

Gebrauchsanleitung

Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld, Multifunktions-Backofen und Zeitschaltuhr

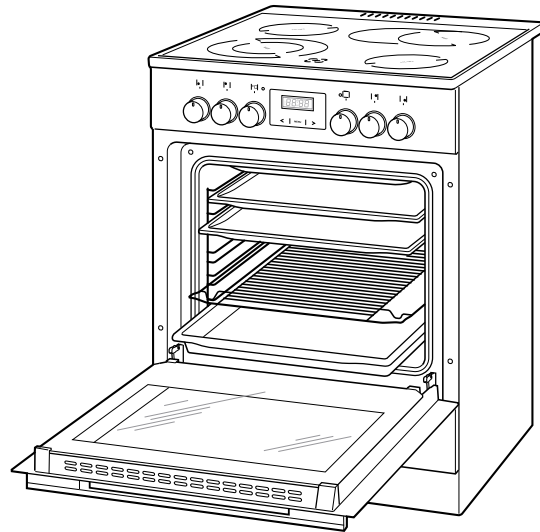
Anleitung, Nr.: 92279
Bestell-Nr. 872 547
HC20130301
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!



Ihr Standherd stellt sich vor

Ausstattungsmerkmale

- Glaskeramik-Kochfeld „Schott Ceran“, Made in Germany
- Turbo-Start für alle 4 Kochfelder
- Zweikreis-Kochzone
- Bräter-Kochzone
- Multifunktionswähler
- Temperaturwähler
- Ober-/ Unterhitze
- Heißluft
- Infrarot-Grillen
- Kombinationsbetrieb
- Netz-Kontrollleuchte
- Backofen-Betriebsleuchte
- Backofen-Beleuchtung
- Geschirrwagen



Lieferumfang

- Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld und Geschirrwagen
- 1 Grillrost
- 2 Backbleche
- 1 Fettpfanne
- Glaskeramikschaaber
- 1 Winkel, 2 Schrauben und 2 Dübel (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

Ihr Standherd stellt sich vor	2	Backofen benutzen	20
Ausstattungsmerkmale	2	...und das sollten Sie beachten ...	20
Lieferumfang	2	Garen mit Ober- und Unterhitze	20
Kontrolle ist besser	2	Das Prinzip Heißluft/Umluft	20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2	Dünsten mit Heißluft und Unterhitze	20
Inhaltsverzeichnis	3	Backen	21
5 Minuten für Ihre Sicherheit ...	4	Grillen	23
Begriffserklärung	4	Trocknen mit Heißluft (Dörren)	24
Sicherheitshinweise	4	Einkochen mit Unterhitze und Oberhitze/Heißluft	25
Bedienelemente	10	Die Zeitschaltuhr	25
Installation	11	Uhrzeit einstellen	26
Transportieren	11	Signalton ändern	27
Der richtige Aufstellort	11	Vollautomatik-Betrieb	27
Kippschutz befestigen	12	Halbautomatik-Betrieb	28
Netzanschluss: Hinweise für den Installateur	12	Automatik-Einstellungen löschen	28
So funktioniert der Herd	14	Schaltuhr-Betrieb abbrechen	29
Kochzonen und Schalter	14	Nach Ende der Garzeit	29
Zweikreis- und Bräter-Kochzone bedienen	14	Schaltuhr als Kurzzeitwecker	29
Turbostart	14	Pflege und Wartung	30
Restwärme-Anzeige	15	Gehäuse-Oberflächen reinigen	30
Netzkontroll-Leuchte	15	Kochfeld reinigen	30
Glaskeramik und Kochzonen-Geschirr	15	Backofentür aushängen	30
Tipps zum Garen und Energie sparen	16	Backblechträger aus-/einbauen	31
So funktioniert der Backofen	17	Backofen und Einschübe reinigen	31
Wenn sich der Backofen nicht einschalten lässt	17	Scheiben-Zwischenräume reinigen	32
Erstinbetriebnahme = Vorreinigung	17	Backofen-Beleuchtung auswechseln	33
Multifunktionsschalter	18	Wenn's mal ein Problem gibt	34
Temperaturwähler	18	Fehlersuchtafel	34
Anzeigeleuchten	18	Unser Service	35
Garende	19	Umweltschutz leicht gemacht	36
Das richtige Backofen-Geschirr	19	Verpackungs-Tipps	36
Backblech und Fettpfanne	19	Entsorgung des Geräts	36
Backblechträger für Teleskopschienen	19	Tabelle „Prüfgerichte“	37
		Stichwortverzeichnis	38
		Datenblatt für den Backofen	40
		Technische Daten	40

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. 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 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.

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 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.
- 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 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.

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 (Sicherheit), und rufen Sie unser Experten-Team an.

EXPERTEN-TEAM

Tel. 0 180-521 22 82

Mo. bis Fr. 7⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr, Sa.
8⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

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

Gefahr Verbrühungsgefahr!



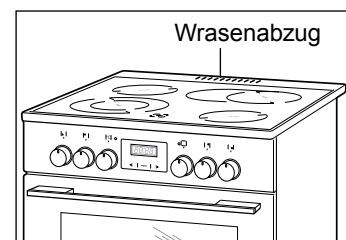
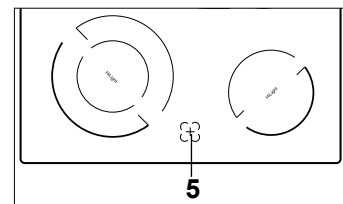
Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

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!



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.

TECHNIK-SERVICE

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

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.

Gefahr Kippgefahr!

Der mitgelieferte Winkel muss vor Gebrauch des Herdes unbedingt als Kippenschutz an der Wand befestigt werden, um die Kippgefahr des Gerätes zu vermeiden.

Achtung Achtung!


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.

Achtung Achtung!

Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Maßnahmen ergriffen werden, die verhindern, dass das Gerät vom Sockel gleitet.

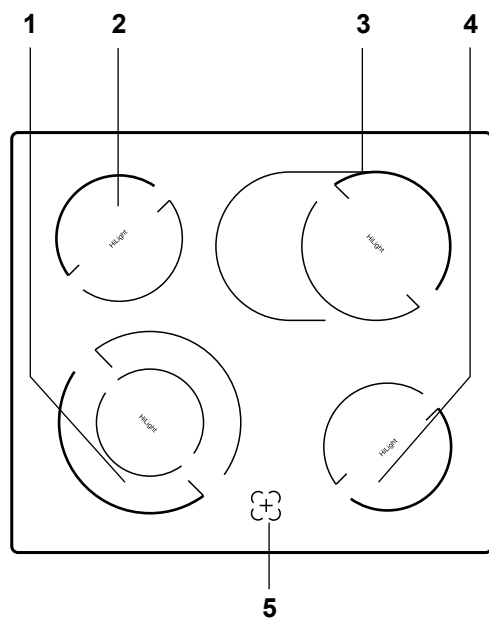
- Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!
- Die Kochzonen können beschädigt werden, wenn sie ohne Kochgeschirr oder mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betrieben werden.
- Auch kleine Gegenstände können große Auswirkungen haben, wenn sie punktförmig auf das Kochfeld treffen. 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.
- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fett kann Feuer fangen.
- Backofen nicht als Stauraum nutzen.
- 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 verhindern.
 - Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
 - Niemals im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver, 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.
- Vor dem Reinigen Herd / Kochzonen vollständig abkühlen lassen.
- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.

**Wichtig!**

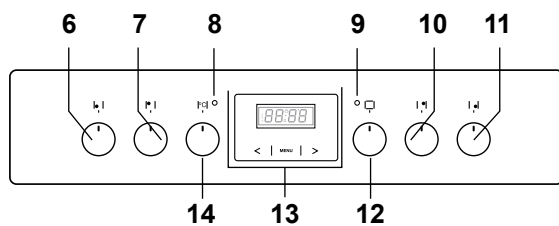
Die Backofen-Glühlampe dient ausschließlich zur Beleuchtung des Backofen-Innenraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

Bedienelemente



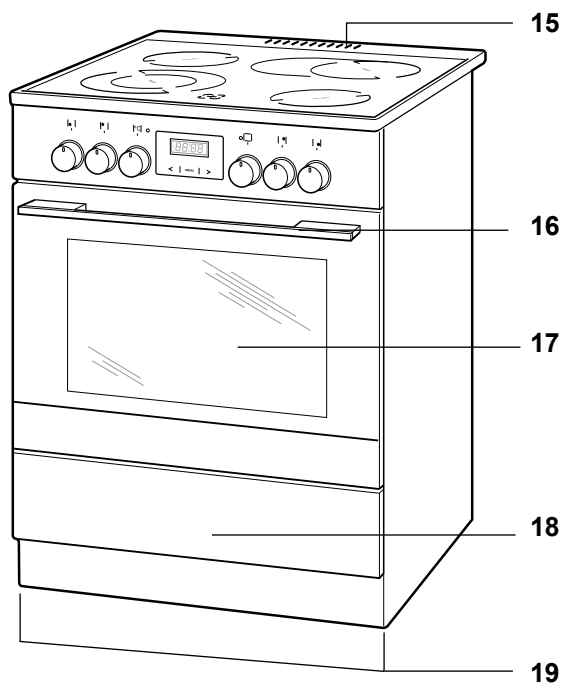
Glaskeramik-Kochfeld

- 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 Rote Backofen-Leuchte
- 9 Gelbe Netzkontroll-Leuchte
- 10 | ● Schalter für Kochzone 3
- 11 | ● Schalter für Kochzone 4
- 12 Multifunktionsschalter: Beheizungsart einstellen
- 13 Zeitschaltuhr
- 14 °C | Temperaturwähler für den Backofen



Gehäuse

- 15 Wrasenabzug
- 16 Türgriff
- 17 Backofentür mit Sichtfenster
- 18 Geschirrwagen
- 19 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.

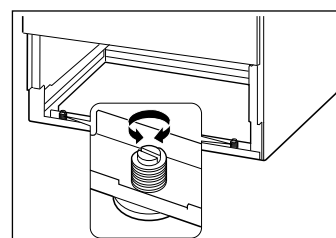
Der richtige Aufstellort

Achtung Beschädigungsgefahr!



Der Griff an der Backofentür ist nicht zum Anheben oder Verschieben des Herdes geeignet!

- 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.
- Wenn der Herd auf einen **Sockel** gestellt wird, müssen Maßnahmen ergriffen werden, die verhindern, dass das Gerät vom Sockel gleitet.
- 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

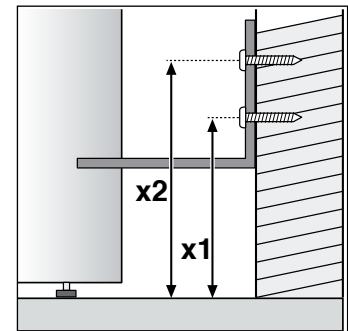
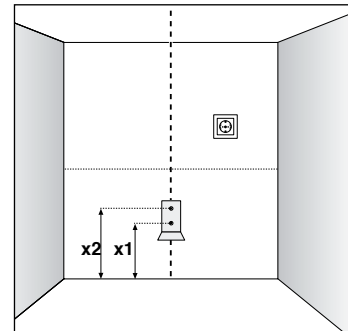
Der mitgelieferte Winkel dient als Kippschutz. Er soll verhindern, dass das Gerät nach vorne kippt, falls die offene Gerätetür mit einem schweren Gewicht belastet wird, wie z.B. einem Haustier oder einem kletternden Kind.

Gefahr Kippgefahr!



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

1. Markieren Sie mit einem Stift und Zollstock die Geräte- mitte an der Wand und ziehen Sie eine gerade Linie bis zum Boden.
2. Bohren Sie auf dieser Linie zwei Löcher für die Schrauben entsprechend der Abbildung:
Höhe untere Schraube (X1) = 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 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!



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

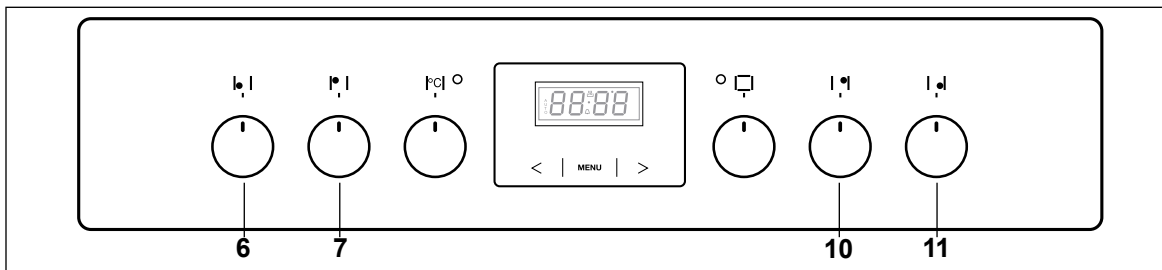
- Das Gerät ist ausgelegt für den Anschluss an
 - Drehstrom 380-400V mit Null-Leiter
 - Wechselstrom 220-230V.
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Als Netzanschlussleitung muss eine Gummischlauchleitung H05RR-F mit Aderendhülsen und entsprechendem Nennquerschnitt verwendet werden (EN60335: 3 x 6 mm², 5 x 2,5 mm² oder 4 x 2,5 mm²).
- 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 Sie, dass das Netzanschlusskabel nicht in Kontakt mit der metallenen Rückwand kommt.

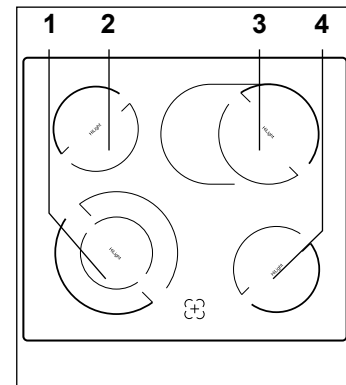
So funktioniert der Herd



Kochzonen und Schalter

Der Standherd besitzt eine erweiterbare Zweikreis-Kochzone, eine erweiterbare Bräter-Kochzone und zwei „normale“ Kochzonen. Für jede Kochzone steht ein eigener Schalter zur Verfügung. Drehen Sie die Schalter je nach Bedarf auf die gewünschte Heizleistung: vom langsamen Quellen bis zum sprudelnden Kochen.

Platte	Ort	Schalter	Ø in cm
1 Zweikreis-Kochzone	vorne links	6 ●	12,0 / 21,0
2 Normal-Kochzone	hinten links	7 ●	14,5
3 Bräter-Kochzone	hinten rechts	10 ●	17,0/ 26,5
4 Normal-Kochzone	vorne rechts	11 ●	14,5




Zweikreis- und Bräter-Kochzone bedienen


Achtung



Beschädigungsgefahr!

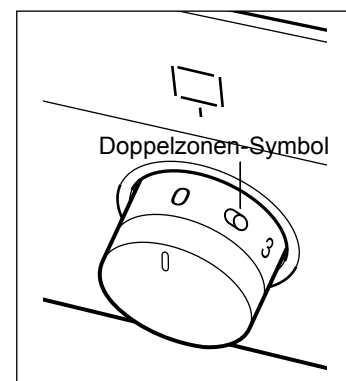
Schalter 6 und 10 zum **Einschalten nur im Uhrzeigersinn**, zum **Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn** drehen. Nie mit Gewalt über das Doppelzonen-Symbol  hinwegdrehen.

Um die Kochzone zu erweitern,

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

Um die Kochzone wieder zu verkleinern,

- 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

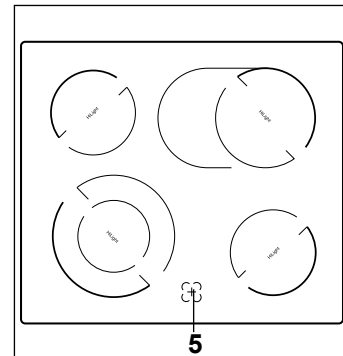
Die Restwärme-Anzeige **5** leuchtet, solange eine Kochzone heißer ist als 50 °C. So warnt Sie das Gerät vor möglichen Verbrennungen und signalisiert, dass Sie noch Restwärme nutzen können.

Gefahr **Verbrennungsgefahr!**



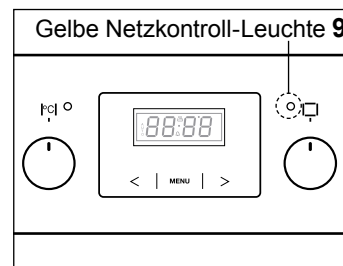
weiter an!

Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator **5** und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht



Netzkontroll-Leuchte

Die gelbe Netzkontroll-Leuchte **9** 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.

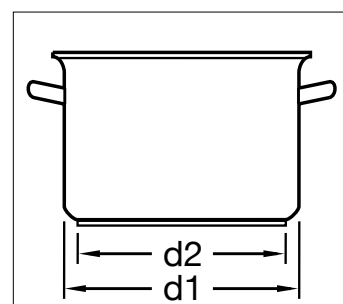
Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.

Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.

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

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 Stahltöpfe und -pfannen sowie beschichtetes und unbeschichtetes Aluminiumgeschirr mit starkem Boden. Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch nicht überhitzt oder zerkratzt werden.

Achtung Beschädigungsgefahr!



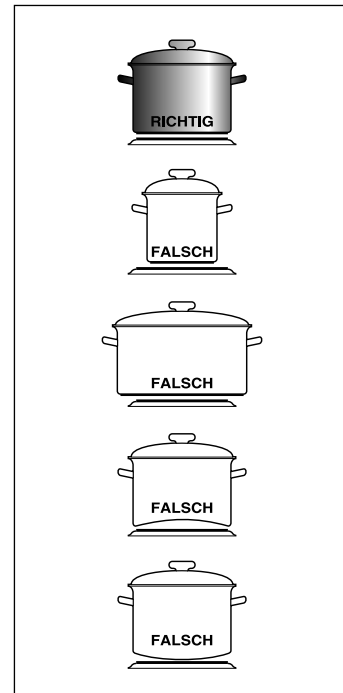
Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Kochstellen, ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.

Tipps zum Garen und Energie sparen

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

¹⁾ Bei kleineren Mengen ½ Stufe niedriger, bei größeren Mengen eine 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.

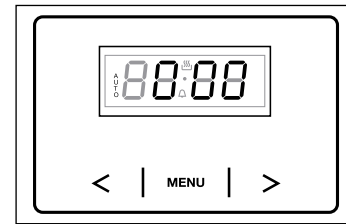


So funktioniert der Backofen

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 blinkt die Anzeige „00:00“. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“.
- Der Backofen befindet sich im Automatik-Betrieb. Im Display leuchtet **AUT**. 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!



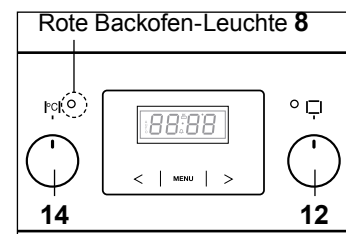
Wasser unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen!

Achtung Beschädigungsgefahr!



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

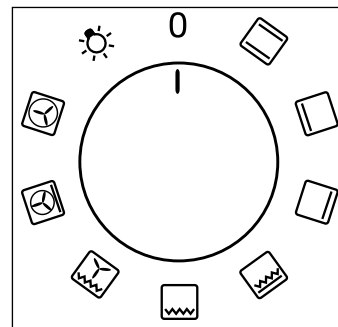
1. Backblech(e) auf die unteren Ebenen des Backofens schieben und zur Hälfte mit Wasser füllen.
2. Fettpfanne auf die Ebene darüber schieben und zur Hälfte mit Wasser füllen.
3. Den Grillrost oberhalb der Fettpfanne einschieben. Backofentür schließen.
4. Den Backofen einschalten und bei 100 °C mit Ober- und Unterhitze betreiben: Multifunktionsschalter **12** auf und Temperaturwähler **14** $^{\circ}\text{C}$ 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 **12** aus:

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ober-/Unterhitze | <input type="checkbox"/> Unterhitze
Steam | <input type="checkbox"/> Oberhitze |
| <input type="checkbox"/> Intensiv-Grillen
(Grill mit Oberhitze) | <input type="checkbox"/> Infrarot-Grillen
(Grill) | <input type="checkbox"/> Umluft-Grillen
(Grill mit Ventilator) |
| <input type="checkbox"/> Heißluft + Unterhitze
(Pizzastufe) | <input type="checkbox"/> Heißluft (auch als Auftaustufe) | <input type="checkbox"/> Beleuchtung |



Temperaturwähler

Gefahr Verbrennungsgefahr!



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

Aus dem **Wrasenabzug 15** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür!

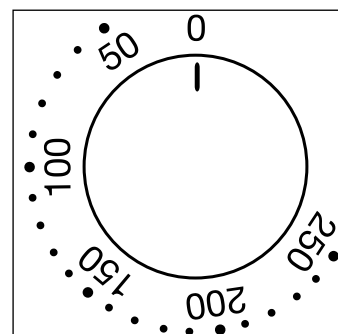


Achtung Beschädigungsgefahr!



Temperaturwähler nicht mit Gewalt über die Endpositionen hinausdrehen.

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

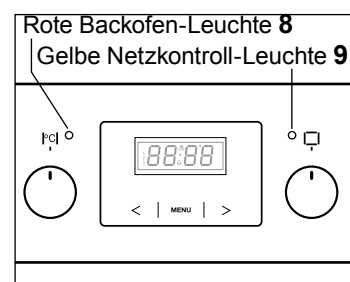


Anzeigeleuchten

Die gelbe Netzkontroll-Leuchte **9** leuchtet, sobald der Backofen oder eine der Kochzonen eingeschaltet ist.

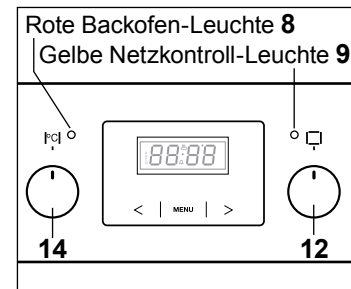
Die rote Backofen-Leuchte **8** leuchtet, solange der Backofen auf- bzw. nachheizt. Wenn sie das erste Mal erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht und Sie können das Gargut hineinschieben.

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



Garende

1. Drehen Sie den Temperaturwähler **14** gegen den Uhrzeigersinn in Aus-Position.
Die rote Backofen-Leuchte **8** erlischt.
2. Drehen Sie den Multifunktionsschalter **12** in Null-Position.
Die gelbe Netzkontroll-Leuchte **9** erlischt (sofern keine Kochzone eingeschaltet ist), ebenso die Backofen-Beleuchtung

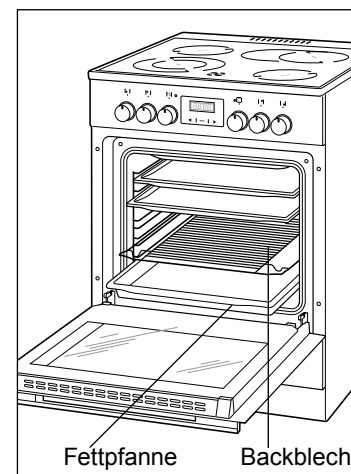


Das richtige Backofen-Geschirr

- 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.

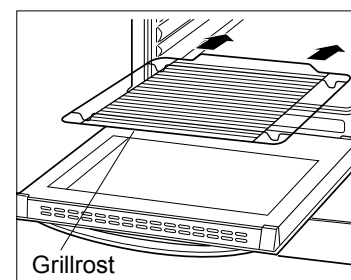
Backblech und Fettpfanne

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.)

Backofen benutzen

...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.
2. Pizza nach Rezept zubereiten, Teig ausgerollt auf das eingefettete Backblech legen und nach Wunsch belegen.

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. Angerichtet 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.

- 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 in 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 herschalten.
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.

Unsere Energie-Spartipps:

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



Gefahr Verbrennungsgefahr!



Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!

Achtung Beschädigungsgefahr!



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

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

Intensiv-Grillen (Flächen-Grill)

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

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



Umluft-Grillen (Rundum-Grill)

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

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



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

Trocknen mit 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.

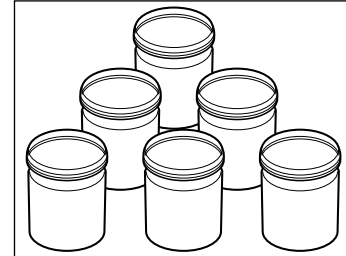
Einkochen mit Unterhitze und Oberhitze/ Heißluft



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-/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.

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 mit einer beliebigen Taste abschalten können.
 - Zuerst muss die Uhrzeit eingestellt werden.

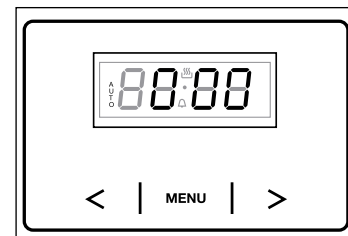
Uhrzeit einstellen

Die Schaltuhr stellen Sie bitte

- wenn der Herd geliefert und angeschlossen ist. 0.00 und *RUED* blinken.
- nach einem Stromausfall. 0.00 und *RUED* blinken.


Und so geht's:

1. Taste **MENU** so lange drücken, bis das Display das Symbol  zeigt.
2. Mit den Pfeiltasten < bzw. > die Uhrzeit einstellen. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste gedrückt halten.
3. Taste loslassen. Die Uhr übernimmt die Einstellung und Sie hören einen Piep-Ton.

**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 Kurzzeitwecker ist nicht aktiv.

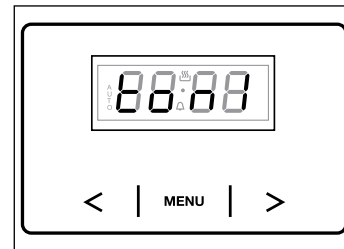
1. Die beiden Pfeiltasten < und > gleichzeitig so lange gedrückt halten, bis der Punkt unterhalb des Symbols  zu blinken beginnt.

2. Mit den Pfeiltasten < bzw. > die Uhrzeit einstellen.
Zum schnellen Vor-/Rücklauf Taste gedrückt halten.
Nach einigen Sekunden ist die neue Uhrzeit gespeichert.

Signalton ändern

Sie können zwischen 3 verschiedenen Signaltönen wählen.

1. < und > gleichzeitig drücken.
2. **MENU** drücken. Das Display zeigt die aktuelle Einstellung, z.B. *ton 1*.
3. Mit < bzw. > den Signaltön wählen.
Die Uhr übernimmt die Einstellung nach einigen Sekunden.



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.

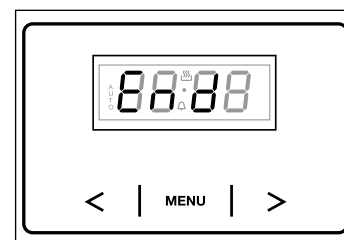
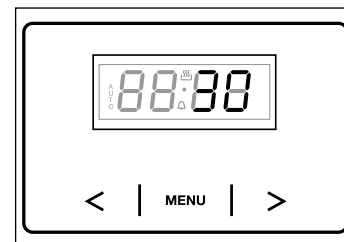
Beispiel:

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.

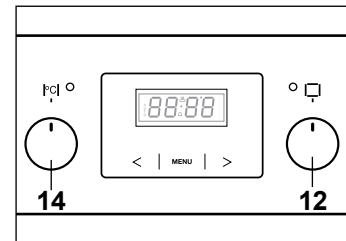
Und so geht's:

1. Taste **MENU** so oft drücken, bis das Display *dur* zeigt.
2. Mit den Pfeiltasten < bzw. > die Gardauer einstellen (mindestens 1 Minute, maximal 10 Stunden).
3. Taste **MENU** drücken.
Das Display zeigt *End*.
4. Mit den Pfeiltasten < bzw. > die Ausschaltzeit einstellen.
Die Ausschaltzeit muss weniger als 24 Stunden von der aktuellen Uhrzeit entfernt sein.
5. Einige Sekunden nach dem letzten Tastendruck springt die Anzeige wieder auf die normale Uhrzeit. Gardauer und Abschaltzeit sind gespeichert.
6. Funktionsschalter **12** und Temperaturwähler **14** am Backofen in die gewünschte Position stellen.
Im Display leuchtet *RUED*. Der Backofen wird sich zur errechneten Einschaltzeit selbsttätig einschalten.



7. 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 < bzw. > oder die Taste **MENU** drücken. Die Anzeige **RUŁŁ** erlischt, das Display zeigt die Uhrzeit.

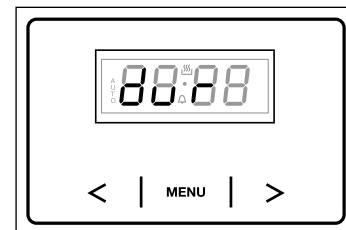
Nach Ende der Garzeit: Weiter siehe nächste Seite.



Halbautomatik-Betrieb

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

1. Taste **MENU** so lange gedrückt halten, bis das Display *dur* zeigt.
2. Mit den Pfeiltasten < bzw. > die Gardauer einstellen (mindestens 1 Minute, maximal 10 Stunden). Nach ca. 7 Sekunden werden die Daten gespeichert, die Anzeige **RUŁŁ** leuchtet.
3. Nach Ende der Gardauer schaltet der Backofen selbsttätig aus. Zusätzlich ertönt ein Signal und im Display blinkt **RUŁŁ**. Um dieses Signal auszuschalten, eine der Pfeiltasten < bzw. > oder die Taste **MENU** drücken. Die Anzeige **RUŁŁ** erlischt, das Display zeigt die Uhrzeit.
4. Funktionsschalter **12** und Temperaturwähler **14** am Backofen in Null-Position drehen.
5. Taste **MENU** oder die Pfeiltasten < und > gleichzeitig gedrückt halten, bis die Anzeige **RUŁŁ** erlischt und das Display die eingestellte Uhrzeit zeigt.

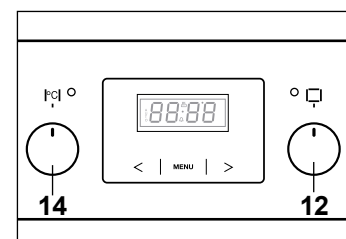


Sie können die Gardauer jederzeit verändern/kontrollieren: Schritte 1. und 2. wiederholen.
Bevor der Backofen eingeschaltet hat, können Sie Gardauer und Ausschaltzeit verändern/kontrollieren: Schritte 1. bis 4. wiederholen.

Automatik-Einstellungen löschen

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

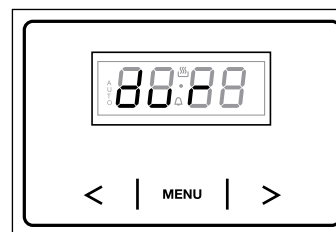
1. Gleichzeitig die beiden Pfeiltasten < und > drücken. Im Display erlischt **RUŁŁ**.
2. Funktionsschalter und Temperaturwähler am Backofen in Null-Position drehen.



Schaltuhr-Betrieb abbrechen

Zum Abbrechen des Schaltuhr-Betriebs vor Beginn oder auch während des laufenden Garvorgangs:

1. Taste **MENU** so lange gedrückt halten, bis das Display *dur* zeigt.
2. Mit der Pfeiltaste < die Gardauer auf „0.00“ stellen.
3. Taste **MENU** drücken. In der Anzeige erscheint wieder die normale Uhrzeit.







Nach Ende der Garzeit



Wenn ein Programm zu Ende ist, ertönt ein Signal und im Display blinkt *RUTU*. Um dieses Signal auszuschalten, eine der Pfeiltasten < bzw. > oder die Taste **MENU** drücken. Die Anzeige *RUTU* erlischt, das Display zeigt die Uhrzeit.

Schaltuhr als 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 Kurzzeitwecker den Herd nicht ein- oder ausschaltet.

1. Taste **MENU** so lange gedrückt halten, bis im Display das Glocken-Symbol  blinkt.
2. Mit den Pfeiltasten < bzw. > die Dauer einstellen (0:01 bis 23:59 Std.).
Im Display leuchtet das Glocken-Symbol , der Timer zählt gegen 0.
3. Nach Ablauf der eingestellten Dauer ertönt ein Signal, und im Display blinkt das Glocken-Symbol .
Um das Signal auszuschalten, eine der Pfeiltasten < bzw. > oder die Taste **MENU** drücken. Das Display zeigt wieder die Uhrzeit.
4. < und > gleichzeitig drücken, bis das Glocken-Symbol  erlischt.

Um den Countdown abzubrechen bzw. zu löschen:

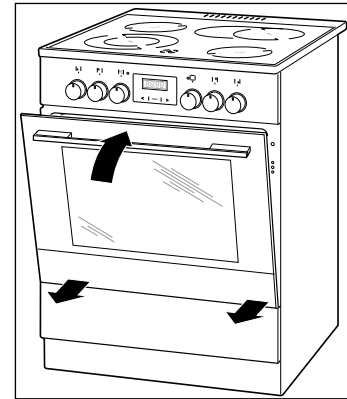
1. Taste **MENU** so lange gedrückt halten, bis im Display das Glocken-Symbol  blinkt.
2. Gleichzeitig die beiden Pfeiltasten < und > drücken
Das Glocken-Symbol  erlischt.

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:

Gefahr Verbrennungs- und Beschädigungsgefahr!

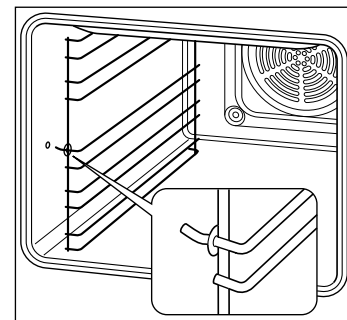


Vor dem Reinigen Backofen abkühlen lassen. **Heiße Heizkörper!**

Keine aggressiven Reinigungs- bzw. Scheuermittel, Backofenspray und keine Stahlschwämme verwenden!

Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.

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

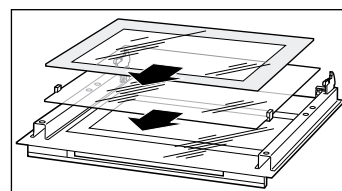
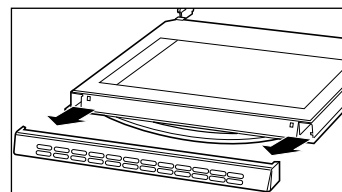
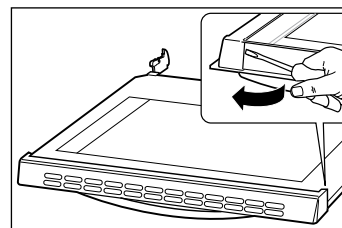
- Zum Reinigen nur die Backofen-Beleuchtung einschalten (am Multifunktionsschalter).

- 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

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.

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 **Verbrennungs- und Stromschlaggefahr!**



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

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

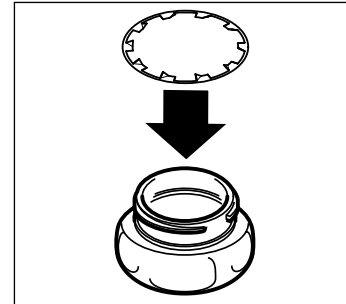
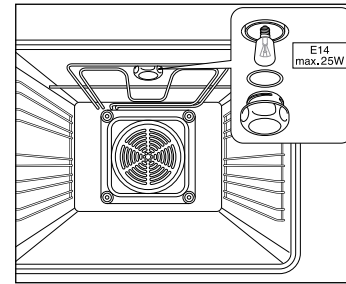
Den Metallring auf keinen Fall direkt in die Öffnung im Backofen setzen, sondern auf die Glasabdeckung aufsetzen – **Stromschlaggefahr!**



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 den Standherd am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Ggf. Leuchte durch Kundendienst des TECHNIK SERVICE wechseln lassen.
Sprünge und Risse im Kochfeld.	Kochzonen sofort ausschalten und nicht mehr benutzen. Kundendienst verständigen.
Backofen ohne Funktion, Anzeige „0.00“ blinkt.	Nach dem Anschließen oder einem Stromausfall muss die Uhrzeit eingestellt werden. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“.
Backofen scheinbar ohne Funktion, AUß leuchtet.	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. unten).
Backofen-Betriebsleuchte (rot) leuchtet nicht; Backofen-Beleuchtung ausgefallen.	Zunächst überprüfen, ob Gerät noch funktioniert (siehe oben). Ggf. Leuchte durch Kundendienst des TECHNIK SERVICE wechseln lassen (s. S. 32). Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln (s. Seite 30).
Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Heißluft-Betrieb.	Gefahr Überhitzungsgefahr!  Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Kundendienst rufen (s. S. 32).
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Standherd bildet sich Kondenswasser.	Dies entsteht durch Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (z.B. Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken.

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 Fehlersuchtafel 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 613CE3.334TsYDHb(x)

Bestellnummer: 872 547

EXPERTEN-TEAM

Tel. 0 180-521 22 82

Mo. bis Fr. 7⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr, Sa.
8⁰⁰ – 16⁰⁰ 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.

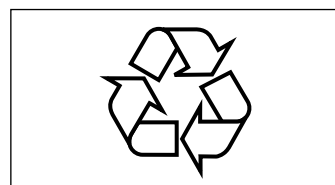
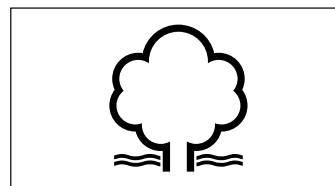
Umweltschutz leicht gemacht

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“.

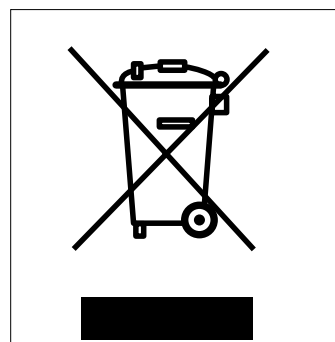


Tabelle „Prüfgerichte“

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	Umluft-Grill	200	50-70
Hähnchen am Drehspieß		3	Umluft-Grill	200	60-90
Schweinebraten	1	2	Umluft-Grill	180 ⁶⁾	110-120
Ente	1	2	Umluft-Grillen	150	110-130
Pizza, dünn belegt ²⁾	1	2	Heißluft mit Unterhitze ²⁾	200	10-25
Pizza, dick belegt ²⁾	1	2	Heißluft mit Unterhitze ²⁾	200	30-50
Pizza, tiefgekühlt ⁷⁾	1	2	Heißluft mit Unterhitze ²⁾	220	ca. 15

- ¹⁾ Einschubhöhe von unten gerechnet ²⁾ vorgeheizt ³⁾ 5 Minuten vorheizen
⁴⁾ 1. und 2. Seite ⁵⁾ Universalpfanne oben
⁶⁾ abhängig von der Höhe des Bratens ⁷⁾ Zubereitungssangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

Stichwortverzeichnis

A

Absicherung 40
 Anzeigeleuchten 18
 – Backofen-Leuchte 18
 – Netzkontroll-Leuchte 18
 Artikelnummer.
Siehe Bestellnummer
 Aufläufe 20
 Aufstellort 11
 Aufstellung 11
 Ausstattung 2

B

Backblechträger 19
 Backen 21
 Backofen-Beleuchtung 34,40
 Backofen-Beleuchtung
 auswechseln 33
 Backofen-Leuchte 18
 Backofentür 11
 Backofen-Volumen 40
 Backofenbeheizung 18
 Backofentür aushängen 30
 Bestellnummer 35,40
 Bestimmungsgemäßer
 Gebrauch 2
 Braten 22
 Bräter-Kochzone 14

D

Dörren 24
 Dünsten 20

E

Einkochen 25
 Einschaltzeit 27
 Einschubhöhe 20,21,24
 Energieeffizienzklasse 40
 Energieverbrauch 40
 Entsorgung des Gerätes 36
 Ersatzteil 35
 Erstinbetriebnahme 17
 erweiterbare Kochzonen 14
 Experten-Team 35

G

Gardauer 27
 Garende 19
 Garen im Backofen 20
 Gerätebezeichnung 35
 Gerätemaße 40
 Gerät entsorgen 36
 Geschirr für den Backofen 21
 Geschirrwagen 10,11

Gewicht 40
 Grillen 23

H

Halbautomatik-Betrieb 28
 Heißluft/Umluft 20,21,22,24

I

Inbetriebnahme 17
 Infrarot-Grillen 23
 Installation 11

K

Kerntemperatur 22
 Kochzonen 14
 Kundendienst 35
 Kurzzeitwecker 29

L

Leistungsaufnahme 40
 Leuchte
 gelb 15
 rote 18
 Lieferumfang 2

M

Multifunktionsschalter 17

N

Nennquerschnitt 13
 Netzanschluss 12
 Netzkontroll-Leuchte 15,18
 Netzspannung 40

O

Ober- und Unterhitze
 20,21,22,25
 Oberhitze 20

P

Problem beheben 34

R

Reinigen 30
 Reinigung und Pflege 32
 Reparatur 35

S

Schalter
 für den Backofen 17,18
 für den Herd 14
 Multifunktionsschalter 17
 Temperaturwähler 18

Schaltuhr-Betrieb abrechen
 29
 Schraubfüße 11
 Seitengitter.*Siehe* Backblech-
 träger ein-/ausbauen
 Sicherheitshinweise 4
 Störung beheben 34
 Stromausfall 26
 Stromversorgung 13

T

Tabelle „Prüfgerichte“ 37
 Technik Service 24 35
 Temperaturwähler 18
 Tipps zum Garen und
 Energie sparen 16
 Touch-Control-Technik 25
 Transportieren 11
 Transportschaden 2,11
 Trennvorrichtung 5,12
 Trocknen 24
 Turbostart 14
 Türgriff 11

U

Überbacken 20
 Uhrzeit einstellen 26
 Uhrzeit umstellen 26
 Umweltschutz 36
 Unterhitze 20,21,22,25

V

Verpackungs-Tipps 36
 Verwendungszweck.
Siehe Bestimmungsgemäßer
 Gebrauch
 Vollautomatik-Betrieb 27
 Vorheizen 20,21,22,23,24
 Vorreinigung 17

Z

Zeitschaltuhr 25
 Zweikreis-Kochzone 14

Datenblatt für den Backofen

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

Hersteller	hanseatic
Gerätebezeichnung	Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld, Multifunktionsbackofen und Zeitschaltuhr
Bestellnummer	872 547
Energieeffizienzklasse des Backofens ^{1) 2)}	A
Energieverbrauch für Beheizungsart ^{3) 4)}	0,95 kWh Konventionelle Beheizung 0,79 kWh Heißluft
Nettovolumen des Backofens ⁴⁾	60 Liter
Typ der Backofengröße ⁵⁾	mittel
Garzeit für Beheizungsart ^{3) 4)}	44,0 Min. Konventionelle Beheizung 43,0 Min. Heißluft
Geräusch (dB(A) re 1 pW) ⁶⁾	52
Größe des größten Backblechs ⁴⁾	1265 cm ²

Technische Daten

Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T):	850 x 600 x 600 mm
Gewicht:	47 kg
Netzspannung, Absicherung:	AC 1N 230V 50Hz, 40A AC 3N 400V 50Hz, 16A
Bräter-Kochzone, hinten rechts:	17,0 / 26,5 cm Ø; 1,4 / 2,2 kW
2 Normal-Kochzonen, hinten links und vorne rechts:	14,5 cm Ø; 1,2 kW
Zweikreis-Kochzone, vorne links:	12,0 / 21,0 cm Ø; 0,75 / 2,2 kW
Leistungsaufnahme Backofen:	
Oberhitze / Unterhitze:	2,0 kW / 2,0 kW
Infrarot-Grill / Intensiv-Grillen (Grill und Oberhitze):	2,0 kW / 2,9 kW
Heißluft:	2,0 kW
Leistungsaufnahme gesamt	max. 9,9 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/EC (Niederspannungsrichtlinie), 2004/108/EC (Elektromagnetische

Verträglichkeit), 2009/125/EG (Ökodesign).

- 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)