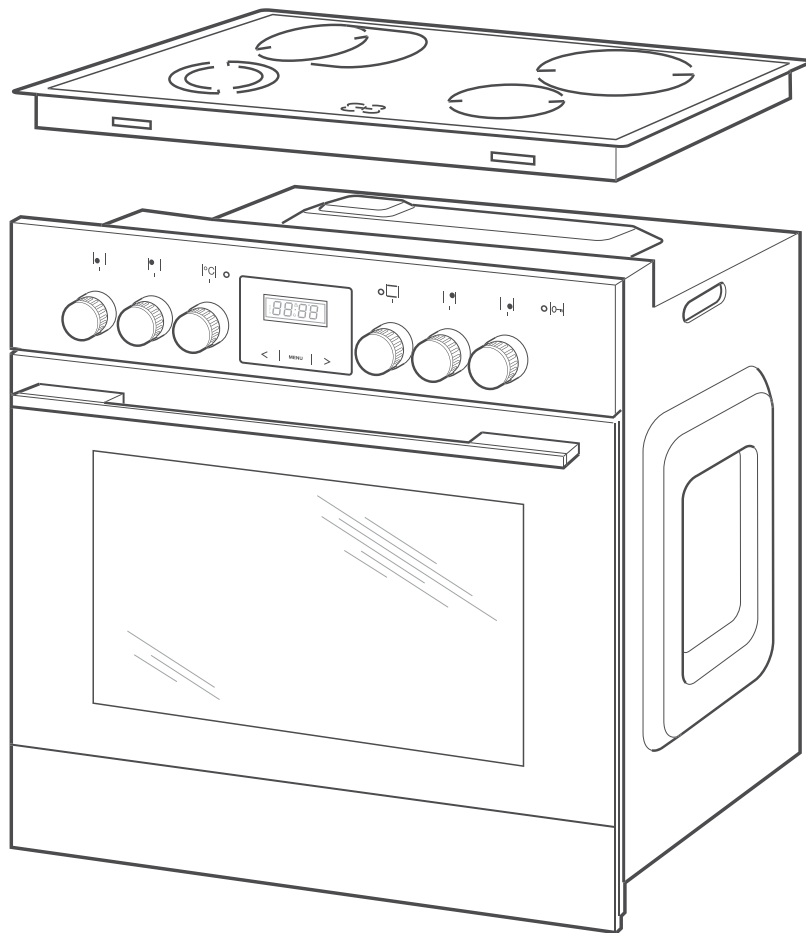


2013C(G)3.334TsPrDpHbJX
2013C(G)3.334TsPrDpHbJW



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Herd-Set mit Glaskeramik-Kochfeld,
Zeitschaltuhr und Pyrolyse

Anleitung/Version:
93259_20170427
Bestell-Nr.:
622008, 698656
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Lieferung	3	Einbau und Installation	27
Lieferumfang	3	Transportieren	27
Lieferung kontrollieren	3	Einbau	27
Lieferung kontrollieren	3	Arbeitsplatte vorbereiten	27
Bedienelemente und Geräteteile	4	Netzanschluss – Hinweise für den Installateur	29
Sicherheit	5	Anschlussbedingungen	29
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5	Netzleitung anschließen	29
Begriffserklärung	5	Backofen einsetzen	30
Sicherheitshinweise	5	Inbetriebnahme	31
Das Kochfeld	10	Bei einem Ausbau des Herdes	31
Glaskeramik und Kochzonen-Geschirr	10	Fehlersuchtafel	32
Versenkbarer Schalter	10	Unser Service	33
Kochzonen und Schalter	10	Beratung, Bestellung und Reklamation	33
Kochfeld reinigen	12	Reparaturen und Ersatzteile	33
Der Backofen	13	Umweltschutz	34
Vorbereitung	13	Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen	34
Das richtige Backofen-Geschirr	13	Verpackung	34
Richtiger Umgang mit dem Ofen	13	Tipps zum Energiesparen	34
Backblech und Fettpfanne	13	Technische Daten	35
Funktionsschalter	14	Herd-Set	35
Temperaturregler	15	Backofen	35
Anzeigeleuchten	15	Kochfeld	36
Außenkühlgebläse	15		
Backofenbeleuchtung	16		
Backofen ausschalten	16		
Besonderheiten beim Auftauen	16		
Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig	16		
Grundreinigung	17		
Gehäuse-Oberflächen reinigen	17		
Innenraum reinigen	17		
Backofen reinigen	17		
Backblechträger und Teleskopschienen reinigen	19		
Backofen-Beleuchtung auswechseln	22		
Die Uhr	23		
Uhrzeit einstellen	23		
Die Zeitschaltuhr bedienen	23		
Halbautomatik-Betrieb	24		
Vollautomatik-Betrieb	25		
Kurzzeitwecker	26		
Signalton ändern	26		



Informationen zum Einbau und zur Installation finden Sie ab Seite 27.

Lieferung

Lieferumfang

Einbauherd mit

- Glaskeramik-Kochfeld
- Backofen
- Fettpfanne (1 Stück)
- Grillrost (1 Stück)
- Backblech (1 Stück)

Zubehör:

- Klingenschaber (1 Stück)
- Montagesatz bestehend aus
 - Halteklammern (2 x 4 Stück)
 - Schrauben (2 x 4 Stück)
- Gebrauchsanleitung
- Broschüre „Backen - Braten - Garen“

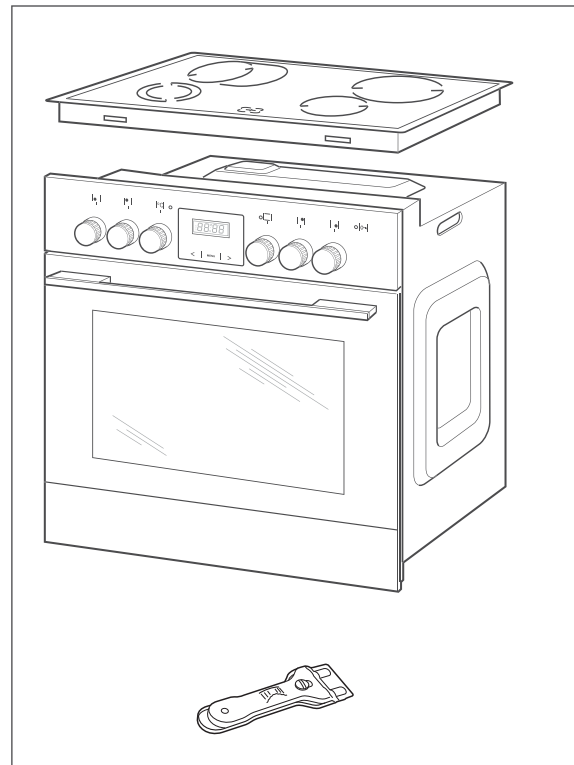
Lieferung kontrollieren

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Unser Service“ auf Seite 33).

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

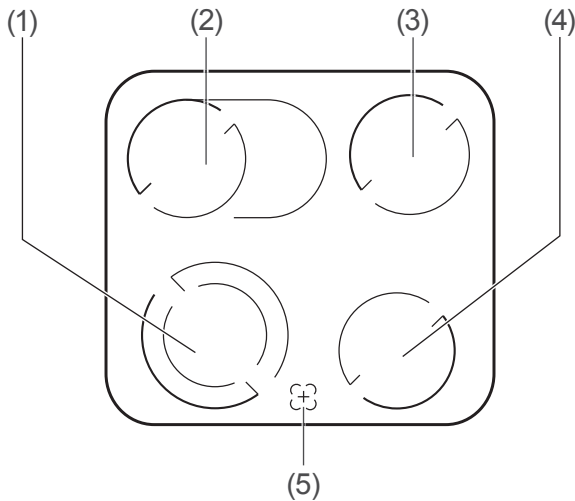
- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.



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.

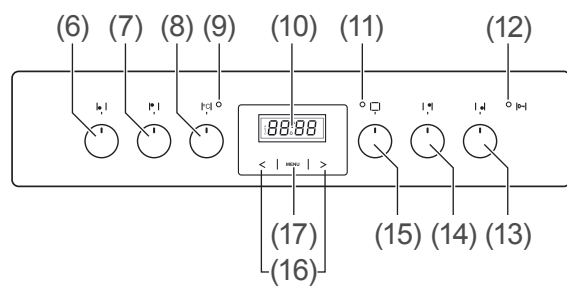
Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.

Bedienelemente und Geräteteile



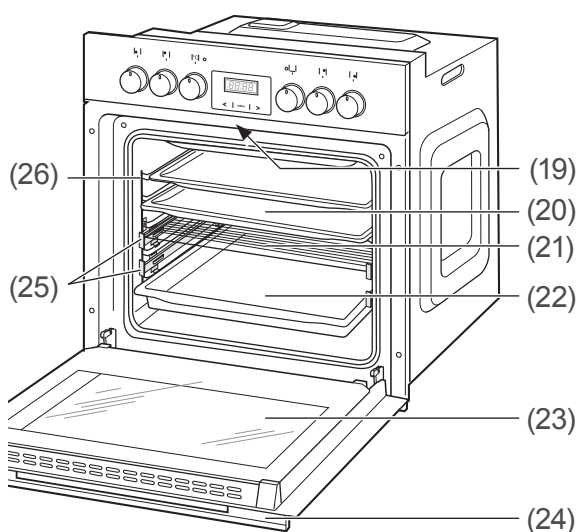
Kochfeld

- (1) Zweikreiszone, 12/18 cm Ø
- (2) Bräterzone, 14/25 cm Ø
- (3) Kochzone, 18 cm Ø
- (4) Kochzone, 14,5 cm Ø
- (5) Restwärmanzeige



Bedienblende

- (6) Temperaturregler Zweikreiszone (1)
- (7) Temperaturregler Bräterzone (2)
- (8) Temperaturregler für den Backofen
- (9) Backofenleuchte (rot)
- (10) Anzeigefeld
- (11) Kochfeldleuchte (gelb)
- (12) Verriegelungsleuchte (rot)
- (13) Temperaturregler Kochzone (4)
- (14) Temperaturregler Kochzone (3)
- (15) Funktionsschalter
- (16) Pfeiltasten
- (17) MENU-Taste



Backofen

- (19) Wrasenabzug (Lüftung)
- (20) Backblech
- (21) Grillrost
- (22) Fettpfanne
- (23) Backofentür
- (24) Türgriff
- (25) Teleskopschienen
- (26) Backblechträger

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Herd-Set 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 Herd-Set 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.

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG


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

VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

Sicherheitshinweise

In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter stets beachten müssen. Beachten Sie zusätzlich die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln zu Bedienung, Einbau und Installation etc.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

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 Netzanschlussleitung 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 33).

- Vor dem Anschluss des Geräts die betreffenden Stromkreise ausschalten (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen).
- Netzanschluss nicht verlängern oder verändern.
- 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 Fernwirkssystem 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 33).

Risiken für Kinder

Erstickungsgefahr!

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen. Diese können sich darin verfangen oder ersticken.
- Kinder daran hindern, Kleinteile vom Gerät abzuziehen oder aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.

Risiken 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.

Risiken im Umgang mit Herden

Brandgefahr!

- 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.
- 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.
 - 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 Sicherheitsautomaten 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 33).
 - 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!
 - 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.
 - Vor dem Start des Zeitschaltuhrbetriebs alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
 - Im Zeitschaltuhrbetrieb niemals unbeaufsichtigt grillen!
 - Den Backofen während des Zeitschaltuhrbetriebs überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen entzünden können.
-
- 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.
 - Aus dem Wrasenabzug (Lüftung) 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 oder der Pyrolyse nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!
 - Falls die Kochzonen nach dem Ausschalten noch sehr heiß sind, leuchtet die Restwärmeanzeige (5). Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.

- 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.

Gesundheitsgefahr!

- 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.

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.
- 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 schieben, 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 Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
- 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.
 - Backofentür nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.
-

Das Kochfeld

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.

Verwenden Sie Gefäße

- mit ausreichender Bodenstärke, z. B. emailierte Stahltöpfe mit 2-3 mm und Edelstahltöpfe mit 4-6 mm.
- energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.

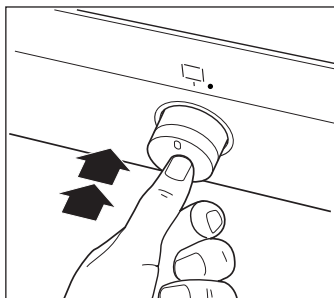
Nicht verwenden sollten Sie:

- eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe.
- Töpfe mit rauem Boden.
- Töpfe mit gerundetem Boden. Benutzen Sie nur Töpfe mit glattem und ebenem Boden.
- beschichtetes Kochgeschirr, das innen zerkratzt ist.

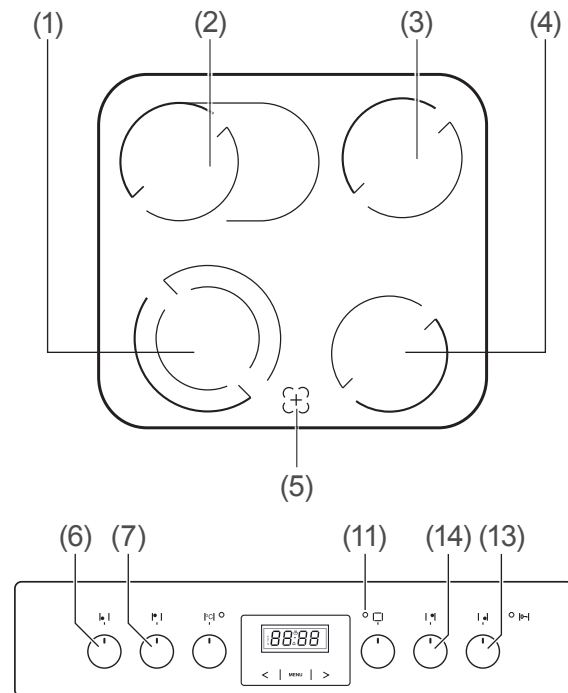
Versenkbare Schalter

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

Zum Versenken / Ausfahren kurz auf den Schalter drücken.



Kochzonen und Schalter



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

Kochzone	Schalter	Größe
(1)	vorne links (6)	12/18 cm Ø
(2)	hinten links (7)	14/25 cm Ø
(3)	hinten rechts (14)	18 cm Ø
(4)	vorne rechts (13)	14,5 cm Ø
(5)	Restwärmeanzeige	
(11)	Kochfeldleuchte	

Drehen Sie den entsprechenden Schalter je nach Bedarf auf die gewünschte Heizleistung. Die Heizstufen finden Sie auf dem Schalter.

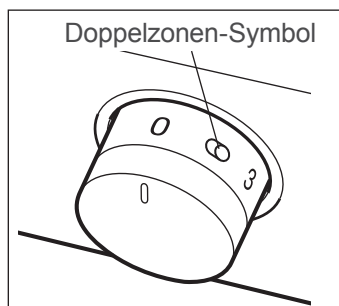
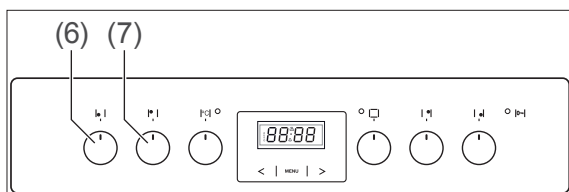
Zum Ausschalten den Schalter auf „0“ drehen.

Zweikreis- und Bräterzone bedienen

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Die Schalter (6) und (7) zum Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nie mit Gewalt über das Doppelzonen-Symbol „∞“ hinwegdrehen.

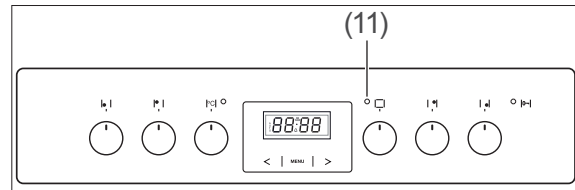


- Um die Kochzone zu erweitern,
 1. Schalter kurz auf das Doppelzonen-Symbol „∞“ drehen und dann loslassen.
 2. Leistung wie gewohnt einstellen.
- Um die Kochzone wieder zu verkleinern,
 1. Schalter gegen den Uhrzeigersinn auf „0“ drehen.
 2. Schalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Leistung drehen.

Turbostart

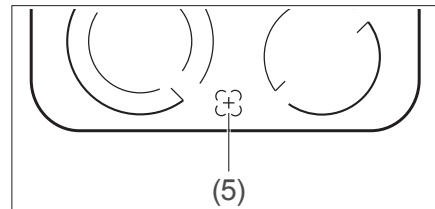
Alle Kochzonen sind mit „Turbostart“ ausgestattet. Dadurch erreicht der Herd die gewünschte Temperatur beim Aufheizen wesentlich schneller.

Netzkontrollleuchte



Die gelbe Netzkontrollleuchte (11) leuchtet auf, sobald mindestens eine der Kochzonen eingeschaltet wurde. Sie erlischt erst wieder, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

Restwärmeanzeige



Die Restwärmeanzeige (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.

! VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

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

Kochfeld reinigen

! VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

- Lassen Sie die Kochzonen vor dem Reinigen vollständig abkühlen. Ausnahme: Sie wollen Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien entfernen (siehe weiter unten).

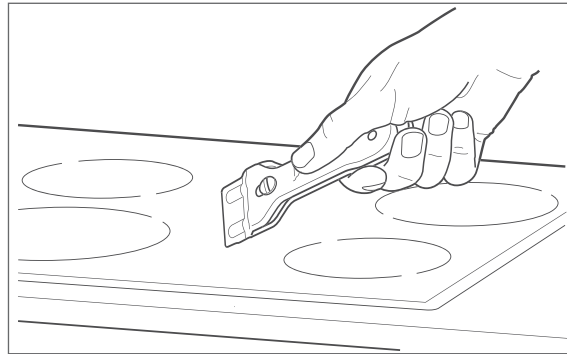
! HINWEIS

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

Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

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

Feste, eingebrannte Verschmutzungen



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

Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien entfernen

! HINWEIS

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

1. Schützen Sie Ihre Hände z. B. mit Kochhandschuhen vor Verbrennungen und entfernen Sie die Verschmutzung mit dem Klingenschaber von der heißen Kochzonenoberfläche.
2. Wenn das Kochfeld abgekühlt ist, können Sie hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
3. Behandeln Sie das Kochfeld nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.

Der Backofen

Vorbereitung

1. Entfernen Sie alle vorhandenen Styropor-, Papp- und Kunststoffschutzteile aus dem Backofen und von den Backblechen.
2. Ziehen Sie alle Schutzfolien ab.
3. Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe „Uhrzeit einstellen“ auf Seite 23).
4. Führen Sie eine Grundreinigung durch (siehe „Grundreinigung“ auf Seite 17).

Das richtige Backofen-Geschirr

- Töpfe mit hitzebeständigen Griffen, erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“.
- Feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen.
- Insbesondere Backöfen mit Ober- und Unterhitze brauchen Formen und Bleche mit guter Wärmeübertragung, am besten aus schwarzlackierten Metallen. Darin werden Kuchen besonders gut braun.
- Auch Aluminiumbleche, mit oder ohne Beschichtung, bringen gute Ergebnisse.

Richtiger Umgang mit dem Ofen

! VORSICHT!

Brandgefahr!

- Betreiben Sie den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür.
- Drehen Sie im Brandfall die Sicherungen heraus. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Bei defektem Außenkühlgebläse schalten Sie den Backofen aus und benutzen Sie ihn nicht mehr. Öffnen Sie die Backofentür und verständigen Sie unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 33).
- Öffnen Sie bei Feuer im Backofen **nicht** die Tür!

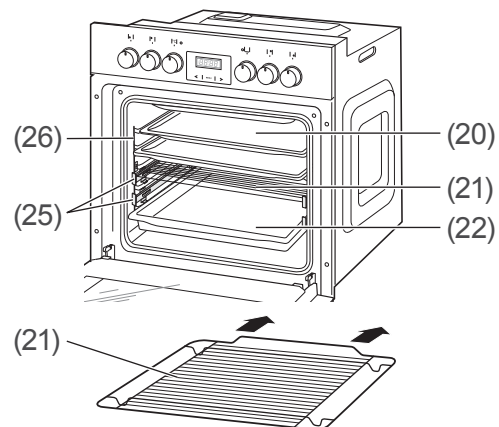
- Löschen Sie brennendes Öl oder Fett **nie** mit Wasser!
- Lassen Sie nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen (siehe „Unser Service“ auf Seite 33).

! HINWEIS

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

- Bleche oder Alufolie nie 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.

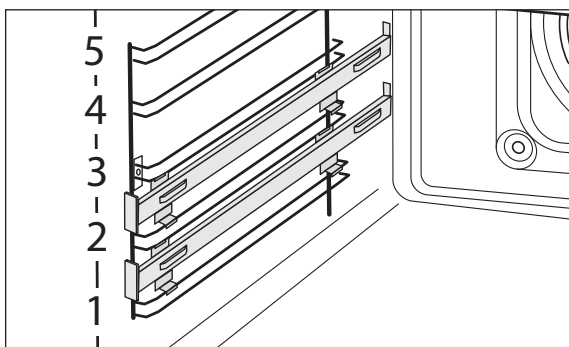
Backblech und Fettpfanne



Das mitgelieferte Backblech (20) und die Fettpfanne (22) haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen. Der Grillrost (21) muss wie abgebildet eingeschoben werden.

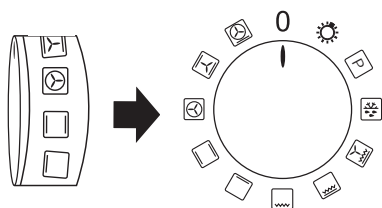
Backblechträger mit Teleskopschienen

An den Seitenwänden des Backraums befinden sich die Backblechträger (26) mit den ausziehbaren Teleskopschienen (25). Damit lassen sich die Backbleche und der Grillrost bequemer herausziehen, z.B. um einen Braten zu begießen.














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

Funktionsschalter



Wählen Sie mit dem Funktionsschalter die Beheizungsart aus. Sie schalten den Backofen damit gleichzeitig ein: Der Garraum wird beleuchtet und das Außenkühlgebläse arbeitet.

Beheizungsarten

-  Heißluft und Unterhitze
-  Umluft mit Ober- und Unterhitze
-  Heißluft (mit Ringkörper)
-  Ober- und Unterhitze
-  Unterhitze
-  Infrarotgrill
-  Intensivgrill (Infrarotgrill mit Oberhitze)
-  Intensivgrill mit Umluft
-  Auftauen
-  Pyrolyse (siehe „Pyrolytische Selbstreinigung“ auf Seite 18)
-  Backofen-Beleuchtung
- 0** Aus

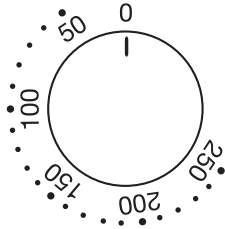
Detaillierte Angaben und Tipps zu den Beheizungsarten finden Sie in der beiliegenden Broschüre „Backen - Braten - Garen“.

Wenn sich der Backofen nicht einschalten lässt

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

- Der Backofen arbeitet erst, wenn die Uhrzeit eingestellt ist. Anderenfalls blinkt die Anzeige im Display (siehe „Uhrzeit einstellen“ auf Seite 23).
- Der Backofen befindet sich im Automatik-Betrieb. Im Display leuchtet „AUTO“ (siehe „Die Zeitschaltuhr bedienen“ auf Seite 23).

Temperaturregler



! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

- Drehen Sie den Temperaturregler (8) nicht mit Gewalt über die Endposition hinaus.

! VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

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

- Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.
- Vermeiden Sie direkte Berührung.
- Fassen Sie die Backofentür nur am Griff an.
- Aus dem Wrasenabzug strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür!

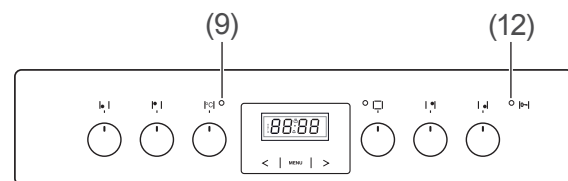
! VORSICHT!

Brandgefahr!

- Lassen Sie den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt!
- Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Decken Sie Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Backpapier ab.
- Lassen Sie Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen.
- Bewahren Sie temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen auf.
- Lassen Sie den Herd nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten. Die Speisen können sich selbst entzünden.

- Stellen Sie nach der Wahl der Beheizungsart den Temperaturregler auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis maximal 250 °C drehen. Der Backofen ist damit eingeschaltet.

Anzeigeleuchten



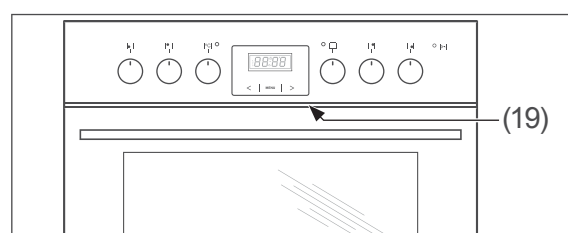
Die rote Backofen-Leuchte (9) leuchtet, sobald Sie eine Beheizungsart gewählt und die Temperatur eingestellt haben. Sie leuchtet, solange der Backofen auf- bzw. nachheizt. Wenn sie das erste Mal erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht.

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

Die rote Verriegelungsleuchte (12) leuchtet, wenn die Backofentür während der Pyrolyse-Reinigung verschlossen ist (siehe „Pyrolytische Selbstreinigung“ auf Seite 18).

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 durch den Wrasenabzug (19) zwischen Bedienblende und Backofentür.



Backofenbeleuchtung

HINWEIS

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

- Stellen Sie den Funktionsschalter auf das Lampen-Symbol, um den Backofen zu beleuchten.
- Die Beleuchtung wird auch eingeschaltet, sobald Sie die Backofentür öffnen.

Backofen ausschalten

1. Drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn in Null-Stellung. Die rote Backofen-Leuchte erlischt.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter ebenfalls zurück auf die Null-Position. Die Backofen-Beleuchtung erlischt, ebenso die gelbe Netzkontroll-Leuchte.

Besonderheiten beim Auftauen

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!


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

- Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht im Backofen auftauen.

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.

- Die Auftau-Funktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc. benutzen.

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.

-  Um mehr Platz im Garraum zu erhalten, dürfen Sie zum Auftauen das Gefäß mit dem Gefriergut direkt auf den Garraumboden stellen und die Backblechträger herausnehmen (siehe Seite 19).

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 19).

HINWEIS

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.

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.

Backofen reinigen

VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

- Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Gießen Sie niemals Wasser direkt in den heißen Backofen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr, und die Emaille kann beschädigt werden.
- Lassen Sie Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen, bevor Sie es ausgießen.
- Wechseln Sie die Glühlampe im Backofen erst, wenn der Backofen abgekühlt ist.

HINWEIS

- 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.

Grundreinigung

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.

1. Betreiben Sie den Backofen mit Fettpfanne, Grillrost und Backblech 60 Minuten lang mit 250 °C.
2. Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie den Innenraum des Backofens sowie Fettpfanne, Grillrost und Backblech mit ein wenig Seifenwasser und wischen Sie danach alles trocken.

Gehäuse-Oberflächen reinigen

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

Innenraum reinigen

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

Dampfreinigung

Hierbei handelt es sich um ein Nassreinigungsverfahren, das mithilfe von Wasserdampf leichte Verschmutzungen anlost. So reinigen Sie den Innenraum materialschonend und energiesparend.

1. Nehmen Sie den Grillrost und das Backblech heraus.
2. Schieben Sie die Fettpfanne in den untersten Einschub und gießen Sie ca. 0,5 l Wasser hinein.
3. Stellen Sie den Funktionsschalter auf Ober- und Unterhitze, den Temperaturregler auf 100 °C.
4. Schalten Sie den Backofen nach 30-minütigem Betrieb wieder aus und lassen Sie alles so weit abkühlen, dass die Backofenwände nur noch handwarm sind.

5. Nehmen Sie die Fettpfanne mit Topflappen oder ähnlichem heraus und gießen Sie das verbliebene Wasser weg.
6. Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.
7. Waschen Sie den Grillrost, das Backblech und die Fettpfanne mit Spülwasser ab.

Pyrolytische Selbstreinigung

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Zubehör, das sich während der pyrolytischen Selbstreinigung im Innenraum des Backofens befindet, wird dauerhaft beschädigt.

- Nehmen Sie die Fettpfanne, das Backblech, den Grillrost und den Backblechträger aus dem Innenraum des Backofens.
- Reinigen Sie das Zubehör auf herkömmliche Weise.


! WARNUNG

Verbrennungsgefahr

Während der pyrolytischen Selbstreinigung erreicht der Backofen höhere Temperaturen als gewöhnlich. Die Außenflächen können deshalb ebenfalls heißer werden als gewohnt. Bei der Reinigung entstehen Dämpfe und Verbrennungsgerüche.

- Achten Sie darauf, dass Kinder sich nicht in der Nähe des Backofens aufhalten.
- Lüften Sie den Einbauort gut.

Ihr Backofen kann sich pyrolytisch selbst reinigen (Pyrolyse). Dieses Programm ist besonders für schwere Verschmutzungen wie angebrannte, fruchtsäure- und stärkehaltige Speisereste bestimmt. Bei diesem Verfahren wird der Innenraum des Backofens stark erhitzt, sodass angebrannte Speisereste verglühen. Die Tür des Backofens wird ab einer Temperatur von 160 °C verriegelt und wird wieder entriegelt, sobald Temperaturen unter 160 °C im Backofen herrschen.

1. Entfernen Sie den Backblechträger aus dem Backofen (siehe „Backblechträger herausnehmen und reinigen“ auf Seite 19).
2. Entfernen Sie grobe Speisereste aus dem Innenraum.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Entfernen Sie alle Tücher und Gegenstände von dem Backofen.
5. Stellen Sie den Funktionsschalter (15) auf die Stellung „P“.
6. Halten Sie die MENU-Taste (17) so lange gedrückt, bis das Display „P0:00“ zeigt und das Glockensymbol  blinkt.
7. Drücken Sie noch einmal kurz die MENU-Taste (17), sodass abwechselnd die Dauer (P2:00 Stunden) und die Anzeige



„Pdur“ im Display (10) erscheint.

8. Stellen Sie mit den Pfeiltasten (16) die Dauer der Pyrolyse entsprechend des Verschmutzungsgrades ein (2:00, 2:30 oder 3:00 Stunden).
Nach ca. 2 Minuten beginnt die pyrolytische Selbstreinigung und die Backofentür wird verriegelt. Die Verriegelung wird durch die rote Verriegelungsleuchte (12) angezeigt.
Hinweis: Wenn Sie versehentlich die Backofentür vor dem Starten der Pyrolyse öffnen, wird der Prozess unterbrochen und die Verriegelungsleuchte (12) blinkt. Dann müssen Sie die Pyrolyse erneut starten.
Nach dem Ende der Pyrolyse wird im Display „P0:00“ angezeigt. Wenn die Temperatur im Backofen unter 160 °C fällt, erlischt die Verriegelungsleuchte (12) und Sie können die Backofentür wieder öffnen.
9. Stellen Sie nach Ablauf der Reinigungszeit den Funktionsschalter (15) wieder auf „0“.

10. Öffnen Sie die Backofentür leicht, sodass der Backofen abkühlen kann.
11. Wenn der Backofen abgekühlt ist, wischen Sie die verglühten Speisereste aus dem Innenraum mit einem feuchten, weichen Tuch oder Schwamm ab.
12. Setzen Sie den Backblechträger wieder ein (siehe „Backblechträger einsetzen“ auf Seite 20).

Der Backofen ist dann wieder betriebsbereit.

Pyrolyse abbrechen

Die Pyrolyse ist ein automatisches Programm, das Sie nicht unterbrechen sollten.

Wenn Sie die Pyrolyse dennoch unterbrechen müssen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Stellen Sie den Funktionsschalter (15) auf das Lampen-Symbol „☀“.
2. Warten Sie 4 Minuten.
3. Stellen Sie den Funktionsschalter (15) auf die Stellung „0“.
Der Backofen wird dann innerhalb von 10 Minuten abgekühlt und die Backofentür entsperrt.

Backblechträger und Teleskopschienen reinigen

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

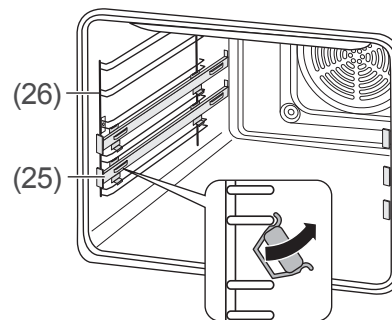
Die Backblechträger und Teleskopschienen können beschädigt werden, wenn Sie in der Spülmaschine gereinigt werden, da sie nicht spülmaschinenfest sind.

- Reinigen Sie die Backblechträger und Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler.

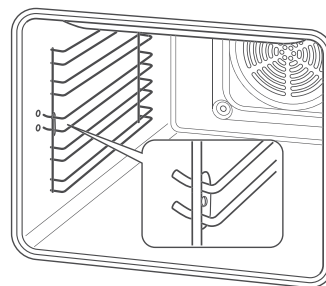
Um den Innenraum sehr gründlich zu reinigen, können Sie die Backblechträger (26) herausnehmen.

Backblechträger herausnehmen und reinigen

1. Nehmen Sie das Backblech (20), den Grillrost (21) und die Fettpfanne (22) aus dem Backofen heraus.
2. Ziehen Sie die Teleskopschienen (25) zunächst von der unteren Führung des Backblechträgers (26) ab und nehmen Sie sie dann nach oben heraus.



3. Ziehen Sie zuerst die vordere Halterung an der vorderen Seite, wo die beiden Haken mit dem angeschweißten Plättchen sind, mit einem Ruck heraus.
4. Ziehen Sie danach die hintere Halterung heraus.



5. Reinigen Sie den Backblechträger und die Teleskopschienen mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.

i Nehmen Sie die Backblechträger einfach zusammen mit den Teleskopschienen heraus, wenn Sie z. B. mehr Platz im Garraum benötigen.

Backblechträger einsetzen

1. Positionieren Sie den Backblechträger (26) so, dass die beiden Haken mit dem angeschweißten Plättchen vorne sind.
2. Drücken Sie zuerst die hinteren Haken in die vorgesehenen Löcher in den Seitenwänden.
3. Drücken Sie abschließend die vorderen Haken in die vorgesehenen Löcher in den Seitenwänden.
4. Setzen Sie die Teleskopschienen nach der Reinigung wieder ein.

Dann können Sie den Backblechträger (26) wieder wie gewohnt benutzen und das Backblech (20), den Grillrost (21) und die Fettpfanne (22) einsetzen.

Backofentür reinigen

! HINWEIS

Bruch- und Verletzungsgefahr!

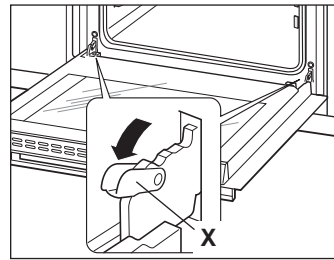
Wenn Sie die Backofentür fallen lassen besteht Bruch- und Verletzungsgefahr, weil sie aus vier schweren Glasscheiben besteht. Sie können sich an den Scherben schneiden.

- Lassen Sie die Backofentür oder einzelne Glasscheiben nicht fallen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie mit der Backofentür und den einzelnen Glasscheiben nirgends anstoßen.
- Benutzen Sie den Backofen nicht, wenn das Glas beschädigt ist, weil der Backofen dann nicht mehr sicher ist. Verständigen Sie stattdessen unseren Service (siehe Seite 33).
- Wenn eine Glasscheibe gebrochen ist, halten Sie Kinder fern und entsorgen Sie alle Scherben sorgfältig.

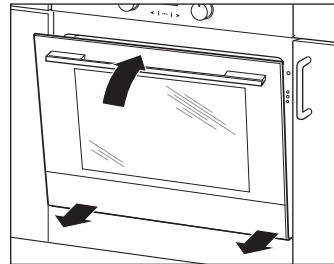
Backofentür aushängen

Um bequem alle Bereiche Ihres Backofens zu reinigen, können Sie die Backofentür wie folgt aushängen:

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
2. Klappen Sie an beiden Seiten die Bügel **X** ganz nach vorne. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.



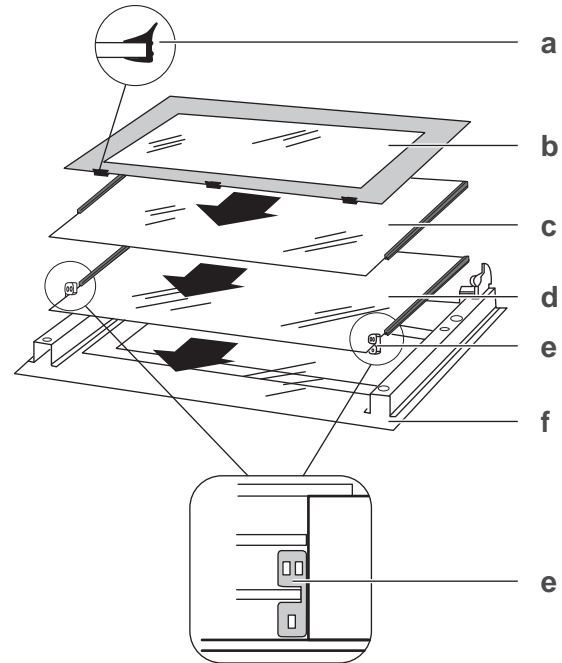
3. Schließen Sie die Tür nur so weit, dass sie noch ca. 10 cm geöffnet ist.



4. Heben Sie die Tür leicht an und lassen Sie sie nach vorne herausgleiten.

Backofentür einhängen

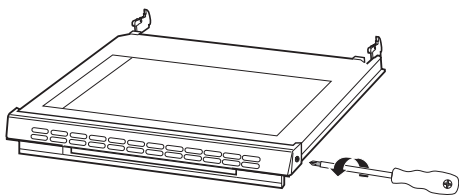
1. Halten Sie die Backofentür mit beiden Händen in Schräglage.
2. Haken Sie die Scharniere in die Öffnungen der Seitenwände ein.
3. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
4. Klappen Sie die beiden Bügel **X** wieder ganz nach hinten.
5. Schließen Sie vorsichtig die Tür. Die Tür muss sich bündig schließen lassen. Sollte sich die Tür nicht bündig schließen lassen oder beim Schließen ein Knacken zu hören sein, ist die Tür nicht richtig eingehängt.
6. Korrigieren Sie ggf. den Sitz der Scharniere und der Bügel, bis sich die Tür wieder leichtgängig öffnen und schließen lässt.



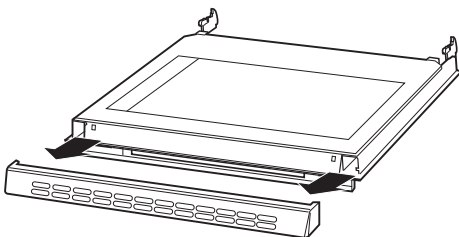
Scheiben reinigen

Die Backofentür enthält drei Glasscheiben, die Sie hin und wieder beidseitig reinigen sollten. Dazu benötigen Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher Größe PH1.

1. Hängen Sie die Backofentür aus (siehe „Backofentür aushängen“ auf Seite 20).
2. Entfernen Sie die beiden Schrauben, die das obere Gitterblech fixieren.



3. Nehmen Sie das Gitterblech vorsichtig ab.



4. Die obere Scheibe **b** wird von drei kleinen Gummi-Halterungen **a** im Gitterblech fixiert. Verlieren Sie diese Gummi-Halterungen nicht.

5. Nehmen Sie die obere Scheibe **b** aus der Halterung unten am Scharnier heraus und legen Sie sie sicher ab.
6. Nehmen Sie die mittlere Scheibe **c** heraus und legen Sie sie sicher ab. Achten Sie darauf, die seitlichen Gummidichtungen nicht zu beschädigen.
7. Nehmen Sie die untere Scheibe **d** heraus und legen Sie sie sicher ab. Achten Sie auch hier darauf, die seitlichen Gummidichtungen nicht zu beschädigen. Auf dieser Scheibe stecken auch zwei kleine Gummihaltere **e** – verlieren Sie diese nicht.
8. Reinigen Sie alle Scheiben **b**, **c** und **d** mit warmem Spülwasser.
9. Trocknen Sie die Scheiben gründlich ab.
10. Schieben Sie die unterste Scheibe **d** in die unterste Position der Halterung am Scharnier.
11. Achten Sie darauf, dass seitlichen Gummidichtungen und die beiden Gummihaltere **e** richtig sitzen.
12. Schieben Sie die mittlere Scheibe **c** wieder in die Halterung. Achten Sie auch hier auf den korrekten Sitz der seitlichen Gummidichtungen.
13. Setzen Sie die innere Scheibe **b** wieder ein.

14. Stecken Sie die drei Gummi-Halterungen **a** wieder auf die obere Kante der Scheibe **b**.
15. Stecken Sie das Gitterblech wieder oben auf die Tür – es passt nur in einer Richtung.
16. Drücken Sie das Gitterblech fest auf die Tür und schrauben Sie es mit den beiden Schrauben fest.
17. Hängen Sie die Backofentür wieder ein (siehe „Backofentür einhängen“ auf Seite 21).

Backofen-Beleuchtung auswechseln

Als Backofen-Beleuchtung benötigen Sie eine hitzefeste Backofen-Glühlampe vom Typ 230 V bis 240 V, 25 W, E 14, T 300 °C.

! WARNUNG

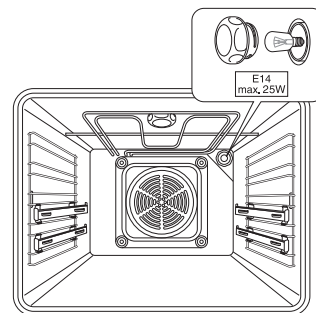
Stromschlag- und Verletzungsgefahr!
Bei unsachgemäßem Umgang beim Wechsel der Glühlampe können Sie einen Stromschlag verursachen und sich verletzen.

- Wechseln Sie die Backofen-Glühlampe erst, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.
- Schalten Sie immer erst den Backofen aus, drehen Sie die Sicherungen heraus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

HINWEIS

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

1. Schalten Sie die Netzsicherung aus bzw. drehen Sie sie heraus.
2. Legen Sie ein weiches Tuch in den abgekühlten Backofen, für den Fall, dass die Glasabdeckung oder die Glühlampe herunterfallen sollte.



3. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie sie heraus.
4. Drehen Sie die defekte Glühlampe vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn aus der Fassung und ersetzen Sie sie durch eine neue Glühlampe desselben Typs.
5. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder in die Öffnung ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest.
6. Schalten bzw. schrauben Sie die Sicherung wieder ein.

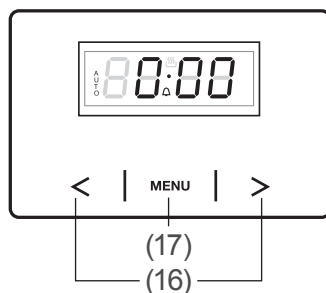
Die Uhr

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

HINWEIS

Gehen Sie beim Einstellen der Uhr zügig vor. Wenn Sie 5 Sekunden lang keine Taste berühren, wird der Vorgang abgebrochen. Halten Sie in einem solchen Fall die MENU-Taste (17) erneut ca. 3 Sekunden lang gedrückt und beginnen Sie von Neuem.

Uhrzeit einstellen



Bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall

Bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall müssen Sie die Uhr stellen, sonst ist kein Backbetrieb möglich. Im Display (10) blinkt dann „AUTO“ und die Uhrzeit.

1. Drücken Sie die MENU-Taste (17) so lange, bis nur noch der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige blinkt.
2. Stellen Sie mit den Pfeiltasten (16) die Uhrzeit ein. Zum schnellen Vor- / Rücklauf berühren Sie die jeweilige Pfeiltaste (16) länger.
3. Wenn die Uhrzeit richtig eingegeben ist und Sie ca. 5 Sekunden lang keine der Sensortasten mehr berühren, ertönt ein Piepton und der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige hört auf zu blinken. Die Uhrzeit ist damit gespeichert.

Bei Wechsel zwischen Sommerzeit und Mitteleuropäischer Zeit

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

1. Drücken Sie gleichzeitig die Pfeiltasten (16), bis der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige blinkt.
2. Stellen Sie mit den Pfeiltasten (16) die Uhrzeit ein. Zum schnellen Vor- / Rücklauf berühren Sie die jeweilige Pfeiltaste (16) länger.
3. Wenn die Uhrzeit richtig eingegeben ist und Sie ca. 5 Sekunden lang keine der Sensortasten mehr berühren, ertönt ein Piepton und der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige hört auf zu blinken. Die Uhrzeit ist damit gespeichert.

Die Zeitschaltuhr bedienen

! WARNUNG

Brandgefahr!

Im Zeitschaltuhrbetrieb besteht erhöhte Brandgefahr!

Für den automatischen Betrieb mit Zeitschaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

- Informieren Sie vor dem Start alle Haushaltsangehörigen, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Überwachen Sie den Backofen während des Zeitschaltuhrbetriebs, um zu verhindern, dass die Speisen überlaufen und anbrennen.
- Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Braten entzünden können.
- Grillen Sie im Zeitschaltuhrbetrieb niemals unbeaufsichtigt!


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

- Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten im Voraus programmieren. Die Garzeit kann zwischen 1 Minute und 10 Stunden eingestellt werden.
- Wenn ein Programm zu Ende ist, ertönt ein Signalton, den Sie mit einer der Sensortasten abschalten können.
- Ein Stromausfall löscht alle Programmierungen.

Halbautomatik-Betrieb

Im Halbautomatik-Betrieb legen Sie während des Betriebs die gewünschte Garzeit oder den Ausschaltzeitpunkt fest. Der Backofen schaltet dann nach Ablauf der Garzeit bzw. zum eingestellten Ausschaltzeitpunkt automatisch ab.

Garzeit oder Ausschaltzeitpunkt festlegen

1. Halten Sie bei laufendem Backofen die MENU-Taste (17) so lange gedrückt, bis das Display „0:00“ zeigt und das Glockensymbol  blinkt.
2. Legen Sie fest, ob Sie die Garzeit oder den Ausschaltzeitpunkt einstellen möchten.
 - Garzeit: Drücken Sie noch ein Mal kurz die MENU-Taste (17), sodass im Display (10) abwechselnd „dur“ und die Anzeige „0:00“ angezeigt wird.



- Ausschaltzeitpunkt: Drücken Sie zwei Mal kurz die MENU-Taste (17), sodass im Display (10) abwechselnd „End“ und die Anzeige „0:00“ angezeigt wird.



3. Stellen Sie mit den Pfeiltasten (16) die gewünschte Garzeit (z. B. 1:15) bzw. den gewünschten Ausschaltzeitpunkt (z. B. 12:45) ein.
4. Drücken Sie zum Abschluss kurz die MENU-Taste (17). Im Display (10) wird die aktuelle Uhrzeit und der Hinweis „AUTO“ angezeigt.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Backofen automatisch abgeschaltet. Im Display blinkt der Hinweis „AUTO“ und ein Signalton ertönt für ca. 6 Minuten.
6. Um den Signalton frühzeitig abzuschalten, drücken Sie kurz die MENU-Taste (17).
7. Stellen Sie den Funktionsschalter (15) und den Temperaturregler (8) zurück auf Position „0“.
8. Drücken Sie ca. 3 Sekunden die MENU-Taste (17), bis der Hinweis „AUTO“ erlischt.


Halbautomatik-Betrieb abbrechen/ beenden

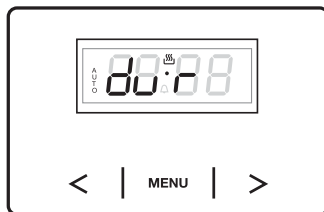
Um die gewählten Einstellungen zu löschen, drücken Sie gleichzeitig **länger** (ca. 3 Sekunden) beide Pfeiltasten (16). Dadurch erlischt die Anzeige „AUTO“ und der Halbautomatik-Betrieb ist abgebrochen.

Vollautomatik-Betrieb

Hier geben Sie die gewünschte Garzeit ein und legen die Uhrzeit fest, zu der das Gericht gar sein und sich der Backofen ausschalten soll. Die Zeitschaltuhr errechnet aus den Eingaben automatisch die Einschaltzeit.

Ausschalt- und Garzeit festlegen

1. Halten Sie bei ausgeschaltetem Backofen die MENU-Taste (17) so lange gedrückt, bis das Display „0:00“ zeigt und das Glockensymbol  blinkt.
2. Drücken Sie dann noch einmal kurz die MENU-Taste (17). Im Display (10) erscheint abwechselnd die Anzeige „dur“ und die Anzeige „0:00“.



3. Stellen Sie mit den Pfeiltasten (16) die gewünschte Betriebsdauer ein (z. B. 1:15). Halten Sie zum schnellen Vor- / Rücklauf die jeweilige Pfeiltaste länger gedrückt.
4. Drücken Sie wieder die MENU-Taste (17). Dadurch erscheint abwechselnd die Anzeige „End“ und die aktuelle Uhrzeit zuzüglich der eingestellten Betriebsdauer.



5. Legen Sie über die Pfeiltasten (16) den gewünschten Abschaltzeitpunkt fest (z. B. 12:45). Der Abschaltzeitpunkt kann max. 23:59 Stunden von dem aktuellen Zeitpunkt entfernt sein.
6. Drücken Sie wieder die MENU-Taste (17). Im Display wird die aktuelle Uhrzeit und der Hinweis „AUTO“ angezeigt.

7. Stellen Sie den Funktionsschalter (15) und den Temperaturregler (8) auf die Positionen, bei denen der Backofen betrieben werden soll.

Hinweis: Drehen Sie den Funktionsschalter (15) nur im Uhrzeigersinn, da auf der Stellung „P“ (Pyrolyse) das Zeitprogramm gelöscht wird.

Der Backofen schaltet sich zur errechneten Einschaltzeit selbsttätig ein (hier: 11:30) und zur eingestellten Ausschaltzeit aus (hier: 12:45).

8. Zum Anzeigen oder Ändern der Ausschalt- bzw. Garzeit folgen Sie wieder den Punkten 1 bis 5.
9. Nachdem sich der Backofen ausgeschaltet hat, ertönt ca. 6 Minuten lang ein Signalton, den Sie durch kurzes Drücken der MENU-Taste (17) ausschalten können.
10. Drehen Sie den Funktionsschalter (15) und den Temperaturregler (8) in die Position „0“.
11. Drücken Sie die MENU-Taste (17) für ca. 3 Sekunden, bis der Hinweis „AUTO“ erlischt. Danach erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit im Display 3.



Vollautomatik-Betrieb abbrechen/ beenden

Um die gewählten Einstellungen zu löschen, drücken Sie gleichzeitig **länger** (ca. 3 Sekunden) beide Pfeiltasten (16). Dadurch erlischt der Hinweis „AUTO“ und der Vollautomatik-Betrieb ist abgebrochen.




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 Signalton. 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. Sie können den Kurzzeitwecker auch nutzen, wenn der Backofen nicht eingeschaltet ist.

1. Drücken Sie die MENU-Taste (17) so lange, bis die Anzeige „0:00“ erscheint und das Glockensymbol  blinkt.



2. Stellen Sie die gewünschte Zeitdauer mit den Pfeiltasten (16) ein. Halten Sie zum schnellen Vor- / Rücklauf die jeweilige Pfeiltaste länger gedrückt. Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit und im Hintergrund beginnt der Countdown zu laufen. Das Glockensymbol  ist dann eingeblendet.
3. Um die verbleibende Zeitdauer einzublenden oder zu ändern, halten Sie die MENU-Taste (17) so lange gedrückt, bis die verbleibende Zeit angezeigt wird.
4. Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt für ca. 6 Minuten ein Signalton und das Glockensymbol  blinkt. Um den Signalton frühzeitig auszuschalten, drücken Sie kurz MENU-Taste (17).
5. Halten Sie zum Abschluss die MENU-Taste (17) gedrückt, bis das blinkende Glockensymbol  erlischt.

Countdown abbrechen/beenden

1. Drücken Sie die MENU-Taste (17) so lange, bis die verbleibende Zeit angezeigt wird.
2. Drücken Sie kurz beide Pfeiltasten (16) gleichzeitig. Im Display (10) erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.

Signalton ändern

Sie können den Signalton ändern, der bei Tastendruck und bei der Nutzung der Zeitschaltuhr ertönt.

1. Drücken Sie dazu gleichzeitig auf die Pfeiltasten (16), bis die Anzeige „0:00“ erscheint und der Punkt zu blinken beginnt.
2. Drücken Sie dann kurz auf die MENU-Taste (17). Dadurch erscheint im Display (10) die Anzeige „ton 1“.



3. Wählen Sie über die **linke** Pfeiltaste (16) den gewünschten Signalton aus (Ton 1 bis Ton 3).
Nach etwa 3 Sekunden erscheint im Display (10) wieder die aktuelle Uhrzeit.

Einbau und Installation

Transportieren

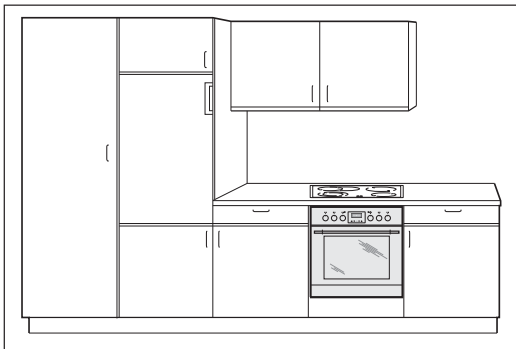
Ihr Herd wird in einer stabilen Verpackung geliefert; er ist damit so schwer, dass er nicht von einer Person getragen werden kann.

! HINWEIS

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:

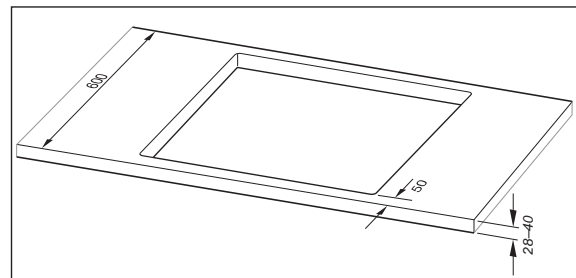
Das Herd-Set ist für den Einbau in eine Küchenzeile vorgesehen. Wenn Ihre handwerklichen Fähigkeiten ausreichen, können Sie den Einbau selbst durchführen.

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 **Herdschlussdose** muss deshalb eine Unterputzdose sein oder außerhalb des Einbauräumens liegen.

- Kochfeld und Backofen werden durch den mitgelieferten Kabelstrang verbunden; sie müssen deshalb **direkt übereinander** installiert werden.

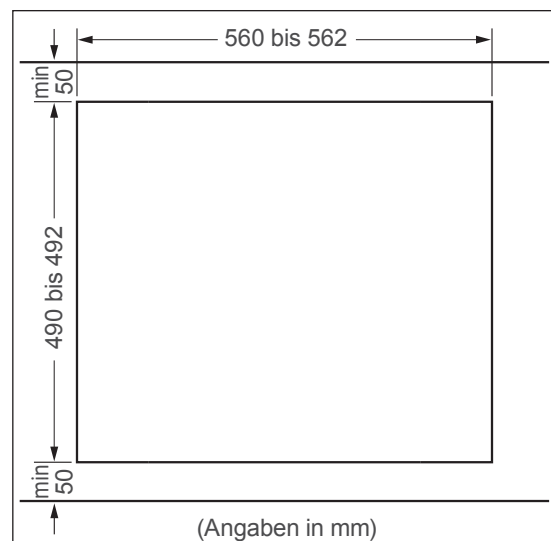
Arbeitsplatte vorbereiten



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.
- Das Kochfeld muss an allen Seiten von **mindestens 50 mm** Arbeitsplatte umrahmt werden.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (100 °C).

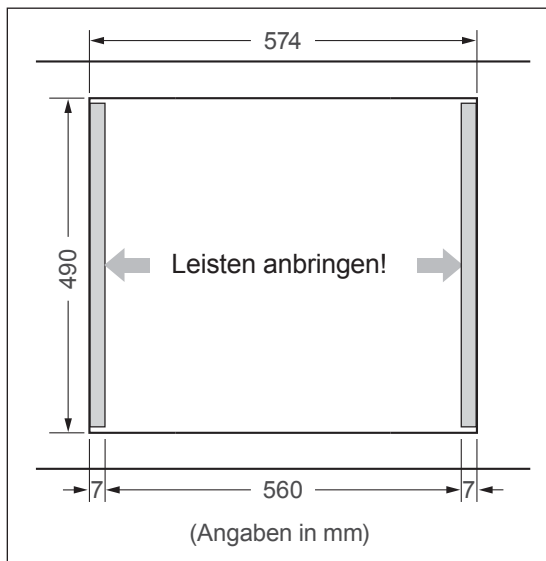
1. Sägen Sie mit einer Stichsäge den Ausschnitt für das Kochfeld mit folgenden Maßen in die Arbeitsplatte.



2. Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, darf dessen Ausschnitt folgende Maße nicht überschreiten:

560 bis max. **574** mm breit

490 bis max. **492** mm tief.



3. Bringen Sie links und rechts im Ausschnitt der Arbeitsplatte Ausgleichsleisten an, um eine Breite von 560 mm zu erreichen.
4. Versiegeln Sie die Schnittflächen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz, um Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

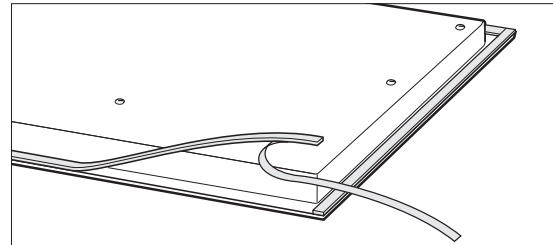
Kochfeld vorbereiten und einsetzen

! HINWEIS

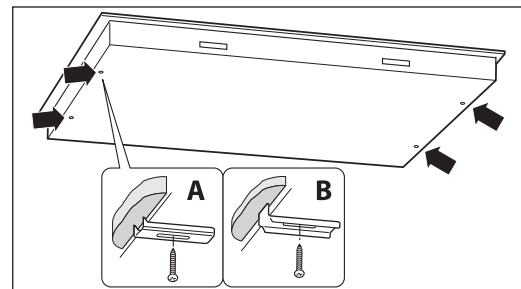
Bruchgefahr!

- Kochfeld nicht auf den Glaskeramik-Rand aufsetzen!

1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Klebebänder.
3. Drehen Sie das Kochfeld um und legen Sie es mit der Glasseite vorsichtig auf eine weiche Oberfläche.



4. Kleben Sie den mitgelieferten Kunststoffstreifen in den tiefer liegenden Rand.
5. Legen Sie das Kochfeld (Restwärme-Anzeigen vorne) vorsichtig mittig in den Ausschnitt der Arbeitsplatte ein.



6. Um ein Rutschen des Kochfelds zu verhindern, muss es mit Halteklammern fixiert werden. Je nach Dicke der Arbeitsplatte benötigen Sie die Halteklammern vom Typ **A** (dicke Arbeitsplatte) oder vom Typ **B** (dünnere Arbeitsplatte).
7. Schrauben Sie 4 Halteklammern von unten in das Kochfeld und fixieren Sie sie mit leichten Hammerschlägen in der Arbeitsplatte.

Netzanschluss – Hinweise für den Installateur

! WARNUNG

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 33). 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

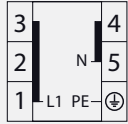
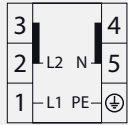

Das Gerät ist für folgende Wechselspannungen ausgelegt:

- 230V 1N~ / 50Hz, 50 A
- 400V 2N~ / 50Hz, 32 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 nachfolgende Abbildungen).
- 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 hinten auf der Oberseite.

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

L1 – L3:	Phase(n)
N:	Null-Leiter
PE:	Schutzleiter (Erde)
230 V 1N~ / 50Hz	
	L1 an ① ② ③ (gebrückt) N an ④ ⑤ (gebrückt) Schutzleiter (PE) an ⊕ Leiterquerschnitt: 3 x 6 mm ²
400 V 2N~ / 50Hz	
	L1 an ① L2 an ② ③ (gebrückt) N an ④ ⑤ (gebrückt) Schutzleiter (PE) an ⊕ Leiterquerschnitt: 4 x 2,5 mm ²
400 V 3N~ / 50Hz	
	L1 an ①, L2 an ②, L3 an ③ N an ④ ⑤ (gebrückt) Schutzleiter (PE) an ⊕ Leiterquerschnitt: 5 x 2,5 mm ²

Backofen einsetzen

! HINWEIS

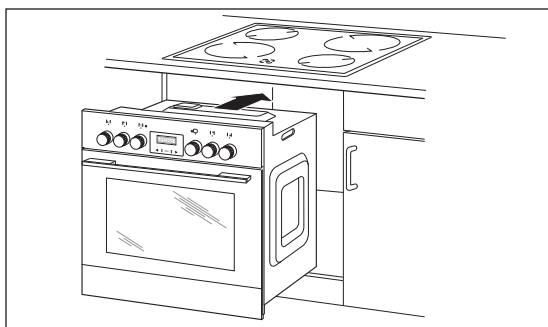
Beschädigungsgefahr!

- Backofen nicht am Türgriff anheben! Er ist nicht für das Gewicht des Herdes ausgelegt. Benutzen Sie die Tragemulden an den Seiten.
- Backofen nicht auf die Kante oder Ecke der Backofentür aufsetzen! Die Glasscheibe kann beschädigt werden.

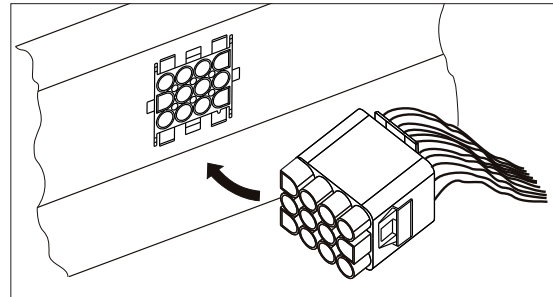
Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

- Die Größe der Nische muss **600 x 560 x 560** mm (H x B x T) betragen.
- Der **Umbauschrank** 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).

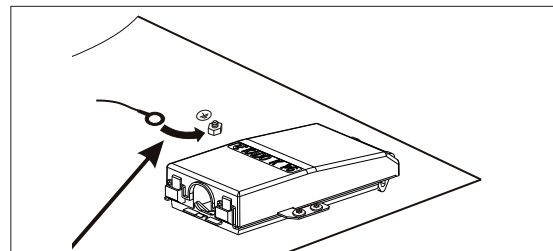
1. Holzspäne von Sägearbeiten ausfegen bzw. aussaugen.



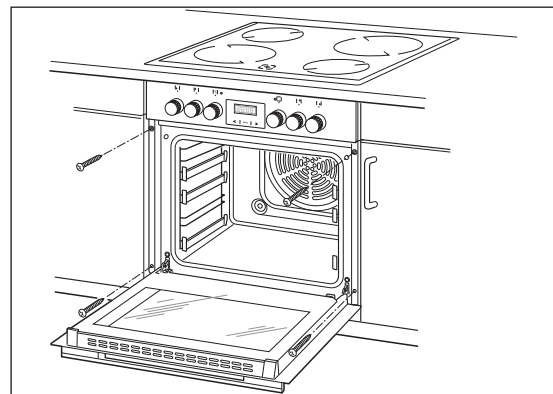
2. Den Backofen an den seitlichen Tragemulden so weit an den Umbauschrank schieben, dass die Erdungsschraube und die Anschlussbuchse für das Kochfeld noch gut zugänglich sind.



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

WARNUNG

Stromschlag- / Brandgefahr!
Zuerst die Sicherungen für den Herdstromkreis ausschalten bzw. herausdrehen.

1. Entfernen Sie die vier Befestigungsschrauben hinter der Backofentür.
2. Heben Sie den Backofen leicht an und ziehen ihn heraus, bis der Stecker des Kochfelds erreichbar ist. Nicht am Griff der Backofentür ziehen!
3. Ziehen Sie den Stecker des Kochfeldkabels aus der Buchse am Backofen ab und lösen das Schutzleiterkabel vom Schutzleiterstützpunkt.
4. Heben Sie den Backofen aus dem Umbauschrank heraus – achten Sie dabei auf das Netzanschlusskabel.
5. Entfernen Sie die 4 Halteklammern vom Kochfeld.
6. Drücken Sie das Kochfeld vorsichtig nach oben heraus.


Fehlersuchtable

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 Sie die Störung beseitigen können.

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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.

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Kochzonen ohne Funktion, das Display zeigt nichts an.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen. Prüfen Sie die Sicherung für den Herd am Sicherungskasten in der Wohnung. Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 33).
Sprünge und Risse im Kochfeld.	Schalten Sie die Kochzonen sofort aus und benutzen Sie sie nicht mehr. Verständigen Sie unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 33).
Backofen-Leuchte erlischt.	Die eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht. Die Leuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein.
Backofen-Leuchte leuchtet nicht.	Überprüfen Sie zunächst, ob das Gerät noch funktioniert (siehe oben). Ist die Leuchte defekt, lassen Sie sie nur durch den Kundendienst auswechseln (siehe „Unser Service“ auf Seite 33).
Backofenbeleuchtung defekt.	Wechseln Sie die defekte Glühlampe für die Backofen-Beleuchtung aus (siehe „Backofen-Beleuchtung auswechseln“ auf Seite 22). Hinweis: Defekte Lampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Außenkühlgebläse läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende. Blende wird sehr heiß.	Schalten Sie nur die Backofenbeleuchtung ein – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt.  VORSICHT! Verbrennungsgefahr! ■ Öffnen Sie die Backofentür, schalten Sie das Gerät aus und benutzen Sie es nicht mehr. Verständigen Sie unseren Kundenservice (siehe „Unser Service“ auf Seite 33).

Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
<i>hanseatic</i> Herd-Set	2013C(G)3.334TsPrDpHbJX (edelstahl)	622008
	2013C(G)3.334TsPrDpHbJW (weiß)	698656

Beratung, Bestellung und Reklamation

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 Fehler-suchtafel beheben lässt,
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

Reparaturen und Ersatzteile

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 Kundencen-ter oder die Produktberatung Ihres Ver-sandhauses.

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 mit seiner modernen Technik wenig Energie.

Entsorgen Sie die Verpackung bitte umweltfreundlich.

Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den mitgelieferten Gartabellen angegeben ist.
- Verwenden Sie möglichst dunkle Backformen und -bleche. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Garens bzw. Backens oder Bratens möglichst selten.
- Mehrere Kuchen sollten Sie schnell nacheinander backen, solange der Backofen noch warm ist. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Wenn Sie Kastenformen verwenden, schieben Sie beide nebeneinander in den Backofen.
- Schalten Sie den Backofen bei längeren Garzeiten schon 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus. Die Restwärme reicht zum Fertigbaren aus.
- Lassen Sie beim Kochen möglichst immer den Deckel auf dem Topf. Flüssigkeiten werden mit Deckel schneller zum Kochen gebracht als ohne.

Technische Daten

Herd-Set

Marke	<i>hanseatic</i>	
Typ/Bezeichnung	2013C(G)3.334TsPrDpHbJX	2013C(G)3.334TsPrDpHbJW
Bestellnummer	622008	698656
Netzspannung, Absicherung	AC 1N 230V 50 Hz, 50 A AC 2N 400V 50 Hz, 32 A AC 3N 400V 50 Hz, 16 A	
Leistungsaufnahme max.	9,8 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, 0,88 kWh Heißluft
Anzahl der Garräume	1
Wärmequellen	Elektrisch
Nettovolumen des Backofens	V = 65 Liter
Gewicht	M = 43,8 kg
Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T)	595 x 595 x 610 mm
Nischenmaße (H x B x T)	600 x 560 x 560 mm
Leistungsaufnahme Oberhitze / Unterhitze / Oberhitze und Unterhitze Grill / Intensiv-Grillen (Grill und Oberhitze) Umluft (Oberhitze, Unterhitze und Ventilator) Heißluft / Heißluft und Unterhitze	0,9 kW / 1,1 kW / 2,0 kW 2,0 kW / 2,9 kW 2,0 kW 2,0 kW / 3,1 kW
Maximal-Temperatur	250 °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 12,0 / 18,0 cm; 0,7 kW / 1,7 kW
Kochzone hinten links	Ø 14,0 / 14,0 x 25,0 cm; 1,1 kW / 2,0 kW
Kochzone vorne rechts	Ø 14,5 cm; 1,2 kW
Kochzone hinten rechts	Ø 18,0 cm; 1,8 kW
Energieverbrauch je Kochzone vorne links ³⁾	EC _{electric cooking} = 193,9 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links ³⁾	EC _{electric cooking} = 193,9 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts ³⁾	EC _{electric cooking} = 193,9 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts ³⁾	EC _{electric cooking} = 193,9 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.