

Gebrauchsanleitung

Hanseatic Einbau-Backofen mit Zeitschaltuhr

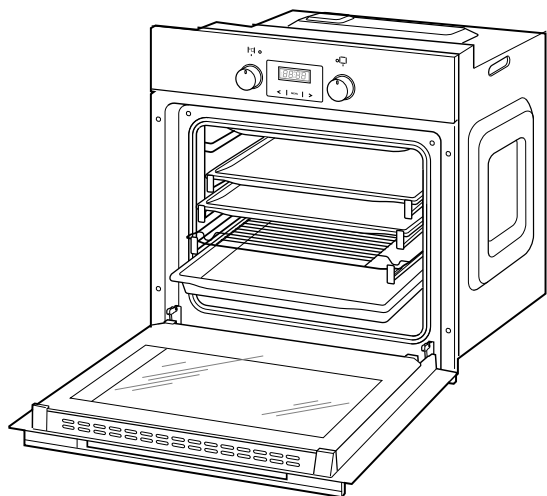
Beilage-Nr. 92968
HC-20150930
Bestell-Nr.
873 119 (Teil 1), 874069 (Teil 1)
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!



Inhaltsverzeichnis

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

Ihr Backofen stellt sich vor



Kontrolle der Lieferung

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserer Serviceabteilung auf (siehe „Unser Service“ auf Seite 29).

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



Ausstattungsmerkmale

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

Lieferumfang

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Der Backofen ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.



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

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

Fünf Minuten für Ihre Sicherheit ...

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:

Gefahr



Gefahr!

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

Achtung



Achtung!

Mittleres Risiko. Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen



Wichtig!

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

Sicherheitshinweise

Gefahr



Erstickungsgefahr!

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

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

Gefahr



Stromschlag-/Brandgefahr!

Nehmen Sie den Backofen nicht in Betrieb, wenn er sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie bitte sofort unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 29).

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

Gefahr**Stromschlag-/ Brandgefahr!**

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

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

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

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

Gefahr**Verbrennungsgefahr!**

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

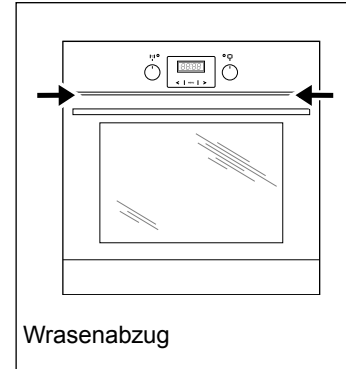
Kinder fernhalten!

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

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

Vor dem Reinigen Innenraum vollständig abkühlen lassen.

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

**Gefahr****Brandgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Backofen kann zu schweren Schäden führen.

Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.

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

Backofen nicht als Stauraum verwenden.

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

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

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

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

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

Drehen Sie sofort alle Schalter auf Null. Lassen Sie nach Erlöschen des Feuers den Backofen durch unseren Service überprüfen (siehe Seite 29).

Gefahr**Gesundheitsgefahr!**

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

Gefahr**Gefahren bei Schaltuhr-Betrieb!**

Für den automatischen Betrieb mit Schaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

- Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern.
- Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
- Niemals im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
- Nach dem Betrieb alle Schalter auf „0“ stellen.
 - Wollen Sie Zeiten einstellen, die so nicht möglich sind (z.B. mehr als 23:59 Stunden Gardauer), ertönt ein Signalton.

Gefahr**Beschädigungsgefahr beim Transport!**

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

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

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

Gefahr**Beschädigungsgefahren!**

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

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

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

Temperaturwähler 1 nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.

**Wichtig für das Einkochen!**

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

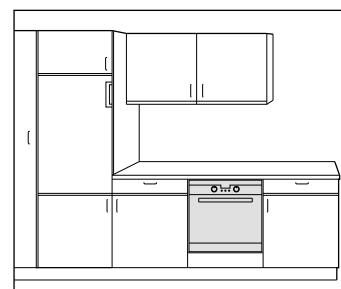
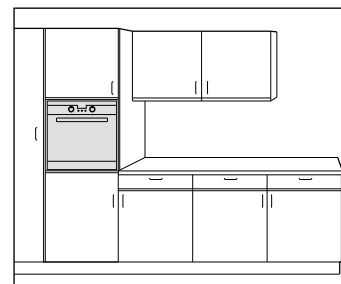
Obst und Gemüse kommen getrennt in den Backofen.

Einbauen und Anschließen

Einbau- und Anschluss-Voraussetzungen

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

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



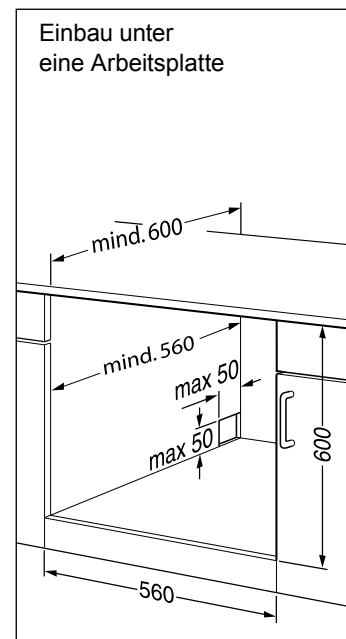
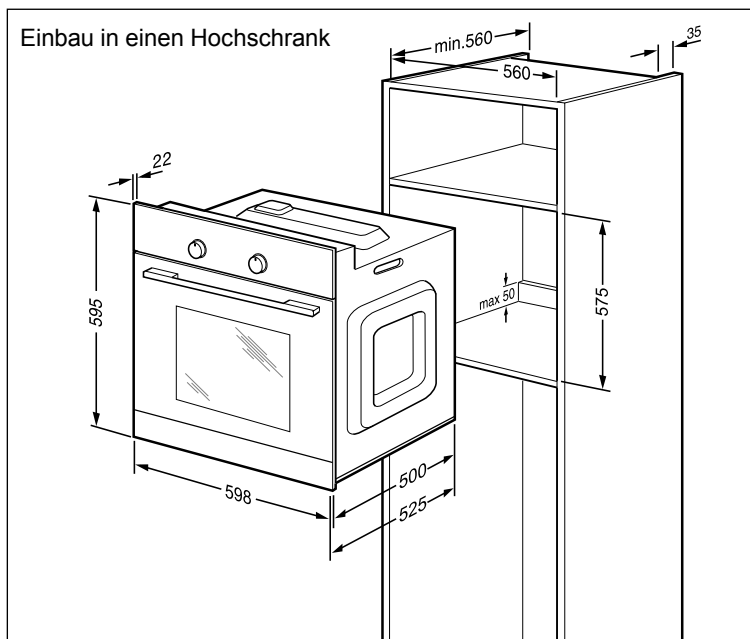
Einbauen, Anschließen und Befestigen

Achtung



Sachschaden!

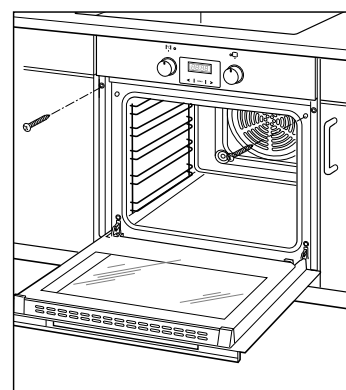
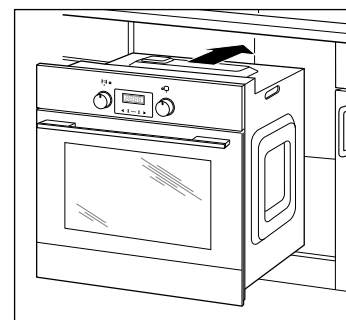
Heben Sie den Backofen **nicht am Türgriff** an! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Backofens zu tragen.



Die oben genannten Angaben gelten für Millimeter.

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

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



Und bei einem Ausbau?

Gefahr



Stromschlaggefahr!

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

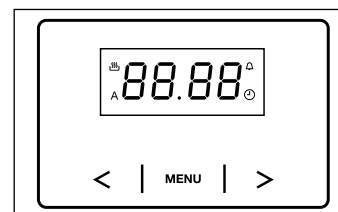
1. Entfernen Sie die vier Befestigungsschrauben, heben Sie das Gerät leicht an und ziehen Sie es etwas heraus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Dann können Sie das Gerät ganz herausnehmen (an den seitlichen Griffmulden anfassen).

Letzte Vorbereitungen

Einstellen der Uhrzeit

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

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



Vorreinigung

Achtung Beschädigungsgefahr!



Zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays, Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

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

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

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

Das richtige Backofen-Geschirr

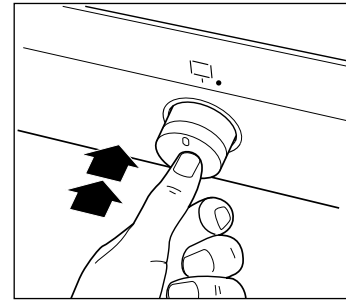
- Haben Ihre Töpfe hitzebeständige Griffe (erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“), können sie auch in den Backofen.
- Auch feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen eignen sich dafür. Direkt aus dem Ofen auf den Tisch gestellt, ersparen sie weiteres Geschirr und sehen auch noch dekorativ aus.
- Insbesondere Backöfen mit Ober- und Unterhitze brauchen Formen und Bleche mit guter Wärmeübertragung, am besten aus schwarzlackierten Metallen. Darin werden Kuchen besonders gut braun.
- Auch Aluminiumbleche, mit oder ohne Beschichtung, bringen gute Ergebnisse.
- Bei Heißluft reichen auch Weißblechformen. Die Rundumwärme sorgt für eine gute Bräunung.

Die Bedienblende im Überblick

Versenkbare Schalter

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

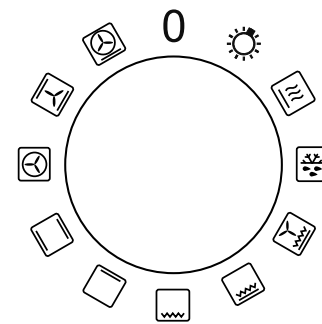
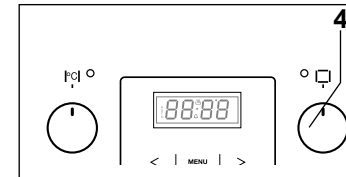
- Zum Versenken / Ausfahren kurz auf den Schalter drücken.



Multifunktionsschalter

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

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



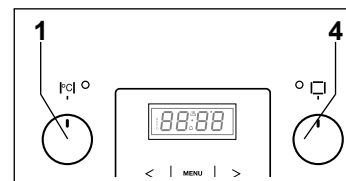
Temperaturwähler

Achtung



Sachschaden!

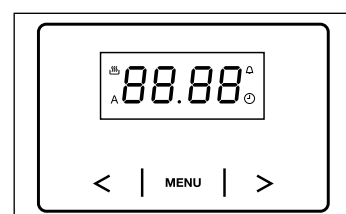
Temperaturwähler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.



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

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

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

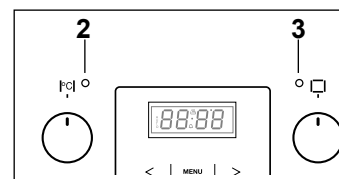


Anzeigeleuchten

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

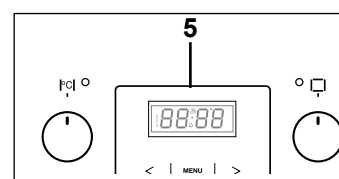
Die rote Backofen-Leuchte **2** leuchtet, sobald Sie eine Beheizungsart gewählt und die Temperatur eingeschaltet haben. Sie leuchtet, solange der Backofen auf- bzw. nachheizt. Wenn sie das erste Mal erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht und Sie können das Gargut hineinschieben.

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



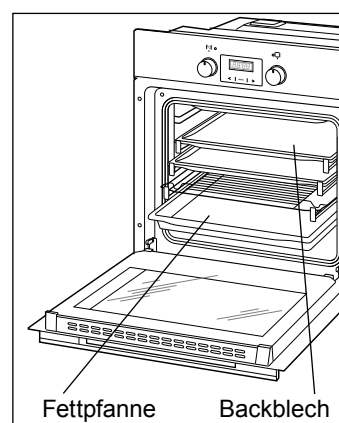
Zeitschaltuhr

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



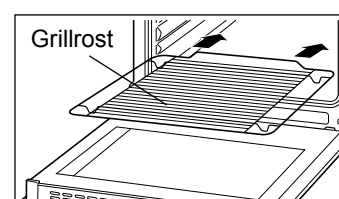
Backblech und Fettpfanne

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



Seitengitter mit Teleskopschienen

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



Außenkühlgebläse

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

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



Den Backofen benutzen

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



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

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



- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.

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



Garen mit Ober- und Unterhitze

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



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

Das Prinzip Heißluft/Umluft

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

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



Backen mit Heißluft und Unterhitze (Pizzastufe)

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

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



Unsere Energie-Spartipps:

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

Backen mit Ober- und Unterhitze

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



Unser Energie-Spartipp:

- Auf dem Rost finden auch zwei Kuchen nebeneinander Platz!

Backen mit Heißluft

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



Unsere Energie-Spartipps:

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

Braten mit Ober- und Unterhitze

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



Unsere Tipps zum Braten:

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

Unsere Energie-Spartipps:

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

Braten mit Heißluft und Unterhitze

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



Unsere Energie-Spartipps:

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

Grillen

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

Flache Fleisch- und Fischstücke und -spieße oder Würstchen, aber auch wasserreiche Gemüse (wie Tomaten und Zwiebeln) eignen sich besonders gut zum Grillen.

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

Unsere Tipps zum Grillen:

- Hähnchen am besten auf dem Rost mit darunter eingeschobener Fettpfanne grillen; Fleisch, Fisch und belegte Brote auf Backbleche legen.
- Bitte kein Gepökelttes wie Kasseler u.Ä. grillen. Das im Pökelsalz enthaltene Nitrat bildet bei hohen Temperaturen die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine.

Infrarot-Grillen (Kleiner Grill)

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

Gefahr **Verbrennungs-/Brandgefahr!**



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

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

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



Intensiv-Grillen (Flächen-Grill)

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

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



Heißluft-Grillen (Oberhitze+Grill+Ventilator)

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

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



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

Trocknen mit Heißluft (Dörren)

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



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

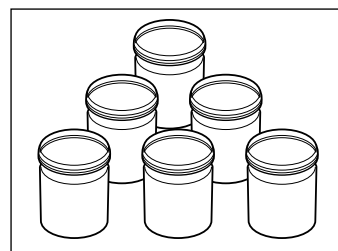
Einkochen



Wichtig!

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

Obst und Gemüse kommen getrennt in den Backofen.



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



Schnellheizen

Mit der Schnellheizfunktion können Sie die Vorheizzeit verkürzen.



Auftauen

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



Die Zeitschaltuhr

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

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

Achtung



Beschädigungsgefahr!

Für den automatischen Betrieb mit Schaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

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

Uhrzeit einstellen

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

So stellen Sie die Uhr:

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





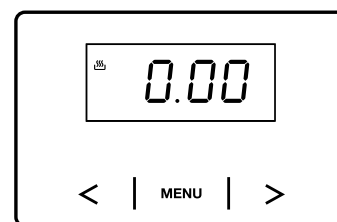
Automatikbetrieb

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

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

Gardauer einstellen

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



Abschaltzeit einstellen

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

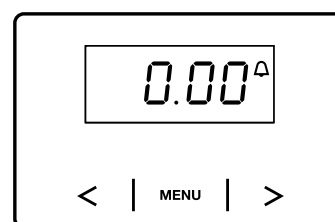
A







Kurzzeitwecker

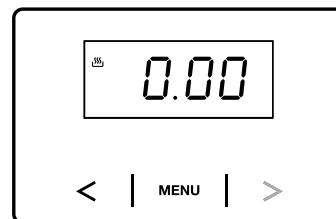
Sie sind dabei, ein Gericht im Backofen zu garen, und möchten nach einiger Zeit **erinnert** werden, das Gericht zu wenden, Flüssigkeit nachzugießen etc. Bitte beachten Sie, dass der Herd durch die Weckfunktion nicht ein- oder ausschaltet wird.

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



Automatikbetrieb und Weckfunktion abbrechen

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



Pflege und Wartung

Gehäuse-Oberflächen reinigen

Achtung



Sachschaden!

Vor dem Reinigen Herd vollständig abkühlen lassen.

Keine aggressiven Scheuermittel oder Stahlschwämme verwenden!

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

Backofentür aushängen

Achtung



Sachschaden!

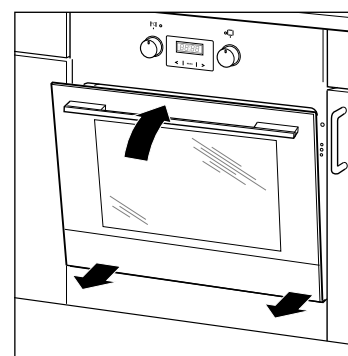
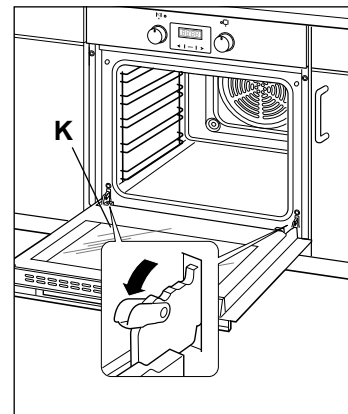
Die Tür ist schwer und hat eine Glasfront. Nicht fallen lassen!

Zum Reinigen können Sie die Backofentür aushängen.

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

Einsetzen der Backofentür:

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



Teleskopschienen und Backblechträger aus-/einbauen

Achtung Beschädigungsgefahr!



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

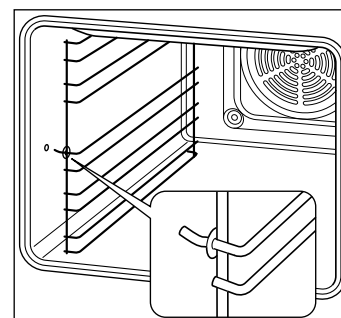
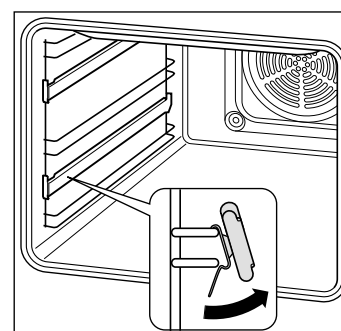
Wenn Sie den Innenraum sehr gründlich reinigen wollen, können Sie die Teleskopschienen und Backblechträger leicht herausnehmen.

Ausbauen

1. Teleskopschiene von der unteren Führung des Backblechträgers abziehen und nach oben herausnehmen.
2. Beide Backblechträger von den Seitenwänden abziehen (hierfür ist etwas Kraftaufwand nötig).
3. Alle Teile mit warmer Reinigungslauge und Tuch bzw. Schwamm reinigen und anschließend trocknen.

Einbauen

1. Backblechträger so halten, dass der Haken mit der angeschweißten Scheibe vorne ist.
2. Die hinteren Haken zuerst in die vorgesehenen Löcher der Seitenwand drücken.
3. Anschließend vorderen Haken in das Loch der Seitenwand drücken.
4. Teleskopauszüge an der oberen Führung des Backblechträgers einhaken, nach unten kippen und an der unteren Führung einrasten.



Backofen und Einschübe reinigen

Gefahr



Verbrennungs - und Beschädigungsgefahr!

Vor dem Reinigen Backofen abkühlen lassen. Heiße Heizkörper!

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

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

Dampfreinigung

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

1. Entnehmen Sie alle Speisen, Grillrost und Backblech.
2. Setzen Sie die hochwandige Fettpfanne in den untersten Einschub.
3. Füllen Sie ca. 0,25 l Wasser in die Fettpfanne.
4. Drehen Sie den Multifunktionsschalter auf 50 °C.
5. Schalten Sie den Ofen nach 30 Min. wieder aus.
6. Entnehmen Sie die Fettpfanne.
7. Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

Herkömmliche Reinigung

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

Scheiben-Zwischenraum reinigen

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

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

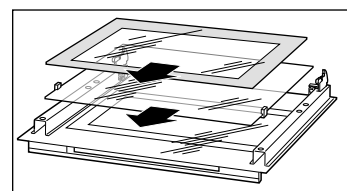
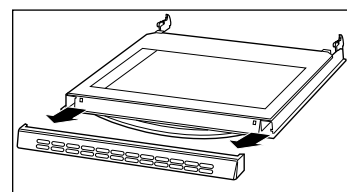
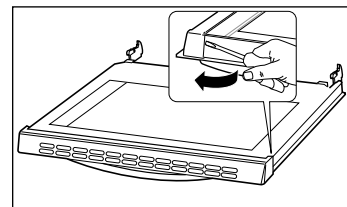
Achtung



Beschädigungsgefahr!

Das Gitterblech nicht an beiden Seiten gleichzeitig auf die Backofentür drücken, um es wieder zu befestigen!

Zuerst die eine Seite auf die Tür drücken, bis das Gitterblech hörbar eingerastet ist, erst dann die andere Seite festdrücken.



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

Backofen-Beleuchtung auswechseln

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

Gefahr



Stromschlag- und Verbrennungsgefahr!

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

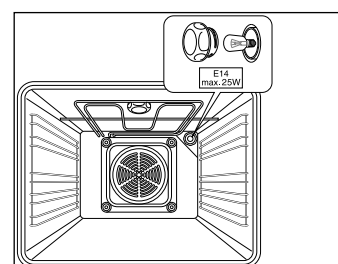
Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.

!

Wichtig!



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

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



Fehlersuchtablelle

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

| Problem | Mögliche Lösungen / Tipps |
|---|---|
| Gelbe Netzkontroll-Leuchte leuchtet nicht. | Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für den Backofen am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Sofern der Backofen keinen eigenen Stromkreis hat, Funktionen der Schutzkontakt-Steckdose mit anderen Geräten prüfen. Leuchte defekt. Nur durch unseren Service auswechseln lassen. Gefahr  Stromschlaggefahr! Im Zweifelsfall unbedingt unseren Service verständigen (siehe nächste Seite). Gerät niemals selbst reparieren! Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen. |
| Backofen ohne Funktion, Uhr-Symbol blinkt. | Nach dem Anschließen oder einem Stromausfall muss die Uhrzeit eingestellt werden. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“ |
| Backofen ohne Funktion, Symbol  bzw. A blinkt. | Der Backofen befindet sich im Automatikbetrieb. Siehe Kapitel „Die Zeitschaltuhr“. |
| Backofen-Betriebsleuchte (rot) erlischt. | Eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht; Leuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein. Ggf. Leuchte durch Kundendienst wechseln lassen (s. nächste Seite). |
| Rote Backofen-Betriebsleuchte leuchtet nicht; Backofen-Beleuchtung ausgefallen. | Zunächst überprüfen, ob Gerät noch funktioniert (siehe oben). Defekte Leuchte nur durch Kundendienst auswechseln lassen. Defekte Glühlampe für Backofen-Beleuchtung auswechseln. Hinweis: Defekte Lampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung. |
| Außenkühlgebläse läuft nicht (kein Luftaustritt unter der Blende, Blende wird sehr heiß). | Prüfen: Nur Backofen-Beleuchtung einschalten – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist Gebläse defekt. Gefahr  Überhitzungsgefahr! Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service rufen. |
| Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Heißluft-Betrieb. | Gefahr  Überhitzungsgefahr! Backofentür öffnen, Gerät sofort ausschalten und nicht mehr benutzen! Service rufen. |
| Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Backofen bildet sich Kondenswasser. | Dies entsteht durch Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (z.B. Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken. |
| Gefahr  Stromschlaggefahr! Versuchen Sie niemals, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen. | |

Unser Service

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

| Gerätebezeichnung | Modell | Bestellnummer |
|---------------------------|------------------|---------------------------------------|
| Hanseatic Einbau-Backofen | 10133.3ETsYDpHbX | 873 119 (Teil 1), 874 069 (Teil 1) |

Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Reparatur- und Ersatzteil-Service

- Kunden in Deutschland
Wenden Sie sich bitte an unseren Technik-Service:
Telefon 0 18 06 18 05 00
(Festnetz 20 Cent/Anruf, Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf)
- Kunden in Österreich
Wenden Sie sich bitte an das Kundencenter oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Bitte beachten Sie:

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

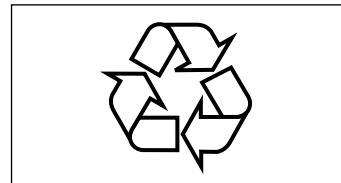
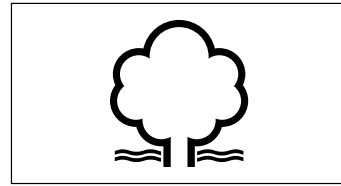
Umweltschutz leicht gemacht

Verpackungs-Tipps

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

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

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



Entsorgung des Gerätes

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

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

Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

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

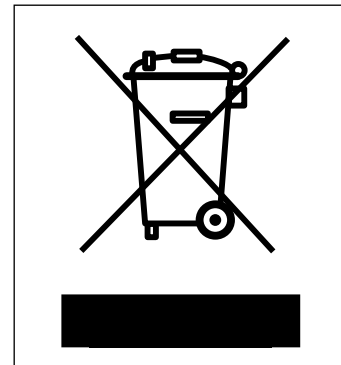


Tabelle „Prüfgerichte“

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

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

¹⁾ Einschubhöhe von unten gerechnet

²⁾ vorgeheizt

³⁾ 5 Minuten vorheizen

⁴⁾ 1. und 2. Seite

⁵⁾ Universalpfanne oben

⁶⁾ abhängig von der Höhe des Bratens

⁷⁾ Zubereitungssangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

Stichwortverzeichnis

A

Abmessungen 9
Abschaltzeit einstellen 22
Absicherung 34
Anschluss 9
Anzeigeleuchten
– Backofen-Leuchte 13
Aufläufe 15
Ausbau 10
Außenkühlgebläse 13
Automatikbetrieb 21
abbrechen 23

B

Backblech 13
Backblechträger 13,25
Backen 15,19
Backofen-Beleuchtung
28,34
Backofen-Beleuchtung
auswechseln 27
Backofen-Leuchte 13
Backofenbeheizung 12
Backofentür aushängen 24
Bedienblende 12
Beheizungsart 12
Beleuchtung 27
Bestellnummer 34
Bestimmungsgemäßer
Gebrauch 3
Braten 16

D

Dampfreinigung 26
Dörren 18

E

Einbau 9
Einkochen 19
Einschubhöhe 14,15,18
Elektroanschluss.
Siehe Netzanschluss
Energieeffizienzklasse 34
Entsorgung des Gerätes 30
Erstinbetriebnahme 11

F

Fehlersuchtablette 28
Fettpfanne 13

G

Gardauer einstellen 21
Gerätebezeichnung 34
Gerätemaße 34
Gerät entsorgen 30
Geschirr, geeignetes 11
Glaskeramik-Kochfeld 11
Grillrost 13

H

Heißluft-Grillen 18
Heißluft/Umluft 14,15,16,18

I

Inbetriebnahme 11
Infrarot-Grillen 17
Installation. *Siehe* Einbau
Instandsetzung 5

K

Kerntemperatur 16
Kurzzeitwecker 22

L

Leistungsaufnahme 34
Leuchte, rote 13
Leuchten 13
– Netzkontroll-Leuchte 13
Lieferumfang 3

M

Multifunktionsschalter.
Siehe Schalter

N

Netzanschluss 9
Netzkabel/Netzstecker 10
Netzspannung 34
Nischenmaße 9

O

Ober- und Unterhitze
14,15,16

P

Prüfgerichte 31

R

Reinigung
Gehäuse-Oberflächen 24
Innenraum und
Einschübe 25
Scheiben-
Zwischenraum 26

S

Schalter
für den Backofen 11
Multifunktionsschalter 12
Temperaturwähler 12
Schaltuhr-Betrieb
abbrechen 22
Seitengitter 13
Service 29
Störung beheben 28

T

Tabelle „Prüfgerichte“ 31
Teleskopschienen 13
Temperaturwähler 12.
Siehe Schalter
Touch-Control-Technik 20
Transportschaden 3
Trocknen 18
Türgriff 7,9

U

Überbacken 15
Uhrzeit
einstellen 21
Umluft. *Siehe* Heißluft/Umluft
Umweltschutz 30
Unterhitze 14,15,16

V

Verpackungs-Tipps 30
Versenkbarer Schalter 12
Vorheizen 14,15,16,17,18

W

Wärmeschutzklasse 9
Weckfunktion abbrechen 23
Wrasenabzug 6

Z

Zeitschaltuhr 20

Datenblatt für den Backofen

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

| | |
|--|---|
| Modellkennung: | Hanseatic 10133.3ETsYDpHbX |
| Bestellnummer: | 873 119 (Teil 1), 874 069 (Teil 1) |
| Art des Backofens: | Einbaubackofen |
| Energieeffizienzindex je Garraum: ²⁾ | EEI _{cavity} = 106,4 |
| Energieeffizienzklasse des Backofens: ¹⁾²⁾ | A |
| Energieverbrauch konventioneller Modus: ²⁾ | EC _{electric cavity} = 0,99 kWh/Zyklus |
| Energieverbrauch Umluftmodus: ²⁾ | EC _{electric cavity} = 0,88 kWh/Zyklus |
| Anzahl der Garräume: | 1 |
| Wärmequelle je Garraum: | Strom |
| Volumen je Garraum: | V = 66 l |
| Art des Backofens: | Konventionelle Beheizung / Heißluft |
| Masse des Gerätes: | M = 36 kg |
| Netzspannung, Absicherung: | AC 230V 50Hz, 16A |
| Leistungsaufnahme Backofen | |
| Oberhitze / Unterhitze: | 0,9 kW / 1,1 kW |
| Heißluft: | 2,0 kW |
| Infrarot-Grill / Intensiv-Grill (Grill und Oberhitze): | 2,0 kW / 2,9 kW |
| Leistungsaufnahme gesamt: | 3,1 kW |
| Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T): | 595 x 595 x 575 mm |
| Nischenmaße (H x B x T) | 600 x 560 x 560 mm |
| Maximal-Temperatur: | 280°C |
| Beleuchtung: | 25 W, E 14, T 300 °C |

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

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

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

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

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

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