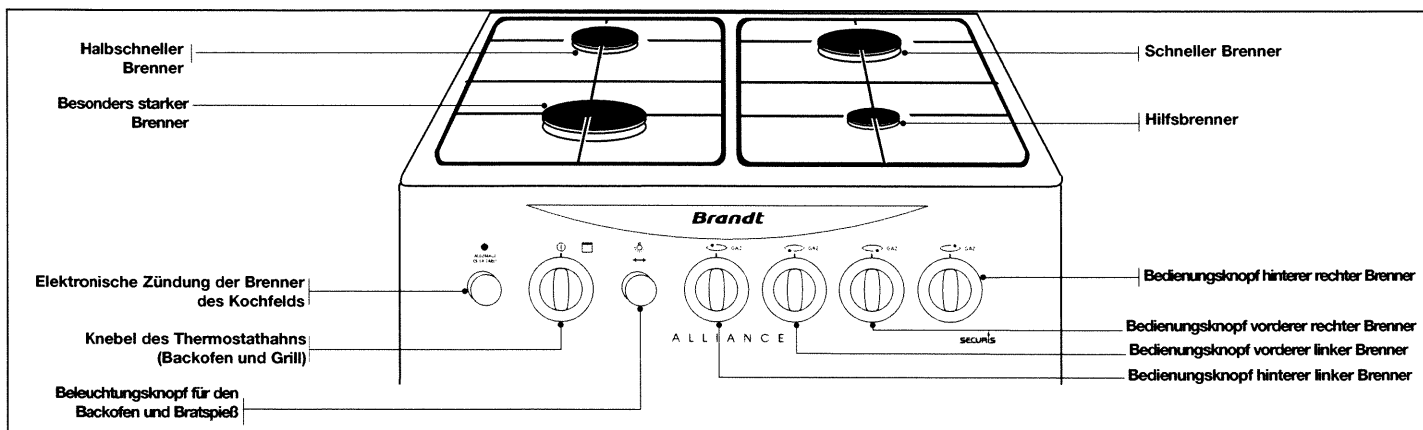


Gebrauchsanleitung

des Herdes KG252WB1

Wie stellt sich Ihr Küchenherd dar?



Elektronische Zündung der Kochfeldbrenner

- Den Knebel in Richtung der großen Flamme drehen. Den Zündungsknopf betätigen (drücken und loslassen, bis die Flamme brennt).

Gaseigenschaften

| Installierung des Geräts vorgesehen in: FR. Kat III 1c2E+3+ | Butan G 30 29 mbar | Propan G 31 37 mbar | Erdgas G 20 20 mbar | Erdgas G 25 25 mbar | Propangas Butangas G 130 8 mbar |
|---|-----------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|---------------------------|--|
| SNELLER BRENNER Markierung auf der Düse Nennleistung/PCS (kW) Reduzierter Durchsatz/PCS (kW) Stundendurchsatz (g/Std) Stundendurchsatz bei 15°C unter 1013 mbar (l/Std) | 74 2,3 0,990 167 | 74 2,3 164 | 108 2,3 0,990 219 | 108 2,3 255 | 210 2,3 0,900 322 |
| HALBSCHNELLER BRENNER Markierung auf der Düse Nennleistung/PCS (kW) Reduzierter Durchsatz/PCS (kW) Stundendurchsatz (g/Std) Stundendurchsatz bei 15°C unter 1013 mbar (l/Std) | 62 1,5 0,630 109 | 62 1,5 107 | 94 1,5 0,600 143 | 94 1,5 166 | 165 1,5 0,600 210 |
| BESONDERS STARKER BRENNER Markierung auf der Düse Nennleistung/PCS (kW) Reduzierter Durchsatz/PCS (kW) Stundendurchsatz (g/Std) Stundendurchsatz bei 15°C unter 1013 mbar (l/Std) | 88 3,15 0,990 229 | 88 3,15 225 | 137 3,2 0,990 305 | 137 3,2 354 | 298 3,0 0,900 420 |
| HILFSBRENNER Markierung auf der Düse Nennleistung/PCS (kW) Reduzierter Durchsatz/PCS (kW) Stundendurchsatz (g/Std) Stundendurchsatz bei 15°C unter 1013 mbar (l/Std) | 50 1 0,430 73 | 50 1 71 | 71 1 0,450 95 | 71 1 111 | 122 0,85 0,400 119 |
| GRILL (mit Zündung) Markierung auf der Düse Nennleistung/PCS (kW) Stundendurchsatz (g/Std) Stundendurchsatz bei 15°C unter 1013 mbar (l/Std) | 67 2 145 | 67 2 143 | 101 2 190 | 101 2 221 | 198 2 280 |
| BACKOFEN (mit Zündung) Markierung auf der Düse Nennleistung/PCS (kW) Stundendurchsatz (g/Std) Stundendurchsatz bei 15°C unter 1013 mbar (l/Std) | 82 3 218 | 82 3 214 | 123 3 286 | 123 3 332 | 236 3 420 |
| Wärmebelastung/PCS (kW) - g/Std - l/Std | 10,95 796 | 10,95 781 | 11,0 1048 | 11,0 1218 | 10,65 1491 |

MARKIERUNG DER DÜSEN

BUTAN- /PROPANGAS

| | | | | |
|--------------------------|------|------|------------------------|------|
| Hinten | (62) | (74) | Ober | (67) |
| <i>DRAUFSICHT</i> | | | <i>BACKOFEN</i> | |
| Vorne | (88) | (50) | Unten | (82) |

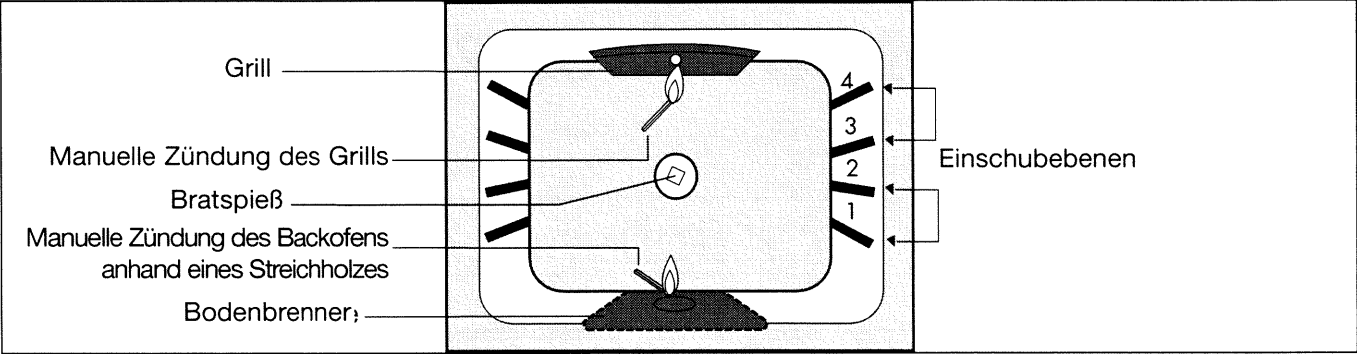
ERDGAS

| | | | | |
|-------------------|-------|-------|-----------------|-------|
| Hinten | (94) | (108) | Ober | (101) |
| DRAUFSICHT | | | BACKOFEN | |
| Vorne | (137) | (71) | Unten | (123) |

PROPANGAS

| | | | | |
|-------------------|-------|-------|-----------------|-------|
| Hinten | (165) | (210) | Ober | (198) |
| DRAUFSICHT | | | BACKOFEN | |
| Vorne | (298) | (122) | Unten | (236) |

Präsentierung Ihres Backofens



Der Backofen ist mit einer **Flammensicherheitsvorrichtung** ausgestattet, die bei einem plötzlichen Erlöschen der Flamme automatisch die Gaszufuhr unterbricht. Der Knebel muss nach dem Erscheinen der Flamme noch einige Sekunden gedrückt werden, damit dieses Sicherheitssystem sich auslöst. Derselbe Thermostatknebel kontrolliert entweder den Backofen oder den Grill.

ZUBEHÖR: Ihr Gerät ist mit einer Fettpfanne, einem flachen Rost, einem Backblech und einem Bratspieß ausgestattet.

Kochführer

ALLE VORGÄNGE WERDEN BEI GESCHLOSSENER BACKOFENTÜR VORGENOMMEN.

| REZEPTE | FUNKTIONSWÄHLER | GARZEIT (IN MINUTEN) | EINSCHUBELENE VON UNTEN AUSGEHEND | BEMERKUNGEN |
|----------------------------|-----------------|-------------------------|--------------------------------------|--|
| VORSPEISEN - GEMÜSE | | | | |
| Quiche lorraine | 7 | 35 bis 40 | 1 | |
| Kartoffelaufbau | 5 | 50 bis 60 | 2 | |
| Pizza | 7 | 15 bis 25 | 3 | Auf dem Backblech |
| Käsesouffle | 4 | 35 bis 45 | 2 | Je nach menge |
| Gefüllte tomaten | 6 | 40 bis 45 | 2 | Je nach menge |
| FISCHGERICHTE | | | | |
| Dorade | 5 oder 6 | 25 bis 35 | 2 | Je nach dicke |
| Gegrillte Makrelen | GRIL | 20 | 3 | (2) |
| FLEISCHGERICHTE | | | | |
| Lammkoteletts | GRIL | 8 bis 10 | 3 | (2) |
| Pute | 7 dann 6 | 25 bis 30 (1) | 2 | Thermostat Position 8 während 1/4 der vorgesehenen Garzeit |
| Rinder-Entrecote | GRIL | 6 bis 8 | 3 | (2) |
| Hammelkeule | 7 oder 8 | 15 (1) | 2 | |
| Gebratener Hase | 6 | 25 (1) | 2 | |
| Perlhuhn | 6 | 25 (1) | 2 | |
| Gebratenes Hähnchen | 6 | 25 (1) | 2 | |
| Hähnchen am Spieß | GRIL | 25 (1) | SPIEß | (2) |
| Rinderbraten | 8 | 15 (1) | 2 | |
| Schweine | 6 | 40 (1) | 2 | Je nach dicke |
| Kalbsbraten | 6 | 40 (1) | 2 | Je nach dicke |
| GEBÄCK | | | | |
| Cake | 3-4 | 50 bis 60 | 2 | Je nach dicke |
| Windbeutelteig | 5 | 45 bis 50 | 3 | Je nach dicke |
| Baisers | 1 | 40 bis 50 | 3 | Auf dem Backblech + 30 Min. ohne Heizung |
| Mürbeteig | 8 | 15 bis 20 | 1 | Mürbeteig ohne Belag |
| Blätterteig | 8 | 10 bis 15 | 2 | Teig ohne Belag |
| Sandteig (Torte/Kuchen) | 4 oder 5 | 35 bis 40 | 2 | Je nach Belag Creme oder Obst |
| Sandtorte | 3-4 | 40 bis 50 | 2 | Je nach menge |
| Sandgebäck | 3-4 | 12 bis 15 | 3 | Backblech |
| Obstkuchen | 7 | 35 bis 40 | 1 | |

| HEBEL- GRADEINTEILUNG | ETWAIGE TEMPERATUR (°C) |
|--------------------------|-------------------------------|
| ● | AUS |
| 1 | 150 |
| 2 | 160 |
| 3 | 175 |
| 4 | 190 |
| 5 | 205 |
| 6 | 225 |
| 7 | 240 |
| 8 | 260 |
| 9 | 275 |
| 10 | 285 |

Nutzvolumen: 43 L.

- (1) Garzeit für 500 Gramm.
(2) Fettpfanne in der Einschubelebe darunter
HINWEIS: Der angegebenen Garzeit muss eine Aufheizzeit von 10 bis 15 Minuten, Thermostat auf 10 hinzugefügt werden.
● Für Baisers beträgt die Aufheizzeit nur 5 Minuten, Thermostat auf 1.
● Für Sandgebäck den Backofen 10 Minuten aufheizen, Thermostat auf 3.

Einfluss der Formen auf die Backzeiten: Wenn Sie Formen aus Aluminium mit einer Antihafbeschichtung innen und außen gefärbt, oder aus emailliertem Guss oder eloxiertem Aluminium benutzen, müssen Sie Ihre Zubereitung um eine Einschubelebe höher in den Backofen schieben.
Diese Formen empfehlen sich für knusprige Zubereitungen (Torte, Zwiebelkuchen ...).

87x 5471

9962-6371 - 10/02