

## Gebrauchsanleitung

# Standherd mit vier Gusskochfeldern

Anleitung, Nr.: 92280  
Bestell-Nr. 872 700  
HC 20130211  
Nachdruck, auch auszugs-  
weise, nicht gestattet!



# Ihr Standherd stellt sich vor

## Ausstattungsmerkmale

- 2 Blitz- und 2 Normal-Kochfeld(er)
- Funktionsschalter
- Ober-/ Unterhitze
- Infrarot-Grillen
- Temperaturschalter
- Netz-Kontrollleuchte
- Backofen-Betriebsleuchte
- Backofen-Beleuchtung
- Außenkühlgebläse
- Geschirrwagen

## Kontrolle ist besser

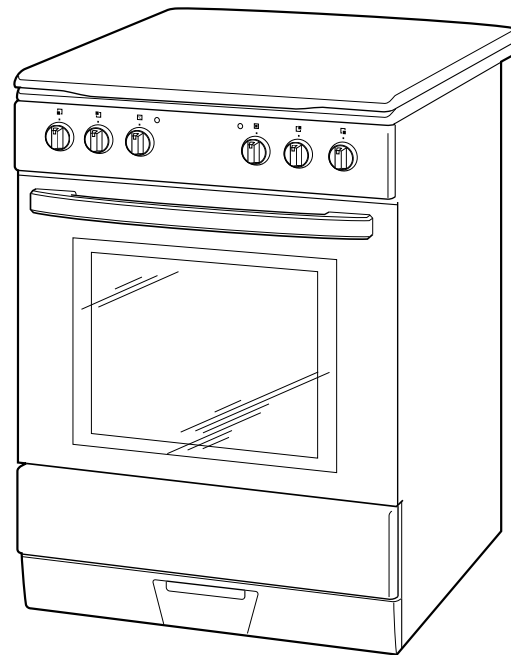
1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist:
  - Standherd mit Kochfeld-Abdeckung und Geschirrwagen
  - 1 Grillrost
  - 1 Backblech
  - 1 Fettpfanne
  - 1 Winkel, 2 Dübel, 2 Schrauben (als Kippschutzbefestigung)
  - Gebrauchsanleitung
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
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>Ihr Standherd stellt sich vor</b>	<b>2</b>	<b>So wird´s gemacht</b>	<b>19</b>
Ausstattungsmerkmale	2	Garen mit Ober- und Unterhitze	19
Kontrolle ist besser	2	Backen	19
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2	Braten	19
		Einkochen	20
<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>3</b>	Grillen	21
		Das richtige Backofen-Geschirr	21
<b>5 Minuten für Ihre Sicherheit ...</b>	<b>4</b>	<b>Tabelle „Prüfgerichte“</b>	<b>22</b>
Begriffserklärung	4		
Sicherheitshinweise	4	<b>Pflege und Wartung</b>	<b>23</b>
<b>Bedienelemente</b>	<b>9</b>	Oberflächen reinigen	23
		Kochfelder reinigen	23
<b>Installation</b>	<b>10</b>	Backofen und Einschübe reinigen	23
Transportieren	10	Backofentür aushängen	24
Der richtige Aufstellort	10	Scheiben-Zwischenraum reinigen	25
Kippschutz befestigen	11	Backofen-Beleuchtung auswechseln	25
Netzanschluss: Hinweise für den Installateur	11	<b>Wenn's mal ein Problem gibt</b>	<b>27</b>
		Fehlersuchtablette	27
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>12</b>	Unser Service	27
Abdeckplatte	12	<b>Umweltschutz leicht gemacht</b>	<b>28</b>
Grundreinigung	12	Verpackungs-Tipps	28
„Abbrennen“ der Kochfelder	13	Entsorgung des Gerätes	28
Erstbetrieb des Backofens	13	<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>29</b>
<b>So funktioniert der Herd</b>	<b>13</b>	<b>Datenblatt für den Backofen</b>	<b>30</b>
Kochfelder und Schalter	14	<b>Technische Daten</b>	<b>30</b>
Tipps zum Garen und Energie sparen	14		
Das richtige Koch-Geschirr	15		
<b>So arbeitet der Backofen</b>	<b>16</b>		
Erstinbetriebnahme = Vorreinigung	16		
Funktionsschalter	17		
Temperaturwähler	17		
Anzeigeleuchten	18		
Backblech und Fettpfanne	18		

## 5 Minuten für Ihre Sicherheit ...

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

#### **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.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- 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!**

**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 Verbrennungsgefahr!**

Die Kochfelder heizen sich im Betrieb stark auf – auch nach dem Ausschalten sind die Kochfelder noch heiß.

Backofentür, Heizkörper, Wände, Backbleche usw. werden beim Betrieb sehr heiß – vermeiden Sie direkte Berührung. **Kinder fernhalten!**

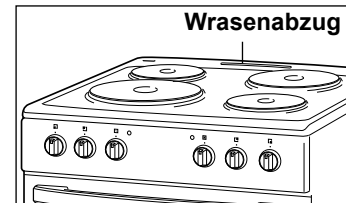
Aus dem **Wrasenabzug** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen des heißen Backofens!

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.

Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. **Kinder unter 8 Jahren fernhalten!**

Vor dem Reinigen Kochfelder bzw. Backofen vollständig abkühlen lassen.

Glühlampe im Backofen erst wechseln, wenn der Backofen abgekühlt ist.

**Gefahr Verbrühungsgefahr!**

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

**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!**

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

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

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

Abdeckplatte nicht zuklappen, solange noch ein Kochfeld heiß ist.

Ausschließlich beim „Abbrennen“ der Kochfelder dürfen die Kochfelder **nacheinander** ohne Geschirr betrieben werden.

Die Kochfelder können beschädigt werden, wenn sie ohne Kochgeschirr oder mit leerem Kochgeschirr betrieben werden.

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

Zum Garen auf den Kochfeldern keine Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße verwenden; sie könnten schmelzen. keine Gewürzstreuer aus dem Oberschrank fallen lassen.

Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht auf den Kochfeldern abstellen oder im Backofen aufbewahren. Bei unbeabsichtigtem Einschalten bzw. Restwärme können sie sich verformen oder entzünden.

**Achtung** **Achtung!**

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

Backofen nicht als Stauraum benutzen.

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

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

Temperaturwähler nicht mit Gewalt über die Endpositionen hinausdrehen.

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

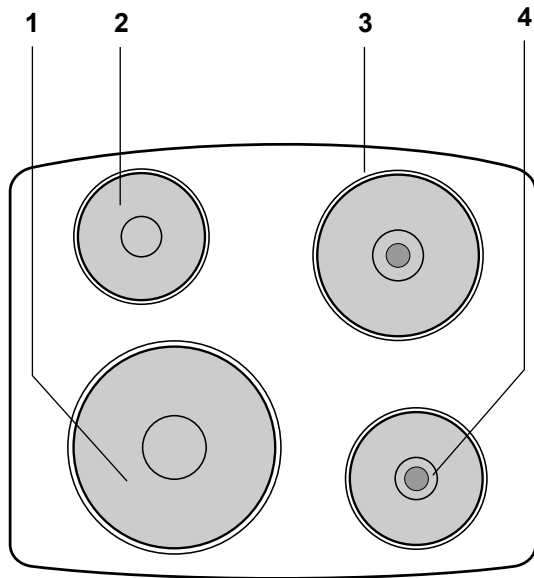
Zum Reinigen des Kochfelds keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Scheuerpulver verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen. Zum Reinigen des Backofens keine aggressiven Scheuermittel, Backofensprays oder Stahlschwämme verwenden. Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.

**Wichtig!**

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

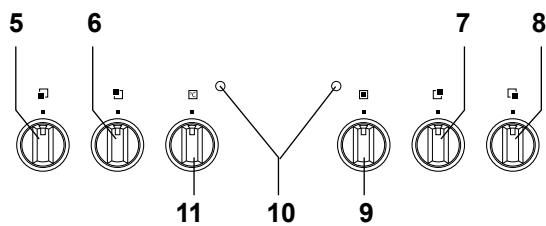


# Bedienelemente



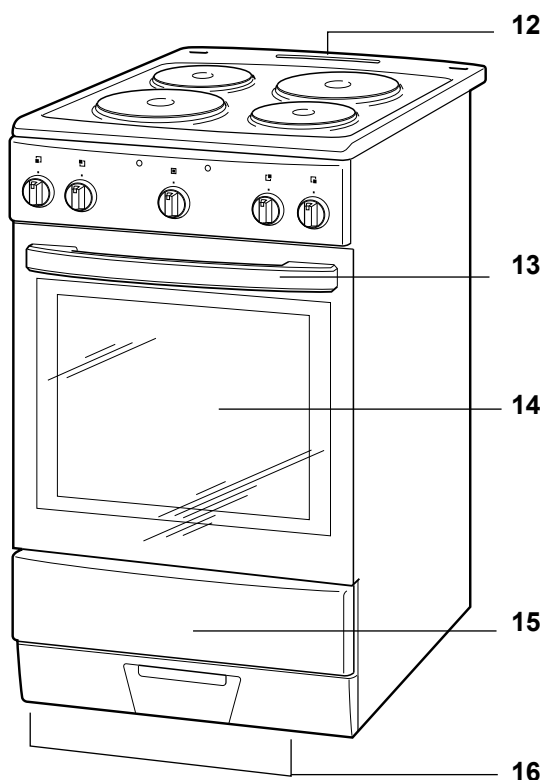
## Gusskochfeld

- 1 Normal-Kochfeld, 21,0 cm Ø
- 2 Normal-Kochfeld, 14,5 cm Ø
- 3 Blitz-Kochfeld, 18,0 cm Ø
- 4 Blitz-Kochfeld, 14,5 cm Ø



## Bedienblende

- 5 Schalter für Kochfeld 1
- 6 Schalter für Kochfeld 2
- 7 Schalter für Kochfeld 3
- 8 Schalter für Kochfeld 4
- 9 Funktionsschalter: Beheizungsart einstellen
- 10 Gelbe Netzkontroll-Leuchte und Rote Backofen-Betriebsleuchte
- 11 Temperaturwähler



## Gehäuse

- 12 Wrasenabzug
- 13 Türgriff
- 14 Backofentür mit Sichtfenster
- 15 Geschirrwagen
- 16 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** **Achtung!**



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

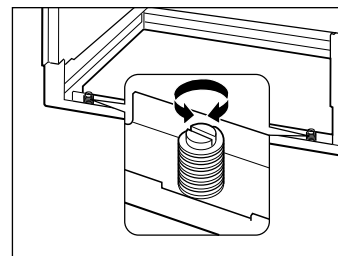
## Der richtige Aufstellort

### **Achtung** **Achtung!**



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 Herds 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

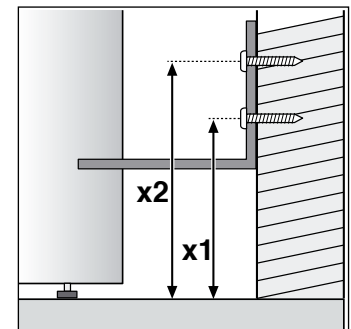
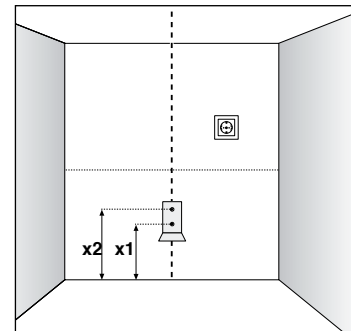
Der mitgelieferte Winkel dient als Kippschutz. Er soll verhindern, dass das Gerät nach vorne kippt, falls die offene Gerätetür mit einem schweren Gewicht belastet wird, wie z.B. einem Haustier oder einem kletternden Kind.

### **Gefahr** 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 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.

# Inbetriebnahme

## Abdeckplatte

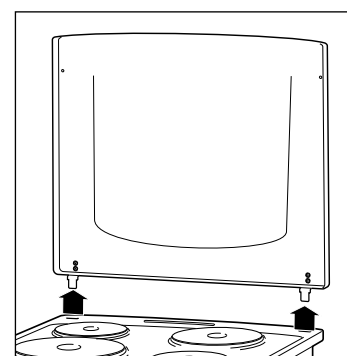
### Achtung



### Achtung!

Abdeckplatte nicht zuklappen, solange noch ein Kochfeld heiß ist.

Bei Auslieferung befindet sich die Abdeckplatte im Gerät. Um Sie abzunehmen, Platte aufklappen und nach oben herausziehen.



## Grundreinigung

### Achtung



### Achtung!

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

Bevor Sie den Standherd das erste Mal in Betrieb nehmen, sollten Sie ihn gründlich reinigen.

1. Vorhandene Schutzfolien und -pappen entfernen.
2. Backofentür und Bedienblende mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Backofen-Innenraum und Zubehör mit einem Tuch oder Schwamm mit heißem Wasser und einem Spritzer Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen.

## „Abbrennen“ der Kochfelder

### Achtung



### Achtung!

Dies ist der einzige Fall, bei dem die Kochfelder ohne Geschirr betrieben werden dürfen.

Um die Konservierungsschicht auf den Kochfeldern abzubrennen, müssen **nacheinander** alle Kochfelder in höchster Schalterstellung eingeschaltet werden:

- Blitz-Kochfelder ca. 3 Minuten lang
- Normal-Kochfelder ca. 5 Minuten lang.

Zur Bedienung der Kochfelder siehe nächste Seite.

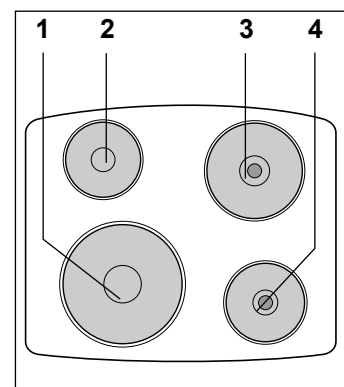
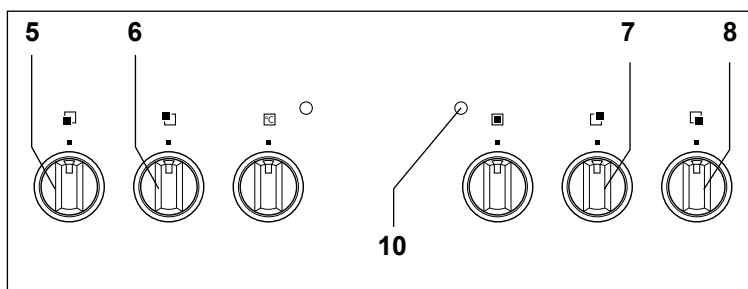
## Erstbetrieb des Backofens

Um die Konservierungsschicht und Fertigungsrückstände im Backofen abzubrennen, muss der leere Backofen für 30 Minuten eingeschaltet werden, mit Ober-/Unterhitze bei höchster Temperatur.

Da die Abbrenngerüche unangenehm sein können, sollten Sie ein Fenster öffnen und für diese Zeit den Raum verlassen. Aber vergessen Sie den Backofen nicht!

Zur Bedienung des Backofens siehe „So arbeitet der Backofen“.

## So funktioniert der Herd







## Kochfelder und Schalter

Der Standherd besitzt zwei Blitz- und zwei „normale“ Kochfelder. Die Blitz-Kochfelder **3** und **4** erkennen Sie an dem roten Kreis in der Mitte; dieser verschwindet mit zunehmender Benutzung. Die Blitz-Kochfelder bedienen Sie wie die Normal-Kochfelder; sie arbeiten jedoch mit höherer Leistung und werden schneller heiß.

Für jedes Kochfeld steht ein eigener Schalter zur Verfügung. Drehen Sie die Schalter je nach Bedarf auf die gewünschte Heizleistung: Von langsamem Quellen bis zum sprudelnden Kochen.

Sobald Sie ein Kochfeld eingeschaltet haben (oder der Backofen in Betrieb ist), leuchtet die gelbe Netzkontroll-Leuchte **10**.

Platte	Ort	Schalter	Ø in cm
<b>1</b> Normal-Kochfeld	Vorne links	<b>5</b> 	21,0
<b>2</b> Normal-Kochfeld	Hinten links	<b>6</b> 	14,5
<b>3</b> Blitz-Kochfeld	Hinten rechts	<b>7</b> 	18,0
<b>4</b> Blitz-Kochfeld	Vorne rechts	<b>8</b> 	14,5

## Tipps zum Garen und Energie sparen

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

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

- Beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Einstel-  
lung wählen.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder  
das Steak von beiden Seiten braun ist, auf eine nied-  
rigere Stufe schalten; bei größeren Töpfen und Pfannen  
auf „2“, sonst reicht Einstellung „1“.
- Braten über 1 kg am besten im Backofen garen.

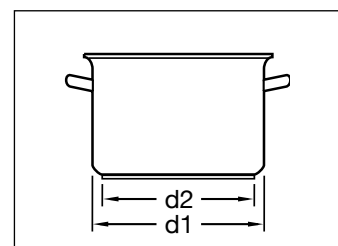
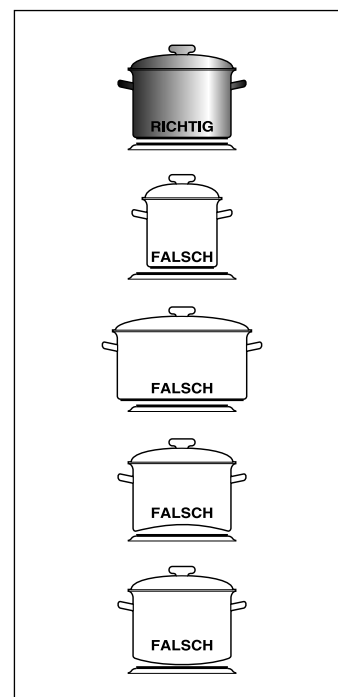
- Mit passendem Geschirr und wenig Wasser bzw. Fett garen; das erhält die Vitamine.
- Restwärme der Kochfelder nutzen. Die Wärme reicht für ca. 5 bis 10 Minuten, z.B. zum Quellen von Reis.

## Das richtige Koch-Geschirr

Überprüfen Sie doch einmal, ob Ihr Kochgeschirr folgende Eigenschaften besitzt: gute Wärmeleitfähigkeit, gut schließende Deckel, wärmeisolierte, möglichst feuerfeste Griffe, Schüttrand, spülmaschinenfest.

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 Kochfelder-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



### Achtung!

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

## So arbeitet der Backofen

### 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****Achtung!**

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

1. Backblech auf die untere Ebene 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 auf 100°C stellen.
5. Nach 1 Stunde Backofen ausschalten, **Wasser abkühlen** lassen. Grillrost, Fettpfanne und Backblech entnehmen.
6. Backofen mit ein wenig Spülmittel und Wasser nachwischen.
7. Grillrost und Backblech ebenfalls mit Wasser und Spülmittel abwaschen. Nun sollten alle Rückstände entfernt sein.



## Funktionsschalter

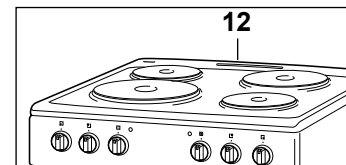
### **Gefahr** Verbrennungsgefahr!



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

Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!

Aus dem **Wrasenabzug 12** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen des Backofens!









### **Achtung** Achtung!

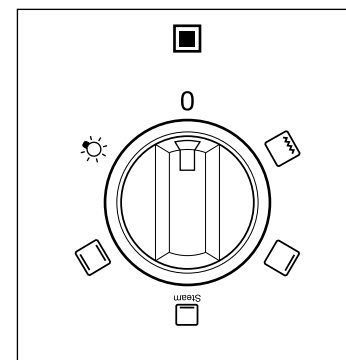


Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens stellen. Dadurch staut sich die Hitze, und die Emaille des Backofens wird beschädigt.

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

Je nachdem, was Sie backen, braten oder dünsten wollen, stellen Sie die Beheizungsart mit Schalter 9  auf

-  , um Ober- **und** Unterhitze zu nutzen.
-  , wenn Sie **nur** Oberhitze nutzen möchten, um zum Beispiel Aufläufe am Ende der Garzeit zu überbacken.
-  , wenn Sie **nur** Unterhitze nutzen möchten, damit z.B. der Boden einer Pizza knusprig wird.
-  zum Grillen.
-  , wenn Sie nur die Backofen-Beleuchtung einschalten möchten, um den Innenraum zu reinigen.



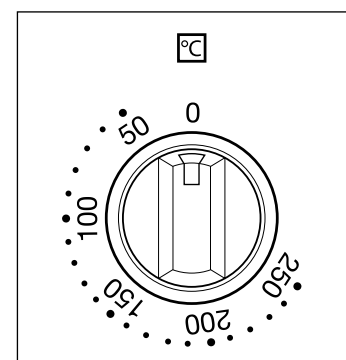
## Temperaturwähler

### **Achtung** Achtung!



Temperaturwähler nicht mit Gewalt über die Endpositionen hinausdrehen.

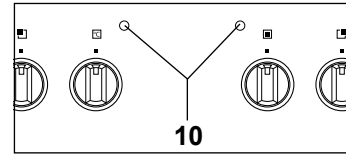
- Nach Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturwähler 11 im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis 250 °C drehen.
- Nach Garendreie Sie den Temperaturwähler 11 gegen den Uhrzeigersinn in Aus-Position. Die rote Backofen-Betriebsleuchte 10 erlischt. Die gelbe Netzkontroll-Leuchte 10 erlischt, sofern keine Kochzone eingeschaltet ist, ebenso die Backofen-Beleuchtung.



## Anzeigeleuchten

Die gelbe Netzkontroll-Leuchte **10** leuchtet, wenn der Backofen eingeschaltet ist.

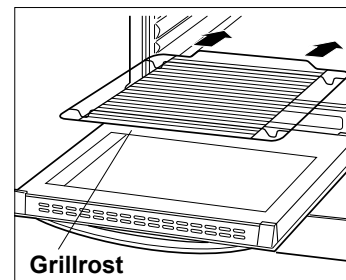
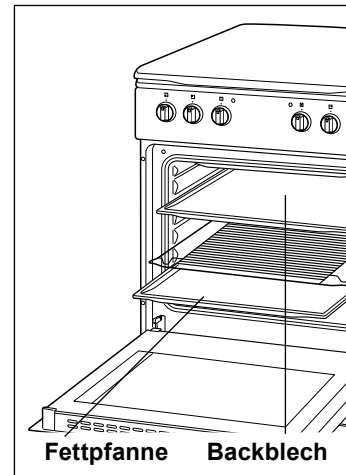
Die rote Backofen-Betriebsleuchte **10** leuchtet, solange der Backofen auf- bzw. nachheizt. Wenn sie das erste Mal erlischt, ist die gewünschte Temperatur im Backofen erreicht und Sie können das Gargut hineinschieben. Während der gesamten Gardauer wiederholt sich das Ein- und Ausschalten der roten Backofen-Betriebsleuchte **10**.



## 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 nebenstehend abgebildet eingeschoben werden.



## So wird's gemacht

### Garen mit Ober- und Unterhitze

Je nach Einschubhöhe kommt die Wärme 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.

### Backen

1. Funktionsschalter 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.

Unser Energie-Spartipp:

- Auf dem Rost finden auch zwei Kuchen nebeneinander Platz!

### Braten

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. Funktionsschalter 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.

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.

- 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.

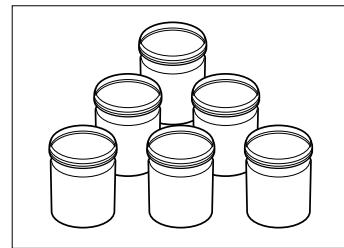
## Einkochen



### Wichtig!

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

Obst und Gemüse kommen getrennt in den Backofen.



1. Das Obst bzw. Gemüse in die Einmachgläser geben und mit abgekochtem Wasser auffüllen.
2. Fettpfanne auf die unterste Einschubleiste schieben, halbvoll mit heißem Wasser füllen und die gefüllten Einmachgläser hineinstellen.
3. Temperaturwähler **11** einstellen auf 180–200 °C.
4. Wenn in den Gläsern keine Luftblasen mehr aufsteigen (nach ca. 60–80 Minuten), Temperatur zurückschalten: Obst auf Null, Gemüse auf 150 °C und ca. 60 Minuten weitergaren,
5. 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.

## Grillen

### Gefahr



### Verbrennungsgefahr!

Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!



### Achtung



### Achtung!

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

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.
1. Funktionsschalter auf „Grillen“ 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.

## 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.

## 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
Wasserbiskuit	1	3	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	190	25-35
Hefebleckuchen	1	3	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	190	25-35
Small cakes (20)	1	3	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	160	25-35
Toast	1	4	Grill <sup>3)</sup>	250	1-2
12 Beefburger	1	4	Grill <sup>3)</sup>	250	12 + 8 <sup>4)</sup>

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

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

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

# Pflege und Wartung

## Oberflächen reinigen

- Nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen. Keine Scheuermittel, Stahlschwämme o.Ä. verwenden!
- Spritzer vom Kochen und Braten am besten gleich abwischen.

## Kochfelder reinigen

**Achtung****Achtung!**

Vor dem Reinigen Kochfelder vollständig abkühlen lassen.

Keine aggressiven Scheuermittel, Backofenspray oder Stahlschwämme verwenden!

- Nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen. Keine Scheuermittel, Stahlschwämme o.Ä. verwenden!
- Eingetrocknete Speisereste trocken abreiben bzw. abbürsten.
- Zur Pflege Kochfelderreiniger oder Nähmaschinenöl (kein Speiseöl) verwenden.
- Vor Feuchtigkeit und Salz schützen.
- Übergekochtes sofort entfernen.

## 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 Gefahr!**



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

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

Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.

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

### Backofentür aushängen

#### **Achtung Achtung!**



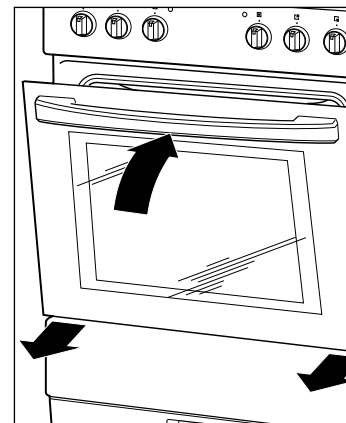
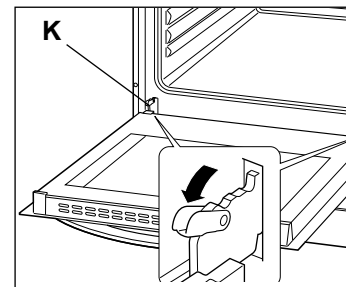
Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!

Zum Reinigen können Sie die Backofentür aushängen.

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

#### **Einsetzen der Backofentür:**

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





## Scheiben-Zwischenraum reinigen

Um die beiden 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 Scheiben aus der Halterung (unten an der Tür) herausnehmen.
4. Scheiben mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

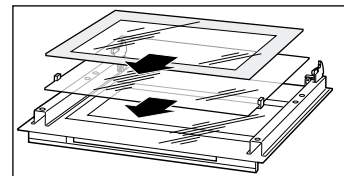
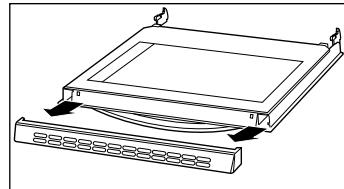
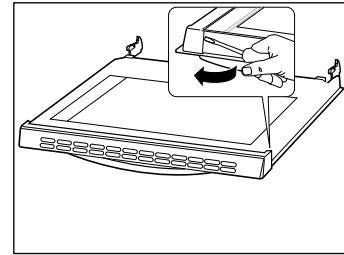
### **Achtung** Beschädigungsgefahr!



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** Gefahr!



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

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

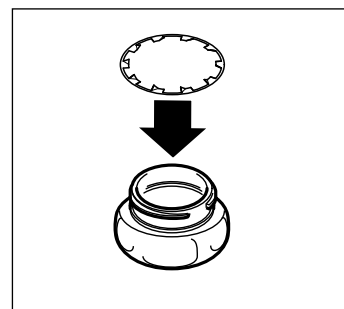
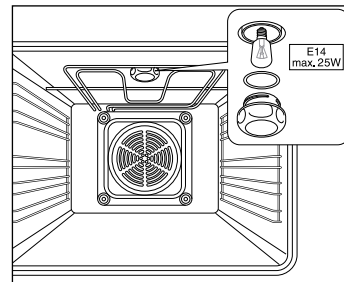
Den Metallring auf keinen Fall direkt in die Öffnung im Backofen setzen, sondern auf die Glasabdeckung aufsetzen – **Stromschlaggefahr!**



### **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

Problem	Mögliche Ursachen / Lösungen / Tipps
Netzkontroll-Leuchte (gelb) leuchtet nicht.	Weder Kochfeld noch Backofen eingeschaltet. Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für den Standherd am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Ggf. Leuchte durch Kundendienst des <b>TECHNIK SERVICE</b> wechseln lassen.
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 <b>TECHNIK SERVICE</b> wechseln lassen (s. unten). Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln.
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Standherd bildet sich Kondenswasser.	Dies entsteht durch Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (z.B. Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken.

### Unser Service

#### **Gefahr Gefahr!**



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.

Sollten Sie die Störung nicht mit Hilfe der Fehlersuchtablelle beheben können, verständigen Sie unser **EXPERTEN-TEAM**. Wenn Sie ein Ersatzteil benötigen oder eine Reparatur notwendig ist, verständigen Sie bitte unseren **TECHNIK SERVICE**.

Um Ihnen schnell helfen zu können, nennen Sie uns bitte:

**Gerätebezeichnung / Bestellnummer:**

Standherd 609EE1.37YD(W) / 872 700

#### **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 / Mobil-  
funk max. 0,42 €/Min.)

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

## Umweltschutz leicht gemacht

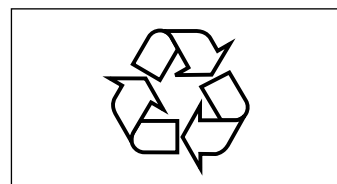
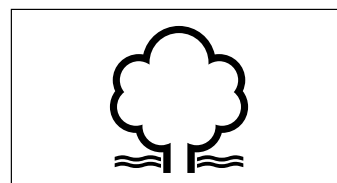
### Verpackungs-Tipps

Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- 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 oder in eine der Reparatur-Aannahmestellen gebracht werden müssen, ist das Gerät 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

Abbrennen der Kochzonen 13  
Abbrenngerüche 13  
Absicherung 30  
Anzeigeleuchten  
– Netzkontroll-Leuchte 18  
Aufstellort 10  
Ausstattung 2

## B

Backblechträger 18  
Backen mit Ober- und Unterhitze 19  
Backofen  
Erstbetrieb 13  
Backofen-Beleuchtung auswechseln 25  
Backofen-Erstbetrieb 13  
Backofentür 10  
Backofen-Volumen 30  
Backofentür aushängen 24  
Bestellnummer 27,30  
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 2  
Blitz-Kochplatten 14  
Braten 19  
Braten mit Ober- und Unterhitze 19

## D

Dampfreinigung 23

## E

Einkochen 20  
Einschubhöhe 19  
Energieeffizienzklasse 30  
Energieverbrauch 30  
Entsorgung des Gerätes 28  
Ersatzteil 27  
Erstinbetriebnahme 16

## F

Fehlersuchtafel 27  
Fertigungsrückstände 13

## G

Gerätebezeichnung 27,30  
Gerätemaße 30  
Gerät entsorgen 28  
Geschirr für den Backofen 19  
Geschirrwagen 9,10  
Gewicht 30  
Grillen 21  
Grundreinigung 12

## I

Inbetriebnahme 12,16  
Installation 10

## K

Kerntemperatur 20  
Kippschutz 11  
Kochfeld  
Erstbetrieb 13  
Konservierungsschicht 13  
Kundendienst 27

## L

Leistungsaufnahme 30  
Lieferumfang 2

## N

Nennquerschnitt 12  
Netzanschluss 11  
Netzspannung 30  
Normal-Kochplatten 14

## O

Ober- und Unterhitze 19  
Oberflächen reinigen 23  
Oberhitze 19

## P

Problem beheben 27  
Prüfgerichte 22

## R

Reinigen 23  
Reinigung Backofen 24  
Reinigung und Pflege 25  
Reparatur 27

## S

Schraubfüße 10  
Service 27  
Sicherheitshinweise 4  
Steam Clean 23  
Störung beheben 27  
Stromversorgung 12

## T

Technik Service 27  
Technischer Kundendienst 27  
Transportieren 10  
Transportschaden 2  
Trennvorrichtung 5,11  
Türgriff 10

## U

Umweltschutz 28  
Unterhitze 19

## V

Verpackungs-Tipps 28  
Verwendungszweck. *Siehe* Bestimmungsgemäßer Gebrauch  
Vorheizen 19,21  
Vorreinigung 16

## W

Wrasenabzug 6

# Datenblatt für den Backofen

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

Hersteller	hanseatic
Gerätebezeichnung	Standherd
Bestellnummer	872 700
Energieeffizienzklasse des Backofens <sup>1)</sup>	A
Energieverbrauch für Beheizungsart <sup>3) 4)</sup>	0,79 kWh Konventionelle Beheizung
Nettovolumen des Backofens <sup>4)</sup>	64 Liter
Typ der Backofengröße <sup>5)</sup>	mittel
Garzeit für Beheizungsart <sup>3) 4)</sup>	44 Min. Konventionelle Beheizung
Geräusch (dB(A) re 1 pW) <sup>6)</sup>	27 dB
Größe des größten Backblechs <sup>4)</sup>	1265 cm <sup>2</sup>

## Technische Daten

Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T):	850 x 600 x 600 mm
Gewicht:	47 kg
Netzspannung, Absicherung:	230 V ~ 1N 50 Hz, 40 A / 400 V ~ 3N 50 Hz, 16 A
Leistungsaufnahme: Oberhitze / Unterhitze: Infrarot-Grillen	max. 8,5 kW 0,9 kW / 1,1 kW 2,0 kW
Blitz-Kochfelder (2 Stück):	14,5 / 18,0 cm Ø, 1,5 / 2,0 kW
Normal-Kochfelder (2 Stück):	14,5 / 21,0 cm Ø, 1,0 / 2,0 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).

- 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)