sie anstelle des Rostes das tiefe Backblech. Heizen Sie den Backofen und das Zubehör gemeinsam vor.

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 2/3 der Zeit wenden. Blech in Höhe 2 einschieben.					

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color. There are no margins, text, or other markings present on the page.

NAVODILO UP.PR.E53U1-E3 K36 SIE DE
230187•151802