

SIEMENS



HM722210E



Gebrauchsanleitung

de 9000332371





SIEMENS

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Mikrowellen-Kompaktbackofens nutzen.

Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes 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 Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen wählen Sie unsere Info-Nummer:

☎ **Siemens Info Line** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen:

Tel.: **0180 5 2223*** oder unter **siemens-info-line@bshg.com**

* 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggfs. abweichend.

Nur für Deutschland gültig.

Gebrauchsanleitung



HM 722210E

de 9000332371

S-301288-02

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	6
Sicherheitshinweise	7
Ursachen für Schäden	9
Gasanschluss	10
Störungen an der Gasinstallation/ Gasgeruch	11
Elektroanschluss	12
Herd waagrecht aufstellen	13
Aufstellen des Gerätes	14
Ihr neuer Herd	15
Herdteil	16
Der Backofen	18
Vor der ersten Benutzung	22
Backofen aufheizen	22
Vorreinigung von Brennerkörper und -deckel	22
Zubehör vorreinigen	23
Kochfelder einstellen	23
Tabelle – Kochen mit dem Herd	24
Backofen einstellen	26
So stellen Sie ein	26
Schnellaufheizung	27
So stellen Sie ein	27
Pflege und Reinigung	28
Obere Abdeckung	28
Reinigungsmittel	29
Gestelle aushängen	31

Inhaltsverzeichnis

Was ist zu tun, wenn eine Störung auftritt	32
Backofenlampe an der Decke auswechseln	34
Kundendienst	35
Tabellen und Tipps	36
Kuchen und Gebäck	36
Tipps zum Backen	39
Fleisch, Geflügel, Fisch	40
Tipps zum Braten und Grillen	43
Aufläufe, Gratins, Toast	44
Tiefkühl- Fertigprodukte	45
Auftauen	46
Acrylamid in Lebensmitteln	47
Tipps zum Energiesparen	48
Prüfgerichte	49

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 Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur zum Kochen.

Erwachsene und Kinder, die

- physisch, motorisch oder psychisch beeinträchtigt sind oder
- nicht ausreichend über den Gebrauch des Gerätes informiert bzw. im Umgang mit dem Gerät vertraut sind,

sollten das Gerät niemals unbeaufsichtigt verwenden.

Heiße Oberflächen



ACHTUNG: Gerät erreicht bei Grillbetrieb hohe Temperaturen. Kleinkinder fernhalten.

Heiße Kochflächen, das Innere des Backofens und die Heizelemente nicht berühren.

Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern.

Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig. Heißer Dampf kann austreten.

Legen Sie keine entflammbaren und brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld, in den Backofen oder in die untere Schublade. Brandgefahr!

Strom-/Gasleitungen dürfen nicht mit der Geräterückseite in Berührung kommen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, erhitzt sich die Rückseite des Gerätes. Dies kann zu einer Beschädigung der Anschlussleitungen führen.

Die Anschlusskabel von Elektrogeräten niemals in die Tür des heißen Backofens einklemmen bzw. über die heiße Kochfläche ziehen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschlussgefahr!




Vorsicht bei der Zubereitung von Speisen mit hochprozentigem Alkohol (z. B. Cognac, Rum).

Alkohol verdampft bei sehr hohen Temperaturen.

Unter ungünstigen Umständen kann sich der Alkoholdampf im Backofen entzünden.

Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie hochprozentigen Alkohol nur in geringen Mengen und öffnen Sie die Backofentür vorsichtig.

Überhitztes Fett (flüssig oder fest)	 <p>Überhitztes Fett kann schnell Feuer fangen. Brandgefahr! Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt erhitzen. Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen. Decken Sie den Kochtopf sofort mit einem Deckel ab. Schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie den Kochtopf auf der Kochstelle abkühlen.</p>
Unzureichende Belüftung beim Kochen mit Gasherden	 <p>Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorsehen. Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.</p> <p>Leicht brennbare Materialien, wie z.B. Vorhänge, nicht in der Nähe dieses Gerätes aufhängen. Wenn die Kochstellen nicht mit Geschirr abgedeckt sind, dürfen Sie die Dunstabzugshaube nicht in Betrieb nehmen. Fettrückstände im Filter der Abzugshaube können sich entzünden. Durch die große Hitze kann die Dunstabzugshaube beschädigt werden. Brandgefahr!</p>
Scharniere	 <p>Mit den Händen nicht in die Scharniere der Backofentür und, falls vorhanden, der oberen Abdeckung greifen. Sie können sich die Finger einklemmen.</p>
Zubehörteile und Kochtöpfe	<p>Fassen Sie Zubehörteile und Kochtöpfe nie ohne Küchenhandschuhe an. Verbrennungsgefahr!</p>
Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger	<p>Backofen oder Kochfeld nie mit einem Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger reinigen. Kurzschlussgefahr!</p>

Reparaturen



Wenn Ihr Gerät unsachgemäß repariert wird, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen. Stromschlaggefahr! Gefahr eines Gaslecks!

Reparaturen dürfen Sie nur von unseren geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen. Beschädigte Kabel müssen von Kundendienst-Technikern ausgetauscht werden.

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

Gerät an der Gasleitung oder am Türgriff verschieben

Verschieben Sie das Gerät nicht, indem Sie es an der Gasleitung festhalten; die Gasleitung könnte beschädigt werden. Gefahr eines Gaslecks!

Verschieben Sie das Gerät nicht, indem Sie es am Türgriff festhalten. Türscharniere und Türgriff können beschädigt werden.

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 Emailschäden 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

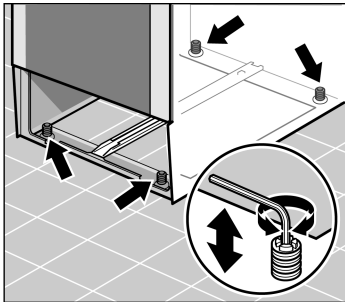
Stellen Sie den Herd immer direkt auf den Fußboden.

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

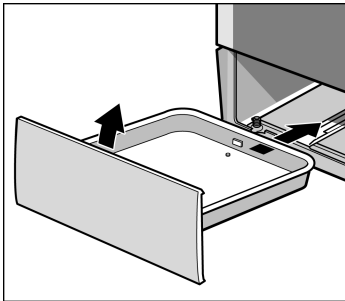
1. Sockelschublade herausziehen und nach oben herausheben.

Am Sockel innen sind vorn und hinten Stellfüße.

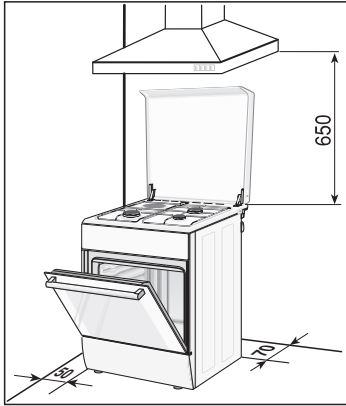
2. Stellfüße nach Bedarf mit einem Sechskantschlüssel höher oder tiefer drehen, bis der Herd waagrecht steht.



3. Sockelschublade wieder einschieben.



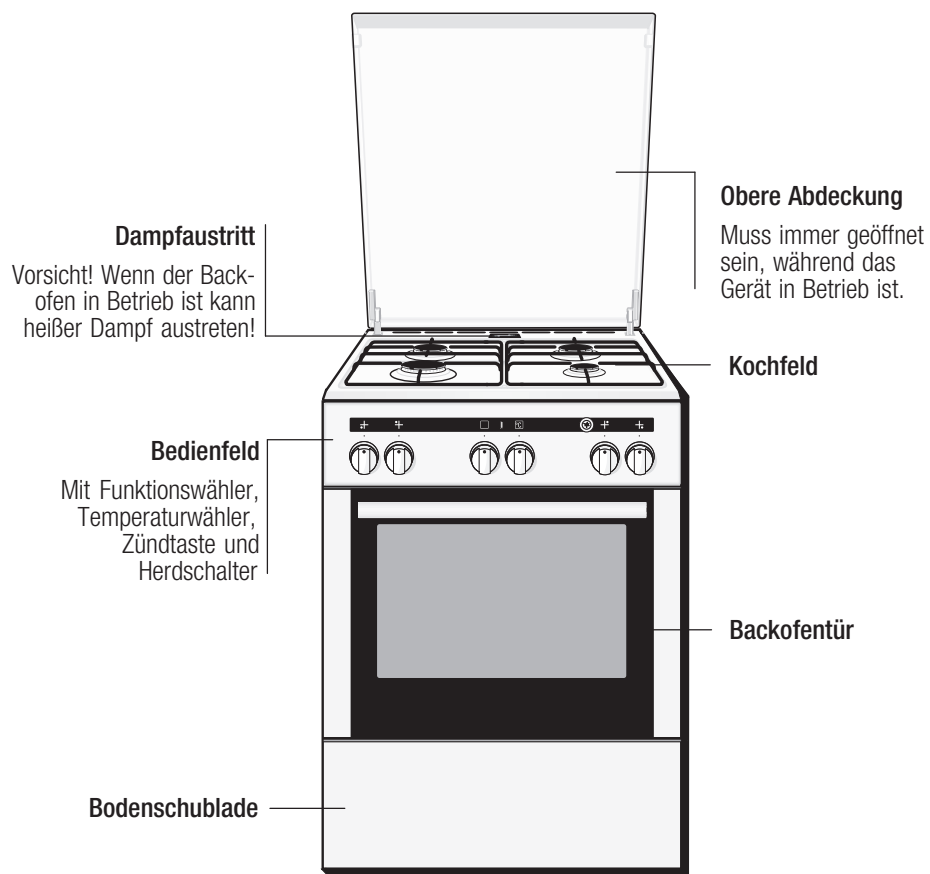
Aufstellen des Gerätes



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. Der Abstand zwischen dem starken Brenner am Herd bzw. dem Wok-Brenner und angrenzenden Möbelfronten muss mindestens 50 mm betragen.

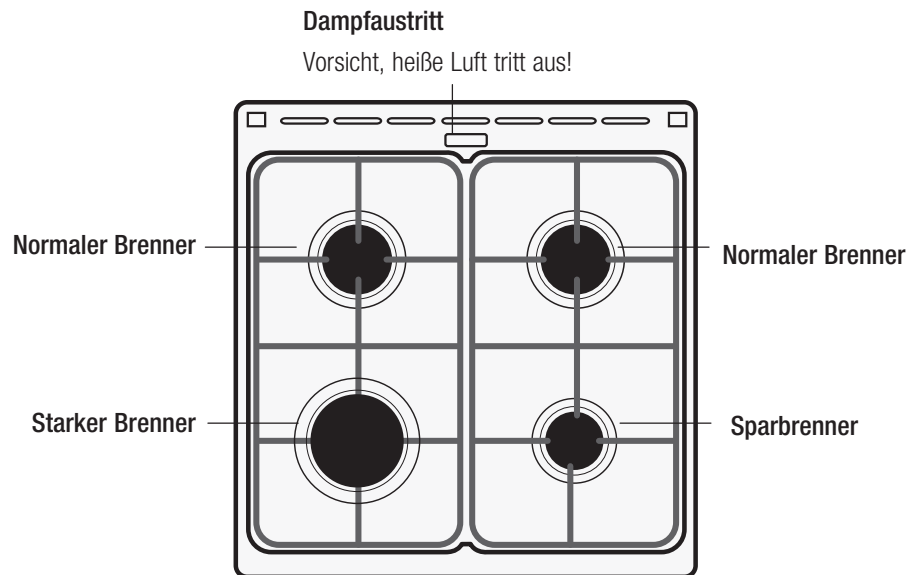
Ihr neuer Herd

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

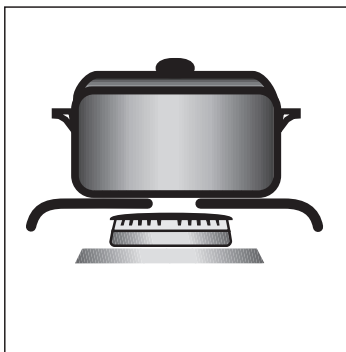


Detailabweichungen je nach Gerätetyp sind möglich.

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

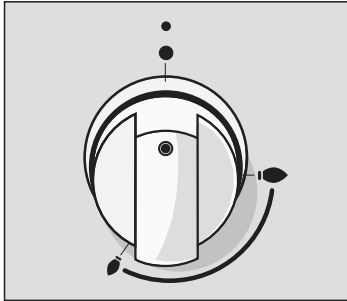


Nur Töpfe und Pfannen mit ebener Unterseite verwenden.

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.



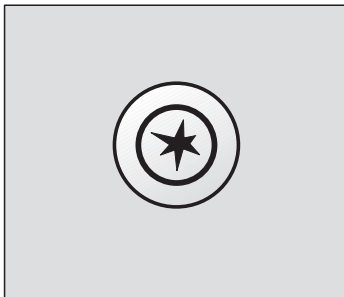
für die Gaskochstellen

Stellungen

0	Aus
	Große Flamme, höchste Leistung
	Sparflamme, niedrigste Leistung

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

Zündtaste

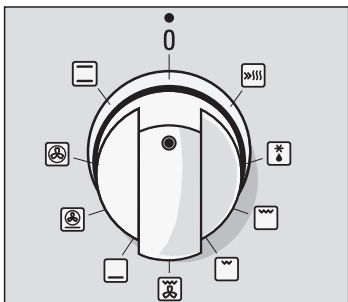


Damit aktivieren Sie das elektronische Zündsystem.

Wenn Sie auf die Zündtaste drücken, werden alle Zünder gleichzeitig gezündet.

Der Backofen

Funktionswähler



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

Den Funktionswähler können Sie nach rechts oder links drehen.

Stellungen

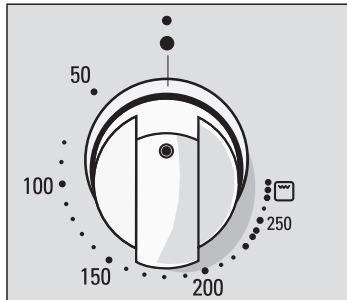
Stellungen	
0	Aus
Ober-/Unterhitze	für Rührkuchen in Formen auf einer Ebene, Aufläufe, magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild
3D-Heißluft*	für Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen, Blätterteig und Plätzchen auch auf drei Ebenen und zum Dörren
Heißluft Intensiv/ Pizzastufe	für Tiefkühlgerichte
Unterhitze	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.



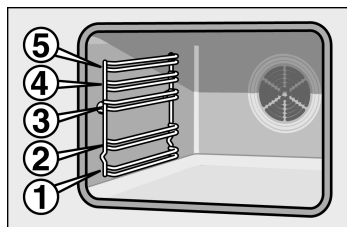
Temperatur

•	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.

Backofen

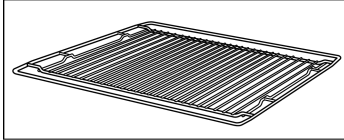


Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

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

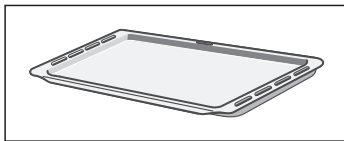
Zubehör

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.

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 Antihaft-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 Antihaft-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.

Sonderzubehör*

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 antihaf-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.
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 den Backofen benutzen.

Lesen Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel "Worauf Sie achten müssen". Reinigen Sie das Zubehör.

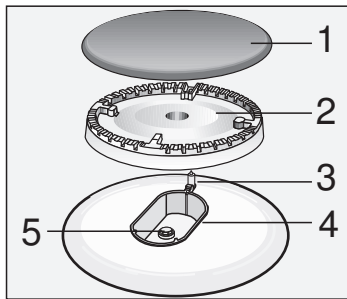
Backofen aufheizen

So gehen Sie vor

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

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 auf die Brennerschale (4) aufsetzen. Darauf achten, dass der Zünder (3) dabei nicht beschädigt wird.

Die Düse (5) 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.

Kochfelder einstellen


Das Kochfeld ist mit 4 Brennern ausgestattet. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gasbrenner anzünden.

Brenner anzünden

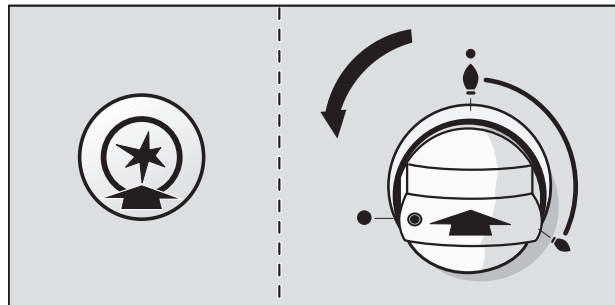


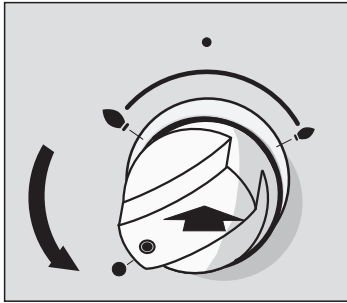
Achten Sie darauf, dass die Brennergehäuse richtig angebracht sind und die Deckel genau aufsitzen. Die Öffnungen im Brennergehäuse müssen frei sein. Alle Teile sollten sauber und trocken sein.

So gehen Sie vor

1. Die obere Herdabdeckung öffnen. Die Abdeckung muss während des Betriebs immer geöffnet sein.
2. Den Drehknopf für den gewünschten Brenner drücken, nach links drehen und auf das große Flammensymbol  einstellen.
3. Halten Sie den Drehknopf gedrückt während Sie die Zündtaste drücken. Der Gasbrenner wird eingeschaltet.

Alle Zünder zünden gleichzeitig





4. Stellen Sie die gewünschte Flammenstärke ein. Die Flamme brennt im Bereich zwischen • (ausgeschaltet) und 🔥 (große Flamme) nicht stetig. Die Flammenstärke aus diesem Grund immer auf eine Stufe zwischen großer Flamme 🔥 und kleiner Flamme 🔥 einstellen.



Das Zündsystem sollte nicht länger als 15 Sekunden betätigt werden. Wenn sich der Brenner nach 15 Sekunden nicht einschaltet, den Zündvorgang beenden und mindestens eine Minute warten, bevor der Vorgang wiederholt wird. Anschließend die Anweisungen ab Schritt 2 wiederholen.



Sollte die Brennerflamme fälschlicherweise ausgegangen sein, den Drehknopf des Brenners ausschalten und mindestens eine Minute warten, bevor der Brenner wieder angezündet wird.

Ausschalten

Um den Kochvorgang zu beenden, den Drehknopf des Brenners 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.

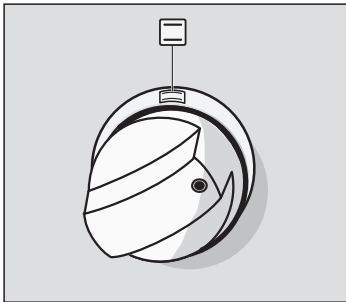
Backofen einstellen

Tabellen und Tipps

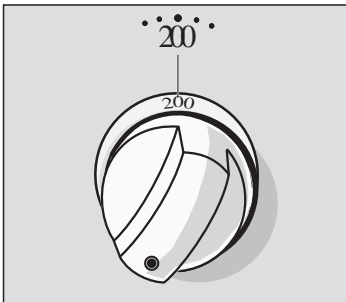
Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passenden Einstellungen.

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.

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.

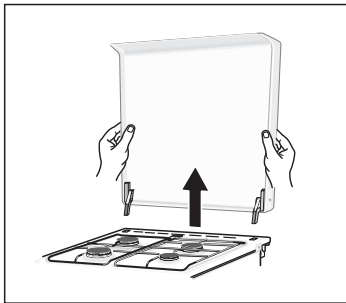
Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie den Backofen ein.

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 Abdeckung



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

Wischen Sie die obere Abdeckung mit einem in warmer Spüllauge angefeuchteten Tuch ab. Mit einem weichen Tuch trocknen.

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.

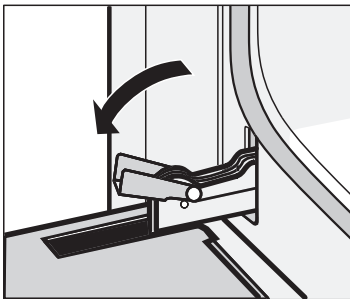
Die obere Abdeckung erst schließen, wenn die Kochfelder abgekühlt sind.

Reinigungsmittel

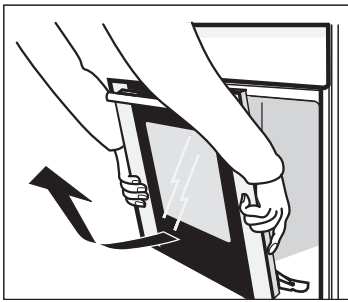
Gerät außen	Wischen Sie das Gerät mit einem Tuch mit etwas warmem Wasser und Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch.
Emaillierte Oberflächen	Wischen Sie die emaillierten Oberflächen mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Brenner und Stahlgitter des Gasherds	<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



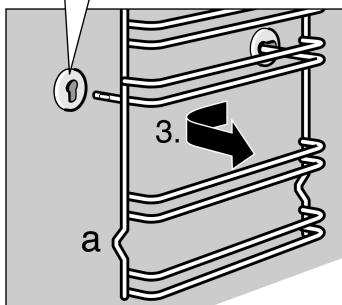
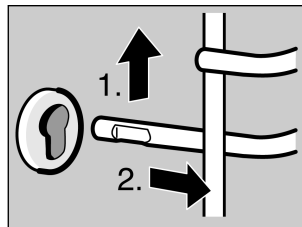
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Die beiden Sperrhebel links und rechts umlegen.



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

Die Backofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

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.
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 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 auswechseln.

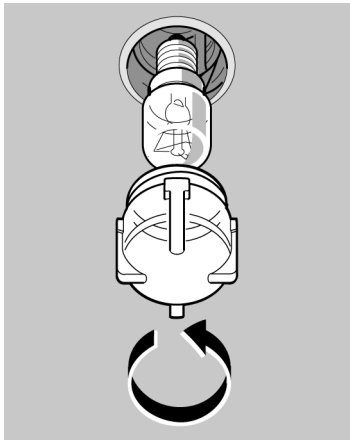
Störung	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
Backofentür schließt nicht richtig.	Türdichtung ist verschmutzt.	Türdichtung reinigen.
	Türdichtung hat sich gelöst oder ist nicht richtig angebracht.	Haken und Position der Türdichtung kontrollieren, wenn nötig korrigieren.
	Türdichtung abgenutzt.	Türdichtung auswechseln.
Backofen heizt nicht.	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



Glasabdeckung auswechseln

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.

Eine beschädigte Glasabdeckung müssen Sie auswechseln. Die Glasabdeckung erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

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 gerne 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 rechts, seitlich an der Backofentür. 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

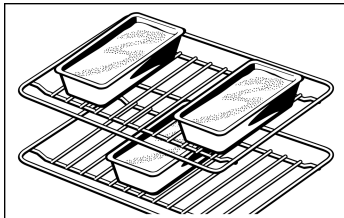
Wenn Sie Kuchen auf einer Ebene backen, verwenden Sie Ober-/Unterhitze . Damit gelingt der Kuchen am besten.

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 Kastenkuchen 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 bitte 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
	2 Blech	2+4		150-170	35-45
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag* (Obst)	Blech	3		170-190	40-50
	2 Blech	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

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Stollen mit 500 g Mehl	Blech	3		160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Blech	3		150-170	90-100
Strudel, süß	Blech	2		180-200	55-65
Pizza	Blech	2		220-240	25-35
	2 Blech	2+4		180-200	35-45

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Tempera- tur °C	Dauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Blech	2		300	8
				200	35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*, (vorheizen)	Blech	2		300	8
				200	40-50
Brötchen, z. B. Boller (vorheizen)	Blech	3		180-200	15-20
	2 Bleche	2+4		160-180	20-30

* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

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

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.
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 benutzen.

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 halben Bratzeit.

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 Email-Backblech 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	geschlossen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Rinderlende	1 kg	offen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	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	offen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2 kg		1		180-200	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	offen	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	1		150-170	120
<p>* 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.</p> <p>** Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.</p> <p>*** Email-Blech in Höhe 1 einschieben.</p> <p>**** Grill ca. 3 min. vorheizen.</p>						

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 Backblech 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	90-100

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Fisch, gegrillt	à 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

* 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 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	2		210-230	30-40
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)	Auflaufform	2		160-180	50-60
	2 Auflaufformen**	2+4		160-180	60-80
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.
















** Stellen Sie die untere Auflaufform auf das Email-Backblech und den oberen Auflauf auf den Rost.

*** 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	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		170-190	20-30
	Minipizza	3		180-200	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
Strudel*	Apfelstrudel	3		190-210	30-40


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

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.				

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.

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.

Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Spritzgebäck	Blech	2		150-170	20-30
	2 Bleche	2+4		140-160	30-40
	3 Bleche	2+3+5		140-160	40-50
Small Cakes 20 Stück	Blech	3		160-180	20-30
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	2 Bleche	2+4		150-170	25-35
	3 Bleche	2+3+5		150-170	30-40
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Hefebleckkuchen	Blech	3		170-190	40-50
	Blech + Universalpfanne*	2+4			50-60
Gedeckter Apfelkuchen	2 Roste*** + 2 Weißblech- Springformen Ø 20 cm*****	2+4		190-210	70-80
	Blech + 2 Weißblech - Springformen Ø 20 cm*****	1		200-220	70-80

* Die Universalpfanne erhalten Sie im Fachhandel. Schieben Sie die Universalpfanne über dem Backblech ein.



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

*** Zusätzliche Roste erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

***** 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. Blech in Höhe 1 einschieben.					



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

301288-02

