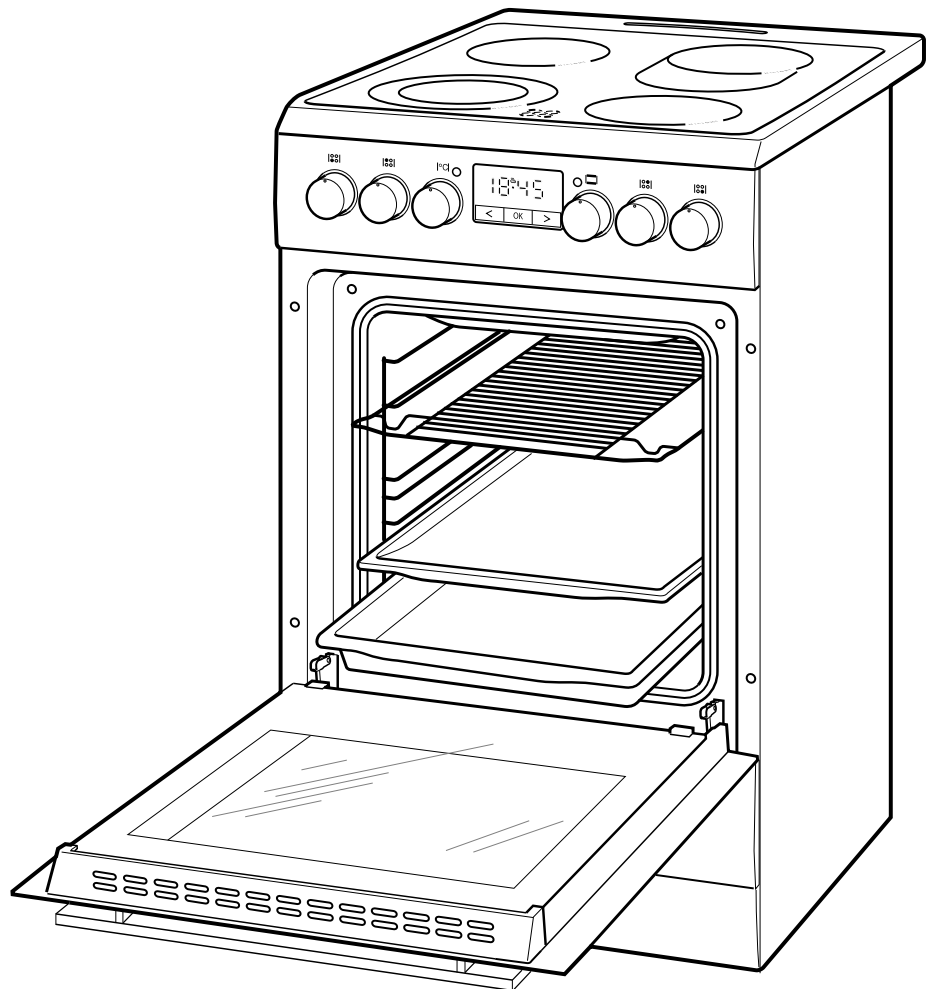


5010CE2.313ETaDJ(Xv)

privileo



Gebrauchsanleitung

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

Anleitung/Version:
92933_583862_20150330
Bestell-Nr.: 583 862
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Information

Ihr Standherd stellt sich vor	3
Ausstattungsmerkmale	3
Lieferumfang	3
Kontrolle der Lieferung	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
5 Minuten für Ihre Sicherheit	4
Begriffserklärung	4
Sicherheitshinweise	4

Vorbereitung

Aufstellen und Anschließen	11
Voraussetzungen	11
Den Herd aufstellen	11
Kippschutz befestigen	12
Netzanschluss	
Hinweise für den Installateur	13
Letzte Vorbereitungen	14
Transportsicherungen entfernen	14
Uhrzeit einstellen	14
Vorreinigung	14

Bedienung

Bedienelemente	16
Das Kochfeld	17
Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln	17
Das richtige Koch-Geschirr	17
Kochzonen und Schalter	18
Restwärme-Anzeige	19
Netzkontroll-Leuchte	20
Tipps zum Garen und Energie sparen	20
Der Backofen	21
Multifunktionsschalter	21
Temperaturwähler	21
Backofen-Leuchte	22
Gar-Ende	22
Das richtige Backofen-Geschirr	22
Grillrost, Backblech und Fettpfanne	22

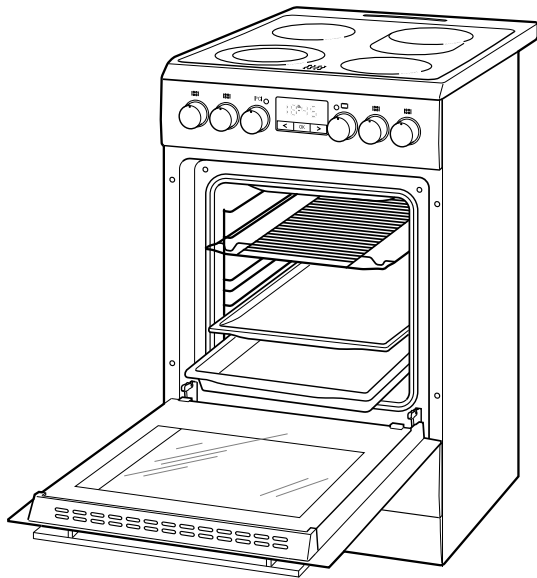
Den Backofen benutzen	23
Garen mit Unterhitze	23
Garen mit Ober- und Unterhitze	23
Garen mit Umluft	23
Backen	24
Braten	24
Grillen	25
Trocknen mit Umluft (Dörren)	26
Einkochen mit Ober- und Unterhitze mit oder ohne Umluft	27
Auftauen	28
Schnell aufheizen	28
Backofenbeleuchtung	28

Die Uhr	29
Uhrzeit einstellen	29
Mit der Zeitschaltuhr arbeiten	29
Signalton ändern	30
Automatik-Betrieb	30
Zeitschaltuhr-Betrieb abrechnen und Automatik-Einstellungen löschen	32
Schaltuhr als Kurzzeitwecker	32

Allgemeines

Pflege und Wartung	33
Gehäuse-Oberflächen reinigen	33
Kochfeld reinigen	33
Backofen und Einschübe reinigen	34
Backblechträger	35
Backofentür aushängen	35
Scheiben reinigen	36
Backofen-Beleuchtung auswechseln	37
Fehlersuchtafel	38
Unser Service	39
Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service	39
Reparatur- und Ersatzteil-Service	39
Tabelle „Prüfgerichte“	40
Umweltschutz leicht gemacht	41
Verpackungs-Tipps	41
Entsorgung des Gerätes	41
Stichwortverzeichnis	42
Datenblatt für den Herd	43

Ihr Standherd stellt sich vor



Ausstattungsmerkmale

- Glaskeramik-Kochfeld
- Ober-/Unterhitze
- Umluft
- Infrarot-Grillen
- Kombinationsbetrieb
- Backofen-Beleuchtung
- Geschirrwagen
- Uhr mit Kurzzeitwecker und Zeitschaltuhr-Funktion

Lieferumfang

- 1 Standherd
- 1 Grillrost
- 1 Backblech
- 1 Fettpfanne
- 1 Glaskeramikschaaber
- 1 Kippschutz bestehend aus 1 Winkel, 2 Schrauben und 2 Dübeln
- 1 Gebrauchsanleitung
- 1 Kurzanleitung

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 unserem Service auf (siehe „Unser Service“ auf Seite 39).

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



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

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG

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



VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

Sicherheitshinweise



WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Nehmen Sie den Standherd nicht in Betrieb, wenn er sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie sofort unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 39).
- Sie dürfen den Standherd nur selbst an das Stromnetz anschließen, vom Stromnetz trennen und das Altgerät ausbauen, wenn Sie eine autorisierte Elektrofachkraft sind. Als solche Elektrofachkraft müssen Sie beim ört-

lichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen sein (wie z. B. unser Service, siehe Seite 39). Nur so bestehen ausreichend Sicherheit und Ihr Garantieanspruch.

- Schalten Sie vor dem Anschluss des Standherds den betreffenden Stromkreis aus, bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus.
- Der Standherd kann nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden. Schalten Sie daher eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vor. Hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Sie dürfen den Standherd nur instandsetzen, wenn Sie eine autorisierte Elektrofachkraft sind. Dabei dürfen Sie nur Ersatzteile verwenden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Kochen Sie bei Rissen im Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall weiter! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramik-Kochfelds läuft, kann unter Spannung stehen und damit einen tödlichen Stromschlag verursachen! Wenn Ihr Glaskeramik-Kochfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld sofort vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), und rufen Sie unseren Service an (siehe „Unser Service“ auf Seite 39).
- Schalten Sie vor dem Wechsel der Glühlampe der Backofen-Beleuchtung den Herd aus und nehmen Sie die Sicherung heraus.
- Betreiben Sie den Standherd nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Verlegen Sie die Netzanschlussleitung so, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken oder klemmen Sie die Netzanschlussleitung nicht und legen Sie sie nicht über scharfe Kanten. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Standherd nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Stecken Sie keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen und stellen Sie sicher, dass auch

Kinder keine Gegenstände einstecken können.

- Halten Sie den Standherd, den Netzstecker und die Netzanschlussleitung von offenem Feuer und heißen Flächen fern.

Kurzschlussgefahr!

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

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

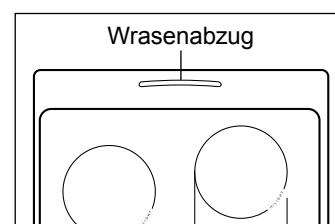
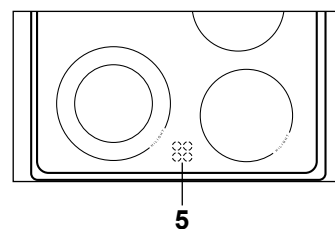
Gefahr von Personenschäden!

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

Verbrennungsgefahr!

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

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



Brandgefahr!

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

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

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

Gesundheitsgefahr!

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

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



VORSICHT

Verletzungsgefahr!

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

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

HINWEIS


Gefahr von Sachschäden!

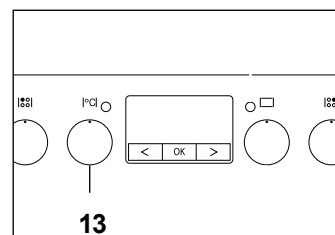
Bei fehlerhaftem Transport können Sie den Standherd beschädigen.

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

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

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

- Keine harten Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen. Die Glaskeramik kann brechen.
- Schieben Sie schweres Geschirr nicht über das Kochfeld. Die Glaskeramik kann zerkratzen.
- Wischen Sie das Kochfeld und den Topfboden immer vor dem Benutzen ab, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Vermeiden Sie möglichst feuerfestes Glasgeschirr als Kochgeschirr. Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Kochstellen, ist aber ein schlechter Wärmeleiter – bei größeren Glasgefäßen kann es darum zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.
- Nutzen Sie das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.
- Entfernen Sie zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien sofort vom Kochfeld, da sie sonst dauerhafte und irreparable Schäden verursachen.
- Verwenden Sie für die Reinigung der Glasscheiben in der Backofentür keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber. Die Oberfläche kann dadurch zerkratzen und das Glas zerstören.
- Die Backofentür ist schwer und hat 3 Glasscheiben. Nicht fallen lassen!
- Platzieren Sie Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt.
- Drehen Sie den Temperaturregler **13** „“ des Backofens zum Einschalten immer im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten immer gegen den Uhrzeigersinn. Nie mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.



Aufstellen und Anschließen

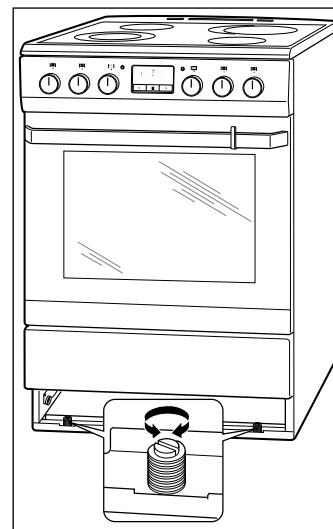
Voraussetzungen

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. Möbelbeschläge aus Kunststoff, die sich in der Nähe des Herdes befinden, müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Wenn die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig sind, können sie sich verformen.
- 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 mithilfe 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 der Schraubfüße verwenden Sie am besten eine Münze, die Sie in den Gewindeschlitz stecken und drehen.



Kippschutz befestigen

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.

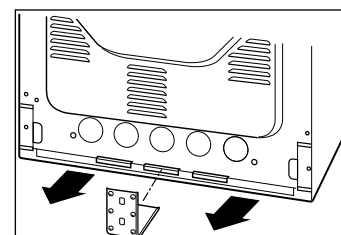
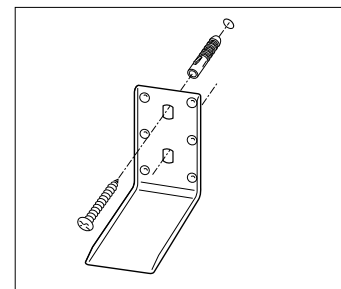
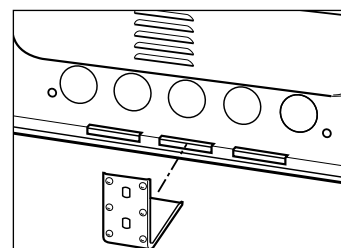


VORSICHT

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

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

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 durch den Schlitz unten am 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 aufliegt (siehe Grafik) und der hervorstehende Winkelarm in den Schlitz am Herd passt.
6. Markieren Sie die drei 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.
8. Bohren Sie mit einem Steinbohrer an den gekennzeichneten Positionen je ein Dübelloch.
9. Stecken Sie die mitgelieferten Dübel in die Bohrlöcher und schrauben Sie den Winkel mit den mitgelieferten Schrauben fest.
10. 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



WARNUNG

Der Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen**, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (z.B. unser Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 39)). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.

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

Anschlussbedingungen

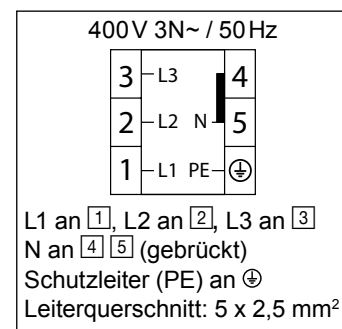
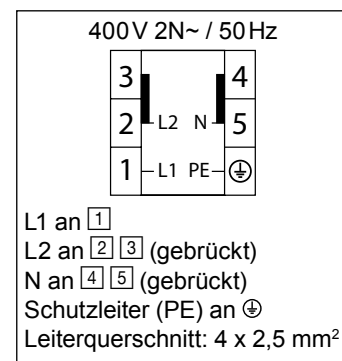
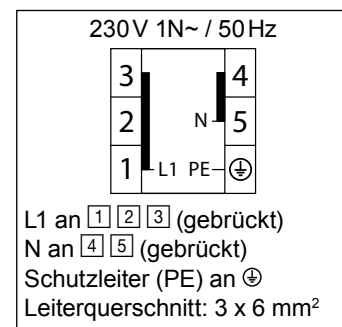
Das Gerät ist für folgende Wechselfspannungen ausgelegt:

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

Netzleitung anschließen

Die Klemmleiste und die Anschlusspläne befinden sich an der Rückwand.

1. Schalten Sie vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise aus und sichern Sie diese gegen Wiedereinschalten.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitungen allpolig spannungsfrei sind und eine wirksame Erdung möglich ist.
3. Klemmen Sie die Adern und ggf. die beiliegenden Messingbrücken gemäß der rechts abgebildeten Schaltbilder an die entsprechenden Kontaktklemmen der Herdanschlussdose an.
4. Verlegen Sie das Anschlusskabel so hinter dem Herd, dass es die Rückwand des Herdes nicht berührt. Während des Betriebs des Herdes wird dessen Rückwand heiß.



L1-L3: Phase(n)
 N: Null-Leiter
 PE: Schutzleiter (Erde)

Letzte Vorbereitungen

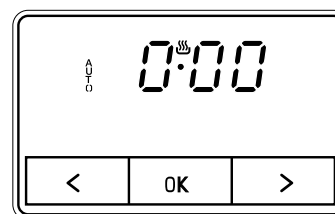
Transportsicherungen entfernen

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

Uhrzeit einstellen

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

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



Weitere Informationen zur Uhr finden Sie auf Seite 29.

Vorreinigung



VORSICHT

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 zum ersten 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.

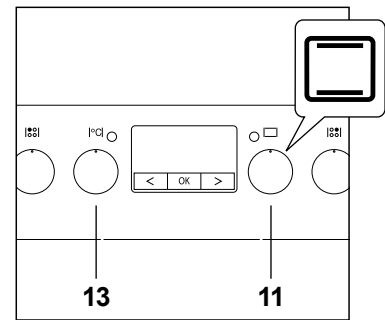
Vor dem ersten Aufheizen sollten Sie das Kochfeld mit einem ebenfalls im Fachhandel erhältlichen Pflegemittel behandeln.

Backofen

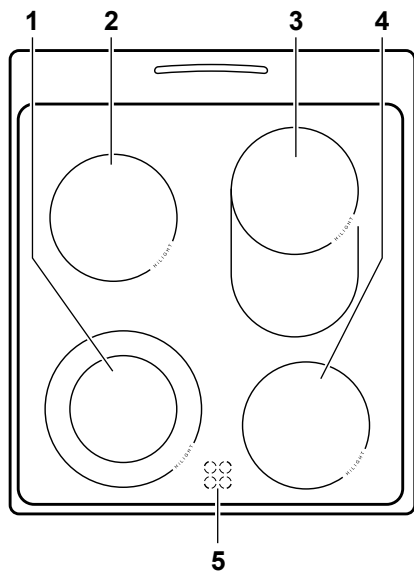
Um Fett- und Öl-Rückstände aus der Produktion sowie hartnäckige Staubablagerungen, die durch Lagerung und Transport entstanden sind, zuverlässig zu lösen, **müssen** Sie eine **Vorreinigung** des Backofens durchführen. So schützen Sie Ihre Gesundheit und sorgen für schmackhafte Kuchen und Braten.

Bevor der Backofen eingeschaltet werden kann, müssen Sie die Uhrzeit einstellen (siehe vorherige Seite).

1. Belassen Sie Grillrost, Backblech und Fettpfanne im Backofen.
Stellen Sie den Funktionsschalter **11** auf Ober- und Unterhitze „□“ und den Temperaturregler **13** auf 250 °C.
2. Schalten Sie den Backofen nach 1 Stunde aus.
3. Lassen Sie alle Teile abkühlen.
4. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit Seifenlauge.

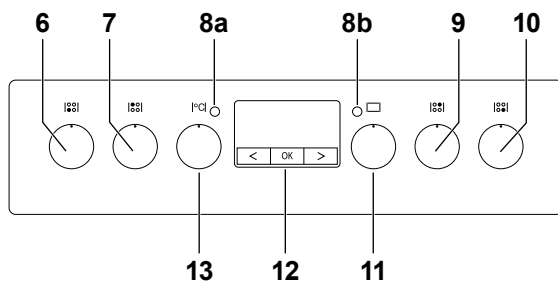


Bedienelemente



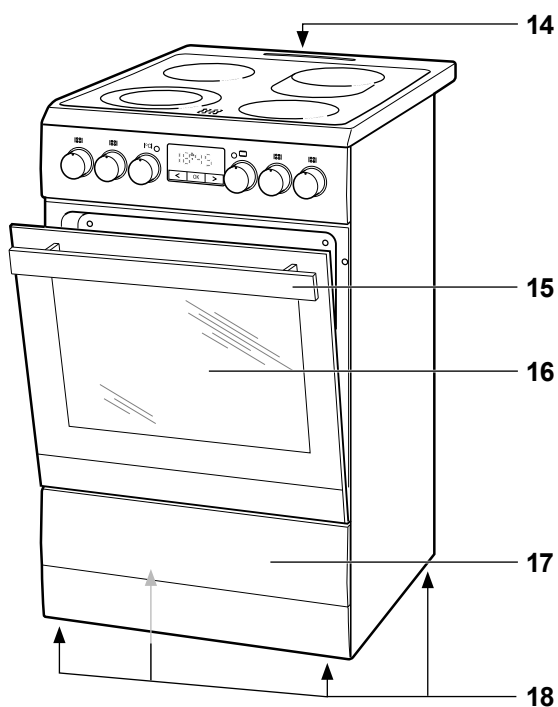
Glaskeramik-Kochfeld

- 1 Zweikreis-Kochzone, 18/12 cm Ø
- 2 Kochzone, 14,5 cm Ø
- 3 Bräter-Kochzone, 14,5/25 cm Ø
- 4 Kochzone, 14,5 cm Ø
- 5 Restwärmeanzeigen



Bedienblende

- 6 Schalter für Kochzone 1
- 7 Schalter für Kochzone 2
- 8 Kontroll-Leuchten
 - 8a Backofen-Leuchte (rot)
 - 8b Netzkontroll-Leuchte (gelb)
- 9 Schalter für Kochzone 3
- 10 Schalter für Kochzone 4
- 11 Multifunktionsschalter:
Beheizungsart für den Backofen ein-
stellen
- 12 Zeitschaltuhr
- 13 Temperaturwähler für den Backofen



Gehäuse

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

Das Kochfeld

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.

WARNUNG

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 (Sicherheit), und rufen Sie unseren Service an (siehe „Unser Service“ auf Seite 39).

VORSICHT

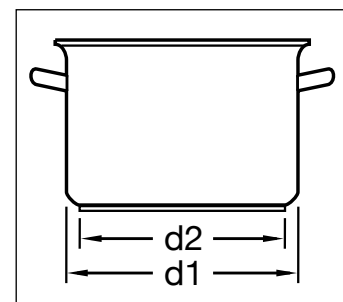
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- 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

Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

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



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

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

HINWEIS

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

Kochzonen und Schalter

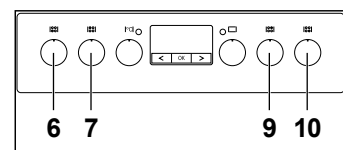
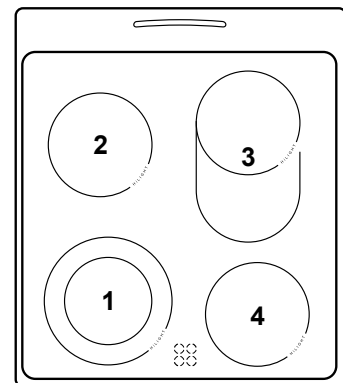
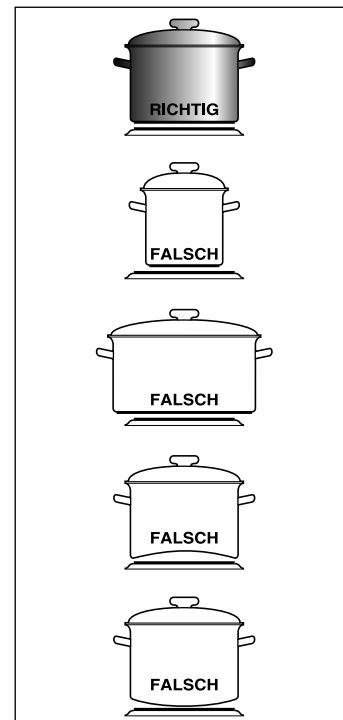
Das Kochfeld besitzt vier Kochzonen. Jeder Kochzone ist auf dem Bedienfeld ein Schalter zugeordnet.

Kochzone	Schalter	Größe
1 vorne links	6 ☞	18/12 cm Ø
2 hinten links	7 ☞	14,5 cm Ø
3 hinten rechts	9 ☞	14,5/25 cm Ø
4 vorne rechts	10 ☞	14,5 cm Ø

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

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

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

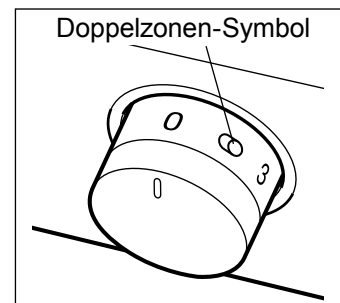
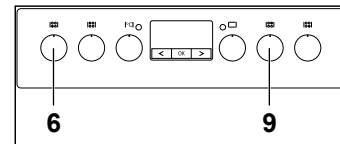


Zweikreis- und Bräter-Kochzone bedienen

HINWEIS

Schalter **6** und **9** zum Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nie mit Gewalt über das Doppelzonen-Symbol „∞“ hinwegdrehen.

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

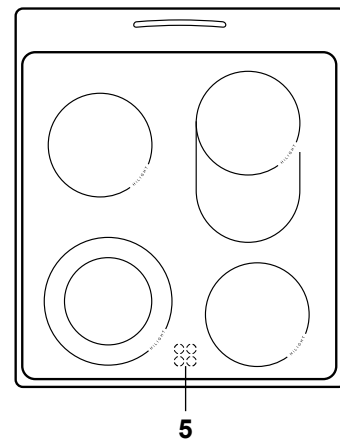


Restwärme-Anzeige

! VORSICHT

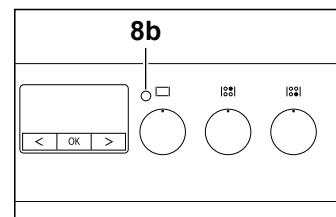
- Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß. Dies wird durch die Restwärmeanzeigen **5** angezeigt.
- Bei einer Stromunterbrechung erlöschen die Restwärmeanzeigen und zeigen eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!

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



Netzkontroll-Leuchte

Die gelbe Netzkontroll-Leuchte **8b** leuchtet auf, sobald mindestens eine der Kochzonen oder der Backofen eingeschaltet ist. Sie erlischt erst, wenn alle Kochzonen und der Backofen ausgeschaltet sind.



Tipps zum Garen und Energie sparen

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

¹⁾ 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 »2«, sonst reicht Einstellung »1«.
- Braten über 1 kg am besten im Backofen garen.
- Mit passendem Geschirr und wenig Wasser bzw. Fett garen; das erhält die Vitamine.

Der Backofen










HINWEIS

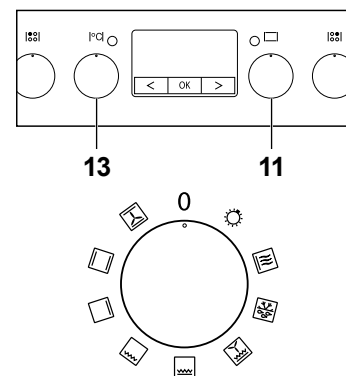
Wenn sich Ihr Backofen nicht einschalten lässt, kann dies 2 Gründe haben:

- Der Backofen wurde von der Automatik ausgeschaltet. Drücken Sie in einem solchen Fall eine beliebige Taste an der Uhr.
- Die Uhrzeit ist noch nicht eingestellt (die Zeitanzeige blinkt). Stellen Sie in einem solchen Fall die Uhr wie im Kapitel (siehe „Die Uhr“ auf Seite 29) beschrieben.

Multifunktionsschalter

Mit dem Multifunktionsschalter **11** wählen Sie die Beheizungsart aus und schalten den Backofen damit gleichzeitig ein.

 Ober- und Unterhitze mit Umluft	 Ober- und Unterhitze	 Unterhitze
 Infrarot-Grillen	 Intensiv-Grillen (Grill mit Oberhitze)	 Umluft-Grillen
 Auftauen	 Schnellaufheizen	 Backofenbeleuchtung



Multifunktionsschalter

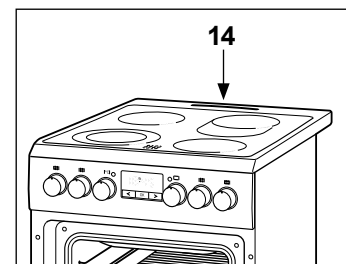
Temperaturwähler



VORSICHT

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

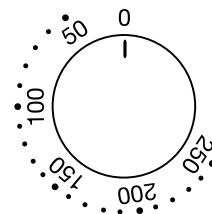
- Direkte Berührung vermeiden. Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**
- Aus dem Wrasenabzug **14** strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür!



HINWEIS

Temperaturwähler **13** nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

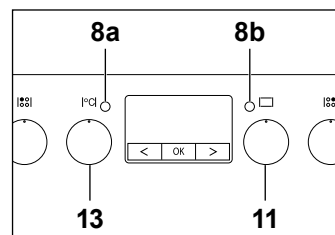
- Nach der Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturwähler **13** auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis maximal 250 °C drehen. Der Backofen ist damit eingeschaltet.



Backofen-Leuchte

Die rote Backofen-Leuchte **8a** 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.



Gar-Ende

1. Drehen Sie den Temperaturwähler **13** linksherum in Null-Stellung.
Die rote Backofen-Leuchte **8a** erlischt.
2. Drehen Sie den Multifunktionsschalter **11** ebenfalls zurück auf die Null-Position.
Die Backofen-Beleuchtung erlischt, ebenso die gelbe Netzkontroll-Leuchte **8b** erlischt, sofern keine Kochzone eingeschaltet ist.

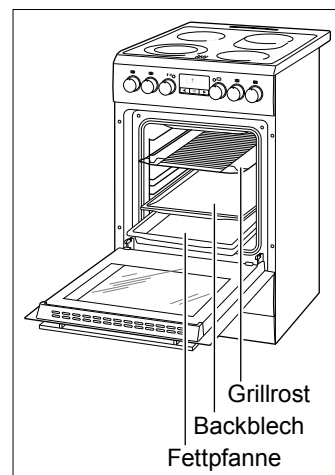
Das richtige Backofen-Geschirr

- 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 Umluft reichen auch Weißblechformen. Die Rundumwärme sorgt für eine gute Bräunung.

Grillrost, Backblech und Fettpfanne

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

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



Den Backofen benutzen



VORSICHT

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!**

HINWEIS

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 kann Ihr Backofen mit sehr hoher Temperatur arbeiten. Je nach Einschubhöhe kommt die Hitze stärker von unten oder von oben. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.



Garen mit Umluft

Bei Umluftbetrieb sorgt ein Gebläse an der Backofenrückwand für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

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

- Vorheizen ist überflüssig (Ausnahmen siehe Tabellen im Anhang).
- Die Backofentemperatur kann niedriger gewählt werden als bei Ober- und Unterhitze.
- Es kann auf zwei Ebenen gleichzeitig gebacken, gebraten oder gedünstet werden.
- Drehen Sie den Multifunktionsschalter zum Einschalten auf „Ober- und Unterhitze mit Umluft“ und den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur.



Unsere Energie-Spartipps:

- 2 Gerichte finden übereinander in Ihrem Backofen Platz.
- Nachwärme des Backofens nutzen. 5–10 Minuten vor Gar-Ende 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. Stellen Sie den Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze“, den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur.
2. Füllen Sie Teig nur zu 2/3 in die Backformen. Sonst steigt der Teig aus der Form und läuft in den Backofen. Mit dunklem Backgeschirr gelangen die Kuchen am besten.
3. Schieben Sie die Backform auf dem Grillrost so in den Backofen, dass er sich möglichst in der Mitte befindet.
4. Die Einschubhöhe, Temperatur und Backzeit sowie die Auswahl des Backgeschirrs sind abhängig von dem, was Sie backen wollen:
 - Backen Sie flache Kuchen, z.B. Obstkuchen auf dem Backblech, auf dem mittleren Einschub bei ca. 170–180 °C;
 - Backen Sie halbohohe Kuchen, z.B. Biskuittorten, auf dem Rost auf dem mittleren Einschub bei ca. 180 °C;
 - Backen Sie hohe Kuchen, z.B. Rührkuchen in der Form, auf dem unteren Einschub bei ca. 175 °C.



Backen mit Ober- und Unterhitze mit Umluft

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

1. Schieben Sie Backbleche direkt in die Einschübe. Backformen stellen Sie auf den Grillrost. Einschubhöhe, Temperatur und Backzeit sind abhängig von dem, was Sie backen wollen.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Stellen Sie den Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze mit Umluft“, den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur.



Unser Energie-Spartipp:

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

Braten

Braten mit Ober- und Unterhitze

1. Legen Sie sehr fette Braten auf den Grillrost, mageres Fleisch in die Fettpfanne.
2. Schieben Sie den Grillrost bzw. die Fettpfanne so in den Backofen, dass sich der Braten in der Mitte des Backofens befindet. Wenn Sie den Grillrost verwenden, schieben Sie unbedingt die Fettpfanne darunter.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Stellen Sie den Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze“, den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur.



Unsere Tipps zum Braten

- Braten Sie gepökelt wie z.B. Kasseler nur bei niedrigen Temperaturen. Das im Pökelsalz enthaltene Nitrat bildet sonst die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine.

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 Gar-Ende abschalten und Restwärme nutzen.
- Braten unter einem Kilogramm auf dem Herd garen.

- Garen Sie eingefrorenes Fleisch am besten in einem geschlossenen Topf. Planen Sie für jeden Zentimeter Höhe ca. 4 bis 5 Minuten Garzeit ein.
- Der Braten wird während des Garens höher. Berücksichtigen Sie bei sehr hohen Temperaturen eine ausreichende Einschubhöhe.
- Fleisch mit Knochen braucht ungefähr 15–30 Minuten länger zum Garen als ein entsprechender Braten ohne Knochen.
- Die sicherste Methode, um zu überprüfen, ob der Braten gar ist, bietet ein Fleischthermometer. In die dickste Stelle eingestochen, zeigt es nach kurzer Zeit die Kerntemperatur des Bratens an.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch für ungefähr 10 Minuten „ruhen“. Der Saft verteilt sich gleichmäßiger und läuft beim Anschneiden nicht heraus.
- Garen Sie Fisch möglichst in einer feuerfesten Form auf dem Grillrost im mittleren oder unteren Einschub.

Braten mit Ober- und Unterhitze mit Umluft

1. Legen Sie sehr fette Braten auf dem Grillrost, mageres Fleisch auf der Fettpfanne. Die Einschubhöhe richtet sich nach der Menge, Art und Höhe des Bratens.
Wenn Sie den Grillrost verwenden, schieben Sie unbedingt die Fettpfanne darunter.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Stellen Sie den Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze mit Umluft“, den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur.
4. Braten Sie den Braten mit einer hohen Temperatur an, schalten Sie dann auf eine niedrigere Temperatur herunter.
5. Beträgt die Garzeit laut Rezept oder Erfahrung länger als eine Stunde, garen Sie mit 160 °C weiter.



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 Gar-Ende abschalten und Restwärme nutzen.
- Braten unter einem Kilogramm auf dem Herd garen.

Grillen



WARNUNG

Lassen Sie den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt und halten Sie Kinder fern. Es besteht Verbrennungsgefahr!

HINWEIS

Legen Sie das Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers. 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.

Infrarot-Grillen (Kleiner Grill)

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



1. Stellen Sie den Multifunktionsschalter auf „Infrarot-Grillen“, den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur.
2. Heizen Sie den Backofen einige Minuten vor. Lassen Sie die Backofentür dabei leicht geöffnet.
3. Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Rost, dass die belegte Fläche des Rostes nicht größer ist als die des Heizkörpers.
4. Schieben Sie den Rost in den oberen oder mittleren Einschub.
5. Schieben Sie die Fettpfanne darunter.
6. Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit. Die Grillzeit beträgt je nach Dicke und Art des Grillgutes pro Seite ca. 6–10 Minuten.

Intensiv-Grillen (Flächen-Grill)

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



1. Stellen Sie den Multifunktionsschalter auf „Intensiv-Grillen“, den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur.
2. Heizen Sie den Backofen auch hier einige Minuten vor. Ansonsten s.o.

Umluft-Grillen (Rundum-Grill)

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



1. Schieben Sie das Grillgut auf dem Rost in den mittleren Einschub des Backofens.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Stellen Sie den Multifunktionsschalter auf „Umluft-Grillen“, den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur. Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20–25 Minuten, je nach Art und Größe des Grillguts.

Trocknen mit Umluft (Dörren)

1. Legen Sie die vorbehandelten Lebensmittel aufs Backblech und schieben Sie es in den mittleren Einschub des Backofens.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Stellen Sie den Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze mit Umluft“, den Temperaturwähler auf 60–80 °C.



Unser Energie-Spartipp:

- Auf mehreren Ebenen gleichzeitig dörren.

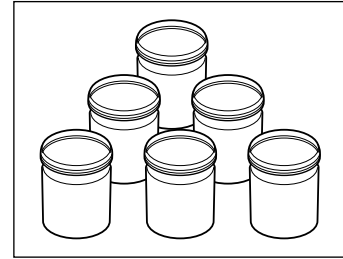
Unser Tipp zum Dörren: Lassen Sie die Backofentür bei saftigem Obst wie Pflaumen in den ersten 20–30 Minuten leicht geöffnet (z.B. mit einem Kochlöffel aus Holz), damit Feuchtigkeit abziehen kann.

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

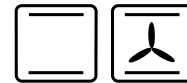
Einkochen mit Ober- und Unterhitze mit oder ohne Umluft

HINWEIS

Stellen Sie jeweils nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne, dass sie sich nicht berühren – sie könnten sonst platzen.
Geben Sie Obst und Gemüse stets getrennt in den Backofen.



1. Füllen Sie das Obst bzw. Gemüse in die Einmachgläser und füllen Sie sie mit abgekochtem Wasser auf. Verschließen Sie die Gläser anschließend.
2. Schieben Sie die Fettpfanne in den untersten Einschub.
3. Stellen Sie die gefüllten Einmachgläser in die Fettpfanne und füllen Sie sie halbvoll mit heißem Wasser.
4. Stellen Sie den Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze“ oder „Ober- und Unterhitze mit Umluft“.
5. Stellen Sie den Temperaturwähler wie folgt ein:
 - bei Ober-/Unterhitze auf 180–200 °C,
 - bei Umluft/Unterhitze auf 160 °C.
6. Wenn in den Gläsern keine Luftblasen mehr aufsteigen (nach ca. 60–80 Minuten), schalten Sie die Temperatur zurück:
 - Obst auf Null,
 - Gemüse bei Ober-/Unterhitze auf 150 °C, danach ca. 60 Minuten weitergaren,
 - Gemüse bei Umluft/Unterhitze auf 100 °C, danach ca. 20–40 Minuten weitergaren.
7. Lassen Sie die Gläser nach dem Ausschalten bei geschlossener Backofentür noch im Backofen:
 - Obst ca. 15–30 Minuten,
 - Gemüse ca. 30 Minuten.
8. Nehmen Sie die Gläser danach vorsichtig heraus und stellen Sie sie auf einem trockenen Tuch ab. Decken Sie die Gläser mit einem weiteren Tuch ab, um sie vor Zugluft zu schützen.
9. Entfernen Sie die Klammern erst am nächsten Tag.



Auftauen



WARNUNG

Wenn Sie Fleisch oder Fisch im Backofen auftauen besteht die Gefahr, dass das zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen (wie z. B. Salmonellen) führen kann - Sie können dadurch eine Salmonellenvergiftung bekommen.

- Tauen Sie Fleisch und Fisch nicht im Backofen auf.
- Nehmen Sie Fleisch und Fisch rechtzeitig aus dem Gefrierfach und lassen Sie es abgedeckt im Kühlschrank auftauen. Die Auftauflüssigkeit (z. B. von Fleisch) muss abfließen können.

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

Benutzen Sie die Auftau-Funktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc.

1. Packen Sie die Tiefkühlkost aus und legen Sie sie aufs Backblech.
2. Schieben Sie das Backblech in den mittleren Einschub des Backofens.
3. Schieben Sie die Fettpfanne darunter und schließen Sie die Backofentür.
4. Stellen Sie den Multifunktionsschalter auf „Auftauen“, belassen Sie den Temperaturwähler bei 0 °C.



Schnellaufheizen

Mit dieser Funktion erreicht der Backofen sehr schnell die eingestellte Temperatur. Nach Erreichen der Temperatur schalten Sie auf die gewünschte Beheizungsart um und legen die Speisen in den Backofen.



Backofenbeleuchtung

- Stellen Sie den Multifunktionsschalter auf das Lampen-Symbol, um den Backofen zu beleuchten.



HINWEIS

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

Die Uhr

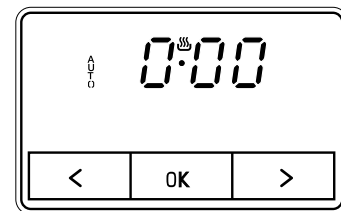
Ihr Backofen ist mit einer elektronischen Uhr ausgestattet, die auch als Zeitschaltuhr zum Ein- und Ausschalten des Backofens dient.

Uhrzeit einstellen

Bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall

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

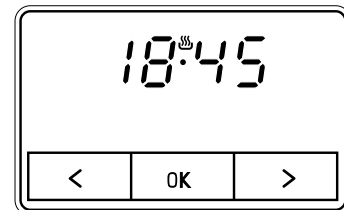
1. Drücken Sie 1-mal die Taste „OK“. Das Display zeigt das Symbol „☼“, der Punkt darunter blinkt.
2. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten „<“ bzw. „>“ ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf können Sie die jeweilige Taste länger gedrückt halten. Kurze Zeit nach dem letzten Tastendruck hört der Punkt zu blinken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



Bei Umstellung von Sommer- auf Winterzeit und umgekehrt

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

1. Drücken Sie gleichzeitig kurz die beiden Pfeiltasten < und >. Der Punkt unterhalb des Symbols „☼“ blinkt.
2. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten „<“ bzw. „>“ ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf können Sie die jeweilige Taste länger gedrückt halten. Kurze Zeit nach dem letzten Tastendruck hört der Punkt zu blinken auf. Die Uhrzeit ist damit gespeichert.



Mit der Zeitschaltuhr arbeiten

VORSICHT


Für den automatischen Betrieb mit Schaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

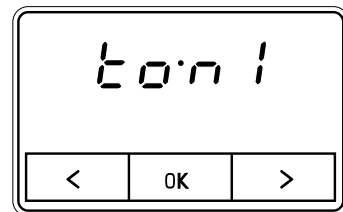
- Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu vermeiden.
- Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
- Niemals im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
- Nach dem Betrieb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

- Voraussetzung ist die richtig eingestellte Uhrzeit.
- Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten im Voraus programmieren. Die Gardauer kann zwischen 1 Minute und 10 Stunden eingestellt werden.
- Bei Stromausfall werden alle Programmierungen gelöscht.
- Wenn ein Programm zu Ende ist, ertönt ein Signalton, den Sie mit einer beliebigen Taste abschalten können.

Signalton ändern

Sie können zwischen 3 verschiedenen Signaltönen wählen.

1. Drücken Sie gleichzeitig kurz die beiden Tasten „<“ und „>“. Der Punkt unterhalb des Symbols „“ blinkt.
2. Drücken Sie 1-mal kurz die Taste „OK“. Im Display erscheint „*ton 1*“.
3. Ändern Sie mit der Pfeiltaste „<“ den Signalton. Der aktuelle Ton wird abgespielt und auf dem Display die Nummer angezeigt.
4. Drücken Sie die Taste „OK“. Ein Piepton ertönt und die Eingabe ist damit gespeichert.



Automatik-Betrieb

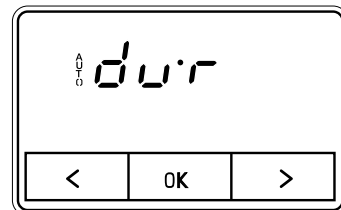
Mit der Zeitschaltuhr können Sie den Backofen auf drei verschiedene Arten steuern:

- **Gar-Dauer** – nach der eingestellten Zeit schaltet der Backofen aus.
- **Gar-Ende** – zur eingestellten Uhrzeit schaltet der Backofen aus.
- **Vollautomatischer Betrieb** – aus Gar-Dauer und Gar-Ende errechnet die Uhr die Einschaltzeit und schaltet den Backofen zur richtigen Zeit ein und nach der Gardauer wieder aus.

Gar-Dauer

Hier legen Sie während des Betriebs die gewünschte Rest-Gardauer fest. Der Backofen schaltet dann nach Ablauf der Gardauer automatisch ab. Die Gardauer kann von einer Minute bis 10 Stunden betragen.

1. Drücken Sie am eingeschalteten Backofen die Taste „OK“ so oft, bis im Display „*dur*“ blinkt.
2. Stellen Sie mit den Pfeiltasten „<“ bzw. „>“ die Rest-Gardauer ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf können Sie die jeweilige Taste länger gedrückt halten.
3. Drücken Sie die Taste „OK“ 2-mal. Ein Piepton ertönt und die Rest-Gardauer ist damit gespeichert. Das Symbol „*Aut dur*“ leuchtet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der Backofen selbsttätig aus. Zusätzlich ertönt ein Signal und im Display blinkt „*Aut dur*“.
4. Um das Signal auszuschalten und wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren, drücken Sie eine beliebige Taste. Das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.
Achtung: Der Backofen ist nun wieder eingeschaltet!

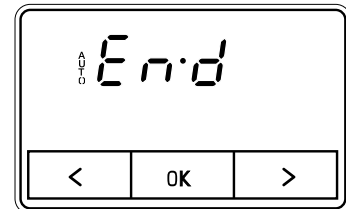


5. Stellen Sie den Temperaturwähler und den Multifunktions-
schalter zurück auf »0«.

Gar-Ende

Hier legen Sie während des Betriebs die Uhrzeit fest, zu der sich der Backofen ausschalten soll. Die Ausschaltzeit kann maximal 10 Stunden nach der aktuellen Uhrzeit liegen.

1. Stellen Sie sicher, dass die aktuelle Uhrzeit korrekt eingestellt ist.
2. Drücken Sie am eingeschalteten Backofen so oft die Taste „OK“, bis das Display „End“ zeigt.
3. Stellen Sie mit den Pfeiltasten „<“ bzw. „>“ die gewünschte Ausschaltzeit ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf können Sie die jeweilige Taste länger gedrückt halten.
4. Drücken Sie 1-mal die Taste „OK“. Ein Piepton ertönt und die Ausschaltzeit ist damit gespeichert. Das Symbol „Auto“ leuchtet. Beim Erreichen der Ausschaltzeit schaltet der Backofen selbsttätig aus. Zusätzlich ertönt ein Signal und im Display blinkt „Auto“.
5. Um das Signal auszuschalten und wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren, drücken Sie eine beliebige Taste. Das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.
Achtung: Der Backofen ist nun wieder eingeschaltet!
6. Stellen Sie den Temperaturwähler und den Multifunktions-
schalter zurück auf »0«.



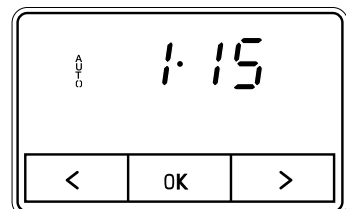
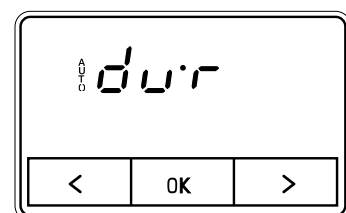
Vollautomatischer Betrieb

Hier legen Sie die gewünschte Gar-Dauer fest sowie die Zeit, zu der das Gericht im Backofen fertig sein soll; die Uhr errechnet daraus automatisch die Einschaltzeit. Der End-Zeitpunkt kann maximal 24 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit liegen.

Beispiel:

Die Gardauer soll 1 Stunde und 15 Minuten betragen und Ihr Gericht soll um 13:00 Uhr fertig sein.

1. Stellen Sie sicher, dass die aktuelle Uhrzeit korrekt eingestellt ist.
2. Schalten Sie den Backofen noch nicht ein.
3. Drücken Sie die Taste „OK“ so oft, bis das Display „dur“ zeigt.
4. Stellen Sie mit den Pfeiltasten „<“ bzw. „>“ die Gardauer ein (in unserem Beispiel 1 Stunde und 15 Minuten). Zum schnellen Vor-/Rücklauf können Sie die jeweilige Taste länger gedrückt halten.
5. Drücken Sie 1-mal die Taste „OK“. Das Display zeigt „End“.
6. Stellen Sie mit den Pfeiltasten „<“ bzw. „>“ die Ausschaltzeit ein (in unserem Beispiel 13:00 Uhr). Zum schnellen Vor-/Rücklauf können Sie die jeweilige Taste länger gedrückt halten.
7. Drücken Sie 1-mal die Taste „OK“. Ein Piepton ertönt und die Eingaben sind gespeichert. Das Symbol „Auto“ leuchtet.



8. Bereiten Sie den Backofen vor:
Legen Sie die Speisen in den Backofen und stellen Sie den Multifunktionsschalter und den Temperaturwähler auf die gewünschte Position.
Der Backofen wird sich zur errechneten Einschaltzeit selbstständig einschalten.
Nach Erreichen der Ausschaltzeit wird sich der Backofen wieder ausschalten. Zusätzlich wird ein Signal ertönen und im Display wird „**Auto**“ blinken.
9. Um das Signal auszuschalten und wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren, drücken Sie eine beliebige Taste. Das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.
Achtung: Der Backofen ist nun wieder eingeschaltet!
10. Stellen Sie den Temperaturwähler und den Multifunktionsschalter zurück auf »0«




Zeitschaltuhr-Betrieb abbrechen und Automatik-Einstellungen löschen

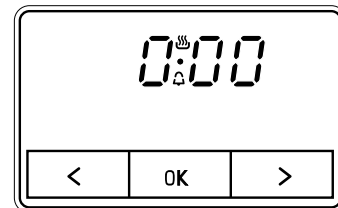
1. Drücken Sie gleichzeitig beide Pfeiltasten „<“ und „>“.
Das Symbol „**Auto**“ erlischt. Der Zeitschaltuhr-Betrieb ist damit ausgeschaltet und die Automatik-Einstellungen sind gelöscht.
2. Stellen Sie den Temperaturwähler und den Multifunktionsschalter zurück auf »0«.

Schaltuhr als Kurzzeitwecker



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

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

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



Countdown abbrechen

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

Pflege und Wartung



WARNUNG

Lassen Sie die Kochzone bzw. den Backofen vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

HINWEIS

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

Gehäuse-Oberflächen reinigen

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

Kochfeld reinigen



WARNUNG

Lassen Sie die Kochzonen vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

Regelmäßige Reinigung und Pflege

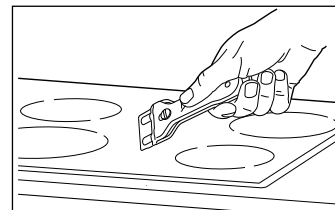
Reinigen und pflegen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel, das ein spezielles Imprägnieröl für Glaskeramik-Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

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

Feste, eingebrannte Verschmutzungen

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



Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien

HINWEIS

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

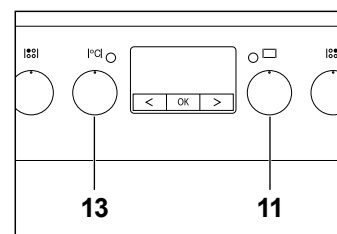
1. Entfernen Sie Rückstände in heißem Zustand mit dem Klingenschaber von der heißen Kochzonenoberfläche.
2. Schalten Sie das Kochfeld erst nach dem Entfernen der Rückstände ab.
3. Wenn das Kochfeld abgekühlt ist, können Sie hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel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

Backofen und Einschübe reinigen

Dampfreinigung

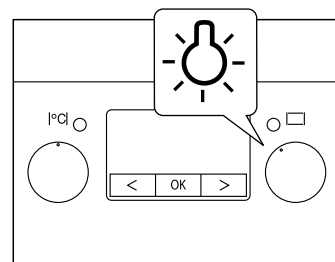
Hierbei handelt es sich um ein Nassreinigungsverfahren, das mithilfe von Wasserdampf leichte Verschmutzungen anlost. So reinigen Sie den Innenraum materialschonend und benötigen kostspielige Reinigungsmittel lediglich zum Entfernen stark angebrannter Speisereste.

1. Nehmen Sie den Grillrost und die Backbleche heraus.
2. Schieben Sie die hochwandige Fettpfanne in den untersten Einschub und gießen Sie ca. 0,6 l Wasser hinein.
3. Stellen Sie den Multifunktionsschalter **11** auf Ober- und Unterhitze, den Temperaturwähler **13** auf 100 °C.
4. Schalten Sie den Backofen nach 30 minütigem Betrieb wieder aus und lassen Sie alles etwas abkühlen.
5. Nehmen Sie die Fettpfanne mit Topflappen oder Ähnlichem heraus und gießen Sie das verbliebene Wasser weg.
6. Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.
7. Waschen Sie den Grillrost und das Backblech mit Spülwasser ab.



Herkömmliche Reinigung

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



Backblechträger

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



WARNUNG

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

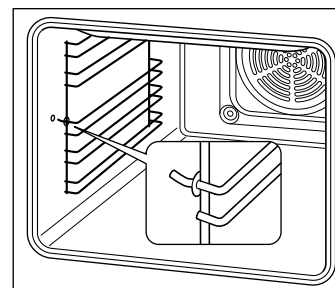
- Vermeiden Sie direkte Berührung.

HINWEIS

Geben Sie die Backblechträger nicht in den Geschirrspüler.

Backblechträger herausnehmen

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



Backblechträger einsetzen

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

Backofentür aushängen

HINWEIS

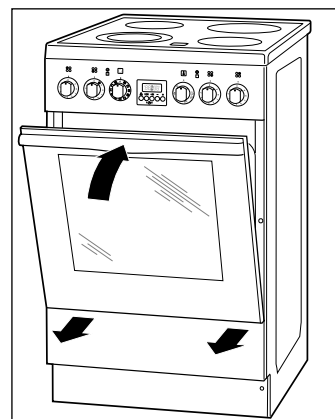
Die Backofentür ist schwer und hat mehrere Glasscheiben. Nicht fallen lassen!.

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

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Kappen Sie an beiden Seiten die Klappbügel **K** ganz nach vorne. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.
3. Schließen Sie die Tür bis zum Widerstand.
4. Halten Sie die Tür mit beiden Händen fest. Schließen Sie die Tür weiter und ziehen Sie sie dabei nach vorne heraus.

Backofentür wieder einsetzen

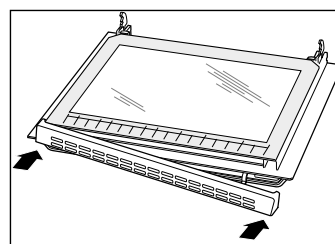
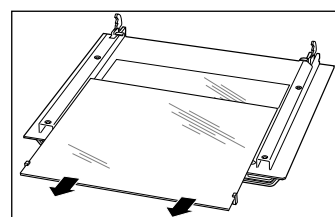
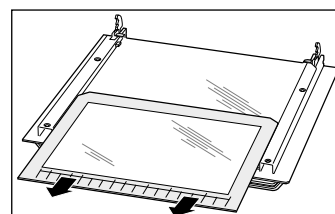
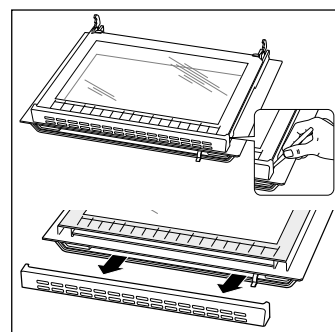
1. Halten Sie die Backofentür mit beiden Händen in Schräglage.
2. Haken Sie die Scharniere in die Öffnung der Seitenwände ein.
3. Öffnen Sie die Tür ganz.
4. Klappen Sie die beiden Klappbügel **K** wieder nach hinten. Die Tür muss sich nun wieder bündig schließen lassen. Sollte sich die Tür nicht bündig 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 reinigen

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

1. Hängen Sie die Backofentür aus, wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.
2. Hebeln Sie eine Seite der oberen Kunststoffabdeckung mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig ab und nehmen Sie die Abdeckung dann ab.
3. Nehmen Sie die innere Scheibe aus der Halterung heraus und legen Sie sie sicher ab.
4. Nehmen Sie die mittlere Scheibe vorsichtig heraus. Achten Sie dabei darauf, die Weichgummi-Halterungen nicht zu verlieren.
5. Reinigen Sie die Scheiben mit warmem Spülwasser.
6. Gehen Sie zum Einbauen in umgekehrter Reihenfolge vor. Die Weichgummi-Halterungen sollten 1 - 2 cm Abstand vom oberen Scheibenrand haben.
7. Setzen Sie die Kunststoffabdeckung zum Schluss wieder oben auf die Tür. Drücken Sie die Abdeckung abwechselnd auf beiden Seiten an, bis sie hörbar einrastet.



Backofen-Beleuchtung auswechseln

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

WARNUNG

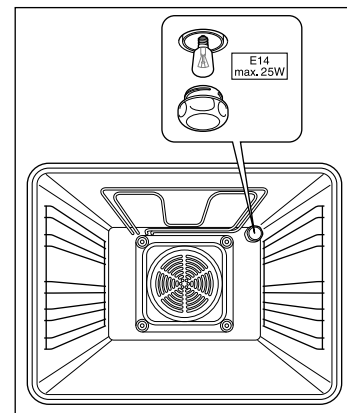
Unsachgemäßer Umgang beim Glühlampenwechsel kann zu Stromschlag und Verbrennung führen.

- Zunächst Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherungen ausschalten bzw. herausschrauben.
- Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist – **Verbrennungsgefahr**

HINWEIS


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

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



Fehlersuchtablelle

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

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Kochzonen ohne Funktion, das Display zeigt nichts an.	Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für den Herd am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Im Zweifelsfall unbedingt unseren Service verständigen (siehe „Unser Service“ auf Seite 39). Uhr defekt. Nur durch unseren Service auswechseln lassen.
Sprünge und Risse im Kochfeld.	Kochzonen sofort ausschalten und nicht mehr benutzen. Service verständigen (siehe „Unser Service“ auf Seite 39).
Backofen ohne Funktion, Anzeige „0:00“ blinkt.	Nach dem Anschließen oder einem Stromausfall muss die Uhrzeit eingestellt werden. Siehe Kapitel (siehe „Die Uhr“ auf Seite 29).
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 unseren Service auswechseln lassen (siehe „Unser Service“ auf Seite 39).
Backofen-Beleuchtung defekt.	Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Seite 37). 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. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> VORSICHT Backofentür öffnen, Gerät ausschalten und nicht mehr benutzen! Service verständigen – Überhitzungsgefahr!</div>
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.



WARNUNG

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
Privileg Standherd	5010CE2.313ETaDJ(Xv)	583 862

Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Reparatur- und Ersatzteil-Service

- Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich bitte an unseren Technik-Service:

Telefon 0 18 06 18 05 00

(Festnetz 20 Cent/Anruf, Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf)

- Kunden in Österreich

Wenden Sie sich bitte an das Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Bitte beachten Sie:

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

Tabelle „Prüfgerichte“

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

Speise	Einschubhöhe ¹⁾	Beheizungsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Spritzgebäck	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	170-180	15-25
	3	Umluft	150-160	20-30
	2 + 5	Umluft	150-160	20-30
Wasserbiskuit	3	Ober- /Unterhitze ²⁾	170-180	20-30
	3	Umluft	150-160	30-40
Apfelhefblechkuchen	3	Ober-/Unterhitze	180-190	30-50
	3	Umluft	150-170	35-45
Small cakes (20)	3	Ober-/Unterhitze	180-190	15-20
	3	Umluft	150-170	25-35
	2 + 5	Umluft	150-170	35-45
Toast	5	Grill ²⁾	220-240	1-2
12 Beefburger	5	Grill ²⁾	220-204	10-12 ⁴⁾
Hähnchen	2	Umluft-Grillen	150-170	70-90
	2	Ober-/Unterhitze	200-220	50-70
Schweinebraten	2	Umluft-Grillen	150-170	140-180
	2	Ober-/Unterhitze	200-220	120-160
Gans	2	Umluft-Grillen	150-170	130-170
	2	Ober-/Unterhitze	150-170	120-150
Pizza ⁵⁾ ⁶⁾	2	Ober-/Unterhitze ²⁾	200-220	10-25
	2	Umluft	170-190	15-25
	2	Pizzastufe ²⁾	200-220	8-12

¹⁾ Einschubhöhe von unten gerechnet

²⁾ vorgeheizt

³⁾ 5 Minuten vorheizen

⁴⁾ 1. und 2. Seite

⁵⁾ tiefgefroren

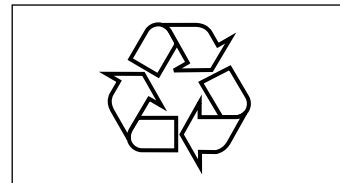
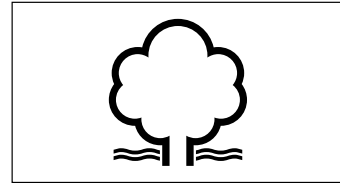
⁶⁾ Zubereitungsangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

Umweltschutz leicht gemacht

Verpackungs-Tipps

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

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



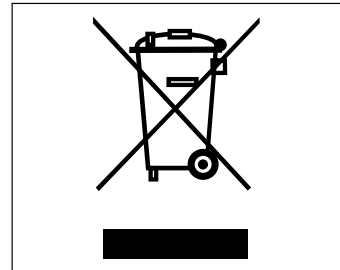
Entsorgung des Gerätes

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

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

Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

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



Stichwortverzeichnis

A

Absicherung 44
Anschließen 11
Anschlussbedingungen 13
Aufstellen 11
Auftauen 28
Ausstattungsmerkmale 3
Automatik-Betrieb 30
abbrechen 32

B

Backblech 22
Backblechträger
ein-/ausbauen 35
Backen 24
mit Umluft 24
Backofen-Beleuchtung 44
auswechseln 37
Backofen, Daten 43
Backofen-Geschirr 22
Backofen-Leuchte 22
Backofentür
aushängen 35
einhängen 36
Bedienblende 16
Beheizungsart 21
Bestellnummer 39,43
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
Betrieb
automatischer 30
vollautomatischer 31
Braten
mit Ober- und Unterhitze 24
mit Umluft 25
Bräter-Kochzone 19

C

Countdown abbrechen 32

D

Dampfreinigung 34
Datenblatt 43
Dörren 26

E

Einkochen 27
Energie
sparen 20
Energieeffizienzklasse 43

F

Fettpfanne 22

G

Gardauer 30
Garende 22,30
Gerätebezeichnung 39,43
Gerätegröße 44
Geschirr
richtiges 17,22
Geschirrwagen 11,16
Grillen 25
Infrarot-Grillen 26
Intensiv-Grillen 26
Umluft-Grillen 26
Grillrost 22
Grundreinigung 14

H

Heizleistung 18

I

Infrarot-Grillen 26
Intensiv-Grillen 26

K

Kippschutz 11
Klingenschaber 34
Kochfeld 16
richtig behandeln 17
Kochfeld, Daten 44
Kochzone 17,19
Kurzzeitwecker 32

L

Leistungsaufnahme 44
Leistungsstufe 18
Lieferumfang 3

M

Multifunktionsschalter 21

N

Netzanschluss 13
Netzkontroll-Leuchte 20
Netzleitung
anschließen 13
Netzspannung 44

O

Ober- und Unterhitze 24

P

Pflege 33
Prüfgerichte 40

R

Reinigen
Backofen und Einschübe 34
Gehäuse-Oberflächen 33
Kochfeld 33
Scheiben-Zwischenraum 36
Restwärme 19
Rundum-Grill 26

S

Schalter
für den Herd 18
Schnell aufheizen 28
Schraubfüße 11
Signalton ändern 30
Störung beheben 38
Stromausfall 29
Stromnetz 13

T

Temperaturwähler 21
Transportschaden 3
Transportsicherungen 14
Trocknen mit Heißluft 26

U

Uhr 29
Uhrzeit
einstellen 14,29
Umluft 23
Umluft-Grillen 26
Unterhitze 23

V

Verschmutzungen 33
Vollautomatischer Betrieb 31

W

Wrasenabzug 7,16,21

Z

Zeitschaltuhr
Betrieb abbrechen 32
Einstellungen löschen 32
Kurzzeitwecker 32
Zweikreis-Kochzone 19

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 5010CE2.313ETaDJ(Xv) / 583 862
Art des Herdes:	Standherd mit Glaskeramik-Kochfeld

Backofen

Energieeffizienzindex je Garraum: ²⁾	$EEl_{cavity} = 106,4$
Energieeffizienzklasse des Backofens: ¹⁾²⁾	A
Energieverbrauch konventioneller Modus: ²⁾	$EC_{electric\ cavity} = 0,99 \text{ kWh/Zyklus}$
Energieverbrauch Umluftmodus: ²⁾	$EC_{electric\ cavity} = 0,88 \text{ kWh/Zyklus}$
Anzahl der Garräume:	1
Wärmequelle je Garraum:	Strom
Volumen je Garraum:	$V = 66 \text{ l}$
Art des Backofens:	Konventionelle Beheizung / Umluft
Masse des Gerätes:	$M = 39 \text{ kg}$

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.

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

Kochfeld

Art der Kochmulde:	Elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen:	4
Heiztechnik:	Strahlungskochzonen
Kochzone vorne links:	Ø 18/12 cm; 1,7 kW
Kochzone hinten links:	Ø 14,5 cm; 1,2 kW
Kochzone vorne rechts:	Ø 14,5 cm; 1,2 kW
Kochzone hinten rechts:	Ø 14,5/25 cm; 2,0 kW
Energieverbrauch je Kochzone vorne links: ³⁾	EC _{electric cooking} = 182,4 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links: ³⁾	EC _{electric cooking} = 182,6 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts: ³⁾	EC _{electric cooking} = 184,6 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts: ³⁾	EC _{electric cooking} = 186,8 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg: ³⁾	EC _{electric hob} = 193,9 Wh/kg

Allgemeine Angaben

Netzspannung, Absicherung:	AC 1N 230V 50 Hz, 40 A AC 2N 400V 50 Hz, 25 A AC 3N 400V 50 Hz, 16 A
Leistungsaufnahme Backofen	
Ober- / Unterhitze:	0,9kW / 1,1 kW
Umluft:	2,0 kW
Intensiv-Grill:	2,9 kW
Leistungsaufnahme gesamt:	max. 9,0 kW
Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T):	850 x 500 x 600 mm
Maximal-Temperatur:	250°C
Beleuchtung:	25 W, E 14, T 300 °C

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