

Gebrauchsanleitung

Hanseatic Einbau-Backofen mit Zeitschaltuhr

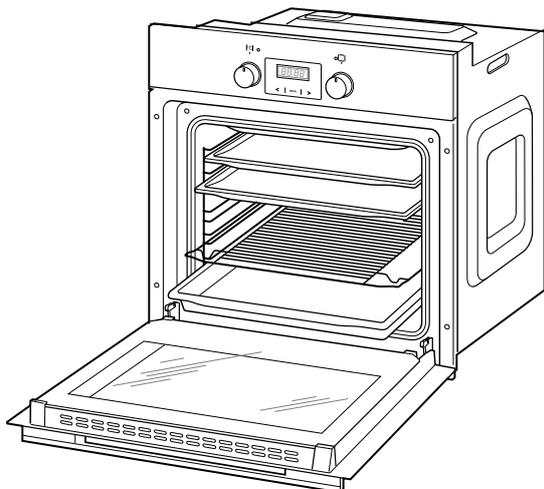
Beilage-Nr. 92969
HC-20150929
Bestell-Nr.
335 650 (Teil 1)
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!



Inhaltsverzeichnis

Information			
Ihr Backofen stellt sich vor	3	Backen mit Ober- und Unterhitze	16
Ausstattungsmerkmale	3	Backen mit Heißluft	16
Lieferumfang	3	Braten mit Ober- und Unterhitze	17
Kontrolle ist besser	3	Braten mit Heißluft und Unterhitze	17
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Grillen	18
5 Minuten für Ihre Sicherheit	4	Trocknen mit Heißluft (Dörren)	19
Sicherheitshinweise	4	Einkochen	20
Begriffserklärung	4	Schnellheizen	20
		Auftauen	20
Vorbereitung		Die Zeitschaltuhr	21
Einbauen und Anschließen	9	Uhrzeit einstellen	22
Einbau- und Anschluss-Voraussetzungen	9	Automatikbetrieb	22
Einbauen, Anschließen und Befestigen	9	Kurzzzeitwecker	23
Und bei einem Ausbau?	10	Automatikbetrieb und Weckfunktion abbrechen	24
Erstinbetriebnahme	11	Allgemeines	
Einstellen der Uhrzeit	11	Pflege und Wartung	25
Vorreinigung	11	Gehäuse-Oberflächen reinigen	25
Das richtige Backofen-Geschirr	12	Backofentür aushängen	25
		Backblechträger aus-/einbauen	26
		Backofen und Einschübe reinigen	26
		Scheiben-Zwischenraum reinigen	27
		Backofen-Beleuchtung auswechseln	28
Bedienelemente		Fehlersuchtafel	29
Die Bedienblende im Überblick	13	Unser Service	30
Versenkbare Schalter	13	Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service	30
Multifunktionsschalter	13	Reparatur- und Ersatzteil-Service	30
Temperaturwähler	13	Umweltschutz leicht gemacht	31
Und das sind seine „inneren Qualitäten“	14	Verpackungs-Tipps	31
Backblech und Fettpfanne	14	Entsorgung des Gerätes	31
Backblechträger für nachrüstbare Teleskopschienen	14	Stichwortverzeichnis	32
Außenkühlgebläse	14	Tabelle „Prüfgerichte“	34
Anzeigeleuchten	14	Datenblatt für den Backofen	36
Zeitschaltuhr	14		
Backofen benutzen	15		
Garen mit Ober- und Unterhitze	15		
Das Prinzip Heißluft/Umluft	15		
Backen mit Heißluft und Unterhitze (Pizzastufe)	16		

Ihr Backofen stellt sich vor



Kontrolle ist besser

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserer Serviceabteilung auf (siehe „Unser Service“ auf Seite 30).

Gefahr



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

Ausstattungsmerkmale

- Digitale Zeitschaltuhr
- Temperaturwähler
- Multifunktionswähler
- Ober- und Unterhitze
- Heißluft
- Infrarot-Grill
- Kombinationsbetrieb
- Schnellaufheizung (Backofen heizt in ca. 4 Min. auf 150°C auf)
- Netzkontroll-Leuchte
- Backofen-Betriebsleuchte
- Backofen-Beleuchtung
- Außenkühlgebläse
- Teleskopschienen nachrüstbar

Lieferumfang

- Einbau-Backofen (anschlussfertig mit Netzkabel und Schutzkontakt-Stecker)
- 2 Backbleche
- Grillrost
- Fettpfanne
- Gebrauchsanleitung
- Kurzanleitung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Verwenden Sie den Backofen nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung, wie z. B. zur Beheizung des Raumes, gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Der Backofen ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Beachten Sie unbedingt auch die in Ihrem Land gültigen nationalen Vorschriften, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

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

5 Minuten für Ihre Sicherheit

5 Minuten sollte sie Ihnen wert sein, Ihre Sicherheit! Länger dauert es nicht, unsere Sicherheitshinweise durchzulesen. Für Schäden infolge Nichtbeachtung haftet der Hersteller nicht!

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:

Gefahr



Gefahr!

Hohes Risiko. Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Achtung



Achtung!

Mittleres Risiko. Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen



Wichtig!

Geringes Risiko. Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Sicherheitshinweise

Gefahr



Erstickungsgefahr!

Sorgen Sie dafür, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird.

- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Teile, wie z. B. Bedienknöpfe oder Ähnliches vom Gerät abziehen. Sie könnten sie verschlucken und daran ersticken.

Gefahr



Stromschlag-/Brandgefahr!

Nehmen Sie den Backofen nicht in Betrieb, wenn er sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie bitte sofort unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 30).

- Schalten Sie vor dem Einbau des Backofens den betreffenden Stromkreis aus bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus.

Gefahr Stromschlag-/ Brandgefahr!

Die Instandsetzung des Geräts darf nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, lassen Sie es nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen
- Zum Wechseln der Backofen-Beleuchtung zunächst Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherungen ausschalten bzw. heraus-schrauben. Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist – **Verbrennungsgefahr!**

Gefahr Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

Gefahr Verbrennungsgefahr!

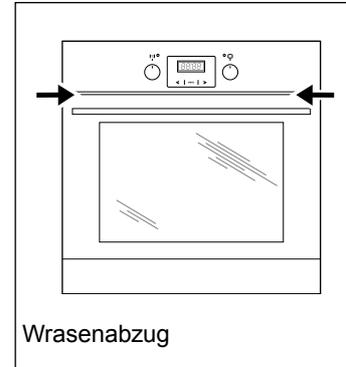
Heizkörper, Wände, Backbleche usw. werden beim Betrieb sehr heiß – vermeiden Sie direkte Berührung. Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**

Aus dem **Wrasenabzug** (unter der Schalterblende) strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen des heißen Backofens!

Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.

Vor dem Reinigen Innenraum vollständig abkühlen lassen.

Nach der Vorreinigung Wasser unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.



Wrasenabzug

Gefahr Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Backofen kann zu schweren Schäden führen.

Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.

Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht auf dem Kochfeld abstellen und nicht im Backofen aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.

Backofen nicht als Stauraum verwenden.

Wenn Sie Braten oder Kuchen im Backofen mit Papier abdecken, besteht Brandgefahr.

Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.

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

Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol im Backofen zubereiten, lassen Sie den Backofen nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.

Bei Feuer im Backofen: Tür nicht öffnen!**Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!**

Drehen Sie sofort alle Schalter auf Null. Lassen Sie nach Erlöschen des Feuers den Backofen durch unseren Service überprüfen (siehe Seite 30).

Gefahr Gesundheitsgefahr!

Fleisch und Fisch nicht im Backofen auftauen! Das Auftauen mit Heißluft oder bei Raumtemperatur kann zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen (wie Salmonellen) führen. Besser rechtzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen; Auftauflüssigkeit (z.B. von Fleisch) muss abfließen können.

Gefahr Gefahren bei Schaltuhr-Betrieb!

Für den automatischen Betrieb mit Schaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.

Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern.

Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.

Niemals im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!

Nach dem Betrieb alle Schalter auf „0“ stellen.

Wollen Sie Zeiten einstellen, die so nicht möglich sind (z.B. mehr als 23:59 Stunden Gardauer), ertönt ein Signalton.

Gefahr Beschädigungsgefahr beim Transport!

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

Heben Sie den Backofen **nicht am Türgriff** an! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Backofens zu tragen. Benutzen Sie die Tragemulden an den Seiten.

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

Gefahr**Beschädigungsgefahren!**

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

Vor dem Reinigen Herd vollständig abkühlen lassen. Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays, Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen.

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

Temperaturwähler 1 nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.

**Wichtig für das Einkochen!**

Jeweils nur 6 Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren, sie könnten platzen.

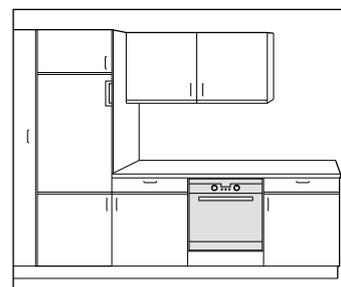
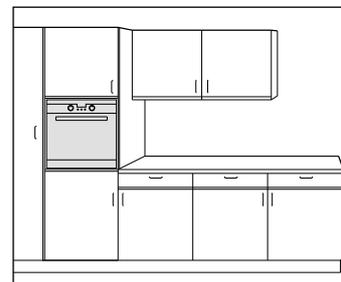
Obst und Gemüse kommen getrennt in den Backofen.

Einbauen und Anschließen

Einbau- und Anschluss-Voraussetzungen

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

- Der Backofen ist für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen.
- Backofen nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank einbauen. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig. Der günstigste Platz ist neben dem Spülzentrum. Sie haben eine zusätzliche Ablagefläche, und schmutziges Geschirr kann gleich gereinigt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Einbau, ob die Gerätemaße mit Ihren Möbelmaßen übereinstimmen.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EC 335-2-6). Geräte dieses Typs dürfen nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Die Einbaunische darf keine Rückwand besitzen, sondern höchstens eine Anstellkante von max. 50 mm.
- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie sich der Hilfe eines Fachmannes bedienen.
- Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
- Für den elektrischen Anschluss des Neu-Gerätes benötigen Sie eine fachgerecht installierte Schutzkontakt-Steckdose, die hinreichend extra abgesichert sein muss (siehe letzte Seite). Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose.
- Wenn die Einbautiefe weniger als 560 mm beträgt, muss die Steckdose außerhalb der Backofen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Stecker die Rückwand berührt und sich der Backofen nicht ganz einschieben lässt.



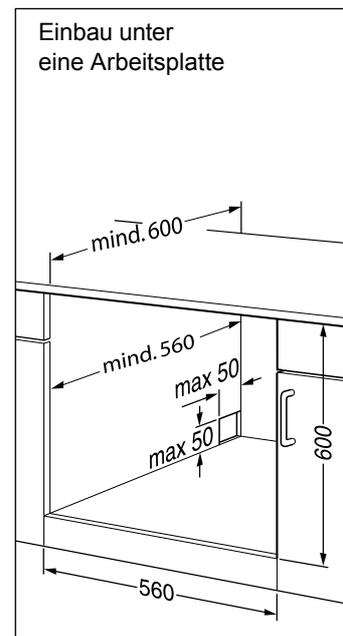
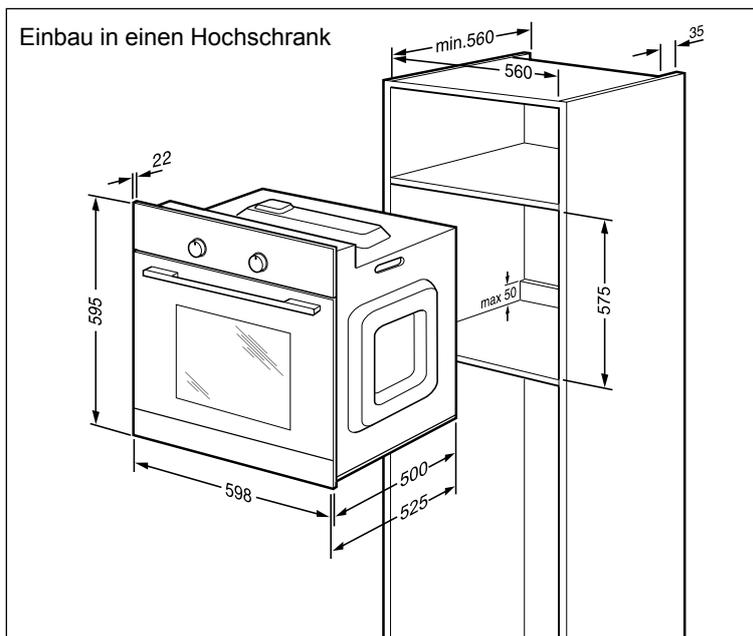
Einbauen, Anschließen und Befestigen

Achtung



Sachschaden!

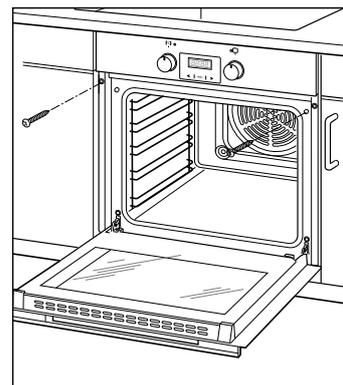
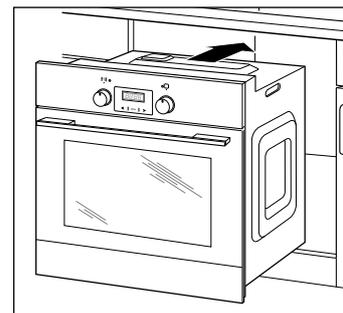
Heben Sie den Backofen **nicht am Türgriff** an! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Backofens zu tragen.



Die oben genannten Angaben gelten für Millimeter.

Der Backofen besitzt ein ca. 1,5 m langes Netzkabel mit Schutzkontakt-Stecker und ist damit anschlussfertig.

1. Bevor Sie den Backofen in den Umbauschrank einschieben, stecken Sie den Stecker in die vorgesehene Steckdose.
2. Das Gerät vollständig in den Umbauschrank schieben. Netzkabel dabei weder knicken noch beschädigen!
3. Zwischen Backofen und Möbelseitenwänden einen gleichmäßigen Luftspalt einhalten.
4. Den Spalt über der Backofenblende keinesfalls verschließen.
5. Öffnen Sie die Backofentür, und drehen Sie die beiliegenden Schrauben durch die vier vorgebohrten Löcher an beiden Seiten des Backofens in die Stirnseiten des Umbauschranks.



Und bei einem Ausbau?

Gefahr



Stromschlaggefahr!

Das Gerät muss zuerst spannungslos gemacht werden. Dazu die Sicherung der Steckdose für den Backofen ausschalten bzw. herausdrehen.

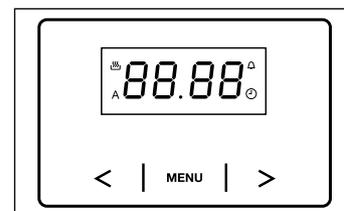
1. Entfernen Sie die vier Befestigungsschrauben, heben Sie das Gerät leicht an und ziehen Sie es etwas heraus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Dann können Sie das Gerät ganz herausnehmen (an den seitlichen Griffmulden anfassen).

Erstinbetriebnahme

Einstellen der Uhrzeit

Wenn sich Ihr Backofen nicht einschalten lässt, „sagt“ Ihnen das Display den Grund. Zwei Gründe sind möglich:

- Der Backofen arbeitet erst, wenn die Uhrzeit eingestellt ist. Anderenfalls zeigt die Anzeige „12.00“ und rechts unten blinkt das Uhr-Symbol. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“.
- Der Backofen befindet sich im Automatik-Betrieb. Im Display leuchtet „A“. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“.



Vorreinigung

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

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

- Verwenden Sie keine aggressiven, abrasiven, scharfen Reinigungs- und Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays oder scharfe Metallschaber für die Reinigung der Glasscheiben in der Backofentür und des Backofens. Die Oberfläche kann dadurch zerkratzen und das Glas zerstören.
- Benutzen Sie zum Reinigen keinen Hochdruck- oder Dampfreiniger. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

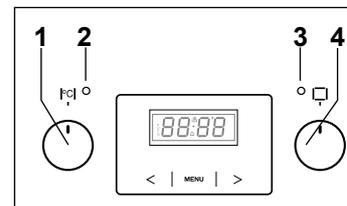
Um Fett- und Öl-Rückstände aus der Produktion sowie hartnäckige Staubablagerungen, die durch Lagerung und Transport entstanden sind, zuverlässig zu lösen, müssen Sie eine Vorreinigung des Backofens durchführen. So schützen Sie Ihre Gesundheit und sorgen für schmackhafte Kuchen und Braten. Dazu:

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

Wie Sie den Backofen bedienen, erfahren Sie ab der nächsten Seite.

Das richtige Backofen-Geschirr

- 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.
- 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.

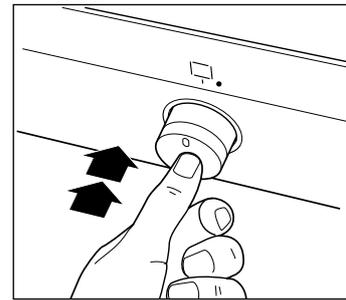


Die Bedienblende im Überblick

Versenkbare Schalter

Zum Schutz vor heißen Dämpfen während des Betriebs und Verschmutzungen lassen sich die Schalter versenken.

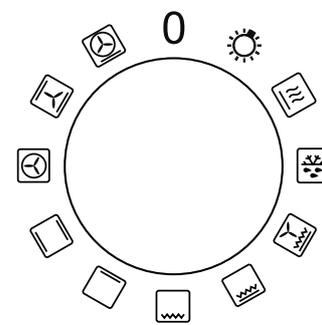
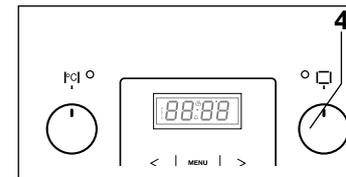
- Zum Versenken / Ausfahren kurz auf den Schalter drücken.



Multifunktionsschalter

Wählen Sie die Beheizungsart je nachdem, was Sie backen, braten oder dünsten wollen. Wählen Sie die Backofenbeheizung mit dem Multifunktionsschalter 4 aus:

Beleuchtung	Schnellheizen	Auftauen (nur Heißluft)
Oberhitze + Grill Ventilator	Intensivgrill (Grill mit Oberhitze)	Infrarotgrill
<input type="checkbox"/> Unterhitze	<input type="checkbox"/> Ober- und Unterhitze + Ventilator	Heißluft (mit eigenem Ringkörper)
Ober- und Unterhitze + Heißluft	Heißluft und Unterhitze (Pizzastufe)	



Temperaturwähler

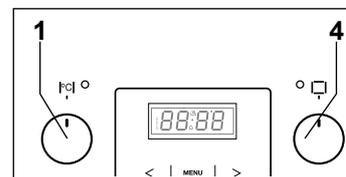
Achtung



Sachschaden!

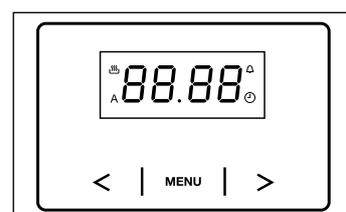
Temperaturwähler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

- Nach Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturwähler 1 auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis maximal 250 °C drehen. Der Backofen ist damit eingeschaltet.
- Nach Garende drehen Sie den Temperaturwähler 1 **linksherum** und den Multifunktionsschalter 4 in Null-Position.



Wenn sich Ihr Backofen nicht einschalten lässt, „sagt“ Ihnen das Display den Grund. Zwei Gründe sind möglich:

- Der Backofen arbeitet erst, wenn die Uhrzeit eingestellt ist. Anderenfalls zeigt die Anzeige „12:00“ und rechts unten blinkt das Uhr-Symbol. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“.
- Der Backofen befindet sich im Automatik-Betrieb. Im Display leuchtet „R“. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“.

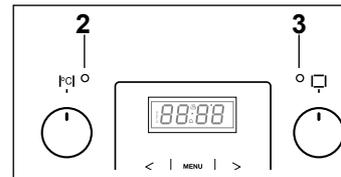


Anzeigeleuchten

Die gelbe Netzkontroll-Leuchte **3** leuchtet, sobald Sie eine Beheizungsart gewählt, d.h den Multifunktionsschalter **4** eingestellt haben.

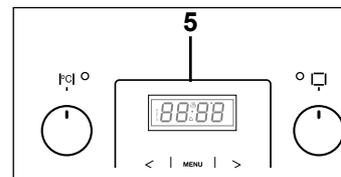
Die rote Backofen-Leuchte **2** leuchtet, sobald Sie eine Beheizungsart gewählt und die Temperatur eingeschaltet haben. Sie leuchtet, solange der Backofen auf- bzw. nachheizt. Wenn sie das erste Mal erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht und Sie können das Gargut hineinschieben.

Während der gesamten Gardauer wiederholt sich das Ein- und Ausschalten der roten Backofen-Leuchte.



Zeitschaltuhr

Mit der Zeitschaltuhr **5** können Sie den Backofen automatisch ein- und ausschalten, ohne neben dem Backofen stehen zu müssen. Siehe Kapitel "Die Zeitschaltuhr".



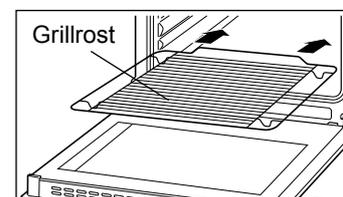
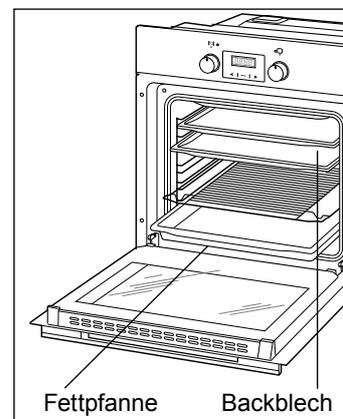
Und das sind seine „inneren Qualitäten“

Backblech und Fettpfanne

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

Backblechträger für nachrüstbare Teleskopschienen

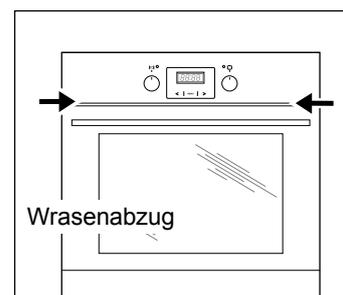
An die Seitenwände lassen sich ausziehbare Teleskopschienen montieren. Damit können Sie Backbleche und Roste bequemer herausziehen, z.B. um einen Braten zu begießen. Den Teleskopschienen-Nachrüstset können Sie über unseren aktuellen Hauptkatalog oder bei unserem Service bestellen (siehe Seite 30). Sie erhalten dann einen komplett neuen Satz einschließlich neuer Seitengitter.



Außenkühlgebläse

Das Außenkühlgebläse kühlt die Backofendämpfe und Grillschwaden, die durch den Wrasenabzug aus dem Backofen treten, und verhindert, dass angrenzende Möbel zu heiß werden. Der Luftaustritt erfolgt zwischen Bedienblende und Backofentür.

- Das Gebläse wird automatisch mit dem Backofen ein- und ausgeschaltet – auch, wenn Sie z.B. nur die Backofen-Beleuchtung benutzen.



Backofen benutzen

Gefahr



Der Backofeninnenraum wird im Betrieb sehr heiß. Nicht berühren, **Verbrennungsgefahr!**

- Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**

Gefahr



Beim Backofen besteht grundsätzlich **Brandgefahr**. Speisen können anbrennen. Backpapier oder andere brennbare Gegenstände im oder in der Nähe des Backofens können Feuer fangen.

- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.

Achtung



Beschädigungsgefahr!

Kochgeschirr, 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, wenn Sie es wünschen, mit hoher Temperatur – je nach Einschubhöhe kommt sie stärker von unten oder von oben.



Unsere Energie-Spartipps:

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

Das Prinzip Heißluft/Umluft

Ihr Backofen arbeitet mit Luft, und zwar mit heißer Luft. Ein Ventilator an der Rückwand Ihres Backofens sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Heißluft ist ideal für Kurzgebratenes wie Hähnchenteile, Koteletts oder Fisch und zum Überbacken von belegten Broten u.Ä., ab etwa 6 Portionen. Das hat viele Vorteile:

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



Backen mit Heißluft und Unterhitze (Pizzastufe)

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

1. Multifunktionsschalter auf „Heißluft mit Unterhitze“ einstellen, Temperaturwähler auf 180-220 °C stellen und Backofen vorheizen.
2. Pizza nach Rezept zubereiten, Teig ausgerollt auf das eingefettete Backblech legen und nach Wunsch belegen.
 - Eine dünn belegte Pizza auf Einschubhöhe 2 bei 200-220 °C ca. 10-25 Min. backen.
 - Eine dick belegte Pizza auf Einschubhöhe 3 bei 180-200 °C ca. 30-50 Minuten backen.
- Zum Backen von Tiefkühlpizza die Empfehlungen des Pizza-Herstellers auf der Verpackung befolgen.



Unsere Energie-Spartipps:

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

Backen mit Ober- und Unterhitze

1. Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
2. Kuchen in Backformen nur zu 2/3 füllen. Sonst steigt der Teig aus der Form und läuft in den Backofen. Mit dunklem Backgeschirr gelingen Kuchen am besten.
3. Kuchen in den Backofen schieben. Dabei Backformen auf den Grillrost, möglichst genau in die Mitte stellen.
4. Einschubhöhe, Temperatur und Backzeit sowie Auswahl des Backgeschirrs sind abhängig von dem, was Sie backen wollen:
 - Flache Kuchen, z.B. Obstkuchen auf dem Backblech, auf der mittleren Leiste bei ca. 170–180 °C;
 - halbhohle Kuchen, z.B. Biskuittorten, auf dem Rost auf der mittleren Leiste bei ca. 180 °C;
 - hohe Kuchen, z.B. Rührkuchen in der Form, auf der unteren Leiste bei ca. 175 °C einschieben.



Unser Energie-Spartipp:

- Auf dem Rost finden auch zwei Kuchen nebeneinander Platz!

Backen mit Heißluft

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



Unsere Energie-Spartipps:

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

Braten mit Ober- und Unterhitze

1. Den Braten auf dem Rost (bei sehr fettem Fleisch) oder auf der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) so hoch wie möglich in den Backofen schieben.
2. Fettpfanne unter den Bratenrost schieben. Backofentür schließen.
3. Multifunktionsschalter auf „Ober- und Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.



Unsere Tipps zum Braten:

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

Unsere Energie-Spartipps:

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

Braten mit Heißluft und Unterhitze

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



Unsere Energie-Spartipps:

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

Grillen

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 Infrarot-, Intensiv- und Umluft-Grillen.

Unsere Tipps zum Grillen:

- Hähnchen am besten auf dem Rost mit darunter eingeschobener Fettpfanne grillen; Fleisch, Fisch und belegte Brote 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.

Infrarot-Grillen (Kleiner Grill)

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

Gefahr **Verbrennungs-/Brandgefahr!**



Der Backofen wird im Betrieb sehr heiß. Nicht berühren, Verbrennungsgefahr! Backofen beim Grillen u.Ä. nicht ohne Aufsicht lassen! **Kinder fernhalten!**

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

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



Intensiv-Grillen (Flächen-Grill)

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

1. Multifunktionsschalter auf „Intensiv-Grillen“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
2. Auch hier einige Minuten vorheizen lassen. Ansonsten s. o.



Heißluft-Grillen (Oberhitze+Grill+Ventilator)

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

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



Unser Energie-Spartipp:
– Wenn Grillen, dann mit Umluft!

Trocknen mit Heißluft (Dörren)

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



Unser Energie-Spartipp:
– Auf mehreren Ebenen gleichzeitig dörren.

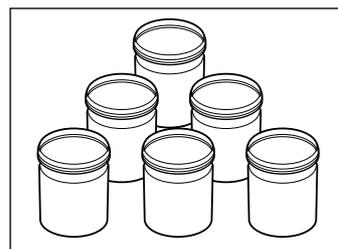
Einkochen



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.



1. Das Obst bzw. Gemüse in die Einmachgläser geben und mit abgekochtem Wasser auffüllen.
2. Fettpfanne auf die unterste Einschubleiste schieben, halbvoll mit heißem Wasser füllen und die gefüllten Einmachgläser hineinstellen.
3. Multifunktionsschalter auf „Ober-/Unterhitze“ oder „Heißluft/Unterhitze“ drehen.
4. Temperaturwähler einstellen:
 - bei Ober-/Unterhitze auf 180–200 °C,
 - bei Heißluft/Unterhitze auf 160 °C.
5. Wenn in den Gläsern keine Luftblasen mehr aufsteigen (nach ca. 60–80 Minuten), Temperatur zurückschalten:
 - Obst auf Null,
 - Gemüse bei Ober-/Unterhitze auf 150 °C und ca. 60 Minuten weitergaren,
 - Gemüse bei Heißluft/Unterhitze auf 100 °C und ca. 20–40 Minuten weitergaren.
6. Nach dem Ausschalten die Gläser bei geschlossener Backofentür noch im Backofen lassen:
 - Obst ca. 15–30 Minuten,
 - Gemüse ca. 30 Minuten.
7. Dann die Gläser vorsichtig herausnehmen und auf ein trockenes Tuch stellen. Vor Zugluft schützen (abdecken)!
8. Erst am nächsten Tag die Klammern entfernen.



Schnellheizen

Mit der Schnellheizfunktion können Sie die Vorheizzeit verkürzen.



Auftauen

Benutzen Sie diese Funktion zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc. **Rohes Fleisch oder rohen Fisch nicht mit diesem Auftauprogramm auftauen!**



Die Zeitschaltuhr

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

Touch-Control-Technik: Die Tasten der Uhr müssen Sie nur berühren, die elektronischen Infrarot-Sensoren reagieren auf die Annäherung Ihres Fingers.

Achtung



Beschädigungsgefahr!

Für den automatischen Betrieb mit Schaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

- Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
 - Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu vermeiden.
 - Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
 - Niemals im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
 - Die Zeitschaltuhr übernimmt **nicht** das Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
- Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten im Voraus programmieren. Die Gardauer kann zwischen 1 Minute und 10 Stunden eingestellt werden.
- Bei Stromausfall werden alle Programmierungen gelöscht.
- Wenn ein Programm zu Ende ist, ertönt für etwa 2 Minuten ein Signalton, den Sie durch drücken einer beliebigen Taste abschalten können.

Uhrzeit einstellen

Die Uhrzeit muss neu gestellt werden, nachdem der Herd angeschlossen wurde und nach einem Stromausfall. Ist die Uhr nicht gestellt, kann der Backofen nicht eingeschaltet werden.

So stellen Sie die Uhr:

1. Taste **MENU** so oft drücken, bis im Display das Uhr-Symbol blinkt.
2. Mit den Sensortasten < / > die Uhrzeit einstellen.
Längeres Gedrückthalten einer Sensortaste beschleunigt den Vor- und Rücklauf der Anzeige.
Ca. 5 Sekunden nach dem Stellen hört das Uhr-Symbol auf zu blinken und die Zeit ist gespeichert.



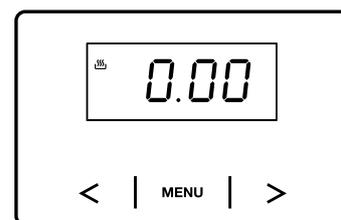
Automatikbetrieb

Mithilfe der Zeitschaltuhr können Sie 2 Automatikarten an Ihrem Backofen einstellen.

- **Gardauer:** Hier legen Sie fest, nach wieviel Minuten der Backofen selbstständig abschaltet.
- **Abschaltzeit:** Hier legen Sie die genaue Uhrzeit fest, zu welcher der Backofen abschalten soll.
Wenn Sie zuvor eine Gardauer festgelegt haben, schaltet sich der Backofen erst dann ein, wenn Garzeitende und Abschaltzeit übereinstimmen.

Gardauer einstellen

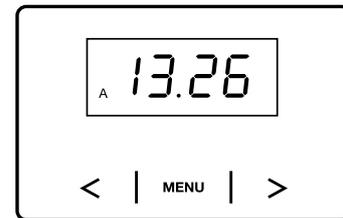
1. Backofen wie gewohnt einschalten.
2. Taste **MENU** so oft drücken, bis im Display das Symbol  blinkt.
3. Mit den Sensortasten < / > die Gardauer einstellen (maximal 10 Stunden).
Längeres Gedrückthalten einer Sensortaste beschleunigt den Vor- und Rücklauf der Anzeige.
Ca. 5 Sekunden nach dem Stellen hört das Symbol  auf zu blinken und die Zeit läuft.
Nach Ende der Garzeit schaltet der Backofen automatisch ab und signalisiert dies durch wiederholtes Piepen.
4. Zum Abschalten der Funktion auf eine beliebige Sensortaste drücken.
Achtung: Der Backofen schaltet sich dadurch wieder ein und Sie müssen den Multifunktionsschalter und den Temperaturwähler zurück auf Null stellen.



Abschaltzeit einstellen

1. Backofen wie gewohnt einschalten.
2. Wenn gewünscht, Gardauer wie zuvor beschrieben einstellen.
3. Taste **MENU** so oft drücken, bis im Display das Symbol **A** blinkt.
4. Mit den Sensortasten **</>** die Abschaltzeit einstellen (bis zu 23:59 Stunden später).
Längeres Gedrückthalten einer Sensortaste beschleunigt den Vor- und Rücklauf der Anzeige.
Ca. 5 Sekunden nach dem Stellen hört das Symbol **A** auf zu blinken und die Eingabe ist gespeichert.
Wenn keine Garzeit eingestellt wurde, schaltet sich der Backofen zur eingestellten Abschaltzeit aus.
Wenn zuvor eine Garzeit eingestellt wurde, schaltet sich der Backofen erst dann ein, wenn Garzeitende und Abschaltzeit übereinstimmen.
Nach Ende der Garzeit schaltet der Backofen automatisch ab und signalisiert dies durch wiederholtes Piepen.
5. Zum Abschalten der Funktion auf eine beliebige Sensortaste drücken.
Achtung: Der Backofen schaltet sich dadurch wieder ein und Sie müssen den Multifunktionsschalter und den Temperaturwähler zurück auf Null stellen.

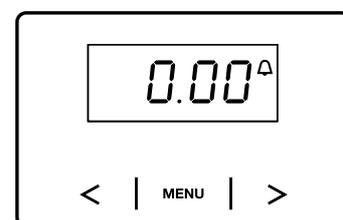
A



Kurzzeitwecker

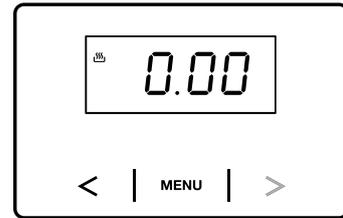
Sie sind dabei, ein Gericht im Backofen zu garen, und möchten nach einiger Zeit **erinnert** werden, das Gericht zu wenden, Flüssigkeit nachzugießen etc. Bitte beachten Sie, dass der Herd durch die Weckfunktion nicht ein- oder ausschaltet wird.

1. Taste **MENU** so oft drücken, bis im Display das Symbol **Δ** blinkt.
2. Mit den Sensortasten **</>** die gewünschte Zeit bis zum Alarmsignal einstellen (maximal 2,5 Stunden).
Längeres Gedrückthalten einer Sensortaste beschleunigt den Vor- und Rücklauf der Anzeige.
Ca. 5 Sekunden nach dem Stellen hört das Symbol **Δ** auf zu blinken und die Zeit läuft herunter. Die verbleibende Zeit wird ständig im Display angezeigt.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Alarmsignal.
3. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das Alarmsignal abzuschalten.



Automatikbetrieb und Weckfunktion abbrechen

1. Taste **MENU** so oft drücken, bis im Display das Symbol , **A** bzw.  blinkt.
3. Die Sensortaste **<** so lange gedrückt halten, bis die Zeitanzeige zurückgelaufen ist und ein Piepsignal ertönt. Nach ca. 5 Sekunden hört das Symbol , **A** bzw.  auf zu blinken. Der Automatikbetrieb ist damit beendet, im Display ist wieder die Uhrzeit zu sehen.



Pflege und Wartung

Gehäuse-Oberflächen reinigen

Achtung



Sachschaden!

Vor dem Reinigen Herd vollständig abkühlen lassen.

Keine aggressiven Scheuermittel oder Stahlschwämme verwenden!

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

Backofentür aushängen

Achtung



Sachschaden!

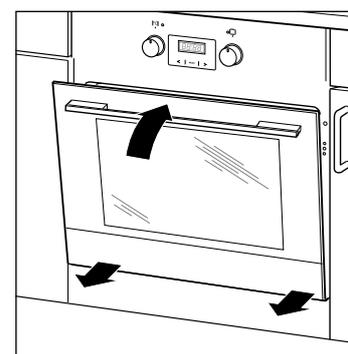
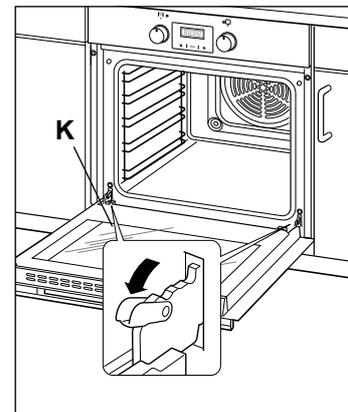
Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!

Zum Reinigen können Sie die Backofentür aushängen.

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

Einsetzen der Backofentür:

1. Die Tür mit beiden Händen in Schräglage halten.
2. Die Scharniere in die Öffnung der Seitenwände einhängen.
3. Die Tür ganz öffnen.
4. Die beiden Klappbügel **K** wieder ganz nach unten legen. Die Tür muss sich bündig schließen lassen.
5. Tür schließen. Falls Sie dabei ein Knacken hören, sind die Klappbügel nicht ganz nach unten gedrückt.



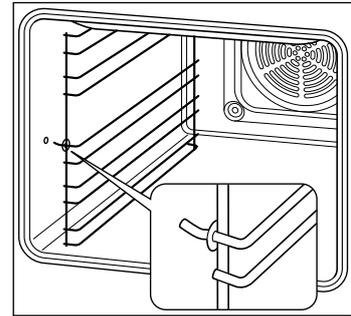
Backblechträger aus-/einbauen

Achtung



Sachschaden!

Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.



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

1. Auf beiden Seiten Backblechträger mit einem Ruck in Richtung Backofen-Innenraum herausziehen.
2. Mit warmer Reinigungslauge und Tuch bzw. Schwamm säubern und anschließend trocknen.

Wiedereinsetzen:

1. Backblechträger so positionieren, dass der Haken mit angeschweißter Unterlegscheibe vorne ist.
2. Die hinteren Haken zuerst in die vorgesehenen Löcher der Seitenwand drücken.
3. Abschließend vorderen Haken in das Loch der Seitenwand drücken.

Backofen und Einschübe reinigen

Gefahr



Verbrennungs - und Beschädigungsgefahr!

Vor dem Reinigen Backofen abkühlen lassen. Heiße Heizkörper!

Keine aggressiven Reinigungs- bzw. Scheuermittel, Backofenspray und keine Stahlschwämme verwenden! Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.

- Die Zeitschaltuhr übernimmt **nicht** das Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.

Dampfreinigung

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

1. Entnehmen Sie alle Speisen, Grillrost und Backblech.
2. Setzen Sie die hochwandige Fettpfanne in den untersten Einschub.
3. Füllen Sie ca. 0,25 l Wasser in die Fettpfanne.

4. Drehen Sie den Multifunktionsschalter auf 50 °C.
5. Schalten Sie den Ofen nach 30 Min. wieder aus.
6. Entnehmen Sie die Fettpfanne.
7. Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

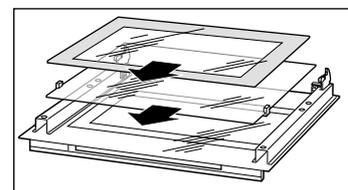
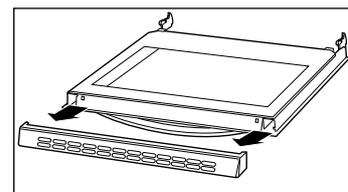
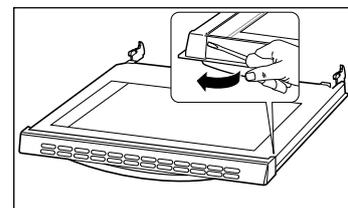
Herkömmliche Reinigung

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

Scheiben-Zwischenraum reinigen

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

1. Backofentür aushängen, wie im Abschnitt „Backofentür aushängen“ beschrieben.
2. Mit einem Schlitzschraubendreher o.Ä. Gegenstand das Gitterblech vorsichtig hoch hebeln und abziehen.
3. Die innere Scheibe aus der Halterung (unten an der Tür) herausnehmen.
4. Scheiben mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Dabei auf keinen Fall die **Abstandshalter** der mittleren Scheibe beschädigen oder entfernen.



Achtung



Beschädigungsgefahr!

Das Gitterblech nicht an beiden Seiten gleichzeitig auf die Backofentür drücken, um es wieder zu befestigen! Zuerst die eine Seite auf die Tür drücken, bis das Gitterblech hörbar eingerastet ist, erst dann die andere Seite festdrücken.

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

Backofen-Beleuchtung auswechseln

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

Gefahr



Stromschlag- und Verbrennungsgefahr!

Zunächst Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherungen ausschalten bzw. heraus-schrauben.

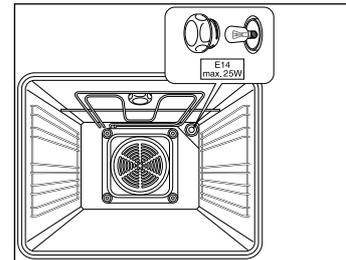
Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.



Wichtig!

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

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



Fehlersuchtablelle

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

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Gelbe Netzkontroll-Leuchte leuchtet nicht.	<p>Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für den Backofen am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen.</p> <p>Sofern der Backofen keinen eigenen Stromkreis hat, Funktionen der Schutzkontakt-Steckdose mit anderen Geräten prüfen.</p> <p>Leuchte defekt. Nur durch unseren Service auswechseln lassen.</p> <p>Gefahr  Stromschlaggefahr! Im Zweifelsfall unbedingt unseren Service verständigen (siehe nächste Seite). Gerät niemals selbst reparieren! Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen.</p>
Backofen ohne Funktion, Uhr-Symbol blinkt.	Nach dem Anschließen oder einem Stromausfall muss die Uhrzeit eingestellt werden. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“
Backofen ohne Funktion, Symbol  bzw. A blinkt.	Der Backofen befindet sich im Automatikbetrieb. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“.
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. nächste Seite).
Rote Backofen-Betriebsleuchte leuchtet nicht; Backofen-Beleuchtung ausgefallen.	Zunächst überprüfen, ob Gerät noch funktioniert (siehe oben). Defekte Leuchte nur durch Kundendienst auswechseln lassen. Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln. Hinweis: Defekte Lampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Außenkühlgebläse läuft nicht (kein Luftaustritt unter der Blende, Blende wird sehr heiß).	<p>Prüfen: Nur Backofen-Beleuchtung einschalten – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist Gebläse defekt.</p> <p>Gefahr  Überhitzungsgefahr! Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service rufen.</p>
Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Heißluft-Betrieb.	<p>Gefahr  Überhitzungsgefahr! Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service rufen.</p>
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.

Unser Service

Gefahr



Stromschlaggefahr!

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

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Hanseatic Einbau-Backofen	10133.3ETsYDHbX	335 650 (Teil 1)

Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Reparatur- und Ersatzteil-Service

- Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich bitte an unseren Technik-Service:

Telefon 0 18 06 18 05 00

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

- Kunden in Österreich

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

Bitte beachten Sie:

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

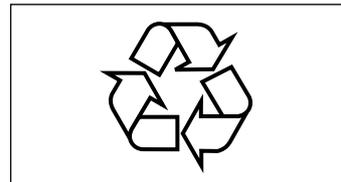
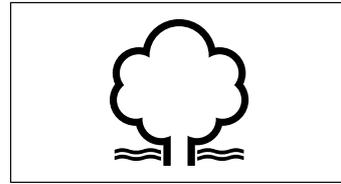
Umweltschutz leicht gemacht

Verpackungs-Tipps

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

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.



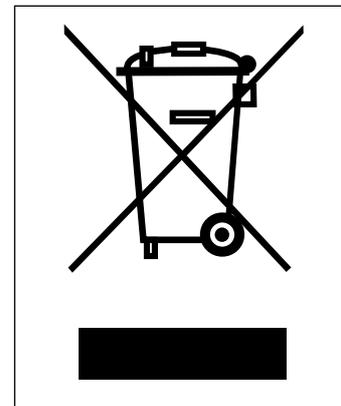
Entsorgung des Gerätes

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

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

Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

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



Stichwortverzeichnis

A

Abmessungen 9
Abschaltzeit einstellen 23
Absicherung 36
Anschluss 9
Anzeigeleuchten
– Backofen-Leuchte 14
Aufläufe 16
Ausbau 10
Außenkühlgebläse 14
Automatikbetrieb 22
abbrechen 24

B

Backblech 14
Backblechträger 14
Backblechträger ein-/ausbauen 26
Backen 16,20
Backofen-Beleuchtung 29,36
Backofen-Beleuchtung auswechseln 28
Backofen-Leuchte 14
Backofenbeheizung 13
Backofentür aushängen 25
Bedienblende 13
Beheizungsart 13
Beleuchtung 28
Bestellnummer 36
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
Braten 17

D

Dampfreinigung 26
Dörren 19

E

Einbau 9
Einkochen 20
Einschubhöhe 15,16,19
Elektroanschluss.*Siehe* Netzanschluss
Energieeffizienzklasse 36
Entsorgung des Gerätes 31

F

Fettpfanne 14

G

Gardauer einstellen 22
Gerätebezeichnung 30,36
Gerätemaße 36
Gerät entsorgen 31
Geschirr, geeignetes 12

H

Heißluft-Grillen 19
Heißluft/Umluft 15,16,17,19

I

Infrarot-Grillen 18
Installation.*Siehe* Einbau
Instandsetzung 5

K

Kerntemperatur 17
Kurzzeitwecker 23

L

Leistungsaufnahme 36
Leuchte, rot 14
Leuchten 14
– Netzkontroll-Leuchte 14
Lieferumfang 3

M

Multifunktionsschalter.*Siehe* Schalter

N

Netzanschluss 9
Netzkabel/Netzstecker 10,11
Netzspannung 36
Nischenmaße 9

O

Ober- und Unterhitze 15,16,17,20

P

Prüfgerichte 34

R

Reinigung
Gehäuse-Oberflächen 25
Innenraum und Einschübe 26
Scheiben-Zwischenraum 27

S

Schalter

 Multifunktionsschalter 13

 Temperaturwähler 13

 versenkbar 13

Schaltuhr-Betrieb abrechnen 23

Service 30

Störung beheben 29

T

Tabelle „Prüfgerichte“ 34

Teleskopschienen 14

Temperaturwähler 13. *Siehe* Schalter

Touch-Control-Technik 21

Transportschaden 3

Trocknen 19

Türgriff 7,9

U

Überbacken 16

Uhrzeit einstellen 22

Umluft. *Siehe* Heißluft/Umluft

Umweltschutz 31

Unterhitze 15,16,17,20

V

Verpackungs-Tipps 31

Versenkbare Schalter 13

Vorheizen 15,16,17,18,19

Vorreinigung 11

W

Wärmeschutzklasse 9

Weckfunktion abrechnen 24

Wrasenabzug 6

Tabelle „Prüfgerichte“

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

Speise	Anzahl Bleche	Einschubhöhe ¹⁾	Beheizungsart	Temperatur in °C	Gardauer in Min.
Spritzgebäck	1	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	160	15-25
	1	3	Heißluft	150	25-35
	2	1 + 4	Heißluft	160	25-35
Wasserbiskuit	1	3	Ober- /Unterhitze ²⁾	190	25-35
	1	2	Heißluft	160	25-35
Hefeblechkuchen	1	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	190	25-35
	1	3	Heißluft	160	40-50
	2	1 + 4	Heißluft	160	40-50
Small cakes (20)	1	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	160	25-35
	1	2	Heißluft	160	25-35
	2	1 + 4	Heißluft	160	25-35
Toast	1	4	Grill ³⁾	250	1-2
12 Beefburger	1	4	Grill ³⁾	250 (max)	12 + 8 ⁴⁾
Hähnchen	1	2	Heißluft-Grillen	200	50-70
Hähnchen am Drehspieß		3	Heißluft-Grillen	200	60-90
Schweinebraten	1	2	Heißluft-Grillen	180 ⁶⁾	110-120
Ente	1	2	Heißluft-Grillen	150	110-130
Pizza, dünn belegt ²⁾	1	2	Heißluft mit Unterhitze	200	10-25
Pizza, dick belegt ²⁾	1	2	Heißluft mit Unterhitze	200	30-50
Pizza, tiefgekühlt ⁷⁾	1	2	Heißluft mit Unterhitze	220	ca. 15

¹⁾ Einschubhöhe von unten gerechnet

²⁾ vorgeheizt

³⁾ 5 Minuten vorheizen

⁴⁾ 1. und 2. Seite

⁵⁾ Universalpfanne oben

⁶⁾ abhängig von der Höhe des Bratens

⁷⁾ Zubereitungssangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

Datenblatt für den Backofen

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

Modellkennung:	Hanseatic 10133.3ETsYDHbX
Bestellnummer:	335 650 (Teil 1)
Art des Backofens:	Einbaubackofen
Energieeffizienzindex je Garraum: ²⁾	EEI _{cavity} = 106,4
Energieeffizienzklasse des Backofens: ¹⁾²⁾	A
Energieverbrauch konventioneller Modus: ²⁾	EC _{electric cavity} = 0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluftmodus: ²⁾	EC _{electric cavity} = 0,88 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume:	1
Wärmequelle je Garraum:	Strom
Volumen je Garraum:	V = 66 l
Art des Backofens:	Konventionelle Beheizung / Heißluft
Masse des Gerätes:	M = 36 kg
Netzspannung, Absicherung:	AC 230V 50Hz, 16A
Leistungsaufnahme Backofen	
Oberhitze / Unterhitze:	0,9 kW / 1,1 kW
Heißluft:	2,0 kW
Infrarot-Grill / Intensiv-Grill (Grill und Oberhitze):	2,0 kW / 2,9 kW
Leistungsaufnahme gesamt:	3,1 kW
Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T):	595 x 595 x 575 mm
Nischenmaße (H x B x T)	600 x 560 x 560 mm
Maximal-Temperatur:	280°C
Beleuchtung:	25 W, E 14, T 300 °C

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

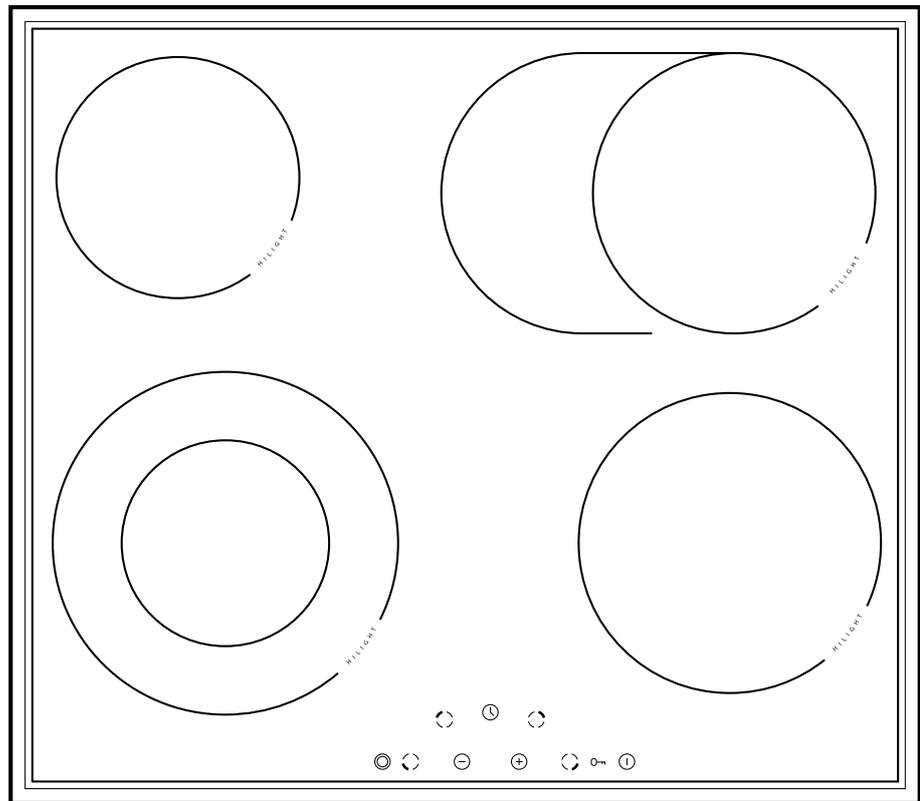
²⁾ Ermittelt gemäß Dokument „DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) Nr. 65/2014 der Kommission vom 1. Oktober 2013 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU“.

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

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

Das Gerät entspricht den bei Lieferung gültigen EG-Richtlinien 2006/95/EC (Niederspannungsrichtlinie), 2004/108/EC (Elektromagnetische Verträglichkeit) und 2009/125/EU (Ökodesign) mit der Verordnung (EU) 66/2014.

Der Energieverbrauch und die Energieeffizienzklassen wurden gemäß dem Dokument „DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) Nr. 65/2014 der Kommission vom 1. Oktober 2013 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU ermittelt.



Gebrauchsanleitung

Einbau-Glaskeramik-Kochfeld mit „Touch-Control“-Bedienung und Zeitschaltuhr



Inhaltsverzeichnis

Information

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

Vorbereitung

Installation	7
Wichtige Benutzer-Informationen	7
Der richtige Einbauort	7
Arbeitsplatte vorbereiten	7
Kochfeld vorbereiten und einsetzen	8
Grundreinigung	9
Netzanschluss	9
Das sollten Sie wissen ...	11
Glaskeramik-Kochfeld	11
Das richtige Koch-Geschirr	11
Turbostart-Kochzonen	12
Dauerbetriebsbegrenzung	12
Sicherheitsabschaltung	12

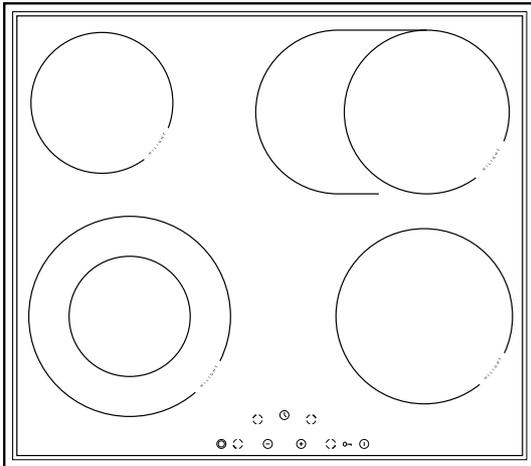
Bedienung

Bedienelemente	13
Das Kochfeld bedienen	14
Das Touch-Control-Technik	14
Kindersicherung / Verriegelungssensor	14
Kochfeld ein/ausschalten	15
Kochzone einschalten und Heizstufe wählen	15
Ankochautomatik	16
Bräter-Zone / Zweikreis-Zone erweitern / verringern	16
Garzeit begrenzen	17
Eieruhr / Kurzzeitwecker	17
Einzelne Kochzone ausschalten	17
Restwärmeanzeige	18

Allgemeines

Pflege und Wartung	19
Kochfeld reinigen	19
Wenn ein Ausbau nötig ist ...	19
Fehlersuchtafel	20
Unser Service	21
Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service	21
Reparatur- und Ersatzteil-Service	21
Umweltschutz leicht gemacht	22
Verpackungs-Tipps	22
Entsorgung des Geräts	22
Stichwortverzeichnis	23
Datenblatt für das Kochfeld	24

Ihr Glaskeramik-Kochfeld stellt sich vor



Ausstattungsmerkmale

- Zweikreis-Kochzone
- Bräterzone
- 2 Normalkochzonen
- Touch-Control-Bedienfeld
- Turbostart-Kochzonen
- Ankochautomatik
- Heizstufen-Anzeige
- Restwärmeanzeige
- Dauerbetriebsbegrenzung
- Kindersicherung
- Garzeit-Begrenzung
- Kurzzeitwecker

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken bestimmt, nicht zweckentfremdet benutzen, z.B. zum Heizen der Küche.

Das Gerät ist zum Einsatz im privaten Bereich bestimmt.

Lieferumfang

- Einbau-Glaskeramik-Kochfeld
- Montagematerial
- Gebrauchsanleitung
- Kurzanleitung für Touch-Control-Bedienfeld

Kontrolle der Lieferung

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserer Serviceabteilung auf (siehe „Unser Service“ auf Seite 21).

Gefahr



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



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Beachten Sie unbedingt auch die in Ihrem Land gültigen nationalen Vorschriften, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind. **Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.**

5 Minuten für Ihre Sicherheit

5 Minuten sollte sie Ihnen wert sein, Ihre Sicherheit! Länger dauert es nicht, unsere Sicherheitshinweise durchzulesen. Für Schäden infolge Nichtbeachtung haftet der Hersteller nicht!

Symbolerklärung



Vorsicht , heiße Oberfläche

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:

Gefahr



Gefahr!

Hohes Risiko! Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Achtung



Achtung!

Mittleres Risiko! Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Wichtig!

Geringes Risiko! Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Sicherheitshinweise

Gefahr



Stromschlag- / Brandgefahr!

Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Spannung.

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie bitte sofort unseren Service (siehe Seite 21).
- Das Kochfeld darf nur durch autorisierte Fachkräfte angeschlossen

werden (siehe (siehe „Unser Service“ auf Seite 21)). Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!

- Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern. Stromschlag-, Kurzschluss- und Brandgefahr!
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Schalten Sie vor dem Anschluss des Kochfelds den betreffenden Stromkreis aus bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus. Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Versorgungskreise abgeschaltet sein.
- Die Instandsetzung des Kochfelds darf ebenfalls nur von einem autorisierten Fachbetrieb vorgenommen werden. Dabei dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung), und rufen Sie unseren Service an (siehe Seite 21).

Gefahr  **Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!**

Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

Gefahr  **Verletzungsgefahr!**
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verletzungen führen.

- Ein Kochfeld ist kein Kinderspielzeug. **Halten Sie Kinder von dem Kochfeld fern!** Besondere Gefahr besteht auch für gebrechliche Personen, da sie mögliche Gefahren nicht erkennen.

Gefahr  **Verbrennungsgefahr!**
Das Gerät wird während des Betriebs heiß!

- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es

sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf – auch nach dem Ausschalten sind die Kochzonen noch heiß; dies wird durch den Restwärmeindikator angezeigt. **Vorsicht:** Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!
- Nach einem Stromausfall erscheint die blinkende Anzeige „h“, gleichgültig, ob die Kochfelder heiß sind oder nicht.

Gefahr  **Brandgefahr!**
Brennbare Gegenstände in unmittelbarer Nähe des Geräts könnten sich entzünden!

- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht auf dem Kochfeld abstellen! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie das Kochfeld nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden. **Bei Feuer im Kochgeschirr: Sofort Deckel darauf! Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!** Schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Schalten Sie den Sicherungsautomaten aus / drehen Sie die Sicherungen heraus. Lassen Sie nach Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen (siehe Seite 21).
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem bestimmt.

Achtung  **Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation!**

Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

Achtung  **Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!**
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Die Kochzonen können beschädigt werden, wenn sie ohne Kochgeschirr oder mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betrieben werden.
- Auch kleine Gegenstände können große Auswirkungen haben, wenn sie punktförmig auf das Kochfeld treffen. Also z.B. keine Gewürzstreuer aus dem Oberschrank fallen lassen.
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben. Die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Kochstellen, ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Benutzen Sie die Ankochautomatik nur, wenn Geschirr und Speisen die höchste Heizstufe für die Dauer der Ankochzeit problemlos vertragen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. in festem und flüssigem Zustand sowie Kunststoff dürfen nicht auf die aufgeheizte Kochzone geraten. Sollten dennoch Zucker, Salz oder Kunststoff aus Versehen auf die

heiße Keramikplatte gelangen, darf die Kochzone auf keinen Fall abgeschaltet werden, bevor Zucker, Salz oder Kunststoff mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber entfernt worden sind. Dabei sind die Hände gegen Verbrennung zu schützen.

- Kochfläche nicht als Ablagefläche benutzen. Dies kann zu Schäden wie z. B. Kratzern am Kochfeld führen. Außerdem könnte Brandgefahr bestehen, wenn das Kochfeld heiß ist.
- Das Kochfeld darf auch nicht als Schneidbrett oder Arbeitsfläche benutzt werden. Dies könnte zu Schäden wie z. B. Kratzern am Kochfeld führen. Außerdem könnte Brandgefahr bestehen, wenn das Kochfeld heiß ist.
- Kochfeld nicht mit Decken, Lappen o. Ä. abdecken (auch nicht zum Schutz der Kochflächen), da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr entstehen könnte.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfelds geraten.
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschränke könnten sonst beschädigt werden.
- Vor dem Reinigen Kochfeld vollständig abkühlen lassen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittel, Scheuermittel oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.

Installation

Wichtige Benutzer-Informationen

Das Glaskeramik-Kochfeld ist für den Einbau in eine Küchen-Arbeitsplatte o.Ä. 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.

Gefahr Stromschlaggefahr!



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

Achtung Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation!



Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

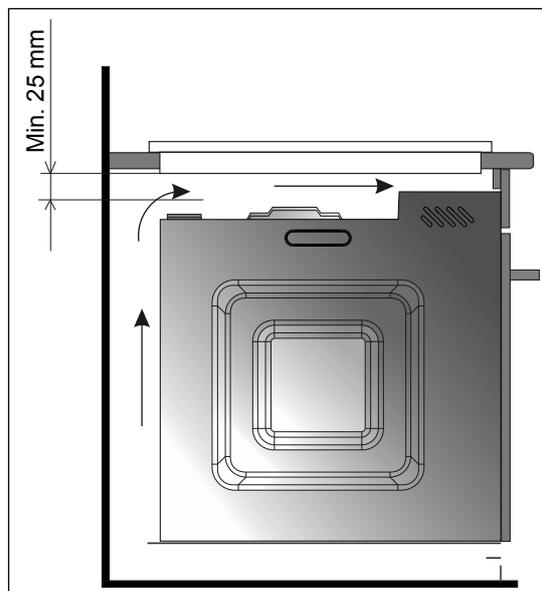
Der richtige Einbauort

Das Gerät entspricht der Wärmeschutzklasse „Y“ (EC 335-2-6), d.h. es darf **nur auf einer Seite** neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.

Das Gerät sollte **nicht direkt** neben Kühl- oder Gefrierschränken eingebaut werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.

Einbau über einem Backofen

Soll das Kochfeld über einem Backofen mit Ventilation eingebaut werden, muss der Abstand zwischen der Unterseite des Kochfelds und der Decke des Backofens mindestens 25 mm betragen.

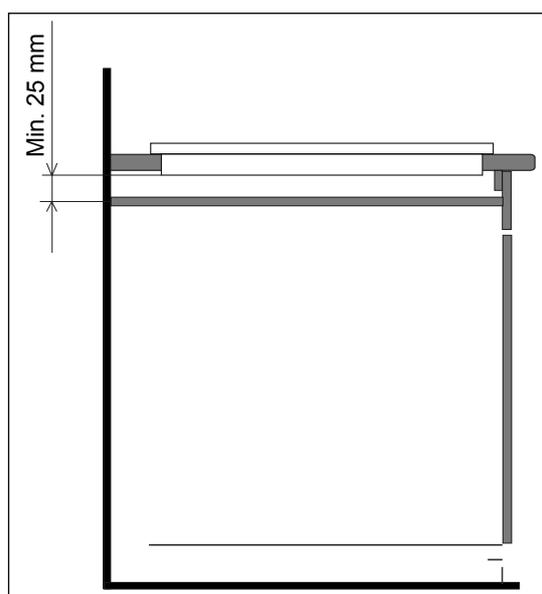


Einbau über einem Backofen

Einbau über einem Küchenschrank

Wird das Kochfeld über einem Küchenschrank angebracht, muss ein trennendes Fach montiert werden (siehe nachfolgende Abbildung).

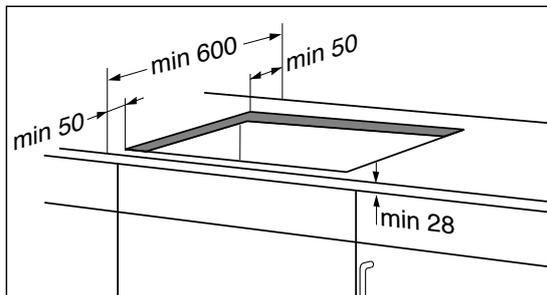
Befindet sich eine Schublade unterhalb des Kochfelds, muss das Kochfeld mit einer Schutzplatte (Blech oder Aluminium beschichtetes Holz) abgeschirmt werden.



Einbau über einem Küchenschrank

Eventuell vorhandene Seitenwände oder Schubladenkästen müssen entsprechend ausgesägt beziehungsweise ausgebaut werden.

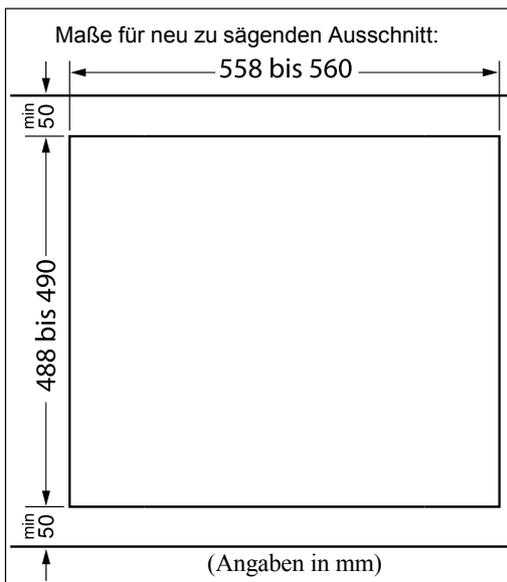
Arbeitsplatte vorbereiten



- Die Arbeitsplatte muss **28 – 48 mm** dick und mindestens **600 mm** tief sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Das Kochfeld muss an allen Seiten von mindestens **50 mm** Arbeitsplatte umrahmt sein.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (100 °C)

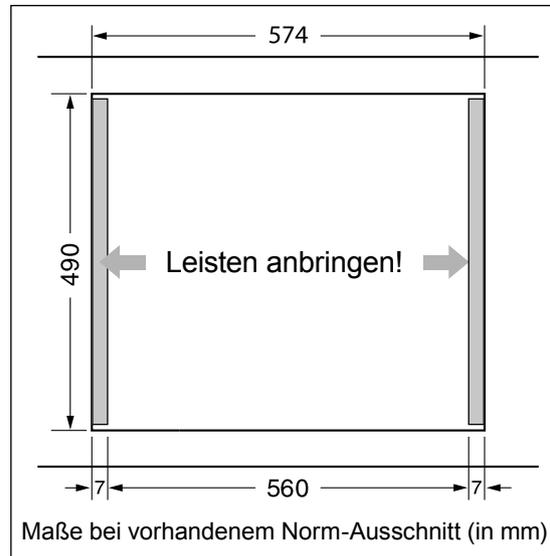
Den Ausschnitt aussägen

- Wenn noch kein Ausschnitt vorhanden ist, sägen Sie einen Ausschnitt mit den Maßen gemäß der nachfolgenden Abbildung in die Arbeitsplatte.



- Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, darf dessen Ausschnitt maximal 574 mm breit und maximal 490 mm tief sein.

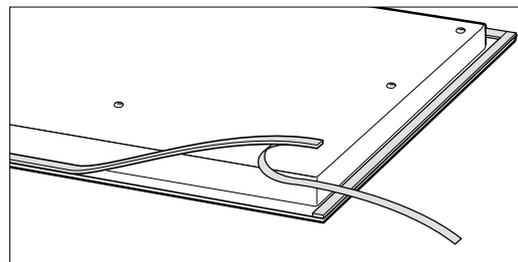
Um eine Breite von 560 mm zu erreichen, können Sie den Ausschnitt links und rechts durch das Anbringen von Ausgleichleisten verkleinern.



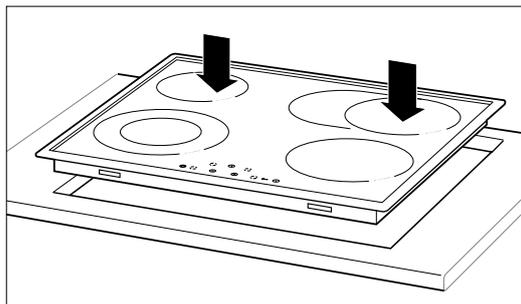
- Versiegeln Sie die Schnittflächen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

Kochfeld vorbereiten und einsetzen

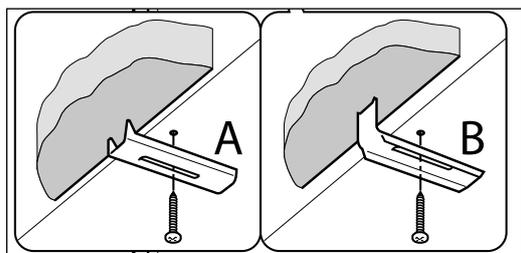
1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Klebänder.



3. Drehen Sie das Kochfeld und legen Sie es mit der Glasseite vorsichtig auf eine weiche Oberfläche. Kleben Sie den mitgelieferten Kunststoffstreifen in den tiefer liegenden Rand.



4. Setzen Sie das Kochfeld (Bedienfeld vorne) vorsichtig in den Ausschnitt der Arbeitsplatte ein. Vorne müssen Sie (oder eine zweite Person) das Kochfeld hochhalten.
5. Kontrollieren Sie, dass das Kochfeld links und rechts den gleichen Abstand zum Ausschnitt hat.



6. Um ein Rutschen des Kochfelds zu verhindern, muss es mit Halteklammern fixiert werden. Je nach Dicke der Arbeitsplatte benötigen Sie die Halteklammern vom Typ A (dicke Arbeitsplatte) oder vom Typ B (dünner Arbeitsplatte).

Grundreinigung

Achtung Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!
 Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

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

Bevor Sie das Glaskeramik-Kochfeld zum ersten Mal in Betrieb nehmen, sollten Sie es mit einem Tuch mit heißem Wasser und einem Spritzer Geschirrspülmittel reinigen.

Netzanschluss

Hinweise für den Installateur

Gefahr



Stromschlag- / Brandgefahr!

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

- Der Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen**, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.

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

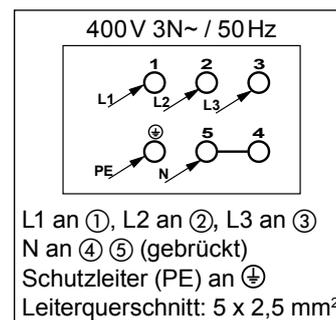
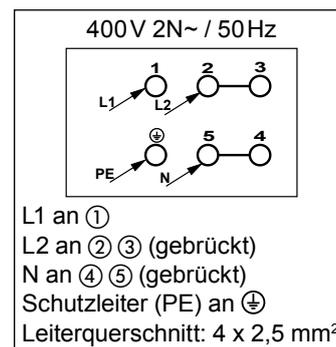
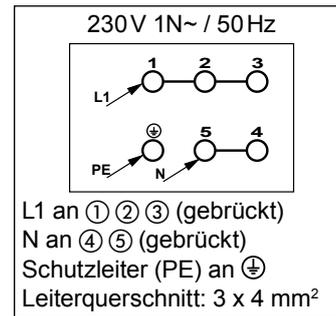
Anschlussbedingungen

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

Netzleitung anschließen

Die Klemmleiste und die Anschlusspläne befinden sich auf der Unterseite des Gerätes.

1. Schalten Sie vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise aus und sichern Sie diese gegen Wiedereinschalten.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitungen allpolig spannungsfrei sind und eine wirksame Erdung möglich ist.
3. Nehmen Sie je nach Anschluss-Art die Brücken gemäß Schaltbild herausnehmen bzw. setzen Sie sie ein.
4. Klemmen Sie die Adern gemäß der nachfolgend abgebildeten Schaltbilder an.
5. Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass es die Unterseite des Kochfeldes nicht berührt, da diese während des Betriebs heiß werden kann.



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

Selbsttest

Nach dem Anschließen und nach einem Stromausfall führt das Kochfeld einen automatischen Selbsttest durch. Dabei werden die Elektronik und die Sensoren überprüft und an die Umgebungsverhältnisse angepasst.

Sie brauchen sich beim Selbsttest um nichts zu kümmern – im Gegenteil: Betätigen Sie während des Selbsttests keinen Sensor und stellen Sie keinen Gegenstand auf das Bedienfeld.

Wurde der Selbsttest erfolgreich beendet, ertönt ein kurzer Signalton und alle Anzeigen erlöschen.

Das sollten Sie wissen ...

Glaskeramik-Kochfeld

Im Gegensatz zu herkömmlichen Gusskochplatten besitzt Ihr Herd eine flaches Kochfeld aus Glaskeramik, mit deutlich erkennbaren Kochzonen. Damit die Glaskeramik nicht zu Schaden kommt und lange hält, braucht sie etwas Vorsicht, Pflege und das geeignete Geschirr.

Gefahr Stromschlag- / Brandgefahr!



Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen!

- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen!
- Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherheit), und rufen Sie unseren Service an (siehe Seite 21).

Achtung Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!



- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.

Das richtige Koch-Geschirr

Achtung Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

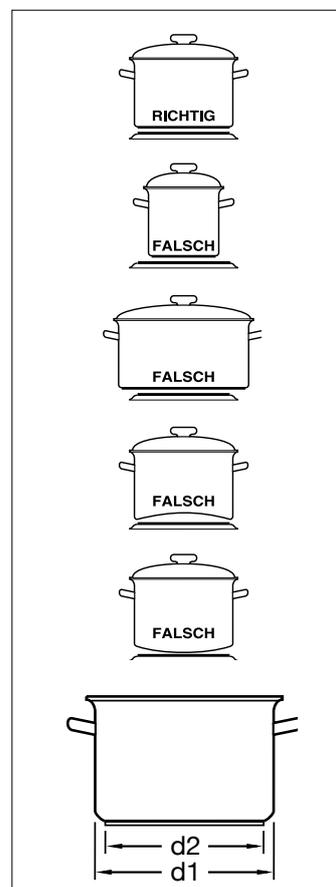


Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

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

Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr.

- mit einem völlig ebenen Boden, ggf. mit einer schwachen Wölbung nach innen (Boden dehnt sich aus beim Erhitzen!). So wird die Wärme schneller und besser übertragen.



- mit ausreichender Bodenstärke wie emaillierte Stahl-töpfe mit 2–3 mm und Edelstahltöpfe mit 4–6 mm, zu erkennen an der Kennzeichnung „Bodenstärke nach DIN 44904“.
- mit einer Größe, die der Kochzonen-Größe entspricht. Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser d1 angegeben. Der Bodendurchmesser d2 ist jeweils etwa 2 cm kleiner. Zu große Töpfe können Lack-schäden verursachen.
- wie energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.
- wie Stahltöpfe und -pfannen sowie beschichtetes und unbeschichtetes Aluminiumgeschirr mit starkem Boden. Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch nicht über-hitzt oder zerkratzt werden.

Turbostart-Kochzonen

Die Kochzonen sind mit einer so genannten Turbostart-Auto-matik ausgerüstet. Dadurch wird die gewünschte Temperatur beim Ankothen wesentlich schneller erreicht als bisher. Tur-bostart ist automatisch beim Einschalten aktiv.

Dauerbetriebsbegrenzung

- Ihr Glaskeramik-Kochfeld besitzt für jedes Kochfeld eine automatische Dauerbetriebsbegrenzung, um Überhit-zungen oder unnötigen Energieverbrauch zu vermeiden. Die maximale Betriebsdauer richtet sich nach der einge-stellten Heizstufe.
- Wenn Sie die Heizstufe über einen bestimmten Zeitraum (siehe Tabelle) nicht mehr ändern, wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.
- Wenn Sie weiterhin kochen wollen, schalten Sie die be-treffende Kochzone einfach wieder auf die gewünschte Heizstufe.
- Um die Speise bei 65 °C warm zu halten, wählen Sie die Warmhaltestufe \cup . Reduzieren Sie dazu die Heizstufe auf unter "0".

Heizstufe	Maximale Betriebsdauer (Stunden)
\cup	10
i	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

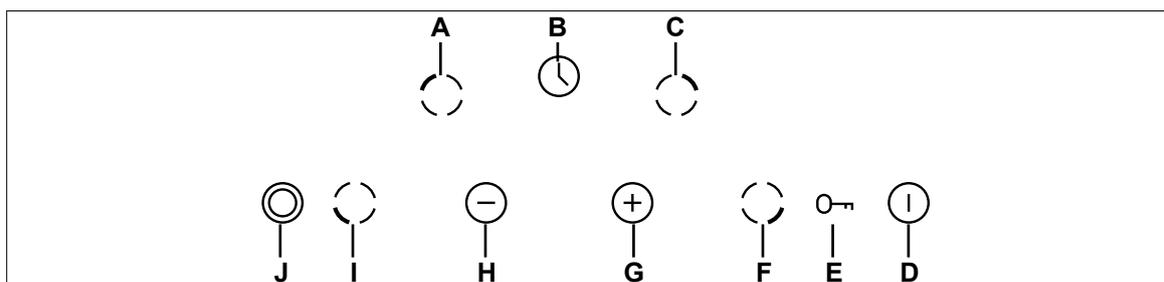
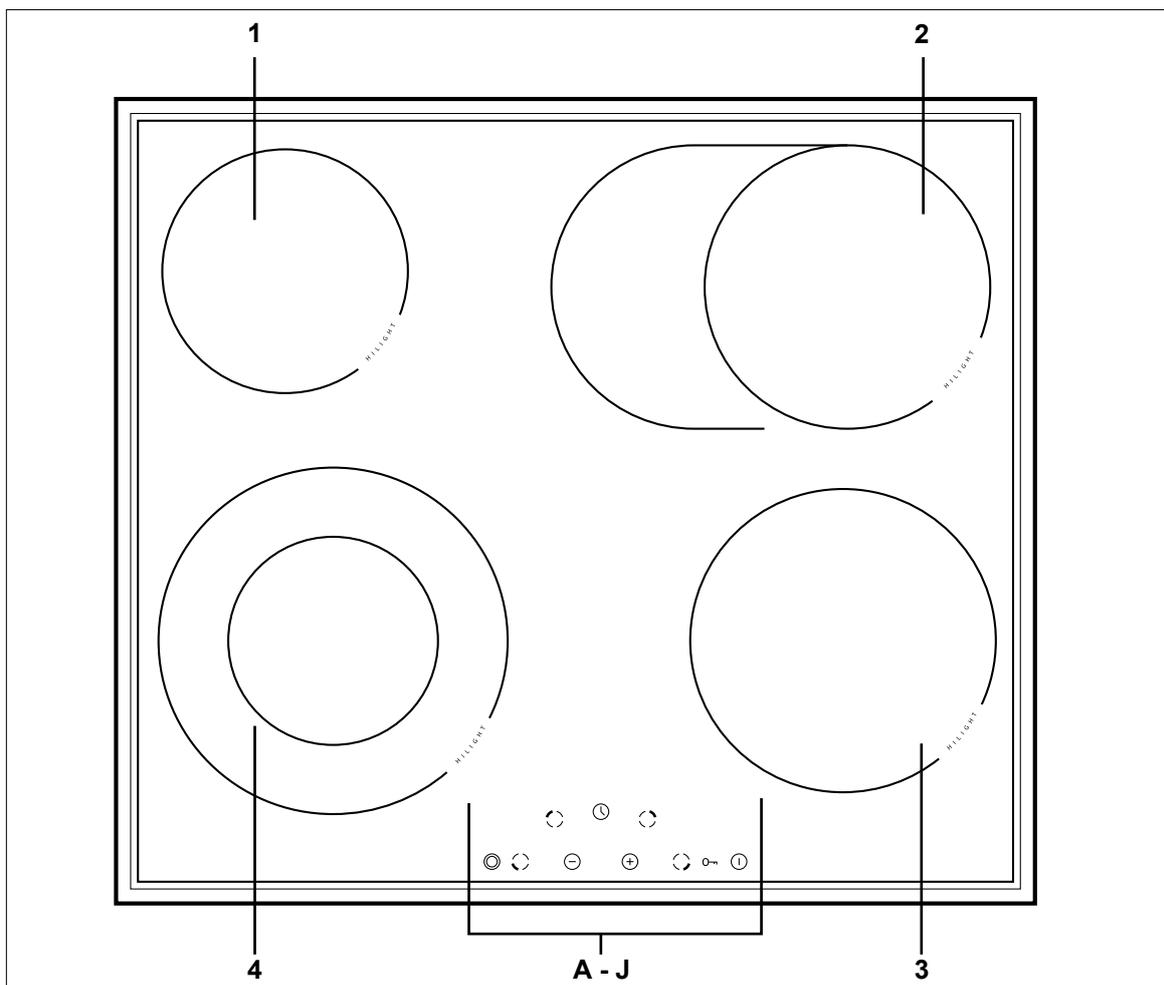
Sicherheitsabschaltung

Ihr Kochfeld ist mit einer automatischen Sicherheitsabschal-tung ausgestattet. Diese reagiert, wenn

- Sensoren verdeckt oder verschmutzt sind
- nach dem Einschalten des Kochfeldes länger als 10 Se-kunden keine Kochstufe eingeschaltet wurde.

Sie hören einen langen Signalton.

Bedienelemente



- 1 Normal-Kochzone Ø 14,5 cm
- 2 Bräter-Zone Ø 17,0 / 17,0 x 26,5 cm
- 3 Normal-Kochzone Ø 18,0 cm
- 4 Zweikreis-Kochzone Ø 12,0 / 21,0 cm
- A Sensor für Normal-Kochzone 1
- B Sensor für die Zeitschaltuhr
- C Sensor für Bräter-Kochzone 2
- D Kochfeld ein-/ausschalten

- E Kindersicherung
- F Sensor für Normal-Kochzone 3
- G Heizleistung erhöhen
- H Heizleistung verringern
- I Sensor für Zweikreis-Kochzone 4
- J Bräter-/Zweikreis-Zone 2/4 erweitern/reduzieren

Das Kochfeld bedienen

Das Touch-Control-Technik

Ihr Glaskeramik-Kochfeld ist mit einem modernen Touch-Control-Bedienfeld ausgerüstet. Das bedeutet, dass es keine Knöpfe und Schalter mehr gibt, die Sie verstellen müssen und die verschmutzen können.

Alle Bedien- und Kontrollelemente sind vorne am Rand Ihres Glaskeramik-Kochfeldes angeordnet. Alles ist übersichtlich, leicht zu bedienen und problemlos zu reinigen.

- Die Sensoren des Bedienfeldes brauchen Sie nur leicht zu berühren, um die Kochzonen zu bedienen: Die elektronischen Sensoren reagieren auf die Annäherung Ihres Fingers.

Sie wählen damit die jeweilige Wärmezufuhr – vom „langsamen Quellen“ bis zum „sprudelnden Kochen“.

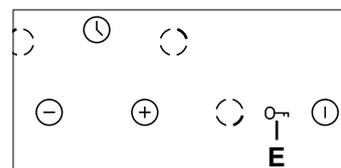
- Eine Anzeige zu jedem Kochfeld informiert Sie über die aktuellen Einstellungen.
- Bei jeder Sensorberührung hören Sie einen Signalton.

Kindersicherung / Verriegelungssensor

Mit Hilfe der Kindersicherung können Sie verhindern, dass

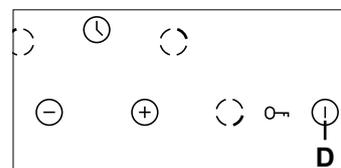
- die Heizstufe während des Garens verstellt wird. Lediglich ein Ausschalten des gesamten Kochfeldes ist noch möglich. Um die Kindersicherung

- zu aktivieren, muss das Kochfeld eingeschaltet sein. Tippen Sie ca. 3 Sekunden auf den Sensor **E** , bis ein Signalton ertönt und ein Punkt über dem Sensor aufleuchtet.
- zu deaktivieren, tippen Sie ca. 3 Sekunden auf den Sensor **E** , bis ein Signalton ertönt und ein Punkt über der Sensor erlischt.



- das Kochfeld versehentlich eingeschaltet wird. Um die Kindersicherung

- zu aktivieren, Kochfeld einschalten, eine Kochzone, jedoch keine Heizstufe wählen. Ca. 3 Sekunden auf den Sensor **E**  tippen, bis ein Signalton ertönt und ein Punkt über dem Sensor aufleuchtet. Tippen Sie ca. 3 Sekunden auf die Sensor **E** , bis ein Signalton ertönt und ein Punkt über dem Sensor aufleuchtet. Kochfeld ausschalten.
- zu deaktivieren, tippen Sie ca. 3 Sekunden auf den Sensor **E** , bis ein Signalton ertönt und ein Punkt über dem Sensor erlischt.



Kochfeld ein/ausschalten

Einschalten:

Sensor **D**  berühren.

Sie hören einen Signalton und für **alle** Kochzonen erscheint für ca. zehn Sekunden eine „0“.

Ausschalten:

Sensor **D**  berühren.

Sie hören einen Signalton, alle Kochzonen werden abgeschaltet und die Kochzonen-Anzeigen erlöschen (Ausnahme: Anzeige **H**, siehe Abschnitt "Restwärme").

Automatisches Ausschalten:

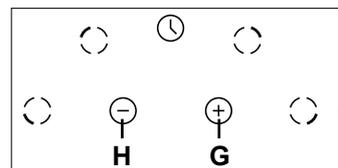
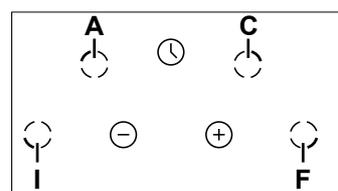
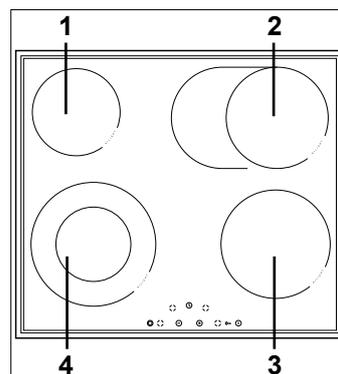
Wenn Sie nach dem Einschalten nicht innerhalb von 10 Sekunden eine der Kochzonen einschalten, schaltet sich das Kochfeld selbsttätig aus.

Kochzone einschalten und Heizstufe wählen

Das Kochfeld besitzt vier Kochzonen. Jeder Kochzone ist ein Sensor zugeordnet.

Kochzone	Ort	Sensor
1 Normal-Kochzone	Hinten links	A 
2 Bräter-Zone	Hinten rechts	C 
3 Normal-Kochzone	Vorne rechts	F 
4 Zweikreis-Kochzone	Vorne links	I 

- Sensor der gewünschten Kochzone antippen.
Oberhalb des Sensors erscheint die aktuelle Heizstufe "0" bis "9" angezeigt.
Der kleine Punkt direkt hinter der Ziffer bedeutet, dass die Kochzone gewählt ist und Sie die Heizleistung für diese Kochzone nun einstellen können.
- Um eine höhere Heizstufe zu
 - erhöhen, Sensor **G**  gegebenenfalls mehrfach antippen.
 - verringern, Sensor **H**  gegebenenfalls mehrfach antippen. Oberhalb des Kochzonen-Sensors ist die aktuelle Heizstufe zu sehen.



Heizstufe	Ankochzeit (Minuten)
1.	1,12
2.	2,44
3.	4,48
4.	5,28
5.	6,30
6.	1,12
7.	2,44
8.	2,44
9.	dauernd

Ankochautomatik

Achtung Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Benutzen Sie die Ankochautomatik nur, wenn Geschirr und Speisen die höchste Heizstufe für die Dauer der Ankochzeit problemlos vertragen.

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik ausgerüstet. Dabei wird die Kochzone zunächst mit voller Leistung betrieben. Nach einer bestimmten Ankochzeit wird die Leistung automatisch auf die eingestellte Heizstufe reduziert. Dabei richtet sich die Ankochzeit nach der eingestellten Heizstufe. Beispiel: *Normalkochzone 1 hinten links soll zunächst, für ca. 6 Minuten mit voller Leistung heizen, und anschließend auf Stufe 5 weiter garen.*

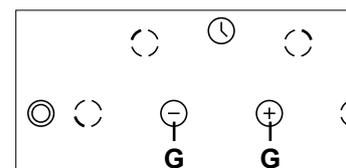
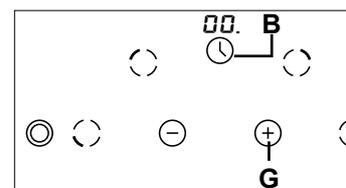
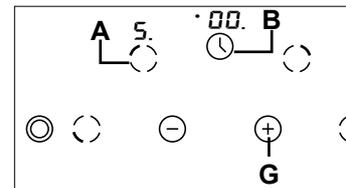
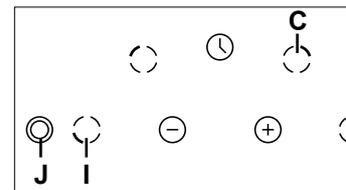
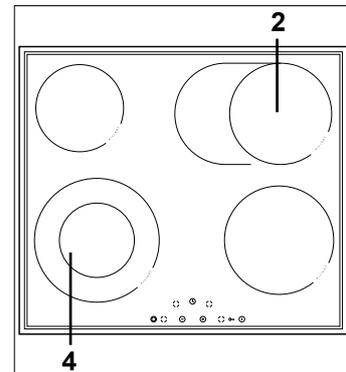
1. Sensor der gewünschten Kochzone antippen, *Beispiel A*

Oberhalb des Sensors erscheint die aktuelle Heizstufe: "0".

2. Sensor **H** einmal antippen. Sie sehen "9".
3. Sensor **G** einmal antippen, bis ein "R." erscheint und blinkt.
4. Sensor **H** so oft antippen, bis die gewünschte Heizstufe angezeigt wird, *Beispiel "5"*. Während der gesamten Ankochzeit blinken "R." und die gewünschte Heizstufe im Wechsel.

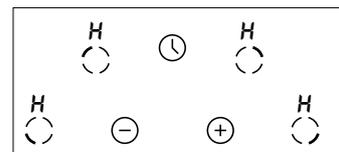
Bräter-Zone / Zweikreis-Zone erweitern / verringern

1. Während des Heizens den Sensor der gewünschten Kochzone antippen (**C** oder **I**). Es erscheint ein Punkt hinter der Heizstufe.
 2. Sensor **J** antippen. Die gesamte Fläche der Zone heizt auf.
- Um die Zone wieder zu reduzieren, Schritte wiederholen. Der erweiterte Bereich kühlt ab.



Garzeit begrenzen

Das Kochfeld kann Ihnen das Ausschalten einer Kochzone abnehmen. Beispiel: *Normal-Kochzone 1 hinten links arbeitet bei Heizstufe 5 und soll nach 45 Minuten selbsttätig abschalten.*



1. Sensor der betreffenden Kochzone antippen, *Beispiel A* .
Hinter der Heizstufe erscheint ein Punkt.
2. Sensor **B**  2-mal antippen.
Es erscheinen "00." und ein blinkender Punkt vor der Zahl.
3. Mit dem Sensor **G**  einstellen, wie lange die Kochzone noch heizen soll, *Beispiel "45"*.
Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und die Kochzone schaltet sich aus.
4. Um das Signal zu beenden, Sensor **G**  antippen.

Eieruhr / Kurzzeitwecker

1. Sensor **B**  antippen.
Es erscheint "00".
2. Mit dem Sensor **G**  die Dauer einstellen.
Nach Ablauf der Zeit ertönen mehrfach Doppel-Signale.
3. Um das Signal zu beenden, Sensor **G**  antippen.

Einzelne Kochzone ausschalten

1. Sensor der gewünschten Kochzone antippen.
Es erscheint ein Punkt hinter der Heizstufe.
2. Heizstufe mit dem Sensor **H**  auf „0“ stellen oder die Sensoren **H**  und **G**  gleichzeitig antippen.
Die Kochzone schaltet aus.
Die Heizstufen-Anzeige zeigt „H“.

Restwärmeanzeige

Gefahr**Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird während des Betriebs heiß!

- Auch nach dem Ausschalten sind die Kochzonen noch heiß; dies wird durch den Restwärmeindikator angezeigt. Vorsicht: Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!
- Nach einem Stromausfall erscheint die blinkende Anzeige „h“, gleichgültig, ob die Kochfelder heiß sind oder nicht.

Die Restwärmeanzeige schützt Sie vor möglichen Verbrennungen:

- ein blinkendes *H* in allen Anzeigen bedeutet, dass das Kochfeld nicht "weiß", wie heiß die Kochzonen sind. Dies ist nach einem Stromausfall und bei der Inbetriebnahme der Fall.
- ein dauerhaft leuchtendes *H* sagt Ihnen, dass diese Kochzone noch heißer als 60 °C ist.
- ein dauerhaft leuchtendes *h* zeigt an, dass die Kochzone zwischen 45 und 60 °C heiß ist.

Pflege und Wartung

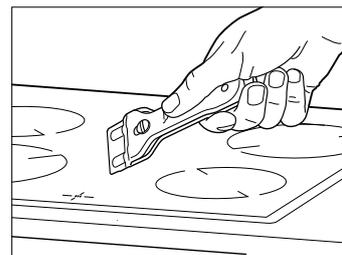
Kochfeld reinigen

Achtung Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Vor dem Reinigen Herd vollständig abkühlen lassen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittel, Scheuermittel oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger.



- Nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen. Mit klarem Wasser nachwischen und mit weichem Tuch trockenreiben (Kalkflecken!).
 - Grobe Verschmutzungen sofort mit einem Klingenschaber lösen (nicht im Lieferumfang).
 - Eingebraunte Verschmutzungen und Flecken mit Spezialreiniger oder flüssigem Edelstahlreiniger behandeln.
 - Nach dem Reinigen mit Silikon-Pflegemittel behandeln.
- Töpfe und Pfannen mit nicht ausgehärteten Aluminiumböden können auf Glaskeramik-Kochfeldern durch das Hin- und Herschieben einen metallischen Glanz verursachen.
- Spezialreiniger für Glaskeramik-Kochfelder und einen feuchten Schwamm verwenden, um diesen Glanz sauber und rückstandsfrei zu beseitigen.
 - Kochfeld regelmäßig mit einem geeigneten Imprägniermittel behandeln.

Wenn ein Ausbau nötig ist ...

Gefahr Stromschlag- / Brandgefahr!



Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Spannung.

- Das Kochfeld darf nur durch autorisierte Fachkräfte angeschlossen werden (siehe Seite 21). Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!

Fehlersuchtablelle

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

Problem	Mögliche Ursachen, Lösungen, Tipps
Gesamtes Kochfeld ohne Anzeigen und ohne Funktion.	Stromzufuhr unterbrochen – Alle Sicherungen dieses Stromkreises an Ihrem Sicherungskasten prüfen.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben und Anzeige über dem „Schlüssel“-Symbol leuchtet.	Kindersicherung eingeschaltet – Kindersicherung ausschalten.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben – nach Anschließen oder Stromunterbrechung.	Umgebungshelligkeit zu hoch – Bedienfeld gegen direktes Licht schützen. Stark pulsierendes Licht (Leuchtstoffröhre) – Leuchtstoffröhre wechseln oder Bedienfeld dagegen abschirmen. Stark schwankende Umgebungshelligkeit – für konstante Lichtverhältnisse sorgen. Dann Gerät kurz vom Netz trennen und erneut versuchen.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben – aus sonstigen Gründen.	Kochfeld wurde nicht eingeschaltet – Kochfeld einschalten. Sensor nicht lange genug berührt (weniger als 1 Sekunde) – Sensor etwas länger antippen. Elektronik überhitzt (z.B. durch mangelnde Isolierung des Backofens) – Abkühlen lassen; Isolierung verbessern.
Gerät reagiert nur mit Signalton.	Sensor abgedeckt / verschmutzt.
Kochfeld schaltet sich ab.	Nach dem Einschalten erfolgte länger als 10 Sekunden keine Eingabe – Bedienfeld einschalten und gleich Eingabe vornehmen. Sensoren länger als 10 Sekunden betätigt bzw. abgedeckt.
Einzelne Kochzone schaltet sich ab.	Zeitschaltuhr hat Kochzone abgeschaltet. Dauerbetriebsbegrenzung – Kochzone erneut einschalten. Sensor länger als 10 Sekunden betätigt bzw. abgedeckt.
Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl Kochzonen noch heiß sind.	Gerät wurde vom Netz getrennt (Stromausfall?) – Restwärmeanzeige funktioniert nach dem nächsten Aufheizen wieder.
Sprünge oder Risse im Kochfeld.	Gefahr Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!  • Gerät sofort vom Netz trennen (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen)! Rufen Sie unseren Service an (s. Seite 21).
Fehler immer noch nicht behoben?	Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, rufen Sie unseren Service an (siehe Seite 21).

Gefahr Stromschlaggefahr!



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

Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Einbau-Kochfeld	PG4VQ251CFT	826 343 335 650 (Teil 2)

Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Reparatur- und Ersatzteil-Service

- Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich bitte an unseren Technik-Service:

Telefon 0 18 06 18 05 00

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

- Kunden in Österreich

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

Bitte beachten Sie:

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

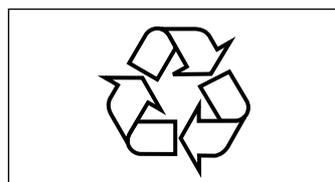
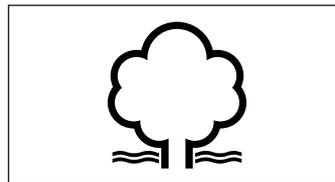
Umweltschutz leicht gemacht

Verpackungs-Tipps

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

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.



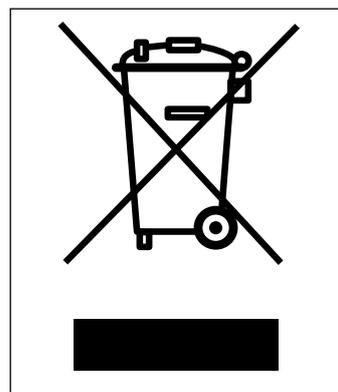
Entsorgung des Geräts

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

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

Deshalb sind Elektrogeräte mit dem rechts abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

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



Stichwortverzeichnis

A

Absicherung 24
 Altgeräte 22
 Ankochautomatik 6,16
 Ankochzeit 6,16
 Anzeige "H" 18
 Arbeitsplatte vorbereiten 7
 Ausbau 19
 Ausschalten (Kochzone) 17
 Ausschnittmaß 24
 Ausstattung 3

B

Bedienelemente (Übersicht) 13
 Bedienfeld 14
 Bedienung 14,15
 Bestellnummer 24
 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3
 Brandgefahr 4,9,10,19
 Bräter-Zone 13,16

D

Dauerbetriebsbegrenzung 11

E

Eieruhr 17
 Einbau 7,8
 Einbauort, richtiger 7
 Einschalten (Kochzone) 15
 Entsorgung des Gerätes 22
 Erweiterbare Kochzone 13

F

Fehlersuchtable 20
 Freiraum 7

G

Garzeit begrenzen 17
 Gerätebezeichnung 21,24
 Gerätemaß 24
 Gerät entsorgen 22
 Grundreinigung 9

H

H-Anzeige 18
 Halteklammer 9
 Heizstufe wählen 15
 Hermes Technischer Kundendienst.*Siehe auch* Fachberatung

I

Installation 7

K

Kindersicherung 14
 Koch-Geschirr, richtiges 11
 Kochfeld ein/ausschalten 14
 Kühlung 7
 Kurzzeitwecker 17

L

Leistungsaufnahme 24
 Lieferumfang 3

M

Maße 24
 Mindestabstand, nach unten 7

N

Nennquerschnitt 9
 Netzanschluss 4,9
 Netzleitung 10
 Netzspannung 24

O

Oberflächen reinigen 19

P

Punkt hinter Ziffer.*Siehe* Ankochautomatik

R

Reparatur 19
 Restwärmanzeige 18

S

Schlüssel-Symbol 14.*Siehe* Kindersicherung
 Selbsttest 10
 Sicherheit 4
 Sicherheitsabschaltung 12
 Sicherheitshinweise 4
 Störung beheben 20
 Störung (Selbsthilfe) 20
 Stromschlaggefahr 4,9,10,19
 Stromversorgung 9

T

Touch-Control 13,14
 Transportschaden 3
 Trennvorrichtung 4,9
 Turbostart-Kochzonen 11

U

Umweltschutz 22

V

Verbrennungsgefahr 5
 Verletzungsgefahr 5
 Verpackungs-Tipps 22
 Verriegelung.*Siehe* Kindersicherung
 Verriegelungssensor 14

W

Wärmeschutzklasse 7
 Warmhaltstufe 12

Z

Zweikreiszone 13

Datenblatt für das Kochfeld

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

Modellkennung:	Hanseatic PG4VQ251CFT
Bestellnummer:	826 343, 335 650 (Teil 2)
Art des Kochmulde:	Elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen:	4
Heiztechnik:	Strahlungskochzonen
Kochzone vorne links:	Ø 12,0 / 21,0 cm, 0,7 / 2,2 kW
Kochzone hinten links:	Ø 14,5 cm; 1,2 kW
Kochzone vorne rechts:	Ø 18,0 cm; 1,8 kW
Kochzone hinten rechts:	Ø 170 / 170 x 265 mm; 1,4 / 2,2 kW
Energieverbrauch je Kochzone vorne links: *)	EC _{electric cooking} = 184,8 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links: *)	EC _{electric cooking} = 188,3 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts: *)	EC _{electric cooking} = 186,1 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts: *)	EC _{electric cooking} = 191,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg: *)	EC _{electric hob} = 193,9 Wh/kg
Leistungsaufnahme max.	7,4 kW
Netzspannung, Absicherung:	AC 1N 230V 50Hz, 32A AC 2N 400V 50Hz, 16A AC 3N 400V 50Hz, 16A
Gerätemaß / max. Ausschnittmaß (B x T)	575 x 505 / 560 x 490
Dicke der Arbeitsplatte	28 bis 48 mm

*) Ermittelt gemäß Dokument „VERORDNUNG (EU) Nr. 66/2014 DER KOMMISSION vom 14. Januar 2014 zur Durchführung der Richtlinie 2009/125/EG“

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

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

Das Gerät entspricht den bei Lieferung gültigen EG-Richtlinien 2006/95/EC (Niederspannungsrichtlinie), 2004/108/EC (Elektromagnetische Verträglichkeit) und 2009/125/EU (Öko-design) mit der Verordnung (EU) 66/2014.