

Gebrauchsanleitung

Standherd mit vier Gusskochfeldern

Anleitung, Nr.: 92285

Bestell-Nr. 873 427

HC 20130322

Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!



Ihr Standherd stellt sich vor

Ausstattungsmerkmale

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

Kontrolle ist besser

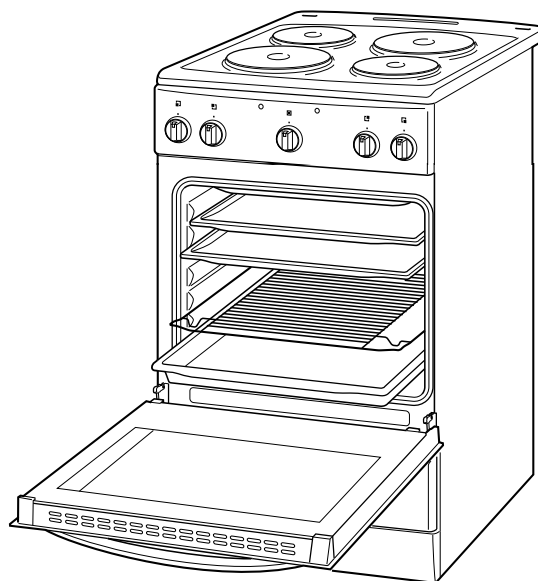
1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist:
 - Standherd mit Kochfeld-Abdeckung und Geschirrwagen
 - 1 Grillrost
 - 1 Backblech
 - 1 Fettpfanne
 - 1 Winkel, 2 Schrauben, 2 Dübel (als Kippschutzbefestigung)
 - Gebrauchsanleitung
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte 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

Information

Ihr Standherd stellt sich vor	2
Ausstattungsmerkmale	2
Kontrolle ist besser	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Inhaltsverzeichnis	3
5 Minuten für Ihre Sicherheit ...	4
Begriffserklärung	4
Sicherheitshinweise	4
Bedienelemente	10

Vorbereitung

Installation	11
Transportieren	11
Der richtige Aufstellort	11
Kippschutz befestigen	12
Netzanschluss: Hinweise für den Installateur	13
Bevor es richtig losgeht	14
Inbetriebnahme	14

Bedienung

So funktioniert der Herd	14
Kochfelder und Schalter	14
Tipps zum Garen und Energie sparen	15
Das richtige Koch-Geschirr	16
So arbeitet der Backofen	17
Erstinbetriebnahme = Vorreinigung	17
Funktionsschalter	18
Anzeigeleuchten	18
Backblech und Fettpfanne	18
So wird's gemacht	19
...und das sollten Sie beachten ...	19
Garen mit Ober- und Unterhitze	19
Backen	19
Braten	20
Einkochen	20
Das richtige Backofen-Geschirr	21
Tabelle „Prüfgerichte“	21

Allgemeines

Pflege und Wartung	22
Oberflächen reinigen	22
Kochfelder reinigen	22
Backofen und Einschübe reinigen	22
Backofentür aushängen	23
Scheiben-Zwischenräume reinigen	24
Backofen-Beleuchtung auswechseln	25
Wenn's mal ein Problem gibt	26
Fehlersuchtafel	26
Unser Service	26
Umweltschutz leicht gemacht	27
Verpackungs-Tipps	27
Entsorgung des Gerätes	27
Stichwortverzeichnis	28
Datenblatt für den Backofen	30
Technische Daten	30

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



Erstickengefahr!

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 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. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!

TECHNIK-SERVICE

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

Hinweis

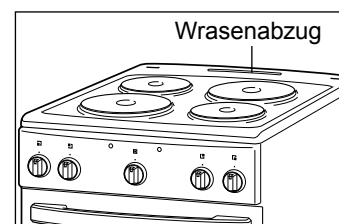
für unsere Kunden in
Österreich:
Bitte wenden Sie sich
an die Fachberatungs-
Hotline Ihres Versand-
hauses.

- 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. heraus-schrauben. Glühlampe erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist. Den Metallring auf keinen Fall direkt in die Öffnung im Backofen setzen, sondern auf die Glasabdeckung aufsetzen – **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.

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



- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



- 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!**

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.
- Backofentür, Heizkörper, Wände, Backbleche usw. werden beim Betrieb sehr heiß – vermeiden Sie direkte Berührung. Backofen nicht ohne Aufsicht lassen. **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-Beschichtung kann beschädigt werden.
- Vor dem Reinigen Backofen abkühlen lassen. **Heiße Heizkörper!**
- Glühlampe im Backofen erst wechseln, wenn der Backofen abgekühlt ist.

TECHNIK-SERVICE

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

Gefahr**Verbrühungsgefahr!**

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

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 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.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht auf den Kochfelder abstellen oder im Backofen aufbewahren. Bei unbeabsichtigtem Einschalten bzw. Restwärme können sie sich verformen oder entzünden.
- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fett kann Feuer fangen.

Gefahr Kipp- und Verletzungsgefahr!


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

Verletzungsgefahr durch herunterfallende Gegenstände.

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

Achtung**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Wenn der Herd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Maßnahmen ergriffen werden, die verhindern, dass das Gerät vom Sockel gleitet.
- Die Kochzonen können beschädigt werden, wenn sie ohne Kochgeschirr oder mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betrieben werden.
- Zum Garen auf den Kochfelder keine Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße verwenden; sie könnten schmelzen.
- Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt.
- Backofen nicht als Stauraum nutzen.
- 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. Daher niemals im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
 - Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
- 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.
- Funktionsschalter  nicht mit Gewalt über die Endpositionen hinausdrehen. .
- Vor dem Reinigen Herd / Kochzonen vollständig abkühlen lassen.

- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Zum Einkochen jeweils nur 6 Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren, sie könnten platzen.
- 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.
- Zum Einkochen jeweils nur 6 Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren, sie könnten platzen.

Achtung**Gefahren beim Transport!**

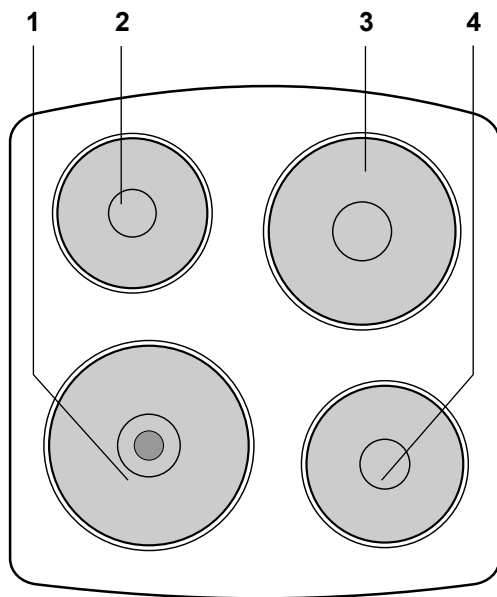
Soll der Herd mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie es auf der Verpackung gezeigt ist.

- Heben Sie den Herd **nicht am Türgriff** an! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Herds zu tragen.
- Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!

**Wichtig!**

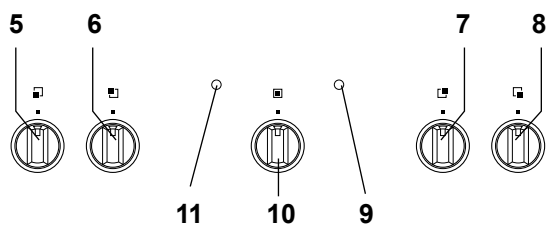
Die Backofen-Glühlampe dient ausschließlich zur Beleuchtung des Backofen-Innenraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

Bedienelemente



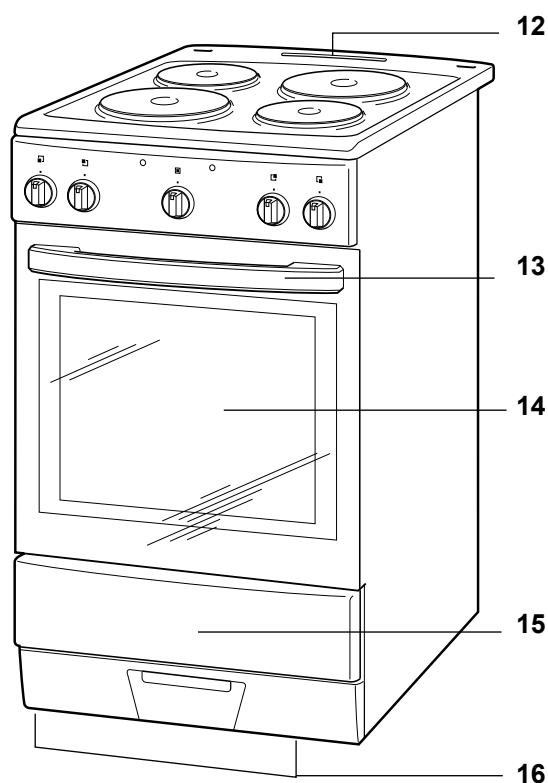
Gusskochfeld

- 1 Blitz-Kochfeld, 18,0 cm Ø
- 2 Normal-Kochfeld, 14,5 cm Ø
- 3 Normal-Kochfeld, 18,0 cm Ø
- 4 Normal-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 Gelbe Netzkontroll-Leuchte
- 10 Funktionsschalter: Beheizungsart und Temperatur einstellen
- 11 Rote Backofen-Betriebsleuchte



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



Gefahren beim Transport!

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

Der richtige Aufstellort

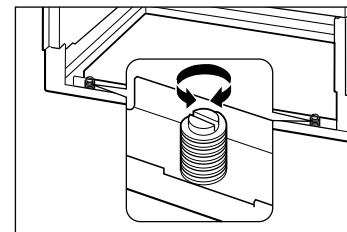
Achtung



Gefahren beim Transport!

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

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



Kippschutz befestigen

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

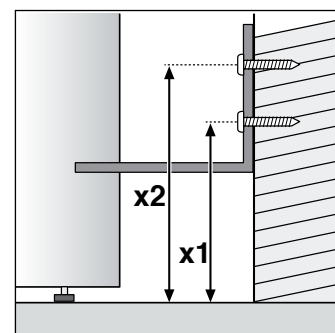
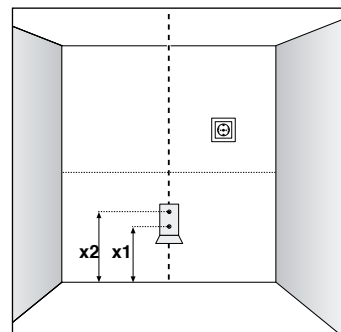
Gefahr



Kipp- und Verletzungsgefahr!

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

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



Netzanschluss: Hinweise für den Installateur

Gefahr



Stromschlag-/Brandgefahr!

- Der 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, dass das Netzanschlusskabel nicht in Kontakt mit der metallenen Rückwand kommt.

Bevor es richtig losgeht

Inbetriebnahme

„Abbrennen“ der Kochfelder



Wichtig!

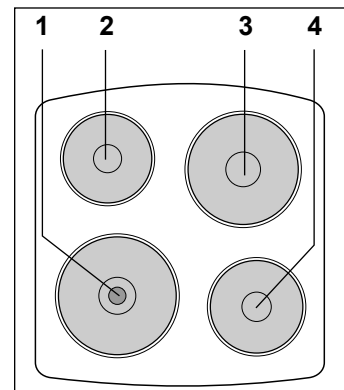
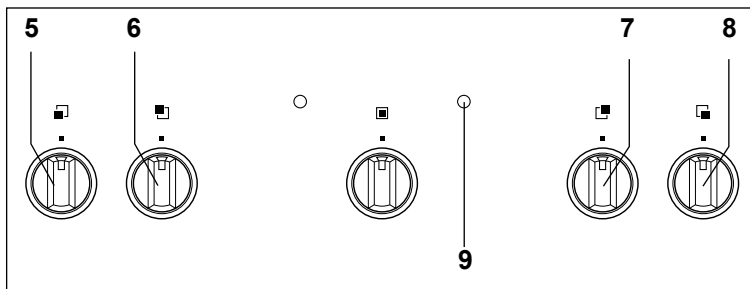
Dies ist der einzige Fall, bei dem die Kochfeldern ohne Geschirr betrieben werden dürfen.

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

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

Zur Bedienung der Kochfelder siehe nächste Seite.

So funktioniert der Herd







Kochfelder und Schalter

Der Standherd besitzt ein Blitz- und drei „normale“ Kochfelder. Das Blitz-Kochfeld 1 erkennen Sie an dem roten Kreis in der Mitte; dieser verschwindet mit zunehmender Benutzung. Das Blitz-Kochfeld bedienen Sie wie die Normal-Kochfelder; es arbeitet jedoch mit höherer Leistung und wird 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 9.

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

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 ein ½ Stufe höher wählen.

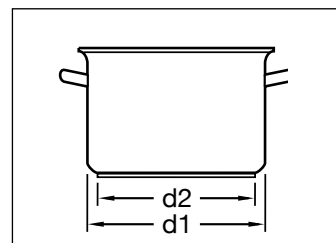
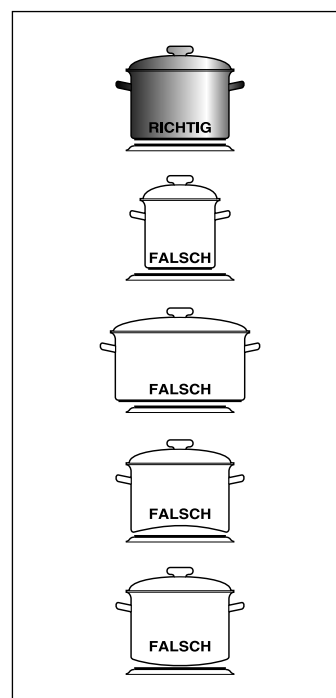
- Beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Einstel-
lung wählen.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder
das Steak von beiden Seiten braun ist, auf eine nied-
rigere Stufe schalten; bei größeren Töpfen und Pfannen
auf „2“, sonst reicht Einstellung „1“.
- Braten über 1 kg am besten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



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.

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



Beschädigungsgefahr!

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

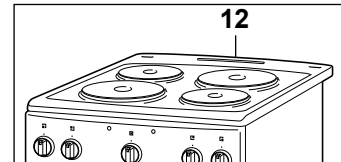
1. Backblech auf die untere Ebene des Backofens schieben und zur Hälfte mit Wasser füllen.
2. Fettpfanne auf die Ebene darüber schieben und zur Hälfte mit Wasser füllen.
3. Den Grillrost oberhalb der Fettpfanne einschieben. Backofentür schließen.
4. Den Backofen einschalten und bei 100°C mit Ober- und Unterhitze betreiben: Funktionsschalter **10**  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.
- Aus dem **Wrasenabzug 12** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen des Backofens!





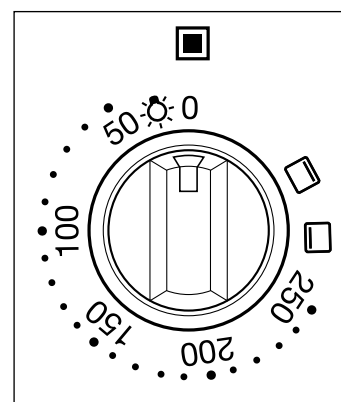
Achtung **Beschädigungsgefahr!**



- Funktionsschalter  nicht mit Gewalt über die Endpositionen hinausdrehen.

Wählen Sie die Beheizungsart mit Schalter **10**  je nachdem, ob Sie backen, braten, dünsten oder grillen wollen. Wenn Sie

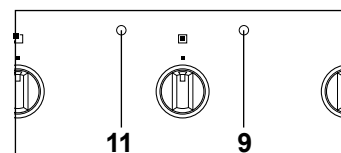
- Ober- **und** Unterhitze nutzen möchten, stellen Sie lediglich die gewünschte Temperatur ein, 50 bis 250 °C.
- **nur** Oberhitze nutzen möchten, um zum Beispiel Aufläufe am Ende der Garzeit zu überbacken, stellen Sie den Schalter auf . Das Gerät arbeitet mit 265°C.
- **nur** Unterhitze nutzen möchten, damit z.B. der Boden einer Pizza knusprig wird, stellen Sie den Schalter **10** auf . Das Gerät arbeitet mit 258°C.



Anzeigeleuchten

Die gelbe Netzkontroll-Leuchte **9** leuchtet, wenn der Backofen eingeschaltet ist.

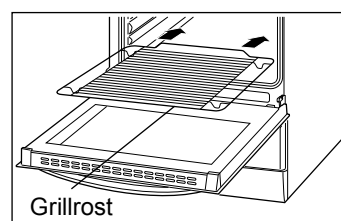
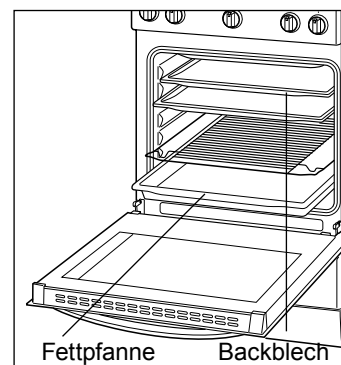
Die rote Backofen-Betriebsleuchte **11** leuchtet, solange der Backofen auf- bzw. nachheizt. Wenn sie das erste Mal erlischt, ist die gewünschte Temperatur im Backofen erreicht und Sie können das Gargut hineinschieben. Bitte beachten: Während der gesamten Gardauer wiederholt sich das Ein- und Ausschalten der roten Backofen-Betriebsleuchte **11**.



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.



So wird's gemacht

...und das sollten Sie beachten ...

Gefahr



Verbrennungsgefahr!

- 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-Beschichtung des Backofens wird beschädigt.

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:
- Gepökelt 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.

Einkochen

Achtung

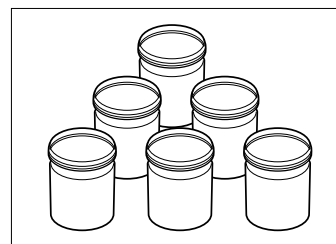


Beschädigungsgefahr!

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. Funktionsschalter 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.
 6. Dann die Gläser vorsichtig herausnehmen und auf ein trockenes Tuch stellen. Vor Zugluft schützen (abdecken)!
 7. Erst am nächsten Tag die Klammern entfernen.

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 ¹⁾	Beheizungsart	Temperatur in °C	Gardauer in Min.
Spritzgebäck	1	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	160	15-25
Wasserbiskuit	1	3	Ober- /Unterhitze ²⁾	190	25-35
Hefebleckkuchen	1	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	190	25-35
Small cakes (20)	1	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	160	25-35

- ¹⁾ Einschubhöhe von unten gerechnet ²⁾ vorgeheizt
³⁾ 5 Minuten vorheizen ⁴⁾ 1. und 2. Seite
⁵⁾ Universalpfanne oben

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



Beschädigungsgefahr!

- Vor dem Reingen 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!
- Eintrocknete 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 50°C.
5. Schalten Sie den Ofen nach 30 Min. wieder aus.

6. Entnehmen Sie die Fettpfanne.
7. Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

Herkömmliche Reinigung

Gefahr



Verbrennungsgefahr!

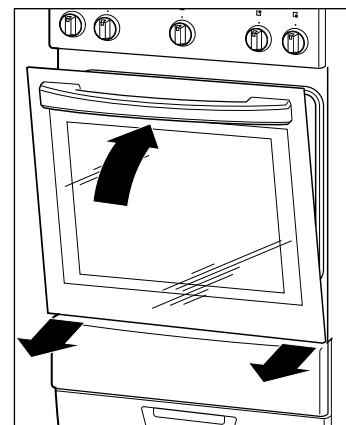
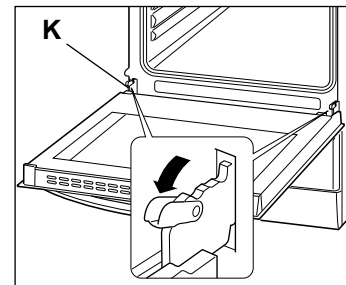
- Vor dem Reinigen Backofen abkühlen lassen. **Heiße Heizkörper!**

Achtung



Beschädigungsgefahr!

- 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



Beschädigungsgefahr!

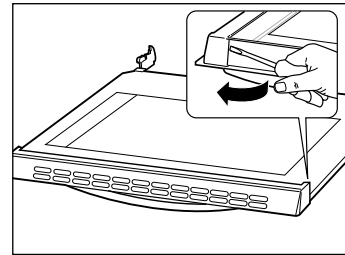
- Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!

Zum Reinigen können Sie die Backofentür aushängen.

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

Einsetzen der Backöfentür:

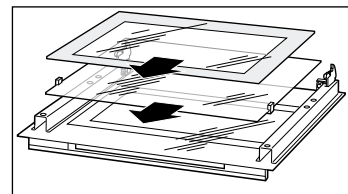
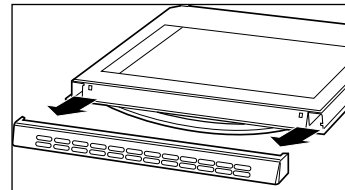
1. Die Tür mit beiden Händen in Schräglage halten.
2. Die Scharniere in die Öffnung der Seitenwände einhängen.
3. Die Tür ganz öffnen.
4. Die beiden Klappbügel **K** wieder nach unten legen. Die Tür muss sich bündig schließen lassen.

**Scheiben-Zwischenräume reinigen****Gefahr****Verletzungsgefahr!**

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

Um die beiden Scheiben der Backöfentür einzeln zu reinigen, bitte folgendermaßen vorgehen:

1. Backöfentür aushängen, wie im Abschnitt „Backöfentür 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 Backöfentür 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.

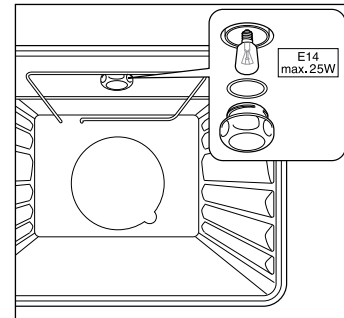
Zum Einbauen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen. Glatte Scheibenseite nach oben, abgeschrägte Ecke nach unten.

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.

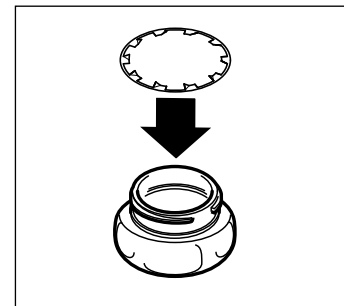
Gefahr**Verbrennungs- und Stromschlaggefahr!**

- Zunächst Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen.
- 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.	Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für den Standherd am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Ggf. Leuchte durch Kundendienst des TECHNIK SERVICE 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 TECHNIK SERVICE wechseln lassen (s. unten). Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Seite 25).
Außenkühlgebläse läuft nicht (kein Luftaustritt unter der Blende, Blende wird sehr heiß).	Prüfen: Nur Backofen-Beleuchtung einschalten – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist Gebläse defekt. Gefahr Überhitzungsgefahr!  Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Kundendienst rufen (s. unten).
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



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.

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**.

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

Gerätebezeichnung / Bestellnummer:

Standherd 53EE1.21DFF(W) / 873 427

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

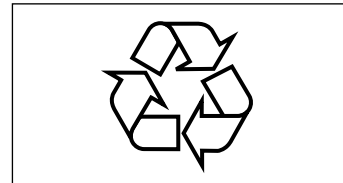
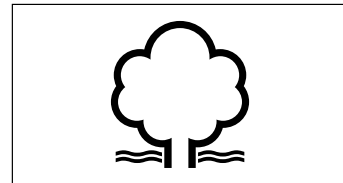
Verpackungs-Tipps

Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- 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.



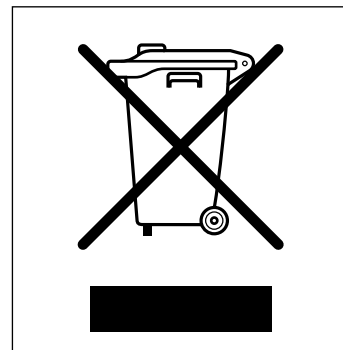
Entsorgung des Gerätes

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 14
 Absicherung 30
 Anzeigeleuchten
 – Netzkontroll-Leuchte 18
 Aufstellort 11
 Aufstellung 11
 Ausstattung 2

B

Backblechträger 18
 Backen mit Ober- und
 Unterhitze 19
 Backofen-Beleuchtung aus-
 wechseln 25
 Backofen-Volumen 30
 Backofentür aushängen 23
 Bestellnummer 26,30
 Bestimmungsgemäßer
 Gebrauch 2
 Blitz-Kochplatte 14
 Braten 20
 Braten mit Ober- und
 Unterhitze 20

D

Dampfreinigung 22

E

Einkochen 20
 Einschubhöhe 19
 Energieeffizienzklasse 30
 Energieverbrauch 30
 Entsorgung des Gerätes 27
 Ersatzteil 26
 Erstinbetriebnahme 17

F

Fehlersuchtafel 26
 Funktionsschalter 18

G

Garen im Backofen 19
 Gerätebezeichnung 26,30
 Gerätemaße 30
 Gerät entsorgen 27
 Geschirr für den Backofen 19
 Geschirrwagen 10,11
 Gewicht 30

H

Herdplatten 14

I

Inbetriebnahme 14,17
 Installation 11

K

Kerntemperatur 20
 Kochfelder 14
 – Erstbetrieb 14
 Konservierungsschicht 14
 Kundendienst 26

L

Leistungsaufnahme 30
 Lieferumfang 2

N

Nennquerschnitt 13
 Netzanschluss 13
 Netzspannung 30
 Normal-Kochplatten 14

O

Ober- und Unterhitze 19
 Oberflächen reinigen 22
 Oberhitze 19

P

Problem beheben 26

R

Reinigen 22
 Reinigung Backofen 23
 Reinigung und Pflege 24
 Reparatur 26

S

Schalter
 – für den Backofen 18
 – für den Herd 14
 Schraubfüße 11
 Service 26
 Sicherheitshinweise 4
 Steam Clean 22
 Störung beheben 26
 Stromversorgung 13

T

Tabelle „Prüfgerichte“ 21
 Technik Service 26

Technischer Kundendienst 26
 Transportieren 11
 Transportschaden 2,11
 Trennvorrichtung 5,13

U

Umweltschutz 27
 Unterhitze 19

V

Verpackungs-Tipps 27
 Verwendungszweck.
*Siehe Bestimmungsgemäßer
 Gebrauch*
 Vorheizen 19,20
 Vorreinigung 17

Datenblatt für den Backofen

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

Hersteller	hanseatic
Gerätebezeichnung	Standherd
Bestellnummer	873 427
Energieeffizienzklasse des Backofens ^{1) 2)}	A
Energieverbrauch für Beheizungsart ^{3) 4)}	0,79 kWh Konventionelle Beheizung
Nettovolumen des Backofens ⁴⁾	64 Liter
Typ der Backofengröße ⁵⁾	mittel
Garzeit für Beheizungsart ^{3) 4)}	44 Min. Konventionelle Beheizung
Geräusch (dB(A) re 1 pW) ⁶⁾	27 dB
Größe des größten Backblechs ⁴⁾	1265 cm ²

Technische Daten

Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T):	850 x 500 x 600 mm
Gewicht	40 kg
Netzspannung, Absicherung:	230 V ~1N 50 Hz, 40 A / 400 V ~ 3N 50 Hz, 16 A
Leistungsaufnahme: Oberhitze / Unterhitze:	max. 7,5 kW 0,9 kW / 1,1 kW
1 Blitz-Kochfeld	18,0 cm Ø, 2,0 kW
Normal-Kochfelder (2 Stück)	14,5 cm Ø, 1,0 kW
Normal Kochfeld	18,0 cm Ø, 1,5 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 (Niederspannungs-

richtlinie), 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)