

## Gebrauchsanleitung

**Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld,  
Multifunktions-Backofen  
und Zeitschaltuhr**

Anleitung/Version:  
92932\_20150923  
Bestell-Nr.: 557 625  
Nachdruck, auch auszugsweise,  
nicht gestattet!



# Inhaltsverzeichnis

## Information

Ihr Standherd stellt sich vor	3
Ausstattungsmerkmale	3
Lieferumfang	3
Kontrolle der Lieferung	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
5 Minuten für Ihre Sicherheit	4
Begriffserklärung	4
Sicherheitshinweise	4

## Vorbereitung

Aufstellen und Anschließen	10
Voraussetzungen	10
Den Herd aufstellen	10
Netzanschluss	
Hinweise für den Installateur	11
Letzte Vorbereitungen	12
Transportsicherungen entfernen	12
Einstellen der Uhrzeit	12
Vorreinigung	13

## Bedienung

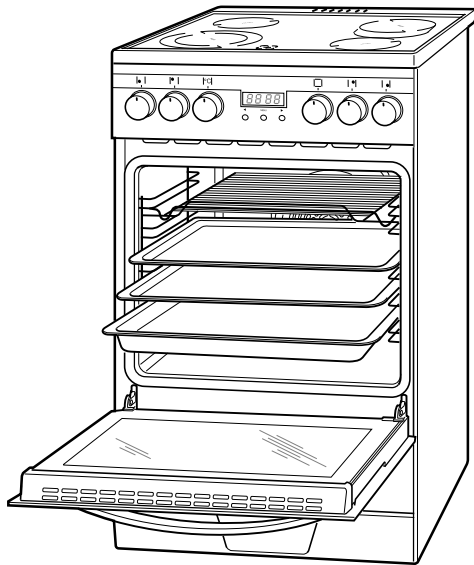
Bedienelemente	14
Das Kochfeld	15
Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln	15
Das richtige Koch-Geschirr	15
Kochzonen und Schalter	16
Zweikreis- und Bräter-Kochzone bedienen	17
Restwärme-Anzeige	17
Netzkontroll-Leuchte	17
Kühlventilator	17
Tipps zum Garen und Energie sparen	18
Der Backofen	19
Wenn sich der Backofen nicht einschalten lässt	19
Multifunktionsschalter	19
Temperaturwähler	19
Garende	20
Das richtige Backofen-Geschirr	20
Backblech und Fettpfanne	20
Backblechträger mit Teleskopschienen	20

Den Backofen benutzen	21
Garen mit Unterhitze	21
Garen mit Ober- und Unterhitze	21
Das Prinzip Heißluft/Umluft	21
Garen mit Heißluft und Unterhitze	22
Backen	22
Braten	23
Grillen	24
Trocknen mit Heißluft (Dörren)	25
Einkochen mit Ober- und Unterhitze oder Heißluft	25
Auftauen	26
Die Zeitschaltuhr	27
Uhrzeit einstellen	27
Signalton ändern	28
Automatik-Betrieb	28
Zeitschaltuhr-Betrieb abbrechen und Automatik-Einstellungen löschen	30
Schaltuhr als Kurzzeitwecker	30

## Allgemeines

Pflege und Wartung	31
Gehäuse-Oberflächen reinigen	31
Kochfeld reinigen	31
Regelmäßige Reinigung und Pflege	31
Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen	31
Feste, eingebrannte Verschmutzungen	32
Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien	32
Backofen und Einschübe reinigen	32
Backblechträger mit Teleskopschienen aus-/einbauen	33
Backofentür aushängen	34
Scheiben-Zwischenraum reinigen	34
Backofen-Beleuchtung auswechseln	35
Fehlersuchtable	36
Unser Service	37
Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service	37
Reparatur- und Ersatzteil-Service	37
Umweltschutz leicht gemacht	38
Verpackungs-Tipps	38
Entsorgung des Geräts	38
Tabelle „Prüfgerichte“	39
Stichwortverzeichnis	40
Datenblatt für den Herd	43

# Ihr Standherd stellt sich vor



## Ausstattungsmerkmale

- Glaskeramik-Kochfeld
- Ober-/ Unterhitze
- Heißluft
- Infrarot-Grillen
- Kombinationsbetrieb
- Backofen-Beleuchtung
- Teleskopschienen
- Geschirrwagen
- Schaltuhr mit Kurzzeitwecker

## Lieferumfang

- Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld
- 1 Grillrost
- 1 Backblech
- 1 Fettpfanne
- Glaskeramikschaber
- 1 Winkel, 2 Schrauben und 2 Dübel (Kippschutzbefestigung)
- Gebrauchsanleitung
- Kurzanleitung

## 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 37).

### Gefahr



Nehmen Sie den Standherd nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben!

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist nur zum Kochen, Braten, Backen, Grillen und Warmhalten von Speisen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.



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.**

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

Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Netzspannung. Unsachgemäßer Umgang kann zu elektrischem Schlag oder Kurzschluss führen.

- Nehmen Sie den Standherd nicht in Betrieb, wenn er sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie bitte sofort unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 37).
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (z.B. unser Service, siehe Seite 37). 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.

- 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.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung), und rufen Sie unsern Service an (siehe „Unser Service“ auf Seite 37).
- Zum Auswechseln der Backofen-Beleuchtung zunächst den Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherung ausschalten bzw. herausschrauben. Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist – **Verbrennungsgefahr!**

**Gefahr** **Gefahren für Kinder und bestimmte Personengruppen.**



- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von 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) benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Teile vom Gerät abziehen oder aus dem Zubehörbeutel nehmen und in den Mund stecken – **Erstickungsgefahr!**

- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

**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.

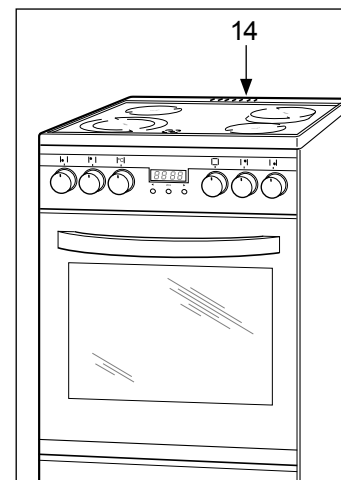
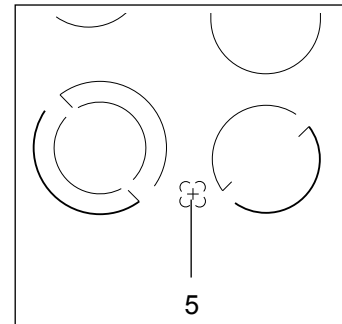
- Backofentür daher nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.
- Der mitgelieferte Winkel muss vor Gebrauch des Herdes unbedingt als Kippschutz an der Wand befestigt werden, um eine Kippgefahr des Gerätes zu vermeiden.

**Gefahr Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!**



Das Gerät wird während des Betriebs heiß!

- Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige **5** angezeigt.  
**Vorsicht:** Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!
- Bei Backofenbetrieb werden Heizkörper, Wände, Backbleche usw. sehr heiß – vermeiden Sie direkte Berührung. Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**
- Aus dem Wrasenabzug (Lüftung) **14** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen des heißen Backofens!
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.
- Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. **Kinder fernhalten!**
- Vor dem Reinigen Kochzone bzw. Backofen vollständig abkühlen lassen.
- Glühlampe im Backofen erst wechseln, wenn der Backofen abgekühlt ist.



**Gefahr Brandgefahr!**

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

- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fette Grilladen könnten 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: Tür 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. Nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Unser Service“ auf Seite 37).

**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 (z.B. von Fleisch) muss abfließen können.

**Achtung Beschädigungsgefahr beim Transport!**

- Soll der Herd mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie 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.
- Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!

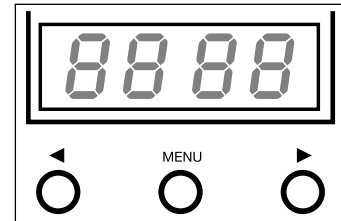
**Achtung Gefahren bei Zeitschaltuhr-Betrieb!**



Für den automatischen Betrieb mit Zeitschaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

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 Zeitschaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
- Die Zeitschaltuhr übernimmt nicht das Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
- Nach dem Betrieb alle Schalter auf „0“ stellen.



**Achtung Beschädigungsgefahren!**



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Schäden führen.


- Auch kleine Gegenstände können große Auswirkungen haben, wenn sie punktförmig auf das Kochfeld treffen. Also z.B. keine Gewürzstreuer aus dem Oberschrank fallen lassen.
- 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.
- Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt.
- Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Kochstellen, ist aber ein schlechter Wärmelei-




ter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.

- Die Schalter der Kochzonen (● | ● | ● | ●) und den Temperaturwähler °C des Backofens zum Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nie mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.
- Zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays, Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien müssen sofort entfernt werden, da sie sonst das Kochfeld dauerhaft und irreparabel beschädigen.
- Backblechträger und Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen!


**Wichtig Wichtig!**

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


**Wichtig Wichtig für das Einkochen!**

 Jeweils nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen, dass sie sich nicht berühren – sie könnten sonst platzen. Obst und Gemüse kommen getrennt in den Backofen.

**Wichtig Wichtig für den Automatik-Betrieb!**

 Stellen Sie sicher, dass die aktuelle Uhrzeit korrekt eingestellt ist.

**Wichtig Wichtig!**

 Durch das Zurücksetzen der Zeitschaltuhr nach Automatikbetrieb wird der Backofen wieder eingeschaltet. Drehen Sie daher immer auch den Temperaturwähler und den Multifunktionsschalter auf „0“.

**Hinweis:**

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Gerätes und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Service 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.

# Aufstellen und Anschließen

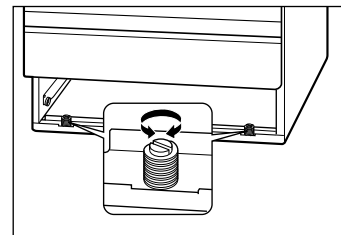
## Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um einen sachgerechten Betrieb zu gewährleisten:

- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EC 335-2-6). Geräte dieses Typs dürfen nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden aufgestellt werden.
- Herd nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank aufstellen. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig. Der günstigste Platz ist neben dem Spülzentrum. Sie haben eine zusätzliche Ablagefläche, und schmutziges Geschirr kann gleich gereinigt werden.
- Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Maßnahmen ergriffen werden, die verhindern, dass das Gerät vom Sockel gleitet.

## Den Herd aufstellen

- 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

### Gefahr



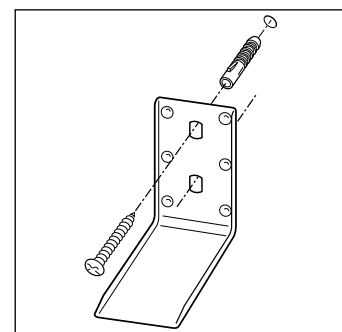
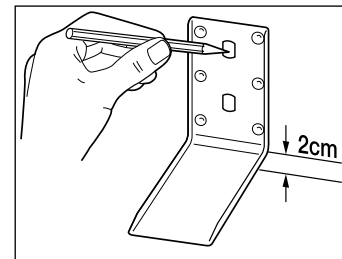
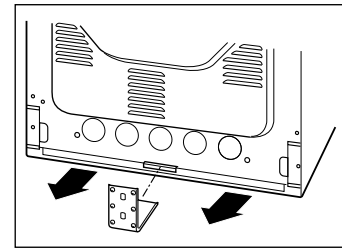
### Kippgefahr!

Der mitgelieferte Winkel muss vor Gebrauch des Herdes unbedingt als Kippschutz an der Wand befestigt werden, um ein Kippen des Gerätes nach vorn zu vermeiden.

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

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 ein Stück neben der Schiene des Geschirrwagens direkt über dem unteren Rahmen eine Linie an die Wand.
4. Ziehen Sie den Herd wieder hervor.
5. Halten Sie den Winkel auf der Linie so an die Wand, dass die Seite mit den Löchern plan an der Wand aufliegt (siehe Grafik).
6. Markieren Sie die drei Bohrlöcher durch die Löcher im Winkel.

7. 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.
8. Bei massivem Mauerwerk: Bohren Sie mit einem 6 mm Steinbohrer an den gekennzeichneten Positionen je ein ca. 45 mm tiefes Loch.
9. Stecken Sie die mitgelieferten Dübel in die Bohrlöcher und schrauben Sie den Winkel mit den mitgelieferten Schrauben fest.
10. 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!

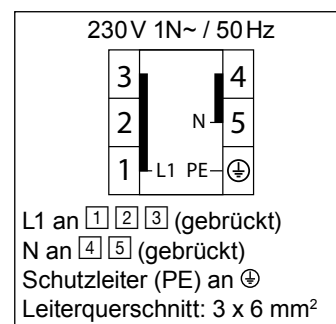
Unsachgemäßer elektrischer Anschluss kann zu elektrischem Schlag und/oder Kurzschluss führen.

- 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 37). 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~ / 50 Hz, 40 A
- 400V 2N~ / 50 Hz, 25 A
- 400V 3N~ / 50 Hz, 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).

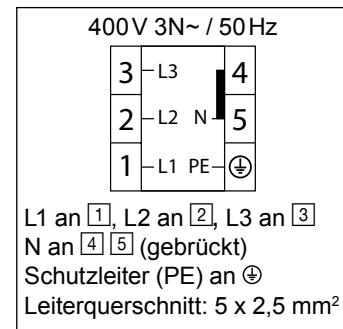
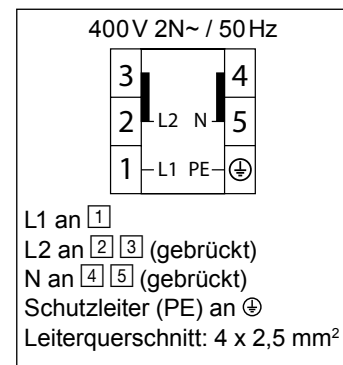


- Je nach Anschlussart müssen der Leiterquerschnitt gewählt und die Kontaktbrücken eingesetzt bzw. entfernt werden (siehe Abb. rechts).
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden.  
Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

### 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 Herdanschlussdose 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)


## Letzte Vorbereitungen

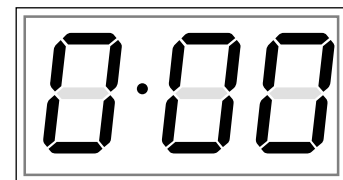
### Transportsicherungen entfernen

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

### Einstellen der Uhrzeit

Nach dem Anschließen an das Stromnetz blinkt im Display die Anzeigen **0:00**. Dies zeigt an, dass die Uhrzeit gestellt werden muss. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Taste MENU so lange drücken, bis im Display das Symbol  erscheint.
1. Mit den Sensortasten **◀** bzw. **▶** die Uhrzeit einstellen. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger berühren.
2. Taste loslassen.  
Die Uhr übernimmt die Einstellung, und Sie hören einen Piepton.



Weitere Informationen zur Uhr finden Sie auf Seite 27.

## Vorreinigung

**Achtung Beschädigungsgefahr!**

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

### Glaskeramik-Kochfeld

Bevor Sie das Kochfeld das erste Mal in Betrieb nehmen, sollten Sie es gründlich reinigen. Ein Tuch mit heißem Wasser und einem Spritzer eines speziellen Glaskeramik-Reinigers, der im Fachhandel erhältlich ist, reicht aus.

Vor dem ersten Aufheizen sollten Sie das Kochfeld mit einem ebenfalls im Fachhandel erhältlichen Pflegemittel behandeln.

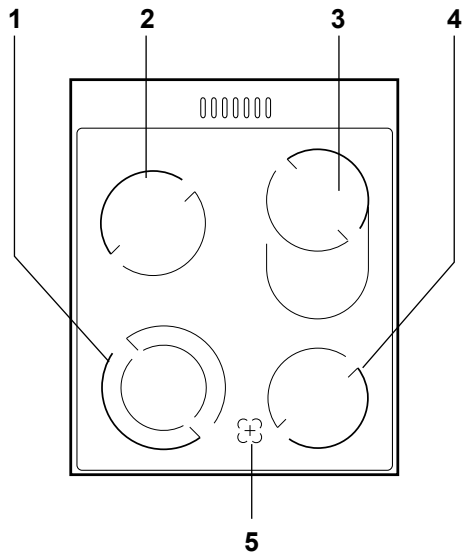
### Backofen

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.

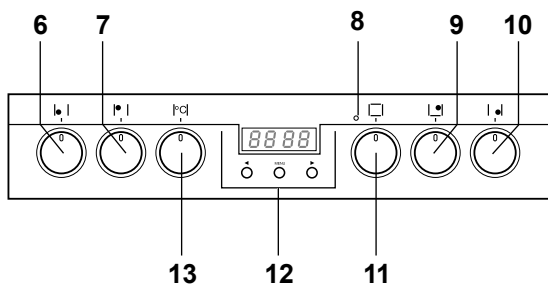
Zum Vorgehen siehe Seite 19.

# Bedienelemente



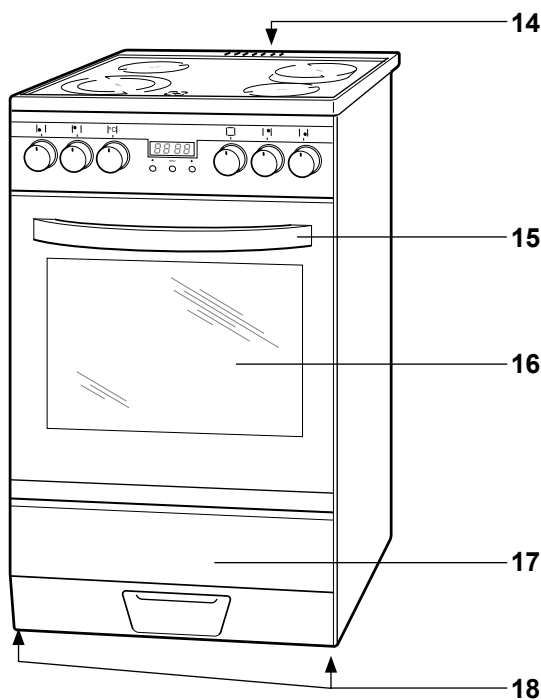
## Glaskeramik-Kochfeld

- 1 Zweikreis-Kochzone, 12/21 cm Ø
- 2 Normal-Kochzone, 14,5 cm Ø
- 3 Bräter-Kochzone, 17/26,5 cm Ø
- 4 Normal-Kochzone, 14,5 cm Ø
- 5 Restwärme-Anzeige



## Bedienblende

- 6 | ● | Schalter für Kochzone 2
- 7 | ● | Schalter für Kochzone 1
- 8 | ○ | Gelbe Netzkontroll-Leuchte
- 9 | |●| Schalter für Kochzone 4
- 10 | |●| Schalter für Kochzone 3
- 11 | □ | Multifunktionsschalter:  
Beheizungsart für den Backofen  
einstellen
- 12 | Zeitschaltuhr
- 13 | |●| Temperaturwähler für den Back-  
ofen



## Gehäuse

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

# Das Kochfeld

## Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln

Ihr Kochfeld hat eine Oberfläche 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.

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



Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Netzspannung.

- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung), und rufen Sie unseren Service an (siehe „Unser Service“ auf Seite 37).

### **Achtung** Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!



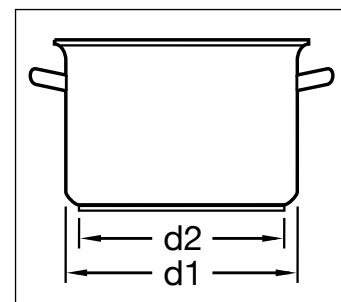
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Auch kleine Gegenstände können große Auswirkungen haben, wenn sie punktförmig auf das Kochfeld treffen. Also z.B. keine Gewürzstreuer aus dem Oberschrank fallen lassen.
- 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.

## Das richtige Koch-Geschirr

Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

- mit ausreichender Bodenstärke, z. B. emaillierte Stahltöpfe mit 2–3 mm und Edelstahltöpfe mit 4–6 mm.
- 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. Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch **nicht innen zerkratzt** sein und auch nicht überhitzt werden.

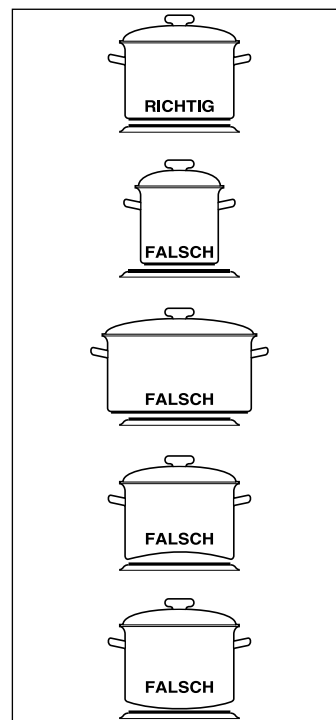
Achten Sie darauf, dass die Böden der Töpfe, die Sie benutzen, stets sauber und trocken sind. Auf diese Weise vermeiden Sie Beschädigungen des Kochfelds.

Benutzen Sie nur Töpfe mit glattem und ebenem Boden. Eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe sind nicht geeignet.

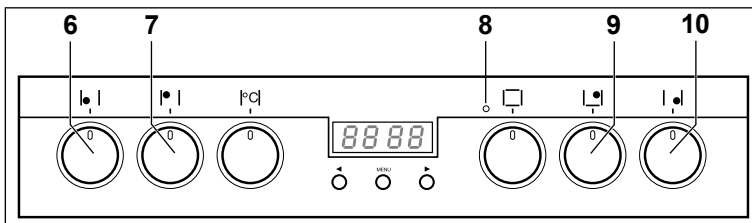
**Achtung Beschädigungsgefahr!**



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

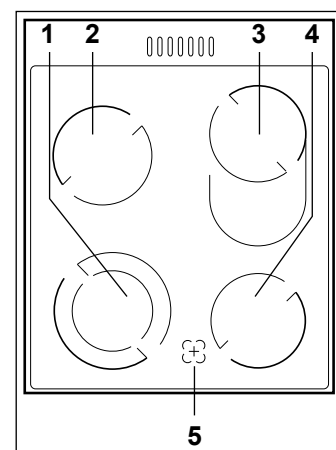


**Kochzonen und Schalter**

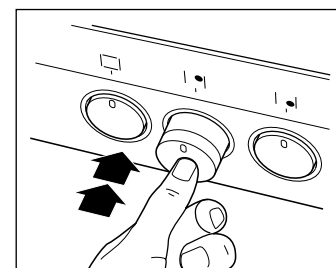


Das Kochfeld besitzt vier Kochzonen. Jede Kochzone besitzt auf dem Bedienfeld einen Schalter.

Platte	Ort	Schalter	Ø in cm
1 Zweikreis-Kochzone	vorne links	6 ●	12/21
2 Normal-Kochzone	hinten links	7 ●	14,5
3 Bräter-Kochzone	hinten rechts	9   ●	17/26,5
4 Normal-Kochzone	vorne rechts	10   ●	14,5



- Zum Schutz vor heißen Dämpfen während des Betriebs und Verschmutzungen lassen sich die Schalter versenken. Zum Versenken / Ausfahren kurz auf den Schalter drücken.
- Drehen Sie die Schalter je nach Bedarf auf die gewünschte Heizleistung: vom langsamen Quellen bis zum sprudelnden Kochen. Die Heizstufen (0 – 9) finden Sie auf dem Schalter.
- Zum Ausschalten den Schalter auf Stufe „0“ drehen.







## Zweikreis- und Bräter-Kochzone bedienen

### Achtung Beschädigungsgefahr!



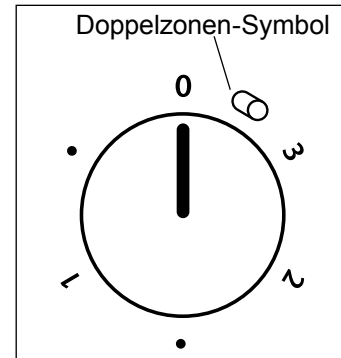
Schalter 7 und 11 zum Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nie mit Gewalt über das Doppelzonen-Symbol  hinwegdrehen.

Um die Kochzone zu erweitern,

1. Schalter kurz auf das Doppelzonen-Symbol  drehen und dann loslassen.
2. Leistung wie gewohnt einstellen.

Um die Kochzone wieder zu verkleinern,

1. Schalter gegen den Uhrzeigersinn auf „0“ drehen.
2. Schalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Leistung drehen.



## Restwärme-Anzeige

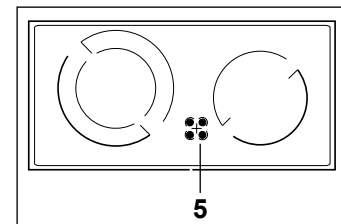
### Gefahr Verbrennungsgefahr!



Das Gerät wird während des Betriebs heiß!

- Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige **5** angezeigt.

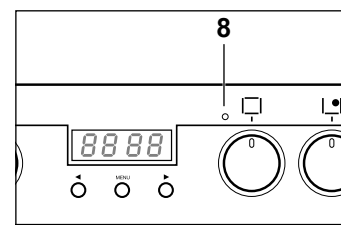
**Vorsicht:** Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!



Für jede Kochzone gibt es in der Restwärme-Anzeige **5** eine Lampe, die leuchtet, solange die Kochzone heißer ist als 50 °C. So warnt Sie das Gerät vor möglichen Verbrennungen und signalisiert, dass Sie noch Restwärme nutzen können.

## Netzkontroll-Leuchte

Die gelbe Netzkontroll-Leuchte **8** 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.

## Tipps zum Garen und Energie sparen

Einstellung <sup>1)</sup>	Anwendung	Beispiele
1–2	Schwaches Fortkochen bzw. Warmhalten	Quellen von Reis
3	Fortkochen für die meisten Gerichte	Für Suppen und Gemüse
4–5	Schwaches Braten bzw. starkes Fortkochen	Für Paniertes
6	Normales Braten	Für Bratkartoffeln
7–8	Starkes Braten	Für Kurzgebratenes
9	Anbraten und Ankochen	Für Kartoffeln, Schmorbraten

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

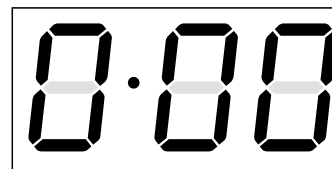
- Beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Einstellung wählen, nicht jedoch bei Verwendung von beschichteten Pfannen und Töpfen. Achten Sie hierbei auf die Angabe des Herstellers.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder das Fleisch von beiden Seiten braun ist, auf eine niedrigere Stufe schalten; bei größeren Töpfen und Pfannen auf „6“, sonst reicht Einstellung „3“.
- 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.

## Der Backofen

### Wenn sich der Backofen nicht einschalten lässt

Wenn sich Ihr Backofen nicht einschalten lässt, zeigt Ihnen das Display den Grund an. Zwei Gründe sind möglich:

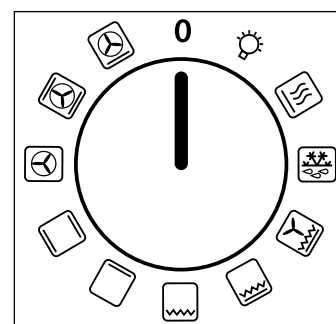
- Der Backofen arbeitet erst, wenn die Uhrzeit eingestellt ist. Anderenfalls blinkt die Anzeige „0.00“. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“.
- Der Backofen befindet sich im Automatik-Betrieb und die Zeitschaltuhr wurde verriegelt. Im Display leuchtet das Schlüssel-symbol „☞“. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“.



### Multifunktionsschalter

Mit dem Schalter 11 „☐“ wählen Sie die Beheizungsart aus und schalten den Backofen damit gleichzeitig ein.

Backofen-Beleuchtung	Schnell-aufheizen	Auftauen (nur Ventilator)
Umluftgrill (Intensivgrill mit Ventilator)	Intensivgrill (Grill mit Oberhitze)	Infrarotgrill
Unterhitze	Ober- und Unterhitze	Heißluft (mit eigenem Ringheizkörper)
Ober- und Unterhitze mit Ventilator	Heißluft/Unterhitze (Pizzastufe)	



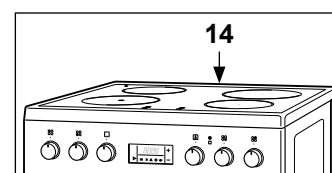
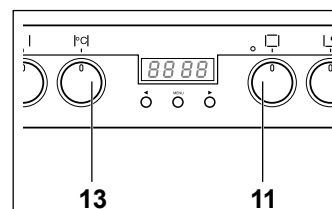
### Temperaturwähler

#### **Gefahr** Verbrennungsgefahr!



Heizkörper, Wände, Backbleche usw. werden beim Betrieb sehr heiß – vermeiden Sie direkte Berührung.

- Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**
- Aus dem Wrasenabzug 14 strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür!



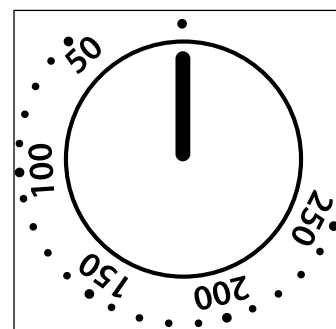
#### **Achtung**



#### **Beschädigungsgefahr!**

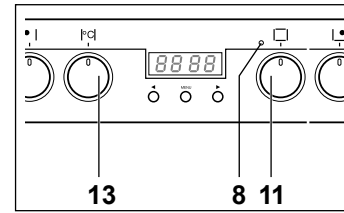
Temperaturwähler 13 nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

- Nach Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturwähler 13 „°C“ auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis maximal 250 °C drehen. Der Backofen ist damit eingeschaltet.



## Garende

1. Drehen Sie den Temperaturwähler **13** „°C“ **gegen den Uhrzeigersinn** bis zur Aus-Position „•“.
2. Drehen Sie den Multifunktionsschalter **11** „□“ auf die Null-Position.  
Die rote Netzkontrollleuchte **8** erlischt.

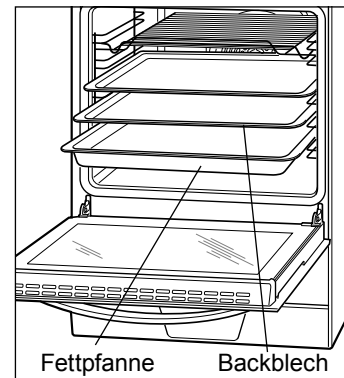


## Das richtige Backofen-Geschirr

- Töpfe mit hitzebeständigen Griffen, erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“.
- Feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen.
- 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 Heißluft reichen auch Weißblechformen. Die Rundumwärme sorgt für eine gute Bräunung.

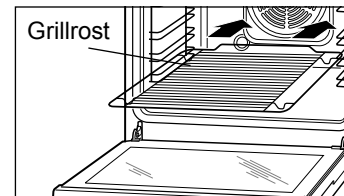
## Backblech und Fettpfanne

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



## Backblechträger mit Teleskopschienen

An den Seitenwänden des Backraums befinden sich die Backblechträger mit den ausziehbaren Teleskopschienen. Damit lassen sich die Backbleche und der Grillrost bequemer herausziehen, z.B. um einen Braten zu begießen.



## Den Backofen benutzen

### Gefahr **Verbrennungsgefahr!**



Der Backofen wird im Betrieb sehr heiß – vermeiden Sie direkte Berührung.

- 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!**



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 Unterhitze

Bei dieser Einstellung arbeitet Ihr Backofen nur mit Unterhitze – je nach Einschubhöhe kommt sie stärker oder weniger stark nur von unten (z.B. für braune/krosse Böden).



## 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.



## Das Prinzip Heißluft

- Bei Heißluftbetrieb wird die Hitze durch einen Ringheizkörper an der Rückwand Ihres Backofens erzeugt und von einem Gebläse gleichmäßig verteilt. Heißluft 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 fast überflüssig.
- Die Backofentemperaturen liegen niedriger als bei Ober- und Unterhitze.
- Es kann auf mehreren Ebenen gleichzeitig gebacken, gebraten oder gedünstet werden.
- Das alles spart Strom, Geld und auch noch Zeit.



### Unsere Energie-Spartipps:

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

## Garen mit Heißluft und 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 „Heißluft plus Unterhitze“ und den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur drehen.
3. Das Heißluftgebläse 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.
  - Halbhohe 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 Heißluft

1. Kuchen in den Backofen schieben. Backformen auf den Grillrost, Bleche in die Einschubvorrichtungen. Backofentür schließen.
2. Multifunktionsschalter auf „Heißluft“, 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 Heißluft keine große Bedeutung. Der Kuchen gelingt auch in hellen Backformen.



#### Unsere Energie-Spartipps:

- 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. Angerichtet mit etwas Fett bzw. Wasser, auf einer feuerfesten Platte in den Backofen stellen und bei ca. 170–200 °C schonend garen.



#### 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.

## Backen mit Heißluft und Unterhitze (Pizzastufe)

1. Multifunktionsschalter auf „Heißluft mit Unterhitze“ einstellen, Temperaturwähler auf 180-220 °C stellen und Backofen vorheizen.
2. Pizza nach Rezept zubereiten, Teig ausgerollt auf das eingefettete Backblech legen und nach Wunsch belegen.
  - Eine dünn belegte Pizza auf Einschubhöhe 2 bei 200-220 °C ca. 10-25 Min. backen.
  - Eine dick belegte Pizza auf Einschubhöhe 3 bei 180-200 °C ca. 30-40 Minuten backen.
  - Zum Backen von Tiefkühlpizza die Empfehlungen des Pizza-Herstellers auf der Verpackung befolgen.



## Braten

### Braten mit Ober- und Unterhitze

1. Den Braten auf dem Rost (bei sehr fettem Fleisch) oder auf der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) in den Backofen schieben. Der Braten sollte sich dabei in der Mitte des Backofens befinden.
2. Bei Verwendung des Rosts unbedingt die 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.

#### 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 Heißluft und 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 „Heißluft plus 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.

### 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



#### Verbrennungsgefahr!

Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen! **Kinder fernhalten!**

#### Achtung



#### Beschädigungsgefahr!

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

### 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.

1. Multifunktionsschalter auf „Infrarot-Grillen“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
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.
2. Auch hier einige Minuten vorheizen lassen. Ansonsten s.o.



### Umluftgrill (Intensivgrill mit Ventilator)

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.  
Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20–25 Minuten, je nach Art und Größe des Grillguts.



#### Unser Energie-Spartipp:

- Wenn Grillen, dann mit Umluft!

### Trocknen mit Heißluft (Dörren)

1. Vorbehandelte Lebensmittel aufs Backblech legen und auf mittlerer Einschubhöhe in den Backofen schieben. Backofentür schließen.
2. Multifunktionsschalter auf „Heißluft“, 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. Planen Sie je nach Beschaffenheit des Lebensmittels eine unterschiedliche Trockenzeit ein.
  - saftiges Obst und Gemüse: 10 bis 20 Std.
  - andere Lebensmittel (z.B. Champignons): 6 bis 8 Std.
  - Kräuter, gebündelt: 4 bis 6 Std.



#### Unser Energie-Spartipp:

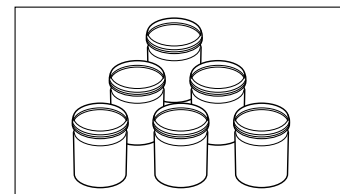
- Auf mehreren Ebenen gleichzeitig dörren.

### Einkochen mit Ober- und Unterhitze oder Heißluft



#### Wichtig!

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, mit abgekochtem Wasser auffüllen und die Gläser verschließen.
2. Fettpfanne auf die unterste Einschubleiste schieben, halbvoll mit heißem Wasser füllen und die gefüllten Einmachgläser hineinstellen.

3. Multifunktionsschalter auf „Ober-/Unterhitze“ oder „Heißluft/Unterhitze“ drehen.
4. Temperaturwähler einstellen:
  - bei Ober-/Unterhitze auf 180–200 °C,
  - bei Heißluft/Unterhitze auf 160 °C.
5. Wenn in den Gläsern keine Luftblasen mehr aufsteigen (nach ca. 60–80 Minuten), Temperatur zurückschalten:
  - Obst auf Null,
  - Gemüse bei Ober-/Unterhitze auf 150 °C und ca. 60 Minuten weitergaren,
  - Gemüse bei Heißluft/Unterhitze auf 100 °C und ca. 20–40 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.



## Auftauen

### 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.

Benutzen Sie diese Funktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc. Rohes Fleisch oder rohen Fisch nicht im Backofen auftauen!

1. Tiefkühlkost auspacken, aufs Backblech legen.
2. Backblech auf mittlerer Einschubhöhe in den Backofen schieben.
3. Fettpfanne eine Ebene tiefer einschieben.
4. Backofentür schließen.
5. Multifunktionsschalter auf „Auftauen“, den Temperaturwähler auf 0 °C stellen.



# Die Zeitschaltuhr

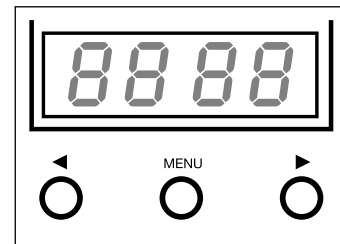
Ihr Backofen ist mit einer elektronischen Uhr ausgestattet, die auch als Zeitschaltuhr zum Ein- und Ausschalten des Backofens dient. **Touch-Control-Technik:** Die Tasten der Uhr müssen Sie nur berühren, die elektronischen Infrarot-Sensoren reagieren auf die Annäherung Ihres Fingers.

## **Achtung** Beschädigungsgefahr!



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 vermeiden.
  - Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
  - Niemals im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
  - Die Zeitschaltuhr übernimmt nicht das Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
  - Nach dem Betrieb alle Schalter auf „0“ stellen.
- Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten im Voraus programmieren. Die Gardauer kann zwischen 1 Minute und 10 Stunden eingestellt werden.
  - Bei Stromausfall werden alle Programmierungen gelöscht.
  - Wenn ein Programm zu Ende ist, ertönt für etwa 2 Minuten ein Signalton, den Sie mit einer beliebigen Taste abschalten können.
  - Zuerst muss die Uhrzeit eingestellt werden.

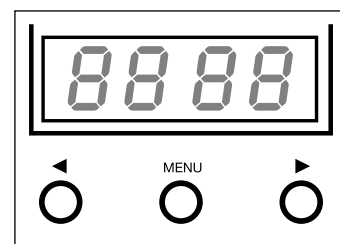


## Uhrzeit einstellen

### Bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall


Nach dem Einschalten der Stromversorgung blinkt im Display »0:00«. Dies zeigt an, dass die Uhrzeit gestellt werden muss. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

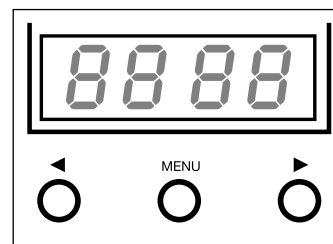
1. Taste MENU so lange drücken, bis im Display das Zeichen  erscheint.
1. Mit den Sensortasten ◀ bzw. ▶ die Uhrzeit einstellen. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger berühren.
2. Taste loslassen.  
Die Uhr übernimmt die Einstellung, und Sie hören einen Piepton.



## Bei Umstellung von Sommer- auf Normalzeit und umgekehrt


Voraussetzung: Die Zeitschaltuhr darf sich nicht im Automatik-Betrieb befinden und der Kurzzeitwecker darf nicht aktiv sein.

1. Die Sensortasten ◀ und ▶ gleichzeitig drücken.  
Der Punkt unterhalb des Symbols  beginnt zu blinken.
2. Mit den Sensortasten ◀ bzw. ▶ die Uhrzeit einstellen. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger berühren.  
Die Uhr übernimmt die Einstellung nach einigen Sekunden.



## Signalton ändern

Sie können zwischen 3 verschiedenen Signaltönen wählen.

1. Die Sensortasten ◀ und ▶ gleichzeitig drücken.  
Der Punkt unterhalb des Symbols  beginnt zu blinken.
1. Taste MENU drücken. Die aktuelle Einstellung erscheint, z.B. *ton 1*.
2. Mit den Sensortasten ◀ bzw. ▶ den gewünschten Signalton wählen.  
Die Uhr übernimmt die Einstellung nach einigen Sekunden.

## Automatik-Betrieb

**Wichtig**



**Wichtig!**

Stellen Sie sicher, dass die aktuelle Uhrzeit korrekt eingestellt ist.

**Wichtig**



**Wichtig!**

Durch das Zurücksetzen der Zeitschaltuhr nach Automatikbetrieb wird der Backofen wieder eingeschaltet. Drehen Sie daher immer auch den Temperaturwähler und den Multifunktionsschalter auf „0“.

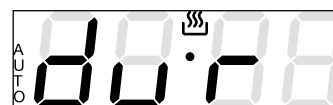
Mit der Zeitschaltuhr können Sie den Backofen auf drei verschiedene Arten steuern:

- **Gar-Dauer** – nach der eingestellten Zeit schaltet der Backofen aus.
- **Gar-Ende** – zur eingestellten Uhrzeit schaltet der Backofen aus.
- **Vollautomatischer Betrieb** – aus Gar-Dauer und Gar-Ende errechnet die Uhr die Einschaltzeit und schaltet den Backofen zur richtigen Zeit ein und nach der Gardauer wieder aus.

### Gar-Dauer

Hier legen Sie während des Betriebs die gewünschte Rest-Gardauer fest. Der Backofen schaltet dann nach Ablauf der Gardauer automatisch ab. Die maximale Gardauer beträgt 10 Stunden.

1. Am eingeschalteten Backofen die Taste MENU ggf. mehrfach berühren, bis die Anzeige *dur* und die Anzeigen *0:00* und *AUTO* abwechselnd blinken.



2. Mit den Sensortasten ◀ bzw. ▶ die Rest-Gardauer einstellen.  
Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger berühren.  
Die Uhr übernimmt die Einstellung nach einigen Sekunden. Im Display leuchtet **Auto**.
3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der Backofen selbsttätig aus. Zusätzlich ertönt ein Signal von einer Minute Dauer und im Display blinkt **Auto**.
4. Um das Signal auszuschalten und wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren, eine beliebige Sensortaste berühren.  
Das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.
5. Temperaturwähler und Multifunktionsschalter zurück auf »0« stellen.

### Gar-Ende

Hier legen Sie während des Betriebs die Uhrzeit fest, zu der sich der Backofen ausschalten soll. Der Zeitpunkt kann maximal 10 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit liegen.

1. Am eingeschalteten Backofen die Taste MENU ggf. mehrfach berühren, bis die Anzeige **End** und die Anzeigen 0:00 und **Auto** abwechselnd blinken
2. Mit den Sensortasten ◀ bzw. ▶ die gewünschte Uhrzeit einstellen. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger berühren.  
Die Uhr übernimmt die Einstellung nach einigen Sekunden. Im Display leuchtet **Auto**.
3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der Backofen selbsttätig aus. Zusätzlich ertönt ein Signal von einer Minute Dauer und im Display blinkt **Auto**.
4. Um das Signal auszuschalten und wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren, eine beliebige Sensortaste berühren.  
Das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.
5. Temperaturwähler und Multifunktionsschalter zurück auf »0« stellen.



### Vollautomatischer Betrieb

Hier legen Sie die gewünschte Gar-Dauer fest sowie die Zeit, zu der das Gericht im Backofen fertig sein soll; die Zeitschaltuhr errechnet daraus automatisch die Einschaltzeit.

Der End-Zeitpunkt kann maximal 24 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit liegen.

#### Beispiel:

Die Gardauer soll 1 Stunde und 15 Minuten betragen und Ihr Gericht soll um 13:00 Uhr fertig sein.

1. Am ausgeschalteten Backofen die Taste MENU ggf. mehrfach berühren, bis die Anzeige **dur** und die Anzeigen 0:00 und **Auto** abwechselnd blinken.
2. Mit den Sensortasten ◀ bzw. ▶ die Gardauer einstellen. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger berühren.  
Die Uhr übernimmt die Einstellung nach einigen Sekunden.
3. Die Taste MENU ggf. mehrfach berühren, bis die Anzeige **End** und die Anzeigen 0:00 und **Auto** abwechselnd blinken



4. Mit den Sensortasten ◀ bzw. ▶ die gewünschte Ausschaltzeit einstellen, in unserem Falle 13:00 Uhr. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger berühren.  
Die Ausschaltzeit muss weniger als 24 Stunden von der aktuellen Uhrzeit entfernt sein.
5. Multifunktionsschalter und Temperaturwähler in die gewünschte Position stellen.  
Im Display leuchtet **RUŁŁ**.
6. Der Backofen wird sich zur errechneten Einschaltzeit selbsttätig einschalten.  
Zusätzlich ertönt ein Signal von einer Minute Dauer und im Display blinkt **RUŁŁ**.
7. Um das Signal auszuschalten und wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren, eine beliebige Sensortaste berühren.  
Die Einblendung **RUŁŁ** hört auf zu blinken.
8. Temperaturwähler und Multifunktionsschalter zurück auf »0« stellen.

## Zeitschaltuhr-Betrieb abbrechen und Automatik-Einstellungen löschen

1. Die Sensortasten ◀ und ▶ gleichzeitig drücken.  
Im Display erscheint **RUŁŁ**.
2. Temperaturwähler und Multifunktionsschalter zurück auf »0« stellen.

## Schaltuhr als Kurzzeitwecker

Sie sind dabei, ein Gericht im Backofen zu garen, und möchten nach einiger Zeit erinnert werden, das Gericht zu wenden, Flüssigkeit nachzugießen etc.

Bitte beachten Sie, dass der Kurzzeitwecker den Herd nicht ein- oder ausschaltet.

1. Die Taste MENU ggf. mehrfach berühren, bis das Glockensymbol **⚡** leuchtet.
2. Mit den Sensortasten ◀ bzw. ▶ die gewünschte Zeitdauer einstellen. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger berühren.  
Die Uhr übernimmt die Einstellung nach einigen Sekunden. Im Display erscheint die aktuelle Uhrzeit und das Symbol **⚡**.
3. Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Tonsignal und das Glockensymbol **⚡** blinkt.  
Um das Signal auszuschalten, die Sensortasten ◀ und ▶ gleichzeitig drücken.

## Countdown abbrechen

1. Die Taste MENU ggf. mehrfach berühren, bis das Glockensymbol **⚡** leuchtet.
2. Die Sensortasten ◀ und ▶ gleichzeitig drücken, bis das Glockensymbol **⚡** erlischt.

# Pflege und Wartung

## Gehäuse-Oberflächen reinigen

### **Achtung** Beschädigungsgefahr!



Vor dem Reinigen den Herd vollständig abkühlen lassen.

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

1. Lackierte Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen.
2. 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 Kochzonen vollständig abkühlen lassen.

## Regelmäßige Reinigung und Pflege

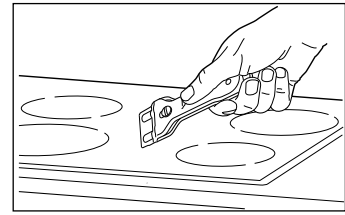
Reinigen und pflegen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel, das ein spezielles Imprägnieröl für Glaskeramik-Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

## Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

1. Nach dem Abkühlen mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel abwischen und mit weichem Tuch trockenreiben (Kalkflecken!).
2. Helle Flecken mit Perlfarbton (Aluminiumrückstände, z. B. von Alufolien) mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
3. Kalkrückstände mit Essig oder einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.

## Feste, eingebrannte Verschmutzungen

1. Nach dem Abkühlen mit dem Klingenschaber lösen. Danach die Fläche mit einem feuchten Lappen abwischen.
2. Hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen. Danach die Fläche mit einem feuchten Lappen abwischen.
3. Nach dem Reinigen mit Pflegemittel behandeln.



## Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien

### **Achtung** Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien müssen **sofort** entfernt werden, da sie sonst das Kochfeld dauerhaft und irreparabel beschädigen.

1. Rückstände in heißem Zustand mit dem Klingenschaber von der heißen Kochzonenoberfläche entfernen.
2. Erst nachdem Rückstände entfernt worden sind, Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
3. Hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen. Danach die Fläche mit einem feuchten Lappen abwischen.
4. Nach dem Reinigen mit Pflegemittel behandeln.

## Backofen und Einschübe reinigen

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

### Hartnäckige Verschmutzungen:

1. Alle Speisen, Grillrost und Backbleche entnehmen.
2. Die hochwandige Fettpfanne in den untersten Einschub schieben.
3. Ca. 0,6 l Wasser in die Fettpfanne füllen.
4. Den Multifunktionsschalter **11** „□“ auf „□“, den Temperatürwähler **13** „°C“ auf 100 °C stellen.



5. Den Backofen nach 30 Min. wieder ausschalten und alles abkühlen lassen.

**Gefahr Verbrühungsgefahr!**



Wasser unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen!

6. Die Fettpfanne vorsichtig entnehmen, dabei kein Wasser verschütten, das restliche Wasser weggießen.
7. Backofen mit ein wenig Spülmittel und Wasser nachwischen.
8. Grillrost und Backblech ebenfalls mit Wasser und Spülmittel abwaschen.

## Backblechträger mit Teleskopschienen aus-/einbauen

**Gefahr Verbrennungs- und Beschädigungsgefahr!**

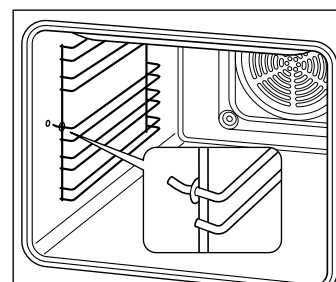


Vor dem Reinigen Backofen abkühlen lassen. **Heiße Heizkörper!**

- Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.
- Backblechträger mit den Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.

Wenn Sie den Innenraum sehr gründlich reinigen wollen, können Sie die Backblechträger mit den Teleskopschienen leicht herausnehmen.

1. Backblechträger hinten, unten mit einem Ruck aus der Halterung herausziehen.
2. Backblechträger ein wenig nach oben klappen und oben aus den Löchern herausziehen.
3. Mit warmer Reinigungslauge und Tuch bzw. Schwamm säubern und anschließend trocknen.



### Wiedereinsetzen

1. Backblechträger schräg halten und die Haken oben in die vorgesehenen Löcher der Seitenwand einführen.
2. Backblechträger an die Seitenwand klappen und vorsichtig in die Halterung hinten, unten drücken.

## Backofentür aushängen

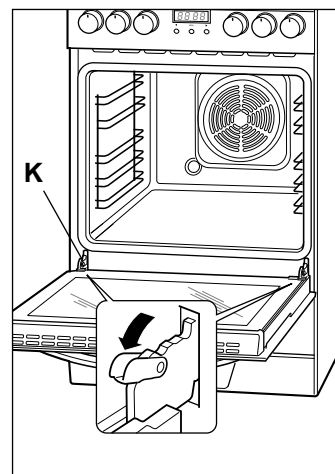
### Achtung Beschädigungsgefahr!



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

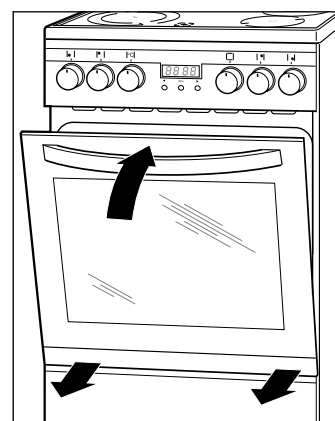
Zum Reinigen können Sie die Backofentür aushängen.

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:

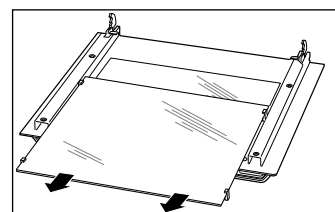
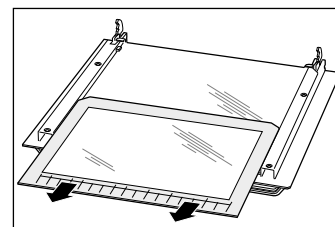
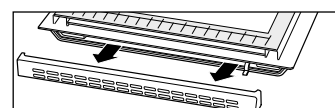
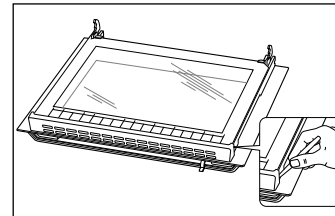
1. Die Tür mit beiden Händen in Schräglage halten.
2. Die Scharniere in die Öffnung der Seitenwände einhaken.
3. Die Tür ganz öffnen.
4. Die beiden Klappbügel **K** wieder ganz nach hinten klappen. Die Tür muss sich bündig schließen lassen.
5. Sollte sich die Tür nicht bündig schließen lassen oder beim Schließen ein Knacken zu hören sein, ist die Tür nicht richtig eingehängt. Korrigieren Sie den Sitz der Scharniere und der Klappbügel, bis sich die Tür wieder leichtgängig öffnen und schließen lässt.



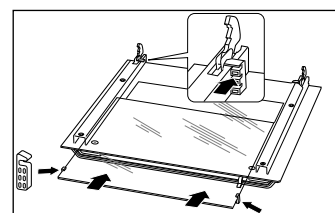
## Scheiben-Zwischenraum reinigen

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

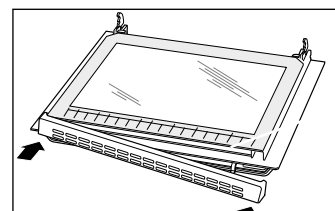
1. Backofentür aushängen (siehe „Backofentür aushängen“ auf Seite 34).
2. Den Kunststoffhalter mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig lösen und abnehmen.
3. Die innere Scheibe aus der Halterung herausnehmen und sicher ablegen.
4. Die mittlere Scheibe vorsichtig herausnehmen. Dabei die Weichgummi-Halterungen nicht verlieren.



5. Scheiben mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
6. 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.



7. 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.

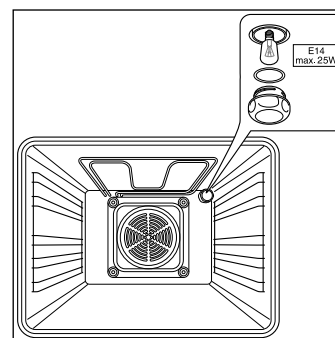
- Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist – **Verbrennungsgefahr!**

### **Wichtig** 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 gegen den Uhrzeigersinn abschrauben und vorsichtig herausnehmen.
3. Die defekte Glühlampe aus der Fassung drehen und durch eine neue Glühlampe ersetzen.
4. Die Glasabdeckung wieder in die Öffnung einsetzen im Uhrzeigersinn anschrauben.



## 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 Lösungen / Tipps
Kochzonen ohne Funktion, das Display zeigt nichts an.	Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für den Herd am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Uhr defekt. Nur durch unseren Service auswechseln lassen. <b>Gefahr Stromschlaggefahr!</b>  Im Zweifelsfall unbedingt unseren Service verständigen (siehe nächste Seite). Gerät niemals selbst reparieren! Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen.
Sprünge und Risse im Kochfeld	Kochzonen sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service verständigen.
Backofen ohne Funktion, Anzeige »0.00« blinkt.	Nach dem Anschließen oder einem Stromausfall muss die Uhrzeit eingestellt werden (siehe „Die Zeitschaltuhr“ auf Seite 27).
Backofen lässt sich nicht einschalten (im Display leuchtet das Schlüsselsymbol  ).	Der Backofen befindet sich im Automatikbetrieb und die Zeitschaltuhr wurde gesperrt. Siehe „Zeitschaltuhr-Betrieb abbrechen und Automatik-Einstellungen löschen“ auf Seite 30.
Backofen-Leuchte erlischt.	Eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht; Leuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein.
Backofen-Leuchte leuchtet nicht.	Zunächst überprüfen, ob das Gerät noch funktioniert (siehe oben). Ist die Leuchte defekt, diese nur durch den Service auswechseln lassen (siehe nächste Seite).
Backofen-Beleuchtung defekt.	Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Seite 35). Hinweis: Defekte Lampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
<b>Nur bei Edelstahlmodell:</b> Außenkühlgebläse läuft nicht (kein Luftaustritt unter der Blende, Blende wird sehr heiß).	Prüfen: Nur Backofen-Beleuchtung einschalten – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist Gebläse defekt. <b>Gefahr Überhitzungsgefahr!</b>  Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service rufen (s. nächste Seite).
Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Heißluft-Betrieb.	<b>Gefahr Überhitzungsgefahr!</b>  Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service rufen (s. nächste Seite).
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Backofen 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

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Standherd mit Glaskeramikkochfeld, Multifunktionsbackofen und Zeitschaltuhr	506CE3.313ETaDHbJSrv	557 625
Teleskopschienen	2-fach 3-fach	770 600 768 942

### 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:

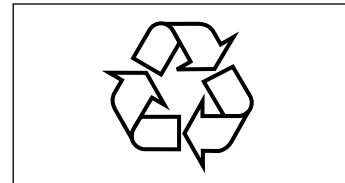
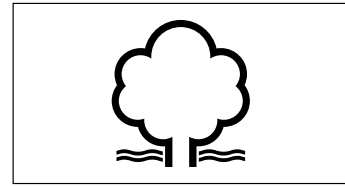
Sie sind für den einwandfreien Zustand des Gerätes und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garanzzeit für Sie mit Kosten verbunden. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte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

# 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.



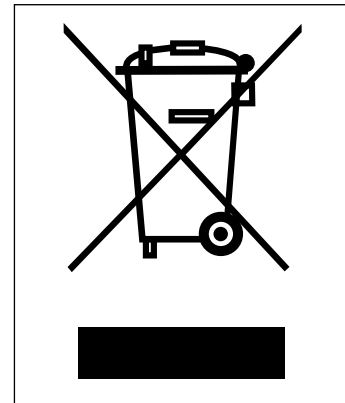
## Entsorgung des Geräts

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.

Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie auch auf den Service-Seiten unseres aktuellen Hauptkatalogs und auf unserer Internetseite unter der Rubrik „Service“.



## Tabelle „Prüfgerichte“

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

Speise	Anzahl Bleche	Einschub- höhe <sup>1)</sup>	Beheizungsart	Temperatur in °C	Gardauer in Min.
Spritzgebäck	1	3	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	160	15 – 25
	1	3	Heißluft	150	25 – 35
	2	1 + 4	Heißluft	160	25 – 35
Wasserbiskuit	1	3	Ober- /Unterhitze <sup>2)</sup>	190	25 – 35
	1	2	Heißluft	160	30 – 40
Hefebleckkuchen	1	2	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	190	35 – 45
	1	2	Heißluft	160	40 – 50
	2	1 + 4	Heißluft	160	40 – 50
Small cakes (20)	1	3	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	160	25 – 35
	1	2	Heißluft	160	25 – 35
	2	1 + 4	Heißluft	160	30 – 40
Toast	1	4	Grill <sup>3)</sup>	ca. 250	1 – 2
12 Beefburger	1	4	Grill <sup>3)</sup>	250 (max)	12 + 8 <sup>4)</sup>
Hähnchen	1	2	Heißluft-Grillen	200	50 – 70
Hähnchen am Drehspieß		3	Heißluft-Grillen	200	60 – 90
Schweinebraten	1	2	Heißluft-Grillen	180 <sup>6)</sup>	110 – 120
Ente	1	2	Heißluft-Grillen	150	110 – 130
Pizza, dünn belegt <sup>2)</sup>	1	2	Heißluft mit Unterhitze	200	10 – 25
Pizza, dick belegt <sup>2)</sup>	1	2	Heißluft mit Unterhitze	200	30 – 50
Pizza, tiefgekühlt <sup>7)</sup>	1	2	Heißluft mit Unterhitze	220	ca. 15

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

<sup>2)</sup> vorgeheizt

<sup>3)</sup> 5 Minuten vorheizen

<sup>4)</sup> 1. und 2. Seite

<sup>5)</sup> Universalpfanne oben

<sup>6)</sup> abhängig von der Höhe des Bratens

<sup>7)</sup> Zubereitungsangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

# Stichwortverzeichnis

## A

Absicherung 44  
 Alufolien 32  
 Anschließen 10  
 Anschlussbedingungen 11  
 Aufläufe 22  
 Aufstellen 10  
 Auftauen 26  
 Ausstattungsmerkmale 3  
 Automatik-Betrieb 28

## B

Backblech 20  
 Backblechträger mit Teleskopschienen aus-/einbauen 33  
 reinigen 33  
 Backen 22  
 mit Heißluft 22  
 mit Heißluft und Unterhitze 23  
 mit Ober- und Unterhitze 22  
 Backofen 19  
 Beleuchtung auswechseln 35  
 reinigen 32  
 Backofen-Beleuchtung 44  
 Backofen, Daten 43  
 Backofen-Geschirr 20  
 Backofentür  
 aushängen 33  
 einhängen 34  
 Bedienelemente 14  
 Beheizungsart 19  
 Beleuchtung 9  
 Bestellnummer 37,43  
 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3  
 Betrieb  
 automatischer 28  
 vollautomatischer 29  
 Braten  
 mit Heißluft und Unterhitze 24  
 mit Ober- und Unterhitze 23  
 Bräter-Kochzone 17

## C

Countdown abbrechen 30

## D

Datenblatt 43  
 Dörren 25

## E

Einkochen mit Ober- und Unterhitze oder Heißluft 25  
 Einmachgläser 25  
 Einschübe  
 reinigen 32  
 Einschubhöhe 26  
 Energie  
 sparen 18  
 Energieeffizienzklasse 43  
 Entsorgung. *Siehe* Umweltschutz

## F

Fettpfanne 20

## G

Gardauer 28  
 Garen 21  
 mit Heißluft und Unterhitze 22  
 mit Ober- und Unterhitze 21  
 mit Unterhitze 21  
 Garende 20,28  
 Gefahr. *Siehe* Sicherheitshinweise  
 Gerätebezeichnung 37,43  
 Gerätemaße 44  
 Geschirr  
 richtiges 15,20  
 Geschirrwagen 10,14  
 Glaskeramik-Kochfeld 13,15  
 Risse im 15  
 Grillen  
 Infrarot-Grillen 24  
 Intensiv-Grillen 25  
 Umluft-Grillen 25  
 Grillrost 20

## H

Heißluft 21,22  
 Heißluft/Umluft 22  
 Heißluft und Unterhitze 23,24  
 Heizleistung 16

## I

Infrarot-Grillen 24  
 Intensiv-Grillen 25

## K

Kippschutz 10  
 Klingenschaber 32  
 Kochfeld 14  
 reinigen 31  
 Kochfeld, Daten 44  
 Koch-Geschirr 15  
 Kochzone 14,15,17  
 Kochzonen-Durchmesser 16  
 Kühlventilator 17  
 Kurzzeitwecker 30

## L

Leistungsaufnahme 44  
 Leistungsstufe 16  
 Leuchte  
 gelb 17  
 Lieferumfang 3

## M

Mikroorganismen 7  
 Multifunktionsschalter 19

## N

Netzkontroll-Leuchte 17  
 Netzleitung  
 anschließen 12  
 Netzspannung 44

## O

Oberhitze 21  
 Ober- und Unterhitze 22,23

## P

Pflege 31  
 Pizzastufe 23  
 Prüfgerichte 39



## R

Reinigen  
 Backblechträger mit Teleskopschienen aus-/einbauen 33  
 Backofen und Einschübe 33  
 Gehäuse-Oberflächen 31  
 Scheiben-Zwischenraum 33  
 Restwärme 6,17  
 Ringheizkörper 21  
 Rundum-Grill 25

## S

Schalter  
 für den Backofen 19  
 für den Herd 16  
 Schraubfüße 10,14  
 Sensortasten 27  
 Sicherheitshinweise 4  
 Signalton ändern 28  
 Störung beheben 36  
 Stromausfall 27  
 Stromnetz 4,11

## T

Teleskopschienen 20,33  
 Temperaturwähler 19  
 Touch-Control-Technik 27  
 Transportschaden 3  
 Transportsicherungen 12  
 Trennvorrichtung 4  
 Trocknen mit Heißluft 25  
 Tür.*Siehe* Backofentür

## U

Überbacken 22  
 Uhr 27  
 Uhrzeit  
 einstellen 12,27  
 Umluft 21  
 Umluft-Grillen 25  
 Umweltschutz 38  
 Gerät entsorgen 38  
 Verpackung entsorgen 38  
 Unebenheiten 10  
 Unterhitze 21,22

## V

Verpackung.*Siehe* Umweltschutz  
 Verschmutzungen 31  
 Vollautomatischer Betrieb 29  
 Vorreinigung 12

## W

Wartung 31  
 Wrasenabzug 6,14

## Z

Zeitschaltuhr 8,19  
 Betrieb abbrechen 30  
 Einstellungen löschen 30  
 Kurzzeitwecker 30  
 Zweikreis-Kochzone 17



# Datenblatt für den Herd

Datenblatt für Haushaltsbacköfen und -kochmulden nach der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014

## Gesamtgerät

Modellkennung / Bestellnummer:	Hanseatic 506CE3.313ETaDHbJSrv / 557 625
Art des Herdes:	Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld

## Backofen

Energieeffizienzindex je Garraum: <sup>2)</sup>	$EEI_{cavity} = 106,4$
Energieeffizienzklasse des Backofens: <sup>1)2)</sup>	A
Energieverbrauch konventioneller Modus: <sup>2)</sup>	$EC_{electric\ cavity} = 0,99\text{ kWh/Zyklus}$
Energieverbrauch Umluftmodus: <sup>2)</sup>	$EC_{electric\ cavity} = 0,88\text{ kWh/Zyklus}$
Anzahl der Garräume:	1
Wärmequelle je Garraum:	Strom
Volumen je Garraum:	$V = 66\text{ l}$
Art des Backofens:	Konventionelle Beheizung / Heißluft
Masse des Gerätes:	$M = 39\text{ kg}$

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.

- 1) auf einer Skala von „A+++“ (niedriger Verbrauch) bis „D“ (hoher Verbrauch)
- 2) Ermittelt gemäß Dokument „DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) Nr. 65/2014 der Kommission vom 1. Oktober 2013 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU“.
- 3) Ermittelt gemäß Dokument „VERORDNUNG (EU) Nr. 66/2014 DER KOMMISSION vom 14. Januar 2014 zur Durchführung der Richtlinie 2009/125/EG“

## Kochfeld

Art der Kochmulde:	Elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen:	4
Heiztechnik:	Strahlungskochzonen
Kochzone vorne links:	Ø 12,0 / 18,0 cm; 0,7 / 1,7 kW
Kochzone hinten links:	Ø 14,5 cm; 1,2 kW
Kochzone vorne rechts:	Ø 14,5 cm; 1,2 kW
Kochzone hinten rechts:	Ø 14,0 / 25 cm; 1,1 / 2,0 kW
Energieverbrauch je Kochzone vorne links: <sup>3)</sup>	EC <sub>electric cooking</sub> = 182,4 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links: <sup>3)</sup>	EC <sub>electric cooking</sub> = 182,6 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts: <sup>3)</sup>	EC <sub>electric cooking</sub> = 184,6 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts: <sup>3)</sup>	EC <sub>electric cooking</sub> = 186,8 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg: <sup>3)</sup>	EC <sub>electric hob</sub> = 193,9 Wh/kg

## Allgemeine Angaben

Netzspannung, Absicherung:	AC 1N 230V 50Hz, 40A AC 3N 400V 50Hz, 16A
Leistungsaufnahme Backofen	
Heißluft mit Ringheizkörper:	2,0 kW
Pizzastufe (Heißluft mit Unterhitze):	3,1 kW
Ober- und Unterhitze (mit/ohne Ventilator):	2,0 kW
Unterhitze:	1,1 kW
Umluftgrill (Grill + Oberhitze + Ventilator):	2,9 kW
Infrarot-Grill / Intensiv-Grill (Grill und Oberhitze):	2,0 kW / 2,9 kW
Schnellheizen:	2,9 kW
Leistungsaufnahme gesamt:	max. 9,2 kW
Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T):	850 x 500 x 600 mm
Maximal-Temperatur:	250°C
Beleuchtung:	25 W, E 14, T 300 °C

- Das Gerät entspricht den bei Lieferung gültigen EG-Richtlinien 2006/95/EC (Niederspannungsrichtlinie), 2004/108/EC (Elektromagnetische Verträglichkeit) und 2009/125/EU (Ökodesign) mit der Verordnung (EU) 66/2014.
- Der Energieverbrauch und die Energieeffizienzklassen wurden gemäß dem Dokument „DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) Nr. 65/2014 der Kommission vom 1. Oktober 2013 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU ermittelt.