

hanseatic

HBO7212FA1



Anleitung/Version:
2301-00708_DE_20240530
Bestell-Nr.: 14406025
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!

Einbau-Backofen



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind. Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.

Inhaltsverzeichnis

Begriffs- und Symbolerklärung	DE-3	Tipps zum Energiesparen	DE-20
Begriffserklärung	DE-3	Gardauer einstellen	DE-20
Symbolerklärung	DE-3	Kurzzeitwecker/Timer	DE-20
Sicherheit	DE-4	Startzeitverzögerung	DE-21
Bestimmungsgemäßer Gebrauch....	DE-4	Pflege und Wartung	DE-22
Sicherheitshinweise	DE-4	Gehäuseoberfläche reinigen	DE-22
Lieferung	DE-10	Garraum reinigen	DE-22
Lieferumfang	DE-10	Backblechträger reinigen	DE-22
Lieferung kontrollieren	DE-10	Leuchtmittel der	
Einbauen, anschließen und in Betrieb		Backofenbeleuchtung auswechseln	DE-23
nehmen	DE-11	Teleskopschienen reinigen	DE-23
Transportieren und Auspacken	DE-11	Fehlersuchtafel	DE-25
Backofen einbauen	DE-11	Service	DE-26
Backofen anschließen	DE-13	Abfallvermeidung, Rücknahme und	
Backofen einsetzen	DE-13	Entsorgung	DE-27
Grundreinigung	DE-13	Abfallvermeidung	DE-27
Bedienelemente und Geräteteile	DE-14	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme ...	DE-27
Bedienung	DE-15	Entsorgung	DE-27
Voraussetzungen für den sicheren		Verpackung	DE-28
Umgang	DE-15	Anhang	DE-29
Das richtige Backofen-Geschirr	DE-15	Prüfgerichte	DE-29
Richtiger Umgang mit dem Ofen	DE-15	Produktdatenblatt gemäß VO (EU)	
Backblech und Fettpfanne	DE-15	Nr. 65/2014	DE-30
Signaltöne	DE-16	Produktdatenblatt gemäß VO (EU)	
Die Uhrzeit einstellen	DE-16	Nr. 66/2014	DE-31
Backofen ein-/ausschalten	DE-16	Technische Daten	DE-32
Funktionen/Beheizarten	DE-17		
Funktionen wählen und Betrieb			
starten	DE-17		
Backofenbetrieb unterbrechen,			
fortsetzen und beenden	DE-18		
Temperatur während des Betriebs			
ändern	DE-19		
Außenkühlgebläse/Wrasenabzug....	DE-19		
Besonderheiten beim Auftauen	DE-19		
Besonderheiten beim Ansetzen von			
Hefeteig	DE-19		

Begriffs- und Symbolerklärung

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.

Symbolerklärung

Folgende Symbole finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung bzw. auf dem Gerät:



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.



Heiße Oberfläche

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Kochen, Braten, Backen, Grillen und Warmhalten von Speisen bestimmt.

Zum Auftauen von rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch sollte der Backofen nicht verwendet werden.

Das Gerät muss vor der Benutzung ordnungsgemäß in eine Küchenzeile verbaut werden. Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber verarbeitet sein (100 °C). Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.

Dieses Gerät darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten betrieben werden (z. B. Schiffen).

Das Gerät ist zur Verwendung im privaten Haushalt konzipiert und ist nicht für eine gewerbliche Nutzung oder Mehrfachnutzung ausgelegt (z. B.: Verwendung durch mehrere Parteien in einem Mehrfamilienhaus).

Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem bestimmt.

Der Backofen eignet sich nicht zum Beheizen eines Raumes. Die Backofentür darf nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwendet werden.

Die Leuchte im Backofen ist nur zur Beleuchtung des Garraums vorgesehen und nicht als Raumbeleuchtung.

Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, müssen bei der Benutzung beaufsichtigt werden.

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

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, Reinigung etc.

Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

WARNUNG

Erstickungsgefahr für Kinder!

Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen oder Kleinteile verschlucken und ersticken.

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

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Kinder und bestimmte Personengruppen unterliegen einem erhöhten Risiko, sich beim Umgang mit dem Gerät zu verletzen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Das Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiterbetreiben, wenn es:
 - ⇒ sichtbare Schäden aufweist, z.B. die Anschlussleitung defekt ist,
 - ⇒ Rauch entwickelt oder verbrannt riecht,
 - ⇒ ungewohnte Geräusche von sich gibt. In einem solchen Fall Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. Sicherung heraus-schrauben/aus-schalten und unseren Service kontaktieren.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Beim Anschließen darauf achten, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate.

- Das Gerät darf erst nach Abschluss sämtlicher Installations- und Montagearbeiten an das elektrische Netz angeschlossen werden.
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Netzkabel / Netzstecker
 - ⇒ Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
 - ⇒ Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
 - ⇒ Netzkabel nicht verlängern oder verändern.
 - ⇒ Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
 - ⇒ Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.
 - ⇒ Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
 - ⇒ Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- 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.
- Wenn eigenständige oder unsachgemäße Reparaturen am Gerät vorgenommen werden, können Sach- und Personenschäden entstehen und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen. Wenden Sie sich im Bedarfsfall an unseren Service.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.

- Im Fehlerfall sowie vor umfangreichen Reinigungsarbeiten den Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. die Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnung stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Das Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.
- Das Gerät niemals mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger reinigen.

WARNUNG

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand, zu Verletzungen und zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.
- Beachten, dass das Gerät nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirkssystem bestimmt ist.

Sicherheit im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe

oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang beim Betrieb des Geräts kann zu einem Brand führen.

- Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.
- Wenn Sie Speisen mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Im Brandfall sofort alle Drehregler/Schalter/Taster/Sensoren auf „Aus“ bzw. „0“ stellen 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.

Lebensmittel schützen

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.

- Besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren achten, damit Krankheitserreger vollständig abgetötet werden (z. B. Salmonellen).

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

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.
- Für das Braten von Bratkartoffeln aus rohen Kartoffelscheiben, Reibekuchen usw. in der Bratpfanne statt Öl besser Margarine (mind. 80 % Fett) oder Öl mit etwas Margarine verwenden.
- Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb die Bildung von Acrylamid zu verringern.

Sicherer Umgang mit Backöfen

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

Tauwasser kann, speziell bei Fleisch und Geflügel, gefährliche Keime enthalten.

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofenbetrieb auftauen.
- Das Tauwasser wegschütten. Benutzen Sie es für nichts anderes.
- Das benutzte Geschirr sehr gründlich reinigen.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs wird der Backofen heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Gargut und Zubehör verbrennen.

- Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden.
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben. Darauf achten, dass die Türdichtung fest sitzt und die Backofentür dicht schließt.
- Beim Öffnen der Backofentür neben den Backofen stellen und größtmöglichen Abstand halten.
- Den Backofen vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- 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.

VORSICHT

Brandgefahr!

Mangelnde Luftzirkulation kann zu Überhitzung führen.

- Backofen nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen.
- Keinesfalls die Öffnungen des Ventilators bedecken.

VORSICHT

Brandgefahr!

Gegenstände im Backofen und in der Nähe des eingeschalteten Backofens können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen.

- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, den Backofen nicht ohne Aufsicht lassen. Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren. Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- Backofen niemals zum Beheizen von Räumen verwenden.
- Bei Feuer im Backofen, Backofentür geschlossen halten und Backofen ausschalten. Den Backofen nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen.

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden am Backofen selbst oder an Garutensilien führen.

- Bleche oder Aluminiumfolie nicht direkt auf dem Garraumboden platzieren. 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.

- Beim Einkochen nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen, dass sie sich nicht berühren. Die Gläser können sonst platzen.
- Soll der Backofen mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Den Backofen nicht am Türgriff anheben. Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Backofens zu tragen.
- Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen.
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen achten. Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
- Die Türdichtungen sind empfindlich gegen Öl und Fett – das Gummi wird dadurch porös und spröde.
- Türdichtungen nicht abnehmen.
- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerstören können.
- Zum Reinigen des Garraums keine Stahlschwämme, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
-

Spezielle Risiken beim Grillen

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

- Den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!
-

VORSICHT

Brandgefahr!

Fettes Grillgut kann Feuer fangen.

- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß.
-

Spezielle Risiken bei Geräten mit Kühlgebläse

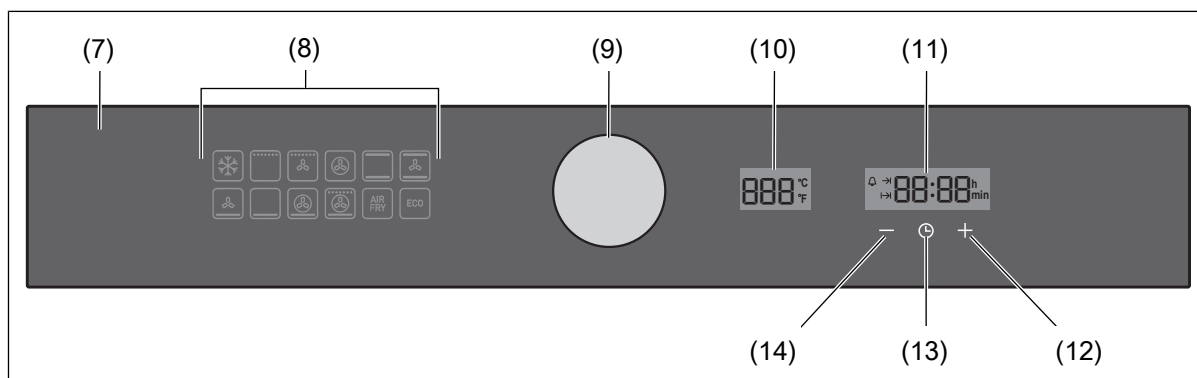
VORSICHT

Brandgefahr!

Ein defektes Kühlgebläse kann den Backofen beschädigen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand setzen.

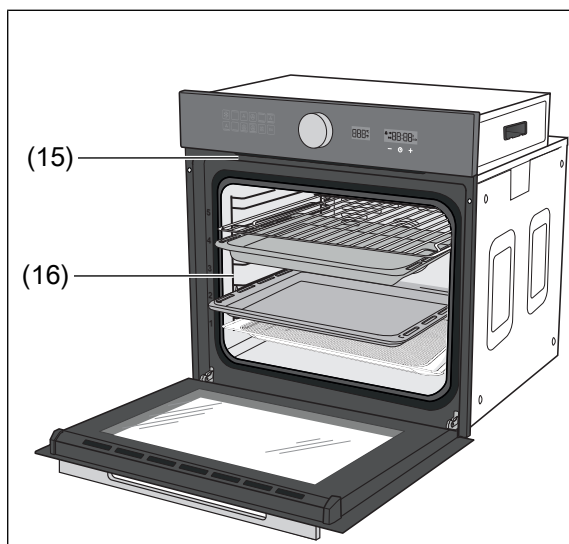
- Das Gerät in einem solchen Fall sofort ausschalten, die Backofentür öffnen und den Backofen nicht mehr benutzen, bevor er repariert wurde.
-

Bedienelemente und Geräteteile



- (7) Bedienfeld
- (8) Modusanzeige
- (9) Funktionsrad
- (10) Temperaturanzeige

- (11) Display Uhrzeit/Gardauer
- (12) Uhrzeit/Gardauer heraufsetzen
- (13) Uhrzeit/Gardauer einstellen
- (14) Uhrzeit/Gardauer herabsetzen



- (15) Wrasenabzug

- (16) Backblechträger

Bedienung

Voraussetzungen für den sicheren Umgang

- Sie haben das Kapitel „Sicherheit“ gelesen.
- Stellen Sie das Gerät so auf, und schließen Sie es an, wie im Kapitel „Einbauen, anschließen und in Betrieb nehmen“ beschrieben.
- Der Backofen wurde eingebaut und angeschlossen, wie im Kapitel „Einbauen, anschließen und in Betrieb nehmen“ beschrieben.
- Sie haben eine Grundreinigung durchgeführt, wie Kapitel „Grundreinigung“ beschrieben.

Das richtige Backofen-Geschirr

- Töpfe mit hitzebeständigen Griffen, erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“.
- Feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen.
- Insbesondere Backöfen mit Ober- und Unterhitze brauchen Formen und Bleche mit guter Wärmeübertragung, am besten aus schwarzlackierten Metallen. Darin werden Kuchen besonders gut braun.
- Auch Aluminiumbleche, mit oder ohne Beschichtung, bringen gute Ergebnisse.

Richtiger Umgang mit dem Ofen

VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang beim Betrieb des Geräts kann zu einem Brand führen.

- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.

- Bei Feuer im Backofen: Die Sicherung ausschalten/herausdrehen und die Backofentür nicht öffnen, bis das Feuer erloschen ist.
- NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen lassen.

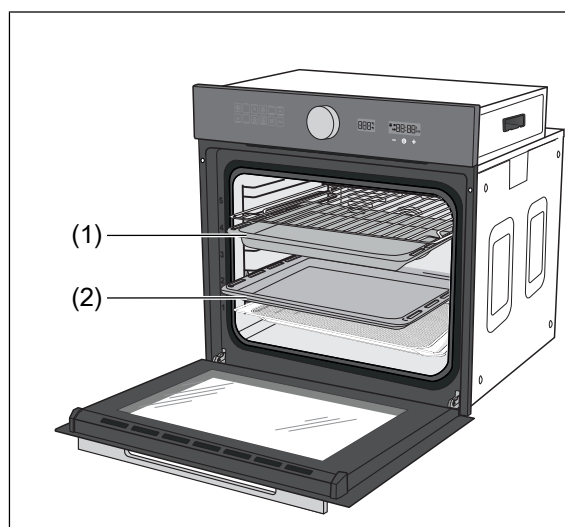
HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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

Backblech und Fettpfanne



Das mitgelieferte Backblech (1) und die Fettpfanne (2) haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen.

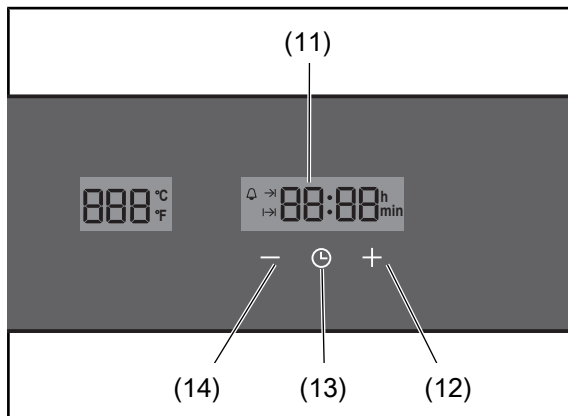
Signaltöne

Bei Berührung eines Sensors ertönt ein Signal. So wissen Sie, dass der Backofen Ihre Anweisung verstanden hat.

Die Uhrzeit einstellen

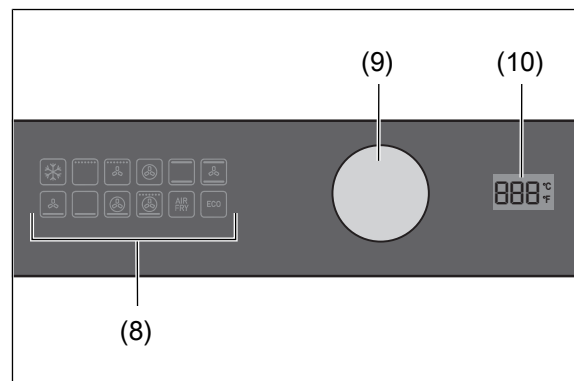
Bei Erstinbetriebnahme und nach einem längeren Stromausfall müssen Sie die Uhr stellen. Das Display (11) zeigt 00:00.

Die Uhrzeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.



1. Tippen Sie auf das Symbol (13). Im Display Uhrzeit/Gardauer (11) blinken die beiden Nullen für die Stunden- und Minutenanzeige.
2. Drücken Sie + (12) und - (14), um die Uhrzeit einzustellen.
Kurzer Tastendruck: Schritte von je einer Minute.
Langer Tastendruck: Schritte von je 5 Minuten.
3. Tippen Sie auf das Symbol (13), um die Uhrzeit zu speichern und zur Anzeige der Uhrzeit zurückzugelangen.
Nach 10 Sekunden ohne Eingabe wird die Uhrzeit automatisch gespeichert.

Backofen ein-/ausschalten



Sobald die Energieversorgung hergestellt ist, befindet sich der Backofen im Standby-Modus. Um den Backofen

- einzuschalten, drücken Sie auf das Funktionsrad (9).
Das Display zeigt die aktuelle Funktion und die Standard-Temperatur an.
- in den Standby-Modus zu schalten, drücken und halten Sie das Funktionsrad (9) oder das Symbol (13).

Um den Backofen auszuschalten, müssen Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen oder die betreffenden Stromkreise ausschalten.



Das Öffnen der Backofentür hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb, es sei denn der Backofen operiert per Startzeitverzögerung. In dem Fall unterbricht der Ofen das Heizen, sobald die Tür geöffnet wird, und setzt das Heizen fort, sobald die Tür wieder geschlossen ist.

Funktionen/Beheizarten

Verfügbare Funktionen

Der Backofen bietet Ihnen folgende Funktionen (Beheizungsarten):

-  Auftauen: Umluft ohne Hitze. Dies reduziert die Auftauzeit.
-  Intensivgrill: Die höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens führt zu stärkerer Bräunung, geeignet für mittlere und große Portionen.
-  Intensivgrill mit Umluft: Gut geeignet für Gargut, das schnell gebräunt werden soll, wie Steaks, Hamburger, und manche Sorten Gemüse.
-  Heißluft: Die Hitze wird durch die Umluft gleichmäßig verteilt. Dies eignet sich gut zum Backen, auch auf mehreren Blechen zugleich.
-  Ober- und Unterhitze: Je nach Einschubhöhe kommt die Hitze stärker von stärker von unten oder von oben. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.
-  Ober- und Unterhitze mit Umluft: Gut geeignet zum Backen auf mehreren Blechen gleichzeitig. Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizkörpern erzeugt und durch den Ventilator gleichmäßig verteilt.
-  Unterhitze mit Umluft: Gut für Gargut geeignet, das Hitze eher von unten braucht.
-  Unterhitze
-  Pizzastufe-Heißluft und Unterhitze: Gut geeignet für Gargut wie Pizza.
-  Schnelles Vorheizen
-  Air Fry: Für Gargut, das knusprig werden soll.
-  Energiespar-Grillmodus: Die Hitze im Backofen erhöht sich langsamer. Diese Beheizart eignet sich für großes Gargut und ist energiesparend.

Funktionen wählen und Betrieb starten

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Heizkörper, Wände, Backbleche usw. werden beim Betrieb sehr heiß und können Verbrennungen hervorrufen.

- Kleine Kinder fernhalten.
- Direkte Berührung vermeiden.
- Die Backofentür nur am Griff anfassen.
- Aus dem Wrasenabzug strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür!

VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang kann zu einem Brand im Backofen führen.

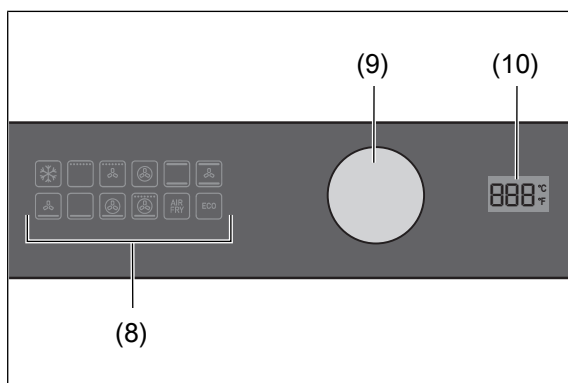
- Den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen!
- Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Backpapier abdecken.
- Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren.
- Den Backofen nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten. Die Speisen können sich selbst entzünden.

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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



1. Drehen Sie das Funktionsrad (9), um die gewünschte Funktion auszuwählen.
2. In der Modusanzeige (8) leuchtet die gegenwärtig angewählte Funktion auf. Die Temperaturanzeige (10) zeigt die dazugehörige Standardtemperatur an.
3. Um eine andere Funktion zu wählen, drehen Sie weiter am Funktionsrad, bis die Modusanzeige die gewünschte Funktion und die Temperaturanzeige die dazugehörige Standardtemperatur zeigt.
4. Um den Betrieb zu starten:
 - Bei Funktionen, die keine Temperaturanpassung erlauben, drücken Sie auf das Funktionsrad, um die Funktionsauswahl zu bestätigen.
 - Bei Funktionen, die eine Temperaturanpassung erlauben, drücken Sie auf das Funktionsrad. Die Temperaturanzeige blinkt. Drehen Sie am Funktionsrad, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
 - Drücken Sie zur Bestätigung noch einmal auf das Funktionsrad.



Erfolgt für 10 Sekunden keine Bestätigung, schaltet das Gerät zurück in den Standby-Modus.

Wenn der Ofen in Betrieb ist:

- Das Symbol → leuchtet konstant auf dem Display Uhrzeit/Gardauer (11).
- Das Display zeigt den Countdown der Gardauer.
- Die gegenwärtig gewählte Funktion leuchtet konstant in der Modusanzeige (8).

Temperaturanzeige:

- Die Temperaturanzeige (10) zeigt die gegenwärtige Temperatur in Echtzeit.
- Der niedrigste Wert der Temperaturanzeige ist 30 °C. Bei niedrigeren Werten zeigt die Temperaturanzeige Lo °C.
- Kurz bevor die Temperatur im Backofen die gewünschte Temperatur erreicht, ertönt für 2 Sekunden ein Signalton.

Wenn der Countdown 0 erreicht:

- Der Backofen stellt den Garbetrieb ein.
- Der Ventilator bleibt in Betrieb, bis die Temperatur im Backofen auf unter 100 °C gesunken ist.

Backofenbetrieb unterbrechen, fortsetzen und beenden

Um den Betrieb

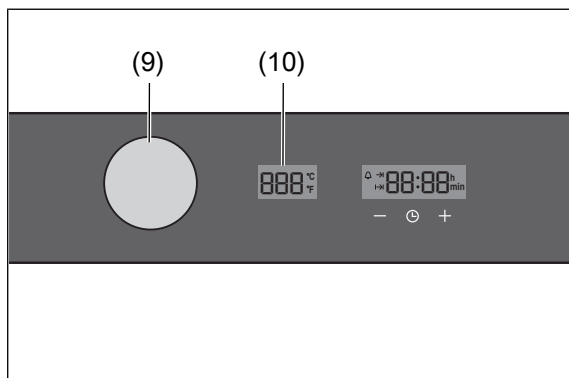
- zu unterbrechen, drücken Sie auf das Funktionsrad (9).
Die Temperaturanzeige (10) blinkt zum Zeichen, dass der Backofen nicht weiter (auf-)heizt.
- fortzusetzen, drücken Sie auf das Funktionsrad.
- zu beenden, drücken und halten Sie das Funktionsrad. Der Backofen befindet sich nun im Standby-Modus.



Das Öffnen der Backofentür hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb, es sei denn der Backofen operiert per Startzeitverzögerung. In dem Fall unterbricht der Ofen das Heizen, so-

bald die Tür geöffnet wird, und setzt das Heizen fort, sobald die Tür wieder geschlossen ist..

Temperatur während des Betriebs ändern

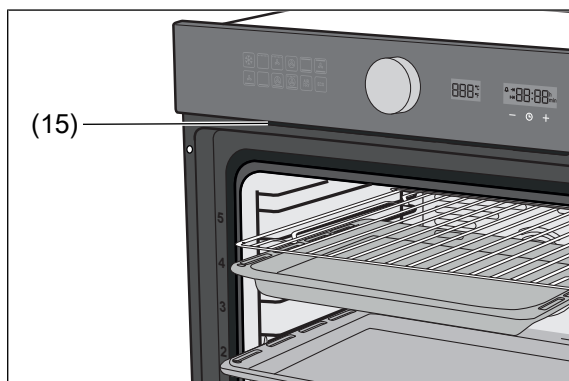


Sie können die Temperatur vor dem Garen und während des Garens ändern:

- Drücken Sie auf das Funktionsrad (9).
- Der Ofen pausiert den Betrieb und die Temperaturanzeige (10) blinkt.
- Drehen Sie am Funktionsrad, bis die Temperaturanzeige die gewünschte Temperatur anzeigt.
- Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf das Funktionsrad. Der Ofen nimmt den Betrieb wieder auf.

Außenkühlgebläse/ Wrasenabzug

Das Außenkühlgebläse kühlt die Backofendämpfe und Grillschwaden und verhindert, dass angrenzende Möbel zu heiß werden.



Der Luftaustritt erfolgt durch den Wrasenabzug (15) zwischen Bedienblende und Backofentür.

Besonderheiten beim Auftauen

! WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

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

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.

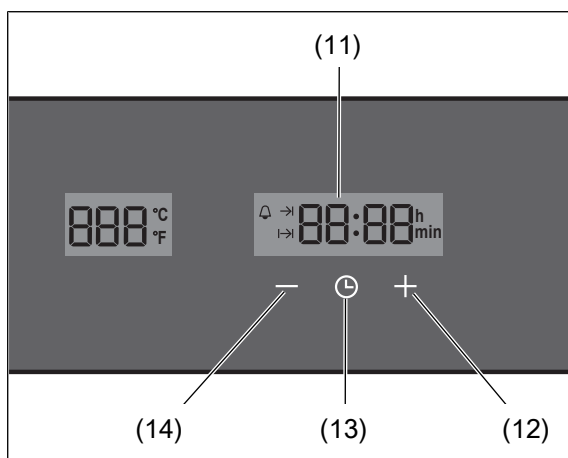
Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

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.

Tipps zum Energiesparen

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

Gardauer einstellen



Sie können eine Gardauer von bis zu 10 Stunden einstellen.

1. Wählen Sie eine Funktion und eine Temperatur (siehe „Funktionen wählen und Betrieb starten“).
2. Tippen Sie 3 Mal auf das Symbol (13). Die Zeitanzeige (11) und das Symbol → in der Zeitanzeige blinken.
3. Drücken und halten Sie + (12) und – (14), um die gewünschte Gardauer in 5-Minuten-Schritten einzustellen.

Tippen Sie kurz auf + und –, um die gewünschte Gardauer in Schritten von einer Minute einzustellen.

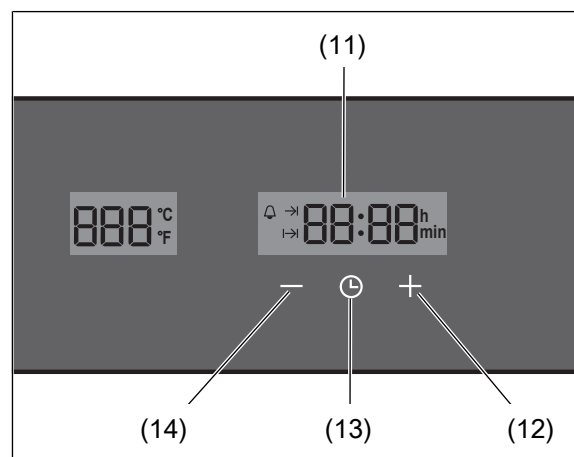
4. Drücken und halten Sie das Funktionsrad (9), um die Eingabe zu bestätigen. Um das Garen vorzeitig zu beenden, drücken und halten Sie das Funktionsrad (9).



Die Gardauer lässt sich jederzeit ändern. Ca. 5 Sekunden nach der letzten Sensorbedienung tritt die Änderung in Kraft.

Die maximale Gardauer beträgt 10 Stunden. Wenn die Gardauer nicht eingestellt wird, wählt der Backofen automatisch die maximale Gardauer.

Kurzzeitwecker/Timer



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

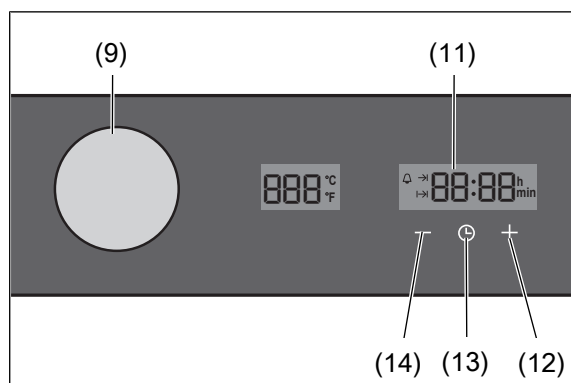
Bitte beachten Sie, dass der Kurzzeitwecker den Backofen nicht ein- oder ausschaltet. Sie können den Kurzzeitwecker auch nutzen, wenn der Backofen nicht eingeschaltet ist.

1. Tippen Sie 2 Mal auf das Symbol (13). Die Zahlen und das Symbol → auf dem Display Uhrzeit/Gardauer (11) blinken.

2. Drücken Sie + (12) und – (14), um die gewünschte Zeit einzustellen.
In 5 Minuten-Schritten: + und – drücken und halten.
In 1 Minute-Schritten: + und – kurz drücken.
3. Vorgang abbrechen und zur Anzeige der Uhrzeit zurückkehren: Drücken und halten Sie das Funktionsrad (9).
4. Einstellung bestätigen: Drücken Sie auf das Symbol ☉ oder warten Sie für 10 Sekunden.
Während des Countdowns leuchtet auf dem Display Uhrzeit/Gardauer das Symbol ⏸ konstant.
Wenn der Countdown abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Symbol ⏸ blinkt für 5 Sekunden.
5. Einstellung des Timers überprüfen oder neu einstellen: Drücken Sie 2 Mal das Symbol ☉. Um anschließend zur Zeitanzeige zurückzukehren, drücken Sie 3 Mal das Symbol ☉ oder warten Sie 10 Sekunden.

Startzeitverzögerung

Der Backofen verfügt über eine Startzeitverzögerung, mit der Sie die Start- und Stoppzeit im Voraus festlegen können.



Funktion und Temperatur einstellen

1. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus (siehe Kapitel „Funktionen wählen und Betrieb starten“).
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Funktionsrad (9) ein.

Betriebsdauer und Startzeit einstellen

1. Drücken Sie 3 Mal die Taste ☉ (13).

2. Drücken Sie die Tasten +(12) oder – (14), bis das Display (11) die gewünschte Betriebsdauer zeigt. Die maximale Betriebszeit beträgt 10 Stunden.
3. Drücken Sie die Taste ☉, um die Eingabe zu bestätigen.
4. Drücken Sie die Tasten + oder –, bis das Display die gewünschte Startzeit zeigt.
Die maximale Startzeitverzögerung beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
5. Drücken Sie die Taste ☉, um die Eingabe zu bestätigen.

Alternativ zum Einstellen der Startzeit, wenn der Ofen im Betrieb ist und Betriebsdauer und Temperatur bereits eingestellt sind:

1. Drücken Sie 4 Mal die Taste ☉ (13).
2. Drücken Sie die Tasten +(12) oder – (14), bis das Display (11) die gewünschte Startzeit zeigt.
3. Drücken Sie die Taste ☉, um die Eingabe zu bestätigen.

Das Symbol Startzeitverzögerung I-| leuchtet konstant auf dem Display, solange die Startzeitverzögerung aktiv ist.

Wenn die Startzeitverzögerung aktiv ist: Drücken Sie die Taste ☉, um die Startzeit auf dem Display anzeigen zu lassen.

Wenn die Betriebsdauer abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.



Alle Heizrohre und Motoren sind vor Beginn der Startzeit ausgeschaltet, wenn die Startzeitverzögerung aktiv ist.

Wenn Sie während der Betriebsdauer die Ofentür öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Trotzdem ertönt ein Signalton, wenn die festgesetzte Betriebsdauer abgelaufen ist.

Pflege und Wartung

! VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Berührung kann zu Verbrennungen führen.

- Den Backofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie ihn reinigen.
- Niemals Wasser direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr, und die Emaille kann beschädigt werden.
- Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Beschädigungen führen.

- 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.

Gehäuseoberfläche reinigen

- Reinigen Sie die Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Spülwasser oder Allzweckreiniger.
- Für Edelstahloberflächen können Sie auch Spezialpflegemittel für Edelstahl-Oberflächen verwenden.

Garraum reinigen

- Schalten Sie zum Reinigen nur die Backofen-Beleuchtung ein.
- Reinigen Sie den Garraum und die Backblechträger möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Spülwasser.
- Reinigen Sie die Türdichtung auf die gleiche Weise, seien Sie dabei aber sehr vorsichtig, da sie nur an einigen Stellen befestigt ist, im Übrigen jedoch lose anliegt.

Backblechträger reinigen

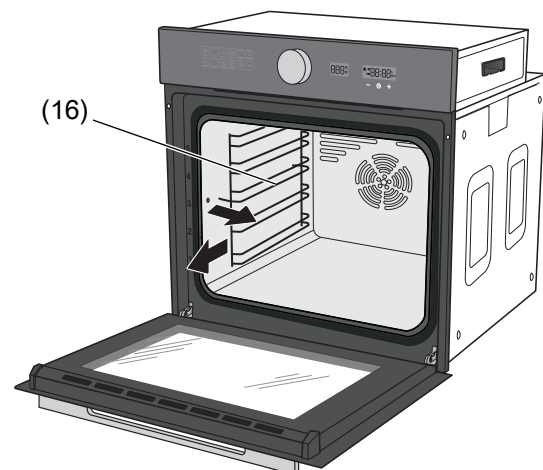
! HINWEIS

Beschädigungsgefahr

Die Backblechträger können durch unsachgemäße Reinigung beschädigt werden.

- Die Backblechträger nicht im Geschirrspüler reinigen.

Um den Garraum sehr gründlich zu reinigen, können Sie den Backblechträger herausnehmen.



1. Fassen Sie den Backblechträger (16) auf mittlerer Höhe fest an und ziehen Sie ihn aus seiner Halterung heraus.
2. Reinigen Sie den Backblechträger mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.

3. Setzen Sie den Backblechträger nach der Reinigung wieder ein.

Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln

⚠ 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.

⚠ VORSICHT

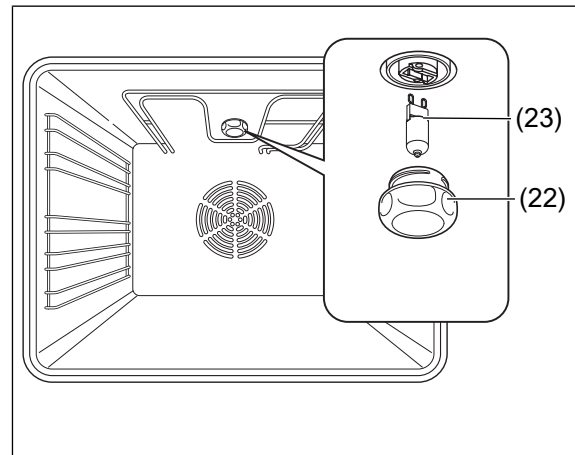
Verbrennungsgefahr!

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.

Als Backofenbeleuchtung benötigen Sie eine hitzefeste Halogenlampe vom Typ 220–240 V~, 25–40 W, G9, T 300 °C/T 350 °C.

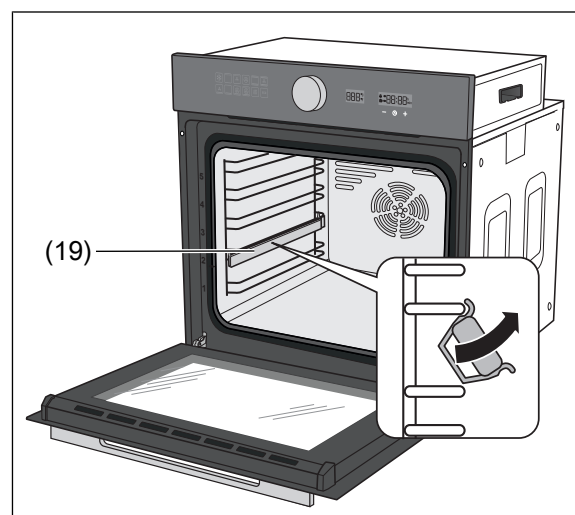
1. Schalten Sie die Sicherungen aus bzw. drehen Sie sie heraus.
2. Legen Sie ein weiches Tuch in den abgekühlten Garraum, für den Fall, dass die Glasabdeckung oder das Leuchtmittel herunterfällt.



3. Schrauben Sie die Glasabdeckung (17) gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie sie heraus.
4. Ziehen Sie das defekte Leuchtmittel (18) 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 Backofenuhr (siehe Kapitel „Die Uhrzeit einstellen“).

Teleskopschienen reinigen

Am Backblechträger ist ein Satz Teleskopschienen (19) installiert. Die Teleskopschienen erleichtern das Einschieben und Herausziehen des Gitterrosts, des Backblechs, der Air Fryer-Pfanne oder der Fettpfanne.



Zur gründlichen Reinigung:

1. Fassen Sie die Teleskopschiene an der Seite an und kippen Sie die Teleskopschiene nach oben.
2. Heben Sie die Teleskopschiene aus dem Backblechträger.
3. Reinigen Sie die Teleskopschiene mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.
4. Setzen Sie die Teleskopschiene nach der Reinigung wieder ein.

Fehlersuchtablelle

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

- Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Das kann Sie und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

Problem	Mögliche Lösung
Ventilator läuft nicht.	Dies ist keine Fehlfunktion. Wenn Sie eine Beheizungsart mit Ventilatorbetrieb gewählt haben, sorgt dieser für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze im Innenraum. Dazu schaltet er selbsttätig ein und aus.
Außenkühlgebläse läuft nicht dauerhaft.	Dies ist keine Fehlfunktion. Das Gebläse schaltet während des Garbetriebs nach Bedarf ein und aus.
Außenkühlgebläse läuft nach.	Dies ist keine Fehlfunktion. Das Außengebläse läuft eine gewisse Zeit nach, um den Innenraum abzukühlen, und schaltet dann automatisch ab.
Außenkühlgebläse läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende. Blende wird sehr heiß.	Schalten Sie nur die Backofenbeleuchtung ein – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt.
Das Display zeigt „E1“, der Backofen ist verschlossen und es ertönt 10 Mal ein akustisches Signal.	Drücken und halten Sie das Funktionsrad oder das Symbol  , um den Backofen in den Standby-Modus zu versetzen. Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Kapitel „Service“).
Das Display zeigt „E2“, der Backofen ist verschlossen und es ertönt 10 Mal ein akustisches Signal.	Drücken und halten Sie das Funktionsrad oder das Symbol  , um den Backofen in den Standby-Modus zu versetzen. Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Kapitel „Service“).
Das Display zeigt „E3“ bis „E7“.	Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Kapitel „Service“).

Service

Bitte beachten!

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.

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Einbau-Backofen	HBO7212FA1	14406025

Beratung, Reklamation und Bestellung

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn:

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

Die Kontaktdaten Ihrer Produktberatung finden Sie online auf den Serviceseiten Ihres Versandhauses. Hier sind die verschiedenen Bereiche der Produktberatung aufgelistet.

Weitere Informationen finden Sie unter www.hanseatic.de

Reparaturen und Ersatzteile

Durch die Reparatur defekter Geräte können Sie Abfall vermeiden. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Kunden in Deutschland

Auftragserteilung unter
<https://reparaturauftrag.operatec.eu>

Per Mail: otto@operatec.de

Telefon: 040 36 03 31 50

Kunden in Österreich

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

Technische Daten

Bestellnummer	14406025
Gerätebezeichnung	Einbau-Backofen
Modell	HBO7212FA1
Bemessungsspannung	220 - 240 V ~
Frequenz	50 Hz
Bemessungsaufnahme Backofen	3250 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 600 mm x 575 mm
Maximal-Temperatur	250 °C
Beleuchtung	230 V, 25 W, G9, T 300 °C

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.