

Gebrauchsanleitung

Standherd mit Glaskeramik- Kochfeld, Multifunktions- Backofen und Zeitschaltuhr

Anleitung, Nr.: 92934
Bestell-Nr. 833 205
HC 20150402
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!



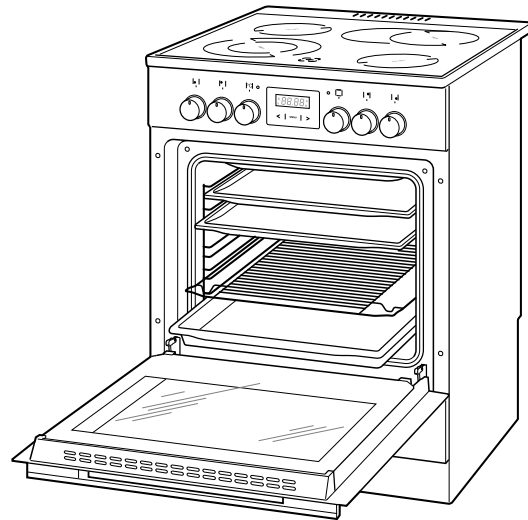
Inhaltsverzeichnis

Information			
Ihr Herd stellt sich vor	3	Backblech und Fettpfanne	21
Ausstattungsmerkmale	3	Seitengitter mit Teleskopschienen	21
Lieferumfang	3	Das richtige Backofen-Geschirr	21
Kontrolle der Lieferung	3	Backofen benutzen	22
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Garen mit Ober- und Unterhitze	22
Sicherheitshinweise	4	Das Prinzip Heißluft	22
Begriffserklärung	4	Schnellheizen	22
Sicherheitshinweise	4	Auftauen	22
		Backen	23
		Braten	24
		Grillen	24
		Trocknen mit Heißluft (Dörren)	26
		Einkochen	26
Vorbereitung			
Installation	12	Die Zeitschaltuhr	27
Transportieren	12	Uhrzeit einstellen	27
Der richtige Aufstellort	12	Automatikbetrieb	28
Kippschutz befestigen	13	Kurzzeitwecker	29
Netzanschluss		Automatikbetrieb und Weckfunktion abbrechen	29
Hinweise für den Installateur	13		
Letzte Vorbereitungen	15	Allgemeines	
Transportsicherungen entfernen	15	Pflege und Wartung	30
Einstellen der Uhrzeit	15	Gehäuse-Oberflächen reinigen	30
Vorreinigung	15	Kochfeld reinigen	30
		Backofen und Einschübe reinigen	31
Bedienung		Backofentür aushängen	31
Bedienelemente	16	Scheiben-Zwischenräume reinigen	32
Kochfeld	17	Backblechträger ein-/ausbauen	32
Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln	17	Backofen-Beleuchtung auswechseln	33
Das richtige Koch-Geschirr	17	Fehlersuchtafel	34
Kochzonen und Schalter	18	Unser Service	35
Zweikreis- und Bräter-Kochzone bedienen	18	Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service	35
Restwärme-Anzeige	19	Reparatur- und Ersatzteil-Service	35
Turbostart	19	Tabelle „Prüfgerichte“	36
Tipps zum Garen und Energie sparen	19	Umweltschutz leicht gemacht	37
Backofen bedienen	20	Verpackungs-Tipps	37
Wenn sich der Backofen nicht einschalten lässt	20	Entsorgung des Geräts	37
Multifunktionsschalter	20	Stichwortverzeichnis	38
Temperaturwähler	20	Datenblatt für den Herd	39
Netzkontroll-Leuchte	21		
Garende	21		

Ihr Herd stellt sich vor

Ausstattungsmerkmale

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



Lieferumfang

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

Kontrolle der Lieferung

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät einen Transportschaden 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 35).

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



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.

Sicherheitshinweise

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:

Gefahr



Gefahr!

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

Achtung



Achtung!

Mittleres Risiko. Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen



Wichtig!

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

Sicherheitshinweise

Gefahr



Erstickungsgefahr!

Sorgen Sie dafür, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird.

- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Teile, wie z. B. Bedienknöpfe oder Ähnliches vom Gerät abziehen. Sie könnten sie verschlucken und daran ersticken.

Gefahr



Stromschlag- / Brandgefahr!

Nehmen Sie den Herd nicht in Betrieb, wenn er sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie bitte sofort unsere Bestellanahme.

- Der Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft** erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungs-

unternehmen zugelassen ist, wie unser Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 35). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit. Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!

- 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.
- Netzanschluss nicht verlängern oder verändern!
- Schalten Sie vor dem Anschluss und vor dem Ausbau des Herds den betreffenden Stromkreis aus bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus.
- Die Instandsetzung des Herds darf ebenfalls nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung), und rufen Sie unseren Service an (siehe „Unser Service“ auf Seite 35).
- Glühlampenwechsel:
 - Zunächst Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherungen ausschalten bzw. herausschrauben.
 - Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.

Gefahr**Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!**

- Diese Geräte können 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 oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Teile vom Gerät abziehen oder aus dem Zubehörbeutel nehmen und in den Mund stecken – Erstickungsgefahr!
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

Gefahr**Verletzungsgefahr!**

Ein Herd ist kein Kinderspielzeug. **Halten Sie Kinder vom Herd fern!** Besondere Gefahr besteht auch für gebrechliche Personen, da sie mögliche Gefahren nicht erkennen.

Gefahr**Kipp- und Verletzungsgefahr!**

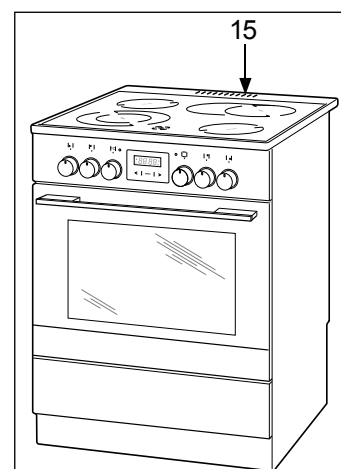
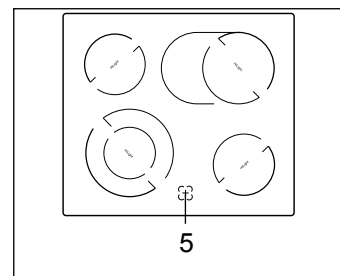
Wird die offene Backofentür mit einem schweren Gewicht belastet, könnte das Gerät nach vorne kippen. Es besteht Verletzungsgefahr durch herunterfallende Gegenstände.

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

Gefahr **Verbrennungs-/
Verbrühungsgefahr!**



- Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf – auch nach dem Ausschalten sind die Kochzonen noch heiß; dies wird durch den Restwärmeindikator **5** angezeigt. **Vorsicht:** Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!
- Bei Backofenbetrieb werden Heizkörper, Wände, Backbleche usw. sehr heiß – vermeiden Sie direkte Berührung. Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**
- Aus dem Wrasenabzug (Lüftung) **15** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen des heißen Backofens!
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.
- Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. **Kinder fernhalten!**
- Vor dem Reinigen Kochzone bzw. Backofen vollständig abkühlen lassen.
- Glühlampe im Backofen erst wechseln, wenn der Backofen abgekühlt ist.



Gefahr **Brandgefahr!**



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

- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht auf dem Kochfeld abstellen und nicht im Backofen aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch alle Kochzonen mit den Schaltern aus.
- 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. Fette Grilladen könnten Feuer fangen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- **Bei Feuer im Backofen: Tür nicht öffnen!**
- **Bei Feuer im Kochgeschirr: Sofort Deckel oder Löschdecke darauf!**
- **Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!**
 - Drehen Sie sofort alle Schalter auf Null. Schalten Sie den Sicherungsautomaten aus / drehen Sie die Sicherungen heraus. Lassen Sie nach Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen (siehe „Unser Service“ auf Seite 35).

Gefahr Gesundheitsgefahr!

Fleisch und Fisch nicht im Backofen auftauen!

- Das Auftauen mit Heißluft oder bei Raumtemperatur kann zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen wie Salmonellen führen. Besser rechtzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen; Auftauflüssigkeit muss abfließen können.

Achtung Beschädigungsgefahr beim Transport!

- Soll der Herd mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Heben Sie den Herd **nicht am Türgriff** an! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Herds zu tragen.
- Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!

Achtung Gefahren bei Zeitschaltuhr-Betrieb!




Für den automatischen Betrieb mit Zeitschaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

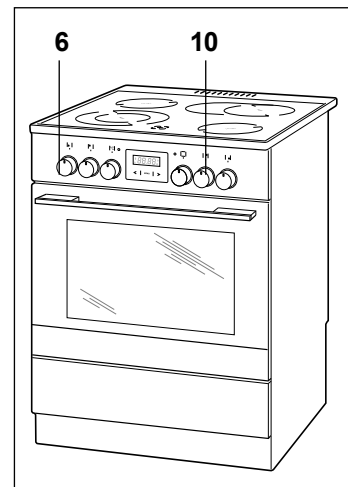
- Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern.
- Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
- Niemals im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
- Die Zeitschaltuhr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

Achtung Beschädigungsgefahr!

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.

- Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt.
- Backofen nicht als Stauraum nutzen.
- Vor dem Reinigen Herd vollständig abkühlen lassen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.
- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.
- Schalter  6 und  10 zum **Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn** drehen. Nie mit Gewalt über das Doppelzonen-Symbol  hinwegdrehen.



Wichtig für den Automatik-Betrieb!

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



Wichtig!

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



Wichtig!

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

**Wichtig für das Einkochen!**

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

Obst und Gemüse kommen getrennt in den Backofen.

**Wichtig!**

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

Installation

Transportieren

Ihr Herd wird in einer stabilen Verpackung geliefert; er ist damit so schwer, dass er nicht von einer Person getragen werden kann.

Achtung Gefahren beim Transport!



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

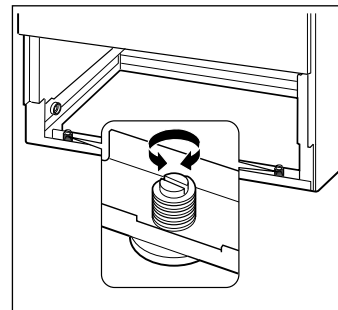
Der richtige Aufstellort

Achtung Gefahren beim Transport!



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

- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EC 335-2-6). Geräte dieses Typs dürfen nur auf **einer** Seite neben **höheren** Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden aufgestellt werden.
- Herd **nicht direkt** neben einem Kühl- oder Gefrierschrank aufstellen. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig. Der günstigste Platz ist neben dem Spülzentrum. Sie haben eine zusätzliche Ablagefläche, und schmutziges Geschirr kann gleich gereinigt werden.
- Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Maßnahmen ergriffen werden, die verhindern, dass das Gerät vom Sockel gleitet.
- Stellen Sie Ihren Herd mit Hilfe einer Wasserwaage so auf, dass das Kochfeld exakt **waagrecht** ausgerichtet ist. Eventuelle Unebenheiten können Sie mit den Schraubfüßen an der Unterseite des Herdes ausgleichen. Ziehen Sie dafür den Geschirrwagen ganz heraus. Zum Verstellen verwenden Sie am besten eine Münze, die Sie in den Gewindeschlitz stecken und drehen.



Kippschutz befestigen

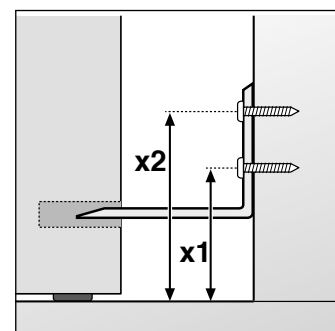
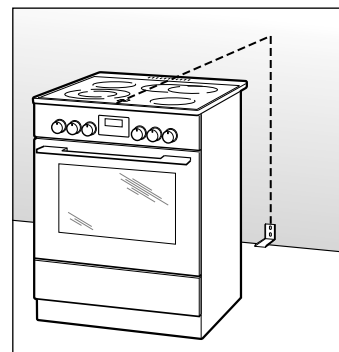
Der mitgelieferte Winkel dient als Kippschutz. Er soll verhindern, dass das Gerät nach vorne kippt, falls die offene Gerätetür mit einem schweren Gewicht belastet wird, wie z.B. einem kletternden Kind.

Gefahr Kipp- und Verletzungsgefahr!



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

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



Netzanschluss

Hinweise für den Installateur

Gefahr Stromschlag- / Brandgefahr!



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

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

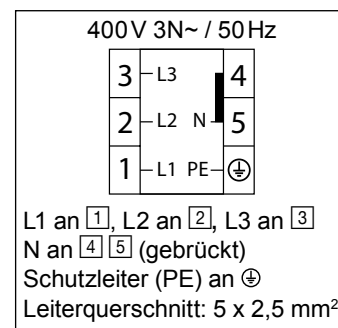
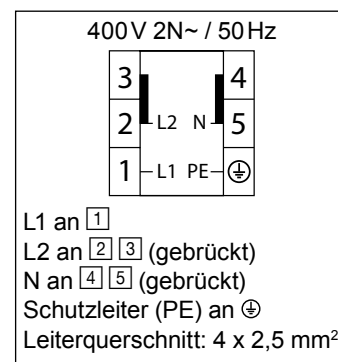
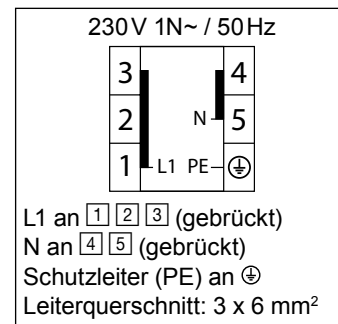
Das Gerät ist für folgende Wechselspannungen ausgelegt:

- 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.
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 Backblechseiten entfernen.
2. Alle Schutzfolien abziehen.

Einstellen der Uhrzeit

Nach dem Anschließen an das Stromnetz blinkt im Display »0:00« sowie ein blinkendes Uhr-Symbol. Dies zeigt an, dass die Uhrzeit gestellt werden muss. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

Vorreinigung

Achtung



Beschädigungsgefahr!

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

Glaskeramik-Kochfeld

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

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

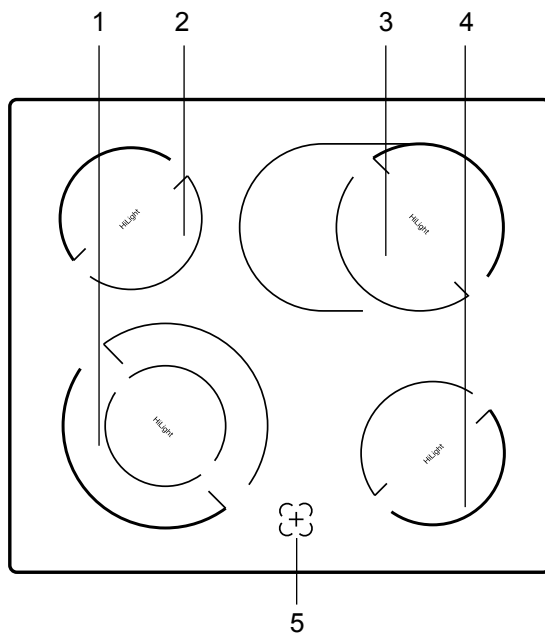
Backofen

Um Fett- und Öl-Rückstände aus der Produktion sowie hartnäckige Staubablagerungen, die durch Lagerung und Transport entstanden sind, zuverlässig zu lösen, müssen Sie eine Vorreinigung des Backofens durchführen. So schützen Sie Ihre Gesundheit und sorgen für schmackhafte Kuchen und Braten. Dazu:

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

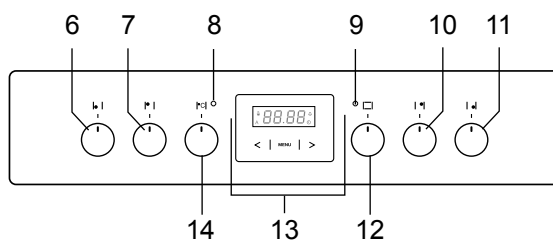
Wie Sie den Backofen bedienen, erfahren Sie ab Seite 20.

Bedienelemente



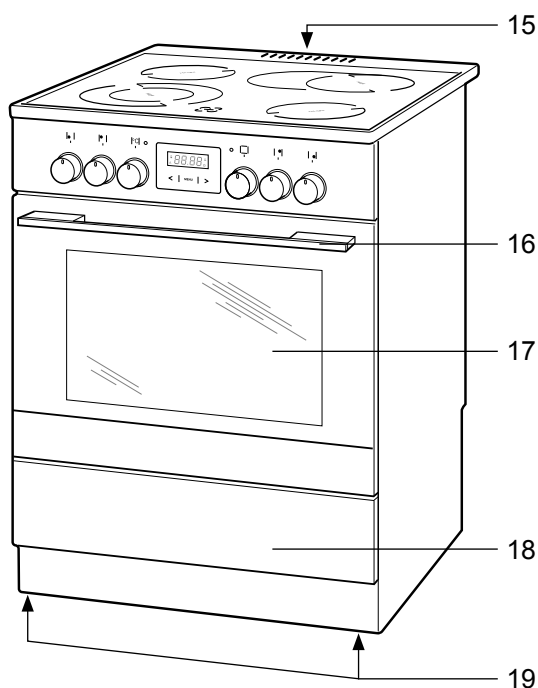
Glaskeramik-Kochfeld

- 1 Zweikreis-Kochzone, 12,0 / 21,0 cm Ø
- 2 Kochzone, 14,5 cm Ø
- 3 Bräter-Kochzone, 17,0 / 26,5 cm Ø
- 4 Kochzone, 14,5 cm Ø
- 5 Restwärme-Anzeige



Bedienblende

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



Gehäuse

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

Kochfeld

Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln

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

Achtung Stromschlag- / Brandgefahr!



Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Netzspannung.

- Bei Rissen im 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 35).

Achtung Beschädigungsgefahr!



Keine harten Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen. Bruchgefahr.

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

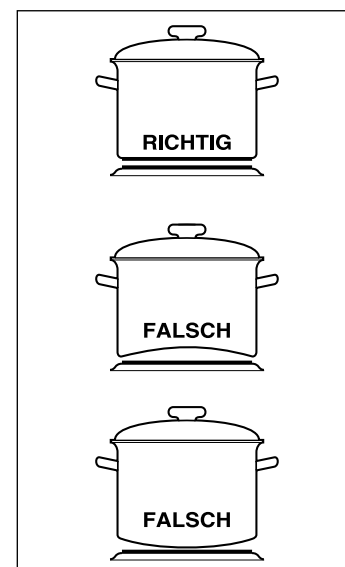
Das richtige Koch-Geschirr

Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

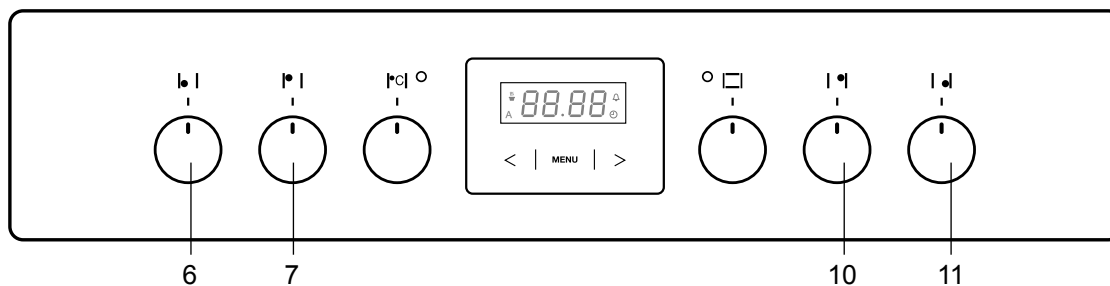
- mit ausreichender Bodenstärke, z. B. emaillierte Stahl-töpfe mit 2–3 mm und Edelstahl-töpfe mit 4–6 mm.
- wie energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.
- wie Stahl-töpfe und -pfannen. Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch nicht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

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

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

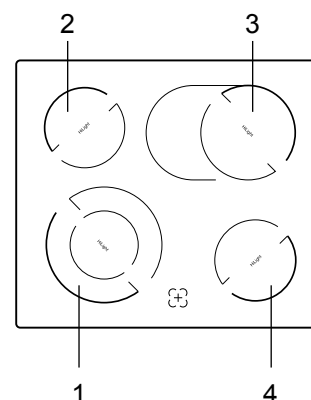


Kochzonen und Schalter



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

- Drehen Sie die Schalter je nach Bedarf auf die gewünschte Heizleistung: Vom langsamen Quellen bis zum sprudelnden Kochen. Die Heizstufen finden Sie auf dem Schalter. Sobald Sie eine Heizstufe eingestellt haben, leuchtet der Schalter.
- Zum Ausschalten, Schalter der Normal-Kochzonen auf „0“ drehen.



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

Zweikreis- und Bräter-Kochzone bedienen

Achtung



Beschädigungsgefahr!

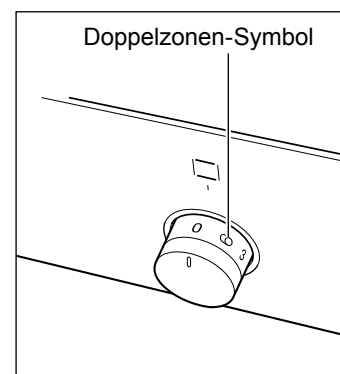
Schalter 6 und 10 zum **Einschalten** nur im **Uhrzeigersinn**, zum **Ausschalten** gegen den **Uhrzeigersinn** drehen. Nie mit Gewalt über das Doppelzonen-Symbol ☉ hinwegdrehen.

Um die Kochzone zu erweitern,

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

Um die Kochzone wieder zu verkleinern,

1. Schalter zunächst zurück auf „0“ drehen.
2. Schalter wieder auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.



Restwärme-Anzeige

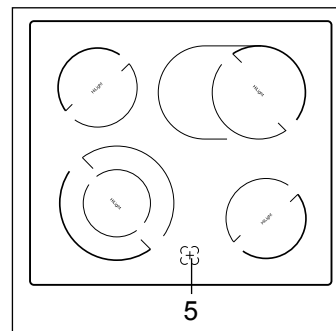
Gefahr



Verbrennungsgefahr!

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

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



Turbostart

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

Tipps zum Garen und Energie sparen

Ein- stel- lung ¹⁾	Anwendung	Beispiele
½	Schwaches Fortkochen bzw. Warmhalten	Quellen von Reis
1	Fortkochen für die meisten Gerichte	Für Suppen und Gemüse
1 ½	Schwaches Braten bzw. starkes Fortkochen	Für Paniertes
2	Normales Braten	Für Bratkartoffeln
2 ½	Starkes Braten	Für Kurzgebratenes
3	Anbraten und Ankochen	Für Kartoffeln, Schmorbraten

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

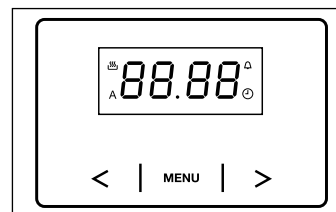
- Beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Einstellung wählen, nicht jedoch bei Verwendung von beschichteten Pfannen und Töpfen. Achten Sie hierbei auf die Angabe des Herstellers.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder das Steak von beiden Seiten braun ist, auf eine niedrigere Stufe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

Backofen bedienen


Wenn sich der Backofen nicht einschalten lässt












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

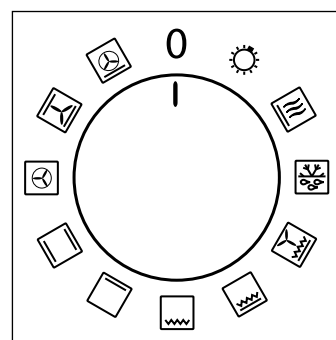
- Der Backofen arbeitet erst, wenn die Uhrzeit eingestellt ist. Anderenfalls zeigt die Anzeige „12:00“ und rechts unten im Display blinkt das Uhr-Symbol (siehe „Die Zeitschaltuhr“ auf Seite 27).
- Der Backofen befindet sich im Automatik-Betrieb. Im Display leuchtet \mathbb{A} (siehe „Die Zeitschaltuhr“ auf Seite 27).



Multifunktionsschalter

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

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



Temperaturwähler

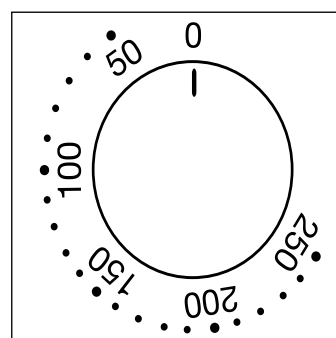
Nach Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturwähler **14** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis 250 °C drehen.

Achtung



Beschädigungsgefahr!

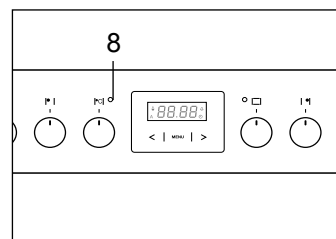
Temperaturwähler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.



Backofenleuchte

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

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



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

Netzkontroll-Leuchte

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

Garende

1. Drehen Sie den Temperaturwähler **14** gegen den Uhrzeigersinn in Aus-Position.
Die rote Backofenleuchte **8** erlischt.
2. Drehen Sie den Multifunktionsschalter **12** in Null-Position.

Backblech und Fettpfanne

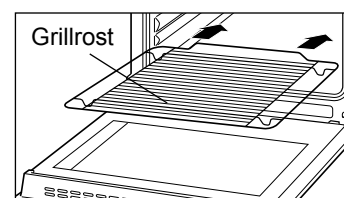
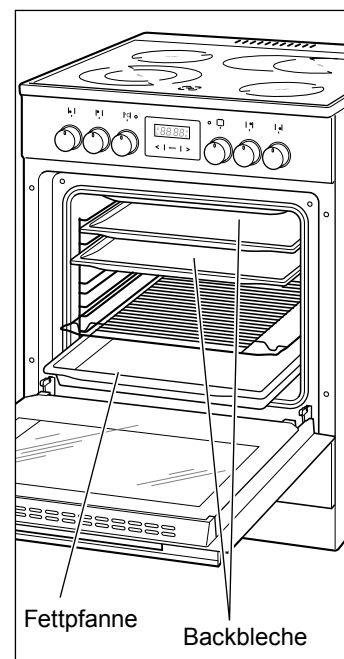
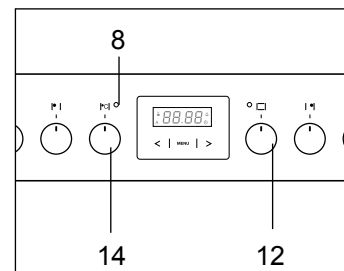
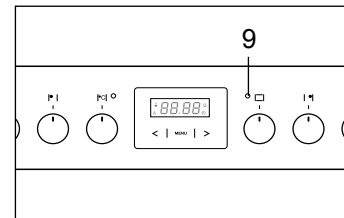
Die mitgelieferten Backbleche und die Fettpfanne haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen. Das Grillrost muss wie im untersten Bild abgebildet eingeschoben werden.

Seitengitter mit Teleskopschienen

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

Das richtige Backofen-Geschirr

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



Backofen benutzen

Gefahr Brandgefahr!



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

Achtung Beschädigungsgefahr!



Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens stellen. Dadurch staut sich die Hitze, und die Emaille des Backofens wird beschädigt.

Garen mit Ober- und Unterhitze

Bei Ober- und Unterhitze arbeitet Ihr Backofen, wenn Sie es wünschen, mit hoher Temperatur – je nach Einschubhöhe kommt sie stärker von unten oder von oben.



Das Prinzip Heißluft

Ihr Backofen arbeitet mit Luft, und zwar mit heißer Luft. Ein Ventilator, umgeben von einem Ringheizkörper, an der Rückwand Ihres Backofens sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Heißluft ist ideal für Kurzgebratenes wie Hähnchenteile, Koteletts oder Fisch und zum Überbacken von belegten Broten u.Ä., ab etwa 6 Portionen. Das hat viele Vorteile:

- Das Vorheizen ist fast überflüssig.
- Die Backofentemperaturen liegen niedriger als bei Ober- und Unterhitze.
- Es kann auf mehreren Ebenen gleichzeitig gebacken, gebraten oder gedünstet werden.
- Das alles spart Strom, Geld und auch noch Zeit.

Unsere Energie-Spartipps:

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



Schnellheizen

Mit der Schnellheizfunktion können Sie die Vorheizzeit verkürzen.



Auftauen

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



Backen

Backen mit Ober- und Unterhitze

1. Multifunktionsschalter auf Ober- und Unterhitze stellen, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
2. Kuchen in Backformen nur zu 2/3 füllen. Sonst steigt der Teig aus der Form und läuft in den Backofen. Mit dunklem Backgeschirr gelingen Kuchen am besten.
3. Kuchen in den Backofen schieben. Dabei Backformen auf den Grillrost, möglichst genau in die Mitte stellen.
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;
 - halbohohe 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.



Unser Energie-Spartipp:
– Auf dem Rost finden auch zwei Kuchen nebeneinander Platz!

Backen mit Heißluft

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



Unsere Energie-Spartipps:
– Vorheizen ist überflüssig!
– Gleich mehrere Kuchen oder Keksbleche auf einmal backen.

Backen mit Heißluft und Unterhitze (Pizzastufe)

1. Multifunktionsschalter auf „Heißluft mit Unterhitze“ einstellen, Temperaturwähler auf 180-220 °C stellen und Backofen vorheizen.
2. Pizza nach Rezept zubereiten, Teig ausgerollt auf das eingefettete Backblech legen und nach Wunsch belegen.
 - Eine dünn belegte Pizza auf Einschubhöhe 2 bei 200-220 °C ca. 10-25 Min. backen.
 - Eine dick belegte Pizza auf Einschubhöhe 3 bei 180-200 °C ca. 30-50 Minuten backen.
 - Zum Backen von Tiefkühlpizza die Empfehlungen des Pizza-Herstellers auf der Verpackung befolgen.



Braten

Braten mit Ober- und Unterhitze

1. Den Braten auf dem Rost (bei sehr fettem Fleisch) oder auf der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) so hoch wie möglich in den Backofen schieben.
2. Fettpfanne unter den Bratenrost schieben. Backofentür schließen.
3. Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.

Unsere Tipps zum Braten:

- Gepökelttes wie z.B. Kasseler nur bei niedrigen Temperaturen braten. Das im Pökelsalz enthaltene Nitrat bildet sonst die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine.
- Eingefrorenes Fleisch am besten in einem geschlossenen Topf garen. Für jeden Zentimeter Höhe ca. 4 bis 5 Minuten Garzeit einplanen.
- Der Braten wird während des Garens höher. Bei sehr hohen Temperaturen ausreichende Einschubhöhe berücksichtigen.
- Fleisch mit Knochen braucht ungefähr 15–30 Minuten länger zum Garen als ein entsprechender Braten ohne Knochen.
- Die sicherste Methode, zu überprüfen, ob der Braten gar ist, bietet ein Fleischthermometer. In die dickste Stelle eingestochen, zeigt es nach kurzer Zeit die Kerntemperatur des Bratens an.
- Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch für ungefähr 10 Minuten „ruhen“ lassen. Der Saft verteilt sich gleichmäßiger und läuft beim Anschneiden nicht heraus.
- Fisch möglichst in einer feuerfesten Form auf dem Backrost in die mittlere oder untere Einschubleiste einschieben.



Unsere Energie-Spartipps:

- Backofen nicht vorheizen (außer bei sehr magerem Fleisch wie Filet, Roastbeef u.Ä.).
- Sofern die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, Backofen 10 Minuten vor Garende abschalten und Restwärme nutzen.
- Braten unter einem Kilogramm auf dem Herd garen.

Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durchs Grillen schnell braun, haben eine gute Kruste und trocknen doch nicht aus. Die Kruste ist leicht verdaulich und auch für Schonkost geeignet.

Flache Fleisch- und Fischstücke und -spieße oder Würstchen, aber auch wasserreiche Gemüse (wie Tomaten und Zwiebeln) eignen sich besonders gut zum Grillen. Unsere

Tipps zum Grillen:

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

Infrarot-Grillen (Kleiner Grill)

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



Gefahr **Verbrennungsgefahr!**



Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen.
Kinder fernhalten!

Gefahr **Brandgefahr!**



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

1. Multifunktionsschalter auf „Infrarot-Grillen“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
2. Einige Minuten vorheizen, Backofentür leicht geöffnet lassen.
3. Grillgut so auf dem Rost verteilen, dass die belegte Fläche des Rostes nicht größer ist als die des Heizkörpers.
4. Rost in die obere oder mittlere Einschubleiste schieben.
5. Fettpfanne darunterschieben.
6. Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden. Die Grillzeit beträgt je nach Dicke und Art des Grillgutes pro Seite ca. 6–10 Minuten.

Intensiv-Grill (Flächen-Grill)

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

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

Heißluft-Grillen (Oberhitze+Grill+Ventilator)

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

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



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

Trocknen mit Heißluft (Dörren)

1. Vorbehandelte Lebensmittel aufs Backblech und auf mittlerer Einschubhöhe in den Backofen schieben. Backofentür schließen.
2. Multifunktionsschalter auf „Heißluft“, den Temperaturwähler auf 60–80 °C stellen.
3. Unser Tipp zum Dörren: Bei saftigem Obst wie Pflaumen in den ersten 20–30 Minuten Backofentür leicht geöffnet halten (z.B. mit einem Kochlöffel aus Holz), damit Feuchtigkeit abziehen kann.
4. Je nach Beschaffenheit des Lebensmittels ist eine unterschiedliche Trockenzeit einzuplanen.
 - saftiges Obst und Gemüse: 10 bis 20 Std.
 - andere Lebensmittel (z.B. Champignons): 6 bis 8 Std
 - Kräuter, gebündelt: 4 bis 6 Std



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

Einkochen



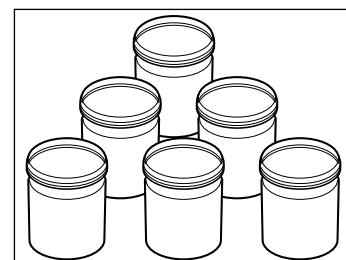
Wichtig!

Jeweils nur 6 Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen.

Die Gläser dürfen sich nicht berühren, sie könnten platzen.

- Obst und Gemüse kommen getrennt in den Backofen.

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



Die Zeitschaltuhr

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

Touch-Control-Technik: Die Tasten der Uhr müssen Sie nur berühren, die elektronischen Infrarot-Sensoren reagieren auf die Annäherung Ihres Fingers.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Für den automatischen Betrieb mit Schaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

- Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
 - Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu vermeiden.
 - Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
 - Niemals im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
 - Die Zeitschaltuhr übernimmt **nicht** das Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
- Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten im Voraus programmieren. Die Gardauer kann zwischen 1 Minute und 10 Stunden eingestellt werden.
- Bei Stromausfall werden alle Programmierungen gelöscht.
- Wenn ein Programm zu Ende ist, ertönt für etwa 2 Minuten ein Signalton, den Sie durch Drücken einer beliebigen Taste abschalten können.

Uhrzeit einstellen

Die Uhrzeit muss neu gestellt werden, nachdem der Herd angeschlossen wurde und nach einem Stromausfall. Ist die Uhr nicht gestellt, kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.

So stellen Sie die Uhr:

1. Taste **MENU** so oft drücken, bis im Display das Uhr-Symbol blinkt.
2. Mit den Sensortasten < / > die Uhrzeit einstellen.
Längeres Gedrückthalten einer Sensortaste beschleunigt den Vor- und Rücklauf der Anzeige.
Ca. 5 Sekunden nach dem Stellen hört das Uhr-Symbol auf zu blinken und die Zeit ist gespeichert.



Automatikbetrieb

Mithilfe der Zeitschaltuhr können Sie 2 Automatikarten an Ihrem Backofen einstellen.

- **Gardauer:** Hier legen Sie fest, nach wieviel Minuten der Backofen selbstständig abschaltet.
- **Abschaltzeit:** Hier legen Sie die genaue Uhrzeit fest, zu welcher der Backofen abschalten soll.



Wenn Sie zuvor eine Gardauer festgelegt haben, schaltet sich der Backofen erst dann ein, wenn Garzeitende und Abschaltzeit übereinstimmen.

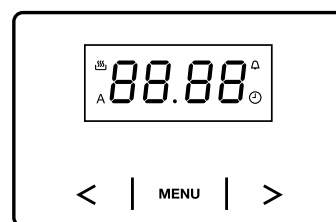


Wichtig!

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

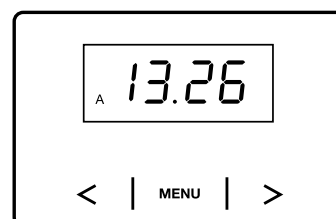
Gardauer einstellen

1. Backofen wie gewohnt einschalten.
2. Taste **MENU** so oft drücken, bis im Display das Symbol  blinkt.
3. Mit den Sensortasten < / > die Gardauer einstellen (maximal 10 Stunden).
Längeres Gedrückthalten einer Sensortaste beschleunigt den Vor- und Rücklauf der Anzeige.
Ca. 5 Sekunden nach dem Stellen hört das Symbol  auf zu blinken und die Zeit läuft.
Nach Ende der Garzeit schaltet der Backofen automatisch ab und signalisiert dies durch wiederholtes Piepen.
4. Zum Abschalten der Funktion auf eine beliebige Sensortaste drücken.
Achtung: Der Backofen schaltet sich dadurch wieder ein und Sie müssen den Multifunktionsschalter und den Temperaturwähler zurück auf Null stellen.



Abschaltzeit einstellen

1. Backofen wie gewohnt einschalten.
2. Wenn gewünscht, Gardauer wie zuvor beschrieben einstellen.
3. Taste **MENU** so oft drücken, bis im Display das Symbol **A** blinkt.
4. Mit den Sensortasten < / > die Abschaltzeit einstellen (bis zu 23:59 Stunden später).
Längeres Gedrückthalten einer Sensortaste beschleunigt den Vor- und Rücklauf der Anzeige.
Ca. 5 Sekunden nach dem Stellen hört das Symbol **A** auf zu blinken und die Eingabe ist gespeichert.
Wenn keine Garzeit eingestellt wurde, schaltet sich der



Backofen zur eingestellten Abschaltzeit aus.

Wenn zuvor eine Garzeit eingestellt wurde, schaltet sich der Backofen erst dann ein, wenn Garzeitende und Abschaltzeit übereinstimmen.



Nach Ende der Garzeit schaltet der Backofen automatisch ab und signalisiert dies durch wiederholtes Piepen.

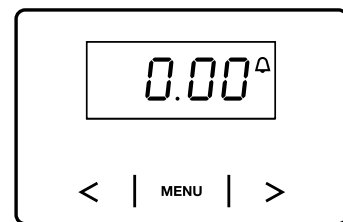
5. Zum Abschalten der Funktion auf eine beliebige Sensortaste drücken.

Achtung: Der Backofen schaltet sich dadurch wieder ein und Sie müssen den Multifunktionsschalter und den Temperaturwähler zurück auf Null stellen.





Kurzzeitwecker

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

1. Taste **MENU** so oft drücken, bis im Display das Symbol  blinkt.
2. Mit den Sensortasten < / > die gewünschte Zeit bis zum Alarmsignal einstellen (maximal 2,5 Stunden).
Längeres Gedrückthalten einer Sensortaste beschleunigt den Vor- und Rücklauf der Anzeige.
Ca. 5 Sekunden nach dem Stellen hört das Symbol  auf zu blinken und die Zeit läuft herunter. Die verbleibende Zeit wird ständig im Display angezeigt.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Alarmsignal.
3. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das Alarmsignal abzuschalten.



Automatikbetrieb und Weckfunktion abbrechen

1. Taste **MENU** so oft drücken, bis im Display das Symbol , **A** bzw.  blinkt.
3. Die Sensortaste < so lange gedrückt halten, bis die Zeitanzeige zurückgelaufen ist und ein Piepsignal ertönt.
Nach ca. 5 Sekunden hört das Symbol , **A** bzw.  auf zu blinken. Der Automatikbetrieb ist damit beendet, im Display ist wieder die Uhrzeit zu sehen.



Pflege und Wartung

Gehäuse-Oberflächen reinigen

Achtung Beschädigungsgefahr!

Vor dem Reinigen Herd vollständig abkühlen lassen.

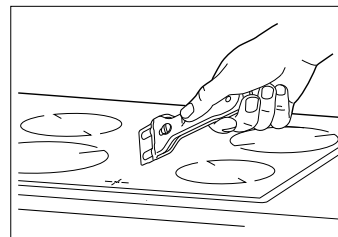
- Keine aggressiven Scheuermittel oder Stahlschwämme verwenden!
- Lackierte Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen.
- Edelstahl-Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen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

Kochfeld reinigen

Achtung Beschädigungsgefahr!

Vor dem Reinigen Kochzonen vollständig abkühlen lassen.

- Keine aggressiven Scheuermittel, Backofenspray oder Stahlschwämme verwenden!
- 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 Klingenschaber lösen.
- Eingebraunte Verschmutzungen und Flecken mit Spezialreiniger oder flüssigem Edelstahlreiniger behandeln.
- Nach dem Reinigen mit Silikon-Pflegemittel behandeln.



Backofen und Einschübe reinigen

Herkömmliche Reinigung

Gefahr Gefahr!



Vor dem Reinigen Backofen abkühlen lassen. Heiße Heizkörper!

- Keine aggressiven Reinigungs- bzw. Scheuermittel, Backofenspray und keine Stahlschwämme verwenden!
- Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.
- Zum Reinigen nur die Backofen-Beleuchtung einschalten (am Multifunktionsschalter ☐, Stellung ☀).
- Backofen und Einschübe möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen.
- Dichtung in gleicher Art, aber vorsichtig reinigen, da sie nur an den Ecken befestigt ist, im Übrigen jedoch lose anliegt.

Dampfreinigung

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

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

Backofentür aushängen

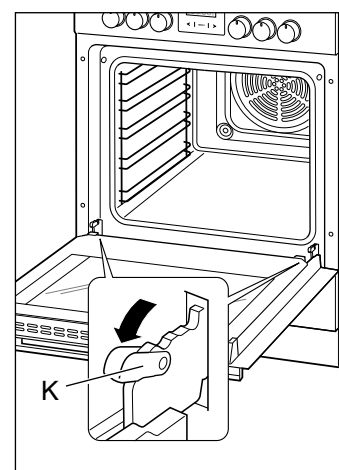
Achtung Beschädigungsgefahr!



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

Zum Reinigen können Sie die Backofentür aushängen.

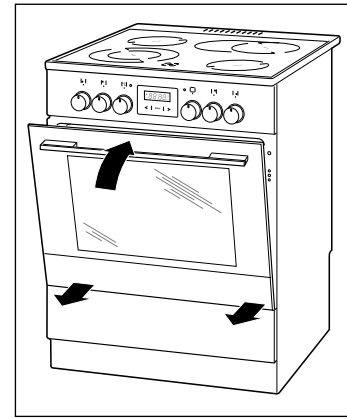
1. Die Tür ganz öffnen.
2. An beiden Seiten die Klappbügel **K** ganz nach vorne klappen. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.



3. Die Tür so weit schließen, dass sie noch ca. 10 cm geöffnet ist. Keine Gewalt anwenden!
4. Tür leicht anheben, anschließend nach vorne unten herausgleiten lassen.

Einsetzen der Backofentür:

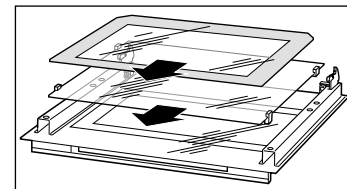
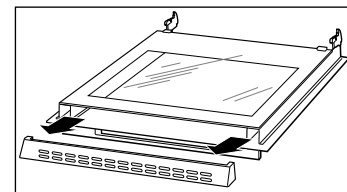
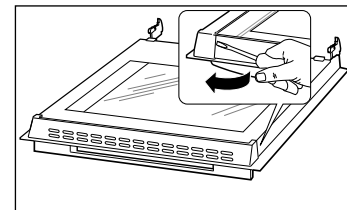
1. Die Tür mit beiden Händen in Schräglage halten.
2. Die Scharniere in die Öffnung der Seitenwände einhaken.
3. Die Tür ganz öffnen.
4. Die beiden Klappbügel **K** wieder nach unten klappen. Die Tür muss sich bündig schließen lassen.



Scheiben-Zwischenräume reinigen

Um die drei Scheiben der Backofentür einzeln zu reinigen:

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



Achtung Beschädigungsgefahr!



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

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

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

Backblechträger ein-/ausbauen

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

Achtung Beschädigungsgefahr!



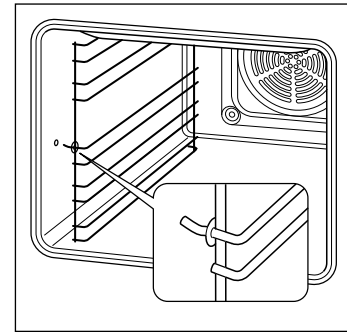
Backblechträger nicht im Geschirrspüler reinigen, da sonst das Heißlagerfett ausgewaschen wird.

Ausbauen

1. Beide Backblechträger von den Seitenwänden abziehen (hierfür ist etwas Kraftaufwand nötig).
2. Alle Teile mit warmer Reinigungslauge und Tuch bzw. Schwamm reinigen und anschließend trocknen.

Wiedereinsetzen:

1. Backblechträger so halten, dass der Haken mit der angeschweißten Scheibe vorne ist.
2. Die hinteren Haken zuerst in die vorgesehenen Löcher der Seitenwand drücken.
3. Abschließend vorderen Haken in das Loch der Seitenwand drücken.



Backofen-Beleuchtung auswechseln

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

Gefahr Stromschlaggefahr!



Zunächst Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherungen ausschalten bzw. heraus-schrauben.

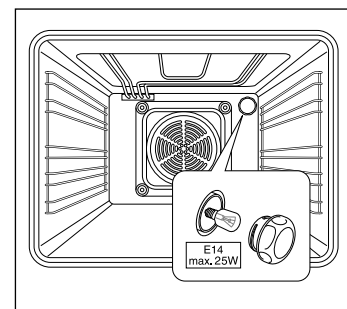
- Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist – Verbrennungsgefahr!



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.

Problem	Mögliche Ursachen / Lösungen / Tipps
Kochzonen ohne Funktion, Gelbe Netzkontroll-Leuchte 9 leuchtet nicht.	Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für das Herdset am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Ggf. Leuchte durch unseren Service wechseln lassen (siehe nächste Seite).
Sprünge und Risse im Kochfeld.	Kochzonen sofort ausschalten und nicht mehr benutzen. Service verständigen.
Backofen ohne Funktion, Uhr-Symbol blinkt.	Nach dem Anschließen oder einem Stromausfall muss die Uhrzeit eingestellt werden. Siehe Kapitel „Einstellen der Uhrzeit“ auf Seite 15.
Backofen ohne Funktion, Symbol  bzw. A blinkt.	Der Backofen befindet sich im Automatikbetrieb (siehe „Automatikbetrieb“ auf Seite 28).
Rote Backofenleuchte leuchtet nicht.	Eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht; Leuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein. Bei einem Defekt, Leuchte durch Service wechseln lassen (siehe „Unser Service“ auf Seite 35).
Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen.	Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe „Backofen-Beleuchtung auswechseln“ auf Seite 33).
Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Heißluft-Betrieb.	Gefahr  Überhitzungsgefahr! Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service rufen (siehe „Unser Service“ auf Seite 35).
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Backofen bildet sich Kondenswasser.	Dies ist kein Fehler, sondern entsteht durch Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (z.B. Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken.

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	Bestell-Nr.
Standherd mit Glaskeramikkochfeld	6013CE3.334ETsDHbXv	833 205

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.

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
Hefebleckkuchen	1	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	190	25-35
	1	3	Heißluft	160	40-50
	2	1 + 4	Heißluft	160	40-50
Small cakes (20)	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
12 Beefburger	1	4	Grill ³⁾	250 (max)	12 + 8 ⁴⁾
Hähnchen	1	2	Heißluft-Grillen	200	50-70
Hähnchen am Drehspieß		3	Heißluft-Grillen	200	60-90
Schweinebraten	1	2	Heißluft-Grillen	180 ⁶⁾	110-120
Ente	1	2	Heißluft-Grillen	150	110-130
Pizza, dünn belegt ²⁾	1	2	Heißluft mit Unterhitze	200	10-25
Pizza, dick belegt ²⁾	1	2	Heißluft mit Unterhitze	200	30-50
Pizza, tiefgekühlt ⁷⁾	1	2	Heißluft mit Unterhitze	220	ca. 15

¹⁾ Einschubhöhe von unten gerechnet

²⁾ vorgeheizt

³⁾ 5 Minuten vorheizen

⁴⁾ 1. und 2. Seite

⁵⁾ Universalpfanne oben

⁶⁾ abhängig von der Höhe des Bratens

⁷⁾ Zubereitungssangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

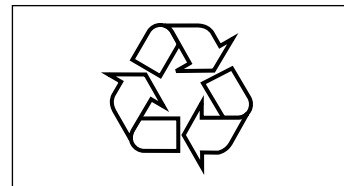
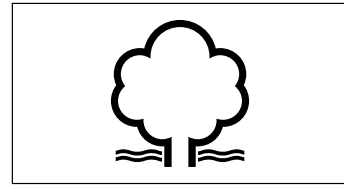
Umweltschutz leicht gemacht

Verpackungs-Tipps

Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt: Außenverpackung aus Pappe, Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS), Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE) und Spannbänder aus Polypropylen (PP).

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.



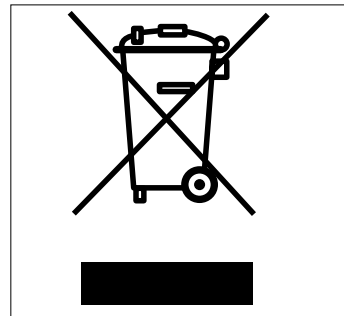
Entsorgung des Geräts

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist **jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet**, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen und z.B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils abzugeben. Elektroaltgeräte werden dort kostenlos angenommen. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

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



Stichwortverzeichnis

A

Abschaltzeit
 einstellen 28
 Absicherung 40
 Anschlussbedingungen 14
 Artikelnummer.Siehe Bestell-
 nummer
 Aufstellort 12
 Aufstellung 12
 Ausstattung 3
 Automatikbetrieb 28
 abrechen 29

B

Backblechträger 21
 Backen 22
 Backofenbeheizung 20
 Backofen-Beleuchtung 40
 Backofen-Beleuchtung aus-
 wechseln 33
 Backofen, Daten 39
 Backofentür
 aushängen 31
 Backöfentür
 einsetzen 32
 Backofentür aushängen 31
 Bestellnummer 35,39
 Braten 24
 Bräter-Kochzone 18

D

Dampfreinigung 31
 Datenblatt 39
 Dörren 26

E

Einkochen 26
 Einschubhöhe 22,23,26
 Energieeffizienzklasse 39
 Entsorgung des Gerätes 37

F

Fehlersuchtable 34

G

Gardauer
 einstellen 28
 Garende 21
 Gerätebezeichnung 35,39
 Gerätegröße 40
 Gerät entsorgen 37
 Geschirr
 richtiges 17
 Geschirr für den Backofen 23
 Geschirrwagen 12
 Glaskeramik-Kochfeld 15
 Grillen 24

H

Heißluft 22
 Heißluft-Grillen 25
 Heißluft/Umluft 23,25,26
 Herdplatten 18

I

Infrarot-Grillen 25
 Installation 12
 Intensiv-Grillen 25

K

Kerntemperatur 24
 Kochfeld, Daten 40
 Koch-Geschirr 17
 Kochzone 17
 Kochzonen 18
 Zweikreis- 19
 Kurzzeitwecker 29

L

Leistungsaufnahme 40
 Leuchte
 gelb 21
 rot 20

M

Multifunktionsschalter 20

N

Netzanschluss 13
 Netzkontroll-Leuchte 21
 Netzleitung
 anschließen 14
 Netzspannung 40

O

Ober- und Unterhitze 22,23,24

R

Reinigen 30
 Reinigung Backofen 31
 Reinigung und Pflege 32
 Restwärme-Anzeige 19

S

Schalter
 für den Herd 18
 Temperaturwähler 20
 Schaltuhr-Betrieb abrechen
 29
 Schraubfüße 12
 Service 35
 Steam Clean 31
 Störung beheben 34
 Stromnetz 13

T

Tabelle „Prüfgerichte“ 36
 Temperaturwähler 20
 Tipps zum Garen und Energie
 sparen 19
 Touch-Control-Technik 27
 Transportieren 12
 Transportschaden 3,12
 Transportsicherungen 15
 Trennvorrichtung 5
 Trocknen 26
 Turbostart 19

U

Uhrzeit
 einstellen 15,27
 Unterhitze 22,23,24

V

Vorheizen 22,23,24,25

W

Weckfunktion
 abrechen 29

Z

Zeitschaltuhr 9,27
 Zweikreis-Kochzone 18

Datenblatt für den Herd

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

Gesamtgerät

Modellkennung / Bestellnummer:	Hanseatic 6013CE3.334ETsDHbXv / 833 205
Art des Herdes:	Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld

Backofen

Energieeffizienzindex je Garraum: ²⁾	$EEI_{cavity} = 106,4$
Energieeffizienzklasse des Backofens: ¹⁾²⁾	A
Energieverbrauch konventioneller Modus: ²⁾	$EC_{electric\ cavity} = 0,99\text{ kWh/Zyklus}$
Energieverbrauch Umluftmodus: ²⁾	$EC_{electric\ cavity} = 0,88\text{ kWh/Zyklus}$
Anzahl der Garräume:	1
Wärmequelle je Garraum:	Strom
Volumen je Garraum:	$V = 66\text{ l}$
Art des Backofens:	Konventionelle Beheizung / Heißluft
Masse des Gerätes:	$M = 47\text{ kg}$

Die hier angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen gemessen worden. Unter solchen Bedingungen sind alle Geräte vergleichbar.

Im praktischen Betrieb können die Werte – je nach Aufstellungs- und Umgebungsbedingungen sowie Menge und Beschaffenheit der Speisen – hiervon erheblich abweichen. Dieses Verhalten zeigen mehr oder weniger deutlich alle Geräte, unabhängig vom Hersteller.

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

Kochfeld

Art der Kochmulde:	Elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen:	4
Heiztechnik:	Glaskeramik-Kochzonen
Kochzone vorne links:	Ø 12,0 / 21,0 cm; 0,75 / 2,2 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 17,0 / 26,5 cm; 1,4 / 2,2 kW
Energieverbrauch je Kochzone vorne links: ³⁾	EC _{electric cooking} = 182,6 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links: ³⁾	EC _{electric cooking} = 184,1 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts: ³⁾	EC _{electric cooking} = 185,1 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts: ³⁾	EC _{electric cooking} = 182,2 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg: ³⁾	EC _{electric hob} = 193,9 Wh/kg

Allgemeine Angaben

Netzspannung, Absicherung:	AC 1N 230V 50Hz, 40A AC 3N 400V 50Hz, 16A
Leistungsaufnahme Backofen	
Oberhitze / Unterhitze / Ober- und Unterhitze:	0,9 kW / 1,1 kW / 2,0 kW
Heißluft:	2,0 kW
Grill / Intensiv-Grill (Grill und Oberhitze):	2,0 kW / 2,9 kW
Pizza-Stufe (Heißluft + Unterhitze):	3,1 kW
Leistungsaufnahme gesamt:	max. 9,9 kW
Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T):	850 x 600 x 600 mm
Maximal-Temperatur:	280°C
Beleuchtung:	25 W, E 14, T 300 °C

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