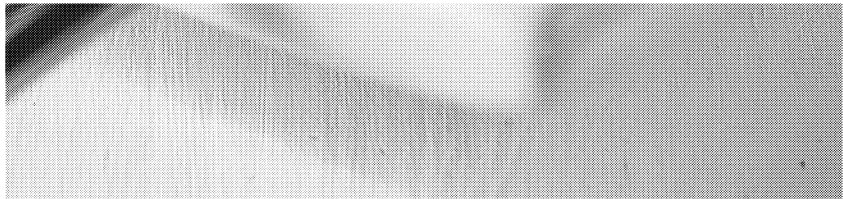




Gebrauchsanleitung HD421210C

**SIEMENS**





## **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 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**

---

**HD 421210C**

**de**

**9000485685**

S-310191-02

## Inhaltsverzeichnis

<b>Worauf Sie achten müssen</b> .....	<b>6</b>
Sicherheitshinweise .....	6
Ursachen für Schäden .....	8
<b>Aufstellen und Anschließen</b> .....	<b>9</b>
Für den Installateur .....	9
Herd waagrecht aufstellen .....	10
<b>Das ist Ihr neuer Herd</b> .....	<b>11</b>
Das Kochfeld .....	12
Der Backofen .....	13
<b>Vor der ersten Benutzung</b> .....	<b>16</b>
Backofen aufheizen .....	16
Zubehör vorreinigen .....	16
Kochstellen aufheizen .....	16
<b>Kochfeld einstellen</b> .....	<b>17</b>
So stellen Sie ein .....	17
<b>Backofen einstellen</b> .....	<b>18</b>
So stellen Sie ein .....	18
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>19</b>
Reinigungsmittel .....	19
Backofentür aus- und einhängen .....	20
Türscheiben aus- und einbauen .....	22
Gestelle aushängen .....	23
Hinweise .....	23
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>24</b>
Backofenlampe an der Decke auswechseln .....	25
Backofendichtung auswechseln .....	26
<b>Kundendienst</b> .....	<b>26</b>
<b>Tabellen und Tipps</b> .....	<b>27</b>

## Inhaltsverzeichnis

Kuchen und Gebäck .....	27
Tipps zum Backen .....	29
Fleisch, Geflügel, Fisch .....	30
Tipps zum Braten und Grillen .....	33
Aufläufe, Gratins, Toast .....	34
Tiefkühl- Fertigprodukte .....	35
Besondere Gerichte .....	36
Tipps zum Energiesparen .....	37
<b>Acrylamid in Lebensmitteln .....</b>	<b>38</b>
<b>Prüfgerichte .....</b>	<b>39</b>

---

## 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.

---

## Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

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

### Heiße Flächen



Nie die heißen Kochstellen, Backofen-Innenflächen und Heizelemente berühren. Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder immer fern.

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen. Auch der Bereich um die Kochstellen kann sich erwärmen. Brandgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Backofentür einklemmen oder über die heißen Kochstellen ziehen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Vorsicht bei Speisen, die mit hochprozentigen alkoholischen Getränken (z. B. Cognac, Rum) zubereitet werden.

Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen. Unter ungünstigen Umständen können sich die Alkoholdämpfe im Backofen entzünden. Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger alkoholischer Getränke und öffnen Sie die Backofentür vorsichtig.

#### **Überhitztes Öl und Fett**

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Brandgefahr!

Nie Fett oder Öl unbeaufsichtigt erhitzen. Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen. Sofort Deckel oder Teller auflegen. Kochstelle ausschalten. Geschirr auf der Kochstelle auskühlen lassen.

#### **Reparaturen**



Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

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

Nie eine beschädigte Anschlussleitung selbst austauschen. Stromschlag! Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf die Anschlussleitung auswechseln.

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

## Ursachen für Schäden

### Schäden am Kochfeld

Achten Sie darauf, dass die Kochstellen nie bei aufgelegten Zierdeckeln eingeschaltet werden, z.B. durch spielende Kinder.

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

Entfernen Sie Übergelaufenes sofort. Verwenden Sie hohe Töpfe für Gerichte mit viel Flüssigkeit. Dann kann nichts überkochen.

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

Decken Sie das Kochfeld nicht mit Herdschutzfolie ab. Es können Schäden entstehen.

Der Bereich zwischen den Kochstellen erwärmt sich, wenn die Kochstellen über eine lange Zeit eingeschaltet sind. Das ist technisch bedingt.

### Schäden am Backofen

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

Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofen. Das Email wird beschädigt.

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

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.

### Schäden an der Sockelschublade

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

### **Schäden an benachbarten Möbelfronten**

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

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

---

## **Aufstellen und Anschließen**

### **Elektrischer Anschluss**

Den elektrischen Anschluss muss ein konzessionierter Fachmann vornehmen. Die Vorschriften des zuständigen Stromversorgers müssen eingehalten werden.

Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.

---

## **Für den Installateur**

### **Sicherheitsvorschriften**

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

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

Elektrische Sicherheit: Der Herd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.

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

## Herd waagrecht aufstellen

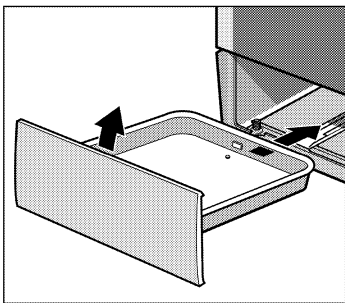
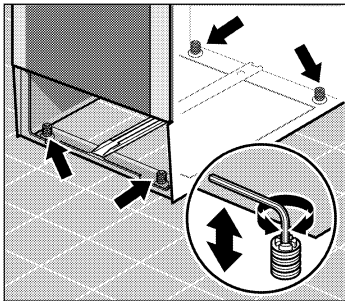
Stellen Sie den Herd immer direkt auf den Fußboden.

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.

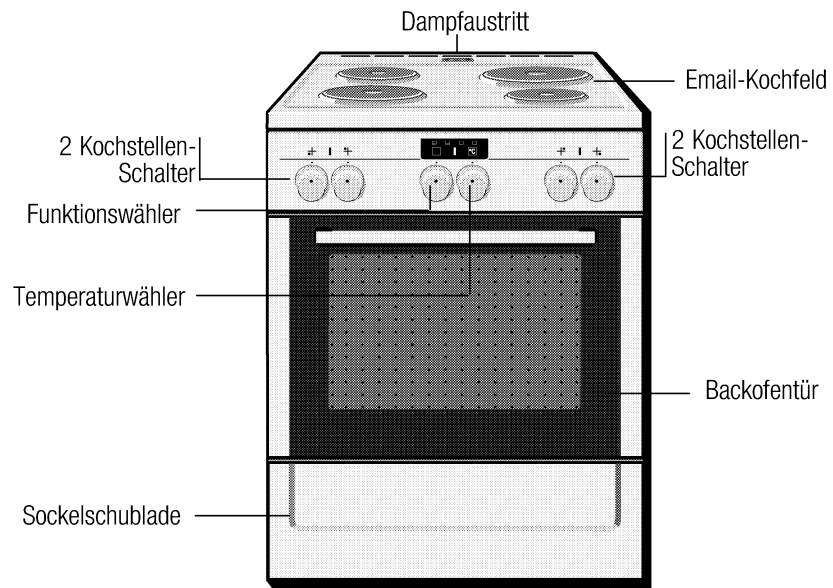


3. Sockelschublade wieder einschieben.

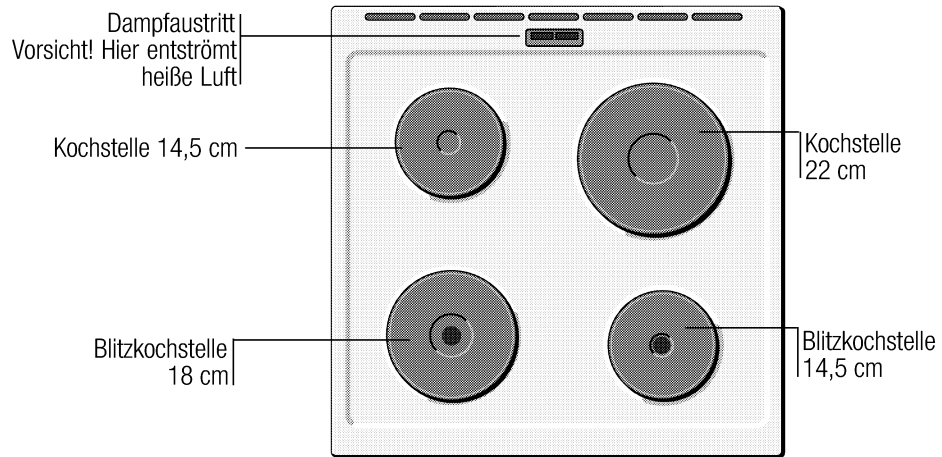
## Wandbefestigung

Damit der Herd nicht kippen kann, müssen Sie ihn mit dem beiliegenden Winkel an der Wand befestigen. Bitte beachten Sie die Montageanleitung für die Wandbefestigung.

# Das ist Ihr neuer Herd



## Das Kochfeld

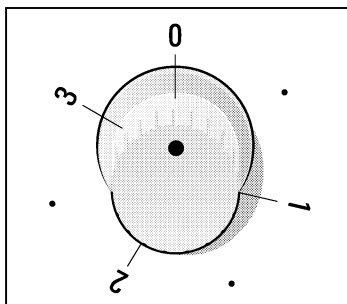


### Blitzkochstellen mit rotem Punkt

Sie erreichen bei höchster Einstellung die erforderliche Temperatur besonders schnell.

### Kochstellen-Schalter

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



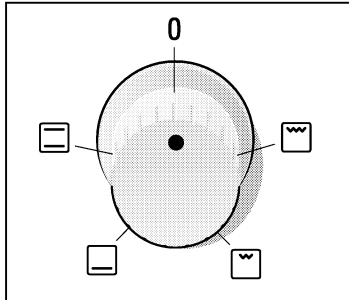
#### Stellungen

0	Aus
Kochstufe ½	niedrigste Leistung
Kochstufe 3	höchste Leistung

Den Kochstellen-Schalter können Sie nach rechts oder links drehen.

## Der Backofen

### Funktionswähler



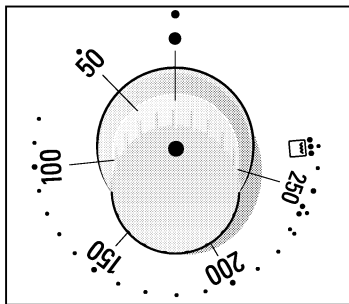
Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.  
Den Funktionswähler können Sie nach rechts oder links drehen.

#### Stellungen

0	Aus
Ober-/Unterhitze	zum Backen und Braten auf einer Ebene
Unterhitze	zum Nachbacken oder -bräunen
Flachgrillen, kleine Fläche	zum Grillen von kleinen Mengen
Flachgrillen, große Fläche	zum Grillen von mehreren Steaks, Würstchen, Fisch und Toasts

Wenn Sie einstellen schaltet sich die Lampe im Backofen ein.

### Temperaturwähler



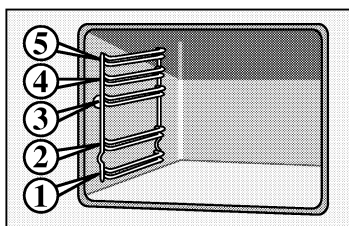
Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein. Drehen Sie den Temperaturwähler nur nach rechts.

#### Temperatur

50-270	Temperaturbereich in °C	
Grill		Stufe
•	Grill schwach	1
••	Grill mittel	2
•••	Grill stark	3

Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt sie. Beim Grillen leuchtet die Lampe nicht.

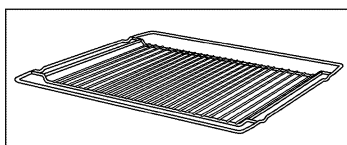
## Backofen



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

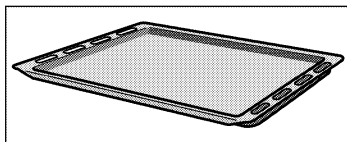


Zubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel nachkaufen. Bitte geben Sie die HZ-Nummer an.

### Rost HZ 334000

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Den Rost mit der Krümmung nach unten  einschieben.



### Emailliertes Backblech HZ 331000

für Kuchen und Plätzchen.

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

---

## Sonderzubehör\*

Rost HZ334001	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 HZ332000	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten.
Universalpfanne HZ332010 mit Antihaf-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 Antihaf-Beschichtung	Kuchen und Plätzchen lösen sich leichter vom Backblech.

<b>Sonderzubehör*</b>	
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.
Metallbräter HZ26000	er ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes. Der Bräter ist außen emailiert und innen antihaft-beschichtet.
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.
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.
Abdeckplatte HZ319900	Sie muss auch während des Backofenbetriebes geöffnet sein.

---

### Sonderzubehör\*

---

Schutzgitter

Das Schutzgitter wird an der Backofentür befestigt. Es verhindert, dass kleine Kinder die heiße Backofentür berühren. Das Schutzgitter kann mit der Nummer 469 088 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".

---

### 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.

---

### Zubehör vorreinigen

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

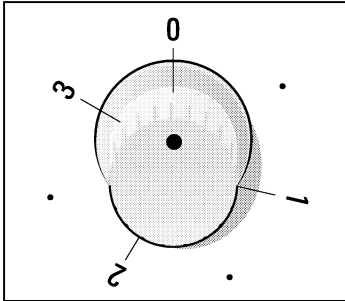
---

### Kochstellen aufheizen

Heizen Sie die Kochstellen nacheinander ohne Töpfe für drei Minuten mit der höchsten Kochstufe auf. Damit wird der Neugeruch beseitigt.

# Kochfeld einstellen

## So stellen Sie ein



Mit den Kochstellenschaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

- 0 = Kochstelle aus
- ½ = niedrigste Kochstufe
- 3 = höchste Kochstufe

<b>Wärmen</b>	½ oder 1	je nach Menge
<b>Kochen</b>	3	Ankochen
	1	Fortkochen / nach Bedarf höher oder niedriger
<b>Braten</b>	3	Fett erhitzen / Anbraten
	2	Weiterbraten

## Hinweise

Wenn Sie eine Kochstelle einstellen, leuchtet die Anzeigelampe.

Die Kochstellen-Schalter können Sie nach rechts oder links drehen.

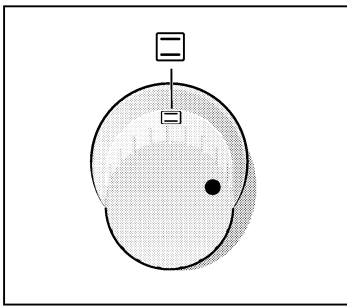
# Backofen einstellen

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

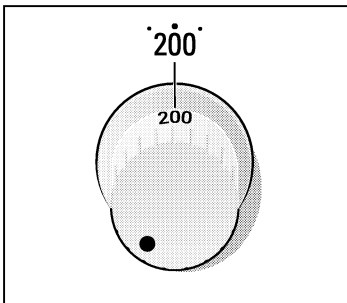
Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passende Heizart und Temperatur.

## So stellen Sie ein

Beispiel:  
Ober/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.

# Pflege und Reinigung



Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler. Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel. Die Oberfläche kann beschädigt werden. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

## Reinigungsmittel

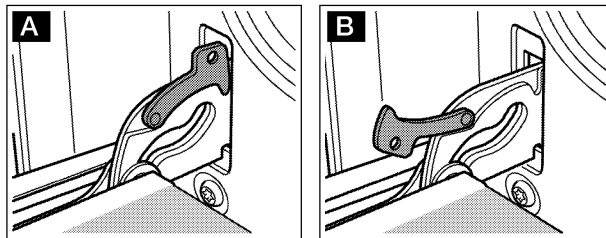
<b>Gerät außen</b>	Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen
<b>Email-Kochfeld</b>	Heißes Wasser und Spülmittel. Nachtrocknen mit einem weichen Tuch.
<b>Kochplatten</b>	Scheuermittel, z.B. Vim, ATA oder Putzschwämme. Die Kochplatten danach kurz aufheizen, damit sie trocknen. Feuchte Platten rosten mit der Zeit. Zum Schluss ein Pflegemittel auftragen. Übergelaufenes und Kochreste immer sofort abwischen.
<b>Kochplattenringe</b>	Gelb bis blau schillernde Verfärbungen an den Kochplattenringen mit "Stahl-Fix" oder "Sidol Die Stahlpflege" entfernen. Dafür keine scheuernden oder kratzenden Mittel verwenden.
<b>Backofen</b>	Heiße Spüllauge oder Essigwasser. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Backofen verwenden.
<b>Glasabdeckung an der Backofenlampe</b>	Heiße Spüllauge
<b>Dichtung</b>	Heiße Spüllauge
<b>Türscheiben</b>	Glasreiniger, der Glasschaber ist ungeeignet
<b>Gestelle</b>	Heiße Spüllauge
<b>Sockelschublade</b>	Heiße Spüllauge
<b>Zubehör</b>	In heißer Spüllauge einweichen. Mit Bürste oder Spülschwamm säubern.

## Backofentür aus- und einhängen

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Backofentür aushängen.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn der Sperrhebel zugeklappt ist (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden.

Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

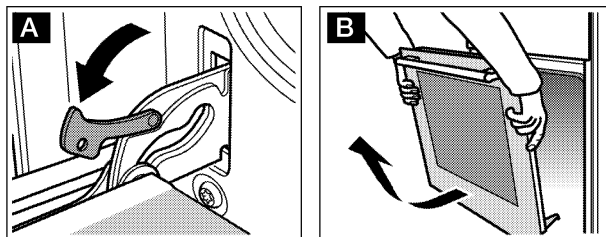


Verletzungsgefahr! Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu.

Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt.

### Tür aushängen

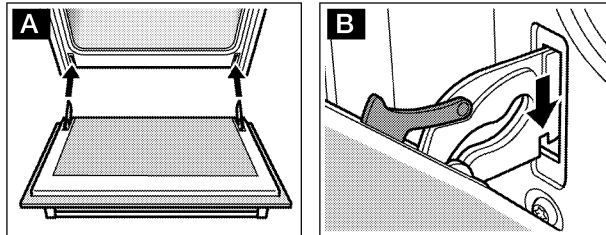
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



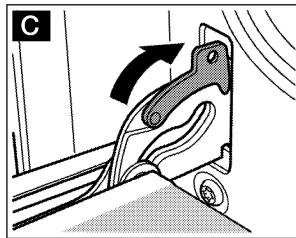
### Tür einhängen


Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild A).
2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten (Bild B).



3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild C).  
Backofentür schließen.

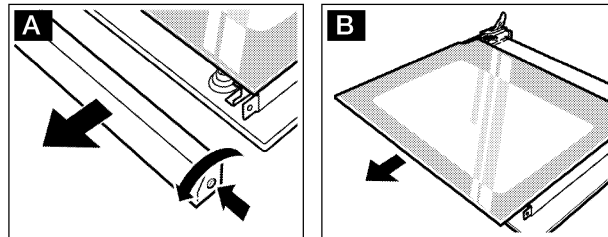


 Verletzungsgefahr! Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

## Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A).
3. Scheibe anheben und herausziehen (Bild B).



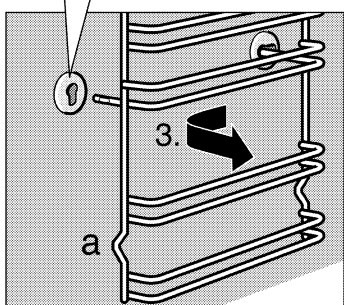
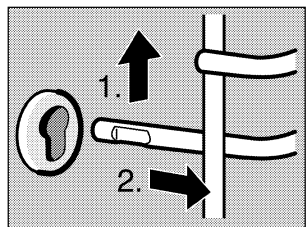
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel und keinen Glasschaber. Das Glas kann beschädigt werden.

4. Scheibe schräg nach hinten schieben. Die glatte Fläche muss außen sein.
5. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
6. Backofentür einhängen.

**Benutzen Sie den Backofen erst wieder, 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.

## Hinweise

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

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

---

## Eine Störung, was tun?

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

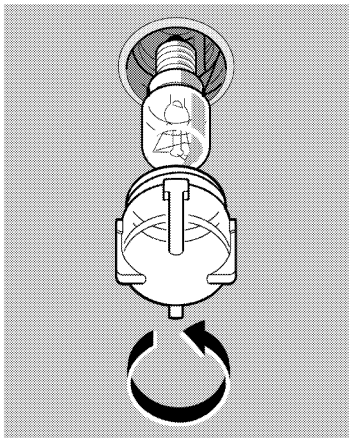
Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.

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

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 herausdrehen.
4. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
5. Lampenabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung wieder einschalten.

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

## Backofendichtung auswechseln

Wenn die Backofendichtung defekt ist, muss sie durch einen Kundendienst-Fachmann ausgewechselt werden. Durch eine defekte Backofendichtung kann es zu hohem Energieverlust kommen. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

## Kundendienst

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.

### E-Nummer und FD-Nummer

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

### Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost.

### Tabellen

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

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

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

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rührkuchen einfach	Napf-/Kranz-/Kastenform	2	☐	170-190	50-60
Rührkuchen fein (z.B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	2	☐	150-170	60-70
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

\* 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
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Blech	3	☐	170-190	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Blech	2	☐	190-210	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Blech	2	☐	160-180	30-40
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

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl* (vorheizen)	Blech	2		270	8
				200	35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl* (vorheizen)	Blech	2		270	8
				200	40-50
Brötchen (z.B. Roggenbrötchen)	Blech	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
Baiser	Blech	3		80-100	90-180
Windbeutel	Blech	2		200-220	30-40
Makronen	Blech	3		100-120	30-40
Blätterteig	Blech	3		200-220	20-30

## Tipps zum Backen

**Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.**

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

**So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.**

Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

**Der Kuchen fällt zusammen.**

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.

**Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.**

Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

**Der Kuchen wird oben zu dunkel.**

Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

<b>Der Kuchen ist zu trocken.</b>	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.
<b>Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).</b>	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.
<b>Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt</b>	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
<b>Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf</b>	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 Möbeln 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	2		210-230	60
Steaks, durchgegart		Rost***	5		3****	20
Steaks, rosa		Rost***	5		3****	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2 kg		2		190-210	150
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	geschlossen	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2 kg		2		190-210	180

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210-230	70
Hackbraten	750 g	offen	2		200-220	70
Würstchen	ca. 750 g	Rost***	4		3	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2		170-190	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.

\*\*\* Backblech in Höhe 1 einschieben.

\*\*\*\* 3 Minuten vorheizen

## Geflügel



Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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





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

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Rost*	2		210-230	50-60
Hähnchenteile	je 250 g	Rost*	2		210-230	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost*	2		210-230	60-80
Ente	1,7 kg	Rost*	2		200-220	90-100
Gans	3 kg	Rost*	2		190-210	100-120

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Babypute	3 kg	Rost*	2		200-220	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost*	2		200-220	100-120

\* Backblech in Höhe 1 einschieben.

**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
Fisch, gebraten	1 kg	Rost*	2		190-210	45-50
	1,5 kg	offen	2		180-200	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.

<b>Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.</b>	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
<b>Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.</b>	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr oder geben Sie weniger Flüssigkeit zu.
<b>Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.</b>	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes entweicht durch den Dampfaustritt. Er kann sich am Herd oder an benachbarten Möbeln niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

## 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. Nudelaufbau)	Auflaufform	3		210-230	30-40
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)	Auflaufform	2		160-180	50-60
Toast bräunen	4 Stück 12 Stück	5		3	6-7
		5		3	4-5
Toast überbacken	4 Stück 12 Stück	4		3	7-10
		4		3	5-8





\* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

\*\* Backblech in Höhe 1 einschieben.

## Tiefkühl- Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung*	Backblech	3		200-220	30-40
Pommes Frites*	Backblech	3		210-230	25-30
Pizza*	Rost	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette*	Rost	3		200-220	20-25

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

## Besondere Gerichte

Mit Ihrem Gerät können Sie Temperaturen von 50 bis 270 °C einstellen. Da gelingt Ihnen cremiger Joghurt mit 50 °C genau so gut, wie lockerer Hefeteig.



### Joghurt

Milch (3,5% Fett) aufkochen, auf 50 °C abkühlen. 150 g Joghurt einrühren. In Tassen oder kleine Twist-Off-Gläser umfüllen und abgedeckt auf den Rost stellen. 5 Minuten auf 50 °C vorheizen. Dann wie angegeben zubereiten.

### Hefeteig gehen lassen

Den Hefeteig wie gewohnt zubereiten. In ein hitzebeständiges Geschirr aus Keramik geben und abdecken. Den Garraum 5 Minuten vorheizen. Gerät ausschalten und den Teig zum Gehen lassen in den Garraum stellen.

### Zubereitung

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer
Joghurt	Tassen oder Twist-Off-Gläser auf den Rost stellen	1		50	6-8 Std.
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Geschirr	auf den Garraumboden stellen		50 °C vorheizen, Gerät ausschalten, Hefeteig in den Garraum geben	5 Min. 20-30 Min.

## 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 Fertiggaren nutzen.

### auf dem Kochfeld

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

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.

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

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

---

# Acrylamid in Lebensmitteln

## Welche Speisen sind betroffen?

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

---

## Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

---

### Allgemein

Garzeiten möglichst kurz halten.  
Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.  
Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.  
Zum Braten und Frittieren möglichst frische Kartoffeln nehmen.  
Sie dürfen keine grünen oder angekeimten Stellen aufweisen.

### Backen

Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C.

### Plätzchen

Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C.

Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.

### Backofen-Pommes frites

Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

### Braten in der Pfanne

Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln herstellen. Bei rohen Kartoffeln Margarine statt Öl verwenden.

### Frittieren

Das Fett soll nicht heißer als 175 °C sein. Temperatur mit einem Fett-Thermometer prüfen.

Das Verhältnis Speise/Fett sollte 1:10 bis max. 1:15 sein, z.B. 100 g Pommes auf 1,5 l Öl.

Frische Kartoffeln vor dem Frittieren eine Stunde wässern.






---

# Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350



## Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Spritzgebäck	Backblech	2		150-170	20-30
Small Cakes 20 Stück	Backblech	3		160-180	20-30
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Hefebleckkuchen	Backblech	3		170-190	40-50
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm	1		190-210	70-80

## 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. Backblech in Höhe 1 einschieben.

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

HD421210C  
9000 485685  
SE • de • 310191-02