

Gebrauchsanleitung

Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld, Multifunktions-Backofen

Inhaltsverzeichnis

Information

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

Vorbereitung

Aufstellen und Anschließen	10
Transportieren	10
Der richtige Aufstellort	10
Herd aufstellen	10
Kippschutz befestigen	11
Netzanschluss	
Hinweise für den Installateur	12
Transportsicherung entfernen	13
Vorreinigung	13

Bedienung

Bedienelemente	14
Das Kochfeld	15
Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln	15
Das richtige Koch-Geschirr	16
So funktioniert der Herd	17
Kochzonen und Schalter	17
Turbostart	18
Restwärme-Anzeige	18
Netzkontroll-Leuchte	18
Kühlventilator	18
Tipps zum Garen und Energie sparen	18
So arbeitet der Backofen	20
Multifunktionsschalter	20
Temperaturwähler	20
Anzeigeleuchten	20
Das richtige Backofen-Geschirr	21
Backblech und Fettpfanne	21
Backblechträger für Teleskopschienen	21
Backofen benutzen	22
Schnellaufheizen	22
Das Prinzip Heißluft/Umluft	22
Garen	23

Garen mit Heißluft und Unterhitze	23
Backen	23
Braten	24
Grillen	25
Intensiv-Grillen (Flächen-Grill)	26
Umluft-Grillen (Rundum-Grill)	26
Dünsten mit Heißluft und Unterhitze	26
Trocknen mit Heißluft (Dörren)	27
Einkochen mit Ober- und Unterhitze / Heißluft	27
Auftauen	28
Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig	28

Pflege und Wartung	29
Gehäuse-Oberflächen reinigen	29
Kochfeld reinigen	29
Backofen und Einschübe reinigen	30
Herkömmliche Reinigung	30
Backblechträger aus-/einbauen	30
Backofentür aushängen	31
Scheiben-Zwischenräume reinigen	31
Backofen-Beleuchtung auswechseln	32

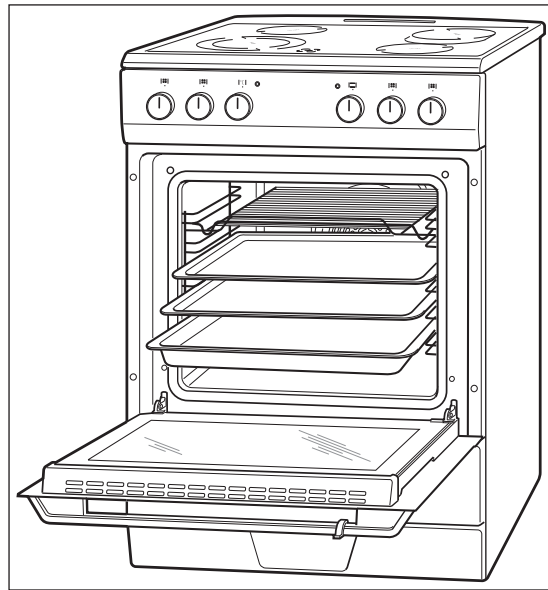
Allgemeines

Fehlersuchtable	33
Unser Service	34
Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service	34
Reparatur- und Ersatzteil-Service	34
Umweltschutz	35
Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen	35
Verpackung	35
Tipps zum Energiesparen	35
Tabelle „Prüfgerichte“	36
Technische Daten	37
Backofen	37
Kochfeld	38
Notizen	39

Ihr Standherd stellt sich vor

Ausstattungsmerkmale

- Glaskeramik-Kochfeld
- Turbo-Start für alle 4 Kochfelder
- Zweikreis-Kochzone
- Bräter-Kochzone
- Multifunktionswähler
- Temperaturwähler
- Ober-/ Unterhitze
- Heißluft
- Infrarot-Grillen
- Kombinationsbetrieb
- Netz-Kontrollleuchte
- Backofen-Betriebsleuchte
- Backofen-Beleuchtung
- Geschirrwagen



Lieferumfang

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



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.

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 34).

Gefahr




Stromschlaggefahr!


Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.


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.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Stand-Herd 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 Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder sogar Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

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

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

Sicherheitshinweise

Gefahr Stromschlag-/Brandgefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist, Rauch entwickelt oder verbrannt riecht, ungewöhnliche Geräusche erzeugt. In einem solchen Fall Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite 34).
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe „Unser Service“ auf Seite 34). 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 allpo-

lig 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 Ser-

vice kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite 34).

- 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, Backen und Braten 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!

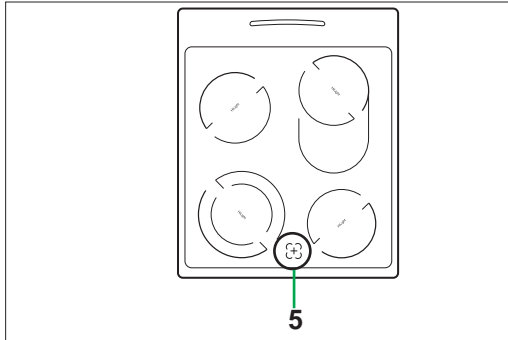
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
- Im Brandfall sofort alle Schalter auf Null drehen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Unser Service“ auf Seite 34).
- 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.

Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr!

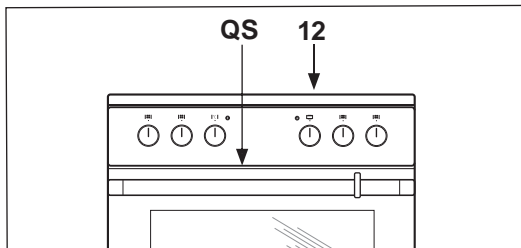
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß!

- Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird

durch ein »H« bei den Betriebs- und Restwärmeindikatoren **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) strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen des heißen Backofens!
- Der Backofen des Edelstahlmodells ist zusätzlich mit einem Querstromlüfter **QS** ausgestattet. Dieser bläst zur Kühlung des Gerätes und der Bedienblende warme Luft nach vorne heraus. Der Luft-Austritt befindet sich direkt über der Backofentür.



- Wasser nie direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.

- Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.
- Den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!
- 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.

Achtung 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.

Beschädigungsgefahr bei 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. Nicht fallen lassen! Hängen Sie die Tür bei Bedarf mit zwei Personen aus.

Beschädigungsgefahren!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Schäden 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.

- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.
- Zum Garen auf den Kochfeldern keine Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße verwenden; sie könnten 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.
- Die Schalter der Kochzonen und den Temperaturwähler des Backofens zum Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nie mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

- 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.

Aufstellen und Anschließen

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!

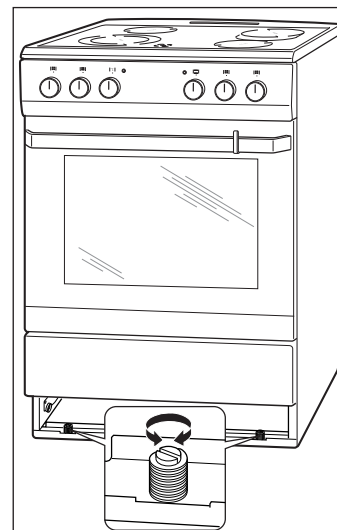
Heben Sie den Herd **nicht am Türgriff** an! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Herds zu tragen.

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

- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y EC 335-2-6. Damit darf der Herd nur auf **einer** Seite neben **höheren** Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Der Herd sollte **nicht direkt** neben Kühl- oder Gefrierschränken eingebaut werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Sie Maßnahmen ergreifen die verhindern, dass der Herd vom Sockel kippt.

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

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.

Sollte die Wand hinter dem Herd nicht massiv sein, ziehen Sie einen Fachmann bezüglich eines geeigneten Montagematerials zu Rate.

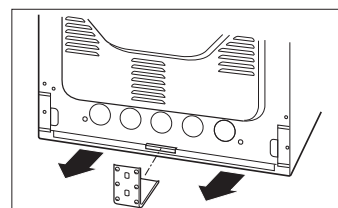
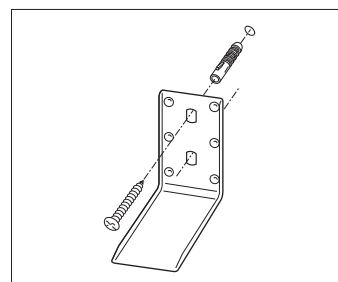
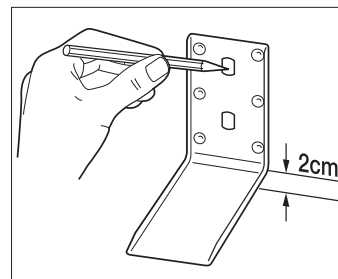
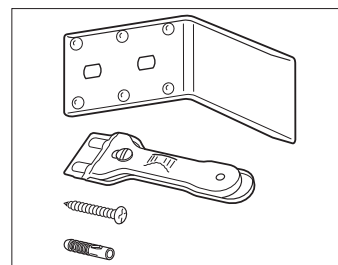
Gefahr Kipp- und Verletzungsgefahr!



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

- Der mitgelieferte Winkel muss vor Gebrauch des Herdes unbedingt als Kippschutz an der Wand befestigt werden.

1. Stellen Sie den Herd wie zuvor beschrieben auf und richten Sie ihn **exakt** aus.
2. Ziehen Sie den Geschirrwagen ganz heraus.
3. Zeichnen Sie 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. 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.
6. Halten Sie den Winkel auf der Linie so an die Wand, dass die Seite mit den Löchern plan an der Wand anliegt (siehe Grafik).
7. Markieren Sie die beiden Bohrlöcher durch die Löcher im Winkel.
8. 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.
9. Bei massivem Mauerwerk: Bohren Sie mit einem 6 mm Steinbohrer an den gekennzeichneten Positionen je ein ca. 45 mm tiefes Loch.
10. Stecken Sie die mitgelieferten Dübel in die Bohrlöcher und schrauben Sie den Winkel mit den mitgelieferten Schrauben fest.
11. Lassen Sie den Herd von einer Fachkraft anschließen.
12. 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 Seite 34). 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:

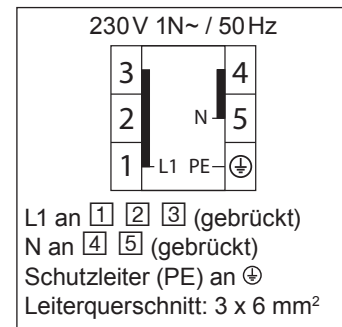
- 230V 1N~ / 50Hz, 40 A
- 400V 2N~ / 50Hz, 25 A
- 400V 3N~ / 50Hz, 16 A
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Die verwendete Netzanschlussleitung muss den Bestimmungen der DIN EN 60335-1 entsprechen (z.B. Typ H05RR-F).
- Je nach Anschlussart müssen der Leiterquerschnitt gewählt und die Kontaktbrücken eingesetzt bzw. entfernt werden (siehe Abb. nächste Seite).
- 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.

- 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.



Transportsicherung entfernen

- Falls noch nicht geschehen, entfernen Sie die Kunststoffstreifen von den Backblechen.
- Ziehen Sie alle Schutzfolien ab.

Vorreinigung

Achtung



Beschädigungsgefahr!

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

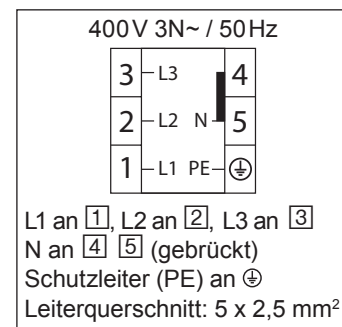
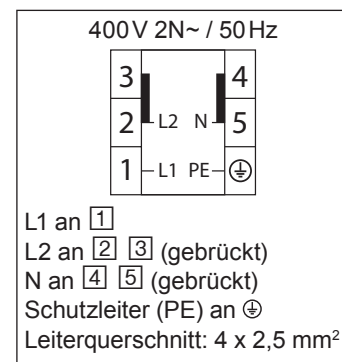
Vor dem ersten Aufheizen sollten Sie das Kochfeld mit einem ebenfalls im Fachhandel erhältlichen Pflegemittel behandeln.

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:

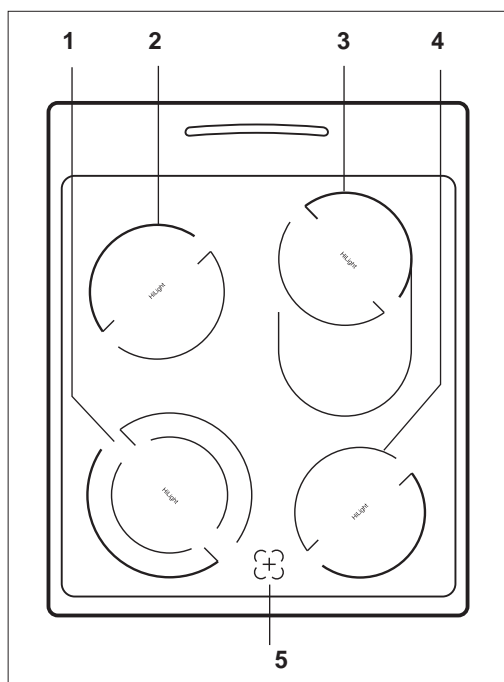
- Backofen, Grillrost, Backbleche und Fettpfanne 60 Minuten lang mit 250 °C und Heißluft betreiben.
- Nach dem Abkühlen Grillrost, Backbleche, Fettpfanne und Backofen-Innenraum mit ein wenig Seifenwasser reinigen und alles trocken wischen.

Wie Sie den Backofen bedienen, erfahren Sie ab Seite 20.



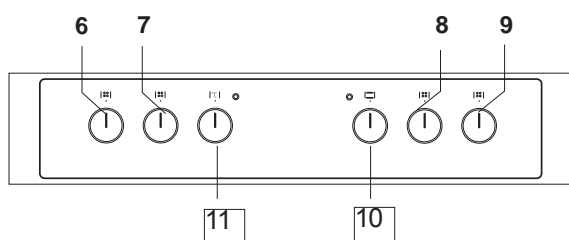
L1-L3: Phase(n)
N: Null-Leiter
PE: Schutzleiter (Erde)

Bedienelemente



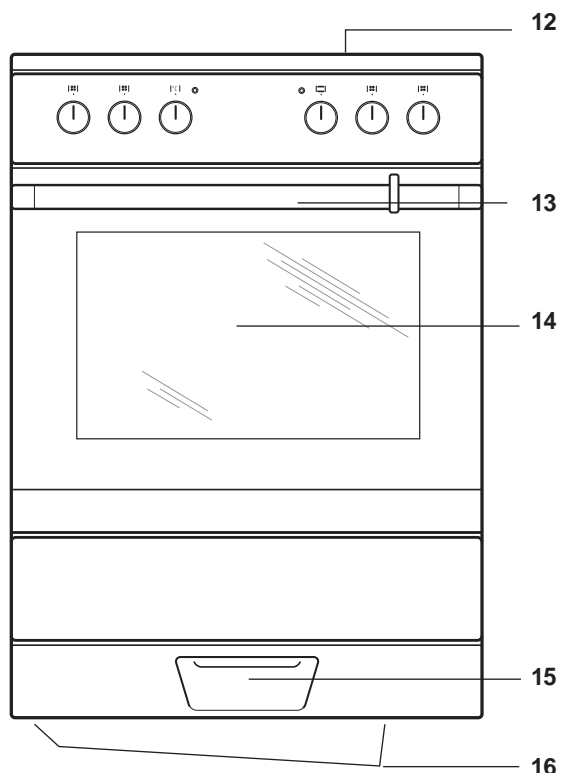
Glaskeramik-Kochfeld

- 1 Zweikreis-Kochzone, 13,0 / 19,0 cm Ø
- 2 Normal-Kochzone, 15,5 cm Ø
- 3 Bräter-Kochzone, 15,5 / 26,0 cm Ø
- 4 Normal-Kochzone, 15,5 cm Ø
- 5 Restwärme-Anzeige



Bedienblende

- 6 Schalter für Kochzone 1
- 7 Schalter für Kochzone 2
- 8 Schalter für Kochzone 3
- 9 Schalter für Kochzone 4
- 10 Multifunktionsschalter: Beheizungsart einstellen
- 11 °C Temperaturwähler für den Backofen



Gehäuse

- 12 Wrasenabzug
- 13 Türgriff
- 14 Backofentür mit Sichtfenster
- 15 Geschirrwagen
- 16 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 Seite 34).

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.

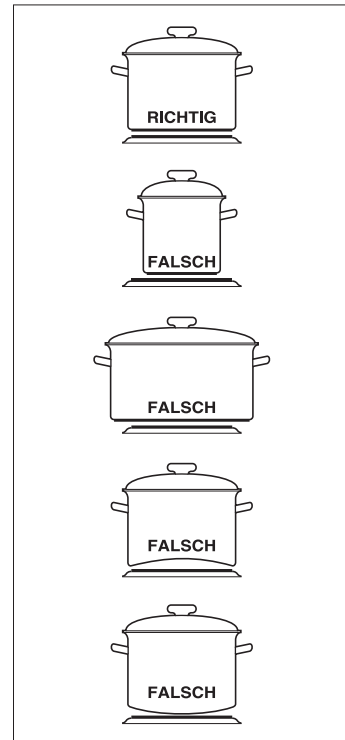
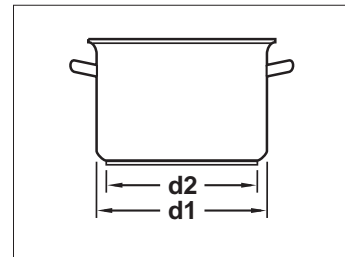
Achten Sie darauf, dass die Böden der Töpfe, die Sie benutzen, stets sauber und trocken sind. Auf diese Weise vermeiden Sie Beschädigungen des Kochfelds.

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

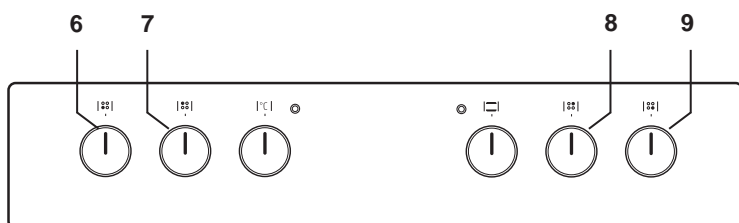
Achtung Beschädigungsgefahr!



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



So funktioniert der Herd

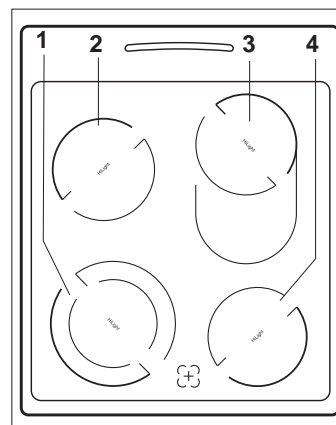


Kochzonen und Schalter

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

1. Drehen Sie die Schalter je nach Bedarf auf die gewünschte Heizleistung: vom langsamen Quellen bis zum sprudelnden Kochen.
2. Zum Ausschalten drehen Sie die Schalter auf die Stufe „0“.

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	8 14,0/25,0
4	Normal-Kochzone	Vorne rechts	9 14,5




Zweikreis- und Bräter-Kochzone bedienen


Achtung



Beschädigungsgefahr!

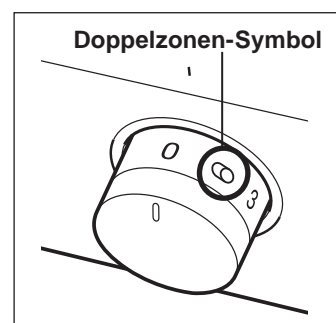
Schalter 6 und 8 zum **Einschalten nur im Uhrzeigersinn**, zum **Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn** drehen. Nie mit Gewalt über das Doppelzonen-Symbol  hinwegdrehen.

Um die Kochzone zu erweitern,

1. Drehen Sie den Schalter kurz auf das Doppelzonen-Symbol  und lassen ihn dann los.
2. Die Leistung stellen Sie wie gewohnt ein.

Um die Kochzone wieder zu verkleinern,

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



Turbostart

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

Restwärme-Anzeige

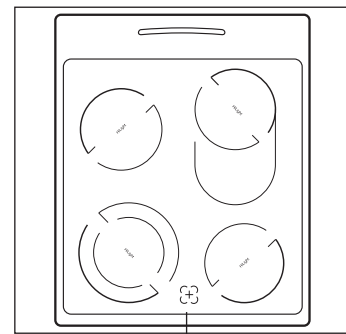
Die Restwärme-Anzeige **5** leuchtet, solange eine Kochzone heißer ist als 50°C. So warnen Sie das Gerät vor möglichen Verbrennungen und signalisiert, dass Sie noch Restwärme nutzen können.

Gefahr



Verbrennungsgefahr!

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

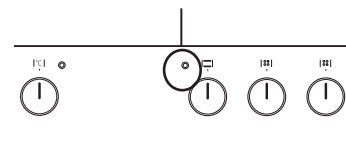


5

Netzkontroll-Leuchte

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

Gelbe Netzkontroll-Leuchte



Kühlventilator

Das Edelstahlmodell 5010CE3.313EDJ(Xv) verfügt über einen Kühlventilator, der die Bedienblende und das Gehäuse kühlt. Nach dem Ausschalten des Herdes kann dieser Ventilator noch kurze Zeit nachlaufen.

Tipps zum Garen und Energie sparen


Einstellung 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 eine ½ Stufe höher wählen.

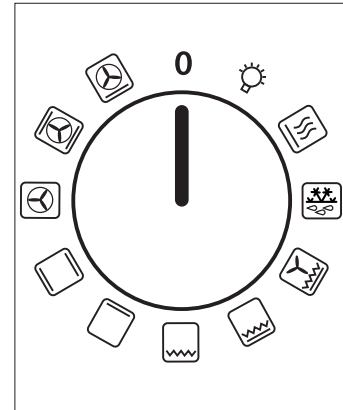
- Beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Einstellung wählen.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder das Steak von beiden Seiten braun ist, auf eine niedrigere Stufe schalten; bei größeren Töpfen und Pfannen auf „2“, sonst reicht Einstellung „1“.
- Braten über 1 kg am besten im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

So arbeitet der Backofen

Multifunktionsschalter

Sie können verschiedene Beheizungsart auswählen, je nachdem, ob Sie backen, braten oder dünsten wollen. Mit dem Multifunktionsschalter **10** wählen Sie die Backofenbeheizung  aus:

 Beleuchtung	 Schnellaufheizen	 Auftauen
 Umluft Grillen	 Intensiv-Grillen (Grill mit Oberhitze)	 Infrarot-Grillen
 Heißluft / Unterhitze (Pizzastufe)	 Heißluft (mit eigenem Ringheizkörper)	 Ober-/Unterhitze mit Ventilator
 Ober-/Unterhitze	 Unterhitze	



Temperaturwähler

Gefahr Verbrennungsgefahr!



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

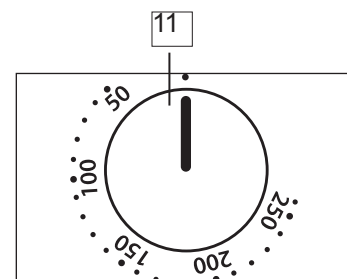
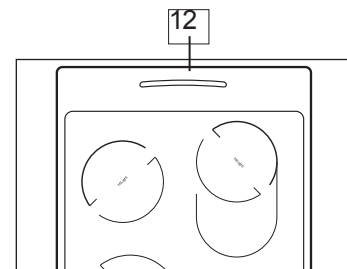
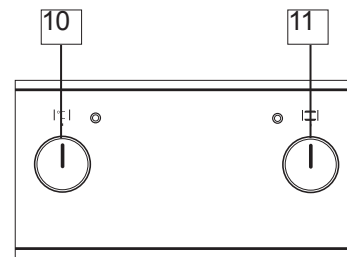
Aus dem **Wrasenabzug 12** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür!

Achtung Beschädigungsgefahr!



Temperaturwähler nicht mit Gewalt über die Endpositionen hinausdrehen.

- Nach Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturwähler **11** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis 250 °C drehen.



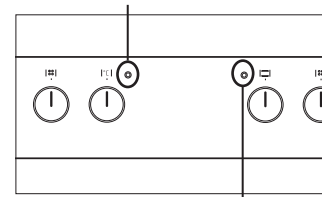
Anzeigeleuchten

Die gelbe Netzkontroll-Leuchte leuchtet, sobald der Backofen oder eine der Kochzonen eingeschaltet ist.

Die rote Backofen-Leuchte leuchtet, solange der Backofen auf- bzw. nachheizt. Wenn sie das erste Mal erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht und Sie können das Gargut hineinschieben.

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

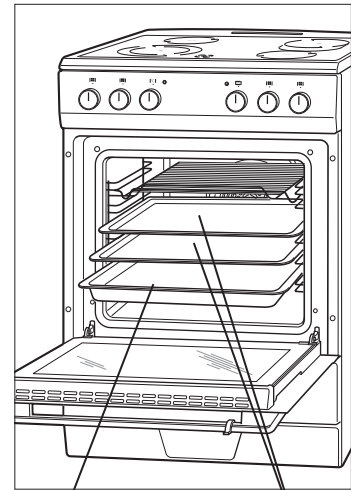
Backofen-Leuchte



Netzkontroll-Leuchte

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.



Fettpfanne

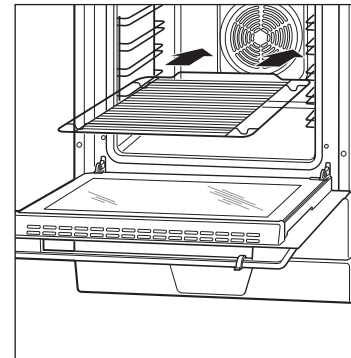
Backblech

Backblech und Fettpfanne

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

Backblechträger für Teleskopschienen

An die Seitenwände lassen sich ausziehbare Teleskopschienen montieren. Damit können Sie Backbleche und Roste bequemer herausziehen, z.B. um einen Braten zu begießen. Den Teleskopschienen-Nachrüstset können Sie über unseren aktuellen Hauptkatalog oder bei unserem Service bestellen (siehe Seite 34).



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.

Schnellaufheizen

Mit dieser Funktion erreicht der Backofen sehr schnell die eingestellte Temperatur, indem Intensivgrill und Heißluft zusammenschaltet werden. Nach Erreichen der Temperatur schalten Sie auf die gewünschte Beheizungsart um und legen die Speisen in den Backofen.



Das Prinzip Heißluft/Umluft

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 zwei Ebenen gleichzeitig gebacken, gebraten oder gedünstet werden.
- Das alles spart Strom, Geld und auch noch Zeit.



Garen

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.



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

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.

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.



Unsere Energie-Spartipps:

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

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.



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.
- Einfrorenes 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,

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.

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

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.

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 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.

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.



Umluft-Grillen (Rundum-Grill)

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 „Umluft-Grillen“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20–25 Minuten, je nach Art und Größe des Grillguts.



Dünsten 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.



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

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.
3. 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 mit Ober- und Unterhitze / Heißluft



Gefahr



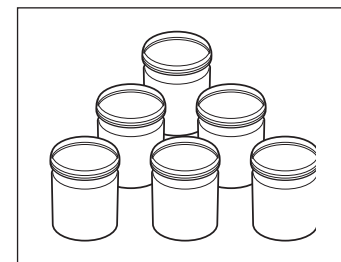
Bruchgefahr!

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



Wichtig!

Obst und Gemüse kommen getrennt in den Backofen.



1. Das Obst bzw. Gemüse in die Einmachgläser geben und mit abgekochtem Wasser auffüllen.
2. Fettpfanne auf die unterste Einschubleiste schieben, halbvoll mit heißem Wasser füllen und die gefüllten Einmachgläser hineinstellen.
3. Multifunktionsschalter auf „Ober-/Unterhitze“ 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, Fisch und Geflügel nicht im Backofen auftauen! Besser rechtzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen; Auftauflüssigkeit muss abfließen können.

Wichtig



Wichtig!

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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



Unser Tipp:

Um mehr Platz im Garraum zu erhalten, dürfen Sie zum Auftauen und zum Ansetzen von Hefeteig das Gefäß mit dem Gefriergut bzw. dem Hefeteig direkt auf den Garraumboden stellen und die Backblechträger herausnehmen (siehe Seite 30).

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

Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

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

Pflege und Wartung

Gehäuse-Oberflächen reinigen

Achtung Verbrennungs-/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.

- 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

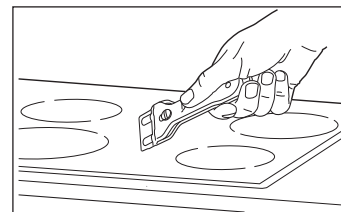
Achtung Verbrennungsgefahr!



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 vor Verbrennungen z. B. mit Küchenschuhen. Entfernen Sie dann die Verschmutzungen mit dem Klingenschaber von der noch heißen Glaskeramik.
- Nach dem Abkühlen das Kochfeld gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen. Mit klarem Wasser nachwischen und mit weichem Tuch trockenreiben (Kalkflecken!).
- Grobe Verschmutzungen sofort mit dem Klingenschaber lösen.
- Eingebrennte Verschmutzungen und Flecken mit Spezialreiniger oder flüssigem Edelstahlreiniger behandeln.
- Nach dem Reinigen mit Silikon-Pflegemittel behandeln.



Backofen und Einschübe reinigen

Wie bei der Grundreinigung können Sie mithilfe von Wasserdampf leichte Verschmutzungen anlösen. So reinigen Sie den Innenraum materialschonend und benötigen kostspielige Reinigungsmittel lediglich zum Entfernen stark angebrannter Speisereste.

1. Entfernen Sie alle Speisen, Grillrost und Backbleche.
2. Schieben Sie die hochwandige Fettpfanne in den untersten Einschub.
3. Füllen Sie ca. 0,6 l Wasser in die Fettpfanne.
4. Stellen Sie den Multifunktionsschalter **10** auf Unterhitze „☐“, den Temperaturwähler **11** auf 50 °C.
5. Schalten Sie den Backofen nach 30 Min. wieder aus und lassen Sie alles abkühlen.
6. Entnehmen Sie die Fettpfanne mit Topflappen oder Ähnlichem, und gießen Sie das überschüssige Wasser weg.
7. Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm aus.

Herkömmliche Reinigung

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

Backblechträger aus-/einbauen

Gefahr



Verbrennungs- und Beschädigungsgefahr!

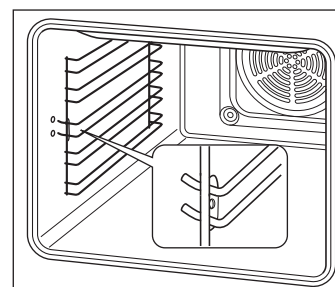
Backofen vor dem Reinigen abkühlen lassen. **Heiße Heizkörper!**

- Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.

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

Backblechträger herausnehmen

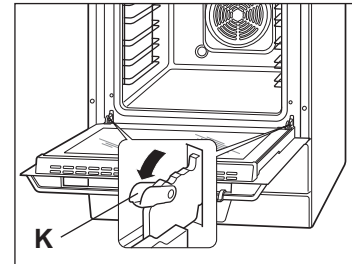
1. Nehmen Sie die Backbleche und den Grillrost heraus.
2. Ziehen Sie die vordere Halterung an der vorderen Seite, wo die beiden Haken mit dem angeschweißten Plättchen sind, mit einem Ruck heraus.



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.



Backofentür aushängen

Achtung

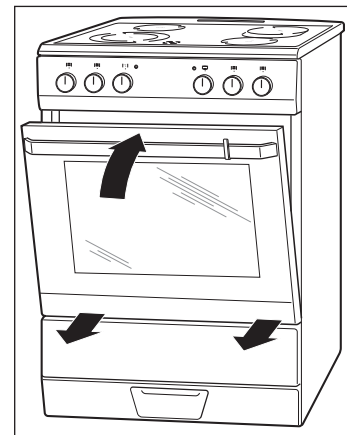


Bruchgefahr!

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

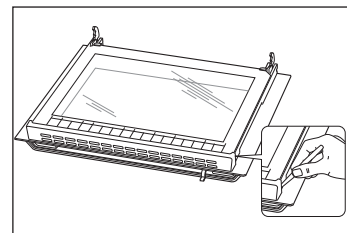
Zum Reinigen können Sie die Backofentür aushängen.

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



Einsetzen der Backofentür:

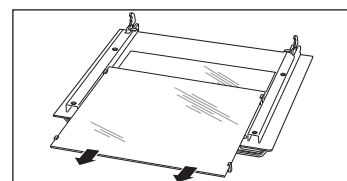
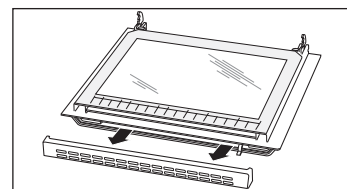
1. Die Tür mit beiden Händen in Schräglage halten.
2. Die Scharniere in die Öffnung der Seitenwände einhaken.
3. Die Tür ganz öffnen.
4. Die beiden Klappbügel **K** wieder nach unten legen. Die Tür muss sich bündig schließen lassen.



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.



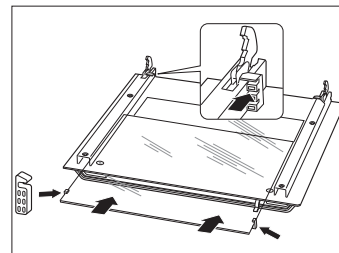
Achtung Beschädigungsgefahr!

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.

Einbau

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

5. Beim Einsetzen der mittleren Scheibe sollten die zwei Weichgummi-Halterungen am oberen Rand an die Scheibe gesteckt werden.
6. 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.

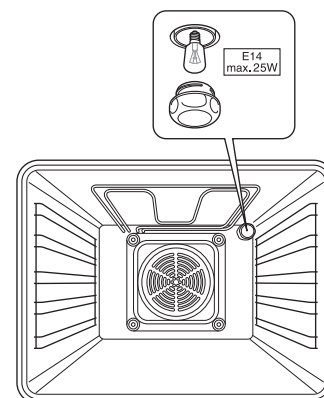
**Backofen-Beleuchtung auswechseln**

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. heraus-schrauben.

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.

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

Problem	Mögliche Ursachen / Lösungen / Tipps
Kochzonen ohne Funktion, Netzkontroll-Leuchte (gelb) leuchtet nicht.	Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für den Standherd am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Ggf. Leuchte durch Service wechseln lassen (siehe nächste Seite).
Sprünge und Risse im Kochfeld.	Kochzonen sofort ausschalten und nicht mehr benutzen. Service verständigen (siehe nächste Seite).
Backofen-Betriebsleuchte (rot) erlischt.	Eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht; Leuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein. Ggf. Leuchte durch Service wechseln lassen (s. unten).
Backofen-Betriebsleuchte (rot) leuchtet nicht; Backofen-Beleuchtung ausgefallen.	Zunächst überprüfen, ob Gerät noch funktioniert (siehe oben). Ggf. Leuchte durch Service wechseln lassen (siehe nächste Seite) Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe nächste Seite).
Außenkühlgebläse läuft nicht (kein Luftaustritt unter der Blende, Blende wird sehr heiß). Hinweis: Nur das Edelstahlmodell 5010CE3.313EDJ(Xv) verfügt über ein Außenkühlgebläse.	Prüfen: Nur Backofen-Beleuchtung einschalten – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist Gebläse defekt. Gefahr  Überhitzungsgefahr! Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service rufen (siehe Seite 34).
Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Heißluft-Betrieb.	Gefahr  Überhitzungsgefahr! Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service rufen (s. Seite 34).
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Standherd bildet sich Kondenswasser.	Dies entsteht durch Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (z.B. Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken.

Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
<i>hanseatic</i> Standherd mit Glaskeramikkochfeld und Multifunktionsbackofen	5010CE3.313EDJ(Xv)	574034 (Inox)
	5010CE3.313ED(W)	834576 (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-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

Umweltschutz

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen Sammel- oder

■ Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt. Sie können Elektro-Altgeräte kostenlos beim lokalen Wertstoff-/Recyclinghof abgeben.

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

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

Entsorgen Sie die Verpackung bitte umweltfreundlich.

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 emaillierte 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.

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	Umluft-Grill	200	50-70
Hähnchen am Drehspieß		3	Umluft-Grill	200	60-90
Schweinebraten	1	2	Umluft-Grill	180 ⁶⁾	110-120
Ente	1	2	Umluft-Grillen	150	110-130
Pizza, dünn belegt ²⁾	1	2	Heißluft mit Unterhitze ²⁾	200	10-25
Pizza, dick belegt ²⁾	1	2	Heißluft mit Unterhitze ²⁾	200	30-50
Pizza, tiefgekühlt ⁷⁾	1	2	Heißluft mit Unterhitze ²⁾	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	5010CE3.313EDJ(Xv) / 5010CE3.313ED(W)
Bestellnummer	574034 / 834576
Netzspannung, Absicherung	AC 1N 230V 50Hz, 40 A AC 2N 400V 50Hz, 25 A AC 3N 400V 50Hz, 16 A
Leistungsaufnahme max.	9,2 kW

Backofen

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

Energieeffizienzindex $EEl_{cavity}^{2)}$	$EEl_{cavity} = 106,1$
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	V = 65 l
Gewicht	M = 39 kg
Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T)	850 x 500 x 600 mm
Leistungsaufnahme Ober- und Unterhitze Heißluft: Infrarot-Grill / Intensiv-Grill (Grill und Oberhitze):	0,9 kW / 1,1 kW 2,0 kW 2,0 kW / 2,9 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 14,5 / 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.

Notizen
