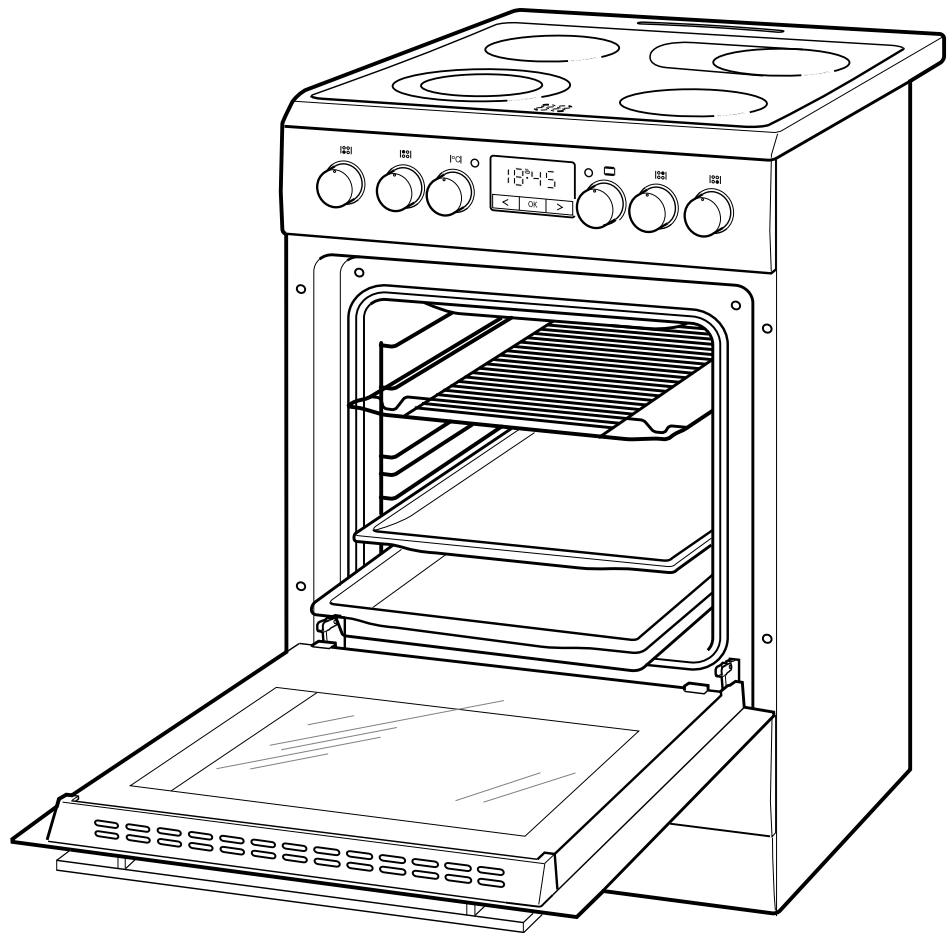


6020CE2.334ETaD(Xv)

priviledo



## Gebrauchsanleitung

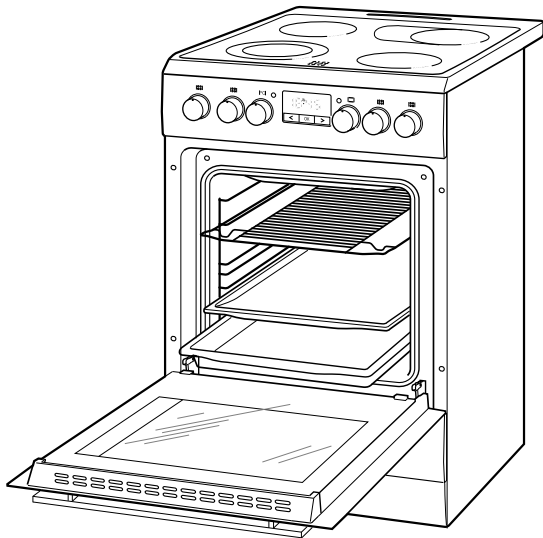
**Standherd mit Glaskeramik-  
Kochfeld, Backofen und  
Zeitschaltuhr**

Anleitung Nr.:  
92940 20150401  
Bestell-Nr.: 210 454  
Nachdruck, auch auszugsweise,  
nicht gestattet!

# Inhaltsverzeichnis

<b>Information</b>		<b>Die Uhr</b>	28
Ihr Standherd stellt sich vor	3	Uhrzeit einstellen	28
Ausstattungsmerkmale	3	Mit der Zeitschaltuhr arbeiten	28
Lieferumfang	3	Halbautomatik-Betrieb	29
Kontrolle ist besser	3	Vollautomatik-Betrieb	30
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Zeitschaltuhr-Betrieb abrechnen und Automatik-Einstellungen löschen	30
Bedienelemente	4	Uhr als Kurzzeitwecker	31
5 Minuten für Ihre Sicherheit	5	Signalton ändern	31
Begriffserklärung	5		
Sicherheitshinweise	5	<b>Allgemeines</b>	
Bedienblende	12	Reinigung und Pflege	32
Funktionsschalter	12	Kochfeld reinigen	32
Temperaturregler	13	Backofen und Einschübe reinigen	33
Betriebskontroll-Leuchte	13	Backblechträger entfernen	34
Netzkontroll-Leuchte	13	Backofentür entfernen	35
		Glasscheiben reinigen	36
<b>Vorbereitung</b>		Backofen-Beleuchtung auswechseln	36
Aufstellen und Anschließen	14	Prüfgerichte	37
Voraussetzungen	14	Fehlersuchtablette	38
Den Standherd aufstellen	14	Unser Service	39
Kippschutz befestigen	15	Beratungs-, Bestell- und Reklamations- Service	39
Netzanschluss		Reparatur- und Ersatzteil-Service	39
Hinweise für den Installateur	16	Umweltschutz leicht gemacht	40
Letzte Vorbereitungen	17	Verpackungs-Tipps	40
Transportsicherungen entfernen	17	Entsorgung des Gerätes	40
Uhrzeit einstellen	17	Stichwortverzeichnis	41
Vorreinigung	18	Datenblatt für den Herd	43
		Gesamtgerät	43
<b>Bedienung</b>		Backofen	43
Das Kochfeld	19	Kochfeld	44
Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln	19	Allgemeine Angaben	44
Das richtige Kochgeschirr	20		
Kochzonen und Schalter	21		
Zweikreis- und Bräter-Kochzone	21		
Restwärmeanzeige	22		
Tipps zum Garen und Energie sparen	22		
Der Backofen	23		
Das richtige Backofen-Geschirr	24		
Grillrost, Backblech und Fettpfanne	24		
Die Beheizungsarten	24		
Auftauen	26		
Einkochen	26		
Gar-Ende	27		
Tipps zum Braten und Grillen	27		
Energiespartipps	27		

# Ihr Standherd stellt sich vor



## Ausstattungsmerkmale

- Glaskeramik-Kochfeld
- Ober- und Unterhitze
- Umluft
- Infrarotgrillen
- Kombinationsbetrieb
- Backofen-Beleuchtung
- Geschirrwagen
- Uhr mit Zeitschaltuhr und Kurzzeitwecker

## Lieferumfang

- 1 Standherd
- 1 Grillrost
- 1 Backblech
- 1 Fettpfanne
- 1 Glaskeramikschaaber
- 1 Kippschutz bestehend aus 1 Winkel, 2 Schrauben und 2 Dübeln
- 1 Gebrauchsanleitung
- 1 Kurzanleitung
- 1 Broschüre „Backen Braten Garen“

## Kontrolle ist besser

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserer Serviceabteilung auf (siehe „Unser Service“ auf Seite 39).



## GEFAHR

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben!

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Standherd ist nur zum Kochen, Braten, Backen, Grillen und Warmhalten von Speisen bestimmt. Zum Auftauen von rohem Fleisch oder Fisch sollte er **nicht** verwendet werden.

Backofentür nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.

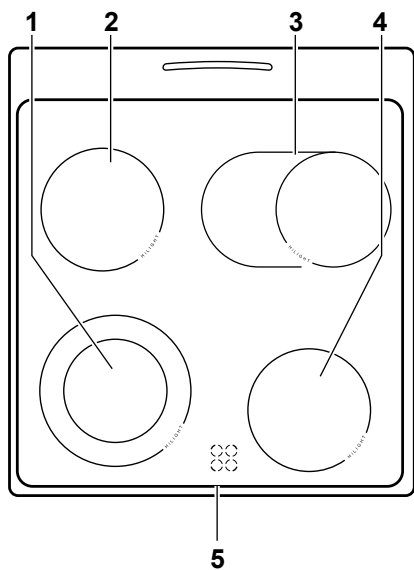
Der Standherd ist ausschließlich zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.



Bevor Sie den Standherd 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 Gebrauchsanleitung genannten Vorschriften gültig sind.

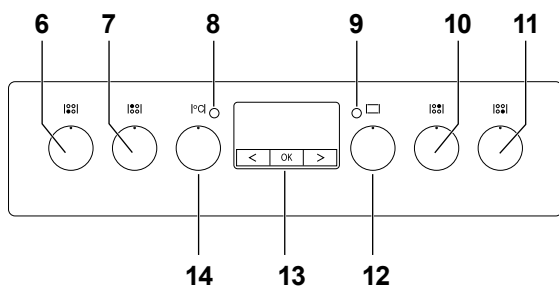
**Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.**

# Bedienelemente



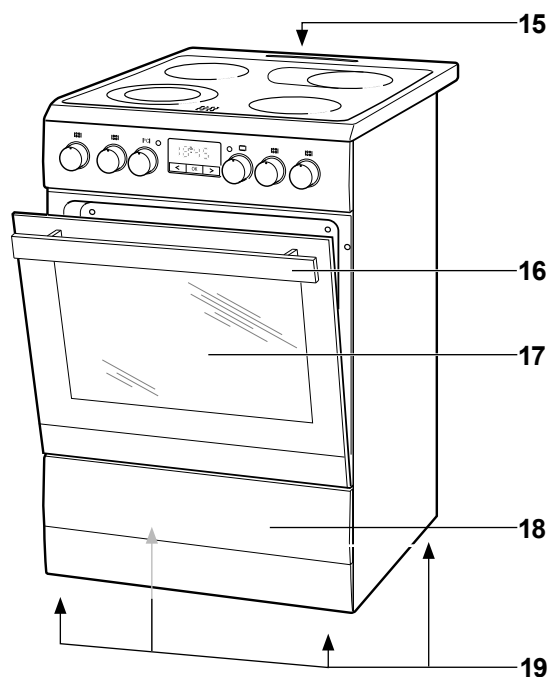
## Glaskeramik-Kochfeld

- 1 Zweikreis-Kochzone, Ø 130/220 mm
- 2 Kochzone, Ø 155 mm
- 3 Bräter-Kochzone, Ø 180/275 mm
- 4 Kochzone, Ø 155 mm
- 5 Restwärmeanzeigen



## Bedienblende

- 6 Schalter für Kochzone 1
- 7 Schalter für Kochzone 2
- 8 Betriebskontroll-Leuchte (rot)
- 9 Netzkontroll-Leuchte (gelb)
- 10 Schalter für Kochzone 3
- 11 Schalter für Kochzone 4
- 12 Funktionsschalter:  
Beheizungsart für den Backofen ein-  
stellen
- 13 Zeitschaltuhr
- 14 Temperaturregler:  
Temperatur für den Backofen einstellen



## Gehäuse

- 15 Wrasenabzug (Lüftung)
- 16 Türgriff
- 17 Backofentür mit Sichtfenster
- 18 Geschirrwagen
- 19 Schraubfüße an allen 4 Ecken  
(hier nicht abgebildet)

# 5 Minuten für Ihre Sicherheit

## Begriffserklärung

Folgende Signalworte finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

### **WARNUNG**

Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

### **VORSICHT**

Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

### *HINWEIS*

Das Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

## Sicherheitshinweise

### **WARNUNG**

#### **Stromschlaggefahr!**

**Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen. Durch einen elektrischen Stromschlag, können Sie getötet oder schwer verletzt werden.**

- Nehmen Sie den Standherd nicht in Betrieb, wenn er sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie sofort unseren Service (siehe Seite 39).
- Sie dürfen den Standherd nur selbst an das Stromnetz anschließen, vom Stromnetz trennen und das Altgerät ausbauen, wenn Sie eine autorisierte Elektrofachkraft sind. Als solche Elektrofachkraft müssen Sie beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen sein (wie z. B. unser Service, siehe Seite 39). Nur so bestehen ausreichend Sicherheit und Ihr Garantieanspruch.
- Schalten Sie vor dem Anschluss des Standherds den betreffenden Stromkreis aus, bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus.

- Der Standherd kann nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden. Schalten Sie daher eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vor. Hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Sie dürfen den Standherd nur instandsetzen, wenn Sie eine autorisierte Elektrofachkraft sind. Dabei dürfen Sie nur Ersatzteile verwenden, 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.
- Kochen Sie bei Rissen im Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall weiter! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramik-Kochfelds läuft, kann unter Spannung stehen und damit einen tödlichen Stromschlag verursachen! Wenn Ihr Glaskeramik-Kochfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld sofort vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), und rufen Sie unseren Service an (siehe Seite 39).
- Schalten Sie vor dem Wechsel der Glühlampe der Backofen-Beleuchtung den Herd aus und nehmen Sie die Sicherung heraus.
- Betreiben Sie den Standherd nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Verlegen Sie die Netzanschlussleitung so, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken oder klemmen Sie die Netzanschlussleitung nicht und legen Sie sie nicht über scharfe Kanten. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Standherd nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Stecken Sie keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen und stellen Sie sicher, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Halten Sie den Standherd, den Netzstecker und die Netzanschlussleitung von offenem Feuer und heißen Flächen fern.

**Kurzschlussgefahr!**

**Der Standherd arbeitet mit gefährlicher Netzspannung, er ist kein Spielzeug. Im Umgang mit dem Standherd bestehen darum besondere Gefahren für Kinder und bestimmte Personengruppen, die sich der Risiken nicht bewusst sind.**

- Benutzen Sie zum Reinigen keinen Hochdruck- oder Dampfreiniger. Wasserdampf kann durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen geraten und einen Kurzschluss verursachen.
- Dieser Standherd kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise Personen mit Behinderungen, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder) benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Standherd spielen.
- Die Reinigung des Standherds dürfen Sie von Kindern nur unter Aufsicht durchführen lassen.
- Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken. Stellen Sie sicher, dass die Verpackungsfolie nicht in Reichweite von Kindern kommt.
- Kinder können sich an Kleinteilen verschlucken und ersticken. Stellen Sie sicher, dass Kinder keine kleinen Teile vom Standherd abziehen oder aus dem Zubehörbeutel nehmen und in den Mund stecken können.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder keinen Zugriff auf den Standherd haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

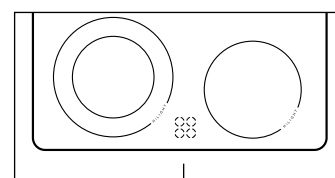
**Gefahr von Personenschäden!**

- Versuchen Sie niemals, den defekten oder vermeintlich defekten Standherd selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

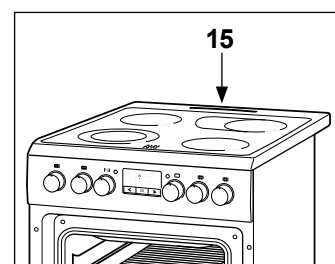
**Verbrennungsgefahr!**

**Während des Betriebs werden der Standherd und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.**

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf den Standherd haben, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Herstellers oder von ihm freigegebene. Die Verwendung ungeeigneter Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Legen Sie kein Geschirr oder Besteck auf dem Glas-keramik-Kochfeld ab. Es kann sich aufheizen und Verbrennungen verursachen.
- Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß, was die rot leuchtenden Restwärmeanzeigen **5** signalisieren. Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.
- Vermeiden Sie direkte Berührung mit Heizkörpern, Wänden, Backblechen, der Backofentür, Backofengeschirr usw. Sie werden im Backofenbetrieb heiß.
- Fassen Sie die Backofentür immer nur am Griff an.
- Lassen Sie den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt!
- Aus dem Wrasenabzug (Lüftung) **15** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Öffnen der Backofentür nicht in Berührung mit dem aufsteigenden heißen Dampf kommen.
- Gießen Sie niemals Wasser direkt in den heißen Backofen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr, und die Emaille kann beschädigt werden.
- Lassen Sie Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen, bevor Sie es ausgießen.
- Lassen Sie die Kochzonen und den Backofen vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Wechseln Sie die Glühlampe im Backofen erst, wenn der Backofen abgekühlt ist.



**5** Restwärmeanzeigen





**Brandgefahr!**

**Speisen können anbrennen. Backpapier oder andere angrenzende, brennbare Gegenstände können Feuer fangen.**

- Bei defektem Gebläse schalten Sie den Backofen aus und benutzen Sie ihn nicht mehr. Öffnen Sie die Backofentür und verständigen Sie den Service (siehe Seite 39).
- Informieren Sie vor dem Start des Zeitschaltuhrbetriebs alle Haushaltsangehörigen, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Grillen Sie im Zeitschaltuhrbetrieb niemals unbeaufsichtigt!
- Überwachen Sie den Backofen während des Zeitschaltuhrbetriebs, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen entzünden können.
- Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Öffnen Sie bei Feuer im Backofen nicht die Tür!
- Lagern Sie niemals Gegenstände auf dem Kochfeld!
- Decken Sie das Kochgeschirr sofort mit einem Deckel ab, wenn es darin brennt!
- Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser!
- Stellen Sie im Brandfall sofort alle Schalter auf „0“ und drehen Sie die Sicherungen heraus. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Lassen Sie nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen (s. Seite 39).
- Decken Sie Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Backpapier ab.
- Lassen Sie Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen.
- Legen Sie das Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers. Dort ist es besonders heiß, Fette, Öle und Backpapier können Feuer fangen.
- Verwenden Sie den Backofen nicht als Stauraum.
- Bewahren Sie temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen auf.
- Lassen Sie den Standherd nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten. Die Speisen können sich selbst entzünden.

- Verwenden Sie die Backofen-Glühlampe ausschließlich als Backofen-Beleuchtung; sie ist nicht zur Beleuchtung eines Zimmers geeignet.

### **Gesundheitsgefahr!**

**Wenn Sie Fleisch oder Fisch im Backofen auftauen, besteht die Gefahr, dass die Anzahl gefährlicher Mikroorganismen wie Salmonellen sprunghaft ansteigt. Dadurch können Sie eine Lebensmittelvergiftung bekommen.**

- Tauen Sie Fleisch und Fisch nicht im Backofen auf. Nehmen Sie das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach und lassen Sie es abgedeckt im Kühlschrank auftauen. Die Auftauflüssigkeit muss dabei abfließen können.
- Grillen Sie kein gepökelttes Fleisch. Braten Sie es nur bei niedriger Temperatur. Wenn Sie Gepökelttes (z. B. Kasseler) zu heiß garen, können sich die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine bilden.



## **VORSICHT**

### **Verletzungsgefahr!**

**Wenn Sie den Kippschutz nicht montieren, kann der gesamte Standherd nach vorne kippen. Sie können dabei verletzt und der Standherd beschädigt werden.**

- Befestigen Sie den mitgelieferten Winkel vor Gebrauch des Standherds unbedingt als Kippschutz an der Wand.
- Verwenden Sie die Backofentür nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett. Wird die geöffnete Backofentür mit einem schweren Gewicht belastet, kann der Standherd nach vorne kippen und umfallen.

## **HINWEIS**


### **Gefahr von Sachschäden!**

**Bei fehlerhaftem Transport können Sie den Standherd beschädigen.**

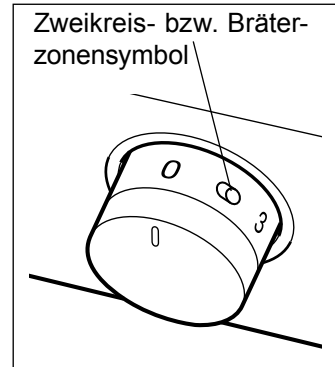
- Nehmen Sie beim Transport und beim Auspacken die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch.
- Prüfen Sie, ob die Transportwege und der Standort frei von Hindernissen sind (z. B. geschlossene Türen oder auf dem Boden liegende Gegenstände).

- Wenn Sie den Standherd auf einer Transportkarre fahren wollen, müssen Sie ihn so anheben, wie auf der Verpackung angegeben.
- Heben Sie den Standherd nicht am Türgriff an! Der Türgriff ist nicht dafür konstruiert, das gesamte Gewicht des Herds zu tragen.

**Im Umgang mit dem Standherd bestehen unterschiedliche Beschädigungsgefahren. Bei unsachgemäßem Gebrauch können Sie reparabile und irreparable Schäden am Herd verursachen.**

- Keine harten Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen. Die Glaskeramik kann brechen.
- Schieben Sie schweres Geschirr nicht über das Kochfeld. Die Glaskeramik kann zerkratzen.
- Wischen Sie das Kochfeld und den Topfboden immer vor dem Benutzen ab, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Vermeiden Sie möglichst feuerfestes Glasgeschirr als Kochgeschirr. Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Kochstellen, ist aber ein schlechter Wärmeleiter – bei größeren Glasgefäßen kann es darum zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.
- Nutzen Sie das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.
- Entfernen Sie zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien sofort vom Kochfeld, da sie sonst dauerhafte und irreparable Schäden verursachen.
- Verwenden Sie für die Reinigung der Glasscheiben in der Backofentür keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber. Die Oberfläche kann dadurch zerkratzen und das Glas zerstören.
- Die Backofentür ist schwer und hat 3 Glasscheiben. Nicht fallen lassen!
- Platzieren Sie Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt.
- Drehen Sie den Temperaturregler **14** „

- Drehen Sie Schalter **6** und **10** zum Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten nur gegen den Uhrzeigersinn. Nie mit Gewalt über das Zweikreis- bzw. Bräterzonen-Symbol „∞“ hinausdrehen. Der Schalter kann beschädigt und die Funktion des Standherds beeinträchtigt werden.
- Stellen Sie beim Einkochen nur so viele Gläser auf einmal in der Fettpfanne, dass sie sich nicht berühren. Die Gläser können platzen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme oder Backensprays. Sie können die Oberfläche beschädigen.



### Im Umgang mit Ihrem neuen Standherd müssen Sie außerdem Folgendes beachten:










- Sie sind für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich.
- Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Service rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden. Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung verursacht wurden, werden nicht als Garantiefälle anerkannt.

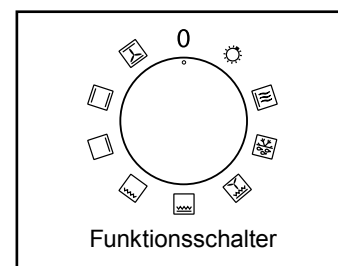
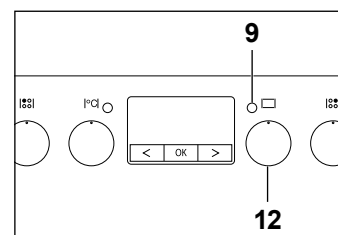
## Bedienblende

### Funktionsschalter

Mit dem Funktionsschalter **12** wählen Sie die Beheizungsart aus und schalten den Backofen damit gleichzeitig ein. Bei eingeschaltetem Backofen leuchtet die Netzkontroll-Leuchte **9**.

Die folgenden Symbole finden Sie auf dem Funktionsschalter **12**:

 Ober- und Unterhitze mit Umluft	 Ober- und Unterhitze	 Unterhitze
 Infrarotgrill	 Intensivgrill (Grill mit Oberhitze)	 Intensivgrill mit Umluft
 Auftauen	 Schnellaufheizen	 Backofenbeleuchtung



Funktionsschalter

## Temperaturregler

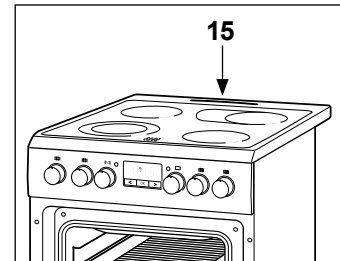


### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden der Standherd und seine berührbaren Teile heiß.

- Direkte Berührung vermeiden. Backofen beim Grillen u. Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**
- Aus dem Wrasenabzug (Lüftung) **15** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf.

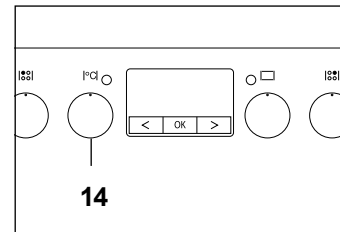


### HINWEIS

#### Gefahr von Sachschäden!

Bei unsachgemäßem Gebrauch können Sie **reparable und irreparable Schäden am Herd verursachen.**

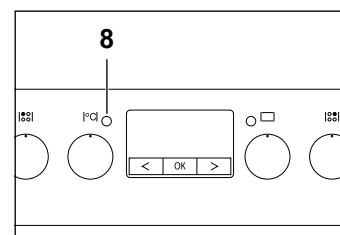
- Drehen Sie den Temperaturregler **14** „0“ des Backofens zum Einschalten immer im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten immer gegen den Uhrzeigersinn. Nie mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen. Der Schalter kann beschädigt und die Funktion des Standherds beeinträchtigt werden.
- Nach der Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturregler **14** auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis maximal 250 °C drehen. Der Backofen ist damit eingeschaltet.
- Drehen Sie nach Gar-Ende den Temperaturregler **14** und den Funktionsschalter **12** auf „0“ zurück.



## Betriebskontroll-Leuchte

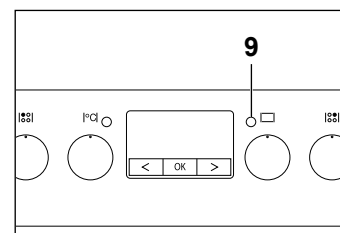
Die rote Betriebskontroll-Leuchte **8** leuchtet, sobald Sie eine Beheizungsart gewählt und die Temperatur eingeschaltet haben. Sie leuchtet solange der Backofen auf- bzw. nachheizt. Wenn sie das erste Mal erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht.

Während der gesamten Garzeit wiederholt sich das Ein- und Ausschalten der roten Betriebskontroll-Leuchte.



## Netzkontroll-Leuchte

Die gelbe Netzkontroll-Leuchte **9** leuchtet, sobald mindestens eine der Kochzonen oder der Backofen eingeschaltet ist. Sie erlischt erst, wenn alle Kochzonen und der Backofen ausgeschaltet sind.



# Aufstellen und Anschließen

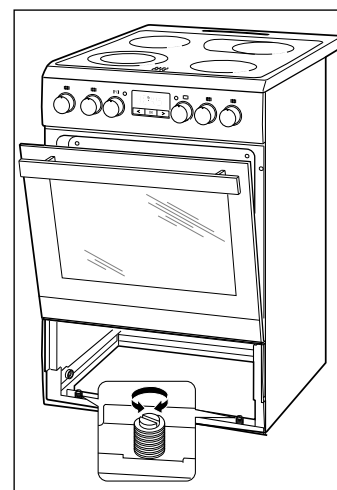
## Voraussetzungen

Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um einen sachgerechten Betrieb zu gewährleisten:

- Der Standherd ist in die 1. Klasse eingestuft. Er muss so installiert werden, dass er zum benachbarten Element einen Mindestabstand von 20 mm hat.
- An einer Seite kann er neben einem höheren Küchenelement installiert werden. In einem solchen Fall muss der Abstand zwischen Standherd und Küchenelement mindestens 100 mm betragen.
- Die Höhe des Küchenelements auf der gegenüberliegenden Seite darf nicht die Höhe des Standherds überschreiten.
- Der senkrechte Abstand zwischen dem Standherd und dem Küchenelement darf nicht kleiner sein als 650 mm.
- Die angrenzenden Wände oder Seiten der Küchenelemente (Boden, umgebende Wände) müssen aus temperaturbeständigen Materialien (mindestens 90 °C) bestehen.
- Der Abstand zwischen Kochmulde/Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie es in der Montageanleitung für die Dunstabzugshaube vom Hersteller vorgeschrieben ist.
- Furniere, Klebstoffe bzw. Möbelbeschläge aus Kunststoff, die sich in der Nähe des Herdes befinden, müssen temperaturbeständig sein (>75 °C). Wenn die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig sind, können sie sich verformen.
- Standherd nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank aufstellen. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig. Der günstigste Platz ist neben dem Spülzentrum. Sie haben eine zusätzliche Ablagefläche, und schmutziges Geschirr kann gleich gereinigt werden.
- Wenn der Standherd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Maßnahmen ergriffen werden, die verhindern, dass der Standherd vom Sockel gleitet.

## Den Standherd aufstellen

- Stellen Sie den Standherd mit Hilfe einer Wasserwaage so auf, dass das Kochfeld exakt waagrecht ausgerichtet ist. Eventuelle Unebenheiten können Sie mit den Schraubfüßen an der Unterseite des Standherds ausgleichen. Ziehen Sie dafür den Geschirrwagen ganz heraus. Zum Verstellen der Schraubfüße verwenden Sie am besten eine Münze, die Sie in den Gewindegewand stecken und drehen.



## Kippschutz befestigen

Der mitgelieferte Winkel dient als Kippschutz. Er soll verhindern, dass der Standherd nach vorne kippt, falls die geöffnete Backofentür mit einem schweren Gewicht belastet wird, wie z. B. einem großen Bratentopf.



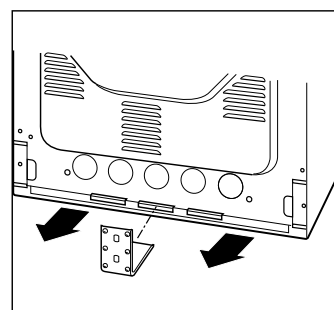
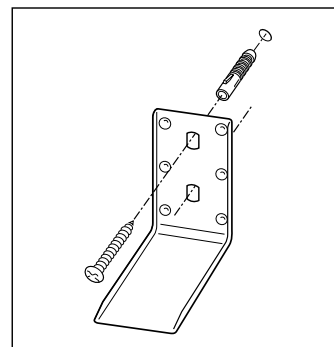
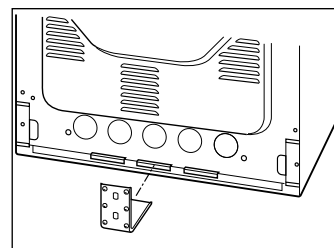
### VORSICHT

#### Verletzungsgefahr!

**Wenn Sie den Kippschutz nicht montieren, kann der gesamte Standherd nach vorne kippen. Sie können dabei verletzt und der Standherd beschädigt werden.**

- Befestigen Sie den mitgelieferten Winkel vor Gebrauch des Standherds unbedingt als Kippschutz an der Wand
- Verwenden Sie die Backofentür nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett. Wird die geöffnete Backofentür mit einem schweren Gewicht belastet, kann der Standherd nach vorne kippen und umfallen.

1. Stellen Sie den Standherd wie im Abschnitt „Den Standherd aufstellen“ beschrieben auf und richten Sie ihn exakt aus.
2. Ziehen Sie den Geschirrwagen ganz heraus.
3. Zeichnen Sie durch den mittleren Schlitz unten am Rahmen eine Linie an die Wand.
4. Ziehen Sie den Standherd wieder hervor.
5. Halten Sie den Winkel auf der Linie so an die Wand, dass die Seite mit den Löchern plan an der Wand aufliegt (siehe Grafik) und der hervorstehende Winkelarm in den Schlitz am Standherd passt.
6. Markieren Sie die 2 Bohrlöcher durch die Löcher im Winkel.
7. Stellen Sie mit einem Metallprüfgerät sicher, dass sich in den Bohrbereichen keine Kabel oder Rohrleitungen befinden. Wählen Sie gegebenenfalls eine andere Stelle für die Montage. Falls die Wand hinter dem Standherd nicht aus massivem Mauerwerk besteht, ziehen Sie bitte eine Fachkraft zu Rate, um geeignetes Montagematerial zu beschaffen und einzusetzen.
8. Bei massivem Mauerwerk: Bohren Sie mit einem 8 mm Steinbohrer an den gekennzeichneten Positionen je ein ca. 45 mm tiefes Loch.
9. Stecken Sie die mitgelieferten Dübel in die Bohrlöcher und schrauben Sie den Winkel mit den mitgelieferten Schrauben fest.
10. Lassen Sie den Standherd von einer Fachkraft anschließen.
11. Schieben Sie den Standherd an seinen Platz und prüfen Sie, ob der Winkel ein Kippen des Standherds nach vorn verhindert.



## Netzanschluss

### Hinweise für den Installateur

#### Gefahr Stromschlag- / Brandgefahr!



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

- Der Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen**, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (z.B. unser Service, siehe „Unser Service“ auf Seite 39). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

#### Anschlussbedingungen

Das Gerät ist für folgende Wechselspannungen ausgelegt:

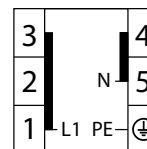
- 230V 1N~ / 50Hz, 40 A
- 400V 2N~ / 50Hz, 25 A
- 400V 3N~ / 50Hz, 16 A
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Die verwendete Netzanschlussleitung muss den Bestimmungen der DIN EN 60335-1 entsprechen (z.B. Typ H05RR-F).
- Je nach Anschlussart müssen der Leiterquerschnitt gewählt und die Kontaktbrücken eingesetzt bzw. entfernt werden (siehe Abb. nächste Seite).
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden.  
Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

#### Netzleitung anschließen

Die Klemmleiste und die Anschlusspläne befinden sich an der Rückwand.

1. Schalten Sie vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise aus und sichern Sie diese gegen Wiedereinschalten.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitungen allpolig spannungsfrei sind und eine wirksame Erdung möglich ist.

230V 1N~ / 50Hz



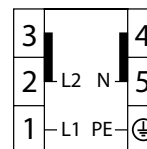
L1 an **1** **2** **3** (gebrückt)

N an **4** **5** (gebrückt)

Schutzleiter (PE) an **⊕**

Leiterquerschnitt: 3 x 6 mm<sup>2</sup>

400V 2N~ / 50Hz



L1 an **1**

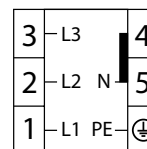
L2 an **2** **3** (gebrückt)

N an **4** **5** (gebrückt)

Schutzleiter (PE) an **⊕**

Leiterquerschnitt: 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>

400V 3N~ / 50Hz



L1 an **1**, L2 an **2**, L3 an **3**

N an **4** **5** (gebrückt)

Schutzleiter (PE) an **⊕**

Leiterquerschnitt: 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

L1-L3: Phase(n)

N: Null-Leiter

PE: Schutzleiter (Erde)



3. Klemmen Sie die Adern und ggf. die beiliegenden Messingbrücken gemäß der rechts abgebildeten Schaltbilder an die entsprechenden Kontaktklemmen der Herdanschlussdose an.
4. Verlegen Sie das Anschlusskabel so hinter dem Herd, dass es die Rückwand des Herdes nicht berührt. Während des Betriebs des Herdes wird dessen Rückwand heiß.

## Letzte Vorbereitungen

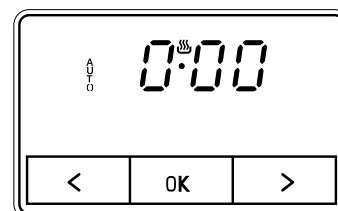
### Transportsicherungen entfernen

1. Falls noch nicht geschehen, entfernen Sie alle vorhandenen Styropor-, Papp- und Kunststoffsicherungsteile aus dem Backofen und von den Backblechseiten.
2. Ziehen Sie alle Schutzfolien ab.

### Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschließen an das Stromnetz blinkt im Display „0:00“. Dies zeigt an, dass die Uhrzeit gestellt werden muss. Gehen Sie dazu wie folgt vor.

1. Drücken Sie die Taste „OK“ 1-mal.  
Das Display zeigt das Symbol „🕒“, der Punkt darunter blinkt.
2. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten „<“ bzw. „>“ ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf halten Sie die Pfeiltaste länger gedrückt.  
7 Sekunden nach dem letzten Tastendruck hört der Punkt zu blinken auf. Die Uhrzeit ist gespeichert.



Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Die Uhr“.

## Vorreinigung

**Achtung Beschädigungsgefahr!**

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

### Glaskeramik-Kochfeld

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

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

### Backofen

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

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

Wie Sie dabei vorgehen müssen, erfahren Sie ab Seite 23.

# Das Kochfeld

## Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln



### WARNUNG

#### **Stromschlaggefahr!**

**Durch einen elektrischen Stromschlag, können Sie getötet oder schwer verletzt werden.**

- Kochen Sie bei Rissen im Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall weiter! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramik-Kochfelds läuft, kann unter Spannung stehen und damit einen tödlichen Stromschlag verursachen! Wenn Ihr Glaskeramik-Kochfeld Risse aufweist, trennen Sie es sofort vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), und benachrichtigen Sie unseren Service (siehe Seite 39).

#### **Verbrennungsgefahr!**

**Während des Betriebs werden der Standherd und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.**

- Verwenden Sie ausschließlich Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Herstellers oder von ihm freigegebene. Die Verwendung ungeeigneter Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Legen Sie kein Geschirr oder Besteck auf dem Glaskeramik-Kochfeld ab. Es kann sich aufheizen und Verbrennungen verursachen.

## HINWEIS

### Gefahr von Sachschäden!

Bei unsachgemäßem Gebrauch können Sie **reparable und irreparable Schäden am Herd verursachen**.

- Keine harten Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen. Die Glaskeramik kann brechen.
- Schieben Sie schweres Geschirr nicht über das Kochfeld. Die Glaskeramik kann zerkratzen.
- Wischen Sie das Kochfeld und den Topfboden immer vor dem Benutzen ab, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Nutzen Sie das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.

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

## Das richtige Kochgeschirr

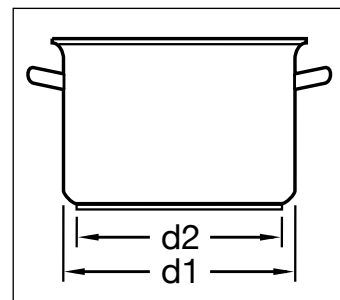
### HINWEIS

#### Gefahr von Sachschäden!

- Vermeiden Sie möglichst feuerfestes Glasgeschirr als Kochgeschirr. Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Kochstellen, ist aber ein schlechter Wärmeleiter – bei größeren Glasgefäßen kann es darum zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.

Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

- mit ausreichender Bodenstärke, z. B. emaillierte Stahltöpfe mit 2 - 3 mm und Edelstahltöpfe mit 4 - 6 mm.
- mit einer Größe, die der Kochzonen-Größe entspricht. Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser d1 angegeben. Der Bodendurchmesser d2 ist jeweils etwa 2 cm kleiner.
- wie energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.
- wie Stahltöpfe und -pfannen. Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch **nicht innen zerkratzt** sein und auch nicht überhitzt werden.



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

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

## Kochzonen und Schalter

Das Kochfeld besteht aus 4 Kochzonen. Jeder Kochzone ist auf der Bedienblende ein Schalter zugeordnet.

Kochzone	Schalter	Größe
1 vorne links	6 ☼	Ø 130/220 mm
2 hinten links	7 ☼	Ø 155 mm
3 hinten rechts	10 ☼	Ø 180/275 mm
4 vorne rechts	11 ☼	Ø 155 mm

- Drehen Sie die Schalter je nach Bedarf auf die gewünschte Heizstufe (siehe nachfolgende Tabelle).

Heizstufe	Zweck
0	Stellung AUS, Nutzung der Restwärme
0,5	Warmhalten von Speisen, langsames Garen kleinerer Mengen von Speisen (niedrigste Heizstufe)
1	Langsames Garen (Fortkochen nach dem Ankochen)
1,5	Langsames Garen (Fortkochen) größerer Mengen von Speisen, Braten größerer Fleischstücke
2	Braten (Anbraten)
2,5	Braten
3	Kochen von großen Mengen, Backen/Braten

- Zum Ausschalten drehen Sie den Schalter auf „0“ zurück.

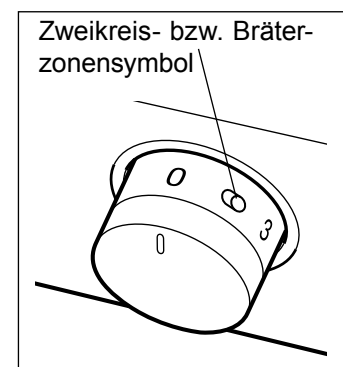
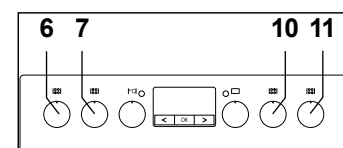
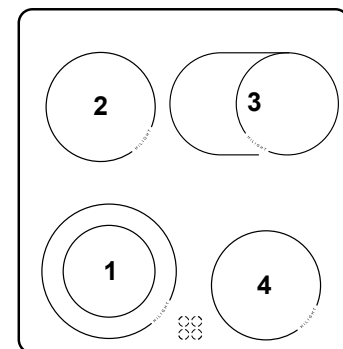
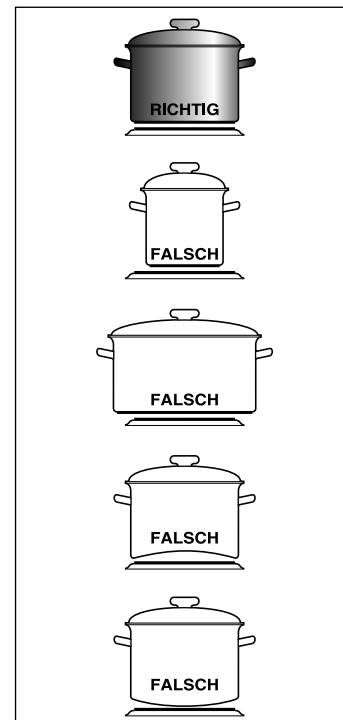
## Zweikreis- und Bräter-Kochzone

### HINWEIS

#### Gefahr von Sachschäden!

Drehen Sie Schalter **6** und **10** zum Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten nur gegen den Uhrzeigersinn. Nie mit Gewalt über das Zweikreis- bzw. Bräterzonen-Symbol „☼“ hinausdrehen. Der Schalter kann beschädigt und die Funktion des Standherds beeinträchtigt werden.

- Um die Kochzone zu erweitern, Schalter kurz auf das Bräterzonen-Symbol „☼“ drehen, dann die gewünschte Heizstufe einstellen.
- Um die Kochzone wieder zu verkleinern, Schalter auf „0“ drehen und anschließend die gewünschte Heizstufe einstellen.



## Restwärmeanzeige



### WARNUNG

#### Verbrennungsgefahr!

**Während des Betriebs wird das Glaskeramik-Kochfeld heiß.**

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen **5** bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.

Für jede Kochzone gibt es in der Restwärmeanzeige **5** eine Lampe, die leuchtet, solange die Kochzone heißer ist als 50 °C. So warnt Sie das Gerät vor möglichen Verbrennungen und signalisiert, dass Sie noch Restwärme nutzen können.

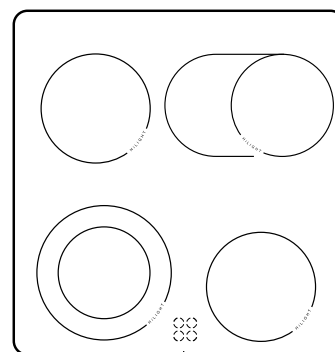
## Tipps zum Garen und Energie sparen

Heizstufe <sup>1)</sup>	Anwendung	Beispiele
0,5	Schwaches Fortkochen bzw. Warmhalten	Für das Quellen von Reis
1	Fortkochen für die meisten Gerichte	Für Suppen und Gemüse
1,5	Schwaches Braten bzw. starkes Fortkochen	Für Paniertes
2	Normales Braten	Für Bratkartoffeln
2,5	Starkes Braten	Für Kurzgebratenes
3	Anbraten und Ankochen	Für Kartoffeln, Schmorbraten

<sup>1)</sup> Wählen Sie bei kleineren Mengen eine Stufe niedriger, bei größeren Mengen eine Stufe höher.

Wählen Sie beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Einstellung, solange Sie nicht mit beschichteten Pfannen und Töpfen kochen. Achten Sie hierbei auf die Angaben des Herstellers.

Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet, oder das Fleisch von beiden Seiten braun ist, schalten Sie auf eine niedrigere Stufe. Bei größeren Töpfen und Pfannen schalten Sie auf „2“, sonst reicht Einstellung „1“.



**5**

# Der Backofen



## WARNUNG

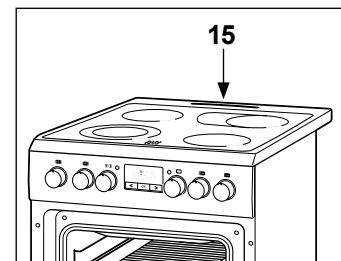
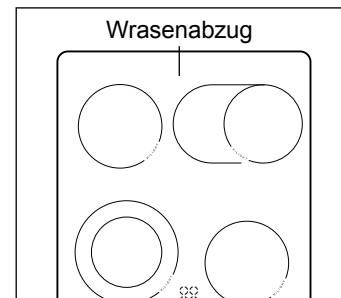
### Verbrennungsgefahr!

**Während des Betriebs werden der Standherd und seine berührbaren Teile heiß.**

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf den Standherd haben, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Vermeiden Sie direkte Berührung mit Heizkörpern, Wänden, Backblechen, der Backofentür, Backofengeschirr usw. Sie werden im Backofenbetrieb heiß.
- Fassen Sie die Backofentür immer nur am Griff an.
- Lassen Sie den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt!
- Aus dem Wrasenabzug (Lüftung) **15** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Öffnen der Backofentür nicht in Berührung mit dem aufsteigenden heißen Dampf kommen.
- Gießen Sie niemals Wasser direkt in den heißen Backofen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr, und die Emaille kann beschädigt werden.

### Gesundheitsgefahr!

- Tauen Sie Fleisch und Fisch nicht im Backofen auf. Nehmen Sie das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach und lassen Sie es abgedeckt im Kühlschrank auftauen. Die Auftauflüssigkeit muss dabei abfließen können.
- Grillen Sie kein gepökeltes Fleisch. Braten Sie es nur bei niedriger Temperatur. Wenn Sie Gepökeltes (z. B. Kasseler) zu heiß garen, können sich die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine bilden.



## HINWEIS

### Gefahr von Sachschäden!

Bei unsachgemäßem Gebrauch können Sie **reparable und irreparable Schäden am Herd verursachen**.

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

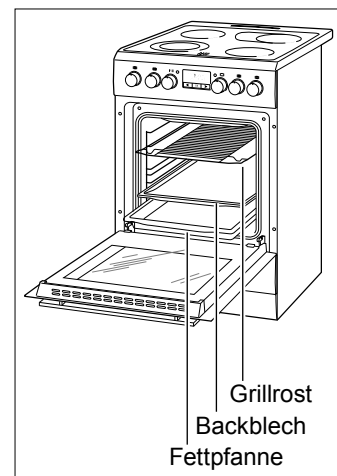
## Das richtige Backofen-Geschirr

- Töpfe mit hitzebeständigen Griffen (erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“), feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik, Ton oder Gusseisen können Sie in den Backofen geben.
- Insbesondere beim Garen mit Ober- und Unterhitze brauchen Formen und Bleche eine gute Wärmeübertragung, am besten aus schwarz lackiertem Metall. Darin werden Kuchen besonders gut braun.
- Auch Aluminiumbleche, mit oder ohne Beschichtung, bringen gute Ergebnisse.
- Bei Heiß- oder Umluft reichen auch Weißblechformen. Die Rundumwärme sorgt für eine gute Bräunung.

## Grillrost, Backblech und Fettpfanne

Schieben Sie den Grillrost immer zuoberst in den Backofen, darunter die Fettpfanne oder das Backblech. Die Füße des Grillrosts sollten nach unten zeigen.

Bei dem Backblech und der Fettpfanne ist eine Kante leicht abgechrägt. Schieben Sie die Bleche so in den Backofen, dass diese Kante nach vorne zeigt.



## Die Beheizungsarten

### Ober- und Unterhitze mit Umluft

Das Prinzip Umluft: Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizkörpern erzeugt. Ein Gebläse an der Rückwand des Backofens sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Das hat viele Vorteile:

- Das Vorheizen ist überflüssig (Ausnahmen siehe Tabelle „Prüfgerichte“).
- Die Backofentemperaturen liegen niedriger als bei Ober- und Unterhitze.
- Es kann auf mehreren Ebenen gleichzeitig gebacken, gebraten oder gedünstet werden.
- Das alles spart Strom, Geld und auch noch Zeit.





Umluft ist ideal für Kurzgebratenes wie Hähnchenteile, Koteletts oder Fisch und zum Überbacken von belegten Broten u. Ä., ab etwa 6 Portionen.

Die Auswahl des Backgeschirrs hat beim Backen mit Umluft keine große Bedeutung. Der Kuchen gelingt auch in hellen Backformen.

### Ober- und Unterhitze

Bei Ober- und Unterhitze kommt die Temperatur je nach Einschubhöhe stärker von unten oder von oben.

Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich. Wenn Sie einen Braten zubereiten, schieben Sie das Fleisch so hoch wie möglich in den Backofen. Sehr fettes Fleisch garen Sie am besten auf dem Grillrost mit darunter eingeschobener Fettpfanne. Mageres Fleisch gelingt am besten direkt auf der Fettpfanne. Füllen Sie Kuchenteig nur zu  $\frac{2}{3}$  in die Backform. Sonst kann der Teig beim Backen überlaufen und in den Backofen tropfen. Mit dunklem Backgeschirr gelingen Kuchen am besten.



### Unterhitze

Bei dieser Einstellung wird die Hitze nur vom unteren Heizkörper erzeugt. Je nach Einschubhöhe kommt sie stärker oder weniger stark nur von unten. Wählen Sie diese Beheizungsart, z. B. für braune, krosse Böden.



### Infrarotgrill



## WARNUNG

### Brandgefahr!

- Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Legen Sie das Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers. Dort ist es besonders heiß.



Diese Beheizungsart ist für kleine bzw. mittelgroße Portionen geeignet. Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Grillrost, dass die belegte Fläche nicht größer ist als die Fläche des Heizkörpers.

Heizen Sie den Backofen bei leicht geöffneter Backofentür einige Minuten vor. Schieben Sie immer die Fettpfanne unter den Grillrost.

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

Flache Fleisch- und Fischstücke, Spieße, Würstchen, sowie wasserreiche Gemüsesorten (wie Tomaten und Zwiebeln) eignen sich besonders gut zum Grillen.

### Intensivgrill (Grill mit Oberhitze)

Im Gegensatz zum Infrarotgrill können Sie beim Intensivgrillen den Grillrost komplett belegen.



### Intensivgrill mit Gebläse

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



## Auftauen



### WARNUNG

#### Gesundheitsgefahr!

**Wenn Sie Fleisch oder Fisch im Backofen auftauen, besteht die Gefahr, dass die Anzahl gefährlicher Mikroorganismen wie Salmonellen sprunghaft ansteigt. Dadurch können Sie eine Lebensmittelvergiftung bekommen.**

- Tauen Sie Fleisch und Fisch nicht im Backofen auf. Nehmen Sie das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach und lassen Sie es abgedeckt im Kühlschrank auftauen. Die Auftauflüssigkeit muss dabei abfließen können.

Bei dieser Einstellung ist nur das Gebläse in Betrieb. Hitze wird nicht erzeugt. Benutzen Sie die Funktion Auftauen **nicht** zum Auftauen von Fleisch oder Fisch (Gesundheitsgefahr durch Salmonellen). Tauen Sie nur Gemüse, Vorgekochtes o. Ä. im Backofen auf.



#### Schnellaufheizen

Mit der Funktion Schnellaufheizen erreicht der Backofen am schnellsten die eingestellte Temperatur. Wenn sie erreicht ist, schalten Sie auf die gewünschte Beheizungsart um.

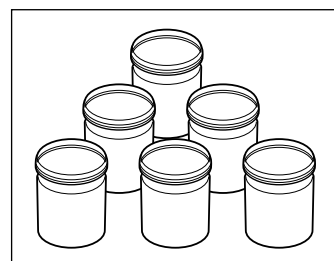


## Einkochen

### HINWEIS

#### Gefahr von Sachschäden!

- Stellen Sie beim Einkochen nur so viele Gläser auf einmal in der Fettpfanne, dass sie sich nicht berühren. Die Gläser können platzen.



Geben Sie das Obst bzw. Gemüse in die Einmachgläser und füllen Sie sie mit abgekochtem Wasser auf. Verschließen Sie die Gläser.

1. Schieben Sie die Fettpfanne in den unteren Einschub und füllen Sie sie halbvoll mit heißem Wasser. Stellen Sie die gefüllten Einmachgläser hinein.
2. Schließen Sie die Backofentür und stellen Sie den Funktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze“.
3. Stellen Sie den Temperaturregler auf 180 - 200 °C.
4. Reduzieren Sie die Temperatureinstellung, wenn in den Gläsern keine Luftblasen mehr aufsteigen (nach ca. 60 - 80 Minuten):
  - Obst auf Null,
  - Gemüse auf 150 °C, dann ca. 60 Minuten weitergaren.
5. Lassen Sie die Gläser nach dem Ausschalten bei geschlossener Backofentür noch im Backofen stehen:
  - Obst ca. 15 - 30 Minuten,
  - Gemüse ca. 30 Minuten.



6. Nehmen Sie die Gläser danach vorsichtig heraus und stellen Sie sie auf einem trockenen Tuch ab. Decken Sie die Gläser ab, um sie vor Zugluft zu schützen.
7. Entfernen Sie die Klammern erst am nächsten Tag.

## Gar-Ende

1. Drehen Sie den Temperaturregler **14** gegen den Uhrzeigersinn auf „0“. Die rote Betriebskontroll-Leuchte **8** erlischt.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter **12** im Uhrzeigersinn auf „0“. Die Backofen-Beleuchtung erlischt, ebenso die gelbe Netzkontroll-Leuchte **9**, sofern keine Kochzone eingeschaltet ist.

## Tipps zum Braten und Grillen

- Grillen Sie kein Gepökelttes wie z. B. Kasseler, sondern braten Sie es bei niedriger Temperatur. Das im Pökelsalz enthaltene Nitrat bildet bei zu großer Hitze die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine.
- Grillen Sie Hähnchen am besten auf dem Rost mit darunter eingeschobener Fettpfanne. Fleisch, Fisch und belegte Brote gelingen besser auf dem Backblech.
- Garen Sie eingefrorenes Fleisch am besten in einem geschlossenen Topf. Planen Sie für jeden Zentimeter Höhe ca. 4 bis 5 Minuten Garzeit ein.
- Der Braten wird während des Garens höher. Berücksichtigen Sie bei sehr hoher Temperatur eine ausreichende Einschubhöhe.
- 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.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch für ungefähr 10 Minuten „ruhen“. Der Saft verteilt sich so gleichmäßiger und läuft beim Anschneiden nicht heraus.
- Fisch möglichst in einer feuerfesten Form auf dem Backrost in die mittlere oder untere Einschubleiste einschieben.

## Energiespartipps

- In den meisten Fällen ist ein Vorheizen überflüssig.
- Schalten Sie den Backofen bereits 5 - 10 Minuten vor Garende aus und nutzen Sie die Restwärme aus.
- Garen Sie Braten unter einem Kilogramm auf dem Kochfeld.
- Bei Umluftbeheizung können mehrere Bleche übereinander auf einmal gegart werden.
- Fisch oder Gemüse können Sie gemeinsam dünsten. Geben Sie beides mit etwas Fett bzw. Wasser, auf einer feuerfesten Platte bei 170 - 200 °C in den Backofen.

## Die Uhr

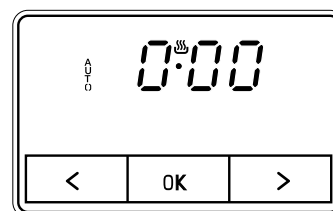
Ihr Backofen ist mit einer elektronischen Uhr ausgestattet, die auch als Zeitschaltuhr zum Ein- und Ausschalten des Backofens dient. Gestellt wird die Uhr mithilfe von 3 Tasten.

### Uhrzeit einstellen

#### Bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall

Nach dem Einschalten der Stromversorgung blinkt im Display „0:00“. Dies zeigt an, dass die Uhrzeit gestellt werden muss. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

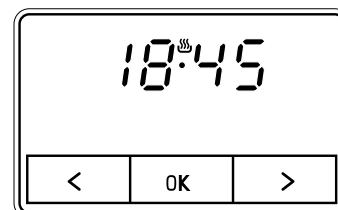
1. Drücken Sie 1-mal die Taste „OK“. Das Display zeigt das Symbol „☼“, der Punkt darunter blinkt.
2. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten „<“ bzw. „>“ ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf halten Sie die Pfeiltaste länger gedrückt. 7 Sekunden nach dem letzten Tastendruck hört der Punkt zu blinken auf. Die Uhrzeit ist gespeichert.



#### Bei Umstellung von Mitteleuropäischer Zeit (MEZ) auf Sommerzeit (MESZ) und umgekehrt

Voraussetzung: Die Zeitschaltuhr darf sich nicht im Automatik-Betrieb befinden und der Kurzzeitwecker darf nicht aktiv sein.

3. Drücken Sie gleichzeitig kurz die beiden Pfeiltasten „<“ und „>“. Der Punkt unterhalb des Symbols „☼“ blinkt.
4. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten „<“ bzw. „>“ ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf halten Sie die Pfeiltaste länger gedrückt. 7 Sekunden nach dem letzten Tastendruck hört der Punkt zu blinken auf. Die Uhrzeit ist gespeichert.



### Mit der Zeitschaltuhr arbeiten



#### WARNUNG

##### Brandgefahr!

- Informieren Sie vor dem Start des Zeitschaltuhrbetriebs alle Haushaltsangehörigen, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Überwachen Sie den Backofen während des Zeitschaltuhrbetriebs, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen entzünden können.
- Grillen Sie im Zeitschaltuhrbetrieb niemals unbeaufsichtigt!

Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten im Voraus programmieren. Die Garzeit kann zwischen 1 Minute und 10 Stunden betragen.

Wenn ein Programm zu Ende ist, ertönt für etwa 2 Minuten ein Signalton, den Sie mit einer beliebigen Taste abschalten können. Durch Stromausfall werden alle Programmierungen gelöscht.

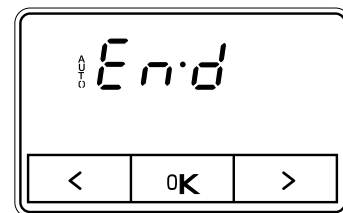
## Halbautomatik-Betrieb

Hier legen Sie bei laufendem Backofen den Ausschaltzeitpunkt oder die gewünschte Garzeit fest. Der Backofen schaltet zu einem bestimmten Zeitpunkt oder nach Ablauf einer bestimmten Rest-Garzeit automatisch ab.

### A. Ausschalten zu einem bestimmten Zeitpunkt

Die Ausschaltzeit kann maximal 10 Stunden nach der aktuellen Uhrzeit liegen.

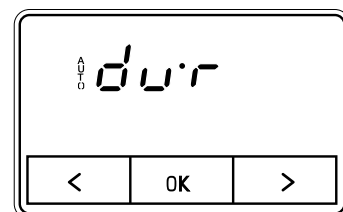
1. Stellen Sie sicher, dass die aktuelle Uhrzeit korrekt eingestellt ist.
1. Drücken Sie am eingeschalteten Backofen die Taste „OK“ so oft, bis im Display „End“ blinkt.
2. Stellen Sie mit den Pfeiltasten „<“ bzw. „>“ die gewünschte Ausschaltzeit ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf halten Sie die Pfeiltaste länger gedrückt.  
Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck ist die aktuelle Tageszeit wieder zu sehen und das Symbol „Auto“ leuchtet als Zeichen, dass der Automatikbetrieb eingeschaltet ist. Die Ausschaltzeit ist damit gespeichert. Beim Erreichen der Ausschaltzeit schaltet der Backofen selbsttätig aus. Zusätzlich ertönt 7 Minuten lang ein Signal und im Display blinkt „Auto“.
3. Um das Signal auszuschalten und wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren, drücken Sie eine beliebige Taste.  
Das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.  
**Achtung: Der Backofen ist nun wieder eingeschaltet!**
4. Stellen Sie den Temperaturregler **14** und den Funktionsschalter **12** zurück auf „0“, um den Backofen auszuschalten.



### B. Ausschalten nach einer bestimmten Garzeit

Die Garzeit kann von 1 Minute bis 10 Stunden betragen.

1. Drücken Sie am eingeschalteten Backofen so oft die Taste „OK“, bis im Display „dur“ blinkt.
2. Stellen Sie mit den Pfeiltasten „<“ bzw. „>“ die gewünschte Rest-Garzeit ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf halten Sie die Pfeiltaste länger gedrückt.  
Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck ist die aktuelle Tageszeit wieder zu sehen und das Symbol „Auto“ leuchtet als Zeichen, dass der Automatikbetrieb eingeschaltet ist. Die Gardauer ist damit gespeichert. Nach Ablauf der Gardauer schaltet der Backofen selbsttätig aus. Zusätzlich ertönt 7 Minuten lang ein Signal und im Display blinkt „Auto“.
3. Um das Signal auszuschalten und wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren, drücken Sie eine beliebige Taste.  
Das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.  
**Achtung: Der Backofen ist nun wieder eingeschaltet!**
4. Stellen Sie den Temperaturregler **14** und den Funktionsschalter **12** zurück auf „0“, um den Backofen auszuschalten.



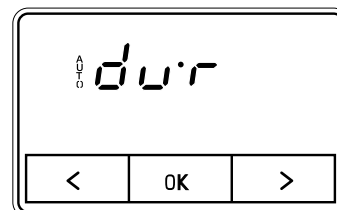
## Vollautomatik-Betrieb

Hier geben Sie bei ausgeschaltetem Backofen die gewünschte Garzeit ein und legen die Uhrzeit fest, zu der das Gericht gar sein und sich der Backofen ausschalten soll. Die Zeitschaltuhr errechnet aus den Eingaben automatisch die Einschaltzeit.

Der End-Zeitpunkt kann maximal 24 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit liegen.

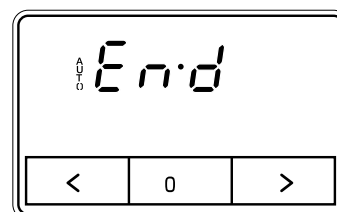
### Schritt 1: Garzeit einstellen

1. Stellen Sie sicher, dass die aktuelle Uhrzeit korrekt eingestellt ist.
2. Drücken Sie am ausgeschalteten Backofen so oft die Taste „OK“, bis im Display „dur“ blinkt.
3. Stellen Sie mit den Pfeiltasten „<“ bzw. „>“ die gewünschte Garzeit ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf halten Sie die Pfeiltaste länger gedrückt.



### Schritt 2: Ausschaltzeit einstellen

1. Drücken Sie 1-mal die Taste „OK“. Das Display zeigt „End“.
2. Stellen Sie mit den Pfeiltasten „<“ bzw. „>“ den Ausschaltzeitpunkt ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf halten Sie die Pfeiltaste länger gedrückt.
3. Drücken Sie 1-mal die Taste „OK“. Garzeit und Ausschaltzeit sind gespeichert. Das Symbol „RuLo“ leuchtet.
4. Bereiten Sie den Backofen vor:  
Legen Sie die Speisen in den Backofen und stellen Sie den Temperaturregler **14** und den Funktionsschalter **12** auf die gewünschte Position.  
Der Backofen schaltet zur errechneten Einschaltzeit selbsttätig ein.  
Nach Erreichen der Ausschaltzeit schaltet der Backofen wieder aus. Zusätzlich ertönt 7 Minuten lang ein Signal und im Display blinkt „RuLo“.
5. Um das Signal auszuschalten und wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren, drücken Sie eine beliebige Taste. Das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.  
**Achtung: Der Backofen ist nun wieder eingeschaltet!**
6. Stellen Sie den Temperaturregler **14** und den Funktionsschalter **12** zurück auf „0“, um den Backofen auszuschalten.






## Zeitschaltuhr-Betrieb abbrechen und Automatik-Einstellungen löschen

1. Drücken Sie gleichzeitig beide Pfeiltasten „<“ und „>“. Das Symbol „RuLo“ erlischt. Der Zeitschaltuhr-Betrieb ist damit ausgeschaltet und die Automatik-Einstellungen sind gelöscht.
2. Stellen Sie den Temperaturregler **14** und den Funktionsschalter **12** zurück auf „0“.

## Uhr als Kurzzeitwecker



Sie sind dabei, ein Gericht im Backofen zu garen, und möchten nach einiger Zeit erinnert werden, das Gericht zu wenden, Flüssigkeit nachzugießen etc.

Bitte beachten Sie, dass der Kurzzeitwecker den Herd nicht ein- oder ausschaltet.


1. Drücken Sie 1-mal die Taste „OK“.  
Das Glockensymbol  blinkt.
2. Stellen Sie mit den Pfeiltasten „<“ bzw. „>“ die gewünschte Zeitdauer ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf halten Sie die Pfeiltaste länger gedrückt.  
7 Sekunden nach dem letzten Tastendruck erscheint wieder die Uhrzeit und der Kurzzeitwecker beginnt mit dem Countdown. Das Glockensymbol  ist eingeblendet.
3. Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt 7 Minuten lang ein Tonsignal und das Glockensymbol  blinkt.  
Um das Signal auszuschalten, drücken Sie eine beliebige Taste.

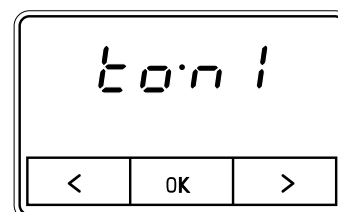


## Countdown abbrechen

1. Drücken Sie 1-mal die Taste „OK“.  
Das Glockensymbol  blinkt und die Restdauer wird angezeigt.
2. Drücken Sie gleichzeitig beide Tasten „<“ und „>“.  
Das Glockensymbol  verschwindet, der Countdown ist abgebrochen.

## Signalton ändern

3. Drücken Sie gleichzeitig kurz beide Pfeiltasten < / >.  
Der Punkt unterhalb des Symbols „“ blinkt.
4. Drücken Sie 1-mal kurz die Taste „OK“.  
Im Display erscheint „*ton 1*“.
5. Stellen Sie mit der Pfeiltaste „<“ den gewünschten Signalton ein.
6. Speichern Sie die Einstellung mit Taste „OK“ oder warten Sie ca. 5 Sekunden lang, bis die Tageszeit wieder angezeigt wird.



## Reinigung und Pflege



### WARNUNG

#### Kurzschlussgefahr!

- Benutzen Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfelds geraten und einen Kurzschluss verursachen.

#### Verbrennungsgefahr!

- Lassen Sie das Kochfeld bzw. den Backofen vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

### Gehäuse-Oberflächen reinigen

- Reinigen Sie lackierte Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger.
- Reinigen Sie Edelstahl-Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger. Sie können auch Spezialpflegemittel für Edelstahl-Oberflächen verwenden.
- Setzen Sie keine Scheuermittel ein!

### Kochfeld reinigen



### WARNUNG

#### Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie die Kochzonen vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

### Regelmäßige Reinigung und Pflege

Reinigen und pflegen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel, das ein spezielles Imprägnieröl für Glaskeramik-Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

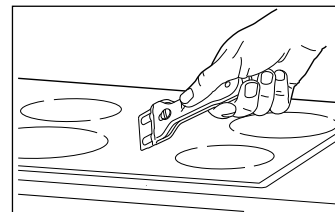
### Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

1. Wischen Sie solche Verschmutzungen nach dem Abkühlen mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel ab. Trocknen Sie die Flächen anschließend mit einem weichen Tuch ab, um Kalkflecken zu vermeiden.
2. Helle Flecken mit Perlfarbtönen (Aluminiumrückstände, z. B. von Alufolien) können Sie leicht mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
3. Zum Entfernen von Kalkrückständen eignet sich Essig gut.



## Feste, eingebrannte Verschmutzungen

4. Solche hartnäckigen Verschmutzungen lösen Sie nach dem Abkühlen am besten mit dem Glaskeramikschraber. Im Fachhandel finden Sie auch speziell dafür geeignete Reinigungsmittel.  
Wischen Sie die Fläche zum Schluss mit einem feuchten Lappen ab.
5. Behandeln Sie das Kochfeld nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.



## Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien

### HINWEIS

#### Gefahr von Sachschäden!

Entfernen Sie zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien sofort. Sie können das Kochfeld sonst dauerhaft und irreparabel beschädigen.

1. Entfernen Sie Rückstände in heißem Zustand mit dem Glaskeramikschraber von der heißen Kochzonenoberfläche. Schützen Sie Ihre Hände dabei vor Verbrennungen.
2. Schalten Sie das Kochfeld erst nach dem Entfernen der Rückstände ab.
3. Wenn das Kochfeld abgekühlt ist, können Sie hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
4. Behandeln Sie das Kochfeld nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.

## Backofen und Einschübe reinigen

### HINWEIS

#### Gefahr von Sachschäden!

Keine aggressiven, abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschraber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.

### Dampfreinigung

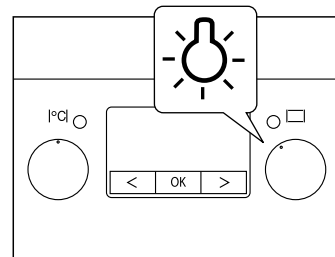
Hierbei handelt es sich um ein Nassreinigungsverfahren, das mithilfe von Wasserdampf leichte Verschmutzungen anlässt. So reinigen Sie den Innenraum materialschonend und benötigen kostspielige Reinigungsmittel lediglich zum Entfernen stark angebrannter Speisereste.

1. Nehmen Sie den Grillrost und die Backbleche heraus.
2. Schieben Sie die hochwandige Fettpfanne in den untersten Einschub und gießen Sie ca. 0,6 l Wasser hinein.

3. Stellen Sie den Temperaturregler **14** auf 100 °C und den Funktionsschalter **12** auf Ober- und Unterhitze.
4. Schalten Sie den Backofen nach 30 minütigem Betrieb wieder aus und lassen Sie alles etwas abkühlen.
5. Nehmen Sie die Fettpfanne mit Topflappen oder Ähnlichem heraus und gießen Sie das verbliebene Wasser weg.
6. Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.
7. Waschen Sie den Grillrost und das Backblech mit Spülwasser ab.

### Herkömmliche Reinigung

- Schalten Sie zum Reinigen am Funktionsschalter **12** die Backofen-Beleuchtung ein.
- Reinigen Sie den Backofen und die Einschübe möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Spülwasser.
- Reinigen Sie die Dichtung auf die gleiche Art, seien Sie dabei aber sehr vorsichtig, da sie nur an den Ecken befestigt ist, im Übrigen jedoch lose anliegt.



### Backblechträger entfernen

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



## WARNUNG

### Verbrennungsgefahr!

**Bei Backofenbetrieb werden Heizkörper, Wände, Backbleche usw. sehr heiß.**

- Vermeiden Sie direkte Berührung.

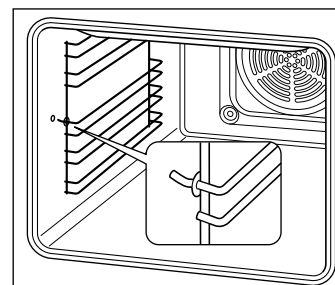
## HINWEIS

### Gefahr von Sachschäden!

Geben Sie die Backblechträger nicht in den Geschirrspüler.

### Backblechträger herausnehmen

1. Nehmen Sie die Backbleche und den Grillrost heraus.
2. Ziehen Sie den Backblechträger vorne aus der Halterung heraus, klappen Sie ihn etwas zur Mitte und nehmen Sie ihn dann hinten aus dem Loch heraus.
3. Säubern Sie alle Teile mit Spülwasser und trocknen Sie sie anschließend ab.



### Backblechträger einsetzen

1. Halten Sie den Backblechträger so, dass der Haken mit der angeschweißten Unterlegscheibe vorne ist.
2. Stecken Sie zuerst den hinteren Haken in das vorgesehene Loch der Seitenwand.
3. Drücken Sie abschließend den vorderen Haken in das Loch der Seitenwand.

### Backofentür entfernen

#### **HINWEIS**

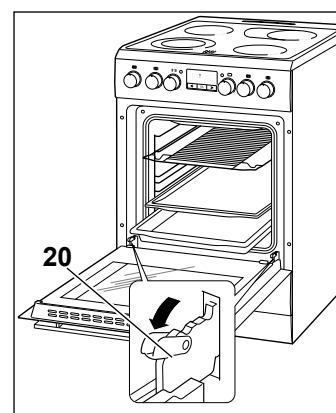
#### **Gefahr von Sachschäden!**

Die Backofentür ist schwer und hat 3 Glasscheiben. Nicht fallen lassen!

#### **Backofentür aushängen**

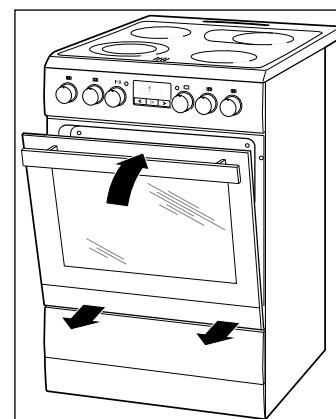
Um bequem alle Bereiche Ihres Herdes zu reinigen, können Sie die Backofentür wie folgt aushängen:

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
2. Klappen Sie an beiden Seiten die Klappbügel **20** ganz nach vorne. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.
3. Schließen Sie die Tür nur so weit, dass sie noch ca. 10 cm geöffnet ist.
4. Heben Sie die Tür leicht an und lassen Sie sie nach vorne herausgleiten.



#### **Backofentür einhängen**

1. Halten Sie die Backofentür mit beiden Händen in Schräglage.
2. Haken Sie die Scharniere in die Öffnungen der Seitenwände ein.
3. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
4. Klappen Sie die beiden Klappbügel **20** ganz nach hinten. Die Tür muss sich bündig schließen lassen. Sollte sich die Tür nicht bündig schließen lassen oder beim Schließen ein Knackn zu hören sein, ist die Tür nicht richtig eingehängt.
5. Korrigieren Sie ggf. den Sitz der Scharniere und der Klappbügel **20**, bis sich die Tür wieder leichtgängig öffnen und schließen lässt.

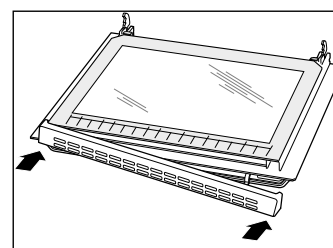
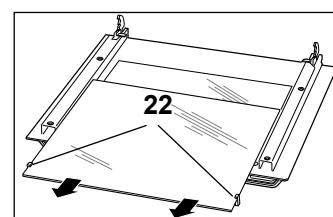
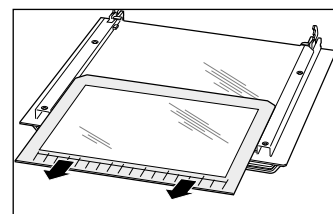
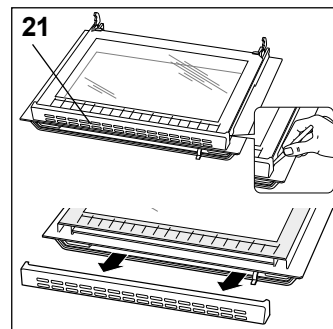


## Glasscheiben reinigen

### Glasscheiben ausbauen

Die Backofentür enthält 3 Glasscheiben, die hin und wieder auch von innen gereinigt werden sollten.

1. Hängen Sie die Backofentür aus, wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.
2. Hebeln Sie die obere Kunststoffabdeckung **21** seitlich mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig ab und nehmen Sie die Abdeckung dann ab.
3. Nehmen Sie die dem Backofinnenraum zugewandte Glasscheibe aus der Halterung heraus (zuerst unten am Scharnier) und legen Sie sie sicher ab.
4. Nehmen Sie die mittlere Scheibe vorsichtig heraus. Achten Sie dabei darauf, die Gummipuffer **22** nicht zu verlieren.
5. Reinigen Sie die Glasscheiben mit warmem Spülwasser.



### Glasscheiben einbauen

Zum Einbauen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

1. Legen Sie die mittlere Glasscheibe vorsichtig auf die Führung. Die Gummipuffer **22** sollten 1 - 2 cm Abstand vom oberen Scheibenrand haben.
2. Legen Sie die dem Backofinnenraum zugewandte Glasscheibe in die Halterung (zuerst unten am Scharnier).
3. Setzen Sie die Kunststoffabdeckung **21** wieder oben auf die Tür. Drücken Sie die Abdeckung abwechselnd auf beiden Seiten an, bis sie hörbar einrastet.
4. Hängen Sie die Backofentür ein, wie im Abschnitt „Backofentür einhängen“ beschrieben.

## Backofen-Beleuchtung auswechseln



### WARNUNG

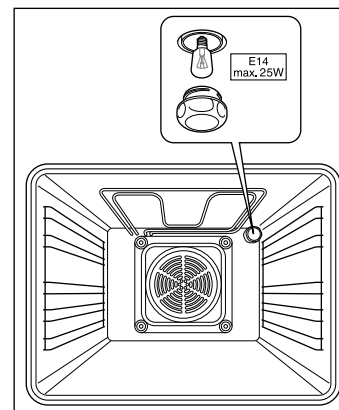
#### Verbrennungsgefahr!

**Während des Betriebs werden der Standherd und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.**

- Wechseln Sie die Glühlampe im Backofen erst, wenn der Backofen abgekühlt ist.

Bleibt es im Backofen dunkel, benötigen Sie eine **hitzebeständige** Backofen-Glühlampe vom Typ 230 V, 25 W, E 14, T 300 °C. Die Backofen-Glühlampe dient ausschließlich zur Beleuchtung des Backofen-Innenraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

1. Legen Sie ein weiches Tuch in den Backofen, falls die Glasabdeckung oder die Glühlampe herunterfallen sollte.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie sie vorsichtig heraus.
3. Drehen Sie die defekte Glühlampe aus der Fassung und ersetzen Sie sie durch eine neue.
4. Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder fest.



# Prüfgerichte

Diese Gerichte wurden gemäß den Normen DIN 44547 und EN 60350 zubereitet.

Speise	Einschubhöhe <sup>1)</sup>	Beheizungsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Spritzgebäck	3	Ober- und Unterhitze <sup>2)</sup>	170 - 180	15 - 25
	3	Umluft	150 - 160	20 - 30
	2 + 5	Umluft	150 - 160	20 - 30
Wasserbiskuit	3	Ober- und Unterhitze <sup>2)</sup>	170 - 180	20 - 30
	3	Umluft	150 - 160	30 - 40
Apfelhefblechkuchen	3	Ober- und Unterhitze	180 - 190	30 - 50
	3	Umluft	150 - 170	35 - 45
20 Muffins	3	Ober- und Unterhitze	180 - 190	15 - 20
	3	Umluft	150 - 170	25 - 35
	2 + 5	Umluft	150 - 170	35 - 45
Toast	5	Grill <sup>2)</sup>	220 - 240	1 - 2
12 Hacksteaks	5	Grill <sup>2)</sup>	220 - 204	10 - 12 <sup>4)</sup>
Hähnchen	2	Umluft-Grillen	150 - 170	70 - 90
	2	Ober- und Unterhitze	200 - 220	50 - 70
Schweinebraten	2	Umluft-Grillen	150 - 170	140 - 180
	2	Ober- und Unterhitze	200 - 220	120 - 160
Gans	2	Umluft-Grillen	150 - 170	130 - 170
	2	Ober- und Unterhitze	150 - 170	120 - 150
Pizza <sup>5)</sup> <sup>6)</sup>	2	Ober- und Unterhitze <sup>2)</sup>	200 - 220	10 - 25
	2	Umluft	170 - 190	15 - 25

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

<sup>2)</sup> vorgeheizt

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

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

<sup>5)</sup> tiefgefroren

<sup>6)</sup> Zubereitungsangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

## Fehlersuchtablelle

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht um einen Defekt am Gerät handeln. Prüfen Sie deshalb bitte anhand der Tabelle, ob sich die Störung beseitigen lässt.

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Kochzonen ohne Funktion, das Display zeigt nichts an.	Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für den Standherd am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Im Zweifelsfall unbedingt unseren Service verständigen (siehe Seite 39).  Uhr defekt. Nur durch unseren Service auswechseln lassen.
Sprünge und Risse im Kochfeld.	Kochfeld sofort ausschalten und nicht mehr benutzen. Verständigen Sie den unseren Service (siehe Seite 39).
Backofen ohne Funktion.	Der Backofen wurde von der Automatik ausgeschaltet. Drücken Sie eine beliebige Taste an der Uhr.
Backofen ohne Funktion, Anzeige „0:00“ blinkt.	Nach dem Anschließen oder einem Stromausfall muss die Uhrzeit eingestellt werden, wie im Abschnitt „Die Uhr“ beschrieben.
Betriebskontroll-Leuchte erlischt.	Eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht; Leuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein.
Betriebskontroll-Leuchte leuchtet nicht.	Zunächst überprüfen, ob das Gerät noch funktioniert (siehe oben). Ist die Leuchte defekt, diese nur durch unseren Service auswechseln lassen (siehe nächste Seite).
Backofen-Beleuchtung defekt.	Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln. Defekte Glühlampen fallen nicht unter die Garantieleistung.
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Backofen bildet sich Kondenswasser.	Der Grund sind Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (z. B. Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken.



### WARNUNG

#### Gefahr von Personenschäden!

Versuchen Sie niemals, den defekten oder vermeintlich defekten Standherd selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

## Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Privileg Standherd	6020CE2.334ETaD(Xv)	210 454

### Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

- die Lieferung unvollständig ist
- das Gerät Transportschäden aufweist
- Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben
- sich eine Störung nicht mithilfe der Fehlersuchtafel beheben lässt
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

### Reparatur- und Ersatzteil-Service

- Kunden in Deutschland  
Wenden Sie sich bitte an unseren Technik-Service:  
Telefon 0 18 06 18 05 00  
(Festnetz 20 Cent/Anruf, Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf)
- Kunden in Österreich  
Wenden Sie sich bitte an das Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

#### Bitte beachten Sie:

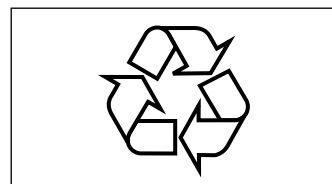
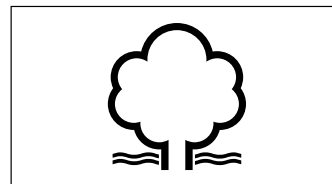
Sie sind für den einwandfreien Zustand des Gerätes und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung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

# Umweltschutz leicht gemacht

## Verpackungs-Tipps

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

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt. Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.



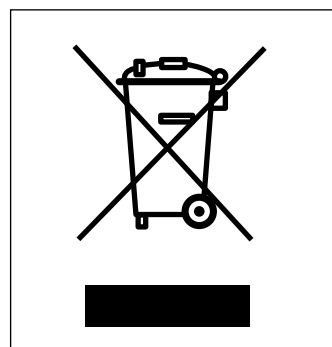
## Entsorgung des Gerätes

### Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

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

Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

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





# Stichwortverzeichnis

## A

Absicherung 44  
Anschließen 14  
Anschlussbedingungen 16  
Aufstellen 14  
Auftauen 26  
Ausschalten nach einer bestimmten Garzeit 29  
Ausschalten zu einem bestimmten Zeitpunkt 29  
Ausstattungsmerkmale 3  
Automatik-Betrieb  
abbrechen 30

## B

Backblech 24  
Backblechträger  
ein-/ausbauen 34  
Backen  
mit Umluft 24  
Backofen-Beleuchtung 44  
auswechseln 36  
Backofen, Daten 43  
Backofen-Geschirr 24  
Backofen-Leuchte 13  
Backofentür  
aushängen 35  
einhängen 35  
Bedienblende 4  
Bestellnummer 43  
Bräter-Kochzone 21

## C

Countdown abbrechen 31

## D

Dampfreinigung 33  
Datenblatt 43

## E

Einkochen 26  
Energie  
sparen 22  
Energieeffizienzklasse 43

## F

Fettpfanne 24

## G

Gerätebezeichnung 39, 43  
Gerätemaße 44  
Geschirrwagen 4, 14  
Glaskeramik-Kochfeld 18  
Grillen  
Infrarotgrill 25  
Intensivgrill (Grill mit Oberhitze) 25  
Intensivgrill mit Gebläse 25  
Grillrost 24  
Grundreinigung 18

## H

Halbautomatik-Betrieb 29  
Heizleistung 21

## I

Intensivgrill mit Gebläse 25

## K

Kippschutz 15  
Kochfeld  
Bedienelemente 4  
reinigen 32  
richtig behandeln 19  
Zweikreis- und Bräter-Kochzone 21  
Kochfeld, Daten 44  
Kochgeschirr 20  
Kochzonen 20, 21  
Kurzzeitwecker 31

## L

Leistungsaufnahme 44  
Leistungsstufe 21  
Lieferumfang 3

## N

Netzanschluss 16  
Netzkontroll-Leuchte 21, 22  
Netzleitung  
anschließen 16  
Netzspannung 44

## O

Ober- und Unterhitze 25

## P

Pflege 32  
Prüfgerichte 37

**R**

Reinigen

Backofen und Einschübe 33

Gehäuse-Oberflächen 32

Kochfeld 32

Scheiben-Zwischenraum 36

Restwärme 22

**S**

Schalter 21

Schnellaufheizen 26

Schraubfüße 14

Service 39

Signalton ändern 31

Störung beheben 38

Stromausfall 28

Stromnetz 16

**T**

Temperaturwähler 13

Transportschaden 3

Transportsicherungen 17

Trocknen mit Heißluft 26

**U**

Uhr 28

Uhrzeit

einstellen 17, 28

Unterhitze 25

**V**

Verschmutzungen 32

Vollautomatik-Betrieb 30

**W**

Wrasenabzug 4, 8, 13

**Z**

Zeitschaltuhr

bei ausgeschaltetem Backofen 30

bei laufendem Backofen 29

Betrieb abrechnen 30

Einstellungen löschen 30

Kurzzeitwecker 31

# Datenblatt für den Herd

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

## Gesamtgerät

Modellkennung / Bestellnummer:	Privileg 6020CE2.334ETaD(Xv) / 210 454
Art des Herdes:	Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld

## Backofen

Energieeffizienzindex je Garraum: <sup>2)</sup>	EEI <sub>cavity</sub> = 106,4
Energieeffizienzklasse des Backofens: <sup>1)2)</sup>	A
Energieverbrauch konventioneller Modus: <sup>2)</sup>	EC <sub>electric cavity</sub> = 0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluftmodus: <sup>2)</sup>	EC <sub>electric cavity</sub> = 0,88 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume:	1
Wärmequelle je Garraum:	Strom
Volumen je Garraum:	V = 66 l
Art des Backofens:	Konventionelle Beheizung / Umluft
Masse des Gerätes:	M = 47 kg

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

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

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

## Kochfeld

Art der Kochmulde:	Elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen:	4
Heiztechnik:	Strahlungskochzonen
Kochzone vorne links:	Ø 13 cm / 22 cm; 2,2 kW
Kochzone hinten links:	Ø 15,5 cm; 1,2 kW
Kochzone vorne rechts:	Ø 15,5 cm; 1,2 kW
Kochzone hinten rechts:	Ø 18,0 cm / 27,5 cm; 2,2 kW
Energieverbrauch je Kochzone vorne links: <sup>3)</sup>	EC <sub>electric cooking</sub> = 182,6 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links: <sup>3)</sup>	EC <sub>electric cooking</sub> = 184,1 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts: <sup>3)</sup>	EC <sub>electric cooking</sub> = 185,1 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts: <sup>3)</sup>	EC <sub>electric cooking</sub> = 182,2 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg: <sup>3)</sup>	EC <sub>electric hob</sub> = 193,9 Wh/kg

## Allgemeine Angaben

Netzspannung, Absicherung:	AC 1N 230V 50Hz, 50A AC 2N 400V 50Hz, 32A AC 3N 400V 50Hz, 16A
Leistungsaufnahme Backofen	
Ober- und Unterhitze (mit/ohne Ventilator):	2,0 kW
Oberhitze / Unterhitze:	0,9 kW / 1,1 kW
Umluft	2,0 kW
Infrarot-Grill / Intensiv-Grill (Grill und Oberhitze):	2,0 kW / 2,9 kW
Leistungsaufnahme gesamt:	max. 9,7 kW
Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T):	850 x 600 x 600 mm
Maximal-Temperatur:	250°C
Beleuchtung:	25 W, E 14, T 300 °C

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