

## Gebrauchsanleitung

# Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld und Multifunktions-Backofen

# Inhaltsverzeichnis

<b>Information</b>			
Ihr Standherd stellt sich vor	3	Den Backofen benutzen	22
Ausstattungsmerkmale	3	Schnell aufheizen	22
Lieferumfang	3	Das Prinzip Umluft	22
Kontrolle der Lieferung	3	Garen	23
5 Minuten für Ihre Sicherheit ...	4	Backen	23
Begriffserklärung	4	Braten	24
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Grillen	25
Sicherheitshinweise	5	Trocknen mit Umluft (Dörren)	26
		Einkochen mit Ober- und Unterhitze oder Umluft	27
		Auftauen	28
		Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig	28
		Tipps zum Energiesparen	29
<b>Vorbereitung</b>		Pflege und Wartung	29
Aufstellen und Anschließen	11	Gehäuse-Oberflächen reinigen	29
Voraussetzungen	11	Kochfeld reinigen	30
Den Herd aufstellen	11	Backofen und Einschübe reinigen	30
Kippschutz befestigen	11	Backblechträger aus-/einbauen	31
Netzanschluss		Backofentür aus-/einhängen	32
Hinweise für den Installateur	12	Scheiben-Zwischenraum reinigen	32
Letzte Vorbereitungen	14	Backofen-Beleuchtung auswechseln	33
Transportsicherungen entfernen	14		
Vorreinigung	14		
		<b>Allgemeines</b>	
<b>Bedienung</b>		Fehlersuchtafel	34
Bedienelemente	15	Unser Service	35
Das Kochfeld	16	Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service	35
Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln	16	Reparatur- und Ersatzteil-Service	35
Das richtige Koch-Geschirr	17	Umweltschutz	36
Kochzonen und Schalter	18	Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen	36
Restwärme-Anzeige	18	36	
Backofen-Betriebs-Leuchte	18	Verpackung	36
Kühlventilator	19	Tipps zum Energiesparen	37
Tipps zum Garen und Energie sparen	19	Tabelle „Prüfgerichte“	38
Der Backofen	20	Technische Daten	39
Multifunktionsschalter	20	Standherd	39
Temperaturwähler	20	Backofen	39
Anzeigeleuchten	20	Kochfeld	40
Gar-Ende	21		
Das richtige Backofen-Geschirr	21		
Backblech und Fettpfanne	21		

# Ihr Standherd stellt sich vor

## Ausstattungsmerkmale

- Glaskeramik-Kochfeld
- Multifunktionswähler
- Temperaturwähler
- Ober-/ Unterhitze
- Umluft
- Infrarot-Grillen
- Kombinationsbetrieb
- Backofen-Beleuchtung
- Geschirrwagen

## Lieferumfang

- Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld und Geschirrwagen
- 1 Grillrost
- 1 Backblech
- 1 Fettpfanne
- 1 Winkel, 2 Schrauben, 2 Dübel (als 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 unserer Serviceabteilung auf (siehe „Unser Service“ auf Seite 35).

### 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.**

## 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

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

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 Stromschlaggefahr!**



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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist, Rauch entwickelt oder verbrannt riecht, ungewohnte Geräusche erzeugt. In einem solchen Fall Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite 35).
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe „Unser Service“ auf Seite 35). 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 Fernwirksystem betrieben werden.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- 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.
- 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 35).

**Gefahr Erstickungsgefahr!**

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

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

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

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Kinder vom Türglas fernhalten! Das Türglas kann im Betrieb sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr!

### **Gefahr Brandgefahr!**



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

- Das Glaskeramik-Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig ausschalten!
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Funktionsschalter und Temperaturregler nach dem automatischen Abschalten immer auf Null zurückdrehen!
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- **Bei Feuer im Backofen:  
Backofentür nicht öffnen!**
- **Bei Feuer im Kochgeschirr:  
Sofort Deckel darauf!**
- **Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!**
- Im Brandfall sofort alle Schalter auf Null drehen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. 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 35).
- 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!

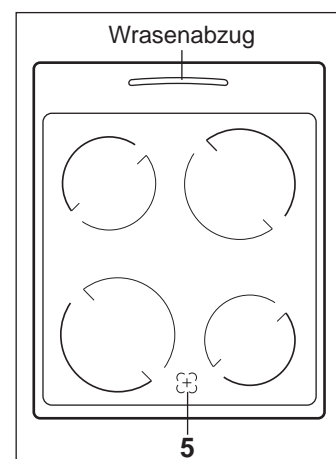
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

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



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 die Restwärmeanzeige **5** angezeigt. **Vorsicht:** Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!
- Bei Backofenbetrieb werden Heizkörper, Wände, Backbleche, 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!
- 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.





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

**Gefahr Kipp- und Verletzungsgefahr!**

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

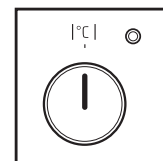
- Backofentür nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.
- Der mitgelieferte Winkel muss vor Gebrauch des Herdes unbedingt als Kippschutz an der Wand befestigt werden, um eine Kippgefahr des Gerätes zu vermeiden.

**Achtung Beschädigungsgefahr!**

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.
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik kann 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 können 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 Garraum-boden 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.
- Den Temperaturwähler |°C| 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.
- 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.
- Soll der Herd mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Heben Sie den Herd **nicht am Türgriff** an! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Herds zu tragen.
- Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen! Die Tür bei Bedarf mit zwei Personen aushängen.



# Aufstellen und Anschließen

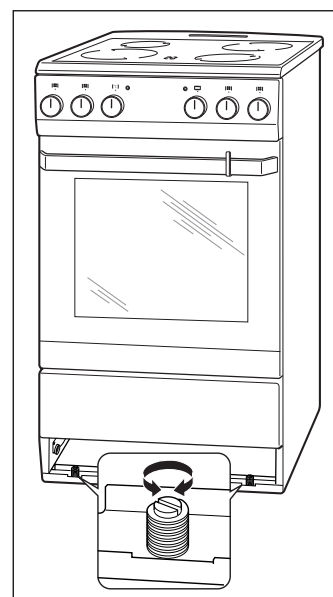
## Voraussetzungen

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

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

## Den Herd aufstellen

- Stellen Sie Ihren Herd mit Hilfe einer Wasserwaage so auf, dass das Kochfeld exakt waagrecht ausgerichtet ist. Eventuelle Unebenheiten können Sie mit den Schraubfüßen an der Unter des Herdes ausgleichen. Ziehen Sie dafür den Geschirrwagen ganz heraus. Zum Verstellen verwenden Sie am besten eine Münze, die Sie in den Gewindeschlitz stecken und drehen.



## Kippschutz befestigen

### Gefahr Kippgefahr!



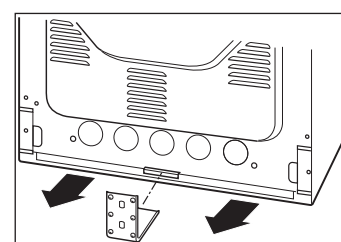
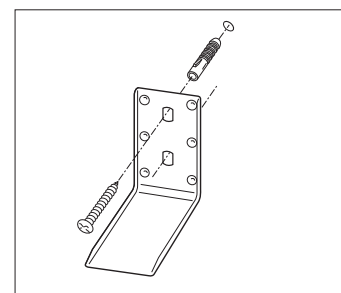
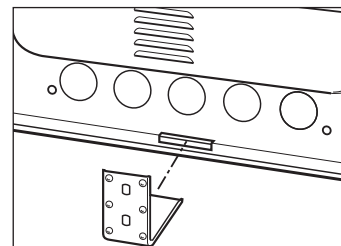
Der mitgelieferte Winkel muss vor Gebrauch des Herdes unbedingt als Kippschutz an der Wand befestigt werden, um ein Kippen des Gerätes nach vorn zu vermeiden.

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

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.

1. Stellen Sie den Herd wie zuvor beschrieben auf und richten Sie ihn exakt aus.
2. Ziehen Sie den Geschirrwagen ganz heraus.

3. Zeichnen Sie durch den Schlitz unten am Rahmen eine Linie an die Wand.
4. Ziehen Sie den Herd wieder hervor.
5. Halten Sie den Winkel auf der Linie so an die Wand, dass die mit den Löchern plan an der Wand aufliegt (siehe Grafik) und der hervor stehende Winkelarm in den Schlitz am Herd passt.
6. Markieren Sie die beiden Bohrlöcher durch die Löcher im Winkel.
7. Stellen Sie mit einem Metallprüfgerät sicher, dass sich in den Bohrbereichen keine Kabel oder Rohrleitungen befinden. Wählen Sie gegebenenfalls eine andere Stelle für die Montage.
8. Bohren Sie mit einem Steinbohrer an den gekennzeichneten Positionen je ein Loch.
9. Stecken Sie die mitgelieferten Dübel in die Bohrlöcher und schrauben Sie den Winkel mit den mitgelieferten Schrauben fest.
10. 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 35). 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

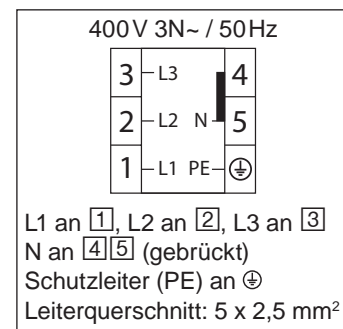
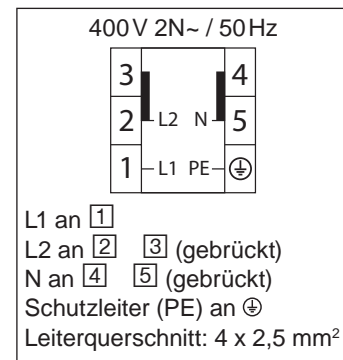
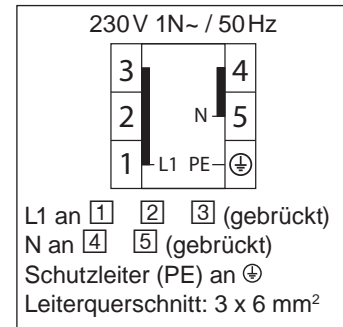
Das Gerät ist für folgende Wechselspannungen ausgelegt:

- 230 V 1N~ / 50 Hz, 40 A
- 400 V 2N~ / 50 Hz, 25 A
- 400 V 3N~ / 50 Hz, 16 A
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Die verwendete Netzanschlussleitung muss den Bestimmungen der DIN EN 60335-1 entsprechen (z.B. Typ H05RR-F).
- Je nach Anschlussart müssen der Leiterquerschnitt gewählt und die Kontaktbrücken eingesetzt bzw. entfernt werden (siehe Abb. 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.
3. Klemmen Sie die Adern und ggf. die beiliegenden Messingbrücken gemäß der rechts abgebildeten Schaltbilder an die entsprechenden Kontaktklemmen der Herdanchlussdose an.
4. Verlegen Sie das Anschlusskabel so hinter dem Herd, dass es die Rückwand des Herdes nicht berührt. Während des Betriebs des Herdes wird dessen Rückwand heiß.



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

# Letzte Vorbereitungen

## Transportsicherungen entfernen

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

## 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.

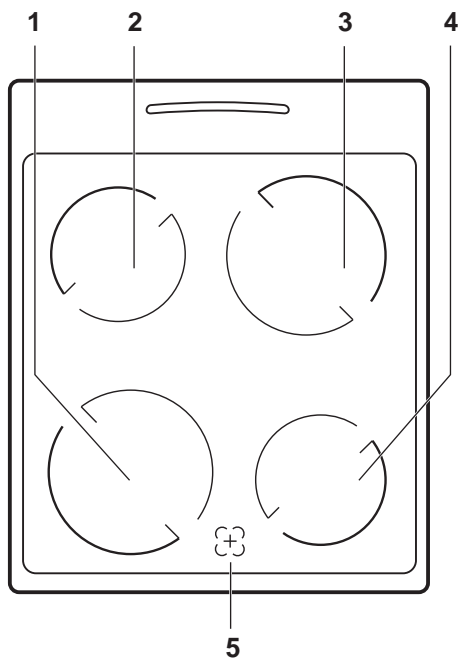
### **Backofen**

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.

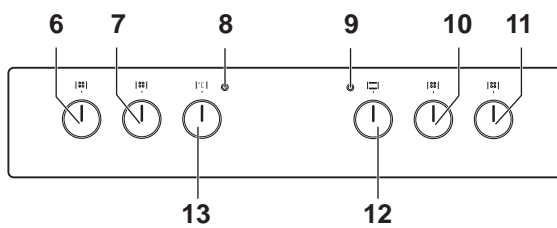
Wie Sie den Backofen bedienen, erfahren Sie ab Seite 20

## Bedienelemente



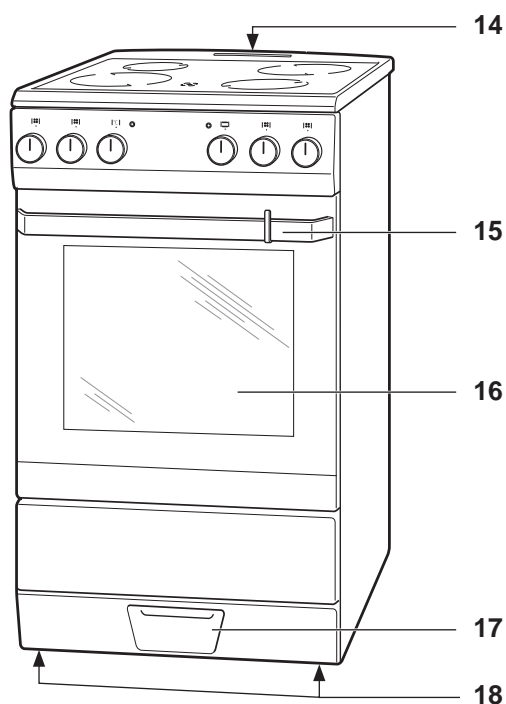
### Glaskeramik-Kochfeld

- 1 Kochzone, 18,0 cm Ø
- 2 Kochzone, 15,5 cm Ø
- 3 Kochzone, 18,0 Ø
- 4 Kochzone, 15,5 cm Ø
- 5 Restwärme-Anzeige



### Bedienblende

- 6 | ☉ | Schalter für Kochzone 1
- 7 | ☉ | Schalter für Kochzone 2
- 8 Rote Backofen-Temperatur-Leuchte
- 9 Gelbe Backofen-Betriebs-Leuchte
- 10 | ☉ | Schalter für Kochzone 3
- 11 | ☉ | Schalter für Kochzone 4
- 12 | ☐ | Multifunktionsschalter: Beheizungsart einstellen
- 13 | °C | Temperaturwähler für den Backofen



### Gehäuse

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

## Das Kochfeld

### Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln

Ihr Kochfeld hat eine Oberfläche aus Glaskeramik, mit deutlich erkennbaren Kochzonen. Damit die Glaskeramik nicht zu Schaden kommt und lange hält, braucht sie etwas Vorsicht, Pflege und das geeignete Geschirr.

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



Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Netzspannung.

- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung), und rufen Sie unseren Service an (s. Seite 35).

#### **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 Stahl-töpfe mit 2–3 mm und Edelstahltöpfe mit 4–6 mm.
- mit einer Größe, die der Kochzonen-Größe entspricht. Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser d1 angegeben. Der Bodendurchmesser d2 ist jeweils etwa 2 cm kleiner.
- wie energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.
- wie Stahltöpfe und -pfannen. Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch **nicht innen zerkratzt** sein und auch nicht überhitzt werden.

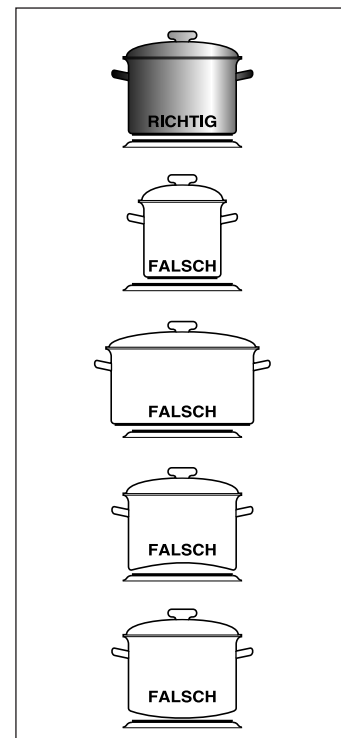
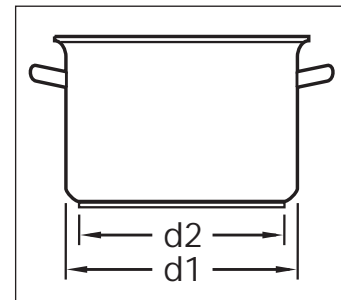
Achten Sie darauf, dass die Böden der Töpfe, die Sie benutzen, stets sauber und trocken sind. Auf diese Weise vermeiden Sie Beschädigungen des Kochfelds.

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

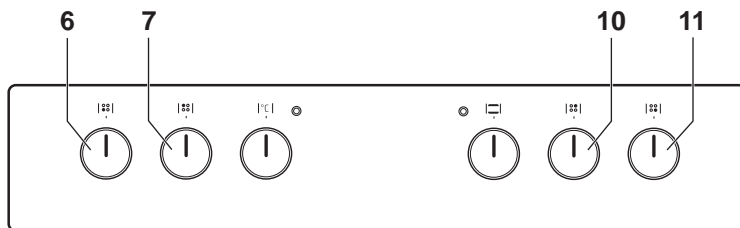
### Achtung Beschädigungsgefahr!



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

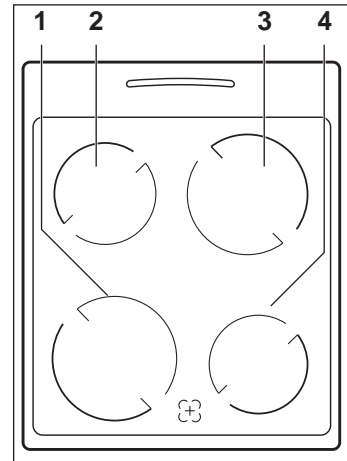


## Kochzonen und Schalter



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

Platte	Ort	Schalter	Ø in cm
1 Kochzone	vorne links	6   ●○○	18,0
2 Kochzone	hinten links	7   ●○○	15,5
3 Kochzone	hinten rechts	10   ○○○	18,0
4 Kochzone	vorne rechts	11   ○○○	15,5



- Drehen Sie die Schalter je nach Bedarf auf die gewünschte Heizleistung: vom langsamen Quellen bis zum sprudelnden Kochen. Die Heizstufen (0 – 3) finden Sie auf dem Schalter.
- Zum Ausschalten den Schalter auf Stufe „0“ drehen.

## Restwärme-Anzeige

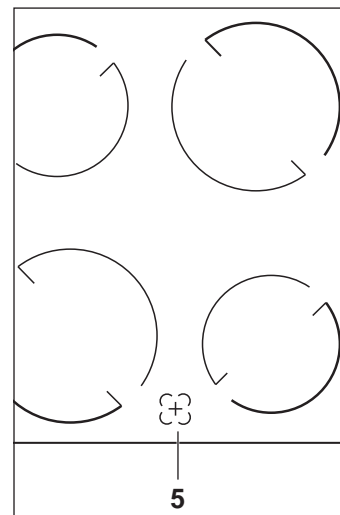
### Gefahr Verbrennungsgefahr!



Das Gerät wird während des Betriebs heiß!

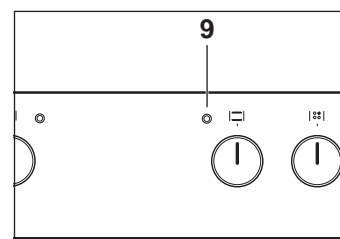
- Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige **5** angezeigt. **Vorsicht:** Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!

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



## Backofen-Betriebs-Leuchte

Die gelbe Backofen-Betriebs-Leuchte **9** leuchtet auf, sobald der Backofen eingeschaltet wurde. Sie erlischt erst wieder, wenn der Backofen ausgeschaltet wurde.



## Kühlventilator

Das Edelstahlmodell 5010CE2.30EDJXv 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


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










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

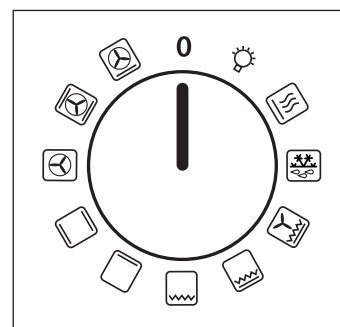
- Beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Einstel-  
lung wählen.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder  
das Steak von beiden n braun ist, auf eine niedrigere Stufe  
schalten; bei größeren Töpfen und Pfannen auf „2“, sonst  
reicht Einstellung „1“.
- Braten über 1 kg am besten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

## Der Backofen

### Multifunktionsschalter

Mit dem Schalter **12**  wählen Sie die Beheizungsart aus und schalten den Backofen damit gleichzeitig ein.

 Ober- und Unterhitze mit Ventilator	 Ober- und Unterhitze	 Unterhitze
 Infrarot-Grillen	 Intensiv-Grillen (Grill mit Oberhitze)	 Umluft-Grillen
 Auftauen	 Schnellaufheizen	 Beleuchtung



### Temperaturwähler

#### Gefahr Verbrennungsgefahr!




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

- Aus dem **Wrasenabzug 14** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür!

#### Achtung Beschädigungsgefahr!



Temperaturwähler nicht mit Gewalt über die Endpositionen hinausdrehen.

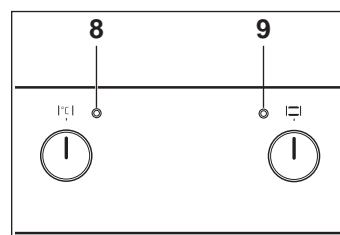
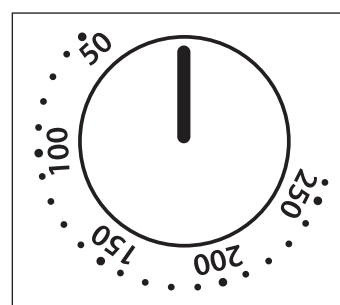
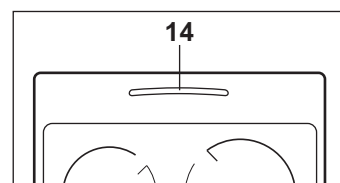
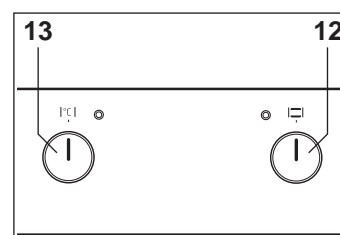
Nach Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturwähler **13**  im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis 250 °C drehen.

### Anzeigeleuchten

Die gelbe Backofen-Betriebs-Leuchte **9** leuchtet, sobald der Backofen eingeschaltet ist.

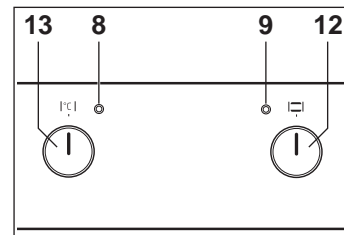
Die rote Backofen-Temperatur-Leuchte **8** leuchtet, solange der Backofen auf- bzw. nachheizt. Wenn sie das erste Mal erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht und Sie können das Gargut hineinschieben.

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



## Gar-Ende

1. Drehen Sie den Temperaturwähler **13** gegen linksherum zur Aus-Position.  
Die rote Backofen-Temperatur-Leuchte **8** erlischt.
2. Drehen Sie den Multifunktionsschalter **12** auf die Null-Position.  
Die gelbe Backofen-Betriebs-Leuchte **9** erlischt, ebenso die Backofen-Beleuchtung.



## Das richtige Backofen-Geschirr

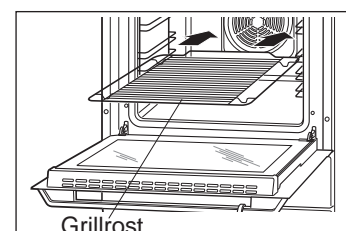
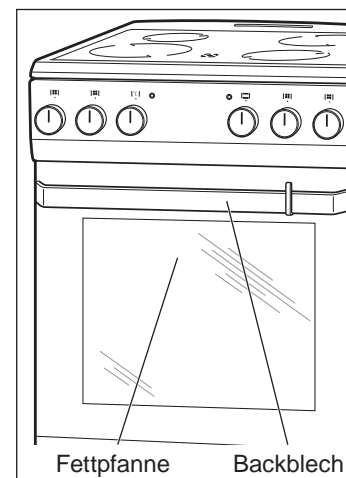
- Töpfe mit hitzebeständigen Griffen, erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“.
- Feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen eignen sich für den Backofen.
- Insbesondere Backöfen mit Ober- und Unterhitze brauchen Formen und Bleche mit guter Wärmeübertragung,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

## Backblech und Fettpfanne

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

### Backblechträger für Teleskopschienen

An die Wände 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 über unseren Service bestellen (siehe Seite 35).



## Den Backofen benutzen

### Gefahr **Verbrennungsgefahr!**



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

- Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**

### Gefahr **Brandgefahr!**



Beim Backofen besteht grundsätzlich Brandgefahr. Speisen können anbrennen.

- Backpapier oder andere brennbare Gegenstände im oder in der Nähe des Backofens können Feuer fangen.
- Betreiben Sie den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür.

### Wichtig **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 Umluft zusammenschaltet werden. Nach Erreichen der Temperatur schalten Sie auf die gewünschte Beheizungsart um und legen die Speisen in den Backofen.



## Das Prinzip Umluft

Bei Umluftbetrieb wird die Hitze durch Ober- oder Unterhitze erzeugt und vom Ventilator an der Rückwand gleichmäßig verteilt. Umluft ist ideal für Kurzgebratenes wie Hähnchenteile, Koteletts oder Fisch und zum Überbacken von belegten Broten u.Ä., ab etwa 6 Portionen. Das hat viele Vorteile:

- Das Vorheizen ist überflüssig (Ausnahmen siehe Tabellen im Anhang).
- 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.



**Umluft:** Hitze wird durch Ober- oder Unterhitze erzeugt.

## 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 Umluft und Ober-/Unterhitze

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



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

#### Unsere Energie-Spartipps:

- Zwei Gerichte finden übereinander Platz in Ihrem Backofen.
- Nachwärme des Backofens nutzen. 5–10 Minuten vor Gar-Ende 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 Umluft

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



## Braten

### Braten mit Ober- und Unterhitze

1. Den Braten auf dem Rost (bei sehr fettem Fleisch) oder auf der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) in den Backofen schieben. Der Braten sollte sich dabei in der Mitte des Backofens befinden.
2. Bei Verwendung des Rosts unbedingt die Fettpfanne unter den Bratenrost schieben. Backofentür schließen.
3. Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.



### Unsere Tipps zum Braten:

- Gepökelttes wie z.B. Kasseler nur bei niedrigen Temperaturen braten. Das im Pökelsalz enthaltene Nitrat bildet sonst die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine.
- Eingefrorenes Fleisch am besten in einem geschlossenen Topf garen. Für jeden Zentimeter Höhe ca. 4 bis 5 Minuten Garzeit einplanen.
- Der Braten wird während des Garens höher. Bei sehr hohen Temperaturen ausreichende Einschubhöhe berücksichtigen.
- Fleisch mit Knochen braucht ungefähr 15–30 Minuten länger zum Garen als ein entsprechender Braten ohne Knochen.
- Die sicherste Methode, zu überprüfen, ob der Braten gar ist, bietet ein Fleischthermometer. In die dickste Stelle eingestochen, zeigt es nach kurzer Zeit die Kerntemperatur des Bratens an.

### Unsere Energie-Spartipps:

- Backofen nicht vorheizen.
- Größere Mengen auf einmal, am besten auf mehreren Ebenen braten.
- Oder Braten und Kuchen zusammen in den Backofen schieben. Eine Geschmacksübertragung findet kaum statt.
- Sofern die Garzeit mehr als 40 Min. beträgt, Backofen 10 Min. vor Gar-Ende abschalten und Restwärme nutzen.
- Braten unter einem Kilogramm auf dem Herd zubereiten.



- 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 schieben.

### Braten mit Umluft

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



### 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.

#### 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.

#### 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.

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

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

**Unser Energie-Spartipp:**

- Wenn Grillen, dann mit Umluft!



### Trocknen mit Umluft (Dörren)

1. Vorbehandelte Lebensmittel aufs Backblech legen und auf mittlerer Einschubhöhe in den Backofen schieben. Backofentür schließen.
2. Multifunktionsschalter auf „Umluft plus Ober-/Unterhitze“, den Temperaturwähler auf 60–80 °C stellen.
3. Planen Sie je nach Beschaffenheit des Lebensmittels eine unterschiedliche Trockenzeit ein.
  - saftiges Obst und Gemüse: 10 bis 20 Std.
  - andere Lebensmittel (z.B. Champignons): 6 bis 8 Std.
  - Kräuter, gebündelt: 4 bis 6 Std.



**Unser 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.

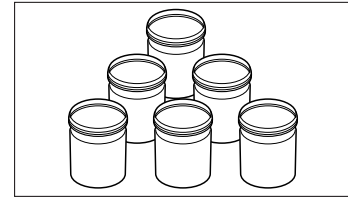
## Einkochen mit Ober- und Unterhitze oder Umluft



### Wichtig!

Jeweils nur so viele Gläser in die Fettpfanne stellen, dass sie sich nicht berühren – sie könnten platzen.

Obst und Gemüse kommen getrennt in den Backofen.



1. Das Obst bzw. Gemüse in die Einmachgläser geben, mit abgekochtem Wasser auffüllen und die Gläser verschließen.
2. Fettpfanne auf die unterste Einschubleiste schieben, halbvoll mit heißem Wasser füllen und die gefüllten Einmachgläser hineinstellen.
3. Multifunktionsschalter auf „Ober-/Unterhitze“ oder „Umluft mit Ober-/Unterhitze“ drehen.
4. Temperaturwähler einstellen:
  - bei Ober-/Unterhitze auf 180–200 °C,
  - bei Umluft mit Ober-/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 Umluft 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 Umluft 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.

Benutzen Sie diese Funktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc. Rohes Fleisch oder rohen Fisch nicht im Backofen 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 31).



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



### 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.

1. Wenn die Backschüssel nicht in den Garraum passt, können Sie die Backblechträger entfernen, um das Garraumvolumen zu vergrößern (siehe Seite 31).
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.

- Schließen Sie die Backofentür und belassen Sie den Hefeteig für die gewünschte Zeit im Backofen, ohne ihn weiter zu beheizen.

## 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.

## Pflege und Wartung

### Gehäuse-Oberflächen reinigen

#### **Achtung** Beschädigungsgefahr!



Vor dem Reinigen den 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 Allzweckreini-

ger reinigen oder Spezialpflegemittel für Edelstahl-Oberflächen verwenden. Keine Scheuermittel verwenden!

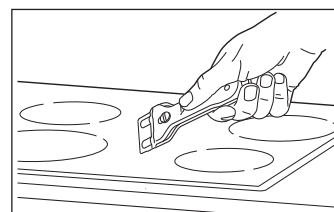
## Kochfeld reinigen

### 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

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. Alle Speisen, Grillrost und Backbleche entnehmen.
2. Die hochwandige Fettpfanne in den untersten Einschub schieben.
3. Ca. 0,6 l Wasser in die Fettpfanne füllen.
4. Den Multifunktionsschalter **12** „☐“ auf Unterhitze „☐“, den Temperaturwähler **13** „|°C|“ auf 50 °C stellen.
5. Den Backofen nach 30 Min. wieder ausschalten und alles abkühlen lassen.
6. Die Fettpfanne mit Topflappen oder Ähnlichem entnehmen, das überschüssige Wasser weg gießen.

- Den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen.

### 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!

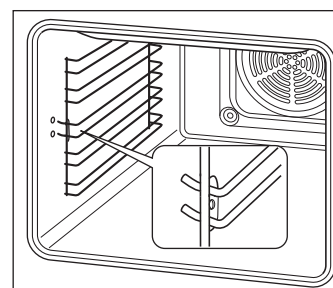
Vor dem Reinigen Backofen abkühlen lassen. **Heiße Heizkörper!**

- 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 aus-/einhängen

### Achtung Beschädigungsgefahr!



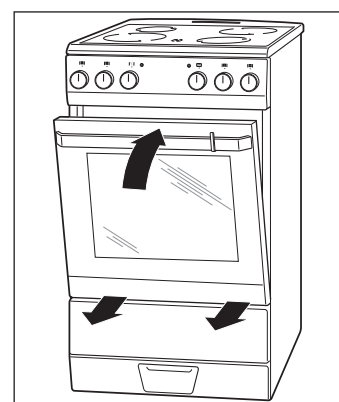
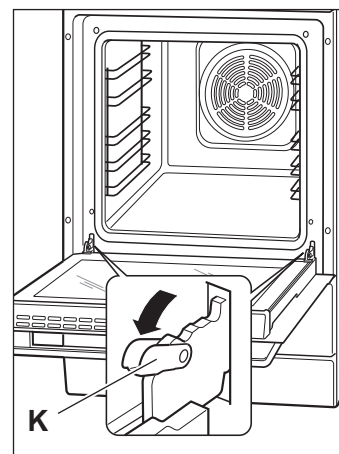
Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!

Zum Reinigen können Sie die Backofentür aushängen.

1. Die Tür ganz öffnen.
2. An beiden n 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:

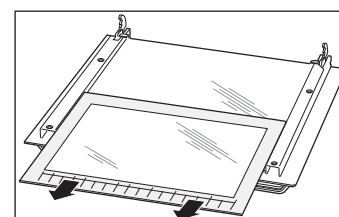
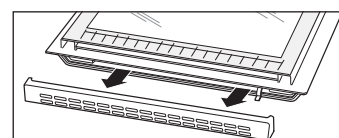
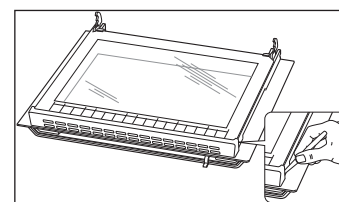
1. Die Tür mit beiden Händen in Schräglage halten.
2. Die Scharniere in die Öffnung der ntwände einhaken.
3. Die Tür ganz öffnen.
4. Die beiden Klappbügel **K** wieder ganz nach hinten klappen. Die Tür muss sich bündig schließen lassen.
5. Sollte sich die Tür nicht bündig schließen lassen oder beim Schließen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



## Scheiben-Zwischenraum reinigen

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

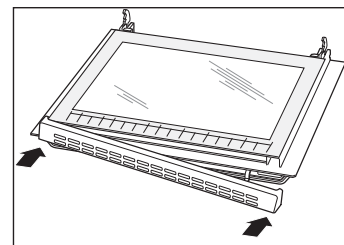
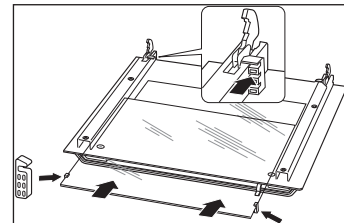
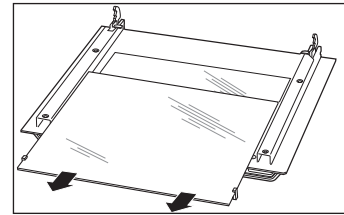
1. Backofentür aushängen, wie zuvor beschrieben.
2. Den Kunststoffhalter mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig lösen und abnehmen.
3. Die innere Scheibe aus der Halterung herausnehmen und sicher ablegen.
4. Die mittlere Scheibe vorsichtig herausnehmen, dabei die Weichgummi-Halterungen nicht verlieren.
5. Scheiben mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.





Zum Einbauen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

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



## Backofen-Beleuchtung auswechseln

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

### Gefahr



### Stromschlag- und Verbrennungsgefahr!

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

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

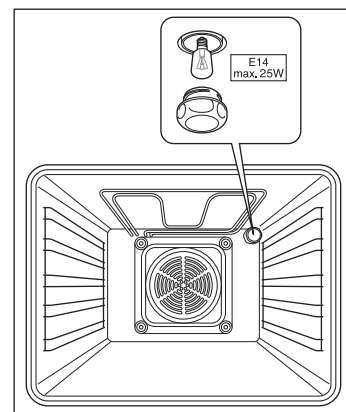
### Wichtig



### Wichtig!


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

1. Ein weiches Tuch in den Backofen legen, falls die Glasabdeckung oder die Glühlampe herunterfallen sollte.
2. Die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn abschrauben und vorsichtig herausnehmen.
3. Die defekte Glühlampe aus der Fassung drehen und durch eine neue Glühlampe ersetzen.
4. Die Glasabdeckung wieder in die Öffnung einsetzen im Uhrzeigersinn anschrauben.



## Fehlersuchtablette

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

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Kochzonen ohne Funktion.	Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für den Herd am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen.
Sprünge und Risse im Kochfeld	Kochzonen sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service verständigen (siehe Seite 35).
Backofen-Temperatur-Leuchte erlischt.	Eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht; Leuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein.
Backofen-Temperatur-Leuchte leuchtet nicht.	Zunächst überprüfen, ob das Gerät noch funktioniert (siehe oben). Ist die Leuchte defekt, diese nur durch unseren auswechseln lassen (siehe Seite 35).
Backofen-Beleuchtung defekt.	Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Seite 33). Hinweis: Defekte Lampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Außenkühlgebläse läuft nicht (kein Luftaustritt unter der Blende, Blende wird sehr heiß).  Hinweis: Nur das Edelstahlmodell 5010CE2.30EDJXv verfügt über ein Außenkühlgebläse.	Prüfen: Nur Backofen-Beleuchtung einschalten – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist Gebläse defekt.  <b>Gefahr</b> <b>Überhitzungsgefahr!</b>  Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service rufen (siehe Seite 35).
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Backofen bildet sich Kondenswasser.	Dies entsteht durch Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (z.B. Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken.

### **Gefahr** Stromschlaggefahr!



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

## Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
<i>hanseatic</i> Standherd, Inox	5010CE2.30EDJXv	559 632
<i>hanseatic</i> Standherd, weiß	5010CE2.30EDW	593 979

### 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 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 <sup>1)</sup>	Beheizungsart	Temperatur in °C	Gardauer in Min.
Spritzgebäck	1	3	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	160	15-25
	1	3	Umluft	150	25-35
	2	1 + 4	Umluft	160	25-35
Wasserbiskuit	1	3	Ober- /Unterhitze <sup>2)</sup>	190	25-35
	1	2	Umluft	160	25-35
Apfelkuchen	1	3	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	190	25-35
	1	3	Umluft	160	40-50
	2	1 + 4	Umluft	160	40-50
Small cakes	1	3	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	160	25-35
	1	2	Umluft	160	25-35
	2	1 + 4	Umluft	160	25-35
Toast	1	4	Grill <sup>3)</sup>	250	1-2
Burger	1	4	Grill <sup>3)</sup>	250 (max.)	12 + 8 <sup>4)</sup>
Hähnchen	1	2	Umluft-Grill	200	50-70
Schweinebraten	1	2	Umluft-Grill	180 <sup>5)</sup>	110-120
Ente	1	2	Umluft-Grillen	150	110-130

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

<sup>2)</sup> vorgeheizt

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

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

<sup>5)</sup> abhängig von der Höhe des Bratens

## Technische Daten

### Standherd

Marke	<i>hanseatic</i>
Typ/Bezeichnung	5010CE2.30EDJXv 5010CE2.30EDW
Bestellnummer	559 632 593 979
Netzspannung, Absicherung	AC 1N 230V 50Hz, 40 A AC 2N 400V 50Hz, 25 A AC 3N 400V 50Hz, 16 A
Leistungsaufnahme max.	8,7 kW

### Backofen

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

Energieeffizienzindex EEI <sub>cavity</sub> <sup>2)</sup>	106,1
Energieeffizienzklasse des Backofens <sup>1) 2)</sup>	A
Energieverbrauch für Beheizungsart <sup>2)</sup>	0,99 kWh Konventionelle Beheizung 0,87 kWh Umluft
Anzahl der Garräume	1
Wärmequellen	Elektrisch
Nettovolumen des Backofens	V = 65 Liter
Gewicht	M = 39 kg
Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T)	850 x 500 x 600 mm
Leistungsaufnahme Backofen Ober- und Unterhitze (mit/ohne Ventilator) Unterhitze Infrarot-Grill / Intensiv-Grill (Grill und Oberhitze)	2,0 kW 1,1 kW 2,0 kW / 2,9 kW
Maximal-Temperatur	250 °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 18,0 cm; 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 18,0 cm; 1,7 kW
Energieverbrauch je Kochzone vorne links <sup>3)</sup>	EC <sub>electric cooking</sub> = 187,5 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links <sup>3)</sup>	EC <sub>electric cooking</sub> = 181,9 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts <sup>3)</sup>	EC <sub>electric cooking</sub> = 182,5 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts <sup>3)</sup>	EC <sub>electric cooking</sub> = 177,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg <sup>3)</sup>	EC <sub>electric hob</sub> = 193,9 Wh/kg

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

Die hier angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen gemessen worden. Unter solchen Bedingungen sind alle Geräte vergleichbar. Im praktischen Betrieb können die Werte – je nach Aufstellungs- und Umgebungsbedingungen sowie Menge und Beschaffenheit der Speisen – hiervon erheblich abweichen. Dieses Verhalten zeigen mehr oder weniger deutlich alle Geräte, unabhängig vom Hersteller.