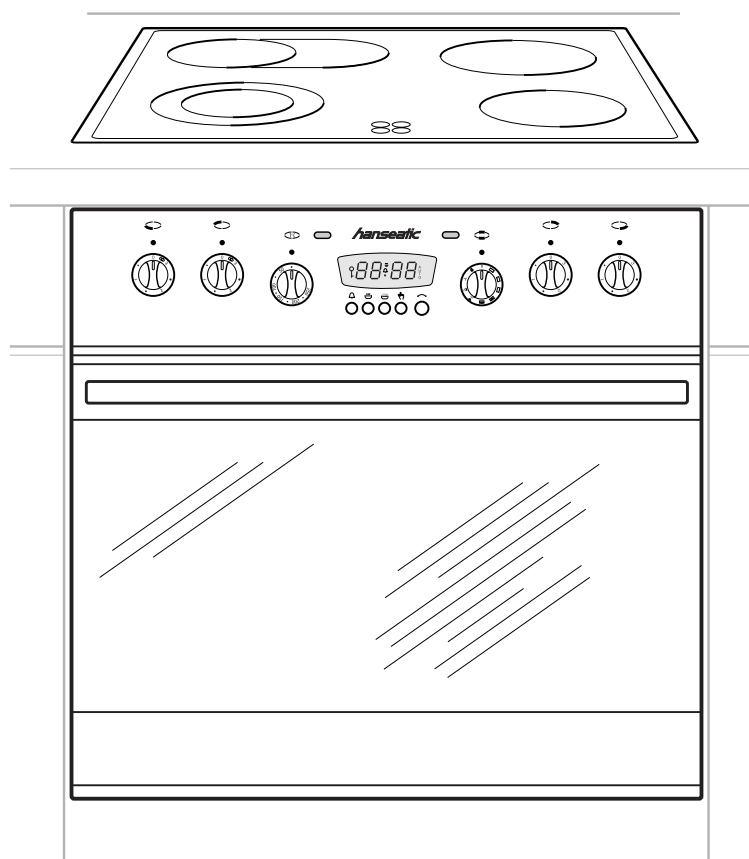


EHK 2.734 TeY Dp WL + PBF4 VQ 034

EHK 2.734 TeY Dp BL + PBF4 VQ 034

EHK 2.734 TeY Dp RL + PBF4 VQ 034



Gebrauchsanleitung

Einbauherd mit Glaskeramik-Kochfeld und Zeitschaltuhr

Anleitung Nr. 10077
QS/01.04-109
Bestell-Nr. 548 010
548 060
548 137

Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet!

Ihr Herd stellt sich vor

Kochfeld

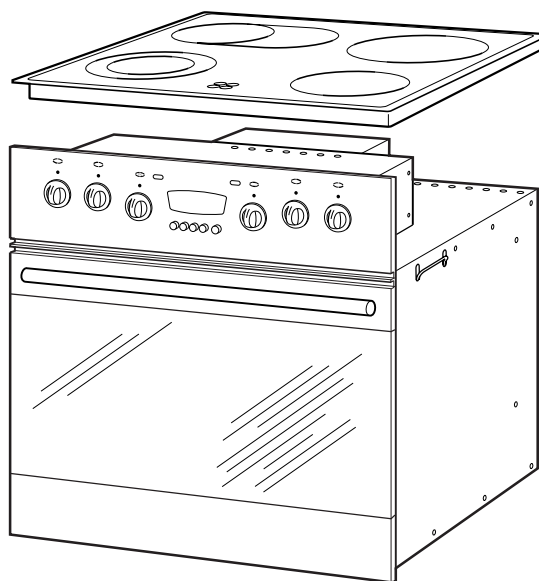
- Glaskeramik-Kochfeld
- 1 Zweikreiszone 12 / 18 cm
- 1 Bräterzone 14 / 25 cm
- 1 Normalkochzone 18,0 cm
- 1 Normalkochzone 14,5 cm
- Turbostart für schnelles Aufheizen
- Restwärmeanzeige

Backofen

- Digital-Schaltuhr mit Kindersicherung
- Temperaturwähler
- Multifunktionswähler
- Ober- und Unterhitze
- Heißluft
- Infrarot-Grill
- Kombinationsbetrieb
- Netzkontroll-Leuchte
- Backofen-Betriebsleuchte
- Backofen-Beleuchtung
- Außenkühlgebläse
- Teleskopschienen

Lieferumfang

- Einbau-Kochfeld
- Einbau-Backofen
- 2 Backbleche
- Grillrost
- Fettpfanne
- Gebrauchsanleitung
- Kurzanleitung für Zeitschaltuhr



Wichtig!

Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst diese Gebrauchsanleitung – insbesondere die Sicherheitshinweise. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Sollten Sie das Gerät einmal weitergeben, geben Sie bitte auch diese Anleitung mit.

Bei Rückfragen oder eventueller Fehlfunktion des Gerätes wenden Sie sich bitte an unsere

Fachberatung: Tel. **0 180-521 2282***; Mo. bis Fr. 8⁰⁰ – 21⁰⁰ Uhr
E-Mail: **technik@otto.de**

Für Reparaturen, oder wenn Sie ein Ersatzteil benötigen, rufen Sie bitte unser Service-Team
HERMES TECHNISCHER KUNDENDIENST:

Tel. **0 1805 1805***; Mo. bis Fr. 8⁰⁰ – 21⁰⁰ Uhr, Sa. 8⁰⁰ – 14⁰⁰ Uhr
* (12 Cent/Min., Deutsche-Telekom-Tarif)

Geben Sie dabei bitte immer die genaue Gerätebezeichnung und die Bestell-Nummer an.

Gerätebezeichnung: hanseatic Einbauherd mit Glaskeramik-Kochfeld und Zeitschaltuhr

Bestell-Nummer: Ausführung weiß **548 010**
Ausführung braun **548 060**
Ausführung Edelstahl **548 137**

Inhaltsverzeichnis

Information

Ihr Herd stellt sich vor	2
Die Bedienelemente im Überblick	4
5 Minuten für Ihre Sicherheit	5
Umweltschutz leicht gemacht	8

Vorbereitung

Aus Abfällen werden Wertstoffe	9
Bevor es richtig losgeht	10
Grundreinigung des Herdes	10
Erstbetrieb des Backofens	10

Bedienung

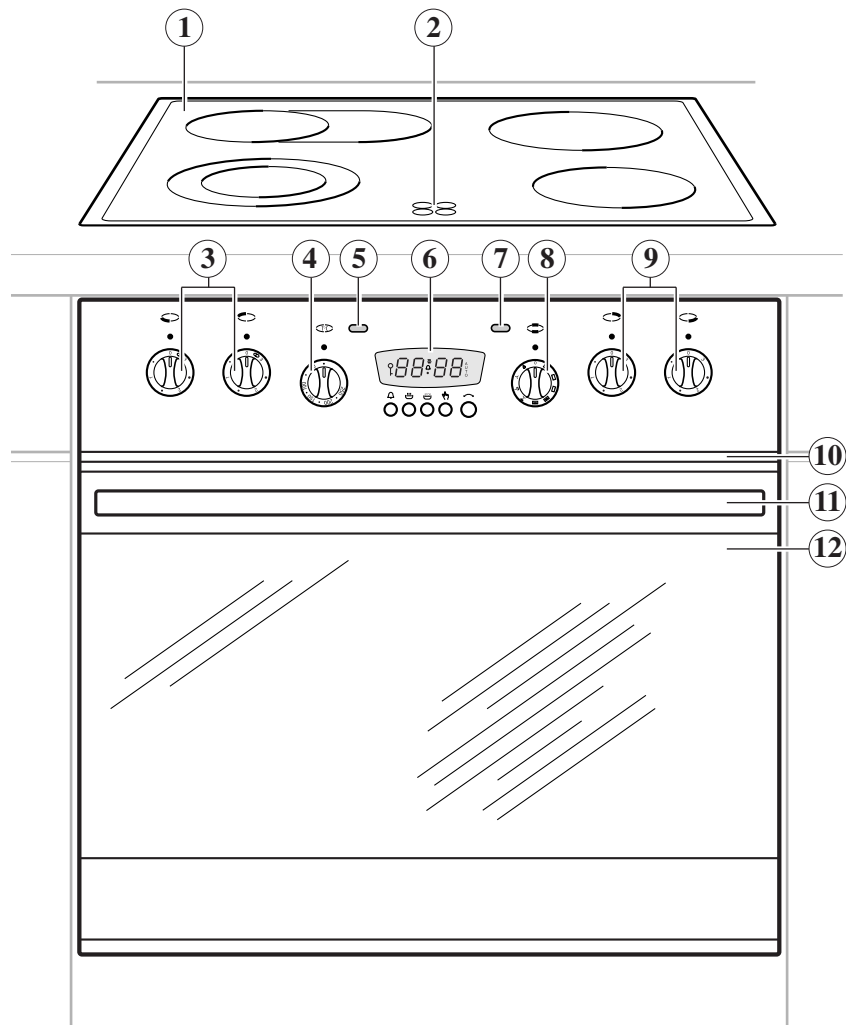
Die Bedienelemente im Einzelnen	11
Schalter für Kochzonen	11
Backofen-Multifunktionsschalter	12
Backofen-Temperaturwähler	12
Anzeigeleuchten	12
Zeitschaltuhr mit Kindersicherung	12
Und das sind die „inneren Qualitäten“	13
Glaskeramik-Kochfeld	13
„Turbostart“	13
Restwärmeanzeige	13
Multifunktions-Backofen	13
Teleskopschienen	13
Außenkühlgebläse	13
So geht's – auf dem Herd	14
Der Umgang mit dem Glaskeramik-Kochfeld	14
Garen auf den Kochzonen	15
Garen auf erweiterbaren Kochzonen	16
So geht's – im Backofen	17
Der Umgang mit dem Multifunktions-Backofen	17
Garen mit Ober- und Unterhitze	18
Das Prinzip Heißluft/Umluft	18
Dünsten mit Heißluft und Unterhitze	19
Backen mit Ober- und Unterhitze	19
Backen mit Heißluft	20
Braten mit Ober- und Unterhitze	20
Braten mit Heißluft und Unterhitze	21
Grillen (Kleiner Grill)	22
Intensiv-Grillen (Flächen-Grill)	23
Umluft-Grillen (Rundum-Grill)	23
Trocknen (Dörren) mit Heißluft	23
Einkochen mit Ober- und Unterhitze oder mit Heißluft und Unterhitze	24

Die Zeitschaltuhr	25
Uhrzeit einstellen	25
Vollautomatik-Betrieb (Ein- und Ausschalten per Schaltuhr)	26
Halbautomatik-Betrieb (Ausschalten per Schaltuhr)	26
Nach Ende der Garzeit (Rückkehr zum Normalbetrieb)	27
Schaltuhr als Kurzzeitwecker	27
Die Kindersicherung	28

Allgemeines

Das richtige Koch- und Backgeschirr	29
Kochgeschirr für das Kochfeld	29
Geschirr für den Backofen	30
Damit Ihr Herd lange hält	31
Allgemeine Pflegehinweise	31
Backofentür aushängen	32
Innenscheibe ausbauen	32
Teleskopschienen ausbauen	33
Backofen-Beleuchtung auswechseln	33
Wenn's mal ein Problem gibt ...	34
Allgemeine Fragen und Antworten	34
Fragen und Antworten zum Backen	35
Fragen und Antworten zum Braten	36
Tabellen zum Backen, Braten, Garen, Grillen und Einkochen	37
Tabelle 1: Backen	37
Tabelle 2: Braten	38
Tabelle 2a: Aufläufe und überbackene Gerichte	38
Tabelle 3: Kerntemperaturen beim Braten	39
Tabelle 4: Tiefkühlgerichte	39
Tabelle 5: Grillen/ Intensiv-Grillen	40
Tabelle 6: Umluft-Grillen	41
Tabelle 7: Einkochen mit Ober- und Unterhitze	41
Installation	42
Wichtige Informationen für den Benutzer	42
Endkontrolle	45
Bei einem Ausbau des Herdes	45
Stichwortverzeichnis	46
Technische Daten	47
Datenblatt für den Backofen	48

Die Bedienelemente im Überblick



- 1 Kochfeld mit vier Kochzonen
 - vorne links: Zweikreiszone
 - hinten links: Bräterzone
 - hinten rechts: große Normalkochzone
 - vorne rechts: kleine Normalkochzone
- 2 Restwärmeanzeige
- 3 Schalter für Kochzonen links
- 4 Backofen-Temperaturwähler
- 5 Backofen-Betriebsleuchte (rot)
- 6 Zeitschaltuhr
- 7 Netzkontroll-Leuchte (gelb)
- 8 Backofen-Multifunktionsschalter
- 9 Schalter für Kochzonen rechts
- 10 Wrasenabzug (unter der Schalterblende)
- 11 Türgriff
- 12 Backofentür mit Sichtfenster

Hinweis:

Weiteres zu den Bedienelementen im Einzelnen finden Sie ab Seite 11.

5 Minuten für Ihre Sicherheit

Fünf Minuten – das sollte Ihnen Ihre Sicherheit wert sein. Länger dauert es nicht, unsere Sicherheitshinweise zu lesen.

Begriffserklärung

In dieser Anleitung finden Sie drei verschiedene Signalbegriffe:



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 diesem Gerät beachtet werden sollten.

Verwendungszweck

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Nach dem Auspacken

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung vollständig und sorgfältig durch. So können Sie Schäden am Gerät sowie Verletzungen vermeiden.



Gefahr!

Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. **Erstickungsgefahr!**



Achtung!

Backofen nicht am Türgriff anheben! Er ist nicht für das Gewicht des Herdes ausgelegt.

- Prüfen Sie, ob das Gerät unbeschädigt angeliefert wurde.



Gefahr!

Gerät nicht anschließen lassen und nicht in Betrieb nehmen, wenn Sie Schäden am Gerät – speziell an elektrischen Teilen – erkennen oder wenn das Glaskeramik-Kochfeld beschädigt ist (Glasbruch)!

Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie bitte sofort unsere Fachberatung.

- Herd nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unser Hermes Service-Team, anschließen lassen (siehe Seite 42). Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes.



Gefahr!

Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern. **Stromschlag-, Kurzschluss- und Brandgefahr!**

FACHBERATUNG

Tel.: 0 180-521 22 82

(12 Cent/Min., Dt.-Telekom-Tarif)

E-Mail: technik@otto.de



Tel.: 0 1805 1805

(12 Cent/Min., Dt.-Telekom-Tarif)

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Nutzen Sie den Herd nur zur Zubereitung von Speisen und Getränken.
Herd nicht zweckentfremdet nutzen, z.B. als Heizung für die Küche. Backofentür nicht als Trittbrett oder Sitzplatz verwenden.
- Zum Garen auf den Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr benutzen, keine Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße; sie können schmelzen.
Zum Garen im Backofen nur Geschirr benutzen, das backofengeeignet ist.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht auf dem Kochfeld abstellen und nicht im Backofen aufbewahren!
Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Leere Töpfe oder Pfannen nicht auf eingeschaltete Kochzonen stellen; beide können beschädigt werden.
- Backbleche, Geschirr und Alufolie nicht direkt auf den Backofenboden legen! Durch den Hitzestau wird die Emailbeschichtung beschädigt.



Gefahr!

Die Oberflächen des Herdes werden beim Betrieb sehr heiß – Verbrennungsgefahr!

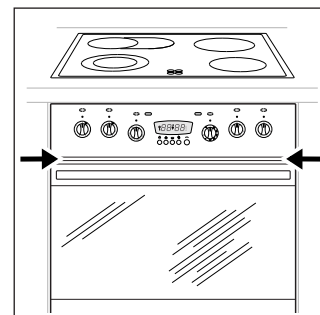
Halten Sie Kinder fern!

Aus dem **Wrasenabzug** (unter der Schalterblende) strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf – Verbrühungsgefahr!

Vorsicht auch beim Öffnen des heißen Backofens!

Die Heizkörper und Wände im Backofen werden sehr heiß – Verbrennungsgefahr!

Auch Gargut, Backpapier und -folien nicht damit in Berührung kommen lassen – Brandgefahr!



Wrasenabzug



Gefahr!

Beim Zubereiten von Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Die Speisen können sich selbst entzünden.

Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!

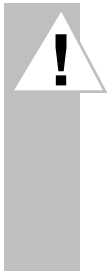
Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen – Verbrühungsgefahr durch heißen Wasserdampf!

Bei Feuer im Kochgeschirr: Sofort Deckel darauf legen!

Bei Feuer im Backofen: Tür nicht öffnen!

Sofort alle Schalter auf Null drehen.

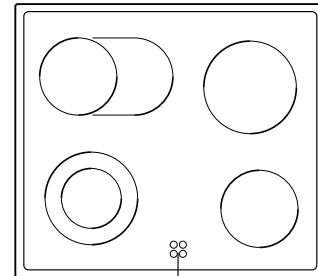
Nach Erlöschen des Feuers den Herd durch unser Hermes Service-Team überprüfen lassen.

**Gefahr!**

Lebensmittel nicht im Backofen auftauen. Das Auftauen mit Heißluft oder bei Raumtemperatur kann zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen (wie Salmonellen) führen – Vergiftungsgefahr!

Besser abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen; Auftauflüssigkeit (z.B. von Fleisch) muss abfließen können.

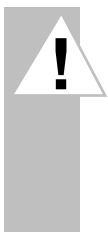
- Herd immer nach Gebrauch abschalten: Alle Schalter in „Null-Position“, alle Anzeigeleuchten erloschen.
- Auch nach dem Ausschalten sind die Kochzonen noch heiß; die **Restwärmeanzeige** leuchtet dann.
- Anschlusskabel anderer Elektrogeräte dürfen nicht auf den Kochstellen liegen oder in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Bei einem Defekt am Herd – und bei Sprüngen oder Rissen im Kochfeld – das Gerät ausschalten und stromlos machen: Die Herd-Sicherungen in Ihrem Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.
Rufen Sie anschließend für die Reparatur unser Hermes Service-Team an.
- Sollte der Herd defekt sein, dürfen Sie ihn erst wieder benutzen, nachdem er fachgerecht repariert worden ist.
- Reparieren Sie den Herd niemals selbst!
Prüfen Sie zunächst, ob es sich eventuell nur um einen Bedienfehler handelt (siehe „Wenn’s mal ein Problem gibt ...“, Seite 34).



Restwärmeanzeige

**Tel.: 0 1805 1805**

(12 Cent/Min., Deutsche-Telekom-Tarif)

**Gefahr!**

Durch eigenhändige Reparaturen können Sie sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen! Nur autorisierte Fachkräfte dürfen Reparaturen an Elektrogeräten vornehmen – dies gilt auch nach Ablauf der Garantiezeit.

Rufen Sie deshalb unser Hermes Service-Team an.

Bei eigenhändig durchgeführten Reparaturen und nicht hausaltsgerechter Benutzung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.

Wichtig!

Wenn Sie Ihr Gerät später verkaufen oder verschenken, geben Sie bitte diese Gebrauchsanleitung mit, damit auch der nächste Besitzer den Herd sicher anschließen lassen und benutzen kann.

Umweltschutz leicht gemacht

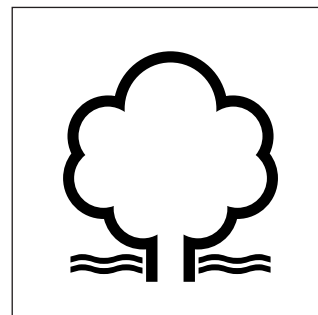
Wer Energie verantwortungsvoll nutzt, schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt umweltbewusst. Darum – machen Sie mit, sparen Sie Strom! Und so wird's gemacht:

- **Das richtige Kochgeschirr benutzen.**
Töpfe mit planen und dicken Böden sparen bis zu 1/3 an Strom. Deckel nicht vergessen, sonst ist der Stromverbrauch 4-mal so hoch!
- **Kochgeschirr auf die Kochfläche abstimmen.**
Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als die Kochstelle sein.
- **Kochflächen und Topfböden stets sauberhalten.**
Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung. Sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.
- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**
Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.
- **Mit wenig Wasser garen.**
Für Kartoffeln und Gemüse reichen schon 1–2 Tassen Wasser, ausgehend von einer Menge für 4 Personen.
- **Bei langen Kochzeiten Dampfdrucktopf nutzen.**
Das spart bis zu 50 % an Zeit, bis zu 40 % Energie und schont die Vitamine.
- **Rechtzeitig herunterschalten und Restwärme nutzen.**
Bei langen Garzeiten 5–10 Minuten vor dem Garende ausschalten. Sie sparen bis zu 20 % an Strom.
- **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**
Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.
- **Backofen richtig ausnutzen.**
Auch bei Ober- und Unterhitze finden 2 Kastenkuchen gleichzeitig nebeneinander Platz. Bei Heißluft vertragen sich sogar Fleisch und Kuchen – übereinander geschoben. Eine Geruchsübertragung findet praktisch nicht statt.
- **Vorheizen weglassen.**
Die meisten Gerichte kommen ohne Vorheizen aus. Und Sie sparen rund 20 % der Stromkosten.
- **Nachwärme des Backofens nutzen.**
Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Garende ausschalten.

Wichtig!

Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

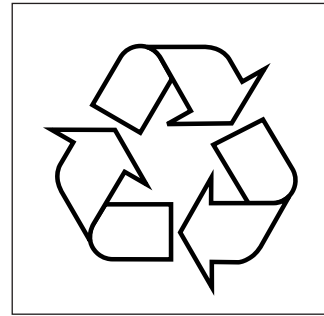
- **Mit Umluft und bei geschlossener Tür grillen.**
- **Backofentür gut geschlossen halten.**
Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Am besten gleich beseitigen.
- **Herd nicht direkt neben Kühl-/Gefriergeräten einbauen.**
Deren Stromverbrauch steigt unnötig.



Aus Abfällen werden Wertstoffe

Damit Ihr Herd gut und wohlbehalten bei Ihnen ankommt, haben wir ihn ausreichend verpackt. Dafür wurden umweltverträgliche Materialien wie Karton, Holz, Wellpappe eingesetzt. Sie sind nach dem Gebrauch problemlos wieder zu verwerten.

Die Formteile sind aus FCKW-frei geschäumtem Polystyrol (PS), Folien und Beutel aus recyclingfähigem, grundwasserneutralem Polyäthylen (PE).



Wichtig!

Der Hermes Einrichtungs-Service nimmt die nicht mehr genutzte Verpackung bei Anlieferung Ihres Herdes zurück. Das ist bequem und spart Zeit und Lagerfläche.

Auch das ausgediente Gerät enthält wertvolle Materialien:

- Lassen Sie es ausbauen und – **durch eine autorisierte Elektrofachkraft** – vom Stromnetz trennen und so für die Entsorgung vorbereiten, dass niemand durch Neugierde zu Schaden kommt.
- Achten Sie bitte darauf, dass es bis zum Abtransport zu einer ordnungsgemäßen Entsorgung nicht beschädigt wird. Entsorgen Sie Altgerät und Verpackung bitte verantwortungsbewusst und umweltfreundlich.

Die örtliche Müllabfuhr oder Ihr Umweltamt informiert Sie gern und sagt Ihnen, was zu tun ist. Nur so kann eine Wiederverwertung vieler Materialien sichergestellt und das „wilde“ Deponieren verhindert werden.

Wichtig!

Der Hermes Einrichtungs-Service nimmt Ihr – ausgebaut und vom Stromnetz getrenntes – Altgerät gegen eine geringe Gebühr zur umweltgerechten Entsorgung mit.

Beachten Sie bitte auch in unserem Hauptkatalog die Hinweise auf unsere Service-Leistungen.

Bevor es richtig losgeht

Einbauen und Anschließen

- Einzelheiten zu Einbau und Anschluss finden Sie unter „Installation“, ab Seite 42.

Einstellen der Uhrzeit

Wichtig!

Nach dem Anschließen des Herdes müssen Sie zunächst an der Zeitschaltuhr die Uhrzeit einstellen – sonst lässt sich der Backofen nicht einschalten.

- Zum Einstellen siehe „Die Zeitschaltuhr“, Seite 25.

Grundreinigung des Herdes

Bevor Sie den Herd das erste Mal in Betrieb nehmen, reinigen Sie ihn bitte gründlich:


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

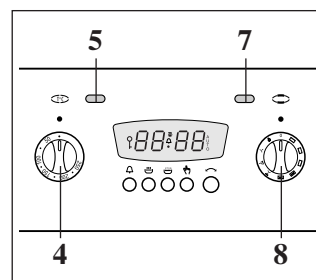
Achtung!

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

Erstbetrieb des Backofens

Um die Konservierungsschicht und Fertigungsrückstände im Backofen abzubrennen:

1. Kontrollieren, ob der Backofen leer ist; die Backofentür schließen.
2. Backofen einschalten: Den Multifunktionsschalter **8** auf Ober- und Unterhitze (Symbol ) , den Temperaturwähler **4** auf die höchste Temperatur stellen.
Die gelbe Netzkontroll-Leuchte **7** und die rote Backofen-Betriebsleuchte **5** leuchten jetzt auf, ebenso die Backofen-Beleuchtung.
3. Backofen 30 Minuten lang eingeschaltet lassen.



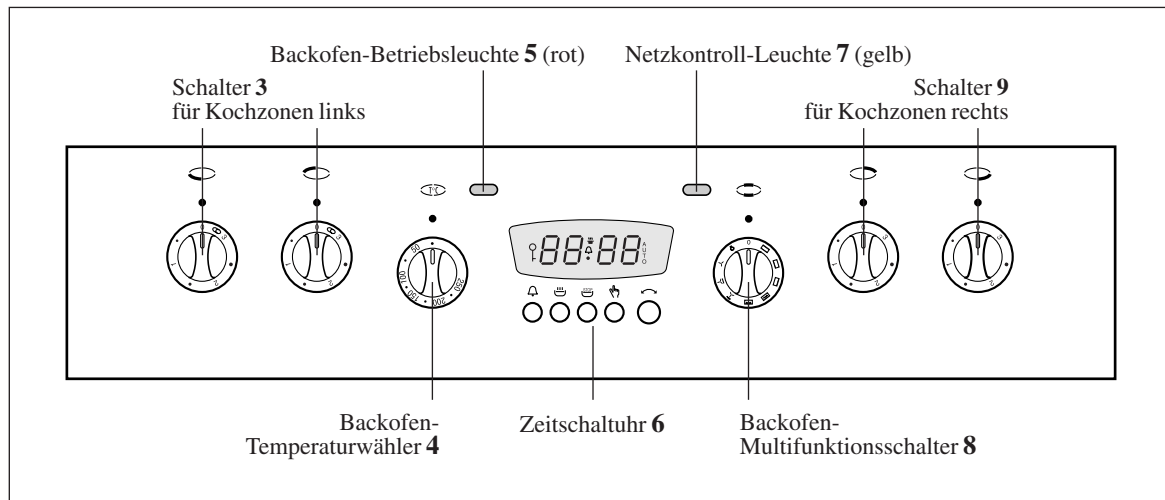
Wichtig!

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

Gefahr!

Sichtfenster und Backofenflächen werden sehr heiß – Verbrennungsgefahr! **Halten Sie Kinder fern!**

Die Bedienelemente im Einzelnen



Die Bedienblende ist „das Gesicht“ Ihres Elektroherdes. Übersichtlich und gut bedienbar finden Sie seine Schalter und Anzeigen:

Schalter für Kochzonen (3 und 9)

Zu jeder der vier Kochzonen gehört ein Schalter 3 bzw. 9 – mit dem Symbol über dem Schalter der jeweiligen Kochzone schnell zuzuordnen:

- vorne links: die Zweikreiszone
- hinten links: die Bräterzone
- hinten rechts: die große Normalkochzone
- vorne rechts: die kleine Normalkochzone

Diese Schalter drehen Sie je nach Bedarf auf die gewünschte Heizleistung der Kochzonen. Sie wählen damit die jeweilige Wärmezufuhr – vom „langsamen Quellen“ bis zum „sprudelnden Kochen“.

Wichtig!

Die Schalter 3 für die Bräter- und die Zweikreiszone (erkennbar am Symbol  auf dem Schalter)

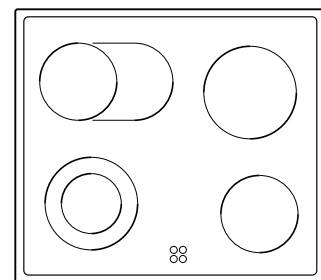
- zum **Einschalten** nur **rechtsherum**,
- zum **Ausschalten** nur **linksherum** drehen.

Nie mit Gewalt über die Endposition hinwegdrehen!

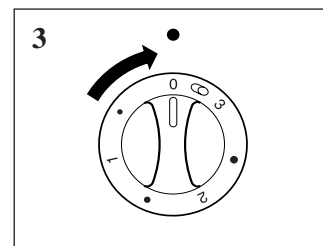
Die Schalter 9 für die Normalkochzonen lassen sich von der Null-Position in beide Richtungen drehen.

Hinweis:

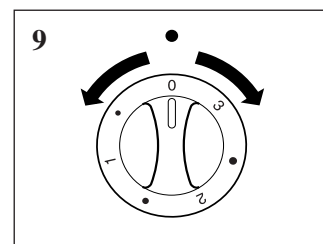
Näheres zum Umgang mit den einzelnen Kochzonen finden Sie unter „So geht’s – auf dem Herd“, ab Seite 14.



Die Kochzonen Ihres Herdes



Schalter für Bräter- bzw. Zweikreiszone

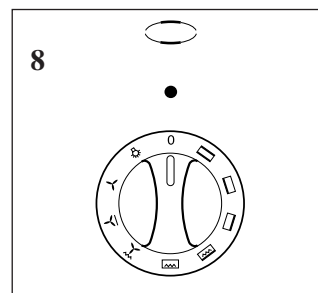


Schalter für Normalkochzonen

Backofen-Multifunktionsschalter (8)

Wollen Sie den Backofen benutzen, drehen Sie zunächst den Multifunktionsschalter **8** – links- oder rechtsherum – auf die gewünschte Beheizungsart:

- Ober- und Unterhitze
- Unterhitze
- Oberhitze
- Intensiv-Grillen
- Grillen
- Grillen plus Heißluft
- Unterhitze plus Heißluft
- Heißluft
- nur Backofen-Beleuchtung



Hinweis:

Näheres zu den vielfältigen Anwendungen finden Sie unter „So geht’s – im Backofen“, ab Seite 17.

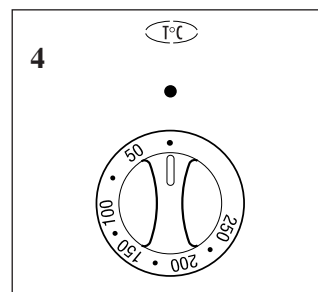
Backofen-Temperaturwähler (4)

Nachdem Sie die Beheizungsart gewählt haben, stellen Sie den Temperaturwähler **4** auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis 250 °C drehen.



Achtung!

Temperaturwähler nicht mit Gewalt über die Endpositionen hinausdrehen.



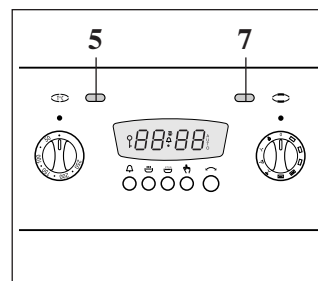
Anzeigeleuchten (5 und 7)

Die gelbe **Netzkontroll-Leuchte** **7** leuchtet, wenn der Herd eingeschaltet ist, genauer gesagt:

- die Kochzonen oder
- der Backofen oder
- beide zusammen.

Die rote **Backofen-Betriebsleuchte** **5** leuchtet, solange der Backofen heizt, genauer gesagt:

- beim Aufheizen (zu Beginn) und
- beim Nachheizen (um die Temperatur zu halten).



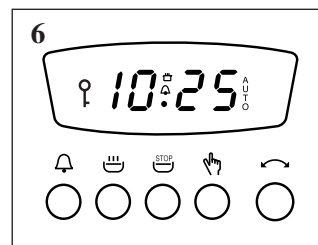
Zeitschaltuhr (6) mit Kindersicherung

Mit der Zeitschaltuhr **6** können Sie den Backofen automatisch ein- und ausschalten, ohne neben dem Herd stehen zu müssen.

Und mit der Kindersicherung können Sie den Backofen gegen unbefugte Bedienung sperren.

Hinweis:

Näheres zur Bedienung finden Sie unter „Die Zeitschaltuhr“ (Seite 25) und „Die Kindersicherung“ (Seite 28).



Und das sind die „inneren Qualitäten“

Glaskeramik-Kochfeld

Ihr Herd besitzt ein Glaskeramik-Kochfeld, das nicht nur hübsch aussieht, sondern viele praktische Vorteile bringt:

- Töpfe lassen sich nach dem Garen, oder wenn's überkocht, problemlos umstellen.
- Auf den erweiterbaren Kochzonen (vorne links und hinten links) können Sie auch größeres Kochgeschirr benutzen.
- Ist das Kochfeld abgekühlt, haben Sie eine weitere Arbeits- oder Ablagefläche.
- Das flache Kochfeld lässt sich problemlos reinigen – ohne „Schrubben“, ohne Herdplatten-Spezialreiniger.

„Turbostart“

Alle Kochzonen besitzen einen so genannten Turbostart. Dadurch wird beim Aufheizen – in allen Schalterstellungen – die Soll-Temperatur der Kochzone blitzschnell erreicht.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige leuchtet bei Temperaturen über 50 °C und signalisiert, dass Sie die Restwärme der Kochzone nutzen können. Außerdem werden Sie damit vor möglichen Verbrennungen gewarnt.

Multifunktions-Backofen

Der Backofen Ihres Herdes ist sehr vielseitig. Ob Sie nun Backen, Braten, Garen, Dünsten, Grillen oder Einkochen wollen – mit ihm können Sie's machen:

- freie Temperaturwahl bei Ober- und Unterhitze,
- getrennt schaltbare Ober- oder Unterhitze,
- Infrarot-Grill mit kleiner und großer Grillfläche,
- Umluft für Gar- und Grill-Betrieb.

Teleskopschienen

Mit den ausziehbaren Teleskopschienen können Sie Backbleche und Roste leichter aus dem Backofen nehmen – besonders, wenn sie schwer beladen sind.

- Zum Reinigen können Sie das Gestell mit den Teleskopschienen ganz einfach herausnehmen (siehe „Damit Ihr Herd lange hält“, ab Seite 31).

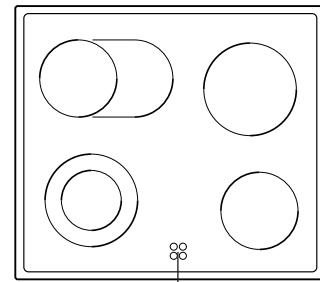
Außenkühlgebläse

Das Außenkühlgebläse transportiert Backofendämpfe und Grillschwaden aus dem Herd und verhindert, dass angrenzende Möbel zu heiß werden. Der Luftaustritt erfolgt zwischen Bedienblende und Backofentür.

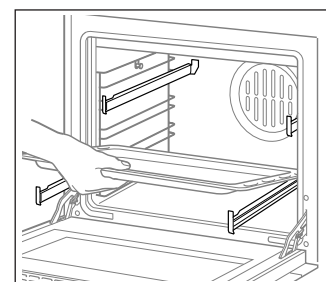
Hinweis:

Das Gebläse wird während des Betriebs automatisch ein- und ausgeschaltet – es kann sich auch einschalten oder noch laufen, wenn Sie den Backofen bereits ausgeschaltet haben.

Vier Kochzonen...



...mit Restwärmeanzeige



So geht's – auf dem Herd

Ihr Herd besitzt ein Glaskeramik-Kochfeld, dessen Vorteile Sie bald nicht mehr missen möchten.

Der Umgang mit dem Glaskeramik-Kochfeld

Im Unterschied zu herkömmlichen Kochplatten besitzt Ihr Herd ein flaches Kochfeld mit vier Kochzonen.

Die Größe der Kochzonen ist deutlich sichtbar; das Kochgeschirr sollte darauf abgestimmt sein (siehe „Das richtige Koch- und Backgeschirr“, Seite 29).



Achtung!

Keine harten Gegenstände auf den Rand des Kochfelds fallen lassen. Bruchgefahr!



Wichtig!

Nur Kochgeschirr mit glattem Boden verwenden und möglichst kein Geschirr aus Gusseisen!
Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, um die Glaskeramik nicht zu zerkratzen.
Kochfeld und Topfböden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.

Damit das Kochfeld auch nach Jahren noch wie neu aussieht, braucht es etwas Pflege (siehe „Damit Ihr Herd lange hält“, Seite 31).

Ansonsten unterscheidet sich das Garen auf dem Glaskeramik-Kochfeld nur wenig vom Garen auf herkömmlichen Kochplatten.

Beim Aufheizen: „Turbostart“

Alle Kochzonen sind mit dem so genannten Turbostart ausgestattet. Dadurch wird die gewünschte Temperatur wesentlich schneller erreicht, als Sie es vielleicht gewohnt sind.

Nach dem Kochen: Die Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige **2** leuchtet, solange eine Kochzone heißer als 50 °C ist. Dies warnt Sie auch, wenn der Herd ausgeschaltet ist.



Gefahr!

Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiß – Verbrennungsgefahr!

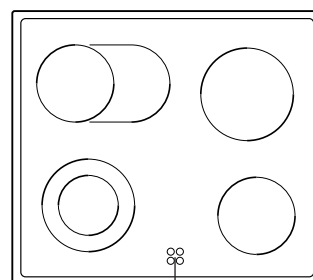
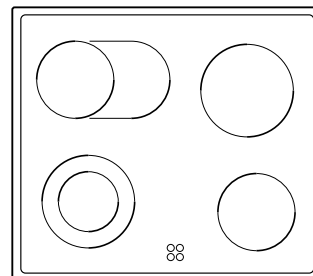
Halten Sie Kinder fern!



Achtung!

Das Kochfeld erst nach **vollständigem** Abkühlen als Arbeitsfläche oder zum Abstellen von Gegenständen nutzen.

Wärmeempfindliche Materialien (z.B. Plastikschüsseln) können sonst beschädigt werden.



Restwärmeanzeige 2

Garen auf den Kochzonen

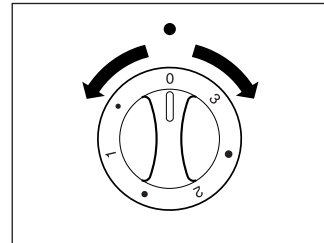
Mit den leichtgängigen Schaltern haben Sie für jeden Koch- und Bratvorgang die optimale Einstellung.

Wichtig ist, dass Sie mit viel Energie rangehen und rechtzeitig runterschalten. Also:

- Beim Ankochen oder Anbraten immer die höchste Temperatur, d.h. Einstellung „3“, wählen.

Wichtig!

Nur bei den Normalkochzonen – **jedoch nicht bei den erweiterbaren Kochzonen** – können Sie den Schalter rechts- oder linksherum drehen.



- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder das Steak von beiden Seiten braun ist, auf eine geringere Leistung zurückschalten: bei größeren Töpfen und Pfannen auf Einstellung „2“, sonst reicht Einstellung „1“; das spart Energie.

Und so klappt's am besten:

SCHALTERSTELLUNG	ANWENDUNG	BEISPIELE
1/2	schwaches Fortkochen bzw. Warmhalten	z.B. zum Quellen von Reis
1	Fortkochen für die meisten Gerichte	z.B. für Suppen und Gemüse
1 1/2	schwaches Braten bzw. starkes Fortkochen	z.B. für Paniertes
2	normales Braten	z.B. für Bratkartoffeln
2 1/2	starkes Braten	z.B. für Kurzgebratenes
3	Ankochen und Anbraten	z.B. für Kartoffeln, Schmorbraten

- Bei kleineren Mengen eine 1/2 Stufe niedriger, bei größeren Mengen eine 1/2 Stufe höher wählen!

Unsere Energie-Spartipps:

- Braten über 1 kg nicht auf dem Herd garen, sondern am besten in den Backofen schieben.
- Mit passendem Kochgeschirr und wenig Wasser bzw. Fett garen; das erhält die Vitamine.
- Restwärme der Kochzonen nutzen. Die Wärme reicht noch für ca. 5–10 Minuten, z.B. zum Quellen von Reis.

Befinden sich alle Schalter in „Null-Position“, sind die Kochzonen (und der Backofen) ausgeschaltet, und die gelbe Netzkontroll-Leuchte ist erloschen.

Garen auf erweiterbaren Kochzonen

Die erweiterbaren Kochzonen sind eine Besonderheit dieses Herdes.

- Die **Bräterzone** hinten links:
wenn Sie einen Schmortopf („Bräter“) verwenden.
- Die **Zweikreiszone** vorne links:
ideal für große runde Töpfe und größeres Kochgeschirr.


Und so bedienen Sie diese Kochzonen:



Achtung!


Den Schalter für diese Kochzonen

- **zum Einschalten nur rechtsherum,**
- **zum Ausschalten nur linksherum drehen.**

Nie mit Gewalt über das Doppelzonen-Symbol  hinwegdrehen!

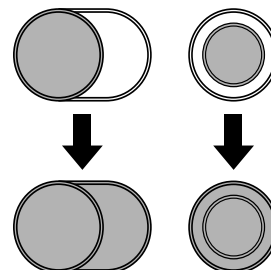
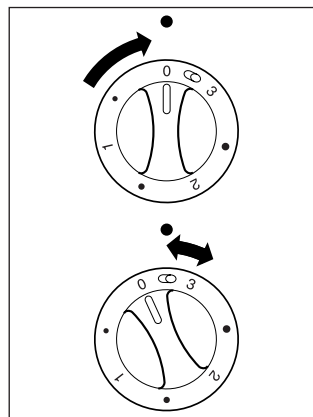
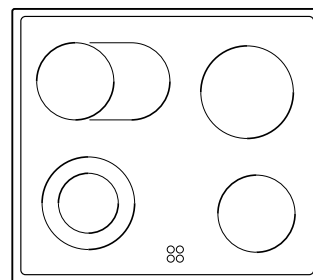
- Bis zur Schalterstellung „3“ ist die kleinere, auf dem Kochfeld markierte Kochzone in Betrieb.

Die Bedienung unterscheidet sich nicht von den Normalkochzonen.

- Um die Kochzone zu **erweitern**, drehen Sie den Schalter von der „3“ **kurz** auf das Doppelzonen-Symbol  und lassen ihn dann los.

So wird z.B. aus der runden 14-cm-Zone hinten links eine 25 cm lange „Bräterzone“.

- Ab jetzt stellen Sie die gewünschte Leistung wie gewohnt mit dem Schalter ein. Die größere Kochzone bleibt dabei eingeschaltet – bis Sie die Kochzone ausschalten.
- Wollen Sie die Kochzone wieder **verkleinern**, drehen Sie den Schalter (linksherum!) auf „0“ und dann wieder (rechtsherum!) auf die gewünschte Leistung.



So geht's – im Backofen

Ihr Herd besitzt einen Backofen, der mehr kann, als man ihm von außen ansieht.

Der Umgang mit dem Multifunktions-Backofen

Der Backofen Ihres Herdes ist sehr vielseitig. Je nach Art und Menge dessen, was Sie backen, braten oder dünsten wollen, verwenden Sie Ober- und Unterhitze (bei freier Temperaturwahl), die getrennt schaltbare Ober- oder Unterhitze, den Infrarot-Grill mit kleiner und großer Grillfläche sowie Umluft für Gar- und Grill-Betrieb.

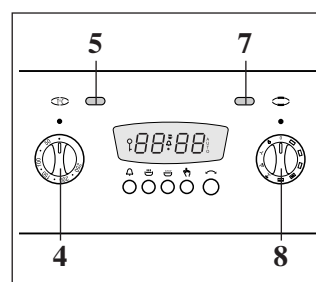
Wichtig!

Sie können Ihren Backofen auch automatisch, mit der Schaltuhr nutzen – siehe „Die Zeitschaltuhr“, ab Seite 25.

Die verschiedenen Anwendungen werden auf den folgenden Seiten genauer erläutert.


Die Bedienung Ihres Backofens ist dabei sehr einfach:

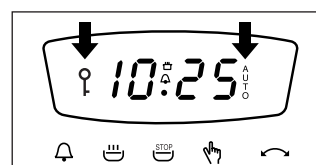
- Wählen Sie mit dem Multifunktionsschalter **8** die richtige Betriebsart aus.
- Stellen Sie den Temperaturwähler **4** auf die gewünschte Temperatur. Der Backofen ist eingeschaltet. Die gelbe Netzkontroll-Leuchte **7** und die rote Backofen-Betriebsleuchte **5** leuchten jetzt auf, ebenso die Backofen-Beleuchtung.



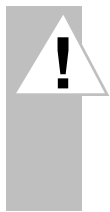
Wichtig!

Sollte sich der Backofen einmal **nicht einschalten lassen**, prüfen Sie, ob

- die Anzeige „0.00“ blinkt: Sie müssen die Uhrzeit einstellen (siehe „Die Zeitschaltuhr“, Seite 25);
- das Symbol  leuchtet: Kindersicherung ist angestellt (siehe „Die Kindersicherung“, Seite 28);
- die Anzeige „AUTO“ leuchtet: Schaltuhr ist im Automatikbetrieb (siehe „Die Zeitschaltuhr“, Seite 25).



- Wenn die rote Backofen-Betriebsleuchte **5** das erste Mal erlischt, ist die gewünschte Temperatur im Backofen erreicht. Ihr Backofen ist jetzt vorgeheizt, Sie können das Gargut hineinschieben. Während der gesamten Gardauer wiederholt sich das Ein- und Ausschalten der roten Backofen-Betriebsleuchte **5**.
- Nach Garende drehen Sie den Temperaturwähler **4** und den Multifunktionsschalter **8** linksherum in Null-Position. Die rote Backofen-Betriebsleuchte **5** erlischt, ebenso die Backofen-Beleuchtung. Die gelbe Netzkontroll-Leuchte **7** erlischt, wenn **alle** Schalter des Herdes in Null-Position sind.

**Gefahr!**

Der Backofen, insbesondere die Backofentür, wird im Betrieb sehr heiß. Nicht berühren, Verbrennungsgefahr! Herd beim Frittieren und Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen – Brandgefahr!

Halten Sie Kinder fern!



**Achtung!**

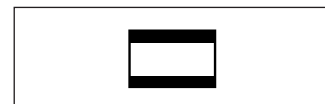
Backgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens stellen.

Dadurch staut sich die Hitze, und die Emaille des Backofens wird beschädigt.

Garen mit Ober- und Unterhitze

Bei **Ober- und Unterhitze** arbeitet Ihr Backofen mit der eingestellten Temperatur – je nach **Einschubhöhe** kommt sie stärker von unten oder von oben.

- In der Einstellung  arbeitet der Backofen nur mit **Oberhitze**. Für Aufläufe z.B. empfiehlt sich am Ende der Garzeit zum Überbacken die Einstellung Oberhitze.
- In der Einstellung  arbeitet der Backofen nur mit **Unterhitze**. Für Pizza z.B. empfiehlt sich am Ende der Backzeit die Einstellung Unterhitze, damit der Boden kross wird.



nur
Ober-
hitze



nur
Unter-
hitze



Wie gewohnt auf einer Ebene gebacken oder gebraten, gelingen besonders Brot, Obstkuchen oder magere Fleischstücke, ohne auszutrocknen.

- Multifunktionsschalter einstellen und Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
- Wenn der Backofen vorgeheizt werden soll, warten Sie, bis die rote Backofen-Betriebsleuchte erlischt.
- Braten und Kuchen oder was immer Sie zubereiten wollen, in den Ofen schieben. Backofentür schließen.

Beispiele für Gerichte, Einschubhöhen, Gartemperaturen und -zeiten finden Sie in den **Tabellen 1** und **2** im Anhang.

Informationen zur Zubereitung von Tiefkühlgerichten finden Sie in der **Tabelle 4** im Anhang.

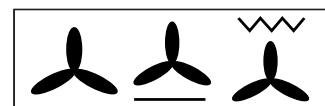
Unsere Energie-Spartipps:

- In den meisten Fällen ist ein Vorheizen überflüssig.
- Backofen bereits 5–10 Minuten vor dem Garen ausschalten und die Nachwärme ausnutzen.

Das Prinzip Heißluft/Umluft

Ihr Backofen arbeitet auch mit Luft (**Umluft**) oder mit zusätzlich beheizter Luft (**Heißluft**). Ein Ventilator an der Rückwand sorgt für gleichmäßige Luftverteilung. 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.



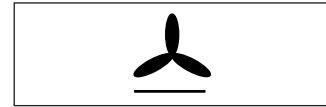
Das alles spart Strom, Geld und auch noch Zeit.

Heißluft eignet sich besonders gut für Kurzgebratenes wie Hähnchenteile, Koteletts oder Fisch oder zum Überbacken von belegten Toasts u.Ä., ab etwa 6 Portionen.

Dünsten mit Heißluft und Unterhitze

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

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



Unsere Energie-Spartipps:

Die Heißluft macht's möglich –

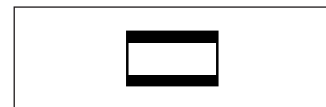
- Vorheizen ist völlig überflüssig.
- Zwei Gerichte finden übereinander Platz in Ihrem Backofen.
- Backofen bereits 5–10 Minuten vor dem Garende ausschalten und die Nachwärme ausnutzen.
- Versuchen Sie es doch einmal mit Dünsten von Fisch oder Gemüse. Angerichtet mit etwas Fett bzw. Wasser, auf einer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

Weitere Tipps zu Gerichten, Einschubhöhe, Garzeit und -temperatur gibt die **Tabelle 2a** im Anhang.

Informationen zur Zubereitung von Tiefkühlgerichten finden Sie in der **Tabelle 4** im Anhang.

Backen mit Ober- und Unterhitze

- Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
- Kuchen in den Backofen schieben. Dabei Backformen auf den Grillrost, möglichst genau in die Mitte stellen.



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.

Nähere Informationen liefert unsere **Tabelle 1** im Anhang.

Wichtig!

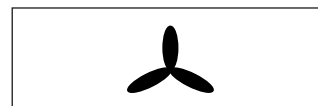
Kuchen in Backformen immer nur zu 2/3 füllen. Sonst steigt der Teig aus der Form und läuft in den Backofen. Mit dunklem Backgeschirr gelingen Kuchen am besten.

Unser Energie-Spartipp:

- Auf dem Rost finden auch zwei Kuchen nebeneinander Platz!

Backen mit Heißluft

- Kuchen in den Backofen schieben. Backformen auf den Grillrost, Bleche in die Einschubvorrichtungen. Backofentür schließen.
- Multifunktionsschalter auf „Heißluft“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.



Einschubhöhe, Temperatur und Backzeit sind abhängig von dem, was Sie backen wollen.

Nähere Informationen liefert unsere **Tabelle 1** im Anhang.

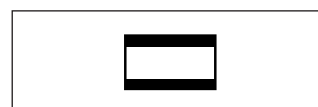
Die Auswahl des Backgeschirrs hat beim Backen mit Heißluft keine große Bedeutung. Der Kuchen gelingt auch in hellen Backformen.

Unsere Energie-Spartipps:

- Vorheizen ist überflüssig!
- Gleich mehrere Kuchen oder Keksbleche auf einmal abbauen.

Braten mit Ober- und Unterhitze

- Den Braten in den Backofen schieben: bei sehr fettem Fleisch auf dem Rost (mit untergeschobener Fettpfanne) oder bei magerem Fleisch direkt in der Fettpfanne. Die Einschubhöhe richtet sich nach Menge, Art und Höhe des Bratens (siehe **Tabelle 2** im Anhang). Backofentür schließen.
- Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.

**Wichtig!**

Der Braten wird während des Garens höher. Bei sehr hohen Temperaturen am besten einmal wenden.

Unsere Tipps zum Braten:

- Gepökelt wie 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.

- 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. Wie hoch sie liegen sollte, erfahren Sie aus der **Tabelle 3** im Anhang.
- 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.

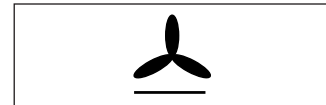
Näheres zu Einschubhöhe, Brattemperatur und -zeit sind in **Tabelle 2** im Anhang nachzulesen.

Unsere Energie-Spartipps:

- Backofen nicht vorheizen (außer bei sehr magerem Fleisch wie Filet, Roastbeef u.Ä., vgl. **Tabelle 2** im Anhang).
- Wenn die Garzeit länger als 40 Minuten beträgt, Backofen 10 Minuten vor dem Garende abschalten und die Restwärme nutzen.
- Braten unter einem Kilogramm auf dem Herd garen.

Braten mit Heißluft und Unterhitze

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



Näheres zu Einschubhöhe, Temperatur und Bratzeit ist in der **Tabelle 2** im Anhang nachzulesen.

Unsere Energie-Spartipps:

- Backofen nicht vorheizen.
- Größere Mengen auf einmal, am besten auf mehreren Ebenen braten.
- Oder auch Braten und Kuchen zusammen in den Backofen schieben. Eine Geschmacksübertragung findet praktisch nicht statt.
- Wenn die Garzeit länger als 40 Minuten beträgt, Backofen 10 Minuten vor dem Garende abschalten und die Restwärme nutzen.
- Braten unter einem Kilogramm auf dem Herd zubereiten.

Grillen (Kleiner Grill)

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 normalem, Intensiv- und Umluft-Grillen.

Zunächst jedoch zum normalen oder „kleinen“ Grill:

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

- Multifunktionsschalter auf „Grillen“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
- Einige Minuten vorheizen.
- Grillgut so auf dem Rost verteilen, dass die belegte Fläche des Rostes nicht größer ist als die des Heizkörpers.



Achtung!

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

- Rost in die obere oder mittlere Einschubleiste schieben.
- Fettpfanne darunterschieben.
- Backofentür leicht geöffnet lassen.



Gefahr!

Kinder können (wegen der leicht geöffneten Backofentür) neugierig werden und sich am Backofen zu schaffen machen – Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder fern!

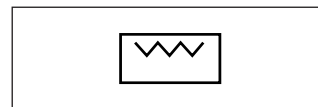
Die Grillzeit beträgt je nach Dicke und Art des Grillgutes pro Seite ca. 6–10 Minuten.

- Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

Unsere Tipps zum Grillen:

- Hähnchen am besten auf dem Rost mit darunter eingeschobener Fettpfanne grillen; Fleisch, Fisch und belegte Toasts auf Backbleche legen.
- Bitte kein Gepökelttes wie Kasseler u.Ä. grillen. Das im Pökelsalz enthaltene Nitrat bildet bei hohen Temperaturen die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine.

Hinweise zu Grillzeiten liefert unsere **Tabelle 5** im Anhang.



Intensiv-Grillen (Flächen-Grill)

Im Gegensatz zum normalen Grillen können Sie beim Intensiv-Grillen die gesamte Rostfläche mit Grillgut belegen.

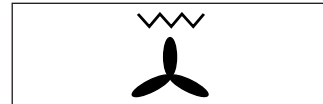
- Multifunktionsschalter auf „Intensiv-Grillen“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
- Auch hier einige Minuten vorheizen lassen. Ansonsten siehe vorigen Abschnitt.



Umluft-Grillen (Rundum-Grill)

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

- Grillgut auf dem Rost auf der mittleren Einschubleiste in den Backofen schieben. Backofentür schließen!
- Multifunktionsschalter auf „Umluft-Grillen“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.



Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20–25 Minuten, je nach Art und Größe des Grillguts.

Nähere Informationen über Temperaturen, Einschubhöhe und Grillzeit finden Sie in der **Tabelle 6** im Anhang.

Unser Energie-Spartipp:

- Wenn Grillen, dann so – mit Umluft!

Trocknen (Dörren) mit Heißluft

- Vorbehandelte Lebensmittel aufs Backblech und auf mittlerer Einschubhöhe in den Backofen schieben. Backofentür schließen.
- Multifunktionsschalter auf „Heißluft“, den Temperaturwähler auf **60–80 °C** stellen.



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.

Je nach Beschaffenheit des Lebensmittels ist eine unterschiedliche Trockenzeit einzuplanen.

- saftiges Obst und Gemüse: 10 bis 20 Stunden
- andere Lebensmittel: 6 bis 8 Stunden
(z.B. Champignons)
- Kräuter, gebündelt: 4 bis 6 Stunden

Unser Energie-Spartipp:

- Auf mehreren Ebenen gleichzeitig dörren.

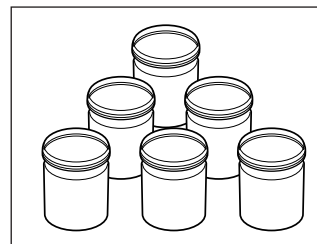
Einkochen mit Ober- und Unterhitze oder mit Heißluft und Unterhitze

Wichtig!

Jeweils nur 6 Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen.
Die Gläser dürfen sich nicht berühren, sie könnten platzen.
Obst und Gemüse kommen getrennt in den Backofen.

- Das Obst bzw. Gemüse in die Einmachgläser geben und mit abgekochtem Wasser auffüllen.
- Fettpfanne auf die unterste Einschubleiste schieben, halbvoll mit heißem Wasser füllen und die gefüllten Einmachgläser hineinstellen.
- Multifunktionsschalter auf „Ober-/Unterhitze“ oder „Heißluft/Unterhitze“ drehen.
- Temperaturwähler einstellen:
 - bei Ober-/Unterhitze auf 180–200 °C,
 - bei Heißluft/Unterhitze auf 160 °C.
- 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.
- Nach dem Ausschalten die Gläser bei geschlossener Backofentür noch im Backofen lassen:
 - Obst ca. 15–30 Minuten,
 - Gemüse ca. 30 Minuten.
- Dann die Gläser vorsichtig herausnehmen und auf ein trockenes Tuch stellen. Vor Zugluft schützen (abdecken)!
- Erst am nächsten Tag die Klammern entfernen.

Weitere Einkochzeiten finden Sie in der **Tabelle 7** im Anhang.



Die Zeitschaltuhr

Ihr Herd ist mit einer elektronischen Zeitschaltuhr ausgestattet. Nutzen Sie diesen praktischen Helfer, und lassen Sie die Zeit (die Uhr) für sich arbeiten!

Wichtig!

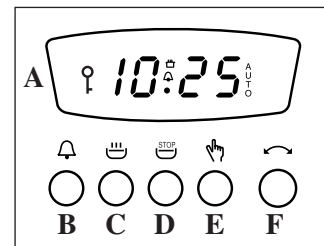
Die Schaltuhr übernimmt **nur** das Ein- und Ausschalten für den **Backofen**.

Die **Kochzonen** lassen sich mit der Schaltuhr **nicht** ein- bzw. ausschalten.

Achtung!

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 „Null“ bzw. „Aus“ stellen. Dann Schaltuhr mit der Umschalt-Taste **E** wieder auf Normalbetrieb umschalten.



- A** Anzeige
- B** Timer-Taste
- C** Gardauer-Taste
- D** Stopp-Taste
- E** Umschalt-Taste
Automatik/Manuell
- F** Zeit-Einsteller

Zunächst muss jedoch die Uhr richtig gestellt werden.

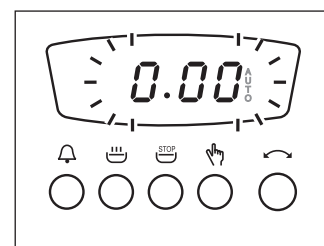
Uhrzeit einstellen

Die Schaltuhr stellen Sie bitte,

- wenn der Herd angeschlossen ist („0.00“ blinkt),
- nach einem Stromausfall („0.00“ blinkt),
- bei jeder Umstellung Sommerzeit/Winterzeit.

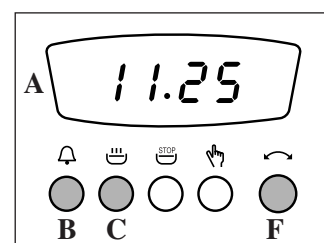
Wichtig!

Wenn die Anzeige „**0.00**“ blinkt (abwechselnd mit „AUTO“), müssen Sie die Uhrzeit stellen – sonst lässt sich der Backofen nicht einschalten.



Und so geht's:

1. Gleichzeitig die Timer-Taste **B** und die Gardauer-Taste **C** **drücken und festhalten**.
2. Den Zeit-Einsteller **F** links- oder rechtsherum drehen und die aktuelle Uhrzeit einstellen.
3. Die gedrückten Tasten loslassen. Jetzt läuft die Uhr und zeigt stets die richtige Zeit an.



Vollautomatik-Betrieb (Ein- und Ausschalten per Schaltuhr)

Sie können die gewünschte Gardauer einstellen und die Zeit, zu der das Gericht im Backofen fertig sein soll; die Schaltuhr errechnet daraus automatisch die Einschaltzeit.

Beispiel:

Ihr Gericht soll um 13.00 Uhr fertig sein, die Gardauer soll 1 Stunde und 15 Minuten betragen.

- Sie stellen diese Zeiten ein, wie nachfolgend beschrieben.
- Der Garvorgang beginnt dann automatisch um 11.45 Uhr.

Und so geht's:

1. Gardauer-Taste **C** drücken und festhalten.
Mit dem Zeit-Einsteller **F** die gewünschte **Gardauer** einstellen. Gardauer-Taste loslassen.
2. Stopp-Taste **D** drücken und festhalten.
Mit dem Zeit-Einsteller **F** die gewünschte **Abschaltzeit** einstellen. Stopp-Taste loslassen.
3. Backofen-Multifunktionsschalter **8** und Temperaturwähler **4** auf die Einstellung drehen, mit der das Gericht später gegart werden soll.

Die erfolgreiche Einstellung erkennen Sie daran:

- in der Anzeige **A** läuft die aktuelle Uhrzeit,
- rechts daneben leuchtet „**AUTO**“,
- die gelbe Netzkontroll-Leuchte **7** leuchtet.

Wenn die Einschaltzeit erreicht ist:

- erscheint in der Anzeige **A** das Gar-Symbol (der Kochtopf),
- leuchtet die rote Backofen-Betriebsleuchte **5** auf,
- wird der Backofen eingeschaltet.

Nach Ende der Garzeit:

- Weiter siehe nächste Seite.

Halbautomatik-Betrieb (Ausschalten per Schaltuhr)

Wenn Sie gerade backen oder braten und den Garvorgang automatisch beenden lassen wollen, können Sie die Abschaltzeit an der Schaltuhr einstellen.

Und so geht's:

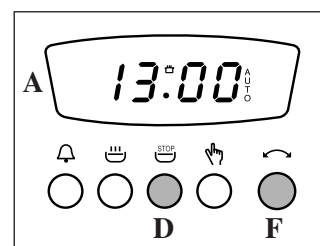
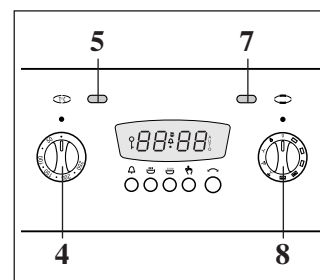
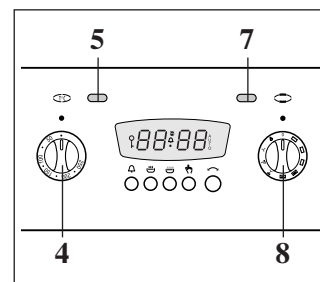
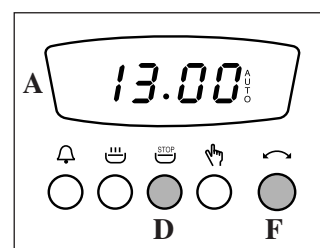
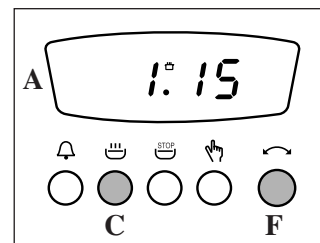
1. Backofen-Multifunktionsschalter **8** und Temperaturwähler **4** auf die Einstellung drehen, mit der das Gericht zu Ende gegart werden soll.
2. Stopp-Taste **D** drücken und festhalten.
Mit dem Zeit-Einsteller **F** die gewünschte **Abschaltzeit** einstellen. Stopp-Taste loslassen.

Die erfolgreiche Einstellung erkennen Sie daran:

- in der Anzeige **A** läuft die aktuelle Uhrzeit,
- außerdem leuchten Gar-Symbol (Kochtopf) und „**AUTO**“,
- die gelbe Netzkontroll-Leuchte **7** leuchtet; die rote Backofen-Betriebsleuchte **5** leuchtet beim Aufheizen.

Nach Ende der Garzeit:

- Weiter siehe nächste Seite.

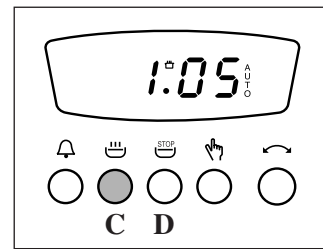


Schaltuhr-Zeiten kontrollieren

Während des Schaltuhr-Betriebs können Sie sich die eingestellten Zeiten anzeigen lassen:

- Um die **Gardauer** zu kontrollieren, die Gardauer-Taste **C** kurz drücken. Wenn der Garvorgang gerade läuft, sehen Sie aktuell die restliche Gardauer.
- Um die **Abschaltzeit** zu kontrollieren, die Stopp-Taste **D** kurz drücken.

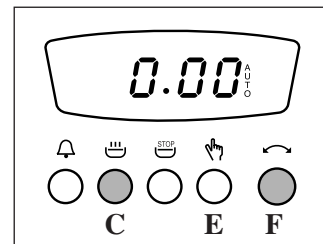
Nach einigen Sekunden springt die jeweilige Anzeige automatisch zurück zur normalen Uhrzeit.



Schaltuhr-Betrieb abbrechen

Zum Abbrechen des Schaltuhr-Betriebs (vor Beginn oder auch während des laufenden Garvorgangs):

1. Gardauer-Taste **C** drücken und festhalten.
Mit dem Zeit-Einsteller **F** die Anzeige auf „0.00“ stellen.
Gardauer-Taste loslassen.
2. Umschalt-Taste **E** drücken. In der Anzeige erlischt „AUTO“.



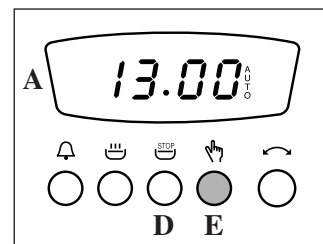
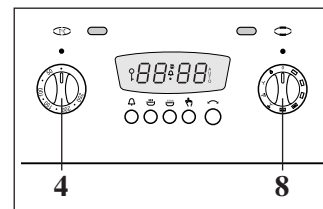
Nach Ende der Garzeit (Rückkehr zum Normalbetrieb)

Wenn der automatische Garvorgang zu Ende ist:

- ertönt für etwa 2 Minuten ein Signalton,
- blinkt in der Anzeige **A** „AUTO“.

Dann:

1. Beide Backofen-Schalter **4** und **8** auf Null-Position drehen.
2. Stopp-Taste **D** drücken, um den Signalton abzustellen.
3. Umschalt-Taste **E** drücken. In der Anzeige **A** erlischt „AUTO“. Ihr Backofen ist nun im Normalbetrieb.



Schaltuhr als Kurzzeitwecker

Sie können die Schaltuhr auch als Kurzzeitwecker benutzen (der Herd wird damit nicht ein- oder ausgeschaltet!).

Die Laufzeit des Weckers lässt sich einstellen von 1 Minute bis maximal 23 Stunden und 59 Minuten.

Und so geht's:

- Timer-Taste **B** drücken und festhalten.
Mit dem Zeit-Einsteller **F** die gewünschte **Laufzeit** einstellen. Timer-Taste loslassen. In der Anzeige **A** wird das Timer-Symbol (die Glocke) angezeigt.

Beim Erreichen der Weckzeit ertönt 2 Minuten lang ein Signalton.

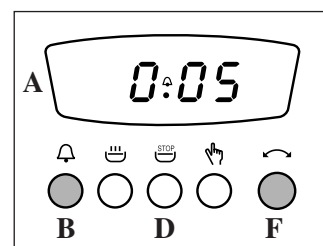
- Taste **B** oder **D** drücken, um Signalton und blinkende Glocke abzustellen.

Um zwischendurch die restliche Laufzeit zu kontrollieren:


- Timer-Taste **B** kurz drücken.

Um die Kurzzeitwecker-Funktion abbrechen:

- Timer-Taste **B** drücken und festhalten.
Mit dem Zeit-Einsteller **F** die Anzeige auf „0.00“ stellen.
Timer-Taste loslassen.



Die Kindersicherung

Mit der Kindersicherung (Anzeige-Symbol ) können Sie den Backofen gegen unbefugtes Einschalten sperren.

Wichtig!

Die Kindersicherung hat **keinen Einfluss** auf die Kochzonen und den Kurzzeitwecker der Zeitschaltuhr.

- Wenn die Kindersicherung angestellt ist, lässt sich der Backofen **nicht einschalten** – weder direkt (Normalbetrieb), noch über die Zeitschaltuhr (Automatikbetrieb).
- Wenn Sie die Kindersicherung bei laufendem Normalbetrieb anstellen, wird der Backofen **ausgeschaltet**.
- Wenn der Automatikbetrieb läuft oder Sie ihn gerade einstellen, müssen Sie erst den Automatikbetrieb **abbrechen**, bevor Sie die Kindersicherung anstellen können.

Kindersicherung anstellen

1. Nur wenn in Anzeige A „AUTO“ (Automatikbetrieb) leuchtet:

Taste C drücken und festhalten, mit Einsteller F die Anzeige auf „0.00“ stellen, Taste C loslassen.

Dann Taste E drücken, „AUTO“ erlischt.

2. Die Tasten B und C gleichzeitig **ca. 10 Sekunden lang** drücken, bis „On“ (frei) aufleuchtet.


3. Einsteller F etwas **im Uhrzeigersinn** drehen, bis „Of“ (gesperrt) und das Symbol  erscheinen.

Nach einigen Sekunden erscheint wieder die Uhrzeit.

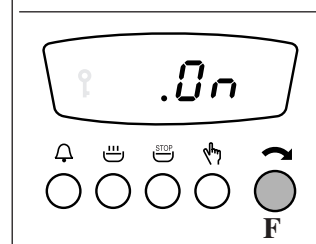
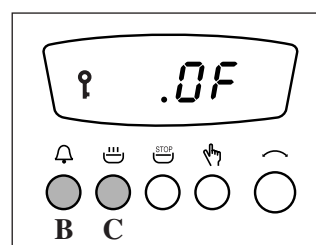
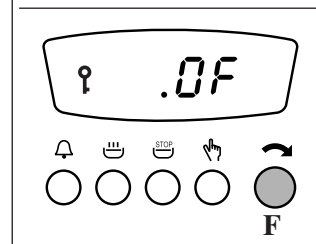
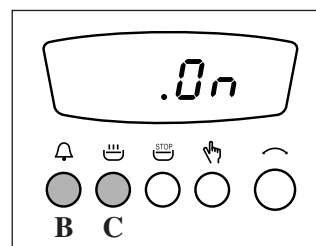
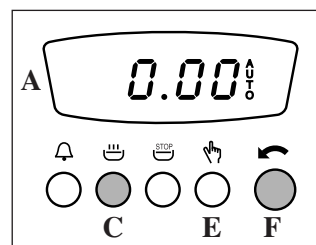
Kindersicherung abstellen

1. Nur wenn in Anzeige A „AUTO“ (Automatikbetrieb) leuchtet: siehe oben, Punkt 1.

2. Die Tasten B und C gleichzeitig **ca. 10 Sekunden lang** drücken, bis „Of“ (gesperrt) aufleuchtet.

3. Einsteller F etwas **im Uhrzeigersinn** drehen, bis „On“ (frei) erscheint und das Symbol  erlischt.

Nach einigen Sekunden erscheint wieder die Uhrzeit.



Das richtige Koch- und Backgeschirr

Kochgeschirr für das Kochfeld

Für Ihr Glaskeramik-Kochfeld brauchen Sie nicht unbedingt neue Töpfe zu kaufen. Die Töpfe dürfen nur nicht zu schwer sein und müssen einen glatten Boden haben.

Töpfe aus Gusseisen sollten Sie deshalb ausmustern. Sie sind schwer und zerkratzen die Oberfläche.

Überprüfen Sie doch einmal, ob Ihr Kochgeschirr folgende Eigenschaften besitzt:

- gute Wärmeleitfähigkeit,
- gut schließende Deckel,
- wärmeisolierte, möglichst feuerfeste Griffe,
- Schüttrand,
- spülmaschinenfest.

Je besser der Kontakt zwischen Kochstelle und Kochgeschirr, desto schneller und besser ist die Wärmeübertragung.

Gutes Elektrogeschirr braucht dafür einen völlig ebenen Boden, ggf. mit einer schwachen Wölbung nach innen (Boden dehnt sich aus beim Erhitzen!).

Eine ausreichende Bodenstärke bieten emaillierte Stahltöpfe mit 2–3 mm und Edelstahltöpfe mit 4–6 mm, zu erkennen an der Kennzeichnung „Bodenstärke nach DIN 44904“.

Genauso wichtig ist, dass Kochstellengröße und Topfgröße zusammenpassen.

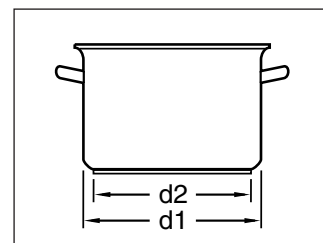
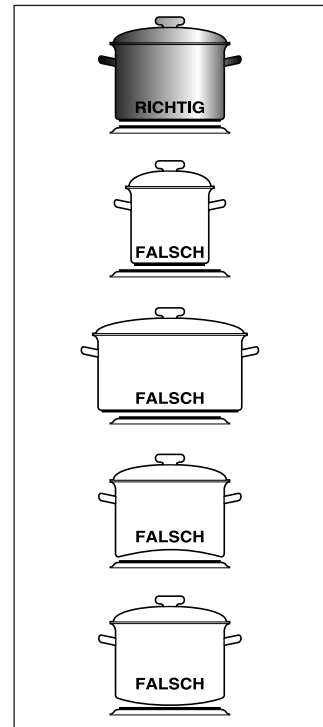
Wichtig!

Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser **d1** angegeben. Der Bodendurchmesser **d2** ist jeweils etwa 2 cm kleiner.

Hier unsere Empfehlungen:

KOCHSTELLENGRÖSSE	TOPFGRÖSSE
12 cm	ca. 14 cm
14/14,5 cm	ca. 16 cm
18 cm	ca. 20 cm
25 cm ☉	ca. 28 cm / Bräter

- Für Elektroherde bewährt haben sich Stahltöpfe und -pfannen sowie beschichtetes und unbeschichtetes Aluminiumgeschirr mit starkem Boden.
- Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch nicht überhitzt oder zerkratzt werden.



**Achtung!**

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

- Nehmen Sie Glasgeschirr lieber für Aufläufe und zum Dünsten im Backofen. Geschirr ohne Vorheizen in den kalten Backofen stellen.
- Besonders energie- und zeitsparend kochen Sie in Dampfdrucktöpfen. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.

**Achtung!**

Die Kochzonen können beschädigt werden, wenn sie ohne Kochgeschirr, mit leerem Kochgeschirr oder dem falschen Kochgeschirr in Betrieb genommen werden.

Auch kleine Gegenstände, punktförmig das Kochfeld treffend, können große Auswirkungen haben. Also keine Gewürzstreuer aus dem Oberschrank fallen lassen (punktförmige Belastung). Nicht kritisch ist es, wenn schwere Töpfe einmal etwas unsanft aufgesetzt werden.

Brauchen Sie neues Kochgeschirr, dann achten Sie auf das Prüfsiegel für Glaskeramik-Kochfelder geeignete Töpfe.

Geschirr für den Backofen

- Haben Ihre Töpfe hitzebeständige Griffe (erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“), können sie auch in den Backofen.
- Auch feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen eignen sich dafür. Direkt aus dem Ofen auf den Tisch gestellt, ersparen sie weiteres Geschirr und sehen auch noch dekorativ aus.

Beim Kuchenbacken kommt es auf das Metall und die Farbe der Backform an.

- 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.

Damit Ihr Herd lange hält

Allgemeine Pflegehinweise

Ein Herd hält so lange, wie er gepflegt wird. Wird er regelmäßig gereinigt, ersparen Sie der Umwelt und sich gewässer- und gesundheitsbelastende Spezialreiniger – und Ihr Herd bleibt lange sauber und appetitlich.



Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie den Herd vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Bevor Sie Ihren Backofen im Inneren pflegen, achten Sie darauf, dass dort Teile aufgrund der guten Wärmeisolierung noch einige Zeit nach der Benutzung heiß sind!

	REINIGUNG & PFLEGE	TIPPS
KOCHFELD (Glaskeramik)	Nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger; mit klarem Wasser nachwischen; mit weichem Tuch trockenreiben (Kalkflecken!); grobe Verschmutzungen sofort mit Klingenschaber (im Fachhandel erhältlich!) lösen; eingebrannte Verschmutzungen und Flecken mit Spezialreiniger oder flüssigem Edelstahlreiniger behandeln. Keine aggressiven Scheuermittel, Backofenspray oder Stahlschwämme verwenden! Nach dem Reinigen mit Silikonpflegemittel behandeln.	Vor dem Einschalten Alufolie, Kunststoffe u.Ä. vom Kochfeld entfernen (schmelzen und brennen ein!); vor Zucker schützen (dauerhafte Schädigung!); bei Benutzung als Arbeitsfläche immer zuerst abkühlen lassen; Sand vom Gemüseputzen entfernen (Kratzer!); Bruchgefahr bei kleinen Gegenständen, die z.B. aus den Oberschränken fallen (Gewürzflaschen u.Ä.). Glaskeramik-Kochfeld in Hausratversicherung mit aufnehmen lassen!
BACKOFEN	Nur die Backofen-Beleuchtung einschalten. Nach dem Abkühlen Backofentür, -decke, -boden, Dichtungen und Einschübe möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen. Keine aggressiven Scheuermittel, Backofenspray oder Stahlschwämme verwenden! Zur gründlichen Reinigung lassen sich Tür, Scheibe und Teleskopschienen ausbauen (siehe folgende Seiten).	Wo möglich, geschlossenes Brat- und Backgeschirr verwenden (Römertopf, feuerfeste Formen, Bratfolien); Überlaufen verhindern (saftige Obstkuchen in der Fettpfanne backen); mit Heißluft arbeiten (geringere Verschmutzungen durch niedrige Temperaturen!).
Edelstahl-Oberflächen	Nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen. Keine Scheuermittel verwenden! Mit Spezialpflegemittel für Edelstahl-Oberflächen pflegen.	Eine Auswahl geeigneter Pflegemittel können Sie über unseren Hauptkatalog oder beim Hermes Service-Team bestellen.

Backofentür aushängen

Zum Reinigen können Sie die Backofentür aushängen:

1. Die Tür ganz öffnen. An beiden Seiten die Klappbügel **K** ganz nach hinten drücken (erste Abbildung).
2. Die Tür leicht schräg stellen (zweite Abbildung) und – vorsichtig – mit beiden Händen nach vorn herausheben.

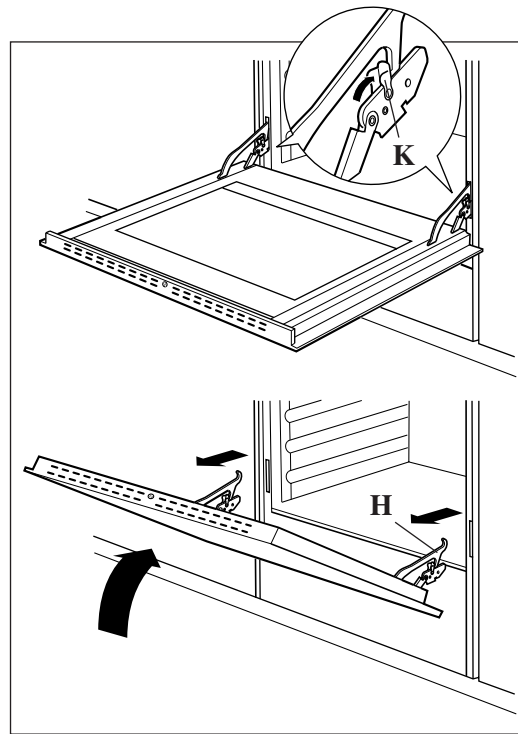


Achtung!

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

Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge:

1. Die Tür mit beiden Händen in Schräglage halten und die Haken **H** in die oberen Öffnungen der Seitenwände einhaken.
2. Die Tür ganz öffnen. Die Haken **H** müssen rechts und links gleichermaßen sicher eingehakt sein.
3. Jetzt die beiden Klappbügel **K** wieder nach vorne legen. Die Tür muss sich bündig schließen lassen.



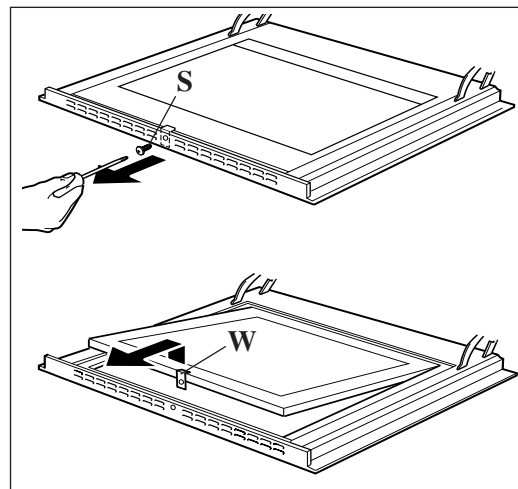
Innenscheibe ausbauen

Um die Innenscheibe der Backofentür und den Scheibenzwischenraum in der Tür zu reinigen:

1. Mit einem geeigneten Schraubendreher die Schraube **S** herausdrehen.
2. Die Innenscheibe **etwas** anheben, um den Winkel **W** herauszunehmen.
3. Dann die Innenscheibe aus der Halteleiste (unten in der Tür) herausziehen und reinigen.

Einbauen wie folgt:

1. Innenscheibe in die Halteleiste einsetzen und absenken; dabei beachten, dass der breitere Rand nach vorne zeigen muss. Zum Aufsetzen des Winkels **W** die Innenscheibe gegebenenfalls etwas anheben.
2. Winkel **W** mit Schraube **S** befestigen.



Teleskopschienen ausbauen

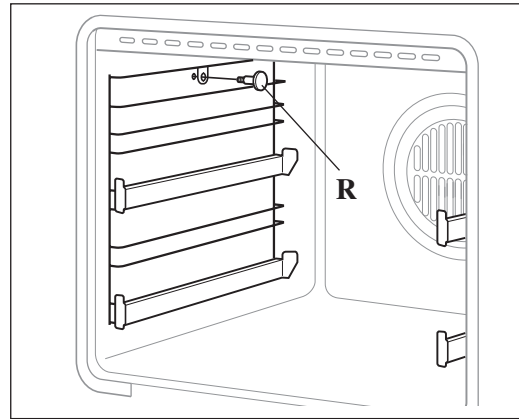
Wenn Sie den Innenraum einmal richtig gründlich reinigen wollen, können Sie die Teleskopschienen komplett herausnehmen:

1. Auf beiden Seiten die Rändelschraube **R** lösen.
2. Das Gestell mit den Teleskopschienen herausnehmen.
3. Mit warmer Reinigungslauge und Tuch bzw. Schwamm reinigen.

Wichtig!

Die Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen, da sonst das Heißlagerfett ausgewaschen wird!

4. Anschließend das Gestell wieder einsetzen und die Rändelschrauben **R** festdrehen.



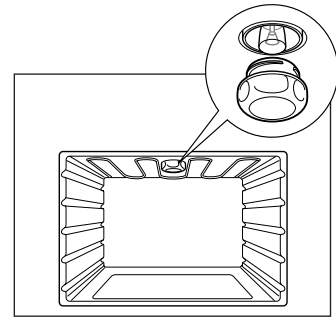
Backofen-Beleuchtung auswechseln

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

Gefahr!

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

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



1. Ein weiches Tuch in den Backofen legen, falls die Glasabdeckung oder die Glühlampe herunterfallen sollte.
2. Die Glasabdeckung mit einer Linksdrehung lösen (Bajonettverschluss!) und vorsichtig abnehmen.
3. Die defekte Glühlampe aus der Fassung drehen und durch eine neue Glühlampe ersetzen.
4. Die Glasabdeckung wieder aufsetzen und mit einer Rechtsdrehung befestigen.

Wenn's mal ein Problem gibt ...

Allgemeine Fragen und Antworten

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN, LÖSUNGEN, TIPPS
Kochzonen ohne Funktion; Netzkontroll-Leuchte (gelb) leuchtet nicht	Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherungen für den Herd am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen.  Gefahr! Im Zweifelsfall unbedingt unsere Fachberatung anrufen (siehe Seite 2). Gerät niemals selbst reparieren! Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen. Ggf. Leuchte durch Kundendienst wechseln lassen (s. Seite 2).
Backofen ohne Funktion, Anzeige „0.00“ blinkt	Nach Anschließen des Gerätes oder nach einem Stromausfall muss die Uhrzeit eingestellt werden (siehe Seite 25).
Backofen scheinbar ohne Funktion, Anzeige „AUTO“ leuchtet	Zeitschaltuhr ist im Automatikbetrieb (siehe Seite 25).
Backofen ohne Funktion, Schlüssel-Symbol  leuchtet	Kindersicherung ist angestellt (siehe Seite 28).
Backofen-Betriebsleuchte (rot) erlischt	Eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht; Leuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein. Ggf. Leuchte durch Kundendienst wechseln lassen (s. Seite 2).
Backofen-Betriebsleuchte (rot) leuchtet nicht; Backofen-Beleuchtung ausgefallen	Zunächst überprüfen, ob Gerät noch funktioniert (siehe oben). Ggf. Leuchte durch Kundendienst wechseln lassen (s. Seite 2). Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Seite 33). Hinweis: Defekte Lampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Sprünge oder Risse im Kochfeld	Kochzonen sofort ausschalten, Kochfeld nicht mehr benutzen! Kundendienst rufen (s. Seite 2).
Außenkühlgebläse läuft nicht (kein Luftaustritt unter der Blende, Blende wird sehr heiß)	Prüfen: Nur Backofen-Beleuchtung einschalten – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist Gebläse defekt.  Überhitzungsgefahr! Backofentür öffnen, Backofen ausschalten und nicht mehr benutzen! Kundendienst rufen (s. Seite 2).
Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Heißluft-Betrieb	 Überhitzungsgefahr! Backofentür öffnen, Backofen ausschalten und nicht mehr benutzen! Kundendienst rufen (s. Seite 2).
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.
Fehler immer noch nicht behoben?	Rufen Sie bitte unsere Fachberatung an (siehe Seite 2).  Wichtig! Sie sind für den einwandfreien Zustand des Gerätes und die fachgerechte Benutzung verantwortlich. Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst bestellen, ist der Besuch auch während der Garantiezeit kostenpflichtig. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

Fragen und Antworten zum Backen

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN, LÖSUNGEN, TIPPS
Sie wollen eigene Rezepte ausprobieren.	Suchen Sie sich zu Beginn ähnliche Rezepte aus, bei denen Sie die Benutzung und Einstellung des Backofens kennen.
Ist der Kuchen gar?	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit an der höchsten Stelle des Kuchens in den Teig. Ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist der Kuchen gar. Nutzen Sie die Restwärme; stellen Sie den Ofen aus, und lassen Sie den Kuchen noch ca. 5 Minuten im Ofen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur beim nächsten Mal um ca. 10 °C höher ein, und verkürzen Sie eventuell die Backzeit. Sie können den Kuchen durch folgenden Trick wieder „feucht“ bekommen: Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den Teig, und träufeln Sie etwas Obstsaft darüber.
So dunkel sollte der Kuchen oben nicht werden.	Benutzen Sie beim nächsten Mal eine tiefere Einschubleiste, und reduzieren Sie die Temperatur.
Die Unterseite des Kuchens ist zu dunkel.	Schieben Sie beim nächsten Mal den Kuchen höher ein, und reduzieren Sie die Temperatur.
Warum ist der Kuchen klitschig, außen sieht er doch so gut aus?	Nehmen Sie das nächste Mal etwas weniger Flüssigkeit. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur, und backen Sie den Kuchen dafür etwas länger.
Der Kuchen ist zusammengefallen.	Rühren Sie den Teig beim nächsten Mal mit etwas weniger Flüssigkeit an, und reduzieren Sie die Backofentemperatur.
Warum ist der Kuchen in der Mitte eingefallen?	Fetten Sie beim nächsten Mal den Rand der Backform nicht ein, sondern lösen Sie nach dem Backen den Kuchen vorsichtig mit dem Messer von der Backform.
Warum lässt sich der Kuchen nicht stürzen?	Versuchen Sie einmal, den Rand vorsichtig mit einem Messer zu lösen. Stürzen Sie den Kuchen erneut, und legen Sie zusätzlich ein nasses, kaltes Tuch auf die Backform – eventuell müssen Sie diesen Vorgang mehrmals wiederholen. Beim nächsten Mal fetten Sie die Backform etwas stärker ein und streuen sie zusätzlich mit Semmelbröseln, Haferflocken oder gemahlener Nüssen aus.
Warum lösen sich die Plätzchen nicht vom Blech?	Schieben Sie das Backblech nochmals kurz in den heißen Backofen, und lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab, bevor sie abkühlen. Verwenden Sie beim nächsten Plätzchenbacken spezielles Backpapier, von dem sich Gebäck leicht lösen lässt.
Warum sind die Plätzchen von unten zu dunkel?	Der Backofen war nicht vorgeheizt. Speziell bei Plätzchen ist dies nötig.
Sie haben auf zwei Ebenen gebacken; nun ist das Gebäck auf dem oberen Blech dunkler als das auf dem unteren.	Backen Sie beim nächsten Mal mit einer niedrigeren Temperatur. Gleichzeitig eingeschobenes Gebäck kann durchaus zu unterschiedlichen Zeiten fertig sein. Je nach Gebäck können Sie das untere Blech noch 5–10 Minuten länger im Backofen lassen.

Fragen und Antworten zum Braten

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN, LÖSUNGEN, TIPPS
Der Braten ist zäh geworden, was nun?	Verwenden Sie für den nächsten Braten nur gut abgehangenes Fleisch und lassen Sie es nach Ablauf der Garzeit nur noch kurz ruhen.
Der Braten ist nicht vollkommen gar, was nun?	Dieser Braten lässt sich „retten“: Schneiden Sie ihn auf, richten Sie die Scheiben mit Soße auf einer Platte an und lassen ihn so im Backofen fertig garen.
Warum ist der Braten stellenweise zu dunkel?	Vielleicht haben Sie nicht die passende Einschubleiste gewählt. Prüfen Sie noch einmal die Einstellung des Backofens oder der Temperatur.
Für das Gewicht meines Bratens finde ich in der Tabelle keine Angabe, wie wird der Backofen eingestellt?	Orientieren Sie sich an den Angaben für das nächste, höhere Gewicht.
Wann ist der Braten gar?	Eine ganz sichere Methode bietet das Fleischthermometer. Stecken Sie die Spitze des Thermometers tief in die dickste Stelle des Fleischstückes, und vergleichen Sie die gemessene Temperatur mit der folgenden Tabelle 3 .

Tabellen zum Backen, Braten, Garen, Grillen und Einkochen

Tabelle 1: Backen

GEBÄCKART	OBER-/UNTERHITZE		HEISSLUFT		BACKZEIT IN MIN.
	EINSCHUB- HÖHE ^	TEMPERATUR IN °C	EINSCHUB- HÖHE ^	TEMPERATUR IN °C	
GEBÄCK IN BACKFORM:					
Napfkuchen/Marmorkuchen	2	170 – 180	2	150 – 170	60 – 80
Sandkuchen/Königskuchen	2	160 – 180	2	150 – 170	65 – 80
Tortenboden (Rührteig)	2 – 3	170 – 180	2 – 3	160 – 170	20 – 30
Biskuitorte *	2	170 – 180			30 – 40
Obstkuchen (Mürbeteig)			2 – 3	160 – 180	60 – 70
Quarktorte (Mürbeteig) *			2	140 – 150	60 – 90
					+30 Min. Restwärme
Guglhupf (Hefeteig)	2	160 – 180	2	150 – 170	40 – 60
Muffins (Rührteig-Küchlein)	3	160 – 180			20 – 30
Brot (z.B. Mehrkornbrot) *	2	210 – 220	2	180 – 200	50 – 60
GEBÄCK AUF BACKBLECH:					
Obstkuchen (Mürbeteig) *	3	170 – 180	3	160 – 170	35 – 60
Obstkuchen (Hefe-/Rührteig)			3	160 – 170	30 – 50
Streuselkuchen	3	160 – 170	3	150 – 170	30 – 40
Biskuitrolle *	2	180 – 200			10 – 15
Hefezopf	2 – 3	160 – 170	3	160 – 170	30 – 40
Stollen	2 – 3	150 – 170	2 – 3	150 – 160	50 – 70
					+10 Min. Restwärme
Fladenbrot *	2	230 – 250			15 – 25
Pizza dünn *	3	220 – 240			10 – 15
Pizza mit viel Belag *	2	190 – 210			30 – 50
KLEINGEBÄCK:					
Plätzchen	3	170 – 190	3	150 – 160	10 – 25
2 Bleche	--	--	1 + 3	140 – 150	25 – 35
Blätterteig *	3	180 – 190	3	170 – 190	18 – 25
Eiweißgebäck/Baiser *	3	90 – 110			80 – 90
Windbeutel *			2	170 – 190	35 – 45

^ Einschubhöhe von unten gerechnet.

* Backofen vorheizen!

Wichtig: Alle Werte können nur Anhaltspunkte sein, da das Ergebnis von vielen individuellen Faktoren abhängt.

Tabelle 2: Braten

FLEISCHART	MENGE*	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN		TEMPERATUR °C		ZEIT* FÜR BEIDE BEHEI- ZUNGSARTEN IN MIN.
		HEISSLUFT	OBER-/ UNTERHITZE	HEISSLUFT	OBER-/ UNTERHITZE	
RINDFLEISCH Roastbeef oder Filet innen rot („english“) halb durchgebraten („medium“) durchgebraten („well done“)	je cm Höhe		3		vorheizen 250	je cm Höhe: 12 – 15 15 – 25 25 – 30
	je cm Höhe		3		vorheizen 250	
	je cm Höhe		3		vorheizen 210 – 230	
	Rinderbraten	1 kg	2	2	160 – 180	200 – 220
SCHWEINEFLEISCH Schweinebraten, Schweineschulter	1 kg	2	2	160 – 180	200 – 210	90 – 140
	1 kg	2	2	160 – 180	200 – 210	60 – 90
	je cm Höhe		3		vorheizen 210 – 230	25 – 30
KALBFLEISCH Kalbsbraten	1 kg	2	2	160 – 170	200 – 210	90 – 120
LAMMFLEISCH Hammelkeule	1 kg	2	2	160 – 180	200 – 220	90 – 120
	1 kg	2	2	160 – 180	210 – 230	80 – 110
	1 kg	2	2	160 – 180	200 – 220	100 – 120
WILD Ganzer Hase	ca. 2 kg	2	2	160 – 180	210 – 230	90 – 130
	1 kg	2	2	175 – 180	200 – 220	100 – 120
GEFLÜGEL Hähnchen	1 kg	2	2	170 – 180	vorheizen 220 – 250	50 – 80
	ca. 5 kg	2	2	160 – 180	vorheizen 190 – 200	150 – 180
	1 kg		3		vorheizen 220 – 250	60 – 80
FISCH (ganz) z.B. Lachsforelle, Dorsch	1 kg	2	2	175 – 180	210 – 220	40 – 55

* Je kg mehr sind etwa 30–40 Minuten mehr zu rechnen.

Tabelle 2a: Aufläufe und überbackene Gerichte

LEBENSMITTEL/GERICHT	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN		TEMPERATUR °C		ZEIT FÜR BEIDE BEHEI- ZUNGSARTEN IN MIN.
	HEISSLUFT/ UNTERHITZE	OBER-/ UNTERHITZE	HEISSLUFT/ UNTERHITZE	OBER-/ UNTERHITZE	
GEMÜSE Paprikaschoten gefüllt oder Kohlrabi	2	2	200 – 210	220 – 250	50 – 75
AUFLÄUFE Auflauf garen Auflauf überbacken	2	2	150 – 170	170 – 180	50 – 70
	2	2	180 – 200	210 – 230	30 – 40
ÜBERBACKENES Gemüse	2	3	230 – 250	vorheizen 250	15 – 35

Wichtig: Alle Werte können nur Anhaltspunkte sein, da das Ergebnis von vielen individuellen Faktoren abhängt.

Tabelle 3: Kerntemperaturen beim Braten

FLEISCHART	INNEN-/ KERNTemperatur °C
SCHWEINEFLEISCH Schulter, Schinken und Nacken Hackbraten Haxe	80 – 85 75 – 80 85 – 90
RINDFLEISCH Schmorbraten Roastbeef innen rot („english“) halb durchgebraten durchgebraten	85 – 95 45 – 55 60 – 70 70 – 80
KALBSBRATEN	75 – 80
LAMMBRATEN	75 – 85
WILDBRATEN	75 – 85
GEFLÜGEL Hähnchen, Ente, Pute Gans Fasan	80 – 85 85 – 90 75 – 80

Hinweis: Fleischthermometer ist nicht im Lieferumfang enthalten.

Tabelle 4: Tiefkühlgerichte**Wichtig!**

Zur Zubereitung die Packungsangaben der Lebensmittelhersteller beachten! Falls keine Packungsangaben zur Verfügung stehen (z.B. bei selbst eingefrorenem), gelten die hier angegebenen **Richtwerte**. Backofen vorheizen. Verpackung entfernen. Tiefkühlgerichte unaufgetaut in den Backofen geben. Gerichte auf Backblech, nicht auf Grillrost legen.

GERICHT	MENGE	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN		TEMPERATUR IN °C		ZEIT (CA.) IN MIN. FÜR BEIDE BEHEIZUNGSARTEN
		HEISSLUFT/ UMLUFT	OBER- & UNTERHITZE	HEISSLUFT/ UMLUFT	OBER- & UNTERHITZE	
Pizza ¹⁾	250 g 300 g 350 g 400 g	2	2 – 3	200	230	10 – 12 11 – 14 12 – 16 13 – 18
Baguette, belegt	125 g	2 – 3	2 – 3	180	200	15 – 18
Lasagne	400 g	2 – 3	2 – 3	200	230	35 – 45
Fisch	200 g	2 – 3	2 – 3	200	230	45 – 50
Fischstäbchen	10 St.	2 – 3	2 – 3	210	230	12 (nach 6 Min. wenden)
Gulasch	750 g	2 – 3	2 – 3	180	200	70 – 80
Rösti-Ecken	750 g	2 – 3	2 – 3	170	190	25
Camembert, paniert	4 x 75 g	2 – 3	2 – 3	170	190	15
Käsekuchen oder Pflaumenkuchen	1250 g	2 – 3	2 – 3	150	180	25 – 30 (+ 15 Min. im ausgeschalteten Ofen lassen)

¹⁾ Gardauer kann je nach Pizza-Sorte, Art und Menge des Belages sowie gewünschter Krossheit variieren.

Wichtig: Alle Werte können nur Anhaltspunkte sein, da das Ergebnis von vielen individuellen Faktoren abhängt.

Tabelle 5: Grillen/Intensiv-Grillen

GRILLGUT / MENGE	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN	TEMPERATUR IN °C	GRILLZEIT IN MIN.	
			1. SEITE	2. SEITE
FLEISCH Schweinekotelett, Schweineschnitzel	4	230 – 250	8 – 10	8 – 10
Schweinefilet	3	250	10 – 12	8 – 10
Bratwürste	4	230 – 250	10 – 12	8 – 10
Schaschlik	4	250	7 – 8	6 – 10
Frikadellen	4	250	8 – 10	8 – 10
Rinderfiletsteaks	4	250	8 – 12	8 – 10
Rinderfilet, Stück (ca. 1 kg)	3	250	12 – 15	12 – 15
Roastbeef, Stück (ca. 1 kg)	3	250	12 – 15	12 – 15
Leberscheiben	4	250	8 – 10	6 – 8
Kalbsschnitzel	4	230 – 250	8 – 10	8 – 10
Kalbssteak	4	250	8 – 10	8 – 10
Hammekotelett	4	230 – 250	8 – 10	8 – 10
Lammkotelett	4	230 – 250	10 – 12	8 – 10
Hähnchen, halbiert (je 500 g)	3	250	20 – 30 Innenseite	20 – 25 Außenseite
FISCH Filet	4	250	6 – 7	6 – 8
Forellen (je ca. 200 – 250 g)	3	250	6 – 8	6 – 8
BROTE Toastscheiben	4	250	2 – 3	2 – 3
belegte Toastscheiben	3	250	6 – 8	–

Wichtig:

Die angegebenen Grillzeiten können nur Anhaltspunkte sein, da gerade beim Grillen die Zeiten von Art und Stärke des Grillgutes und der gewünschten Beschaffenheit abhängen.

Hinweis:

Möchten Sie mehr Informationen zum gesunden und energiesparenden Kochen, Backen und Braten?

Erkundigen Sie sich doch einmal bei Ihrem Energieversorgungsunternehmen oder einer Verbraucherzentrale. Oder gönnen Sie sich einfach ein gutes Kochbuch!

Tabelle 6: Umluft-Grillen

GRILLGUT	MENGE	GEWICHT IN KG	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN	TEMPERATUR IN °C	ZEIT IN MIN.
Schweinebraten oder Rollbraten	1	1,0	2	170 – 190	80 – 100
	1	1,5	2	170 – 190	100 – 120
	1	2,0	2	170 – 190	120 – 140
Bei besonders fetten Braten sollten Sie die niedrigere Temperatur einstellen.					
Schweinehaxen	1	1,0	2	180 – 190	90 – 110
	1	1,5	2	170 – 180	100 – 120
	2	je 1,5	2	160 – 170	120 – 150
	4	je 1,5	2	160 – 170	140 – 150
Schneiden Sie die Schwarte vor dem Grillen kreuzweise ein, und legen Sie die Haxen mit der Fleischseite nach unten auf den Rost.					
Lammkeule	1	2,0	2	170 – 190	90 – 110
Ritzen Sie die Fettschicht vor dem Grillen ein.					
Roastbeef	1	bis 1,0	2	250	1. Seite 20
	1	bis 1,5	2	200 – 220	2. Seite 15
Hähnchen	1	1,0	2	180 – 200	50 – 60
Ente	1	2,0	1 – 2	170 – 190	85 – 90
Gans	1	3,0	1	140 – 160	110 – 130
Pute	1	bis 2,0	2	180 – 200	110 – 130
	1	bis 3,0	1 – 2	160 – 180	150 – 180
Nach etwa der Hälfte der Grillzeit wenden, bei größerem Geflügel nach 2/3 der Grillzeit, gegebenenfalls mit Butter oder Salzwasser bepanseln.					

Tabelle 7: Einkochen mit Ober- und Unterhitze

EINKOCHGUT	GLÄSER IM BACKOFEN	
	BEIM „PERLEN“	RESTWÄRME
OBST		
Äpfel	abschalten	25 Min.
Apfelmus	abschalten	35 Min.
Birnen	abschalten	35 Min.
Pflaumen	abschalten	35 Min.
Kirschen	abschalten	30 Min.
Aprikosen/Pfirsiche	abschalten	30 Min.
Stachelbeeren	abschalten	30 Min.
Johannisbeeren	abschalten	25 Min.
Erdbeeren	abschalten	25 Min.
GEMÜSE		
Gurken	abschalten	25 Min.
Rosenkohl	70 Min.	30 Min.
Rotkohl	80 Min.	30 Min.
Kohlrabi	80 Min.	30 Min.
Bohnen	80 Min.	30 Min.
Erbsen	90 Min.	30 Min.

Hinweis:

Bei vorgeheiztem Backofen verkürzt sich die Einkochdauer um ca. 10 Minuten.

Wichtig: Alle Werte können nur Anhaltspunkte sein, da das Ergebnis von vielen individuellen Faktoren abhängt.

Installation

Wichtige Informationen für den Benutzer

Glaskeramik-Kochfeld und Backofen sind für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen.

- Wenn Ihre handwerklichen Fähigkeiten ausreichen, können Sie den **Einbau** selbst durchführen.
- Der **Anschluss** an das Stromnetz darf jedoch **nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft** erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.
- Auch **unsere Hermes Service-Fachleute** können den Herd einbauen und anschließen (wenn eine Herdanschlussdose installiert ist) sowie Ihr Altgerät mitnehmen (wenn es ausgebaut und vom Stromnetz getrennt ist).



Gefahr!

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

Können wir helfen?

Wir bieten Ihnen:
Einbau- und Anschluss-Service, Anschluss-Service ohne Einbau und Altgeräte-Mitnahme.
Näheres finden Sie in unserem Hauptkatalog.

Der richtige Einbauort

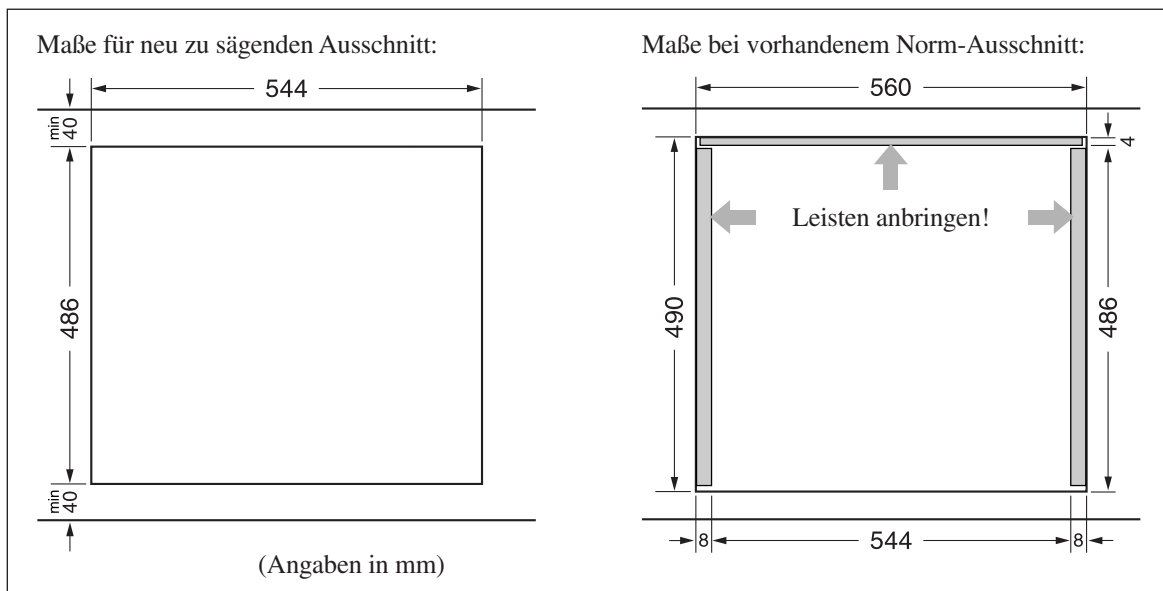
- Der Herd entspricht der Wärmeschutzklasse „Y“ (EC 335-2-6), d.h. er darf nur auf **einer** Seite neben **höheren** Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Der Herd sollte **nicht direkt** neben Kühl- oder Gefrierschränken eingebaut werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Der Backofen hat eingebaut nur etwa 1 cm Abstand zur Wand. Die **Herdanschlussdose** muss deshalb eine Unterputzdose sein oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
- Kochfeld und Backofen werden durch den mitgelieferten Kabelstrang verbunden; sie müssen deshalb **direkt übereinander** installiert werden.

Möbel vorbereiten

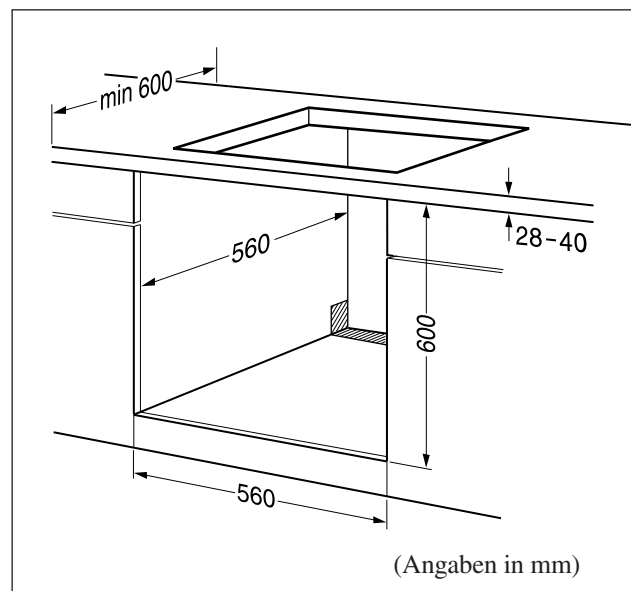
Wichtig!

Bei Neuinstallation ist die Arbeitsplatte **gemäß Maßskizze** (siehe nächste Seite) auf **544 x 486 mm** auszusägen.

Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, darf der Ausschnitt **maximal 560 x 490 mm** betragen; hinten und an den Seiten sind entsprechend Ausgleichsleisten anzubringen, um ein Maß von **544 x 486 mm** zu erreichen.



- Die **Arbeitsplatte** muss waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Die Schnittflächen müssen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Der **Umbauschrank** kann wahlweise mit Leisten oder Zwischenboden mit Lüftungsausschnitt ausgestattet sein.
- Wenn unterhalb des Backofens eine Schublade angebracht wird, ist ein Zwischenboden erforderlich.
- Für die Netzanschlussleitung muss eine Durchführung (im Bereich der schraffierten Fläche) vorhanden sein.
- Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Schalterblende darf nicht verschlossen sein.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (100 °C).
- Vor dem Einbau müssen Holzspäne von eventuellen Sägearbeiten ausgefegt bzw. ausgesaugt werden.



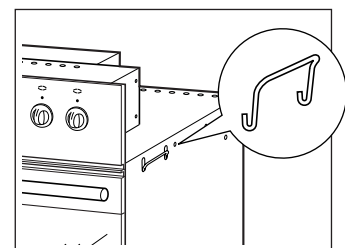
Kochfeld und Backofen vorbereiten



Achtung!

Kochfeld nicht auf eine Glaskeramik-Ecke oder -Kante aufsetzen! Bruchgefahr!

Backofen nicht am Türgriff anheben! Tragegriffe an den Seiten benutzen. Backofen nicht auf eine Ecke oder Kante der Glastür aufsetzen! Bruchgefahr!



- Nehmen Sie Kochfeld und Backofen aus der Verpackung.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien und Klebebänder, jedoch noch nicht die Folie am Kleberand des Kochfelds!
- Stellen Sie den Backofen so weit an den Umbauschrank, dass die Rückwand des Backofens noch gut zugänglich ist.

Kochfeld einsetzen

Wichtig!

Das Kochfeld wird mit dem umlaufenden Kleberand fest auf die Arbeitsplatte geklebt.

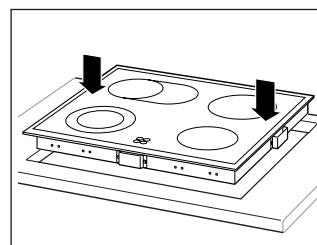
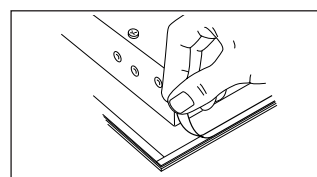
Dies muss „beim ersten Anlauf“ klappen!

Wenn das Kochfeld einmal aufgeklebt ist, kann es nicht ohne weiteres wieder hochgenommen werden.

- Kontrollieren Sie noch einmal die Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte. Der Rand muss sauber und fettfrei sein.
- Ziehen Sie die Folie vom Kleberand des Kochfelds ab.
- Halten Sie das Kochfeld (Restwärmanzeige nach vorne!) **waagrecht** über den Ausschnitt.

Der Metall-Unterkasten muss **mittig** im Ausschnitt liegen, die Glaskeramik-Kante muss **parallel** zur Vorderkante der Arbeitsplatte verlaufen.

- Senken Sie das Kochfeld **langsam und gleichmäßig** ab, bis es aufliegt.
- Drücken Sie den Kochfeld-Rand **vorsichtig** rundherum an.



Elektrischer Anschluss

Anschlussbedingungen

- Das Gerät ist sowohl für den Anschluss an Drehstrom 380–400 V mit Null-Leiter als auch für den Anschluss an Wechselstrom 220–230 V ausgelegt.
- Für den Anschluss des Herdes ist ein separater Stromkreis erforderlich. Die Absicherung der Installation ist zu berücksichtigen.
- Da das Gerät nicht über eine Steckverbindung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Die VDE-Bestimmungen und die „Technischen Anschlussbedingungen“ müssen beachtet werden, der Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

Netzleitung am Backofen anschließen



Stromschlaggefahr!

Vor Arbeiten am Netzanschluss die Sicherungen für den Herdstromkreis ausschalten bzw. herausdrehen.

- Die Klemmleiste und der Anschlussplan befinden sich hinter der Klappe unten an der Rückwand des Backofens.
- Je nach vorhandener Netzspannung ist das Gerät entsprechend anzuschließen.
- Vergewissern Sie sich, ob eine wirksame Erdung möglich ist, bevor Sie den Anschluss an der entsprechend gekennzeichneten Klemme herstellen.

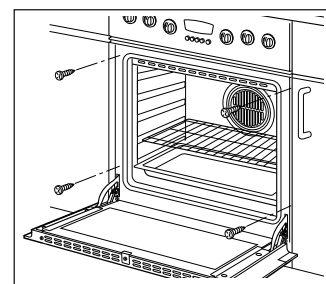
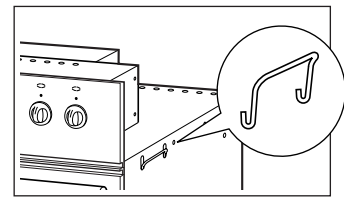
- Als Netzanschlussleitung muss der Leitungstyp HO5 VV-F (mittlere PVC-Schlauchleitung) oder HO5 RR-F (mittlere Gummi-Schlauchleitung) mit ausreichendem Nennquerschnitt verwendet werden.
- Die Netzanschlussleitung muss unbedingt durch die Entlastungseinrichtung in der Rückwand geführt werden; sie darf nicht in Kontakt mit der Backofenmuffel kommen.

Kochfeld am Schalterkasten anschließen

- Der grün/gelb markierte Schutzleiter ist am Schutzleiterstützpunkt des Schalterkastens anzuschließen. Die Kabelöse muss mit Mutter und Zahnscheibe befestigt werden.
- Die farblich markierten Stecker der Kabel sind in die **gleichfarbig** markierten Steckdosen am Schalterkasten einzustecken.

Backofen einschieben und befestigen

- Heben Sie den Backofen an den provisorischen Tragegriffen in den Umbauschrank. Nehmen Sie die Tragegriffe dann ab.
- Der Backofen muss vollständig und mittig in den Umbauschrank geschoben werden.
- Die Netzanschlussleitung und die Kabel des Kochfelds dürfen nicht geknickt, eingeklemmt oder sonstwie beschädigt werden.
- Bei geöffneter Backofentür sind die beiliegenden vier Schrauben durch die Löcher an den Seiten des Backofens in die Stirnseiten des Umbauschranks zu schrauben.



Endkontrolle

- Alle Schalter des Herdes auf Null drehen.
- Die Sicherungen für den Herd einschalten bzw. eindrehen.
- **Wichtig:** An der Zeitschaltuhr die Uhrzeit einstellen (siehe Seite 25).
- Kochzonen und Backofen kurz einschalten und Funktion prüfen.

Bei einem Ausbau des Herdes



Gefahr!

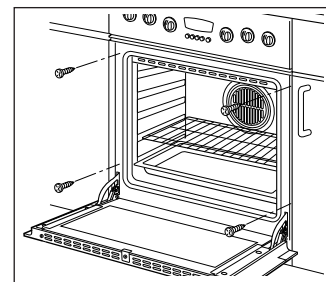
Zuerst die Sicherungen für den Herdstromkreis ausschalten bzw. herausdrehen.

- Zum Ausbau des Backofens entfernen Sie die vier Befestigungsschrauben hinter der Backofentür, heben den Backofen leicht an und ziehen ihn heraus.
- Ein Ausbau des – auf die Arbeitsplatte geklebten – Kochfelds ist nicht ohne weiteres möglich.



Achtung!

Das Kochfeld sollte nur von unserem Hermes Service-Team ausgebaut und repariert werden, sonst wird das Kochfeld beschädigt.



Tel.: 0 1805 1805
(12 Cent/Min., Deutsche-Telekom-Tarif)

Stichwortverzeichnis

„0.00“ blinkt 25

A

Abmessungen 47
 Absicherung 47
 Anschlusswerte 47
 Anzeigeluchten: *Siehe* Backofen-Betriebsleuchte;
siehe Netzkontroll-Leuchte
 Arbeitsplatte 42, 43, 44, 47
 Aufläufe 19, 38
 Auftauen 7
 Ausbau 45
 Außenkühlgebläse 13
 AUTO/Automatikbetrieb: *Siehe* Zeitschaltuhr

B

Backen 19, 20, 37
 Backofen 12, 30, 31, 34
 Backofen-Beleuchtung 17, 33, 34, 47
 Backofen-Betriebsleuchte 4, 12, 17, 26, 34
 Backofen-Volumen 48
 Backofentür 4, 18, 22, 23, 32
 Backofentür aushängen 32
 Bedienelemente 4, 11
 Bestell-Nummer 2, 47, 48
 Braten 15, 20, 21, 38, 39
 Bräterzone 4, 11, 16, 47

D

Datenblatt 48
 Dörren 23
 Dünsten 19, 38

E

Einbau 42 – 45
 Einkochen 24, 41
 Einschubhöhe 18, 19, 23, 37 – 41
 Elektrischer Anschluss 44
 Endkontrolle (nach Installation) 45
 Energie-Spartipps 8, 15, 18 – 23
 Energieeffizienzklasse 48
 Energieverbrauch 48
 Erstbetrieb des Backofens 10
 Erweiterbare Kochzonen 4, 11, 13, 16, 47

F

Fachberatung 2
 Fehlersuche 34
 Fragen und Antworten 34, 35, 36

G

Garen auf den Kochzonen 15
 Garen im Backofen 18
 Garzeit 48
 Gerätebezeichnung 2, 47, 48
 Geschirr
 – Backgeschirr 18, 19, 30, 31
 – Kochgeschirr 8, 13, 14, 16, 29
 Gewicht 47
 Glaskeramik-Kochfeld 13, 14, 29
 Grill/Grillen 22, 23, 40, 41
 Grundreinigung 10

H

Heißluft/Umluft 18 – 24, 41
 Hermes Technischer Kundendienst 2

I

Innenscheibe ausbauen 32
 Installation 42; *siehe auch* Einbau

K

Kerntemperatur 21, 39
 Kindersicherung 12, 17, 28, 34
 Kochzonen 4, 11 – 16, 31, 34, 47
 Kundendienst: *Siehe* Hermes Technischer ...;
siehe Fachberatung

L

Leistungsaufnahme 47
 Lieferumfang 2

M

Multifunktions-Backofen 13, 17
 Multifunktionsschalter 4, 12, 17

N

Netzanschluss/-leitung 5, 43, 45
 Netzkontroll-Leuchte 4, 12, 17, 26, 34
 Netzspannung 44, 47
 Normalkochzonen 4, 11, 47

O

Ober- und Unterhitze 18 – 20, 24
 Oberhitze 18

R

Reinigung und Pflege 10, 31, 32
 Restwärmeanzeige 4, 13, 14

S

Schalter für Kochzonen 4, 11, 16
 Schlüssel-Symbol: *Siehe* Kindersicherung
 Sicherheit 5, 6, 7

T

Tabellen 37 – 41
 Technische Daten 47, 48
 Teleskopschienen 13, 33
 Temperaturwähler 4, 12, 17
 Tiefkühlgerichte 39
 Transport/-schaden 5
 Trocknen 23
 Turbostart 13, 14
 Türgriff 4; *siehe auch* Backofentür

U

Überbacken 19, 38
 Uhrzeit: *Siehe* Zeitschaltuhr
 Umluft: *Siehe* Heißluft/Umluft
 Umweltschutz 8
 Unterhitze 18 – 21, 24

V

Verbrauchswerte 48
 Verpackung 5, 9
 Vorbereitung 10
 Vorheizen 8, 18 – 23, 30

W

Wärmeschutzklasse 42, 47
 Wrasenabzug 4, 6

Z

Zeitschaltuhr 4, 12, 17, 25 – 27, 34
 Zweikreiszone 4, 11, 16, 47

Technische Daten

Gerätebezeichnung Bestell-Nummer – Ausführung weiß: – Ausführung braun: – Ausführung Edelstahl:	hanseatic Einbauherd mit Glaskeramik-Kochfeld und Zeitschaltuhr 548 010 548 060 548 137
Kochzonen 1 Zweikreiszone (vorne links): – erweitert: 1 Bräterzone (hinten links): – erweitert: 1 Normalkochzone (hinten rechts): 1 Normalkochzone (vorne rechts): Leistungsaufnahme max.:	12,0 cm (0,8 kW) 18,0 cm (1,7 kW) 14,0 cm (1,1 kW) 25,0 cm (2,0 kW) 18,0 cm (1,8 kW) 14,5 cm (1,2 kW) 6,7 kW
Backofen Innenmaße (H x B x T): Ober-/Unterhitze: Grill: Heißluft: Leistungsaufnahme max.: Beleuchtung:	31,5 x 39,5 x 40,5 cm 0,9 kW/1,1 kW 2,0 kW 2,0 kW 3,1 kW 230 V, 25 W, E 14, T 300 °C
Abmessungen Kochfeld: – Gerätemaß (B x T x H): – Ausschnittmaß bei Neuinstallation: – Ausschnittmaß bei Ersatzbedarf: – Dicke der Arbeitsplatte: Backofen: – Gerätemaß (H x B x T): – Nischenmaß (H x B x T): Platzbedarf für geöffnete Tür: Gewicht Kochfeld: Backofen:	576 x 518 x 48 mm 544 x 486 mm 560 x 490 mm (max.) 28–40 mm 595 x 595 x 575 mm 600 x 560 x 560 mm (oder tiefer) ca. 425 mm 9 kg 44 kg
Anschlusswerte Netzspannung: Absicherung: Leistungsaufnahme Kochfeld+Backofen: Wärmeschutzklasse	230 V / 400 V (3N); 50 Hz bei 230 V: 1 x 20 A / bei 400 V: 3 x 16 A max. 9,8 kW Y
Ausführung:	Das Gerät entspricht den bei Lieferung gültigen EG-Richtlinien – 73/23/EWG (Niederspannungsrichtlinie) – 89/336/EWG (Elektromagnetische Verträglichkeit) und besitzt das VDE-Zeichen.

Datenblatt für den Backofen

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

Hersteller	hanseatic
Gerätebezeichnung	Einbauherd mit Glaskeramik-Kochfeld und Zeitschaltuhr
Bestell-Nummer/Typ	weiß 548 010 EHK 2.734 TeYDp WL + PBF4 VQ 034 braun 548 060 EHK 2.734 TeYDp BL + PBF4 VQ 034 Edelstahl 548 137 EHK 2.734 TeYDp RL + PBF4 VQ 034
Energieeffizienzklasse des Backofens ^{1) 2)}	B
Energieverbrauch für Beheizungsart ^{3) 4)}	
– Konventionelle Beheizung	1,19 kWh
– Umluft/Heißluft	0,99 kWh
Nettovolumen des Backofens ⁴⁾	51 Liter
Typ der Backofengröße ⁵⁾	mittel
Garzeit für Beheizungsart ^{3) 4)}	
– Konventionelle Beheizung	51 Min.
– Umluft/Heißluft	51 Min.
Geräusch (dB(A) re 1 pW) ⁶⁾	51 dB
Größe des größten Backblechs ⁴⁾	1260 cm ²

¹⁾ auf einer Skala von „A“ (niedriger Verbrauch) bis „G“ (hoher Verbrauch)

²⁾ für Beheizungsart Umluft/Heißluft

³⁾ mit Standardbeladung (Messziegel)

⁴⁾ nach DIN EN 50304

⁵⁾ auf der Skala „klein“ (12...34 Liter) – „mittel“ (35...64 Liter) – „groß“ (≥ 65 Liter)

⁶⁾ nach Richtlinie 86/594/EWG, DIN EN 60704-2-10 (Geräuschmessung), DIN EN 60704-3 (Prüfung)

Wichtig!

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

Im praktischen Betrieb können die Werte – je nach Aufstellungs- und Umgebungsbedingungen sowie Menge und Beschaffenheit der Speisen – hiervon erheblich abweichen.

Dieses Verhalten zeigen mehr oder weniger deutlich alle Geräte, unabhängig vom Hersteller.