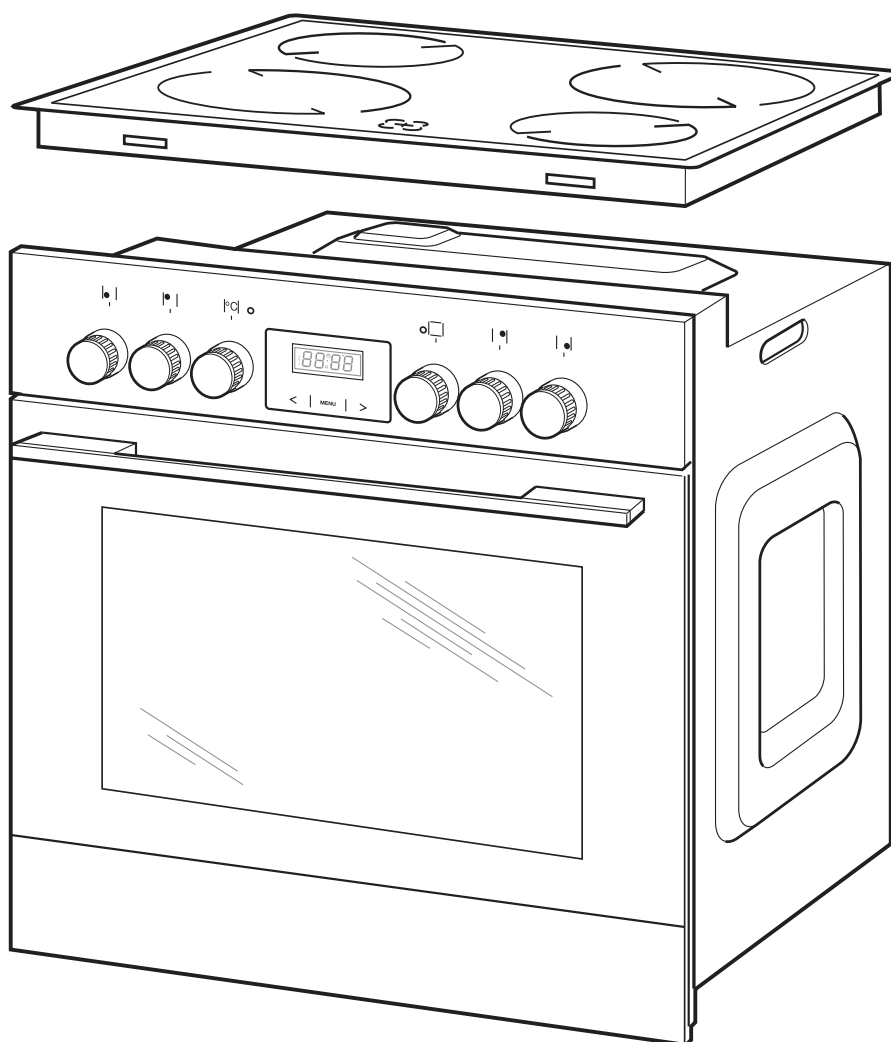


2013CC2.30ETsYDpX
2013CC2.30ETsYDpW
2013CC2.30ETsYDpB



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Einbau-Herdset mit Glaskeramik-Kochfeld und Multifunktions-Backofen mit Zeitschaltuhr

Anleitung, Nr.: 92943
Bestell-Nr. 442852,
441240, 310160
HC 20170510
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Information			
Ihr Herdset stellt sich vor	3	Backofen benutzen	23
Ausstattungsmerkmale	3	Garen mit Ober- und Unterhitze	23
Lieferumfang	3	Schnellheizen	23
Kontrolle der Lieferung	3	Backen	23
		Braten	24
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Grillen	25
		Auftauen	26
Sicherheitshinweise	5	Einkochen	27
Begriffserklärung	5	Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig	27
Sicherheitshinweise	5		
Bedienelemente	12	Die Zeitschaltuhr	29
		Uhrzeit einstellen	29
		Automatikbetrieb	30
		Kurzzeitwecker	31
		Automatikbetrieb und Weckfunktion abbrechen	31
Vorbereitung			
Einbau und Installation	13	Pflege und Wartung	32
Transportieren	13	Gehäuse-Oberflächen reinigen	32
Netzanschluss		Backofen und Einschübe reinigen	33
Hinweise für den Installateur	14	Backofentür aushängen	34
Inbetriebnahme	16	Scheiben-Zwischenräume reinigen	34
Bei einem Ausbau des Herdes	16	Teleskopschienen / Backblechträger ein-/ausbauen und reinigen	35
		Backofen-Beleuchtung auswechseln	36
Letzte Vorbereitungen	17		
Uhrzeit einstellen	17	Allgemeines	
Vorreinigung	17	Wenn's mal ein Problem gibt	37
		Unser Service	38
Bedienung		Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service	38
Kochfeld	18	Reparatur- und Ersatzteil-Service	38
Kochzonen und Schalter	18		
Glaskeramik und Kochzonen-Geschirr	18	Umweltschutz	39
Tipps zum Garen und Energie sparen	20	Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen	39
		Verpackung	39
Backofen bedienen	21	Notizen	40
Wenn sich der Backofen nicht einschalten lässt	21	Tabelle „Prüfgerichte“	42
Multifunktionsschalter	21		
Temperaturwähler	21	Technische Daten	43
Backofen-Betriebs-Leuchte	22	Herd-Set	43
Garende	22	Backofen	43
Backblech und Fettpfanne	22	Kochfeld	44
Backblechträger mit Teleskopschienen	22		
Das richtige Backofen-Geschirr	22		

Ihr Herdset stellt sich vor

Ausstattungsmerkmale

- Glaskeramik-Kochfeld „Schott Ceran“.
Made in Germany
- Multifunktions- und Temperaturwähler
- Ober- und Unterhitze, Umluft, Infrarot-Grillen
- Schnellaufheiz-Funktion
- Backofentür mit 3 Glasscheiben für „kalten“ Betrieb
- Zeitschaltuhr
- 3 Teleskopschienen
- Backofen-Beleuchtung

Lieferumfang

- Herdset, bestehend aus Glaskeramik-Kochfeld und Multifunktions-Backofen
- 1 Grillrost
- 1 Backblech
- 1 Fettpfanne
- Gebrauchsanleitung
- Kurzanleitung

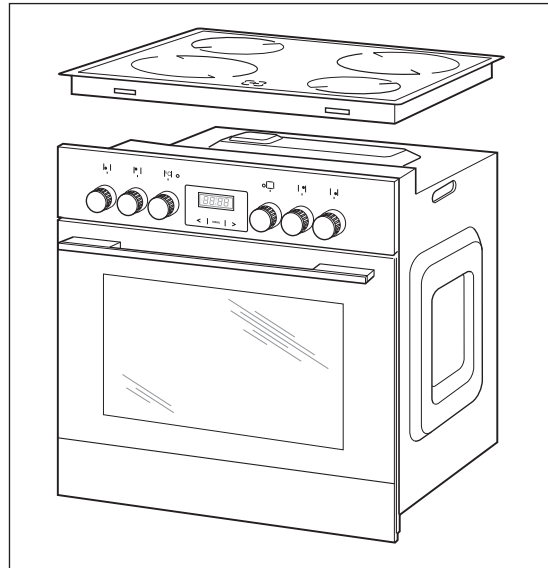
Kontrolle der Lieferung

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserer Serviceabteilung auf (siehe „Unser Service“ auf Seite 38).

Gefahr



Stromschlaggefahr!
Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Herd-Set ist zum Kochen, Braten, Backen, Grillen und Warmhalten von Speisen bestimmt.

Zum Auftauen von Gefriergut ist der Backofen nicht geeignet.

Zum Auftauen von rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch sollte der Backofen nicht verwendet werden.

Das Gerät muss vor der Benutzung ordnungsgemäß in eine Küchenzeile verbaut werden.

Das Gerät ist zur Verwendung im privaten Haushalt konzipiert und ist nicht für eine gewerbliche Nutzung oder Mehrfachnutzung (z. B.: Verwendung durch mehrere Parteien in einem Mehrfamilienhaus) ausgelegt.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder sogar Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Der Backofen eignet sich nicht zum Beheizen eines Raumes. Die Leuchte im Backofen ist nur zur Beleuchtung des Garraums vorgesehen und nicht als Raumbeleuchtung.




Die Backofentür darf nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwendet werden.

Sicherheitshinweise


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 **Stromschlaggefahr!**
 Das Berühren spannungsführender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist; Rauch entwickelt oder verbrannt riecht; ungewohnte Geräusche erzeugt.
In einem solchen Fall Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite 38).
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe „Unser Service“ auf Seite 38). Nur so haben Sie unsere Garantie und aus-

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

- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Netzanschluss nicht verlängern oder verändern.
- Vor dem Anschluss des Geräts die betreffenden Stromkreise ausschalten (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen).
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Niemals versuchen, 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.
- Das Gerät darf weder mit einer externen Zeitschaltuhr noch mit einem separaten Fernwirk-system betrieben werden.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Zum Auswechseln der Backofen-Beleuchtung zunächst den Backofen ausschalten, dann die Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten. Glühlampe erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.
- Bei Rissen im Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall weiterkochen, sondern das Kochfeld sofort vom Stromnetz trennen (Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten). Dann unseren Service kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite 38).

Gefahr**Erstickungsgefahr!**

Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken.

Kinder können sich an Kleinteilen verschlucken und ersticken.

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.
- Kinder daran hindern, Kleinteile vom Gerät abzu- ziehen oder aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.

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



Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder)!

- 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 werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

Gefahr **Brandgefahr!**



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

- Das Glaskeramik-Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig ausschalten!
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Funktionsschalter und Temperaturregler nach dem automatischen Abschalten immer auf Null zurückdrehen!
- Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier

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

- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- **Bei Feuer im Backofen:
Backofentür nicht öffnen!**
- **Bei Feuer im Kochgeschirr:
Sofort Deckel darauf!**
- **Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!**
- Im Brandfall sofort alle Schalter auf Null drehen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Unser Service“ auf Seite 38).
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Informieren Sie vor dem Start des Zeitschaltuhrbetriebs alle Haushaltsangehörigen, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Grillen Sie im Zeitschaltuhrbetrieb niemals unbeaufsichtigt!
- Überwachen Sie den Backofen während des Zeitschaltuhrbetriebs, um Überlaufen und Anbrennen

zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen entzünden können.

Gefahr **Verbrennungsgefahr!**



Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen, Wänden, Backblechen usw. 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. Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Aus dem Wrasenabzug (Lüftung unter der Schalterblende) strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen des heißen Backofens!
- Wasser nie direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.
- Den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!
- Keine Gegenstände aus Metall wie Besteck und Deckel auf dem Glaskeramik-Kochfeld ablegen, weil sie sich aufheizen und zu Verbrennungen führen können.
- Die Kochzonen bzw. den Backofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Die Glühlampe im Backofen erst wechseln, wenn der Backofen abgekühlt ist.

Gefahr Gesundheitsgefahr!

Das Auftauen mit Heißluft oder bei Raumtemperatur kann zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen wie Salmonellen führen.

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofen auftauen. Das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und es abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen. Die Auftauflüssigkeit muss dabei abfließen können, da sich sonst schädliche Mikroorganismen bilden können.

Acrylamid steht im Verdacht, krebserzeugend zu sein. Acrylamid entsteht bei zu starker Erhitzung von Stärke, z. B. in Kartoffeln (Pommes Frites, Chips), Keksen, Toast, Brot etc.

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.
- Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb die Bildung von Acrylamid zu verringern.

Achtung Beschädigungsgefahr!

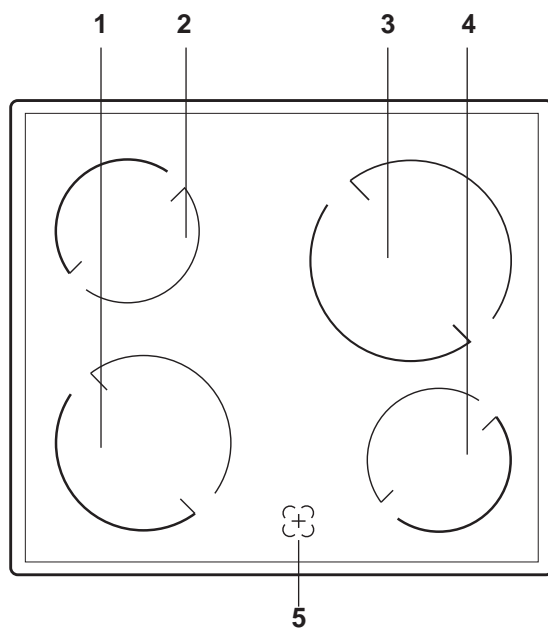
Unsachgemäßer Umgang mit dem Herdset kann zu Schäden am Herdset führen.

- Zum Reinigen keine scharfen, abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien sofort entfernen. Sie können das Kochfeld sonst dauerhaft und irreparabel beschädigen.
- Auch wenn kleine Gegenstände punktförmig auf das Kochfeld treffen, kann die Glaskeramik beschädigt werden. Also z. B. keine Gewürzstreuer aus dem Oberschrank auf das Kochfeld fallen lassen.
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schie-

ben, die Glaskeramik kann zerkratzen.

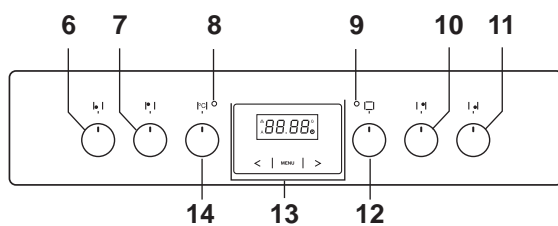
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln können sonst beschädigt werden.
- Zum Garen auf den Kochfeldern keine Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße verwenden; sie können schmelzen.
- Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Glaskeramik-Kochfelder, ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.
- Bleche oder Alufolie nicht direkt auf den Garraumboden stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.
- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Funktionsschalter und Temperaturwähler nicht mit Gewalt über die Endpositionen hinausdrehen.
- Stellen Sie beim Einkochen nur so viele Gläser auf einmal in der Fettpfanne, dass sie sich nicht berühren. Die Gläser können platzen.
- Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen!
- Soll das Gerät mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Den Backofen nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Backofens zu tragen.
- Das Gerät nicht auf die Kante oder Ecke der Backofentür aufsetzen! Die Glasscheibe kann beschädigt werden.

Bedienelemente



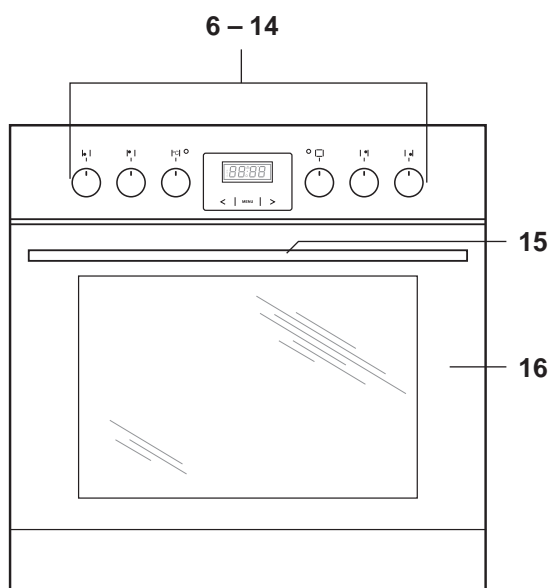
Glaskeramik-Kochfeld

- 1 Kochzone, 18,0 cm Ø
- 2 Kochzone, 14,5 cm Ø
- 3 Kochzone, 21 cm Ø
- 4 Kochzone, 14,5 cm Ø
- 5 Restwärme-Anzeige



Bedienblende

- 6 | • | Schalter für Kochzone 1
- 7 | • | Schalter für Kochzone 2
- 8 Rote Backofen-Temperatur-Leuchte
- 9 Gelbe Backofen-Betriebs-Leuchte
- 10 | • | Schalter für Kochzone 3
- 11 | • | Schalter für Kochzone 4
- 12 □ Multifunktionsschalter
- 13 Zeitschaltuhr
- 14 °C | Temperaturwähler für den Backofen



Frontseite des Backofens

- 15 Türgriff
- 16 Backofentür mit Sichtfenster

Einbau und Installation

Transportieren

Ihr Herd wird in einer stabilen Verpackung geliefert; er ist damit so schwer, dass er nicht von einer Person getragen werden kann.

Achtung

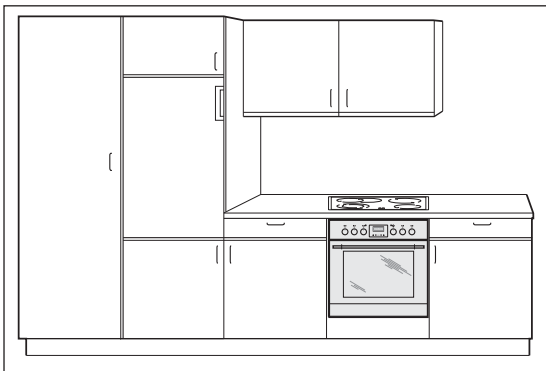


Beschädigungsgefahr!

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

Einbau

Wichtige Informationen für den Benutzer
Das Herdset ist für den Einbau in eine Kü-

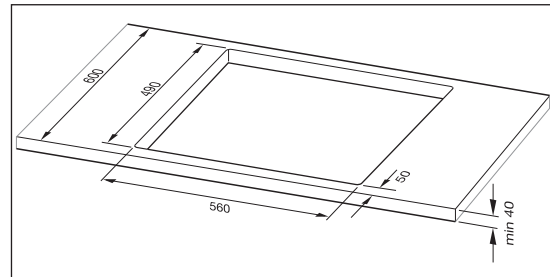


chenzeile vorgesehen. Wenn Ihre handwerklichen Fähigkeiten ausreichen, können Sie den Einbau selbst durchführen.

Einbauvoraussetzungen

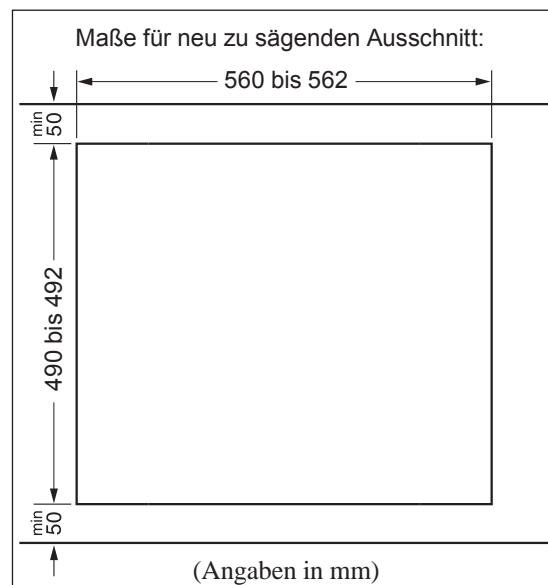
- Der Herd darf nur auf **einer** Seite neben **höheren** Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Der Herd sollte **nicht direkt** neben Kühl- oder Gefrierschränken eingebaut werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Der Backofen hat eingebaut nur etwa 1 cm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

Arbeitsplatte vorbereiten

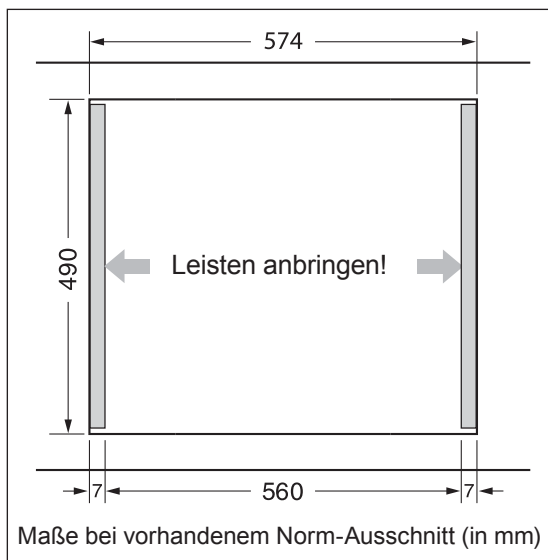


Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

- Die Arbeitsplatte muss **28-40 mm** dick und mindestens **600 mm** tief sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Der Ausschnitt darf max. **560 x 490 mm** betragen.
- Das Kochfeld muss an allen Seiten von **mindestens 50 mm** Arbeitsplatte umrahmt werden.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (100 °C).



1. Wenn kein Ausschnitt vorhanden ist, Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen:
558 bis max. 560 mm breit
488 bis max. 490 mm tief.



2. Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, darf dessen Ausschnitt folgende Maße nicht überschreiten:
560 bis max. **574** mm breit
488 bis max. **490** mm tief.
 Links und rechts Ausgleichsleisten anbringen, um eine Breite von 560 mm zu erreichen.

3. Die Schnittflächen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegeln, um Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

Kochfeld vorbereiten und einsetzen

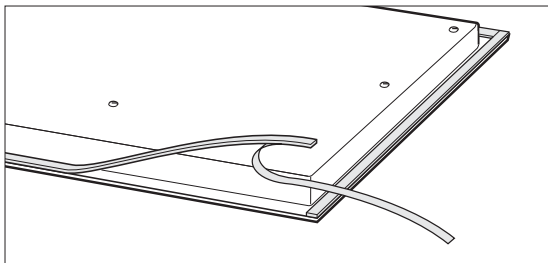
Achtung



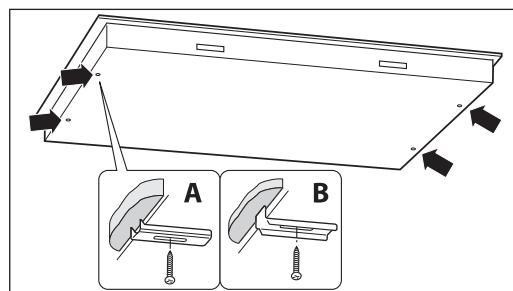
Beschädigungsgefahr!

Kochfeld nicht auf den Glaskeramik-Rand aufsetzen! Bruchgefahr.

4. Das Kochfeld aus der Verpackung nehmen.
 5. Schutzfolien und Tapes entfernen.



6. Das Kochfeld umdrehen und mit der Glasseite vorsichtig auf eine weiche Oberfläche legen.
 7. Den mitgelieferten Kunststoffstreifen in den tiefer liegenden Rand kleben.
 8. Das Kochfeld (Restwärme-Anzeigen vorne) vorsichtig mittig in den Ausschnitt der Arbeitsplatte einlegen.



9. 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** (dünnere Arbeitsplatte).

Vier Halteklammern von unten in das Kochfeld einschrauben und mit einem leichten Hammerschlag in der Arbeitsplatte fixieren.

Netzanschluss

Hinweise für den Installateur

Gefahr



Stromschlag- / Brandgefahr!

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

- Der Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen**, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist, z.B. unser Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 38). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

Anschlussbedingungen

Das Gerät ist für folgende Wechselspannungen ausgelegt:

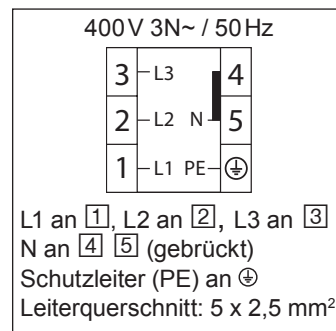
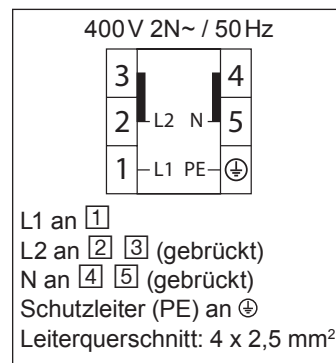
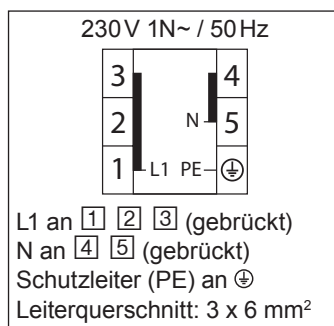
- 230V 1N~ / 50Hz, 40 A
- 400V 2N~ / 50Hz, 25 A
- 400V 3N~ / 50Hz, 16 A
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Die verwendete Netzanschlussleitung muss den Bestimmungen der DIN EN 60335-1 entsprechen (z.B. Typ H05RR-F).
- Je nach Anschlussart müssen der Leiterquerschnitt gewählt und die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

Netzleitung anschließen

Die Klemmleiste und die Anschlusspläne befinden sich an der Rückwand.

1. Schalten Sie vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise aus und sichern Sie diese gegen Wiedereinschalten.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitungen allpolig spannungsfrei sind und eine wirksame Erdung möglich ist.
3. Klemmen Sie die Adern und ggf. die beiliegenden Messingbrücken gemäß der nachfolgend abgebildeten Schaltbilder an die entsprechenden Kontaktklemmen der Herdanschlussdose an.

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



4. Verlegen Sie das Anschlusskabel so hinter dem Herd, dass es die Rückwand des Herdes nicht berührt. Während des Betriebs des Herdes wird dessen Rückwand heiß.

Backofen einsetzen

Achtung Beschädigungsgefahr!



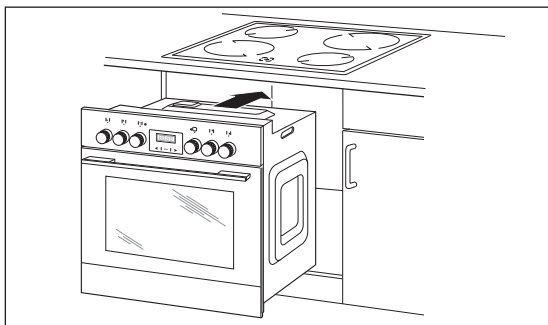
Backofen nicht am Türgriff anheben! Er ist nicht für das Gewicht des Herdes ausgelegt. Benutzen Sie die Tragmulden an den Seiten.

- Backofen nicht auf die Kante oder Ecke der Backofentür aufsetzen! Die Glasscheibe kann beschädigt werden.

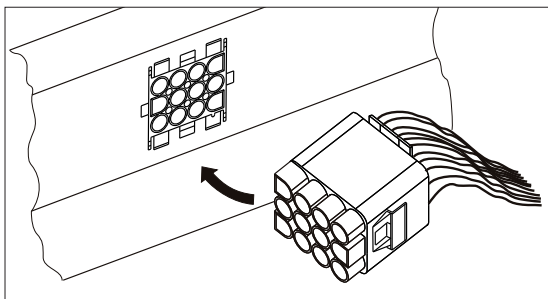
Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

- Die Größe der Nische muss **600 x 560 x 560** mm (H x B x T) betragen.
- Der **Umbauschränk** kann wahlweise mit Leisten oder Zwischenboden mit Lüftungsausschnitt ausgestattet sein.
- Wenn unterhalb des Backofens eine Schublade angebracht wird, ist ein Zwischenboden erforderlich.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (100 °C).

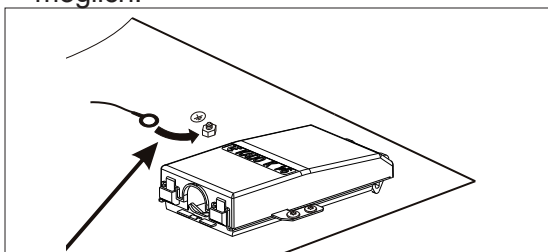
1. Holzspäne von Sägearbeiten ausfegen bzw. aussaugen.



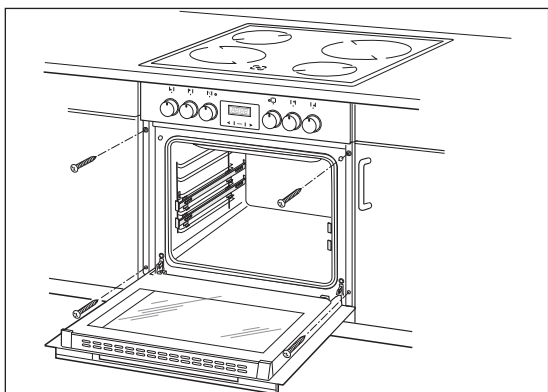
2. Den Backofen an den seitlichen Tragemulden so weit an den Umbauschrank schieben, dass die Erdungsschraube und die Anschlussbuchse für das Kochfeld noch gut zugänglich sind.



3. Stecker des Kochfelds in die Buchse auf der Herdoberseite stecken. Der Stecker ist codiert, ein Verpolen ist daher nicht möglich.



4. Schutzleiterkabel des Kochfelds am Schutzleiterstützpunkt des Backofens festschrauben.
5. Alle Anschlüsse gemäß VDE 0701 überprüfen.



6. Den Backofen nun vollständig und mittig in den Umbauschrank schieben. Die Netzanschlussleitung darf nicht geknickt, eingeklemmt oder auf andere Weise beschädigt werden.
7. Die beiliegenden vier Schrauben durch die Löcher an den Seiten des Backofens in die Metallschienen an den Seiten des Umbauschranks schrauben.

Inbetriebnahme

1. Alle Transportsicherungen (Pappstreifen etc.) und alle Klebestreifen aus dem Backofen entfernen.
2. Alle Schalter des Herdes auf Null drehen.
3. Die Sicherungen für den Herdstromkreis einschalten bzw. eindrehen.
4. Kochzonen und Backofen kurz einschalten und Funktion prüfen.

Bei einem Ausbau des Herdes

Gefahr



Stromschlag-/Brandgefahr!

Zuerst die Sicherungen für den Herdstromkreis ausschalten bzw. herausdrehen.

- Zum Ausbau des Backofens entfernen Sie die vier Befestigungsschrauben hinter der Backofentür, heben den Backofen leicht an und ziehen ihn heraus. Nicht am Griff der Backofentür ziehen!
- Zum Ausbau des Kochfelds ziehen Sie den Stecker des Kochfeldkabels aus der Buchse am Backofen ab und lösen das Schutzleiterkabel vom Schutzleiterstützpunkt.
- Entfernen Sie die 4 Halteklammern.
- Drücken Sie das Kochfeld vorsichtig nach oben heraus.

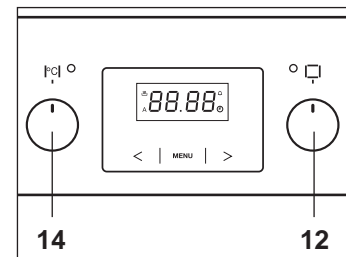
Letzte Vorbereitungen

Uhrzeit einstellen

Bevor der Backofen eingeschaltet werden kann, muss die Uhr gestellt werden.

Im Display der Uhr sehen Sie **12.00** sowie ein blinkendes Uhr-Symbol

- Die aktuelle Uhrzeit mithilfe der Sensortasten **< / >** einstellen. Längeres Gedrückthalten der Sensortaste beschleunigt den Vor- und Rücklauf der Anzeige.



Vorreinigung

Achtung Beschädigungsgefahr!



Zum Reinigen keine scharfen, abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

Glaskeramik-Kochfeld

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

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

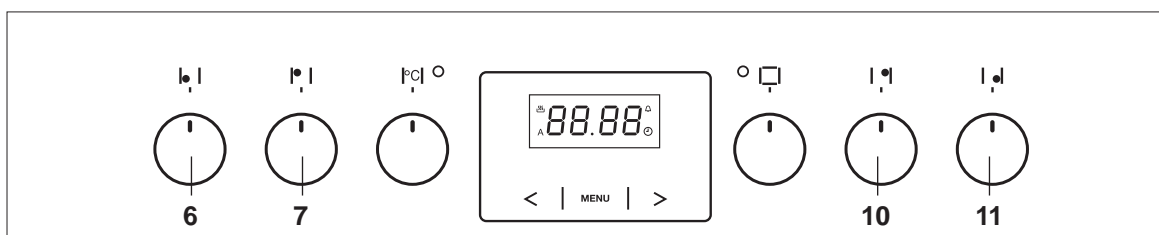
Backofen

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

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

Wie Sie den Backofen bedienen, erfahren Sie ab Seite 21.

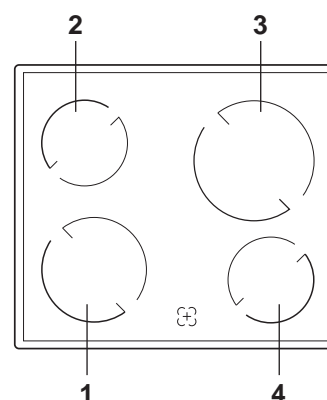
Kochfeld



Kochzonen und Schalter

- Drehen Sie die Schalter je nach Bedarf auf die gewünschte Heizleistung: Vom langsamen Quellen bis zum sprudelnden Kochen. Die Heizstufen finden Sie auf dem Schalter.
- Zum Ausschalten Schalter der Kochzonen auf „0“ drehen.

Platte	Ort	Schalter	Ø in cm
1 Kochzone	vorne links	6 ●	18,0
2 Kochzone	hinten links	7 ●	14,5
3 Kochzone	hinten rechts	10 ●	21,0
4 Kochzone	vorne rechts	11 ●	14,5



Restwärme-Anzeige

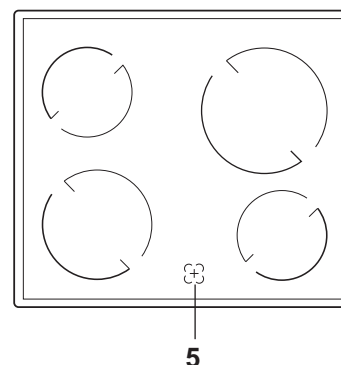
Gefahr



Verbrennungsgefahr!

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

Die Restwärme-Anzeige 5 leuchtet, solange eine Kochzone heißer ist als 50 °C. So warnt Sie das Gerät vor möglichen Verbrennungen und signalisiert, dass Sie noch Restwärme nutzen können.



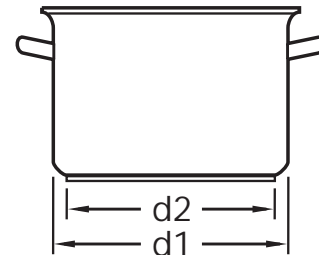
Glaskeramik und Kochzonen-Geschirr

Im Gegensatz zu herkömmlichen Gusskochplatten besitzt Ihr Herd ein 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.

Achtung Beschädigungsgefahr!

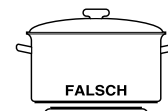
Keine harten Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen. Bruchgefahr.

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



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 Stahltöpfe 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.
- 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 überhitzt oder zerkratzt werden.

**Achtung Beschädigungsgefahr!**

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

Tipps zum Garen und Energie sparen

Einstellung ¹⁾	Anwendung	Beispiele
½	Schwachtes Fortkochen bzw. Warmhalten	Quellen von Reis
1	Fortkochen für die meisten Gerichte	Für Suppen und Gemüse
1 ½	Schwachtes Braten bzw. starkes Fortkochen	Für Paniertes
2	Normales Braten	Für Bratkartoffeln
2 ½	Starkes Braten	Für Kurzgebratenes
3	Anbraten und Ankochen	Für Kartoffeln, Schmorbraten

¹⁾ Bei kleineren Mengen ½ Stufe niedriger, bei größeren Mengen ein ½ Stufe höher wählen.

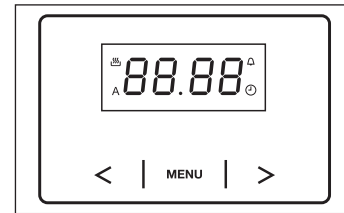
- Beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Einstellung wählen, nicht jedoch bei Verwendung von beschichteten Pfannen und Töpfen. Achten Sie hierbei auf die Angabe des Herstellers.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder das Steak von beiden Seiten braun ist, auf eine niedrigere Stufe schalten; bei größeren Töpfen und Pfannen auf „2“, sonst reicht Einstellung „1“.
- Braten über 1 kg am besten im Backofen garen.
- Mit passendem Geschirr und wenig Wasser bzw. Fett garen; das erhält die Vitamine.
- Restwärme der Kochzonen nutzen. Die Wärme reicht für ca. 5 bis 10 Minuten, z.B. zum Quellen von Reis.
- Beim Kochen möglichst immer den Deckel auf dem Topf lassen. Flüssigkeiten werden mit Deckel schneller zum Kochen gebracht als ohne.

Backofen bedienen

Wenn sich der Backofen nicht einschalten lässt

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

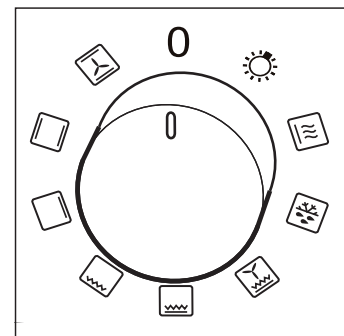
- Der Backofen arbeitet erst, wenn die Uhrzeit eingestellt ist. Anderenfalls zeigt die Anzeige „12.00“ und rechts unten im Display blinkt das Uhr-Symbol. Siehe „Die Zeitschaltuhr“ auf Seite 29.
- Der Backofen befindet sich im Automatik-Betrieb. Im Display leuchtet $\#$. Siehe „Die Zeitschaltuhr“ auf Seite 29.



Multifunktionsschalter

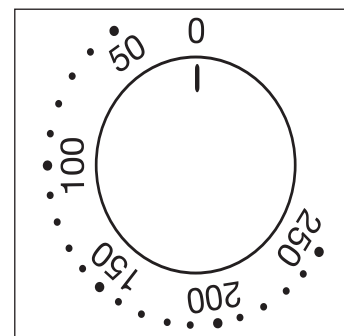
Wählen Sie die Beheizungsart je nachdem, was Sie backen, braten oder dünsten wollen. Wählen Sie die Backofenbeheizung mit dem Multifunktionsschalter 14 aus, die Symbole befinden sich auf dem Schalter:

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



Temperaturwähler

Nach Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturwähler 14 im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis 250 °C drehen.



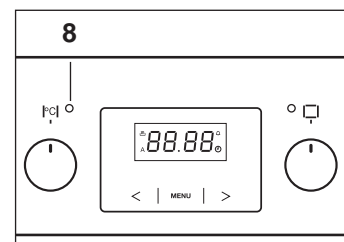
Backofen-Temperatur-Leuchte

Die rote Backofen-Temperatur-Leuchte 8 leuchtet, solange der Backofen heizt, genauer gesagt:

- beim Aufheizen, nach dem Einschalten
- beim Nachheizen, um die Temperatur zu halten.

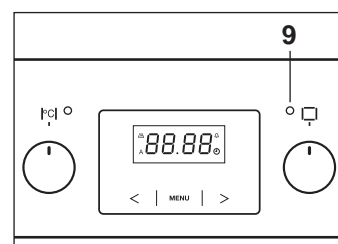
Sobald die rote Leuchte das erste Mal erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht. Ihr Backofen ist jetzt vorgeheizt, Sie können das Gargut hineinschieben.

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



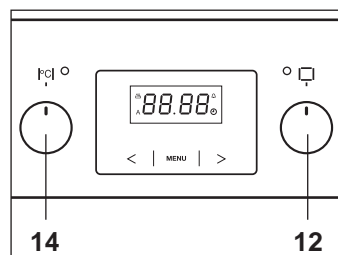
Backofen-Betriebs-Leuchte

Die gelbe Backofen-Betriebs-Leuchte **9** leuchtet auf, sobald der Backofen eingeschaltet wurde. Sie erlischt erst nach dem Ausschalten wieder.



Garende

1. Drehen Sie den Temperaturwähler **14** gegen den Uhrzeigersinn in Aus-Position.
Die rote Backofen-Temperatur-Leuchte **8** erlischt.
2. Drehen Sie den Multifunktionsschalter **12** in Null-Position.



Backblech und Fettpfanne

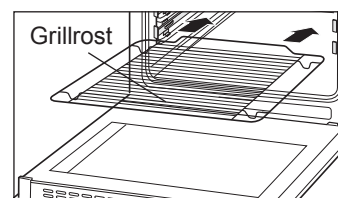
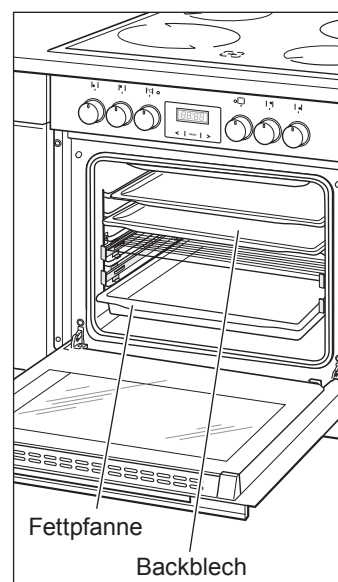
Die mitgelieferten Backbleche und die Fettpfanne haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen. Das Grillrost muss wie im untersten Bild abgebildet eingeschoben werden.

Backblechträger mit Teleskopschienen

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

Das richtige Backofen-Geschirr

- Töpfe mit hitzebeständigen Griffen, erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“.
- Feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen eignen sich für den Backofen.
- 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.



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! Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.



- Bleche oder Alufolie nicht direkt auf den Garraumboden stellen.
- Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.

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

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.



Schnellheizen

Mit der Schnellheizfunktion können Sie die Vorheizzeit verkürzen.



Backen

Backen mit Ober- und Unterhitze

1. Multifunktionsschalter auf Ober- und Unterhitze stellen, 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 dem 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;
 - halbohohe 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!

Braten

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 eingestoichen, 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.

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. 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 **Verbrennungsgefahr!**



Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen.
Kinder fernhalten!

Gefahr **Brandgefahr!**



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

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-Grill (Flächen-Grill)

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

1. Multifunktionsschalter auf „Intensiv-Grill“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
2. Auch hier einige Minuten vorheizen lassen. Ansonsten siehe „Infrarot-Grillen“ Punkt 4-6.



Umluft-Grillen (Oberhitze+Grill+Ventilator)

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

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



Auftauen

Gefahr



Gesundheitsgefahr!

Das Auftauen mit Heißluft oder bei Raumtemperatur kann zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen wie Salmonellen führen.

- Fleisch, Fisch und Geflügel nicht im Backofen auftauen! Besser rechtzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen; Auftauflüssigkeit muss abfließen können.

Benutzen Sie die Auftaufunktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc.

1. Tiefkühlkost auspacken, aufs Backblech legen.
2. Backblech auf mittlerer Höhe in den Backofen schieben.
3. Fettpfanne eine Ebene tiefer einschieben.
4. Backofentür schließen.
5. Multifunktionsschalter auf „Auftauen“, den Temperaturwähler auf 0 °C stellen.



Tipps:

- Um mehr Platz im Garraum zu erhalten, dürfen Sie zum Auftauen das Gefäß mit dem Gefriergut direkt auf den Garraumboden stellen und die Backblechträger samt Teleskopschienen herausnehmen (siehe Seite 35).
Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.

Einkochen

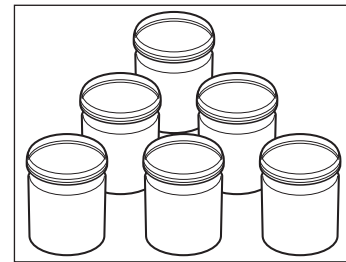


Wichtig!

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- und Unterhitze“ drehen.
4. Temperaturwähler auf 180 - 200 °C einstellen.
5. Wenn in den Gläsern keine Luftblasen mehr aufsteigen (nach ca. 60–80 Minuten), Temperatur zurückschalten:
 - Obst auf Null,
 - Gemüse auf 150 °C und ca. 60 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.



Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

1. Wenn die Backschüssel nicht in den Garraum passt, können Sie die Backblechträger entfernen, um das Garraumvolumen zu vergrößern (siehe Seite 35).
2. Heizen Sie den Backofen auf 50 °C vor.
3. Schalten Sie den Backofen aus, wenn die Temperatur erreicht ist.
4. Stellen Sie die Backschüssel mit dem Hefeteig in den Garraum. Sie können die Schüssel direkt auf den Garraumboden stellen.
5. Schließen Sie die Backofentür und belassen Sie den Hefeteig für die gewünschte Zeit im Backofen, ohne ihn weiter zu beheizen.

Achtung Beschädigungsgefahr!

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

- Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraum-boden stellen möchten, darf die Backofen-temperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.

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.





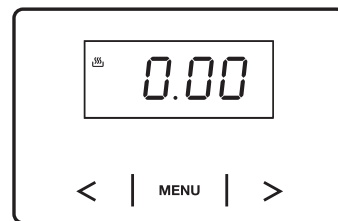
Automatikbetrieb

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.





Kurzzeitwecker

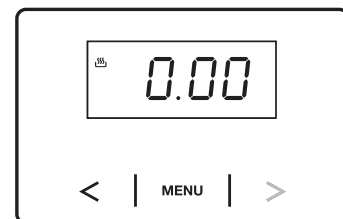
Sie sind dabei, ein Gericht im Backofen zu garen, und möchten nach einiger Zeit **erinnert** werden, das Gericht zu wenden, Flüssigkeit nachzugießen etc. Bitte beachten Sie, dass der Herd durch die Weckfunktion nicht ein- oder ausschaltet wird.

1. Taste **MENU** so oft drücken, bis im Display das Symbol  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  auf zu blinken und die Zeitanzeige zählt 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 Beschädigungsgefahr!



Vor dem Reinigen Herd vollständig abkühlen lassen.

- Zum Reinigen keine scharfen, abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören.

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

Kochfeld reinigen

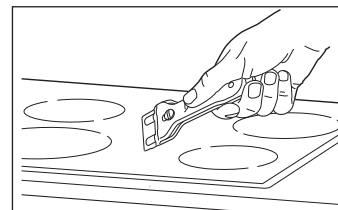
Achtung Verbrennungsgefahr!



Vor dem Reinigen das Kochfeld vollständig abkühlen lassen. **Ausnahme: Zucker- oder stärkehaltige Verunreinigungen, Kunststoff oder Alufolie.**

- Verunreinigungen durch **zucker-** oder **stärkehaltige** Speisereste, **Kunststoff** oder **Alufolie müssen sofort entfernt werden**. Sie können das Kochfeld sonst dauerhaft und irreparabel beschädigen. Schützen Sie Ihre Hände vor der Reinigung z. B. mit Küchenhandschuhen vor Verbrennungen. Dann die Verschmutzungen mit dem Klingenschaber von der noch heißen Glaskeramik entfernen.
- Das Kochfeld 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 dem Klingenschaber lösen.
- Eingebraunte Verschmutzungen und Flecken mit Spezialreiniger oder flüssigem Edelstahlreiniger behandeln.

Nach dem Reinigen mit Silikon-Pflegemittel behandeln..



Backofen und Einschübe reinigen

Herkömmliche Reinigung

Gefahr**Gefahr!**

Vor dem Reinigen Backofen abkühlen lassen. Heiße Heizkörper!

- Zum Reinigen keine scharfen, abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören.
- Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.

- 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.

Dampfreinigung

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

1. Alle Speisen, Grillrost und Backbleche entnehmen.
2. Die hochwandige Fettpfanne in den untersten Einschub schieben.
3. Ca. 0,25 l Wasser in die Fettpfanne gießen.
4. Multifunktionsschalter Ober- und Unterhitze und den Temperaturwähler auf 50 °C stellen.
5. Den Ofen nach 30 Min. wieder ausschalten.
6. Die Fettpfanne herausnehmen.
7. Den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm auswischen.

Backofentür aushängen

Achtung

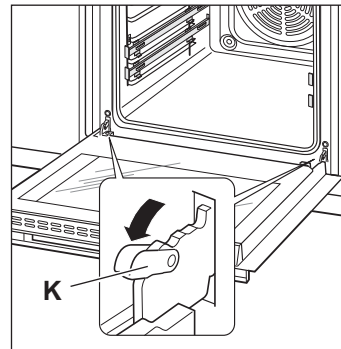


Beschädigungsgefahr!

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

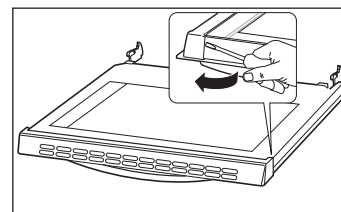
Zum Reinigen können Sie die Backofentür aushängen.

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:

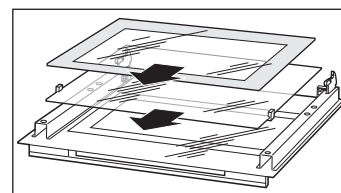
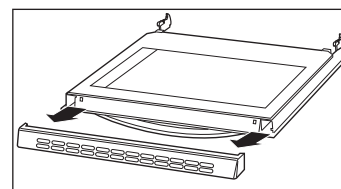
1. Die Tür mit beiden Händen in Schräglage halten.
2. Die Scharniere in die Öffnung der Seitenwände ein-haken.
3. Die Tür ganz öffnen.
4. Die beiden Klappbügel **K** wieder nach unten klappen. Die Tür muss sich bündig schließen lassen.



Scheiben-Zwischenräume reinigen

Um die drei Scheiben der Backofentür einzeln zu reinigen:

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 beiden inneren Scheiben nacheinander 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, breiterer Rand nach vorne.

Teleskopschienen / Backblechträger ein-/ausbauen und reinigen

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

Achtung

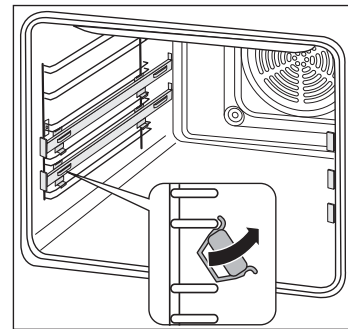


Beschädigungsgefahr!

Backblechträger und Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen, da sonst das Heißlagerfett ausgewaschen wird.

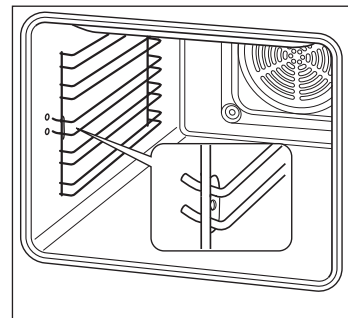
Teleskopschienen aus- und einbauen:

1. Backbleche, Fettpfanne und Grillrost herausnehmen.
2. Teleskopschienen zunächst von der unteren Führung des Backblechträgers abziehen und dann nach oben herausnehmen.
3. Teleskopschienen mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen und danach gut trockenwischen.
4. Teleskopschienen nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.



Backblechträger herausnehmen:

1. Backbleche, Fettpfanne und Grillrost herausnehmen.
2. Die vordere Halterung an der vorderen Seite, wo die beiden Haken mit dem angeschweißten Plättchen sind, mit einem Ruck herausziehen.
3. Die hintere Halterung des Backblechträgers herausziehen und den Backblechträger herausnehmen.
4. Den zweiten Backblechträger auf die gleiche Weise entnehmen.
5. Backblechträger mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen und danach gut trockenwischen.

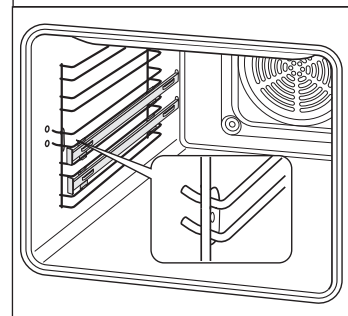


Tipp:

- Nehmen Sie die Backblechträger zusammen mit den Teleskopschienen heraus.

Backblechträger einsetzen:

1. Backblechträger so positionieren, dass die beiden Haken mit dem angeschweißten Plättchen vorne sind.
2. Die hinteren Haken in die vorgesehenen Löcher in der Seitenwand drücken.
3. Die vorderen Haken in die vorgesehenen Löcher in der Seitenwand drücken.
4. Den zweiten Backblechträger auf die gleiche Weise einsetzen.



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 Stromschlaggefahr!



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

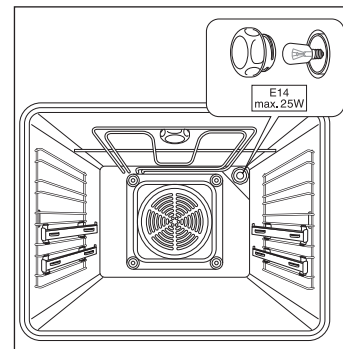
- Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist – Verbrennungsgefahr!



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.




Wenn's mal ein Problem gibt

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.

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.

Fehlersuchtable	
Problem	Mögliche Ursachen / Lösungen / Tipps
Kochzonen ohne Funktion.	Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für das Herdset am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen.
Sprünge und Risse im Kochfeld.	Kochzonen sofort ausschalten und nicht mehr benutzen. Kundendienst verständigen.
Backofen ohne Funktion, Uhr-Symbol blinkt.	Nach dem Anschließen oder einem Stromausfall muss die Uhrzeit eingestellt werden. Siehe Kapitel „Uhrzeit einstellen“ auf Seite 29.
Backofen ohne Funktion, Symbol  bzw. A blinkt.	Der Backofen befindet sich im Automatikbetrieb. Siehe Kapitel „Automatikbetrieb“ auf Seite 30.
Rote Backofen-Temperatur-Leuchte leuchtet nicht.	Eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht; Leuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein. Bei einem Defekt, Leuchte durch Kundendienst wechseln lassen (siehe „Unser Service“ auf Seite 38.).
Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen.	Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln. Siehe „Backofen-Beleuchtung auswechseln“ auf Seite 36)
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Backofen bildet sich Kondenswasser.	Dies ist kein Fehler, sondern entsteht durch Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (z.B. Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken.

Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnr.
<i>hanseatic</i> Einbauherd, Edelstahl	2013CC2.30ETsYDpX	441 240
<i>hanseatic</i> Einbauherd, weiß	2013CC2.30ETsYDpW	442 852
<i>hanseatic</i> Einbauherd, braun	2013CC2.30ETsYDpB	310 160

Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Reparatur- und Ersatzteil-Service

- Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich bitte an unseren Technik-Service:

Telefon 0 18 06 18 05 00

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

- Kunden in Österreich

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

Bitte beachten Sie:

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

Umweltschutz

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen Sammel- oder Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch

werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

Sie können Elektro-Altgeräte kostenlos beim lokalen Wertstoff-/Recyclinghof abgeben.

Für weitere Informationen zu diesem Thema wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP)
- Auch Energie sparen schützt vor zu starker Erwärmung unserer Erde. Ihr neues Gerät verbraucht Dank seiner modernen Technik wenig Energie.

Entsorgen Sie die Verpackung bitte umweltfreundlich.

Notizen

Notizen

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
Wasserbiskuit	1	3	Ober- /Unterhitze ²⁾	190	25-35
Apfelkuchen	1	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	190	25-35
Small cakes	1	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	160	25-35
Toast	1	4	Grill ³⁾	250	1-2
Burger	1	4	Grill ³⁾	250 (max)	12 + 8 ⁴⁾
Hähnchen	1	2	Umluft-Grillen	200	50-70
Hähnchen am Drehspieß		3	Umluft-Grillen	200	60-90
Schweinebraten	1	2	Umluft-Grillen	180 ⁶⁾	110-120
Ente	1	2	Umluft-Grillen	150	110-130
Pizza, dünn belegt ²⁾	1	2	Ober- und Unterhitze	230	10-25
Pizza, dick belegt ²⁾	1	2	Ober- und Unterhitze	230	30-50
Pizza, tiefgekühlt ⁷⁾	1	2	Ober- und Unterhitze	230	ca. 15

¹⁾ Einschubhöhe von unten gerechnet

²⁾ vorgeheizt

³⁾ 5 Minuten vorheizen

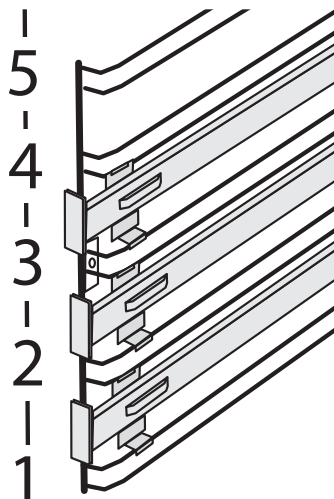
⁴⁾ 1. und 2. Seite

⁵⁾ Universalpfanne oben

⁶⁾ abhängig von der Höhe des Bratens

⁷⁾ Zubereitungssangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

Bitte beachten Sie, dass sich das Backblech etwas unterhalb der Einschubhöhenmarkierung befindet, wenn es auf Teleskopschienen aufliegt (siehe Abb. rechts).



Technische Daten

Herd-Set

Marke	<i>hanseatic</i>
Typ/Bezeichnung	2013CC2.30ETsYDpX 2013CC2.30ETsYDpW 2013CC2.30ETsYDpB
Bestellnummer	441 240 (inox) / 442 852 (weiß) / 310 160 (braun)
Netzspannung, Absicherung	AC 1N 230V 50 Hz, 40 A AC 2N 400V 50 Hz, 25 A AC 3N 400V 50 Hz, 16 A
Leistungsaufnahme max.	9,1 kW

Backofen

Datenblatt für Elektrobacköfen nach der Verordnung (EU) Nr. 65/2014
und Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Energieeffizienzindex EEI _{cavity} ²⁾	106,1
Energieeffizienzklasse des Backofens ¹⁾²⁾	A
Energieverbrauch für Beheizungsart ²⁾	0,99 kWh Konventionelle Beheizung 0,87 kWh Umluft
Anzahl der Garräume	1
Wärmequellen	Elektrisch
Nettovolumen des Backofens	V = 65 Liter
Gewicht	M = 44 kg
Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T)	850 x 500 x 600 mm
Leistungsaufnahme Backofen	
Oberhitze / Unterhitze / Ober- und Unterhitze	0,9 kW / 1,1 kW / 2,0 kW
Infrarot-Grill / Intensiv-Grill (Grill und Oberhitze)	2,0 kW / 2,9 kW
Umluft (Ober- und Unterhitze+ Ventilator)	2,0 kW
Umluftgrill (Grill+ Oberhitze+ Ventilator)	2,9 kW
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 Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014. Die angewandten Messmethoden entsprechen der Norm EN 60350-1.

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

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

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

Kochfeld

Datenblatt für Haushaltskochmulden nach der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Art der Kochmulde	Elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen	4
Heiztechnik	Strahlungskochzonen
Kochzone vorne links	Ø 18,0 cm; 1,7 kW
Kochzone hinten links	Ø 14,5 cm; 1,2 kW
Kochzone vorne rechts	Ø 14,5 cm; 1,2 kW
Kochzone hinten rechts	Ø 21,0 cm; 2,1 kW
Energieverbrauch je Kochzone vorne links ³⁾	EC _{electric cooking} = 183,7 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links ³⁾	EC _{electric cooking} = 186,9 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts ³⁾	EC _{electric cooking} = 186,1 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts ³⁾	EC _{electric cooking} = 193,6 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ³⁾	EC _{electric hob} = 193,9 Wh/kg

³⁾ Ermittelt gemäß Verordnung (EU) Nr. 66/2014. Die angewandten Mess- und Berechnungsmethoden entsprechen der Norm EN 60350-2.

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.