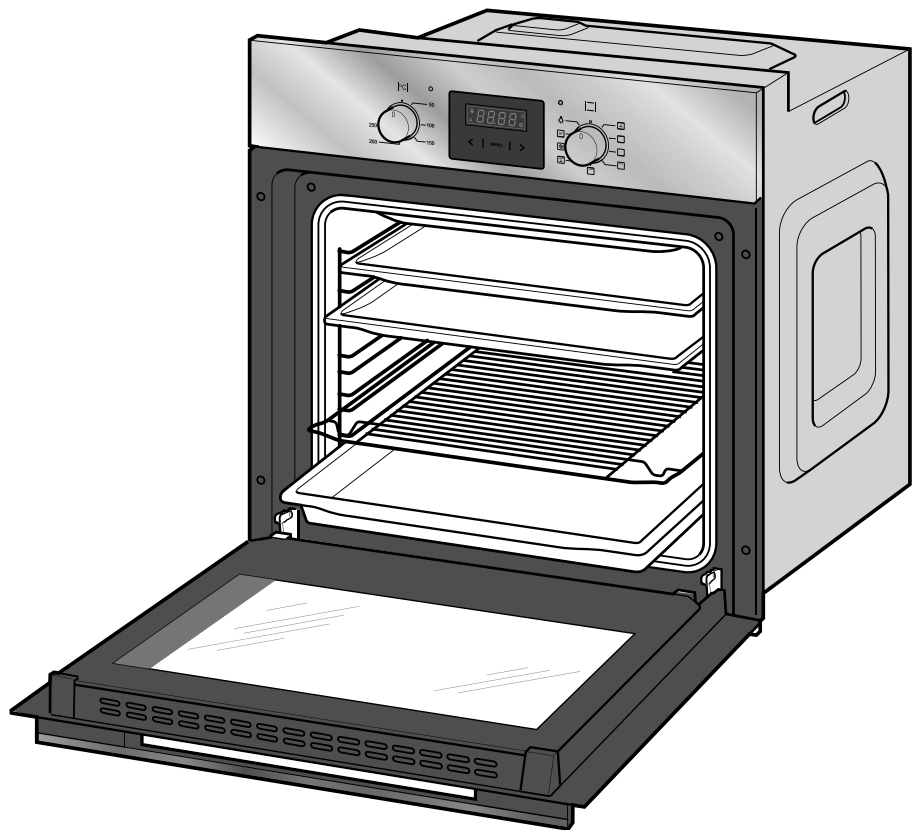


10132.3ETsYDHbX

hanseatic



## Gebrauchsanleitung

# Hanseatic Einbau-Backofen mit Zeitschaltuhr

Beilage-Nr. 92876  
HC-20150929  
Bestell-Nr.  
855 037 (Teil 1),  
856 296 (Teil 1)  
Nachdruck, auch auszugs-  
weise, nicht gestattet!



# Inhaltsverzeichnis

<b>Information</b>			
Ihr Backofen stellt sich vor	3	Den Backofen benutzen	17
Ausstattungsmerkmale	3	Garen mit Ober-/Unterhitze	17
Lieferumfang	3	Das Prinzip Umluft	17
Kontrolle ist besser	3	Backen	18
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3	Braten	19
Sicherheitshinweise	4	Grillen	20
Sicherheitshinweise	4	Trocknen mit Umluft (Dörren)	21
Begriffserklärung	4	Einkochen mit Umluft und Ober-/Unterhitze	22
		Schnellheizen	22
		Auftauen	23
<b>Vorbereitung</b>		Die Zeitschaltuhr	24
Den Backofen einbauen und anschließen	10	Automatikbetrieb	24
Einbau- und Anschluss-Voraussetzungen	10	Kurzzeitwecker	26
Backofen einbauen und anschließen	11	Automatikbetrieb und Kurzzeit-Weckfunktion abbrechen	26
Backofen ausbauen	12		
Transportsicherungen entfernen	13	<b>Allgemeines</b>	
Uhrzeit einstellen	13	Pflege und Wartung	27
Vorreinigung	13	Gehäuse-Oberflächen reinigen	27
Erstinbetriebnahme	13	Backofentür aus- und einhängen	27
Das richtige Backofengeschirr	14	Backblechträger aus- und einbauen	28
Backofen lässt sich nicht einschalten	14	Glasscheiben ausbauen, reinigen und einbauen	29
		Backofen und Einschübe reinigen	30
		Backofen-Beleuchtung auswechseln	31
<b>Bedienung</b>		Fehlersuchtafel	33
Die Bedienblende im Überblick	15	Unser Service	35
Versenkbarer Schalter	15	Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service	35
Multifunktionsschalter	15	Reparatur- und Ersatzteil-Service	35
Temperaturwähler	15	Umweltschutz leicht gemacht	36
Garende	15	Verpackung richtig entsorgen	36
Anzeigeleuchten	15	Entsorgung des Gerätes	36
Zeitschaltuhr	15	Tabelle „Prüfgerichte“	37
Der Backofen	16	Stichwortverzeichnis	38
Backbleche und Fettpfanne	16	Datenblatt für den Backofen	40
Backblechträger für nachrüstbare Teleskopschienen	16		
Außenkühlgebläse	16		

# Ihr Backofen stellt sich vor

## Ausstattungsmerkmale

- Digitale Zeitschaltuhr
- Temperaturwähler
- Multifunktionsschalter
- Ober-/Unterhitze
- Umluft
- Infrarot-Grill
- Kombinationsbetrieb
- Schnellaufheizung (Backofen heizt in ca. 4 Min. auf 150°C auf)
- Netzkontroll-Leuchte
- Backofen-Betriebsleuchte
- Backofen-Beleuchtung
- Außenkühlgebläse



## Lieferumfang

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

## Kontrolle ist besser

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserer Serviceabteilung auf (siehe „Unser Service“ auf Seite 35).



### WARNUNG

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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Der Backofen ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.



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

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

# Sicherheitshinweise

Nehmen Sie sich 5 Minuten Zeit für Ihre Sicherheit. Lesen Sie die Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch aufmerksam durch. Für Schäden infolge von Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise haftet der Hersteller nicht.

## Begriffserklärung

Folgende Signalworte finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.



### **WARNUNG**

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



### **VORSICHT**

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

### **HINWEIS**

Das Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden

## Sicherheitshinweise



### **WARNUNG**

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen. Wenn Sie einen solchen elektrischen Stromschlag bekommen, können Sie getötet oder schwer verletzt werden.

- Nehmen Sie den Backofen nicht in Betrieb, wenn er sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie sofort unseren Service (siehe Seite 35).

- Schalten Sie vor dem Anschluss des Backofens den betreffenden Stromkreis aus, bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus.
- Schließen Sie den Backofen nur an einer fachgerecht installierten Schutzkontakt-Steckdose an, die extra abgesichert ist (siehe letzte Seite).
- Schließen Sie den Backofen nicht an einer Steckdosenleiste an!
- Sie dürfen den Backofen nur instandsetzen und reparieren, wenn Sie eine autorisierte Elektrofachkraft sind. Dabei dürfen Sie nur Ersatzteile verwenden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, lassen Sie es nur durch den Hersteller, unseren Service oder eine andere autorisierte Elektrofachkraft ersetzen (siehe „Unser Service“ auf Seite 35).
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Wenn Sie im heißen Backofen eine Glühlampe austauschen besteht Stromschlaggefahr. Schalten Sie den Backofen immer erst aus, lassen Sie ihn abkühlen nehmen Sie die Sicherung heraus und wechseln Sie dann die Glühlampe aus.



## WARNUNG

Der Backofen arbeitet mit gefährlicher Netzspannung, er ist kein Spielzeug. Im Umgang mit dem Backofen bestehen darum besondere Gefahren für Kinder und bestimmte Personengruppen, die sich der Risiken nicht bewusst sind.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von 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) benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

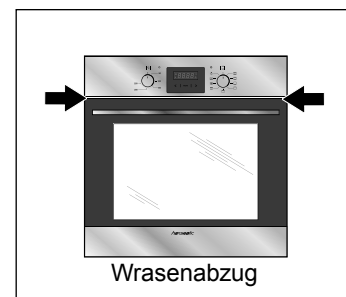
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reinigung und Benutzerwartung von Kindern nur unter Aufsicht durchführen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verpackungsfolie nicht in Reichweite von Kindern kommt. Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder keine kleinen Teile vom Gerät abziehen oder aus dem Zubehörbeutel nehmen und in den Mund stecken können. Kinder können sich an Kleinteilen verschlucken und ersticken.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.



## WARNUNG

Wenn Sie Heizkörper, Wände, Kochgeschirr, Backbleche oder die Backofentür während des Herdbetriebs oder kurz danach berühren, besteht Verbrennungsgefahr.

- Vermeiden Sie direkte Berührung mit Heizkörpern, Wänden, Backblechen, der Backofentür usw., weil sie im Backofenbetrieb sehr heiß werden.
- Fassen Sie die Backofentür immer nur am Griff an.
- Backofen während des Grillbetriebs und Ähnlichem nicht unbeaufsichtigt lassen!
- Halten Sie Kinder vom Backofen fern!
- Achten Sie darauf, dass Sie während des Backofenbetriebs nicht in Berührung mit dem heißen Dampf kommen, der aus dem Wrasenabzug strömt.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Öffnen der Backofentür nicht in Berührung mit dem aufsteigenden heißen Dampf kommen.
- Gießen Sie niemals Wasser direkt in den heißen Backofen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrennungsgefahr, und die Emaille kann beschädigt werden.
- Lassen Sie Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen, bevor Sie es ausgießen.
- Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.



 **WARNUNG**

Im Zeitschaltuhr-Betrieb besteht erhöhte Brandgefahr! Für den automatischen Betrieb mit Zeitschaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

- Informieren Sie vor dem Start alle Haushaltsangehörigen, damit niemand etwas Brennbares in den Backofen legt.
- Überwachen Sie den Backofen während des Zeitschaltuhr-Betriebs, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern.
- Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Braten leicht entzünden können.
- Grillen Sie im Zeitschaltuhr-Betrieb niemals unbeaufsichtigt!

 **WARNUNG**

Beim Backofen besteht grundsätzlich Brandgefahr. Speisen können anbrennen. Backpapier oder andere angrenzende, brennbare Gegenstände können Feuer fangen.

- Betreiben Sie den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür.
- Öffnen Sie bei Feuer im Backofen nicht die Tür!
- Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser!
- Stellen Sie im Brandfall sofort alle Schalter auf Null und drehen Sie die Sicherungen heraus.
- Lassen Sie nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen (siehe Seite 35).
- Decken Sie Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Backpapier ab.
- Lassen Sie Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen.
- Legen Sie das Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers. Dort ist es besonders heiß, Fette, Öle und Backpapier können Feuer fangen.
- Verwenden Sie den Backofen nicht als Stauraum.
- Bewahren Sie temperaturempfindliche oder brennbare Gegenstände nicht im Backofen auf.

- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt. Die Speisen können sich selbst entzünden.



## WARNUNG

Wenn Sie Fleisch oder Fisch im Backofen auftauen besteht die Gefahr, dass das zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen (wie z. B. Salmonellen) führen kann - Sie können dadurch eine Salmonellenvergiftung bekommen.

- Tauen Sie kein Fleisch und Fisch im Backofen auf.
- Nehmen Sie Fleisch und Fisch rechtzeitig aus dem Gefrierfach und lassen Sie es abgedeckt im Kühlschrank auftauen. Auftauflüssigkeit (z. B. von Fleisch) muss abfließen können.



## VORSICHT

Wenn Sie den Backofen nicht fest montieren, kann er nach vorne kippen. Sie können dabei verletzt und der Herd beschädigt werden.

- Montieren Sie die mitgelieferten Schrauben vor Gebrauch des Backofens unbedingt.
- Verwenden Sie die Backofentür nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett. Wird die offene Backofentür mit einem schweren Gewicht belastet, kann das Gerät nach vorne kippen und umfallen.

## HINWEIS

Bei fehlerhaftem Transport können Sie den Backofen beschädigen.

- 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.
- Lassen Sie die Backofentür nicht fallen; sie besteht aus drei zerbrechlichen Glasscheiben.



## HINWEIS

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

- Stellen Sie Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme oder Backofensprays. Sie können die Oberflächen beschädigen.
- Benutzen Sie zum Reinigen keinen Hochdruck- oder Dampfreiniger. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- 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.
- Die Backofen-Glühlampe dient ausschließlich zur Beleuchtung des Backofen-Innenraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

### **Im Umgang mit Ihrem neuen Backofen müssen Sie außerdem Folgendes beachten:**

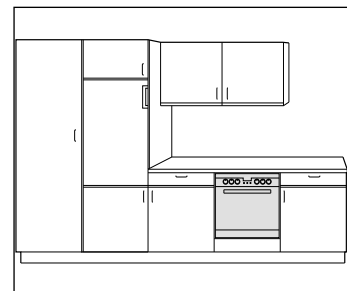
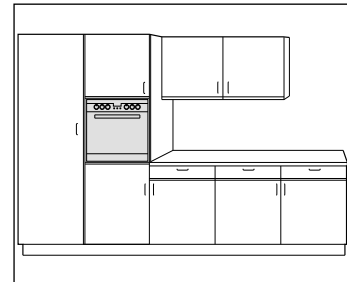
- Sie sind für den einwandfreien Zustand des Gerätes und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich.
- Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden. Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung verursacht wurden, werden nicht als Garantiefälle anerkannt.

# Den Backofen einbauen und anschließen

## Einbau- und Anschluss-Voraussetzungen

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

- Der Backofen ist für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen.
- 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.
- Das Gerät 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 max. 50 mm.
- 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.
- Für den elektrischen Anschluss des Neugerätes benötigen Sie eine fachgerecht installierte Schutzkontakt-Steckdose, die hinreichend extra abgesichert sein muss (siehe letzte Seite). Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose!
- Wenn die Einbautiefe weniger als 560 mm beträgt, muss die Steckdose außerhalb der Backofen-Rückwand installiert sein, weil sonst der Stecker die Rückwand berührt und sich der Backofen nicht ganz einschieben lässt.



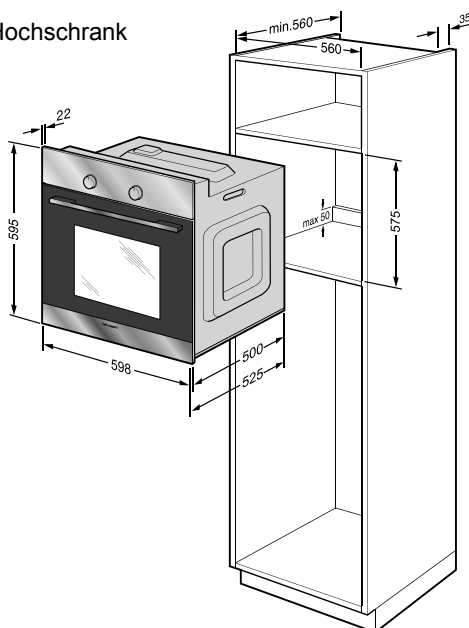
## Backofen einbauen und anschließen

### HINWEIS

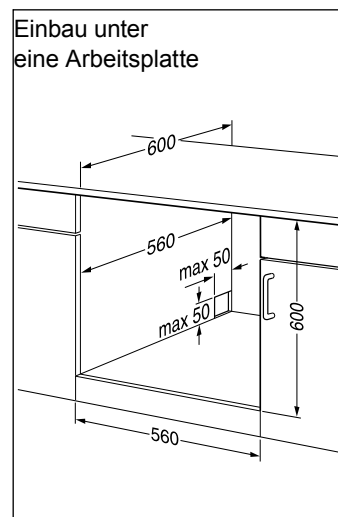
Wenn Sie den Türgriff als Tragegriff benutzen, können Sie die Backofentür irreparabel beschädigen.

- Heben Sie den Backofen nicht am Türgriff an! Der Türgriff ist nicht dafür konstruiert, das gesamte Gewicht des Backofens zu tragen.

Einbau in einen Hochschrank



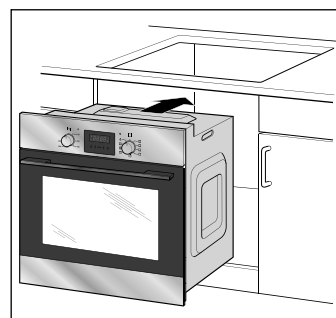
Einbau unter eine Arbeitsplatte



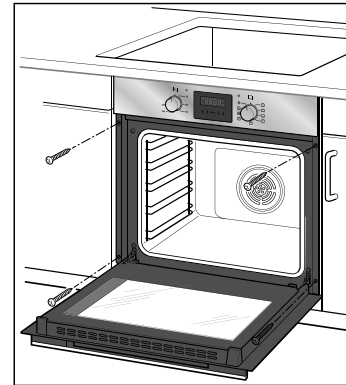
Die oben genannten Angaben gelten für Millimeter.

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

1. Bevor Sie den Backofen in den Umbauschrank einschieben, stecken Sie den Stecker in die vorgesehene Steckdose.
2. Schieben Sie das Gerät vollständig in den Umbauschrank. Knicken und beschädigen Sie das Netzkabel dabei nicht!
3. Lassen Sie zwischen dem Backofen und den Möbelseitenwänden einen gleichmäßigen Luftspalt.
4. Verschließen Sie den Spalt über der Backofenblende nicht.
5. Öffnen Sie die Backofentür.



6. Drehen Sie die beiliegenden Schrauben durch die vier vorgebohrten Löcher an beiden Seiten des Backofens in die Stirnseiten des Umbauschranks.



## Backofen ausbauen



### WARNUNG

Es besteht Stromschlaggefahr, wenn Sie den Backofen ausbauen und die Stromzufuhr vorher nicht unterbrochen haben. Wenn Sie einen solchen elektrischen Stromschlag bekommen, können Sie getötet oder schwer verletzt werden.

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

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

# Erstinbetriebnahme

## Transportsicherungen entfernen

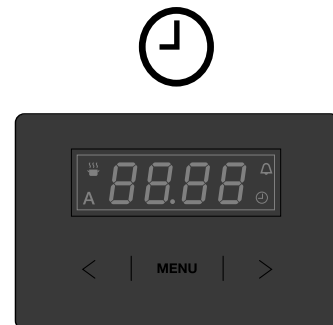
1. Entfernen Sie alle vorhandenen Styropor-, Papp- und Kunststoffschutzteile aus dem Backofen und von den Backblechseiten.
2. Ziehen Sie alle Schutzfolien ab.

## Uhrzeit einstellen

Stellen Sie die Uhrzeit nach einem Stromausfall, und, wenn der Backofen neu angeschlossen wurde, ein. Beachten Sie, dass sich der Backofen nicht einschalten lässt, wenn die Uhrzeit nicht eingestellt ist.

So stellen Sie die Uhrzeit ein:

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



## Vorreinigung

### HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr!

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

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

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

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

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

## Das richtige Backofengeschirr

- Nutzen Sie im Backofen nur Töpfe mit hitzebeständigen Griffen (erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“).
- Auch feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen eignen sich als Backofengeschirr.
- Insbesondere Backöfen mit Ober-/Unterhitze brauchen Kuchenformen 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 Umluft reichen auch Weißblechformen. Die Rundumwärme sorgt für eine gute Bräunung.

## Backofen lässt sich nicht einschalten

Wenn sich Ihr Backofen nicht einschalten lässt, gibt es zwei mögliche Gründe:

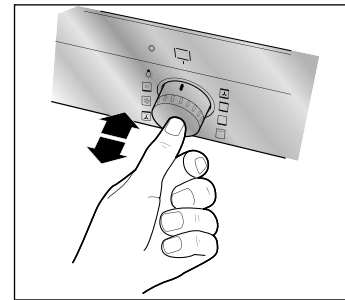
- Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.  
Der Backofen arbeitet erst, wenn die Uhrzeit eingestellt ist. Ist die Uhrzeit nicht eingestellt, zeigt die Anzeige „12:00“ und rechts unten blinkt das Uhr-Symbol (siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“).
- Der Backofen befindet sich im Automatik-Betrieb.  
Im Display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

# Die Bedienblende im Überblick

## Versenkbare Schalter

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

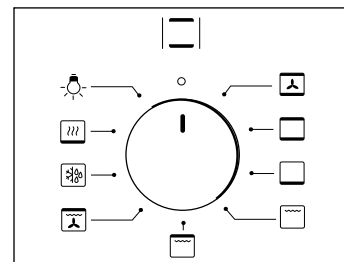
- Drücken Sie zum Versenken und zum Ausfahren jeweils kurz auf den Schalter.



## Multifunktionsschalter

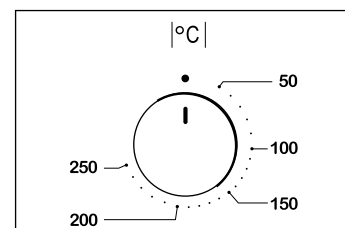
Mit dem Multifunktionsschalter **4** wählen Sie die Beheizungsart aus und schalten den Backofen damit gleichzeitig ein.

Beleuchtung	Schnellheizen	Auftauen (nur Umluft)
Oberhitze + Grill Ventilator	Intensivgrill (Grill mit Oberhitze)	Infrarotgrill
Unterhitze	Ober- /Unterhitze	Ober- /Unterhitze + Umluft



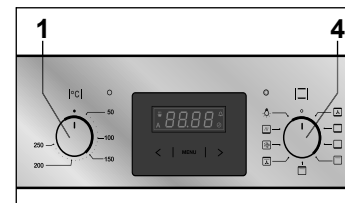
## Temperaturwähler

Nach Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturwähler **1** auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis maximal 250 °C drehen. Der Backofen ist damit eingeschaltet.



## Garende

Wenn das Garende erreicht ist, drehen Sie den Temperaturwähler **1** linksherum und den Multifunktionsschalter **4** in Null-Position.

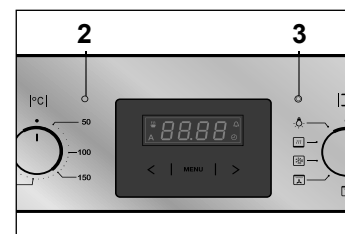


## Anzeigeleuchten

Die gelbe Netzkontroll-Leuchte **3** leuchtet, sobald Sie eine Beheizungsart gewählt haben.

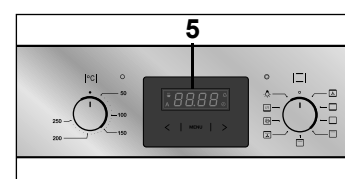
Die rote Backofen-Betriebsleuchte **2** leuchtet, sobald Sie eine Beheizungsart gewählt und die Temperatur eingeschaltet haben. Sie leuchtet, solange der Backofen auf- bzw. nachheizt. Wenn sie das erste Mal erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht und Sie können das Gargut hineinschieben.

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



## Zeitschaltuhr

Mit der Zeitschaltuhr **5** können Sie den Backofen automatisch ein- und ausschalten (siehe Kapitel "Die Zeitschaltuhr").



## Der Backofen

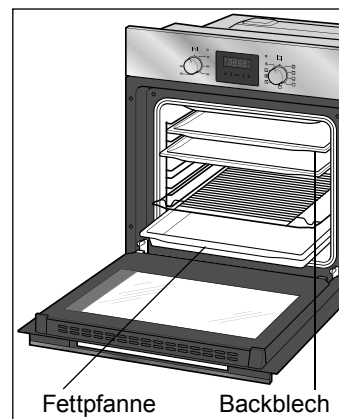
### Backbleche und Fettpfanne

Die mitgelieferten Backbleche und die Fettpfanne haben eine schräge Kante. Sie sollten die Backbleche so reinschieben, dass die schräge Kante nach vorn bzw. zu Ihnen zeigt.

### Backblechträger für nachrüstbare Teleskopschienen

An die Seitenwände lassen sich ausziehbare Teleskopschienen montieren. Damit können Sie Backbleche und Grillroste bequemer herausziehen, z. B. um einen Braten zu begießen oder Fleisch zu wenden.

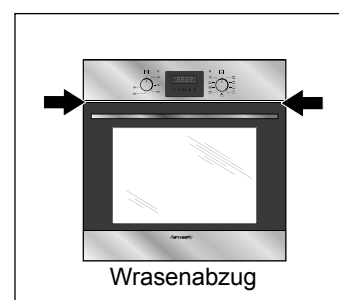
Den Teleskopschienen-Nachrüstsatz können Sie über unseren aktuellen Hauptkatalog oder bei unserem Service bestellen (siehe Seite 35). Sie erhalten dann einen komplett neuen Satz einschließlich neuer Seitengitter.



### Außenkühlgebläse

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

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





## Den Backofen benutzen



### WARNUNG

Wenn Sie den Backofen während des Betriebs berühren besteht Verbrennungsgefahr. Der Backofen und die Backofentür werden im Betrieb sehr heiß.

- Berühren Sie den Backofen und die Backofentür nicht, während er im Betrieb ist, Verbrennungsgefahr!
- Fassen Sie die Backofentür nur am Griff an.
- Lassen Sie den Backofen im Betrieb nicht ohne Aufsicht.
- Halten Sie Kinder vom heißen Backofen fern.



### VORSICHT

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.

### HINWEIS

Wenn Sie Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie direkt auf den Boden des Backofens stellen, staut sich dort die Hitze. Die Emaille des Backofens kann dadurch beschädigt werden.

- Stellen Sie Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens.

### Garen mit Ober-/Unterhitze

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

Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.



#### Unsere Energiespar-Tipps:

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

## Das Prinzip Umluft

Bei Umluftbetrieb sorgt ein Gebläse an der Rückwand Ihres Backofens für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Umluft ist ideal für Kurzgebratenes wie Hähnchenteile, Koteletts oder Fisch und zum Überbacken von belegten Broten und Ähnlichem, ab etwa 6 Portionen. Das hat viele Vorteile:

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

## Backen

### Backen mit Ober-/Unterhitze

In dieser Betriebsart hat der Backofen eine sehr intensive Hitze. Sie eignet sich besonders für überbackene Gerichte und Aufläufe, sowie Pizza.

1. Füllen Sie den Teig nur zu 2/3 in die Backform, sonst läuft der Teig beim Backen über und tropft in den Backofen.
2. Platzieren Sie die Backform möglichst mittig auf dem Grillrost und schieben Sie sie in den Backofen.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Stellen Sie den Multifunktionsschalter **4** auf „Ober-/Unterhitze“ und den Temperaturwähler **1** auf die gewünschte Temperatur.



Mit dunklem Backgeschirr gelingen Kuchen am besten. 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 Grillrost auf der mittleren Leiste bei ca. 180 °C;
- hohe Kuchen, z. B. Rührkuchen in der Form, auf der unteren Leiste bei ca. 175 °C.

#### Unser Energiespar-Tipp:

- Auf dem Grillrost finden auch zwei Kuchen nebeneinander Platz!

### Backen mit Umluft und Ober-/Unterhitze

1. Schieben Sie die Kuchenform auf dem Grillrost oder das Backblech in den Backofen.
2. Schließen Sie die Backofentür.



3. Stellen Sie den Multifunktionsschalter **4** auf „Umluft mit Ober-/Unterhitze“ und den Temperaturwähler **1** auf die gewünschte Temperatur.  
Einschubhöhe, Temperatur und Backzeit sind abhängig von dem, was Sie backen möchten.  
Die Auswahl des Backgeschirrs hat beim Backen mit Umluft keine große Bedeutung. Der Kuchen gelingt auch in hellen Backformen.

**Unsere Energiespar-Tipps:**

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

## Braten

### Braten mit Ober-/Unterhitze

1. Schieben Sie den Braten auf dem Grillrost (bei sehr fettem Fleisch) oder auf der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) in den Backofen.  
Der Braten sollte sich dabei in der Mitte des Backofens befinden.
2. Wenn Sie den Grillrost verwenden, schieben Sie unbedingt die Fettpfanne darunter.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Stellen Sie den Multifunktionsschalter **4** auf „Ober-/Unterhitze“ und den Temperaturwähler **1** auf die gewünschte Temperatur.



### Unsere Tipps zum Braten:

- Braten Sie Gepökeltes, wie z. B. Kasseler, nur bei niedrigen Temperaturen. Das im Pökelsalz enthaltene Nitrat bildet sonst die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine.
- Garen Sie eingefrorenes Fleisch am besten in einem geschlossenen Topf. Planen Sie für jeden Zentimeter Höhe ca. 4 bis 5 Minuten Garzeit ein.
- Garen Sie Braten über 1 kg am besten im Backofen. Mit passendem Geschirr und wenig Wasser bzw. Fett garen; das erhält die Vitamine.
- Der Braten wird während des Garens höher. Berücksichtigen Sie bei sehr hohen Temperaturen eine ausreichende Einschubhöhe.
- 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.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch für ungefähr 10 Minuten „ruhen“. Der Saft verteilt sich so gleichmäßiger und läuft beim Anschneiden nicht heraus.

**Unsere Energiespar-Tipps:**

- 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.

- Schieben Sie Fisch möglichst in einer feuerfesten Form und auf dem Grillrost in die mittlere oder untere Einschubebene ein.

### Braten mit Umluft und Ober-/Unterhitze

1. Schieben Sie den Braten auf dem Grillrost (bei sehr fettem Fleisch) oder auf der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) in den Backofen.  
Die Einschubebene richtet sich nach der Menge, Art und Höhe des Bratens.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Stellen Sie den Multifunktionsschalter **4** auf „Umluft plus Unterhitze“ und den Temperaturwähler **1** auf die gewünschte Temperatur.
4. Braten Sie Braten mit einer hohen Temperatur an und schalten Sie dann auf eine niedrigere Temperatur herunter.
5. Beträgt die Garzeit laut Rezept oder Erfahrung länger als eine Stunde, mit 160 °C weitergaren.



#### Unsere Energiespar-Tipps:

- 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.

### Grillen



#### WARNUNG

Wenn Sie den Backofen während des Betriebs berühren besteht Verbrennungsgefahr. Der Backofen und die Backofentür werden im Betrieb sehr heiß.

- Berühren Sie den Backofen und die Backofentür nicht, während er im Betrieb ist!
- Fassen Sie die Backofentür nur am Griff an.
- Lassen Sie den Backofen beim Grillen und Ähnlichem nicht ohne Aufsicht.
- Halten Sie Kinder vom heißen Backofen fern.



#### WARNUNG

Der Backofen wird innen an der Rückwand besonders heiß und kann schnell Backpapier oder fette Speisen entzünden. Erhöhte Brandgefahr besteht.

- Legen Sie Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers.

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durchs Grillen schnell braun, bekommen eine gute Kruste und trocknen nicht aus. Die Kruste ist leicht verdaulich und auch für Schonkost geeignet.

Flache Fleisch- und Fischstücke, Spieße, Würstchen, sowie wasserreiche Gemüsesorten (wie Tomaten und Zwiebeln) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Beim Grillen haben Sie die Wahl zwischen Intensiv- und Umluft-Grillen.

### Intensivgrill

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



1. Stellen Sie den Multifunktionsschalter **4** auf „Intensivgrillen“ und den Temperaturwähler **1** auf die gewünschte Temperatur.
2. Heizen Sie den Backofen einige Minuten vor.
3. Verteilen Sie das Grillgut auf dem Grillrost.
4. Schieben Sie den Grillrost in die obere oder mittlere Einschubebene.
5. Schieben Sie die Fettpfanne darunter.
6. Schließen Sie die Backofentür.
7. Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit.  
Die Grillzeit beträgt je nach Dicke und Art des Grillgutes ca. 6–10 Minuten pro Seite.

### Intensivgrill mit Umluft und Oberhitze

Beim Grillen mit Gebläse 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. Schieben Sie das Grillgut auf dem Grillrost auf der mittleren Einschubebene in den Backofen.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Stellen Sie den Multifunktionsschalter **4** auf „Grill mit Gebläse“ und den Temperaturwähler **1** auf die gewünschte Temperatur.  
Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20–25 Minuten, je nach Art und Größe des Grillguts.

### Trocknen mit Umluft (Dörren)

1. Legen Sie die vorbehandelten Lebensmittel aufs Backblech und schieben Sie sie auf der mittleren Einschubebene in den Backofen.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Stellen Sie den Multifunktionsschalter **4** auf „Umluft mit Ober-/Unterhitze“ und den Temperaturwähler **1** auf 60–80 °C.



Unser Tipp zum Dörren: Bei saftigem Obst (z. B. Pflaumen) in den ersten 20–30 Minuten Backofentür leicht geöffnet halten (z. B. mit einem Kochlöffel aus Holz), damit Feuchtigkeit entweichen kann.

**Unser Energiespar-Tipp:**  
• Dörren Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig.

4. Je nach Beschaffenheit des Lebensmittels müssen Sie eine unterschiedliche Trockenzeit einplanen.
- Saftiges Obst und Gemüse: 10 bis 20 Std.
  - Andere Lebensmittel (z. B. Champignons): 6 bis 8 Std.
  - Kräuter, gebündelt: 4 bis 6 Std.

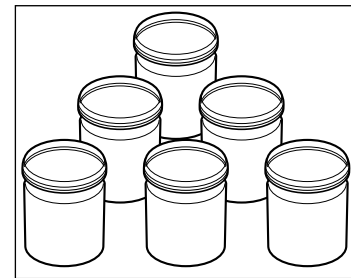
## Einkochen mit Umluft und Ober-/Unterhitze

### HINWEIS

Wenn sich die Gläser beim Einkochen auf dem Blech berühren, können sie platzen!

- Beachten Sie beim Einkochen, dass jeweils nur so viele Gläser auf einmal in der Fettpfanne stehen dürfen, dass sie sich nicht berühren.

Kochen Sie Obst und Gemüse nur getrennt ein, weil Sie unterschiedliche Garzeiten- und Temperaturen berücksichtigen müssen.



### So kochen Sie Obst oder Gemüse ein:

1. Das Obst bzw. Gemüse in die Einmachgläser geben und mit abgekochtem Wasser auffüllen.
2. Fettpfanne auf die unterste Einschubebene schieben, halbvoll mit heißem Wasser füllen und die gefüllten Einmachgläser hineinstellen.
3. Multifunktionsschalter 4 auf „Ober-/Unterhitze“ oder „Umluft mit Ober-/Unterhitze“ drehen.
4. Temperaturwähler 1 einstellen:
  - bei Ober-/Unterhitze auf 180–200 °C,
  - bei Umluft/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 Umluft/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.

**Unser Energiespar-Tipp:**

- Dörren Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig.

## Schnellheizen

Mit der Schnellheizfunktion können Sie die Vorheizzeit verkürzen.



## Auftauen



### WARNUNG

Wenn Sie Fleisch oder Fisch im Backofen auftauen besteht die Gefahr, dass das zu einem sprunghaften Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen (wie z. B. Salmonellen) führen kann - Sie können dadurch eine Salmonellenvergiftung bekommen.

- Tauen Sie Fleisch und Fisch nicht im Backofen auf.
- Nehmen Sie Fleisch und Fisch rechtzeitig aus dem Gefrierfach und lassen Sie es abgedeckt im Kühlschrank auftauen. Auftauflüssigkeit (z. B. von Fleisch) muss abfließen können.

Benutzen Sie die Auftau-Funktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc. Tauen Sie rohen Fisch oder rohes Fleisch nicht im Backofen auf.



# Die Zeitschaltuhr

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

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



## WARNUNG

Im Zeitschaltuhr-Betrieb besteht erhöhte Brandgefahr! Für den automatischen Betrieb mit Zeitschaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

- Informieren Sie vor dem Start alle Haushaltsangehörigen, damit niemand etwas brennbares in den Backofen legt.
  - Überwachen Sie den Backofen während des Zeitschaltuhr-Betriebs, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern.
  - Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Braten leicht entzünden können.
  - Grillen Sie im Zeitschaltuhr-Betrieb niemals unbeaufsichtigt!
- Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten im Voraus programmieren. Die Gardauer kann zwischen 1 Minute und 10 Stunden eingestellt werden.
  - Bei Stromausfall werden alle Programmierungen gelöscht.
  - Wenn ein Programm zu Ende ist, ertönt für etwa 2 Minuten ein Signalton, den Sie durch Drücken einer beliebigen Taste abschalten können.



## Automatikbetrieb

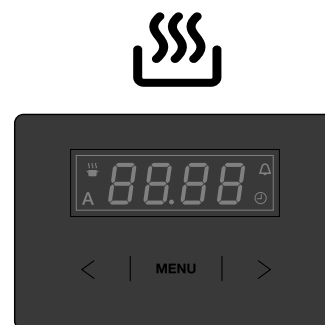
Mithilfe der Zeitschaltuhr können Sie 2 Automatikarten an Ihrem Backofen einstellen.

- **Gardauer:** Hier legen Sie fest, nach wieviel Minuten der Backofen selbstständig abschaltet.
- **Abschaltzeit:** Hier legen Sie die genaue Uhrzeit fest, zu welcher der Backofen abschalten soll. Wenn Sie zuvor eine Gardauer festgelegt haben, schaltet sich der Backofen passend ein, sodass die Gardauer zur Abschaltzeit um ist.



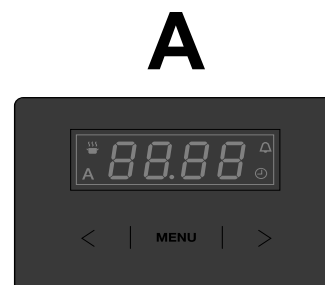
### Gardauer einstellen

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drücken Sie die Taste **MENU** so oft, bis im Display das Symbol  blinkt.
3. Stellen Sie mit den Sensortasten < / > die Gardauer ein (max. 10 Stunden).  
Längeres Gedrückthalten einer Sensortaste beschleunigt den Vor- und Rücklauf der Anzeige.  
Ca. 5 Sekunden nach dem Einstellen hört das Symbol  auf zu blinken und die Zeit läuft.  
Nach Ende der Garzeit schaltet der Backofen automatisch ab und signalisiert dies durch wiederholtes Piepen.
4. Drücken Sie auf eine beliebige Sensortaste, um das Alarmsignal abzuschalten.  
**Achtung:** Der Backofen schaltet sich dadurch wieder ein und Sie müssen den Multifunktionsschalter **4** und den Temperaturwähler **1** zurück auf Null stellen.  
Um die Gardauer zwischendurch zu ändern, stellen Sie sie neu ein (siehe Schritte 2 und 3).





### Abschaltzeit einstellen

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Falls Sie eine Gardauer einstellen möchten, stellen Sie sie wie im Abschnitt "Gardauer einstellen" ein.
3. Drücken Sie die Taste **MENU** so oft, bis im Display das Symbol **A** blinkt.  
Stellen Sie mit den Sensortasten < / > die Abschaltzeit ein (bis zu 23:59 Stunden später).  
Längeres Gedrückthalten einer Sensortaste beschleunigt den Vor- und Rücklauf der Anzeige.  
Ca. 5 Sekunden nach dem Stellen hört das Symbol **A** auf zu blinken und die Eingabe ist gespeichert.  
Wenn Sie keine Garzeit einstellen, schaltet sich der Backofen zur eingestellten Abschaltzeit aus.  
Wenn zuvor eine Garzeit eingestellt wurde, schaltet sich der Backofen passend ein, sodass die Gardauer zur Abschaltzeit um ist.  
Nach Ende der Garzeit schaltet der Backofen automatisch ab und signalisiert dies durch wiederholtes Piepen.
4. Drücken Sie auf eine beliebige Sensortaste, um das Alarmsignal abzuschalten.  
**Achtung:** Der Backofen schaltet sich dadurch wieder ein und Sie müssen den Multifunktionsschalter **4** und den Temperaturwähler **1** zurück auf Null stellen.  
Um die Abschaltzeit zwischendurch zu ändern, stellen Sie sie neu ein (siehe Schritte 2 und 3).







## Kurzzeitwecker

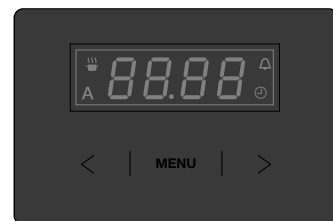
Sie sind dabei, ein Gericht im Backofen zu garen, und möchten nach einiger Zeit erinnert werden, das Gericht zu wenden, Flüssigkeit nachzugießen etc. Bitte beachten Sie, dass der Herd durch die Weckfunktion nicht ein- oder ausgeschaltet wird.

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



## Automatikbetrieb und Kurzzeit-Weckfunktion abbrechen

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



# Pflege und Wartung

## Gehäuse-Oberflächen reinigen



### WARNUNG

Sie können sich Verbrennungen zuziehen, wenn Sie den Backofen direkt nach dem Ausschalten reinigen, warten oder pflegen und mit dem heißen Gerät in Berührung kommen.

- Reinigen, warten und pflegen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig abgekühlt ist.
- 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. Oder verwenden Sie Spezialpflegemittel für Edelstahl-Oberflächen.

## Backofentür aus- und einhängen

### HINWEIS

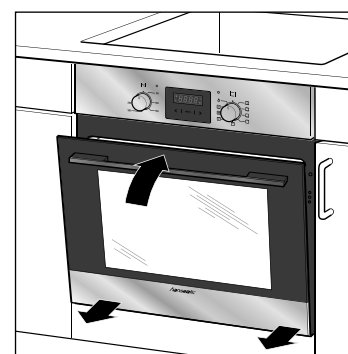
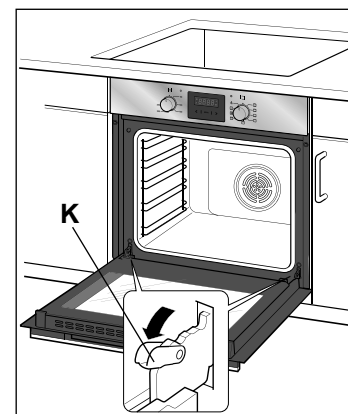
Wenn Sie die Backofentür fallen lassen, besteht Bruchgefahr; sie besteht aus drei zerbrechlichen Glasscheiben.

- Lassen Sie die Backofentür nicht fallen.

Sie können die Backofentür zum Reinigen ganz aushängen.

1. Öffnen Sie die Tür ganz.
2. Klappen Sie an beiden Seiten die Klappbügel **K** ganz nach vorne. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.
3. Schließen Sie die Tür so weit, dass sie noch ca. 10 cm geöffnet ist.
4. Heben Sie die Tür leicht an und lassen Sie sie anschließend nach vorne unten herausgleiten.

### Backofentür einhängen



1. Halten Sie die Tür mit beiden Händen in Schräglage.
2. Hängen Sie die Scharniere in den Öffnungen in den Seitenwänden ein.
3. Öffnen Sie die Tür ganz.
4. Klappen Sie die beiden Klappbügel **K** wieder ganz nach hinten.  
Sie müssen die Backofentür jetzt bündig schließen können.
5. Schließen Sie die Backofentür. Falls Sie dabei ein Knacken hören, sind die Klappbügel **K** nicht ganz nach hinten gedrückt.

## Backblechträger aus- und einbauen



### WARNUNG

Sie können sich Verbrennungen zuziehen, wenn Sie den Backofen direkt nach dem Betrieb berühren. Backofen und die Backblechträger werden während des Betriebs sehr heiß und kühlen nur langsam ab.

- Lassen Sie den Backofen erst vollständig abkühlen und bauen Sie dann die Backblechträger ein- bzw. aus.

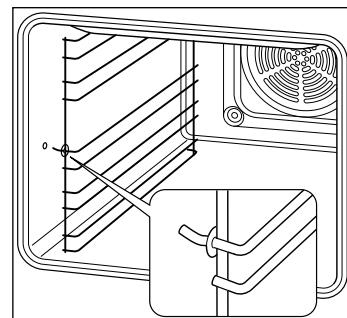
### HINWEIS

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

- Die Backblechträger nicht im Geschirrspüler reinigen.

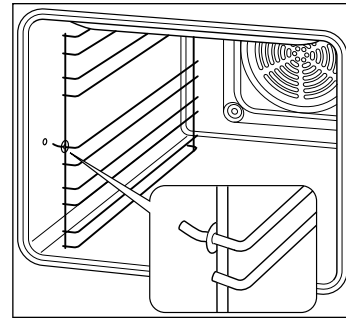
Wenn Sie den Innenraum sehr gründlich reinigen möchten, können Sie die Backblechträger leicht herausnehmen:

1. Ziehen Sie die Backblechträger an der vorderen Seite, wo der Haken mit der angeschweißten Unterlegscheibe ist, mit einem Ruck in Richtung Backofen-Innenraum heraus.
2. Säubern Sie die Backblechträger und den Backofen-Innenraum mit warmer Reinigungslauge und einem Tuch bzw. Schwamm.
3. Trocknen Sie anschließend alles mit einem sauberen Tuch.



## Backblechträger einbauen

1. Positionieren Sie die Backblechträger so, dass der Haken mit der angeschweißten Unterlegscheibe vorne ist.
2. Drücken Sie die hinteren Haken zuerst in die vorgesehenen Löcher in den Seitenwänden.
3. Drücken Sie abschließend die vorderen Haken in die Löcher in den Seitenwänden.  
Jetzt können Sie den Backofen wieder wie gewohnt benutzen.



## Glasscheiben ausbauen, reinigen und einbauen

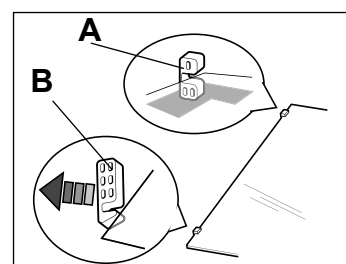
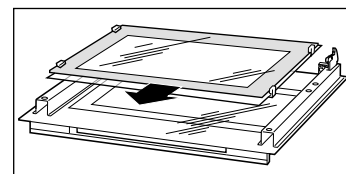
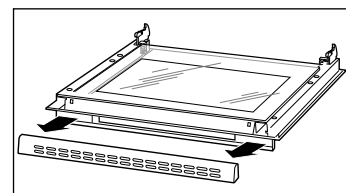
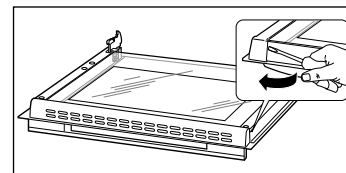
### HINWEIS

Wenn Sie die Abstandshalter **A** und **B** zwischen den Glasscheiben abreißen oder verlieren, ist die Funktionsfähigkeit Ihres Backofens nicht mehr gegeben.

- Stellen Sie sicher, dass Sie die festgeklebten Abstandshalter **A** nicht von den Glasscheiben abreißen!
- Stellen Sie sicher, dass Sie die 2 losen Abstandshalter **B** nicht verlieren!

Die Backofentür besteht aus drei Scheiben. Sie sollten den Zwischenraum regelmäßig reinigen.

1. Hängen Sie die Backofentür aus, wie im Abschnitt „Backofentür aus- und einhängen“ beschrieben.
2. Rasten Sie mit einem Schlitzschraubendreher oder ähnlichem Gegenstand das Gitterblech vorsichtig rechts und links aus und ziehen Sie es ab.
3. Nehmen Sie die beiden inneren Scheiben zusammen aus der Halterung heraus.  
Stellen Sie sicher, dass Sie dabei die 2 festgeklebten Abstandshalter **A** weder beschädigen noch abreißen.  
Sie können die 2 losen Abstandshalter **B** beim Reinigen abnehmen.  
Verlieren Sie keinen der 4 Abstandshalter.
4. Reinigen Sie alle Scheiben mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.



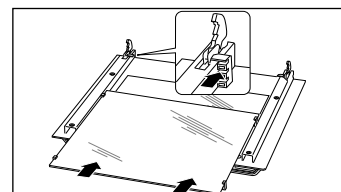
## Glasscheiben einbauen

### HINWEIS

Wenn Sie das Gitterblech unsachgemäß einbauen, kann es beschädigt werden.

- Drücken Sie das Gitterblech nicht an beiden Seiten gleichzeitig auf die Glasscheiben, um es wieder zu befestigen!

1. Gehen Sie beim Einbauen in umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbauen vor.
2. Stellen Sie sicher, dass Sie alle 4 Abstandshalter wieder einbauen.
3. Halten Sie dabei die glatten Seiten der Scheiben nach oben und die abgeschrägten Ecken nach unten.
4. Rasten Sie das Gitterblech erst auf der einen und dann auf der anderen Seite ein.



## Backofen und Einschübe reinigen



### WARNUNG

Sie können sich Verbrennungen zuziehen, wenn Sie den Backofen direkt nach dem Ausschalten reinigen, warten oder pflegen und mit dem heißen Gerät in Berührung kommen.

- Reinigen, warten und pflegen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig abgekühlt ist.

## Dampfreinigung

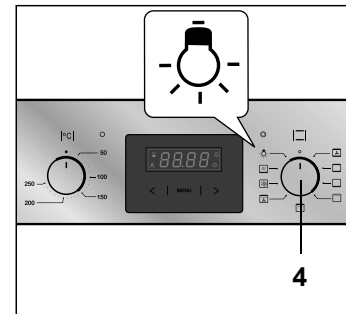
Dabei handelt es sich um ein Nassreinigungsverfahren, das mit Hilfe von Wasserdampf leichte Verschmutzungen anlost. So reinigen Sie den Innenraum materialschonend und benötigen kostspielige Reinigungsmittel lediglich zum Entfernen stark angebrannter Speisereste.

1. Nehmen Sie den Grillrost und das Backblech aus dem Backofen.
2. Schieben Sie die Fettpfanne in die unterste Einschubebene.
3. Füllen Sie ca. 0,6 l Wasser in die Fettpfanne.
4. Stellen Sie den Multifunktionsschalter **4** auf "Ober-/Unterhitze" und den Temperaturwähler **1** auf 50 °C.

5. Schalten Sie den Backofen nach 30 Min. wieder aus und lassen Sie alles abkühlen.
6. Entnehmen Sie die Fettpfanne mit Topflappen oder Ähnlichem und gießen Sie das überschüssige Wasser weg.
7. Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

### Herkömmliche Reinigung

1. Stellen Sie zum Reinigen den Multifunktionsschalter **4** auf die Backofen-Beleuchtung.
2. Reinigen Sie den Backofen und die Einschübe möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger.
3. Reinigen Sie die Dichtung besonders vorsichtig auf die gleiche Art, weil sie nur an den Ecken befestigt ist.



### Backofen-Beleuchtung auswechseln



#### WARNUNG

Bei unsachgemäßem Umgang beim Glühlampenauswechseln 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 wechseln Sie dann die Backofen-Glühlampe.

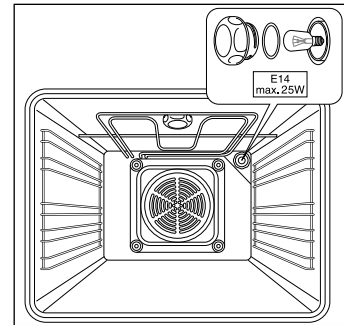
#### HINWEIS

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

Für Ihren Backofen benötigen Sie eine hitzefeste Backofen-Glühlampe vom Typ 230 V, 25 W, E 14, T 300 °C.

**So wechseln Sie die Backofen-Glühlampe:**



1. Legen Sie ein weiches Tuch hinten rechts in den Backofen, falls die Glasabdeckung oder die Backofen-Glühlampe herunterfallen sollte.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie sie vorsichtig heraus.
3. Drehen Sie die defekte Glühlampe aus der Fassung und ersetzen Sie sie durch eine neue Glühlampe.
4. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder in die Öffnung ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest.







# Fehlersuchtablelle

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

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Gelbe Netzkontroll-Leuchte <b>3</b> leuchtet nicht.	<p>Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für den Backofen am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen.</p> <p>Sofern der Backofen keinen eigenen Stromkreis hat, überprüfen Sie die Funktionen der Schutzkontakt-Steckdose mit anderen Geräten.</p> <p>Wenn die gelbe Netzkontroll-Leuchte <b>3</b> defekt ist, lassen Sie sie nur durch unseren Service auswechseln. Wechseln Sie die gelbe Netzkontroll-Leuchte <b>3</b> nicht selbst aus.</p> <div style="background-color: #cccccc; padding: 5px; display: flex; align-items: center;">  <b>WARNUNG</b> </div> <p>Wenn unklar ist, ob das Gerät defekt ist oder ohne Stromzufuhr, kann Stromschlaggefahr bestehen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verständigen Sie im Zweifelsfall unbedingt unseren Service (siehe Seite 35).</li> <li>• Reparieren Sie das Gerät niemals selbst!</li> </ul>
Backofen ohne Funktion, Uhr-Symbol blinkt.	Nach dem Anschließen oder einem Stromausfall muss die Uhrzeit eingestellt werden. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“
Backofen ohne Funktion, Symbol  bzw. <b>A</b> blinkt.	Der Backofen befindet sich im Automatikbetrieb. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“.
Backofen-Betriebsleuchte <b>2</b> (rot) erlischt.	Eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht; rote Backofen-Betriebsleuchte <b>2</b> schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein. Lassen Sie ggf. die rote Backofen-Betriebsleuchte <b>2</b> durch den Kundendienst wechseln (s. nächste Seite).
Rote Backofen-Betriebsleuchte <b>2</b> leuchtet nicht; Backofen-Beleuchtung ausgefallen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät noch funktioniert (siehe oben). Lassen Sie eine defekte Backofen-Betriebsleuchte <b>2</b> nur durch unseren Kundendienst auswechseln. Hinweis: Defekte Backofen-Glühlampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Außenkühlgebläse läuft nicht (kein Luftaustritt unter der Blende, Blende wird sehr heiß).	<p>Überprüfen Sie, ob das Gebläse defekt ist: Schalten Sie nur die Backofen-Beleuchtung ein – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt.</p> <p> <b>WARNUNG</b></p> <p>Das Gerät ist defekt und kann schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie das Gerät sofort aus, öffnen Sie die Backofentür und benutzen Sie den Herd nicht mehr!</li> <li>• Verständigen Sie den Service (siehe Seite 35).</li> </ul>
Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Umluft-Betrieb.	<p> <b>WARNUNG</b></p> <p>Das Gerät ist defekt und kann schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie das Gerät sofort aus, öffnen Sie die Backofentür und benutzen Sie den Herd nicht mehr!</li> <li>• Verständigen Sie den Service (siehe Seite 35).</li> </ul>
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Backofen bildet sich Kondenswasser.	<p>Dies entsteht durch Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (z. B. Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken.</p>



## WARNUNG

Bei unsachgemäßer Reparatur eines defekten Geräts besteht Stromschlaggefahr. Sie können sich und spätere Benutzer dadurch in Lebensgefahr bringen.

- Versuchen Sie niemals, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Nur autorisierte Elektrofachkräfte dürfen Reparaturen ausführen.

## Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Hanseatic Einbau-Backofen	10132.3ETsYDHbX	855 037 (Teil 1), 856 296 (Teil 1)

### Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

### Reparatur- und Ersatzteil-Service

- Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich bitte an unseren Technik-Service:

Telefon 0 18 06 18 05 00

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

- Kunden in Österreich

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

#### Bitte beachten Sie:

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

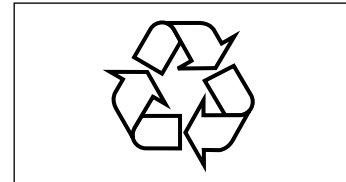
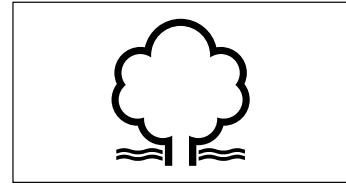
## Umweltschutz leicht gemacht

### Verpackung richtig entsorgen

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

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

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



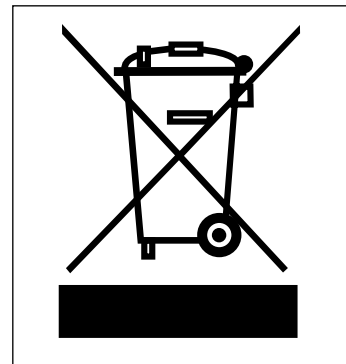
### Entsorgung des Gerätes

#### Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

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

Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

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



## Tabelle „Prüfgerichte“

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

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

<sup>1)</sup> Einschubebene von unten gerechnet <sup>2)</sup> vorgeheizt

<sup>3)</sup> 5 Minuten vorheizen

<sup>4)</sup> 1. und 2. Seite

<sup>5)</sup> Universalpfanne oben

<sup>6)</sup> abhängig von der Höhe des Bratens

<sup>7)</sup> Zubereitungssangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

# Stichwortverzeichnis

## A

Abmessungen 10  
Abschaltzeit  
  einstellen 25  
Absicherung 40  
Anschluss 10  
Anzeigeleuchten  
  – Backofen-Leuchte 15  
Aufläufe 18  
Ausbau 12  
Außenkühlgebläse 16  
Automatikbetrieb 24  
  abbrechen 26

## B

Backblech 16  
Backblechträger 16  
  ein-/ausbauen 31  
Backblechträger ein-/ausbauen 28  
Backen 18,23  
Backofen-Beleuchtung 33,40  
Backofen-Beleuchtung auswechseln 31  
Backofen-Leuchte 15  
Backofentür aushängen 27  
Bedienblende 15  
Beheizungsart 15  
Beleuchtung 31  
Bestellnummer 40  
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3  
Braten 19

## D

Dampfreinigung 30  
Dörren 21

## E

Einbau 10  
Einkochen 22  
Elektroanschluss.*Siehe* Netzanschluss  
Energieeffizienzklasse 40  
Entsorgung des Gerätes 36  
Erstinbetriebnahme 13

## F

Fettpfanne 16

## G

Gardauer  
  einstellen 25  
Gerätebezeichnung 35,40  
Gerätemaße 40  
Gerät entsorgen 36  
Grillen  
  Infrarot-Grillen 21

## H

Heißluft/Umluft 17,18,19,22

## I

Inbetriebnahme 13  
Installation.*Siehe* Einbau  
Intensivgrill 21

## K

Kurzzeitwecker 26

## L

Leistungsaufnahme 40  
Leuchte  
  rote 15  
Leuchten 15  
  – Netzkontroll-Leuchte 15  
Lieferumfang 3

## M

Multifunktionsschalter 15.*Siehe* Schalter

## N

Netzanschluss 10  
Netzkabel/Netzstecker 11,12  
Netzspannung 40  
Nischenmaße 10

## O

Ober- und Unterhitze 17,18,19,22

## P

Prüfgerichte 37

## R

Reinigung  
  Gehäuse-Oberflächen 27  
  Innenraum und Einschübe 30

**S**

Schalter

  Multifunktionsschalter 15

  Temperaturwähler 15

  versenkbar 15

Schaltuhr-Betrieb abbrechen 26

Service 35

Störung beheben 33

**T**

Tabelle „Prüfgerichte“ 37

Teleskopschienen 16

Temperaturwähler 15.*Siehe* Schalter

Touch-Control-Technik 24

Transportschaden 3

Transportsicherungen 13

Trocknen 21

Trocknen mit Heißluft 21

**U**

Überbacken 18

Uhrzeit

  einstellen 24

Umluft.*Siehe* Heißluft/Umluft

Umluft-Grillen 21

Umweltschutz 36

Unterhitze 22

**V**

Verpackungs-Tipps 36

Versenkbare Schalter 15

Vorheizen 17,18,20

Vorreinigung 13

**W**

Wärmeschutzklasse 10

Weckfunktion

  abbrechen 26

**Z**

Zeitanzeige.*Siehe* Zeitschaltuhr

# Datenblatt für den Backofen

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

Modellkennung:	Hanseatic 10132.3ETsYDHbX
Bestellnummer:	855 037 (Teil 1), 856 296 (Teil 1)
Art des Backofens:	Einbaubackofen
Energieeffizienzindex je Garraum: <sup>2)</sup>	EEI <sub>cavity</sub> = 106,4
Energieeffizienzklasse des Backofens: <sup>1)2)</sup>	A
Energieverbrauch konventioneller Modus: <sup>2)</sup>	EC <sub>electric cavity</sub> = 0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluftmodus: <sup>2)</sup>	EC <sub>electric cavity</sub> = 0,88 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume:	1
Wärmequelle je Garraum:	Strom
Volumen je Garraum:	V = 66 l
Art des Backofens:	Konventionelle Beheizung / Umluft
Masse des Gerätes:	M = 36 kg
Netzspannung, Absicherung:	AC 230V 50Hz, 16A
Leistungsaufnahme Backofen	
Oberhitze:	0,9 kW
Unterhitze:	1,1 kW
Infrarot-Grill / Intensiv-Grillen (Grill und Oberhitze):	2,0 kW / 2,9 kW
Umluft:	2,0 kW
Leistungsaufnahme gesamt:	2,9 kW
Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T):	595 x 595 x 575 mm
Nischenmaße (H x B x T)	600 x 560 x 560 mm
Maximal-Temperatur:	280°C
Beleuchtung:	25 W, E 14, T 300 °C

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

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

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

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

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

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