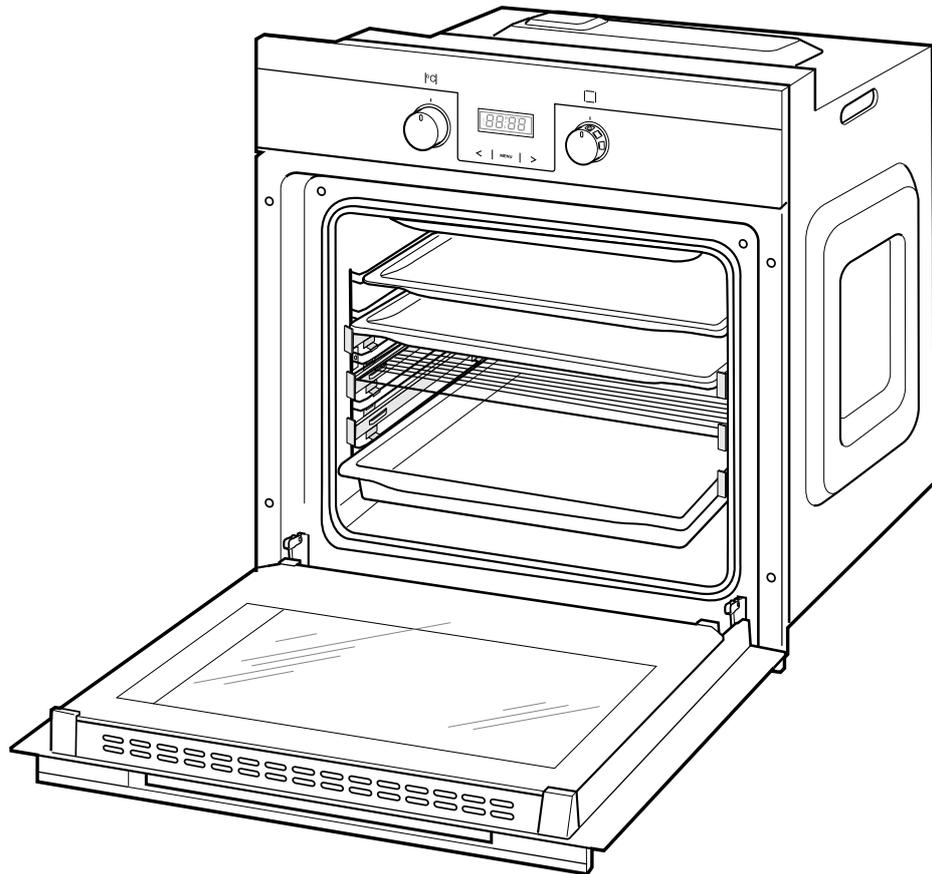




hanseatic



Gebrauchsanleitung

Einbaubackofen mit Zeitschaltuhr

Anleitung / Version:
92859 / 20161101
Bestell-Nr.: 349 583
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Information

Ihr Einbau-Backofen stellt sich vor	3
Ausstattungsmerkmale	3
Lieferumfang	3
Kontrolle ist besser	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Bedienelemente	4
Bedienblende	5
Versenkbare Schalter	5
Funktionsschalter	5
Temperaturregler	5
Backofen-Leuchte	5
5 Minuten für Ihre Sicherheit	6
Begriffserklärung	6
Sicherheitshinweise	6

Vorbereitung

Einbauen und Anschließen	12
Transportieren und Auspacken	12
Backofen einbauen	12
Backofen anschließen	13
Backofen einsetzen	14
Erstinbetriebnahme	15
Transportsicherungen entfernen	15
Uhrzeit einstellen	15
Vorreinigung	16

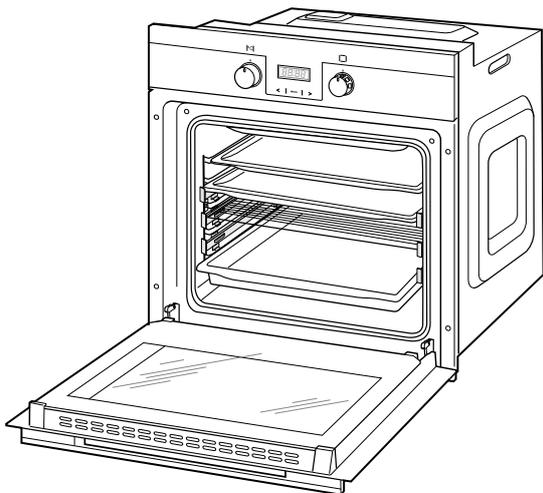
Bedienung

Den Backofen benutzen	17
Das richtige Backofen-Geschirr	18
Die Beheizungsarten	18
Unsere Tipps zum Braten und Grillen	21
Trocknen mit Heißluft (Dörren)	21
Einkochen	22
Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig	23
Tabelle „Prüfgerichte“	24
Die Uhr	25
Uhrzeit einstellen	25
Die Zeitschaltuhr bedienen	26
Halbautomatik-Betrieb	26
Vollautomatik-Betrieb	27
Kurzzeitwecker	28
Signalton ändern	28

Allgemeines

Pflege und Wartung	29
Gehäuse-Oberflächen reinigen	29
Pyrolytische Selbstreinigung	29
Backofen herkömmlich reinigen	31
Backblechträger und Teleskopschienen aus- / einbauen und reinigen	32
Backofentür aushängen und einhängen	33
Scheiben reinigen	34
Backofen-Beleuchtung auswechseln	35
Fehlersuchtable	36
Unser Service	37
Beratungs-, Bestell- und Reklamations-Service	37
Reparatur- und Ersatzteil-Service	37
Umweltschutz	38
Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen	38
Verpackung	38
Tipps zum Energiesparen	38
Technische Daten	39

Ihr Einbau-Backofen stellt sich vor



Ausstattungsmerkmale

- Ober- / Unterhitze
- Heißluft / Umluft
- Infrarot-Grillen
- Backofen-Beleuchtung
- Temperatur-Kontrollanzeigen
- Außenkühlgebläse
- Teleskopschienen
- Digitale Zeitschaltuhr
- Kurzzeitwecker
- Pyrolytische Selbstreinigung

Lieferumfang

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

Kontrolle ist besser

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.

3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserer Serviceabteilung auf (siehe „Unser Service“ auf Seite 37).



WARNUNG

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Der Einbaubackofen darf nur verwendet werden, wenn er in ein geeignetes Möbelstück eingebaut ist.

Er 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.

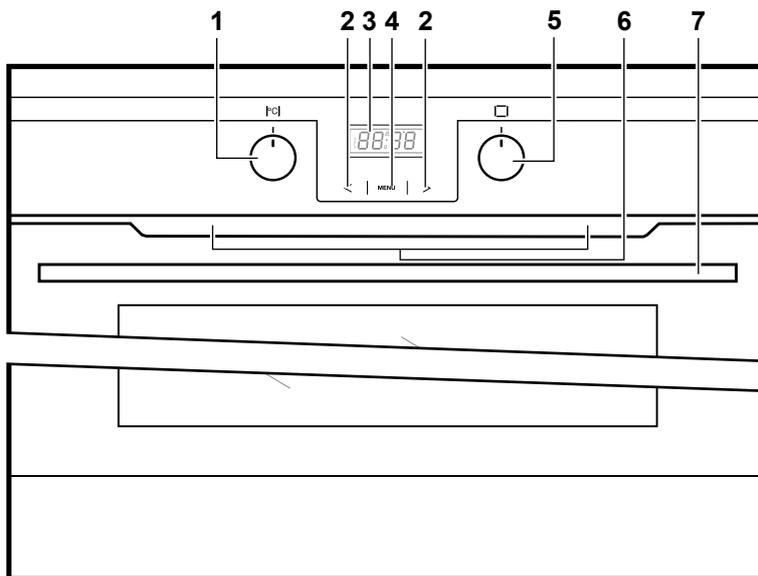


Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

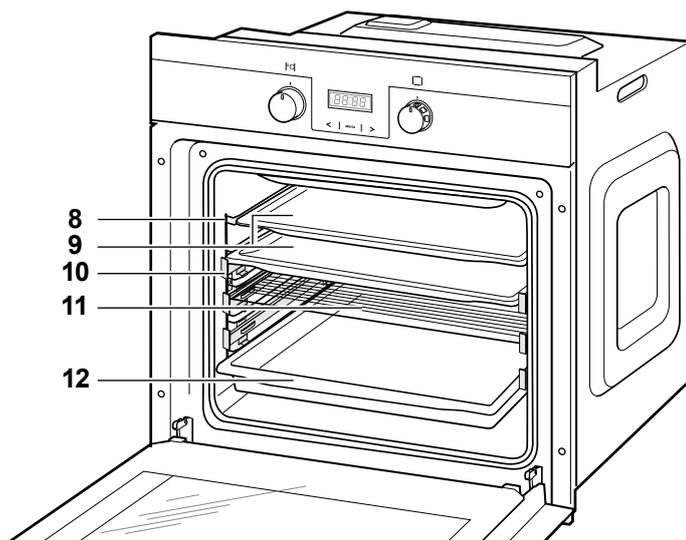
Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

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

Bedienelemente



- 1 Temperaturregler
- 2 Pfeiltasten
- 3 Display
- 4 MENU-Taste
- 5 Funktionsschalter
- 6 Wrasenabzug
- 7 Türgriff



- 8 Backblechträger
- 9 Backbleche
- 10 Teleskopschienen
- 11 Grillrost
- 12 Fettpfanne

Backblech und Fettpfanne

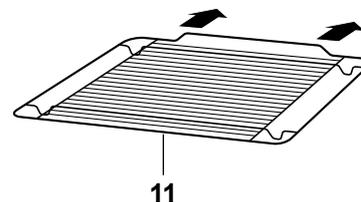
Die mitgelieferten Backbleche **9** und die Fettpfanne **12** haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen. Der Grillrost **11** muss wie abgebildet eingeschoben werden.

Backblechträger mit Teleskopschienen

An den Seitenwänden des Backraums befinden sich die Backblechträger **8** mit den ausziehbaren Teleskopschienen **10**. Damit lassen sich die Backbleche und der Grillrost bequemer herausziehen, z.B. um einen Braten zu begießen.

Außenkühlgebläse

Das Außenkühlgebläse wird automatisch mit dem Backofen ein- und ausgeschaltet. Es kühlt die Backofendämpfe und Grillschwaden, die durch den Wrasenabzug **6** aus dem Backofen treten, und verhindert, dass angrenzende Möbel zu heiß werden.



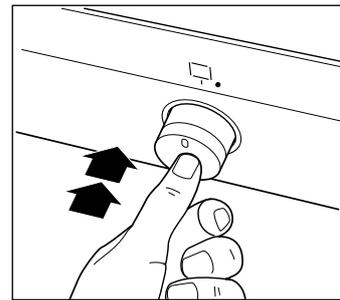
11

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.

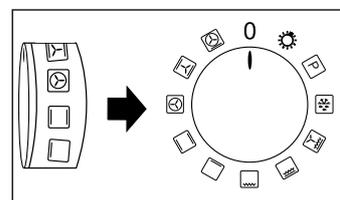
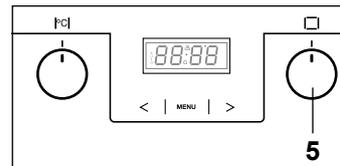


Funktionsschalter

Mit dem Funktionsschalter **5** wählen Sie die Beheizungsart aus und schalten den Backofen damit gleichzeitig ein. Bei eingeschaltetem Backofen leuchtet die Netzkontrollanzeige am Funktionsschalter **5**.

Die folgenden Symbole finden Sie auf dem Funktionsschalter:

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



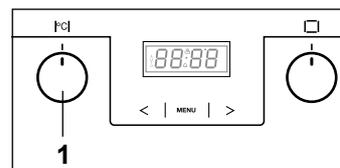
Temperaturregler

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Drehen Sie den Temperaturwähler **1** nicht mit Gewalt über die Endposition hinaus.

- Nach Wahl der Beheizungsart stellen Sie den Temperaturregler **1** auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis maximal 250 °C drehen.
- Drehen Sie nach Garenden den Temperaturregler **1** und den Funktionsschalter **5** auf 0-Position zurück.



Backofen-Leuchte

Die rote Backofen-Leuchte des Temperaturreglers **1** 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.

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

5 Minuten für Ihre Sicherheit

Begriffserklärung

Folgende Signalworte finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.



GEFAHR

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



WARNUNG

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



VORSICHT

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

HINWEIS

Das Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

Sicherheitshinweise



WARNUNG

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 37).

- 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 Fernwirksystem 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.

Erstickungsgefahr!

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

**VORSICHT****Verletzungsgefahr!**

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!

Brandgefahr!

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)!

- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Funktionsschalter und Temperaturregler nach dem automatischen Abschalten immer auf Null zurückdrehen!
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.

- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Bei Feuer im Backofen: Backofentür nicht öffnen!
- 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 „Erstinbetriebnahme“ auf Seite 15).
- 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!

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen, Wänden, Backblechen usw. zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Aus dem Wrasenabzug (Lüftung) strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen des heißen Backofens!
- Wasser nie direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

- Den Backofen während des Grillens oder der Pyrolyse nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!
- Den Backofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Gesundheitsgefahr!

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofen auftauen. Das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und es abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen. Die Auftauflüssigkeit muss dabei abfließen können, da sich sonst schädliche Mikroorganismen bilden können.

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

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

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

- Zum Reinigen keine scharfen Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- Backblechträger und Teleskopauszüge nicht im Geschirrspüler reinigen.
- 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.
- Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen!
- Soll das Gerät mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.

- Den Backofen nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Backofens zu tragen.
- Verwenden Sie die Backofentür niemals als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett.
- Sie dürfen nur Kochgeschirr auf die geöffnete Backofentür stellen, das weniger als 15 kg wiegt.

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

- Sie sind für den einwandfreien Zustand und die fachgerechte Benutzung des Backofens im Haushalt verantwortlich.
- Befreien Sie den Backofen von übermäßigen Verschmutzungen, bevor Sie mit der pyrolytischen Selbstreinigung beginnen. Durch die hohen Temperaturen bei der Selbstreinigung besteht Brandgefahr. Entnehmen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung den Grillrost. Die Fettpfanne und die Backbleche können während des Reinigungsprozesses in dem Backofen bleiben.
- Bei der pyrolytischen Selbstreinigung werden die Oberflächen heißer als gewöhnlich (bis zu 500 °C). Berühren Sie währenddessen niemals die Tür des Backofens. Die Tür wird während des Prozesses automatisch verriegelt, um Unfälle zu vermeiden.

Einbauen und Anschließen



WARNUNG

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.

HINWEIS

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

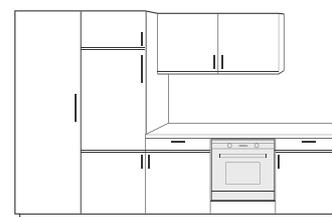
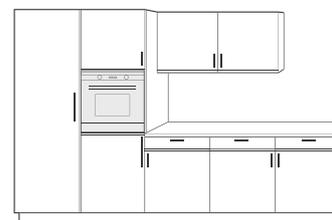
- Transportieren Sie den Backofen mithilfe einer Transportkarre oder einer zweiten Person.
- Packen Sie den Backofen vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.
- Ziehen Sie alle Schutzfolien ab.

Backofen einbauen

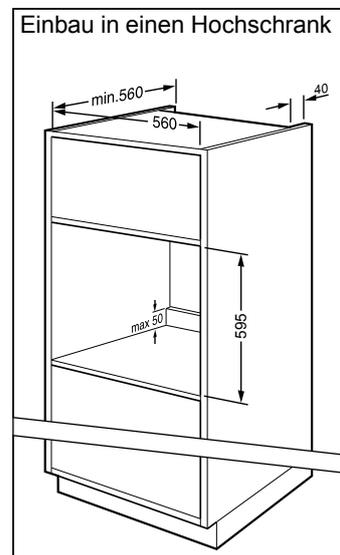
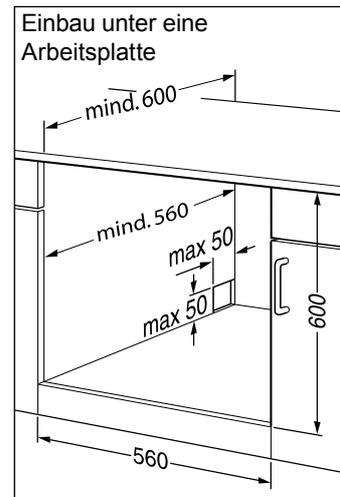
Der Backofen ist für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen. Er kann sowohl in einen Hochschrank als auch unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden.

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.

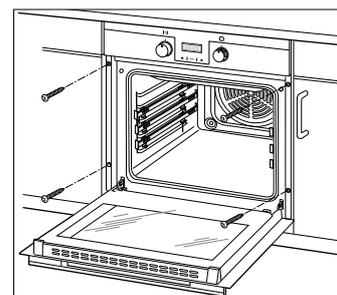
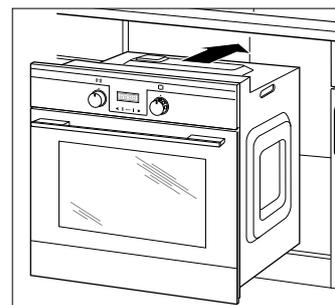
HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Falsche Handhabung des Geräts kann zu Beschädigungen führen.

- Zum Anheben des Backofens nur die Tragmulden 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: Entfernen Sie alle vorhandenen Styropor-, Papp- und Kunststoffschutzteile aus dem Backofen und von den Backblechseiten.
2. Ziehen Sie alle Schutzfolien ab.

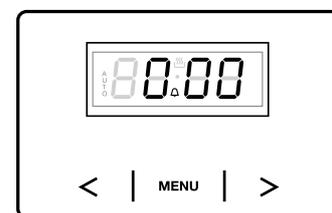
Uhrzeit einstellen

Um den Backofen einschalten zu können, muss die Uhrzeit eingestellt sein.

Bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall

Nach dem Einstecken des Netzsteckers oder nach einem Stromausfall blinken im Display **3** „0:00“ und „AUTO“. Dies zeigt an, dass die Uhrzeit gestellt werden muss. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Berühren Sie die MENU-Taste **4** so lange, bis nur noch der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige blinkt.
2. Stellen Sie mit den Pfeiltasten **2** die Uhrzeit ein. Zum schnellen Vor- / Rücklauf berühren Sie die jeweilige Pfeiltaste **2** länger.
3. Wenn die Uhrzeit richtig eingegeben ist und Sie ca. 5 Sekunden lang keine der Sensortasten **4** oder **2** 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 Sommerzeit auf Mitteleuropäische Zeit und umgekehrt

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

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

Weitere Informationen zur Uhr finden Sie im Kapitel „Die Uhr“ auf Seite 25 .

Vorreinigung

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

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

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

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

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

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

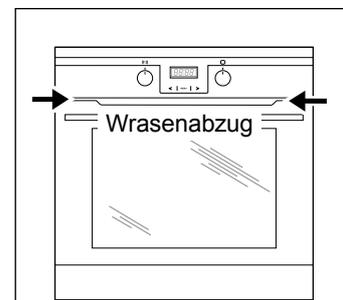
Den Backofen benutzen

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden der Backofen und seine berührbaren Teile heiß.

- 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.
- Fassen Sie die Backofentür immer 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.
- Gießen Sie niemals Wasser direkt in den heißen Backofen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr, und die Emaille kann beschädigt werden.



WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

Wenn Sie gepökeltes (z. B. Kasseler) zu heiß garen, können sich die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine bilden.

- Grillen Sie kein gepökeltes Fleisch. Braten Sie es nur bei niedriger Temperatur.

VORSICHT

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

- Betreiben Sie den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür.

HINWEIS

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

- Bleche oder Alufolie nicht direkt auf den Garraum-boden 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.

Das richtige Backofen-Geschirr

- Töpfe mit hitzebeständigen Griffen (erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“), feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik, Ton oder Gusseisen können sie in den Backofen geben.
- Insbesondere beim Garen mit Ober- und Unterhitze brauchen Formen und Bleche eine gute Wärmeübertragung, am besten aus schwarz lackiertem Metall. Darin werden Kuchen besonders gut braun.
- Auch Aluminiumbleche, mit oder ohne Beschichtung, bringen gute Ergebnisse.
- Bei Heiß- oder Umluft reichen auch Weißblechformen. Die Rundumwärme sorgt für eine gute Bräunung.

Die Beheizungsarten

Garen mit Ober- und Unterhitze

Bei Ober- und Unterhitze arbeitet Ihr Backofen ohne Gebläse. Je nach Einstellung und Einschubhöhe kommt die Hitze stärker von unten oder von oben.



Das Prinzip Heißluft

Bei Heißluftbetrieb sorgen ein Ringheizkörper und ein Ventilator an der Rückwand des Backofens 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.

Beheizungsarten im Überblick

	<p>Heißluft und Unterhitze Bei diesem Kombibetrieb hat der Backofen eine sehr intensive Hitze. Sie eignet sich besonders für überbackene Gerichte, Aufläufe, Braten sowie Pizza. Auch zum Backen von feuchten oder schweren Kuchen, Obsttorten aus Hefe- oder Mürbeteig, sowie Quarktorten ist die Funktion gut geeignet. Wählen Sie zum Anbraten eines Bratens eine hohe Temperatur, schalten Sie dann auf eine niedrigere Temperatur herunter. Beträgt die Garzeit laut Rezept oder Erfahrung länger als eine Stunde, garen Sie mit 160 °C weiter. Während des Betriebs ist der arbeitende Ventilator hörbar.</p>
	<p>Ober- und Unterhitze und Ventilator Diese Beheizungsart ist gut zum Backen auf mehreren Blechen gleichzeitig geeignet. Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizkörpern erzeugt und durch den Ventilator gleichmäßig verteilt. Der Ringheizkörper um den Ventilator bleibt ausgeschaltet.</p>
	<p>Heißluft Bei Heißluftbetrieb wird die Hitze nur durch den Ringheizkörper erzeugt, der um den Ventilator an der Rückwand des Backraumes angeordnet ist. Durch den Ventilator wird die Hitze gleichmäßig im Backraum verteilt. Die Auswahl des Backgeschirrs hat beim Backen mit Heißluft keine große Bedeutung. Der Kuchen gelingt in hellen sowie dunklen Backformen. Diese Funktion können Sie auch zum Dörren von Lebensmitteln nutzen. Je nach Beschaffenheit des Lebensmittels müssen Sie eine unterschiedliche Trockenzeit einplanen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Saftiges Obst und Gemüse: 10 bis 20 Stunden – Andere Lebensmittel: 6 bis 8 Stunden – Kräuter, gebündelt: 4 bis 6 Stunden
	<p>Ober- und Unterhitze Bei Ober- / Unterhitze kommt die Temperatur je nach Einschubhöhe stärker von unten oder von oben. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.</p> <p>Tipps:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Füllen Sie Kuchenteig nur zu $\frac{2}{3}$ in die Backform. Sonst läuft der Teig beim Backen über und tropft in den Backofen. • Mit dunklem Backgeschirr gelingen Kuchen am besten. • Wenn Sie einen Braten zubereiten, schieben Sie das Fleisch so hoch wie möglich in den Backofen. Sehr fettes Fleisch garen Sie am besten auf dem Grillrost mit darunter eingeschobener Fettpfanne. Mageres Fleisch gelingt am besten direkt auf der Fettpfanne.
	<p>Unterhitze Bei dieser Einstellung wird die Hitze nur vom unteren Heizkörper erzeugt. Je nach Einschubhöhe kommt sie stärker oder weniger stark nur von unten. Wählen Sie diese Beheizungsart, z.B. für braune, krosse Böden.</p>

Unsere Energiespartipps:

- In den meisten Fällen ist ein Vorheizen überflüssig.
- Schalten Sie den Backofen bereits 5–10 Minuten vor Garende aus und nutzen Sie die Restwärme aus.
- Garen Sie Braten unter einem Kilogramm auf dem Backofen.
- Bei Heißluftbeheizung können mehrere Bleche übereinander auf einmal gegart werden.
- Fisch oder Gemüse können Sie gemeinsam dünsten. Geben Sie beides mit etwas Fett bzw. Wasser, auf einer feuerfesten Platte bei 170–200 °C in den Backofen.

	<p>Infrarotgrill Fleisch, Geflügel und Fisch werden durchs Grillen schnell braun, bekommen eine gute Kruste und trocknen nicht aus. Die Kruste ist leicht verdaulich und auch für Schonkost geeignet. Flache Fleisch- und Fischstücke, Spieße, Würstchen, sowie wasserreiche Gemüsesorten (wie Tomaten und Zwiebeln) eignen sich besonders gut zum Grillen. Diese Beheizungsart ist für kleine bzw. mittelgroße Portionen geeignet. Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Grillrost, dass die belegte Fläche des Rostes nicht größer ist als die des Heizkörpers. Schieben Sie immer die Fettpfanne unter den Grillrost. Heizen Sie den Backofen bei leicht geöffneter Backofentür einige Minuten vor.</p>
	<p>Intensivgrill (Grill mit Oberhitze) Im Gegensatz zum Infrarotgrill können Sie beim Intensivgrillen den Grillrost komplett belegen.</p>
	<p>Intensivgrill mit Ventilator Beim Grillen mit Gebläse ist der Grilleffekt nicht so intensiv wie beim Flächen-Grillen. Dafür können Sie größere und dickere Fleischstücke und auch Fisch grillen. Das Grillgut muss nicht gewendet werden.</p>
	<p>Auftauen</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center;"> WARNUNG</p> <p>Gesundheitsgefahr! Wenn Sie Fleisch, Geflügel oder Fisch im Backofen auftauen, besteht die Gefahr, dass die Anzahl gefährlicher Mikroorganismen wie Salmonellen sprunghaft ansteigt. Dadurch können Sie eine Lebensmittelvergiftung bekommen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tauen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofen auf. Nehmen Sie das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach und lassen Sie es abgedeckt im Kühlschrank auftauen. Die Auftauflüssigkeit muss dabei abfließen können. </div> <p>Bei dieser Einstellung ist nur das Gebläse in Betrieb. Hitze wird nicht erzeugt. Benutzen Sie die Auftau-Funktion nicht zum Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch (Gesundheitsgefahr durch Salmonellen). Tauen Sie nur Gemüse, Vorgekochtes o. Ä. im Backofen auf.</p>
	<p>Pyrolyse Bei der pyrolytischen Selbstreinigung wird der Backofen auf 480 °C aufgeheizt, um die Grill- und Bratreste in Asche zu verwandeln. Die Asche können Sie dann leicht mit einem feuchten Tuch wegwischen.</p>



VORSICHT

Brandgefahr!

Fettes Grillgut kann Feuer fangen.

- Legen Sie das Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers – dort ist es besonders heiß.

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 32).
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.

Unsere Tipps zum Braten und Grillen

- Grillen Sie kein Gepökelttes wie z.B. Kasseler, sondern braten Sie es bei niedriger Temperatur. Das im Pökelsalz enthaltene Nitrat bildet bei zu großer Hitze die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine.
- Grillen Sie Hähnchen am besten auf dem Rost mit darunter eingeschobener Fettpfanne. Fleisch, Fisch und belegte Brote gelingen besser auf dem Backblech.
- Garen Sie eingefrorenes Fleisch am besten in einem geschlossenen Topf. Planen Sie für jeden Zentimeter Höhe ca. 4 bis 5 Minuten Garzeit ein.
- Der Braten wird während des Garens höher. Berücksichtigen Sie bei sehr hoher Temperatur eine ausreichende Einschubhöhe.
- Fleisch mit Knochen braucht ungefähr 15–30 Minuten länger zum Garen als ein entsprechender Braten ohne Knochen.
- Die sicherste Methode, zu überprüfen, ob der Braten gar ist, bietet ein Fleischthermometer. In die dickste Stelle eingestochen, zeigt es nach kurzer Zeit die Kerntemperatur des Bratens an.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch für ungefähr 10 Minuten „ruhen“. Der Saft verteilt sich so gleichmäßiger und läuft beim Anschneiden nicht heraus.
- Fisch möglichst in einer feuerfesten Form auf dem Backrost in die mittlere oder untere Einschubleiste schieben.

Trocknen mit Heißluft (Dörren)

1. Legen Sie die vorbehandelten Lebensmittel auf das Backblech und schieben Sie es in den mittleren Einschub.
2. Schließen Sie die Backofentür und stellen Sie den Funktionsschalter auf „Heißluft“, den Temperaturwähler auf 60–80 °C. Halten Sie die Backofentür beim Dörren von saftigem Obst wie z.B. Pflaumen in den ersten 20–30 Minuten leicht geöffnet (z.B. mit einem Kochlöffel aus Holz), damit Feuchtigkeit abziehen kann.
3. Planen Sie je nach Beschaffenheit des Lebensmittels eine unterschiedliche Trockenzeit ein.
 - saftiges Obst und Gemüse: 10 bis 20 Std.
 - andere Lebensmittel (z.B. Champignons): 6 bis 8 Std.
 - Kräuter, gebündelt: 4 bis 6 Std.



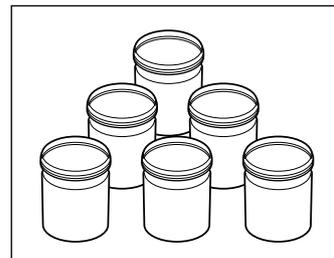
Unser Energie-Spartipp:

- Dörren Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig.

Einkochen

HINWEIS

- Stellen Sie jeweils nur 6 Gläser auf einmal in die Fettpfanne. Die Gläser dürfen sich nicht berühren, sie könnten sonst platzen.
- Kochen Sie Obst und Gemüse immer getrennt voneinander ein.



1. Geben Sie das Obst bzw. Gemüse in die Einmachgläser und füllen Sie sie mit abgekochtem Wasser auf. Verschließen Sie die Gläser .
2. Schieben Sie die Fettpfanne in den unteren Einschub und füllen Sie sie halbvoll mit heißem Wasser. Stellen Sie die gefüllten Einmachgläser hinein.
3. Schließen Sie die Backofentür und stellen Sie den Funktionsschalter auf „Ober- / Unterhitze“ oder „Heißluft / Unterhitze“.
4. Stellen Sie den Temperaturwähler ein:
 - bei Ober- / Unterhitze auf 180–200 °C
 - bei Heißluft / Unterhitze auf 160 °C
5. Reduzieren Sie die Temperatureinstellung, wenn in den Gläsern keine Luftblasen mehr aufsteigen (nach ca. 60–80 Minuten):
 - Obst auf Null,
 - Gemüse bei Ober- / Unterhitze auf 150 °C, dann ca. 60 Minuten weitergaren,
 - Gemüse bei Heißluft / Unterhitze auf 100 °C, dann ca. 20–40 Minuten weitergaren.
6. Lassen Sie die Gläser nach dem Ausschalten bei geschlossener Backofentür noch im Backofen stehen:
 - Obst ca. 15–30 Minuten,
 - Gemüse ca. 30 Minuten.
7. Nehmen Sie die Gläser danach vorsichtig herausnehmen und stellen Sie sie auf einem trockenes Tuch ab. Decken Sie die Gläser ab, um sie vor Zugluft zu schützen.
8. Entfernen Sie die Klammern erst am nächsten Tag.



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 32).
2. Heizen Sie den Backofen auf 50 °C vor.
3. Schalten Sie den Backofen aus, wenn die Temperatur erreicht ist.
4. Stellen Sie die Backschüssel mit dem Hefeteig in den Garraum. Sie können die Schüssel direkt auf den Garraumboden stellen.
5. Schließen Sie die Backofentür und belassen Sie den Hefeteig für die gewünschte Zeit im Backofen, ohne ihn weiter zu beheizen.

HINWEIS

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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

Tabelle „Prüfgerichte“

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

Speise	Anzahl Bleche	Einschubhöhe ¹⁾	Beheizungsart	Temperatur in °C	Garzeit in Min.
Spritzgebäck	1	3	Ober- / Unterhitze ²⁾	175	15-25
	1	3	Heißluft	155	20-30
	2	2 + 5	Heißluft	155	25-35
Wasserbiskuit	1	3	Ober- / Unterhitze ²⁾	175	25-35
	1	3	Heißluft	155	25-35
Apfelkuchen	1	3	Ober- / Unterhitze	190	30-40
	1	3	Heißluft	160	40-50
	2	1 + 4	Heißluft	160	40-50
Small cakes	1	3	Ober- / Unterhitze	160	25-35
	1	3	Heißluft	160	25-35
	2	2 + 5	Heißluft	160	35-45
Toast	1	5	Grill ³⁾	230	1-2
Burger	1	5	Grill ³⁾	250 (max)	12 + 9 ⁴⁾
Hähnchen	1	2	Umluft-Grillen	160	60-80
Schweinebraten	1	2	Umluft-Grillen	160 ⁶⁾	140-180
Gans	1	2	Umluft-Grillen	160	130-150
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	Pizzastufe	210	ca. 10
Pizza, tiefgekühlt ⁷⁾	1	2	Heißluft	180	ca. 20
Pizza, tiefgekühlt ⁷⁾	1	2	Ober- / Unterhitze ²⁾	210	ca. 10

¹⁾ Einschubhöhe von unten gerechnet

²⁾ vorgeheizt

³⁾ 5 Minuten vorheizen

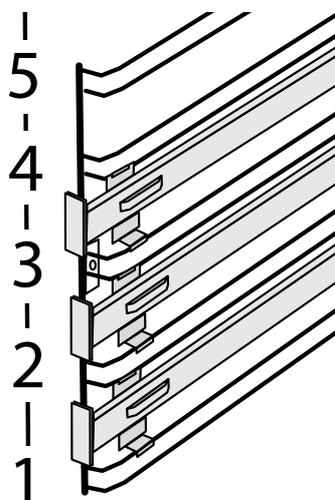
⁴⁾ 1. und 2. Seite

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.

HINWEIS

Gehen Sie beim Einstellen der Uhr zügig vor. Wenn Sie 7 Sekunden lang keine Taste berühren, wird der Vorgang abgebrochen. Halten Sie in einem solchen Fall die MENU-Taste **4** erneut ca. 3 Sekunden lang gedrückt und beginnen Sie von Neuem.

Uhrzeit einstellen

Bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall

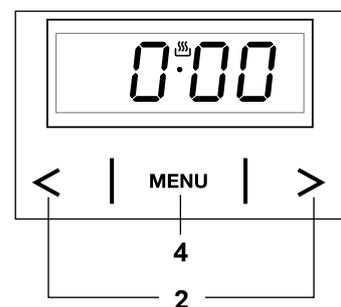
Bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall müssen Sie die Uhr stellen, sonst ist kein Backbetrieb möglich. Das Display **3** zeigt dann „AUTO“ und „0:00“ an und der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige blinkt.

1. Berühren Sie die MENU-Taste **4** so lange, bis nur noch der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige blinkt.
2. Stellen Sie mit den Pfeiltasten **2** die Uhrzeit ein. Zum schnellen Vor- / Rücklauf berühren Sie die jeweilige Pfeiltaste **2** länger.
3. Wenn die Uhrzeit richtig eingegeben ist und Sie ca. 5 Sekunden lang keine der Sensortasten **4** oder **2** mehr berührt haben, ertönt ein Piepton und der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige hört auf zu blinken. Die Uhrzeit ist damit gespeichert.

Bei Wechsel zwischen Sommerzeit und Mitteleuropäischer Zeit

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

1. Drücken Sie gleichzeitig die Pfeiltasten **2**, bis der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige blinkt.
2. Stellen Sie mit den Pfeiltasten **2** die Uhrzeit ein. Zum schnellen Vor- / Rücklauf halten Sie die jeweilige Pfeiltaste länger gedrückt.
3. Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck hört der Punkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige auf zu blinken. Die Uhrzeit ist damit gespeichert.



Die Zeitschaltuhr bedienen



WARNUNG

Brandgefahr!

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

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

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

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

Halbautomatik-Betrieb

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

Garzeit oder Ausschaltzeitpunkt festlegen

1. Halten Sie bei laufendem Backofen die MENU-Taste **4** so lange gedrückt, bis die Anzeige „0:00“ blinkt.
2. Legen Sie fest, ob Sie die Garzeit oder den Ausschaltzeitpunkt einstellen möchten.
 - Garzeit: Drücken Sie noch einmal kurz die MENU-Taste **4**, sodass im Display **3** abwechselnd „dur“ und die Anzeige „0:00“ angezeigt wird.
 - Ausschaltzeit: Drücken Sie zwei mal kurz die MENU-Taste **4**, sodass im Display **3** abwechselnd „End“ und die Anzeige „0:00“ angezeigt wird.
3. Stellen Sie mit den Pfeiltasten **2** die gewünschte Garzeit (z. B. 1:15) bzw. den gewünschten Ausschaltzeitpunkt (z. B. 12:45) ein. Nach etwa 3 Sekunden wird im Display **3** wieder die aktuelle Uhrzeit und „AUTO“ angezeigt.



4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Backofen automatisch abgeschaltet und ein Signalton ertönt.
5. Um den Signalton frühzeitig abzuschalten, drücken Sie gleichzeitig die beiden Pfeiltasten **2**.
6. Stellen Sie den Funktionsschalter **5** und den Temperaturregler **1** zurück auf Position „0“.

Halbautomatik-Betrieb abbrechen/beenden

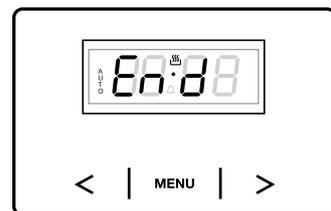
Um die gewählten Einstellungen zu löschen, drücken Sie gleichzeitig **länger** (ca. 3 Sekunden) die Pfeiltasten **2**. Dadurch erlischt die Anzeige „AUTO“ und der Halbautomatik-Betrieb ist abgebrochen.

Vollautomatik-Betrieb

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

Ausschalt- und Garzeit festlegen

1. Drücken Sie bei ausgeschaltetem Backofen so lange die MENU-Taste **4**, bis die Anzeige „0:00“ erscheint.
2. Drücken Sie dann noch einmal kurz die MENU-Taste **4**. Dadurch erscheint dann in dem Display **3** abwechselnd die Anzeige „dur“ und die Anzeige „0:00“.
3. Stellen Sie mit den Pfeiltasten **2** die gewünschte Betriebsdauer ein (z. B. 1:15). Halten Sie zum schnellen Vor- / Rücklauf die jeweilige Pfeiltaste länger gedrückt.
4. Drücken Sie wieder die MENU-Taste **4**. Dadurch erscheint abwechselnd die Anzeige „erd“ und „0:00“.
5. Legen Sie über die Pfeiltasten **2** den gewünschten Abschaltzeitpunkt fest (z. B. 12:45). Der Abschaltzeitpunkt kann max. 23:59 Stunden von dem aktuellen Zeitpunkt entfernt sein. Nach etwa 3 Sekunden wird im Display wieder die aktuelle Uhrzeit und „AUTO“ angezeigt.
6. Stellen Sie den Funktionsschalter **5** und den Temperaturregler **1** auf die Positionen, bei denen der Backofen betrieben werden soll. Der Backofen schaltet sich zur errechneten Einschaltzeit selbsttätig ein (hier: 11:30) und zur eingestellten Ausschaltzeit aus (hier: 12:45).
7. Zum Anzeigen oder Ändern der Ausschalt- bzw. Garzeit folgen Sie wieder den Punkten 1 bis 5.
8. Nachdem sich der Backofen ausgeschaltet hat, ertönt 7 Minuten lang ein Signalton. Drehen Sie dann den Funktionsschalter **5** und den Temperaturregler **1** in die Position „0“.
9. Drücken Sie die MENU-Taste **4**, um den Signalton abzuschalten. Danach erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit im Display **3**.



Vollautomatik-Betrieb abbrechen/beenden

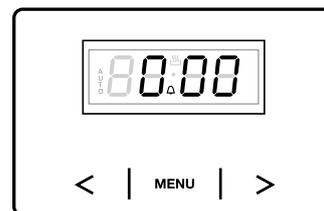
Um die gewählten Einstellungen zu löschen, drücken Sie gleichzeitig **länger** (ca. 3 Sekunden) die Pfeiltasten **2**. Dadurch erlischt die Anzeige „AUTO“ und der Vollautomatik-Betrieb ist abgebrochen.

Kurzzeitwecker

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

Bitte beachten Sie, dass der Kurzzeitwecker den Backofen nicht ein- oder ausschaltet. Sie können den Kurzzeitwecker auch nutzen, wenn der Backofen nicht eingeschaltet ist.

1. Drücken Sie die MENU-Taste **4** so lange, bis in der Anzeige „0:00“ erscheint und das Glockensymbol  blinkt.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeitdauer mit den Pfeiltasten **2** ein. Halten Sie zum schnellen Vor- / Rücklauf die jeweilige Pfeiltaste länger gedrückt.
Wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit und im Hintergrund beginnt der Countdown zu laufen. Das Glockensymbol  ist dann eingeblendet.
3. Um die verbleibende Zeitdauer einzublenden oder zu ändern, halten Sie die MENU-Taste **4** so lange gedrückt, bis die verbleibende Zeit angezeigt wird.
4. Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Signalton und das Glockensymbol  blinkt.
Um den Signalton frühzeitig auszuschalten, drücken Sie die Pfeiltasten **2** gleichzeitig. Drücken Sie die MENU-Taste **4** bis das blinkende Glockensymbol  erlischt.
Wenn Sie den Signalton nicht manuell abschalten, wird er nach ca. 7 Minuten automatisch abgeschaltet.



Countdown abbrechen/beenden

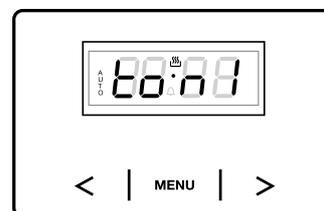
1. Drücken Sie die MENU-Taste **4** so lange, bis die verbleibende Zeit angezeigt wird.
2. Stellen Sie die Zeitdauer mit den Pfeiltasten **2** zurück auf „0“. Halten Sie zum schnellen Vor- / Rücklauf den jeweiligen Pfeil länger gedrückt.

Signalton ändern

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

1. Drücken Sie dazu gleichzeitig auf die Pfeiltasten **2**, bis die Anzeige „0:00“ erscheint und der Punkt zu blinken beginnt.
2. Drücken Sie dann kurz auf die MENU-Taste **4**. Dadurch erscheint im Display **3** die Anzeige „ton 1“.
3. Wählen Sie über die **linke** Pfeiltaste **2** den gewünschten Signalton aus (Ton 1 bis Ton 3).

Nach etwa 3 Sekunden erscheint im Display **3** wieder die aktuelle Uhrzeit.



Pflege und Wartung



WARNUNG

Sie können sich Verbrennungen zuziehen, wenn Sie den Backofen direkt nach dem Ausschalten reinigen.

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

HINWEIS

Ungeeignete Reinigungsmittel und Dampfreiniger können die Oberflächen des Backofens beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen!

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays, Hochdruck- oder Dampfreiniger.

Gehäuse-Oberflächen reinigen

- Lassen Sie den Backofen abkühlen.
- Reinigen Sie lackierte Oberflächen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger.
- Reinigen Sie Edelstahl-Oberflächen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger. Optional können Sie auch Spezialpflegemittel für Edelstahl-Oberflächen nutzen.

Pyrolytische Selbstreinigung

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

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

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



WARNUNG

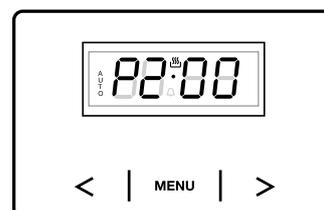
Verbrennungsgefahr!

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

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

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

1. Entfernen Sie zuerst grobe Speisereste aus dem Innenraum, von der Fettpfanne **12**, dem Grillrost **11** und den Backblechen **9**.
2. Nehmen Sie den Backblechträger **8**, die Fettpfanne **12**, den Grillrost **11** und die Backbleche **9** aus dem Backofen.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Entfernen Sie alle Tücher und Gegenstände von dem Backofen.
5. Stellen Sie den Funktionsschalter **5** auf „P“.
6. Halten Sie die MENU-Taste **4** so lange gedrückt, bis die Anzeige „0·00“ blinkt.
7. Drücken Sie noch einmal kurz die MENU-Taste **4**, sodass abwechselnd die Dauer (2·00 Stunden) und die Anzeige „Pdur“ im Display **3** erscheint.
8. Stellen Sie mit den Pfeiltasten **2** die Dauer der Pyrolyse entsprechend des Verschmutzungsgrades ein (2:00, 2:30 oder 3:00 Stunden). Dadurch beginnt die pyrolytische Selbstreinigung und die Backofentür wird verriegelt. Die Verriegelung wird durch das Schlüssel-Symbol angezeigt.
Hinweis: Wenn Sie versehentlich die Backofentür beim Starten der Pyrolyse öffnen, wird der Prozess unterbrochen und die Kontrollanzeige der Verriegelung (Schlüssel-Symbol) blinkt. Dann müssen Sie die Pyrolyse erneut starten.
Nach dem Ende der Pyrolyse wird im Display „P0·00“ angezeigt. Wenn die Temperatur im Backofen unter 160 °C fällt, erlischt das Schlüssel-Symbol und Sie können die Backofentür wieder öffnen.
9. Stellen Sie nach Ablauf der Reinigungszeit den Funktionsschalter **5** wieder auf „0“.
10. Öffnen Sie die Backofentür leicht, sodass der Backofen abkühlen kann.



11. Wenn der Backofen abgekühlt ist, wischen Sie die verglühten Speisereste aus dem Innenraum mit einem feuchten, weichen Tuch oder Schwamm ab.
12. Setzen Sie den Backblechträger **8**, die Fettpfanne **12**, den Grillrost **11** und die Backbleche **9** wieder ein.

Der Backofen ist dann wieder betriebsbereit.

Pyrolyse abbrechen

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

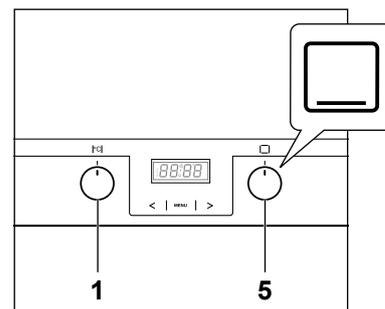
- Wenn Sie die Pyrolyse dennoch unterbrechen müssen, stellen Sie den Funktionsschalter **5** auf „0“.
- Der Backofen wird dann auf Temperaturen unter 160 °C abgekühlt, sodass Sie die Backofentür öffnen können.

Backofen herkömmlich reinigen

1. Reinigen Sie den Backofen und die Einschübe möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger.
2. Reinigen Sie die Dichtung auf die gleiche Art, aber sehr vorsichtig, da sie nur an den Ecken befestigt ist.

Dampfreinigung

1. Füllen Sie eine feuerfeste Schüssel mit etwa 250 ml Wasser. (Siehe Kapitel „Das richtige Backofen-Geschirr“ auf Seite 18.)
2. Schieben Sie ein Backblech **9** auf die unterste Schiene und stellen Sie die Schüssel darauf.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Stellen Sie mit dem Temperaturregler **1** 50 °C ein.
5. Stellen Sie den Funktionsschalter **5** auf „Unterhitze“.
6. Schalten Sie den Backofen nach etwa 30 Minuten aus.
7. Öffnen Sie die Backofentür.
8. Reinigen Sie den Innenraum mit einem Tuch und warmem Spülwasser.



Backblechträger und Teleskopschienen aus- / einbauen und reinigen

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

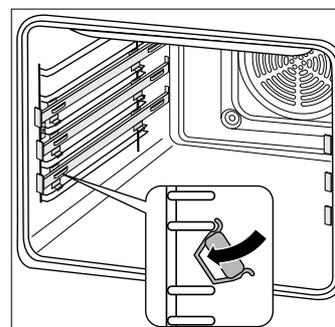
Backblechträger und Teleskopschienen können beschädigt werden, wenn Sie in der Spülmaschine gereinigt werden, da sie nicht spülmaschinenfest sind.

- Reinigen Sie die Backblechträger und die Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler.

Um den Innenraum sehr gründlich zu reinigen, können Sie die Backblechträger **8** und die Teleskopschienen **10** herausnehmen.

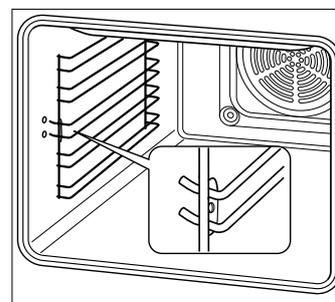
Teleskopschienen aus- und einbauen

1. Nehmen Sie die Backbleche **9**, die Fettpfanne **12** und den Grillrost **11** heraus.
2. Ziehen Sie die Teleskopschienen **10** zunächst von der unteren Führung des Backblechträgers ab und nehmen Sie sie dann nach oben heraus.
3. Reinigen Sie die Teleskopschienen **10** mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie sie danach trocken.
4. Setzen Sie die Teleskopschienen **10** nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.



Backblechträger herausnehmen

1. Nehmen Sie die Backbleche **9**, die Fettpfanne **12** und den Grillrost **11** heraus.
2. Ziehen Sie 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 **8** heraus und nehmen Sie den Backblechträger heraus.
4. Entnehmen Sie den zweiten Backblechträger auf die gleiche Weise.
5. Reinigen Sie die Backblechträger mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie sie danach trocken.



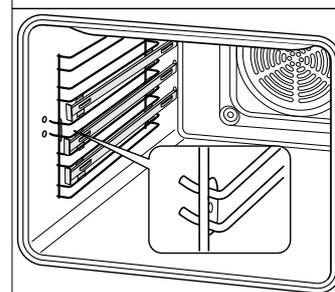
Backblechträger einsetzen

1. Positionieren Sie den Backblechträger **8** so, dass die beiden Haken mit dem angeschweißten Plättchen vorne sind.
2. Drücken Sie die hinteren Haken in die vorgesehenen Löcher in der Seitenwand.
3. Drücken Sie die vorderen Haken in die vorgesehenen Löcher in der Seitenwand.
4. Setzen Sie den zweiten Backblechträger auf die gleiche Weise ein.

Sie können die Backblechträger **8** wieder wie gewohnt benutzen und die Backbleche **9**, die Fettpfanne **12** und den Grillrost **11** einsetzen.

Tipp:

- Nehmen Sie die Backblechträger zusammen mit den Teleskopschienen heraus.



Backofentür aushängen und einhängen

HINWEIS

Bruch- und Verletzungsgefahr!

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

- Lassen Sie die Backofentür oder einzelne Glasscheiben nicht fallen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie mit der Backofentür und den einzelnen Glasscheiben nirgends anstoßen.
- Benutzen Sie den Backofen nicht, wenn das Glas beschädigt ist, weil der Backofen dann nicht mehr sicher ist. Verständigen Sie stattdessen unseren Service (siehe Seite 37).
- Wenn eine Glasscheibe gebrochen ist, halten Sie Kinder fern und entsorgen Sie alle Scherben sorgfältig.

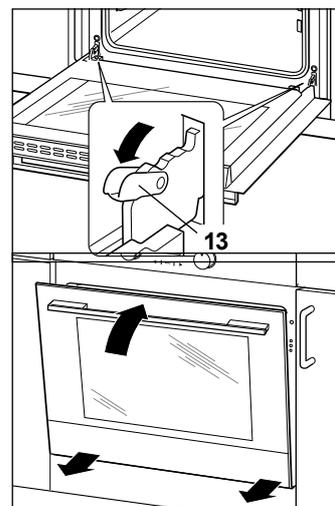
Backofentür aushängen

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

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
2. Klappen Sie an beiden Seiten die Bügel **13** ganz nach vorne. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.
3. Schließen Sie die Tür nur so weit, dass sie noch ca. 10 cm geöffnet ist.
4. Heben Sie die Tür leicht an und lassen Sie sie nach vorne herausgleiten.

Backofentür einhängen

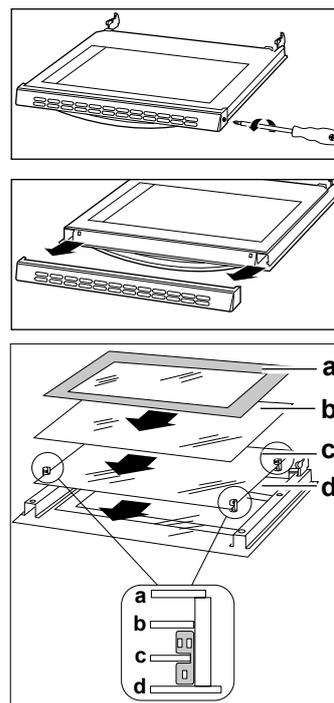
1. Halten Sie die Backofentür mit beiden Händen in Schräglage.
2. Haken Sie die Scharniere in die Öffnungen der Seitenwände ein.
3. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
4. Klappen Sie die beiden Bügel wieder ganz nach hinten. Die Tür muss sich bündig schließen lassen. Sollte sich die Tür nicht bündig schließen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



Scheiben reinigen

Die Backofentür enthält 3 Glasscheiben, die Sie hin und wieder beidseitig reinigen sollten.

1. Hängen Sie die Backofentür aus. (Siehe Kapitel „Backofentür aushängen und einhängen“ auf Seite 33 .)
2. Lösen Sie die beiden Schrauben, die das obere Gitterblech fixieren.
3. Nehmen Sie das Gitterblech ab.
4. Nehmen Sie die obere Scheibe **a** aus der Halterung heraus und legen Sie sie sicher ab.
5. Nehmen Sie die mittlere Scheibe **b** heraus und legen Sie sie sicher ab.
6. Nehmen Sie die untere Scheibe **c** heraus und legen Sie sie sicher ab.
7. Reinigen Sie alle Scheiben **a**, **b**, **c** und **d** mit warmem Spülwasser.
8. Trocknen Sie die Scheiben wieder ab.
9. Schieben Sie die unterste Scheibe **c** in die unterste Position der Halterung.
10. Achten Sie darauf, dass die Abstandshalter in den Halterungen eingeschoben sind.
11. Schieben Sie die mittlere Scheibe **b** wieder in die Halterung.
12. Setzen Sie zum Abschluss die innere Scheibe **a** wieder ein.



Backofen-Beleuchtung auswechseln

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



WARNUNG

Stromschlag- und Verletzungsgefahr!

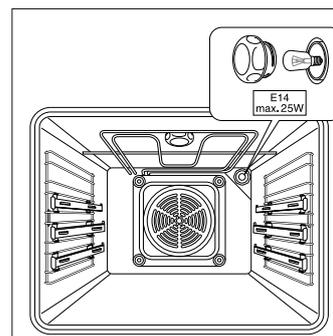
Bei unsachgemäßem Umgang beim Wechsel der Glühlampe können Sie einen Stromschlag verursachen und sich verletzen.

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

HINWEIS

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

1. Schalten Sie die Netzsicherung aus bzw. drehen Sie sie heraus.
2. Legen Sie ein weiches Tuch in den abgekühlten Backofen, für den Fall, dass die Glasabdeckung oder die Glühlampe herunterfallen sollte.
3. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie sie heraus.
4. Drehen Sie die defekte Glühlampe vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn aus der Fassung und ersetzen Sie sie durch eine neue Glühlampe desselben Typs.
5. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder in die Öffnung ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest.
6. Schalten bzw. schrauben Sie die Sicherung wieder ein.



Fehlersuchtablelle

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

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Der Backofen ist ohne Funktion, die Uhr leuchtet nicht.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Stromzufuhr ist unterbrochen: Prüfen Sie die Sicherung für den Herd am Sicherungskasten. Prüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät. 2. Die Uhr ist defekt. Benachrichtigen Sie unseren Service, um die Reparatur zu beauftragen (siehe Seite 37).
Der Backofen lässt sich nicht einschalten, die Zeitanzeige blinkt.	Nach dem Anschließen oder einem Stromausfall muss die Uhrzeit eingestellt werden. Siehe Kapitel „Die Uhr“ auf Seite 25.
Backofen lässt sich nicht einschalten (im Display leuchtet »AUTO«).	Der Backofen befindet sich im Automatikbetrieb. Schalten Sie auf manuellen Betrieb um (siehe „Vollautomatik-Betrieb abrechnen/beenden“ auf Seite 27).
Die Backofenleuchte 2 erlischt.	Die eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht. Die Leuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein.
Die Backofen-Beleuchtung funktioniert nicht mehr.	Die Glühlampe für Backofen-Beleuchtung ist defekt und muss ausgetauscht werden (siehe „Backofen-Beleuchtung auswechseln“ auf Seite 35). Hinweis: Defekte Lampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Das Außenkühlgebläse läuft nicht. Bei laufendem Betrieb tritt keine Luft unter der Blende aus, die Blende wird sehr heiß.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> VORSICHT</p> <p>Das Gebläse ist defekt, der Backofen wird überhitzt. Dadurch kann weiterer Schaden entstehen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand geraten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie den Backofen sofort aus und benutzen Sie ihn nicht weiter. Öffnen Sie die Backofentür • Verständigen Sie unseren Service (siehe nächste Seite). </div>
Der Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Heißluft-Betrieb.	
Die Backofentür lässt sich nach der Pyrolyse nicht öffnen.	Die Backofentür wurde nicht automatisch entsperrt. Drehen Sie den Funktionsschalter auf „Beleuchtung“. Warten Sie mindestens 4 Minuten. Drehen Sie den Funktionsschalter auf „0“. Der Backofen sollte innerhalb von 10 Minuten entsperrt sein.



WARNUNG

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> Einbaubackofen	10143.3TsPrDpHaJXSp	349 583

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.

Tipps zum Energiesparen

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

Technische Daten

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

Marke	<i>hanseatic</i>
Typ/Bezeichnung	10143.3TsPrDpHaJXSp
Bestellnummer	349 583
Netzspannung, Absicherung	1-Phasen-Wechselspannung 230V~ / 50Hz / 16A
Leistungsaufnahme max.	3,1 kW
Energieeffizienzindex EEI _{cavity} ²⁾	106,0
Energieeffizienzklasse des Backofens ^{1) 2)}	A
Energieverbrauch für Beheizungsart ²⁾	0,99 kWh Konventionelle Beheizung 0,88 kWh Umluft
Anzahl der Garräume	1
Wärmequellen	Elektrisch
Nettovolumen des Backofens ²⁾	V = 66 Liter
Gewicht ²⁾	M = 36 kg
Gerätemaße inkl. Türgriff (H × B × T)	595 × 595 × 575 mm
Nischenmaße (H × B × T)	600 × 560 × 560 mm
Leistungsaufnahme Ober- und Unterhitze (mit/ohne Ventilator) Unterhitze Intensiv-Grillen Heißluft	2,0 kW 1,1 kW 2,9 kW 2,0 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.

