

Gebrauchsanleitung

Standherd mit Glaskeramik- Kochfeld, Multifunktions- Backofen und Zeitschaltuhr

Inhaltsverzeichnis

Information			
Ihr Herd stellt sich vor	3	Backofen benutzen	22
Ausstattungsmerkmale	3	Garen mit Ober- und Unterhitze	22
Lieferumfang	3	Das Prinzip Heißluft	22
Kontrolle der Lieferung	3	Schnellheizen	23
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Auftauen	23
Sicherheitshinweise	4	Besonderheiten beim Ansetzen von	
Begriffserklärung	4	Hefeteig	23
Sicherheitshinweise	4	Backen	23
		Braten	24
Vorbereitung		Grillen	25
Installation	10	Trocknen mit Heißluft (Dörren)	26
Transportieren	10	Einkochen	27
Der richtige Aufstellort	10	Die Zeitschaltuhr	28
Kippschutz befestigen	11	Uhrzeit einstellen	28
Netzanschluss		Von Sommerzeit auf Winterzeit und	
Hinweise für den Installateur	12	umgekehrt umstellen	29
Anschlussbedingungen	12	Halbautomatik-Betrieb	29
Netzleitung anschließen	12	Vollautomatik-Betrieb	30
Letzte Vorbereitungen	14	Ende der Automatik-Betriebe	30
Transportsicherungen entfernen	14	Automatik-Betrieb abbrechen	31
Einstellen der Uhrzeit	14	Signalton ändern	31
Vorreinigung	14	Kurzzeitwecker	31
		Kurzzeitwecker abbrechen	32
Bedienung		Pflege und Wartung	32
Bedienelemente	15	Gehäuse-Oberflächen reinigen	32
Kochfeld	16	Backofen und Einschübe reinigen	33
Glaskeramik-Kochfeld richtig		Backofentür aushängen	34
behandeln	16	Scheiben-Zwischenräume reinigen	35
Das richtige Koch-Geschirr	16	Backblechträger ein-/ausbauen	35
Kochzonen und Schalter	17	Backofen-Beleuchtung auswechseln	36
Zweikreis- und Bräter-Kochzone			
bedienen	18	Allgemeines	
Restwärme-Anzeige	18	Fehlersuchtable	37
Automatische Schutzeinrichtungen	18	Unser Service	38
Turbostart	19	Beratungs-, Bestell- und Reklamations-	
Tipps zum Garen und Energie sparen	19	Service	38
Backofen bedienen	20	Reparatur- und Ersatzteil-Service	38
Wenn sich der Backofen nicht		Umweltschutz	39
einschalten lässt	20	Elektro-Altgeräte umweltgerecht	
Multifunktionsschalter	20	entsorgen	39
Temperaturwähler	20	Verpackung	39
Backofenleuchte	20	Tipps zum Energiesparen	39
Netzkontroll-Leuchte	21	Notizen	40
Garende	21	Tabelle „Prüfgerichte“	42
Backblech und Fettpfanne	21	Technische Daten	43
Seitengitter mit Teleskopschienen	21	Standherd	43
Das richtige Backofen-Geschirr	21	Backofen	43
		Kochfeld	44

Ihr Herd stellt sich vor

Ausstattungsmerkmale

- Glaskeramik-Kochfeld
- Turbo-Start für alle 4 Kochfelder
- 1 Zweikreis-, 1 Bräter- und 2 Normal-Kochzonen
- Multifunktions- und Temperaturwähler
- Ober-/ Unterhitze, Heißluft, Infrarot-Grillen und Kombinationsbetrieb
- Schnellaufheiz-Funktion
- Backofentür mit 3 Glasscheiben für „kalten“ Betrieb
- Zeitschaltuhr
- Netz-Kontroll- und Backofenleuchte
- Backofen-Beleuchtung

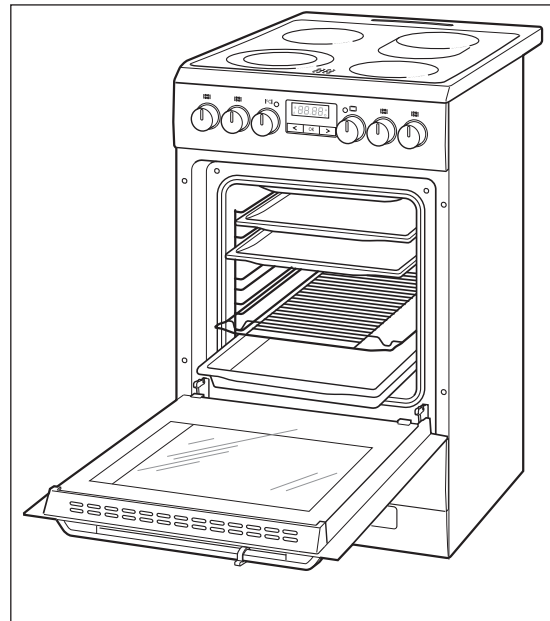
Lieferumfang

- Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld
- 1 Grillrost
- 2 Backbleche
- 1 Fettpfanne
- 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 38).

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 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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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 ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwen-

dung 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.

Sicherheitshinweise

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



Wichtig!

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:

Gefahr



Gefahr!

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

Achtung



Achtung!

Mittleres Risiko. Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen

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 Netzanschlussleitung defekt ist, Rauch entwickelt oder verbrannt riecht, ungewöhnliche Geräusche erzeugt. In einem solchen Fall Sicherung

ausschalten bzw. herausdrehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite 38).

- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe „Unser Service“ auf Seite 38). 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 sie 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.
- Bei Rissen im Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall weiterkochen, sondern das Kochfeld sofort vom Stromnetz trennen (Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten). Dann unseren Service kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite 38).
- Zum Auswechseln der Backofen-Beleuchtung zunächst den Backofen ausschalten, dann die Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten. Glühlampe erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.

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.

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!

Brandgefahr!

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

- Das Glaskeramik-Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig ausschalten!
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- 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.
- 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. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kenn-

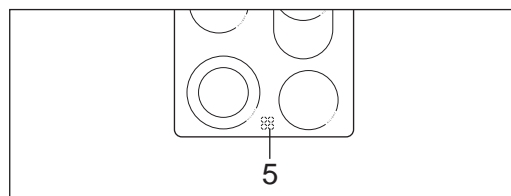
zeichnung „F“ oder eine Löschdecke.

- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Unser Service“ auf Seite 38).
- Wenn das Außenkühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall sofort aus, öffnen Sie die Backofentür, und benutzen Sie den Herd nicht mehr!
- 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.

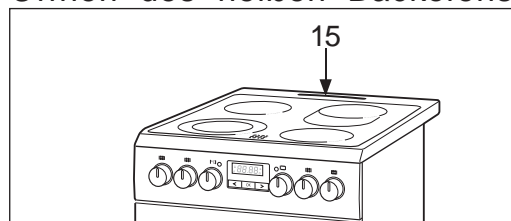
Verbrennungsgefahr!

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

- Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf – auch nach dem Ausschalten sind die Kochzonen noch heiß; dies wird durch den Restwärmeindikator 5 angezeigt. Vorsicht: Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!



- Bei Backofenbetrieb werden Heizkörper, Wände, Backbleche, Backofentür usw. sehr heiß – vermeiden Sie direkte Berührung.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Aus dem Wrasenabzug (Lüftung) 15 strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen des heißen Backofens!



- 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!
- Keine Gegenstände aus Metall wie Besteck und Deckel auf dem Glaskeramik-Kochfeld ablegen, weil sie sich aufheizen und zu Verbrennungen führen können.
- Die Kochzonen bzw. den Backofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Gesundheitsgefahr!

Das Auftauen im Backofen kann zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen (wie Salmonellen) führen.

- 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.

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.

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 Gefahren bei Zeitschaltuhr-Betrieb!



Für den automatischen Betrieb mit Zeitschaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:




- Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern.
- Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
- Niemals im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
- Die Zeitschaltuhr übernimmt nicht das Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
- Nach dem Betrieb alle Schalter auf „0“ stellen.

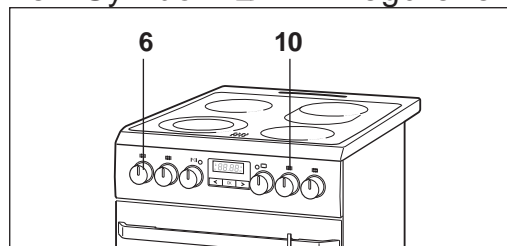
Beschädigungsgefahr beim Transport und Wartung!

- Soll der Herd mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Den Herd nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Herds zu tragen.
- Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen! Die Tür mit Hilfe einer zweiten Person aushängen.

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Auch wenn kleine Gegenstände punktförmig auf das Kochfeld treffen, kann die Glaskeramik beschädigt werden. Also z. B. keine Gewürzstreuer aus dem Oberschrank auf das Kochfeld fallen lassen.
- 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.
- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.
- Zum Garen auf den Kochfeldern keine Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße verwenden; sie können schmelzen.
- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien sofort entfernen. Sie können das Kochfeld sonst dauerhaft und irreparabel beschädigen.
- Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Glaskeramik-Kochfelder, ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.
- Bleche oder Alufolie nicht direkt auf den Garraumboden stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt. 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.
- Schalter  6 und  10 zum Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nie mit Gewalt über das Doppelzonen-Symbol  hinwegdrehen.



- Backofen nicht als Stauraum nutzen.
- 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.



Wichtig für den Automatik-Betrieb!

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



Wichtig!

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

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.

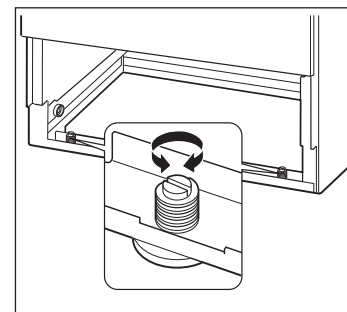
Der richtige Aufstellort

Achtung Gefahren beim Transport!



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

- 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.
- Stellen Sie Ihren Herd mit Hilfe einer Wasserwaage so auf, dass das Kochfeld exakt **waagrecht** ausgerichtet ist. Eventuelle Unebenheiten können Sie mit den Schraubfüßen an der Unterseite des Herdes ausgleichen. Ziehen Sie dafür den Geschirrwagen ganz heraus. Zum Verstellen verwenden Sie am besten eine Münze, die Sie in den Gewindeschlitz stecken und drehen.
- Falls Ihr Alt-Gerät noch nicht ausgebaut ist, übernimmt die Hermes Spedition für eine geringe Gebühr den Ausbau des Alt-Gerätes und den Einbau des Neu-Gerätes. War das Alt-Gerät ohne Stecker direkt an das Stromnetz angeschlossen, lassen Sie das Alt-Gerät bereits vorher von einer autorisierten Fachkraft vom Stromnetz trennen.



Kippschutz befestigen

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

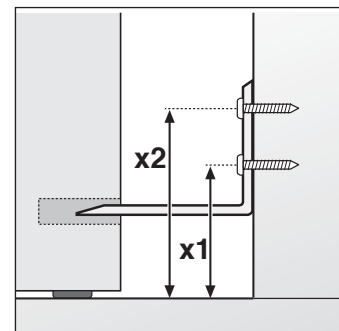
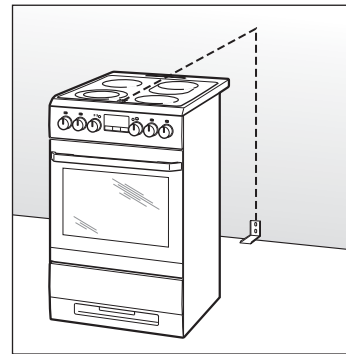
Gefahr



Kipp- und Verletzungsgefahr!

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

1. Markieren Sie mit einem Stift und Zollstock die Geräte- mitte an der Wand und ziehen Sie eine gerade Linie bis zum Boden.
2. Bohren Sie auf dieser Linie zwei Löcher für die Schrauben entsprechend der Abbildung:
 Höhe untere Schraube (X1) = 55 mm (vom Boden aus gemessen),
 Höhe obere Schraube (X2) = 90 mm (vom Boden aus gemessen).
3. Stecken Sie die Dübel in die Löcher und schrauben Sie den Winkel an der Wand fest.
4. Lassen Sie den Netzanschluss durch eine Elektrofachkraft vornehmen und schieben Sie dann das Gerät an die vorgesehene Position. Der Winkel muss dabei in den Schlitz an der unteren Geräteseite eingeschoben werden.



Netzanschluss

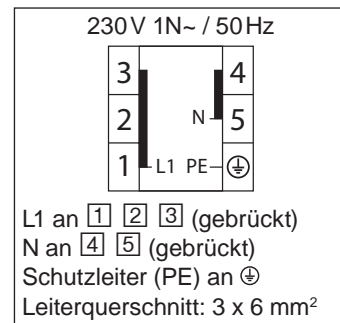
Hinweise für den Installateur

Gefahr Stromschlag- / Brandgefahr!



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

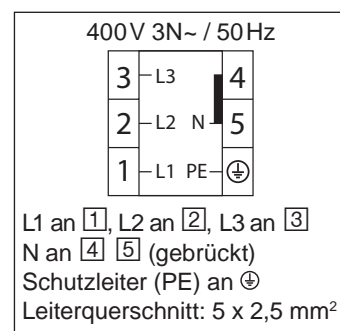
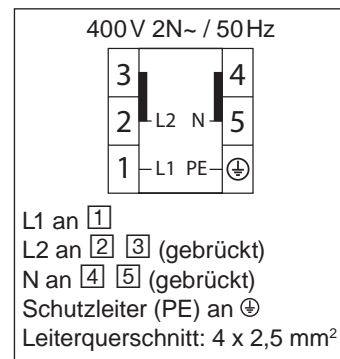
- Der Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen**, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (z.B. unser Service, siehe Seite 38). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche 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.
- Schalten Sie vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise aus und sichern Sie diese gegen Wiedereinschalten.

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

- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitungen allpolig spannungsfrei sind und eine wirksame Erdung möglich ist.
- Klemmen Sie die Adern und ggf. die beiliegenden Messingbrücken gemäß der rechts abgebildeten Schaltbilder an die entsprechenden Kontaktklemmen der Herdanchlussdose an.
- 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.

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 »0:00« sowie ein blinkendes Uhr-Symbol. Dies zeigt an, dass die Uhrzeit gestellt werden muss. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Die aktuelle Uhrzeit mithilfe der Sensortasten </> einstellen. Längeres Gedrückthalten der Sensortaste beschleunigt den Vor- und Rücklauf der Anzeige.

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.

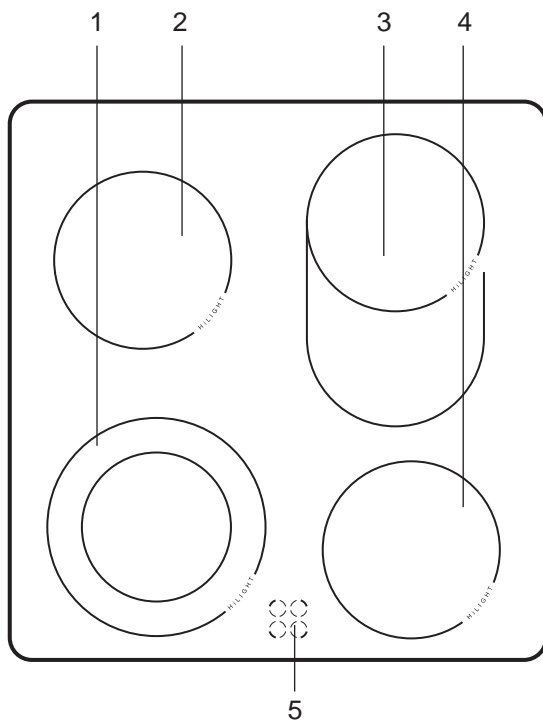
Backofen

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.

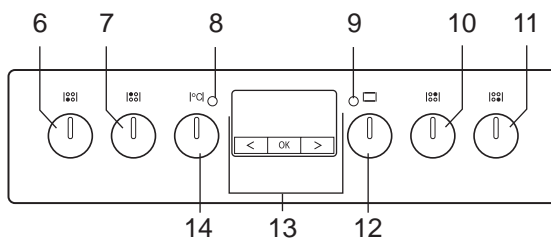
Zum Vorgehen siehe Seite 20.

Bedienelemente



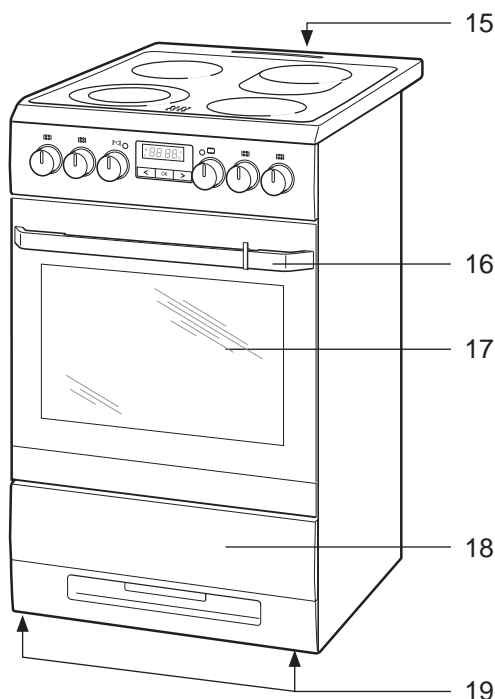
Glaskeramik-Kochfeld

- 1 Zweikreis-Kochzone, 12,0 / 18,0 cm Ø
- 2 Kochzone, 14,5 cm Ø
- 3 Bräter-Kochzone, 14,0 / 25,0 cm Ø
- 4 Kochzone, 14,5 cm Ø
- 5 Restwärme-Anzeige



Bedienblende

- 6 Schalter für Kochzone 1
- 7 Schalter für Kochzone 2
- 8 Rote Backofenleuchte
- 9 Gelbe Netzkontroll-Leuchte
- 10 Schalter für Kochzone 3
- 11 Schalter für Kochzone 4
- 12 Multifunktionsschalter
- 13 Zeitschaltuhr
- 14 Temperaturwähler für den Backofen



Gehäuse

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

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.

Achtung Stromschlag- / Brandgefahr!



Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Netzspannung.

- Bei Rissen im Glaskeramikkochfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikkochfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikkochfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherheit), und rufen Sie unseren Service an (siehe „Unser Service“ auf Seite 38).

Achtung Beschädigungsgefahr!



Keine harten Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen. Bruchgefahr.

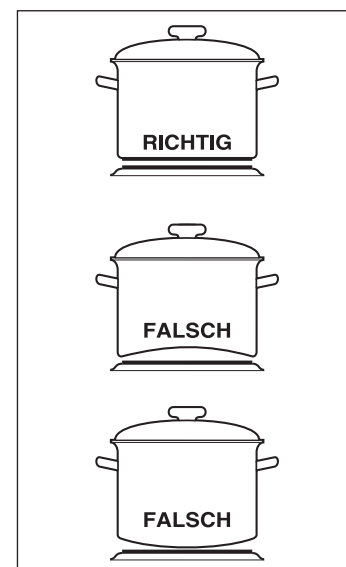
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.

Das richtige Koch-Geschirr

Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

- mit ausreichender Bodenstärke, z. B. emaillierte Stahl-töpfe mit 2–3 mm und Edelstahltöpfe mit 4–6 mm.
- wie energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.
- wie Stahl-töpfe und -pfannen. Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch nicht innen zerkratzt sein und auch nicht überhitzt werden.

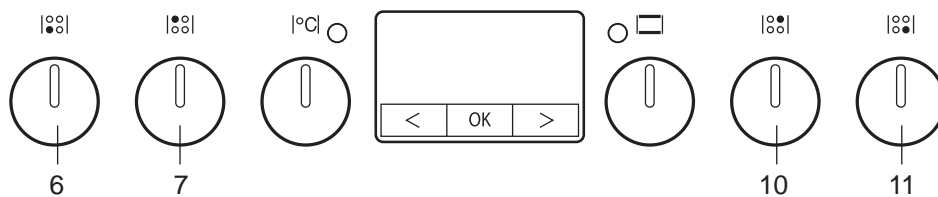
Achten Sie darauf, dass die Böden der Töpfe, die Sie benutzen, stets sauber und trocken sind. Auf diese Weise ver-



meiden Sie Beschädigungen des Kochfelds.
Benutzen Sie nur Töpfe mit glattem und ebenem Boden.
Eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe sind nicht geeignet.
Ein Topf muss nicht genauso groß sein wie das Kochfeld,
auf dem er steht; beachten Sie dennoch die Mindestgrößen,
die in der folgenden Tabelle angegeben sind, da sonst die
Kochzone nicht aktiviert wird:

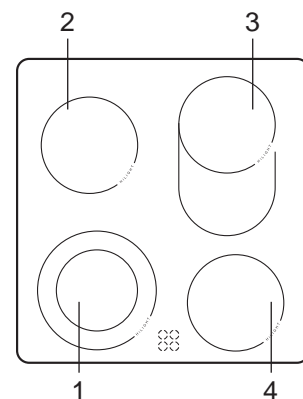
Durchmesser Kochfeld	Min. Durchmesser Topf
205 mm	130 mm
185 mm	110 mm
165 mm	110 mm

Kochzonen und Schalter



Das Kochfeld besitzt eine erweiterbare Zweikreis-Kochzone, eine erweiterbare Bräter-Kochzone und zwei „normale“ Kochzonen. Für jede Kochzone steht ein eigener, versenkbarer Schalter zur Verfügung.

- 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 finden Sie auf dem Schalter. Sobald Sie eine Heizstufe eingestellt haben, leuchtet der Schalter.
- Zum Ausschalten, Schalter der Normal-Kochzonen auf „0“ drehen.



Platte	Ort	Schalter	Ø in cm
1 Zweikreis-- Kochzone	vorne links	6 ☉	12,0 /18,0
2 Normal-Kochzone	hinten links	7 ☉	14,5
3 Bräter-Kochzone	hinten rechts	10 ☉	14,0 /25,0
4 Normal-Kochzone	vorne rechts	11 ☉	14,5

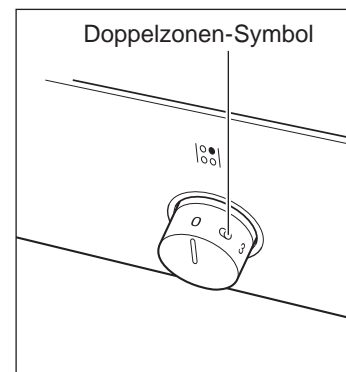
Zweikreis- und Bräter-Kochzone bedienen

Achtung



Beschädigungsgefahr!

Schalter **6** und **10** 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 zunächst zurück auf „0“ drehen.
2. Schalter wieder auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.

Restwärme-Anzeige

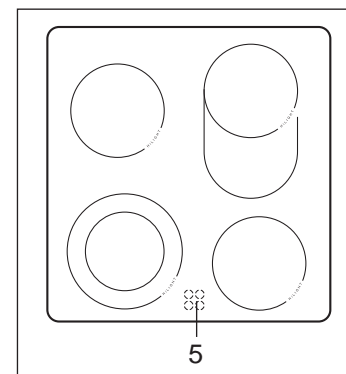
Gefahr



Verbrennungsgefahr!

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

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



Automatische Schutzeinrichtungen

Das Kochfeld verfügt über eine Reihe von automatischen Schutzeinrichtungen, die verhindern sollen, dass es beim Betrieb beschädigt wird. Wenn es ordnungsgemäß installiert ist und benutzt wird, kommen diese Schutzeinrichtungen selten zum Einsatz.

Überhitzungsschutz

- Jede Kochzone ist mit einem Ventilator ausgestattet, welcher die Elektronik während des Kochvorgangs kühlt und noch eine gewisse Zeit nach Beendigung des Kochvorgangs läuft, während die Restwärmeanzeige „H“ leuchtet.
- Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, welcher die Leistung in mehreren Stufen regelt. Wenn die Temperatur der Kochzone zu stark ansteigt, wird zunächst die Kochstufe reduziert.

Falls das nicht genügen sollte, wird die Leistung aller heißen Kochzonen zusätzlich reduziert, oder vom Sicherheitsmechanismus gänzlich abgeschaltet. In einem solchen Fall erscheint auf dem Kochfeld-Display **5** das Symbol „E2“. Nach dem Abkühlen steht wieder die ganze Leistung des Kochfeldes zur Verfügung.

Turbostart

Alle Kochzonen sind mit „Turbostart“ ausgestattet. Dadurch erreicht der Herd die gewünschte Temperatur beim Ankochen / Aufheizen wesentlich schneller.

Tipps zum Garen und Energie sparen

Ein- stel- lung ¹⁾	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

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

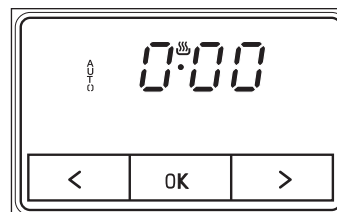
- Beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Einstellung wählen, nicht jedoch bei Verwendung von beschichteten Pfannen und Töpfen. Achten Sie hierbei auf die Angabe des Herstellers.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder das Steak von beiden Seiten braun ist, auf eine niedrigere Stufe 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.

Backofen bedienen

Wenn sich der Backofen nicht einschalten lässt

Wenn sich Ihr Backofen nicht einschalten lässt, „sagt“ Ihnen das Display den Grund. Zwei Gründe sind möglich:

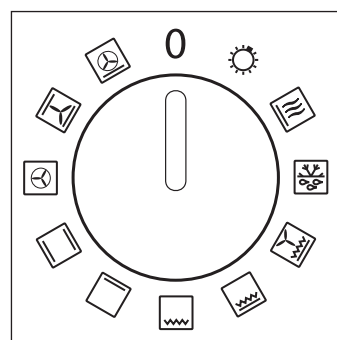
- Der Backofen arbeitet erst, wenn die Uhrzeit eingestellt ist. Anderenfalls zeigt die Anzeige „12:00“ und im Display blinkt das Uhr-Symbol (siehe „Die Zeitschaltuhr“ auf Seite 28).
- Der Backofen befindet sich im Automatik-Betrieb. Im Display leuchtet *AUTO* (siehe „Die Zeitschaltuhr“ auf Seite 28).



Multifunktionsschalter

Wählen Sie die Beheizungsart je nachdem, was Sie backen, braten oder dünsten wollen. Wählen Sie die Backofenbeheizung mit dem Multifunktionsschalter 14 aus, die Symbole befinden sich auf dem Schalter:

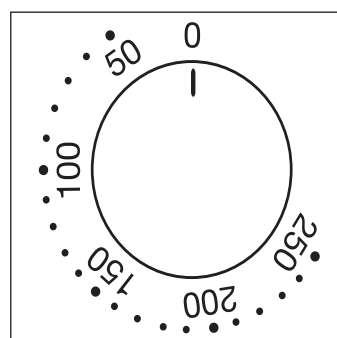
Beleuchtung	Schnellheizen	Auftauen (nur Ventilator)
Oberhitze + Grill Ventilator	Intensivgrill (Grill mit Oberhitze)	Infrarotgrill
Unterhitze	Ober- und Unterhitze + Ventilator	Heißluft (mit eigenem Ringheizkörper)
Ober- und Unterhitze + Heißluft	Heißluft und Unterhitze (Pizzastufe)	



Temperaturwähler

Achtung **Beschädigungsgefahr!**
 Temperaturwähler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

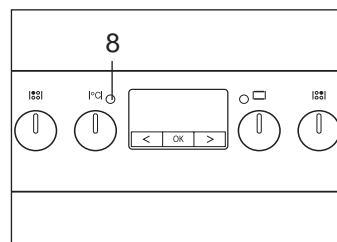
Nach Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturwähler 14 im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis 250 °C drehen.



Backofenleuchte

Die rote Backofenleuchte 8 leuchtet, solange der Backofen heizt, genauer gesagt:

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



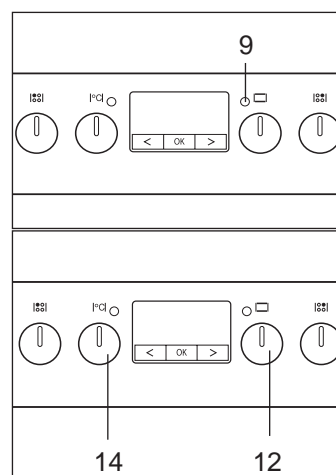
Sobald die rote Leuchte das erste Mal erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht. Ihr Backofen ist jetzt vorgeheizt, Sie können das Gargut hineinschieben. Während der gesamten Gardauer wiederholt sich das Ein- und Ausschalten der roten Backofen-Betriebsleuchte.

Netzkontroll-Leuchte

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

Garende

1. Drehen Sie den Temperaturwähler **14** gegen den Uhrzeigersinn in Aus-Position.
Die rote Backofenleuchte **8** erlischt.
2. Drehen Sie den Multifunktionsschalter **12** in Null-Position.
Das Außenkühlgebläse läuft noch für ca. 15 Min. nach (nur das Edelstahlmodell 5010CE3.313ETaDJ(Xv) verfügt über ein Außenkühlgebläse).



Backblech und Fettpfanne

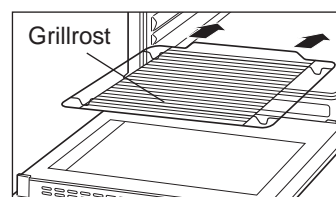
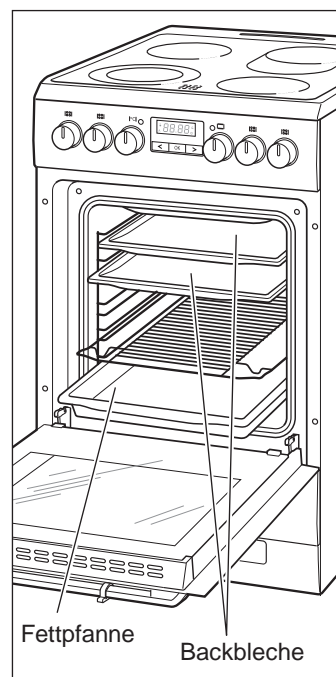
Die mitgelieferten Backbleche und die Fettpfanne haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen. Das Grillrost muss wie im untersten Bild abgebildet eingeschoben werden.

Seitengitter mit Teleskopschienen

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

Das richtige Backofen-Geschirr

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



Backofen benutzen

Gefahr **Verbrennungsgefahr!**



Der Backofen und die Backofentür werden im Betrieb sehr heiß.

- Nicht berühren, Verbrennungsgefahr!
- Backofentür nur am Griff anfassen.
- 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 Garraum-boden 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

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.

Schnellheizen

Mit der Schnellheizfunktion können Sie die Vorheizzeit verkürzen.



Auftauen

Benutzen Sie diese Funktion zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc. **Rohes Fleisch, rohes Geflügel oder rohen Fisch nicht mit diesem Auftauprogramm auftauen!**



Tipp:

Um mehr Platz im Garraum zu erhalten, dürfen Sie zum Auftauen das Gefäß mit dem Gefriergut direkt auf den Garraumboden stellen und die Backblechträger herausnehmen (siehe Seite 35).

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 35).
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.

Backen

Backen mit Ober- und Unterhitze

1. Multifunktionsschalter auf Ober- und Unterhitze stellen, 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.



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.

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:

- 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. 30-50 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) so hoch wie möglich in den Backofen schieben.
2. Fettpfanne unter den Bratenrost schieben. Backofentür schließen.
3. Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.



Unsere 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.

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.

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. Unsere Tipps zum Grillen:

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

Infrarot-Grillen (Kleiner Grill)

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



Gefahr



Verbrennungsgefahr!

Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen.
Kinder fernhalten!

Gefahr Brandgefahr!

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

1. Multifunktionsschalter auf „Infrarot-Grillen“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
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-Grill (Flächen-Grill)

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

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

**Heißluft-Grillen (Oberhitze+Grill+Ventilator)**

Beim Grillen mit Heißluft 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 „Heißluft-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 Heißluft!

Trocknen mit Heißluft (Dörren)

1. Vorbehandelte Lebensmittel aufs Backblech und auf mittlerer Einschubhöhe in den Backofen schieben. Backofentür schließen.
2. Multifunktionsschalter auf „Heißluft“, den Temperaturwähler auf 60–80 °C stellen.



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

3. Unser Tipp zum Dörren: Bei saftigem Obst wie Pflaumen in den ersten 20–30 Minuten Backofentür leicht geöffnet halten (z.B. mit einem Kochlöffel aus Holz), damit Feuchtigkeit abziehen kann.
4. Je nach Beschaffenheit des Lebensmittels ist eine unterschiedliche Trockenzeit einzuplanen.
 - saftiges Obst und Gemüse: 10 bis 20 Std.
 - andere Lebensmittel (z.B. Champignons): 6 bis 8 Std
 - Kräuter, gebündelt: 4 bis 6 Std

Einkochen



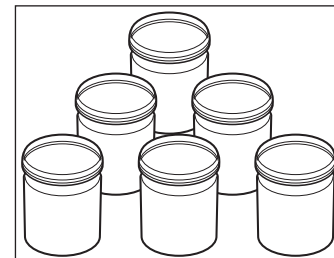
Wichtig!

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



Die Zeitschaltuhr

Ihr Backofen ist mit einer elektronischen Zeitschaltuhr ausgestattet. Nutzen Sie diesen praktischen Helfer, und lassen Sie die Zeit (die Uhr) für sich arbeiten!

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:

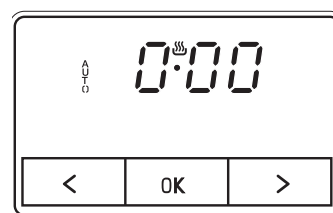
- Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
 - Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu vermeiden.
 - Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
 - Niemals im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
 - Die Zeitschaltuhr übernimmt **nicht** das Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
- 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 durch Drücken einer beliebigen Taste abschalten können.

Uhrzeit einstellen

Stellen Sie die Uhrzeit ein, wenn Sie den Herd angeschlossen haben oder der Strom ausgefallen war. Wenn die Uhrzeit nicht eingestellt ist, kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.


So stellen Sie die Uhrzeit ein:

1. Taste **OK** einmal drücken.
Im Display erscheint das Symbol  und der Punkt darunter blinkt.
2. Mit den Tasten **< / >** die Uhrzeit einstellen.
Taste länger gedrückt halten, um den Vor- und Rücklauf der Anzeige zu beschleunigt.
Ca. 5 Sekunden nach dem Stellen hört der Punkt auf zu blinken und die Zeit ist gespeichert.



Von Sommerzeit auf Winterzeit und umgekehrt umstellen

Wenn Sie die Sommer- bzw. Winterzeit einstellen, darf die Zeitschaltuhr sich nicht im Automatik-Betrieb befinden, und der Kurzzeitwecker darf nicht aktiv sein.

1. Gleichzeitig kurz beide Tasten < / > drücken.
Im Display erscheint das Symbol , und der Punkt darunter blinkt.
2. Mit den Tasten < / > die Uhrzeit einstellen.
Taste länger gedrückt halten, um den Vor- und Rücklauf der Anzeige zu beschleunigt.
Ca. 5 Sekunden nach dem Stellen hört der Punkt auf zu blinken und die Uhrzeit ist gespeichert.



Halbautomatik-Betrieb

Mithilfe der Zeitschaltuhr können Sie 2 Halbautomatik-Betriebsarten an Ihrem Backofen einstellen.


- **Gardauer:** Hier legen Sie fest, nach wieviel Minuten der Backofen selbstständig abschaltet.
- **Abschaltzeit:** Hier legen Sie die genaue Uhrzeit fest, zu welcher der Backofen abschalten soll.
Wenn Sie zuvor eine Gardauer festgelegt haben, schaltet sich der Backofen erst dann ein, wenn Garzeitende und Abschaltzeit übereinstimmen.

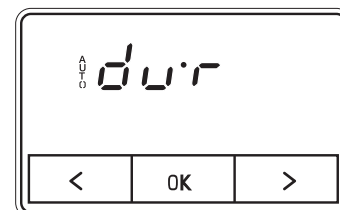


Wichtig!

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

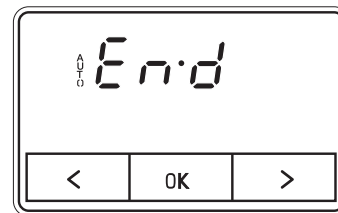
Gardauer einstellen

1. Backofen wie gewohnt einschalten.
2. Taste **OK** so oft drücken, bis im Display *dur* blinkt.
3. Mit den Tasten < / > die Gardauer einstellen (maximal 10 Stunden).
Taste länger gedrückt halten, um den Vor- und Rücklauf der Anzeige zu beschleunigt.
Ca. 5 Sekunden nach dem letzten Tastendruck ist die aktuelle Tageszeit wieder zu sehen. Das Symbol  leuchtet und der Halbautomatik-Betrieb ist aktiv.



Abschaltzeit einstellen

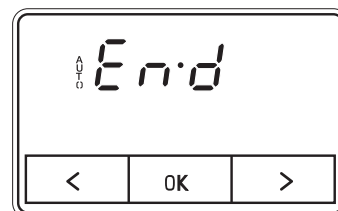
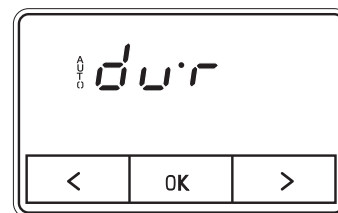
- 1 Backofen wie gewohnt einschalten.
2. Taste **OK** so oft drücken, bis im Display *End* erscheint.
3. Mit den Tasten **< / >** die gewünschte Abschaltzeit einstellen (bis zu 23:59 Stunden später).
Taste länger gedrückt halten, um den Vor- und Rücklauf der Anzeige zu beschleunigt.
Ca. 5 Sekunden nach dem letzten Tastendruck ist die aktuelle Tageszeit wieder zu sehen.
Das Symbol *Auto* leuchtet als Zeichen, dass der Halbautomatik-Betrieb eingeschaltet ist.



Vollautomatik-Betrieb

Hier geben Sie die gewünschte Gardauer ein und stellen die Abschaltzeit ein, zu der das Gericht fertig sein und sich der Backofen ausschalten soll. Die Zeitschaltuhr errechnet aus den Eingaben automatisch die Einschaltzeit.

1. Bei ausgeschaltetem Backofen die Taste **OK** mehrfach drücken, bis im Display *dur* blinkt.
2. Mit den Tasten **< / >** die gewünschte Gardauer einstellen. Längeres Gedrückthalten einer Taste beschleunigt den Vor- und Rücklauf der Anzeige.
3. Taste **OK** mehrfach drücken, bis im Display *End* erscheint.
Mit den Tasten **< / >** den gewünschten Ausschaltzeitpunkt einstellen.
Taste länger gedrückt halten, um den Vor- und Rücklauf der Anzeige zu beschleunigt.
Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck ist die aktuelle Uhrzeit wieder zu sehen. Das Symbol *Auto* leuchtet als Zeichen dafür, dass der Vollautomatik-Betrieb eingeschaltet ist.
4. Multifunktionsschalter und Temperaturwähler auf die gewünschte Position drehen.
Der Backofen schaltet sich zur errechneten Einschaltzeit automatisch ein.
Ist der Ausschalt-Zeitpunkt erreicht, schaltet sich der Backofen selbstständig ab. Zusätzlich ertönt ein Signal und im Display blinkt *Auto*.



Ende der Automatik-Betriebe


Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen selbstständig aus und es ertönt ein Signal.

1. Beliebige Taste drücken, um das Signal auszuschalten und wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren.


Achtung: Der Backofen ist damit wieder eingeschaltet und im Display erscheint die aktuelle Uhrzeit wieder.

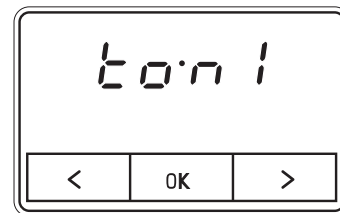
2. Multifunktionsschalter und Temperaturwähler zurück auf **0** stellen.

Automatik-Betrieb abbrechen

1. Gleichzeitig kurz beide Tasten < / > drücken.
Das Symbol *Auto* erlischt. Der Zeitschaltuhr-Betrieb ist damit ausgeschaltet und die Automatik-Einstellungen sind gelöscht.
2. Multifunktionsschalter  und Temperaturwähler zurück auf **0** stellen.



Signalton ändern

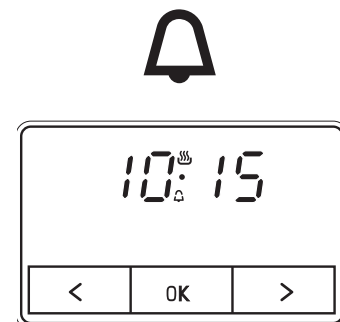
1. Gleichzeitig kurz beide Tasten < / > drücken, bis der Punkt unter dem Symbol  blinkt.
2. Einmal kurz die Taste **OK** drücken, bis im Display *ton 1* erscheint.
3. Mit der Taste < den Signalton ändern.
Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck ist die aktuelle Tageszeit wieder zu sehen und die Einstellung ist gespeichert.





Kurzzeitwecker

Sie sind dabei, ein Gericht im Backofen zu garen, und möchten nach einiger Zeit **erinnert** werden, das Gericht zu wenden, Flüssigkeit nachzugießen etc. Beachten Sie, dass der Herd durch die Weckfunktion nicht ein- oder ausgeschaltet wird.

1. Taste **OK** einmal drücken.
Das Symbol  blinkt.
2. Mit den Tasten < / > die gewünschte Dauer einstellen.
Taste länger gedrückt halten, um den Vor- und Rücklauf der Anzeige zu beschleunigt.
Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck ist die aktuelle Uhrzeit wieder zu sehen und die Zeit läuft herunter. Die verbleibende Zeit wird durchgehend im Display angezeigt.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Alarmsignal und das Symbol  blinkt.
3. Beliebige Taste drücken, um das Alarmsignal abzuschalten.



Kurzzeitwecker abbrechen

1. Taste **OK** einmal drücken, bis im Display das Symbol  blinkt und die Restdauer angezeigt wird.
2. Gleichzeitig beide Tasten **< / >** drücken.
Das Symbol  erlischt, der Kurzzeitwecker ist deaktiviert.

Pflege und Wartung

Gehäuse-Oberflächen reinigen

Achtung**Beschädigungsgefahr!**

Vor dem Reinigen Herd vollständig abkühlen lassen.

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

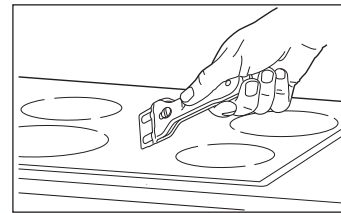
Kochfeld reinigen

Achtung 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.
- Eingebraunte Verschmutzungen und Flecken mit Spezialreiniger oder flüssigem Edelstahlreiniger behandeln.
- Nach dem Reinigen mit Silikon-Pflegemittel behandeln.




Backofen und Einschübe reinigen

Herkömmliche Reinigung

Gefahr Verbrennungs- und Beschädigungsgefahr!




Vor dem Reinigen Backofen abkühlen lassen. Heiße Heizkörper!

- Keine aggressiven Reinigungs- bzw. Scheuermittel, Backofenspray und keine Stahlschwämme verwenden!
- Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.
- Zum Reinigen nur die Backofen-Beleuchtung einschalten (am Multifunktionsschalter , Stellung )
- 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.

Dampfreinigung

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

1. Alle Speisen, Grillrost und Backbleche entnehmen.
2. Die hochwandige Fettpfanne in den untersten Einschub schieben.
3. Ca. 0,25 l Wasser in die Fettpfanne gießen.
4. Multifunktionsschalter auf „Heißluft“ , den Temperaturwähler auf 50 °C stellen.
5. Den Ofen nach 30 Min. wieder ausschalten.
6. Die Fettpfanne herausnehmen.
7. Den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm auswischen.

Backofentür aushängen

Achtung



Beschädigungsgefahr!

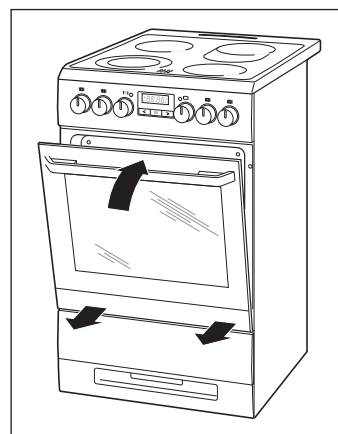
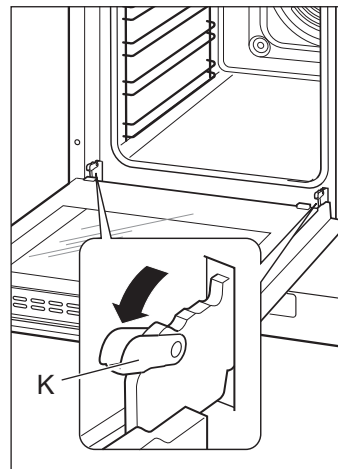
Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!

Zum Reinigen können Sie die Backofentür aushängen.

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

Einsetzen der 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 klappen. Die Tür muss sich bündig schließen lassen.



Scheiben-Zwischenräume reinigen

Um die drei Scheiben der Backofentür einzeln zu reinigen:

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

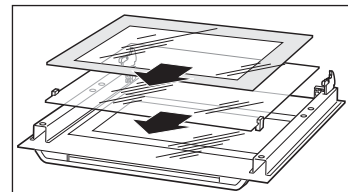
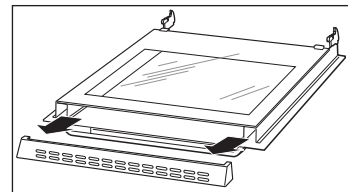
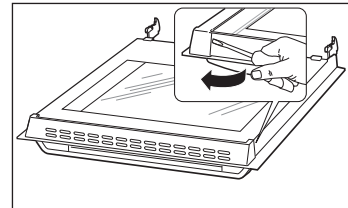
Achtung Beschädigungsgefahr!



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

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

Zum Einbauen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen. Glatte Scheibenseite nach oben, breiterer Rand nach vorne.



Backblechträger ein-/ausbauen

Wenn Sie den Innenraum einmal richtig gründlich reinigen wollen, können Sie die Backblechträger komplett herausnehmen.

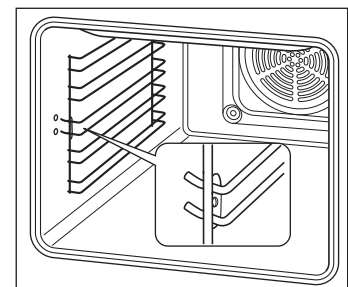
Achtung Beschädigungsgefahr!



Backblechträger nicht im Geschirrspüler reinigen, da sonst das Heißlagerfett ausgewaschen wird.

Backblechträger 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.



Backblechträger einsetzen

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-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 Stromschlaggefahr!



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

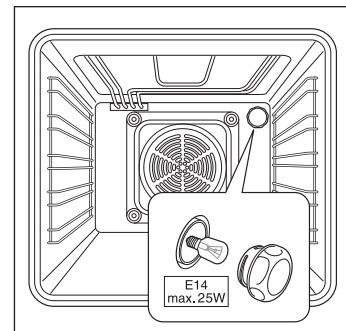
- Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist – Verbrennungsgefahr!



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.

	<p>Gefahr Stromschlaggefahr!</p> <p>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.</p>
---	---

Problem	Mögliche Ursachen / Lösungen / Tipps
Kochzonen ohne Funktion, Gelbe Netzkontroll-Leuchte 9 leuchtet nicht.	Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für das Herdset am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Ggf. Leuchte durch unseren Service wechseln lassen (siehe Seite 38).
Sprünge und Risse im Kochfeld.	Kochzonen sofort ausschalten und nicht mehr benutzen. Service verständigen (siehe Seite 38).
Backofen ohne Funktion, Uhr-Symbol blinkt.	Nach dem Anschließen oder einem Stromausfall muss die Uhrzeit eingestellt werden. Siehe Kapitel „Einstellen der Uhrzeit“ auf Seite 14.
Backofen ohne Funktion, Symbol  bzw. A blinkt.	Der Backofen befindet sich im Automatikbetrieb. Siehe Kapitel (siehe „Von Sommerzeit auf Winterzeit und umgekehrt umstellen“ auf Seite 29).
Rote Backofenleuchte leuchtet nicht.	Eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht; Leuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein. Bei einem Defekt, Leuchte durch unseren Service wechseln lassen (siehe Seite 38).
Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen.	Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe „Backofen-Beleuchtung auswechseln“ auf Seite 36).
Außenkühlgebläse läuft nicht (kein Luftaustritt unter der Blende, Blende wird sehr heiß). Hinweis: Nur das Edelstahlmodell 5010CE3.313ETaDJ(Xv) verfügt über ein Außenkühlgebläse.	<p>Prüfen: Nur Backofen-Beleuchtung einschalten – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist Gebläse defekt.</p> <p>Gefahr Überhitzungsgefahr!</p> <p> Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service rufen (siehe Seite 38).</p>
Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Heißluft-Betrieb.	
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Backofen bildet sich Kondenswasser.	Dies ist kein Fehler, sondern 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 mit Glaskeramikkochfeld und Multifunktionsbackofen	5010CE3.313ETaDJ(Xv)	558592 (Inox)
	5010CE3.313ETaD(W)	563934 (weiß)

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

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.

Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emailierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten auf zwei Ebenen mit Heißluft/Umluft. Passen die Formen nicht zusammen in den Backofen, backen Sie die Kuchen nacheinander, um die Restwärme im Backofen auszunutzen. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.
- Lassen Sie beim Kochen möglichst immer den Deckel auf dem Topf. Flüssigkeiten werden mit Deckel schneller zum Kochen gebracht als ohne.

Notizen

Tabelle „Prüfgerichte“

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

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

¹⁾ Einschubhöhe von unten gerechnet

²⁾ vorgeheizt

³⁾ 5 Minuten vorheizen

⁴⁾ 1. und 2. Seite

⁵⁾ Universalpfanne oben

⁶⁾ abhängig von der Höhe des Bratens

⁷⁾ Zubereitungssangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

Technische Daten

Standherd

Marke	<i>hanseatic</i>	
Typ/Bezeichnung	5010CE3.313ETaDJ(Xv)	5010CE3.313ETaD(W)
Bestellnummer	558592	563934
Netzspannung, Absicherung	AC 1N 230 V 50Hz, 40 A AC 2N 400 V 50Hz, 25 A AC 3N 400 V 50Hz, 16 A	
Leistungsaufnahme max.	9,2 kW	

Backofen

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

Energieeffizienzindex EEI _{cavity} ²⁾	106,1
Energieeffizienzklasse des Backofens ^{1) 2)}	A
Energieverbrauch für Beheizungsart ²⁾	0,99 kWh Konventionelle Beheizung 0,87 kWh Umluft
Anzahl der Garräume	1
Wärmequellen	Elektrisch
Nettovolumen des Backofens ²⁾	V = 65 Liter
Gewicht ²⁾	M = 43 kg
Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T)	850 x 500 x 600 mm
Leistungsaufnahme	
Ober- und Unterhitze	2,0 kW
Unterhitze	1,1 kW
Infrarot-Grill / Intensiv-Grillen (Grill und Oberhitze)	2,0 kW / 2,9 kW
Pizzastufe (Heißluft und Unterhitze)	3,1 kW
Heißluft	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	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 / 25,0 cm; 1,1 / 2,0 kW
Energieverbrauch je Kochzone vorne links ³⁾	EC _{electric cooking} = 182,4 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links ³⁾	EC _{electric cooking} = 182,6 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts ³⁾	EC _{electric cooking} = 184,6 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts ³⁾	EC _{electric cooking} = 186,8 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ³⁾	EC _{electric hob} = 193,9 Wh/kg

³⁾ 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.