

## Gebrauchsanleitung

## Standherd mit Gusskochfeldern

# Inhaltsverzeichnis

|                                    |    |                                   |    |
|------------------------------------|----|-----------------------------------|----|
| <b>Informationen</b>               |    | <b>Pflege und Wartung</b>         | 20 |
| Ihr Standherd stellt sich vor      | 3  | Gehäuse-Oberflächen reinigen      | 20 |
| Ausstattungsmerkmale               | 3  | Kochfeld reinigen                 | 20 |
| Lieferumfang                       | 3  | Backofentür aushängen             | 21 |
| Kontrolle der Lieferung            | 3  | Backblechträger aus-/einbauen     | 21 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch        | 4  | Backofen und Einschübe reinigen   | 22 |
| 5 Minuten für Ihre Sicherheit ...  | 4  | Scheiben-Zwischenräume reinigen   | 22 |
| Begriffserklärung                  | 4  | Backofen-Beleuchtung auswechseln  | 23 |
| Sicherheitshinweise                | 4  |                                   |    |
| <b>Vorbereitung</b>                |    | <b>Allgemeines</b>                |    |
| Installation                       | 9  | Fehlersuchtafel                   | 24 |
| Transportieren                     | 9  | Unser Service                     | 25 |
| Der richtige Aufstellort           | 9  | Beratungs-, Bestell- und          |    |
| Kippschutz befestigen              | 9  | Reklamations-Service              | 25 |
| Netzanschluss                      |    | Reparatur- und Ersatzteil-Service | 25 |
| Hinweise für den Installateur      | 10 | Umweltschutz                      | 26 |
| Erstinbetriebnahme                 | 12 | Elektro-Altgeräte umweltgerecht   |    |
| Transportsicherungen entfernen     | 12 | entsorgen                         | 26 |
| „Abbrennen“ der Kochfelder         | 12 | Verpackung                        | 26 |
| Backofen vorreinigen               | 12 | Tabelle „Prüfgerichte“            | 26 |
|                                    |    | Technische Daten                  | 27 |
| <b>Bedienung</b>                   |    | Standherd                         | 27 |
| Bedienelemente                     | 13 | Backofen                          | 27 |
| So funktioniert der Herd           | 14 | Kochfeld                          | 28 |
| Kochzonen und Schalter             | 14 |                                   |    |
| Netzkontroll-Leuchte               | 14 |                                   |    |
| Kühlventilator                     | 14 |                                   |    |
| Das richtige Koch-Geschirr         | 14 |                                   |    |
| Tipps zum Garen und Energie sparen | 15 |                                   |    |
| So arbeitet der Backofen           | 16 |                                   |    |
| Funktionsschalter                  | 16 |                                   |    |
| Anzeigeleuchten                    | 16 |                                   |    |
| Das richtige Backofen-Geschirr     | 16 |                                   |    |
| Backblech und Fettpfanne           | 16 |                                   |    |
| So wird´s gemacht                  | 17 |                                   |    |
| Garen mit Ober- und Unterhitze     | 17 |                                   |    |
| Backen                             | 17 |                                   |    |
| Braten                             | 18 |                                   |    |
| Einkochen                          | 18 |                                   |    |
| Besonderheiten beim Ansetzen von   |    |                                   |    |
| Hefeteig                           | 19 |                                   |    |

# Ihr Standherd stellt sich vor

## Ausstattungsmerkmale

- Blitz- und Normal-Kochfelder
- Funktionsschalter mit Temperaturwähler
- Ober-/ Unterhitze
- Netz-Kontrollleuchte
- Backofen-Betriebsleuchte
- Backofen-Beleuchtung

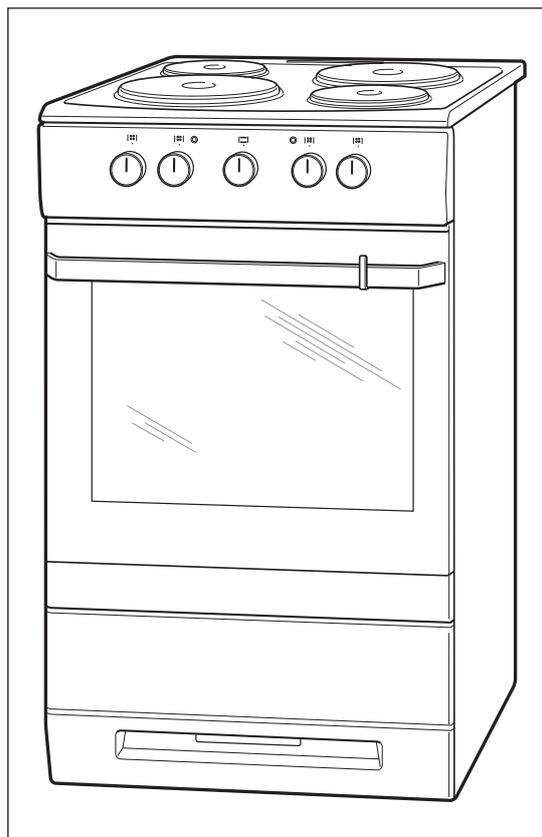
## Lieferumfang

- Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld und Geschirrwagen
- 1 Grillrost
- 1 Backblech
- 1 Fettpfanne
- 1 Winkel, 2 Schrauben, 2 Dübel (als Kipp-schutzbefestigung)
- Gebrauchsanleitung

## Kontrolle der Lieferung

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Unser Service“ auf Seite 25).

**Gefahr Stromschlaggefahr!**  
Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.



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 nationalen Vorschriften in Ihrem Land, 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.**

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Kochen, Braten, Backen, Grillen und Warmhalten von Speisen bestimmt.

Zum Auftauen von Gefriergut ist der Backofen nicht geeignet.

Zum Auftauen von rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch sollte der Backofen nicht verwendet werden.

Das Gerät ist zur Verwendung im privaten Haushalt konzipiert und ist nicht für eine gewerbliche Nutzung oder Mehrfachnutzung (z. B.: Verwendung durch mehrere Parteien in einem Mehrfamilienhaus) ausgelegt.

Verwenden Sie das Gerät ausschließ-

lich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder sogar Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Der Backofen eignet sich nicht zum Beheizen eines Raumes. Die Leuchte im Backofen ist nur zur Beleuchtung des Garraums vorgesehen und nicht als Raumbeleuchtung.

Die Backofentür darf nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwendet werden.

## 5 Minuten für Ihre Sicherheit ...

### Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

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

**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 Stromschlaggefahr!**

 Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist, Rauch entwickelt oder verbrannt riecht, ungewohnte Geräusche erzeugt. In einem solchen Fall Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite 25).
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim ört-

lichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe „Unser Service“ auf Seite 25). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen! Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts.

- 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.
- Vor dem Anschluss des Geräts die betreffenden Stromkreise ausschalten (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen).
- Netzanschlussleitung so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Netzanschlussleitung von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzanschlussleitung nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Niemals versuchen, 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.

- Das Gerät darf weder mit einer externen Zeitschaltuhr noch mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung zunächst den Backofen ausschalten, dann die Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten. Glühlampe erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.

#### **Gefahr Erstickungsgefahr!**



Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken. Kinder können sich an Kleinteilen verschlucken und ersticken.

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.
- Kinder daran hindern, Kleinteile vom Gerät abzuziehen oder aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.

#### **Gefahr Gefahren für Kinder und bestimmte Personengruppen!**



Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder)!

- Dieses Gerät kann 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

werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Kinder vom Türglas fernhalten! Das Türglas kann im Betrieb sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr!

#### **Gefahr Brandgefahr!**



Unsachgemäßer Umgang beim Kochen, Backen und Braten kann zum Brand führen.

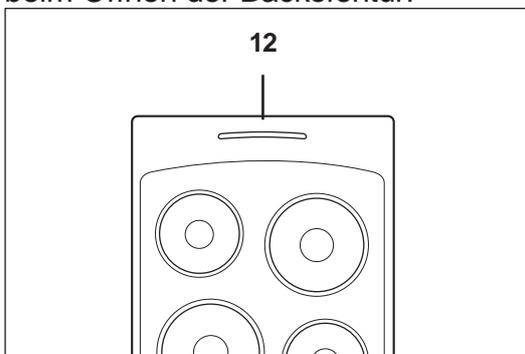
- Nach dem Gebrauch immer die Kochzonen durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen ausschalten.
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Backofen nicht als Stauraum verwenden.

- 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: Backofentür nicht öffnen!**
- **Bei Feuer im Kochgeschirr: Sofort Deckel darauf!**
- **Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!**
- Im Brandfall sofort alle Schalter auf Null drehen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.
- Im Brandfall sofort alle Schalter auf Null drehen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Unser Service“ auf Seite 25).
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

**Gefahr Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen, Wänden, Backblechen usw. zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Aus dem Wrasenabzug (Lüftung) **12** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür!



- Wasser nie direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.
- Den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!
- Die Kochfelder bzw. den Backofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Glühlampe im Backofen erst wechseln, wenn der Backofen abgekühlt ist.

**Gefahr Gesundheitsgefahr!**

Acrylamid steht im Verdacht, krebserzeugend zu sein. Acrylamid entsteht bei zu starker Erhitzung von Stärke, z. B. in Kartoffeln (Pommes Frites, Chips), Keksen, Toast, Brot etc.

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.
- Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb die Bildung von Acrylamid zu verringern.
- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofen auftauen. Das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und es abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen. Die Auftauflüssigkeit muss dabei abfließen können, da sich sonst schädliche Mikroorganismen bilden können.

**Gefahr Kipp- und Verletzungsgefahr!**

Wird die offene Backofentür mit einem schweren Gewicht belastet, kann 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.

**Achtung Beschädigungsgefahren!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Schäden führen.

- Keine harten Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen – Bruchgefahr!
- Zum Reinigen keine scharfen, abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- Die Schalter der Kochzonen (⊗ ⊗ ⊗ ⊗) und den Temperaturwähler 8 des Backofens zum Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nie mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.
- Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Gusskochfelder, ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.
- Die Kochfelder können beschädigt werden, wenn sie ohne Kochgeschirr oder mit leerem Kochgeschirr betrieben werden.
- Ausschließlich beim „Abbrennen“ der Kochfelder dürfen die Kochfelder nacheinander ohne Geschirr betrieben werden.
- Bleche oder Alufolie nicht direkt auf den Garraumboden stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaile des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantie-

ren mit dem Geschirr – die Emaile kann leicht zerkratzt werden.

- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen!
- Soll das Gerät mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Den Backofen nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Backofens zu tragen.
- Beim Einkochen beachten, dass jeweils nur so viele Gläser auf einmal in der Fettpfanne stehen dürfen, dass sie sich nicht berühren – sie können sonst platzen.

# 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



### Gefahren beim Transport!

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

## Der richtige Aufstellort

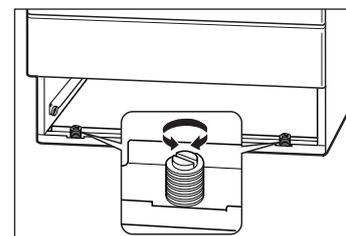
### Achtung



### Gefahren beim Transport!

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.



## 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 großen Bratentopf.

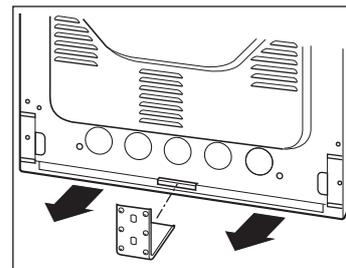
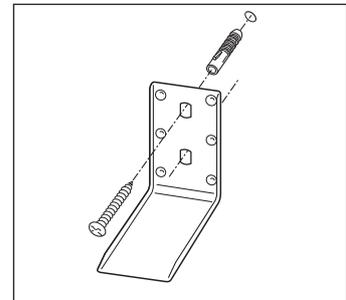
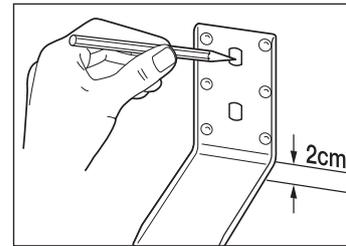
### Gefahr Kipp- und Verletzungsgefahr!



Wird die offene Backofentür mit einem schweren Gewicht belastet, könnte der Herd ohne Kippschutzwinkel nach vorne kippen.

- Der mitgelieferte Winkel muss vor Gebrauch des Herdes unbedingt als Kippschutz an der Wand befestigt werden.
1. Stellen Sie den Herd wie zuvor beschrieben auf und richten Sie ihn **exakt** aus.
  2. Ziehen Sie den Geschirrwagen ganz heraus.

3. Zeichnen Sie durch den Schlitz unten am Rahmen eine Linie an die Wand.
4. Ziehen Sie den Herd wieder hervor.
5. Stellen Sie mit einem Metallprüfgerät sicher, dass sich in den Bohrbereichen keine Kabel oder Rohrleitungen befinden. Wählen Sie gegebenenfalls eine andere Stelle für die Montage.  
Falls die Wand hinter dem Herd nicht aus massivem Stein besteht, ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate, um geeignetes Montagematerial zu beschaffen und einzusetzen.
6. Halten Sie den Winkel auf der Linie so an die Wand, dass die Seite mit den Löchern plan an der Wand anliegt (siehe Grafik) und der hervorstehende Winkelarm in den Schlitz am Herd passt.
7. Markieren Sie die beiden Bohrlöcher durch die Löcher im Winkel.
8. Bei massivem Mauerwerk: Bohren Sie mit einem Steinbohrer an den gekennzeichneten Positionen je ein Loch.
9. Stecken Sie die mitgelieferten Dübel in die Bohrlöcher und schrauben Sie den Winkel mit den mitgelieferten Schrauben fest.
10. Lassen Sie den Herd von einer Fachkraft anschließen.
11. Schieben Sie den Herd an seinen Platz und prüfen Sie, ob der Winkel ein Kippen des Herds nach vorn verhindert.



## Netzanschluss Hinweise für den Installateur

### **Gefahr Stromschlag- / Brandgefahr!**



Unsachgemäßer elektrischer Anschluss kann zu elektrischem Schlag und/oder Kurzschluss führen.

- Der Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen**, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (z.B. unser Service, (siehe „Unser Service“ auf Seite 25). 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

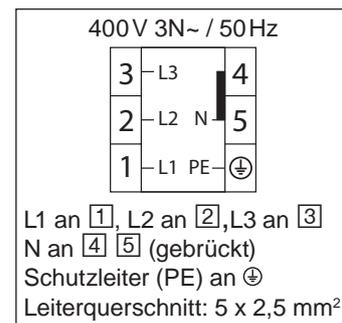
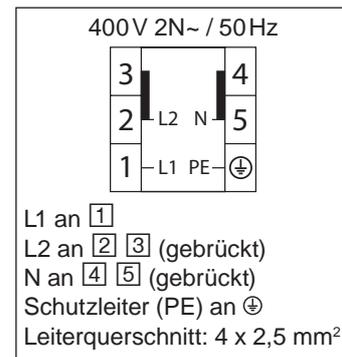
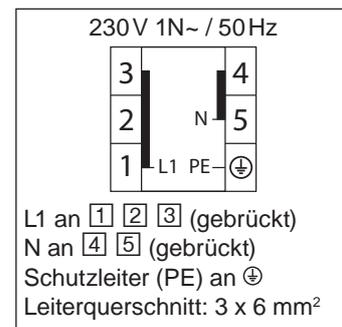
Das Gerät ist für folgende Wechselspannungen ausgelegt:

- 230V 1N~ / 50Hz, 40 A
- 400V 2N~ / 50Hz, 25 A
- 400V 3N~ / 50Hz, 16 A
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Die verwendete Netzanschlussleitung muss den Bestimmungen der DIN EN 60335-1 entsprechen (z.B. Typ H05RR-F).
- Je nach Anschlussart müssen der Leiterquerschnitt gewählt und die Kontaktbrücken eingesetzt bzw. entfernt werden (siehe Abb. rechts).
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden.  
Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

## Netzleitung anschließen

Die Klemmleiste und die Anschlusspläne befinden sich an der Rückwand.

1. Schalten Sie vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise aus und sichern Sie diese gegen Wiedereinschalten.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitungen allpolig spannungsfrei sind und eine wirksame Erdung möglich ist.
3. Klemmen Sie die Adern und ggf. die beiliegenden Messingbrücken gemäß der rechts abgebildeten Schaltbilder an die entsprechenden Kontaktklemmen der Herdanchlussdose an.
4. Verlegen Sie das Anschlusskabel so hinter dem Herd, dass es die Rückwand des Herdes nicht berührt. Während des Betriebs des Herdes wird dessen Rückwand heiß.



L1-L3: Phase(n)  
N: Null-Leiter  
PE: Schutzleiter (Erde)

# Erstinbetriebnahme

## Transportsicherungen entfernen

- Falls noch nicht geschehen, vorhandene Kunststoffstreifen von den Backblechseiten entfernen.
- Alle Schutzfolien abziehen.

## „Abbrennen“ der Kochfelder

**Achtung****Beschädigungsgefahr!**

Ausschließlich zum „Abbrennen“ der Kochfelder vor der ersten Inbetriebnahme dürfen die Kochfelder ohne Geschirr betrieben werden.

Um die Konservierungsschicht auf den Kochfeldern abzubrennen, schalten Sie nacheinander alle Kochfelder in höchster Schalterstellung ein:

- Blitz-Kochfeld ca. 3 Minuten lang
- Normal-Kochfelder ca. 5 Minuten lang.

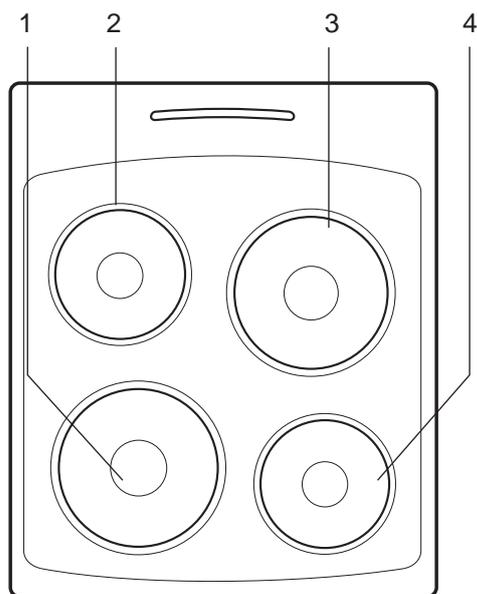
## Backofen vorreinigen

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 des Backofens durchführen. So schützen Sie Ihre Gesundheit und sorgen für schmackhafte Kuchen und Braten. Dazu:

1. Backofen, Grillrost, Backbleche und Fettpfanne 60 Minuten lang mit 250 °C und Heißluft betreiben.
2. Nach dem Abkühlen Grillrost, Backbleche, Fettpfanne und Backofen-Innenraum mit ein wenig Seifenwasser reinigen und alles trocken wischen..

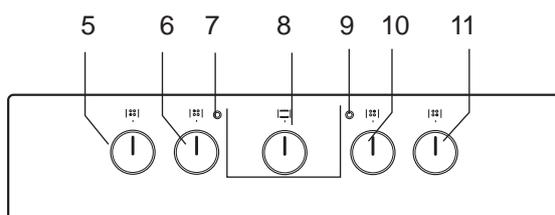
Zum Vorgehen siehe Seite 16.

## Bedienelemente



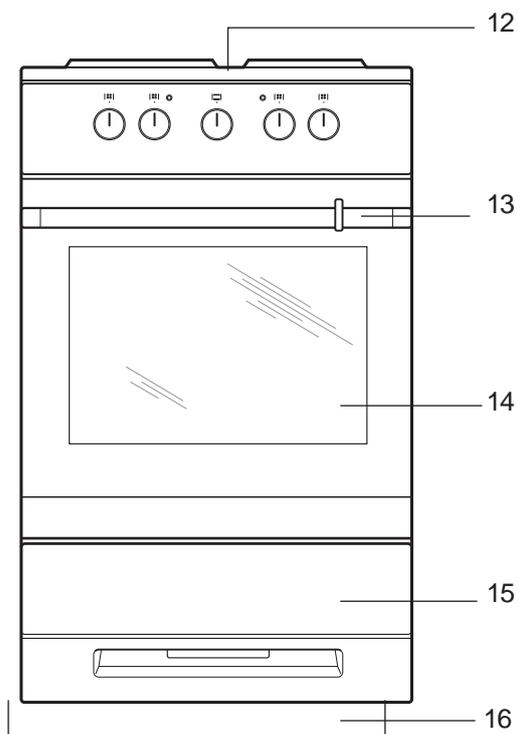
### Glaskeramik-Kochfeld

- 1 Blitz-Kochzone, 18,0 cm Ø
- 2 Normal-Kochzone, 14,5 cm Ø
- 3 Normal-Kochzone, 18,0 cm Ø
- 4 Normal-Kochzone, 14,5 cm Ø



### Bedienblende

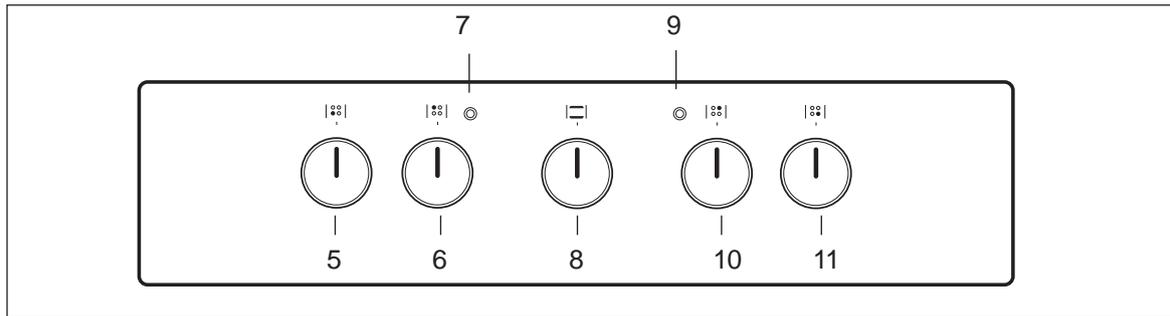
- 5 Schalter für Kochzone 1
- 6 Schalter für Kochzone 2
- 7 rote Backofen-Leuchte
- 8 Funktionsschalter für den Backofen (mit Temperaturwähler)
- 9 gelbe Netzkontroll-Leuchte
- 10 Schalter für Kochzone 3
- 11 Schalter für Kochzone 4



### Gehäuse

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

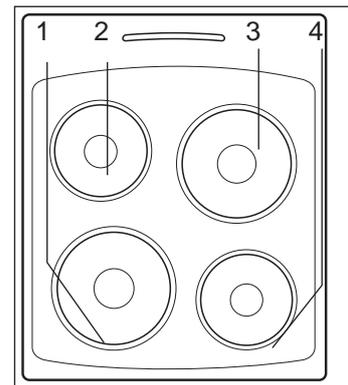
## So funktioniert der Herd



### Kochzonen und Schalter

Der Standherd besitzt ein Blitz-Kochfeld und drei „normale“ Kochfelder. Das Blitz-Kochfeld erkennen Sie an dem roten Kreis in der Mitte; dieser verblasst mit zunehmender Benutzung. Das Blitz-Kochfeld bedienen Sie wie die Normal-Kochfelder; es arbeitet jedoch mit höherer Leistung und wird schneller heiß.

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. Sobald Sie ein Kochfeld eingeschaltet haben (oder der Backofen in Betrieb ist), leuchtet die gelbe Netzkontroll-Leuchte **9**.



| Platte            | Ort           | Schalter  | Ø in cm |
|-------------------|---------------|-----------|---------|
| 1 Blitz-Kochzone  | Vorne links   | <b>5</b>  | 18,0    |
| 2 Normal-Kochzone | Hinten links  | <b>6</b>  | 14,5    |
| 3 Normal-Kochzone | Hinten rechts | <b>10</b> | 18,0    |
| 4 Normal-Kochzone | Vorne rechts  | <b>11</b> | 14,5    |

### Netzkontroll-Leuchte

Die gelbe Netzkontroll-Leuchte **9** leuchtet auf, sobald mindestens eine der Kochzonen oder der Backofen eingeschaltet wurde. Sie erlischt erst wieder, wenn alle Kochzonen und der Backofen ausgeschaltet wurden.

### Kühlventilator

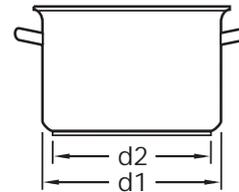
Der Herd verfügt über einen Kühlventilator, der die Bedienblende und das Gehäuse kühlt.

### Das richtige Koch-Geschirr

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 Stahltöpfe mit 2–3 mm und Edeltstahltöpfe 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 Stahltöpfe 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 Energie sparen

| Einstellung <sup>1)</sup> | Anwendung                                | Beispiele                    |
|---------------------------|--|------------------------------|
| ½                         | Schwaches Fortkochen bzw. Warmhalten     | Quellen von Reis             |
| 1                         | Fortkochen für die meisten 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, Schmorbraten |

<sup>1)</sup> Bei kleineren Mengen ½ Stufe niedriger, bei größeren Mengen eine ½ Stufe höher wählen.

- Beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Einstellung wählen.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder das Steak von beiden Seiten braun ist, auf eine niedrigere 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.
- Beim Kochen möglichst immer den Deckel auf dem Topf lassen. Flüssigkeiten werden mit Deckel schneller zum Kochen gebracht als ohne.

# So arbeitet der Backofen

## Funktionsschalter

### Achtung

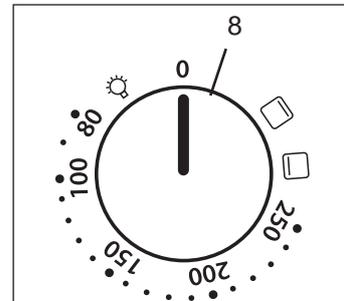


### Beschädigungsgefahr!

Funktionsschalter 8 nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

Wählen Sie die Beheizungsart je nachdem, was Sie backen, braten oder dünsten wollen. Wählen Sie die Backofenbeheizung mit dem Funktionsschalter **8** aus. Wenn Sie

- Ober- und Unterhitze nutzen möchten, stellen Sie lediglich die gewünschte Temperatur ein, 80 bis 280°C.
- nur Oberhitze nutzen möchten, um zum Beispiel Aufläufe am Ende der Garzeit zu überbacken, stellen Sie den Schalter auf .
- nur Unterhitze nutzen möchten, damit z.B. der Boden einer Pizza knusprig wird, stellen Sie den Schalter auf .



## Anzeigeleuchten

Die gelbe Netzkontroll-Leuchte **9** leuchtet, wenn der Backofen eingeschaltet ist.

Die rote Backofen-Betriebsleuchte **7** leuchtet, solange der Backofen auf- bzw. nachheizt. Wenn sie das erste Mal erlischt, ist die gewünschte Temperatur im Backofen erreicht und Sie können das Gargut hinein schieben. Bitte beachten: Während der gesamten Gardauer wiederholt sich das Ein- und Ausschalten der roten Backofen-Betriebsleuchte **7**.

## 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.

## Backblech und Fettpfanne

Das mitgelieferte Backblech und die Fettpfanne haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen. Der Grillrost muss wie abgebildet eingeschoben werden.

## So wird's gemacht

### **Gefahr** **Verbrennungsgefahr!**



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

### **Gefahr** **Brandgefahr!**



Beim Backofen besteht grundsätzlich Brandgefahr. Speisen können anbrennen. Backpapier oder andere brennbare Gegenstände im oder in der Nähe des Backofens können Feuer fangen.

- Betreiben Sie den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür.

### **Achtung** **Beschädigungsgefahr!**



Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

- Bleche oder Alufolie nicht direkt auf den Garraumboden stellen.
- Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.

## Garen mit Ober- und Unterhitze

Je nach Einschubhöhe kommt die Hitze 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.

## Backen

1. Funktionsschalter **8** 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.



### Unsere Energie-Spartipps:

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

### Unser Energie-Spartipp:

- Auf dem Rost finden auch zwei Kuchen nebeneinander Platz!

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.

**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 in der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) so hoch wie möglich in den Backofen schieben.
2. Fettpfanne unter den Grillrost schieben. Backofentür schließen.
3. Funktionsschalter 8 auf die gewünschte Temperatur stellen.

### Unsere Tipps zum Braten:

- Gepökelt 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.

**Unsere Energie-Spartipps:**

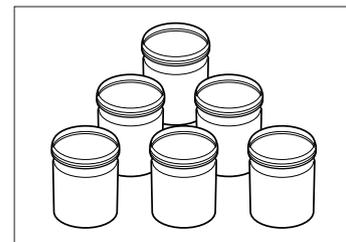
- Backofen nicht vorheizen.
- Größere Mengen auf einmal, am besten auf mehreren Ebenen braten.
- Sofern die Garzeit mehr als 40 Min. beträgt, Backofen 10 Min. vor Garende abschalten und Restwärme nutzen.
- Braten unter einem Kilogramm auf dem Herd zubereiten.

## Einkochen

**Achtung 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. Funktionsschalter **8** einstellen auf 180–200 °C.
4. 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,
5. Nach dem Ausschalten die Gläser bei geschlossener Backofentür noch im Backofen lassen:
  - Obst ca. 15–30 Minuten,
  - Gemüse ca. 30 Minuten.
6. Dann die Gläser vorsichtig herausnehmen und auf ein trockenes Tuch stellen. Vor Zugluft schützen (abdecken)!
7. Erst am nächsten Tag die Klammern entfernen.

## Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

1. Wenn die Backschüssel nicht in den Garraum passt, können Sie die Backblechträger entfernen, um das Garraumvolumen zu vergrößern (siehe Seite 21).

### Achtung



### Beschädigungsgefahr!

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

- Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.

2. Heizen Sie den Backofen auf 50 °C vor.
3. Schalten Sie den Backofen aus, wenn die Temperatur erreicht ist.
4. Stellen Sie die Backschüssel mit dem Hefeteig in den Garraum. Sie können die Schüssel direkt auf den Garraumboden stellen.
5. Schließen Sie die Backofentür und belassen Sie den Hefeteig für die gewünschte Zeit im Backofen, ohne ihn weiter zu beheizen.

# Pflege und Wartung

**Achtung Beschädigungsgefahr!**

Vor dem Reinigen Herd vollständig abkühlen lassen.

- Zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays, Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

## Gehäuse-Oberflächen reinigen

- Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen.

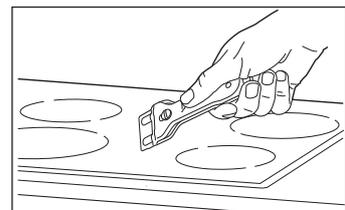
## Kochfeld reinigen

**Achtung Verbrennungsgefahr!**

Vor dem Reinigen das Kochfeld vollständig abkühlen lassen. **Ausnahme:**

**Zucker- oder stärkehaltige Verunreinigungen, Kunststoff oder Alufolie.**

- Verunreinigungen durch zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoff oder Alufolie müssen sofort entfernt werden. Sie können das Kochfeld sonst dauerhaft und irreparabel beschädigen.
- Schützen Sie Ihre Hände vor der Reinigung z. B. mit Küchenhandschuhen vor Verbrennungen. Dann die Verschmutzungen mit dem Klingenschaber von der noch heißen Glaskeramik entfernen.
- Das Kochfeld 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 dem Klingenschaber lösen.
- Eingebrennte Verschmutzungen und Flecken mit Spezialreiniger oder flüssigem Edelstahlreiniger behandeln.
- Nach dem Reinigen mit Silikon-Pflegemittel behandeln.



## Backofentür aushängen

### Achtung



### Bruchgefahr!

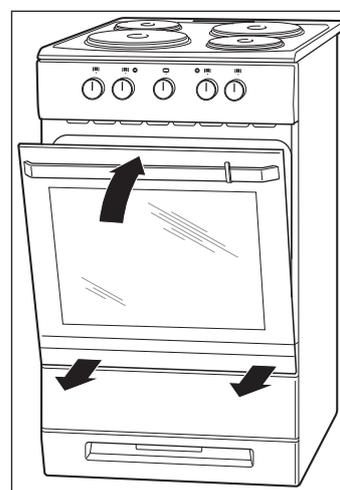
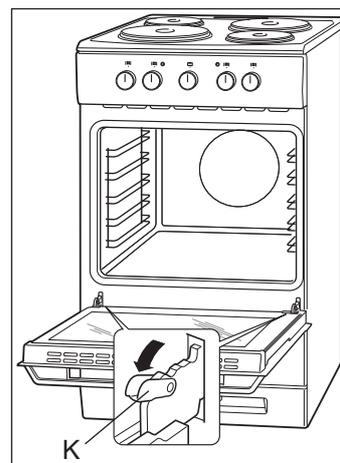
Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!

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 Backofentür:

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.



## Backblechträger aus-/einbauen

### Achtung

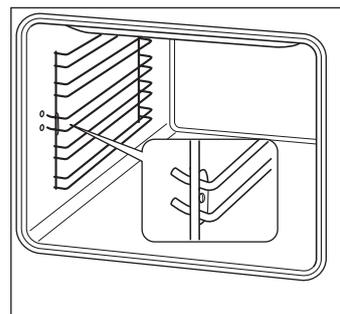


### Beschädigungsgefahr!

Backblechträger nicht im Geschirrspüler reinigen.

Wenn Sie den Innenraum sehr gründlich reinigen wollen, können Sie die Backblechträger leicht herausnehmen:

1. Nehmen Sie die Backbleche und den Grillrost heraus.
2. Ziehen Sie die vordere Halterung an der vorderen Seite, wo die beiden Haken mit dem angeschweißten Plättchen sind, mit einem Ruck heraus.
3. Ziehen Sie die hintere Halterung heraus und entnehmen Sie den Backblechträger.
4. Säubern Sie alle Teile mit Spülwasser und trocknen Sie sie anschließend ab.



### Wiedereinsetzen:

1. Positionieren Sie den Backblechträger so, dass die beiden Haken mit dem angeschweißten Plättchen vorne sind.
2. Drücken Sie zuerst die hinteren Haken in die vorgesehenen Löcher in den Seitenwänden.
3. Drücken Sie die vorderen Haken in die vorgesehenen Löcher in den Seitenwänden.

## Backofen und Einschübe reinigen

### Gefahr



### Verbrennungsgefahr!

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

### Achtung



### Beschädigungsgefahr!

Zum Reinigen keine scharfen, abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören.

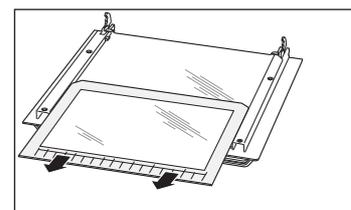
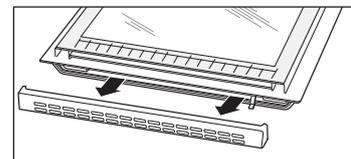
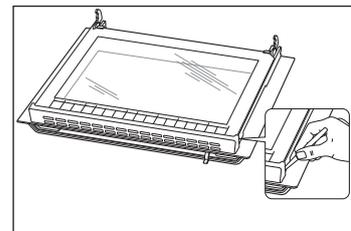
Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.

- Zum Reinigen nur die Backofen-Beleuchtung einschalten (am Funktionsschalter **8** Symbol .
- 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.

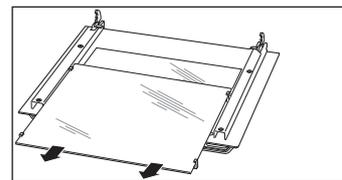
## Scheiben-Zwischenräume reinigen

Die Backofentür besteht aus drei Scheiben. Der Zwischenraum sollte hin und wieder gereinigt werden.

1. Backofentür aushängen, wie im Abschnitt „Backofentür aushängen“ beschrieben.
2. Den Kunststoffhalter mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig lösen und abnehmen.
3. Die innere Scheibe aus der Halterung herausnehmen und sicher ablegen.

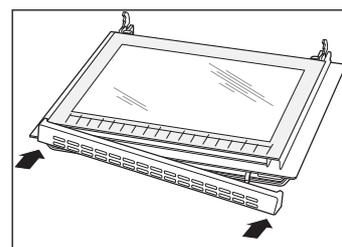
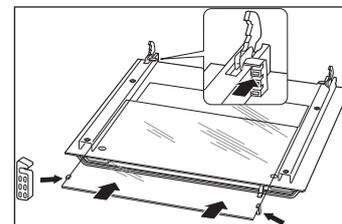


4. Die mittlere Scheibe vorsichtig herausnehmen, dabei die Weichgummi-Halterungen nicht verlieren.
5. Scheiben mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.



Zum Einbauen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

- Beim Einsetzen der mittleren Scheibe sollten die beiden Weichgummi-Halterungen etwa 3 cm vom oberen Rand auf die Scheibe gesteckt werden.
- Zum Schluss den Kunststoffhalter zunächst auf einer Seite vorsichtig auf die Tür setzen und ihn dann abwechselnd auf beiden Seiten leicht andrücken, bis er hörbar einrastet.



## 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.

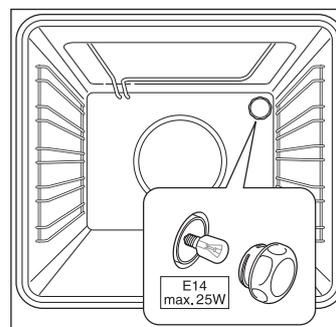
Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.



### 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. Die Glasabdeckung wieder in die Öffnung einsetzen und mit einer Rechtsdrehung befestigen.



## 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.

### 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.

| 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.<br>Ggf. Leuchte durch unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 25) 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.<br>Ggf. Leuchte durch unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 25) wechseln lassen.   |
| Backofen-Betriebsleuchte (rot) leuchtet nicht;<br>Backofen-Beleuchtung ausgefallen. | Zunächst überprüfen, ob Gerät noch funktioniert (siehe oben). Ggf. Leuchte durch unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 25) wechseln lassen.<br>Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe „Backofen-Beleuchtung auswechseln“ auf Seite 23). |
| 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.   |

# Unser Service

---

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

| Gerätebezeichnung          | Modell        | Bestellnummer |
|----------------------------|---------------|---------------|
| <i>hanseatic</i> Standherd | 5010EE1.21DFW | 511297        |

## Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

- die Lieferung unvollständig ist
- das Gerät Transportschäden aufweist
- Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben
- sich eine Störung nicht mithilfe der Fehlersuchtafel beheben lässt
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

## Reparatur- und Ersatzteil-Service

- Kunden in Deutschland  
Wenden Sie sich bitte an unseren Technik-Service:  
Telefon 0 18 06 18 05 00  
(Festnetz 20 Cent/Anruf, Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf)
- Kunden in Österreich  
Wenden Sie sich bitte an das Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

### Bitte beachten Sie:

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Gerätes und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

# Umweltschutz

## Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen Sammel- oder Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

Sie können Elektro-Altgeräte kostenlos beim lokalen Wertstoff-/Recyclinghof abgeben.

Für weitere Informationen zu diesem Thema wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.

## Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP)
- Auch Energie sparen schützt vor zu starker Erwärmung unserer Erde. Ihr neues Gerät verbraucht Dank seiner modernen Technik wenig Energie.

Entsorgen Sie die Verpackung bitte umweltfreundlich.

## Tabelle „Prüfgerichte“

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

| Speise        | Anzahl Bleche | Einschubhöhe <sup>1)</sup> | Beheizungsart                   | Temperatur in °C | Gardauer in Min. |
|---------------|---------------|----------------------------|---------------------------------|------------------|------------------|
| Spritzgebäck  | 1             | 3                          | Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>  | 160              | 15-25            |
| Wasserbiskuit | 1             | 3                          | Ober- /Unterhitze <sup>2)</sup> | 190              | 25-35            |
| Apfelkuchen   | 1             | 3                          | Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>  | 190              | 25-35            |
| Small cakes   | 1             | 3                          | Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>  | 160              | 25-35            |

<sup>1)</sup> Einschubhöhe von unten gerechnet

<sup>2)</sup> vorgeheizt

# Technische Daten

## Standherd

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Marke                     | <i>hanseatic</i>  |
| Typ/Bezeichnung           | 5010EE1.21DFW   |
| Bestellnummer             | 511 297   |
| Netzspannung, Absicherung | AC 1N 230 V 50 Hz, 40 A<br>AC 2N 400 V 50 Hz, 25 A<br>AC 3N 400 V 50 Hz, 16 A |
| Leistungsaufnahme max.    | 7,5 kW  |

## Backofen

Datenblatt für Elektrobacköfen nach der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| Energieeffizienzindex EEI <sub>cavity</sub> <sup>2)</sup>                        | 104,8                             |
| Energieeffizienzklasse des Backofens <sup>1) 2)</sup>                            | A                                 |
| Energieverbrauch für Beheizungsart <sup>2)</sup>                                 | 0,88 kWh konventionelle Beheizung |
| Anzahl der Garräume  | 1                                 |
| Wärmequellen   | Elektrisch                        |
| Nettovolumen des Backofens   | V = 70 Liter                      |
| Gewicht  | M = 40 kg                         |
| Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T)  | 850 x 500 x 600 mm                |
| Leistungsaufnahme Backofen<br>Oberhitze / Unterhitze<br>Oberhitze und Unterhitze | 0,9 kW / 1,1 kW<br>2,0 kW         |
| Maximal-Temperatur   | 280 °C                            |
| Beleuchtung  | 25 W, E 14, T 300 °C              |

1) Auf einer Skala von „A+++“ (niedriger Verbrauch) bis „D“ (hoher Verbrauch)

2) Ermittelt gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014. Die angewandten Messmethoden entsprechen der Norm EN 60350-1.

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.

## Kochfeld

Datenblatt für Haushaltskochmulden nach der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

|  |  |
|--|--|
| Art der Kochmulde  | Elektrische Kochmulde                        |
| Anzahl der Kochzonen                                     | 4  |
| Heiztechnik  | Gusskochplatten                              |
| Kochzone vorne links                                     | Ø 18,0 cm; 2,0 kW                            |
| Kochzone hinten links                                    | Ø 14,5 cm; 1,0 kW                            |
| Kochzone vorne rechts                                    | Ø 14,5 cm; 1,0 kW                            |
| Kochzone hinten rechts                                   | Ø 18,0 cm; 1,5 kW                            |
| Energieverbrauch je Kochzone vorne links <sup>3)</sup>   | EC <sub>electric cooking</sub> = 185,7 Wh/kg |
| Energieverbrauch je Kochzone hinten links <sup>3)</sup>  | EC <sub>electric cooking</sub> = 195,6 Wh/kg |
| Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts <sup>3)</sup>  | EC <sub>electric cooking</sub> = 198,3 Wh/kg |
| Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts <sup>3)</sup> | EC <sub>electric cooking</sub> = 199,4 Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg <sup>3)</sup>       | EC <sub>electric hob</sub> = 198,9 Wh/kg     |

<sup>3)</sup> Ermittelt gemäß Verordnung (EU) Nr. 66/2014. Die angewandten Mess- und Berechnungsmethoden entsprechen der Norm EN 60350-2.

Die hier 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.