

## Gebrauchsanleitung

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

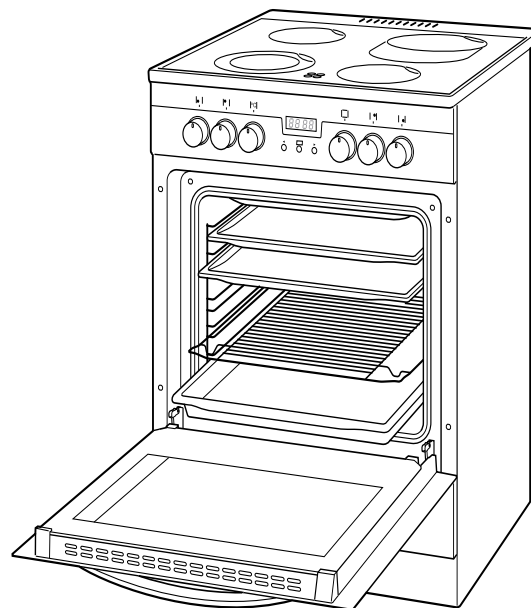
Anleitung, Nr.: 92283  
Bestell-Nr. 872 524  
HC 20130311  
Nachdruck, auch auszugs-  
weise, nicht gestattet!



# Ihr Standherd stellt sich vor

## Ausstattungsmerkmale

- Glaskeramik-Kochfeld „Schott Ceran, Made in Germany
- Glaskeramik-Kochfeld
- Turbo-Start für alle 4 Kochfelder
- Zweikreis- und Bräter-Kochzone
- Multifunktions- und Temperaturwähler
- Schnellaufheizung (Backofen heizt in ca. 4 Min. auf 150°C auf)
- Ober-/ Unterhitze und Heißluft
- Infrarot-Grillen
- Kombinationsbetrieb
- Netz-Kontrollleuchte
- Backofen-Betriebsleuchte
- Backofen-Beleuchtung
- Geschirrwagen



## Lieferumfang

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

## Kontrolle ist besser

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder Transportschäden aufweisen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Benachrichtigen Sie bitte unsere Bestellannahme.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Standherd ist nur zum Zubereiten von Speisen bestimmt, nicht zweckentfremdet benutzen, z.B. zum Heizen der Küche oder zum Aufbewahren brennbarer oder explosiver Gegenstände.

Backofentür nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden. Das Gerät ist zum Einsatz im privaten Bereich bestimmt.



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die in Ihrem Land gültigen nationalen Vorschriften, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

**Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Information</b>			
Ihr Standherd stellt sich vor	2	So wird's gemacht	21
Ausstattungsmerkmale	2	...und das sollten Sie beachten ...	21
Lieferumfang	2	Garen mit Ober- und Unterhitze	21
Kontrolle ist besser	2	Das Prinzip Heißluft/Umluft	21
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2	Dünsten mit Heißluft und Unterhitze	21
Inhaltsverzeichnis	3	Backen	22
5 Minuten für Ihre Sicherheit ...	4	Braten	23
Begriffserklärung	4	Trocknen mit Heißluft (Dörren)	25
Sicherheitshinweise	4	Einkochen mit Unterhitze und	
Bedienelemente	10	Oberhitze/Heißluft	26
		Auftauen	27
		Die Zeitschaltuhr	28
		Zeitschaltuhr nutzen: das	
		Grundsätzliche	28
		Uhrzeit einstellen	28
		Uhrzeit umstellen	29
		Schaltuhr als Count-down-Timer	29
		Halbautomatik-Betrieb	30
		Vollautomatik-Betrieb	30
		Automatik-Einstellungen löschen	31
		Signalton ändern	31
<b>Vorbereitung</b>		<b>Allgemeines</b>	
Installation	11	Pflege und Wartung	32
Transportieren	11	Gehäuse-Oberflächen reinigen	32
Der richtige Aufstellort	11	Kochfeld reinigen	32
Kippschutz befestigen	12	Backofentür aushängen	33
Netzanschluss: Hinweise für den		Backblechträger aus-/einbauen	33
Installateur	13	Backofen und Einschübe reinigen	34
		Scheiben-Zwischenräume reinigen	35
		Backofen-Beleuchtung auswechseln	35
		Wenn's mal ein Problem gibt	37
		Fehlersuchtable	37
		Unser Service	38
		Tabelle „Prüfgerichte“	39
		Umweltschutz leicht gemacht	40
		Verpackungs-Tipps	40
		Entsorgung des Gerätes	40
		Stichwortverzeichnis	41
		Datenblatt für den Backofen	44
		Technische Daten	44
<b>Bedienung</b>			
So funktioniert der Herd	14		
Kochzonen und Schalter	14		
Zweikreis- und Bräter-Kochzone			
bedienen	14		
Turbostart	15		
Restwärme-Anzeige	15		
Netzkontroll-Leuchte	15		
Glaskeramik und Kochzonen-Geschirr	15		
Tipps zum Garen und Energie sparen	16		
So arbeitet der Backofen	18		
Das Wichtige zuerst	18		
Erstinbetriebnahme = Vorreinigung	18		
Multifunktionsschalter	19		
Temperaturwähler	19		
Netzkontroll- und Backofenleuchte	19		
Garende	20		
Das richtige Backofen-Geschirr	20		
Backblech und Fettpfanne	20		
Backblechträger für Teleskopschienen	20		

## 5 Minuten für Ihre Sicherheit ...

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. Bedientöpfe 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 Bestellannahme.

- Der Herd darf nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unseren **TECHNIK SERVICE**, angeschlossen werden. Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss

#### **TECHNIK-SERVICE**

**Tel. 0 1805 1805**  
(0,14 €/Min. Festnetz / Mobilfunk  
max. 0,42 €/Min.)

Hinweis  
für unsere Kunden in  
Österreich:  
Bitte wenden Sie sich  
an die Fachberatungs-  
Hotline Ihres Versand-  
hauses.

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.
- Schalten Sie vor dem Anschluss des Herds den betreffenden Stromkreis aus bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus.
- Die Instandsetzung des Herds darf ebenfalls nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Vor dem Auswechseln der Backofen-Beleuchtung zunächst Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherung ausschalten bzw. herausschrauben. Glühlampe erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist. Den Metallring auf keinen Fall direkt in die Öffnung im Backofen setzen, sondern auf die Glasabdeckung aufsetzen – **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.

#### **Gefahr**



**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).**

- 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.

**Gefahr Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!**

Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann zu Kurzschlüssen und Stromschlägen führen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie es vom Stromnetz (Sicherung), und rufen Sie unser Experten-Team an.

**EXPERTEN-TEAM**

Tel. 0 180-521 22 82

Mo. bis Fr. 7<sup>00</sup> – 20<sup>00</sup> Uhr, Sa.  
8<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup> Uhr

(0,14 €/Min. Festnetz /

Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

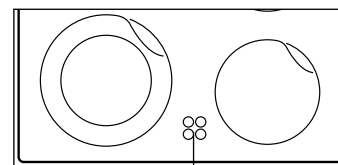
**Gefahr Verbrühungsgefahr!**

Nach der Vorreinigung Wasser unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

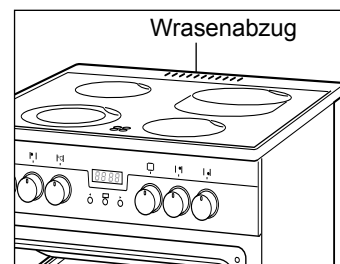
**Gefahr Verbrennungsgefahr!**

Der Backofen wird im Betrieb sehr heiß. Nicht berühren, Verbrennungsgefahr! Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder unter 8 Jahren fernhalten!**

- 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!
- Heizkörper, Wände, Backbleche usw. werden beim Betrieb sehr heiß – vermeiden Sie direkte Berührung.  
**Kinder unter 8 Jahren fernhalten!**
- Aus dem **Wrasenabzug** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht beim Öffnen des heißen Backofens!
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Verwenden Sie auch kein Dampfstrahlgerät oder Ähnliches. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Vor dem Reinigen Backofen abkühlen lassen.  
**Heiße Heizkörper!**



5



**Gefahr Brandgefahr!**

Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken.

- Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- 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 **TECHNIK SERVICE** überprüfen.
- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fett kann Feuer fangen.

**TECHNIK-SERVICE**

**Tel. 0 1805 1805**  
(0,14 €/Min. Festnetz / Mobilfunk  
max. 0,42 €/Min.)

**Gefahr Gesundheitsgefahr!**

Das Auftauen mit Heißluft oder bei Raumtemperatur kann zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen wie Salmonellen führen.

- Fleisch und Fisch nicht im Backofen auftauen! Besser rechtzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen; Auftauflüssigkeit muss abfließen können.

**Gefahr Kipp- und damit Verletzungsgefahr!**

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

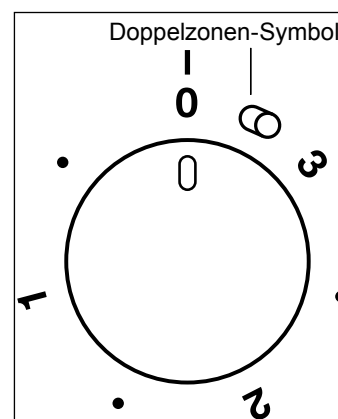
- Backofentür daher nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.
- Der mitgelieferte Winkel muss vor Gebrauch des Herdes unbedingt als Kippschutz an der Wand befestigt werden, um eine Kippgefahr des Gerätes zu vermeiden.



**Achtung Beschädigungsgefahren!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Schäden führen.

- Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Maßnahmen ergriffen werden, die verhindern, dass das Gerät vom Sockel gleitet.
- Die Kochzonen können beschädigt werden, wenn sie ohne Kochgeschirr oder mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betrieben werden.
- Auch kleine Gegenstände können große Auswirkungen haben, wenn sie punktförmig auf das Kochfeld treffen. Also z.B. keine Gewürzstreuer aus dem Oberschrank fallen lassen.
- 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.
- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittel, Scheuermittel, Backofenspray oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.
- Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.
- Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Kochstellen, ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.
- Temperaturwähler 14 nicht mit Gewalt über die Endpositionen hinausdrehen.
- Schalter 6 und 10 zum **Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn** drehen. Nie mit Gewalt über das Doppelzonen-Symbol ☉ hinwegdrehen.
- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
- 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.





**Achtung Beschädigungsgefahr beim Transport!**

Soll der Herd mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie es 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!**

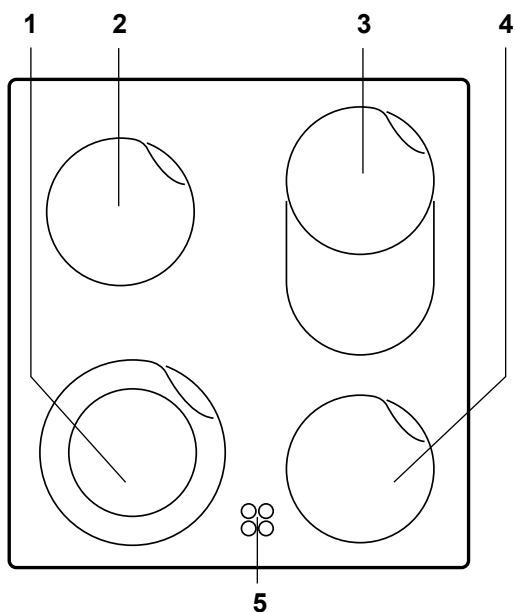
Für den automatischen Betrieb mit Zeitschaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

- Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt. Brandgefahr!
- Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Daher niemals im Zeitschaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
- Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.

**Wichtig!**

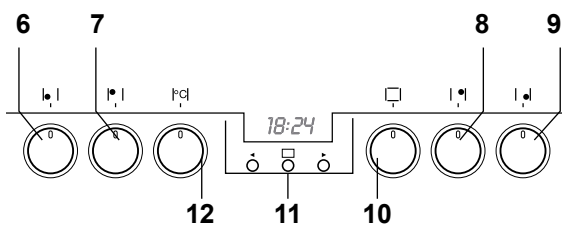
Die Backofen-Glühlampe dient ausschließlich zur Beleuchtung des Backofen-Innenraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

# Bedienelemente



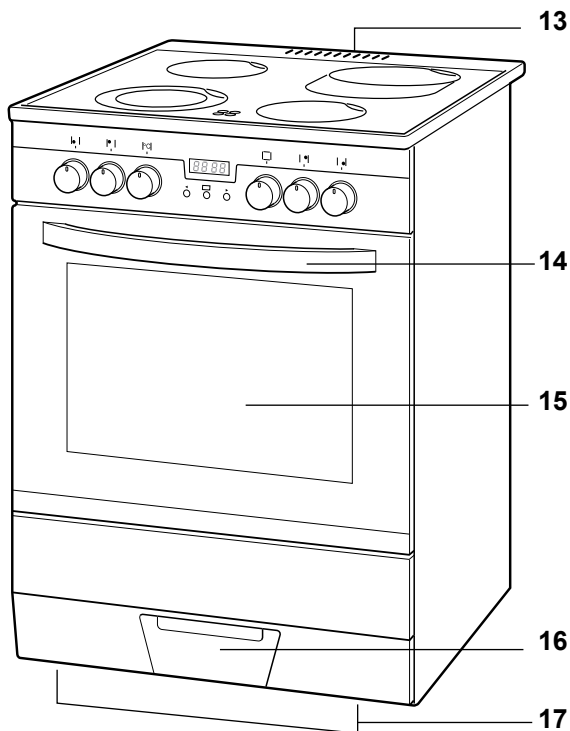
## Glaskeramik-Kochfeld

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



## Bedienblende

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



## Gehäuse

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

# 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



### Beschädigungsgefahr!

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

## Der richtige Aufstellort

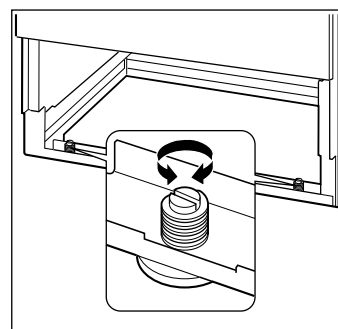
### Achtung



### Beschädigungsgefahr!

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

- Der Herd darf nur auf **einer** Seite neben **höheren** Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Der Herd sollte **nicht direkt** neben Kühl- oder Gefrierschränken eingebaut werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Stellen Sie Ihren Herd mit Hilfe einer Wasserwaage so auf, dass das Kochfeld exakt **waagrecht** ausgerichtet ist. Eventuelle Unebenheiten können Sie mit den Schraubfüßen an der Unterseite des Herdes ausgleichen. Ziehen Sie dafür den Geschirrwagen ganz heraus. Zum Verstellen verwenden Sie am besten eine Münze, die Sie in den Gewindeschlitz stecken und drehen.
- Falls Ihr Alt-Gerät noch nicht ausgebaut ist, übernimmt die Hermes Spedition für eine geringe Gebühr den Ausbau des Alt-Gerätes und den Einbau des Neu-Gerätes. War das Alt-Gerät ohne Stecker direkt an das Stromnetz angeschlossen, lassen Sie das Alt-Gerät bereits vorher von einer autorisierten Fachkraft vom Stromnetz trennen.



## Kippschutz befestigen

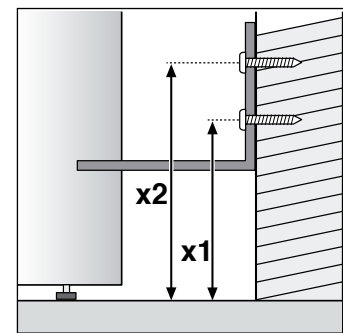
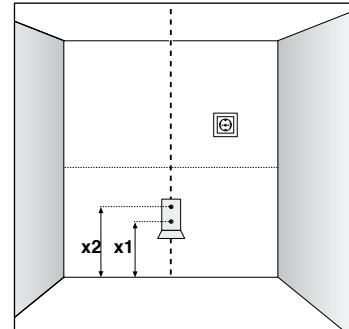
Der mitgelieferte Winkel dient als Kippschutz. Er soll verhindern, dass das Gerät nach vorne kippt, falls die offene Gerätetür mit einem schweren Gewicht belastet wird, wie z.B. einem Haustier oder einem kletternden Kind.

### **Gefahr** Kipp- und Verletzungsgefahr!



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

1. Markieren Sie mit einem Stift und Zollstock die Geräte-  
mitte an der Wand und ziehen Sie eine gerade Linie bis  
zum Boden.
2. Bohren Sie auf dieser Linie zwei Löcher für die Schrau-  
ben entsprechend der Abbildung:  
Höhe untere Schraube (X1) = 60 mm (vom Boden aus  
gemessen),  
Höhe obere Schraube (X2) = 95 mm (vom Boden aus  
gemessen).
3. Stecken Sie die Dübel in die Löcher und schrauben Sie  
den Winkel an der Wand fest.
4. Lassen Sie den Netzanschluss durch eine Elektrofach-  
kraft 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!

Den Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft** erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. 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

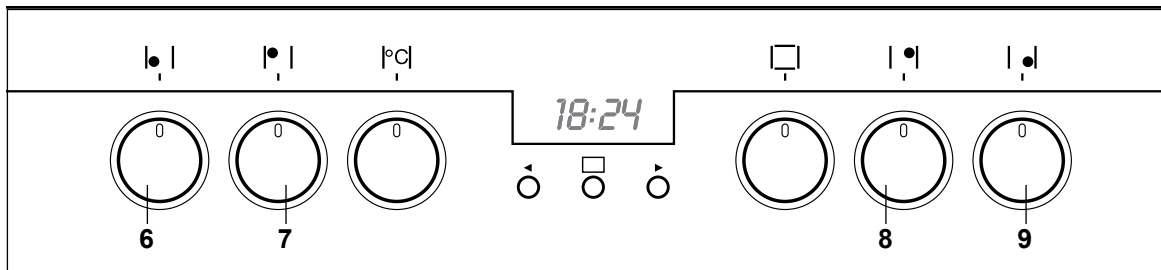
- Das Gerät ist ausgelegt für den Anschluss an
  - Drehstrom 380-400V mit Null-Leiter
  - Wechselstrom 220-230V.
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Als Netzanschlussleitung muss eine Gummischlauchleitung H05RR-F mit Aderendhülsen und entsprechendem Nennquerschnitt verwendet werden (EN60335: 3 x 6 mm<sup>2</sup>, 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> oder 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>).
- Die VDE-Bestimmungen und die „Technischen Anschlussbedingungen“ müssen beachtet werden.
- Der Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

### Netzleitung anschließen

Die Klemmleiste und der Anschlussplan befinden sich an der Rückwand.

- Vor Zugang alle Versorgungsstromkreise ausschalten und gegen Wiedereinschalten sichern.
- Vergewissern Sie sich, dass eine wirksame Erdung möglich ist, bevor Sie den Anschluss an der entsprechenden Klemme herstellen.
- Beachten, dass das Netzanschlusskabel nicht in Kontakt mit der metallenen Rückwand kommt.

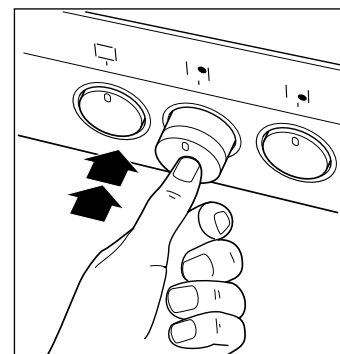
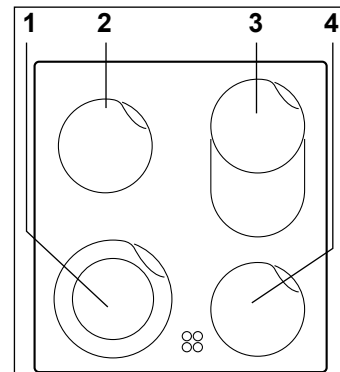
## So funktioniert der Herd



### Kochzonen und Schalter

Der Standherd besitzt eine erweiterbare Zweikreis-Kochzone, eine erweiterbare Bräter-Kochzone und zwei „normale“ Kochzonen. Für jede Kochzone steht ein eigener versenkbarer 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.
- Zum Ausschalten, Schalter der Normal-Kochzonen auf „0“ drehen.
- Zum Versenken / Ausfahren kurz auf den Schalter drücken (nur in 0-Stellung).



Platte	Ort	Schalter	Ø in cm
1 Zweikreis-Kochzone	Vorne links	6   •	12,0 / 18,0
2 Normal-Kochzone	Hinten links	7   •	14,5
3 Bräter-Kochzone	Hinten rechts	8   •	14,0 / 25,0
4 Normal-Kochzone	Vorne rechts	9   •	14,5

### Zweikreis- und Bräter-Kochzone bedienen

#### Achtung

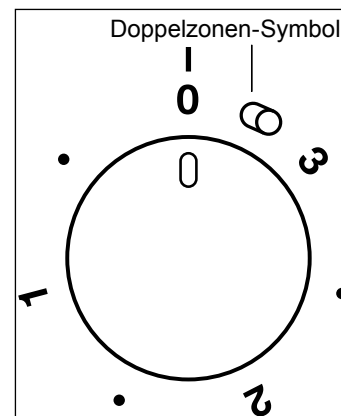


#### Achtung!

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

- Um die Kochzone zu erweitern,
1. Schalter kurz auf das Doppelzonen-Symbol ☉ drehen und dann loslassen.
  2. Leistung wie gewohnt einstellen.

- Um die Kochzone wieder zu verkleinern,
1. Schalter gegen den Uhrzeigersinn auf „0“ drehen.



- Schalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Leistung drehen.

## Turbostart

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

## Restwärme-Anzeige

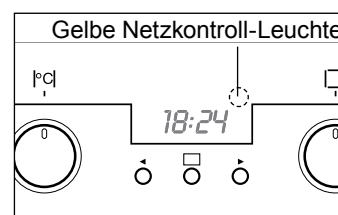
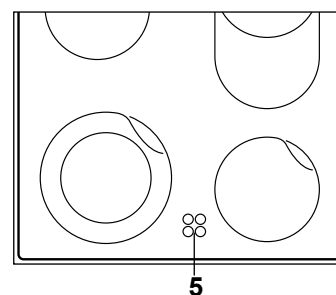
Die Restwärme-Anzeige 5 leuchtet, solange eine Kochzone heißer ist als 50°C. So warnt Sie das Gerät vor möglichen Verbrennungen und signalisiert, dass Sie noch Restwärme nutzen können.

### **Gefahr** Verbrennungsgefahr!



weiter an!

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



## Netzkontroll-Leuchte

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

## Glaskeramik und Kochzonen-Geschirr

Damit die Glaskeramik nicht zu Schaden kommt und lange hält, braucht sie etwas Vorsicht, Pflege und das geeignete Geschirr.

### **Achtung** Beschädigungsgefahr!




Keine harten Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen. Bruchgefahr.

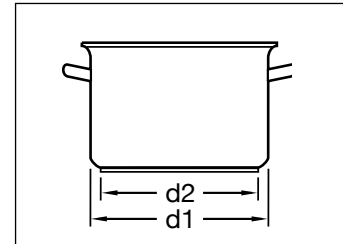
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben. Die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.



**Achtung Beschädigungsgefahr!**

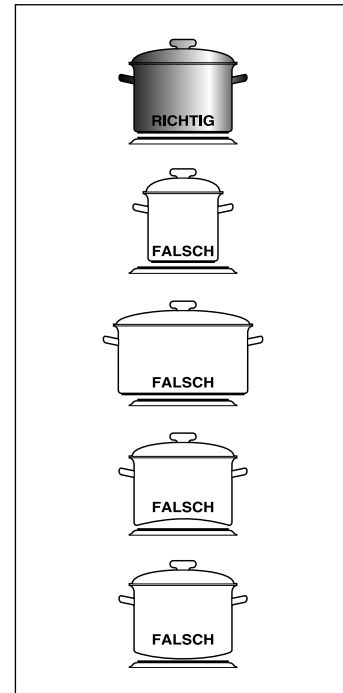
 Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.

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



Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

- mit einem völlig ebenen Boden, ggf. mit einer schwachen Wölbung nach innen (Boden dehnt sich aus beim Erhitzen!). So wird die Wärme schneller und besser übertragen.
- mit ausreichender Bodenstärke wie emaillierte Stahl-töpfe mit 2–3 mm und Edelstahltöpfe mit 4–6 mm, zu erkennen an der Kennzeichnung „Bodenstärke nach DIN 44904“.
- 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 Stahl-töpfe und -pfannen sowie beschichtetes und unbeschichtetes Aluminiumgeschirr mit starkem Boden. Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch nicht überhitzt oder zerkratzt werden.



**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 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

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

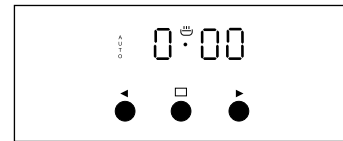
- Beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Einstellung wählen.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder das Steak von beiden Seiten braun ist, auf eine niedrigere Stufe schalten; bei größeren Töpfen und Pfannen auf „2“, sonst reicht Einstellung „1“.
- Braten über 1 kg am besten im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

## So arbeitet der Backofen

### Das Wichtige zuerst

Wenn sich Ihr Backofen nicht einschalten lässt, zeigt Ihnen das Display den Grund.

- Der Backofen arbeitet erst, wenn die Uhrzeit eingestellt ist. Anderenfalls blinken **0.00** und **RUŁŁ**. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“.
- Der Backofen befindet sich im Automatik-Betrieb. Es erscheint die Anzeige **RUŁŁ**. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“.



### Erstinbetriebnahme = Vorreinigung

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* durchführen. So schützen Sie Ihre Gesundheit und sorgen für schmackhafte Kuchen und Braten.

#### **Gefahr** Verbrühungsgefahr!






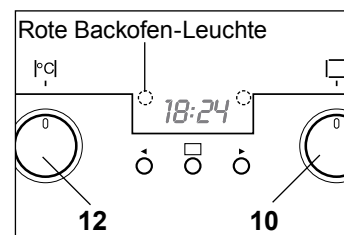
Wasser unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen!

#### **Achtung** Beschädigungsgefahr!



Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Scheuermittel verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.

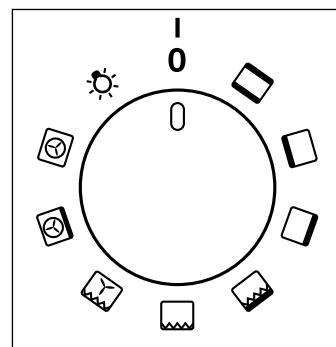
1. Backblech(e) auf die unteren Ebenen des Backofens schieben und zur Hälfte mit Wasser füllen.
2. Fettpfanne auf die Ebene darüber schieben und zur Hälfte mit Wasser füllen.
3. Den Grillrost oberhalb der Fettpfanne einschieben. Backofentür schließen.
4. Den Backofen einschalten und bei 100°C mit Ober- und Unterhitze betreiben: Multifunktionsschalter **10**  auf  und Temperaturwähler **12**  im Uhrzeigersinn auf 100 drehen.
5. Nach 1 Stunde Backofen ausschalten, **Wasser abkühlen** lassen. Grillrost, Fettpfanne und Backblech(e) entnehmen.
6. Backofen mit ein wenig Spülmittel und Wasser nachwischen.
7. Grillrost und Backblech(e) ebenfalls mit Wasser und Spülmittel abwaschen. Nun sollten alle Rückstände entfernt sein.



### Multifunktionsschalter

Wählen Sie die Beheizungsart je nachdem, was Sie backen, braten oder dünsten wollen. Wählen Sie die Backofenbeheizung mit dem Multifunktionsschalter **10**  aus:

Ober-/Unterhitze	Unterhitze	Oberhitze
Intensiv-Grillen (Grill mit Oberhitze)	Infrarot-Grillen (Grill)	Umluft-Grillen (Grillen mit Ventilator)
Heißluft und Unterhitze (Pizzastufe)	Heißluft (auch als Auftaustufe)	Beleuchtung



### Temperaturwähler

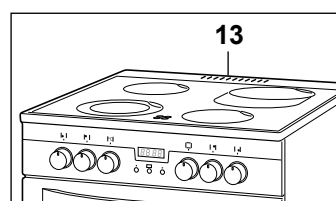
**Gefahr**



**Verbrennungsgefahr!**

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

Aus dem **Wrasenabzug 13** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür!



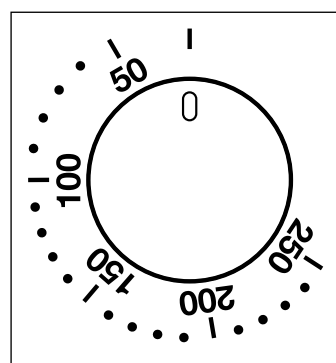
**Achtung**



**Beschädigungsgefahr!**

Temperaturwähler nicht mit Gewalt über die Endpositionen hinausdrehen.

Nach Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturwähler **12**  im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis 250 °C drehen.

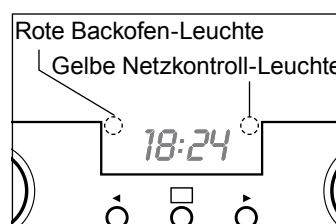


### Netzkontroll- und Backofenleuchte

Die gelbe Netzkontroll-Leuchte leuchtet, sobald Sie eine Beheizungsart gewählt haben oder mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde.

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

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

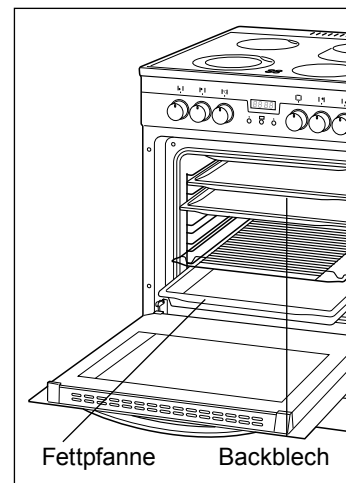


## Garende

1. Drehen Sie den Temperaturwähler **12** gegen den Uhrzeigersinn in Aus-Position.  
Die rote Backofen-Leuchte erlischt.
2. Drehen Sie den Multifunktionsschalter **10** in Null-Position.  
Die gelbe Netzkontroll-Leuchte erlischt (sofern keine Kochzone eingeschaltet ist), ebenso die Backofen-Beleuchtung

## Das richtige Backofen-Geschirr

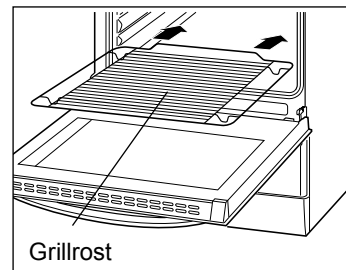
- Töpfe mit hitzebeständigen Griffen, erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“.
- Feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen eignen sich für den Backofen.
- Insbesondere Backöfen mit Ober- und Unterhitze brauchen Formen und Bleche mit guter Wärmeübertragung,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



## Backblech und Fettpfanne

Die mitgelieferten Backbleche und die Fettpfanne haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne, liegen.

Das Grillrost muss wie abgebildet eingeschoben werden.



## Backblechträger für Teleskopschienen

An die Seitenwände lassen sich ausziehbare Teleskopschienen montieren. Damit können Sie Backbleche und Roste bequemer herausziehen, z.B. um einen Braten zu begießen. Den Teleskopschienen-Nachrüstset können Sie über unseren aktuellen Hauptkatalog oder beim **TECHNIK-SERVICE** bestellen.

### TECHNIK-SERVICE

**Tel. 0 1805 1805**  
(0,14 €/Min. Festnetz / Mobilfunk  
max. 0,42 €/Min.)

## So wird's gemacht

...und das sollten Sie beachten ...

### **Gefahr** Brandgefahr!



Der Backofen 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.

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



Unsere Energie-Spartipps:

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

## Das Prinzip Heißluft/Umluft

Ihr Backofen arbeitet mit Luft, und zwar mit heißer Luft. Ein Ventilator 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 zwei Ebenen gleichzeitig gebacken, gebraten oder gedünstet werden.
- Das alles spart Strom, Geld und auch noch Zeit.



## Dünsten mit Heißluft und Unterhitze

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



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

## 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;
  - halbhohle Kuchen, z.B. Biskuittorten, auf dem Rost auf der mittleren Leiste bei ca. 180 °C;
  - hohe Kuchen, z.B. Rührkuchen in der Form, auf der unteren Leiste bei ca. 175 °C einschieben.

### Backen mit Heißluft

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

### Backen mit Heißluft und Unterhitze (Pizzastufe)

1. Multifunktionsschalter auf „Heißluft mit Unterhitze“ einstellen, Temperaturwähler auf 180-220 °C stellen und Backofen vorheizen.

#### Unsere Energie-Spartipps:

- Vorheizen ist überflüssig.
- Zwei Gerichte finden übereinander Platz in Ihrem Backofen.
- Nachwärme des Backofens nutzen. 5–10 Minuten vor Garende ausschalten.
- Versuchen Sie es doch einmal mit Dünsten von Fisch oder Gemüse. Angebraten mit etwas Fett bzw. Wasser, auf einer feuerfesten Platte in den Backofen stellen und bei ca. 170–200 °C schonend garen.



#### Unser Energie-Spartipp:

- Auf dem Rost finden auch zwei Kuchen nebeneinander Platz!



#### Unsere Energie-Spartipps:

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



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.

### Braten mit Heißluft und Unterhitze

1. Den Braten auf dem Rost (bei sehr fettem Fleisch) oder auf der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) in den Backofen schieben. Die Einschubhöhe richtet sich nach der Menge, Art und Höhe des Bratens.



2. Backofentür schließen.
3. Multifunktionsschalter auf „Heißluft plus Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
4. Braten mit einer hohen Temperatur anbraten, dann auf eine niedrigere Temperatur herunterschalten.
5. Beträgt die Garzeit laut Rezept oder Erfahrung länger als eine Stunde, mit 160 °C weitergaren.

## Grillen

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

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

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.

### Unsere Energie-Spartipps:

- Backofen nicht vorheizen.
- Größere Mengen auf einmal, am besten auf mehreren Ebenen braten.
- Sofern die Garzeit mehr als 40 Min. beträgt, Backofen 10 Min. vor Garende abschalten und Restwärme nutzen.
- Braten unter einem Kilogramm auf dem Herd zubereiten.



6. Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden. Die Grillzeit beträgt je nach Dicke und Art des Grillgutes pro Seite ca. 6–10 Minuten.

### Intensiv-Grillen (Flächen-Grill)

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

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



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

### 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:  
– Auf mehreren Ebenen gleichzeitig dörren.

### 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



## Einkochen mit Unterhitze und Oberhitze/ Heißluft

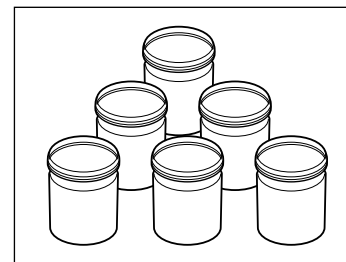
### **Achtung** Bruchgefahr!



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-/Unterhitze“ oder „Heißluft/Unterhitze“ drehen.
4. Temperaturwähler einstellen:
  - bei Ober-/Unterhitze auf 180–200 °C,
  - bei Heißluft/Unterhitze auf 160 °C.
5. Wenn in den Gläsern keine Luftblasen mehr aufsteigen (nach ca. 60–80 Minuten), Temperatur zurückschalten:
  - Obst auf Null,
  - Gemüse bei Ober-/Unterhitze auf 150 °C und ca. 60 Minuten weitergaren,
  - Gemüse bei Heißluft/Unterhitze auf 100 °C und ca. 20–40 Minuten weitergaren.
6. Nach dem Ausschalten die Gläser bei geschlossener Backofentür noch im Backofen lassen:
  - Obst ca. 15–30 Minuten,
  - Gemüse ca. 30 Minuten.
7. Dann die Gläser vorsichtig herausnehmen und auf ein trockenes Tuch stellen. Vor Zugluft schützen (abdecken)!
8. Erst am nächsten Tag die Klammern entfernen.



## Auftauen

**Gefahr Gesundheitsgefahr!**

Das Auftauen mit Heißluft oder bei Raumtemperatur kann zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen wie Salmonellen führen.

- Fleisch und Fisch nicht im Backofen auftauen! Besser rechtzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen; Auftauflüssigkeit muss abfließen können.



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

# Die Zeitschaltuhr

## Zeitschaltuhr nutzen: das Grundsätzliche

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

### Achtung



### Gefahren im Umgang mit der Zeitschaltuhr!

Für den automatischen Betrieb mit Schaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:





- Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt. Brandgefahr!
  - Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu vermeiden. Daher niemals im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
  - Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
- 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 mit einer beliebigen Taste abschalten können.
  - Zuerst muss die Uhrzeit eingestellt werden.

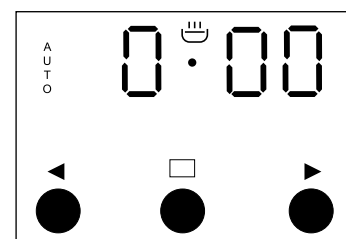
## Uhrzeit einstellen

Die Schaltuhr stellen Sie bitte,

- wenn der Herd geliefert und angeschlossen ist. 0.00 und 00:00 blinken.
- nach einem Stromausfall. 0.00 und 00:00 blinken.

Und so geht's:

1. Menü-Taste  so oft drücken, bis das Display  zeigt.
2. Mit den Pfeiltasten  oder  die Uhrzeit einstellen. Zum schnellen Vor-/Rücklauf Taste gedrückt halten. Nach einigen Sekunden ist die Uhrzeit gespeichert.



## Uhrzeit umstellen




Die Umstellung zwischen Sommer- und Normalzeit müssen Sie selbst durchführen.

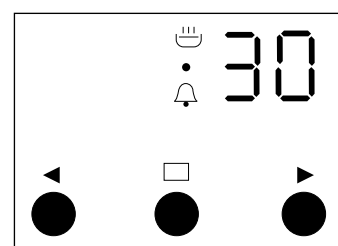
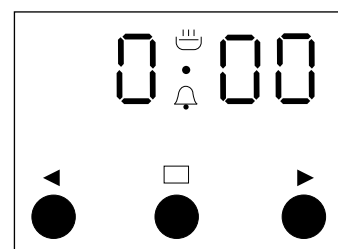
Voraussetzung: Die Zeitschaltuhr befindet sich nicht im Halb- oder Vollautomatik-Betrieb und der Count-down-Timer ist nicht aktiv.

1. Drücken Sie gleichzeitig kurz die beiden Pfeiltasten ► / ◀.  
Der Punkt unterhalb des Symbols ☰ blinkt.
2. Mit den Pfeiltasten ► oder ◀ die Uhrzeit einstellen.  
Zum schnellen Vor-/Rücklauf Taste gedrückt halten.  
Nach einigen Sekunden ist die neue Uhrzeit gespeichert.


## Schaltuhr als Count-down-Timer

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 Count-down-Timer den Herd nicht ein- oder ausschaltet.

1. Menü-Taste  so lange gedrückt halten, bis im Display  blinkt.
2. Mit den Pfeiltasten ► und ◀ die Dauer einstellen (0:01 bis 23:59 Std.).  
Im Display leuchtet , der Timer zählt gegen 0.
3. Nach Ablauf der eingestellten Dauer ertönt ein Signal und im Display blinkt .  
Um das Signal auszuschalten, eine der Pfeiltasten ► / ◀ oder die Menü-Taste  drücken. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit.
4. Um den Signalton abzustellen und das Blinken der Leuchte zu beenden, beliebige Taste drücken.



Um die Timer-Funktion abzurechnen/ zu löschen:

1. Menü-Taste  so lange gedrückt halten, bis im Display  blinkt.
2. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Pfeiltasten ► / ◀.  
Das Glocken-Symbol erlischt.

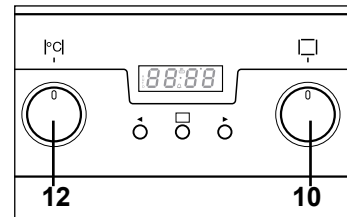
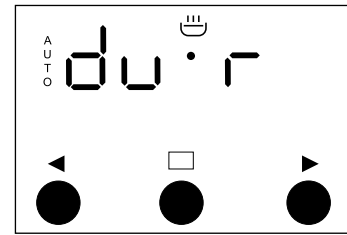


## Halbautomatik-Betrieb

Wenn Sie gerade backen oder braten und den Garvorgang automatisch beenden lassen wollen, stellen Sie die Rest-Gardauer ein.

1. Menü-Taste  so lange gedrückt halten, bis das Display *dur* zeigt.
2. Mit den Pfeiltasten **▶** und **◀** die Gardauer einstellen (mindestens 1 Minute, maximal 10 Stunden).  
Nach ca. 7 Sekunden werden die Daten gespeichert, die Anzeige *RUtU* leuchtet.
3. Nach Ende der Gardauer schaltet der Backofen selbstständig aus. Zusätzlich ertönt ein Signal und im Display blinkt *RUtU*. Um dieses Signal auszuschalten, eine der Pfeiltasten **▶** / **◀** oder die Menütaste  drücken. Die Anzeige *RUtU* erlischt, das Display zeigt die Uhrzeit.
4. Funktionsschalter **10** und Temperaturwähler **12** am Backofen in Null-Position drehen.

Sie können die Gardauer jederzeit verändern/kontrollieren: Schritte 1. und 2. wiederholen.



## Vollautomatik-Betrieb

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

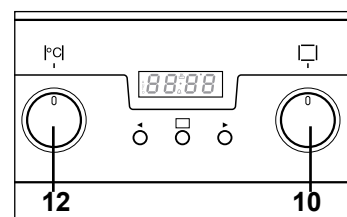
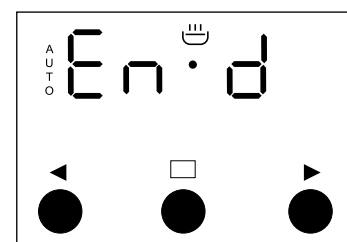
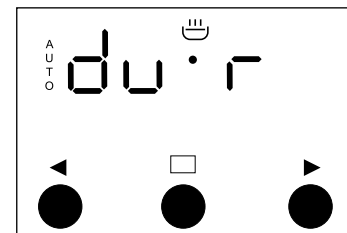
Beispiel:

Die Gardauer soll 1 Stunde und 15 Minuten betragen, und Ihr Gericht soll um 13.00 Uhr fertig sein.

- Sie stellen diese Zeiten ein, wie nachfolgend beschrieben.
- Der Garvorgang beginnt dann automatisch um 11.45 Uhr.

Und so geht's:

1. Menü-Taste  so oft drücken, bis das Display einmal *dur* zeigt.
2. Mit den Pfeiltasten **▶** oder **◀** die Gardauer einstellen (mindestens 1 Minute, maximal 10 Stunden).
3. Menü-Taste  drücken.  
Das Display *End* zeigt.
4. Mit den Pfeiltasten **▶** oder **◀** die Ausschaltzeit einstellen.  
Die Ausschaltzeit muss weniger als 24 Stunden von der aktuellen Uhrzeit entfernt sein.
5. Funktionsschalter **10** und Temperaturwähler **12** am Backofen in die gewünschte Position stellen.



Im Display leuchtet **RUŁŁ**. Der Backofen wird sich zur errechneten Einschaltzeit selbsttätig einschalten.

6. Bei Erreichen der Ausschaltzeit schaltet der Backofen selbsttätig aus. Zusätzlich ertönt ein Signal und im Display blinkt **RUŁŁ**. Um dieses Signal auszuschalten, eine der Pfeiltasten ► / ◀ oder die Menütaste  drücken. Die Anzeige **RUŁŁ** erlischt, das Display zeigt die Uhrzeit.
7. Funktionsschalter und Temperaturwähler am Backofen in Null-Position drehen.

Sie können die Gardauer jederzeit verändern: Schritte 1. und 2. wiederholen.

Bevor der Backofen eingeschaltet hat können Sie Gardauer und Ausschaltzeit verändern/kontrollieren: Schritte 1. bis 4. wiederholen.

## Automatik-Einstellungen löschen

Die Einstellungen des Voll- und Halbautomatik-Betriebs können Sie jederzeit löschen.

1. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Pfeiltasten ► / ◀. Im Display erlischt **RUŁŁ**.
2. Funktionsschalter und Temperaturwähler am Backofen in Null-Position drehen.

## Signalton ändern

Sie können zwischen 3 verschiedenen Signaltönen wählen.

- 1..Drücken Sie gleichzeitig die beiden Pfeiltasten ► / ◀.
- 2..Menü-Taste  so oft drücken, bis das Display **ŁON** zeigt.
3. Mit der linken Pfeiltaste ◀ den Signalton wählen.

## Pflege und Wartung

### Gehäuse-Oberflächen reinigen

**Achtung**

**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Gebrauch mit dem Gerät kann zu Bruch führen.

- 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!**

Unsachgemäßer Gebrauch mit dem Gerät kann zu Bruch führen.

- Vor dem Reinigen Herd vollständig abkühlen lassen.
  - Keine aggressiven Scheuermittel 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 (im Fachhandel erhältlich!).
  - Eingebraunte Verschmutzungen und Flecken mit Spezialreiniger oder flüssigem Edelstahlreiniger behandeln.
  - Nach dem Reinigen mit Silikon-Pflegemittel behandeln.
- Töpfe und Pfannen mit nicht ausgehärteten Aluminiumböden können auf Glaskeramik-Kochfeldern durch das Hin- und Herschieben einen metallischen Glanz verursachen.
- Spezialreiniger für Glaskeramik-Kochfelder und einen feuchten Schwamm verwenden, um diesen Glanz sauber und rückstandsfrei zu beseitigen.

- Kochfeld regelmäßig mit einem geeigneten Imprägniermittel behandeln.

## Backofentür aushängen

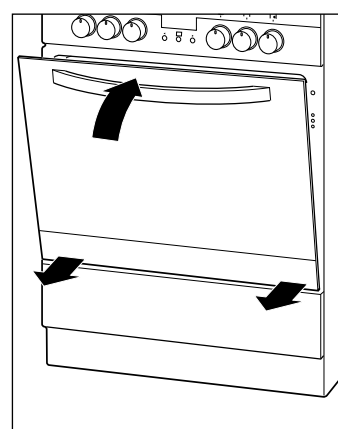
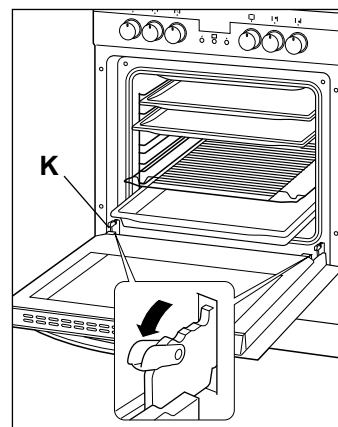
### **Gefahr Verletzungsgefahr!**



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

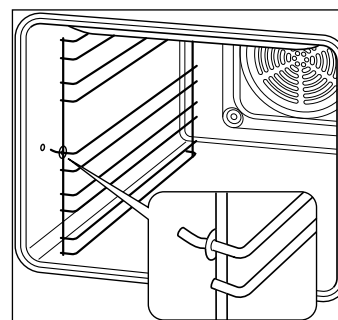
Zum Reinigen können Sie die Backofentür aushängen.

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 Backöfentür:**

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



## Backblechträger aus-/einbauen

### **Achtung**



### **Beschädigungsgefahr!**

Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.

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

1. Auf beiden Seiten Backblechträger mit einem Ruck herausziehen.
2. Mit warmer Reinigungslauge und Tuch bzw. Schwamm säubern und anschließend trocknen.

Wiedereinsetzen:

1. Backblechträger so positionieren, dass der Haken mit angeschweißter Unterlegscheibe 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 und Einschübe reinigen

### Dampfreinigung

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

1. Entnehmen Sie alle Speisen, Grillrost und Backblech.
2. Setzen Sie die hochwandige Fettpfanne in den untersten Einschub.
3. Füllen Sie ca. 0,25 l Wasser in die Fettpfanne.
4. Drehen Sie den Funktionsschalter auf „Unterhitze“.
5. Drehen Sie den Temperaturschalter auf 50°C.
6. Schalten Sie den Ofen nach 30 Min. wieder aus.
7. Entnehmen Sie die Fettpfanne.
8. Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

### Herkömmliche Reinigung

#### Gefahr



#### Verletzungsgefahr!

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

#### Achtung



#### Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Gebrauch des Gerätes kann zu Beschädigungen führen.

- Keine aggressiven Reinigungs- bzw. Scheuermittel, Backofenspray und keine Stahlschwämme verwenden!
- Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.
- 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 in gleicher Art, aber vorsichtig reinigen, da sie nur an den Ecken befestigt ist, im Übrigen jedoch lose anliegt.

## Scheiben-Zwischenräume reinigen

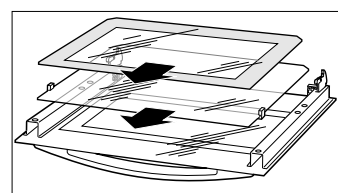
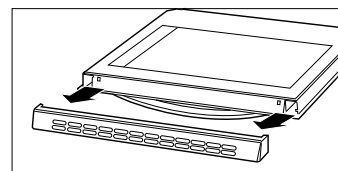
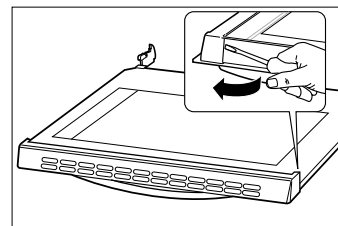
### **Achtung** Gefahr von Sachschäden!



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

Um die drei Scheiben der Backofentür einzeln zu reinigen, bitte folgendermaßen vorgehen:

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, abgeschrägte Ecke nach unten.

## Backofen-Beleuchtung auswechseln

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

### **Gefahr** Stromschlag- und Verbrennungsgefahr!



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

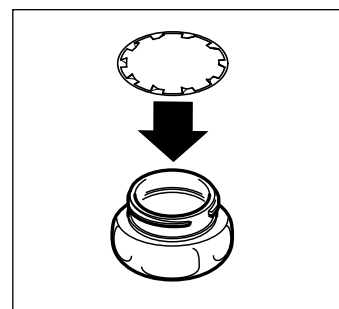
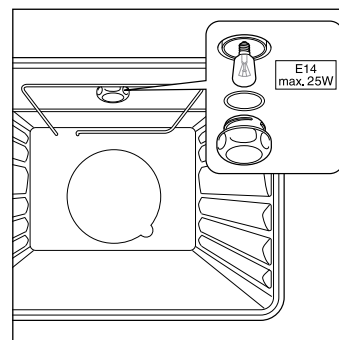
- Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist – Verbrennungsgefahr!
- Den Metallring auf keinen Fall direkt in die Öffnung im Backofen setzen, sondern auf die Glasabdeckung aufsetzen.



### **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. Metallring mit den Zacken nach oben auf die Glasabdeckung aufsetzen.
5. Die Glasabdeckung wieder in die Öffnung einsetzen und mit einer Rechtsdrehung befestigen.



## Wenn's mal ein Problem gibt

### 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, Netzkontroll-Leuchte (gelb) leuchtet nicht.	Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für das Herdset am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Ggf. Leuchte durch Kundendienst des <b>TECHNIK SERVICE</b> wechseln lassen.
Sprünge und Risse im Kochfeld.	Kochzonen sofort ausschalten und nicht mehr benutzen. Kundendienst verständigen.
Backofen ohne Funktion, Anzeige „0.00“ leuchtet und <b>F</b> blinkt.	Nach dem Anschließen oder einem Stromausfall muss die Uhrzeit eingestellt werden. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“.
Backofen scheinbar ohne Funktion, Anzeigen 0.00 und <b>RUE</b> blinken.	Der Backofen befindet sich im Automatikbetrieb. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“.
Backofen-Betriebsleuchte (rot) erlischt.	Eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht; Leuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein. Ggf. Leuchte durch Kundendienst wechseln lassen (s. nächste Seite).
Backofen-Betriebsleuchte (rot) leuchtet nicht; Backofen-Beleuchtung ausgefallen.	Zunächst überprüfen, ob Gerät noch funktioniert (siehe oben). Ggf. Leuchte durch Kundendienst des <b>TECHNIK SERVICE</b> wechseln lassen (s. unten). Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Seite 36).
Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Heißluft-Betrieb.	<b>Gefahr Überhitzungsgefahr!</b>  Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Kundendienst rufen (s. nächste Seite).
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Backofen bildet sich Kondenswasser.	Dies entsteht durch Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (z.B. Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken.

### **Gefahr Stromschlaggefahr!**



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



## Unser Service

Sollten Sie die Störung nicht mit Hilfe der Fehlersuchtabelle beheben können, verständigen Sie unser **EXPERTEN-TEAM**.

Wenn Sie ein Ersatzteil benötigen oder eine Reparatur notwendig ist, verständigen Sie bitte unseren **TECHNIK SERVICE**.

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

**Gerätebezeichnung:** Standherd 56CE3.313TaDHbR(Srv)

**Bestellnummer** 872 524

### EXPERTEN-TEAM

**Tel. 0 180-521 22 82**

Mo. bis Fr. 7<sup>00</sup> – 20<sup>00</sup> Uhr, Sa.  
8<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup> Uhr

(0,14 €/Min. Festnetz /  
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

### TECHNIK-SERVICE

**Tel. 0 1805 1805**

(0,14 €/Min. Festnetz / Mobilfunk  
max. 0,42 €/Min.)

### Hinweis

für unsere Kunden in  
Österreich:

Bitte wenden Sie sich  
an die Fachberatungs-  
Hotline Ihres Versand-  
hauses.

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

<sup>1)</sup> Einschubhöhe von unten gerechnet <sup>2)</sup> vorgeheizt

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

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

<sup>5)</sup> Universalpfanne oben

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

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

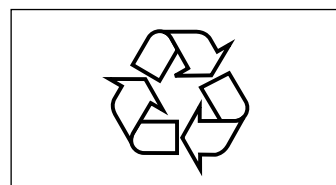
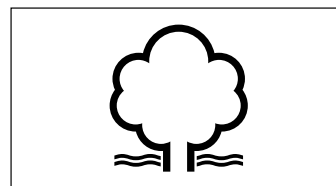
## Umweltschutz leicht gemacht

### 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 Gerätes

#### 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

Absicherung 44  
 Aluminiumböden 32  
 Anzeigeleuchten 19  
 – Backofen-Leuchte 19  
 Artikelnummer.  
*Siehe* Bestellnummer  
 Aufläufe 21  
 Aufstellort 11  
 Aufstellung 11  
 Auftauen 27  
 Ausstattung 2

## B

Backblech 20  
 Backblechträger 20  
 Backblechträger aus-/einbauen 33  
 Backen 22  
 Backofen-Beleuchtung 37,44  
 Backofen-Beleuchtung auswechseln 35  
 Backofen-Leuchte 19  
 Backofen-Volumen 44  
 Backofenbeheizung 19  
 Backofenleuchte 19  
 Backofentür aushängen 33  
 Backofen und Einschübe reinigen 34  
 Bedienelemente 10  
 Beheizungsart 19  
 Bestellnummer 38,44  
 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 2  
 Braten 23  
 Bräter-Kochzone 14

## C

Count-down-Timer 29

## D

Dampfreinigung 34  
 Datenblatt 44  
 Doppelzonen-Symbol 14  
 Dörren 25  
 Dünsten 21

## E

Einkochen 26  
 Einschaltzeit 30  
 Einschübe reinigen 34  
 Einschubhöhe 21,22,25,27  
 Energieeffizienzklasse 44  
 Energieverbrauch 44  
 Entsorgung des Gerätes 40

Ersatzteil 38  
 Erstinbetriebnahme 18  
 erweiterbare Kochzonen 14

## F

Fehlersuchtable 37  
 Fettpfanne 20

## G

Garende 20  
 Garen im Backofen 21  
 Garzeit 44  
 Gerätebezeichnung 38  
 Gerätegröße 44  
 Gerät entsorgen 40  
 Geräusch 44  
 Geschirr  
 Backofen- 20  
 Kochzonen- 15  
 Geschirr für den Backofen 22  
 Geschirrwagen 10,11  
 Gewicht 44  
 Grillen 24

## H

Halbautomatik-Betrieb 30  
 Heißluft/Umluft 21,22,23,25

## I

Inbetriebnahme 18  
 Infrarot-Grillen 24  
 Installation 11

## K

Kerntemperatur 23  
 Kochfeld reinigen 32  
 Kochzonen 14  
 Kundendienst 38

## L

Leistungsaufnahme 44  
 Leuchte  
 gelb 15  
 rote 19  
 Lieferumfang 2

## M

Multifunktionschalter 18,19

## N

Nennquerschnitt 13  
 Netzanschluss 13  
 Netzkontroll-Leuchte 15  
 Netzspannung 44

## O

Ober- und Unterhitze 21,22,23,26  
 Oberhitze 21

## P

Pflege 32  
 Problem beheben 37  
 Prüfgerichte 39

## R

Reinigen 32  
 Reinigung Backofen 34  
 Reinigung und Pflege 35  
 Reparatur 38  
 Restwärme-Anzeige 15

## S

Schalter  
 für den Backofen 18  
 für den Herd 14  
 Multifunktionschalter 18  
 Temperaturwähler 19  
 Scheiben-Zwischenräume reinigen 35  
 Schraubfüße 11  
 Seitengitter.  
*Siehe* Backblechträger ein-/ausbauen  
 Service 38  
 Sicherheitshinweise 4  
 Steam Clean 34  
 Störung beheben 37  
 Stromausfall 28  
 Stromversorgung 13

## T

Tabelle „Prüfgerichte“ 39  
 Technik Service 38  
 Technische Daten 44  
 Teleskopschienen 20  
 Temperatur  
 Maximal- 44  
 Temperaturwähler 19  
 Tipps zum Garen und Energiesparen 16  
 Transportieren 11

Transportschaden 2,11  
Trennvorrichtung 5,13  
Trocknen 25  
Turbostart 15

## U

Überbacken 21  
Uhrzeit einstellen 28  
Uhrzeit umstellen 29  
Umweltschutz 40  
Unterhitze 21,22,23,26

## V

Verpackungs-Tipps 40  
Verwendungszweck..*Siehe* Bestimmungsgemäßer Gebrauch  
Vollautomatik-Betrieb 30  
Vorheizen 21,22,23,24,25  
Vorreinigung 18

## Z

Zeitschaltuhr 28  
Zweikreis-Kochzone 14



# Datenblatt für den Backofen

Nach den Vorgaben der Energieverbrauchskennzeichnungsverordnung gemäß Richtlinie Energieetikettierung 2002/40/EG für Elektrobacköfen

Hersteller	hanseatic
Gerätebezeichnung	56CE3.313TaDHbR(Srv)
Bestellnummer	872 524
Energieeffizienzklasse des Backofens <sup>1) 2)</sup>	A
Energieverbrauch für Beheizungsart <sup>3) 4)</sup> Konventionelle Beheizung Heißluft	0,95 kWh 0,79 kWh
Nettovolumen des Backofens <sup>4)</sup>	60 Liter
Typ der Backofengröße <sup>5)</sup>	mittel
Garzeit für Beheizungsart <sup>3) 4)</sup> Konventionelle Beheizung Heißluft	44,0 Min. 43,0 Min.
Geräusch (dB(A) re 1 pW) <sup>6)</sup>	49 dB
Größe des größten Backblechs <sup>4)</sup>	1265 cm <sup>2</sup>

## Technische Daten

Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T):	85 x 50 x 60 cm
Gewicht:	39 kg
Netzspannung, Absicherung:	AC 1N 230V 50Hz, 40A AC 3N 400V 50Hz, 16A
Bräter-Kochzone (hinten rechts): 2 Normal-Kochzonen (vorne rechts und hinten links): Zweikreis-Kochzone (vorne links):	14,0 / 25,0 cm Ø; 1,1 / 2,0 kW 14,5 cm Ø; 1,2 kW 12,0 / 18,0 cm Ø; 0,7 / 1,7 kW
Leistungsaufnahme Backofen: Oberhitze / Unterhitze: Infrarot-Grill / Intensiv-Grillen: Heißluft:	0,9 kW / 1,1 kW 2,0 kW / 2,9 kW 2,0 kW
Leistungsaufnahme gesamt	max. 9,2 kW
Maximal-Temperatur	280°C
Beleuchtung:	25 W, E 14, T 300 °C

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.

Das Gerät entspricht den bei Lieferung gültigen EG-Richtlinien 2006/95/EG (Niederspan-

nungsrichtlinie), 2004/108/EC (Elektromagnetische Verträglichkeit).

- 1) auf einer Skala von „A“ (niedriger Verbrauch) bis „G“ (hoher Verbrauch)
- 2) Konventionelle Beheizung / Heißluft (Umluft)
- 3) mit Standardbeladung (Messziegel)
- 4) nach DIN EN 50304
- 5) auf der Skala „klein“ (12...34 Liter) – „mittel“ (35...64 Liter) – „groß“ (≥ 65 Liter)
- 6) nach Richtlinie 86/594/EWG, DIN EN 60704-2-10 (Geräuschmessung), DIN EN 60704-3 (Prüfung)