

Gebrauchsanleitung

Glaskeramik-Kochfeld mit Sensorsteuerung



Inhaltsverzeichnis

Information

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

Vorbereitung

Einbau	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 Kochgeschirr	14
Kochfeld kennenlernen	15
Kochzonen und Sensoren	15
Richtige Bedienung der Sensoren	15

Bedienung

Kochfeld benutzen	16
Kochzone einschalten und einstellen	16
Heizleistung einer Kochzone verringern oder erhöhen	16
Einzelne Kochzone ausschalten	17
Kochfeld ausschalten	17
Automatische Schutzeinrichtungen	17
Restwärme-Anzeige	18
Verriegelungsfunktion (Kindersicherung)	18
Zweikreis-Kochzone und Bräterzone benutzen	18

Timer/Garzeitbegrenzung benutzen	21
Garzeit von Kochzonen begrenzen	21
Gerät als Küchenwecker (Timer) benutzen	23
Kochtabelle	24
Kochfeld reinigen und pflegen	25
Regelmäßige Reinigung und Pflege	25
Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen	25
Starke, fest eingebrannte Verschmutzungen	25
Zuckerhaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien	25

Allgemeines

Wenn's mal ein Problem gibt	26
Fehlersuchtablette	26
Umweltschutz leicht gemacht	28
Verpackungs-Tipps	28
Entsorgung des Geräts	28
Unser Service	29
Stichwortverzeichnis	30
Technische Daten	32

Ihr Glaskeramik-Kochfeld stellt sich vor

Ausstattungsmerkmale

- 2 Normal-Kochzonen 160 mm
- 1 Zweikreis-Kochzone 140/225 mm
- 1 Koch-/Bräterzone 160/265 mm
- Sensorsteuerung
- Boosterfunktion
- Warmhaltefunktion
- Garzeitbegrenzung (Timer-Funktion)
- Restwärmeanzeige

Lieferumfang

- Einbau-Glaskeramik-Kochfeld
- Gebrauchsanleitung
- Montagematerial; bestehend aus 4 Halteklammern sowie 4 Schrauben

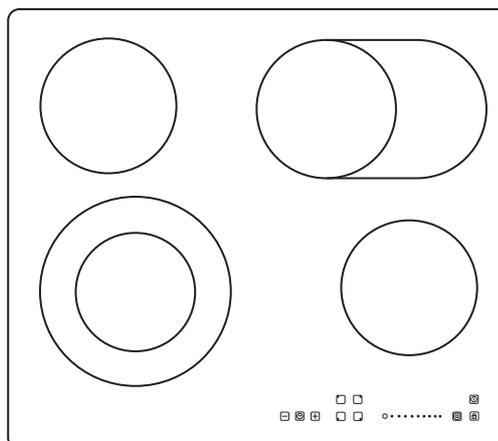
Kontrolle ist besser

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. Benutzen Sie es nicht zu anderen Zwecken, wie z.B. zum Heizen der Küche.

Das Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im privaten Bereich bestimmt.



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie 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 Gebrauchsanleitung genannten Vorschriften gültig sind.

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

5 Minuten für Ihre Sicherheit ...

Nehmen Sie sich 5 Minuten Zeit und lesen Sie diese Sicherheitshinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Kochfeld das erste Mal in Betrieb nehmen. Auf diese Weise werden Ihre Sicherheit gewährleistet und mögliche Gerätebeschädigung vermieden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung entstehen, haftet der Hersteller nicht!

Symbolerklärung



Achtung, heiße Oberfläche - Verbrennungsgefahr!

Begriffserklärung

Folgende Signalworte finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung:



WARNUNG

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



VORSICHT

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

HINWEIS

Das Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- Nehmen Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht in Betrieb, wenn es sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie sofort unseren **TECHNIK-SERVICE**.

Technik-Service

Tel. 0 18 06 18 05

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

- 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!
- 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 Glaskeramik-Kochfelds den betreffen-

den Stromkreis aus, bzw. drehen Sie die betroffenen Sicherungen heraus.

- 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.
- Kochen Sie bei Rissen im Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall weiter! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen und damit einen tödlichen Stromschlag verursachen! Wenn Ihr Glaskeramik-Kochfeld Risse aufweist, trennen Sie es sofort vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), und benachrichtigen Sie unseren **TECHNIK-SERVICE**.

Technik-Service

Tel. 0 18 06 18 05

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

- Verlegen Sie die Netzanschlussleitung so, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken oder klemmen Sie die Netzanschlussleitung nicht, und legen Sie sie nicht über scharfe Kanten. Die Folge kann ein Kabelbruch sein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Glaskeramik-Kochfeld, den Netzstecker und die Netzanschlussleitung von offenem Feuer und heißen Flächen fern.



WARNUNG!

Gefahren für Kinder und bestimmte Personengruppen!

Das Glaskeramik-Kochfeld arbeitet mit gefährlicher Netzspannung; es ist kein Spielzeug. Im Umgang mit dem Glaskeramik-Kochfeld bestehen darum besondere Gefahren für Kinder und bestimmte Personengruppen, die sich der Risiken nicht bewusst sind.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder) benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Glaskeramik-Kochfeld spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen Sie von Kindern nur unter Aufsicht durchführen lassen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verpackungsfolie nicht in Reichweite von Kindern kommt. Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder keine kleinen Teile vom Montagematerial in den Mund stecken können. Kinder können sich daran verschlucken und ersticken.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

**WARNUNG!****Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Glaskeramik-Kochfeld und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf den Standherd haben, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Legen Sie kein Geschirr oder Besteck auf dem Glaskeramik-Kochfeld ab. Es kann sich aufheizen und Verbrennungen verursachen.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Herstellers oder von ihm freigegebene. Die Verwendung ungeeigneter Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß, was die Restwärmeanzeigen „H“ signalisieren.
- Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.
- Lassen Sie die Kochzonen vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

**WARNUNG!****Brandgefahr!**

Brennbare Gegenstände können sich entzünden, wenn sie in der Nähe des Glaskeramik-Kochfelds stehen.

Wenn Sie die Garzeitbegrenzung benutzen und die Speisen unbeaufsichtigt lassen, können sie anbrennen und Feuer fangen.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld und kochende Speisen haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Stellen Sie temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht auf dem Kochfeld ab! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht unbeaufsichtigt. Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.
- Decken Sie das Kochgeschirr sofort mit einem Deckel ab, wenn es darin brennt!
- Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser!
- Stellen Sie im Brandfall sofort das Glaskeramik-Kochfeld aus und drehen Sie die Sicherungen heraus.
- Lassen Sie nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren **TECHNIK-SERVICE** überprüfen.

Technik-Service**Tel. 0 18 06 18 05**

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

- Lagern Sie nie Gegenstände auf der Kochfläche.
- Schalten Sie das Glaskeramik-Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig aus. Auch das Unterbrechen des Garvorgangs („Pause“) schaltet das Gerät nicht ab.
- Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst. Schalten Sie daher stets das Kochfeld bzw. die Kochzone selbst aus, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten.

- Schließen Sie keine externe Zeitschaltuhr und kein separates Fernwirksystem am Glaskeramik-Kochfeld an.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.
- Decken Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem ab – auch nicht zum Schutz der Kochflächen –, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr entsteht.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können verschiedene Schäden entstehen.

- Installieren Sie das Glaskeramik-Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation! Wenn das Glaskeramik-Kochfeld keinen ausreichenden Luftumlauf hat, kann es überhitzen und beschädigt werden.
- Wenn Sie die Kochzonen ohne oder mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betreiben, können sie beschädigt werden.
- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Glaskeramik-Kochfeld fallen. Es kann zerbrechen. Auch kleine Gegenstände können große Schäden verursachen, wenn sie punktförmig auf das Kochfeld treffen.
- Schieben Sie schweres Geschirr nicht über das Kochfeld. Die Glaskeramik kann zerkratzen.
- Wischen Sie das Kochfeld und den Topfboden vor dem Benutzen ab, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Benutzen Sie die Ankochautomatik nur, wenn das Kochgeschirr und die Speisen die höchste Heizstufe für die Dauer

der Ankochzeit problemlos vertragen. Das Kochgeschirr kann andernfalls beschädigt werden, und die Speisen können anbrennen.

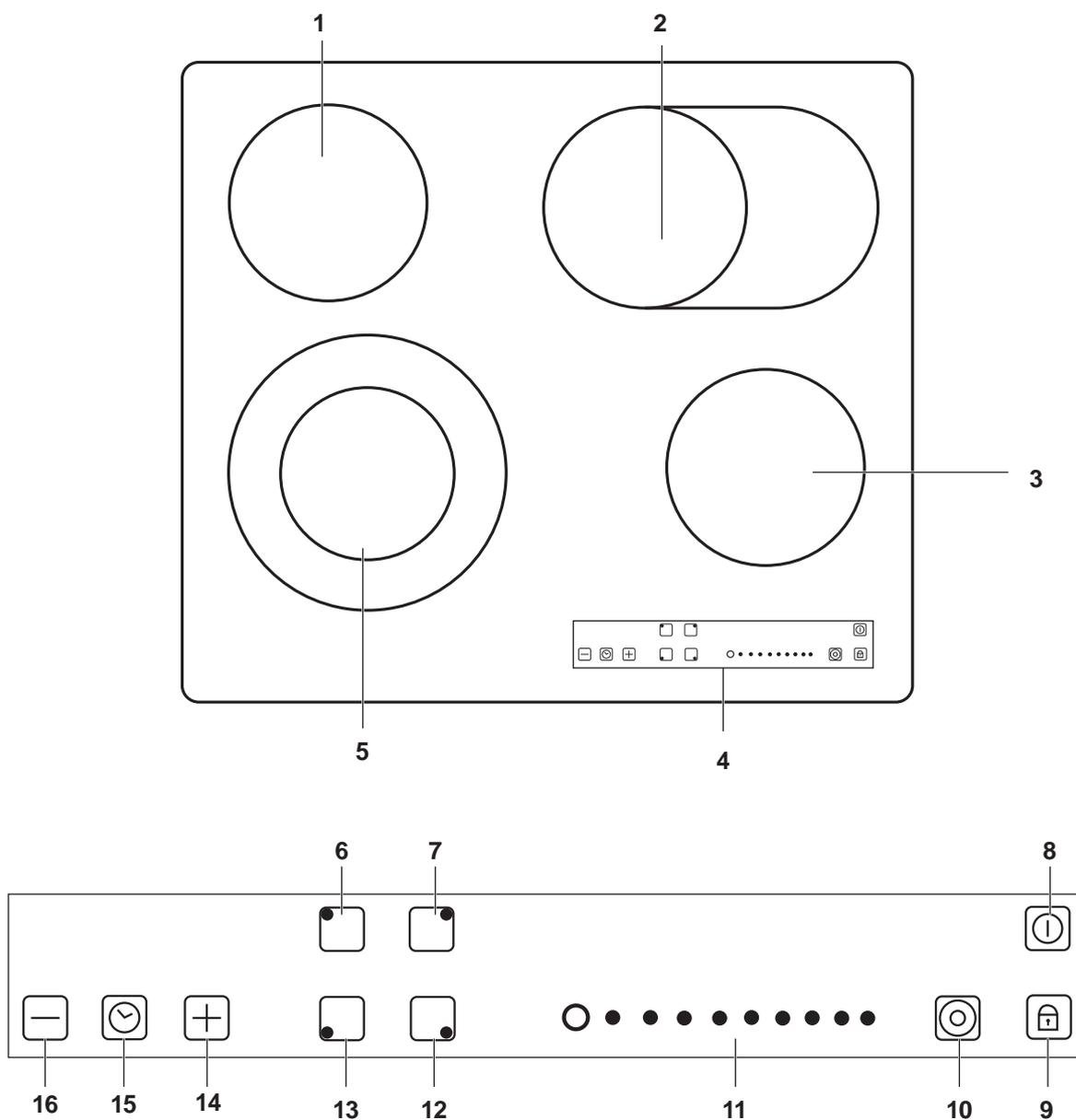
- Stellen Sie sicher, dass weder Zucker, noch Zitronensäure, Kunststoff, Salz usw. in festem und flüssigem Zustand auf die heiße Kochzone geraten. Sollten dennoch Zucker, Salz oder Kunststoff auf die heiße Kochzone gelangen, schalten Sie sie auf keinen Fall ab, bevor Sie Zucker, Salz oder Kunststoff mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber entfernt haben. Schützen Sie Ihre Hände dabei vor Verbrennungen.
- Benutzen Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche. Dies kann zu Schäden wie z. B. Kratzern am Kochfeld führen. Wenn das Kochfeld heiß ist, besteht Brandgefahr.
- Benutzen Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht als Schneidbrett oder Arbeitsfläche. Dies kann zu Schäden wie z. B. Kratzern am Kochfeld führen. Wenn das Kochfeld heiß ist, besteht Brandgefahr.
- Decken Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem ab – auch nicht zum Schutz der Kochflächen –, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr entsteht.
- Verwenden Sie beim Entfernen der Schutzfolien und Klebebänder keine spitzen Gegenstände.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfelds geraten und einen Kurzschluss verursachen.
- Lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

- Benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme, weil die Oberfläche so beschädigt werden kann.

Im Umgang mit Ihrem neuen Glaskeramik-Kochfeld müssen Sie außerdem Folgendes beachten:

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

Bedienelemente



- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|---|
| 1 | Normal-Kochzone hinten links | 10 | Aktivierungssensor für Zweikreis-Kochzone |
| 2 | Bräterzone, hinten rechts | 11 | Regler für Heizleistung |
| 3 | Kochzone vorne rechts | 12 | Auswahl Normal-Kochzone vorne rechts |
| 4 | Bedienfeld | 13 | Auswahl Zweikreis-Kochzone, vorne links |
| 5 | Zweikreis-Kochzone, vorne links | 14 | Garzeit erhöhen |
| 6 | Auswahl Normal-Kochzone hinten links | 15 | Timer |
| 7 | Auswahl Bräterzone, hinten rechts | 16 | Garzeit verringern |
| 8 | Ein-/Aus-Sensor | | |
| 9 | Sensor für Sicherungsverriegelung | | |

Einbau



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu einem elektrischen Stromschlag führen.

- 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!.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können verschiedene Schäden entstehen.

- Installieren Sie das Glaskeramik-Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation! Wenn das Glaskeramik-Kochfeld keinen ausreichenden Luftumlauf hat, kann es überhitzen und beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Entfernen der Schutzfolien und Klebebänder keine spitzen Gegenstände.

Wichtige Benutzer-Information

Das Glaskeramik-Kochfeld ist für den Einbau in eine Küchen-Arbeitsplatte oder Ähnliches vorgesehen. Wenn Ihre handwerklichen Fähigkeiten ausreichen, können Sie den Einbau selbst durchführen.

Technik-Service

Tel. 0 18 06 18 05

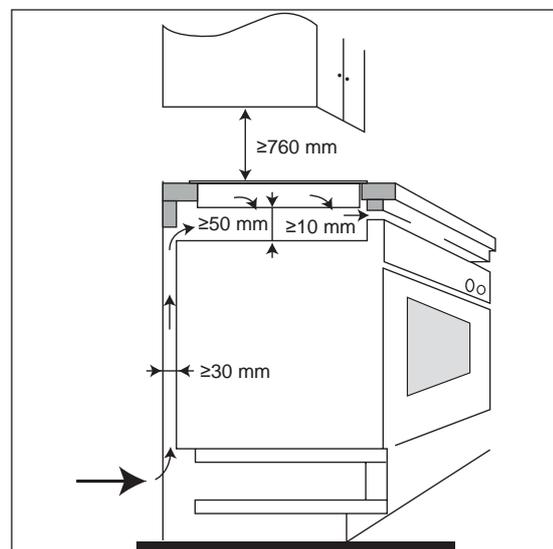
(Festnetz 0,20 €/Anruf,
Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf.)

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.
- Bauen Sie das Gerät nicht direkt neben Kühl- oder Gefrierschränken ein. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Unterhalb des gesamten Ausschnitts müssen Sie zur Kühlung mindestens 80 mm Freiraum lassen. In diesem Bereich dürfen sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände (Unterschrank, Schublade etc.) befinden. Eventuell vorhandene Seitenwände oder Schubladenkästen müssen Sie entsprechend aussägen beziehungsweise ausbauen. Um den Ausschnitt herum muss ausreichend Platz bleiben:
 - links und rechts: min. 110 mm
 - vorne und hinten: min. 50 mm

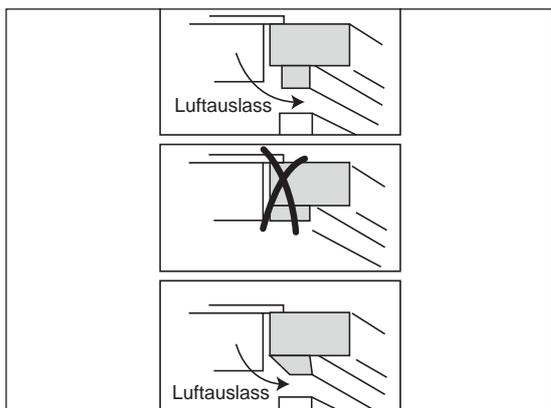
Arbeitsplatte vorbereiten

Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

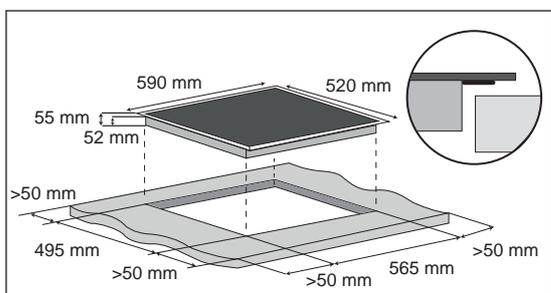


- Die Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm dick und mindestens 595 mm tief sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Das Kochfeld muss an allen Seiten von mindestens 50 mm Arbeitsplatte umrahmt werden.

- Ist das Kochfeld vom Rest des Befestigungsschranks durch eine horizontale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Geräteboden und Sicherungsplatte mindestens 50 mm hoch sein.
- Ist das Kochfeld vom Rest des Befestigungsschranks durch eine vertikale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Wand und Sicherungsplatte mindestens 20 mm breit sein.
- Im hinteren Teil der Sicherungsplatte muss eine quadratische Öffnung mit einem Seitenmaß von mindestens 80 mm herausgeschnitten werden.
- Soll das Kochfeld über einem Backofen mit Ventilation eingebaut werden, muss der Abstand zwischen dem Geräteboden und der Decke des Backofens mindestens 50 mm betragen.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen bis 100 °C hitzebeständig sein (100 °C).



- Das Kochfeld muss so eingesetzt werden, dass der Luftauslass nicht behindert ist.

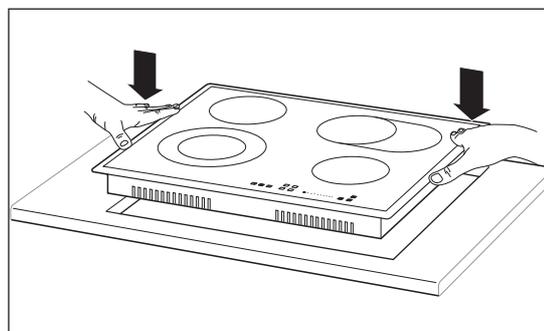


1. Wenn noch kein Ausschnitt vorhanden ist, sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte: max. 565 x 495 mm (B x T).

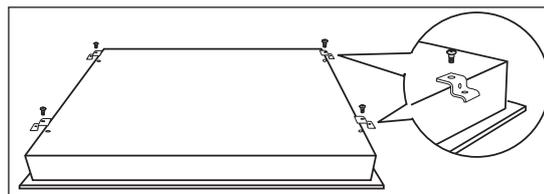
2. Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, darf dessen Ausschnitt maximal 579 x 495 mm betragen. Bringen Sie links und rechts Ausgleichleisten von max. 7 mm an, um die Breite von 565 mm zu erreichen.

Kochfeld einsetzen

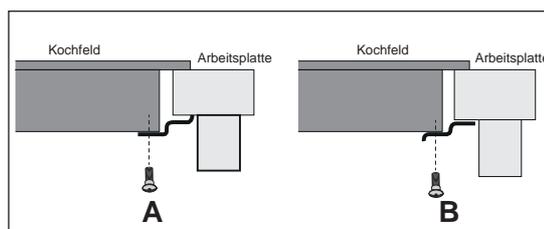
1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Klebebänder.
3. Kontrollieren Sie, ob das Kochfeld links und rechts den gleichen Abstand zum Ausschnitt hat.



4. Setzen Sie das Kochfeld mit der Bedienblende nach vorne in den Ausschnitt der Arbeitsplatte und drücken Sie es kräftig an.



5. Fixieren Sie das Kochfeld mit den beigelegten Halteklammern, um ein Rutschen zu verhindern.



- A** (dickere Arbeitsplatte)
B (dünnere Arbeitsplatte).

Netzanschluss



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu einem elektrischen Stromschlag führen.

- 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

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

- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

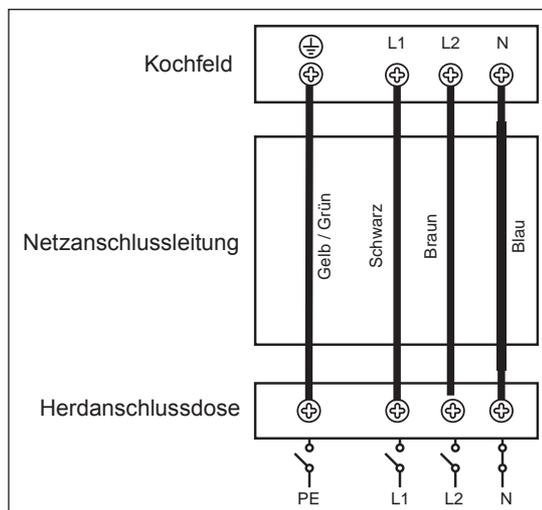
Anschlussbedingungen

- Das Gerät ist ausgelegt für folgende Anschluss-Arten:
 - 2-Phasen-Wechselspannung 400 V / 50 Hz mit Null-Leiter, 16 A.
 - 1-Phasen-Wechselspannung 220-240 V / 50 Hz, 32 A.
- Es ist eine separate Stromversorgung (Absicherung) erforderlich.
- Als Netzanschlussleitung muss eine Gummischlauchleitung H05VVF oder H05RR-F mit Aderendhülsen und entsprechendem Nennquerschnitt verwendet werden (EN60335: 4 x 2,5 mm² oder 5 x 1,5 mm²).
- Sie müssen die VDE-Bestimmungen und die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachten.
- Sie müssen den Berührungsschutz gewährleisten.

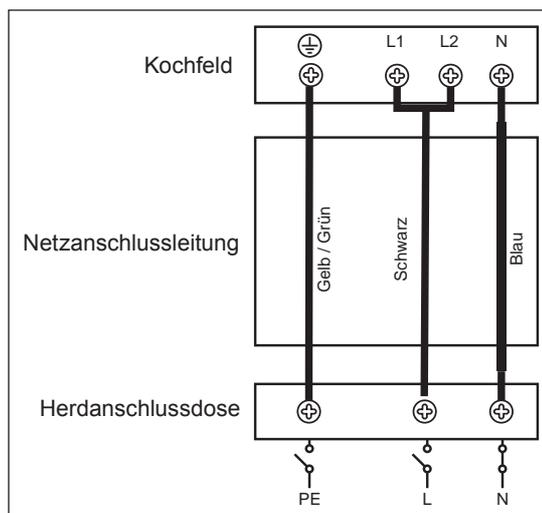
Netzleitung anschließen

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

1. Schalten Sie vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise aus, und sichern Sie sie gegen Wiedereinschalten.
2. Vergewissern Sie sich, dass eine wirksame Erdung möglich ist, bevor Sie den Anschluss an der entsprechenden Klemme herstellen.
3. Nehmen Sie je nach Anschluss-Art die Brücken gemäß dem Schaltbild heraus, oder setzen Sie sie entsprechend ein.
4. Klemmen Sie das Netzanschlusskabel gemäß dem Schaltbild an.



Schaltbild 2-Phasen-Wechselspannung 400 V mit Null-Leiter, ohne Brücke.



Schaltbild 1-Phasen-Wechselspannung 220-240 V, mit Brücke (geräteseitig).

Bevor es richtig losgeht

Grundreinigung

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

- Benutzen Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfelds geraten und einen Kurzschluss verursachen.
- Lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittelpulver oder Stahlschwämme, weil die Oberfläche so beschädigt werden kann.

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.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- Kochen Sie bei Rissen im Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall weiter! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen und damit einen tödlichen Stromschlag verursachen! Wenn Ihr Glaskeramik-Kochfeld Risse aufweist, trennen Sie es sofort vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), und benachrichtigen Sie unseren **TECHNIK-SERVICE**.

Technik-Service

Tel. 0 18 06 18 05

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

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

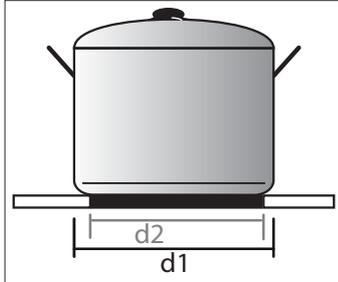
Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

- Schieben Sie schweres Kochgeschirr nicht über das Kochfeld. Die Glaskeramik kann zerkratzen.
- Wischen Sie das Kochfeld und den Topfboden vor dem Benutzen ab, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Nutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Das richtige Kochgeschirr

Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

- mit ausreichender Bodenstärke, z. B. emailierte Stahltöpfe mit 2-3 mm und Edelstahltöpfe mit 4-6 mm.



- mit einer Größe, die der Kochzonen-Größe entspricht. Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser d1 angegeben. Der Bodendurchmesser d2 ist jeweils etwa 2 cm kleiner.
- wie energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.

Nicht verwenden sollten Sie:

- Eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe



- Töpfe mit rauem Boden



- Töpfe mit gerundetem Boden

Beschichtetes Kochgeschirr darf **innen nicht zerkratzt** sein und auch nicht überhitzt werden. Benutzen Sie nur Töpfe mit glattem und ebenem Boden.

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

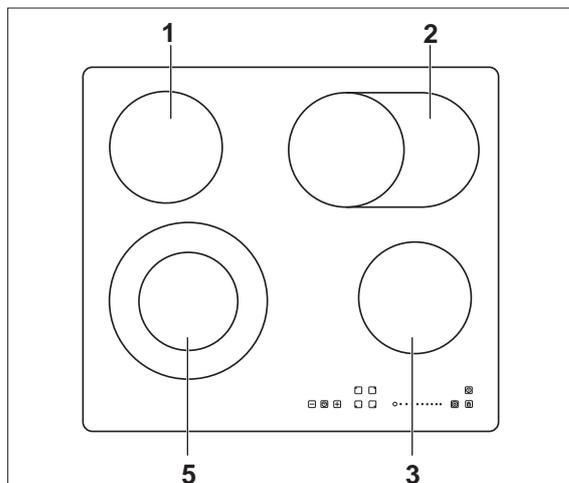
Ein Topf muss nicht genauso groß sein wie das Kochfeld, auf dem er steht; beachten Sie dennoch die Mindestgrößen, die in der folgenden Tabelle gegeben sind, da sonst die Kochzone nicht aktiviert wird:

Kochzone	Min. – Max. Durchmesser Topf
1	140 – 180 mm
2	140 – 220/270 mm
3	140 – 180 mm
4	140 – 240 mm

Kochfeld kennenlernen

Kochzonen und Sensoren

Das Kochfeld besitzt vier Kochzonen.



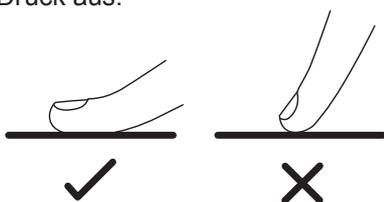
Das Kochfeld wird über Sensoren gesteuert.

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.
- Üben Sie beim Berühren eines Sensors keinen Druck aus.



- Berühren Sie die Sensoren stets mit der gesamten Fingerkuppe, nicht mit der Fingerspitze.
- Achten Sie darauf, dass keiner der Sensoren verdeckt ist (z. B. durch einen Topflappen).

Kochfeld benutzen

Kochzone einschalten und einstellen



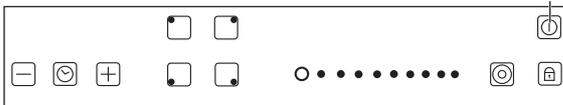
WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Glaskeramik-Kochfeld und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Legen Sie kein Geschirr oder Besteck auf dem Glaskeramik-Kochfeld ab. Es kann sich aufheizen und Verbrennungen verursachen.
- Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß, was die Restwärmeanzeigen „H“ signalisieren.
- Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.

8

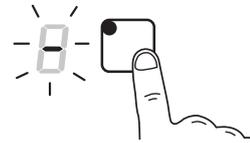


1. Berühren Sie den Sensor **8**, um das Kochfeld einzuschalten.
Folgende Dioden leuchten auf:



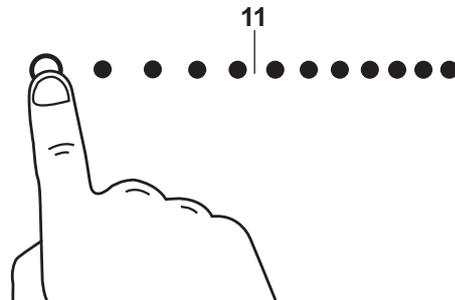
Hinweis: Berühren Sie innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten keinen Sensor, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

2. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.



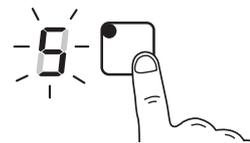
Die Leuchtdiode des Sensors der gewünschten Kochzone blinkt.

3. Streichen Sie mit dem Finger über den Regelsensor **11**.



Die Einstellung beginnt mit Leistungsstufe „1“. Neben dem Sensor der gewünschten Kochzone leuchten Leuchtdioden auf, die die eingestellte Leistungsstufe anzeigen.

4. Wenn die gewünschte Leistungsstufe ausgewählt ist, berühren Sie erneut den Sensor der Kochzone.



Die Leuchtdiode des Sensors blinkt nicht mehr; die gewünschte Leistungsstufe ist eingestellt.

Heizleistung einer Kochzone verringern oder erhöhen

1. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.
Die Leuchtdiode des Sensors der gewünschten Kochzone blinkt.
2. Streichen Sie mit dem Finger über den Regelsensor **11**, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht ist.
3. Wenn die gewünschte Leistungsstufe ausgewählt ist, berühren Sie erneut den Sensor der Kochzone.
Die Leuchtdiode des Sensors blinkt nicht mehr; die gewünschte Leistungsstufe ist eingestellt.

Einzelne Kochzone ausschalten

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
Die Leuchtdiode des Sensors der gewünschten Kochzone blinkt.
2. Streichen Sie mit dem Finger über den Regelsensor **11**, bis die Leistungsstufe „**0**“ erreicht ist.
3. Berühren Sie erneut den Sensor der Kochzone.
Die Leuchtdiode des Sensors blinkt nicht mehr; die Kochzone ist ausgeschaltet.

Kochfeld ausschalten



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Glaskeramik-Kochfeld und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
 - Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß, was die blinkenden Restwärmeanzeigen „**H**“ signalisieren.
 - Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.
- Berühren Sie den Sensor **8**, um das gesamte Kochfeld auszuschalten.
Ein akustisches Signal ertönt; sämtliche Leuchtanzeigen bis auf die Restwärmeanzeigen „**H**“ erlöschen.

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.

Automatische Leistungsreduzierung

Die Temperatur der elektronischen Elemente im Innern des Kochfelds wird ständig durch eine Sonde gemessen. Steigt die Wärme zu stark an, wird die Leistungsstufe der Kochzone, deren elektronische Elemente zu überhitzen drohen, automatisch verringert, oder die den zu stark erhitzten Elementen am nächsten gelegene Kochzone wird automatisch abgeschaltet. Im Extremfall wird das Kochfeld automatisch vollständig abgeschaltet.

Sind die elektronischen Elemente wieder ausreichend abgekühlt, wird die Leistungsstufe wieder auf die ursprüngliche Einstellung zurückgesetzt.

Betriebsdauerbegrenzung

Zu Ihrer Sicherheit ist jede Kochzone mit einer Betriebsdauerbegrenzung versehen. Falls die Leistungsstufe längere Zeit nicht geändert worden ist (siehe folgende 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 innerhalb des Kochfeldgehäuses zu hohe Temperaturen registriert werden, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch ab.

Restwärme-Anzeige



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

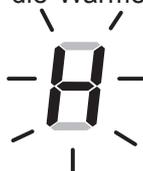
Während des Gebrauchs wird das Glaskeramik-Kochfeld und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß, was die blinkenden Restwärmeanzeigen „H“ signalisieren.
- Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.

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 Anzeige „-“ die Anzeige „H“ zu blinken.

Wird das Kochfeld ausgeschaltet, blinkt die Restwärmeanzeige „H“ weiterhin.

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



Verriegelungsfunktion (Kindersicherung)

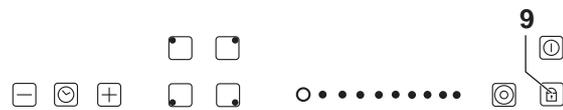
Die Verriegelungsfunktion dient dazu, folgende Situationen zu verhindern:

- 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

Um die Verriegelungsfunktion zu aktivieren,



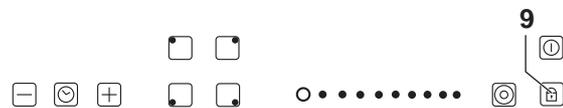
- Berühren Sie den Sensor 9.



Die Anzeige 17 zeigt Lo.

Verriegelungsfunktion deaktivieren

Um die Verriegelungsfunktion zu deaktivieren,



- Berühren Sie erneut den Sensor 9 **einige Sekunden lang**.

Die Anzeige Lo erlischt.

Hinweise:

- Zum Aktivieren der Verriegelungsfunktion muss das Kochfeld nicht eingeschaltet sein.
- Sie können die Verriegelungsfunktion auch bei eingeschaltetem Kochfeld aktivieren und bei ausgeschaltetem Kochfeld deaktivieren.
- Wenn Sie die Verriegelungsfunktion **bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert** haben, sind **sämtliche** Sensoren ohne Funktion. Sie können also in diesem Fall das Kochfeld auch **nicht einschalten**, bevor Sie die Verriegelungsfunktion deaktiviert haben.
- Nach einem **Stromausfall** ist der Verriegelungssensor **nicht** mehr aktiv, da das Kochfeld dann automatisch in die Grundeinstellung zurückkehrt.

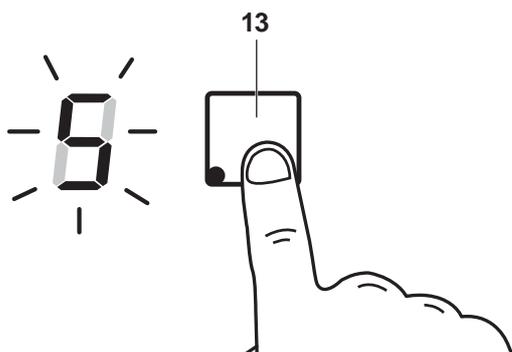
Zweikreis-Kochzone und Bräterzone benutzen

Zwei der Kochzonen Ihres Kochfelds, die Kochzone hinten rechts und die Kochzone vorne links, können erweitert werden, wenn Sie einen großen Topf oder einen Bräter benutzen wollen.

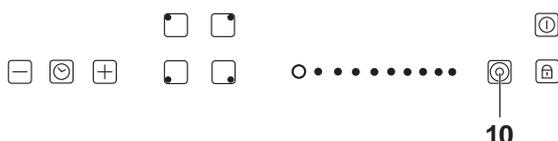
Hinweis: Die Zweikreis-Funktion und die Bräter-Funktion lassen sich erst dann aktivieren, wenn Sie zuvor eine Leistungsstufe eingestellt hatten.

Zweikreis-Funktion aktivieren

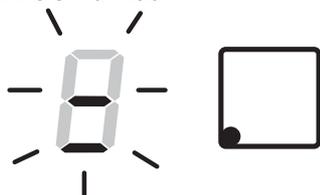
1. Schalten Sie die Kochzone **5** vorne links ein, und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
2. Berühren Sie den Auswahl-Sensor **13** für die Kochzone **5** vorne links.



Die Leistungsstufenanzeige der Kochzone beginnt zu blinken.



3. Berühren Sie den Sensor **10** zum Aktivieren der Zweikreis-Funktion.



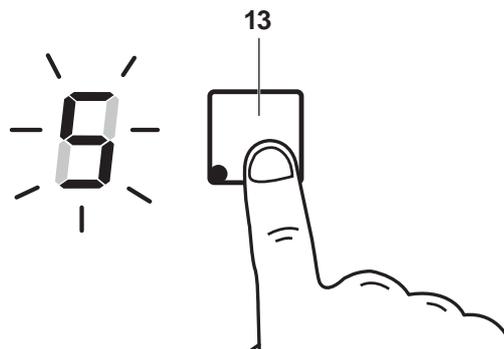
Anstelle der Leistungsanzeige der Kochzone erscheint die Anzeige **z** und beginnt zu blinken.

Nach einigen Sekunden beginnt die Anzeige **z** im Wechsel mit der Leistungsstufenanzeige zu blinken.

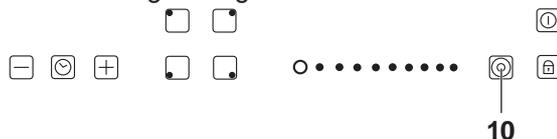
Zweikreis-Funktion deaktivieren

Um die Zweikreis-Funktion zu deaktivieren,

1. Berühren Sie erneut den Auswahl-Sensor **13** für die Kochzone **5** vorne links.



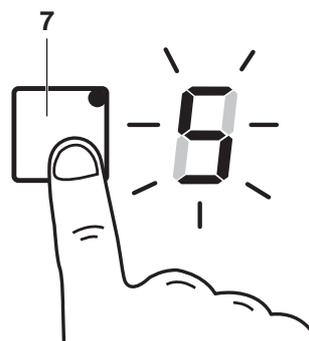
Die Anzeige **z** beginnt zu blinken.



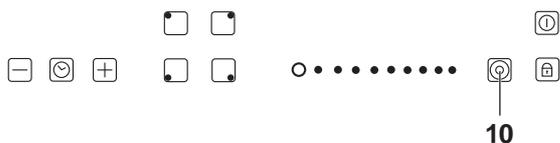
2. Berühren Sie erneut den Sensor **10**. Anstelle der Anzeige **z** erscheint wieder die Leistungsstufenanzeige der Kochzone und beginnt zu blinken.
3. Berühren Sie ein weiteres Mal den Auswahl-Sensor **13** für die Kochzone **5** vorne links. Die Leistungsstufenanzeige blinkt nicht mehr; die Zweikreis-Funktion ist deaktiviert.

Bräter-Funktion aktivieren

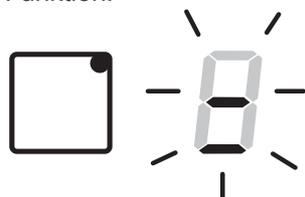
1. Schalten Sie die Kochzone **2** hinten rechts ein, und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
2. Berühren Sie den Auswahl-Sensor **7** für die Kochzone **2** hinten rechts.



Die Leistungsstufenanzeige der Kochzone beginnt zu blinken.



3. Berühren Sie den Sensor **10** zum Aktivieren der Bräter-Funktion.



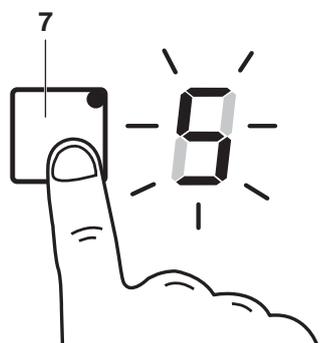
Anstelle der Leistungsanzeige der Kochzone erscheint die Anzeige **8** und beginnt zu blinken.

Nach einigen Sekunden beginnt die Anzeige **8** im Wechsel mit der Leistungsstufenanzeige zu blinken.

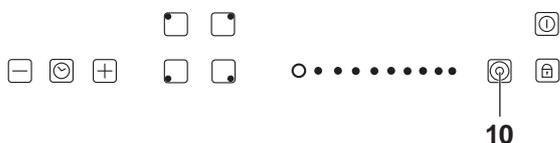
Bräter-Funktion deaktivieren

Um die Bräter-Funktion zu deaktivieren,

1. Berühren Sie erneut den Auswahl-Sensor **7** für die Kochzone **2** hinten rechts.



Die Anzeige **8** beginnt zu blinken.



2. Berühren Sie erneut den Sensor **10**.
Anstelle der Anzeige **8** erscheint wieder die Leistungsstufenanzeige der Kochzone und beginnt zu blinken.
3. Berühren Sie ein weiteres Mal den Auswahl-Sensor **7** für die Kochzone **2** hinten rechts.
Die Leistungsstufenanzeige blinkt nicht mehr; die Bräter-Funktion ist deaktiviert.

Timer/Garzeitbegrenzung benutzen



WARNUNG!

Brandgefahr!

Wenn Sie die Garzeitbegrenzung benutzen und die Speisen unbeaufsichtigt lassen, können sie anbrennen und Feuer fangen.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld und kochende Speisen haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst. Schalten Sie daher stets das Kochfeld bzw. die Kochzone selbst aus, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht unbeaufsichtigt. Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Decken Sie das Kochgeschirr sofort mit einem Deckel ab, wenn es darin brennt!
- Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser!

Mit der Funktion Timer/Garzeitbegrenzung können Sie

- die Garzeiten Ihrer Speisen gezielt steuern. Sie können jeder Kochzone eine eigene Garzeit zuweisen.
- das Gerät als Küchenwecker benutzen.

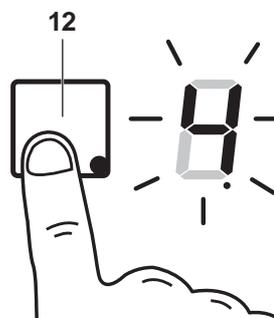
Hinweis: Die höchstmögliche einstellbare Garzeit ist 99 Minuten.

Garzeit von Kochzonen begrenzen

Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen

Ein Beispiel: *Sie möchten Nudeln 8 Minuten lang auf der Kochzone 3 vorne rechts auf Leistungsstufe 4 kochen.*

1. Stellen Sie einen gefüllten Topf auf die Kochzone 3 vorne rechts, und stellen Sie die Heizleistung von Kochzone 3 ein, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
2. Berühren Sie erneut den Sensor 12 von Kochzone 3 vorne rechts.



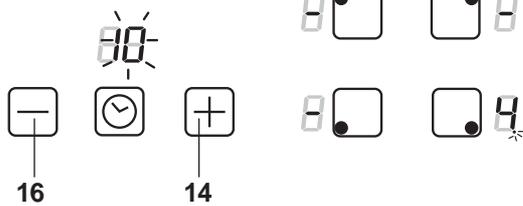
Die Leuchtdiode des Sensors beginnt zu blinken. Unter der Leuchtdiode erscheint ein kleiner Punkt.



3. Berühren Sie den Timer-Sensor 15.



Die Anzeige des Timer-Sensors 15 wechselt von -- auf 10, und die „10“ beginnt zu blinken. Der kleine Punkt rechts unten unter der Leistungsanzeige 4 blinkt ebenfalls.



- Benutzen Sie den „Minus“-Sensor **16**, um die Garzeit auf 8 Minuten herabzusetzen.
- Berühren Sie erneut den Timer-Sensor **15**. Die Garzeit-Anzeige und die Timer-Anzeige blinkt nun nicht mehr; dafür blinkt der Punkt rechts neben der Heizleistungsanzeige der Kochzone.

Die Timer-Anzeige zählt nun die Minuten bis zum Abschalten der Kochzone herunter. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, und die Kochzone schaltet sich automatisch aus.

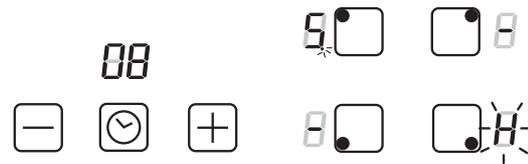
Garzeitbegrenzung bei mehreren Kochzonen einstellen.

Sie können für alle 4 Kochzonen unabhängig eine Garzeitbegrenzung einstellen. Die einzelnen Garzeiten können unterschiedlich lang sein. Ein Beispiel: *Sie möchten auf Kochzone 3 vorne rechts eine Speise 5 Minuten lang auf Leistungsstufe 8 kochen und auf Kochzone 1 hinten links eine weitere Speise 13 Minuten lang auf Leistungsstufe 5.*

- Stellen Sie die Garzeit für die erste Kochzone ein, wie im Abschnitt „Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen“ beschrieben. **Hinweis:** Es ist gleichgültig, für welche Kochzone Sie diese Einstellung zuerst vornehmen.
- Stellen Sie die Garzeit für die andere Kochzone auf dieselbe Weise ein.



Es blinkt nun der Punkt rechts neben der Leistungsanzeige von Kochzone 3 vorne rechts, und die für diese Kochzone eingestellte Garzeit (5 Minuten) wird heruntergezählt. Der Punkt rechts neben Kochzone 1 hinten links blinkt nicht.



Wenn die Garzeit von Kochzone 3 vorne rechts abgelaufen und die Kochzone abgeschaltet ist, ertönt ein Signalton; der Punkt rechts neben der Leistungsanzeige von Kochzone 1 hinten links beginnt zu blinken, und die **Rest-Garzeit** von Kochzone 1 – hier: 8 Minuten – wird heruntergezählt. Auf Kochzone 3 vorne rechts blinkt nun die Restwärmanzeige *H*.

Garzeitbegrenzung ändern

Um die Garzeitbegrenzung einer Kochzone zu ändern,

- gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen“ beschrieben: Stellen Sie die Garzeit neu ein.

Garzeitbegrenzung aufheben



WARNUNG!

Brandgefahr!

Wenn Sie die Garzeitbegrenzung benutzen und die Speisen unbeaufsichtigt lassen, können sie anbrennen und Feuer fangen.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glasceramik-Kochfeld und kochende Speisen haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst. Schalten Sie daher stets das Kochfeld bzw. die Kochzone selbst aus, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten.

Um die Garzeitbegrenzung einer Kochzone aufzuheben,

- gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen“ beschrieben: Stellen Sie die Garzeit auf *00*.

Gerät als Küchenwecker (Timer) benutzen

Sie können die Timer-Funktion des Geräts auch wie einen Küchenwecker benutzen. In diesem Fall stellen Sie die Zeit ein, ohne eine Kochzone auszuwählen.

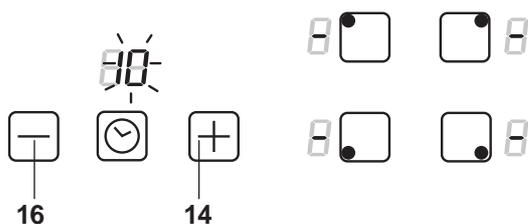
1. Schalten Sie das Gerät ein.



2. Berühren Sie den Timer-Sensor **15**.



Die Anzeige des Timer-Sensors **15** wechselt von -- auf 00, und die „00“ beginnt zu blinken.



3. Benutzen Sie den „Plus“- Sensor **14** oder den „Minus“-Sensor **16**, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Hinweis: Die höchstmögliche einstellbare Zeit ist 99 Minuten.

4. Berühren Sie erneut den Timer-Sensor **15**. Die Timer-Anzeige blinkt nun nicht mehr. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, und das Gerät schaltet sich ab.

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.

Kochstufe	Vorgang
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> • kleine Mengen von Kochgut vorsichtig erwärmen • Schokolade oder Butter schmelzen • Kochgut, das leicht anbrennt • leichtes Köcheln • langsames Erwärmen
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen von Kochgut • Kochgut zum Kochen bringen • Reis kochen
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen backen
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautieren von Kochgut • Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> • Anbraten von Kochgut • Scharfes Anbraten • Suppe zum Kochen bringen

Kochfeld reinigen und pflegen



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Wenn Sie das heiße Glaskeramik-Kochfeld während des Betriebs berühren, können Sie sich verbrennen.

- Berühren Sie das Kochfeld nicht!
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände z.B. mit Handschuhen geschtzt sind.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

- Benutzen Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfelds geraten und einen Kurzschluss verursachen.
- Lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme, weil die Oberfläche so beschädigt werden kann.

Regelmäßige Reinigung und Pflege

Reinigen und pflegen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel, das ein spezielles Imprgnierl für Glaskeramik-Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel erhalten Sie im Fachhandel.

Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

1. Schalten Sie das Kochfeld aus, und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Wischen Sie Verschmutzungen mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel ab.
3. Entfernen Sie helle Flecken mit Perlfarbton (Aluminiumrckstnde, z. B. von Alufolien) mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel.
4. Entfernen Sie Kalkrckstnde mit Essig oder einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel.

Starke, fest eingebrannte Verschmutzungen

1. Schalten Sie das Kochfeld aus, und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Lösen Sie feste, eingebrannte Verschmutzungen nur mit einem Klingenschaber (nicht im Lieferumfang enthalten). Wischen Sie danach die Fläche mit einem feuchten Lappen ab.
3. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel. Wischen Sie die Fläche danach mit einem feuchten Lappen ab.



Zuckerhaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien

1. Schalten Sie die betroffene Kochzone **nicht** aus!
2. Entfernen Sie die Rückstände **in heißem Zustand** mit einem Klingenschaber von der **heißen** Kochzonenoberflche.
3. Nachdem Rückstände entfernt worden sind, Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
4. Hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen. Danach die Fläche mit einem feuchten Lappen abwischen.

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.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

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

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.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben, sondern gibt ein langes akustisches Signal aus.	Verriegelung ist eingeschaltet.	Verriegelung ausschalten.
	Sensor(en) sind verdeckt oder verschmutzt.	Sensor(en) freilegen oder reinigen.
Gerät schaltet sich aus.	Nach Einschaltung wurde länger als 60 Sekunden kein Sensor berührt.	Gerät wieder einschalten und innerhalb von 60 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.
Gerät schaltet sich unplanmäßig ab.	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.

Problem	Mögliche Ursachen	Problembeseitigung
Sprünge und Risse im Kochfeld.	 <p>WARNUNG!</p> <p>Stromschlaggefahr! Ein technischer Defekt oder fehlerhafte Nutzung des Glaskeramik-Kochfelds können zu einem Kurzschluss und einem elektrischen Stromschlag führen. Wenn Sie einen solchen elektrischen Stromschlag bekommen, können Sie getötet oder schwer verletzt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kochen Sie bei Rissen im Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall weiter! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen und damit einen tödlichen Stromschlag verursachen! Wenn Ihr Glaskeramik-Kochfeld Risse aufweist, trennen Sie es sofort vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), und benachrichtigen Sie unseren TECHNIK-SERVICE. 	
Fehler immer noch nicht behoben?	Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, rufen Sie unser Experten-Team an.	

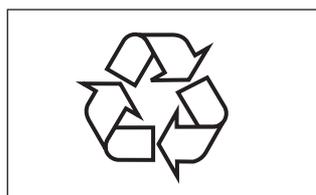
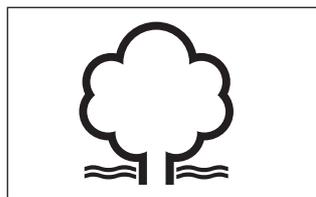
Umweltschutz leicht gemacht

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, sind Sie als Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll** z. B. bei einer Sammelstelle der Gemeinde / des 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“.



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-HF662B

Bestellnummer: 451 104

EXPERTEN-TEAM

Tel. 0 18 06 21 22 82

Mo. bis Fr. 7⁰⁰ – 20⁰⁰ Uhr

Sa. 8⁰⁰ – 16⁰⁰ Uhr

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

Technik-Service

Tel. 0 18 06 18 05 00

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

Hinweis
für unsere Kunden in
Österreich:
Bitte wenden Sie sich an
die Fachberatungs-Hot-
line Ihres Versandhauses.

Stichwortverzeichnis

A

Ankochautomatik 7
 Ankochzeit 7
 Anschlussbedingungen 12
 Ausstattung 3
 akustisches Signal 15
 Altgeräte 28
 Alufolien 25
 Ankoch-Funktion. *Siehe*
auch Booster-Funktion; *Siehe*
auch Booster-(Ankoch)-Funk-
 tion
 Anzeige „H“ 18
 Arbeitsplatte 10
 Artikelnummer. *Siehe* Bestell-
 nummer

B

Bedienelemente 9
 Bestellnummer 32
 Bestimmungsgemäßer Ge-
 brauch 3
 Betriebsdauerbegrenzung 17

E

Ein-/ausschalten
 Kochfeld 18
 Kochzonen 15
 Einbau 10
 Einbau und Installation 10
 Entsorgung des Geräts 28
 Ersatzteil 29
 Experten-Team 29

F

Fehlersuchtable 26
 Freiraum 10

G

Garzeitbegrenzung 21
 ändern 22
 aufheben 22
 bei einer Kochzone einstellen
 21
 bei mehreren Kochzonen
 einstellen 22
 Gerätebezeichnung 29,32
 Gerät entsorgen 28
 Grundreinigung 13

H

Heizleistung 16
 erhöhen 16
 verringern 16
 Hotline. *Siehe* Experten-Team,
 Technik-Service 24

I

Installation 10

K

Kindersicherung. *Verriegelungs-
 funktion* Verriegelungsfunktion
 Klingenschaber 25
 Kochfeld 15,16
 ausschalten 17
 reinigen und pflegen 25
 Wirkungsprinzip 15
 Koch-Geschirr 14
 Kochzone 16
 einschalten 16
 einstellen 16
 einzelne ausschalten 17
 Kühlung 10
 Kundendienst 29

L

Leistungsreduzierung 17
 Lieferumfang 3

M

Mindestabstand, nach unten 10

N

Nennquerschnitt 12
 Netzanschluss 4,12
 Netzleitung 12

P

Problem beheben 26

R

Reparatur 29
 Restwärme 18

S

Schutzeinrichtungen 17
 Sensoren 15
 richtige Bedienung 15
 Service 29
 Sicherheit 4
 Sicherheitsabschaltung 17
 Störung beheben 26
 Stromversorgung 12

T

Technik Service 24 29
 Technischer Kundendienst 29
 Timer 23
 Transportschaden 3
 Trennvorrichtung 4,12

U

Umweltschutz 28

V

Verbrennungsgefahr 6
 Verpackungs-Tipps 28
 Verriegelungsfunktion 18
 Verschmutzungen 25
 leichte 25
 starke 25
 zuckerhaltige Speisereste 25
 Verwendungszweck. *Siehe* Be-
 stimmungsgemäßer Gebrauch

W

Wärmeschutzklasse 10

Technische Daten

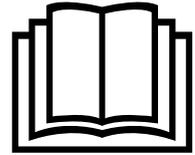
Modellkennung	Hanseatic MC-HF662B
Art der Kochmulde	Einbau-Glaskeramik-Kochfeld
Bestellnummer	451 104
Anzahl der Kochzonen	4
Heiztechnik	Strahlungskochzonen
Normal-Kochzone, vorne rechts	Ø 160 mm; 1,2 kW
Normal-Kochzone, hinten links	Ø 160 mm; 1,2 kW
Zweikreis-Kochzone, vorne links	Ø 160 / 225 mm; 1,0 / 2,2 kW
Bräter-/Kochzone, hinten rechts	Ø 160 / 265 mm; 1,1 / 2,0 kW
Energieverbrauch der Normal-Kochzone, vorne rechts je kg *)	EC _{electric cooking} = 176,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Normal-Kochzone, hinten links je kg *)	EC _{electric cooking} = 176,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Zweikreis-Kochzone, vorne links je kg *)	EC _{electric cooking} = 185,4 Wh/kg
Energieverbrauch der Bräter-/Kochzone, hinten rechts je kg *)	EC _{electric cooking} = 196,2 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg *)	EC _{electric hob} = 183,8 Wh/kg
Netzspannung	2-Phasen-Wechselspannung mit Null-Leiter 400 V2N~ / 50 Hz / 16 A 1-Phasen-Wechselspannung 220-240 V1N~ / 50 Hz / 32 A
Leistungsaufnahme max.	7,2 kW
Gerätemaß (B x T x H) max. Ausschnittmaß (B x T)	590 x 520 x 55 mm 565 x 495 mm
Gewicht	ca. 11,7 kg
Dicke der Arbeitsplatte	≥ 30 mm
Höhe des Kochfelds oberhalb der Arbeitsplatte	4 mm
Weitere Ausstattungsmerkmale	Verriegelungsfunktion (Kindersicherung) Restwärmeanzeige für jedes Kochfeld

*) 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.

hanseatic

65M90D0-E11319G



Gebrauchsanleitung

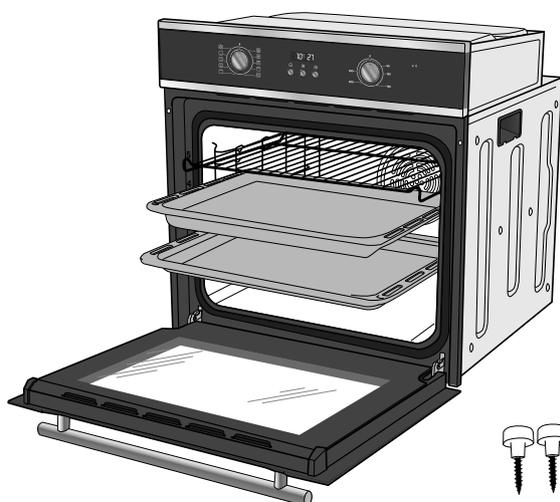
Einbau-Backofen mit digitaler Zeitschaltuhr

Anleitung/Version:
197130 20190508
Bestell-Nr.: 9261 4660
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Lieferung	DE-3	Übersicht über die Funktionen	DE-25
Ausstattungsmerkmale.....	DE-3	Die Zeitschaltuhr (Automatikbetrieb)	DE-26
Lieferumfang	DE-3	Gardauer festlegen.....	DE-26
Kontrolle ist besser.....	DE-3	Endzeit festlegen.....	DE-26
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-3	Gardauer und Endzeit festlegen.....	DE-27
Sicherheitshinweise.....	DE-4	Gerät als Küchenwecker (Timer)	
Begriffserklärung.....	DE-4	benutzen.....	DE-27
Symbolerklärung	DE-4	Programmierung löschen	DE-28
Sicherheitshinweise	DE-4	Programm abbrechen	DE-28
Bedienelemente	DE-10	Signalton abbrechen	DE-28
Backofen einbauen und anschließen	DE-12	Pflege und Wartung	DE-29
Transportieren und Auspacken	DE-12	Gehäuse-Oberflächen reinigen	DE-29
Backofen einbauen.....	DE-12	Backofentür aus- und einhängen	DE-29
Backofen anschließen	DE-13	Glasscheiben ausbauen,	
Backofen einsetzen	DE-14	reinigen und einbauen.....	DE-30
Backofen ausbauen.....	DE-14	Backofen und Einschübe reinigen.....	DE-31
Letzte Vorbereitungen	DE-15	Backblechträger aus- und einbauen	DE-32
Transportsicherungen entfernen	DE-15	Leuchtmittel der	
Bedienung der Knebelschalter	DE-15	Backofenbeleuchtung auswechseln	DE-33
Uhrzeit einstellen.....	DE-15	Wenn's mal ein Problem gibt	DE-34
Gerät ein- und in Standby schalten.....	DE-15	Fehlersuchtafel	DE-34
Erstinbetriebnahme	DE-16	Service	DE-35
Das richtige Backofengeschirr	DE-16	Beratung, Bestellung und Reklamation	DE-35
Das Außenkühlgebläse	DE-17	Reparaturen und Ersatzteile	DE-35
Den Backofen benutzen	DE-18	Umweltschutz leicht gemacht.....	DE-36
Grundeinstellungen	DE-18	Verpackung	DE-36
Garen bzw. Backen mit		Elektro-Altgeräte	
Ober-/Unterhitze	DE-18	umweltgerecht entsorgen.....	DE-36
Garen bzw. Backen		Tipps zum Energiesparen	DE-36
mit Unterhitze	DE-19	Tabelle „Prüfgerichte“	DE-37
Umluft und Heißluft	DE-19	Produktdatenblatt	
Backen	DE-19	gemäß VO (EU) Nr. 65/2014	DE-38
Die ECO-Funktion	DE-20	Produktinformation	
Grillen.....	DE-20	gemäß VO (EU) Nr. 66/2014	DE-38
Trocknen mit Umluft (Dörren)	DE-22	Technische Daten.....	DE-39
Einkochen mit Umluft bzw.			
Ober-/Unterhitze	DE-22		
Auftauen	DE-23		
Besonderheiten beim Ansetzen			
von Hefeteig	DE-23		
Garraumbeleuchtung			
ein- und ausschalten	DE-23		

Lieferung



Ausstattungsmerkmale

- Digitale Zeitschaltuhr
- 2 versenkbare Knebelschalter
- 3 Funktionstasten
- Ober-/Unterhitze
- Umluft
- Heißluft
- Grill
- Backofen-Beleuchtung
- Außenkühlgebläse

Lieferumfang

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

Kontrolle ist besser

1. Gerät auspacken und alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumstoffprofile innen und außen entfernen, auch auf der Geräterückseite.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollten Sie Transportschäden feststellen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Benachrichtigen Sie unseren Service (siehe Seite DE-35).

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Der Backofen 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 den Backofen 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 in Ihrem Land gültigen nationalen Vorschriften, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

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

Sicherheitshinweise

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG

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

VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

Symbolerklärung



Heiße Oberfläche

Sicherheitshinweise

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

WARNUNG

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
- sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
 - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
 - ungewohnte Geräusche erzeugt.
 In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren („Service“ auf Seite DE-35).
- Vor dem Anschluss des Geräts die betreffenden Stromkreise ausschalten (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen).
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I 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.

- Schließen Sie den Backofen nur an einer fachgerecht installierten Schutzkontakt-Steckdose an, die extra abgesichert ist (siehe letzte Seite).
- 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.
- Schließen Sie den Backofen nicht an einer Steckdosenleiste an!
- Wenn unklar ist, ob das Gerät defekt ist oder ohne Stromzufuhr, kann Stromschlaggefahr bestehen. Verständigen Sie im Zweifelsfall unbedingt unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-35).
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind. Sie dürfen den Backofen nur instandsetzen und reparieren, wenn Sie eine autorisierte Elektrofachkraft sind. Dabei dürfen Sie nur Ersatzteile verwenden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Niemals versuchen, das defekte oder vermeintlich defekte Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Das Gerät darf weder mit einer externen Zeitschaltuhr noch mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
- 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 (siehe „Service“ auf Seite DE-35).
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- 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.



WARNUNG

Risiken für bestimmte Personengruppen

Gefahren für Kinder und 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 re-

duzierten 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!

Erstickungsgefahr!

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

Risiken im Umgang mit dem Gerät

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.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Bei Feuer im Backofen: Backofentür nicht öffnen!
- Bei Feuer im Kochgeschirr: Sofort Deckel darauf!
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
- Im Brandfall sofort alle Schalter auf Null drehen und den 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 „Service“ auf Seite DE-35).
- Wenn das Außenkühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennen.

bare, 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!

- Vor dem Start des Zeitschaltuhrbetriebs alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Im Zeitschaltuhrbetrieb niemals unbeaufsichtigt grillen!
- Den Backofen während des Zeitschaltuhrbetriebs überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen entzünden können.

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs wird das Gerät 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.
- 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 Grillbetriebs und Ähnlichem nicht unbeaufsichtigt!
- Halten Sie kleine Kinder vom Backofen fern! Der Einbau des Backofens in einen Hochschrank senkt das Risiko, dass sich Kinder an der heißen Backofentür verbrennen können.

- Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

Verbrühungsgefahr!

Durch die Hitzeentwicklung im Inneren des Geräts entsteht beim Garen von Speisen Wasserdampf, der bei Berührung zu Verbrühungen führen kann.

- 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!

Brandgefahr!

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

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

- Grillen Sie im Zeitschaltuhr-Betrieb nie unbeaufsichtigt!

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

- Öffnen Sie bei Feuer im Backofen nie die Tür!
- Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser!
- Decken Sie Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Backpapier ab.
- Lassen Sie Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen.
- Legen Sie das Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers. Dort ist es besonders heiß, Fette, Öle und Backpapier können Feuer fangen.
- Betreiben Sie den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür.
- Verwenden Sie den Backofen nicht als Stauraum.
- Bewahren Sie temperaturempfindliche oder brennbare Gegenstände nicht im Backofen auf.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt. Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Das Unterbrechen des Garvorgangs („Pause“) schaltet das Gerät nicht ab.

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. 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.

Kipp- und Verletzungsgefahr!

Wird die offene Backofentür mit einem schweren Gewicht belastet, kann das Gerät nach vorne kippen. Es besteht Verletzungsgefahr durch herunterfallende Gegenstände.

- Backofentür daher nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.
- Montieren Sie die mitgelieferten Schrauben vor Gebrauch des Backofens unbedingt.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Bei unsachgemäßem Transport können Schäden am Gerät entstehen.

- Den Backofen nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Backofens zu tragen.
- Soll das Gerät mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Heben Sie den Backofen nicht am Türgriff an!
- Lassen Sie die Backofentür nicht fallen; die Glasscheiben können zerbrechen.
- Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen!

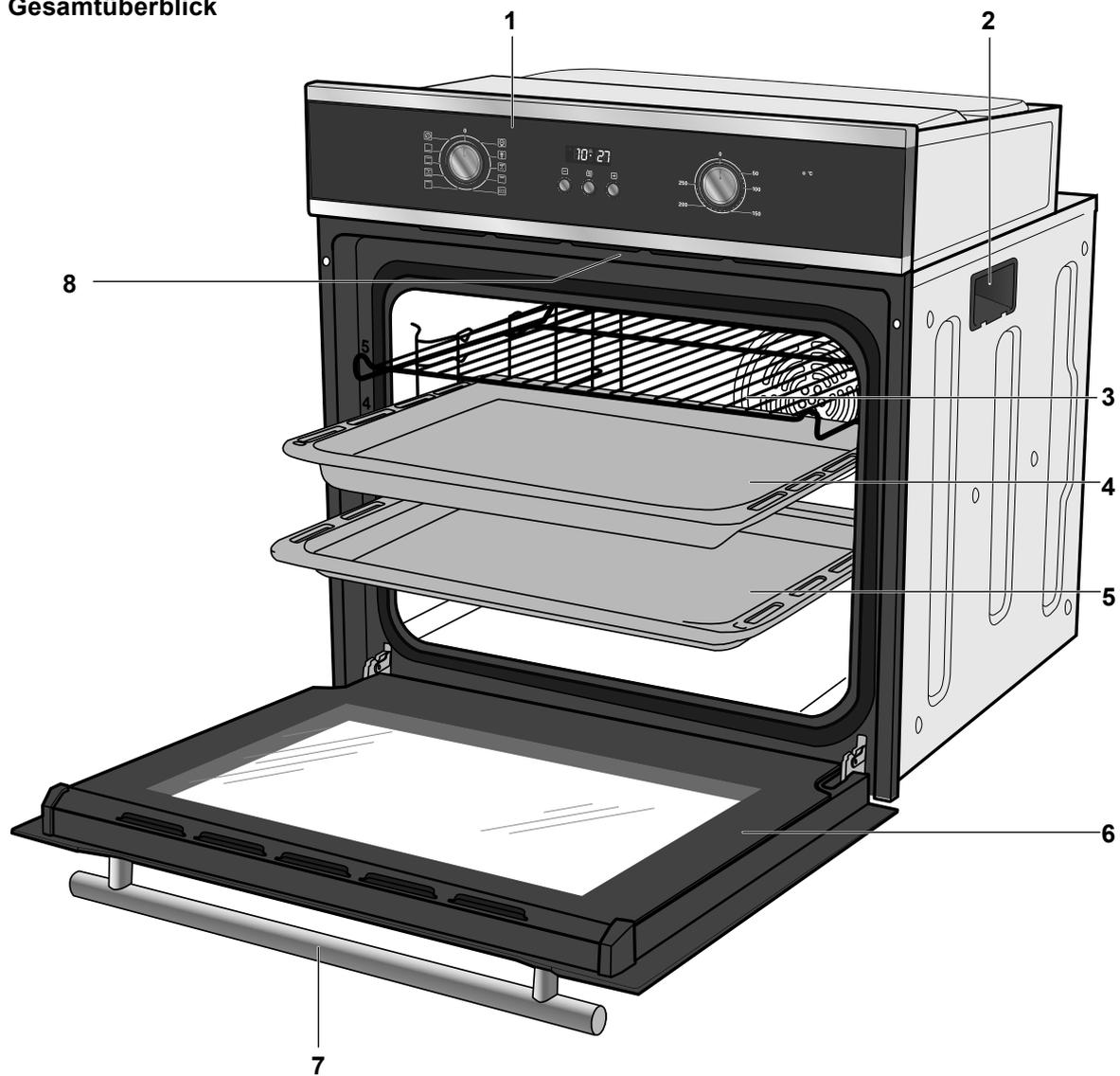
Bei unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät können Schäden am Gerät entstehen.

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

- Stellen Sie beim Einkochen jeweils nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne, dass sie sich nicht berühren – sie könnten sonst platzen.
- Benutzen Sie zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme oder Backofensprays. Sie können die Oberflächen beschädigen. Reinigen Sie die Backblechträger nicht im Geschirrspüler. Benutzen Sie zum Reinigen keinen Hochdruck- oder Dampfreiniger. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- Keine abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Die Backofen-Glühlampe ist nicht zur Beleuchtung eines Zimmers geeignet. Verwenden Sie die Backofen-Glühlampe ausschließlich zur Beleuchtung des Backofen-Innenraums.

Bedienelemente

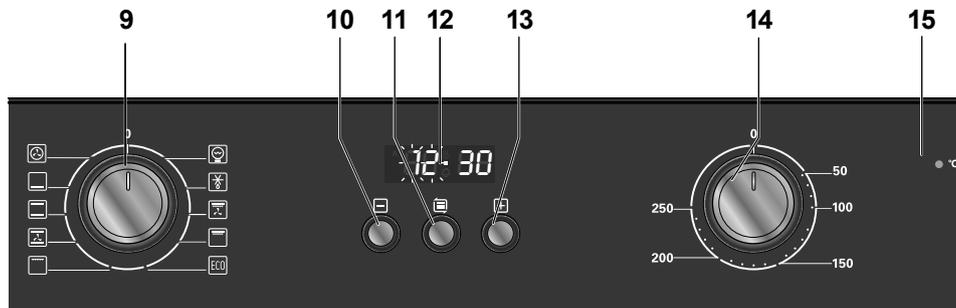
Gesamtüberblick



1	Bedienblende
2	Griffmulde
3	Grillrost
4	Fettpfanne

5	Backblech
6	Backofentür
7	Türgriff
8	Wrasenabzug

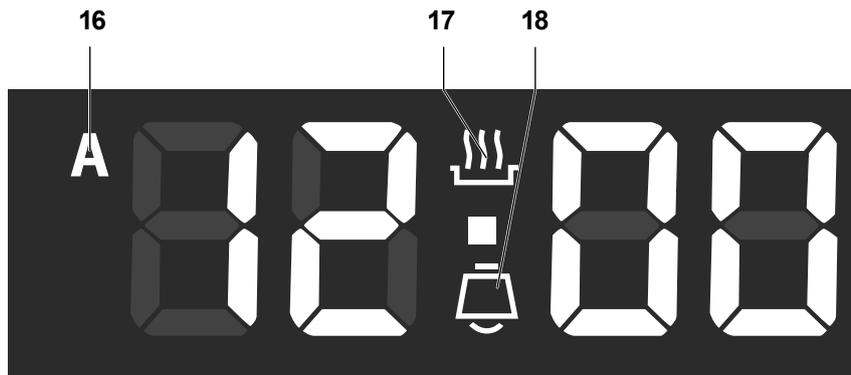
Bedienblende



9	linker Knebelschalter; zum Einstellen der Gar- bzw. Backfunktion
10	Taster zum Verringern eines Eingabewerts;
11	Modus-Taster; zum Bestätigen von Eingaben, zum Einschalten des Geräts und zur Aktivierung des Eingabe-Modus

12	Display
13	Taster zum Erhöhen eines Eingabewerts sowie zum Ausschalten des Geräts
14	rechter Knebelschalter; zum Einstellen der Temperatur
15	Temperaturkontrollleuchte, leuchtet, wenn das Gerät heizt.

Display



16	Anzeige „Automatik“; leuchtet, wenn eine Programmierung aktiv ist
17	Betriebsanzeige; leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
18	Timer-Anzeige

Backofen einbauen und anschließen



WARNUNG

Verletzungsgefahr!

- Der Backofen ist schwer und unhandlich. Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.
- Backofentür und Türgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

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.

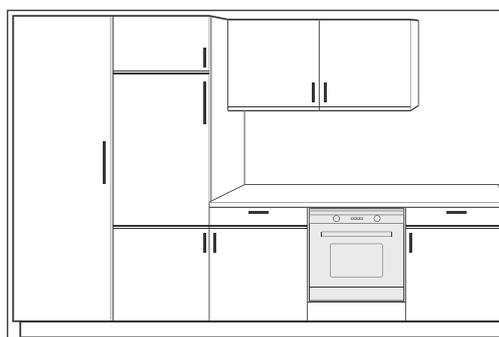
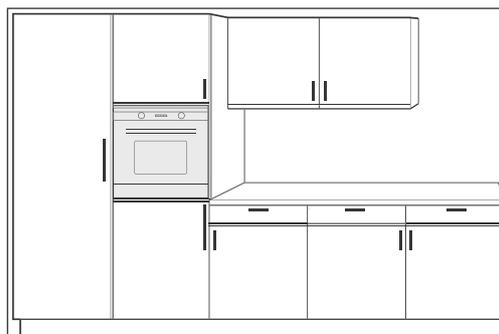
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

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.

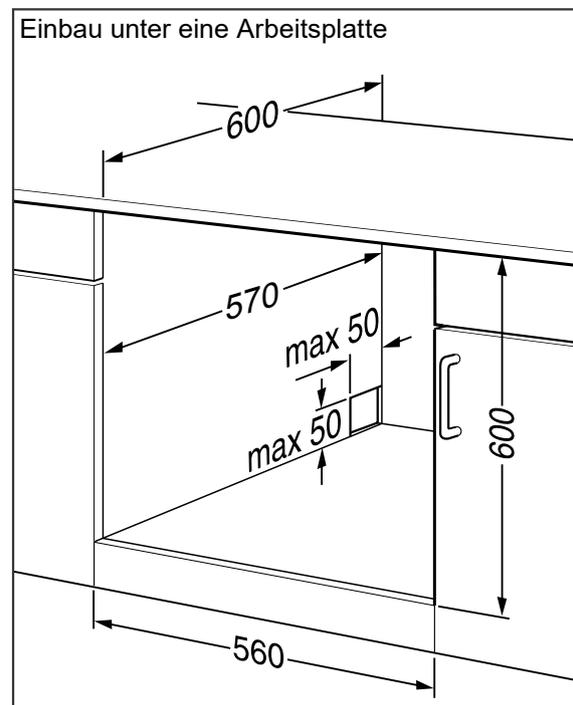
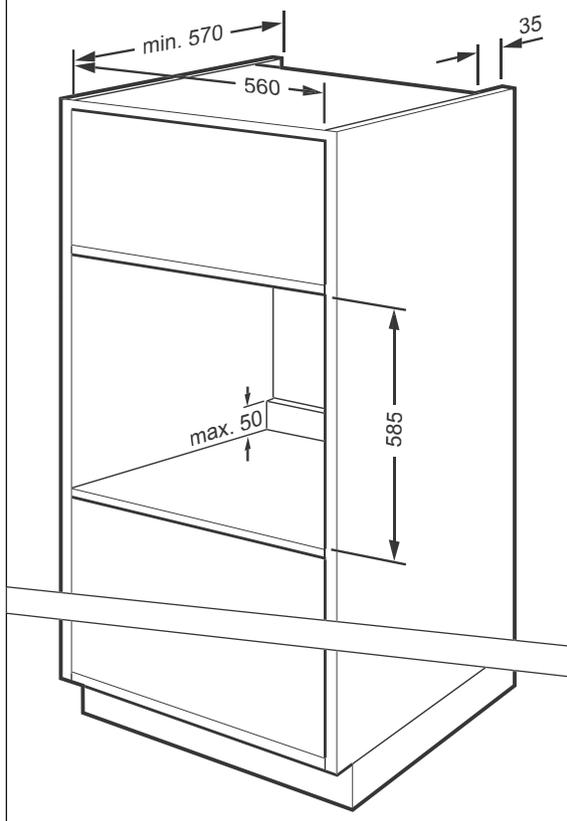


Beachten Sie in jedem Fall die folgenden Bedingungen:

- 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 folgende Mindestgröße besitzen:

Einbau in einen Hochschrank



Alle Angaben in mm

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 (220–240 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

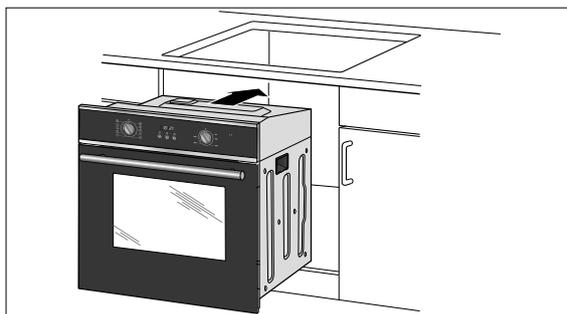
Stromschlaggefahr!
Fehler beim Ein-/Ausbau des Geräts können zu einem Stromschlag führen.

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

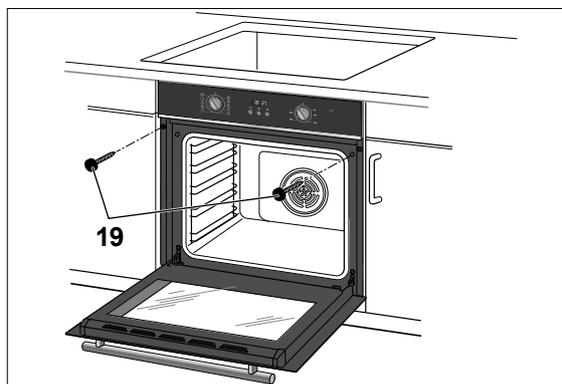
HINWEIS

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 **19** am Einbauschränk fest.
4. Schalten Sie die Sicherung für die Steckdose wieder ein.
5. Überprüfen Sie die Funktionen wie ab Seite DE-15 beschrieben.

Backofen ausbauen

1. Schalten Sie die Steckdose für den Backofen vor dem Ausbau stromlos. Drehen Sie dazu die Sicherung für die Steckdose heraus bzw. schalten Sie sie aus.
2. Entfernen Sie die beiden Befestigungsschrauben **23**.
3. Heben Sie das Gerät leicht an, und ziehen Sie es zunächst nur etwas heraus. Fassen Sie es dann an den seitlichen Griffmulden **2** an und ziehen Sie es ganz heraus.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Letzte Vorbereitungen

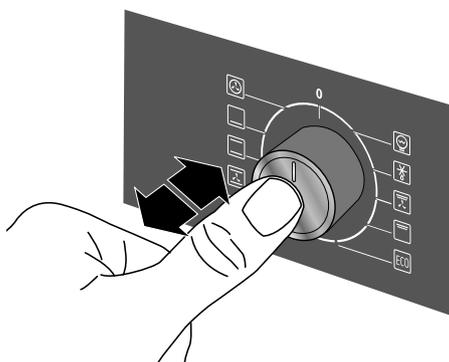
Transportsicherungen entfernen

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

Bedienung der Knebelschalter

Die Knebelschalter **9** und **16** sind versenkbar. In versenkter Position schließen sie bündig mit der Bedienblende ab.

Zur Bedienung der Knebelschalter



- tippen Sie den Knebelschalter mittig an. Zum erneuten Versenken drücken Sie ihn hinein.

Uhrzeit einstellen

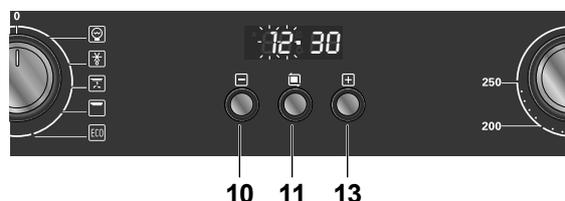
Stellen Sie die Uhrzeit ein:

- wenn der Backofen neu angeschlossen wurde;
- nach einem Stromausfall.

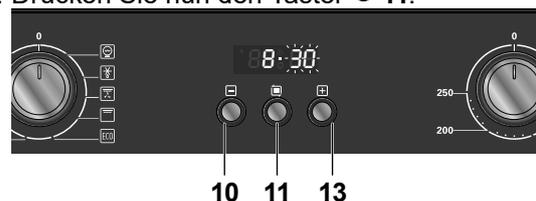
Wenn der Backofen neu angeschlossen wurde, oder nach einem Stromausfall zeigt das Display diese Ansicht:



So stellen Sie die Uhrzeit ein:



1. Drücken Sie den Taster **⊖ 10** oder den Taster **⊕ 13** ggf. mehrmals, um die Stunde einzustellen.
2. Drücken Sie nun den Taster **⊕ 11**.



Die Minuten-Anzeige beginnt zu blinken.

1. Drücken Sie den Taster **⊖ 10** oder den Taster **⊕ 13** ggf. mehrmals, um die Minute einzustellen.
2. Drücken Sie erneut den Taster **⊕ 11**. Die Anzeige blinkt nicht mehr; die Uhrzeit ist eingestellt. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.

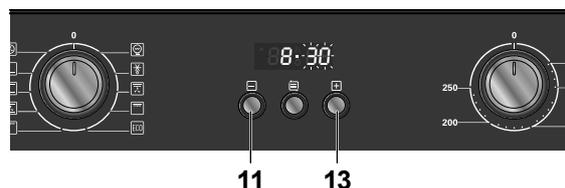


Bitte beachten!

Nach einem Stromausfall (oder wenn Sie den Stecker gezogen haben) müssen Sie die Zeit neu einstellen.

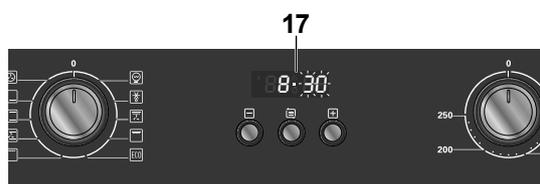
Die Zeitumstellung von der MEZ zur MESZ (Sommerzeit) und zurück müssen Sie ebenfalls manuell vornehmen.

Gerät ein- und in Standby schalten



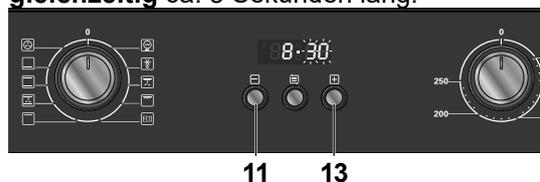
Im Standby-Betrieb zeigt das Display dieses Bild.

- Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie den Taster **⊕ 11** ca. 3 Sekunden lang.



Die Betriebsanzeige **17** leuchtet nun.

- Um das Gerät zurück in Standby zu schalten, drücken Sie die Taster **11** und **13** **gleichzeitig** ca. 3 Sekunden lang.



Die Betriebsanzeige **17** und die Innenbeleuchtung erlöschen.

Erstinbetriebnahme

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Bei unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät können Schäden am Gerät entstehen.

Scharfe Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme und Backofensprays können die Oberfläche des Geräts beschädigen. Hochdruck- oder Dampfreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

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

1. Nehmen Sie den Grillrost **3** und das Backblech **5** aus dem Backofen.
2. Schieben Sie die hochwandige Fettpfanne **4** in den untersten Einschub.
3. Füllen Sie ca. 0,5 l Wasser in die Fettpfanne **4**.
4. Stellen Sie den linken Knebelschalter **9** auf „Ober-/Unterhitze“ und den rechten Knebelschalter **16** auf 50 °C .
5. Drücken Sie den Taster **11**.
6. Schalten Sie den Backofen nach 1 Stunde aus und lassen Sie das Wasser abkühlen.
7. Reinigen Sie den Backofen-Innenraum und das Zubehör mit einem Tuch oder Schwamm mit heißem Wasser und einem Spritzer Spülmittel oder Allzweckreiniger. Sie können den Backofen jetzt normal benutzen.

Das richtige Backofengeschirr

- Benutzen Sie im Backofen nur Töpfe mit hitzebeständigen Griffen (erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“).
- Auch feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen eignen sich als Backofengeschirr.
- Insbesondere Backöfen mit Ober-/Unterhitze brauchen Kuchenformen und Bleche mit guter Wärmeübertragung, am besten aus schwarzlackierten Metallen. Darin werden Kuchen besonders gut braun.
- Auch Aluminiumbleche, mit oder ohne Beschichtung, bringen gute Ergebnisse.
- Bei Umluft reichen auch Weißblechformen. Die Rundumwärme sorgt für eine gute Bräunung.

Das Außenkühlgebläse



WARNUNG

Brandgefahr!

Wenn das Außenkühlgebläse oder der Ventilator 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 sofort aus, öffnen Sie die Backofentür, und benutzen Sie den Herd nicht mehr!
- Verständigen Sie unseren Service (siehe Seite DE-35).

Das Außenkühlgebläse kühlt die Backofendämpfe und Grillschwaden, die durch den Wrasenabzug aus dem Backofen treten, und verhindert, dass angrenzende Möbel zu heiß werden. Der Luftaustritt erfolgt durch den Wrasenabzug **8** zwischen Bedienblende und Backofentür.



Den Backofen benutzen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Der Backofen und die Backofentür werden im Betrieb sehr heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

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



WARNUNG

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.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Bei unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät können Schäden am Gerät entstehen.

- Legen Sie Backbleche oder Alufolie nie direkt auf den Garraumboden. 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.

Grundeinstellungen

Bei jeder Benutzung des Backofens müssen Sie 2 Grundeinstellungen vornehmen:



- Benutzen Sie den linken Knebschalter **9**, um die gewünschte Beheizungsart einzustellen.
- Benutzen Sie den rechten Knebschalter **14**, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Garen bzw. Backen mit Ober-/Unterhitze

Bei Ober-/Unterhitze arbeitet Ihr Backofen, wenn Sie es wünschen, mit hoher Temperatur – je nach Einschubhöhe kommt sie stärker von unten oder von oben. Sie eignet sich besonders für überbackene Gerichte und Aufläufe sowie Pizza.

Das Backen und Braten ist allerdings nur auf einer Einschubebene möglich.

Garen bzw. Backen mit Unterhitze

Im Boden des Garraums befindet sich ein Heizelement, das zusätzliche Hitze von unten liefert. Diese Garfunktion ist besonders geeignet für Speisen, die eine lange Garzeit benötigen, oder für solche, die einen knusprigen Boden bekommen sollen, z. B. Pizza.

Umluft und Heißluft

Ihr Backofen arbeitet mit heißer Luft. Ein Gebläse an der Rückwand Ihres Backofens sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

Umluft mit Ober- und Unterhitze

Die Hitze wird durch Ober- oder Unterhitze erzeugt und vom Gebläse gleichmäßig verteilt. Umluft ist ideal für Kurzgebratenes wie Hähnchenteile, Koteletts oder Fisch und zum Überbacken von belegten Broten und Ähnlichem, ab etwa 6 Portionen. Das hat viele Vorteile:

- Das Vorheizen ist meist überflüssig.
- Die Backofentemperaturen liegen niedriger als bei Ober-/Unterhitze.
- Es kann auf zwei Ebenen gleichzeitig gebacken, gebraten oder gedünstet werden.
- Das alles spart Strom, Geld und Zeit.

Heißluft

Mit einem Ringheizkörper um das Gebläse wird zusätzliche Hitze erzeugt.

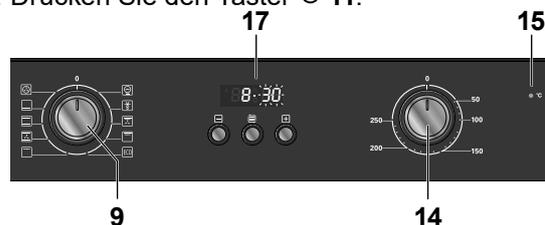
Backen

Bitte beachten!

- Füllen Sie den Teig nur zu 2/3 in die Backform, sonst läuft der Teig beim Backen über und tropft in den Backofen.
- Platzieren Sie die Backform möglichst mittig auf dem Grillrost.
- Mit dunklem Backgeschirr gelingen Kuchen am besten.
- Einschubhöhe, Temperatur und Backzeit sowie Auswahl des Backgeschirrs sind abhängig von dem, was Sie backen wollen:
 - Flache Kuchen, z. B. Obstkuchen auf dem Backblech, auf der mittleren Leiste bei ca. 170–180 °C;

- halbohohe Kuchen, z. B. Biskuittorten, auf dem Grillrost auf der mittleren Leiste bei ca. 180 °C;
- hohe Kuchen, z. B. Rührkuchen in der Form, auf der unteren Leiste bei ca. 175 °C.
- Beim Backen mit Umluft hat die Auswahl des Backgeschirrs keine große Bedeutung. Der Kuchen gelingt auch in hellen Backformen.

1. Schieben Sie die Kuchenform auf dem Grillrost oder das Backblech in den Backofen.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Benutzen Sie den linken Knebschalter **9**, um die gewünschte Beheizungsart einzustellen.
4. Benutzen Sie den rechten Knebschalter **14**, um die Temperatur einzustellen.
5. Drücken Sie den Taster  **11**.



Die Betriebsanzeige **17** und die Temperaturkontrollleuchte **15** leuchten.

Braten

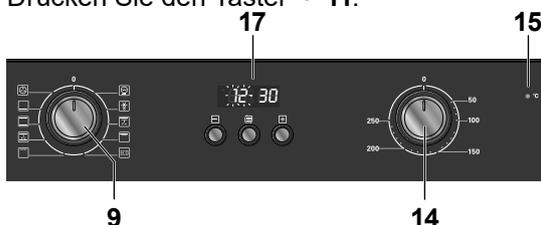
Unsere Tipps zum Braten:

- Braten Sie Gepökelttes, wie z. B. Kasseler, nur bei niedrigen Temperaturen. Das im Pökelsalz enthaltene Nitrat bildet sonst die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine.
- Garen Sie eingefrorenes Fleisch am besten in einem geschlossenen Topf. Planen Sie für jeden Zentimeter Höhe ca. 4 bis 5 Minuten Garzeit ein.
- Garen Sie Braten über 1 kg am besten im Backofen. Mit passendem Geschirr und wenig Wasser bzw. Fett garen; das erhält die Vitamine.
- Der Braten wird während des Garens höher. Berücksichtigen Sie bei sehr hohen Temperaturen eine ausreichende Einschubhöhe.
- Fleisch mit Knochen braucht ungefähr 15–30 Minuten länger zum Garen als ein entsprechender Braten ohne Knochen.

- Die sicherste Methode, zu überprüfen, ob der Braten gar ist, bietet ein Fleischthermometer. In die dickste Stelle eingestochen zeigt es nach kurzer Zeit die Kerntemperatur des Bratens an.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch für ungefähr 10 Minuten „ruhen“. Der Saft verteilt sich so gleichmäßiger und läuft beim Anschneiden nicht heraus.
- Schieben Sie Fisch möglichst in einer feuerfesten Form und auf dem Grillrost in die mittlere oder untere Einschubebene ein.

Unsere Energiespar-Tipps

- Backofen nicht vorheizen (außer bei sehr magerem Fleisch wie Filet, Roastbeef u.Ä.).
 - Sofern die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, Backofen 10 Minuten vor Garende abschalten und Restwärme nutzen.
 - Braten unter einem Kilogramm auf dem Herd garen.
1. Schieben Sie den Braten auf dem Grillrost (bei sehr fettem Fleisch) oder auf der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) in den Backofen.
Der Braten sollte sich dabei in der Mitte des Backofens befinden.
 2. Wenn Sie den Grillrost verwenden, schieben Sie unbedingt die Fettpfanne darunter.
 3. Benutzen Sie den linken Knebschalter **9**, um die gewünschte Beheizungsart einzustellen.
 4. Benutzen Sie den rechten Knebschalter **14**, um die Temperatur einzustellen.
 5. Drücken Sie den Taster  **11**.



Die Betriebsanzeige **17** und die Temperaturkontrollleuchte **15** leuchten.

Die ECO-Funktion

ECO: Für energiesparendes Backen.

Wenn die ECO-Funktion aktiviert ist, steuert die Elektronik das Heizelement so, dass die Restwärme besser ausgenutzt und so der Energieverbrauch gesenkt wird. Eine Folge davon ist, dass sich bei aktivierter ECO-Funktion die Garzeit ein wenig verlängert.

Die ECO-Funktion ist vor allem geeignet zum Garen von Fleisch: Dieses bleibt so saftiger.

Grillen

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Der Backofen und die Backofentür werden im Betrieb sehr heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

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

WARNUNG

Brandgefahr!

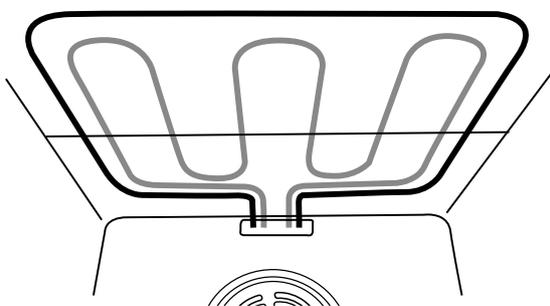
Der Backofen wird innen an der Rückwand besonders heiß.

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

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durchs Grillen schnell braun, bekommen eine gute Kruste und trocknen nicht aus. Die Kruste ist leicht verdaulich und auch für Schonkost geeignet. Flache Fleisch- und Fischstücke, Spieße, Würstchen sowie wasserreiche Gemüsesorten (wie Tomaten und Zwiebeln) eignen sich besonders gut zum Grillen. Beim Grillen haben Sie die Wahl zwischen Grillen, Intensiv- und Umluft-Grillen.

Einfaches Grillen

Beim einfachen Grillen sind nur die inneren Grill-Elemente in Betrieb.



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

1. Benutzen Sie den linken Knebelschalter **9**, um die Beheizungsart „Einfaches Grillen“ einzustellen.
2. Benutzen Sie den rechten Knebelschalter **14**, um die Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie den Taster **11**, und heizen Sie den Backofen einige Minuten vor.
4. Verteilen Sie das Grillgut auf dem Grillrost.
5. Schieben Sie den Grillrost in die obere oder mittlere Einschubebene.
6. Schieben Sie die Fettpfanne darunter.
7. Schließen Sie die Backofentür.

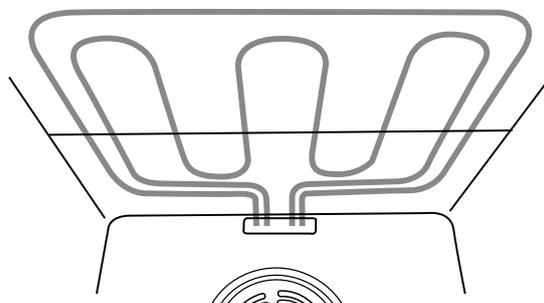


Bitte beachten!

Die Grillzeit beträgt je nach Dicke und Art des Grillguts ca. 6–10 Minuten pro Seite.

Intensiv-Grillen

Beim Intensiv-Grillen sind beide Grill-Elemente sowie das obere Heiz-Element des Backofens in Betrieb.



Intensiv-Grillen mit Umluft

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

1. Schieben Sie das Grillgut auf dem Grillrost auf der mittleren Einschubebene in den Backofen.
2. Verteilen Sie das Grillgut auf dem Grillrost.
3. Benutzen Sie den linken Knebelschalter **9**, um die Beheizungsart „Einfaches Grillen“ einzustellen.
4. Benutzen Sie den rechten Knebelschalter **14**, um die Temperatur einzustellen.
5. Schieben Sie die Fettpfanne darunter.
6. Schließen Sie die Backofentür.
7. Drücken Sie den Taster **11**.



Bitte beachten!

Die Grillzeit beträgt je nach Dicke und Art des Grillguts ca. 20–25 Minuten pro Seite.

Trocknen mit Umluft (Dörren)



Bitte beachten!

Bei saftigem Obst (z. B. Pflaumen) in den ersten 20–30 Minuten Backofentür leicht geöffnet halten (z. B. mit einem Kochlöffel aus Holz), damit Feuchtigkeit entweichen kann. Je nach Beschaffenheit des Lebensmittels müssen Sie eine unterschiedliche Trockenzeit einplanen.

- Saftiges Obst und Gemüse: 10 bis 20 Std.
- Andere Lebensmittel (z. B. Champignons): 6 bis 8 Std.
- Kräuter, gebündelt: 4 bis 6 Std.

1. Legen Sie die vorbehandelten Lebensmittel aufs Backblech und schieben Sie sie auf der mittleren Einschubebene in den Backofen.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Benutzen Sie den linken Knebelschalter **9**, um die Garfunktion „Umluft“ einzustellen.
4. Benutzen Sie ggf. den rechten Knebelschalter **14**, um die Temperatur auf 60–80 °C einzustellen.
5. Drücken Sie den Taster  **11**.

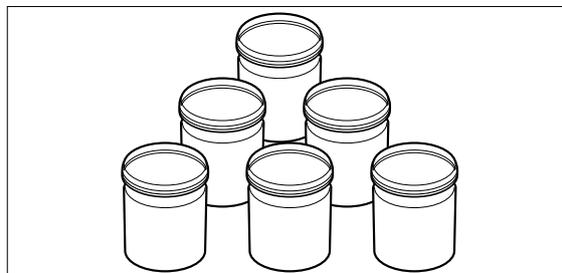
Einkochen mit Umluft bzw. Ober-/Unterhitze

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Bei unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät können Schäden am Gerät entstehen.

- Stellen Sie beim Einkochen jeweils nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne, dass sie sich nicht berühren – sie könnten sonst platzen.



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

So kochen Sie Obst oder Gemüse ein:

1. Geben Sie das Obst bzw. Gemüse in die Einmachgläser, und füllen Sie es mit abgekochtem Wasser auf.
2. Schieben Sie die Fettpfanne auf die unterste Einschubebene, füllen Sie sie halbvoll mit heißem Wasser, und stellen Sie die gefüllten Einmachgläser hinein.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Benutzen Sie den linken Knebelschalter **9**, um die Garfunktion „Ober-/Unterhitze“ oder „Umluft“ einzustellen.
5. Benutzen Sie den rechten Knebelschalter **14**, um die Temperatur einzustellen:
 - bei Ober-/Unterhitze auf 180–200 °C,
 - bei Umluft auf 160 °C.
6. Drücken Sie den Taster  **11**.
7. Wenn in den Gläsern keine Luftblasen mehr aufsteigen (nach ca. 60–80 Minuten), Temperatur zurückschalten:
 - Obst auf Null,
 - Gemüse bei Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten weitergaren,
 - Gemüse bei Umluft auf 100 °C und ca. 20–40 Minuten weitergaren.
8. Nach dem Ausschalten die Gläser bei geschlossener Backofentür noch im Backofen lassen:
 - Obst ca. 15–30 Minuten,
 - Gemüse ca. 30 Minuten.
9. Dann die Gläser vorsichtig herausnehmen und auf ein trockenes Tuch stellen. Vor Zugluft schützen (abdecken)!
10. Erst am nächsten Tag die Klammern entfernen.

Auftauen



WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

- Tauen Sie kein Fleisch und Fisch im Backofen auf.
- Benutzen Sie die Auftau-Funktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc.
- Nehmen Sie Fleisch und Fisch rechtzeitig aus dem Gefrierfach, und lassen Sie es abgedeckt im Kühlschrank auftauen. Auftauflüssigkeit (z. B. von Fleisch) muss abfließen können.

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



Um mehr Platz im Garraum zu erhalten, dürfen Sie zum Auftauen das Gefäß mit dem Gefriergut direkt auf den Garraumboden stellen und die Backblechträger herausnehmen (siehe „Backblechträger aus- und einbauen“ auf Seite DE-32).

1. Benutzen Sie den linken Knebschalter **9**, um die Garfunktion „Auftauen“ einzustellen.
2. Drücken Sie den Taster **11**.

Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

Wenn die Backschüssel nicht in den Garraum passt, können Sie die Backblechträger entfernen, um das Garraumvolumen zu vergrößern (siehe Seite DE-32).

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

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

- Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten.

Garraumbelichtung ein- und ausschalten

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Bei unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät können Schäden am Gerät entstehen.

- Verwenden Sie die Backofen-Glühlampe ausschließlich zur Beleuchtung des Backofen-Innenraums.



Die Garraumbelichtung ist bei allen Beheizungsarten außer dem ECO-Modus eingeschaltet.

Garraumbelichtung einschalten

Sie können die Garraumbelichtung einschalten, ohne etwas zu backen oder zu braten.

1. Benutzen Sie den linken Knebelschalter **9**, um die Funktion „Garraumbelichtung“ einzustellen.
2. Drücken Sie den Taster **⊕ 11**.
Im Display erscheint die Betriebsanzeige **17**, und die Garraumbelichtung leuchtet.

Garraumbelichtung ausschalten

Zum Ausschalten der Garraumbelichtung gibt es zwei Möglichkeiten:

- Drücken Sie die Taster **⊕ 11** und **⊕ 13** **gleichzeitig** ca. 3 Sekunden lang.
- Stellen Sie den linken Knebelschalter **9** in die „0“-Position zurück.



Bitte beachten!

Das Zurückstellen des linken Knebelschalters **9** in die „0“-Position schaltet das Gerät nicht aus bzw. in den Standby-Modus zurück. Während des Betriebs (also während Sie etwas backen oder braten) können Sie die Garraumbelichtung nicht abschalten.

Übersicht über die Funktionen

Symbol	Funktionsbeschreibung
 *)	Ober-/Unterhitze. Bei Ober-/Unterhitze arbeitet Ihr Backofen, wenn Sie es wünschen, mit hoher Temperatur – je nach Einschubhöhe kommt sie stärker von unten oder von oben. Sie eignet sich besonders für überbackene Gerichte und Aufläufe sowie Pizza. Das Backen und Braten ist allerdings nur auf einer Einschubebene möglich. Die besten Resultate erzielen Sie, wenn Sie das Gargut auf einer mittleren Einschubebene garen.
	Unterhitze. Im Boden des Garraums befindet sich ein Hezelement, das zusätzliche Hitze von unten liefert. Diese Garfunktion ist besonders geeignet für Speisen, die eine lange Garzeit benötigen, oder für solche, die einen knusprigen Boden bekommen sollen, z. B. Pizza.
	Umluft mit Ober- und Unterhitze. Die Hitze wird durch Ober- oder Unterhitze erzeugt und vom Gebläse gleichmäßig verteilt. Auf diese Weise wird Energie gespart. Gerichte sind an der Außenseite leicht gebräunt, innen aber noch saftig. Umluft ist ideal für Kurzgebratenes wie Hähnchenteile, Koteletts oder Fisch und zum Überbacken von belegten Broten und Ähnlichem, ab etwa 6 Portionen.
	Heißluft. Mit einem Ringheizkörper um das Gebläse wird zusätzliche Hitze erzeugt. Außerdem wird die Luftzirkulation im Garraum verbessert und eine gleichmäßigere Hitze erzeugt.
	Beim einfachen Grillen sind nur die inneren Grill-Elemente in Betrieb. Die besten Resultate erzielen Sie, wenn Sie die oberen Einschubebenen für kleinere, die unteren für größere Stücke benutzen.
	Beim Intensiv-Grillen sind beide Grill-Elemente sowie das obere Heiz-Element des Backofens in Betrieb.
 **)	ECO: Für energiesparendes Backen. Wenn die ECO-Funktion aktiviert ist, steuert die Elektronik das Hezelement so, dass die Restwärme besser ausgenutzt und so der Energieverbrauch gesenkt wird. Eine Folge davon ist, dass sich bei aktivierter ECO-Funktion die Garzeit. Die ECO-Funktion ist vor allem geeignet zum Garen von Fleisch: Dieses bleibt so saftiger.
	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.
	Auftauen. Beim Auftauen wird lediglich Luft in Raumtemperatur vom Gebläse verteilt. Auf diese Weise wird der Auftauvorgang beschleunigt, und bereits zubereitete Gerichte werden schonend aufgetaut. Die Heizung ist während des Auftauens nicht in Betrieb.
	Garraumbeleuchtung. Bei dieser Einstellung ist die Garraumbeleuchtung in Betrieb, unabhängig davon, ob der Backofen in Betrieb ist oder nicht.

*) Diese Beheizungsart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

**) Diese Beheizungsart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.

Die Zeitschaltuhr (Automatikbetrieb)

Mithilfe der Zeitschaltuhr können Sie

- eine Gardauer festlegen;
- den Zeitpunkt für das Ende eines Garvorgangs festlegen;
- den Zeitpunkt für das Ende eines Garvorgangs nach einer bestimmten Gardauer festlegen.



WARNUNG

Brandgefahr!

Im Zeitschaltuhr-Betrieb besteht erhöhte Brandgefahr!

Für den automatischen Betrieb mit Zeitschaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

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



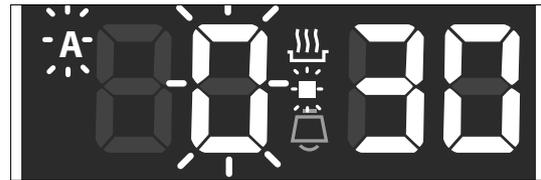
Bitte beachten!

Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten im Voraus programmieren. Die Gardauer kann zwischen 1 Minute und 10 Stunden eingestellt werden.

Bei Stromausfall werden alle Programmierungen gelöscht.

Gardauer festlegen

1. Drücken Sie den Taster **Ⓢ 11** ca. 3 Sekunden lang
Die Betriebsanzeige **⚡ 17** erscheint im Display.
2. Drücken Sie Taster **Ⓢ 11** erneut (mehrmals) kurz, bis im Display die Anzeige »d u r« erscheint.
3. Drücken Sie Taster **10** oder **13**, um in den Einstellungsmodus zu gelangen.

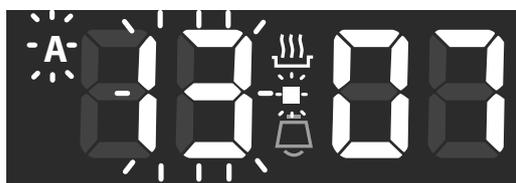


Die „0“ der Zeiteinstellung »0:30« blinkt, außerdem die Anzeige **A 16**.

4. Stellen Sie nun mit den Tastern **10** und **13** die Stundenanzahl der gewünschten Gardauer ein.
5. Drücken Sie erneut Taster **Ⓢ 11**.
6. Stellen Sie mit den Tastern **10** und **13** die Minutenanzahl der gewünschten Gardauer ein.
7. Stellen Sie mit dem linken Knebelschalter **9** die gewünschte Gar- bzw. Backfunktion und mit dem rechten Knebelschalter **14** die gewünschte Temperatur ein.
Der Garvorgang beginnt. Nach der eingestellten Gardauer schaltet sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Ein Signalton ertönt, und die Anzeige **A 16** blinkt.

Endzeit festlegen

1. Drücken Sie den Taster **Ⓢ 11** ca. 3 Sekunden lang
Die Betriebsanzeige **⚡ 17** erscheint im Display.
2. Drücken Sie Taster **Ⓢ 11** erneut (mehrmals) kurz, bis im Display die Anzeige »E n d« erscheint.
3. Drücken Sie Taster **10** oder **13**, um in den Einstellungsmodus zu gelangen.



Die Stundenzahl der augenblicklichen Zeit blinkt, außerdem die Anzeige **A 16**.

4. Stellen Sie nun mit den Tastern **10** und **13** die Stunde der gewünschten Endzeit ein.
5. Drücken Sie erneut Taster **11**.
6. Stellen Sie mit den Tastern **10** und **13** die Minute der gewünschten Endzeit ein.
7. Stellen Sie mit dem linken Knebelschalter **9** die gewünschte Gar- bzw. Backfunktion und mit dem rechten Knebelschalter **14** die gewünschte Temperatur ein.

Der Garvorgang beginnt. Bei Erreichen der eingestellten Endzeit schaltet sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Ein Signalton ertönt, und die Anzeige **A 16** blinkt.

Gardauer und Endzeit festlegen

1. Legen Sie die gewünschte Gardauer fest, wie im Abschnitt „Gardauer festlegen“, Schritte 1-6, beschrieben.
2. Drücken Sie dann Taster **11**.



Das Display zeigt die augenblickliche Uhrzeit; die Anzeige **A 16** leuchtet.

3. Drücken Sie erneut kurz mehrmals Taster **11**, bis das Display die Anzeige »End« zeigt.
4. Legen Sie nun die gewünschte Endzeit fest, wie im Abschnitt „Endzeit festlegen“, Schritte 2-6, beschrieben.
5. Drücken Sie Taster **11**.
Das Gerät schaltet sich in den Standby-Modus; das Display zeigt die Uhrzeit, und die Anzeige **A 16** leuchtet.
6. Stellen Sie mit dem linken Knebelschalter **9** die gewünschte Gar- bzw. Backfunktion und mit dem rechten Knebelschalter **14** die ge-

wünschte Temperatur ein

Zu der Zeit, die der festgelegten Endzeit abzüglich der festgelegten Gardauer entspricht, startet das Gerät automatisch. Nach Ablauf der festgelegten Gardauer schaltet es sich automatisch in den Standby-Modus. Ein Signalton ertönt, und die Anzeige **A 16** blinkt.

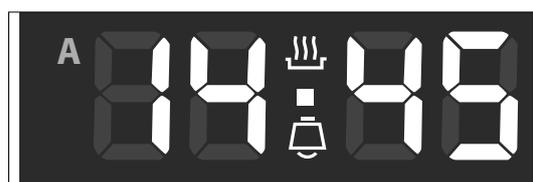
Beispiel:

Es ist jetzt 9:00 Uhr morgens. Sie möchten ein Gericht, dessen Gardauer 45 Minuten beträgt, um 13:00 Uhr fertig haben.

- Führen Sie die Schritte 1-6 wie beschrieben aus.
Um 12:15 Uhr schaltet sich das Gerät automatisch ein; um 13:00 Uhr schaltet es sich automatisch wieder in den Standby-Modus.

Gerät als Küchenwecker (Timer) benutzen

1. Drücken Sie den Taster **11** ca. 3 Sekunden lang.
Die Betriebsanzeige **17** erscheint im Display.
2. Drücken Sie Taster **11** erneut kurz, bis im Display die Timer-Anzeige **18** blinkt.
3. Drücken Sie Taster **10** oder **13**, um in den Einstellungsmodus zu gelangen.
4. Stellen Sie die gewünschte Zeitdauer ein, wie im Abschnitt „Gardauer festlegen“, Schritte 4-6, beschrieben.
5. Drücken Sie Taster **11** erneut kurz.



Das Display zeigt nun die augenblickliche Uhrzeit sowie die Betriebsanzeige **17** und die Timer-Anzeige **18**.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, und die Timer-Anzeige **18** blinkt.

**Bitte beachten!**

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät **nicht** automatisch in den Standby-Modus. Um es in den Standby-Modus zu bringen, drücken Sie die Taster ⊕ 11 und ⊕ 13 **gleichzeitig** ca. 3 Sekunden lang.

Programmierung löschen

Um eine Gardauer- und/oder Endzeitfestlegung zu löschen,

- drücken Sie die Taster ⊕ 11 und ⊕ 13 **gleichzeitig** ca. 3 Sekunden lang.

Programm abbrechen

Um ein laufendes Programm (Gardauer, Endzeit) abzubrechen,

- drücken Sie die Taster ⊕ 11 und ⊕ 13 **gleichzeitig** ca. 3 Sekunden lang.

Signalton abbrechen

Der Signalton, den Sie am Ende einer eingestellten Gardauer hören, hält normalerweise ca. 2 Minuten lang an. Diesen Signalton können Sie jederzeit abbrechen:

- Drücken Sie einen beliebigen Taster kurz (weniger als 3 Sekunden).

Pflege und Wartung

Gehäuse-Oberflächen reinigen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Diese sind auch nach dem Ausschalten des Backofens noch eine Zeitlang heiß.

- Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Bei unsachgemäßer Reinigung können Schäden am Gerät entstehen.

- Zum Reinigen keine scharfen, abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

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

Backofentür aus- und einhängen

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

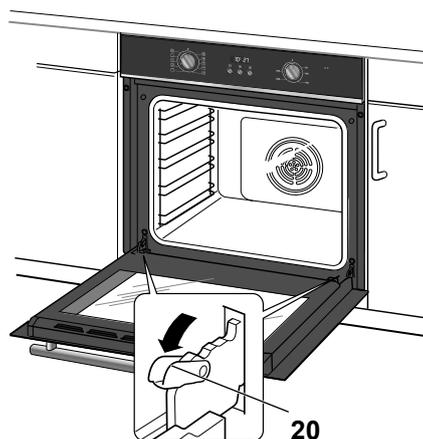
Bei unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät können Schäden am Gerät entstehen.

- Lassen Sie die Backofentür nicht fallen; die Glasscheiben können zerbrechen.

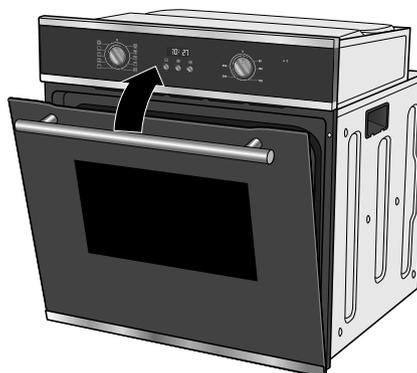
Backofentür aushängen

Sie können die Backofentür zum Reinigen ganz aushängen.

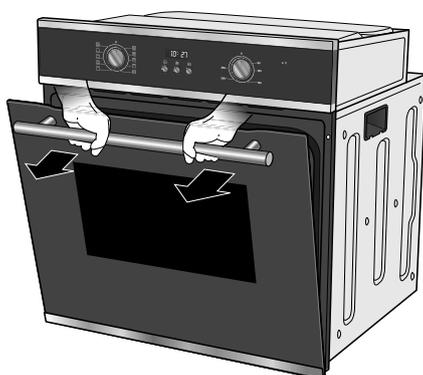
1. Öffnen Sie die Tür ganz.



2. Klappen Sie an beiden Seiten die Klappbügel **20** ganz nach vorne. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.

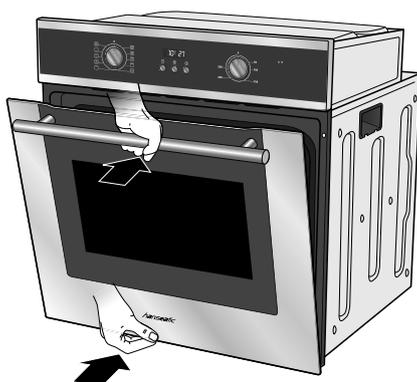


3. Schließen Sie die Tür so weit, dass sie noch ca. 10 cm geöffnet ist.

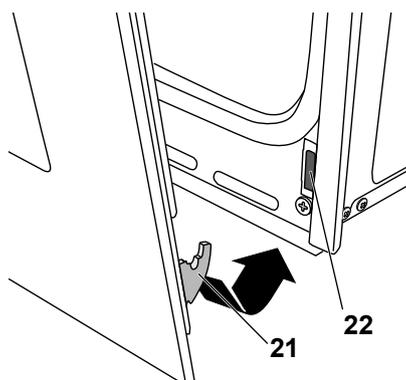


4. Ziehen Sie die Tür leicht zu sich her, und lassen Sie sie anschließend nach vorne unten herausgleiten.

Backofentür einhängen



1. Halten Sie die Tür mit beiden Händen in Schräglage.



2. Hängen Sie auf beiden Seiten die Scharniere **21** in den Öffnungen **22** in den Seitenwänden ein.
3. Öffnen Sie die Tür ganz.
4. Klappen Sie die beiden Klappbügel **20** wieder ganz nach hinten. Sie müssen die Backofentür jetzt bündig schließen können.

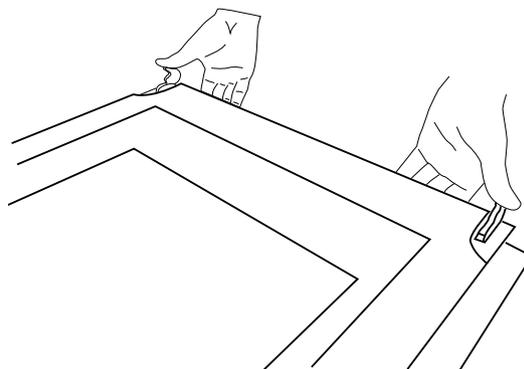
5. Schließen Sie die Backofentür. Falls Sie dabei ein Knacken hören, sind die Klappbügel **20** nicht ganz nach hinten gedrückt, oder die Scharniere **21** sind verkantet. Hängen Sie in einem solchen Fall die Tür wieder aus, und hängen Sie sie erneut ein.

Glasscheiben ausbauen, reinigen und einbauen

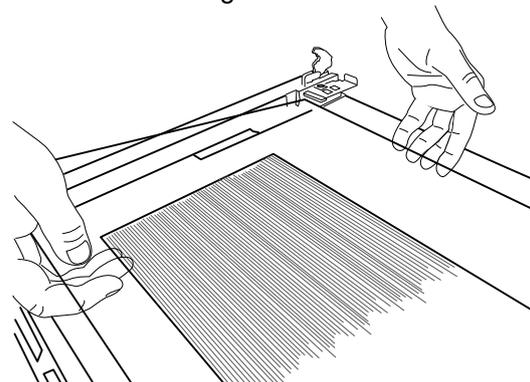
Die Backofentür besteht aus drei Scheiben. Sie sollten die Scheiben und die Zwischenräume regelmäßig reinigen.

Glasscheiben ausbauen

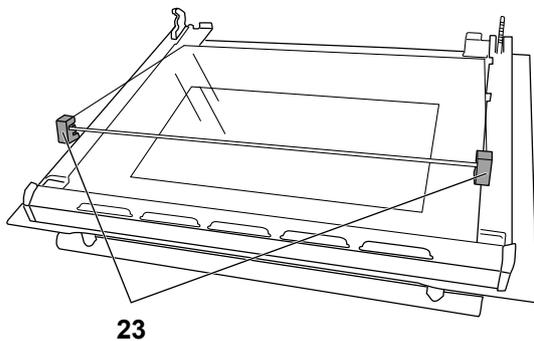
- Hängen Sie die Backofentür aus, wie im Abschnitt „Backofentür aus- und einhängen“ beschrieben.
- Legen Sie die Backofentür plan auf eine ebene Fläche. Legen Sie am besten eine Woldecke oder ein Handtuch darunter, um ein Zerkratzen der Außenscheibe zu vermeiden.



3. Nehmen Sie die innere Scheibe wie gezeigt aus der Halterung.



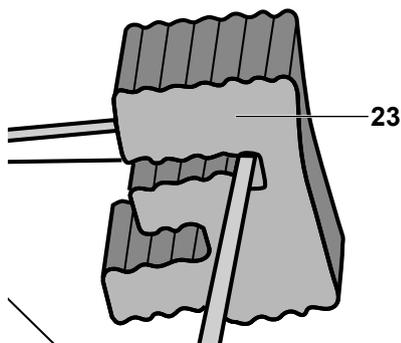
4. Nehmen Sie auch die mittlere Scheibe wie gezeigt aus der Halterung.



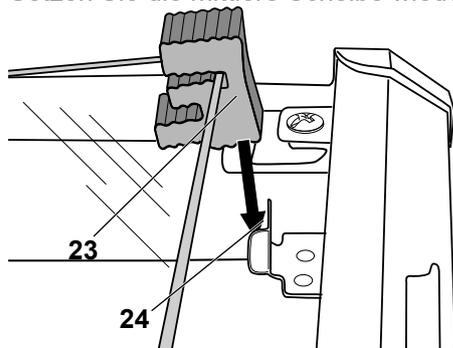
Achten Sie dabei darauf, dass die beiden Abstandhalter **23** auf beiden Seiten der Scheibe nicht beschädigt werden oder verloren gehen.

- Reinigen Sie alle Scheiben von beiden Seiten mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Glasscheiben einbauen

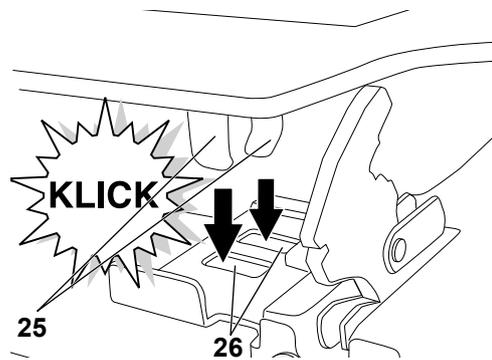


- Stecken Sie ggf. die 2 Abstandhalter **23** wieder wie gezeigt auf die mittlere Scheibe.
- Setzen Sie die mittlere Scheibe wieder ein.



Achten Sie dabei darauf, dass die Abstandhalter **23** in die Führungen **24** gleiten.

- Setzen Sie nun die innere Scheibe wieder ein.



Achten Sie darauf, dass auf beiden Seiten die Klammern **25** in die Aussparungen **26** einrasten, und drücken Sie die Scheibe fest.

- Hängen Sie die Backofentür wieder ein, wie im Abschnitt „Backofentür einhängen“ beschrieben.

Backofen und Einschübe reinigen

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Diese sind auch nach dem Ausschalten des Backofens noch eine Zeitlang heiß.

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

Stellen Sie zum Reinigen den linken Knebschalter **9** auf die Backofen-Beleuchtung , und drücken Sie den Start-Taster  **13**.

- Reinigen Sie den Backofen und die Einschübe möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger.

- Reinigen Sie die Dichtung besonders vorsichtig auf die gleiche Art, weil sie nur an den Ecken befestigt ist.

Backblechträger aus- und einbauen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Diese sind auch nach dem Ausschalten des Backofens noch eine Zeitlang heiß.

- Lassen Sie den Backofen erst vollständig abkühlen, bevor Sie die Backblechträger ein- bzw. ausbauen.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

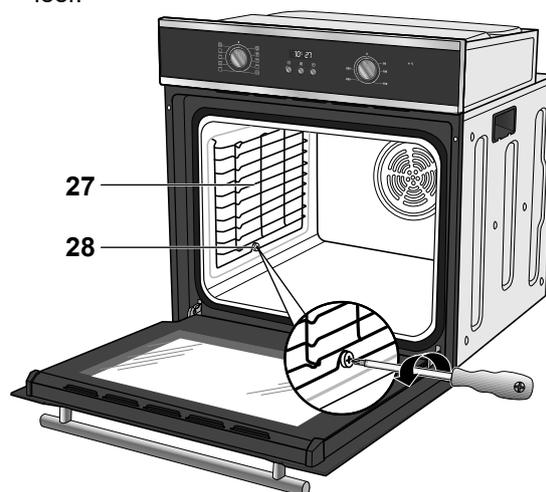
Bei unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät können Schäden am Gerät entstehen.

Die Backblechträger sind nicht spülmaschinenfest.

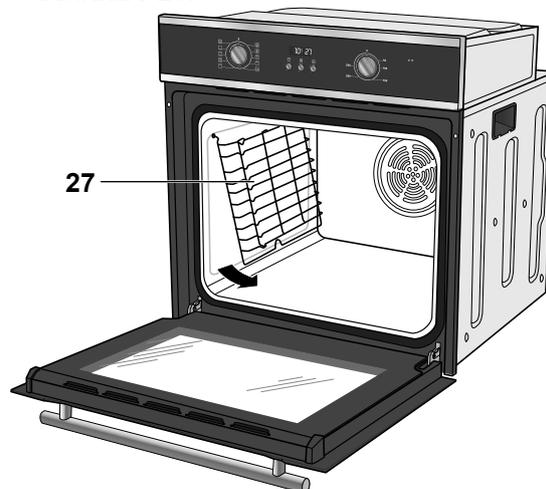
- Reinigen Sie die Backblechträger nicht im Geschirrspüler.

Zur gründlichen Reinigung des Innenraums entnehmen Sie bitte die Backblechträger. Die Backblechträger können von Hand entnommen werden.

- Räumen Sie zunächst den Backofeninnenraum leer.

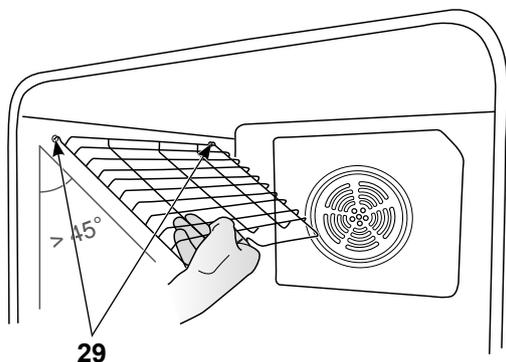


- Lösen Sie mit einem Schraubendreher an beiden Längsseiten des Garraums die Schraube **28**.



- Nehmen Sie die Backblechträger **27** heraus wie gezeigt.
- Reinigen Sie die Backblechträger mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Backblechträger einbauen



1. Positionieren Sie die Backblechträger **27** wie gezeigt. Der Winkel zwischen der Seitenwand und dem Backblechträger muss mindestens ca. 45° betragen.
2. Drücken Sie die Haken in die vorgesehenen Löcher **29** in den Seitenwänden.
3. Ziehen Sie nun die Schrauben **28** wieder fest.

Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln

Als Backofenbeleuchtung benötigen Sie ein hitzefestes Backofen-Leuchtmittel Typ 230 V~, 25 W, G9, T 300 °C.

! WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Durch unsachgemäßen Umgang beim Wechsel des Backofen-Leuchtmittels droht Stromschlag, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tode führen kann.

- Vor dem Austausch des Backofen-Leuchtmittels unbedingt die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.

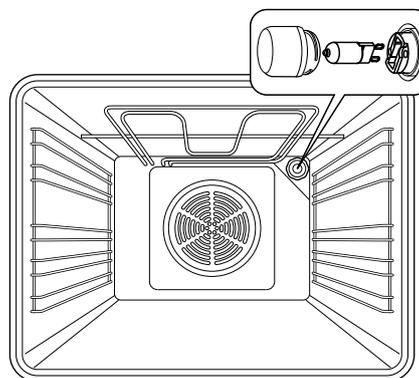
! WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Der Garraum kann noch lange Zeit nach dem Ausschalten so heiß sein, dass beim Berühren der Garraumwände oder des Heizkörpers Verbrennungsgefahr droht.

- Das Backofen-Leuchtmittel erst wechseln, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist.

1. Schalten Sie die Sicherungen aus bzw. drehen Sie sie heraus.
2. Legen Sie ein weiches Tuch in den abgekühlten Garraum, für den Fall, dass die Glasabdeckung oder das Leuchtmittel herunterfällt.



3. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie sie heraus.
4. Ziehen Sie das defekte Leuchtmittel vorsichtig aus der Fassung und ersetzen Sie es durch ein neues vom gleichen Typ.
5. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder in die Öffnung ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest.
6. Nehmen Sie das Tuch wieder aus dem Garraum heraus und schalten Sie die Sicherung wieder ein.
7. Stellen Sie die Uhr.

Wenn's mal ein Problem gibt ...

Fehlersuchtablelle



WARNUNG

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

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

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Backofen ohne Funktion	<p>Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für den Backofen am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Sofern der Backofen keinen eigenen Stromkreis hat, überprüfen Sie die Funktionen der Schutzkontakt-Steckdose mit anderen Geräten.</p> <p> WARNUNG</p> <p>Wenn unklar ist, ob das Gerät defekt ist oder ohne Stromzufuhr, kann Stromschlaggefahr bestehen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verständigen Sie im Zweifelsfall unbedingt unseren Service (siehe Seite DE-35). • Reparieren Sie das Gerät niemals selbst!
Die Temperaturanzeige blinkt nicht mehr.	Die eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht.
Backofen-Beleuchtung ausgefallen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät noch funktioniert (siehe oben). Wechseln Sie die Glühlampe aus (siehe „Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln“ auf Seite DE-33). Hinweis: Defekte Backofen-Glühlampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Außenkühlgebläse läuft nicht (kein Luftaustritt unter der Blende, Blende wird sehr heiß).	<p> WARNUNG</p> <p>Brandgefahr!</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie das Gerät sofort aus, öffnen Sie die Backofentür und benutzen Sie den Herd nicht mehr! • Verständigen Sie unseren Service (siehe Seite DE-35).

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Umluft-Betrieb.	 WARNUNG Brandgefahr! Wenn der Ventilator defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken. <ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie das Gerät sofort aus, öffnen Sie die Backofentür und benutzen Sie den Herd nicht mehr! • Verständigen Sie unseren Service (siehe Seite DE-35).
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Backofen bildet sich Kondenswasser.	Dies ist kein Grund zur Sorge. Es entsteht durch Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (z. B. Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken.

Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
<i>hanseatic</i> Einbau-Backofen	65M90D0-E11319G	9261 4660

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Reparaturen und Ersatzteile

Kunden in Deutschland

- Wenden Sie sich bitte an unseren Technik-Service:
Telefon 0 18 06 18 05 00
(Festnetz 20 Cent/Anruf, Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf)

Kunden in Österreich

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

Bitte beachten Sie:

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

Umweltschutz leicht gemacht

Verpackung



Unsere Verpackungen bestehen aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien:

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

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.

Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den mitgelieferten Gar tabellen angegeben ist.
- Verwenden Sie möglichst dunkle Backfor men und -bleche. Sie nehmen die Hitze be sonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Ga rens bzw. Backens oder Bratens möglichst selten.
- Mehrere Kuchen sollten Sie schnell nachei nander backen, solange der Backofen noch warm ist. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Wenn Sie Kasten formen verwenden, schieben Sie beide ne beneinander in den Backofen.
- Schalten Sie den Backofen bei längeren Garzeiten schon 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus. Die Restwärme reicht zum Fer tiggaren aus.

Tabelle „Prüfgerichte“

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

Speise	Anzahl Bleche	Einschubhöhe ¹⁾	Beheizungsart	Temperatur in °C	Gardauer in Min.
Spritzgebäck	1	4	Ober-/Unterhitze	150-160	20-30
	1	2	Heißluft	140-150	30-35
	2	2 Fettpfanne 4 Backblech	Heißluft	140-150	35-40
Wasserbiskuit	1	2	Ober- /Unterhitze	180-190	15-25
	1	2	Heißluft	160-165	30-40
Apfelkuchen mit Streusel	1	4	Ober-/Unterhitze	185-195	25-40
	1	3	Heißluft	165-175	40-50
Small Cakes	1	4	Ober-/Unterhitze	175-185	15-25
	1	2	Heißluft	160-170	20-30
	2	2 (Fettpfanne) + 4 (Backblech)	Heißluft	165-170	20-25
Toast	1	3	Grill	240	1-3
Burger	1	4	Intensivgrill	240	15 + 5-8 ²⁾
Hähnchen	1	2	Intensivgrill mit Umluft	180-195	50-65
Schweinebraten	1	2	Intensivgrill mit Umluft	180-195	130-160
Gans	1	2	Intensivgrill mit Umluft	180-195	75-90
Pizza	1	3	Ober-/Unterhitze	200-210	18-23
	1	2	Umluft	170-175	20-25

Bitte berücksichtigen Sie bei allen Angaben noch eine Vorheizdauer von 5–15 Minuten.

¹⁾ Einschubebene von unten gerechnet

²⁾ 1. und 2. Seite

Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 65/2014

Warenzeichen	hanseatic
Modellkennung	9261 4660 / 65M90D0-E11319G
Energieeffizienzindex	94,0
Energieeffizienzklasse auf einer Skala A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A
Energieverbrauch konventionellen Modus	0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluft-Modus	0,79 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	70 l

Die oben angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen nach EN 60350-1 gemessen worden.

Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung	9261 4660 / 65M90D0-E11319G
Art des Backofens	einbaufähig
Masse des Gerätes	31 kg
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	70 l
Energieverbrauch im konventionellen Modus	0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch im Umluftmodus	0,79 kWh/Zyklus
Energieeffizienz Index	94,0

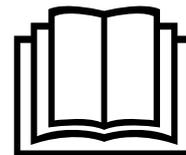
Die oben angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen nach EN 60350-1 gemessen worden.

Technische Daten

Bestellnummer	9261 4660
Gerätebezeichnung	Einbau-Backofen
Modell	65M90D0-E11319G
Bemessungsspannung	220 - 240 V ~
Frequenz	50 Hz
Bemessungsaufnahme Backofen	3000 W
Gerätemaße Backofen (H x B x T)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Nischenmaße Backofen (H x B x T)	600 mm x 560 mm x 570 mm
Maximal-Temperatur	250 °C
Beleuchtung	230 V, 25 W, G9, T 300 °C

hanseatic

65M90D0-E11319G



User manual

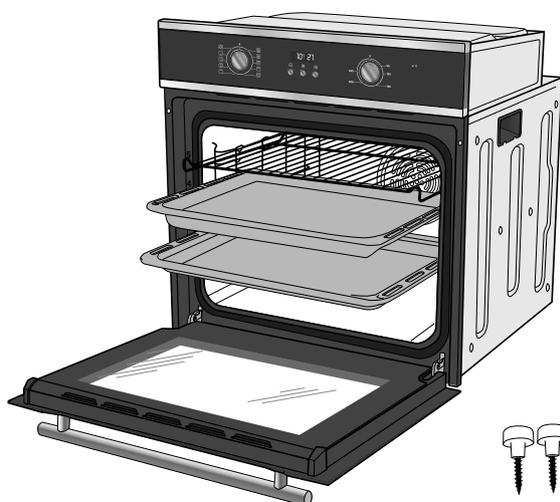
Built-in oven with digital timer

Manual/version
197130 20190508
Article no.: 9261 4660
Reproduction, even of ex-
cerpts, is not permitted!

Table of contents

Delivery.....	GB-3	Switching the oven lamp on and off	GB-23
Product features	GB-3	Overview of all functions.....	GB-24
Package contents.....	GB-3	The timer (Automatic mode).....	GB-25
Check before you start	GB-3	Setting a cooking time	GB-25
Intended use.....	GB-3	Setting an end time	GB-25
Safety notices	GB-4	Setting a cooking and end time	GB-26
Explanation of terms.....	GB-4	Use the appliance as a	
Explanation of symbols	GB-4	kitchen alarm clock (timer)	GB-26
Safety notices	GB-4	Deleting programmed settings	GB-27
Control elements	GB-10	Pausing the programme	GB-27
Installing and connecting the oven	GB-12	Pausing the acoustic signal.....	GB-27
Moving and unpacking	GB-12	Care and maintenance	GB-28
Installing the oven	GB-12	Cleaning the housing surfaces	GB-28
Connecting the oven	GB-13	Taking the door off and putting it	
Inserting the oven.....	GB-14	back on its hinges.....	GB-28
Removing the oven	GB-14	Removing, cleaning and	
Final preparations.....	GB-15	fitting the glass panes.....	GB-29
Removing transport locks.....	GB-15	Cleaning the oven and shelves	GB-30
To operate the toggle switches,.....	GB-15	Removing and mounting	
Setting the time	GB-15	the baking tray support.....	GB-31
Switching the appliance on and switching to		Replacing oven lightbulbs	GB-32
standby mode.....	GB-15	If there is a problem.....	GB-33
First use	GB-16	Troubleshooting table	GB-33
The right ovenware.....	GB-16	Service.....	GB-34
The external cooling fan	GB-17	Advice, order and complaint.....	GB-34
Using the oven.....	GB-18	Repairs and spare parts	GB-34
Basic settings	GB-18	Environmental protection made easy	GB-35
Cooking/ baking with		Packaging.....	GB-35
top/bottom heat	GB-18	Disposing of old electrical devices	
Cooking/ baking with lower heat	GB-19	in an environmentally-friendly manner .	GB-35
Convection and hot air	GB-19	Tips for saving energy	GB-35
Baking	GB-19	Table 'Test reports'.....	GB-36
The ECO mode	GB-20	Product fiche	
Barbecuing	GB-20	concerning Regulation (EU) No 65/2014.	GB-37
Drying with convection (desiccating) ...	GB-21	Product information	
Boiling with convection /		domestic ovens	
Top and bottom heat	GB-22	concerning Regulation (EU) No 66/2014.	GB-37
Defrosting	GB-22	Technical specifications	GB-38
Special preparation information			
for yeast dough.....	GB-23		

Delivery



Product features

- Digital timer
- 2 Retractable toggle switches
- 3 Function keys
- Top/bottom heat
- Convection
- Hot air
- Grill
- Oven lighting
- External cooling fans

Package contents

- 1 Built-in oven (ready for connection with mains cable and safety plug)
- 1 Baking tray
- 1 Dripping pan
- 1 Oven rack
- 2 Fixing screws
- 1 User manual

Check before you start

1. Unpack the appliance and remove all packaging, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from the inside, outside and on the back of the appliance.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance has been damaged during transport.
4. If you notice any damage caused by transport, do not operate the appliance. Contact our service team (see page GB-34).

Intended use

The oven is designed for roasting, baking, grilling and keeping food warm. It should not be used to defrost raw meat or fish.

The oven should only be used when built into a suitable kitchen recess.

It is intended solely for use in private households. It is not designed for commercial use.

Only use the oven as described in this user manual. Any other use will be deemed to be improper and may lead to damage to property or even injury to persons. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use.

The oven is not suitable for heating a room. The oven light is exclusively used for lighting the cooking compartment and not for lighting a room.

The oven door must not be used as a support prop, seat or step.



Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions reliably and safely. Be absolutely sure to also observe the national regulations valid in your country, which are also valid in addition to the regulations specified in this user manual.

Keep all safety notices and instructions for future reference. Pass all safety notices and instructions on to the subsequent user of the product.

Safety notices

Take 5 minutes for your safety. Read the safety notices carefully before use. The manufacturer will not be liable for damages caused by not paying attention to the safety notices.

Explanation of terms

The following symbols can be found in this user manual.



WARNING

This symbol indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION

This symbol indicates a hazard with a low level of risk which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.



This symbol refers to useful additional information.

Explanation of symbols



Hot surface

Safety notices

In this chapter you will find general safety instructions which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the individual chapters on operation, set-up, installation, etc.



WARNING

Risks in handling household electrical appliances

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
 - Do not operate or continue to operate the appliance if
 - it shows visible signs of damage, for example, the connection cable is defective;
 - starts smoking or there is a burning smell;
 - it makes unusual sounds.
- In such cases, remove the mains plug and contact our Service department, „Service“ on page GB-34.
- Before connecting the device, switch off the relevant electric circuit(s) (switch off circuit breakers or unscrew fuses).

- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a plug with a protective conductor that has been installed properly. Ensure that the voltage is correct when connecting it. You can find more detailed information about this on the nameplate. Connecting the device to a socket

strip or multi-plug is not permitted, and can potentially result in fire.

- Only connect the oven to a properly installed grounded socket which has been specially secured (see previous page).
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; this includes fuses, miniature circuit breakers and protective devices.
- Do not connect the oven to a multi-socket extension cable!
- If it is unclear as to whether the appliance is defective or there is no power supply, there is the risk of electric shock. In case of doubt, it is crucial that you inform our Service team „Service“ on page GB-34.
- Electrical and mechanical parts, which are essential for providing protection against sources of danger, are located in this appliance. You may only restore and repair the oven if you are an authorised electrician. In doing so, only spare parts that correspond to the original appliance specifications may be used.
- Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
- Do not operate the appliance with an

external timer or a separate remote control system.

- Lay the mains cord so that it does not pose a tripping hazard.
- Keep the mains plug and cord away from naked flames and hot surfaces.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
- If the mains cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through its customer service or by a qualified specialist „Service“ on page GB-34.
- Never open the housing.
- To replace the oven lighting, first switch off the oven then unscrew and/or switch off the fuses. Replace the light bulb only when the oven is no longer hot.



WARNING

Risks for certain groups of people
Hazards for children and certain groups of individuals!

Danger to children and persons with reduced physical, sensory or mental abilities (e.g. people with disabilities to some extent, older persons with impaired physical and mental abilities) or who lack experience and knowledge (e.g. older children).

- This appliance can be used by children aged eight years and up, and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use and understand the risks associated with

its use.

- Children should not be allowed to play with the appliance nor should they have access to the appliance when left unattended.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.
- Keep children away from the door glass! The glass door can become very hot during operation and pose a risk of burning!

Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with the packaging film. They may get caught up in this or suffocate.
- Prevent children from pulling small parts from the device or taking them out of the accessory bag and putting them in their mouths.

Risks when handling the appliance

Fire hazard!

- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- Always turn the oven dial and temperature controller to zero after the automatic shut-down!
- Do not cover cakes or roasts being cooked in the oven with baking parchment. Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not place food to be grilled too far back near the end of the heating element. It is particularly hot there. Fatty foods can catch fire.
- Do not store temperature-sensitive,

combustible or flammable objects in the oven! If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.

- Do not use the oven for storage purposes.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the cooker unattended! Food may ignite of its own accord.
- In case of an oven fire: Do not open the oven door!
- In case of cookware fire: Put the lid on immediately!
- Never extinguish burning oil or fat with water!
- If a fire starts, immediately turn all switches to zero and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our service team (see „ Please note!“ on page GB-26).
- If the external cooling fan is broken, the appliance can quickly overheat. cause significant damage to the appliance and set fire to any other nearby flammable objects. In such an event, immediately switch off the appliance, open the oven door and stop using the cooker!
- Before starting the timer, please make sure to inform all members of the household so that they do not put anything in the oven.
- Never leave anything to grill unat-

tended when using the timer!

- Monitor the oven while using the timer in order to prevent spills and burning. Please note that fats, oils and alcohol can catch on fire when heated.

Risk of burns!

The appliance becomes hot during use.

- Caution should be exercised not to touch the heating elements, walls, baking trays, etc.
- Children aged 8 years or younger must be kept away from the device, unless they are under constant supervision.
- Avoid touching heating elements, walls, baking trays, the oven door, etc. directly.
- Only ever grab onto the door at the handle.
- Do not leave the oven unattended whilst the grill or similar is in use!
- Keep children away from the oven! Installing the oven into an upright cabinet reduces the risk of children burning themselves on the oven door.
- Let the oven cool down completely before you clean it.

Risk of scalding!

Steam is generated through the build up of heat within the device when cooking dishes, and can cause scalding when coming into contact with the skin.

- Hot steam can flow from the extraction hood (ventilation) when the oven is in use. Exercise caution when

opening the hot oven!

- Never pour water directly into the hot oven. The steam can cause scalding and damage the enamel.
- Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.
- Do not leave the oven unattended while grilling or heating food. Keep children away!

Fire hazard!

There is an increased risk of fire in timer mode! Please ensure that you always observe the following when using the timer:

- Before starting the timer, please make sure to inform all members of the household so that they do not put anything flammable in the oven.
 - Monitor the oven while using the timer in order to prevent spills and burning.
 - Please note that fats, oils and alcohol can catch fire quickly when heated.
 - Never leave the oven unattended when grilling in timer mode!
- The oven is a fire hazard. Food can burn. Baking paper or other flammable objects in or near the oven can catch fire.
- Never open the door if there is a fire in the oven!
 - Never attempt to extinguish burning oil or fat with water!
 - Do not cover cakes or roasts with baking paper during cooking.

- Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not place food to be grilled too far back towards the heating element. It is particularly hot there; fats, oils and baking paper can catch fire.
- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- Do not use the oven as a storage place.
- Do not store flammable objects or objects sensitive to temperature in the oven.
- If you are cooking foods in oil, fat or with alcohol, do not leave the oven unattended. Food may ignite of its own accord.
- Interrupting the cooking process ("Pause") does not switch off the appliance.
- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut larger-sized fries and then bake at maximum of 180°C.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamide.

Risk of tipping and injury!

If the oven door is loaded with a heavy weight, the appliance can tilt forwards. There is a risk of injury from falling objects.

- The oven door must not be used as a support prop, seat or step.
- Always install the screws supplied before using the oven.

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper transport can lead to the appliance becoming damaged.

Health hazard!

Defrosting meat, poultry or fish in the oven can cause dangerous microorganisms (such as salmonella) to multiply rapidly, thereby increasing the risk of food poisoning.

- Do not defrost meat, poultry and fish in the oven. Take the frozen food out of the freezer ahead of time, cover and let it defrost in the refrigerator. The fluid from the frozen food must be able to properly drain, otherwise harmful microorganisms can form.

Acrylamide may be carcinogenic. Acrylamide is produced when starch is exposed to excessive heat, e.g. in potatoes (fries, chips), biscuits, toast, bread etc.

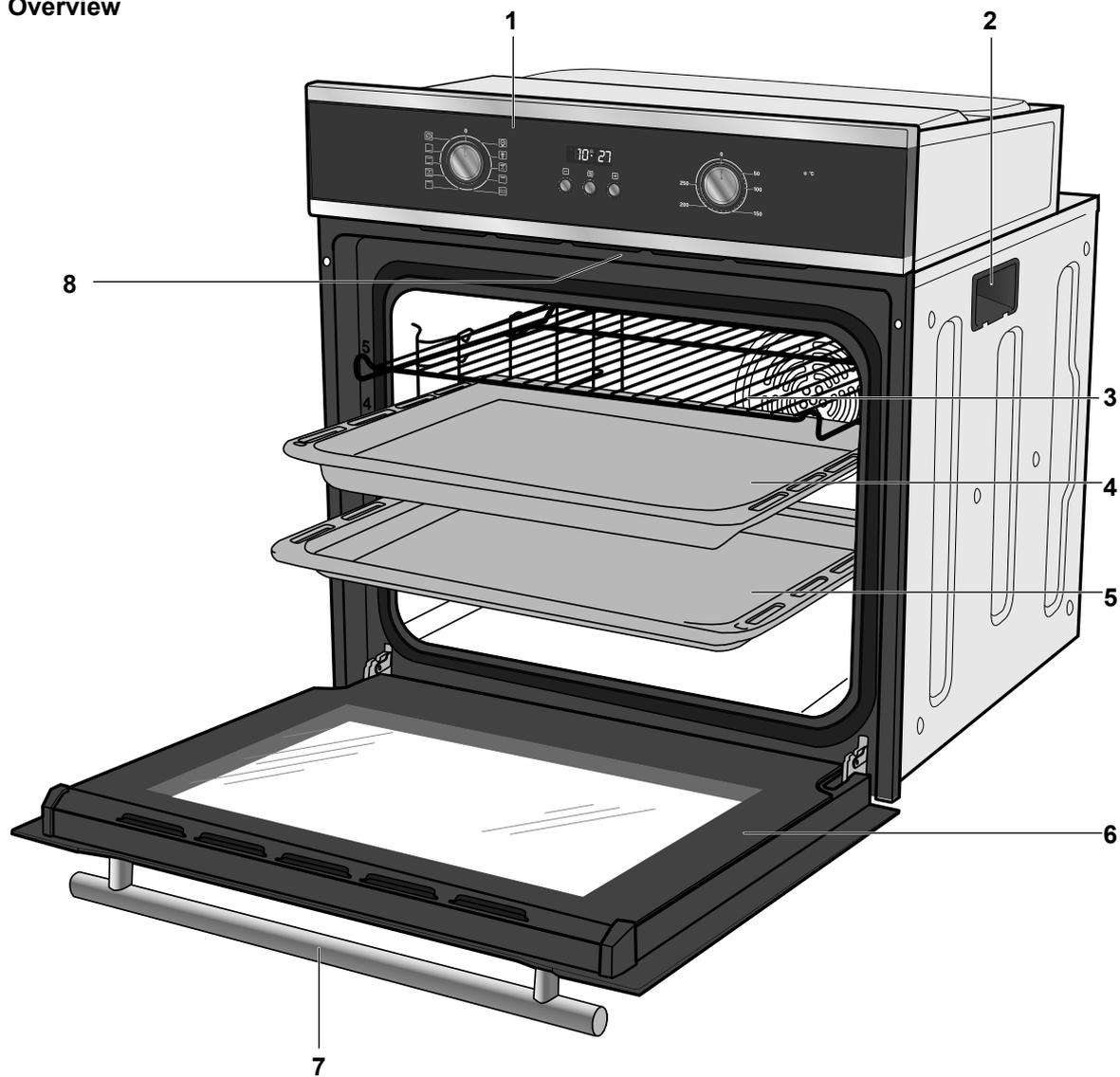
- Do not use the oven door handle to lift the entire oven! The handle is not designed to carry the whole weight of the oven.
- If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.
- Do not lift the oven by the door handle!
- Do not let the oven door drop; the glass panes can break.
- The oven door is heavy and has a glass front. Do not allow the door to fall open when taking it off its hinges!

Improper handling of the appliance may damage it.

- Do not place baking trays or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment. It may cause heat to build up inside and damage the oven's enamel. If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.
- Do not clean baking tray guides and telescopic rails in the dishwasher.
- When boiling, only place a few preserving jars in the dripping pan at the same time so that they do not touch – otherwise they could crack.
- Do not use any harsh cleaning products, abrasives, steel wool sponges or oven spray to clean. They can damage the surfaces. Do not clean the baking tray support in the dishwasher. Do not use high-pressure or steam cleaners to clean. High-pressure cleaners can cause a short circuit.
- Do not use any abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they can scratch the surface. This can destroy the glass.
- The oven lightbulb is not suitable for lighting a room. Only use the oven lightbulb to light the inside of the oven.

Control elements

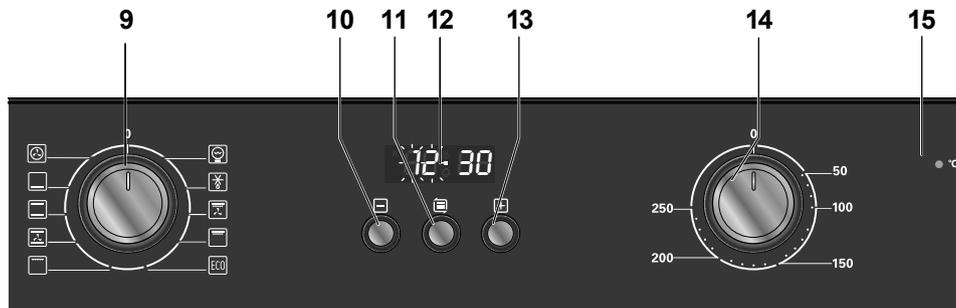
Overview



1	Control panel
2	Recessed grip
3	Oven rack
4	Dripping pan

5	Baking tray
6	Oven door
7	Door handle
8	Extraction hood

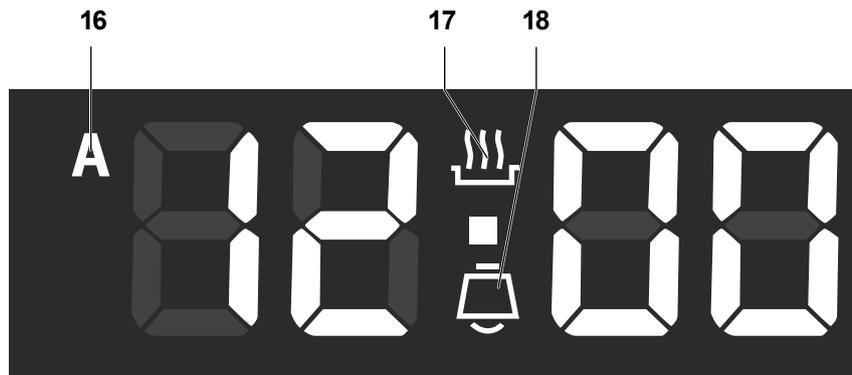
Control panel



9	Left toggle switch; to set the cooking/baking function
10	Button to reduce an input value;
11	Mode button; confirms inputs, switches on the appliance and activates the input mode
12	Display

13	Button to increase an input value or switch off the appliance
14	Right toggle switch; to set the temperature
15	Temperature indicator light; lights up when the appliance is heating up.

Display



16	“Automatic” indicator; lights up when a programmed setting is active
17	Power indicator; lights up when the appliance is switched on.
18	Timer indicator

Installing and connecting the oven



WARNING

Risk of injury!

- The oven is heavy and bulky. Get another person to help with moving and installation.
- Do not use the oven door and door handle as a step or for lifting.

Fire hazard!

Improper handling of the oven may result in damage or cause a fire. Heat trapped inside the oven may shorten its service life.

- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the vents.
- When installing the oven, follow the dimension specifications for ventilation.

NOTICE

Risk of damage!

Improper handling of the oven may result in damage.

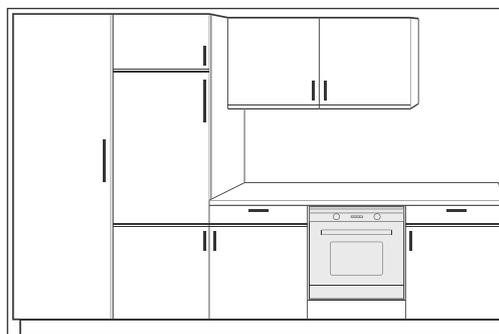
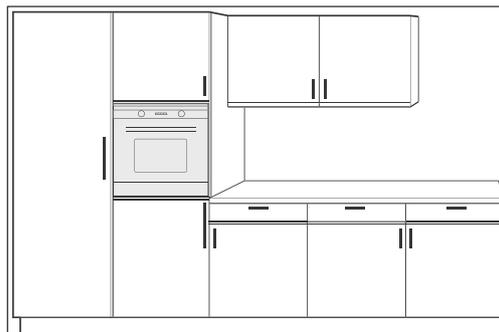
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.

Moving and unpacking

- Move the oven using a trolley or with a second person.
- Carefully unpack the oven and remove all packaging items, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from inside, outside and from the back plate of the device.
- Remove all protective films.

Installing the oven

The oven is designed for installation in standard kitchen units. It can be installed at eye-level and underneath the worktop.

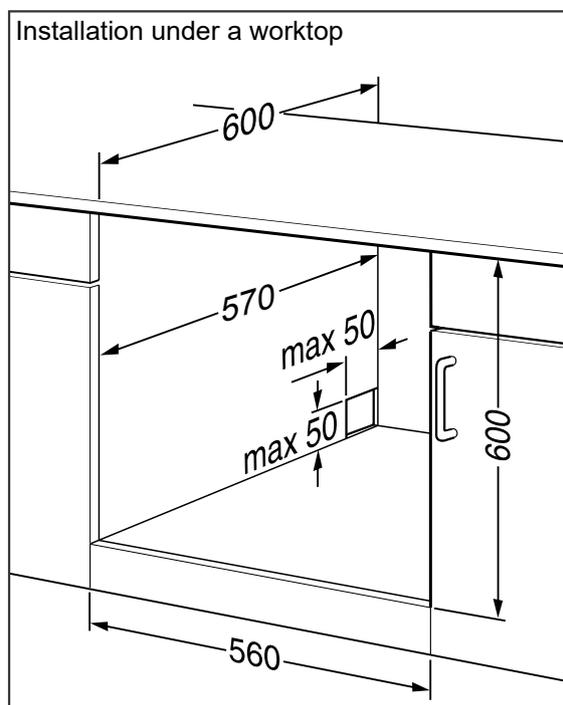
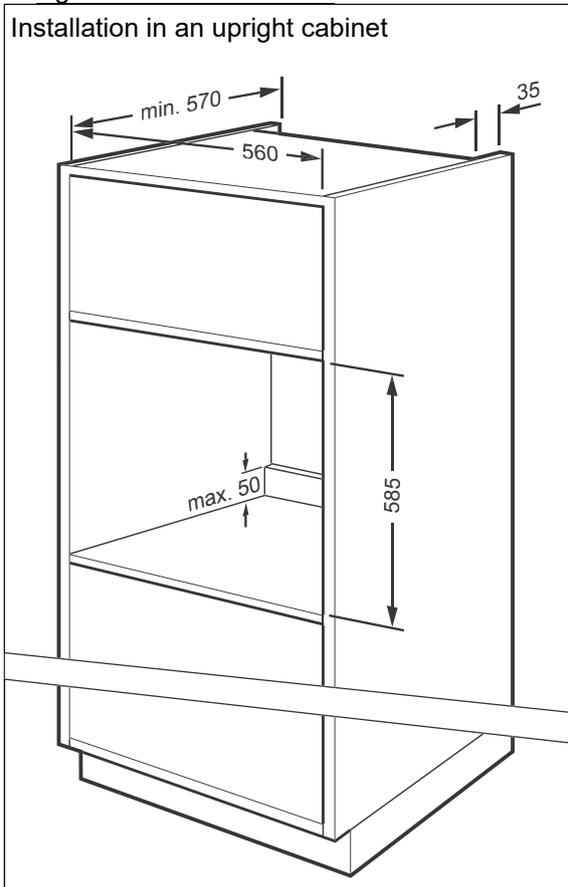


The following conditions must be observed:

- Do not install the oven directly next to a refrigerator or freezer. This will increase its energy consumption unnecessarily due to heat emission.
- The best place is next to the sink. You have an additional work surface and dirty dishes can be washed immediately.
- Before installation, check whether the appliance dimensions are compatible with your furniture dimensions.
- In respect of fire protection, the oven conforms to Type Y (EC 335-2-6). This type of appliance may only be installed on one side of taller kitchen cabinets, appliances or walls.
- The installation recess may not have a rear panel, at the most it may have an add-on edge measuring no more than 50 mm.
- The built-in cabinet can be equipped with either ledges/rails or an intermediate shelf with ventilation cut-out.
- Your built-in furniture may need to be modified. If you do not have the manual skills to do this, you should hire a professional.
- Veneers or plastic coverings on the built-in

furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.

- An intermediate shelf is required if a drawer is to be installed below the oven.
- The installation recess must have the following minimum dimensions:



All dimensions in mm

Connecting the oven

Depending on the installation recess, the oven must be connected before or after installation.

- For the electrical connection of the oven, a professional must install an earthed power socket with a separate fuse with sufficient protection (220–240 V~/50 Hz/16 A).
- The socket must be installed in way that does not affect the depth of the installation recess when the oven is plugged in.
- Do not use multi-plugs or extension cables.

1. Switch off the socket for the Oven before installation. To do this, unscrew and/or switch off the fuse for the socket.
2. Set all oven switches to zero.
3. Insert the mains plug into the socket.

Inserting the oven

WARNING

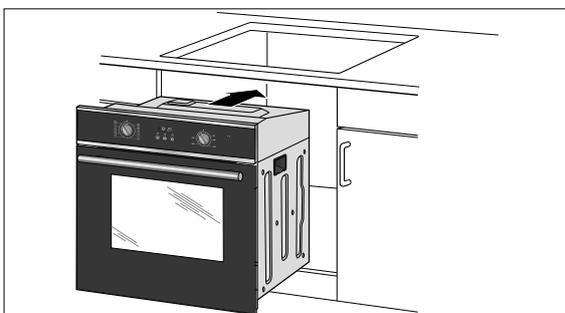
Risk of electric shock!
Incorrect installation/dismantling can cause electric shock.

- Before installing/dismantling the appliance, check that the socket to which the appliance is connected is switched off.

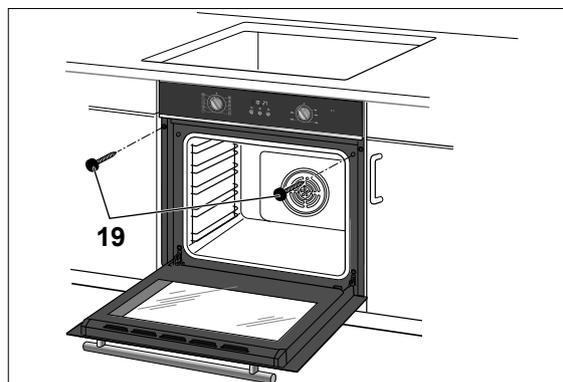
NOTICE

Risk of damage!
Improper handling of the appliance can result in damage.

- Use only the side carry points to lift the oven.
- Do not set the oven down on the edge or corner of the oven door! The glass panes can be damaged.



1. Push the oven into the recess until the front fascia is flush with the installation unit. The mains connection must not be kinked, pinched or otherwise damaged.
2. Ensure an even gap between the oven and the unit walls on both sides. Do not seal the gap above the oven fascia.



3. Once the oven is correctly positioned, open the oven door and screw into the unit using the fitting screws **19** supplied.
4. Switch the socket fuse back on.
5. Check the functions as described from page GB-15.

Removing the oven

1. Switch off the socket for the Oven before removal. To do this, unscrew and/or switch off the fuse for the socket.
2. Remove the two fixing screws **23**.
3. Lift the rear of the appliance and only pull it out slightly at first. Then grab onto the side recessed grips **2** and pull it out completely.
4. Pull the mains plug out of the socket.

Final preparations

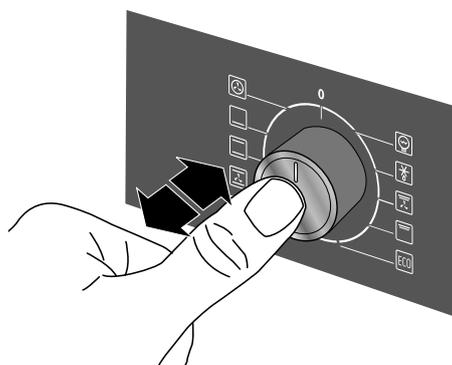
Removing transport locks

1. Remove any polystyrene, cardboard and plastic safety parts from the oven and sides of the baking trays.
2. Remove all blue protective films.

To operate the toggle switches,

The toggle switches **9** and **16** are retractable. When pushed in they are level with the control panel.

To operate the toggle switches,



- tap the middle of the toggle switch.
To hide it again, push it in.

Setting the time

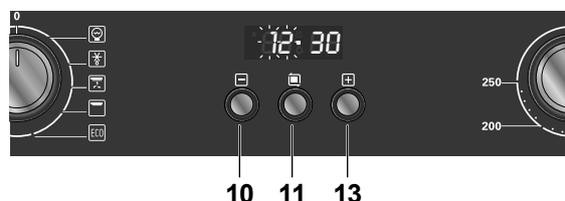
Set the clock:

- if the oven has been newly connected;
- after a power failure.

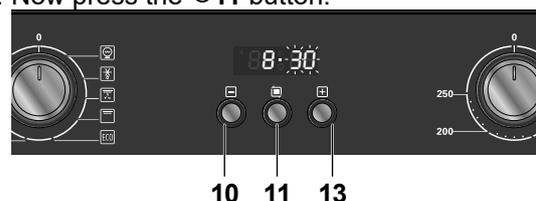
If the oven has been newly connected, or after a power failure, the display will show the following:



How to set the clock:



1. Press the \ominus **10** button or the \oplus **13** button, several times if necessary, to set the hour.
2. Now press the \odot **11** button.

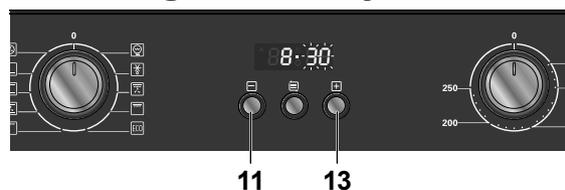


The minute indicator will start to flash.

1. Press the \ominus **10** button or the \oplus **13** button, several times if necessary, to set the minute.
2. Press the \odot **11** button again.
The indicator stops flashing; the time has been set.
The appliance is now in standby mode.

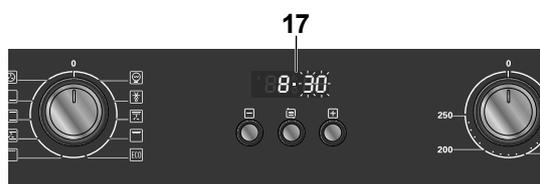
Please note!
After a power failure (or when you pull out the plug) you will need to reset the time. You likewise have to manually change the time from CET to CEST (summer time) and vice versa.

Switching the appliance on and switching to standby mode



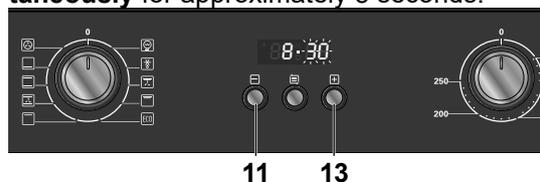
The display will show this image in standby mode.

- To switch on the appliance, press the \odot **11** button for approximately 3 seconds.



The power indicator  **17** now lights up.

- To switch the appliance to standby mode, press the  **11** and  **13** buttons **simultaneously** for approximately 3 seconds.



The power indicator  **17** and oven lamp will turn off.

First use

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may damage it.

Harsh cleaning products, abrasives, steel wool sponges and oven sprays can damage the surface of the appliance. High-pressure or steam cleaners can cause a short circuit.

- Do not use any harsh cleaning products, abrasives, steel wool sponges or oven spray to clean.
- Do not use high-pressure or steam cleaners to clean. High-pressure cleaners can cause a short circuit.

The oven must be pre-cleaned to remove all grease and oil residues from the manufacturing process, as well as tough dust deposits leftover from storage and transportation. This not only helps protect your health but also ensures delicious cakes and roasts.

- Remove the oven rack **3** and baking tray **5** from the oven.
- Push the deep dripping pan **4** into the lowest slot.

- Pour about 0.5 l of water into the dripping pan **4**.
- Set the left toggle switch **9** to “Top/bottom heat” and the right toggle switch **16** to 50 °C.
- Press the  **11** button.
- Switch off the oven after 1 hour and allow the water to cool.
- Clean the inside of the oven and the accessories with a cloth or sponge with hot water and a squirt of washing-up liquid or all-purpose cleaner.
You can now use the oven normally.

The right ovenware

- Only use pots with heat-resistant handles (which can be recognised by the label indicating “heat resistant up to 280 °C”) in the oven.
- Fire-proof dishes made of glass, porcelain, ceramic and clay or cast iron are also suitable as ovenware.
- Ovens with top/bottom heat in particular require dishes and trays with good heat transfer, most preferably metals which have been painted black. allow cakes to brown nicely.
- Good results can also be achieved with coated or non-coated aluminium trays.
- When using convection, white dishes are also sufficient. The all-round heat ensures good browning.

The external cooling fan

WARNING

Fire hazard!

If the external cooling fan or the internal fan is broken, the appliance can quickly overheat, which can cause significant damage to the appliance and set fire to any other nearby flammable objects.

- Immediately switch off the appliance, open the oven door and stop using the cooker!
- Contact our Service team (see page GB-34).

The external cooling fan cools down the steam and vapour that exit the oven through the extraction hood and prevents adjacent units from becoming too hot. The air outlet is through the extractor fan **8** between the control panel and the oven door.



Using the oven



WARNING

Risk of burns!

The oven and oven door become very hot when in operation. You must take care in order to avoid touching the heating elements inside the oven. Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision.

- Do not touch the oven and the oven door when it is in operation. Risk of burning!
- Only grab onto the door at the handle.
- Do not leave the oven unattended when in operation.
- Keep children away from the hot oven.



WARNING

Fire hazard!

The oven is a fire hazard. Food can burn. Baking paper or other flammable objects in or near the oven can catch fire.

- Only ever operate the oven with the oven door closed.

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may damage it.

- Never place baking trays or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment. It may cause heat to build up inside and damage the oven's enamel.
- If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C.

Basic settings

Every time you use the oven, you must set 2 basic settings:



- Use the left toggle switch **9** to set the desired heating method.
- Use the right toggle switch **14** to set the desired temperature.

Cooking/ baking with top/ bottom heat

In top/bottom heat mode, your oven operates with a high temperature if needed – depending on the shelf height, the heat is stronger from the bottom or the top. It is particularly suitable for gratinated dishes, bakes and pizza.

Baking and roasting is, however, only possible on one shelf level.

Cooking/ baking with lower heat

On the bottom of the cooking compartment there is a heating element that supplies additional heat from below. This cooking function is particularly suitable for dishes that require a long cooking time, or for ones that are supposed to have a crispy bottom, e.g. pizza.

Convection and hot air

Your oven operates with hot air. A fan on the back wall of your oven makes sure that heat is distributed evenly.

Convection with top and bottom heat

The heat is produced by top/bottom heat and is distributed evenly by the fan.

Convection is ideal for short-roasted dishes such as chicken pieces, chops or fish and to grill sandwiches or similar with more than 6 portions. This has many benefits:

- Pre-heating is usually redundant.
- The oven temperatures are lower than with top/bottom heat.
- Two levels can be used for baking, roasting or steaming at the same time.
- This all saves electricity, money and time.

Hot air

Additional heat is produced by a ring heater around the fan.

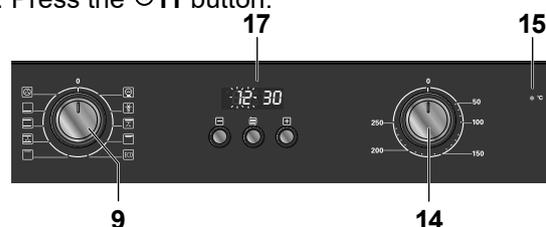
Baking

Please note!

- Only fill the dough 2/3 of the way up the baking tin, otherwise the dough will overflow and drip into the oven when baking.
- Place the baking tin on the middle of the oven rack if possible.
- The best results for cakes are achieved with dark ovenware.
- Shelf height, temperature and baking time as well as the choice of ovenware all depend on what you want to bake:
 - Flat cakes, e.g. tarts, on the baking tray on the middle bar at approx. 170–180 °C;
 - Half-height cakes, e.g. sponge cakes, on the oven rack on the middle bar at approx. 180 °C;

- Tall cakes, e.g. pound cakes, in the tin on the lower bar at approx. 175 °C.
- Selecting ovenware for baking with convection is not too important. Cakes will turn out the same in light baking tins.

1. Slide the baking tin into the oven on the oven rack or baking tray.
2. Close the oven door.
3. Use the left toggle switch **9** to set the desired heating method.
4. Use the right toggle switch **14** to set the temperature.
5. Press the  **11** button.



The power indicator **17** and temperature indicator light **15** will light up.

Roasting

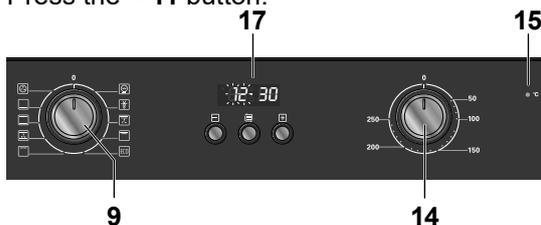
Our tips for roasting:

- Roast cured meats, e.g. cured pork, only at low temperatures. Otherwise the nitrate in pickling salt forms nitrosamines that are harmful to humans.
- It is best to cook frozen meat in a closed pot. Plan approx. 4 to 5 minutes cooking time for every centimetre of height.
- Roasts weighing more than 1 kilogram are best cooked in the oven. Use the right dishes and a little water/oil to cook; this helps to preserve the vitamins.
- The roast will rise during cooking. Make sure the shelf is high enough for very high temperatures.
- Meat with bones takes around 15-30 minutes longer to cook than a similar roast without bones.
- The safest way to check if the roast is cooked is to use a meat thermometer. By sticking it into the thickest part, the core temperature of the roast will be displayed.
- Allow meat to stand for around 10 minutes after the cooking time has elapsed. The juices can then distribute more evenly and do not run when cutting.

- Cook fish in a heatproof dish if possible on the oven rack on the middle or lower shelf.

Our energy-saving tips

- Do not pre-heat the oven (except for very lean meat such as fillets, roast beef, etc.).
 - If the cooking time is not longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before the cooking time elapses and use the remaining heat.
 - Cook roasts that weigh less than a kilogram on the hob.
1. Place the roast on the oven rack (very fatty meat) or on the dripping tray (lean meat) in the oven.
The roast should be in the middle of the oven.
 2. If you are using the oven rack, make sure to place the dripping pan underneath.
 3. Use the left toggle switch **9** to set the desired heating method.
 4. Use the right toggle switch **14** to set the temperature.
 5. Press the **11** button.



The power indicator **17** and temperature indicator light **15** will light up.

The ECO mode

ECO For energy-efficient baking.

When ECO mode is activated, the heating element is electronically controlled to make better use of residual heat and therefore reduce energy consumption. Using ECO mode will slightly extend the cooking time.

ECO mode is especially suited for cooking meat: cooking using this mode will result in juicier meat.

Barbecuing

WARNING

Risk of burns!

The oven and oven door become very hot when in operation. You must take care in order to avoid touching the heating elements inside the oven. Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision.

- Do not touch the oven or the oven door when it is in operation!
- Only grab onto the door at the handle.
- Do not leave the oven unattended when grilling or similar.
- Keep children away from the hot oven.

WARNING

Fire hazard!

The back wall inside the oven gets very hot.

- Do not place food to be grilled too far back towards the heating element.

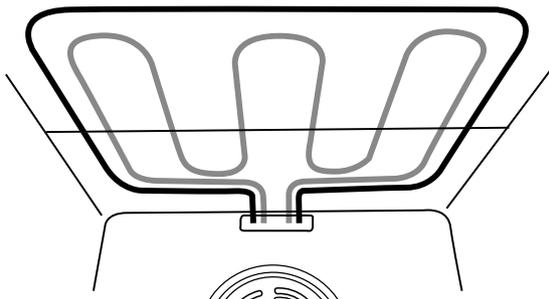
When grilling, meat, poultry and fish brown quickly, become crispy and do not dry out. The crust is easy to digest and is also suitable for bland diets.

Flat pieces of meat and fish, skewers, sausages and watery vegetables (such as tomatoes and onions) are particularly good for grilling.

When grilling, you can choose between grilling, intensive and convection grilling.

Simple grilling

For simple grilling, only the inner grill elements are in operation.



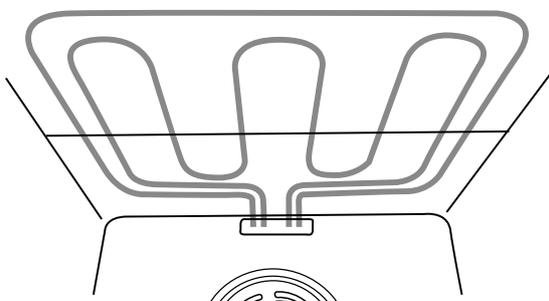
On the highest shelf, directly underneath the heating element, small or medium-sized portions of meat, fish or poultry can be grilled at the same time.

1. Use the left toggle switch **9** to set the heating method to "Simple grilling".
2. Use the right toggle switch **14** to set the temperature.
3. Press the button  **11** and preheat the oven for a few minutes.
4. Spread the food out on the oven rack.
5. Place the oven rack on the upper or middle shelf.
6. Place the dripping pan underneath.
7. Close the oven door.

 **Please note!**
The grilling time is approx. 6-10 minutes per side depending on the thickness and type of food being grilled.

Intensive grilling

Intensive grilling means that both grill elements as well as the upper heating element of the oven are in operation.



Intensive grilling with convection

Grilling with the fan does not have such an intense effect as surface grilling. However, you can grill larger pieces of meat and fish. The food being grilled does not need to be turned.

1. Place the food on the oven rack on the middle shelf in the oven.
2. Spread the food out on the oven rack.
3. Use the left toggle switch **9** to set the heating method to "Simple grilling".
4. Use the right toggle switch **14** to set the temperature.
5. Place the dripping pan underneath.
6. Close the oven door.
7. Press the  **11** button.

 **Please note!**
The grilling time is approx. 20-25 minutes per side depending on the thickness and type of food being grilled.

Drying with convection (desiccating)

 **Please note!**
Keep the oven door slightly open for juicy fruit (e.g. plums) in the first 20-30 minutes (e.g. with a wooden spoon) so that moisture can escape.
You will need to plan for different drying times depending on the quality of the food.

- Juicy fruit and vegetables: 10 to 20 hours
- Other food (e.g. mushrooms): 6 to 8 hours
- Herbs, bunched: 4 to 6 hours

1. Place the reserved food on the baking tray and position it on the middle shelf in the oven.
2. Close the oven door.

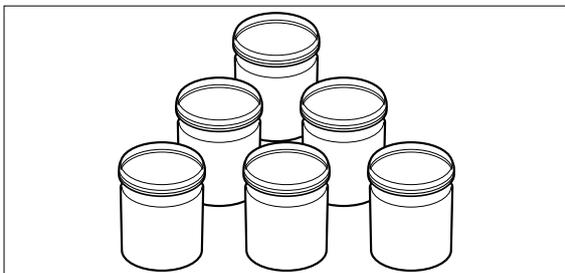
3. Use the left toggle switch **9** to set the cooking function to "Convection".
4. If necessary, use the right toggle switch **14** to set the temperature to 60–80 °C.
5. Press the **11** button.

Boiling with convection / Top and bottom heat

NOTICE

Risk of damage to property!
Improper handling of the appliance may damage it.

- When boiling, only place a few preserving jars in the dripping pan at the same time so that they do not touch – otherwise they could crack.



Only boil fruit and vegetables separately, as they have different cooking times and temperatures.

How to boil fruit or vegetables:

1. Pour the fruit/vegetables into the preserving jars and fill with boiled water. Place the dripping pan on the lowest shelf, fill it halfway with hot water and place the filled preserving jars inside.
2. Close the oven door.
3. Use the left toggle switch **9** to set the cooking function to "Top/bottom heat" or "Convection".
4. Use the right toggle switch **14** to set the temperature:
 - Top/bottom heat : 180–200 °C,
 - Convection: 160 °C.
5. Press the **11** button.
6. As soon as there are no more bubbles

rising (after approx. 60-80 minutes), turn down the temperature:

- Fruit to zero,
 - Vegetables on top/ bottom heat and keep cooking for around another 60 minutes,
 - Vegetables on convection to 100 °C and keep cooking for around another 20-40 minutes.
7. After switching off the oven, leave the jars to stand in the oven with the door closed:
 - Fruit, approx. 15-30 minutes,
 - Vegetables approx. 30 minutes.
 8. Then remove the jars carefully and place them on a dry towel. Protect them (cover) from draughts!
 9. Only remove the clips the following day.

Defrosting

WARNING

Health hazard!

Defrosting meat or fish in the oven can cause dangerous microorganisms (such as salmonella) to multiply rapidly, thereby increasing the risk of food poisoning.

- Do not defrost meat and fish in the oven.
- Only use the defrosting function to defrost vegetables, pre-cooked food, etc.
- Remove meat and fish from the freezer in time and allow them to defrost whilst covered in the fridge. Liquid resulting from defrosting (e.g. meat) must be able to drain.

Defrosting merely circulates unheated air within the cooking compartment. This accelerates the defrosting process. No heat is applied during defrosting.

i In order to make more room in the cooking compartment, you can remove the baking tray guides and defrost the frozen food container directly on the bottom of the oven (see „Removing and mounting the baking tray support“ on page GB-31).

1. Use the left toggle switch **9** to set the cooking function to “Defrost”.
2. Press the **⊕11** button.

Special preparation information for yeast dough

If the baking dish does not fit in the cooking compartment, you can remove the baking tray guides to increase the cooking compartment volume (see page GB-31).

1. Pre-heat the oven to 50 °C.
2. Switch the oven off when the temperature has been reached.
3. Place the baking dish with the yeast dough in the cooking compartment. You can place the dish directly on the bottom of the oven.
4. Close the oven door and leave the yeast dough in the oven for the desired time without further heating.

NOTICE

Risk of damage to property!

Pent-up heat can damage the oven's enamel.

- If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C.

Switching the oven lamp on and off

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may damage it.

- Only use the oven lightbulb to light the inside of the oven.

i The oven lamp will light for all cooking functions except ECO mode.

Switching on the oven lamp

You can switch on the oven lamp without baking or roasting anything.

1. Use the left toggle switch **9** to set the “Oven lamp” function.
2. Press the **⊕ 11** button.
The power indicator **17** will appear on the display and the oven lamp will switch on.

Switching off the oven lamp

There are two ways to switch off the oven lamp:

- Press the **⊕ 11** and **⊕ 13** buttons **simultaneously** for approximately 3 seconds.
- Return the left toggle switch **9** to “0”.

i Please note!

Returning the left toggle switch **9** to “0” does not switch off the appliance, but rather switches it to standby mode.

During operation (i.e. while you are baking or roasting something), it is not possible to switch off the oven lamp.

Overview of all functions

Symbol	Description of function
 *)	Top/bottom heat. In top/bottom heat mode, your oven operates with a high temperature if needed – depending on the shelf height, the heat is stronger from the bottom or the top. It is particularly suitable for gratinated dishes, bakes and pizza. Baking and roasting is, however, only possible on one shelf level. You will achieve the best results by roasting the food on one of the middle shelf levels.
	Bottom heat. On the bottom of the cooking compartment there is a heating element that supplies additional heat from below. This cooking function is particularly suitable for dishes that require a long cooking time, or for ones that are supposed to have a crispy bottom, e.g. pizza.
	Convection with top and bottom heat. The heat is produced by top/bottom heat and is distributed evenly by the fan. This saves energy. Food items are gently browned on the outside, but remain juicy inside. Convection is ideal for short-roasted dishes such as chicken pieces, chops or fish and to grill sandwiches or similar with more than 6 portions.
	Hot air. Additional heat is produced by a ring heater around the fan. This also improves the air circulation in the cooking compartment and distributes heat more evenly.
	For simple grilling, only the inner grill elements are in operation. You will achieve the best results by using the upper shelf levels for smaller items and the lower levels for larger ones.
	Intensive grilling means that both grill elements as well as the upper heating element of the oven are in operation.
 **))	ECO For energy-efficient baking. When ECO mode is activated, the heating element is electronically controlled to make better use of residual heat and therefore reduce energy consumption. Using ECO mode will slightly extend the cooking time. ECO mode is especially suited for cooking meat: cooking using this mode will result in juicier meat.
	Grilling with the fan does not have such an intense effect as surface grilling. However, you can grill larger pieces of meat and fish. The food being grilled does not need to be turned.
	Defrosting. When defrosting, only room-temperature air is distributed by the fan. This accelerates the defrosting process and is a gentle way of defrosting already-prepared dishes. No heat is applied during defrosting.
	Oven lamp. With this setting, the oven lamp is in operation regardless of whether the oven is in operation.

*) This cooking function is used to determine the level of energy consumption in conventional mode.

**) This cooking function is used to determine the level of energy consumption in convection mode and to determine the energy efficiency class.

The timer (Automatic mode)

Using the timer, you can

- set a cooking time;
- set a timer for the end of a cooking process;
- set a timer for the end of a cooking process following a specific cooking time.



WARNING

Fire hazard!

There is an increased risk of fire in timer mode!

Please ensure that you always observe the following when using the timer:

- Before starting the timer, please make sure to inform all members of the household so that they do not put anything flammable in the oven.
- Monitor the oven while using the timer in order to prevent spills and burning.
- Please note that fats, oils and alcohol can catch fire quickly when heated.
- Please note that the oven is not switched on or off by the alarm function.
- Never leave the oven unattended when grilling in timer mode!

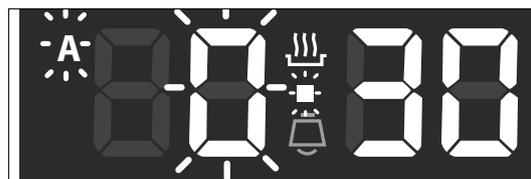


Please note!

You can pre-programme up to 23 hours and 59 minutes in advance. The cooking time can be set between 1 minute and 10 hours. Any programming will be deleted in the case of a power failure.

Setting a cooking time

1. Press and hold the button **⊕ 11** for approx. 3 seconds
The status indicator **🔔 17** will appear on the display.
2. Briefly press the **⊕ 11** button again (several times) until the indicator “dur” appears on the display.
3. Press the **10** or **13** button to enter system setting mode.



The “0” in the time setting “0:30” will flash, as well as the display **A 16**.

4. Now use the **10** and **13** buttons to set the number of hours for the desired cooking time.
5. Press the **⊕ 11** button again.
6. Now use the **10** and **13** buttons to set the number of minutes for the desired cooking time.
7. Use the left toggle switch **9** to set the desired cooking or baking function, and the right toggle switch **14** to set the desired temperature.
The cooking process will start. Following the set cooking time, the appliance will automatically switch to standby mode. An acoustic signal will sound, and the indicator **A 16** will flash.

Setting an end time

1. Press and hold the button **⊕ 11** for approx. 3 seconds
The status indicator **🔔 17** will appear on the display.
2. Briefly press the **⊕ 11** button again (several times) until the indicator “End” appears on the display.
3. Press the **10** or **13** button to enter system setting mode.



The hour indicator for the current time will flash, as well as the indicator **A 16**.

4. Now use the **10** and **13** buttons to set the hour for the desired end time.
5. Press the **⊕11** button again.
6. Now use the **10** and **13** buttons to set the minute for the desired end time.
7. Use the left toggle switch **9** to set the desired cooking or baking function, and the right toggle switch **14** to set the desired temperature.

The cooking process will start. Once the desired end time has been reached, the appliance will automatically switch to standby mode. An acoustic signal will sound, and the indicator **A 16** will flash.

Setting a cooking and end time

1. Set the desired cooking time as described in steps 1-6 under "Setting a cooking time".
2. Then press the **⊕ 11** button.



The display will show the current time; the **A 16** indicator will light up.

3. Briefly press the **⊕ 11** button again several times until the display shows the "End" indicator.
4. Now set the desired end time as described in steps 2-6 under "Setting an end time".
5. Press the **⊕11** button.
The appliance will switch to standby mode; the display will show the current time, and the **A 16** indicator will light up.
6. Use the left toggle switch **9** to set the desired cooking or baking function, and the right toggle switch **14** to set the desired temperature. The appliance will start automatically at the

time corresponding to the specified end time minus the desired cooking time. Once the set cooking time has elapsed, it will automatically switch to standby mode.

An acoustic signal will sound, and the indicator **A 16** will flash.

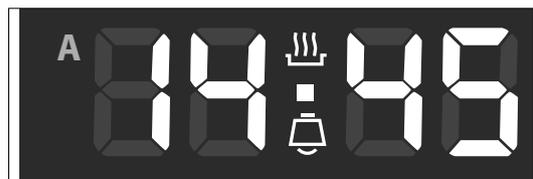
Example:

It is now 9:00 AM. You would like to have a dish ready at 1:00 PM; it takes 45 minutes to cook.

- Follow steps 1-6 as described.
At 12:15 PM, the appliance will automatically switch on; at 1:00 PM, it will automatically return to standby mode.

Use the appliance as a kitchen alarm clock (timer)

1. Press the **⊕ 11** button for approximately 3 seconds.
The power indicator **⏻ 17** will appear on the display.
2. Briefly press the **⊕ 11** button again until the timer indicator **⌚ 18** flashes on the display.
3. Press the **10** or **13** button to enter system setting mode.
4. Set the desired length of time as described in steps 4-6 under "Setting a cooking time".
5. Briefly press the **⊕ 11** button again.



The display will now show the current time as well as the status indicator **⏻ 17** and timer indicator **⌚ 18**.

When the specified time runs out, an audible signal will sound and the timer display **⌚ 18** will flash.



Please note!

Following the set time, the appliance will **not** automatically switch to standby mode. To put it into standby mode, press the **⊕ 11** and **⊕ 13** buttons **simultaneously** for approximately 3 seconds.

Deleting programmed settings

To delete a set cooking time and/or end time,

- press the ⊖ 11 and ⊕ 13 buttons **simultaneously** for approximately 3 seconds.

Pausing the programme

To pause a programme (cooking time, end time) in progress,

- press the ⊖ 11 and ⊕ 13 buttons **simultaneously** for approximately 3 seconds.

Pausing the acoustic signal

The acoustic signal you will hear at the end of a set cooking time normally lasts approximately 2 minutes. You can pause this acoustic signal at any time:

- Briefly press any button (for fewer than 3 seconds).

Care and maintenance

Cleaning the housing surfaces

WARNING

Risk of burns!

The appliance becomes hot during use. You must take care in order to avoid touching the heating elements inside the oven. Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision.

Accessible parts may become hot during use. They also remain hot for a while after switching off the oven.

- Let the oven cool down completely before you clean it.

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper cleaning can result in damage to the appliance.

- For cleaning purposes, do not use any harsh, abrasive cleaning agents or scouring agents, steel wool, metal scrapers, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners! They can damage the surface and destroy the glass.

High-pressure cleaners can cause a short circuit.

- After cooling, thoroughly clean painted surfaces with warm water and some washing-up liquid or all-purpose cleaner.
- After cooling, thoroughly clean stainless steel surfaces with warm water and some washing-up liquid or all-purpose cleaner, or use a special cleaning product for stainless steel surfaces.

Taking the door off and putting it back on its hinges

NOTICE

Risk of damage to property!

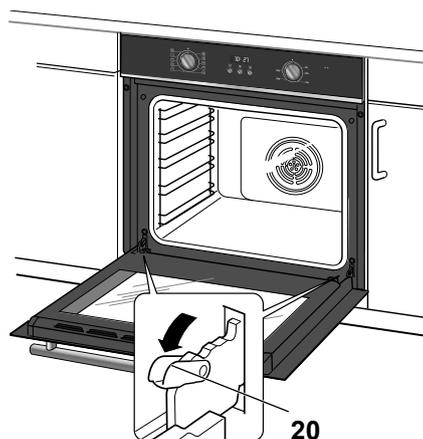
Improper handling of the appliance may damage it.

- Do not let the oven door drop; the glass panes can break.

Taking the oven door off its hinges

You can take the oven door off its hinges completely for cleaning.

1. Open the door completely.



2. Fold the clips **20** on both sides all the way forward. Use a screwdriver if necessary.

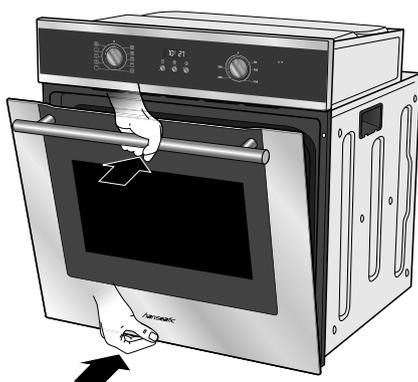


3. Close the door to the point where it is still open about 10 cm.

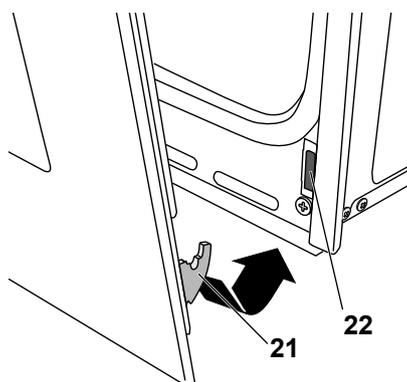


4. Pull the door slightly towards you and then guide it forwards out of its hinges from below.

Putting the oven door back on its hinges



1. Hold the door on an angle using both hands.



2. Place the hinges **21** on both sides in the openings **22** in the side walls.
3. Open the door completely.
4. Fold the clips **20** on both sides all the way back again.
You should now be able to close the oven door so that it is level.
5. Close the oven door. If you hear a cracking sound, the hinged clamps **20** are not pressed

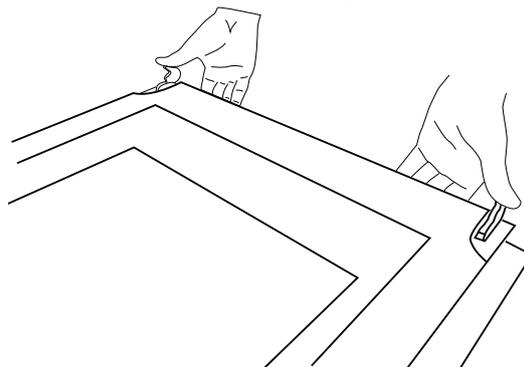
back far enough or the hinges **21** are tilted. If this happens, remove the door from its hinges and put it back on again.

Removing, cleaning and fitting the glass panes

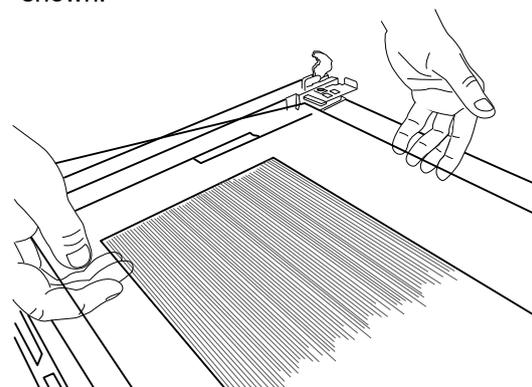
The oven door has three glass panes. You should clean the panes and the gaps regularly.

Removing the glass panes

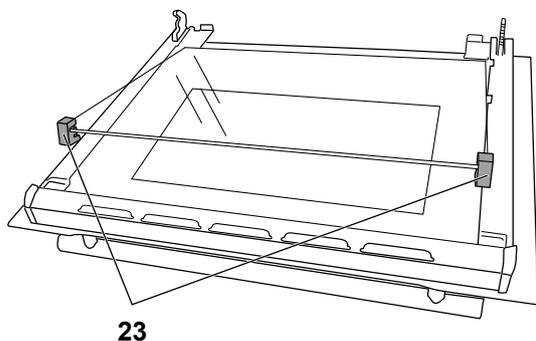
1. Pull the oven door off its hinges as described in the section "Taking the door off and putting it back on its hinges".
2. Lay the oven door flat on an even surface. It is best to lay a woollen blanket or towel underneath to avoid scratching the outer pane.



3. Take the inner pane out of the holder as shown.



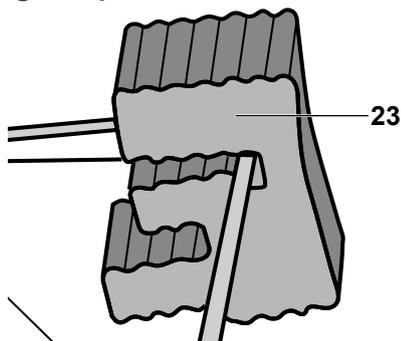
4. Also take the middle pane out of the holder as shown.



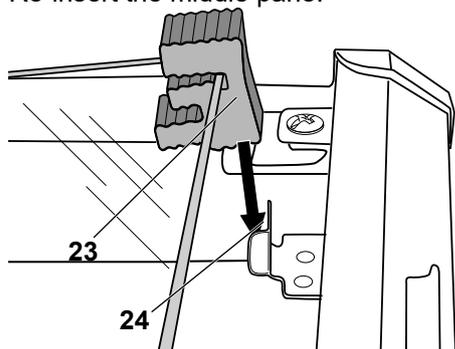
Make sure that the two spacers **23** on both sides of the pane do not get damaged or lost.

5. Clean all panes on every side with warm water and some washing-up liquid.

Fitting the glass panes

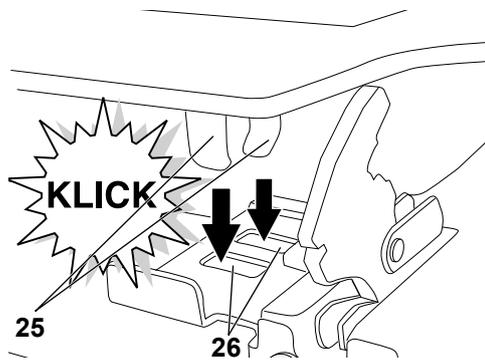


1. If necessary, place the 2 spacers **23** on the middle pane again as shown.
2. Re-insert the middle pane.



Make sure that the spacers **23** slide into the guide rails **24**.

3. Now re-insert the inner pane.



Make sure that the clips **25** snap into the recesses **26** on both sides and press the pane down.

4. Put the oven door back on its hinges as described in the section "Putting the oven door back on its hinges".

Cleaning the oven and shelves

WARNING

Risk of burns!

The appliance becomes hot during use. You must take care in order to avoid touching the heating elements inside the oven. Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision. Accessible parts may become hot during use. They also remain hot for a while after switching off the oven.

- Only clean, service and attend to the oven once it has cooled down completely.
- To clean, turn the left toggle switch 9 to the oven lighting  and press the Start button .
 1. Clean the oven and shelves after every use if possible with warm water and some washing-up liquid or all-purpose cleaner.
 2. Be particularly careful when cleaning the seal in the same way as it is only attached on the corners.

Removing and mounting the baking tray support



WARNING

Risk of burns!

The appliance becomes hot during use. You must take care in order to avoid touching the heating elements inside the oven. Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision.

Accessible parts may become hot during use. They also remain hot for a while after switching off the oven.

- Let the oven first cool down completely before you remove or mount the baking tray supports.

NOTICE

Risk of damage to property!

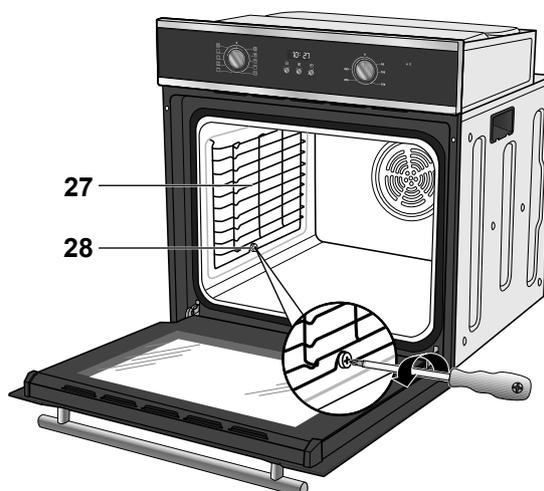
Improper handling of the appliance may damage it.

The baking tray supports are not dishwasher-safe.

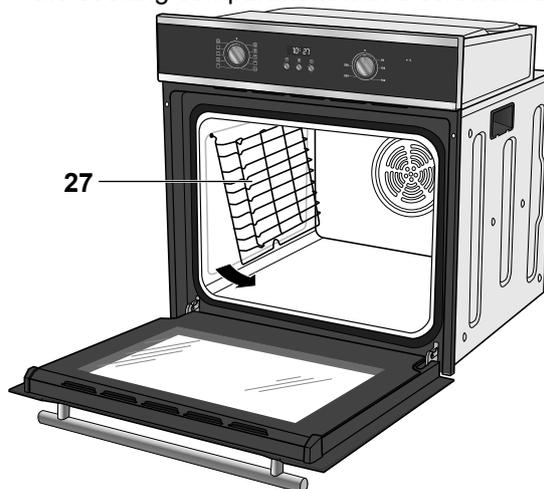
- Do not clean the baking tray support in the dishwasher.

Please remove the baking tray support to clean the inside of the oven thoroughly. You can remove the baking tray support by hand.

1. First empty the inside of the oven.

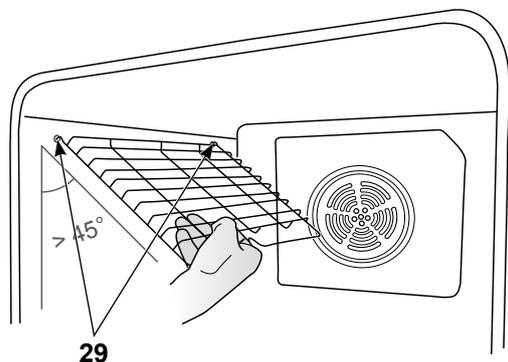


2. Loosen the screw **28** on the two long sides of the cooking compartment with a screwdriver.



3. Remove the baking tray support **27** as shown.
4. Clean the baking tray support with warm water and some washing-up liquid.

Mounting the baking tray support



1. Position the baking tray support **27** as shown. The angle between the side wall and the baking tray support must be at least 45°.
2. Push the hooks into the holes **29** provided in the side walls.
3. Now tighten the screws **28** again.

Replacing oven lightbulbs

For oven lighting, you need a heat-resistant oven bulb: type 230 V ~, 2 A, G9, T 300 °C.

WARNING

Risk of electric shock!

Improper replacing of the oven light bulb may cause electric shock which can lead to serious injury or even death.

- Before replacing the oven bulb, be sure to switch off the circuit breaker or unscrew fuses.

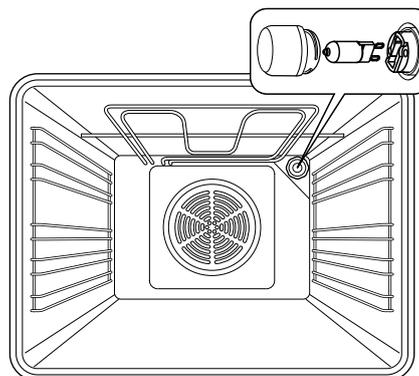
WARNING

Risk of burns!

The cooking compartment can remain hot a long time after it has been switched off. As a result, there is a risk of being burnt when touching the cooking compartment walls or heating unit.

- Only change the oven light bulb when the oven has cooled off completely.

1. Switch off the circuit breakers or unscrew fuses.
2. Place a soft cloth in the cooled cooking compartment in the event that the glass cover falls or the bulb falls off.



3. Unscrew the glass cover anticlockwise and remove it.
4. Carefully pull the defective bulb out of the socket and replace it with a new one of the same type.
5. Insert the glass cover back into the opening and screw it back on clockwise.
6. Remove the cloth from the cooking compartment and switch it on again.
7. Set the clock.

If there is a problem...

Troubleshooting table

 **WARNING**

Carrying out improper repairs to defective appliances carries the risk of electric shock. By doing this, you may endanger your own life and that of later users.

- Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. Only authorised electricians may carry out repairs.

Problem	Possible solutions/tips
Oven is not functioning	<p>Power supply has been interrupted; check the fuse for the oven in the fuse box in your home.</p> <p>If the oven does not have its own circuit, check the functions of the grounded socket with other appliances.</p> <p> WARNING</p> <p>If it is unclear as to whether the appliance is defective or there is no power supply, there is the risk of electric shock.</p> <ul style="list-style-type: none"> • In case of doubt, it is crucial that you inform our Service team (see page GB-34). • Never repair the appliance yourself!
Temperature indicator does not flash any more.	The oven temperature has been reached.
Oven lighting has gone out.	<p>Check that the appliance is still working (see above). Change the bulb (see „Replacing oven lightbulbs“ on page GB-32).</p> <p>Notice: Defective oven bulbs do not fall under our warranty.</p>
External cooling fan is not working (no air outlet under the panel, panel gets very hot).	<p> WARNING</p> <p>Fire hazard!</p> <p>If the external cooling fan is broken, the appliance can quickly overheat, which can cause significant damage to the appliance and set fire to any other nearby flammable objects.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Immediately switch off the appliance, open the oven door and stop using the cooker! • Contact our Service team (see page GB-34).

Problem	Possible solutions/tips
Fan (inside on the back wall) is not working in convection mode.	 WARNING Fire hazard! If the fan is broken, the appliance can quickly over-heat, which can cause significant damage to the appliance and set fire to any other nearby flammable objects. <ul style="list-style-type: none"> • Immediately switch off the appliance, open the oven door and stop using the cooker! • Contact our Service team (see page GB-34).
Oven window steams up when it gets hot, condensation builds up in the oven.	This is not a cause for concern. It is caused by temperature differences when heating, baking cakes with a very moist layer (e.g. fruit) or when roasting larger pieces of meat.

Service

In order for us to help you quickly, please tell us:

Name of appliance	Model	Order number
<i>hanseatic</i> Built-in oven	65M90D0-E11319G	9261 4660

Advice, order and complaint

Please contact your mail order company's customer service centre if

- the delivery is incomplete,
- the appliance is damaged during transport,
- you have questions about your appliance,
- a problem cannot be rectified using the troubleshooting table
- you would like to order further accessories.

Customers in Germany

- Please contact our technical service:
Telephone 0 18 06 18 05 00
(landline 20 cents/call, mobile max 60 cents/call)

Customers in Austria

- Please contact your mail order company's customer service centre or product advice centre.

Repairs and spare parts

Please note:

You are responsible for the condition of the appliance and its proper use in the household. If you call out for customer service due to an operating error, you will incur charges, even during the guarantee/warranty period. Damage resulting from non-compliance with this manual unfortunately cannot be recognised.

Environmental protection made easy

Packaging



Our packaging is made of environmentally-friendly, recyclable materials:

- Outer packaging made of cardboard
- Moulded parts made of foamed, CFC-free polystyrene (PS)
- Films and bags made of polyethylene (PE)
- Tension bands made of polypropylene (PP)
- Saving energy also protects against excessive global warming. Your new appliance uses little energy due to its modern technology.

Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

Every consumer is therefore required by law to dispose of old electrical appliances at an authorised collection or return point. They will thus be made available for environmentally-sound, resource-saving recycling. You can dispose of old electrical appliances free of charge at your local recycling centre. Please contact your dealer directly for more information about this topic.

Tips for saving energy

- Preheat the oven only if it is called for in the recipe or stipulated in the cooking tables provided.
- Use dark-coloured baking dishes and trays when possible. They effectively absorb the heat.
- Avoid frequently opening the oven door during cooking, baking or roasting.
- Bake several cakes one after the other while the oven is still warm in order to shorten the baking time for subsequent cakes. If you use loaf tins, place both of them side by side in the oven.
- In the case of longer cooking times, switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time. The residual heat is sufficient enough to complete the cooking.

Table 'Test reports'

These dishes were prepared in accordance with DIN 44547 and EN 60350 standards.

Dish	Number of trays	Shelf height ¹⁾	Heating method	Temperature in °C	Cooking time in min.
Shortbread biscuits	1	4	Top/bottom heat	150–160	20–30
	1	2	Hot air	140–150	30–35
	2	2 Dripping pan 4 Baking tray	Hot air	140–150	35–40
Water sponge cake	1	2	Top/bottom heat	180–190	15–25
	1	2	Hot air	160–165	30–40
Apple pie with crumble	1	4	Top/bottom heat	185–195	25–40
	1	3	Hot air	165–175	40–50
Small cakes	1	4	Top/bottom heat	175–185	15–25
	1	2	Hot air	160–170	20–30
	2	2 (Dripping pan) + 4 (Baking tray)	Hot air	165–170	20–25
Toast	1	3	Grill	240	1–3
Burgers	1	4	Intensive grill	240	15 + 5-8 ²⁾
Chicken	1	2	Intensive grill with convection	180–195	50–65
Roast pork	1	2	Intensive grill with convection	180–195	130–160
Goose	1	2	Intensive grill with convection	180–195	75–90
Pizza	1	3	Top/bottom heat	200–210	18–23
	1	2	Convection	170–175	20–25

Please also take into account a preheating time of 5-15 minutes with every cooking setup.

¹⁾ Shelf level calculated from below

²⁾ 1 and 2 1 and 2

Product fiche concerning Regulation (EU) No 65/2014

Trade mark	hanseatic
Model identifier	9261 4660 / 65M90D0-E11319G
Energy efficiency index	94,0
energy efficiency class class on a scale from A+++ (most efficient) to D (least efficient)	A
Energy consumption in conventional mode	0,99 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,79 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	70 l

The values indicated above have been measured under standardised laboratory conditions pursuant to EN 60350-1.

Product information domestic ovens concerning Regulation (EU) No 66/2014

Model identification	9261 4660 / 65M90D0-E11319G
Type of oven	built-in
Mass of the appliance	31 kg
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	70 l
Energy consumption in conventional mode	0,99 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,79 kWh/cycle
Energy Efficiency Index	94,0

The values indicated above have been measured under standardised laboratory conditions pursuant to EN 60350-1.

Technical specifications

Item number	9261 4660
Name of appliance	Built in oven
Modell	65M90D0-E11319G
Rated voltage	220 - 240 V ~
Frequency	50 Hz
Rated power input oven	3000 W
Oven measurements (H x W x D)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Oven recess dimensions (H x W x D)	600 mm x 560 mm x 570 mm
Maximum temperature	250 °C
Lighting	230 V, 25 W, G9, T 300 °C

