

Gebrauchsanleitung

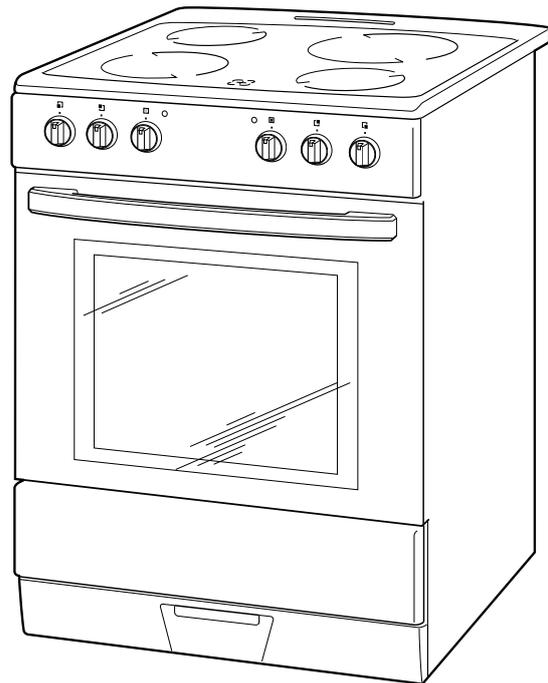
Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld und Multifunktions-Backofen



Ihr Standherd stellt sich vor

Ausstattungsmerkmale

- Glaskeramik-Kochfeld „Schott Ceran“, Made in Germany
- 4 Kochzonen
- Multifunktionswähler
- Temperaturwähler
- Ober-/ Unterhitze
- Umluft
- Infrarot-Grillen
- Kombinationsbetrieb
- Netz-Kontrollleuchte
- Backofen-Betriebsleuchte
- Backofen-Beleuchtung
- Geschirrwagen



Kontrolle ist besser

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist:
 - Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld und Geschirrwagen
 - 1 Grillrost
 - 1 Backblech
 - 1 Fettpfanne
 - 1 Winkel, 2 Schrauben, 2 Dübel (als Kippschutzbefestigung)
 - Gebrauchsanleitung
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder Transportschäden aufweisen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Benachrichtigen Sie bitte unsere Bestellannahme.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Standherd ist nur zum Zubereiten von Speisen und Erwärmen von Getränken bestimmt, nicht zweckentfremdet benutzen, z.B. zum Heizen der Küche oder zum Aufbewahren brennbarer oder explosiver Gegenstände.

Das Gerät ist zum Einsatz im privaten Bereich bestimmt.

Backofentür nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die in Ihrem Land gültigen nationalen Vorschriften, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.

Inhaltsverzeichnis

Information

Ihr Standherd stellt sich vor	2
Ausstattungsmerkmale	2
Kontrolle ist besser	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Inhaltsverzeichnis	3
5 Minuten für Ihre Sicherheit ...	4
Begriffserklärung	4
Sicherheitshinweise	4
Bedienelemente	10

Vorbereitung

Installation	11
Transportieren	11
Der richtige Aufstellort	11
Kippschutz befestigen	12
Netzanschluss: Hinweise für den Installateur	13

Bedienung

So funktioniert der Herd	14
Kochzonen und Schalter	14
Restwärme-Indikator	14
Netzkontroll-Leuchte	14
Glaskeramik und Kochzonen-Geschirr	15
Tipps zum Garen und Energiesparen	16
So arbeitet der Backofen	17
Erstinbetriebnahme = Vorreinigung	17
Multifunktionsschalter	18
Temperaturwähler	18
Anzeigeleuchten	18
Das richtige Backofen-Geschirr	19
Backblech und Fettpfanne	19
Tabelle „Prüfgerichte“	19
So funktioniert der Backofen	20
...und das sollten Sie beachten ...	20

Garen mit Ober- und Unterhitze	20
Das Prinzip Umluft	20
Dünsten mit Umluft und Ober-/Unterhitze	20
Backen	21
Braten	22
Grillen	23
Infrarot-Grillen (Kleiner Grill)	23
Intensiv-Grillen (Flächen-Grill)	24
Umluft-Grillen (Rundum-Grill)	24
Trocknen mit Umluft (Dörren)	24
Einkochen mit Ober-/Unterhitze	25

Allgemeines

Pflege und Wartung	25
Gehäuse-Oberflächen reinigen	25
Kochfeld reinigen	26
Backofentür aushängen	26
Backofen und Einschübe reinigen	27
Scheiben-Zwischenräume reinigen	28
Backofen-Beleuchtung auswechseln	28
Umweltschutz leicht gemacht	29
Verpackungs-Tipps	29
Entsorgung des Gerätes	29
Wenn's mal ein Problem gibt	30
Fehlersuchtafel	30
Unser Service	31
Stichwortverzeichnis	32
Datenblatt für den Backofen	34
Technische Daten	34

5 Minuten für Ihre Sicherheit ...

5 Minuten sollte sie Ihnen wert sein, Ihre Sicherheit! Länger dauert es nicht, unsere Sicherheitshinweise durchzulesen. Für Schäden infolge Nichtbeachtung haftet der Hersteller nicht!

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:

Gefahr



Gefahr!

Hohes Risiko. Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Achtung



Achtung!

Mittleres Risiko. Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen



Wichtig!

Geringes Risiko. Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Sicherheitshinweise

Gefahr



Erstickungsgefahr!

Sorgen Sie dafür, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird.

- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Teile, wie z. B. Bedientöpfe oder Ähnliches vom Gerät abziehen. Sie könnten sie verschlucken und daran ersticken.

TECHNIK-SERVICE

Tel. 0 1805 1805
(0,14 €/Min. Festnetz / Mobilfunk
max. 0,42 €/Min.)

Gefahr



Stromschlag- / Brandgefahr!

Nehmen Sie den Herd nicht in Betrieb, wenn er sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie bitte sofort unsere Bestellanahme.

- Der Herd darf nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unseren **TECHNIK SERVICE**, angeschlossen werden. Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes.

Hinweis
für unsere Kunden in
Österreich:
Bitte wenden Sie sich
an die Fachberatungs-
Hotline Ihres Versand-
hauses.

- Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Schalten Sie vor dem Anschluss des Herds den betreffenden Stromkreis aus bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus.
- Die Instandsetzung des Herds darf ebenfalls nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Vor dem Auswechseln der Backofen-Beleuchtung zunächst Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherung ausschalten bzw. herausschrauben. Glühlampe erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist. Den Metallring auf keinen Fall direkt in die Öffnung im Backofen setzen, sondern auf die Glasabdeckung aufsetzen – **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.

Gefahr
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

Gefahr Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!



• Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann zu Kurzschlüssen und Stromschlägen führen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie es vom Stromnetz (Sicherheit), und rufen Sie unser Experten-Team an.

**EXPERTEN-TEAM
Tel. 0 180-521 22 82**

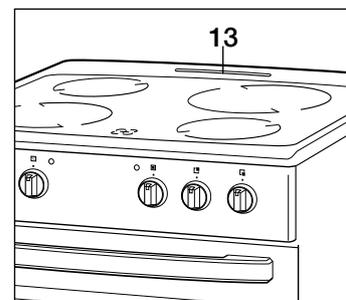
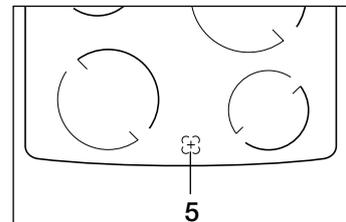
Mo. bis Fr. 7⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr,
Sa. 8⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr
(0,14 €/Min. Festnetz /
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

Gefahr Verbrennungsgefahr!



• Der Backofen wird im Betrieb sehr heiß. Nicht berühren, Verbrennungsgefahr! Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder unter 8 Jahren fernhalten!**

- Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf – auch nach dem Ausschalten sind die Kochzonen noch heiß; dies wird durch den Restwärmeindikator **5** angezeigt. **Vorsicht:** Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!
- Heizkörper, Wände, Backbleche usw. werden beim Betrieb sehr heiß – vermeiden Sie direkte Berührung. **Kinder unter 8 Jahren fernhalten!**
- Aus dem Wrasenabzug strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht beim Öffnen des heißen Backofens!
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Verwenden Sie auch kein Dampfstrahlgerät oder Ähnliches. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Vor dem Reinigen Backofen abkühlen lassen. **Heiße Heizkörper!**
- Glühlampe im Backofen erst wechseln, wenn der Backofen abgekühlt ist.



Gefahr Verbrühungsgefahr!



Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

Gefahr Brandgefahr!

Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken.

- Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- **Bei Feuer im Backofen: Tür nicht öffnen!**
- **Bei Feuer im Kochgeschirr: Sofort Deckel oder Löschdecke darauf!**
- **Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!**
- Drehen Sie sofort alle Schalter auf Null. Schalten Sie den Sicherungsautomaten aus / drehen Sie die Sicherungen heraus. Lassen Sie nach Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren **TECHNIK SERVICE** überprüfen.
- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fett kann Feuer fangen.

TECHNIK-SERVICE

Tel. 0 1805 1805
(0,14 €/Min. Festnetz / Mobilfunk
max. 0,42 €/Min.)

Gefahr Gesundheitsgefahr!

• Das Auftauen mit Heißluft oder bei Raumtemperatur kann zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen wie Salmonellen führen. Fleisch und Fisch nicht im Backofen auftauen! Besser rechtzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen; Auftauflüssigkeit muss abfließen können.

Gefahr Kipp- und Verletzungsgefahr!

Wird die offene Backofentür mit einem schweren Gewicht belastet, könnte das Gerät nach vorne kippen. Es besteht Verletzungsgefahr durch herunterfallende Gegenstände.

- Backofentür daher nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.
- Der mitgelieferte Winkel muss vor Gebrauch des Herdes unbedingt als Kippschutz an der Wand befestigt werden, um eine Kippgefahr des Gerätes zu vermeiden.

Gefahr Gefahren beim Transport!

Soll der Herd mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie es auf der Verpackung gezeigt ist.

- Heben Sie den Herd **nicht am Türgriff** an! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Herds zu tragen.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Maßnahmen ergriffen werden, die verhindern, dass das Gerät vom Sockel gleitet.

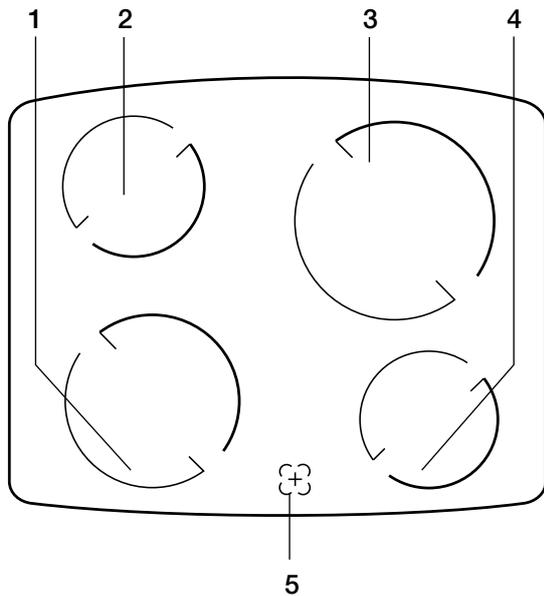
- Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!
- Die Kochzonen können beschädigt werden, wenn sie ohne Kochgeschirr oder mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betrieben werden.
- Auch kleine Gegenstände können große Auswirkungen haben, wenn sie punktförmig auf das Kochfeld treffen. Also z.B. keine Gewürzstreuer aus dem Oberschrank fallen lassen.
- Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt.
- Backofen nicht als Stauraum nutzen.
- Für den automatischen Betrieb mit Schaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:
 - Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
 - Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern.
 - Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
 - Niemals im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittel, Backofenspray oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.
- Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.

- Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Kochstellen, ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.
- Temperaturwähler **14** nicht mit Gewalt über die Endpositionen hinausdrehen. Vor dem Reinigen Herd / Kochzonen vollständig abkühlen lassen.
- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Zum Einkochen jeweils nur 6 Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren, sie könnten platzen.
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.
- Zum Einkochen jeweils nur 6 Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren, sie könnten platzen.

**Wichtig!**

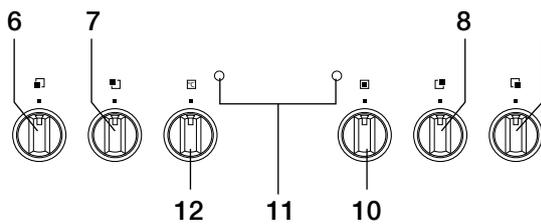
Die Backofen-Glühlampe dient ausschließlich zur Beleuchtung des Backofen-Innenraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

Bedienelemente



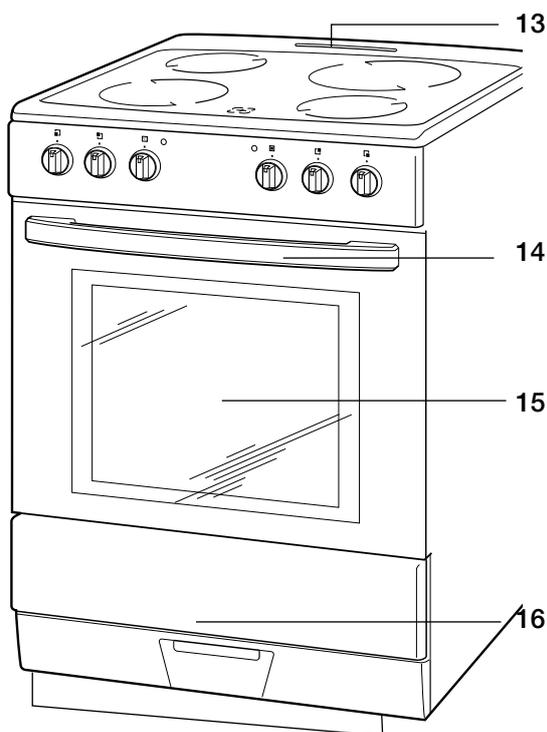
Glaskeramik-Kochfeld

- 1 Kochzone, 18,0 cm Ø
- 2 Kochzone, 14,5 cm Ø
- 3 Kochzone, 21,0 cm Ø
- 4 Kochzone, 14,5 cm Ø
- 5 Restwärme-Indikator



Bedienblende

- 6 Schalter für Kochzone 1
- 7 Schalter für Kochzone 2
- 8 Schalter für Kochzone 3
- 9 Schalter für Kochzone 4
- 10 Multifunktionsschalter: Beheizungsart einstellen
- 11 Anzeigeleuchten: Rote Backofen-Betriebsleuchte und gelbe Netzkontroll-Leuchte
- 12 Temperaturwähler für den Backofen



Gehäuse

- 13 Wrasenabzug
- 14 Türgriff
- 15 Backofentür mit Sichtfenster
- 16 Geschirrwagen
- 17 Schraubfüße (hier nicht zu sehen)

Installation

Transportieren

Ihr Herd wird in einer stabilen Verpackung geliefert; er ist damit so schwer, dass er nicht von einer Person getragen werden kann.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Soll der Herd mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie es auf der Verpackung gezeigt ist.

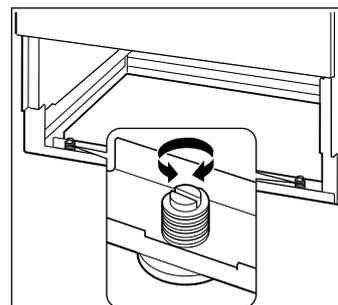
Der richtige Aufstellort

Achtung Beschädigungsgefahr!



Heben Sie den Herd **nicht am Türgriff** an! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Herds zu tragen.

- Der Herd darf nur auf **einer** Seite neben **höheren** Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Der Herd sollte **nicht direkt** neben Kühl- oder Gefrierschränken eingebaut werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Stellen Sie Ihren Herd mit Hilfe einer Wasserwaage so auf, dass das Kochfeld exakt **waagrecht** ausgerichtet ist. Eventuelle Unebenheiten können Sie mit den Schraubfüßen an der Unterseite des Herdes ausgleichen. Ziehen Sie dafür den Geschirrwagen ganz heraus. Zum Verstellen verwenden Sie am besten eine Münze, die Sie in den Gewindeschlitz stecken und drehen.
- Falls Ihr Alt-Gerät noch nicht ausgebaut ist, übernimmt die Hermes Spedition für eine geringe Gebühr den Ausbau des Alt-Gerätes und den Einbau des Neu-Gerätes. War das Alt-Gerät ohne Stecker direkt an das Stromnetz angeschlossen, lassen Sie das Alt-Gerät bereits vorher von einer autorisierten Fachkraft vom Stromnetz trennen.



Kippschutz befestigen

Der mitgelieferte Winkel dient als Kippschutz. Er soll verhindern, dass das Gerät nach vorne kippt, falls die offene Gerätetür mit einem schweren Gewicht belastet wird, wie z.B. einem Haustier oder einem kletternden Kind.

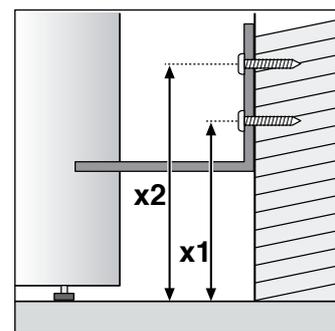
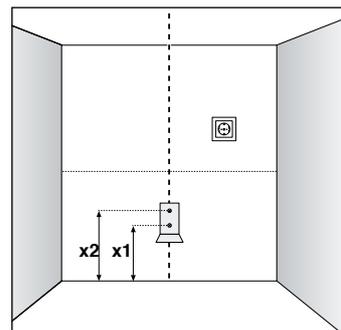
Gefahr Kipp- und Verletzungsgefahr!



Wird die offene Backofentür mit einem schweren Gewicht belastet, könnte das Gerät nach vorne kippen. Es besteht Verletzungsgefahr durch herunterfallende Gegenstände.

- Backofentür nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.
- Der mitgelieferte Winkel muss vor Gebrauch des Herdes unbedingt als Kippschutz an der Wand befestigt werden, um eine Kippgefahr des Gerätes zu vermeiden.

1. Markieren Sie mit einem Stift und Zollstock die Geräte- mitte an der Wand und ziehen Sie eine gerade Linie bis zum Boden.
2. Bohren Sie auf dieser Linie zwei Löcher für die Schrauben entsprechend der Abbildung:
Höhe untere Schraube (X1) = 60 mm (vom Boden aus gemessen),
Höhe obere Schraube (X2) = 95 mm (vom Boden aus gemessen).
3. Stecken Sie die Dübel in die Löcher und schrauben Sie den Winkel an der Wand fest.
4. Lassen Sie den Netzanschluss durch eine Elektrofachkraft vornehmen und schieben Sie dann das Gerät an die vorgesehene Position. Der Winkel muss dabei in den Schlitz an der unteren Geräteseite eingeschoben werden.



Netzanschluss: Hinweise für den Installateur

Gefahr



Stromschlag-/Brandgefahr!

Der Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft** erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.

Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

Anschlussbedingungen

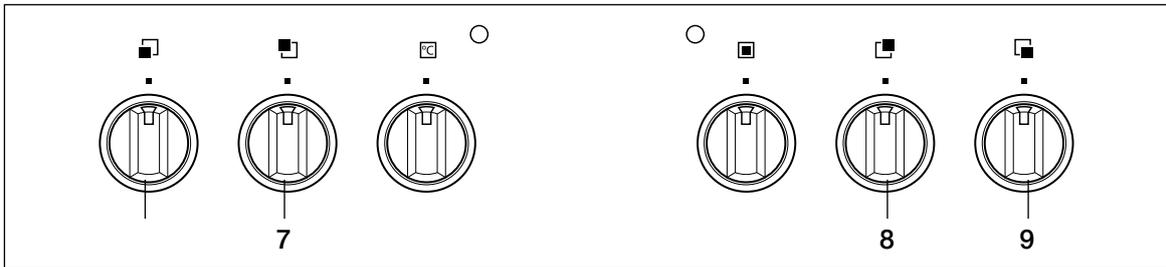
- Das Gerät ist ausgelegt für den Anschluss an
 - Drehstrom 380-400V mit Null-Leiter
 - Wechselstrom 220-230V.
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Als Netzanschlussleitung muss eine Gummischlauchleitung H05RR-F mit Aderendhülsen und entsprechendem Nennquerschnitt verwendet werden (EN60335: 3 x 6 mm², 5 x 2,5 mm² oder 4 x 2,5 mm²).
- Die VDE-Bestimmungen und die „Technischen Anschlussbedingungen“ müssen beachtet werden.
- Der Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

Netzleitung anschließen

Die Klemmleiste und der Anschlussplan befinden sich auf der Rückwand.

- Vor Zugang alle Versorgungsstromkreise ausschalten und gegen Wiedereinschalten sichern.
- Vergewissern Sie sich, dass eine wirksame Erdung möglich ist, bevor Sie den Anschluss an der entsprechenden Klemme herstellen.
- Beachten, dass das Netzanschlusskabel nicht in Kontakt mit der metallenen Rückwand kommt.

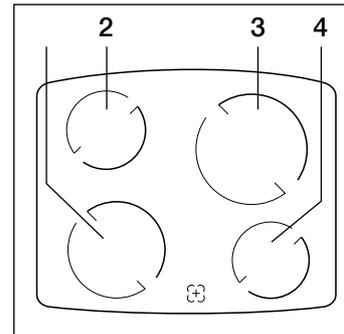
So funktioniert der Herd



Kochzonen und Schalter

Der Standherd besitzt vier Kochzonen. Für jede Kochzone steht ein eigener Schalter zur Verfügung. Drehen Sie die Schalter je nach Bedarf auf die gewünschte Heizleistung: Vom langsamen Quellen bis zum sprudelnden Kochen.

Platte	Ort	Schalter	Ø in cm
1 Kochzone	Vorne links	6	18,0
2 Kochzone	Hinten links	7	14,5
3 Kochzone	Hinten rechts	8	21,0
4 Kochzone	Vorne rechts	9	14,5



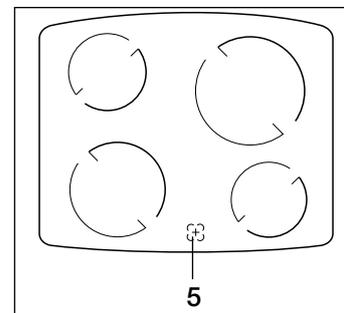
Restwärme-Indikator

Der Restwärme-Indikator 5 leuchtet, solange eine Kochzone heißer ist als 50°C. So warnt Sie das Gerät vor möglichen Verbrennungen und signalisiert, dass Sie noch Restwärme nutzen können.

Gefahr Verbrennungsgefahr!

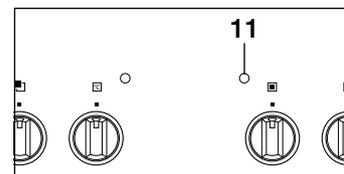


Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärme-Indikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!



Netzkontroll-Leuchte

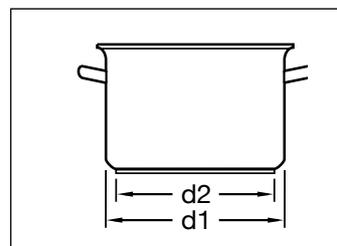
Die gelbe Netzkontroll-Leuchte 11 leuchtet auf, sobald mindestens eine der Kochzonen eingeschaltet wurde. Sie erlischt erst wieder, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet wurden.



Die rote Backofen-Betriebsleuchte 11 gilt nur für den Backofen.

Glaskeramik und Kochzonen-Geschirr

Im Gegensatz zu herkömmlichen Gusskochplatten besitzt Ihr Herd eine flaches Kochfeld aus Glaskeramik, mit deutlich erkennbaren Kochzonen. Damit die Glaskeramik nicht zu Schaden kommt und lange hält, braucht sie etwas Vorsicht, Pflege und das geeignete Geschirr.



Achtung Beschädigungsgefahr!



Keine harten Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen. Bruchgefahr.

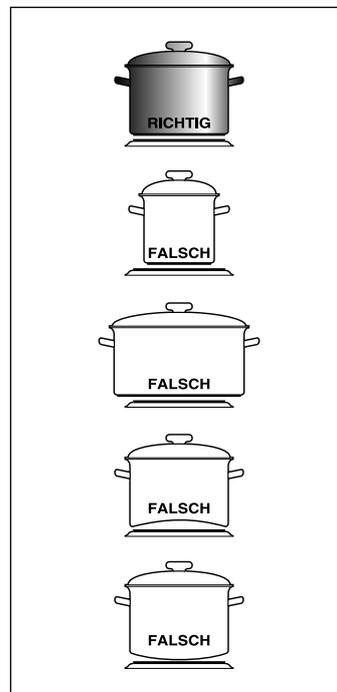
Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.

Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.

Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden

Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

- mit einem völlig ebenen Boden, ggf. mit einer schwachen Wölbung nach innen (Boden dehnt sich aus beim Erhitzen!). So wird die Wärme schneller und besser übertragen.
- mit ausreichender Bodenstärke wie emaillierte Stahl-töpfe mit 2–3 mm und Edelstahltöpfe mit 4–6 mm, zu erkennen an der Kennzeichnung „Bodenstärke nach DIN 44904“.
- mit einer Größe, die der Kochzonen-Größe entspricht. Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser **d1** angegeben. Der Bodendurchmesser **d2** ist jeweils etwa 2 cm kleiner.
- wie energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.
- wie Stahl-töpfe und -pfannen sowie beschichtetes und unbeschichtetes Aluminiumgeschirr mit starkem Boden. Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch nicht überhitzt oder zerkratzt werden.



Achtung Beschädigungsgefahr!



Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Kochstellen, ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.

Tipps zum Garen und Energiesparen

Ein- stel- lung ¹⁾	Anwendung	Beispiele
½	Schwaches Fortkochen bzw. Warmhalten	Quellen von Reis
1	Fortkochen für die mei- sten Gerichte	Für Suppen und Gemüse
1 ½	Schwaches Braten bzw. starkes Fortkochen	Für Paniertes
2	Normales Braten	Für Bratkartoffeln
2 ½	Starkes Braten	Für Kurzgebratenes
3	Anbraten und Ankochen	Für Kartoffeln, Schmorbra- ten

¹⁾ Bei kleineren Mengen ½ Stufe niedriger, bei größeren Mengen eine ½ Stufe höher wählen.

- Beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Ein-
stellung wählen.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder
das Steak von beiden Seiten braun ist, auf eine nied-
rigere Stufe schalten; bei größeren Töpfen und Pfannen
auf „2“, sonst reicht Einstellung „1“.
- Braten über 1 kg am besten im Backofen garen.
- Mit passendem Geschirr und wenig Wasser bzw. Fett
garen; das erhält die Vitamine.
- Restwärme der Kochzonen nutzen. Die Wärme reicht für
ca. 5 bis 10 Minuten, z.B. zum Quellen von Reis.

So arbeitet der Backofen

Erstinbetriebnahme = Vorreinigung

Um Fett- und Öl-Rückstände aus der Produktion sowie hartnäckige Staubablagerungen, die durch Lagerung und Transport entstanden sind, zuverlässig zu lösen, *müssen* Sie eine *Vorreinigung* durchführen. So schützen Sie Ihre Gesundheit und sorgen für schmackhafte Kuchen und Braten.

Gefahr Verbrühungsgefahr!



Wasser unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen!

Achtung Beschädigungsgefahr!



Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Scheuermittel verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.

Gefahr Kipp- und Verletzungsgefahr!



Der mitgelieferte Winkel muss vor Gebrauch des Herdes unbedingt als Kippenschutz an der Wand befestigt werden, um eine Kippgefahr des Gerätes zu vermeiden.

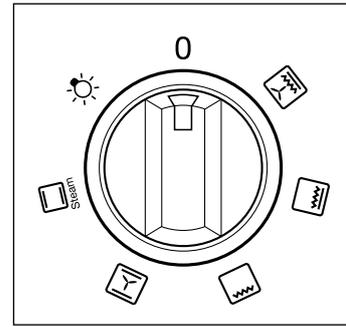
- Backofentür nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.

1. Backblech auf die untere Ebene des Backofens schieben und zur Hälfte mit Wasser füllen.
2. Fettpfanne auf die Ebene darüber schieben und zur Hälfte mit Wasser füllen.
3. Den Grillrost oberhalb der Fettpfanne einschieben. Backofentür schließen.
4. Den Backofen einschalten und bei 100°C mit Ober- und Unterhitze betreiben: Funktionsschalter 10 auf Ober- und Unterhitze und Temperaturwähler 12 auf 100°C stellen.
5. Nach 1 Stunde Backofen ausschalten, **Wasser abkühlen** lassen. Grillrost, Fettpfanne und Backblech entnehmen.
6. Backofen mit ein wenig Spülmittel und Wasser nachwischen.
7. Grillrost und Backblech ebenfalls mit Wasser und Spülmittel abwaschen. Nun sollten alle Rückstände entfernt sein.

Multifunktionsschalter

Wählen Sie die Beheizungsart je nachdem, was Sie backen, braten oder dünsten wollen. Wählen Sie die Backofenbeheizung mit dem Multifunktionsschalter **10**  aus:

- | | | |
|---|---|--|
|  Umluft-Grillen
(Intensivgrill Top) |  Intensiv-Grillen
(Grill mit Oberhitze) |  Infrarot-Grillen |
|  Umluft
(auch als Auftaustufe) |  Ober-/Unterhitze
<small>Steam</small> |  Beleuchtung |



Temperaturwähler

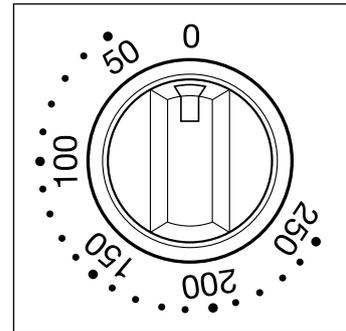
Achtung



Beschädigungsgefahr!

Temperaturwähler nicht mit Gewalt über die Endpositionen hinausdrehen.

- Nach Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturwähler **12** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis 250 °C drehen.
- Nach Garende drehen Sie den Temperaturwähler **12** und den Multifunktionsschalter **10** gegen den Uhrzeigersinn in Aus-Position.
Die rote Backofen-Betriebsleuchte **11** erlischt.



Anzeigeleuchten

Die rote Backofen-Betriebsleuchte **11** leuchtet, solange der Backofen heizt, genauer gesagt:

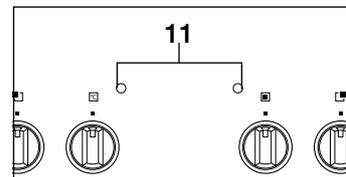
- beim Aufheizen, nach dem Einschalten
- beim Nachheizen, um die Temperatur zu halten.

Sie leuchtet auch ohne zu heizen, und zwar, wenn nur die Backofen-Beleuchtung gewählt ist.

Sobald die rote Backofen-Betriebsleuchte das erste Mal erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht. Ihr Backofen ist jetzt vorgeheizt, Sie können das Gargut hineinschieben.

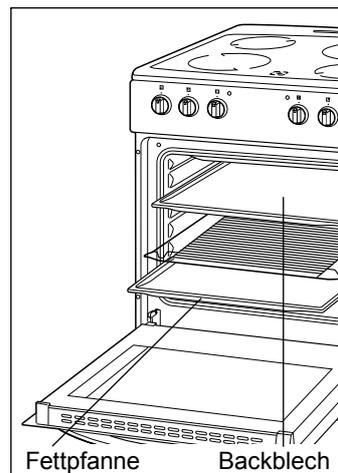
Während der gesamten Gardauer wiederholt sich das Ein- und Ausschalten der roten Backofen-Betriebsleuchte.

Die gelbe Anzeigeleuchte **11** gilt nur für die Kochzonen.



Das richtige Backofen-Geschirr

- Töpfe mit hitzebeständigen Griffen, erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“.
- Feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen eignen sich für den Backofen.
- Insbesondere Backöfen mit Ober- und Unterhitze brauchen Formen und Bleche mit guter Wärmeübertragung, am besten aus schwarzlackierten Metallen. Darin werden Kuchen besonders gut braun.
- Auch Aluminiumbleche, mit oder ohne Beschichtung, bringen gute Ergebnisse.
- Bei Umluft reichen auch Weißblechformen. Die Rundumwärme sorgt für eine gute Bräunung.



Backblech und Fettpfanne

Die mitgelieferten Backbleche und die Fettpfanne haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen. Das Grillrost muss wie abgebildet eingeschoben werden.

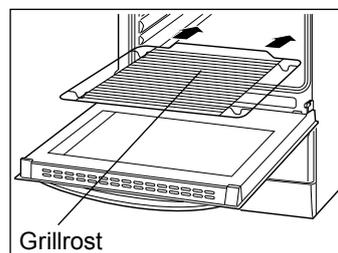


Tabelle „Prüfgerichte“

Diese Gerichte wurden gemäß den Normen DIN 44547 und EN 60350 zubereitet.

Speise	Anzahl Bleche	Einschubhöhe ¹⁾	Beheizungsart	Temperatur in °C	Gardauer in Min.
Spritzgebäck	1	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	160	15-25
	1	3	Heißluft	150	25-35
	2	1 + 4	Heißluft	160	25-35
Wasserbiskuit	1	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	190	25-35
	1	2	Heißluft	160	25-35
Hefebleckkuchen	1	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	190	25-35
	1	3	Heißluft	160	40-50
	2	1 + 4	Heißluft	160	40-50
Small cakes (20)	1	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	160	25-35
	1	2	Heißluft	160	25-35
	2	1 + 4	Heißluft	160	25-35
Toast	1	4	Grill ³⁾	250	1-2
12 Beefburger	1	4	Grill ³⁾	250(max)	12 + 8 ⁴⁾
Hähnchen	1	2	Umluft-Grill	200	50-70
Schweinebraten	1	2	Umluft-Grill	180	110-120
Ente	1	2	Umluft-Grillen	150	110-130

¹⁾ Einschubhöhe von unten gerechnet ²⁾ vorgeheizt

³⁾ 5 Minuten vorheizen

⁴⁾ 1. und 2. Seite

⁵⁾ Universalpfanne oben

So funktioniert der Backofen

...und das sollten Sie beachten ...

Gefahr Brandgefahr!



Der Backofen wird im Betrieb sehr heiß. Nicht berühren, Verbrennungsgefahr! Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**

Achtung Beschädigungsgefahr!



Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens stellen. Dadurch staut sich die Hitze, und die Emaille des Backofens wird beschädigt.

Garen mit Ober- und Unterhitze

Bei Ober- und Unterhitze arbeitet Ihr Backofen, wenn Sie es wünschen, mit hoher Temperatur – je nach Einschubhöhe kommt sie stärker von unten oder von oben.

- In der Einstellung  arbeitet der Backofen nur mit Oberhitze. Für Aufläufe z.B. empfiehlt sich am Ende der Garzeit zum Überbacken die Einstellung Oberhitze.
- In der Einstellung  arbeitet der Backofen nur mit Unterhitze. Für Pizza z.B. empfiehlt sich am Ende der Backzeit die Einstellung Unterhitze, damit der Boden kross wird.



Steam

Unsere Energie-Spartipps:

- In den meisten Fällen ist ein Vorheizen überflüssig.
- Backofen bereits 5–10 Minuten vor Garende ausschalten und Nachwärme ausnutzen.

Das Prinzip Umluft

Ihr Backofen arbeitet mit Luft, und zwar mit heißer Luft. Ein Ventilator an der Rückwand Ihres Backofens sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Umluft ist ideal für Kurzgebratenes wie Hähnchenteile, Koteletts oder Fisch und zum Überbacken von belegten Broten u.Ä., ab etwa 6 Portionen. Das hat viele Vorteile:

- Das Vorheizen ist überflüssig.
- Die Backofentemperaturen liegen niedriger als bei Ober- und Unterhitze.
- Es kann auf zwei Ebenen gleichzeitig gebacken, gebraten oder gedünstet werden.
- Das alles spart Strom, Geld und auch noch Zeit.



Dünsten mit Umluft und Ober-/Unterhitze

Bei diesem Kombibetrieb hat der Backofen eine sehr intensive Hitze. Sie eignet sich besonders für überbackene Gerichte und Aufläufe.



1. Damit Ihnen die Luft nicht ins Gesicht bläst, zunächst Rost oder Bleche mit vorbereiteten Gerichten in den Backofen schieben. Backofentür schließen.
2. Dann erst Multifunktionsschalter auf „Umluft plus Ober-/Unterhitze“ und den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur drehen.
3. Das Umluftgebläse wird eingeschaltet und signalisiert Ihnen hörbar den Umluft-Betrieb.

Backen

Backen mit Ober- und Unterhitze

1. Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
2. Kuchen in Backformen nur zu 2/3 füllen. Sonst steigt der Teig aus der Form und läuft in den Backofen. Mit dunklem Backgeschirr gelingen Kuchen am besten.
3. Kuchen in den Backofen schieben. Dabei Backformen auf den Grillrost, möglichst genau in die Mitte stellen.
4. Einschubhöhe, Temperatur und Backzeit sowie Auswahl des Backgeschirrs sind abhängig von dem, was Sie backen wollen:
 - Flache Kuchen, z.B. Obstkuchen auf dem Backblech, auf der mittleren Leiste bei ca. 170–180 °C;
 - halbhohle Kuchen, z.B. Biskuittorten, auf dem Rost auf der mittleren Leiste bei ca. 180 °C;
 - hohe Kuchen, z.B. Rührkuchen in der Form, auf der unteren Leiste bei ca. 175 °C einschieben.

Backen mit Umluft

1. Kuchen in den Backofen schieben. Backformen auf den Grillrost, Bleche in die Einschubvorrichtungen. Backofentür schließen.
2. Multifunktionsschalter auf „Umluft“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
3. Einschubhöhe, Temperatur und Backzeit sind abhängig von dem, was Sie backen wollen.
4. Die Auswahl des Backgeschirrs hat beim Backen mit Umluft keine große Bedeutung. Der Kuchen gelingt auch in hellen Backformen.

Unsere Energie-Spartipps:

- Vorheizen ist überflüssig.
- Zwei Gerichte finden übereinander Platz in Ihrem Backofen.
- Nachwärme des Backofens nutzen. 5–10 Minuten vor Garende ausschalten.
- Versuchen Sie es doch einmal mit Dünsten von Fisch oder Gemüse. Angebraten mit etwas Fett bzw. Wasser, auf einer feuerfesten Platte in den Backofen stellen und bei ca. 170–200 °C schonend garen.



Steam

Unser Energie-Spartipp:

- Auf dem Rost finden auch zwei Kuchen nebeneinander Platz!



Unsere Energie-Spartipps:

- Vorheizen ist überflüssig!
- Gleich mehrere Kuchen oder Keksbleche auf einmal backen.

Braten

Braten mit Ober- und Unterhitze

1. Den Braten auf dem Rost (bei sehr fettem Fleisch) oder auf der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) so hoch wie möglich in den Backofen schieben.
2. Fettpfanne unter den Bratenrost schieben. Backofentür schließen.
3. Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.

Unsere Tipps zum Braten:

- Gepökelttes wie z.B. Kasseler nur bei niedrigen Temperaturen braten. Das im Pökelsalz enthaltene Nitrat bildet sonst die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine.
- Eingefrorenes Fleisch am besten in einem geschlossenen Topf garen. Für jeden Zentimeter Höhe ca. 4 bis 5 Minuten Garzeit einplanen.
- Der Braten wird während des Garens höher. Bei sehr hohen Temperaturen ausreichende Einschubhöhe berücksichtigen.
- Fleisch mit Knochen braucht ungefähr 15–30 Minuten länger zum Garen als ein entsprechender Braten ohne Knochen.
- Die sicherste Methode, zu überprüfen, ob der Braten gar ist, bietet ein Fleischthermometer. In die dickste Stelle eingestochen, zeigt es nach kurzer Zeit die Kerntemperatur des Bratens an.
- Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch für ungefähr 10 Minuten „ruhen“ lassen. Der Saft verteilt sich gleichmäßiger und läuft beim Anschneiden nicht heraus.
- Fisch möglichst in einer feuerfesten Form auf dem Backrost in die mittlere oder untere Einschubleiste einschieben.



Steam

Unsere Energie-Spartipps:

- Backofen nicht vorheizen (außer bei sehr magerem Fleisch wie Filet, Roastbeef u.Ä.).
- Sofern die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, Backofen 10 Minuten vor Garende abschalten und Restwärme nutzen.
- Braten unter einem Kilogramm auf dem Herd garen.



Braten mit Umluft und Ober-/Unterhitze

1. Den Braten auf dem Rost (bei sehr fettem Fleisch) oder auf der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) in den Backofen schieben. Die Einschubhöhe richtet sich nach der Menge, Art und Höhe des Bratens.
2. Backofentür schließen.
3. Multifunktionsschalter auf „Umluft plus Ober-/Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
4. Braten mit einer hohen Temperatur anbraten, dann auf eine niedrigere Temperatur herunterschalten.
5. Beträgt die Garzeit laut Rezept oder Erfahrung länger als eine Stunde, mit 160 °C weitergaren.

Unsere Energie-Spartipps:

- Backofen nicht vorheizen.
- Größere Mengen auf einmal, am besten auf mehreren Ebenen braten.
- Sofern die Garzeit mehr als 40 Min. beträgt, Backofen 10 Min. vor Garende abschalten und Restwärme nutzen.
- Braten unter einem Kilogramm auf dem Herd zubereiten.

Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durchs Grillen schnell braun, haben eine gute Kruste und trocknen doch nicht aus. Die Kruste ist leicht verdaulich und auch für Schonkost geeignet.

Flache Fleisch- und Fischstücke und -spieße oder Würstchen, aber auch wasserreiche Gemüse (wie Tomaten und Zwiebeln) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Beim Grillen haben Sie die Wahl zwischen Infrarot-, Intensiv- und Umluft-Grillen.

Unsere Tipps zum Grillen:

- Hähnchen am besten auf dem Rost mit darunter eingeschobener Fettpfanne grillen; Fleisch, Fisch und belegte Brote auf Backbleche legen.
- Bitte kein Gepökelttes wie Kasseler u.Ä. grillen. Das im Pökelsalz enthaltene Nitrat bildet bei hohen Temperaturen die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine.

Infrarot-Grillen (Kleiner Grill)

Auf der obersten Einschubleiste, direkt unter dem Infrarot-Heizkörper, lassen sich kleine oder mittelgroße Portionen an Fleisch, Fisch oder Geflügel gleichzeitig grillen.



Gefahr



Verbrühungsgefahr!

Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!

Gefahr



Brandgefahr!

Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fette Grilladen könnten Feuer fangen.

1. Multifunktionsschalter auf „Infrarot-Grillen“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen (max. 250°C).
2. Einige Minuten vorheizen, Backofentür leicht geöffnet lassen.
3. Grillgut so auf dem Rost verteilen, dass die belegte Fläche des Rostes nicht größer ist als die des Heizkörpers.
4. Rost in die obere oder mittlere Einschubleiste schieben.
5. Fettpfanne darunterschieben.
6. Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden. Die Grillzeit beträgt je nach Dicke und Art des Grillgutes pro Seite ca. 6–10 Minuten.



Intensiv-Grillen (Flächen-Grill)

Im Gegensatz zum „normalen“ Infrarot-Grillen können Sie beim Flächen-Grillen die gesamte Rostfläche mit Grillgut belegen.

1. Multifunktionsschalter auf „Intensiv-Grillen“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen (max. 250°C).
2. Auch hier einige Minuten vorheizen lassen. Ansonsten siehe „Infrarot-Grillen“, Punkt 4-6.



Unser Energie-Spartipp:
– Wenn Grillen, dann mit Umluft!

Umluft-Grillen (Rundum-Grill)

Beim Grillen mit Umluft ist der Grilleffekt nicht so intensiv wie beim Flächen-Grillen. Dafür können Sie größere und dickere Fleischstücke und auch Fisch grillen. Das Grillgut muss nicht gewendet werden.

1. Grillgut auf dem Rost auf der mittleren Einschubleiste in den Backofen schieben. Backofentür schließen!
2. Multifunktionsschalter auf „Umluft-Grillen“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen (max. 250°C).
Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20–25 Minuten, je nach Art und Größe des Grillguts.



Unser Energie-Spartipp:
– Auf mehreren Ebenen gleichzeitig dörren.

Trocknen mit Umluft (Dörren)

1. Vorbehandelte Lebensmittel aufs Backblech und auf mittlerer Einschubhöhe in den Backofen schieben. Backofentür schließen.
2. Multifunktionsschalter auf „Umluft“, den Temperaturwähler auf 60–80 °C stellen.
3. Unser Tipp zum Dörren: Bei saftigem Obst wie Pflaumen in den ersten 20–30 Minuten Backofentür leicht geöffnet halten (z.B. mit einem Kochlöffel aus Holz), damit Feuchtigkeit abziehen kann.
4. Je nach Beschaffenheit des Lebensmittels ist eine unterschiedliche Trockenzeit einzuplanen.
 - saftiges Obst und Gemüse: 10 bis 20 Std.
 - andere Lebensmittel (z.B. Champignons): 6 bis 8 Std
 - Kräuter, gebündelt: 4 bis 6 Std



Steam

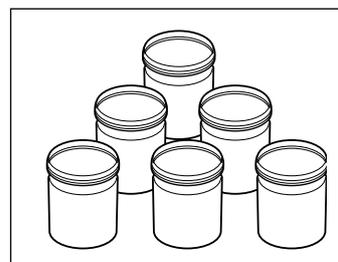
Einkochen mit Ober-/Unterhitze

Gefahr Beschädigungsgefahr!



Jeweils nur 6 Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren, sie könnten platzen.

- Obst und Gemüse kommen getrennt in den Backofen.



1. Das Obst bzw. Gemüse in die Einmachgläser geben und mit abgekochtem Wasser auffüllen.
2. Fettpfanne auf die unterste Einschubleiste schieben, halbvoll mit heißem Wasser füllen und die gefüllten Einmachgläser hineinstellen.
3. Multifunktionsschalter auf „Ober-/Unterhitze“.
4. Temperaturwähler einstellen auf 180–200 °C.
5. Wenn in den Gläsern keine Luftblasen mehr aufsteigen (nach ca. 60–80 Minuten), Temperatur zurückschalten:
 - Obst auf Null,
 - Gemüse auf 150 °C und ca. 60 Minuten weitergaren,
6. Nach dem Ausschalten die Gläser bei geschlossener Backofentür noch im Backofen lassen:
 - Obst ca. 15–30 Minuten,
 - Gemüse ca. 30 Minuten.
7. Dann die Gläser vorsichtig herausnehmen und auf ein trockenes Tuch stellen. Vor Zugluft schützen (abdecken)!
8. Erst am nächsten Tag die Klammern entfernen.

Pflege und Wartung

Gehäuse-Oberflächen reinigen

Gefahr Gefahr von Sachschäden!



Vor dem Reinigen Herd vollständig abkühlen lassen.

Keine aggressiven Scheuermittel oder Stahlschwämme verwenden!

- Lackierte Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen.
- Edelstahl-Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen oder Spezialpflegemittel für Edelstahl-Oberflächen verwenden. Keine Scheuermittel verwenden!

Kochfeld reinigen

Achtung Beschädigungsgefahr!



Vor dem Reinigen Herd vollständig abkühlen lassen.

- Keine aggressiven Scheuermittel oder Stahlschwämme verwenden!
- Nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen. Mit klarem Wasser nachwischen und mit weichem Tuch trockenreiben (Kalkflecken!).
- Grobe Verschmutzungen sofort mit Klingenschaber lösen (im Fachhandel erhältlich!).
- Eingebraunte Verschmutzungen und Flecken mit Spezialreiniger oder flüssigem Edelstahlreiniger behandeln.
- Nach dem Reinigen mit Silikon-Pflegemittel behandeln.

Backofentür aushängen

Achtung Gefahr von Sachschäden!



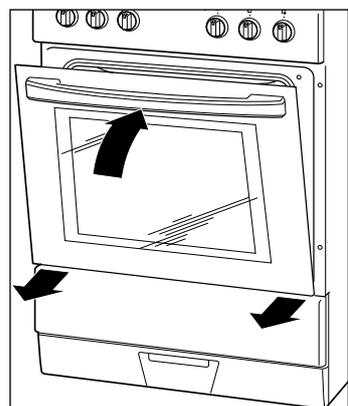
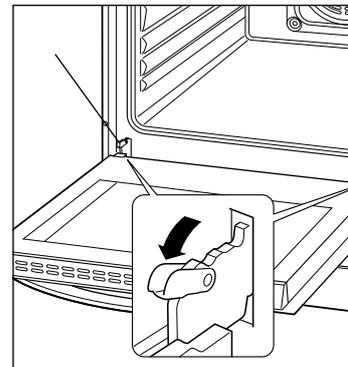
Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!

Zum Reinigen können Sie die Backofentür aushängen.

1. Die Tür ganz öffnen.
2. An beiden Seiten die Klappbügel **K** ganz nach vorne klappen. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.
3. Die Tür so weit schließen, dass sie noch ca. 10 cm geöffnet ist. Keine Gewalt anwenden!
4. Tür leicht anheben, anschließend nach vorne unten herausgleiten lassen.

Einsetzen der Backöfentür:

1. Die Tür mit beiden Händen in Schräglage halten.
2. Die Scharniere in die Öffnung der Seitenwände einhaken.
3. Die Tür ganz öffnen.
4. Die beiden Klappbügel **K** wieder nach unten legen. Die Tür muss sich bündig schließen lassen.



Backofen und Einschübe reinigen

Dampfreinigung

Ihr Backofen besitzt eine Dampfreinigungsfunktion – Steam Clean. Dabei handelt es sich um ein Nassreinigungsverfahren, das mit Hilfe von Wasserdampf leichte Verschmutzungen anlost. So reinigen Sie den Innenraum materialschonend und benötigen kostspielige Reinigungsmittel lediglich zum Entfernen stark angebrannter Speisereste.

1. Entnehmen Sie alle Speisen, Grillrost und Backblech.
2. Setzen Sie die hochwandige Fettpfanne in den untersten Einschub.
3. Füllen Sie ca. 0,25 l Wasser in die Fettpfanne.
4. Drehen Sie den Funktionsschalter auf „Ober-/Unterhitze“.
5. Drehen Sie den Temperaturschalter auf 50°C.
6. Schalten Sie den Ofen nach 30 Min. wieder aus.
7. Entnehmen Sie die Fettpfanne.
8. Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

Herkömmliche Reinigung

Gefahr



Beschädigungsgefahr!

Vor dem Reinigen den Backofen abkühlen lassen. **Heiße Heizkörper!**

- Keine aggressiven Reinigungs- bzw. Scheuermittel, Backofenspray und keine Stahlschwämme verwenden!
- Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.

- Zum Reinigen nur die Backofen-Beleuchtung einschalten (am Multifunktionsschalter).
- Backofen und Einschübe möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen.
- Dichtung in gleicher Art, aber vorsichtig reinigen, da sie nur an den Ecken befestigt ist, im Übrigen jedoch lose anliegt.

Scheiben-Zwischenräume reinigen

Achtung

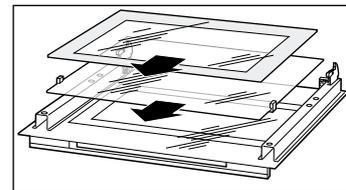
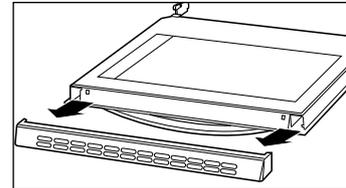
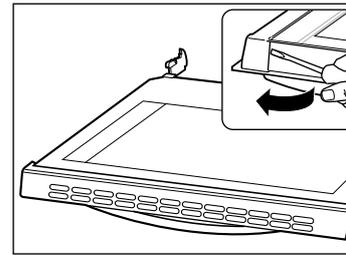


Gefahr von Sachschäden!

Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!

Um die beiden Scheiben der Backofentür einzeln zu reinigen, bitte folgendermaßen vorgehen:

1. Backofentür aushängen, wie im Abschnitt „Backofentür aushängen“ beschrieben.
2. Mit einem Schlitzschraubendreher o.ä. Gegenstand, das Gitterblech vorsichtig hoch hebeln und abziehen.
3. Die innere Scheibe aus der Halterung (unten an der Tür) herausnehmen.
4. Scheiben mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Dabei auf keinen Fall die **Abstandshalter** der mittleren Scheibe beschädigen oder entfernen.



Achtung



Beschädigungsgefahr!

Das Gitterblech nicht an beiden Seiten gleichzeitig auf die Backofentür drücken, um es wieder zu befestigen!

Zuerst die eine Seite auf die Tür drücken, bis das Gitterblech hörbar eingerastet ist, erst dann die andere Seite festdrücken.

Zum Einbauen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen. Glatte Scheibenseite nach oben, abgeschrägte Ecke nach unten.

Backofen-Beleuchtung auswechseln

Bleibt es im Backofen dunkel, benötigen Sie eine **hitzebeständige** Backofen-Glühlampe vom Typ 230 V, 25 W, E 14, T 300 °C.

Gefahr



Stromschlag- und Verbrennungsgefahr!

Zunächst Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherungen ausschalten bzw. herausschrauben.

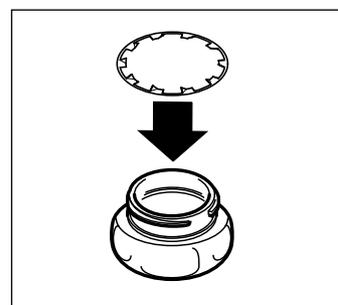
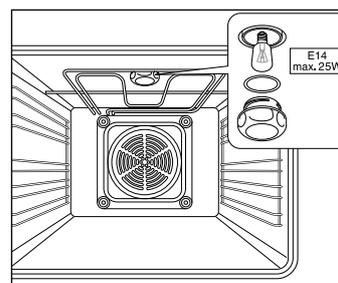
- Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist – **Verbrennungsgefahr!**
- Den Metallring auf keinen Fall direkt in die Öffnung im Backofen setzen, sondern auf die Glasabdeckung aufsetzen – **Stromschlaggefahr!**



Wichtig!

Die Backofen-Glühlampe dient ausschließlich zur Beleuchtung des Backofen-Innenraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

1. Ein weiches Tuch in den Backofen legen, falls die Glasabdeckung oder die Glühlampe herunterfallen sollte.
2. Die Glasabdeckung mit einer Linksdrehung lösen (Bajonettverschluss!) und vorsichtig abnehmen.
3. Die defekte Glühlampe aus der Fassung drehen und durch eine neue Glühlampe ersetzen.
4. Metallring mit den Zacken nach oben auf die Glasabdeckung aufsetzen.
5. Die Glasabdeckung wieder in die Öffnung einsetzen und mit einer Rechtsdrehung befestigen.



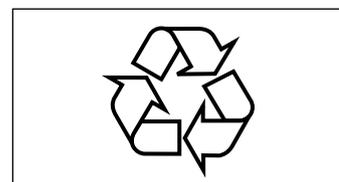
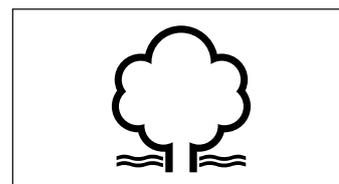
Umweltschutz leicht gemacht

Verpackungs-Tipps

Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt: Außenverpackung aus Pappe, Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS), Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE) und Spannbänder aus Polypropylen (PP).

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.



Entsorgung des Gerätes

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist **jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet**, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen und z.B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils abzugeben. Elektroaltgeräte werden dort kostenlos angenommen. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.



Wenn's mal ein Problem gibt

Fehlersuchtablelle

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht um einen Defekt am Gerät handeln. Prüfen Sie deshalb bitte anhand der Tabelle, ob sich die Störung beseitigen lässt.

Problem	Mögliche Ursachen / Lösungen / Tipps
Kochzonen ohne Funktion, Netzkontroll-Leuchte (gelb) leuchtet nicht.	Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für den Standherd am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Ggf. Leuchte durch Kundendienst des TECHNIK SERVICE wechseln lassen.
Sprünge und Risse im Kochfeld.	Kochzonen sofort ausschalten und nicht mehr benutzen. Kundendienst verständigen.
Backofen-Betriebsleuchte (rot) erlischt.	Eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht; Leuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein. Ggf. Leuchte durch Kundendienst wechseln lassen (s. nächste Seite).
Backofen-Betriebsleuchte (rot) leuchtet nicht; Backofen-Beleuchtung ausgefallen.	Zunächst überprüfen, ob Gerät noch funktioniert (siehe oben). Ggf. Leuchte durch Kundendienst des TECHNIK SERVICE wechseln lassen (s. nächste Seite). Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln .
Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Umluft-Betrieb.	Gefahr  Überhitzungsgefahr! Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Kundendienst rufen (s. nächste Seite).
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Standherd bildet sich Kondenswasser.	Dies entsteht durch Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (z.B. Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken.

Gefahr



Stromschlaggefahr!

Versuchen Sie niemals, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

Unser Service

Sollten Sie die Störung nicht mit Hilfe der Fehlersuchtafel beheben können, verständigen Sie unser **EXPERTEN-TEAM**.

Wenn Sie ein Ersatzteil benötigen oder eine Reparatur notwendig ist, verständigen Sie bitte unseren **TECHNIK SERVICE**.

Damit wir Ihnen schnell helfen können, nennen Sie uns bitte:

Gerätebezeichnung: Standherd 609CE2.30YD (XvL)/(W)

Bestellnummer: 873 264 (weiß), 873 571 (Edelstahl)

EXPERTEN-TEAM

Tel. 0 180-521 22 82

Mo. bis Fr. 7⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr, Sa.
8⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

(0,14 €/Min. Festnetz /
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

TECHNIK-SERVICE

Tel. 0 1805 1805

(0,14 €/Min. Festnetz / Mobilfunk
max. 0,42 €/Min.)

Hinweis
für unsere Kunden in
Österreich:
Bitte wenden Sie sich
an die Fachberatungs-
Hotline Ihres Versand-
hauses.

Stichwortverzeichnis

A

Absicherung 34
 Anzeigeleuchten
 – Backofen-
 Betriebsleuchte 18
 Artikelnummer.
Siehe Bestellnummer
 Aufläufe 20
 Aufstellort 11
 Aufstellung 11
 Ausstattung 2

B

Backblechträger 19
 Backen 21
 Backofen-Beleuchtung 30,34
 Backofen-Beleuchtung aus-
 wechseln 28
 Backofen-Volumen 34
 Backofenbeheizung 18
 Backofen reinigen 27
 Backofentür aushängen 26
 Bestellnummer 31,34
 Bestimmungsgemäßer Ge-
 brauch 2
 Braten 22

D

Dampfreinigung 27
 Dörren 24
 Dünsten 20

E

Einkochen 25
 Einschubhöhe 20,21,24
 Energieeffizienzklasse 34
 Energieverbrauch 34
 Entsorgung des Gerätes 29
 Ersatzteil 31
 Erstinbetriebnahme 17

F

Fehlersuchtable 30

G

Garen im Backofen 20
 Gerätebezeichnung 31,34
 Gerätemaße 34
 Gerät entsorgen 29
 Geschirr für den Backofen 21
 Geschirrwagen 10,11
 Gewicht 34
 Grillen 23

H

Herdplatten 14

I

Inbetriebnahme 17
 Infrarot-Grillen 23
 Installation 11

K

Kerntemperatur 22
 Kochzonen 14
 Kundendienst 31

L

Leistungsaufnahme 34
 Lieferumfang 2

N

Nennquerschnitt 13
 Netzanschluss 13
 Netzspannung 34

O

Ober- und Unterhitze
 20,21,22

P

Problem beheben 30
 Prüfgerichte 19

R

Reinigen 25
 Reinigung und Pflege 28
 Reparatur 31
 Restwärme 14

S

Schalter
 für den Backofen 18
 für den Herd 14
 Schraubfüße 11
 Service 31
 Sicherheitshinweise 4
 Steam Clean 27
 Störung beheben 30
 Stromversorgung 13

T

Technik Service 24 31
 Technischer Kundendienst
 31
 Tipps zum Garen und Energie
 sparen 16
 Transportieren 11
 Transportschaden 2,11
 Trennvorrichtung 5,13
 Trocknen 24

U

Überbacken 20
 Umluft 20,21,22,24
 Umweltschutz 29

V

Verpackungs-Tipps 29
 Verwendungszweck.
Siehe Bestimmungsgemäßer
 Gebrauch
 Vorheizen 20,21,22,23,24
 Vorreinigung 17

Datenblatt für den Backofen

Nach den Vorgaben der Energieverbrauchskennzeichnungsverordnung gemäß Richtlinie Energieetikettierung 2002/40/EG für Elektrobacköfen

Hersteller	hanseatic
Gerätebezeichnung	Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld und Multifunktionsbackofen
Bestellnummer	873 264 (weiß), 873 571 (Edelstahl)
Energieeffizienzklasse des Backofens ^{1) 2)}	A
Energieverbrauch für Beheizungsart ^{3) 4)}	0,95 kWh Konventionelle Beheizung 0,79 kWh Umluft
Nettovolumen des Backofens ⁴⁾	60 Liter
Typ der Backofengröße ⁵⁾	mittel
Garzeit für Beheizungsart ^{3) 4)}	44,0 Min. Konventionelle Beheizung 43,0 Min. Umluft
Geräusch (dB(A) re 1 pW) ⁶⁾	52 dB

Technische Daten

Größe des größten Backblechs ⁴⁾	1265 cm ²
Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T):	850 x 600 x 600 mm
Gewicht:	47 kg
Netzspannung, Absicherung:	AC 1N 230V 50Hz, 40A AC 3N 400V 50Hz, 16A
Kochzone, vorne links:	18,0 cm Ø; 1,7 kW
Kochzone, hinten links und vorne rechts:	14,5 cm Ø; 1,2 kW
Kochzone, hinten rechts:	21,0 cm Ø; 2,1 kW
Leistungsaufnahme Backofen	
Oberhitze / Unterhitze:	0,9 kW / 1,1 kW
Infrarot-Grill / Intensiv-Grillen (Grill und Oberhitze):	2,0 kW / 2,9 kW
Umluft:	2,0 kW
Leistungsaufnahme gesamt	9,1 kW
Maximal-Temperatur	280 °C
Beleuchtung:	25 W, E 14, T 300 °C

Die oben angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen gemessen worden. Unter solchen Bedingungen sind alle Geräte vergleichbar. Im praktischen Betrieb können die Werte – je nach Aufstellungs- und Umgebungsbedingungen sowie Menge und Beschaffenheit der Speisen – hiervon erheblich abweichen. Dieses Verhalten zeigen mehr oder weniger deutlich alle Geräte, unabhängig vom Hersteller. Das Gerät entspricht den bei Lieferung gültigen EG-Richtlinien 2006/95/EC (Niederspannungsrichtlinie), 2004/108/EC (Elektromagnetische Verträglichkeit).

- 1) auf einer Skala von „A“ (niedriger Verbrauch) bis „G“ (hoher Verbrauch)
- 2) Konventionelle Beheizung / Heißluft (Umluft)
- 3) mit Standardbeladung (Messziegel)
- 4) nach DIN EN 50304
- 5) auf der Skala „klein“ (12...34 Liter) – „mittel“ (35...64 Liter) – „groß“ (≥ 65 Liter)
- 6) nach Richtlinie 86/594/EWG, DIN EN 60704-2-10 (Geräuschmessung), DIN EN 60704-3 (Prüfung)