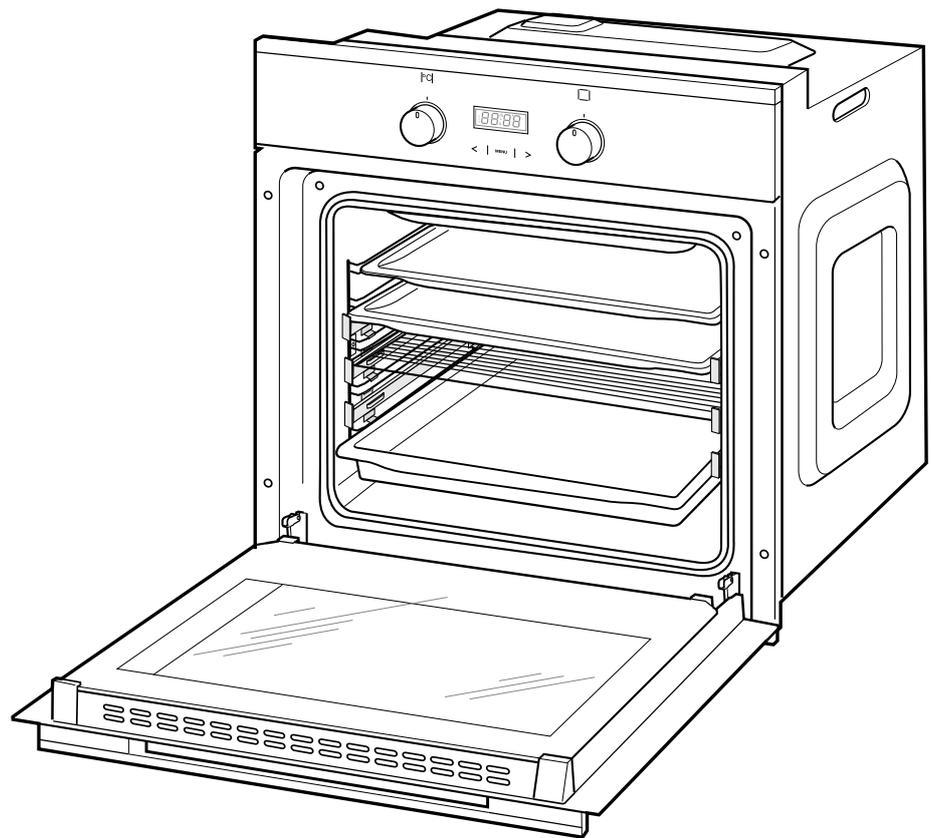




hanseatic
ECO LINE



Gebrauchsanleitung

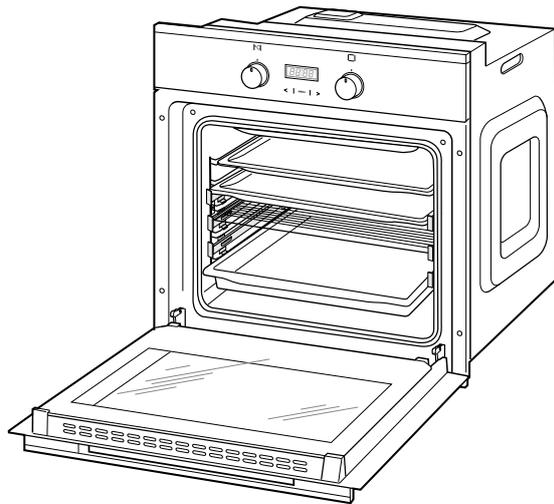
Hanseatic Einbau-Backofen mit Zeitschaltuhr

Beilage-Nr. 92874
HC-20161101
Bestell-Nr. 441262
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Information		Tabelle „Prüfgerichte“	24
Ihr Backofen stellt sich vor	3	Die Uhr	25
Ausstattungsmerkmale	3	Uhrzeit einstellen	25
Lieferumfang	3	Mit der Zeitschaltuhr arbeiten	26
Kontrolle der Lieferung	3	Vollautomatik-Betrieb	26
Bestimmungsgemäßer		Halbautomatik-Betrieb	27
Gebrauch	3	Zeitschaltuhr-Betrieb abbrechen und	
5 Minuten für Ihre Sicherheit	4	Automatik-Einstellungen löschen	28
		Signalton ändern	28
		Kurzzeitwecker	28
Vorbereitung		Allgemeines	
Einbauen und Anschließen	10	Pflege und Wartung	29
Erstinbetriebnahme	13	Gehäuse-Oberflächen reinigen	29
Transportsicherungen entfernen	13	Backofentür aushängen	30
Einstellen der Uhrzeit	13	Teleskopschienen und Backblechträger	
Vorreinigung	13	aus-/einbauen	30
Das richtige Backofen-Geschirr	14	Backofen und Einschübe reinigen	31
		Oberes Heizelement herunterklappen	32
		Scheiben-Zwischenraum reinigen	32
		Backofen-Beleuchtung auswechseln	33
Bedienung		Fehlersuchtafel	34
Die Bedienblende	15	Unser Service	35
Versenkbare Schalter	15	Beratungs-, Bestell- und Reklamations-	
Beheizungsart-Schalter	15	Service	35
Temperaturwähler	15	Reparatur- und Ersatzteil-Service	35
Der Backraum	16	Umweltschutz	36
Backblech und Fettpfanne	16	Elektro-Altgeräte umweltgerecht	
Seitengitter mit Teleskopschienen	16	entsorgen	36
Außenkühlgebläse	16	Verpackung	36
Backofen-Leuchte	16	Notizen	37
Die Beheizungsarten	17	Notizen	38
Garen mit Ober- und Unterhitze	17	Technische Daten	39
Das Prinzip Heißluft	17		
Backen mit Heißluft und Unterhitze			
(Pizzastufe)	18		
Backen mit Ober- und Unterhitze	18		
Backen mit Heißluft	19		
Braten mit Ober- und Unterhitze	19		
Braten mit Heißluft und Unterhitze	20		
Grillen	20		
Trocknen mit Heißluft (Dörren)	21		
Einkochen mit Ober-/Unterhitze oder			
Heißluft/Unterhitze	22		
Schnellheizen	22		
Auftauen	23		
Besonderheiten beim Ansetzen			
von Hefeteig	23		

Ihr Backofen stellt sich vor



Ausstattungsmerkmale

- Ober- und Unterhitze
- Heißluft
- Infrarot-Grill
- Kombinationsbetrieb
- Schnellaufheizung (Backofen heizt in ca. 4 Min. auf 150°C auf)
- Backofen-Beleuchtung
- Außenkühlgebläse
- 3 Teleskopschienen
- Digitale Zeitschaltuhr
- Kurzzeitwecker

Lieferumfang

- Einbau-Backofen (anschlussfertig mit Netzkabel und Schutzkontakt-Stecker)
- 1 Fettpfanne
- 2 Backbleche
- 1 Grillrost
- 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 „Unser Service“ auf Seite 35.

Gefahr Stromschlaggefahr!
Nehmen Sie nie ein defektes Gerät in Betrieb.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist nur zum Braten, Backen, Grillen und Warmhalten von Speisen bestimmt. Zum Auftauen von rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch sollte es nicht verwendet werden. Das Gerät darf nur verwendet werden, wenn es in ein geeignetes Möbelstück eingebaut ist.

Es ist ausschließlich zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt. Eine gewerbliche Nutzung ist ausgeschlossen.

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.



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

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

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

5 Minuten für Ihre Sicherheit

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 Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite 35).
- Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

- Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.
- Falls der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Steckdose für den Backofen vor dem Einbau spannungslos schalten. Dazu die Sicherung für die Steckdose herausdrehen bzw. sie ausschalten.
- Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- 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.

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 abziehen oder aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.

Gefahr Gefahr für 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.
- Kinder vom Türglas fernhalten! Das Türglas kann im Betrieb sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr!

Gefahr Brandgefahr!

Beim Backofen besteht grundsätzlich Brandgefahr. Speisen können anbrennen, Backpapier oder andere angrenzende, brennbare Gegenstände können Feuer fangen. Besonders im Zeitschaltuhrbetrieb besteht erhöhte Brandgefahr!

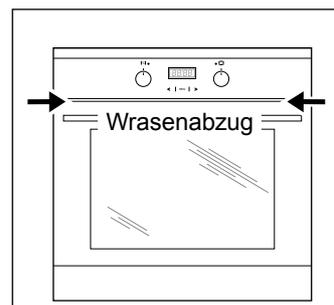
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.

- Funktionsschalter und Temperaturregler nach dem automatischen Abschalten immer auf Null zurückdrehen!
- 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.
- Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- 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.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie das Gerät 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 35).
- Wenn das Außenkühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall sofort aus, öffnen Sie die Backofentür, und benutzen Sie den Herd nicht mehr!

Achtung Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden der Backofen und seine berührbaren Teile sehr heiß. Auch die Gefäße können sehr heiß sein.

- Halten Sie Kinder jünger als 8 Jahre fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Vermeiden Sie direkte Berührung mit Heizkörpern, Wänden, Backblechen, der Backofentür usw., weil sie im Backofenbetrieb sehr heiß werden.
- Fassen Sie die Backofentür nur am Griff an.
- Lassen Sie den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt!
- Achten Sie darauf, dass Sie während des Backofenbetriebs nicht in Berührung mit dem heißen Dampf kommen, der aus dem Wrasenabzug (Lüftung) strömt.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Öffnen der Backofentür nicht in Berührung mit dem aufsteigenden heißen Dampf kommen.
- Zum Herausnehmen von Speisen aus dem Garraum stets Topflappen oder Küchenhandschuhe verwenden.
- Gießen Sie niemals Wasser direkt in den heißen Backofen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr, und die Emaille kann beschädigt werden.
- Lassen Sie Wasser aus dem Backofen zunächst abkühlen, bevor Sie es ausgießen.
- Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wechseln Sie die Glühlampe im Backofen erst, wenn der Backofen abgekühlt ist.

**Gefahr Gesundheitsgefahr!**

Das Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch im Backofen kann zu sprunghaftem Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen (wie z. B. Salmonellen) führen. Dadurch besteht die Gefahr einer Vergiftung.

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofen auftauen.
- Die Auftau-Funktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc. benutzen
- Das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und 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.

Gefahr Verletzungsgefahr!



Das Gerät ist schwer und unhandlich. Unsachgemäßer Transport, Einbau und Verwendung kann zu Verletzungen führen.

- Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.
- Prüfen Sie, ob die Transportwege und der Einbauort frei von Hindernissen sind (z. B. geschlossene Türen oder auf dem Boden liegende Gegenstände).
- Wenn Sie den Backofen auf einer Transportkarre fahren wollen, müssen Sie ihn so anheben, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Heben Sie den Backofen nicht am Türgriff an! Der Türgriff ist nicht dafür konstruiert, das gesamte Gewicht des Backofens zu tragen. Benutzen Sie die seitlichen Griffmulden zum Anfassen.
- Verwenden Sie die Backofentür niemals als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett.

Achtung Beschädigungsgefahren!



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

- 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.

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger! Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- Temperaturwähler 1 nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze, in elektrische Teile und in den Wrasenabzug dringt.
- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Lassen Sie sie beim Aushängen nicht fallen!
- Beachten Sie beim Einkochen, dass jeweils nur so viele Gläser auf einmal in der Fettpfanne stehen dürfen, dass sie sich nicht berühren – sie könnten sonst platzen.
- Verwenden Sie die Backofen-Glühlampe ausschließlich als Backofen-Beleuchtung; sie ist nicht zur Beleuchtung eines Zimmers geeignet.

Einbauen und Anschließen

Gefahr Brandgefahr!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Backofen kann zu Beschädigung oder zum Brand führen. Im Inneren aufgestaute Hitze kann die Lebensdauer des Backofens verkürzen.

- Für ausreichende Lüftung sorgen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken.
- Beim Einbau des Backofens die angegebenen Maße für die Lüftung einhalten.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Backofen kann zu Beschädigungen führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Backofentür und Türgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

Transportieren und Auspacken

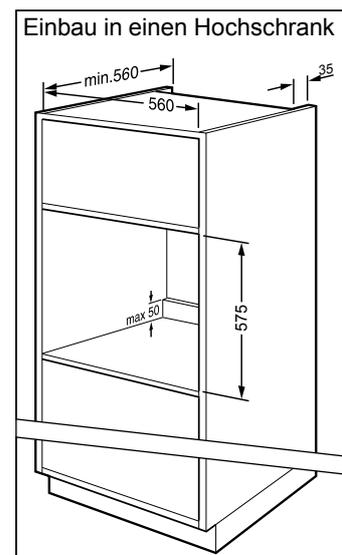
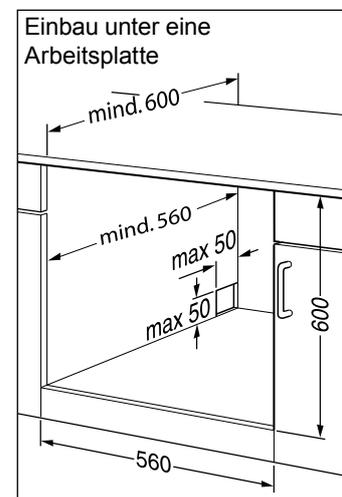
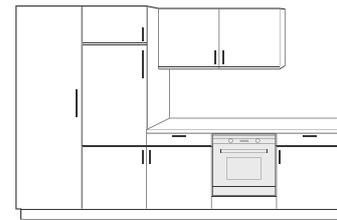
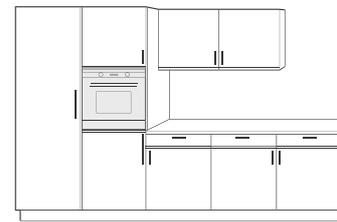
- Transportieren Sie den Backofen mithilfe einer Transportkarre oder einer zweiten Person.
- Packen Sie den Backofen vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.
- Ziehen Sie alle Schutzfolien ab.

Backofen einbauen

Der Backofen ist für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen. Er kann sowohl in einen Hochschrank als auch unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden.

Beachten Sie in jedem Fall die folgenden Bedingungen:

- Bauen Sie den Backofen nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank ein. 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.
- Der Backofen entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EC 335-2-6). Sie dürfen Geräte dieses Typs nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden einbauen.
- Die Einbaunische darf keine Rückwand besitzen, sondern höchstens eine Anstellkante von maximal 50 mm.
- Der Einbauschränk kann wahlweise mit Leisten oder einem Zwischenboden mit Lüftungsausschnitt ausgestattet sein.
- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
- 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.
- Wenn unterhalb des Backofens eine Schublade angebracht wird, ist ein Zwischenboden erforderlich.
- Die Einbaunische muss die hier angegebene Mindestgröße besitzen (siehe rechts).



Alle Maßangaben in Millimeter.

Backofen anschließen

Je nach Einbaunische muss der Backofen vor oder nach dem Einbau angeschlossen werden.

- Für den elektrischen Anschluss des Backofens benötigen Sie eine fachgerecht installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener, ausreichender Absicherung (230 V~/50 Hz/16 A).
 - Die Steckdose muss so installiert sein, dass auch bei eingestecktem Stecker die erforderliche Tiefe der Einbaunische eingehalten wird.
 - Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose oder Verlängerungskabel.
1. Schalten Sie die Steckdose für den Backofen vor dem Einbau stromlos. Drehen Sie dazu die Sicherung für die Steckdose heraus bzw. schalten Sie sie aus.
 2. Stellen Sie alle Schalter des Backofens auf Null-Stellung.
 3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Backofen einsetzen



WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Fehler beim Ein-/Ausbau des Geräts können zu einem Stromschlag führen.

- Stellen Sie vor dem Ein-/Ausbau des Geräts sicher, dass die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, stromlos ist.

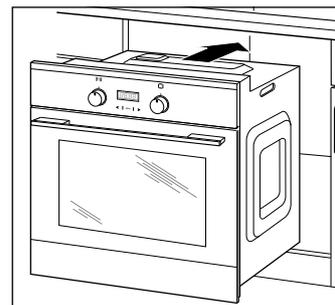
HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

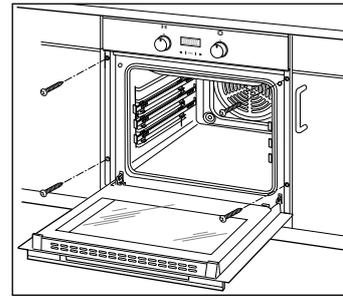
Falsche Handhabung des Geräts kann zu Beschädigungen führen.

- Zum Anheben des Backofens nur die Tragemulden an den Seiten verwenden.
- Backofen nicht auf die Kante oder Ecke der Backofentür aufsetzen! Die Glasscheibe kann beschädigt werden.

1. Schieben Sie den Backofen in die Einbaunische, bis die Frontblende auf den Rahmen des Einbauschranks trifft. Dabei darf die Netzanschlussleitung nicht geknickt, eingeklemmt oder auf andere Weise beschädigt werden.
2. Halten Sie zwischen dem Backofen und den Möbelseitenwänden einen gleichmäßigen Abstand. Verschließen Sie den Spalt über der Backofenblende nicht.



3. Wenn der Backofen richtig ausgerichtet ist, öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie ihn mit den beiliegenden Montageschrauben am Einbauschränk fest.
4. Schalten Sie die Sicherung für die Steckdose wieder ein.
5. Überprüfen Sie die Funktionen wie auf den nachfolgenden Seiten beschrieben.



Erstinbetriebnahme

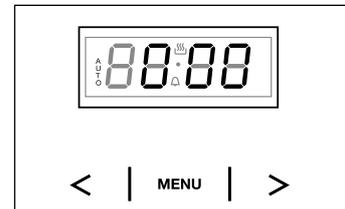
Transportsicherungen entfernen

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

Einstellen der Uhrzeit

Nach dem Einstecken des Netzsteckers blinken im Display »0:00« und »AHTD«. Dies zeigt an, dass die Uhrzeit gestellt werden muss. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Sensortaste **MENU** so lange berühren, bis nur noch der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige blinkt und das Symbol  erscheint.
2. Mit den Pfeil-Sensortasten < bzw. > die Uhrzeit einstellen. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger berühren.
3. Wenn die Uhrzeit richtig eingegeben ist und Sie ca. 5 Sekunden lang keine der Sensortasten mehr berührt haben, ertönt ein Piepton und der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige hört auf zu blinken. Die Uhrzeit ist damit gespeichert.
4. Weitere Informationen zur Uhr finden Sie auf Seite 25.



Vorreinigung

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

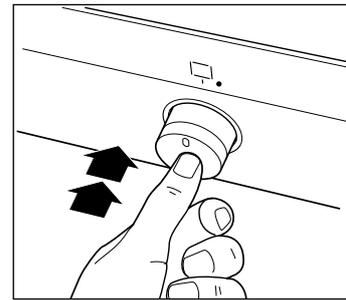
- Haben Ihre Töpfe hitzebeständige Griffe (erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“), können sie auch in den Backofen.
- Auch feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen eignen sich dafür. Direkt aus dem Ofen auf den Tisch gestellt, ersparen sie weiteres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

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.



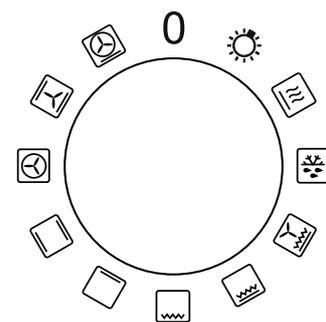
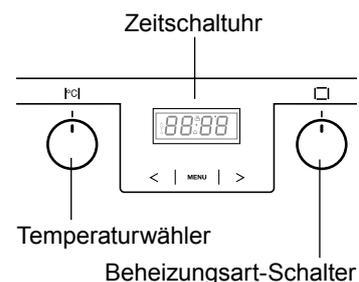
Beheizungsart-Schalter

Mit diesem Schalter wählen Sie die Beheizungsart aus und schalten den Backofen damit gleichzeitig ein. Bei eingeschaltetem Backofen sind beide Schalter beleuchtet.

Backofen- Beleuchtung	Schnellheizen	Auftauen (nur Ventilator)
Oberhitze + Grill mit Ventilator	Intensivgrill (Grill mit Ober- hitze)	Infrarotgrill
Unterhitze	Ober- und Un- terhitze	Heißluft (mit eigenem Ringkörper)
Ober- und Unterhitze + Ventilator	Heißluft und Unterhitze (Pizzastufe)	

Wenn sich Ihr Backofen nicht einschalten lässt, liegt die Ursache wahrscheinlich an der Einstellung der Zeitschaltuhr. Bei folgenden Einstellungen lässt sich der Backofen nicht einschalten:

- Wenn die Uhrzeit nicht eingestellt ist (z.B. nach einem Stromausfall, zu erkennen an der blinkenden Anzeige). Uhrzeit einstellen wie im Kapitel „Die Uhr“ auf Seite 25 beschrieben.
- Wenn sich der Backofen im Automatik-Betrieb befindet (zu erkennen am blinkenden »АВТО« im Display). Berühren Sie in so einem Fall die Sensortaste **MENU** so lange, bis die Einblendung »АВТО« erlischt.



Temperaturwähler

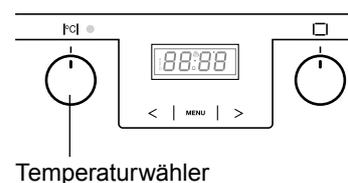
Achtung



Beschädigungsgefahr!

Temperaturwähler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

- Nach Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturwähler $^{\circ}\text{C}$ auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis maximal 250 °C drehen. Der Backofen ist damit eingeschaltet.
- Nach Garenden den Temperaturwähler **linksherum** bis zum Anschlag zurückdrehen und den Beheizungsart-Schalter auf Null-Position zurückstellen.



Backofen-Leuchte

Die rote Backofen-Leuchte 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.

Backofen-Leuchte



Der Backraum

Backblech und Fettpfanne

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

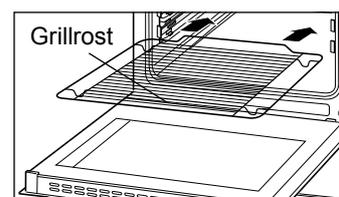
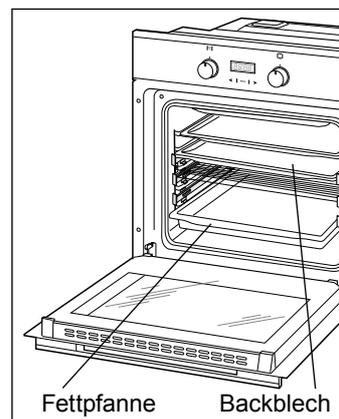
Seitengitter mit Teleskopschienen

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

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.



Die Beheizungsarten

Gefahr **Verbrennungsgefahr!**



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

Gefahr **Brandgefahr!**



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

- Betreiben Sie den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür.

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.

Garen mit Ober- und Unterhitze

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



Das Prinzip Heißluft

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.



Unsere Energie-Spartipps:

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

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. Beheizungsart-Schalter 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.
3. Zum Backen von Tiefkühlpizza die Empfehlungen des Pizza-Herstellers auf der Verpackung befolgen.



Unsere Energie-Spartipps:

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

Backen mit Ober- und Unterhitze

1. Beheizungsart-Schalter 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. Beheizungsart-Schalter 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. Beheizungsart-Schalter auf „Ober- und Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.



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.

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.

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. Beheizungsart-Schalter auf „Heißluft plus Unterhitze“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
4. Braten mit einer hohen Temperatur anbraten, dann auf eine niedrigere Temperatur herunterschalten.
5. Beträgt die Garzeit laut Rezept oder Erfahrung länger als eine Stunde, mit 160 °C weitergaren.



Unsere Energie-Spartipps:

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

Grillen

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.

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.

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.

1. Beheizungsart-Schalter 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. Beheizungsart-Schalter 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. Beheizungsart-Schalter 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 Heißluft!

Trocknen mit Heißluft (Dörren)

1. Vorbehandelte Lebensmittel aufs Backblech und auf mittlerer Einschubhöhe in den Backofen schieben. Backofentür schließen.
2. Beheizungsart-Schalter 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:

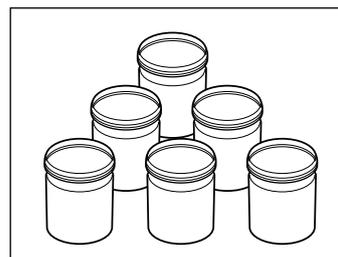
- Auf mehreren Ebenen gleichzeitig dörren.

Einkochen mit Ober-/Unterhitze oder Heißluft/Unterhitze



Wichtig!

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



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. Beheizungsart-Schalter 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

Gefahr Gesundheitsgefahr!



Das Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch im Backofen kann zu sprunghaftem Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen (wie z. B. Salmonellen) führen. Dadurch besteht die Gefahr einer Vergiftung.

- Fleisch, Geflügel oder Fisch nicht im Backofen auftauen.
- Die Auftau-Funktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc. benutzen
- Das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen. Die Auftauflüssigkeit muss dabei abfließen können, da sich sonst schädliche Mikroorganismen bilden können.

Beim Auftauen wird der Garraum lediglich von unbeheizter Luft durchströmt. Auf diese Weise wird der Auftauvorgang beschleunigt. Die Heizung ist während des Auftauens nicht in Betrieb.



Tipp:

- 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 30).
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.

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 30).
2. Heizen Sie den Backofen auf 50 °C vor.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

- 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.

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.

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
Apfelkuchen	1	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	190	25-35
	1	3	Heißluft	160	40-50
	2	1 + 4	Heißluft	160	40-50
Small cakes	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
Burger	1	4	Grill ³⁾	250 (max)	12 + 8 ⁴⁾
Hähnchen	1	2	Heißluft-Grillen	200	50-70
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

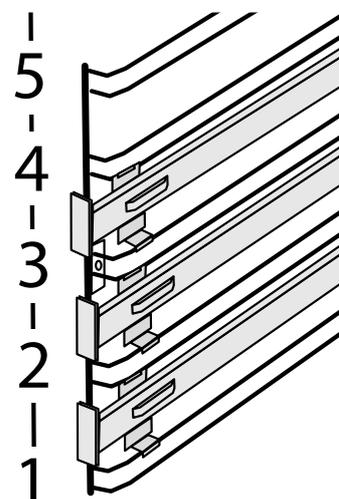
³⁾ 5 Minuten vorheizen

⁴⁾ 1. und 2. Seite

⁵⁾ Universalpfanne oben

⁶⁾ abhängig von der Höhe des Bratens

⁷⁾ Zubereitungsangaben 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).

Die Uhr

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

Gestellt wird die Uhr mithilfe von 3 Touch-Control-Tasten, die nur berührt werden müssen bzw. schon auf die Annäherung des Fingers reagieren.

Uhrzeit einstellen

Bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall

Nach dem Einstecken des Netzsteckers oder nach einem Stromausfall blinken im Display »0:00« und »AHT0«. Dies zeigt an, dass die Uhrzeit gestellt werden muss. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Sensortaste **MENU** so lange berühren, bis nur noch der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige blinkt und das Symbol  erscheint.
2. Mit den Pfeil-Sensortasten < bzw. > die Uhrzeit einstellen. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger berühren.
3. Wenn die Uhrzeit richtig eingegeben ist und Sie ca. 5 Sekunden lang keine der Sensortasten mehr berührt haben, ertönt ein Piepton und der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige hört auf zu blinken. Die Uhrzeit ist damit gespeichert.



Bei Umstellung von Sommer- auf Winterzeit und umgekehrt

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

1. Beide Pfeil-Sensortasten < und > gleichzeitig so lange berühren, bis der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige blinkt.
2. Mit den Pfeil-Sensortasten < bzw. > die Uhrzeit einstellen. Zum schnellen Vor-/Rücklauf die jeweilige Taste länger berühren.
3. Wenn die Uhrzeit richtig eingegeben ist und Sie ca. 5 Sekunden lang keine der Sensortasten mehr berührt haben, ertönt ein Piepton und der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige hört auf zu blinken. Die Uhrzeit ist damit gespeichert.



Mit der Zeitschaltuhr arbeiten

Gefahr Gefahren bei Zeitschaltuhr-Betrieb!



Für den automatischen Betrieb mit Zeitschaltuhr unbedingt beachten:

- 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 Zeitschaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!



Wichtig!

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

- Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten im Voraus programmieren. Die Gardauer kann zwischen 1 Minute und 10 Stunden eingestellt werden.
- Wenn ein Programm zu Ende ist, ertönt für etwa 2 Minuten ein Signalton, den Sie mit einer beliebigen Taste abschalten können.
- Durch einen Stromausfall werden alle Programmierungen gelöscht.

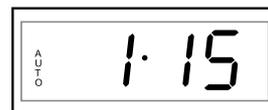
Vollautomatik-Betrieb

Hier legen Sie die gewünschte Gardauer fest sowie die Zeit, zu der das Gericht im Backofen fertig sein soll; die Zeitschaltuhr errechnet daraus automatisch die Einschaltzeit.

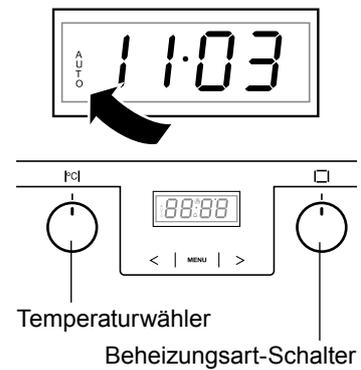
Beispiel:

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

1. Sensortaste **MENU** so lange berühren, bis das Display »0000« zeigt und das Glockensymbol blinkt.
2. Sensortaste **MENU** noch einmal kurz berühren. Im Display erscheinen nun abwechselnd »dur« und »0000«.
3. Mit den Pfeil-Sensortasten < bzw. > die Gardauer einstellen (in unserem Beispiel 1 Stunde und 15 Minuten).
4. Sensortaste **MENU** kurz berühren
Im Display erscheinen nun abwechselnd »End« und die sich aus der Gardauer ergebende Ausschaltzeit.
5. Mit den Pfeil-Sensortasten < bzw. > die Ausschaltzeit einstellen (in unserem Beispiel 13:00 Uhr).
Die Ausschaltzeit muss weniger als 24 Stunden von der aktuellen Uhrzeit entfernt sein.



6. Einige Sekunden nach dem letzten Tastendruck springt die Anzeige wieder auf die normale Uhrzeit. Gardauer und Abschaltzeit sind gespeichert. Im Display ist »*AUTO*« eingeblendet.
7. Beheizungsart-Schalter und Temperaturwähler am Backofen in die gewünschte Position stellen. Der Backofen wird sich zur errechneten Einschaltzeit selbsttätig einschalten. Nach Erreichen der Ausschaltzeit schaltet der Backofen selbsttätig aus. Zusätzlich ertönt ein Signal und im Display blinkt »*AUTO*«.
8. Um das Signal auszuschalten, eine beliebige Sensortaste berühren. Die Einblendung »*AUTO*« hört auf zu blinken.
9. Um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren, Sensortaste **MENÜ** so lange berühren, bis die Einblendung »*AUTO*« verschwindet.



! **Wichtig!**
Der Backofen wird dadurch wieder eingeschaltet.

10. Temperaturwähler und Beheizungsart-Schalter zurück auf »0« stellen.

Halbautomatik-Betrieb

Hier legen Sie während des Betriebs die gewünschte Rest-Gardauer fest. Der Backofen schaltet dann nach Ablauf der Gardauer automatisch ab.

Beispiel:

Die Rest-Gardauer soll 1 Stunde und 15 Minuten betragen.

1. Am eingeschalteten Backofen die Sensortaste **MENÜ** so lange berühren, bis das Display »000« zeigt und das Glockensymbol blinkt.
2. Sensortaste **MENÜ** noch einmal kurz berühren. Im Display erscheinen nun abwechselnd »dur« und »000«.
3. Mit den Pfeil-Sensortasten < bzw. > die Gardauer einstellen (in unserem Beispiel 1 Stunde und 15 Minuten). Ca. 5 Sekunden nach dem letzten Tastendruck springt die Anzeige wieder auf die normale Uhrzeit. Die Eingabe ist damit gespeichert. Im Display ist »*AUTO*« eingeblendet.



Nach Erreichen der Ausschaltzeit schaltet der Backofen selbsttätig aus. Zusätzlich ertönt ein Signal und im Display blinkt »*AUTO*«.

4. Um das Signal auszuschalten, eine beliebige Sensortaste berühren. Die Einblendung »*AUTO*« hört auf zu blinken.

- Um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren, Sensortaste **MENÜ** so lange berühren, bis die Einblendung »*⏸*» verschwindet.



Wichtig!

Der Backofen wird dadurch wieder eingeschaltet.

- Temperaturwähler und Beheizungsart-Schalter zurück auf »0« stellen.

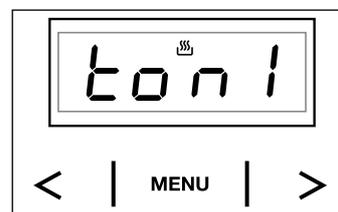
Zeitschaltuhr-Betrieb abbrechen und Automatik-Einstellungen löschen

- Beide Pfeil-Sensortasten < und > so lange berühren, bis »*⏸*» im Display verschwindet.
Der Zeitschaltuhr-Betrieb ist damit ausgeschaltet und die Automatik-Einstellungen sind gelöscht.
- Temperaturwähler und Beheizungsart-Schalter zurück auf »0« stellen.

Signalton ändern

Sie können zwischen 3 verschiedenen Signaltönen wählen.

- Beide Pfeil-Sensortasten < und > gleichzeitig so lange berühren, bis der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige blinkt.
- Sensortaste **MENÜ** drücken.
Im Display sehen Sie die aktuelle Einstellung, z.B. »*1 0 0 1*«.
- Mit der Pfeil-Sensortaste < den Signalton ändern.
Ca. 5 Sekunden nach dem letzten Tastendruck springt die Anzeige wieder auf die normale Uhrzeit.
Die Eingabe ist damit gespeichert.

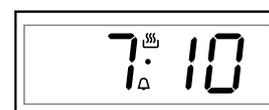


Kurzzeitwecker

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

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

- Sensortaste **MENÜ** so lange berühren, bis das Display »*0 0 0*« zeigt und das Glockensymbol  blinkt.
- Mit den Pfeil-Sensortasten < bzw. > die Zeitdauer einstellen.
Wenige Sekunden nach der letzten Tastenberührung wird im Display wieder die Uhrzeit eingeblendet.



Der Kurzzeitwecker beginnt mit dem Countdown, das Glockensymbol  leuchtet.

3. Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Ton-signal und das Glockensymbol  blinkt.
Um das Signal auszuschalten, eine beliebige Sensortaste drücken.
4. Um das Glockensymbol  aus dem Display auszublenden, Taste **MENU** ca. 3 Sek. lang berühren.

Countdown abbrechen

1. Sensortaste **MENU** so lange berühren, bis das Display die verbleibende Zeitdauer anzeigt und das Glockensymbol  blinkt.
2. Beide Pfeil-Sensortasten **<** und **>** gleichzeitig drücken, um den Countdown abzubrechen bzw. zu löschen.
Das Glockensymbol  erlischt.



Pflege und Wartung

Gehäuse-Oberflächen reinigen

Gefahr **Verbrennungsgefahr!**



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

- Vor dem Reinigen Innenraum vollständig abkühlen lassen.

Achtung **Beschädigungsgefahr!**



Aggressive Scheuermittel oder Stahlschwämme können die Oberflächen des Backofens beschädigen.

- Vermeiden Sie den Gebrauch solcher Reinigungsmittel.
- 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 Beschädigungsgefahr!

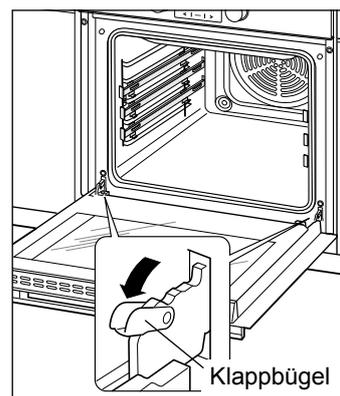


Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront.

- Tür nicht fallen lassen!.

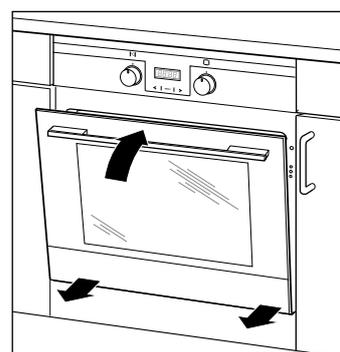
Um den Backraum leichter reinigen zu können, lässt sich die Backofentür aushängen.

1. Die Tür ganz öffnen.
2. An beiden Seiten die Klappbügel ganz nach vorne klappen (gegebenenfalls mithilfe eines Schraubendrehers).
3. Die Tür bis zum Anschlag schließen, dann gut festhalten, etwas weiter schließen und nach oben und vorne herausziehen.



Einhängen der Backofentür

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



Teleskopschienen und Backblechträger aus-/einbauen

Achtung Beschädigungsgefahr!

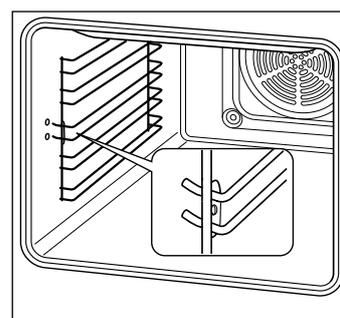
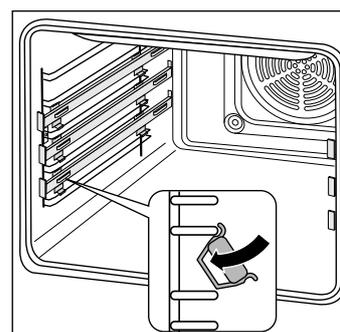


Teleskopschienen und Backblechträger nicht im Geschirrspüler reinigen, da sonst das Heißlagerfett ausgewaschen wird.

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

Ausbauen

1. Teleskopschiene von der unteren Führung des Backblechträgers abziehen und nach oben herausnehmen.
2. Um den Backblechträger zu entfernen, ziehen Sie zuerst die vordere Halterung an der vorderen Seite, wo die beiden Haken mit dem angeschweißten Plättchen sind, mit einem Ruck heraus.
3. Ziehen Sie die hintere Halterung des Backblechträgers heraus und entnehmen Sie den Backblechträger.



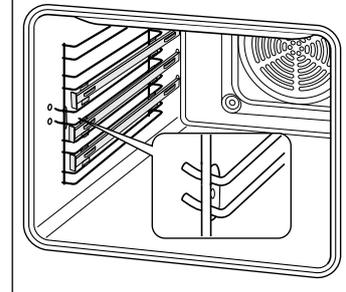
- Alle Teile mit warmer Reinigungslauge und Tuch bzw. Schwamm reinigen und anschließend trocknen.

Einbauen

- Positionieren Sie den Backblechträger so, dass die beiden Haken mit dem angeschweißten Plättchen vorne sind.
- Drücken Sie zuerst die hinteren Haken in die vorgesehenen Löcher in der Seitenwand.
- Drücken Sie die vorderen Haken in die vorgesehenen Löcher in der Seitenwand.
- Teleskopschienen an der oberen Führung des Backblechträgers einhaken, nach unten kippen und an der unteren Führung einrasten.

Tipp:

- Backblechträger zusammen mit den Teleskopschienen herausnehmen.



Backofen und Einschübe reinigen

Dampfreinigung

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

- Alle Speisen, Grillrost und Backbleche entnehmen.
- Die hochwandige Fettpfanne in den untersten Einschub schieben.
- Ca. 0,25 l Wasser in die Fettpfanne füllen.
- Den Beheizungsart-Schalter auf Heißluft , den Temperaturwähler auf 50 °C stellen.
- Den Backofen nach 30 Min. wieder ausschalten.
- Die Fettpfanne mit Topflappen oder Ähnlichem entnehmen, das überschüssige Wasser weggießen.
- Den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen.

Herkömmliche Reinigung

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

Oberes Heizelement herunterklappen

Das obere Heizelement lässt sich zur Reinigung der oberen Fläche des Backofeninnenraums herunterklappen.

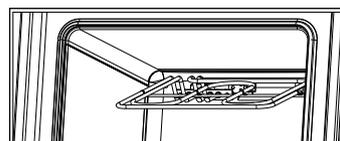
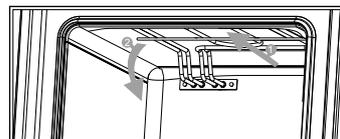
Gefahr Verbrennungsgefahr!



- Lassen Sie das Heizelement unbedingt vollständig abkühlen, bevor Sie es herunterklappen.

- Achten Sie beim Herausziehen des Gargutes darauf, dass es nicht hinter das Heizelement hakt. Das heiße Heizelement könnte sonst nach vorne gezogen werden und herunterklappen.
- Achten Sie nach der Reinigung stets auf den richtigen Sitz des oberen Heizelements.

1. Heizelement etwas nach vorn ziehen und es anschließend absenken.
2. Die obere Fläche des Backofeninnenraums mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und anschließend trocknen.
3. Heizelement wieder nach oben klappen und nach hinten einrasten. Richtigen Sitz kontrollieren und ggf. korrigieren.



Scheiben-Zwischenraum reinigen

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

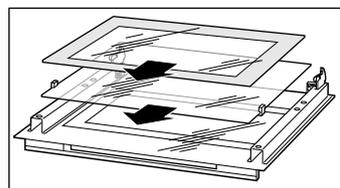
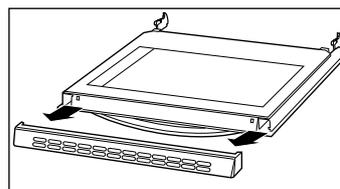
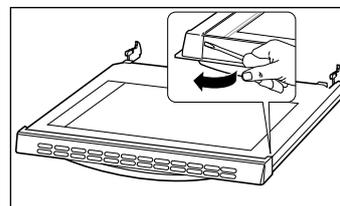
1. Backofentür aushängen, wie im Abschnitt „Backofentür aushängen“ auf Seite 30 beschrieben.
2. Mit einem Schlitzschraubendreher o.ä. Gegenstand das Gitterblech vorsichtig hoch hebeln und abziehen.
3. Die innere Scheibe aus der Halterung (unten an der Tür) herausnehmen.
4. Scheiben mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Dabei auf keinen Fall die **Abstandshalter** der mittleren Scheibe beschädigen oder entfernen.

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

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.



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!



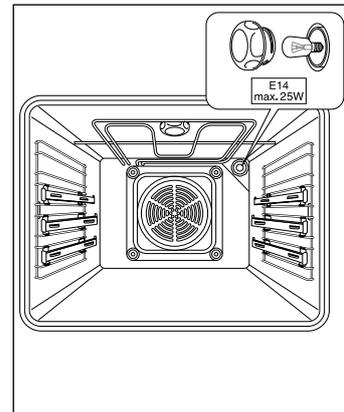
Zunächst Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherungen ausschalten bzw. heraus-schrauben. Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist



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



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
Das Display zeigt nichts an.	Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für den Backofen am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Sofern der Backofen keinen eigenen Stromkreis hat, Funktionen der Schutzkontakt-Steckdose mit anderen Geräten prüfen. Uhr defekt. Nur durch unseren Service auswechseln lassen.
Backofen ohne Funktion, Anzeige »0.00« leuchtet und »RH 70« blinkt.	Nach dem Anschließen oder einem Stromausfall muss die Uhrzeit eingestellt werden. Siehe Kapitel „Die Uhr“ auf Seite 25.
Backofen lässt sich nicht einschalten (Display zeigt »RH 70«).	Der Backofen befindet sich im Automatikbetrieb. Sensortaste MENÜ so lange berühren, bis die Einblendung »RH 70« verschwindet.
Backofen-Leuchte erlischt.	Eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht; Leuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein.
Backofen-Leuchte leuchtet nicht;	Zunächst überprüfen, ob das Gerät noch funktioniert (siehe oben). Ist die Leuchte defekt, diese nur durch den Kundendienst auswechseln lassen (siehe nächste Seite).
Backofen-Beleuchtung defekt.	Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel „Backofen-Beleuchtung auswechseln“ auf Seite 33). Hinweis: Defekte Lampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Außenkühlgebläse läuft nicht (kein Luftaustritt unter der Blende, Blende wird sehr heiß).	Prüfen: Nur Backofen-Beleuchtung einschalten – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist Gebläse defekt. Gefahr Überhitzungsgefahr! Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service rufen.
Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Heißluft-Betrieb.	Gefahr Überhitzungsgefahr! Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service rufen.
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Backofen bildet sich Kondenswasser.	Dies entsteht durch Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (z.B. Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken.

Gefahr



Stromschlaggefahr!

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

Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
<i>hanseatic</i> Einbau-Backofen	10143.3 ETsYDpHaOXSp	441262

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

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

Technische Daten

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

Marke	<i>hanseatic</i>
Typ/Bezeichnung	10143.3 ETsYDpHaOXSp
Bestellnummer	441262
Netzspannung, Absicherung	1-Phasen-Wechselspannung 230V~ / 50Hz / 16A
Leistungsaufnahme max.	3,1 kW
Energieeffizienzindex EEI _{cavity} ²⁾	106,0
Energieeffizienzklasse des Backofens ¹⁾²⁾	A
Energieverbrauch für Beheizungsart ²⁾	0,99 kWh Konventionelle Beheizung 0,88 kWh Umluft
Anzahl der Garräume	1
Wärmequellen	Elektrisch
Nettovolumen des Backofens ²⁾	V = 66 Liter
Gewicht ²⁾	M = 36 kg
Gerätemaße inkl. Türgriff (H × B × T)	595 × 595 × 575 mm
Nischenmaße (H × B × T)	600 × 560 × 560 mm
Leistungsaufnahme Ober- und Unterhitze (mit/ohne Ventilator) Unterhitze Infrarot-Grill / Intensiv-Grill (Grill und Oberhitze)	2,0 kW 1,1 kW 2,0 kW / 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.

