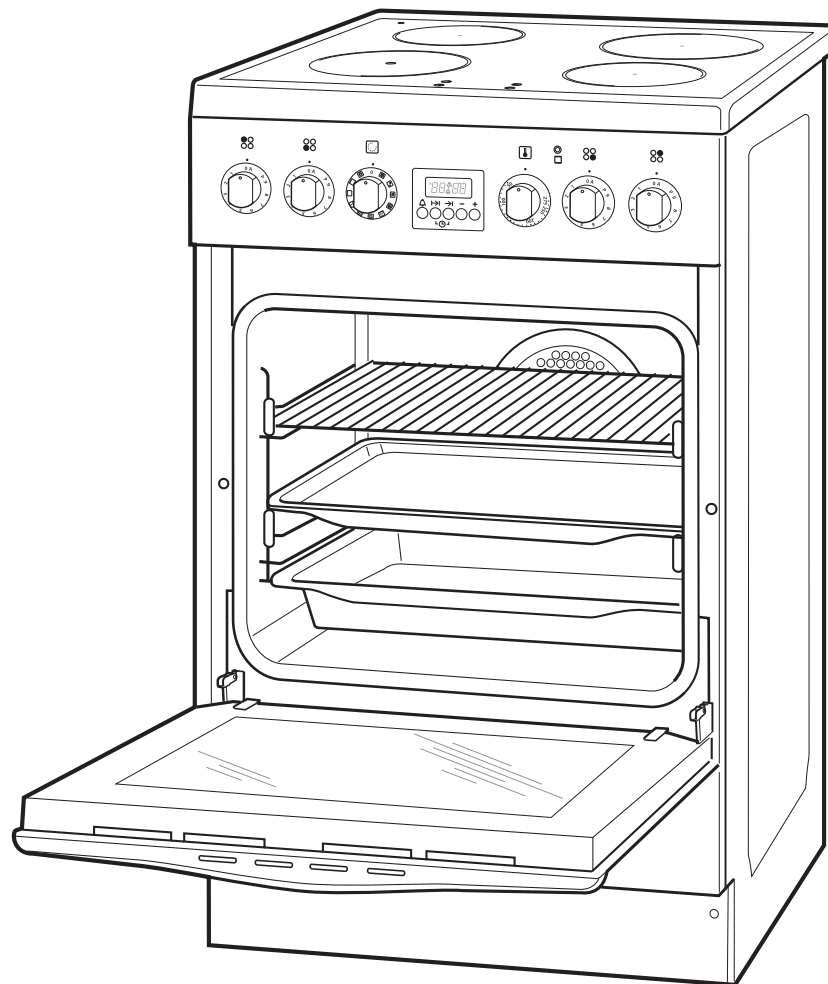


S5K144T2U5I

privileo



## Gebrauchsanleitung

**Standherd mit Induktions-Kochfeld,  
Multifunktions-Backofen  
und Zeitschaltuhr**

Anleitung/Version:  
92880\_570967\_20150304  
Bestell-Nr.: 570 967  
Nachdruck, auch auszugsweise,  
nicht gestattet!

# Inhaltsverzeichnis

<b>Information</b>			
Ihr Standherd stellt sich vor	3	Den Backofen benutzen	27
Ausstattungsmerkmale	3	Garen mit Ober- und Unterhitze	27
Lieferumfang	3	Garen mit Heißluft und Unterhitze	28
Kontrolle der Lieferung	3	Backen	28
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Braten	29
5 Minuten für Ihre Sicherheit	4	Grillen	30
Begriffserklärung	4	Trocknen mit Heißluft (Dörren)	31
Sicherheitshinweise	4	Einkochen mit Ober- und Unterhitze oder Heißluft	31
Bedienelemente	10	Auftauen	32
		Warmhalten	32
<b>Vorbereitung</b>		Die Uhr	33
Aufstellen und Anschließen	11	Uhrzeit einstellen	33
Voraussetzungen	11	Mit der Zeitschaltuhr arbeiten	33
Den Herd aufstellen	11	Halbautomatik-Betrieb	34
Letzte Vorbereitungen	14	Vollautomatik-Betrieb	35
Transportsicherungen entfernen	14	Zeitschaltuhr-Betrieb abbrechen und Automatik-Einstellungen löschen	36
Einstellen der Uhrzeit	14	Kurzzeitwecker	36
Vorreinigung	15		
		<b>Allgemeines</b>	
<b>Bedienung</b>		Pflege und Wartung	37
Das Kochfeld	16	Gehäuse-Oberflächen reinigen	37
Wirkungsprinzip eines induktiven Kochfelds	16	Kochfeld reinigen	37
Geräuscentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds	16	Backofen und Einschübe reinigen	38
Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln	17	Backblechträger mit Teleskopauszügen aus-/einbauen	38
Das richtige Koch-Geschirr	18	Backofentür aushängen	39
Kochzonen und Schalter	20	Scheiben-Zwischenraum reinigen	40
Topferkennung	20	Backofen-Beleuchtung auswechseln	41
Restwärme-Anzeige	21	Fehlersuchtable	42
Automatische Schutzeinrichtungen	21	Unser Service	43
Betriebsdauerbegrenzung	21	Umweltschutz leicht gemacht	44
Sperrung / Kindersicherung	22	Verpackungs-Tipps	44
Anheizstufe „Powerboost“	22	Entsorgung des Gerätes	44
Ankochautomatik	23	Tabelle „Prüfgerichte“	45
Tipps zum Garen und Energie sparen	24	Stichwortverzeichnis	46
Der Backofen	25	Datenblatt für den Herd	47
Lässt sich der Backofen nicht einschalten?	25		
Multifunktionsschalter	25		
Temperaturwähler	25		
Backofen-Leuchte	26		
Garende	26		
Das richtige Backofen-Geschirr	26		
Backblech und Fettpfanne	26		
Backblechträger mit Teleskopauszügen	26		

# Ihr Standherd stellt sich vor



## Kontrolle der Lieferung

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 43).

**Gefahr** Nehmen Sie den Standherd nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben!

## Ausstattungsmerkmale

- Induktions-Kochfeld
- Powerboost für alle 4 Kochfelder
- Ober-/ Unterhitze
- Heißluft
- Infrarot-Grillen
- Kombinationsbetrieb
- Backofen-Beleuchtung
- Teleskopauszüge
- Uhr mit Kurzzeitwecker und Zeitschaltuhr-Funktion

## Lieferumfang

- 1 Standherd mit Induktions-Kochfeld und Geschirrwagen
- 1 Grillrost
- 1 Backblech
- 1 Fettpfanne
- 1 Glaskeramikschaaber
- 1 Kippschutz bestehend aus 1 Winkel, 3 Schrauben und 3 Dübeln
- 1 Gebrauchsanleitung
- 1 Kurzanleitung

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist nur zum Kochen, Braten, Backen, Grillen und Warmhalten von Speisen bestimmt. Zum Auftauen von rohem Fleisch oder Fisch sollte es nicht verwendet werden.

Backofentür nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt 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 nationalen Vorschriften in Ihrem Land, 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.**

# 5 Minuten für Ihre Sicherheit

## Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

**Gefahr****Hohes Risiko!**

Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

**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****Stromschlag-/Brandgefahr!**

Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Netzspannung. Unsachgemäßer Umgang kann zu elektrischem Schlag oder Kurzschluss führen.

- Nehmen Sie den Standherd nicht in Betrieb, wenn er sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie bitte sofort unseren Service (siehe Seite 43).
- Der Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen**, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (z.B. unser Service, siehe Seite 43). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.

Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen! Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts.

- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

- Schalten Sie vor dem Anschluss des Herds den betreffenden Stromkreis aus bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus.
- Die Instandsetzung des Herds darf ebenfalls nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Bei Rissen im Glaskeramikkfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikkfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikkfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung), und rufen Sie unseren Service an (siehe Seite 43).
- Zum Auswechseln der Backofen-Beleuchtung zunächst den Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherung ausschalten bzw. herausschrauben. Den Metallring auf keinen Fall direkt in die Öffnung im Backofen setzen, sondern auf die Glasabdeckung aufsetzen – Stromschlaggefahr!

**Gefahr** **Gefahren für Kinder und bestimmte Personengruppen.**



- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von 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) 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.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Teile vom Gerät abziehen oder aus dem Zubehörbeutel nehmen und in den Mund stecken – Erstickungsgefahr!

- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

### 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.

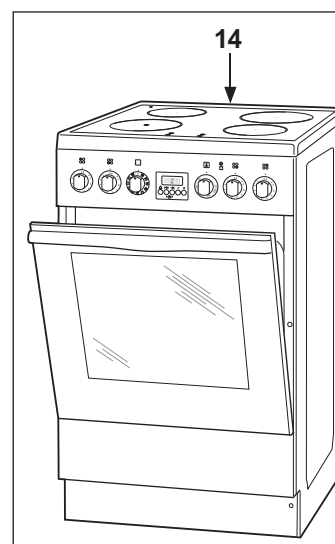
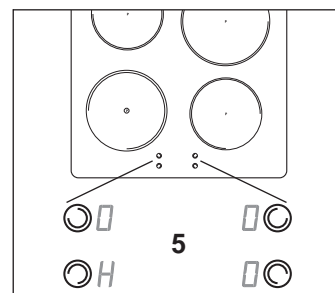
### Gefahr Verbrennungsgefahr!



Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch ein »H« bei den Betriebs- und Restwärmeindikatoren **5** angezeigt.

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

- Bei Backofenbetrieb werden Heizkörper, Wände, Backbleche, Backofentür usw. sehr heiß – vermeiden Sie direkte Berührung.
- Backofentür nur am Griff anfassen.
- Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**
- Aus dem Wrasenabzug (Lüftung) **14** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür!
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.
- Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. **Kinder fernhalten!**
- Vor dem Reinigen Kochzone bzw. Backofen vollständig abkühlen lassen.
- Glühlampe im Backofen erst wechseln, wenn der Backofen abgekühlt ist.



**Gefahr Brandgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang beim Kochen, Backen und Braten kann zum Brand führen.

- Nach dem Gebrauch müssen Sie die Kochzonen durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen ausschalten. Verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung!
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fett kann Feuer fangen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- 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 darauf!**
- **Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!**
- Im Brandfall sofort alle Schalter auf Null drehen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen lassen (siehe Seite 43).
- Wenn das Außenkühlgebläse nicht mehr funktioniert oder das Gebläse an der Backofenrückwand bei Heißluftbetrieb nicht läuft, Gerät sofort ausschalten und Backofentür öffnen – Überhitzungsgefahr! Unseren Service rufen (siehe Seite 43).

**Gefahr Gesundheitsgefahr!**

Das Auftauen im Backofen kann zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen (wie Salmonellen) führen.

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

**Achtung Beschädigungsgefahr beim Transport!**

- Soll der Herd mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Heben Sie den Herd **nicht am Türgriff** an! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Herds zu tragen.
- Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!

**Achtung Gefahren bei Zeitschaltuhr-Betrieb!**

Für den automatischen Betrieb mit Zeitschaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:


- Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern.
- Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
- Niemals im Zeitschaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
- Die Zeitschaltuhr übernimmt nicht das Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
- Nach dem Betrieb alle Schalter auf „0“ stellen.

**Achtung Beschädigungsgefahren!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Schäden führen.

- Keine harten Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen – Bruchgefahr!
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.
- Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt.



- Die Schalter der Kochzonen (☼☼☼☼) und den Temperaturwähler  des Backofens zum Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nie mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.
- Zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays, Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- Backblechträger mit Teleskopauszügen nicht im Geschirrspüler reinigen.

**Achtung Beschädigungsgefahr!**

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

**Wichtig Wichtig!**

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

**Wichtig Wichtig für das Einkochen!**

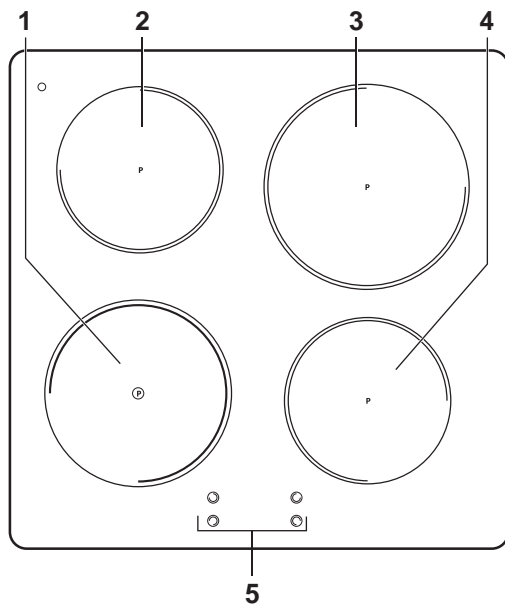
Jeweils nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen, dass sie sich nicht berühren – sie könnten sonst platzen. Obst und Gemüse kommen getrennt in den Backofen.

**Wichtig Nur Töpfe mit magnetischem Boden können benutzt werden!**

Überprüfen Sie jeden Topf, den Sie benutzen wollen, zuvor mit einem Magneten: Je besser der Magnet haftet, desto besser ist der Topf geeignet.

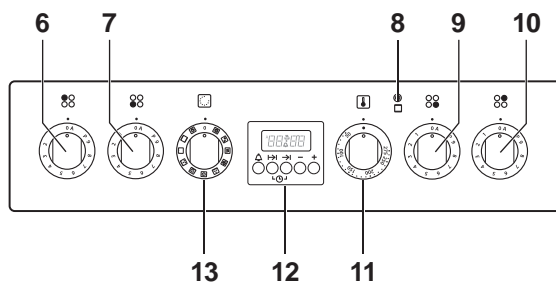
**Wichtig** Sie sind für den einwandfreien Zustand des Gerätes und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden. Durch Nichtbeachtung dieser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

# Bedienelemente



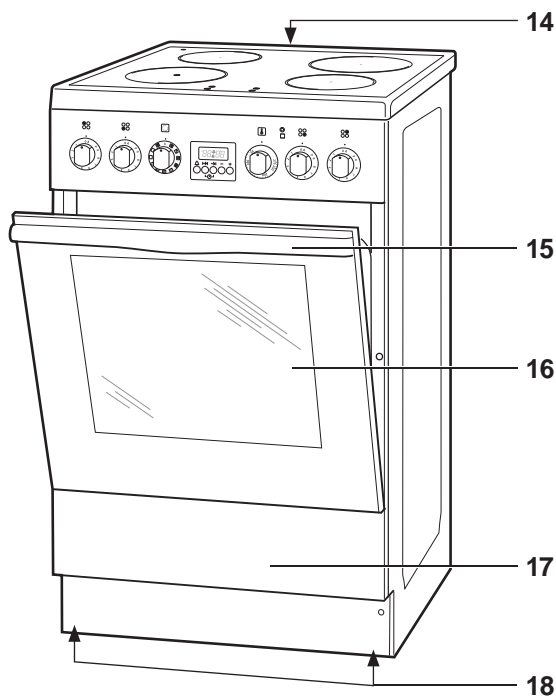
## Glaskeramik-Kochfeld

- 1 Kochzone, 18,5 cm Ø
- 2 Kochzone, 16,5 cm Ø
- 3 Kochzone, 20,5 cm Ø
- 4 Kochzone, 16,5 cm Ø
- 5 Betriebs- und Restwärme-Anzeigen



## Bedienblende

- 6 ⌘ Schalter für Kochzone 2
- 7 ⌘ Schalter für Kochzone 1
- 8 Rote Backofen-Leuchte
- 9 ⌘ Schalter für Kochzone 4
- 10 ⌘ Schalter für Kochzone 3
- 11 📏 Temperaturwähler für den Backofen
- 12 Zeitschaltuhr
- 13 📏 Multifunktionsschalter:  
Beheizungsart für den Backofen einstellen



## Gehäuse

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

# Aufstellen und Anschließen

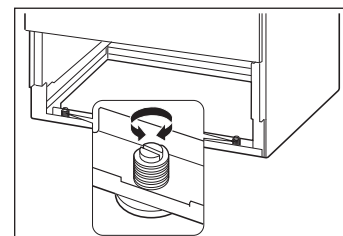
## Voraussetzungen

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

- Das Gerät ist in die 1. Klasse eingestuft. Es muss so installiert werden, dass es zum benachbarten Element einen Mindestabstand von 20 mm hat.
- An einer Seite kann es neben einem höheren Element installiert werden. In einem solchen Fall muss der Abstand zwischen Gerät und Küchenelement mindestens 100 mm betragen.
- Die Höhe des Elements auf der gegenüberliegenden Seite darf nicht die Höhe des Geräts überschreiten.
- Der senkrechte Abstand zwischen dem Gerät 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. Möbelbelschläge 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.
- Herd 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 Herd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Maßnahmen ergriffen werden, die verhindern, dass das Gerät vom Sockel gleitet.

## Den Herd aufstellen

- 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.



## Kippschutz befestigen

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

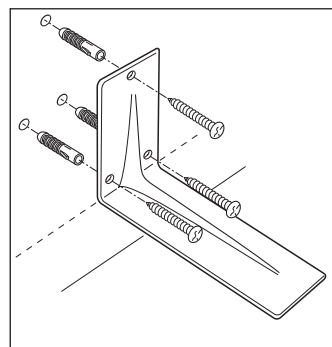
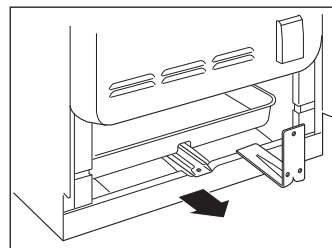


Wird die offene Backofentür mit einem schweren Gewicht belastet, könnte der Herd ohne Kippschutzwinkel nach vorne kippen.

- Der mitgelieferte Winkel muss vor Gebrauch des Herdes unbedingt als Kippschutz an der Wand befestigt werden.

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

1. Stellen Sie den Herd wie zuvor beschrieben auf und richten Sie ihn **exakt** aus.
2. Ziehen Sie den Geschirrwagen ganz heraus.
3. Zeichnen Sie ein Stück neben der Schiene des Geschirrwagens direkt über dem unteren Rahmen eine Linie an die Wand.
4. Ziehen Sie den Herd wieder hervor.
5. Halten Sie den Winkel auf der Linie so an die Wand, dass die Seite mit den Löchern plan an der Wand anliegt (siehe Grafik).
6. Markieren Sie die 3 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 Herd nicht aus massivem Stein besteht, ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate, um geeignetes Montagematerial zu beschaffen und einzusetzen.
8. Bei massivem Mauerwerk: Bohren Sie mit einem 6 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 Herd von einer Fachkraft anschließen.
11. Schieben Sie den Herd an seinen Platz und prüfen Sie, ob der Winkel ein Kippen des Herds nach vorn verhindert.



## Netzanschluss: Hinweise für den Installateur

### Gefahr Stromschlag- / Brandgefahr!



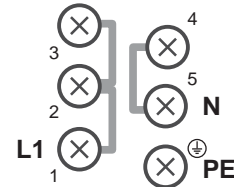
Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Netzspannung. Unsachgemäßer Umgang kann zu elektrischem Schlag oder Kurzschluss führen.

- Der Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen**, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe „Unser Service“ auf Seite 43). 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.
- Schalten Sie vor dem Anschluss des Herds den betreffenden Stromkreis aus bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus.

### Anschlussbedingungen

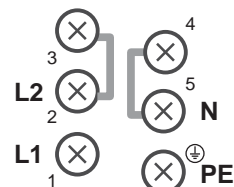
- Das Gerät ist ausgelegt für den Anschluss an
  - 3-Phasen-Wechselspannung 400V /50 Hz mit Null-Leiter, 16 A
  - 2-Phasen-Wechselspannung 400V /50 Hz mit Null-Leiter, 16 A
  - 1-Phasen-Wechselspannung 230V /50 Hz mit Null-Leiter, 32 A.
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Die verwendete Netzanschlussleitung muss den Bestimmungen der DIN EN 60335-1 entsprechen (z.B. Typ H05VV-F).
- Je nach Anschlussart müssen der Leiterquerschnitt gewählt und die Kontaktbrücken eingesetzt bzw. entfernt werden (siehe Abb. rechts).
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden.
- Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

#### 230 V 1N~ / 50 Hz



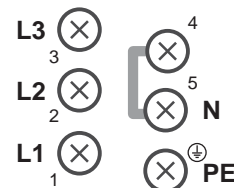
L1 an 1 2 3 (gebrückt)  
N an 4 5 (gebrückt)  
PE-Schutzleiter an ⊕  
Leitungsquerschnitt:  
3 x 6 mm<sup>2</sup>

#### 400 V 2N~ / 50 Hz



L1 an 1, L2 an 2 3 (gebrückt)  
N an 4 5 (gebrückt)  
PE-Schutzleiter an ⊕  
Leitungsquerschnitt:  
4 x 2,5 mm<sup>2</sup>

#### 400 V 3N~ / 50 Hz



L1 an 1, L2 an 2, L3 an 3  
N an 4 5 (gebrückt)  
PE-Schutzleiter an ⊕  
Leitungsquerschnitt:  
5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

### 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.
- Das Anschlusskabel muss so hinter dem Herd verlegt werden, dass es die Hinterwand des Herdes nicht berührt. Während des Betriebs des Herdes wird dessen Hinterwand sehr heiß.
- Je nach Anschlussbedingungen die entsprechenden Kontakte mit den vorhandenen Messingbrücken verbinden.
- Das Anschlusskabel gemäß dem Schaltbild anschließen.


## Letzte Vorbereitungen

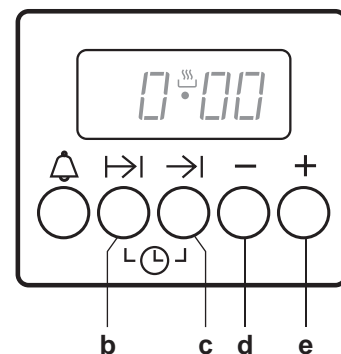
### Transportsicherungen entfernen

1. Falls noch nicht geschehen, vorhandene Kunststoffstreifen von den Backblechseiten entfernen.
2. Alle Schutzfolien abziehen.

### Einstellen der Uhrzeit

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 gleichzeitig kurz die Tasten **b** und **c**.  
Der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige beginnt zu blinken.
2. Stellen Sie mit den Tasten **d** und **e** die Uhrzeit ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger gedrückt halten.
3. Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck hört der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige zu blinken auf. Die Uhrzeit ist damit gespeichert.  
Das Symbol  ist nun eingeblendet und der Backofen ist betriebsbereit.



Weitere Informationen zur Uhr finden Sie auf Seite 33.

## 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.

### **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, reichen 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.

4. Backofen 60 Minuten lang mit 250 °C betreiben, und zwar mit „Heißluft/Umluft“ oder mit „Ober-/Unterhitze“. Dabei alle Zubehörteile wie Grillrost, Backbleche und Fettpfanne im Backofen belassen.
5. Nach dem Abkühlen Grillrost, Backbleche, Fettpfanne und Backofen-Innenraum mit ein wenig Seifenwasser reinigen und alles trocken wischen.

Wie Sie den Backofen bedienen, erfahren Sie ab Seite 25.

# Das Kochfeld

## Wirkungsprinzip eines induktiven Kochfelds

Unterhalb der Glaskeramik-Oberfläche befindet sich eine Spule, die von Strom durchflossen wird. Dadurch wird ein magnetisches Wechselfeld erzeugt. Dieses induziert in einem darüber platzierten metallischen Topf Wirbelströme, die das Metall des Topfes und von dort durch Wärmeübertragung den Inhalt aufheizen. Die Induktionsströme machen also aus dem Topf selbst einen Wärmegeber. Die Oberfläche der Glaskeramikplatte heizt sich zwar auf, aber nicht infolge des elektrischen Feldes, sondern durch die Wärme, die vom Topf ausgeht.

Die Induktionstechnik hat zwei wesentliche Vorteile:

- Da die Wärme ausschließlich im Topf erzeugt wird, ist die maximale Wärmeausnutzung sichergestellt.
- Es tritt kein Wärmeträgheitseffekt auf: Der Kochvorgang beginnt, sobald ein Topf auf eine Kochzone gestellt wird, und er endet, wenn der Topf wieder davon weggenommen wird.

Auf diese Weise läuft der Kochvorgang erheblich schneller ab, und es wird dabei Energie gespart.

## Geräusentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds

### Normale Betriebsgeräusche des Geräts

Die Technologie der Induktionserhitzung beruht auf der Eigenschaft bestimmter Metallwerkstoffe, in Schwingungen versetzt zu werden, wenn Hochfrequenzwellen auf sie einwirken. Unter bestimmten Umständen können diese Schwingungen einen gewissen Grad an leichten Geräuschen verursachen; z. B. die folgenden:

### Tiefes Brummen wie bei einem Trafo

Dieses Geräusch kann auftreten, wenn eine hohe Heizstufe eingestellt ist. Ursache hierfür ist, dass eine hohe Energiemenge vom Kochfeld auf das Kochgerät übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird schwächer, sobald die Heizstufe vermindert wird.

### Leises Pfeifen

Dieses Geräusch kann auftreten, wenn ein leeres Kochgerät auf eine Kochzone gestellt wird. Es verschwindet, sobald man Wasser oder Lebensmittel in das Kochgerät gibt.

### Prasseln

Dieses Geräusch kann bei Kochgeräten auftreten, die aus Schichten unterschiedlicher Werkstoffe bestehen. Das Geräusch wird durch Schwingungen an den Verbindungen der verschiedenen Werkstoffschichten verursacht.

Dieses Geräusch entsteht im Kochgerät selbst. Es kann sich je nach Art und Menge des zu kochenden Lebensmittels verändern.



## Hohe Pfeiftöne

Diese Geräusche können hauptsächlich bei Kochgeräten auftreten, die aus verschiedenen Werkstoffschichten bestehen, und zwar dann, wenn diese bei maximaler Heizstufe auf zwei aneinander grenzenden Kochzonen in Betrieb genommen werden. Sie werden geringer, sobald die Heizstufe vermindert wird.

## Surren

Beim Kochen auf dem Induktionskochfeld kann, abhängig von Topf, Füllmenge oder Temperatur, ein leicht surrendes Geräusch auftreten.

Bei einigen Töpfen kann dieses Geräusch auftreten, bis sie warm sind, bei anderen erst, wenn sie warm sind; bei einigen nur dann, wenn kaum etwas eingefüllt ist, bei wieder anderen nur, wenn sie ganz gefüllt sind. Das Geräusch kann durchgängig auftreten oder in Intervallen. Es kann beim selben Topf auf der einen Kochzone auftreten, auf der anderen nicht. Sogar bei demselben Topf auf derselben Kochzone kann es sein, dass das Geräusch nicht jedes Mal auftritt. Es kann auftreten, wenn ein bestimmter Topf in einer bestimmten Position auf der Kochzone steht – und beim nächsten Mal wieder nicht.

All diese Geräusche entstehen nicht aufgrund technischer Fehler, und sie sind auch keine Zeichen schlechter Qualität, sondern hängen mit der Technik der Induktion zusammen. Sie haben auch keine negativen Auswirkungen auf Töpfe oder Kochfeld.

## Ventilatorgeräusch

Damit die Elektronik im Innern des Kochfelds einwandfrei funktioniert, darf eine bestimmte Umgebungstemperatur nicht überschritten werden. Dazu ist das Kochfeld mit einem Ventilator ausgestattet, der sich automatisch einschaltet, wenn diese Temperatur überschritten wird, und der auch noch nachlaufen kann, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde, wenn die Umgebungstemperatur weiterhin zu hoch ist.

Auch dieses Geräusch ist völlig normal, also kein Hinweis auf einen technischen Defekt oder schlechte Qualität des Produkts.

## Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln

Ihr 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.

### **Gefahr Stromschlag- / Brandgefahr!**



Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Netzspannung.

- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung), und rufen Sie unseren Service an (siehe Seite 43).

### **Achtung Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!**



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben. Die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Keine harten Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen – Bruchgefahr!
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.

## Das richtige Koch-Geschirr

### **Wichtig Nur Töpfe mit magnetischem Boden können benutzt werden!**



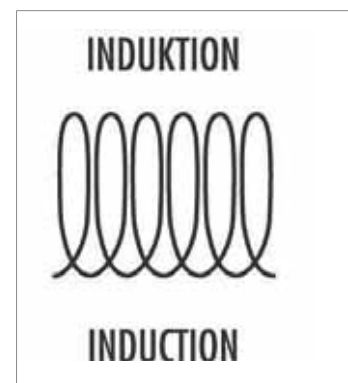
Überprüfen Sie jeden Topf, den Sie benutzen wollen, zuvor mit einem Magneten: Je besser der Magnet haftet, desto besser ist der Topf geeignet.

Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

- mit ausreichender Bodenstärke, z. B. emaillierte Stahltöpfe mit 2–3 mm und ferromagnetische Edelstahltöpfe mit 4–6 mm.
- 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.

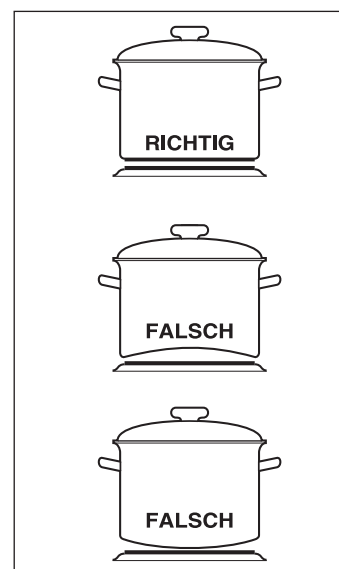
Achten Sie darauf, dass die Böden der Töpfe, die Sie benutzen, stets sauber und trocken sind. Auf diese Weise vermeiden Sie Beschädigungen des Kochfelds.

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



Eine kleine Hilfestellung gibt die unten stehende Tabelle:

Topf-Material	Reaktion
Nichtrostender Stahl	Topf wird nicht erkannt. <b>AUSNAHME:</b> Töpfe aus ferromagnetischem Stahl
Aluminium	Topf wird nicht erkannt <b>AUSNAHME:</b> Töpfe mit verkapseltem Boden (Sandwichboden)
Gusseisen	Hoher Wirkungsgrad.
Emaillierter Stahl	Hoher Wirkungsgrad. Gefäße mit flachem, dickem und glattem Boden empfehlenswert.
Glas	Topf wird nicht erkannt.
Porzellan	Topf wird nicht erkannt.
Gefäße mit Kupferboden	Topf wird nicht erkannt.



Ein Topf muss nicht genauso groß sein wie das Kochfeld, auf dem er steht; beachten Sie dennoch die Mindestgrößen, die in der folgenden Tabelle angegeben sind, da sonst die Kochzone nicht aktiviert wird:

Durchmesser Kochfeld	Min. Durchmesser Topf
205 mm	130 mm
185 mm	110 mm
165 mm	110 mm

## Kochzonen und Schalter

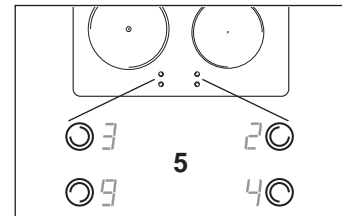
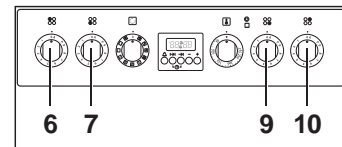
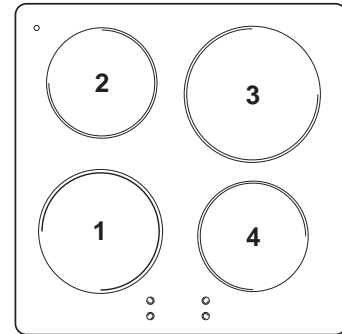
Das Kochfeld besitzt vier Kochzonen. Jeder Kochzone ist auf dem Bedienfeld ein Schalter zugeordnet.

Platte	Ort	Schalter	Ø in mm
1	Kochzone	vorne links	7 88
2	Kochzone	hinten links	6 88
3	Kochzone	hinten rechts	10 88
4	Kochzone	vorne rechts	9 88

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

Heizstufe	Zweck
0	Stellung AUS, Nutzung der Restwärme
1 - 2	Warmhalten von Speisen, langsames Garen kleinerer Mengen von Speisen (niedrigste Heizstufe)
3	Langsames Garen (Fortkochen nach dem Ankochen)
4 - 5	Langsames Garen (Fortkochen) größerer Mengen von Speisen, Braten größerer Fleischstücke
6	Braten (Anbraten)
7 - 8	Braten
9	Kochen von großen Mengen, Backen/Braten
P	AnHeizstufe „Powerboost“ und zum Kochen von größere Mengen von Speisen
A	Ankochautomatik

- Auf dem Kochfeld-Display **5** wird die eingestellte Heizstufe zu jeder Kochzone angezeigt.
- Zum Ausschalten den Schalter auf Stufe „0“ drehen.




## Topferkennung

### Gefahr Brandgefahr!



Nach dem Gebrauch müssen Sie die Kochzonen durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen ausschalten. Verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung!

In den Kochzonen ist eine Topferkennung installiert. Sie bewirkt, dass die Kochzone nur dann eingeschaltet wird, wenn sich tatsächlich ein Topf mit magnetischem Boden auf ihr befindet, und wieder abgeschaltet wird, sobald der Topf weggenommen wird. Wenn die Topferkennung eine Kochzone ausgeschaltet hat, erscheint auf dem Kochfeld-Display anstelle der Heizstufe das Symbol »«.



## Restwärme-Anzeige

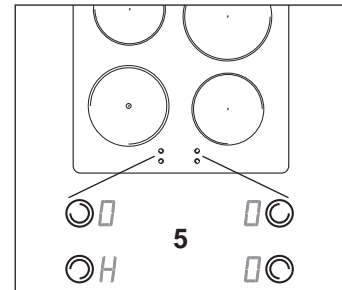
### Gefahr Verbrennungsgefahr!



Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch ein »H« bei den Betriebs- und Restwärmeindikatoren **5** angezeigt.

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

Bei Kochvorgängen überträgt sich die Wärme des Topfes auf die Glaskeramik-Oberfläche der Kochzone, und die Kochzone wird heiß. Wird die Kochzone ausgeschaltet, leuchtet im Kochfeld-Display **5** anstelle der Heizstufen-Anzeige der »H« auf. Sinkt die Temperatur an der Glaskeramik-Oberfläche unter einen bestimmten Wert (ca. 65 °C), erlischt die Anzeige »H«.



## Automatische Schutzeinrichtungen

Das Kochfeld verfügt über eine Reihe von automatischen Schutzeinrichtungen, die verhindern sollen, dass es beim Betrieb beschädigt wird. Wenn es ordnungsgemäß installiert ist und benutzt wird, kommen diese Schutzeinrichtungen selten zum Einsatz.

### Überhitzungsschutz

- Jede Kochzone ist mit einem Ventilator ausgestattet, welcher die Elektronik während des Kochvorgangs kühlt und noch eine gewisse Zeit nach Beendigung des Kochvorgangs läuft, während die Restwärmeanzeige „H“ leuchtet.
- Das Induktionskochfeld ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, welcher die Leistung in mehreren Stufen regelt. Wenn die Temperatur der Kochzone zu stark ansteigt, wird zunächst die Heizstufe reduziert. Falls das nicht genügen sollte, wird die Leistung aller heißen Kochzonen zusätzlich reduziert, oder vom Sicherheitsmechanismus gänzlich abgeschaltet. In einem solchen Fall erscheint auf dem Kochfeld-Display **5** das Symbol „E2“. Nach dem Abkühlen steht wieder die ganze Leistung des Kochfeldes zur Verfügung.

### Betriebsdauerbegrenzung

Zu Ihrer Sicherheit ist jede Kochzone mit einer Betriebsdauerbegrenzung versehen. Falls die Heizstufe längere Zeit nicht geändert worden ist (siehe die nebenstehende Tabelle), wird die Kochzone automatisch abgeschaltet und auf dem Kochfeld-Display leuchtet das Symbol »0« oder »H«, falls noch Restwärme vorhanden ist. Sie sollten die Kochzone dann mit dem Schalter abschalten.

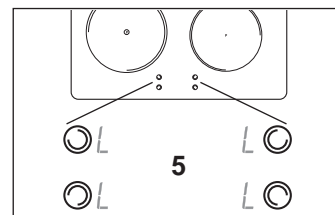
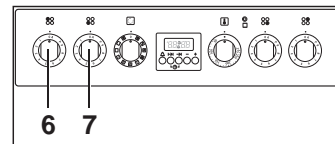
Heizstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

## Sperre / Kindersicherung

Durch das Aktivieren der Sperre können Sie den unbefugten Betrieb bzw. Benutzung der Kochzonen verhindern. Auf die Weise wirkt die Sperre auch als Kindersicherung.

### Einschalten der Sperre

- Sie können die Kindersperre nur aktivieren, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.
- Gleichzeitig beide Schalter (6 und 7) für die linken Kochzonen nach links auf die Position »A« drehen und in dieser Position halten, bis auf allen Anzeigen im Kochfeld-Display das Symbol »L« erscheint.
- Alle Kochzonen sind nun gesperrt, auch wenn die L-Symbole nach einiger Zeit wieder verschwinden.  
Wenn Sie einen der Kochzonenschalter drehen, passiert nichts, nur das Symbol »L« leuchtet auf allen Anzeigen auf.



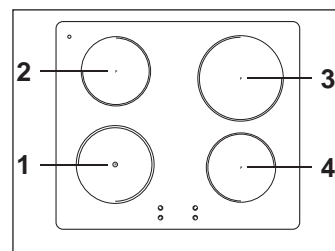
### Ausschalten der Sperre

- Wie beim Einschalten, gleichzeitig beide Schalter für die linken Kochzonen auf die Position „A“ drehen und in dieser Position halten, bis in den Anzeigen die L-Symbole verschwinden.

## Anheizstufe „Powerboost“

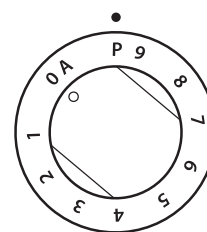
Alle Kochzonen sind mit der Ankochstufe „Powerboost“ ausgestattet. So erreicht der Herd die gewünschte Temperatur beim Ankochen/Aufheizen wesentlich schneller. Nur die vordere linke Kochzone 1 ist zusätzlich mit einer Automatikfunktion ausgerüstet. Dadurch wird die Kochzone für ca. 5 Minuten mit Höchstleistung betrieben und anschließend schaltet die Automatik auf die Stufe „9“ zurück.

**Hinweis:** Wenn bei mehreren Kochfeldern die Powerboost-Funktion gleichzeitig eingeschaltet wird, kann es passieren, dass der Überhitzungsschutz die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.



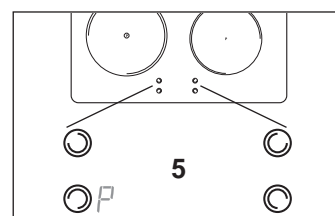
### Powerboost einschalten

- Den Schalter der gewünschten Kochzone im Uhrzeigersinn bis zur Markierung »P« drehen und in dieser Position halten, bis ein Piepton ertönt und auf dem Kochfeld-Display 5 für die Kochzone das Symbol »P« erscheint.



### Powerboost ausschalten

- Zum vorzeitigen Ausschalten der Powerboost-Funktion, den Schalter des Kochfelds auf eine andere Stufe oder auf »0« einstellen.



## Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit der Ankochautomatik ausgestattet. Ähnlich der Powerboost-Funktion wird die Kochzone für eine bestimmte Zeit (siehe nebenstehende Tabelle) mit der Heizstufe „9“ betrieben und anschließend schaltet die Automatik auf die eingestellte Heizstufe zurück (1 bis 8).

Die Ankochautomatik ist geeignet für...

- Speisen, die bei Kochstart kalt waren; diese werden bei höchster Heizstufe erhitzt, darauf fortgekocht, ohne dass dabei der Kochvorgang überwacht werden muss (z.B. Zubereitung einer Rindersuppe).

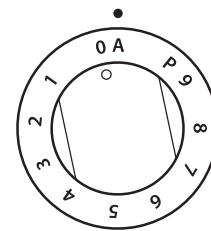
Die Ankochautomatik ist nicht geeignet für...

- Speisen, die geschmort, frittiert oder gedünstet und oft gewendet, mit Wasser aufgegossen oder umgerührt werden müssen.
- Klöße oder Teigwaren die in viel Flüssigkeit gekocht werden.
- Speisen, die längere Zeit in einem Schnellkochtopf sieden müssen.

Heizstufe	Ankochzeit (Min.:Sek.)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	–

### Ankochautomatik einschalten

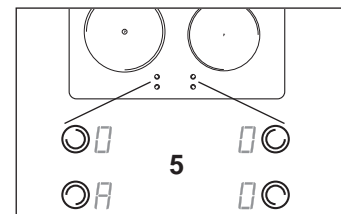
1. Den Schalter der gewünschten Kochzone gegen den Uhrzeigersinn bis zur Markierung »A« drehen und in dieser Position halten, bis ein Piepton zu hören ist. Im Kochfeld-Display erscheint für die Kochzone das Symbol »A«.
2. Gewünschte Heizstufe wie gewohnt einstellen.  
Im Kochfeld-Display für die Kochzone leuchten abwechselnd das Symbol »A« und die eingestellte Heizstufe.



**Hinweis:** Wenn nach dem Einschalten der Ankochautomatik keine Heizstufe wählen, wird die Automatik nach drei Sekunden abgeschaltet.

### Ankochautomatik ausschalten

- Zum vorzeitigen Ausschalten der Ankochautomatik den Schalter des Kochfelds auf Stufe »0« zurück und wieder auf die zuvor eingestellte Heizstufe stellen.  
Die Automatik ist damit ausgeschaltet.



## Tipps zum Garen und Energie sparen

Heizstufe <sup>1)</sup>	Anwendung	Beispiele
1–2	Schwaches Fortkochen bzw. Warmhalten	Quellen von Reis
3	Fortkochen für die meisten Gerichte	Für Suppen und Gemüse
4–5	Schwaches Braten bzw. starkes Fortkochen	Für Paniertes
6	Normales Braten	Für Bratkartoffeln
7–8	Starkes Braten	Für Kurzgebratenes
9	Anbraten und Ankochen	Für Kartoffeln, Schmorbraten
P	„Powerboost“ – Schnelles Aufheizen und Anbraten/Ankochen	Für größere Mengen von Speisen
A	Ankochautomatik	

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

- Beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Einstellung wählen, nicht jedoch bei Verwendung von beschichteten Pfannen und Töpfen. Achten Sie hierbei auf die Angabe des Herstellers.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder das Fleisch von beiden Seiten braun ist, auf eine niedrigere Stufe schalten; bei größeren Töpfen und Pfannen auf »6«, sonst reicht Einstellung »3«.
- Braten über 1 kg am besten im Backofen garen.
- Mit passendem Geschirr und wenig Wasser bzw. Fett garen; das erhält die Vitamine.

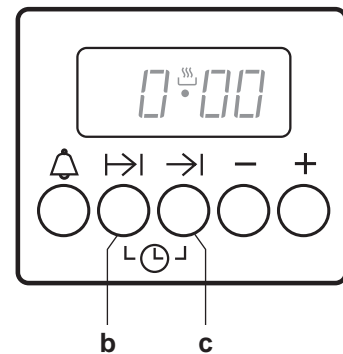


## Der Backofen

### Lässt sich der Backofen nicht einschalten?

Wenn sich Ihr Backofen nicht einschalten lässt, kann dies 2 Ursachen haben:

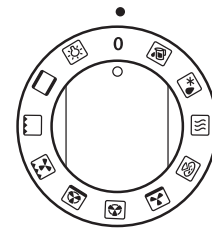
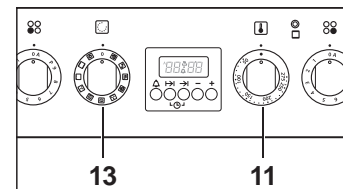
- **Die Uhr ist nicht gestellt.**  
Der Backofen arbeitet erst, wenn die Uhrzeit eingestellt ist. Anderenfalls blinkt die Zeitanzeige. Stellen Sie die Uhr (siehe Kapitel „Die Uhr“ auf Seite 33).
- **Der Backofen wurde durch die Automatik abgeschaltet.**  
Zu erkennen am blinkenden »A« im Display. Drücken Sie gleichzeitig kurz auf die beiden Tasten **b** und **c**, um die Automatik abzuschalten.



### Multifunktionsschalter

Mit dem Multifunktionsschalter **13** »☐« wählen Sie die Beheizungsart aus und schalten den Backofen damit gleichzeitig ein.

Reinigung „Aqua Clean“ (nur Unterhitze)	Auftauen (nur Gebläse)	Warmhalten
Pizzastufe	Unterhitze mit Ventilator	Heißluft (mit Ringheizkörper)
Heißluft mit Unterhitze	Umluftgrill (Intensivgrill mit Ventilator)	Intensivgrill
Ober-/ Unterhitze	Backofen-Beleuchtung	



### Temperaturwähler

#### Gefahr Verbrennungsgefahr!



Heizkörper, Wände, Backbleche usw. werden beim Betrieb sehr heiß.

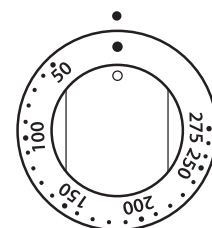
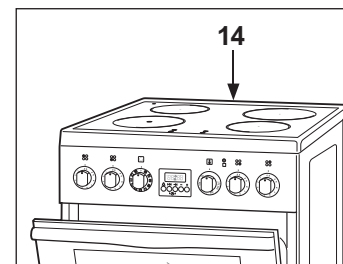
- Vermeiden Sie direkte Berührung. Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**
- Aus dem **Wrasenabzug 14** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür!

#### Achtung Beschädigungsgefahr!



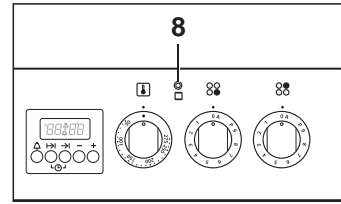
Temperaturwähler **11** nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

- Nach Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturwähler **11** »☐« auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis maximal 275 °C drehen. Der Backofen ist damit eingeschaltet.





## Backofen-Leuchte

Die rote Backofen-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 Backofen-Leuchte.



## Garende

1. Drehen Sie den Temperaturwähler **11** »« **gegen den Uhrzeigersinn** bis zur Aus-Position „•“. Die rote Backofen-Leuchte **8** erlischt.
2. Drehen Sie den Multifunktionsschalter **13** »« auf die Null-Position. Die Backofenbeleuchtung erlischt.

## Das richtige Backofen-Geschirr

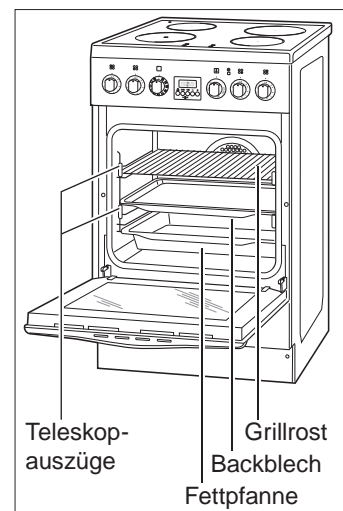
- Töpfe mit hitzebeständigen Griffen, erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“.
- Feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen.
- Insbesondere Backöfen mit Ober- und Unterhitze brauchen Formen und Bleche mit guter Wärmeübertragung, am besten aus schwarzlackierten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

## Backblech und Fettpfanne

Die mitgelieferten Backbleche und die Fettpfanne haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen. Der Grillrost muss wie abgebildet eingeschoben werden.

## Backblechträger mit Teleskopauszügen

An den Seitenwänden des Backraums befinden sich die Backblechträger mit den Teleskopauszügen. Damit lassen sich die Backbleche und der Grillrost bequemer herausziehen, z.B. um einen Braten zu begießen.



# Den Backofen benutzen

## Gefahr **Verbrennungsgefahr!**



Der Backofen und die Backofentür werden im Betrieb sehr heiß.

- Nicht berühren, Verbrennungsgefahr!
- Backofentür nur am Griff anfassen.
- Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**

## Achtung **Beschädigungsgefahr!**



Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

- Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens stellen.

## Garen mit Unterhitze

Bei dieser Einstellung arbeitet Ihr Backofen nur mit Unterhitze – je nach Einschubhöhe kommt sie stärker oder weniger stark nur von unten (z.B. für braune/krosse Böden).



## Garen mit Ober- und Unterhitze

Bei Ober- und Unterhitze arbeitet Ihr Backofen, wenn Sie es wünschen, mit hoher Temperatur – je nach Einschubhöhe kommt sie stärker von unten oder von oben.

Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.



## Das Prinzip Heißluft/Umluft

### INFORMATION

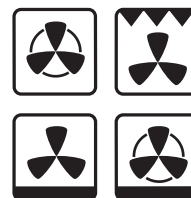
**Heißluft:** Mit eigenem extra Ringheizkörper zum Heizen.

**Umluft:** Die Hitze wird durch Ober- oder Unterhitze erzeugt.

Ihr Backofen arbeitet mit Luft, und zwar mit heißer Luft. Ein Ringheizkörper und ein Gebläse an der Rückwand Ihres Backofens sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

Heißluft ist ideal für Kurzgebratenes wie Hähnchenteile, Koteletts oder Fisch und zum Überbacken von belegten Broten u.Ä., ab etwa 6 Portionen. Das hat viele Vorteile:

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



### Unsere Energie-Spartipps:

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

## Garen mit Heißluft und Unterhitze

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

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



### Unsere Energie-Spartipps:

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

## Backen

### Backen mit Ober- und Unterhitze

1. Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
2. Teig nur zu 2/3 in die Backformen füllen. Sonst steigt der Teig aus der Form und läuft in den Backofen. Mit dunklem Backgeschirr gelingen Kuchen am besten.
3. Backform auf dem Grillrost in den Backofen schieben (möglichst genau in der Mitte platzieren).
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;
  - halbhohe Kuchen, z.B. Biskuittorten, auf dem Rost auf der mittleren Leiste bei ca. 180 °C;
  - hohe Kuchen, z.B. Rührkuchen in der Form, auf der unteren Leiste bei ca. 175 °C einschieben.



### Backen mit Heißluft

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



### Unser Energie-Spartipp:

- Auf dem Rost finden auch zwei Kuchen nebeneinander Platz!
- Vorheizen ist überflüssig!
- Gleich mehrere Kuchen oder Keksbleche auf einmal backen.

## Backen mit Heißluft und Unterhitze

Bei dieser Beheizungsart arbeiten gleichzeitig die Unterhitze und das Heißluftgebläse. Am Besten gelingt mit dieser Einstellung das Backen von feuchten oder schweren Kuchen, Obsttorten aus Hefe- oder Mürbeteig, sowie Quarktorten.



## Pizzastufe

Diese Betriebsart ist besonders zum Pizzabacken geeignet. Die Pizza wird im vorgeheizten Backofen 15-25 Minuten bei Temperaturen 190-210° C auf dem niedrigen Backblech auf der 2. Einschubebene gebacken, abhängig von der Größe der Pizza.



## Braten

### Braten mit Ober- und Unterhitze

1. Den Braten auf dem Rost (bei sehr fettem Fleisch) oder auf der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) in den Backofen schieben. Der Braten sollte sich dabei in der Mitte des Backofens befinden.
2. Fettpfanne unter den Bratenrost schieben. Backofentür schließen.
3. Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.



### Unsere Tipps zum Braten:

- Gepökelttes wie z.B. Kasseler nur bei niedrigen Temperaturen braten. Das im Pökelsalz enthaltene Nitrat bildet sonst die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine.
- Eingefrorenes Fleisch am besten in einem geschlossenen Topf garen. Für jeden Zentimeter Höhe ca. 4 bis 5 Minuten Garzeit einplanen.
- Der Braten wird während des Garens höher. Bei sehr hohen Temperaturen ausreichende Einschubhöhe berücksichtigen.
- Fleisch mit Knochen braucht ungefähr 15–30 Minuten länger zum Garen als ein entsprechender Braten ohne Knochen.
- Die sicherste Methode, zu überprüfen, ob der Braten gar ist, bietet ein Fleischthermometer. In die dickste Stelle eingestochen, zeigt es nach kurzer Zeit die Kerntemperatur des Bratens an.
- Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch für ungefähr 10 Minuten „ruhen“ lassen. Der Saft verteilt sich gleichmäßiger und läuft beim Anschneiden nicht heraus.
- Fisch möglichst in einer feuerfesten Form auf dem Backrost in die mittlere oder untere Einschubleiste einschieben.

### Unsere Energie-Spartipps:

- Backofen nicht vorheizen (außer bei sehr magerem Fleisch wie Filet, Roastbeef u.Ä.).
- Sofern die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, Backofen 10 Minuten vor Garende abschalten und Restwärme nutzen.
- Braten unter einem Kilogramm auf dem Herd garen.

## Braten mit Heißluft und Unterhitze

1. Den Braten auf dem Rost (bei sehr fettem Fleisch) oder auf der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) in den Backofen schieben. Die Einschubhöhe richtet sich nach der Menge, Art und Höhe des Bratens.
2. Backofentür schließen.
3. Multifunktionsschalter auf „Heißluft plus Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
4. Braten mit einer hohen Temperatur anbraten, dann auf eine niedrigere Temperatur herunterschalten.
5. Beträgt die Garzeit laut Rezept oder Erfahrung länger als eine Stunde, mit 160 °C weitergaren.



### Unsere Energie-Spartipps:

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

## Grillen

### Gefahr Verbrennungsgefahr!



Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen! **Kinder fernhalten!**

### Gefahr Brandgefahr!



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

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

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

Beim Grillen haben Sie die Wahl zwischen Intensiv- und Umluft-Grillen.

### Intensivgrill

Auf der obersten Einschubleiste, direkt unter dem Infrarot-Heizkörper, lassen sich kleine oder mittelgroße Portionen an Fleisch, Fisch oder Geflügel gleichzeitig grillen.

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



## Umluftgrill (Intensivgrill mit Ventilator)

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

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



### Unser Energie-Spartipp:

- Wenn Grillen, dann mit Gebläse!

## Trocknen mit Heißluft (Dörren)

1. Vorbehandelte Lebensmittel aufs Backblech legen und auf mittlerer Einschubhöhe in den Backofen schieben. Backofentür schließen.
2. Multifunktionsschalter auf „Heißluft“, den Temperaturwähler auf 60–80 °C stellen.
3. Unser Tipp zum Dörren: Bei saftigem Obst wie Pflaumen in den ersten 20–30 Minuten Backofentür leicht geöffnet halten (z.B. mit einem Kochlöffel aus Holz), damit Feuchtigkeit abziehen kann.
4. Je nach Beschaffenheit des Lebensmittels müssen Sie eine unterschiedliche Trockenzeit einplanen.
  - Saftiges Obst und Gemüse: 10 bis 20 Std.
  - Andere Lebensmittel (z.B. Champignons): 6 bis 8 Std
  - Kräuter, gebündelt: 4 bis 6 Std



### Unser Energie-Spartipp:

- Auf mehreren Ebenen gleichzeitig dörren.

## Einkochen mit Ober- und Unterhitze oder Heißluft

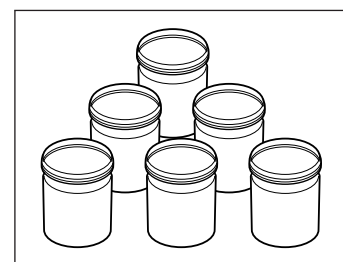
### Wichtig Wichtig!



Jeweils nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen, dass sie sich nicht berühren – sie könnten sonst platzen.

Obst und Gemüse kommen getrennt in den Backofen.

1. Das Obst bzw. Gemüse in die Einmachgläser geben, mit abgekochtem Wasser auffüllen und Gläser verschließen.
2. Fettpfanne auf die unterste Einschubleiste schieben, halbvoll mit heißem Wasser füllen und die gefüllten Einmachgläser hineinstellen.
3. Multifunktionsschalter auf „Ober-/Unterhitze“ oder „Heißluft/Unterhitze“ drehen.
4. Temperaturwähler einstellen:  
bei Ober-/Unterhitze auf 180–200 °C,  
bei Heißluft/Unterhitze auf 160 °C.



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

## Auftauen

Bei dieser Betriebsart kreist die Luft ohne zugeschaltete Heizkörper. Es ist nur das Gebläse in Betrieb.



### **Gefahr Gesundheitsgefahr!**



Das Auftauen im Backofen kann zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen (wie Salmonellen) führen.

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

- Benutzen Sie die Auftau-Funktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc. **Rohes Fleisch oder rohen Fisch nicht im Backofen auftauen!**

## Warmhalten

Sie können die Warmhaltefunktion zum Aufwärmen von schon zubereiteten Speisen verwenden.



- Die Speise auf das Gitter auf der 2. Einschubebene stellen.
- Multifunktionsschalter auf „Warmhalten“, den Temperaturwähler auf 70 °C stellen.
- Sie können die Aufwärmzeit nach Belieben einstellen, jedoch soll sie nicht zu kurz sein, damit die Speise gut aufgewärmt wird.




# Die Uhr

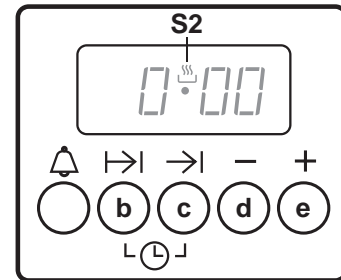
Ihr Backofen ist mit einer elektronischen Uhr ausgestattet, die auch als Zeitschaltuhr zum Ein- und Ausschalten des Backofens dient. Gestellt wird die Uhr mithilfe von 5 Tasten.

## Uhrzeit einstellen

Bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall müssen Sie die Uhr stellen, sonst ist kein Backbetrieb möglich.

Die Umstellung von Sommer- auf Winterzeit und umgekehrt erfolgt auf die gleiche Weise.

1. Drücken Sie gleichzeitig kurz die Tasten **b** und **c**.  
Der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige beginnt zu blinken.
2. Stellen Sie mit den Tasten **d** und **e** die Uhrzeit ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger gedrückt halten.
3. Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck hört der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige zu blinken auf. Die Uhrzeit ist damit gespeichert.  
Das Symbol **S2**  ist nun eingeblendet und der Backofen ist betriebsbereit.



## Mit der Zeitschaltuhr arbeiten

### Achtung Beschädigungsgefahr!



Für den automatischen Betrieb mit Schaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

- Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu vermeiden.
- Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
- Niemals im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
- Nach dem Betrieb alle Schalter auf »0« stellen.
- Die Zeitschaltuhr übernimmt nicht das Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.

### Bitte beachten Sie die folgenden Punkte im Umgang mit der Zeitschaltuhr:

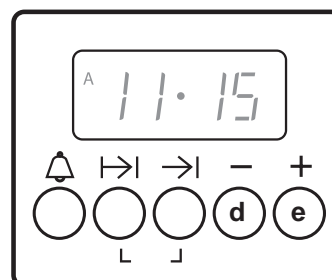
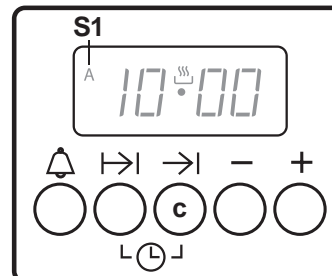
- Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten im Voraus programmieren. Die Garzeit kann zwischen 1 Minute und 10 Stunden eingestellt werden.
- Wenn ein Programm zu Ende ist, ertönt ein Signalton, den Sie mit einer der Tasten **a**, **b** oder **c** abschalten können.
- Ein Stromausfall löscht alle Programmierungen.

## Halbautomatik-Betrieb

Hier legen Sie während des Betriebs die gewünschte Garzeit oder die Ausschaltzeit fest. Der Backofen schaltet dann nach Ablauf der Garzeit bzw. zur eingestellten Ausschaltzeit automatisch ab.

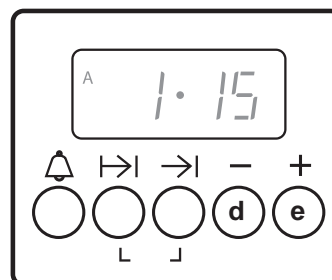
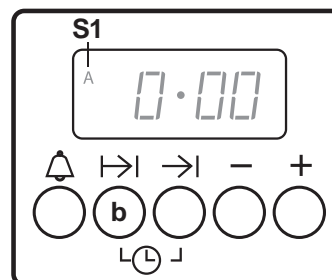
### A. Ausschalten zu einer bestimmten Zeit

1. Drücken Sie bei laufendem Backofen kurz die Taste **c**. Das Symbol **S1 A** blinkt. Die aktuelle Tageszeit wird angezeigt.
2. Stellen Sie mit der Taste **e** die Ausschaltzeit ein (max. 10 Stunden später)



### B. Ausschalten nach abgelaufener Garzeit

1. Drücken Sie bei laufendem Backofen kurz die Taste **b**. Das Symbol **S1 A** blinkt. Die Garzeit wird mit 0:00 angezeigt.
2. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten **d** und **e** ein (max. 10 Stunden). Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger gedrückt halten.



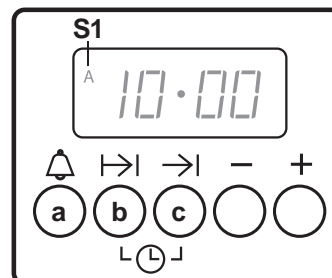
Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck ist die aktuelle Tageszeit wieder zu sehen.

Das Symbol **S1 A** bleibt eingeblendet und zeigt an, dass der Automatikbetrieb eingeschaltet ist.

Zum Anzeigen oder Ändern der Ausschalt- bzw. Garzeit, drücken Sie erneut die Taste **b** bzw. **c**.

Nach Ende der Garzeit schaltet sich der Backofen selbsttätig aus und es ertönt 7 Minuten lang ein Signal.

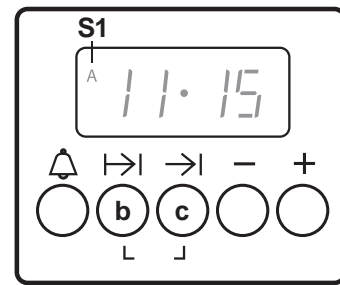
Um das Signal vorzeitig auszuschalten, drücken Sie eine der Tasten **a**, **b** oder **c**.



3. Um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren, drücken Sie gleichzeitig kurz die Tasten **b** und **c**.  
Das Symbol **S1 A** verschwindet.

**Wichtig** Der Backofen ist nun wieder eingeschaltet.

4. Stellen Sie den Multifunktionsschalter **13** und Temperaturwähler **11** zurück auf »0«.

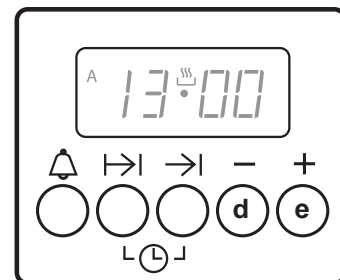
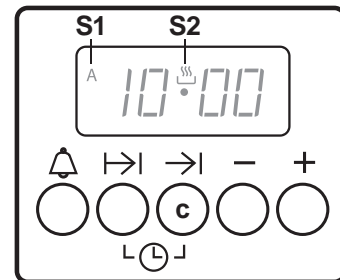


## Vollautomatik-Betrieb

Hier geben Sie 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.

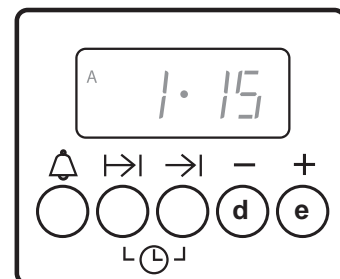
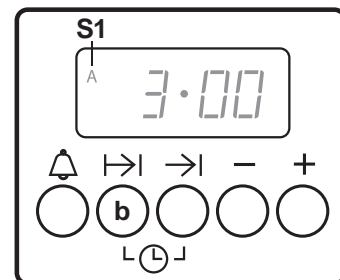
### Schritt 1: Ausschaltzeit einstellen

1. Drücken Sie bei ausgeschaltetem Backofen kurz die Taste **c**.  
Das Symbol **S1 A** blinkt, die Tageszeit wird angezeigt.
2. Stellen Sie die Ausschaltzeit mit den Tasten **d** und **e** ein.  
Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger gedrückt halten.



### Schritt 2: Garzeit einstellen

1. Drücken Sie kurz die Taste **b**.  
Das Symbol **S1 A** blinkt. Als Garzeit wird die Zeit von jetzt bis zur Ausschaltzeit angezeigt.
2. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten **d** und **e** ein.  
Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger gedrückt halten.  
Wenigen Sekunden nach dem letzten Tastendruck ist die aktuelle Tageszeit wieder zu sehen.  
Das Symbol **S1 A** bleibt eingeblendet und zeigt an, dass der Automatikbetrieb eingeschaltet ist. Das Symbol **S2** verschwindet. Dies zeigt an, dass sich der Backofen im Vollautomatikbetrieb befindet.
3. Stellen Sie den Multifunktionsschalter **13** und den Temperaturwähler **11** am Backofen auf die gewünschte Position.  
Der Backofen wird sich zur errechneten Einschaltzeit selbsttätig ein- und zur eingestellten Ausschaltzeit ausschalten.



Zum Anzeigen oder Ändern der Ausschalt- bzw. Garzeit drücken Sie erneut die Taste **b** bzw. **c**.

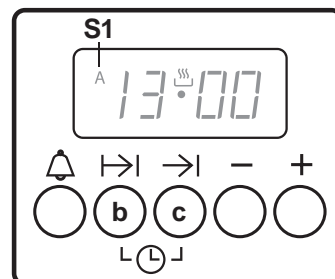
Nachdem sich der Backofen ausgeschaltet hat, ertönt 7 Minuten lang ein Signal.

Um das Signal vorzeitig auszuschalten, drücken Sie eine der Tasten **a**, **b** oder **c**.


- Um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren, drücken Sie gleichzeitig kurz die Tasten **b** und **c**. Das Symbol **S1 A** verschwindet.

**Wichtig**  **Der Backofen ist nun wieder eingeschaltet.**

- Stellen Sie den Multifunktionsschalter **13** und den Temperaturwähler **11** zurück auf »0«.



## Zeitschaltuhr-Betrieb abbrechen und Automatik-Einstellungen löschen



- Drücken Sie gleichzeitig kurz die Tasten **b** und **c**. Das Symbol **S1 A** verschwindet, das Symbol **S2**  ist wieder eingeblendet. Der Automatik-Betrieb ist damit ausgeschaltet und die Einstellungen sind gelöscht.

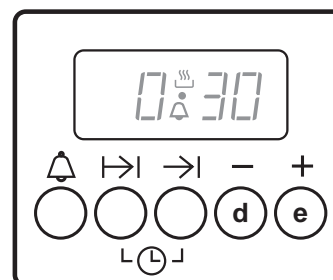
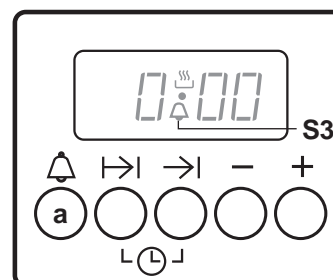
**Wichtig**  **Der Backofen ist nun wieder eingeschaltet.**

## Kurzzeitwecker


Ihre Zeitschaltuhr ist auch mit einer Kurzzeitwecker-Funktion ausgestattet. Wie bei einer Eieruhr stellen Sie eine bestimmte Zeitdauer ein. Nach deren Ablauf ertönt dann ein Tonsignal. Die Zeitdauer können Sie in einem Bereich von einer Minute bis 23:59 Stunden einstellen.

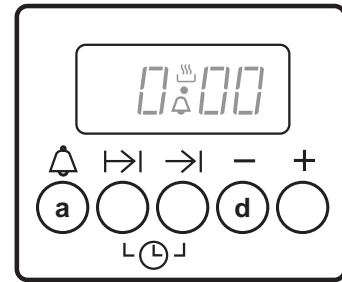
Bitte beachten Sie, dass der Kurzzeitwecker den Backofen nicht ein- oder ausschaltet.

- Drücken Sie kurz die Taste **a**. Das Symbol **S3**  ist eingeblendet und blinkt.
- Stellen Sie die gewünschte Zeitdauer mit den Tasten **d** und **e** ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger gedrückt halten. Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck erscheint wieder die Tageszeit und im Hintergrund beginnt der Countdown zu laufen.
- Um die verbleibende Zeitdauer einzublenden oder zu ändern, drücken Sie kurz die Taste **a**.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Tonsignal und das Symbol **S3**  blinkt. Um das Signal auszuschalten, drücken Sie eine beliebige Taste.



### Countdown abbrechen

1. Drücken Sie kurz die Taste **a**.  
Das Symbol **S3**  ist eingblendet und blinkt.
2. Stellen Sie die Zeitdauer mit der Taste **d** zurück auf »0«. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die Taste länger gedrückt halten.



## Pflege und Wartung

### **Gefahr** Verbrennungsgefahr!



Vor dem Reinigen Kochzone bzw. Backofen vollständig abkühlen lassen.

### **Achtung** Beschädigungsgefahr!



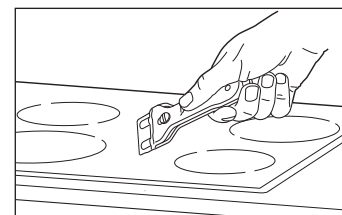
Zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays, Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

### Gehäuse-Oberflächen reinigen

- Lackierte Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen.
- Edelstahl-Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen oder Spezialpflegemittel für Edelstahl-Oberflächen verwenden. Keine Scheuermittel verwenden!

### Kochfeld reinigen


- Nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen. Mit klarem Wasser nachwischen und mit weichem Tuch trockenreiben (Kalkflecken!).
- Grobe Verschmutzungen sofort mit Klingenschaber lösen.
- Eingebrennte Verschmutzungen und Flecken mit Spezialreiniger oder flüssigem Edelstahlreiniger behandeln.
- Nach dem Reinigen mit Silikon-Pflegemittel behandeln.

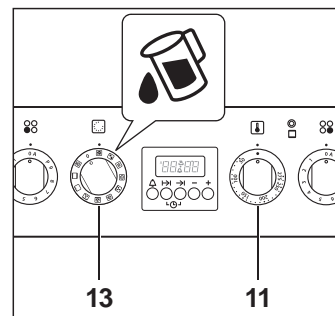


## Backofen und Einschübe reinigen

### Dampfreinigung

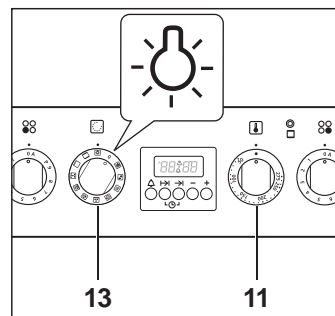
Ihr Backofen besitzt eine Dampfreinigungsfunktion. Dabei handelt es sich um ein Nassreinigungsverfahren, das mithilfe von Wasserdampf leichte Verschmutzungen anlost. So reinigen Sie den Innenraum materialschonend und benötigen kostspielige Reinigungsmittel lediglich zum Entfernen stark angebrannter Speisereste.

1. Grillrost und Backbleche entnehmen.
2. Die hochwandige Fettpfanne in den untersten Einschub schieben.
3. Ca. 0,6 l Wasser in die Fettpfanne füllen.
4. Den Multifunktionsschalter **13** auf Reinigung , den Temperaturwähler **11** auf 50 °C stellen.
5. Den Backofen nach 30 Min. wieder ausschalten und alles abkühlen lassen.
6. Die Fettpfanne mit Topflappen oder Ähnlichem entnehmen, das überschüssige Wasser weggießen.
7. Den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen.



### Herkömmliche Reinigung

- Zum Reinigen nur die Backofen-Beleuchtung einschalten (am Multifunktionsschalter).
- Backofen und Einschübe möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen.
- Dichtung auf die gleiche Art, aber sehr vorsichtig reinigen, da sie nur an den Ecken befestigt ist, im Übrigen jedoch lose anliegt.



## Backblechträger mit Teleskopauszügen aus-/einbauen

### Gefahr Verbrennungsgefahr!



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

- Vermeiden Sie direkte Berührung.
- Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**

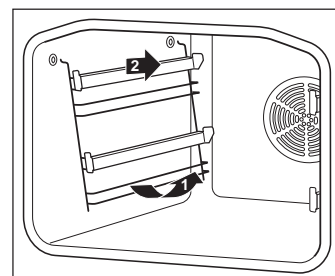
### Achtung Beschädigungsgefahr!



Backblechträger mit den Teleskopauszügen nicht im Geschirrspüler reinigen.

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

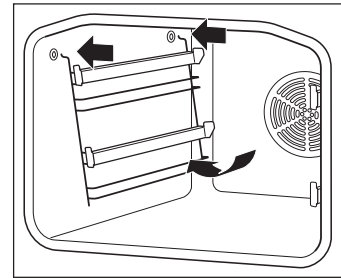
1. Die Backbleche und den Grillrost herausnehmen.
2. Backblechträger ein wenig nach oben klappen und oben aus den Löchern herausziehen.



3. Mit warmer Reinigungslauge und Tuch bzw. Schwamm säubern und anschließend trocknen.

### Wiedereinsetzen

1. Backblechträger schräg halten und die Haken oben in die vorgesehenen Löcher der Seitenwand einführen.
2. Backblechträger zurück an die Seitenwand klappen.



### Backofentür aushängen

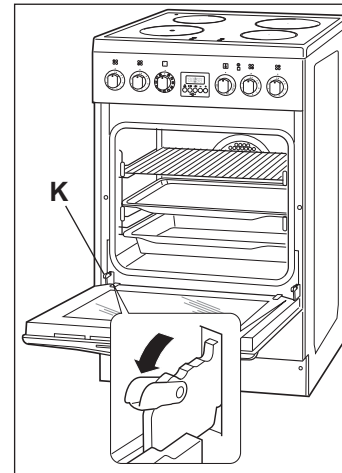
#### Achtung Beschädigungsgefahr!



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

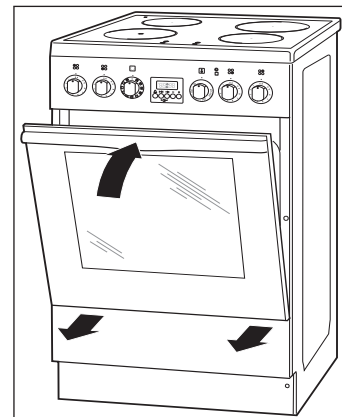
Zum Reinigen lässt sich die die Backofentür aushängen. So können Sie bequem alle Bereiche im Backraum erreichen.

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 und nach vorne herausgleiten lassen.



### Einsetzen der Backofentür:

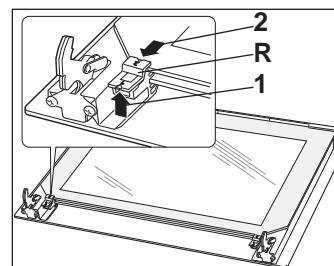
1. Die Tür mit beiden Händen in Schräglage halten.
2. Die Scharniere in die Öffnung der Seitenwände einhaken.
3. Die Tür ganz öffnen.
4. Die beiden Klappbügel **K** wieder ganz nach hinten klappen. Die Tür muss sich bündig schließen lassen.
5. Sollte sich die Tür nicht bündig schließen lassen oder beim Schließen ein Knacken zu hören sein, ist die Tür nicht richtig eingehängt. Korrigieren Sie den Sitz der Scharniere und der Klappbügel, bis sich die Tür wieder leichtgängig öffnen und schließen lässt.



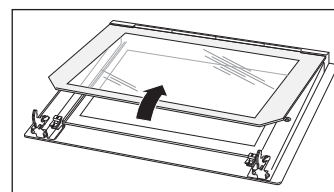
## Scheiben-Zwischenraum reinigen

Die Backofentür besteht aus drei Scheiben. Der Zwischenraum sollte hin und wieder gereinigt werden.

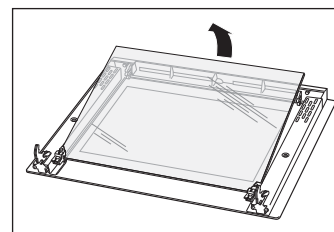
1. Backofentür aushängen, wie im Abschnitt „Backofentür aushängen“ auf Seite 39 beschrieben.
2. Die beiden Riegel **R** vorsichtig lösen: Zunächst an der unteren Seite etwas anheben (**1**), dann in Pfeilrichtung (**2**) schieben, bis die Scheibe frei ist.



3. Die innere Scheibe aus der Halterung herausnehmen (zuerst unten am Scharnier) und sicher ablegen.



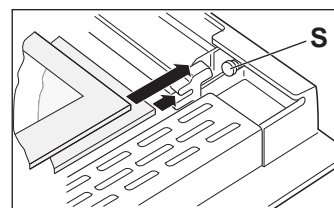
4. Die mittlere Scheibe oben aus der Weichgummi-Halterung herausnehmen und nach oben herausziehen. Die unteren Halterungen **R** können dabei herausfallen.



5. Scheiben mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Zum Einbauen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

- Das Einsetzen der mittleren Scheibe in die Halterungen **R** erfordert etwas Geschicklichkeit – eine zweite Person kann hier hilfreich sein.
- Beim Einsetzen der inneren Scheibe darauf achten, dass die Spannfedern **S** nicht geknickt werden und die Scheibe richtig unter der Kunststoffabdeckung sitzt.
- Zum Abschluss die innere Scheibe wieder mit den Riegeln **R** festsetzen.





## Backofen-Beleuchtung auswechseln

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

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



Unsachgemäßer Umgang beim Glühlampenwechsel kann zu Stromschlag und Verbrennung führen.

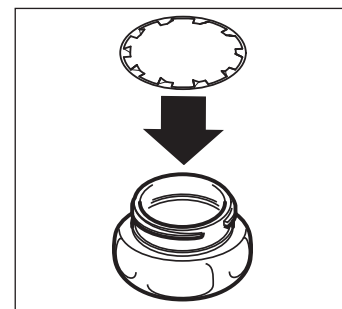
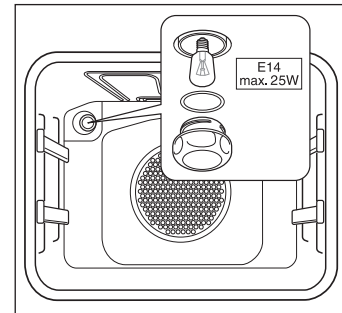
- Zunächst Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherungen ausschalten bzw. herausschrauben.
- Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist – **Verbrennungsgefahr!**
- Den **Metallring auf keinen Fall direkt in die Öffnung im Backofen setzen**, sondern auf die Glasabdeckung aufsetzen – **Stromschlaggefahr!**

### **Wichtig 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 gegen den Uhrzeigersinn abschrauben und vorsichtig herausnehmen.
3. Die defekte Glühlampe aus der Fassung drehen und durch eine neue Glühlampe ersetzen.
4. Die Glasabdeckung **mit dem aufgesetzten Metallring** wieder in die Öffnung einsetzen und im Uhrzeigersinn anschrauben.



## Fehlersuchtablelle

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Kochzonen ohne Funktion, das Display zeigt nichts an.	Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für den Herd am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Uhr defekt. Nur durch unseren Service auswechseln lassen (s. Seite 43). <b>Gefahr Stromschlaggefahr!</b>  Im Zweifelsfall unbedingt unseren Service verständigen (s. Seite 43). Gerät niemals selbst reparieren! Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen.
Sprünge und Risse im Kochfeld	Kochzonen sofort ausschalten und nicht mehr benutzen. Unseren Service verständigen (siehe Seite 43).
Backofen ohne Funktion, Anzeige blinkt.	Nach dem Anschließen oder einem Stromausfall muss die Uhrzeit eingestellt werden. Siehe Kapitel „Die Uhr“ auf Seite 33.
Backofen lässt sich nicht einschalten (im Display leuchtet das Symbol A).	Der Backofen befindet sich im Automatikbetrieb. Schalten Sie auf manuellen Betrieb um (siehe „Zeitschaltuhr-Betrieb abrechnen“ auf Seite 35).
Backofen-Leuchte erlischt.	Eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht; Leuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein.
Backofen-Leuchte leuchtet nicht;	Zunächst überprüfen, ob das Gerät noch funktioniert (siehe oben). Ist die Leuchte defekt, diese nur durch den Kundendienst auswechseln lassen (siehe nächste Seite).
Backofen-Beleuchtung defekt.	Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Seite 41). Hinweis: Defekte Lampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Außenkühlgebläse läuft nicht (kein Luftaustritt unter der Blende, Blende wird sehr heiß).	Prüfen: Nur Backofen-Beleuchtung einschalten – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt. <b>Gefahr Überhitzungsgefahr!</b>  Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service rufen (s. Seite 43).
Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Heißluft-Betrieb.	<b>Gefahr Überhitzungsgefahr!</b>  Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service rufen (s. Seite 43).
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Backofen bildet sich Kondenswasser.	Dies entsteht durch Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (z.B. Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken.

### **Gefahr Stromschlaggefahr!**



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

## Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Standherd mit Induktions-Kochfeld	S5K144T2U5I	570 967 (Inox)

### Beratungs-Service

Sollte die Lieferung unvollständig sein, sollte das Gerät einen Transportschaden aufweisen, sollten Sie Fragen zu Ihrem Gerät haben oder eine Störung trotz Fehlersuchtafel nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

### Reparatur-Service

- Kunden in Deutschland.  
Wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienst **Profectis**:  
Allgemein: Tel. 01805 - 60 60 50, [www.profectis.de](http://www.profectis.de)  
Ersatzteile: Tel. 01805 - 13 60 50, [www.produktwelt.de](http://www.produktwelt.de)  
(Festnetz 14 Cent/Min., Mobilfunk max. 42 Cent/Min.)
- Kunden in Österreich.  
Wenden Sie sich bitte an die Firma **Gorenje**. Bitte gehen sie dazu auf die folgende Internetseite, um den für sie zuständigen Servicepartner zu ermitteln:  
[www.gorenje.at/support/kundendienststellen](http://www.gorenje.at/support/kundendienststellen)

#### Bitte beachten Sie:

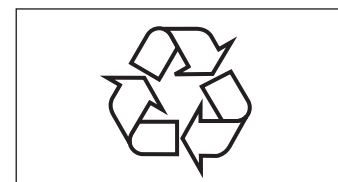
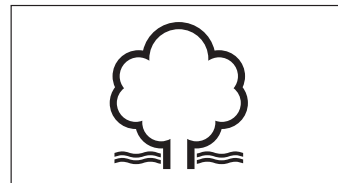
Sie sind für den einwandfreien Zustand des Gerätes und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung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



## Tabelle „Prüfgerichte“

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

Speise	Anzahl Bleche	Einschubhöhe <sup>1)</sup>	Beheizungsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Spritzgebäck	1	3	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	175	15-25
	1	3	Heißluft	155	20-30
	2	2 + 5	Heißluft	155	25-35
Wasserbiskuit	1	3	Ober- /Unterhitze <sup>2)</sup>	175	25-35
	1	3	Heißluft	155	25-35
Hefebleckkuchen	1	3	Ober-/Unterhitze	190	30-40
	1	3	Heißluft	160	40-50
	2	1 + 4	Heißluft	160	40-50
Small cakes (20)	1	3	Ober-/Unterhitze	160	25-35
	1	3	Heißluft	160	25-35
	2	2 + 5	Heißluft	160	35-45
Toast	1	5	Grill <sup>3)</sup>	230	1-2
12 Beefburger	1	5	Grill <sup>3)</sup>	250 (max)	12 + 9 <sup>4)</sup>
Hähnchen	1	2	Umluft-Grillen	160	60-80
Schweinebraten	1	2	Umluft-Grillen	160 <sup>6)</sup>	140-180
Gans	1	2	Umluft-Grillen	160	130-150
Pizza, dünn belegt <sup>2)</sup>	1	2	Heißluft mit Unterhitze	200	10-25
Pizza, dick belegt <sup>2)</sup>	1	2	Heißluft mit Unterhitze	200	30-50
Pizza, tiefgekühlt <sup>7)</sup>	1	2	Pizzastufe	210	ca. 10
Pizza, tiefgekühlt <sup>7)</sup>	1	2	Heißluft	180	ca. 20
Pizza, tiefgekühlt <sup>7)</sup>	1	2	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	210	ca. 10

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

<sup>2)</sup> vorgeheizt

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

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

<sup>5)</sup> Universalpfanne oben

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

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

# Stichwortverzeichnis

## A

Absicherung 48  
Alt-Gerät 44  
Ankochstufe  
  Powerboost 22  
Anschließen 11  
Aufläufe 28  
Aufstellen 11  
Auftauen 32  
Ausstattungsmerkmale 3

## B

Backblech 26  
Backblechträger 26  
  ein-/ausbauen 38  
Backen 28  
  mit Heißluft 28  
  mit Heißluft und Unterhitze 29  
  mit Ober- und Unterhitze 28  
Backofen-Beleuchtung 48  
  auswechseln 41  
Backofen-Geschirr 26  
Backofen-Leuchte 10,26  
Bedienblende 10  
Beheizungsart 25  
Bestellnummer 47  
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3  
Betriebsdauerbegrenzung 21  
Betriebsgeräusche 16  
Braten  
  mit Heißluft und Unterhitze 30  
  mit Ober- und Unterhitze 29

## C

Contdown  
  abbrechen 37

## D

Dampfreinigung 38  
Datenblatt 47  
Dörren 31

## E

Edelstahlreiniger 37  
Einkochen 31  
Energie  
  sparen 24  
Energieeffizienzklasse 47

## F

Fettpfanne 26

## G

Gardauer 35  
Garende 26  
Gerätebezeichnung 43,47  
Gerätemaße 48  
Geschirrwagen 10,11  
Grillen 30  
Grillrost 26

## H

Halbautomatik-Betrieb 34  
Heißluft 27,28  
Heißluft/Umluft 28  
Heißluft und Unterhitze 29,30  
Heizleistung 20

## I

Intensivgrill 30  
Intensivgrill mit Ventilator 31

## K

Kindersicherung 22  
Kippschutz 12  
Klingenschaber 37  
Kochfeld 10  
  Betriebsgeräusche 16  
  Display 20  
  richtig behandeln 17  
  sperren 22  
  Wirkungsprinzip eines induktiven Kochfelds 16  
Kochfeld, Daten 48  
Kochzone 10,17

## L

Leistungsaufnahme 48  
Leistungsstufe 20  
Lieferumfang 3

## M

Magnet zur Topfprüfung 18  
Multifunktionsschalter 25

## N

Netzleitung 14  
Netzspannung 48

## O

Oberhitze 27  
Ober- und Unterhitze 28,29

## P

Pflege 37  
Pizzastufe 29  
Powerboost 22  
Prüfgerichte 45

## R

Reinigen  
  Backofen und Einschübe 38  
  Gehäuse-Oberflächen 37  
  Kochfeld 37  
  Scheiben-Zwischenraum 39,40  
Restwärme 21  
Rundum-Grill 31

## S

Schalter  
  für den Herd 20  
Schraubfüße 11  
Schutzeinrichtungen 21  
Sommerzeit 33  
Sperrung 22  
  ausschalten 22  
  einschalten 22  
Stromnetz 13

## T

Teleskopschienen 26  
Temperaturwähler 25  
Topferkennung 20  
Transportschaden 3  
Transportsicherungen 14  
Trocknen mit Heißluft 31

## U

Überbacken 28  
Überhitzungsschutz 21,22  
Uhr 33  
Uhrzeit  
  einstellen 14,33  
  Umstellung 33  
Unterhitze 27,28

## V

Vollautomatik-Betrieb 35  
Vorreinigung 15

## W

Warmhalten 32  
Winterzeit 33  
Wrasenabzug 10,25

## Z

Zeitschaltuhr  
  Automatik-Einstellungen löschen 36  
  Betrieb abbrechen 36  
  Kurzzeitwecker 36  
  Vollautomatik-Betrieb 35

# 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 S5K144T2U5I / 570 967
Art des Herdes:	Standherd mit Induktions-Kochfeld

## Backofen

Energieeffizienzindex je Garraum: <sup>2)</sup>	$E_{cavity} = 101,3$
Energieeffizienzklasse des Backofens: <sup>1) 2)</sup>	A
Energieverbrauch konventioneller Modus: <sup>2)</sup>	$EC_{electric\ cavity} = 0,93\text{ kWh/Zyklus}$
Energieverbrauch Umluftmodus: <sup>2)</sup>	$EC_{electric\ cavity} = 0,80\text{ kWh/Zyklus}$
Anzahl der Garräume:	1
Wärmequelle je Garraum:	Strom
Volumen je Garraum:	$V = 57\text{ l}$
Art des Backofens:	Konventionelle Beheizung / Heißluft
Masse des Gerätes:	$M = 47,5\text{ kg}$

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:	Induktions-Kochzonen
Kochzone vorne links (Stufe 9 / Powerboost):	Ø 18,5 cm; 1,4 / 2,0 kW
Kochzone hinten links (Stufe 9 / Powerboost):	Ø 16,5 cm; 1,2 / 1,4 kW
Kochzone vorne rechts (Stufe 9 / Powerboost):	Ø 16,5 cm; 1,2 / 1,4 kW
Kochzone hinten rechts (Stufe 9 / Powerboost):	Ø 20,5 cm; 2,0 / 2,3 kW
Energieverbrauch je Kochzone vorne links: <sup>3)</sup>	EC <sub>electric cooking</sub> = 180,0 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links: <sup>3)</sup>	EC <sub>electric cooking</sub> = 182,6 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts: <sup>3)</sup>	EC <sub>electric cooking</sub> = 184,8 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts: <sup>3)</sup>	EC <sub>electric cooking</sub> = 178,9 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg: <sup>3)</sup>	EC <sub>electric hob</sub> = 181,6 Wh/kg

## Allgemeine Angaben

Netzspannung, Absicherung:	AC 1N 230V 50Hz, 50A AC 2N 400V 50Hz, 25A AC 3N 400V 50Hz, 16A
Leistungsaufnahme Backofen	3,4 kW
Ober- / Unterhitze:	0,9 kW / 1,1 kW
Heißluft:	2,2 kW
Intensiv-Grill (Grill und Oberhitze):	2,0 kW
Leistungsaufnahme gesamt:	max. 10,5 kW
Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T):	850 x 600 x 600 mm
Maximal-Temperatur:	275 °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.