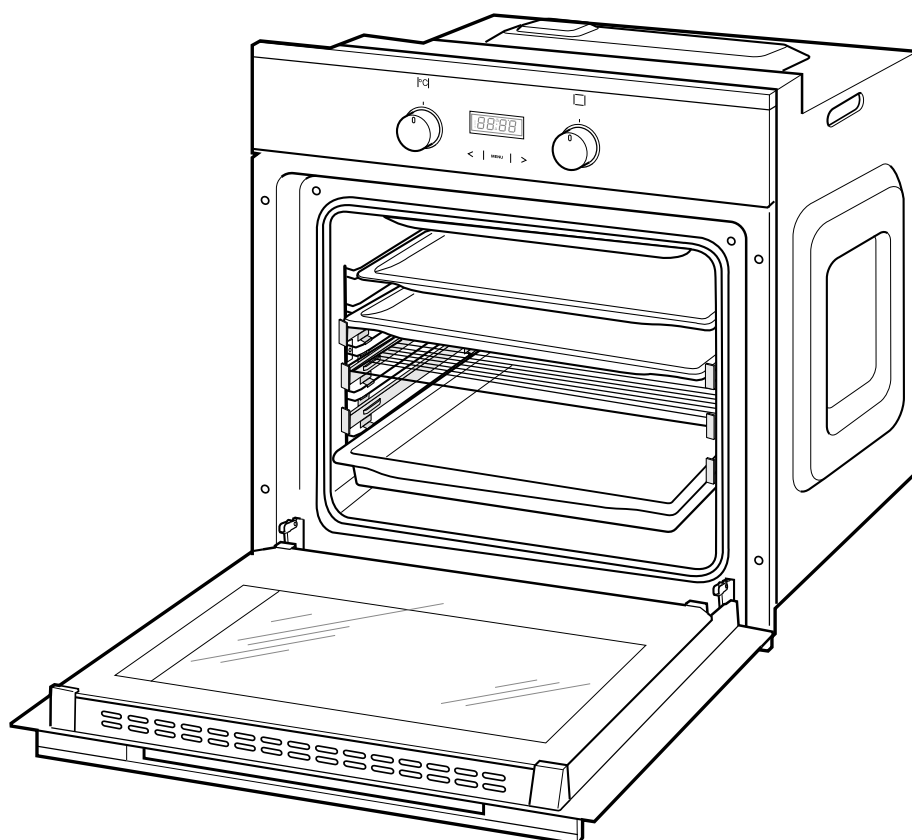




hanseatic
ECO LINE



Gebrauchsanleitung

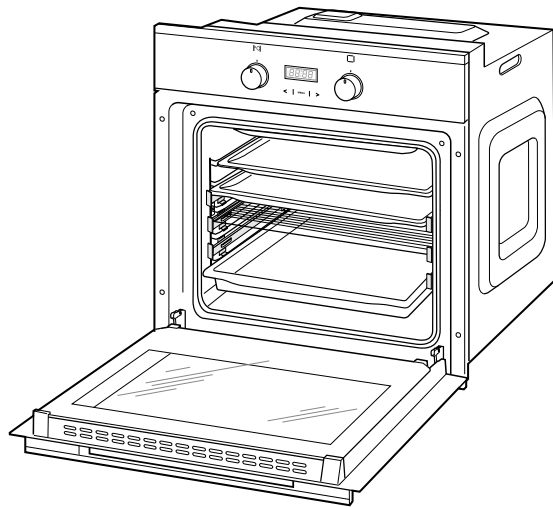
Hanseatic Einbau-Backofen mit Zeitschaltuhr

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

Inhaltsverzeichnis

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

Ihr Backofen stellt sich vor



Ausstattungsmerkmale

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

Lieferumfang

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

Kontrolle der Lieferung

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden

aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserer Serviceabteilung auf „Unser Service“ auf Seite 35.

Gefahr



Stromschlaggefahr!

Nehmen Sie nie ein defektes Gerät in Betrieb.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Der Backofen eignet sich nicht zum Beheizen eines Raumes. Die Leuchte im Backofen ist nur zur Beleuchtung des Garraums vorgesehen und nicht als Raumbeleuchtung. Die Backofentür darf nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwendet werden.



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

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

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

5 Minuten für Ihre Sicherheit

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Anleitung:

Gefahr**Gefahr!**

Hohes Risiko.

Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Achtung**Achtung!**

Mittleres Risiko.

Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

**Wichtig!**

Geringes Risiko.

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

Sicherheitshinweise

Gefahr**Stromschlaggefahr!**

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist; Rauch entwickelt oder verbrannt riecht; ungewohnte Geräusche erzeugt.
- In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite 35).
- Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

- Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.
- Falls der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Steckdose für den Backofen vor dem Einbau spannungslos schalten. Dazu die Sicherung für die Steckdose herausdrehen bzw. sie ausschalten.
- Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Niemals versuchen, das defekte oder vermeintlich defekte Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Das Gerät darf weder mit einer externen Zeitschaltuhr noch mit einem separaten Fernwirk-system betrieben werden.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Zum Auswechseln der Backofen-Beleuchtung zunächst den Backofen ausschalten, dann die Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten. Glühlampe erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.

Gefahr Erstickungsgefahr!

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

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

Gefahr Gefahr für bestimmte Personengruppen!

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Kinder vom Türglas fernhalten! Das Türglas kann im Betrieb sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr!

Gefahr Brandgefahr!

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

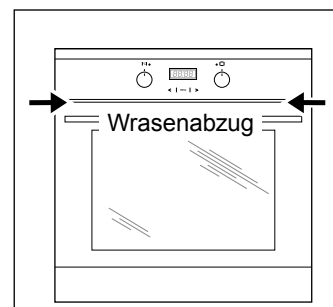
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.

- Funktionsschalter und Temperaturregler nach dem automatischen Abschalten immer auf Null zurückdrehen!
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- Informieren Sie vor dem Start des Zeitschaltuhrbetriebs alle Haushaltsangehörigen, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Grillen Sie im Zeitschaltuhrbetrieb niemals unbeaufsichtigt!
- Überwachen Sie den Backofen während des Zeitschaltuhrbetriebs, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Bei Feuer im Backofen:
Backofentür nicht öffnen!
- Bei Feuer im Kochgeschirr:
Sofort Deckel darauf!
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
- Im Brandfall sofort alle Schalter auf Null drehen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Unser Service“ auf Seite 35).
- Wenn das Außenkühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall sofort aus, öffnen Sie die Backofentür, und benutzen Sie den Herd nicht mehr!

Achtung Verbrennungsgefahr!

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

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

**Gefahr Gesundheitsgefahr!**

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

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

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

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

Gefahr Verletzungsgefahr!



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

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

Achtung Beschädigungsgefahren!



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

- Bleche oder Alufolie nicht direkt auf den Garraumboden stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.

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

Einbauen und Anschließen

Gefahr Brandgefahr!



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

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

Achtung Beschädigungsgefahr!



Unsachgemäßer Umgang mit dem Backofen kann zu Beschädigungen führen.

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

Transportieren und Auspacken

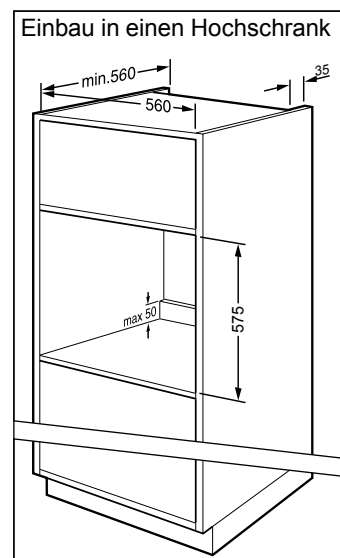
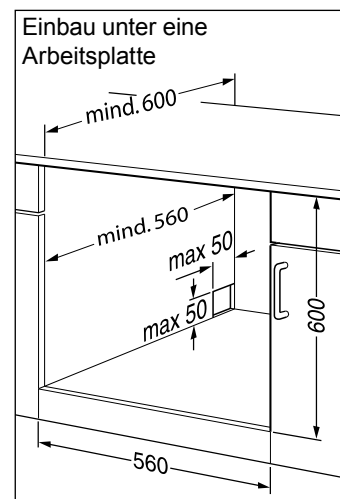
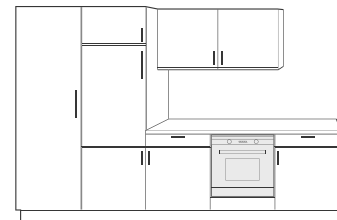
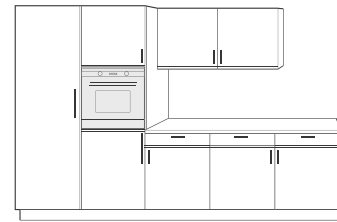
- Transportieren Sie den Backofen mithilfe einer Transportkarre oder einer zweiten Person.
- Packen Sie den Backofen vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.
- Ziehen Sie alle Schutzfolien ab.

Backofen einbauen

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

Beachten Sie in jedem Fall die folgenden Bedingungen:

- Bauen Sie den Backofen nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank ein. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.
- Der günstigste Platz ist neben dem Spülzentrum. Sie haben eine zusätzliche Ablagefläche und schmutziges Geschirr kann gleich gereinigt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Einbau, ob die Gerätemaße mit Ihren Möbelmaßen übereinstimmen.
- Der Backofen entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EC 335-2-6). Sie dürfen Geräte dieses Typs nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden einbauen.
- Die Einbaunische darf keine Rückwand besitzen, sondern höchstens eine Anstellkante von maximal 50 mm.
- Der Einbauschränk kann wahlweise mit Leisten oder einem Zwischenboden mit Lüftungsausschnitt ausgestattet sein.
- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
- Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
- Wenn unterhalb des Backofens eine Schublade angebracht wird, ist ein Zwischenboden erforderlich.
- Die Einbaunische muss die hier angegebene Mindestgröße besitzen (siehe rechts).



Alle Maßangaben in Millimeter.

Backofen anschließen

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

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

Backofen einsetzen



WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

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

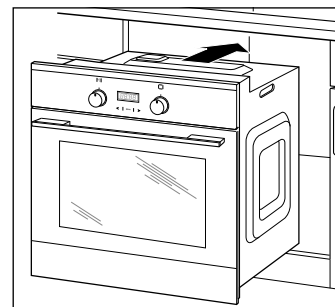
HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

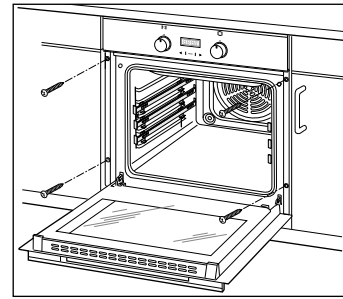
Falsche Handhabung des Geräts kann zu Beschädigungen führen.

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

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



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



Erstinbetriebnahme

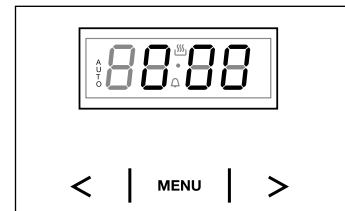
Transportsicherungen entfernen

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

Einstellen der Uhrzeit

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

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



Vorreinigung

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

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

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

Das richtige Backofen-Geschirr

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

Die Bedienblende

Versenkbare Schalter

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

- Zum Versenken/Ausfahren kurz auf den Schalter drücken.

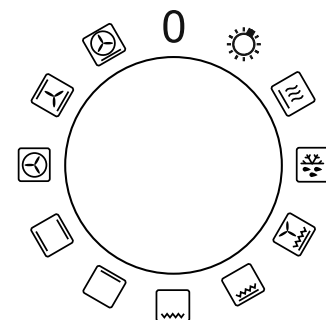
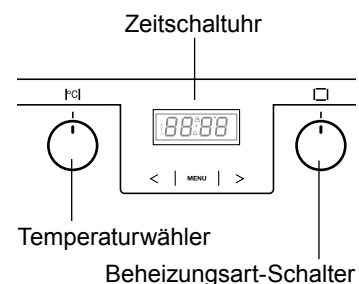
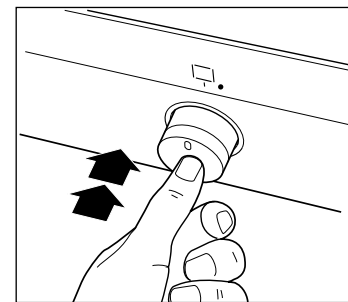
Beheizungsart-Schalter

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

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

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

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



Temperaturwähler

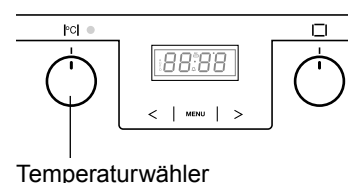
Achtung



Beschädigungsgefahr!

Temperaturwähler nicht mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.

- Nach Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturwähler **°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 den Temperaturwähler **linksherum** bis zum Anschlag zurückdrehen und den Beheizungsart-Schalter auf Null-Position zurückstellen.



Backofen-Leuchte

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

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

Backofen-Leuchte



Der Backraum

Backblech und Fettpfanne

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

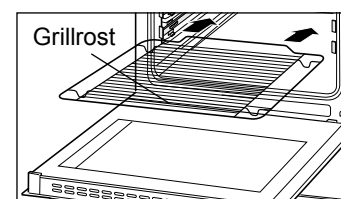
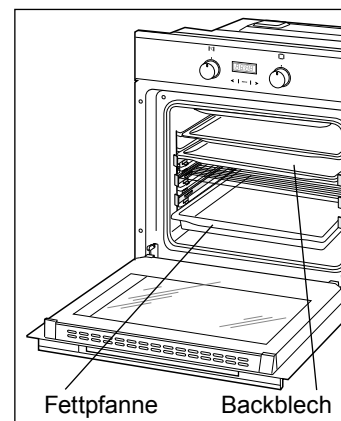
Seitengitter mit Teleskopschienen

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

Außenkühlgebläse

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

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



Die Beheizungsarten

Gefahr



Verbrennungsgefahr!

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

Gefahr



Brandgefahr!

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

- Betreiben Sie den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür.

Achtung



Beschädigungsgefahr!

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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

Garen mit Ober- und Unterhitze

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



Das Prinzip Heißluft

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

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



Unsere Energie-Spartipps:

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

Backen mit Heißluft und Unterhitze (Pizzastufe)

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

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



Unsere Energie-Spartipps:

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

Backen mit Ober- und Unterhitze

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



Unser Energie-Spartipp:

- Auf dem Rost finden auch zwei Kuchen nebeneinander Platz!

Backen mit Heißluft

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



Unsere Energie-Spartipps:

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

Braten mit Ober- und Unterhitze

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



Unsere Energie-Spartipps:

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

Unsere Tipps zum Braten:

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

Braten mit Heißluft und Unterhitze



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

Unsere Energie-Spartipps:

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

Grillen

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

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

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

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.

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.

Infrarot-Grillen (Kleiner Grill)

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



1. Beheizungsart-Schalter auf „Infrarot-Grillen“, Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
2. Einige Minuten vorheizen, Backofentür leicht geöffnet lassen.
3. Grillgut so auf dem Rost verteilen, dass die belegte Fläche des Rostes nicht größer ist als die des Heizkörpers.

4. Rost in die obere oder mittlere Einschubleiste schieben.
5. Fettpfanne darunterschieben.
6. Das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit wenden. Die Grillzeit beträgt je nach Dicke und Art des Grillgutes pro Seite ca. 6–10 Minuten.

Intensiv-Grillen (Flächen-Grill)

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

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



Heißluft-Grillen (Oberhitze+Grill+Ventilator)

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

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



Unser Energie-Spartipp:

- Wenn Grillen, dann mit Heißluft!

Trocknen mit Heißluft (Dörren)

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



Unser Energie-Spartipp:

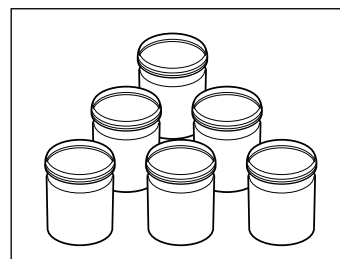
- Auf mehreren Ebenen gleichzeitig dörren.

Einkochen mit Ober-/Unterhitze oder Heißluft/Unterhitze



Wichtig!

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



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



Schnellheizen

Mit der Schnellheizfunktion können Sie die Vorheizzeit verkürzen.



Auftauen

Gefahr Gesundheitsgefahr!



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

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

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



Tipp:

- Um mehr Platz im Garraum zu erhalten, dürfen Sie zum Auftauen das Gefäß mit dem Gefriergut direkt auf den Garraumboden stellen und die Backblechträger samt Teleskopschienen herausnehmen (siehe Seite 30).

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

Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

1. Wenn die Backschüssel nicht in den Garraum passt, können Sie die Backblechträger entfernen, um das Garraumvolumen zu vergrößern (siehe Seite 30).
2. Heizen Sie den Backofen auf 50 °C vor.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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

3. Schalten Sie den Backofen aus, wenn die Temperatur erreicht ist.
4. Stellen Sie die Backschüssel mit dem Hefeteig in den Garraum. Sie können die Schüssel direkt auf den Garraumboden stellen.
5. Schließen Sie die Backofentür und belassen Sie den Hefeteig für die gewünschte Zeit im Backofen, ohne ihn weiter zu beheizen.

Tabelle „Prüfgerichte“

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

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

¹⁾ Einschubhöhe von unten gerechnet

²⁾ vorgeheizt

³⁾ 5 Minuten vorheizen

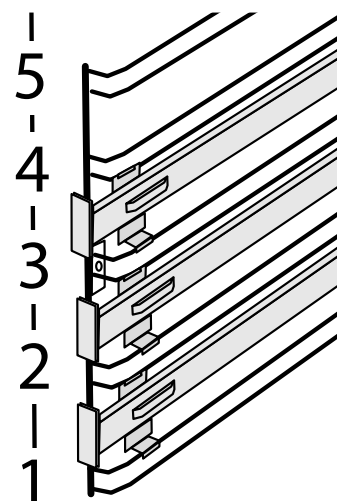
⁴⁾ 1. und 2. Seite

⁵⁾ Universalpfanne oben

⁶⁾ abhängig von der Höhe des Bratens

⁷⁾ Zubereitungsangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

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



Die Uhr

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

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

Uhrzeit einstellen

Bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall

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

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



Bei Umstellung von Sommer- auf Winterzeit und umgekehrt

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

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



Mit der Zeitschaltuhr arbeiten

Gefahr



Gefahren bei Zeitschaltuhr-Betrieb!

Für den automatischen Betrieb mit Zeitschaltuhr unbedingt beachten:

- Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu vermeiden.
- Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
- Niemals im Zeitschaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!



Wichtig!

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

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

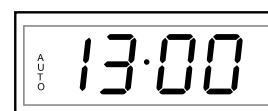
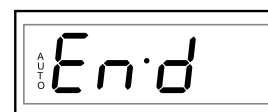
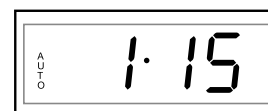
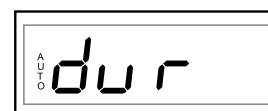
Vollautomatik-Betrieb

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

Beispiel:

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

1. Sensortaste **MENU** so lange berühren, bis das Display »0 0 0« zeigt und das Glockensymbol blinkt.
2. Sensortaste **MENU** noch einmal kurz berühren. Im Display erscheinen nun abwechselnd »dur« und »0 0 0«.
3. Mit den Pfeil-Sensortasten < bzw. > die Gardauer einstellen (in unserem Beispiel 1 Stunde und 15 Minuten).
4. Sensortaste **MENU** kurz berühren
Im Display erscheinen nun abwechselnd »End« und die sich aus der Gardauer ergebende Ausschaltzeit.
5. Mit den Pfeil-Sensortasten < bzw. > die Ausschaltzeit einstellen (in unserem Beispiel 13:00 Uhr).
Die Ausschaltzeit muss weniger als 24 Stunden von der aktuellen Uhrzeit entfernt sein.



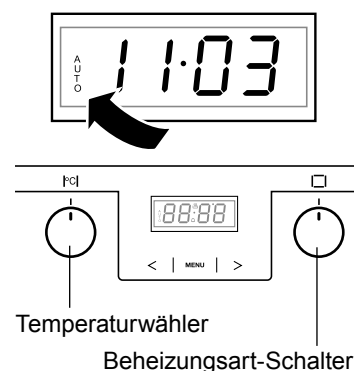
6. Einige Sekunden nach dem letzten Tastendruck springt die Anzeige wieder auf die normale Uhrzeit. Gardauer und Abschaltzeit sind gespeichert. Im Display ist »HH70« eingeblendet.
7. Beheizungsart-Schalter und Temperaturwähler am Backofen in die gewünschte Position stellen. Der Backofen wird sich zur errechneten Einschaltzeit selbsttätig einschalten. Nach Erreichen der Ausschaltzeit schaltet der Backofen selbsttätig aus. Zusätzlich ertönt ein Signal und im Display blinkt »HH70«.
8. Um das Signal auszuschalten, eine beliebige Sensortaste berühren. Die Einblendung »HH70« hört auf zu blinken.
9. Um wieder in den Normalbetrieb zurückzukehren, Sensortaste **MENÜ** so lange berühren, bis die Einblendung »HH70« verschwindet.



Wichtig!

Der Backofen wird dadurch wieder eingeschaltet.

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



Halbautomatik-Betrieb

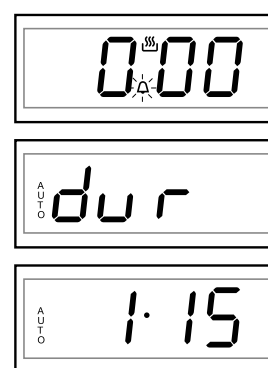
Hier legen Sie während des Betriebs die gewünschte Rest-Gardauer fest. Der Backofen schaltet dann nach Ablauf der Gardauer automatisch ab.

Beispiel:

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

1. Am eingeschalteten Backofen die Sensortaste **MENÜ** so lange berühren, bis das Display »0000« zeigt und das Glockensymbol blinkt.
2. Sensortaste **MENÜ** noch einmal kurz berühren. Im Display erscheinen nun abwechselnd »dur« und »0000«.
3. Mit den Pfeil-Sensortasten **<** bzw. **>** die Gardauer einstellen (in unserem Beispiel 1 Stunde und 15 Minuten). Ca. 5 Sekunden nach dem letzten Tastendruck springt die Anzeige wieder auf die normale Uhrzeit. Die Eingabe ist damit gespeichert. Im Display ist »HH70« eingeblendet.

Nach Erreichen der Ausschaltzeit schaltet der Backofen selbsttätig aus. Zusätzlich ertönt ein Signal und im Display blinkt »HH70«.
4. Um das Signal auszuschalten, eine beliebige Sensortaste berühren. Die Einblendung »HH70« hört auf zu blinken.



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



Wichtig!

Der Backofen wird dadurch wieder eingeschaltet.

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

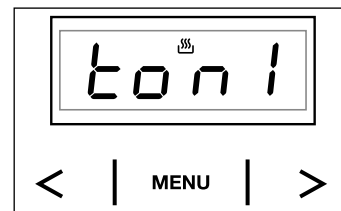
Zeitschaltuhr-Betrieb abbrechen und Automatik-Einstellungen löschen

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

Signalton ändern

Sie können zwischen 3 verschiedenen Signaltönen wählen.

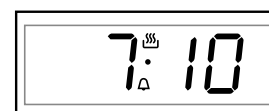
- Beide Pfeil-Sensortasten **<** und **>** gleichzeitig so lange berühren, bis der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige blinkt.
- Sensortaste **MENÜ** drücken.
Im Display sehen Sie die aktuelle Einstellung, z.B. »**ton 1**«.
- Mit der Pfeil-Sensortaste **<** den Signalton ändern.
Ca. 5 Sekunden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



Kurzzeitwecker

Ihre Zeitschaltuhr ist auch mit einer Kurzzeitwecker-Funktion ausgestattet. Wie bei einer Eieruhr stellen Sie eine bestimmte Zeitdauer ein. Nach deren Ablauf ertönt dann ein Tonsignal. Die Zeitdauer können Sie in einem Bereich von einer Minute bis 23:59 Stunden einstellen.
Bitte beachten Sie, dass der Kurzzeitwecker den Backofen nicht ein- oder ausschaltet.

- Sensortaste **MENÜ** so lange berühren, bis das Display »**000**« zeigt und das Glockensymbol  blinkt.
- Mit den Pfeil-Sensortasten **<** bzw. **>** die Zeitdauer einstellen.
Wenige Sekunden nach der letzten Tastenberührung wird im Display wieder die Uhrzeit eingeblendet.



Der Kurzzeitwecker beginnt mit dem Countdown, das Glockensymbol  leuchtet.

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

Countdown abbrechen

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



Pflege und Wartung

Gehäuse-Oberflächen reinigen

Gefahr Verbrennungsgefahr!



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

- Vor dem Reinigen Innenraum vollständig abkühlen lassen.

Achtung Beschädigungsgefahr!



Aggressive Scheuermittel oder Stahlschwämme können die Oberflächen des Backofens beschädigen.

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

Backofentür aushängen

Achtung Beschädigungsgefahr!

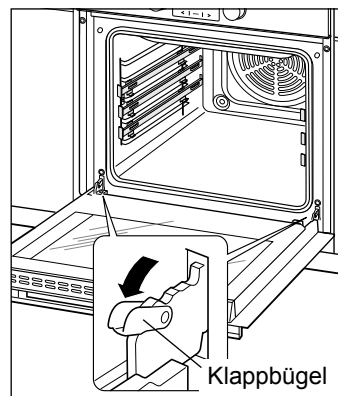


Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront.

- Tür nicht fallen lassen!.

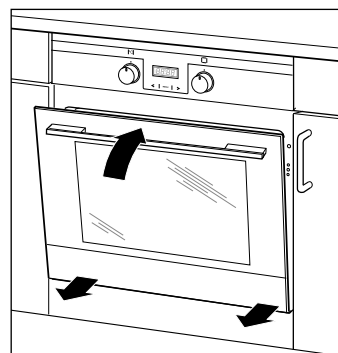
Um den Backraum leichter reinigen zu können, lässt sich die Backofentür aushängen.

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



Einhängen der Backofentür

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



Teleskopschienen und Backblechträger aus-/einbauen

Achtung Beschädigungsgefahr!

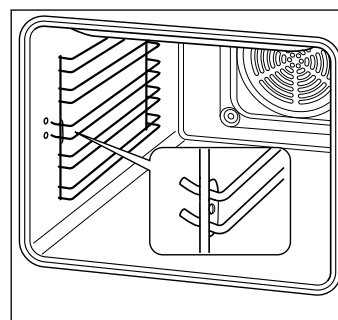
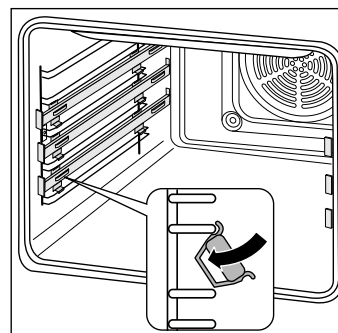


Teleskopschienen und Backblechträger nicht im Geschirrspüler reinigen, da sonst das Heißlagerfett ausgewaschen wird.

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

Ausbauen

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



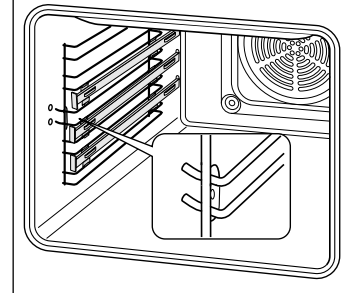
4. Alle Teile mit warmer Reinigungslauge und Tuch bzw. Schwamm reinigen und anschließend trocknen.

Einbauen

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

Tipp:

- Backblechträger zusammen mit den Teleskopschienen herausnehmen.



Backofen und Einschübe reinigen

Dampfreinigung

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

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

Herkömmliche Reinigung

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

Oberes Heizelement herunterklappen

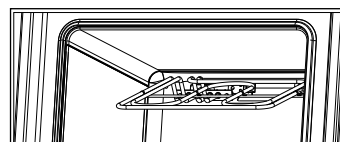
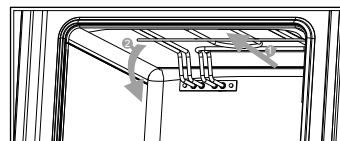
Das obere Heizelement lässt sich zur Reinigung der oberen Fläche des Backofeninnenraums herunterklappen.

Gefahr Verbrennungsgefahr!



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

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



Scheiben-Zwischenraum reinigen

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

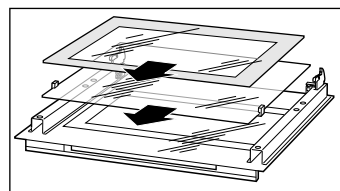
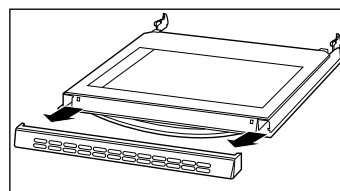
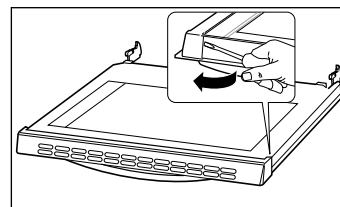
1. Backofentür aushängen, wie im Abschnitt „Backofentür aushängen“ auf Seite 30 beschrieben.
2. Mit einem Schlitzschraubendreher o.ä. Gegenstand das Gitterblech vorsichtig hoch hebeln und abziehen.
3. Die innere Scheibe aus der Halterung (unten an der Tür) herausnehmen.
4. Scheiben mit warmem Wasser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

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

Achtung Beschädigungsgefahr!



Das Gitterblech nicht an beiden Seiten gleichzeitig auf die Backofentür drücken, um es wieder zu befestigen! Zuerst die eine Seite auf die Tür drücken, bis das Gitterblech hörbar eingerastet ist, erst dann die andere Seite festdrücken.



Backofen-Beleuchtung auswechseln

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

Gefahr



Stromschlag- und Verbrennungsgefahr!

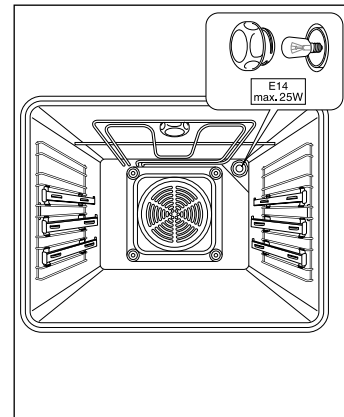
Zunächst Herd ausschalten, dann die Herd-Sicherungen ausschalten bzw. heraus-schrauben. Glühlampe erst wechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist



Wichtig!

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

1. Ein weiches Tuch in den Backofen legen, falls die Glasabdeckung oder die Glühlampe herunterfallen sollte.
2. Die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn abschrauben und vorsichtig herausnehmen.
3. Die defekte Glühlampe aus der Fassung drehen und durch eine neue Glühlampe ersetzen.
4. Die Glasabdeckung wieder in die Öffnung einsetzen im Uhrzeigersinn anschrauben.



Fehlersuchtablette

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

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

Gefahr



Stromschlaggefahr!

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

Unser Service

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

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

Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Reparatur- und Ersatzteil-Service

- Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich bitte an unseren Technik-Service:

Telefon 0 18 06 18 05 00

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

- Kunden in Österreich

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

Bitte beachten Sie:

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

Umweltschutz

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

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

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

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

Entsorgen Sie die Verpackung bitte umweltfreundlich.

Notizen

Notizen

Technische Daten

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

Marke	hanseatic
Typ/Bezeichnung	10143.3 ETsYDpHaOXSp
Bestellnummer	441262
Netzspannung, Absicherung	1-Phasen-Wechselspannung 230 V~ / 50 Hz / 16 A
Leistungsaufnahme max.	3,1 kW
Energieeffizienzindex EEI _{cavity} ²⁾	106,0
Energieeffizienzklasse des Backofens ^{1) 2)}	A
Energieverbrauch für Beheizungsart ²⁾	0,99 kWh Konventionelle Beheizung 0,88 kWh Umluft
Anzahl der Garräume	1
Wärmequellen	Elektrisch
Nettovolumen des Backofens ²⁾	V = 66 Liter
Gewicht ²⁾	M = 36 kg
Gerätemaße inkl. Türgriff (H × B × T)	595 × 595 × 575 mm
Nischenmaße (H × B × T)	600 × 560 × 560 mm
Leistungsaufnahme Ober- und Unterhitze (mit/ohne Ventilator) Unterhitze Infrarot-Grill / Intensiv-Grill (Grill und Oberhitze)	2,0 kW 1,1 kW 2,0 kW / 2,9 kW
Maximal-Temperatur	280 °C
Beleuchtung	25 W, E 14, T 300 °C

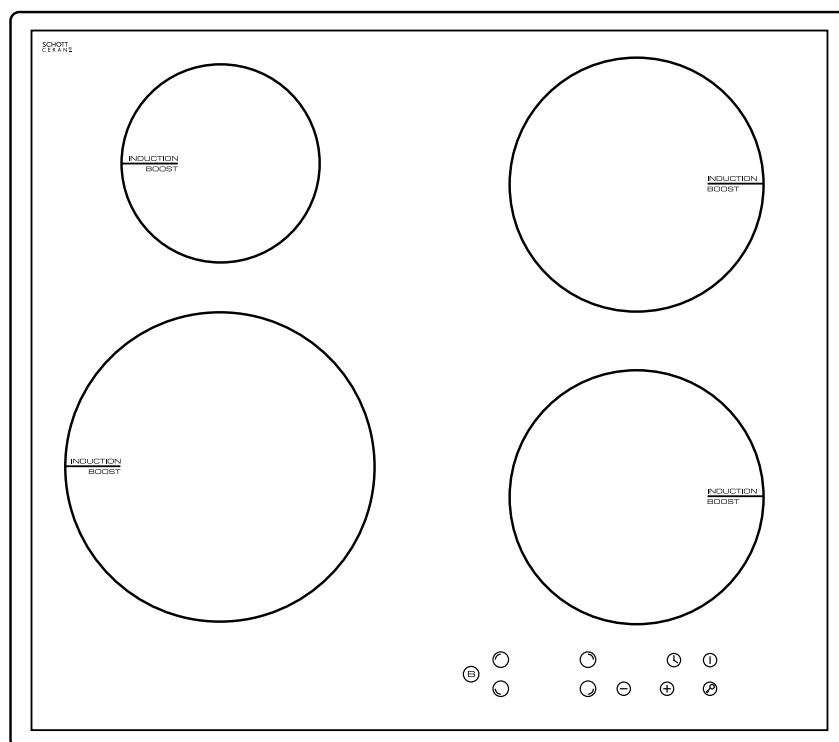
¹⁾ Auf einer Skala von „A+++“ (niedriger Verbrauch) bis „D“ (hoher Verbrauch)

²⁾ Ermittelt gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014. Die angewandten Messmethoden entsprechen der Norm EN 60350-1.

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

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

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



Gebrauchsanleitung

Induktives Glaskeramik-Kochfeld mit Sensorsteuerung

Anleitung, Nr.: 92376
Bestell-Nr. 441 117
HC 20141127
Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet!



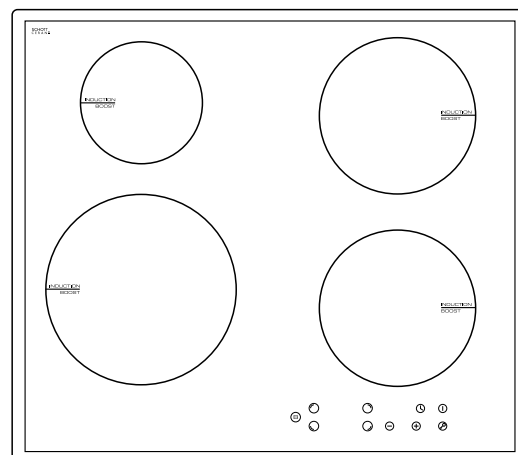
Ihr Glaskeramik-Kochfeld stellt sich vor

Ausstattungsmerkmale

- 2 Kochzonen 180 mm
- 1 Kochzone 220 mm
- 1 Kochzone 140 mm
- alle Kochzonen mit Booster (Ankoch-) Funktion
- Sensorsteuerung
- Timer-Funktion
- Restwärmearzeige

Lieferumfang

- Einbau-Glaskeramik-Induktionskochfeld
- 4 Halteklammern und Schrauben
- Kontaktbrücke
- Gebrauchsanleitung



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 Transportschäden aufweisen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Benachrichtigen Sie bitte unsere Bestellannahme.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken bestimmt, nicht zweckentfremdet benutzen, z.B. zum Heizen der Küche.

Das Gerät ist zum Einsatz im privaten Bereich 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.

Inhaltsverzeichnis

Information

Ihr Glaskeramik-Kochfeld stellt sich vor	2
Ausstattungsmerkmale	2
Lieferumfang	2
Kontrolle ist besser	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Inhaltsverzeichnis	3
5 Minuten für Ihre Sicherheit ...	4
Symbolerklärung	4
Begriffserklärung	4
Sicherheitshinweise	4
Bedienelemente	9

Vorbereitung

Einbau	10
Wichtige Benutzer-Informationen	10
Der richtige Einbauort	10
Arbeitsplatte vorbereiten	10
Kochfeld einsetzen	11
Netzanschluss	12
Bevor es richtig losgeht	13
Grundreinigung	13
Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln	13
Das richtige Koch-Geschirr	14
Selbsttest	15

Bedienung

Kochfeld kennenlernen	16
Wirkungsprinzip eines induktiven	
Kochfeldes	16
Geräuscentwicklung bei der Benutzung	
des Kochfelds	16

Kochzonen und Sensoren	18
Richtige Bedienung der Sensoren	18
Kochzone einschalten und einstellen	19
Heizleistung einer Kochzone erhöhen	
oder verringern	20
Einzelne Kochzone ausschalten	20
Kochfeld ausschalten	21
Topferkennung	21
Automatische Schutzeinrichtungen	21
Restwärme-Anzeige	23
Verriegelungsfunktion (Kindersicherung)	23
Booster-Funktion benutzen	25
Booster-Funktion einschalten	25
Booster-Funktion ausschalten	25
Timer-Funktion benutzen	26
Benutzung als Kurzzeitwecker	26
Benutzung als automatische Abschaltung	27
Kochtabelle	29
Kochfeld reinigen und pflegen	30
Regelmäßige Reinigung und Pflege	30
Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmut-	
zungen	30
Feste, eingebrannte Verschmutzungen	30
Zuckerhaltige Speisereste, Kunststoffe oder	
Alufolien	31

Allgemeines

Umweltschutz leicht gemacht	32
Verpackungs-Tipps	32
Entsorgung des Gerätes	32
Wenn's mal ein Problem gibt	33
Fehlersuchtablelle	33
Unser Service	34
Stichwortverzeichnis	35
Datenblatt / Technische Daten	36

5 Minuten für Ihre Sicherheit ...

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

Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung durch, bevor Sie das Glaskeramik-Kochfeld zum ersten Mal gebrauchen. Auf diese Weise werden Ihre Sicherheit gewährleistet und mögliche Gerätebeschädigung vermieden.

Symbolerklärung



Vorsicht, heiße Oberfläche

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



Stromschlag- / Brandgefahr!

Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Spannung.

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie bitte sofort unsere Bestellannahme.
- Das Kochfeld darf nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unseren **TECHNIK SERVICE**, angeschlossen werden. Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!

TECHNIK-SERVICE

Tel. 0 18 06 18 05 00
(0,20 €/Anruf Festnetz / Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)

vgl. den Abschnitt
"Netzanschluss",
S. 12

- Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern. Stromschlag-, Kurzschluss- und Brandgefahr!
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Schalten Sie vor dem Anschluss des Kochfelds den betreffenden Stromkreis aus bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus. Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Versorgungskreise abgeschaltet sein.
- Die Instandsetzung des Kochfelds darf ebenfalls 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.
- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung), und rufen Sie unser Experten-Team an.

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

Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie.

- 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.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

EXPERTEN-TEAM
TEL. 0 18 06 21 22 82

 Mo. bis Fr. 7⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr,

 Sa. 8⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

(0,20 Euro/Anruf Festnetz /

Mobilfunk abweichend,

max. 0,60 Euro/Anruf)

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

Gefahr**Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verletzungen führen.

- Ein Kochfeld ist kein Kinderspielzeug. **Halten Sie Kinder von dem Kochfeld fern!** Besondere Gefahr besteht auch für gebrechliche Personen, da sie mögliche Gefahren nicht erkennen.

Gefahr**Gesundheitsgefahr!**

Gefahren für Träger von Herzschrittmachern.

- Träger von Herzschrittmachern sollten sich vom Induktionskochfeld fernhalten. Beim Betrieb werden elektrische Felder erzeugt, die Herzschrittmacher stören könnten.

Gefahr**Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird während des Betriebs heiß!

- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf – auch nach dem Ausschalten sind die Kochzonen noch heiß; dies wird durch den Restwärmeindikator angezeigt. **Vorsicht:** Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!
- Nach einem Stromausfall erscheint die blinkende Anzeige „h“, gleichgültig, ob die Kochfelder heiß sind oder nicht.

Gefahr**Verbrennungsgefahr!**

Gefahr von Verbrennungen durch unsachgemäße Handhabung des Geräts.

- Kein Besteck auf dem Kochfeld ablegen. In seltenen Fällen kann dieses mit aufgeheizt werden und bei Berührung zu Verbrennungen führen.

TECHNIK-SERVICE

Tel. 0 18 06 18 05 00

(0,20 €/Anruf Festnetz / Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)

Gefahr**Brandgefahr!**

Brennbare Gegenstände in unmittelbarer Nähe des Geräts könnten sich entzünden!

- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht auf dem Kochfeld abstellen! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie das Kochfeld nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.

Bei Feuer im Kochgeschirr: Sofort Deckel darauf!

Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!

Schalten Sie das Kochfeld sofort aus. Schalten Sie den Sicherungsautomaten aus / drehen Sie die Sicherungen heraus. Lassen Sie nach Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren **TECHNIK SERVICE** überprüfen.

- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Nach dem Gebrauch sind die Kochzonen durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten. Verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung!
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt.

Achtung**Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation!**

Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

Achtung**Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!**

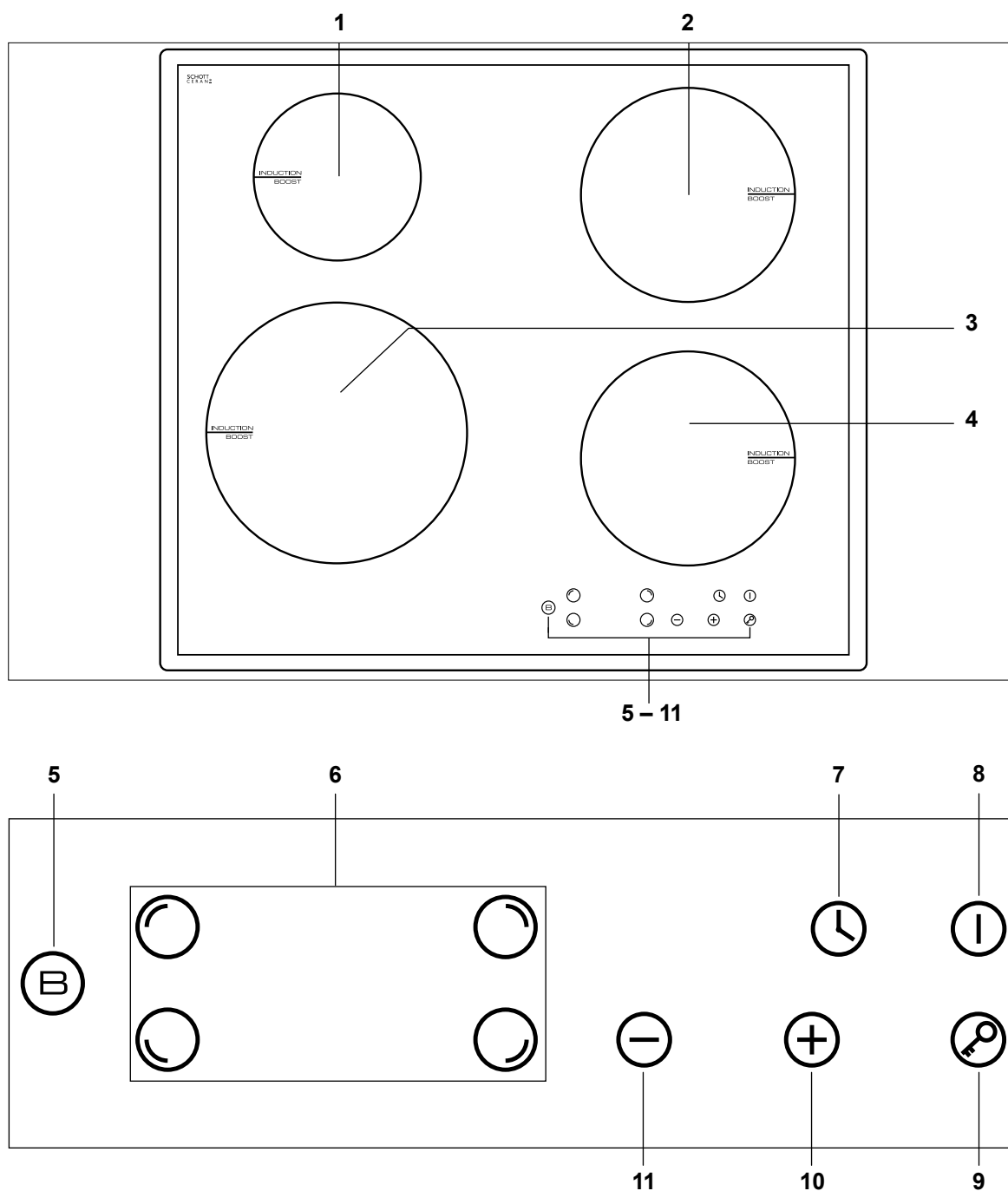
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Die Kochzonen können beschädigt werden, wenn sie ohne Kochgeschirr oder mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betrieben werden.
- Auch kleine Gegenstände können große Auswirkungen haben, wenn sie punktförmig auf das

Kochfeld treffen. Also z.B. keine Gewürzstreuer aus dem Oberschrank fallen lassen.

- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben. Die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Kochstellen, ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Benutzen Sie die Ankochautomatik nur, wenn Geschirr und Speisen die höchste Heizstufe für die Dauer der Ankochzeit problemlos vertragen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. in festem und flüssigem Zustand sowie Kunststoff dürfen nicht auf die aufgeheizte Kochzone geraten. Sollten dennoch Zucker, Salz oder Kunststoff aus Versehen auf die heiße Keramikplatte gelangen, darf die Kochzone auf keinen Fall abgeschaltet werden, bevor Zucker, Salz oder Kunststoff mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber entfernt worden sind. Dabei sind die Hände gegen Verbrennung zu schützen.
- Kochfläche nicht als Ablagefläche benutzen. Dies kann zu Schäden wie z. B. Kratzern am Kochfeld führen. Außerdem könnte Brandgefahr bestehen, wenn das Kochfeld heiß ist.
- Das Kochfeld darf auch nicht als Schneidbrett oder Arbeitsfläche benutzt werden. Dies könnte zu Schäden wie z. B. Kratzern am Kochfeld führen. Außerdem könnte Brandgefahr bestehen, wenn das Kochfeld heiß ist.
- Kochfeld nicht mit Decken, Lappen o. Ä. abdecken (auch nicht zum Schutz der Kochflächen), da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr entstehen könnte.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfelds geraten.
- Vor dem Reinigen Kochfeld vollständig abkühlen lassen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.

Bedienelemente



- 1 Kochzone, Ø 140 mm
- 2 Kochzone, Ø 180 mm
- 3 Kochzone, Ø 220 mm
- 4 Kochzone, Ø 180 mm
- 5 Sensor für die Booster-Funktion
- 6 Auswahlsensoren für die Kochzonen

- 7 Timer-Sensor
- 8 Ein/Aus-Schalter
- 9 Verriegelungssensor
- 10 „+“-Sensor (für alle Kochzonen)
- 11 „-“-Sensor (für alle Kochzonen)

Einbau

Wichtige Benutzer-Informationen

Das Glaskeramik-Kochfeld ist für den Einbau in eine Küchen-Arbeitsplatte o. Ä. vorgesehen.

- Wenn Ihre handwerklichen Fähigkeiten ausreichen, können Sie den **Einbau** selbst durchführen.
- Der **Anschluss** an das Stromnetz darf jedoch **nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft** erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.
- Auch **unsere Fachleute vom TECHNIK SERVICE** können das Gerät einbauen und anschließen (wenn eine Anschlussdose installiert ist) sowie Ihr Altgerät mitnehmen (wenn es ausgebaut und vom Stromnetz getrennt ist).

TECHNIK-SERVICE

Tel. 0 18 06 18 05 00

(0,20 €/Anruf Festnetz / Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)

Gefahr



Stromschlag-/Brandgefahr!

Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!

Achtung



Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation!

Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

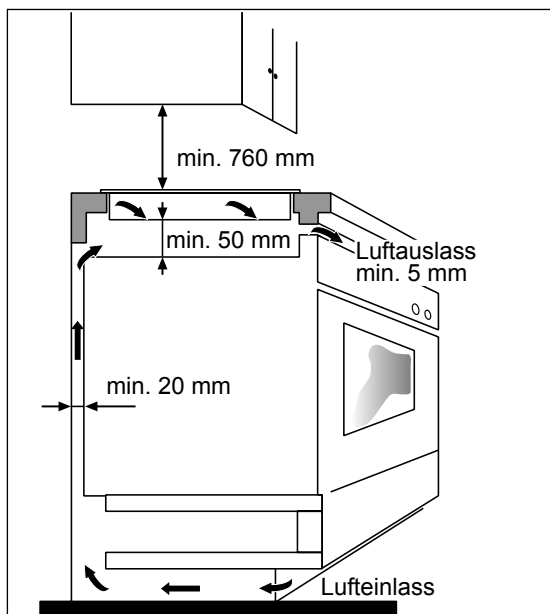
Der richtige Einbauort

- Das Gerät entspricht der Wärmeschutzklasse „Y“ (EC 335-2-6), d.h. es darf **nur auf einer Seite** neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Gerät **nicht direkt** neben Kühl- oder Gefrierschränken einbauen. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Unterhalb des gesamten Ausschnitts muss zur Kühlung **mindestens 80 mm Freiraum** bleiben. In diesem Bereich dürfen sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände (Unterschrank, Schublade etc.) befinden. Eventuell vorhandene Seitenwände oder Schubladenkästen müssen entsprechend ausgesägt beziehungsweise ausgebaut werden. Um den Ausschnitt herum muss ausreichend Platz bleiben:
 - links und rechts: min. 110 mm
 - vorne und hinten: min. 50 mm

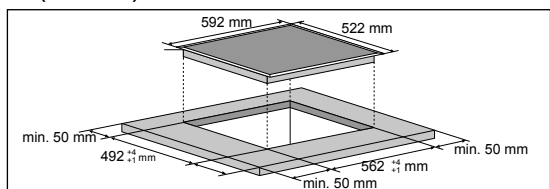
Arbeitsplatte vorbereiten

Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

- Die **Arbeitsplatte** muss **mindestens 30 mm** dick und mindestens **600 mm** tief sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Das Kochfeld muss an allen Seiten von mindestens **50 mm** Arbeitsplatte umrahmt werden.



- Der Abstand zwischen dem Geräteboden und der Decke des Backofens bzw. des Geräteschranks, in den das Kochfeld eingebaut werden soll, muss mindestens 50 mm betragen.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (100 °C).

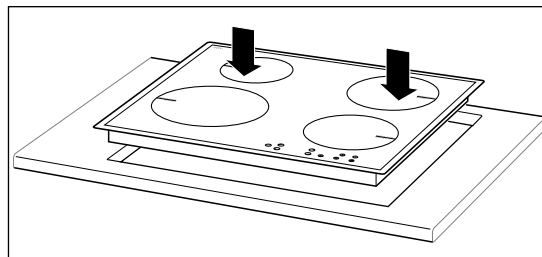


1. Wenn noch kein Ausschnitt vorhanden ist, Ausschnitt in die Arbeitsplatte sägen: **562 x 492 mm** (B x T).
2. Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, darf dessen Ausschnitt maximal 576 x 506 mm betragen. Links und rechts Ausgleichsleisten von max. 7 mm anbringen, um die Breite von 562 mm zu erreichen.

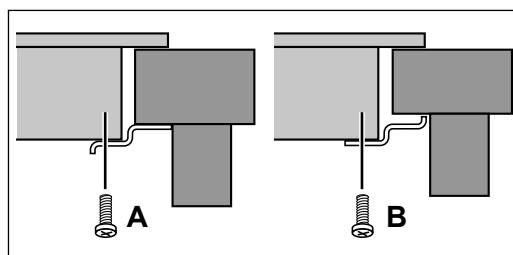
Kochfeld einsetzen

1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Klebebänder.

3. Setzen Sie das Kochfeld (Bedienfeld vorne rechts) vorsichtig in den Ausschnitt der Arbeitsplatte ein. Vorne müssen Sie (oder eine zweite Person) das Kochfeld hochhalten.
4. Kontrollieren Sie, dass das Kochfeld links und rechts den gleichen Abstand zum Ausschnitt hat.



5. Um ein Rutschen des Kochfelds zu verhindern, muss es mit Halteklammern fixiert werden. Je nach Dicke der Arbeitsplatte müssen Sie die Halteklammern wie oben abgebildet drehen und von unten am Kochfeld festschrauben:



A (dicke Arbeitsplatte) oder
B (dünnere Arbeitsplatte).

Netzanschluss

Anschlussbedingungen

- Das Gerät ist ausgelegt für:
 - Drehstrom 380-400 V mit Null-Leiter
 - Wechselstrom 220-240 V.
- Es ist eine separate Stromversorgung (Absicherung) erforderlich.
- Als Netzanschlussleitung muss eine Gummischlauchleitung H05VVF oder H05RR-F mit Aderendhülsen und entsprechendem Nennquerschnitt verwendet werden.
- Wenn das Gerät 1-phasig angeschlossen werden soll, muss die Anschlussleitung den erhöhten Anforderungen entsprechen.
- Die VDE-Bestimmungen und die „Technischen Anschlussbedingungen“ müssen beachtet werden.
- Der Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

Netzleitung anschließen

Gefahr



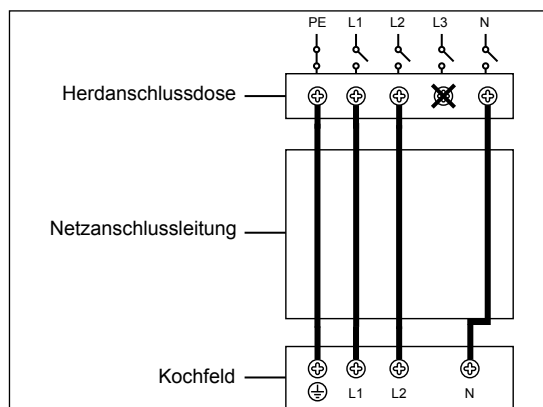
Stromschlag- / Brandgefahr!

Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Spannung.

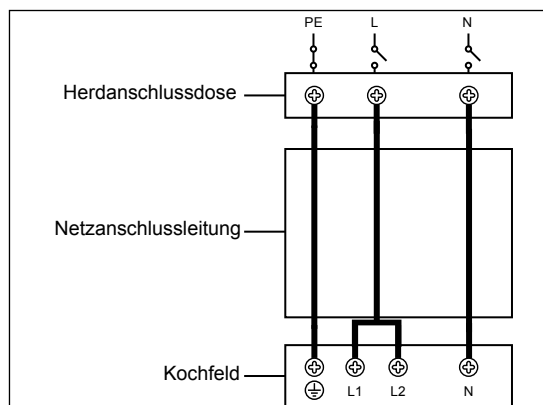
- Den Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft** erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz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

Die Klemmleiste und der Anschlussplan befinden sich auf der Unterseite des Geräts.

- Vor Zugang zu Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise ausschalten und gegen Wiedereinschalten sichern.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitungen allpolig stromfrei sind.
- Netzanschlusskabel gemäß Schaltbild anklemmen.



Schaltbild Drehstrom 380-400 V mit Null-Leiter, ohne Brücke



Schaltbild Wechselstrom 220-240 V, mit Brücke (geräteseitig)

Experten-Team

Tel. 0 18 06 21 22 82

Mo. bis Fr. 7⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr, Sa. 8⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr
(0,20 Euro/Anruf Festnetz /Mobilfunk abweichend,
max. 0,60 Euro/Anruf)

Bevor es richtig losgeht

Grundreinigung

Achtung



Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Scheuerpulver verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.

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

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

Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln

Ihr Kochfeld hat eine Oberfläche aus Glaskeramik, mit deutlich erkennbaren Kochzonen. Damit die Glaskeramik nicht zu Schaden kommt und lange hält, braucht sie etwas Vorsicht, Pflege und das geeignete Geschirr.

Gefahr



Stromschlag- / Brandgefahr!

Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Spannung.

- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung), und rufen Sie unser Experten-Team an.

EXPERTEN-TEAM

TEL. 0 18 06 21 22 82

Mo. bis Fr. 7⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr,

Sa. 8⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

(0,20 Euro/Anruf Festnetz /

Mobilfunk abweichend,

max. 0,60 Euro/Anruf)

Achtung



Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

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

Das richtige Koch-Geschirr

Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

- das ferromagnetisch ist. Dies überprüfen Sie, indem Sie einen Magneten (nicht im Lieferumfang enthalten) daran halten.
- wie energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.
- wie Stahltöpfe und -pfannen. Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch **nicht innen zerkratzt** sein und auch nicht überhitzt werden.

Achten Sie darauf, dass die Böden der Töpfe, die Sie benutzen, stets **sauber und trocken** sind. Auf diese Weise vermeiden Sie Beschädigungen des Kochfelds.

Überprüfen Sie **jeden** Topf, den Sie benutzen wollen, zuvor ob er einen magnetischen Boden hat. **Nur Töpfe mit magnetischem Boden können benutzt werden.**

Eine kleine Hilfestellung gibt die unten stehende Tabelle:

Topf-Material	Reaktion
Nichtrostender Stahl	Topf wird nicht erkannt. AUSNAHME: Töpfe aus ferromagnetischem Stahl
Aluminium	Topf wird nicht erkannt AUSNAHME: Manche Töpfe mit verkapseltem Boden (Sandwichboden)
Gusseisen	Hoher Wirkungsgrad.
Emaillierter Stahl	Hoher Wirkungsgrad. Gefäße mit flachem, dickem und glattem Boden empfehlenswert.
Glas	Topf wird nicht erkannt.
Porzellan	Topf wird nicht erkannt.
Gefäße mit Kupferboden	Topf wird nicht erkannt.

Hinweis: Je stärker der Topf an dem Magneten haften bleibt, desto besser ist der Topf für das Kochfeld geeignet.

Ein Topf muss nicht genauso groß sein wie das Kochfeld, auf dem er steht; beachten Sie dennoch die Mindestgrößen, die in der folgenden Tabelle gegeben sind, da sonst die Kochzone nicht aktiviert wird:

Durchmesser Kochfeld	Min. Durchmesser Topf
220 mm	140 mm
180 mm	140 mm

Selbsttest

Nach dem Anschließen und nach einem Stromausfall führt das Kochfeld einen automatischen Selbsttest durch. Dabei werden die Elektronik und die Sensoren überprüft und an die Umgebungsverhältnisse angepasst.

Beim Selbsttest leuchten kurz alle Anzeigen auf.

Sie brauchen sich beim Selbsttest um nichts zu kümmern – im Gegenteil: Betätigen Sie während des Selbsttests keinen Sensor und stellen Sie keinen Gegenstand auf das Bedienfeld. Wurde der Selbsttest erfolgreich beendet, ertönt ein kurzer Signalton und alle Anzeigen erlöschen.

Kochfeld kennenlernen

Wirkungsprinzip eines induktiven Kochfeldes

Unterhalb der Glaskeramik-Oberfläche befindet sich eine Spule, die von Strom durchflossen wird. Dadurch wird ein magnetisches Wechselfeld erzeugt. Dieses induziert in einem darüber platzierten metallischen Topf Wirbelströme, die das Metall des Topfes und von dort durch Wärmeübertragung den Inhalt aufheizen. Die Induktionsströme machen also aus dem Topf selbst einen Wärmegeber. Die Oberfläche der Glaskeramikplatte heizt sich zwar auf, aber nicht infolge des elektrischen Feldes, sondern durch die Wärme, die vom Topf ausgeht.

Die Induktionstechnik hat zwei wesentliche Vorteile:

- Da die Wärme ausschließlich im Topf erzeugt wird, ist die maximale Wärmeausnutzung sichergestellt.
- Es tritt kein Wärmeträgheitseffekt auf: Der Kochvorgang beginnt, sobald ein Topf auf eine Kochzone gestellt wird, und er endet, wenn der Topf wieder davon weggenommen wird.

Auf diese Weise läuft der Kochvorgang erheblich schneller ab, und es wird dabei Energie gespart.

Geräuschentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds

Normale Betriebsgeräusche des Geräts

Die Technologie der Induktionserhitzung beruht auf der Eigenschaft bestimmter Metallwerkstoffe, in Schwingungen versetzt zu werden, wenn Hochfrequenzwellen auf sie einwirken. Unter bestimmten Umständen können diese Schwingungen einen gewissen Grad an leichten Geräuschen verursachen; z. B. die folgenden:

Tiefes Brummen wie bei einem Trafo

Dieses Geräusch kann auftreten, wenn eine hohe Leistungsstufe eingestellt ist. Ursache hierfür ist, dass eine hohe Energiemenge vom Kochfeld auf das Kochgerät übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird schwächer, sobald die Leistungsstufe vermindert wird.

Leises Pfeifen

Dieses Geräusch kann auftreten, wenn ein leeres Kochgerät auf eine Kochzone gestellt wird. Es verschwindet, sobald man Wasser oder Lebensmittel in das Kochgerät gibt.

Prasseln

Dieses Geräusch kann bei Kochgeräten auftreten, die aus Schichten unterschiedlicher Werkstoffe bestehen. Das Geräusch wird durch Schwingungen an den Verbindungen der verschiedenen Werkstoffschichten verursacht.

Dieses Geräusch entsteht im Kochgerät selbst. Es kann sich je nach Art und Menge des zu kochenden Lebensmittels verändern.

Hohe Pfeiftöne

Diese Geräusche können hauptsächlich bei bei Kochgeräten auftreten, die aus verschiedenen Werkstoffschichten bestehen, und zwar dann, wenn diese bei maximaler Leistungsstufe auf zwei aneinander grenzenden Kochzonen in Betrieb genommen werden. Sie werden geringer, sobald die Leistungsstufe vermindert wird.

Surren

Beim Kochen auf dem Induktionskochfeld kann, abhängig von Topf, Füllmenge oder Temperatur, ein leicht surrendes Geräusch auftreten.

Bei einigen Töpfen kann dieses Geräusch auftreten, bis sie warm sind, bei anderen erst, wenn sie warm sind; bei einigen nur dann, wenn kaum etwas eingefüllt ist, bei wieder anderen nur, wenn sie ganz gefüllt sind. Das Geräusch kann durchgängig auftreten oder in Intervallen. Es kann beim selben Topf auf der einen Kochzone auftreten, auf der anderen nicht. Sogar bei demselben Topf auf derselben Kochzone kann es sein, dass das Geräusch nicht jedes Mal auftritt. Es kann auftreten, wenn ein bestimmter Topf in einer bestimmten Position auf der Kochzone steht – und beim nächsten Mal wieder nicht.

All diese Geräusche entstehen nicht aufgrund technischer Fehler, und sie sind auch keine Zeichen schlechter Qualität, sondern hängen mit der Technik der Induktion zusammen. Sie haben auch keine negativen Auswirkungen auf Töpfe oder Kochfeld.

Ventilatorgeräusch

Damit die Elektronik im Innern des Kochfelds einwandfrei funktioniert, darf eine bestimmte Umgebungstemperatur nicht überschritten werden. Dazu ist das Kochfeld mit einem Ventilator ausgestattet, der sich automatisch einschaltet, wenn diese Temperatur überschritten wird, und der auch noch nachlaufen kann, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde, wenn die Umgebungstemperatur weiterhin zu hoch ist.

Auch dieses Geräusch ist völlig normal, also kein Hinweis auf einen technischen Defekt oder schlechte Qualität des Produkts.

Kochzonen und Sensoren

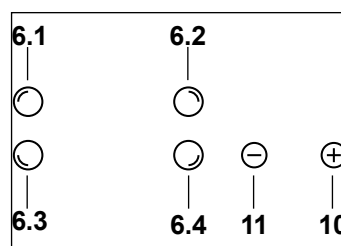
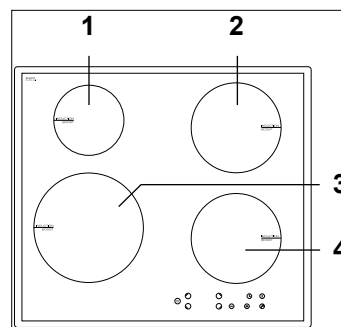
Das Kochfeld besitzt vier Kochzonen. Jeder Kochzone ist auf dem Bedienfeld ein Sensor zugeordnet.

Kochzone	Ø (mm)	Sensor
1 Kochzone hinten links	140	6.1
2 Kochzone hinten rechts	180	6.2
3 Kochzone vorne links	220	6.3
4 Kochzone vorne rechts	180	6.4

Mit dem „+“-Sensor **10** erhöhen Sie die Heizleistung der betreffenden Kochzone.

Mit dem „-“-Sensor **11** verringern Sie die Heizleistung der betreffenden Kochzone.

Hinweis: Bei jedem Berühren eines Sensors ertönt ein akustisches Signal.



Richtige Bedienung der Sensoren

Die Sensoren sind sehr empfindlich und reagieren bereits auf die Annäherung Ihres Fingers. Daher hier einige Tipps zur richtigen Bedienung der Sensoren.

- Berühren Sie immer nur **einen** Sensor.
Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone.
- Achten Sie darauf, dass keiner der Sensoren **verdeckt** ist (z. B. durch einen Topflappen).

Wenn ein Sensor längere Zeit (ca. 10 Sekunden) gedrückt wird oder mehr als ein Sensor verdeckt ist, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach kurzer Zeit automatisch ab.

Das Kochfeld kann so lange nicht wieder in Betrieb genommen werden, bis der Gegenstand entfernt wird, der die Sensoren verdeckt.

Kochzone einschalten und einstellen

Gefahr



Verbrennungsgefahr!

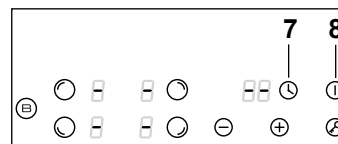
Gefahr von Verbrennungen durch unsachgemäße Handhabung des Geräts.

- Kein Besteck auf dem Kochfeld ablegen. In seltenen Fällen kann dieses mit aufgeheizt werden und bei Berührung zu Verbrennungen führen.

1. Berühren Sie den Sensor **8** zum Ein- und Ausschalten, um das Kochfeld einzuschalten.

Neben den Sensoren aller Kochzonen leuchtet die Anzeige „-“ auf; neben dem Timer-Sensor **7** leuchtet die Anzeige „--“ auf.

Hinweis: Wird innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten kein Sensor berührt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

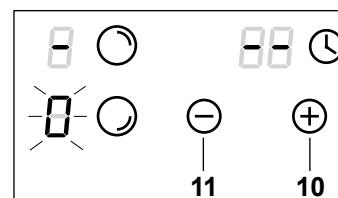


2. Berühren Sie den Sensor der Kochzone, die Sie benutzen wollen.

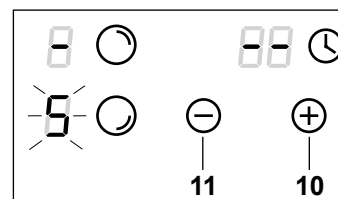
Die Anzeige „0“ neben dem Sensor beginnt zu blinken.

3. Berühren Sie den „+“-Sensor **10** oder den „-“-Sensor **11**.

Die Anzeige neben dem Kochzonen-Sensor wechselt auf „5“ und blinkt weiter.

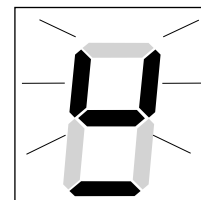


4. Berühren Sie den „+“-Sensor **10** ggf. mehrmals hintereinander, um die Heizleistung der Kochzone zu erhöhen. Berühren Sie den „-“-Sensor **11** ggf. mehrmals hintereinander, um die Heizleistung der Kochzone zu verringern. Nach einigen Sekunden hört die Anzeige neben dem Sensor auf zu blinken, und der Kochvorgang beginnt.



Hinweise:

- Sie können den Kochvorgang auch sofort starten, indem Sie erneut den Sensor der entsprechenden Kochzone drücken.
- Steht auf der Kochzone kein Topf oder kein geeigneter Topf, erscheint nach etwa zwei Sekunden die nebenstehende Anzeige. Das Zeichen „u“ blinkt. Sobald Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone stellen, erscheint die Anzeige der eingestellten Leistungsstufe.
- In seltenen Fällen kann es vorkommen, dass diese Anzeige auch bei einem geeigneten Topf erscheint. Nach einigen Sekunden jedoch wechselt die Anzeige auf die Anzeige der eingestellten Leistungsstufe.
- Wird innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten kein Topf auf eine Kochzone gestellt, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.



Heizleistung einer Kochzone erhöhen oder verringern

Auch wenn der Kochvorgang bereits begonnen hat, können Sie die Heizleistung einer Kochzone erhöhen oder verringern.

1. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.
Die Leuchtdiode neben dem Sensor beginnt zu blinken.
2. Berühren Sie den „+“-Sensor **10** ggf. mehrmals hintereinander, um die Heizleistung der Kochzone zu erhöhen.
Berühren Sie den „-“ Sensor **11** ggf. mehrmals hintereinander, um die Heizleistung der Kochzone zu verringern.
Nach einigen Sekunden hört die Anzeige neben dem Sensor auf zu blinken, und die neue Heizleistung ist eingestellt.

Einzelne Kochzone ausschalten

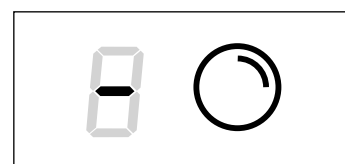
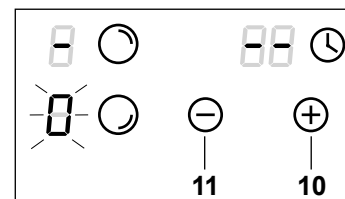
Sie haben zwei Möglichkeiten, um eine einzelne Kochzone auszuschalten. Für beide Möglichkeiten wählen Sie bitte zuerst die Kochzone aus, die Sie ausschalten möchten, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.

- a. Berühren Sie **gleichzeitig** den „+“-Sensor **10** und den „-“-Sensor **11**.
Die Leistungsstufen-Anzeige wechselt auf „0“.
- b. Berühren Sie zuerst den „-“-Sensor **11** ggf. mehrmals hintereinander, bis die Leistungsstufen-Anzeige die Position „0“ erreicht hat

In beiden Fällen hört die Anzeige nach einigen Sekunden auf zu blinken, und es erscheint die Anzeige „-“; die Kochzone ist ausgeschaltet.

Hinweise:

- Sie können die Kochzone auch sofort ausschalten, indem Sie erneut den Sensor der entsprechenden Kochzone drücken.
- Wenn die Leistungsstufe „0“ erreicht ist und der „-“-Sensor ein weiteres Mal gedrückt wird, wechselt die Heizleistung auf Leistungsstufe „5“.
- Schalten Sie eine Kochzone **immer** nur über die Steuereinrichtungen (Sensoren) aus, **niemals** dadurch, dass Sie den Topf von der Kochzone nehmen!



Kochfeld ausschalten

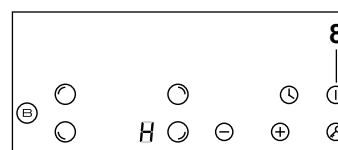
Gefahr



Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß!

- Auch nach dem Ausschalten sind die Kochzonen noch heiß; dies wird durch den Restwärmeindikator angezeigt. **Vorsicht:** Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!
- Berühren Sie den Sensor **8** zum Ein- und Ausschalten, um das gesamte Kochfeld auszuschalten. Ein akustisches Signal ertönt; sämtliche Leuchtanzeigen bis auf die Restwärmeanzeige erlöschen.



Topferkennung

Gefahr



Brandgefahr!

Brennbare Gegenstände in unmittelbarer Nähe des Geräts könnten sich entzünden!

- Nach dem Gebrauch sind die Kochzonen durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten. Verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung!

In den Kochzonen ist eine Topferkennung installiert. Sie bewirkt, dass die Kochzone nur dann eingeschaltet wird, wenn sich tatsächlich ein Topf mit magnetischem Boden auf ihr befindet, und wieder abgeschaltet wird, sobald der Topf weggenommen wird.

Außerdem bewirkt die Topferkennung, dass nur der Bereich der Kochzone aktiviert wird, der vom Topf bedeckt ist. Daher wird keine Energie vergeudet, wenn auf der Kochzone ein Topf steht, der kleiner als der Durchmesser der Kochzone ist.

Hinweis: Steht auf einer Kochzone kein Topf oder aber ein Topf, der keinen magnetischen Boden hat, so wird es nach kurzer Zeit automatisch abgeschaltet.

Schalten Sie jedoch eine Kochzone **immer** nur über die Steuereinrichtungen (Sensoren) aus, **niemals** dadurch, dass Sie den Topf von der Kochzone nehmen!

Automatische Schutzeinrichtungen

Das Kochfeld verfügt über eine Reihe von automatischen Schutzeinrichtungen, die verhindern sollen, dass es beim Betrieb beschädigt wird. Wenn es ordnungsgemäß installiert ist und benutzt wird, kommen diese Schutzeinrichtungen selten zum Einsatz.

Ventilator

Der Ventilator dient als Schutz und Kühlung von Steuer- und Energieversorgungselementen. Er startet automatisch, wenn die Temperatur im Inneren des Kochfeldgehäuses über einen bestimmten Wert steigt. Der Ventilator arbeitet so lange, bis das elektronische System ausreichend abgekühlt ist, auch wenn die Kochzonen schon ausgeschaltet sind.

Der Ventilator verursacht ein schwaches Geräusch, das in einem sehr ruhigen Raum hörbar sein kann.

Automatische Leistungsreduzierung

Die Temperatur der elektronischen Elemente im Innern des Kochfelds wird ständig durch eine Sonde gemessen. Steigt die Wärme zu stark an, wird das Kochfeld automatisch vollständig abgeschaltet.

Betriebsdauerbegrenzung

Zu Ihrer Sicherheit ist jede Kochzone mit einer Betriebsdauerbegrenzung versehen. Falls die Leistungsstufe längere Zeit nicht geändert worden ist (siehe die unten stehende Tabelle), wird die Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige aktiviert.

Die maximale Betriebsdauer wird gemäß der zuletzt angewählten Leistungsstufe eingestellt.

Leistungsstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Automatische Sicherheitsabschaltung

Wenn mehrere Sensoren zugleich abgedeckt sind (z. B. durch einen Topflappen), oder ein Sensor längere Zeit abgedeckt ist, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch ab.

Wenn der Topf von der Kochzone genommen wird, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

Restwärme-Anzeige

Gefahr



Verbrennungsgefahr!

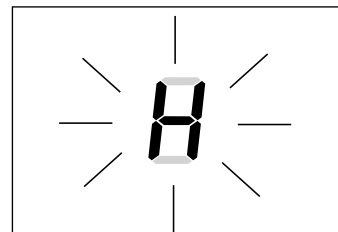
Das Gerät wird während des Betriebs heiß!

- Auch nach dem Ausschalten sind die Kochzonen noch heiß; dies wird durch den Restwärmeindikator angezeigt. **Vorsicht:** Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!
- Nach einem Stromausfall erscheint die blinkende Anzeige „H“, gleichgültig, ob die Kochfelder heiß sind oder nicht.

Bei Kochvorgängen überträgt sich die Wärme des Topfes auf die Glaskeramik-Oberfläche der Kochzone, und die Kochzone wird heiß. Wird die Kochzone ausgeschaltet, beginnt abwechselnd mit der Leistungsstufen-Anzeige „0“ die Anzeige „H“ zu blinken.

Wird das Kochfeld ausgeschaltet, leuchtet die Anzeige „H“ weiterhin.

Sinkt die Temperatur an der Glaskeramik-Oberfläche unter einen bestimmten Wert (ca. 65 °C), erlischt die Anzeige „H“.



Verriegelungsfunktion (Kindersicherung)

Die Verriegelungsfunktion dient dazu, folgende Situationen zu verhindern:

- unbefugte oder unbeabsichtigte Änderungen in den Einstellungen der aktiven Kochzonen;
- unbefugtes oder unabsichtliches Einschalten des Kochfelds.

Auf diese Weise kann die Verriegelungsfunktion auch wie eine Art Kindersicherung eingesetzt werden.

Verriegelungsfunktion aktivieren

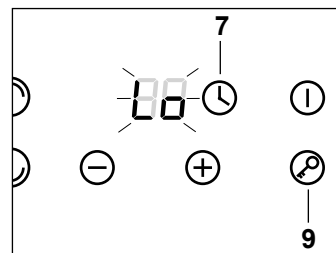
1. Kochfeld einschalten, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.

Verriegelungssensor 9 antippen.

Neben dem Timer-Sensor 7 beginnt die Anzeige „L“ zu blinken.

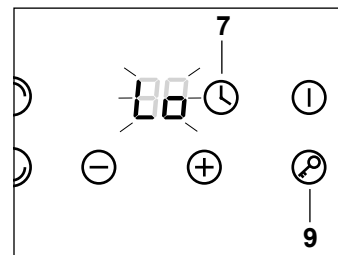
Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Anzeige „L“ stehen, blinkt aber nicht mehr. Beim erneuten Einschalten beginnt die Anzeige wieder zu blinken.

Hinweis: Nach einem Stromausfall ist der Verriegelungssensor **nicht** mehr aktiv, da das Kochfeld dann automatisch in die Grundeinstellung zurückkehrt.



Verriegelungsfunktion deaktivieren

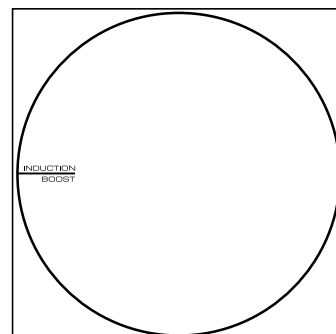
1. Kochfeld einschalten, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
Neben dem Timer-Sensor **7** beginnt die Anzeige „Lo“ zu blinken.
2. Verriegelungssensor **9** **etwas länger** berühren.
Nach einigen Sekunden erlischt die Anzeige „Lo“.



Booster-Funktion benutzen

Alle Kochzonen Ihres Induktionskochfelds sind mit einer so genannten Booster-Funktion ausgerüstet. Dadurch wird die gewünschte Temperatur beim Ankochen wesentlich schneller erreicht als bisher.

Damit Sie die Ankoch-Funktion einer Kochzone benutzen können, muss das Kochfeld eingeschaltet sein.



Booster-Funktion einschalten

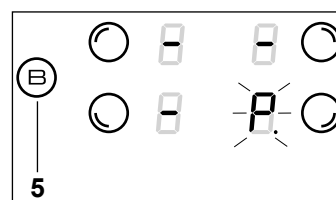
Hinweis: Die Aktivierung der Booster-Funktion bei einer Kochzone führt dazu, dass die Leistungsstufe der anderen Kochzonen automatisch reduziert wird:

- Wenn die Booster-Funktion bei Kochzone 1 aktiviert wird, wird die Leistung von Kochzone 3 auf maximal 2 begrenzt und umgekehrt.
- Wenn die Booster-Funktion bei Kochzone 2 aktiviert wird, wird die Leistung von Kochzone 4 auf maximal 2 begrenzt und umgekehrt.

Wird die Booster-Funktion wieder abgeschaltet, wird die Leistungsstufe automatisch auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurückgesetzt. Die Leistungsstufen der anderen Kochzonen bleiben bei 2.

Die Booster-Funktion wird automatisch abgeschaltet, wenn während des Booster-Betriebs die Leistungsstufe geändert wird.

1. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.
Die Leuchtdiode neben dem Sensor beginnt zu blinken.
2. Berühren Sie den Sensor für die Boosterfunktion **5**.
Die Leistungsstufen-Anzeige wechselt auf „P“ und beginnt zu blinken. Nach einigen Sekunden blinkt das „P“ nicht mehr, nur noch der Punkt.

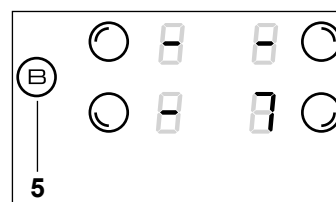


Hinweis: Nach 5 Minuten kehrt die Kochzone automatisch zur zuvor eingestellten Leistungsstufe zurück.

Booster-Funktion ausschalten

1. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.
Die Anzeige „P“ neben dem Sensor beginnt zu blinken.
2. Berühren Sie den Sensor für die Boosterfunktion **5**.
Die Anzeige neben dem Sensor geht auf die ursprünglich eingestellte Heizleistung zurück.

Hinweis: Da bei einem Induktionskochfeld kein Wärmeträgheitseffekt entsteht, sollte die Leistungsstufe nach dem Ankochen nicht zu weit heruntergeregelt werden. Um bei mittlerer Temperatur weiterzukochen, wird Leistungsstufe 5 oder 7 empfohlen.



Timer-Funktion benutzen

Sie können die Timer-Funktion auf 2 Arten benutzen:

- als Kurzzeitwecker
- um einer Kochzone eine automatische Abschaltzeit zuzuweisen.

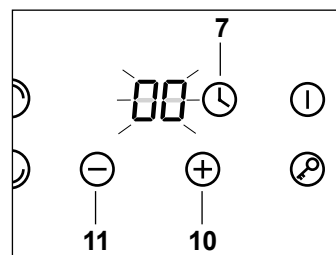
Benutzung als Kurzzeitwecker

Hinweis: Damit Sie die Timer-Funktion als Kurzzeitwecker benutzen können, muss das Kochfeld eingeschaltet sein.

Kurzzeitwecker einstellen

Um die Timer-Funktion als Kurzzeitwecker zu benutzen:

1. Berühren Sie den Timer-Sensor **7**.
Neben dem Timer-Sensor beginnt die Anzeige „00“ zu blinken.
2. Berühren Sie den „+“-Sensor **10** oder den „-“-Sensor **11** ggf. mehrmals, um die gewünschte Zeit einzustellen. Die maximale Einstellung ist 99 Minuten.
Wenn die gewünschte Zeit eingestellt ist, blinkt die Anzeige noch einige Sekunden, bevor die Restzeit heruntergezählt wird.
Sie können den Countdown sofort starten, indem Sie erneut den Timer-Sensor **7** berühren.



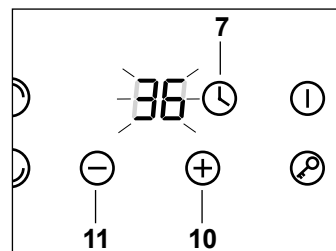
Hinweise:

- Normalerweise stellen Sie die Zeit in Minutenschritten ein. Wenn Sie den „+“-Sensor **10** oder den „-“-Sensor **11** für **längere Zeit** drücken, verändert sich die Einstellung um jeweils 10 Minuten; **z.B.:**
„+“-Sensor **10** 2x **kurz** berühren – Zeit ist auf 12 Minuten eingestellt.
Dann „+“-Sensor **10** **länger** drücken – Zeiteinstellung springt auf 22 Minuten, dann auf 32 Minuten usw.
- Wenn 99 Minuten als Zeit eingestellt sind und Sie erneut den „+“-Sensor **10** berühren, springt die Einstellung auf „00“ zurück.

Kurzzeitwecker abbrechen

Um den Countdown abzubrechen,

1. Berühren Sie den Timer-Sensor **7**.
Neben dem Timer-Sensor beginnt die Anzeige der Restzeit zu blinken.
2. Berühren Sie **gleichzeitig** den „+“-Sensor **10** und den „-“-Sensor **11**.
Die Restzeit-Anzeige wechselt auf „00“.



Benutzung als automatische Abschaltung

Sie können **einer** Kochzone eine eigene Abschaltzeit zuweisen. Voraussetzung ist allerdings, dass die Kochzone **benutzt** wird.

Die Funktion der anderen Kochzonen wird durch die Einstellung der Abschaltzeit nicht beeinflusst.

Beispiel: *Kochzone 1 hinten links arbeitet bei Leistungsstufe 5 und soll nach 45 Minuten selbsttätig abschalten.*

1. Kochzone auswählen und einstellen, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.

2. Timer-Sensor 7 antippen.

Hinweis: Die Abschaltzeit muss eingestellt werden, **so lange die Leistungsstufenanzeige der Kochzone noch blinkt** (vgl. Abschnitt „Kochfeld einschalten und einstellen“, Arbeitsschritt 3.)

Neben dem Timer-Sensor beginnt die Anzeige „00“ zu blinken.

3. Berühren Sie den „+“-Sensor 10 oder den „-“-Sensor 11 ggf. mehrmals, um die gewünschte Zeit einzustellen. Die maximale Einstellung ist 99 Minuten.

Wenn die gewünschte Zeit eingestellt ist, blinkt die Anzeige noch einige Sekunden, bevor die Restzeit heruntergezählt wird.

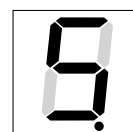
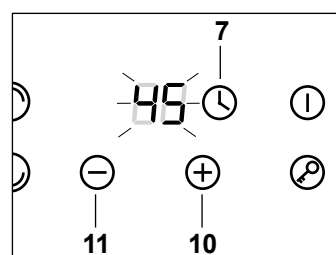
Unter der Leistungsanzeige der Kochzone erscheint ein Punkt.

Nach einigen Sekunden blinkt die Leuchtdiode neben dem Timer-Sensor 7 nicht mehr, sondern leuchtet konstant.

Hinweise:

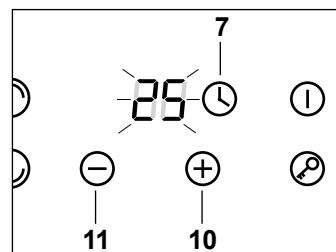
Sie können den Countdown sofort starten, indem Sie erneut den Timer-Sensor 7 berühren.

Wenn die Garzeit der Kochzone abgelaufen ist, schaltet sie sich ab. Andere Kochzonen, die gleichzeitig in Betrieb sind, laufen weiter.



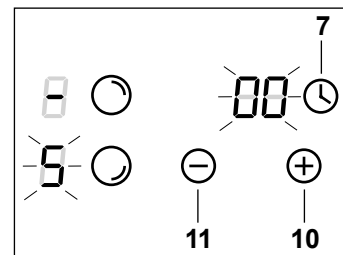
Garzeiteinstellung ändern

1. Sensor der gewünschten Kochzone antippen.
Neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet eine Leuchtdiode auf.
2. Timer-Sensor 7 antippen.
Die Leuchtdiode neben der Zeitanzeige beginnt zu blinken.
3. Mit dem „+“-Sensor 10 oder den „-“-Sensor 11 die Zeitdauer verringern bzw. erhöhen.
Nach einigen Sekunden erlischt die blinkende Leuchtdiode. Die neue Zeit ist eingestellt.



Garzeit-Funktion abschalten

1. Sensor der gewünschten Kochzone antippen.
Die Leistungsstufenanzeige beginnt zu blinken.
2. Timer-Sensor 7 antippen.
Die Leuchtdiode neben dem Timer-Sensor beginnt zu blinken.
3. Berühren Sie **gleichzeitig** den „+“-Sensor 10 und den „-“-Sensor 11.
Die Restzeit-Anzeige wechselt auf „00“.



Kochtabelle

In diesem Kapitel erfahren Sie, welche Leistungsstufen und Garzeiten bei verschiedenen Gerichten empfehlenswert sind. Insbesondere die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Vorgang	Kochgut	Menge	Dauer Boosterbetrieb (min)	Leistungsstufe	Kochdauer (min)
Schmelzen	Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	100 g		1-2	
	Gelatine	1 Pckg.			
Erwärmen	Dosengemüse	400 g - 800 g	1-3.	2-3	3-6
	Brühe	500 ml - 1 ltr.	2-3	7-8	
	gebundene Suppe		1-3	2-3	2-4
	Milch (ohne Deckel)	200 ml - 400 ml	1-3	1-2	
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf	400 g - 800 g	1-2	1-2	
	Milch	500 ml - 1 ltr.	2-3		
Auftauen und Erwärmen	Spinat tiefgekühlt	300 g - 600 g	3-4	2-3	5-15
	Gulasch tiefgekühlt	500 g - 1 kg			20-30
Garziehen	Knödel, Klöße (1-2 ltr. Wasser)	4 - 8 Stück	6-9	4-5 (ohne Deckel)	20-30
	Fisch	300 g - 600 g	3-6		10-15
Kochen	Reis (doppelte Wassermenge)	125 g -	2-4	2-3	15-30
	Milchreis (0,5 ltr. -1 ltr.)	250 g	3-5		25-35
Kochen	Pellkartoffel mit 1-3 Tassen Wasser	750 g - 1,5 kg	3-5	4-5	30-35
	Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser				15- 25
	Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500 g - 1 kg	3-4	4-5	10-20
	Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	250 g - 500 g	6-9	6-7 (ohne Deckel)	6-10
Schmoren	Rouladen	4 Stück	4-6	4-5	50-60
	Schmorbraten	1 kg			60-100
	Gulasch	500 g	4-8		50-60
Braten	Pfannkuchen		1-2	6-7	fortlaufend braten
	Schnitzel	1-2 Stück			6-10
	Steak	2-3 Stück		7-8	8-12
	Fischstäbchen	10 stück	1-2	6-7	8-10
Frittieren in 1-2 Liter Öl	Tiefkühlprodukte	200 g pro Füllung	8-13	8-9 (ohne Deckel)	fortlaufend frittieren
	Sonstiges	400 g pro Füllung		4-5 (ohne Deckel)	

Kochfeld reinigen und pflegen

Achtung



Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Vor dem Reinigen sämtliche Kochzonen vollständig abkühlen lassen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittel, Scheuermittel oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keinen Dampfreiniger.

Regelmäßige Reinigung und Pflege

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

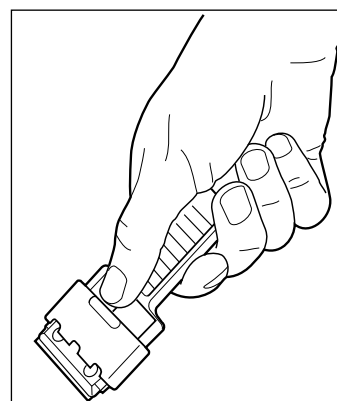
Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

1. Kochfeld ausschalten und vollständig abkühlen lassen.
2. Verschmutzungen mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel abwischen.
3. Helle Flecken mit Perlfarbton (Aluminiumrückstände, z. B. von Alufolien) mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
4. Kalkrückstände mit Essig oder einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.

Feste, eingebrannte Verschmutzungen

Dies kommt normalerweise nicht oder nur sehr selten vor, da das Induktionskochfeld nicht so heiß wird wie normale Kochfelder, da die Hitze im Topfboden erzeugt wird. Sollte es dennoch einmal passieren (z.B. wenn Flüssigkeit zwischen Topfboden und Keramikoberfläche gekommen ist):

1. Kochfeld ausschalten und vollständig abkühlen lassen.
2. Verschmutzungen mit Klingenschaber (nicht im Lieferumfang enthalten) lösen. Danach die Fläche mit einem feuchten Lappen abwischen.



3. Hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen. Danach die Fläche mit einem feuchten Lappen abwischen.

Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien

Achtung **Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien müssen **sofort** entfernt werden, da sie sonst das Kochfeld dauerhaft und irreparabel beschädigen.

1. Rückstände **in heißem Zustand** mit einem Klingenschaber von der **heißen** Kochzonenoberfläche entfernen.
2. Erst nachdem Rückstände entfernt worden sind, Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
3. Hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen. Danach die Fläche mit einem feuchten Lappen abwischen.

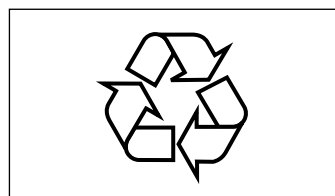
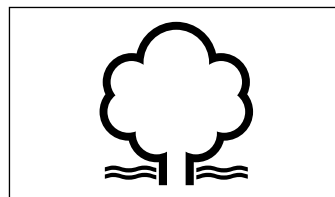
Umweltschutz leicht gemacht

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.



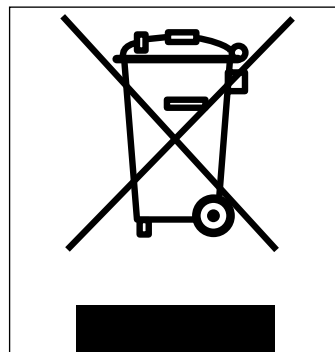
Entsorgung des Geräts

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** z.B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deshalb sind Elektrogeräte mit dem rechts 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“.



Wenn's mal ein Problem gibt

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 Ursachen	Problembesehung
Gerät funktioniert nicht.	Stromzufuhr ist unterbrochen.	Sicherung für das Einbau-Kochfeld am Sicherungskasten in der Wohnung überprüfen; wieder einschalten, ggf. Sicherung wechseln.
	Elektronik überhitzt (z. B. durch mangelhafte Isolierung).	Abkühlen lassen; Isolierung verbessern.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben.	Gerät ist nicht eingeschaltet.	Gerät einschalten.
	Sensor wurde zu kurz berührt (weniger als 1 Sekunde).	Sensor ein wenig länger berühren.
	Mehrere Sensoren wurden gleichzeitig berührt.	Immer nur einen Sensor berühren. (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone.)
Gerät reagiert nicht auf Eingaben, sondern gibt ein langes akustisches Signal aus.	Verriegelung ist eingeschaltet.	Verriegelung ausschalten.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben, sondern gibt ein langes akustisches Signal aus.	Sensor(en) sind verdeckt oder verschmutzt.	Sensor(en) freilegen oder reinigen.
	Nach Einschaltung wurde länger als 10 Sekunden kein Sensor berührt.	Gerät wieder einschalten und innerhalb von 10 Sekunden einen Sensor berühren, z. B., um eine Leistungsstufe einzugeben.
Kochzone schaltet sich ab, und es erscheint die Anzeige „H“.	Voreingestellte Zeit ist abgelaufen.	Ggf. Kochzone erneut einschalten.
	Sensor(en) sind verdeckt oder verschmutzt.	Sensor(en) freilegen oder reinigen.
Auf dem Display erscheint die Anzeige „E“.	Im Inneren des Geräts herrschen Temperaturen außerhalb des zulässigen Bereichs.	Leistungsstufen werden automatisch verringert. Nach Temperaturrückgang wird die Leistungsstufe automatisch wieder auf den ursprünglich eingestellten Wert erhöht.
Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl Kochzone noch heiß ist.	Stromzufuhr ist unterbrochen.	Stromzufuhr wiederherstellen.
Sprünge und Risse im Kochfeld.	Gefahr Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!  Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Spannung. • Gerät sofort vom Netz trennen (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen)! Rufen Sie unseren TECHNIK SERVICE an.	
Fehler immer noch nicht behoben?	Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, rufen Sie unser Experten-Team an.	

Gefahr



Stromschlag-Gefahr!

Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Spannung.

- 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

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte zunächst in der Fehlersuchtafel nach. Sollten Sie die Störung nicht mit Hilfe der Fehlersuchtafel beheben können, verständigen Sie unser Experten-Team.

Wenn Sie ein Ersatzteil benötigen oder eine Reparatur notwendig ist, verständigen Sie bitte unseren **Technik Service**.

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

Gerätebezeichnung: Glaskeramik-Kochfeld
MC-IF 687

Bestellnummer: 441 117

Experten-Team

Tel. 0 18 06 21 22 82

Mo. bis Fr. 7⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr

Sa. 8⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

(0,20 Euro/Anruf Festnetz /
Mobilfunk max. 0,60 Euro/Anruf)

TECHNIK-SERVICE

Tel. 0 18 06 18 05 00

(0,20 €/Anruf Festnetz / Mobil-
funk max. 0,60 €/Anruf)

Hinweis
für unsere Kunden in
Österreich:
Bitte wenden Sie sich
an die Fachberatungs-
Hotline Ihres Versand-
hauses.

Stichwortverzeichnis

A

Ankochautomatik 8
 Ankochzeit 8
 Anschlussbedingungen 12
 akustisches Signal 18
 Altgeräte 32
 Alufolien 31
 Aluminium 14
 Ankoch-Funktion, *Siehe auch* Booster-Funktion, *Siehe auch* Booster-(Ankoch)-Funktion
 Anzeige „H“ 23
 Arbeitsplatte 10
 Artikelnummer, *Siehe* Bestellnummer
 Ausstattung 2

B

Bedienelemente 9
 Bedienung der Sensoren 18
 Bedienzonen 18
 Bestellnummer 36
 Bestimmungsgemäßer Gebrauch 2
 Betriebsdauerbegrenzung 22
 Booster-Funktion 25
 ausschalten 25
 einschalten 25
 Brandgefahr 4,12,13
 Brummen 16
 Buchstabe „H“, *Siehe auch* Anzeige „H“

E

Ein-/ausschalten
 Kochfeld 23
 Kochzonen 18
 Einbau 10
 Einbau und Installation 10
 Einzelne Kochzone ausschalten 20
 Emaillierter Stahl 14
 Entsorgung des Gerätes 32
 Ersatzteil 34
 Experten-Team 34

F

Fehlersuchtable 33
 Freiraum 10

G

Garzeitbegrenzung 26
 Gefäße mit Kupferboden 14
 Gerätebezeichnung 34,36
 Gerät entsorgen 32
 Geräuschentwicklung 16
 Glas 14
 Grundreinigung 13
 Gusseisen 14

H

Halteklammer 11
 Hotline, *Siehe* Experten-Team, Technik-Service 24

I

Installation 10

K

Kindersicherung, *Verriegelungsfunktion* Verriegelungsfunktion
 Klingenschaber 30
 Koch-Geschirr 14
 Kochzone einschalten und einstellen 19
 Kühlung 10
 Kundendienst 34

L

Leistungsreduzierung 22
 Lieferumfang 2

M

Mindestabstand, nach unten 10

N

Nennquerschnitt 12
 Netzanschluss 5
 Netzleitung 12
 Nichtrostender Stahl 14

P

Pfeifen 16
 Pfeiftöne 17
 Porzellan 14
 Prasseln 17
 Problem beheben 33

R

Reparatur 34
 Restwärme 23

S

Schutzeinrichtungen 21
 Service 34
 Sicherheit 4
 Sicherheitsabschaltung 22
 Sicherheitshinweise 4
 Störung beheben 33
 Stromschlaggefahr 4,12,13
 Stromversorgung 12
 Surren 17

T

Technik Service 24 34
 Technischer Kundendienst 34
 Topferkennung 21
 Transportschaden 2
 Trennvorrichtung 5,12

U

Umweltschutz 32

V

Ventilator 22
 Verbrennungsgefahr 6
 Verletzungsgefahr 6
 Verpackungs-Tipps 32
 Verriegelungsfunktion 23
 Verschmutzungen 30
 Verwendungszweck, *Siehe* Bestimmungsgemäßer Gebrauch

W

Wärmeschutzklasse 10
 Wärmeträgheitseffekt 25
 Wirkungsprinzip 16

Datenblatt / Technische Daten

Modellkennung	Hanseatic MC-IF 687
Art der Kochmulde	Elektrische Kochmulde
Bestellnummer	441 117
Anzahl der Kochzonen	4
Heiztechnik	Induktionskochzonen
Normal/Booster-Kochzone, vorne links	Ø 220 mm; 2,2 / 2,9 kW bei Booster-Betrieb
Normal/Booster-Kochzone, hinten links	Ø 140 mm; 1,5 / 2,0 kW bei Booster-Betrieb
Normal/Booster-Kochzone, vorne rechts	Ø 180 mm; 1,5 / 2,0 kW bei Booster-Betrieb
Normal/Booster-Kochzone, hinten rechts	Ø 180 mm; 2,0 / 2,8 kW bei Booster-Betrieb
Energieverbrauch der Normal/Booster-Kochzone, vorne links je kg *)	EC _{electric cooking} = 199,3 Wh/kg
Energieverbrauch der Normal/Booster-Kochzone, hinten links je kg *)	EC _{electric cooking} = 197,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Normal/Booster-Kochzone, vorne rechts je kg *)	EC _{electric cooking} = 178,1 Wh/kg
Energieverbrauch der Normal/Booster-Kochzone, hinten rechts je kg *)	EC _{electric cooking} = 183,9 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg *)	EC _{electric hob} = 189,7 Wh/kg
Netzspannung	3-Phasen-Wechselspannung mit Null-Leiter 380-400 V 3N~ / 50 Hz 1-Phasen-Wechselspannung 220-240 V 1N~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme max.	6,4-7,2 kW
Gerätemaß (B x T x H) max. Ausschnittmaß (B x T)	590 x 520 x 60 mm 560 x 490 mm
Gewicht	ca. 11,7 kg
Dicke der Arbeitsplatte	30-50 mm

*) Ermittelt gemäß Dokument „DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) Nr. 66/2014 der Kommission vom 1. Oktober 2013 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU“.

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.

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

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

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