

SIEMENS

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Herdes nutzen.

Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes kennen. Und wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen. Es ist ganz einfach.

In den Tabellen finden Sie für viele gebräuchliche Gerichte Einstellwerte und Einschubhöhen. Alles in unserem Kochstudio getestet.

Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun - viel Spaß beim Kochen.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

Family Line 01805/2223 (EUR 0,12/Min.)

<http://www.hausgeraet.de/bsh>

Gebrauchsanleitung



HM 745200

de 9000201970

S-040806-01

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	5
Sicherheitshinweise	6
Ursachen für Schäden	8
Gasanschluss	9
Störungen an der Gasinstallation/ Gasgeruch	10
Elektroanschluss	11
Herd waagrecht aufstellen	12
Aufstellen des Gerätes	13
Ihr neuer Herd	14
Herdteil	15
Der Backofen	17
Vor der ersten Benutzung	22
Backofen aufheizen	22
Vorreinigung von Brennerkörper und -deckel	23
Zubehör vorreinigen	23
Einstellen des Herdes	24
Tabelle – Kochen mit dem Herd	25
Backofen einstellen	27
So stellen Sie ein	27
Der Backofen soll automatisch ausschalten	28
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten	30
Uhrzeit	32
So stellen Sie ein	32
Wecker	33
So stellen Sie ein	33
Grundeinstellungen	35
Grundeinstellungen ändern	35
Kindersicherung	37

Inhaltsverzeichnis

Schnellauflheizung	38
So stellen Sie ein	38
Pflege und Reinigung	39
Obere Glasabdeckung	39
Reinigungsmittel	40
Ausbau der Türscheiben	42
Gestelle aushängen	43
Was ist zu tun, wenn eine Störung auftritt	44
Backofenlampe an der Decke auswechseln	46
Kundendienst	47
Tabellen und Tipps	48
Kuchen und Gebäck	48
Tipps zum Backen	51
Fleisch, Geflügel, Fisch	52
Tipps zum Braten und Grillen	56
Aufläufe, Gratins, Toast	57
Tiefkühl- Fertigprodukte	58
Auftauen	58
Einkochen	59
Dörren	61
Tipps zum Energiesparen	62
Acrylamid in Lebensmitteln	63
Prüfgerichte	64

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.

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.

Elektro- und Gasanschluss

Sämtliche durchzuführenden Arbeiten, wie die sachgemäße Installation des Gerätes (der Elektro- und Gasanschlüsse), die erste Inbetriebnahme oder die Umstellung auf eine andere Gasart, sollten nur durch einen zugelassenen Fachmann oder einen vom Hersteller konzessionierten Kundendiensttechniker entsprechend den im "Benutzerhandbuch" bzw. unter "Gasanschluss und -umstellung" gegebenen Anweisungen erfolgen.

Anschluss- und Einstellungsfehler können zu Schäden und Störungen am Gerät führen. Für Schäden und Störungen dieser Art übernimmt der Gerätehersteller keine Haftung. Die Garantie des Gerätes entfällt.

Sicherheitshinweise

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

Heiße Oberflächen



VORSICHT: Der Bratrost sowie andere zugängliche Teile können sich während des Betriebs erhitzen. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie die heißen Herdflächen, die Innenflächen des Backofens und der unteren Schublade oder die Heizelemente berühren. Kinder stets fernhalten.

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Nie entflammbare oder brennbare Gegenstände auf die Kochflächen stellen oder im Backofen und in der unteren Schublade aufbewahren. Brandgefahr!

Der Elektro- bzw. Gasanschluss sollte nicht mit der Geräterückseite in Berührung kommen. Während des Betriebs erhitzt sich die Geräterückseite. Die Anschlüsse können beschädigt werden.

Nie Anschlusskabel in der heißen Backofentür einklemmen bzw. über den erhitzten Kochbereich ziehen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschlussgefahr!

Die Oberfläche der unteren Schublade könnte heiß sein. Bewahren Sie in der unteren Schublade ausschließlich Backofenzubehör auf. Brandgefahr!

Zu stark erhitzte Öle und Fette



Zu stark erhitzte Öle und Fette können schnell überhitzen. Brandgefahr!

Öle und Fette niemals unbeaufsichtigt erhitzen. Wenn Öl in Brand gerät, versuchen Sie niemals, das Feuer mit Wasser zu löschen. Sofort den Topf- oder Pfannendeckel aufsetzen. Den Herd ausschalten. Den Topf auf dem Herd stehen lassen und abkühlen lassen.

**Ungenügende Zuluft
beim Kochen auf
Gasherden**



Beim Kochen mit Gasherden bilden sich im Raum Hitze und Feuchtigkeit. Sorgen Sie für ausreichend Zuluft in der Küche und stellen Sie sicher, dass die natürlichen Entlüftungsausgänge nicht blockiert sind. Sie können auch eine mechanische Entlüftungsanlage (Dunstabzugshaube oberhalb des Backofens) installieren. Sorgen Sie bei intensivem Gebrauch des Geräts über einen längeren Zeitraum für zusätzliche Zuluft. Öffnen Sie ein Fenster oder erhöhen Sie die Einstellung der Dunstabzugshaube.

Vorhänge nicht in der Nähe des Geräts aufhängen. Die Dunstabzugshaube keinesfalls einschalten wenn sich kein Topf auf dem Herd befindet. Die Fettreste im Filter der Dunstabzugshaube könnten in Brand geraten. Die starke Hitze kann zu einer Beschädigung der Dunstabzugshaube führen. Brandgefahr!

Scharniere



Finger von den Scharnieren der Backofentür und, falls vorhanden, der oberen Abdeckung fernhalten. Sie könnten sich die Finger einklemmen.

Zubehörteile und Deckel

Zubehörteile und Deckel niemals ohne Küchenhandschuhe anfassen. Verbrennungsgefahr!

**Hochdruck- bzw.
Dampfreiniger**

Den Herd oder Backofen keinesfalls mit einem Hochdruck- bzw. Dampfreiniger reinigen. Kurzschlussgefahr!

Reparaturen



Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr! Gefahr eines Gaslecks!

Reparaturen sollten ausschließlich durch einen von uns geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Ein beschädigter Kabelstecker sollte nur von einem vom Hersteller konzessionierten Kundendienst repariert werden.

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Schließen Sie die Gaszufuhr. Rufen Sie den Kundendienst an.

Verschieben bzw. Heben des Gerätes durch Festhalten an der Gasleitung (Anschlussstelle)

Verschieben Sie das Gerät nicht, indem Sie es an der Gasleitung (bzw. an der Anschlussstelle) festhalten. Die Gasleitung könnte beschädigt werden. Gefahr eines Gaslecks! Sie sollten das Gerät auch nicht durch Festhalten am Türgriff verschieben oder heben. Die Türscharniere und der Türgriff könnten beschädigt werden.

Obere Glasabdeckung



Vorsicht: Wenn sich die Glasabdeckung erhitzt, könnte sie zerspringen. Schalten Sie alle Kochfelder aus, bevor Sie die Glasabdeckung schließen. Warten Sie, bis die Herdoberfläche abgekühlt ist, bevor Sie die Glasabdeckung schließen.

Ursachen für Schäden

Schäden im Kochbereich (Herd)

Stellen Sie immer einen Topf auf eingeschaltete Kochfelder. Leere Töpfe oder Pfannen nicht erhitzen. Die Topfunterseite wird beschädigt.

Nur Töpfe und Pfannen mit ebener Unterseite verwenden.

Töpfe und Pfannen genau mittig auf den Brenner stellen. So wird ein optimaler Kontakt zwischen Brennerflamme und Topf-/Pfannenboden hergestellt, Henkel und Griffe werden nicht beschädigt, und eine maximale Energieeinsparung wird gewährleistet.

Halten Sie die Brenner sauber und trocken. Brennergehäuse und -deckel sollten richtig angebracht sein.

Achten Sie darauf, dass die obere Abdeckung nicht geschlossen ist, wenn der Herd in Betrieb genommen wird (z.B. durch spielende Kinder).

Schäden am Backofen

Backbleche nicht auf den Backofenboden einschieben. Den Backofenboden nicht mit Alufolie auslegen. Speisebehälter nicht auf den Backofenboden stellen. Es entsteht ein Wärmestau. Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

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

Obstkuchen mit sehr saftigem Obst nicht zu üppig belegen. Vom Backblech tropfender Obstsaft hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.

Nicht auf die offene Backofentür steigen oder setzen.

Schäden an der Bodenschublade

Heiße Gegenstände nicht in die Bodenschublade legen. Die Bodenschublade wird beschädigt.

Schäden an Oberflächen angrenzender Möbelfronten

Den Backofen nur im geschlossenen Zustand auskühlen lassen. Auch wenn Sie die Backofentür nur einen Spalt breit offen lassen, können angrenzende Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

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

Gasanschluss

Die Installation darf nur durch einen zugelassenen Fachmann bzw. einen vom Hersteller konzessionierten Kundendiensttechniker gemäß den unter "Gasanschluss und -umstellung" angegebenen Anweisungen erfolgen.

Für den konzessionierten Fachmann bzw. Kundendienst

Die Angaben zur Einstellung des Gerätes befinden sich auf dem Typenschild an der Geräterückseite. Die werkseitig eingestellte Gasart ist mit einem Sternsymbol (*) versehen.

Bevor Sie das Gerät aufstellen, erkundigen Sie sich bitte über Gasart und Gasdruck des örtlichen Gasversorgungsnetzes und stellen Sie sicher, dass die Gaseinstellung des Geräts diesen Angaben entspricht. Sollten Änderungen an den Geräteeinstellungen erforderlich sein, richten Sie sich dabei bitte an die unter "Gasanschluss und -umstellung" gegebenen Anweisungen.

Dieses Gerät ist nicht an eine Entsorgungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Dieses Gerät muss gemäß den gültigen Installationsvorschriften angeschlossen und aufgestellt werden. Das Gerät nicht an irgendeinen Abgasausgang anschließen. Achten Sie besonders auf die Entlüftungsvorschriften.

Der Gasanschluss ist über einen festen, d.h. nicht elastischen Anschluss (Gasrohr) bzw. einen Sicherheitsschlauch herzustellen.

Sollte ein Sicherheitsschlauch verwendet werden, ist unbedingt darauf zu achten, dass der Schlauch nicht eingeklemmt oder gequetscht wird. Der Schlauch darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.

Die Gasleitung (Gasrohr oder Sicherheitsschlauch) wird an der linken oder rechten Seite des Geräts angeschlossen. Der Anschluss sollte über eine leicht zugängliche Schließvorrichtung verfügen.

Störungen an der Gasinstallation/ Gasgeruch

Wenn Sie Gasgeruch bemerken oder Störungen an der Gasinstallation feststellen, müssen Sie

- sofort die Gaszufuhr bzw. das Ventil der Gasflasche schließen
- sofort offenes Feuer und Zigaretten ausmachen
- elektrische Geräte ausschalten – auch Lampen
- Fenster öffnen und den Raum gut lüften
- Kundendienst oder Gasversorgungs-Gesellschaft anrufen.

Elektroanschluss

Für den konzessionierten Kundendienst

Die Installation sollte nur von einem konzessionierten Kundendienst durchgeführt werden. Für den Anschluss wird eine 16 A Sicherung benötigt. Das Gerät ist für den Betrieb mit 220-240 V Spannung ausgelegt.

Bei Anlagen mit Spannungen unter 180 V funktioniert das elektrische Zündsystem nicht.

Bei Schäden durch falschen Anschluss entfällt der Anspruch auf Garantie.

Schließen Sie das Gerät gemäß den auf dem Typenschild befindlichen Angaben an.

Das Gerät sollte nur an einen den gültigen Bestimmungen entsprechenden Elektroanschluss angeschlossen werden. Um das Gerät nach Herstellung des Anschlusses problemlos vom elektrischen Netz trennen zu können, sollte die Anschlussstelle leicht zugänglich sein.

Stellen Sie sicher, dass ein mehrpoliges Trennsystem vorhanden ist.

Das Benutzen von Verlängerungskabeln und Mehrfachsteckdosen ist untersagt.

Aus Sicherheitsgründen sollte dieses Gerät nur an einen Anschluss mit Erdung verkabelt werden. Sollte eine den gültigen Bestimmungen entsprechende Schutzerdung nicht vorhanden sein, ist das Gerät nicht gegen Gefahren geschützt, die vom Elektrosystem ausgehen.

Für den Anschluss des Geräts sollte ein H 05 W-F Kabel bzw. ein gleichwertiges Kabel verwendet werden.

Herd waagrecht aufstellen

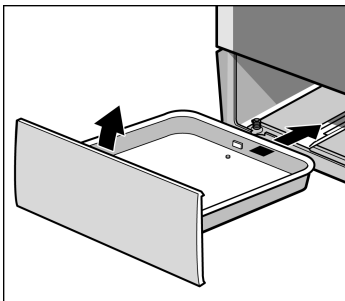
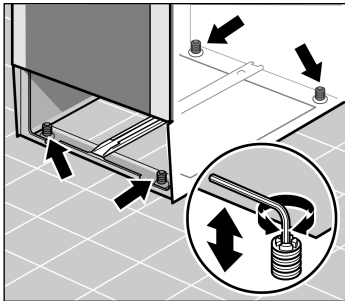
Stellen Sie den Herd immer direkt auf den Fußboden.

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

1. Sockelschublade herausziehen und nach oben herausheben.

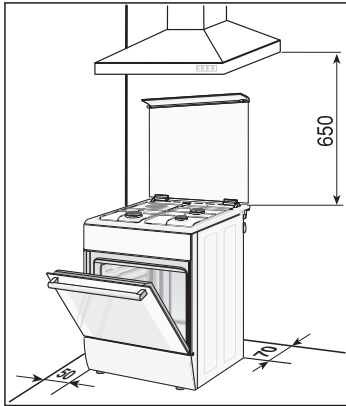
Am Sockel innen sind vorn und hinten Stellfüße.

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



3. Sockelschublade wieder einschieben.

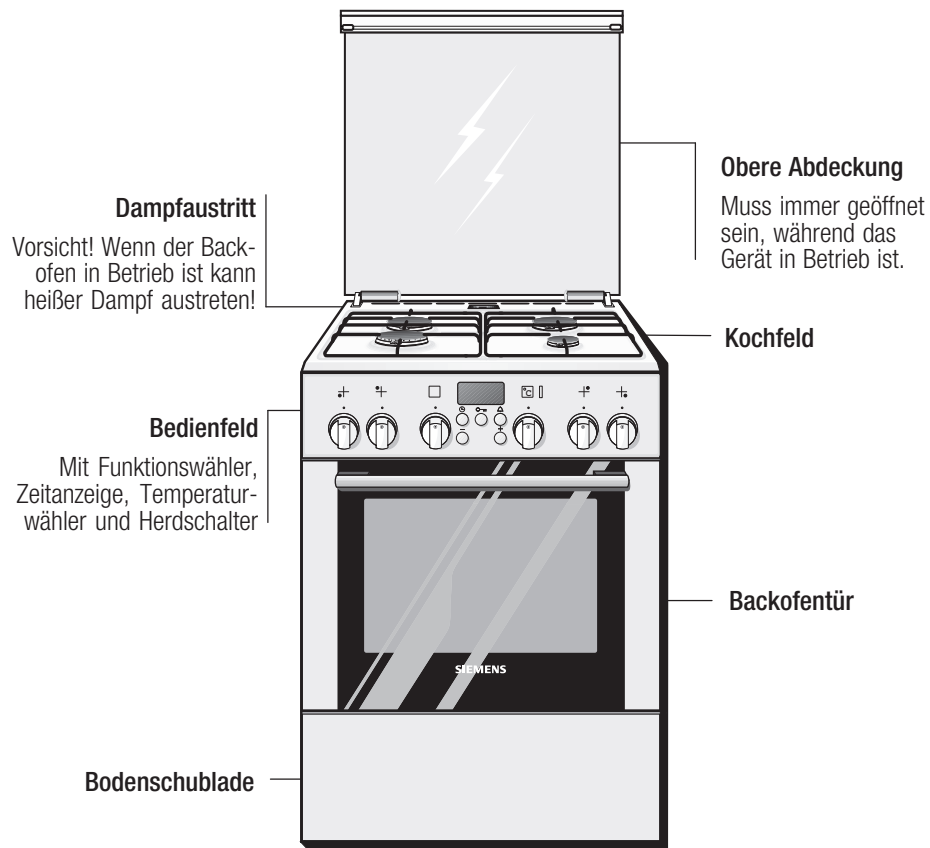
Aufstellen des Gerätes



Das Gerät muss den angegebenen Abmessungen entsprechend direkt auf dem Küchenboden aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht auf irgendeinem anderen Gegenstand aufgestellt werden. Der Abstand zwischen der oberen Herdkante und der unteren Kante des Dunstabzugfilters muss den Vorgaben des Herstellers des Dunstabzugfilters entsprechen. Es ist darauf zu achten, dass die Stellung des Gerätes nach erfolgter Installation nicht mehr verändert wird. Zudem muss der Abstand zwischen dem starken Brenner am Herd bzw. dem Wok-Brenner und angrenzenden Möbelfronten mindestens 50 mm betragen.

Ihr neuer Herd

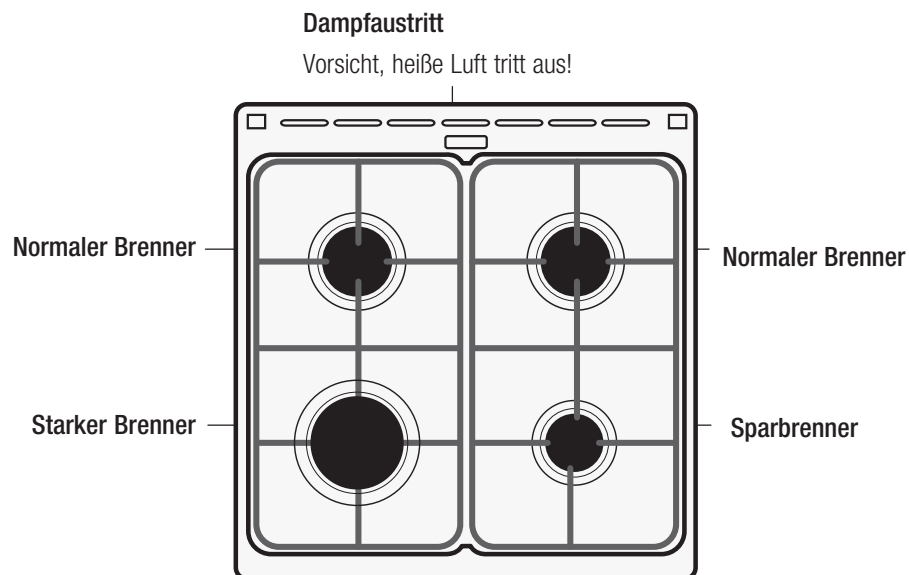
Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Sie erhalten Informationen über das Kochfeld, den Backofen und das Zubehör.



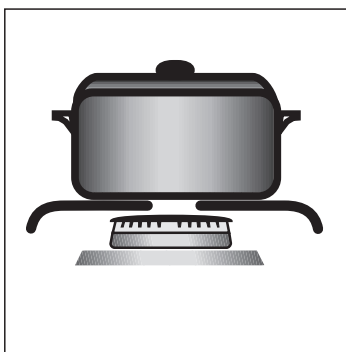
Detailabweichungen je nach Gerätetyp sind möglich.

Standby: 220-240 V / 50/60 Hz / 1,8 W

Herdteil



Hitzeleistung der Brenner	Geeignete Topf- und Pfannendurchmesser
Sparbrenner 1 kW	12-18 cm
Normaler Brenner 1,75 kW	18-24 cm
Starker Brenner 3 kW	24-28 cm

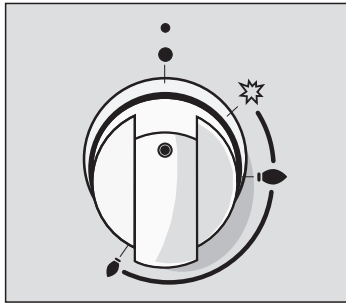


Nur Töpfe und Pfannen mit ebener Unterseite verwenden.

Töpfe und Pfannen genau mittig auf den Brenner stellen. Dadurch wird ein optimaler Kontakt zwischen Brennerflamme und Topf-/Pfannenboden hergestellt, Henkel und Griffe werden nicht beschädigt, und eine maximale Energieeinsparung wird gewährleistet.

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.



für die Gaskochstellen

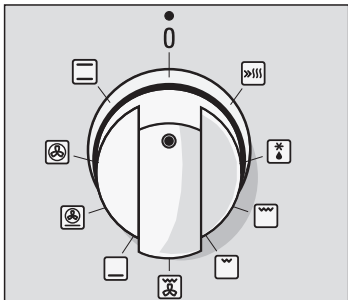
Stellungen

0	Aus
☼	Zündstellung
🔥	Große Flamme, höchste Leistung
💡	Sparflamme, niedrigste Leistung

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

Der Backofen

Funktionswähler



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

Den Funktionswähler können Sie nach rechts oder links drehen.

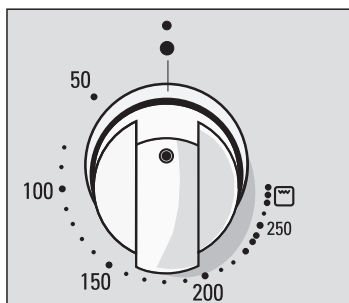
Stellungen

Stellungen	
0	Aus
Ober-/Unterhitze	für Rührkuchen in Formen auf einer Ebene, Aufläufe, magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild
3D-Heißluft*	für Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen, Blätterteig und Plätzchen auch auf drei Ebenen und zum Dörren
Heißluft Intensiv/ Pizzastufe	für Tiefkühlgerichte
Unterhitze	zum Nachbacken oder -bräunen und zum Einkochen
Umluftgrillen	zum Grillen von großen Fleischstücken
Flachgrillen, kleine Fläche	zum Grillen von kleinen Mengen
Flachgrillen, große Fläche	zum Grillen von mehreren Steaks, Würstchen, Fisch und Toasts
Auftauen	zum Auftauen
Schnellaufheizung	zum schnellen Aufheizen

*Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Wenn Sie einstellen schaltet sich die Lampe im Backofen ein.

Temperaturwähler



Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.
Drehen Sie den Temperaturwähler nur nach rechts.

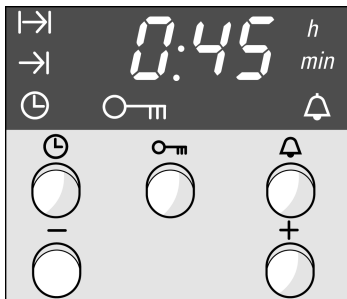
Temperatur

•	Aus
50-270	Temperaturbereich in °C

Grill		Stufe
•	Grill schwach	1
••	Grill mittel	2
•••	Grill stark	3

Das Symbol in der Anzeige leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt es. Beim Flachgrillen und Umluftgrillen leuchtet das Symbol nicht.

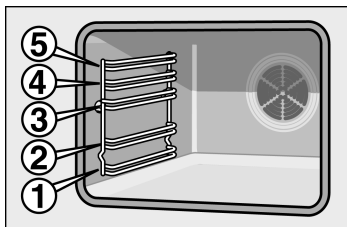
Bedientasten und Anzeigefeld



Taste Uhr	Damit stellen Sie die Uhrzeit, Backofen-Dauer I->I und Endezeit ->I ein.
Taste Schlüssel	Damit schalten Sie die Kindersicherung ein und aus
Taste Wecker	Damit stellen Sie den Wecker ein
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.

Backofen

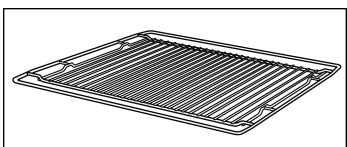


Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

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

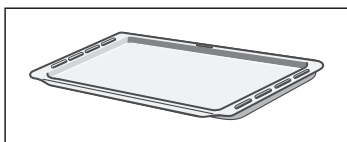
Zubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel nachkaufen. Bitte geben Sie die HZ-Nummer an.



Rost HZ 334001

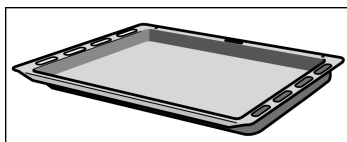
für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.



Email-Backblech

für Kuchen und Plätzchen.

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



Universalpfanne HZ 332070

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

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

Sonderzubehör*

Rost HZ334000	für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Einlegerost HZ324000	für Grillgerichte. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.
Universalpfanne HZ332010 mit Antihalt-Beschichtung	Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne.
Grillblech HZ325000	Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz für den Backofen.
Email-Backblech HZ331010 mit Antihalt-Beschichtung	Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech.
Pizzablech HZ317000	Für Pizza, Tiefkühlprodukte und große Kuchen.
Glaspfanne HZ336000	Tiefes Backblech aus Glas, das sich auch als Serviergeschirr eignet.
Glasbräter HZ915000	Für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten.
Emailierter Universalbräter HZ390800	für große Mengen wie z. B. mehrere Fische. Der Bräter ist außen aus Granitemail mit einem backofenfesten Glasdeckel. Der Glasdeckel ist als Gratinform verwendbar.
Auslaufsichere Backform HZ26001	Für besonders saftige Kuchen. Durch den extra breiten Rand wird ein Auslaufen verhindert und der Backofen bleibt sauber. Die Backform ist innen antihalt-beschichtet.
Backstein HZ327000	Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.
Profipfanne mit Rost HZ333000	für die Zubereitung großer Mengen.
Deckel für die Profipfanne HZ333001	macht die Profipfanne zum Profibräter
2-fach Teleskopauszug HZ338200	Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

Sonderzubehör*

3-fach Teleskopauszug HZ338300

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2, 3 und 4 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

3-fach Teleskop-Vollauszug HZ338305

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2, 3 und 4 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne dass es kippt.

Schutzgitter


Das Schutzgitter wird an der Backofentür befestigt. Es verhindert, dass kleine Kinder die heiße Backofentür berühren. Das Schutzgitter kann mit der Nummer 361 480 über den Werks-Kundendienst bestellt werden.

* Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Herd finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet. Sonderzubehör können Sie beim Fachhändler kaufen.

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 das Symbol  und drei Nullen blinken.

Wenn in der Anzeige das Symbol  und drei Nullen blinken

Stellen Sie die Uhrzeit ein.


1. Taste Uhr  drücken.
12:00 erscheint und das Symbol Uhr  blinkt.
2. Mit Taste + oder Taste – die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Jetzt ist das Gerät betriebsbereit.

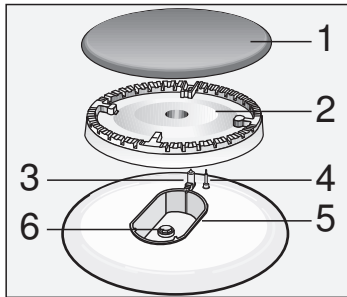
Backofen aufheizen

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

So gehen Sie vor

1. Funktionswähler auf  stellen.
 2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.
- Nach 60 Minuten schalten Sie den Funktionswähler aus.

Vorreinigung von Brennerkörper und -deckel



Reinigen Sie die Brennerdeckel (1) und -körper (2) mit etwas warmem Wasser und Spülmittel. Alle Teile gut trocknen.

Brennerkörper und -deckel wieder auf die Brennerschale (5) aufsetzen. Darauf achten, dass Zünder (3) und Flammenschutzstift (4) dabei nicht beschädigt werden.

Die Düse (6) muss sauber und trocken sein. Achten Sie darauf, den Brennerdeckel genau mittig auf den Brennerkopf aufzusetzen.

Zubehör vorreinigen

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

Einstellen des Herdes

Der Herd ist mit 4 Brennern ausgestattet. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gasbrenner anzünden.

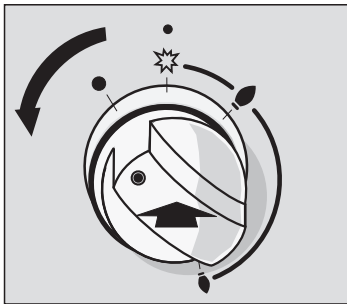



Achten Sie darauf, dass die Brennergehäuse richtig angebracht sind und die Deckel richtig aufsitzen. Alle Teile sollten sauber und trocken sein.

Anzünden des Brenners

So gehen Sie vor

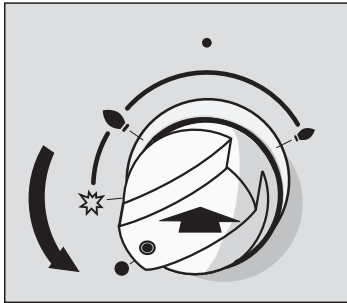
Alle Zünder zünden gleichzeitig



1. Öffnen Sie die obere Herdabdeckung. Die Abdeckung muss während des Betriebs immer geöffnet sein.
2. Drücken Sie auf den Knopf des Brenners, den Sie anzünden möchten.
3. Drehen Sie den Knopf nach links in die Zündstellung .

4. Den Drehknopf des Brenners 1-3 Sekunden lang **gedrückt halten**. Dadurch wird die Flammensicherung aktiviert. Sollte die Gasflamme erlöschen, wird die Gaszufuhr von der Flammensicherung automatisch unterbrochen.

Die Zündvorrichtung sollte nicht länger als 15 Sekunden betätigt werden. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden noch nicht brennt, den Zündvorgang beenden und mindestens 1 Minute warten, bevor der Brenner wieder angezündet wird.



5. Stellen Sie die gewünschte Flammenstärke ein. Im Bereich zwischen • (aus) und 🔥 brennt die Flamme nicht stetig. Wählen Sie aus diesem Grund eine Einstellung im Bereich 🔥 (stärkere Flamme) und 🔥 (schwächere Flamme).
6. Überprüfen Sie, ob die Gasflamme brennt. Sollte sie nicht brennen, die Arbeitsschritte ab 2 wiederholen.

Ausschalten

7. Um den Kochvorgang zu beenden, den Brennerknopf auf • (aus) stellen.

Tabelle – Kochen mit dem Herd

Wählen Sie für jede Kochstelle die richtige Topfgröße. Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen.

Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich. Die optimale Garzeit können Sie selbst am besten einschätzen.

Garen Sie mit möglichst wenig Wasser, damit Vitamine und Mineralstoffe erhalten bleiben. Gemüse bleibt bissfest und nährstoffreich.

Beispiel:	Gericht	Kochstelle	Kochstufe
Schmelzen	Schokolade, Butter, Margarine	Sparbrenner	kleine Flamme
Erwärmen	Brühe, Dosengemüse	Normalbrenner	kleine Flamme
Erwärmen und Warmhalten	Suppen	Sparbrenner	kleine Flamme
Dünsten*	Fisch	Normalbrenner	zwischen großer und kleiner Flamme
Dünsten*	Kartoffeln und sonstiges Gemüse, Fleisch	Normalbrenner	zwischen großer und kleiner Flamme
Kochen*	Reis, Gemüse, Fleischgericht (mit Saucen)	Normalbrenner	große Flamme
Braten	Pfannkuchen, Kartoffeln, Schnitzel, Fischstäbchen	Starkbrenner	zwischen großer und kleiner Flamme

* Wenn Sie einen Topf mit einem Deckel benutzen, drehen Sie die Flamme zurück, sobald es kocht.

Backofen einstellen

Backofen von Hand ausschalten

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen.

Der Backofen schaltet automatisch aus

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

Der Backofen schaltet automatisch ein und aus

Sie können die Küche auch für längere Zeit verlassen.

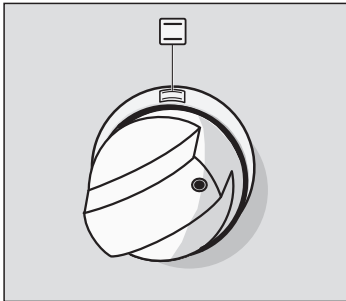
Tabellen und Tipps

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

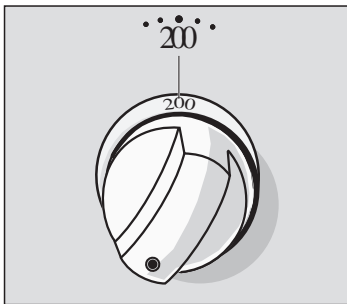
Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passenden Einstellungen.

So stellen Sie ein

Beispiel:
Ober- und Unterhitze ,
200 °C



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.


Ausschalten

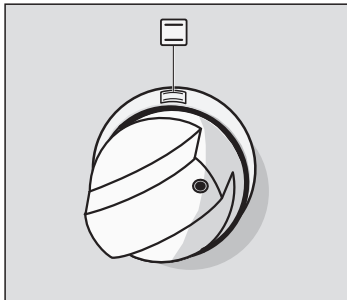
Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Funktionswähler aus.

Einstellung ändern

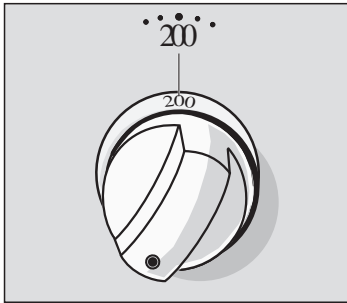
Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.

Der Backofen soll automatisch ausschalten

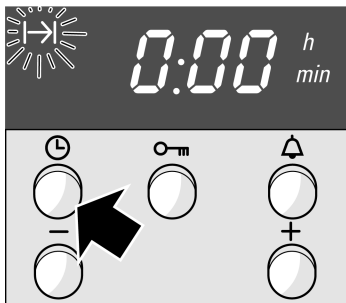
Beispiel:
Ober-/Unterhitze , 200 °C,
Dauer (Garzeit) 45 Minuten



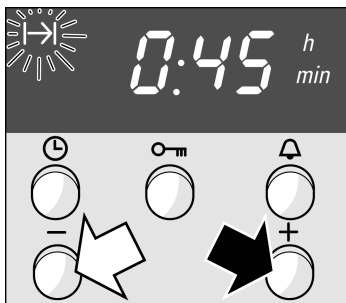
1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



3. Taste Uhr ⌚ drücken.
Das Symbol Dauer I→I blinkt.



4. Mit Taste + oder Taste – die Dauer einstellen.
Taste + Vorschlagswert = 30 Minuten
Taste – Vorschlagswert = 10 Minuten

Nach einigen Sekunden startet der Backofen. Das Symbol I→I leuchtet in der Anzeige.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus.
Taste ⌚ zweimal drücken und Funktionswähler ausschalten.

Einstellung ändern

Taste Uhr ⌚ drücken. Mit Taste + oder Taste – die Dauer verändern.


Einstellung abbrechen

Taste Uhr ⌚ drücken. Taste – drücken, bis die Anzeige auf Null steht. Funktionswähler ausschalten.

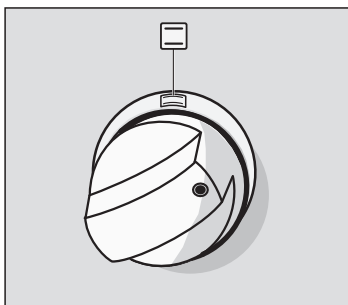
Dauer einstellen, wenn die Uhrzeit ausgeblendet ist

Taste Uhr ⌚ zweimal drücken und einstellen, wie in Punkt 4 beschrieben.

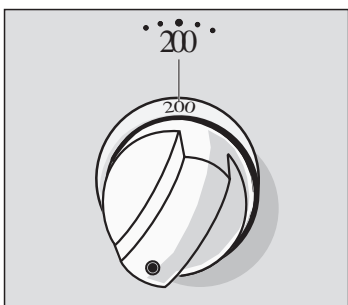
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

Beispiel:
Ober-/Unterhitze , 200 °C.
Es ist 10:45 Uhr. Das Gericht dauert 45 Minuten und soll um 12:45 fertig sein

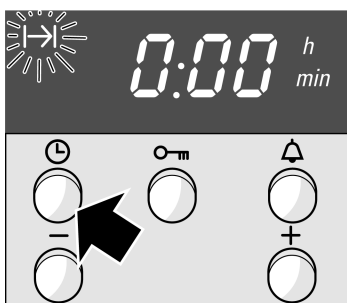
Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.



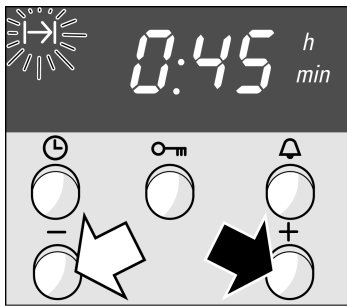
1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



3. Taste Uhr ⌚ drücken.
Das Symbol Dauer I→I blinkt.



4. Mit Taste + oder Taste – die Dauer einstellen.
Taste + Vorschlagswert = 30 Minuten
Taste – Vorschlagswert = 10 Minuten



5. Taste Uhr so oft drücken, bis das Symbol Ende →I blinkt.
In der Anzeige sehen Sie, wann das Gericht fertig ist.



6. Mit der Taste + die Endezeit auf später verschieben.

Nach einigen Sekunden wird die Einstellung übernommen. In der Anzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus.
Taste 2x drücken und Funktionswähler ausschalten.

Hinweis

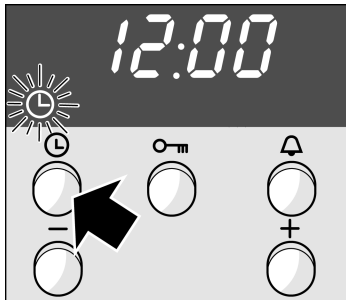
Solange ein Symbol blinkt, können Sie ändern. Wenn das Symbol leuchtet, ist die Einstellung übernommen. Die Wartezeit bis die Einstellung übernommen wird können Sie verändern. Sehen Sie dazu im Kapitel Grundeinstellungen nach.

Uhrzeit

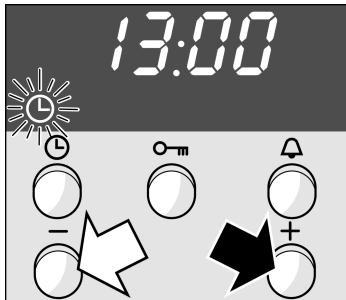
Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinkt in der Anzeige das Symbol ⌚ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein. Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

So stellen Sie ein

Beispiel: 13:00 Uhr



1. Taste Uhr ⌚ drücken.
In der Anzeige erscheint 12.00 Uhr und das Symbol ⌚ blinkt.



2. Mit Taste + oder Taste – die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen.

**Ändern z.B. von Sommer-
auf Winterzeit**

Taste Uhr ⌚ zweimal drücken und mit Taste + oder Taste – ändern.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. Dann ist sie nur sichtbar, wenn Sie einstellen. Dazu müssen Sie die Grundeinstellung ändern. Sehen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.

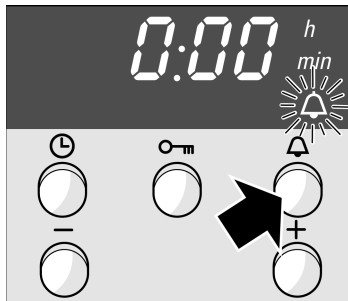
Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein besonderes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Backofen-Dauer abgelaufen ist.

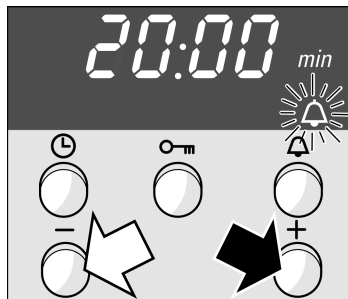
Den Wecker können Sie auch einstellen, wenn die Kindersicherung aktiv ist.

So stellen Sie ein

Beispiel: 20 Minuten



1. Taste Wecker drücken.
Das Symbol blinkt.



2. Mit Taste + oder Taste – die Weckerzeit einstellen.
Taste + Vorschlagswert = 10 Minuten
Taste – Vorschlagswert = 5 Minuten

Nach einigen Sekunden startet der Wecker. Das Symbol leuchtet in der Anzeige. Die Zeit läuft sichtbar ab.

Die Zeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Taste Wecker drücken. Die Wecker-Anzeige erlischt.

Weckerzeit ändern

Taste Wecker ⏰ drücken. Mit Taste + oder Taste – die Zeit verändern.

Einstellung löschen

Taste Wecker ⏰ drücken. Taste – drücken, bis die Anzeige auf Null steht.

Wecker und Dauer laufen gleichzeitig ab





Die Symbole leuchten. Die Weckerzeit läuft in der Anzeige sichtbar ab.

Restliche Dauer ⏮, Endezeit ⏭ oder Uhrzeit ⌚ abfragen: Taste Uhr ⌚ so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint.

Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Grundeinstellungen

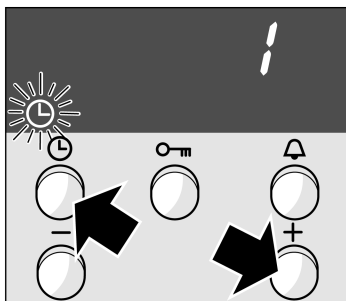
Ihr Backofen hat verschiedene Grundeinstellungen. Die Grundeinstellung Uhrzeit, die Signaldauer und die Übernahmezeit der Einstellung können Sie verändern.


Grundeinstellung	Funktion	Ändern in
Uhrzeit  ! = Uhrzeit im Vordergrund	Anzeige der Uhrzeit	Uhrzeit  = Uhrzeit ausgeblendet
Signaldauer  2 = ca. 2 Min.	Signal nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	Signaldauer ! = ca. 10 Sek. 3 = ca. 5 Min.
Übernahmezeit  2 = mittel	Wartezeit zwischen den Einstellschritten, bis die Einstellung übernommen wird	Übernahmezeit ! = kurz 3 = lang

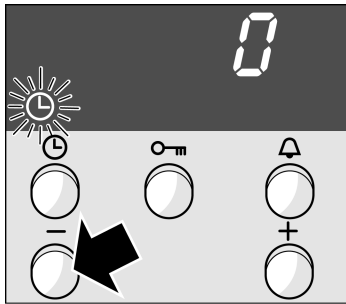
Grundeinstellungen ändern

Es darf kein Betrieb eingestellt sein.

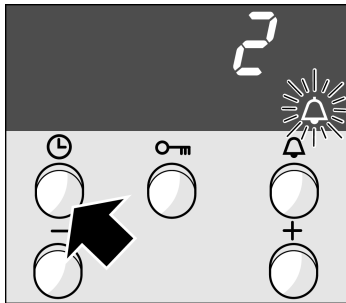
Beispiel: Uhrzeit ausblenden



1. Taste Uhr  und Taste + gleichzeitig drücken, bis in der Anzeige eine ! erscheint. Das ist die Grundeinstellung Uhrzeit im Vordergrund.



2. Mit Taste + oder Taste – die Grundeinstellung verändern.



3. Mit Taste Uhr ☰ bestätigen.

In der Anzeige erscheint eine 2 für die Grundeinstellung der Signaldauer.

Ändern Sie die Grundeinstellung, wie in Punkt 2 beschrieben und bestätigen Sie mit der Taste Uhr ☰. Jetzt können Sie noch die Übernahmezeit ändern. Drücken Sie zum Schluss die Taste Uhr ☰.

Sie möchten nicht alle Grundeinstellungen ändern

Wenn Sie eine Grundeinstellung nicht ändern möchten, drücken Sie die Taste Uhr ☰. Die nächste Grundeinstellung erscheint.



Korrektur

Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

Backofen sperren

Taste Schlüssel  drücken, bis in der Anzeige das Symbol  erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.

Sperre aufheben

Taste Schlüssel  drücken, bis das Symbol  erlischt.

Hinweise


Wecker und Uhrzeit können Sie auch in gesperrtem Zustand einstellen.

Nach einem Stromausfall ist die eingestellte Kindersicherung gelöscht.

Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.

So stellen Sie ein

1. Funktionswähler auf Schnellaufheizung  stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

Nach einigen Sekunden startet der Backofen. Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet.

Die Schnellaufheizung ist beendet

Die Anzeigelampe erlischt.

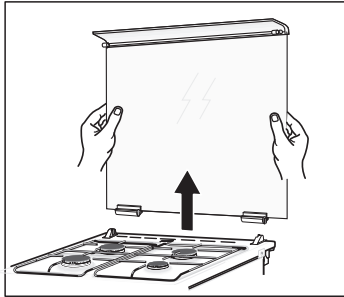
Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie den Backofen ein.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Benutzen Sie zum Reinigen keine scharfen Gegenstände, Scheuermittel, harte Scheuerkissen oder Putzschwämme. Die Geräteoberflächen werden zerkratzt und verlieren ihren Glanz.

Obere Glasabdeckung



Bevor Sie die obere Abdeckung öffnen, wischen Sie sie ab und trocknen Sie sie mit einem Tuch.

Verwenden Sie zur Reinigung am besten einen Glasreiniger.

Zur leichteren Reinigung können Sie die obere Abdeckung auch aushängen. Dazu müssen Sie die Abdeckung in geöffneter Stellung mit beiden Händen an den Seiten anfassen und nach oben ziehen.

Die obere Abdeckung nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

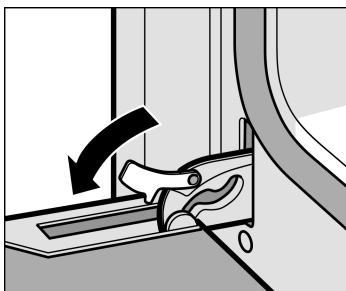
Die obere Abdeckung erst schließen, wenn die Kochfelder abgekühlt sind.

Reinigungsmittel

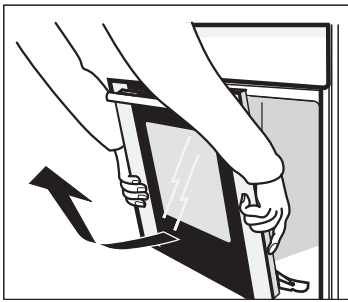
Gerät außen	Wischen Sie das Gerät mit einem Tuch mit etwas warmem Wasser und Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch.
Emaillierte Oberflächen	Wischen Sie die emaillierten Oberflächen mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Brenner und Stahlgitter des Gasherds	<p>Entfernen Sie die Stahlgitter und reinigen Sie sie mit einem Schwamm mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.</p> <p>Entfernen Sie Körper und Deckel des Brenners. Benutzen Sie zur Reinigung einen Schwamm mit etwas warmem Wasser und Spülmittel. Achten Sie darauf, dass die Gasöffnungen im Brennerkörper sauber und frei von Schmutzpartikeln sind.</p> <p>Reinigen Sie die Zünder mit einer kleinen, weichen Bürste. Die Gasbrenner funktionieren nur, wenn die Zünder sauber sind.</p> <p>Entfernen Sie Speisereste aus den Brennerschalen mit einem in etwas warmer Spüllauge angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie dabei nur wenig Wasser. Wasser sollte nicht in das Innere des Gerätes geraten. Achten Sie darauf, dass die Düsenöffnungen beim Reinigen nicht verstopft oder beschädigt werden.</p> <p>Trocknen Sie alle Einzelteile nach dem Reinigen gut. Brennerkörper und -deckel wieder ordentlich aufsetzen. Nicht richtig sitzende Einzelteile erschweren das Anzünden der Brenner.</p> <p>Der Brennerkopf ist schwarz emailliert. Aufgrund der hohen Hitze entstehen mit der Zeit Verfärbungen. Die Brennerfunktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.</p> <p>Die Stahlgitter wieder aufsetzen.</p>
Drehknöpfe	<p>Die Drehknöpfe müssen zur Reinigung nicht entfernt werden. Halten Sie die Drehknöpfe unmittelbar am Bedienfeld fest und ziehen Sie sie etwas heraus. Entfernen Sie darunter befindliche Speisereste mit einem Tuch und etwas warmer Spüllauge.</p> <p>Die Oberfläche der Drehknöpfe kann ebenfalls mit einem Tuch und etwas warmer Spüllauge gereinigt werden.</p>

Backofen innen	<p>Wischen Sie den Backofen innen mit einem Schwamm mit etwas warmem Wasser und Spülmittel aus. Mit einem weichen Tuch trocknen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger dürfen Sie nur im kalten Backofen verwenden.</p>
Glasabdeckung der Backofenlampe	Wischen Sie die Glasabdeckung mit einem in heißer Spüllauge angefeuchteten Tuch ab. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Dichtung	Verwenden Sie zur Reinigung der Dichtung ein Tuch mit etwas warmer Spüllauge. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Glasscheiben	Die Glasscheiben reinigen Sie am besten mit einem Glasreiniger. Verwenden Sie zur Reinigung keine harten Scheuerkissen, Messer oder andere scharfe Metallgegenstände. Dadurch könnte das Glas beschädigt werden.
Kindersicherung (optional)	Wenn die Gerätetür mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, müssen Sie sie vor der Reinigung entfernen. Weichen Sie alle Kunststoffteile in einer warmen Spüllauge ein und reinigen Sie sie anschließend mit einem Schwamm. Mit einem weichen Tuch trocknen. Eine stark verschmutzte Kindersicherung kann klemmen. Die Funktionsfähigkeit wird beeinträchtigt.
Bodenschublade	Wischen Sie die Schublade mit einem in warmer Spüllauge angefeuchteten Tuch aus. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Zubehör	In warmer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Schwamm reinigen.

Backofentür aushängen



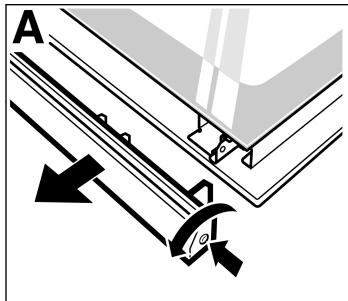
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Die beiden Sperrhebel links und rechts umlegen.



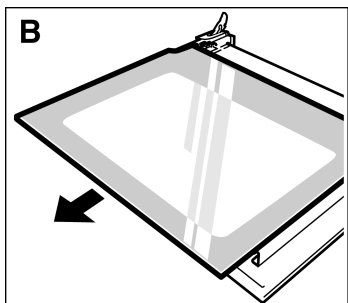
3. Backofentür schräg stellen.
Mit beiden Händen links und rechts unten anfassend.
Noch etwas weiter schließen und herausziehen.

Die Backofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Ausbau der Türscheiben



1. Backofentür ausbauen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts lösen. (Bild A)

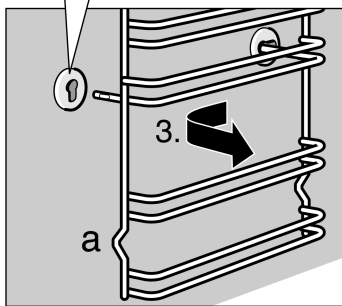
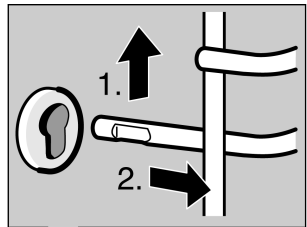


3. Scheibe herausziehen. (Bild B)
Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.
4. Scheibe wieder einschieben. Darauf achten, dass die glatte Fläche außen ist.
5. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
6. Backofentür wieder einbauen.

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

Gestelle aushängen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.



Aushängen der Gestelle:

1. Gestell vorn nach oben heben
2. und aushängen.
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen und herausnehmen.

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

Einhängen der Gestelle:

Gestell zuerst in die hintere Buchse einstecken. Etwas nach hinten drücken und dann in die vordere Buchse einhängen.

Die Gestelle passen rechts und links. Die Ausbuchtung (a) muss immer unten sein.

Was ist zu tun, wenn eine Störung auftritt

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise, bevor Sie den Kundendienst anrufen:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht ans Netz angeschlossen.	Stecker in die Steckdose stecken.
	Sicherung im Sicherungskasten defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Hauptgashahn zuge dreht.	Gashahn aufdrehen.
Uhranzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Brenner brennen nicht oder nicht regelmäßig.	Gashahn ist zuge dreht.	Gashahn aufdrehen.
	Wenn das Gerät an Flüssiggas (LPG) angeschlossen ist, ist die Gasflasche möglicherweise leer.	Gasflasche austauschen.
	Körper, Deckel und Schalen der Brenner sowie Zünder und Düsen sind verschmutzt.	Alle Einzelteile des Brenners reinigen und gut trocknen.
	Körper, Deckel und Schalen der Brenner sind feucht.	Alle Einzelteile des Brenners gut trocknen.
	Einzelteile des Brenners sind nicht richtig aufgesetzt, Brennerdeckel sitzen schief.	Alle Einzelteile richtig aufsetzen.
Brenner zünden nicht.	Das Gerät ist nicht ans Netz angeschlossen.	Stecker in die Steckdose stecken.
	Sicherung im Sicherungskasten defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
Backofenlampe brennt nicht.	Backofenlampe ist ausgefallen.	Backofenlampe austauschen.

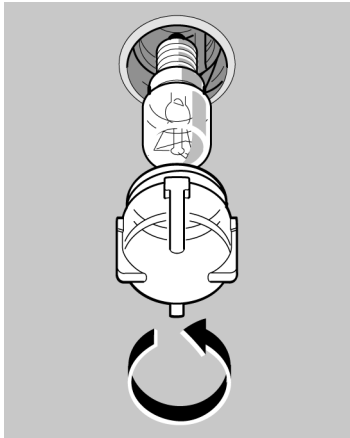
Störung	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
Backofentür schließt nicht richtig.	Türdichtung ist verschmutzt.	Türdichtung reinigen.
	Türdichtung hat sich gelöst oder ist nicht richtig angebracht.	Haken und Position der Türdichtung kontrollieren, wenn nötig korrigieren.
	Türdichtung abgenutzt.	Türdichtung auswechseln.
Backofen heizt nicht.	Uhr ist nicht eingestellt.	Uhrzeit neu einstellen.
	Das Gerät ist nicht ans Netz angeschlossen.	Stecker in die Steckdose stecken.
	Sicherung im Sicherungskasten defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Funktionswähler und Temperaturwähler sind nicht richtig eingestellt.	Funktionswähler und Temperaturwähler neu einstellen.

Lassen Sie Reparaturen und andere Arbeiten am Gerät nur von geschulten und konzessionierten Kundendiensttechnikern durchführen.

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

Backofenlampe an der Decke auswechseln

So gehen Sie vor



Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgetauscht werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 25 W, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. 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. und Sicherung wieder einschalten.

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. 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

Backen auf einer Ebene

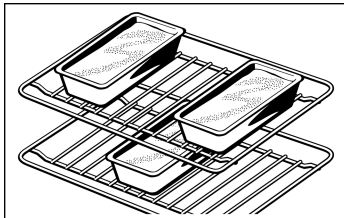
Wenn Sie Kuchen auf einer Ebene backen, verwenden Sie Ober-/Unterhitze . Damit gelingt der Kuchen am besten.

Backformen

Sehr gut geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Bei hellen Backformen aus dünnwandigem Metall oder bei Glasformen verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost.

Sie können drei Kasten Kuchen gleichzeitig backen. Stellen Sie die Formen, wie im Bild auf die Roste.













Tabellen












In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. 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	2		170-190	50-60
	3 Kastenformen*	1+3		150-170	70-100
Rührkuchen fein (z.B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-70
	3 Kastenformen*	1+3		140-160	70-100
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		170-190	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		150-170	20-30
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig**	dunkle Springform	1		170-190	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Spring-/Napfform	2		160-180	50-60
Pikante Kuchen** (z.B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		180-200	50-60
* Achten Sie auf die Stellung der Kastenformen. Zusätzliche Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.					
** Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.					

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Blech	2		170-190	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	35-45
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag* (Obst)	Blech	3		170-190	40-50
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	50-60
Biskuitrolle (vorheizen)	Blech	2		190-210	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Blech	2		160-180	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	3		160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	3		150-170	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2		180-200	55-65
Pizza	Blech	2		220-240	25-35
	Blech + Universalpfanne**	2+4		180-200	40-50

* Für sehr saftige Obstkuchen die tiefere Universalpfanne verwenden.

** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Tempera- tur °C	Dauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		270 200	8 +35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Universalpfanne	2		270 200	8 +40-50
Brötchen (z.B. Partybrötchen)	Universalpfanne	4		200-220	20-30

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	Blech	3		150-170	10-20
	Blech + Universalpfanne**	2+4		130-150	25-35
	2 Bleche* +	2+3+5		130-150	30-40
	Universalpfanne***				
Baiser	Blech	3		80-100	100-190
Windbeutel	Blech	2		200-220	30-40
Makronen	Blech	3		100-120	30-40
	Blech + Universalpfanne**	2+4		100-120	35-45
	2 Bleche* +	2+3+5		100-120	40-50
	Universalpfanne***				
Blätterteig	Blech	3		190-210	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4		190-210	30-40
	2 Bleche* +	2+3+5		190-210	35-45
	Universalpfanne***				

* Zusätzliche Bleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

*** Die Universalpfanne unten einschieben. Sie kann früher entnommen werden.

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 die tiefere Universalpfanne.
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 die 3D-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 die Universalpfanne.

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.

Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.

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 die Universalpfanne in Höhe 1 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. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

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, Grillstufe	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg 1,5 kg 2 kg	geschlossen	2 2 2	  	200-220 190-210 180-200	120 140 160
Rinderlende	1 kg 1,5 kg 2 kg	offen	2 2 2	  	210-230 200-220 190-210	70 80 90
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	1		210-230	50
Steaks, durchgegart		Rost***	5		Stufe 3****	20
Steaks, rosa		Rost***	5		Stufe 3****	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg 1,5 kg 2 kg	offen	1 1 1	  	200-220 190-210 180-200	100 140 160
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg 1,5 kg 2 kg	geschlossen	1 1 1	  	200-220 190-210 180-200	120 150 180
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210-230	70
Hackbraten	750 g	offen	1		170-190	70
Würstchen	ca. 750 g	Rost***	4		Stufe 3	15
Kalbsbraten	1 kg 2 kg	offen	2 2	 	190-210 170-190	100 120
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	1		150-170	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 zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

*** Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

****Grill ca. 3 min. vorheizen

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 die Universalpfanne in Höhe 1 ein.

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





Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

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		200-220	40-50
Hähnchenteile	je 250 g	Rost	2		200-220	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost	2		190-210	50-80
Ente	1,7 kg	Rost	2		170-190	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, Grillstufe	Dauer, Minuten
Fisch, gegrillt	je 300 g		3		2	20-25
	1 kg	Rost*	2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	je 300 g	Rost*	4		2	20-25










* Universalpfanne 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 oder geben Sie weniger Flüssigkeit zu.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Verwenden Sie Umluftgrillen statt Ober- und Unterhitze. Dabei wird der Bratenfond nicht so stark erwärmt und es entsteht weniger Wasserdampf.

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer Minuten
Aufläufe süß (z.B. Quarkauflauf mit Obst)	Auflaufform	2		180-200	40-50
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z.B. Nudelaufguss)	Auflaufform, Universalpfanne	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)	Auflaufform oder Universalpfanne	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Toast bräunen 4 Stück 12 Stück	Rost	5		3	6-7
		5		3	4-5
Toast überbacken 4 Stück 12 Stück	Rost **	4		3	7-10
		4		3	5-8

* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

** Universalpfanne 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	Geeignet ist	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Pizza	Pizza mit dünnem Boden	3		190-210	15-20
	Pizza mit dickem Boden	2		170-190	20-30
	Pizza-Baguette	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Kartoffelprodukte	Pommes Frites	2		190-210	20-30
	Kroketten	2		190-210	20-30
	Herzoginkartoffeln	2		190-210	20-30
	Rösti	2		190-210	15-25
	gefüllte Kartoffeltaschen	2		190-210	15-25
Backwaren	Brötchen	3		190-210	10-20
	Brezeln	3		200-220	10-20
Bratlinge	Fischstäbchen	2		200-220	10-15
	Hähnchen Sticks	2		190-210	10-20
	Gemüseburger	2		180-200	15-25

Auftauen

Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Gefriergut* z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet

* Gefrorenes mit Mikrowellenfolie abdecken. Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.

Einkochen

Vorbereiten

Benutzen Sie 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.

Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein.

Kochen Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse ein.

Waschen Sie es gründlich.

Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser.

Wischen Sie die Glasränder ab, damit sie sauber sind.

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.

Tabellen

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhaltes beeinflusst werden.

So stellen Sie ein

1. Universalpfanne in Höhe 2 einschieben.
2. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
3. Einen halben Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
4. Backofentür schließen.
5. Funktionswähler auf Unterhitze  stellen.
6. Temperaturwähler auf 170-180 °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.

Dörren

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

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Legen Sie die Universalpfanne und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

Gericht	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	2+4		80	ca. 5
800 g Birnenspalten	2+4		80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	2+4		80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter geputzt	2+4		80	ca. 1½

Hinweis

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

Tipps zum Energiesparen

im 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.

auf dem Kochfeld

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

Schließen Sie den Topf immer mit einem passenden Deckel.

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Die Gasflamme muss immer Kontakt zum Topfboden haben.

Acrylamid in Lebensmitteln

Wie schädlich Acrylamid in Lebensmitteln ist, wird derzeit von Fachleuten diskutiert. Auf Basis der aktuellen Forschungsergebnisse haben wir für Sie diese Informationen zusammengestellt.

Welche Speisen sind betroffen?

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

Tips 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. Kartoffeln nicht unter 8 °C lagern.
Backen	mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit 3D-Heißluft max. 180 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Plätzchen	mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C, mit 3D-Heißluft max. 170 °C.
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. Zur Kontrolle der Oberflächentemperatur in der Pfanne ist ein Oberflächenthermometer hilfreich (z.B. Best.Nr. 0900.0519 von Fa. testo). Bratpfanne mit höchster Stufe aufheizen. Hat die Pfanne 150 °C erreicht, auf die gewünschte Fortkochstufe zurückschalten.
Frittieren	Das Fett soll nicht heißer als 175 °C sein. Temperatur mit einem Fett-Thermometer prüfen. Das Verhältnis Fett-Speise 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	Blech	2		150-170	20-30
	Blech + Universalpfanne**	2+4		140-160	30-40
	2 Bleche* +	2+3+5		140-160	40-50
	Universalpfanne***				
Small Cakes 20 Stück	Blech	3		160-180	20-30
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	25-35
	2 Bleche* +	2+3+5		150-170	30-40
	Universalpfanne***				
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Hefebleckkuchen	Universalpfanne	3		170-190	40-50
	Blech + Universalpfanne**	2+4		150-170	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	2 Roste* + 2 Weißblech- Springformen Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Universalpfanne + 2 Weißblech-Springformen Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Bleche und Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.



** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

*** Die Universalpfanne unten einschieben. Sie kann früher entnommen werden.

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

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer Minuten
Toast bräunen (10 Min. vorheizen)	Rost	5		3	1-2
Beefburger, 12 Stück*	Rost	4		3	25-30
* Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.					