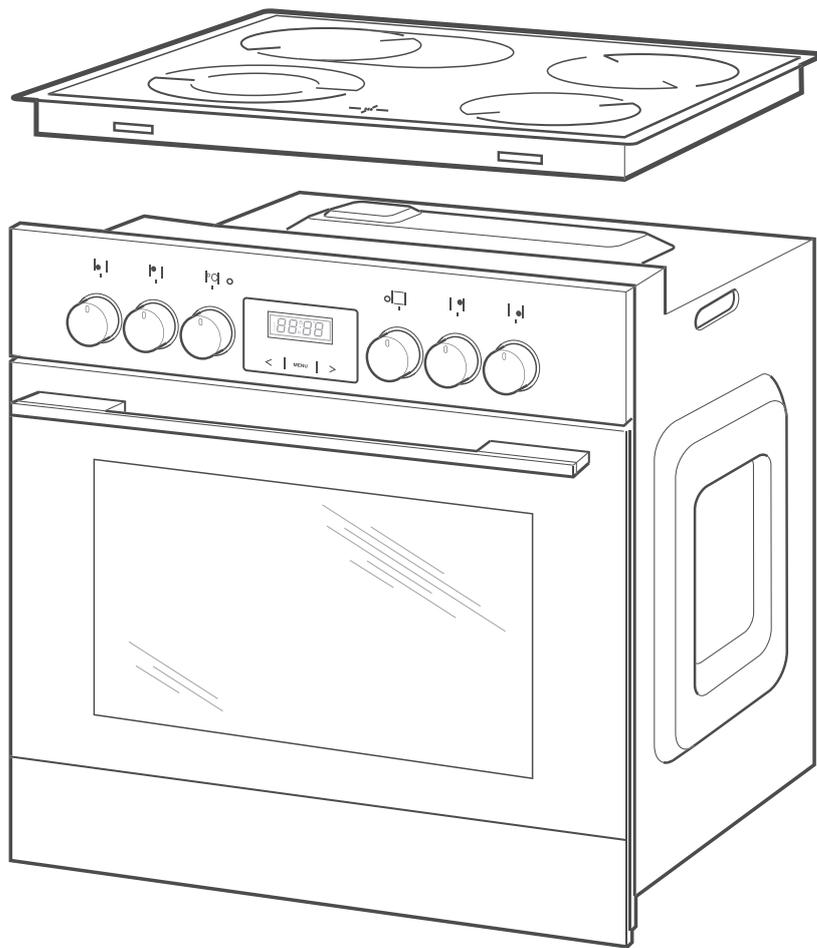


2013C(G)3.334eETsDpHbW  
2013C(G)3.334eETsDpHbB  
2013C(G)3.334eETsDpHbX



**hanseatic**

## Gebrauchsanleitung

# Hanseatic Herd-Set mit Glaskeramik-Kochfeld und Zeitschaltuhr

Anleitung/Version:  
197177\_DE\_20200103  
Bestell-Nr.: 3002 3723,  
3764 3965, 9423 4824  
Nachdruck, auch auszugsweise,  
nicht gestattet!

# Inhaltsverzeichnis



Informationen zum Einbau und zur Installation finden Sie ab Seite DE-31.

Lieferung . . . . .	DE-3	Die Zeitschaltuhr . . . . .	DE-27
Lieferumfang . . . . .	DE-3	Uhrzeit einstellen/ändern . . . . .	DE-27
Lieferung kontrollieren . . . . .	DE-3	Halb- und Vollautomatik-Betrieb . . . . .	DE-27
		Vollautomatischer Betrieb . . . . .	DE-29
		Kurzzeitwecker/Eieruhr . . . . .	DE-29
		Signalton ändern . . . . .	DE-30
		Display-Helligkeit einstellen . . . . .	DE-30
		Nacht-Modus . . . . .	DE-30
Bedienelemente und Geräteteile . . . . .	DE-4	Einbau und Installation . . . . .	DE-31
		Transportieren . . . . .	DE-31
		Einbau . . . . .	DE-31
		Arbeitsplatte vorbereiten . . . . .	DE-31
		Netzanschluss – Hinweise für den Installateur. . . . .	DE-33
		Backofen einsetzen . . . . .	DE-34
		Inbetriebnahme . . . . .	DE-35
		Bei einem Ausbau des Herdes . . . . .	DE-36
		Fehlersuchtafel . . . . .	DE-37
Sicherheit . . . . .	DE-5	Unser Service . . . . .	DE-38
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . . . .	DE-5	Beratung, Bestellung und	
Begriffs-/Symbolerklärung . . . . .	DE-5	Reklamation . . . . .	DE-38
Sicherheitshinweise . . . . .	DE-5	Reparaturen und Ersatzteile . . . . .	DE-38
		Umweltschutz . . . . .	DE-39
		Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen . . . . .	DE-39
		Verpackungs-Tipps . . . . .	DE-39
		Tipps zum Energiesparen . . . . .	DE-39
		Tabelle Prüfgerichte . . . . .	DE-40
		Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 65/2014. . . . .	DE-41
		Produktinformationen gemäß VO (EU) Nr. 66/2014. . . . .	DE-42
		Technische Daten . . . . .	DE-44
Das Kochfeld. . . . .	DE-12		
Glaskeramik-Kochfeld . . . . .	DE-12		
Das richtige Kochgeschirr . . . . .	DE-12		
Kochzonen und Schalter . . . . .	DE-13		
Versenkbare Schalter. . . . .	DE-14		
Restwärmearzeige . . . . .	DE-14		
Tipps zum Garen und Energiesparen . . . . .	DE-14		
Kochfeld reinigen . . . . .	DE-15		
Der Backofen . . . . .	DE-16		
Vorbereitung. . . . .	DE-16		
Das richtige Backofen-Geschirr . . . . .	DE-16		
Richtiger Umgang mit dem Ofen . . . . .	DE-16		
Grillrost, Backblech und Fettpfanne	DE-16		
Funktionswähler . . . . .	DE-17		
Temperaturregler . . . . .	DE-19		
Anzeigeleuchten. . . . .	DE-19		
Außenkühlgebläse . . . . .	DE-19		
Backofenbeleuchtung . . . . .	DE-20		
Backofen ausschalten . . . . .	DE-20		
Besonderheiten beim Auftauen . . . . .	DE-20		
Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig . . . . .	DE-21		
Backofen reinigen . . . . .	DE-22		
Grundreinigung . . . . .	DE-22		
Gehäuseoberflächen reinigen . . . . .	DE-22		
Garrraum reinigen . . . . .	DE-22		
Backofenlampe auswechseln . . . . .	DE-25		

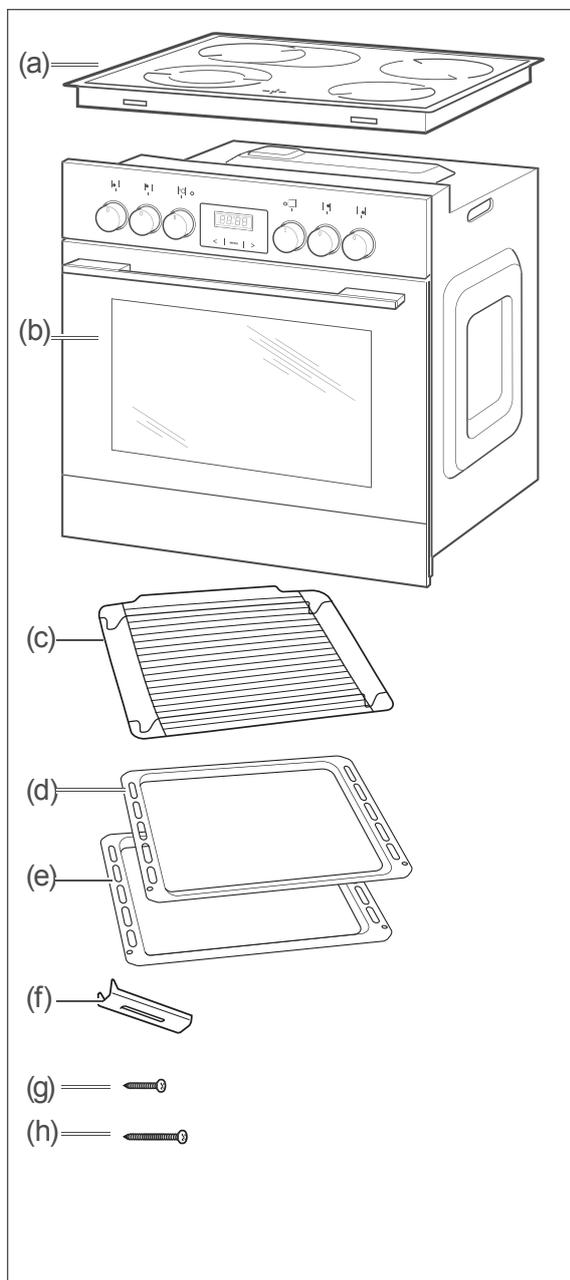


Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich

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.

## Lieferung



### Lieferumfang

Herd-Set mit

- (a) 1× Glaskeramik-Kochfeld
- (b) 1× Backofen
- (c) 1× Grillrost
- (d) 2× Backbleche
- (e) 1× Fettpfanne
- (f) 4× Klammer Typ A zur Befestigung des Glaskeramik-Kochfelds an einer dicken Arbeitsplatte
- (g) 4× Schraube zur Klammer-Befestigung
- (h) 4× Schraube zur Backofen-Befestigung
- 1× Gebrauchsanleitung
- 1× Broschüre „Backen - Braten - Garen“

### Lieferung kontrollieren

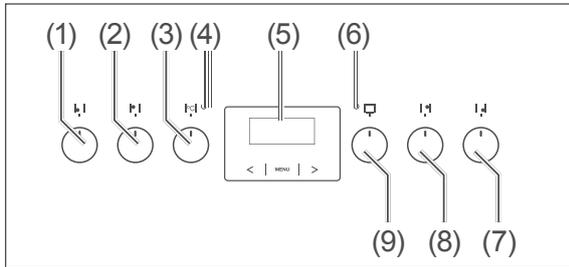
1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es dort aus (siehe „Einbau und Installation“ auf Seite DE-31).
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-38).

**! WARNUNG!**

**Stromschlaggefahr!**

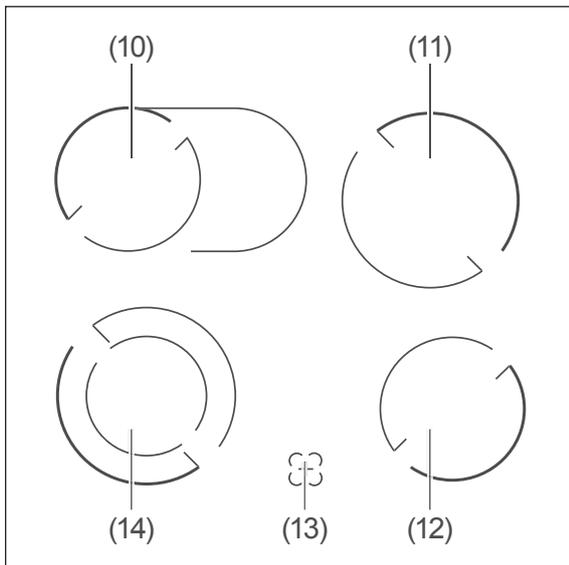
Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

## Bedienelemente und Geräteteile



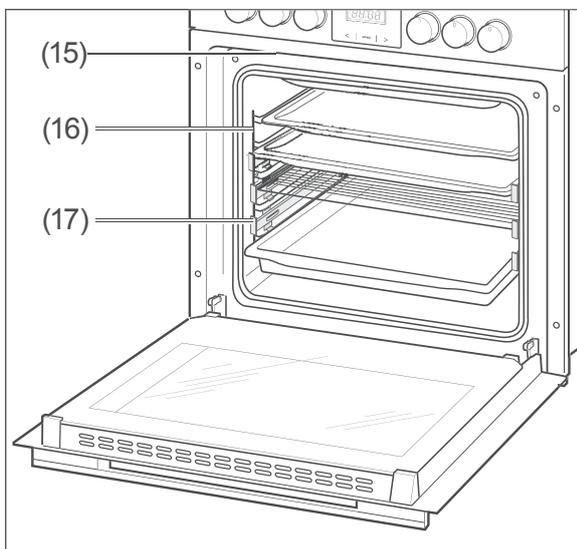
### Bedienblende

- (1) Temperaturregler für Kochzone vorne links
- (2) Temperaturregler für Kochzone hinten links
- (3) Temperaturregler für den Backofen
- (4) Temperatur-Kontrollleuchte (rot)
- (5) Anzeigefeld mit Bedientasten für die Zeitschaltuhr
- (6) Backofen-Kontrollleuchte (gelb)
- (7) Temperaturregler für Kochzone hinten rechts
- (8) Temperaturregler für Kochzone vorne rechts
- (9) Funktionswähler für Backofen



### Kochfeld

- (10) Bräterzone hinten links, 14/25 cm Ø
- (11) Kochzone hinten rechts, 18 cm Ø
- (12) Kochzone vorne rechts, 14,5 cm Ø
- (13) Restwärmeanzeige
- (14) Zweikreiszone vorne links, 12/18 cm Ø



### Backofen

- (15) Wrasenabzug (Lüftung)
- (16) Backblechträger
- (17) Teleskopschienen

# Sicherheit

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Herd-Set ist zum Kochen, Braten, Backen und Grillen von Speisen bestimmt.

Zum Auftauen von Gefriergut ist der Backofen nicht geeignet.

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.

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

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

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

Die Backofentür darf nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwendet werden.

## Begriffs-/Symbolerklärung

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.

## 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.
- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
  - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
  - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
  - ungewohnte Geräusche erzeugt.

In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe Seite DE-38).

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-38). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen! Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts.
- Falls der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Vor dem Anschluss des Geräts die betreffenden Stromkreise ausschalten (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen).
- 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.
  - Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- 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 ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem bestimmt.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Backofen-Beleuchtung:
  - Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen Schlag zu vermeiden.

- Zunächst den Backofen ausschalten, dann die Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- Glühlampe erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.

## Risiken für Kinder

### 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 für bestimmte Personengruppen

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Kinder vom Türglas fernhalten! Das Türglas kann im Betrieb sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr!

### VORSICHT

## Risiken im Umgang mit dem Gerät Verbrennungsgefahr!

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

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelemente 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.
- Kochfeld:
  - Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß.
  - Keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein könnten, in Stauräumen über oder hinter dem Kochfeld aufbewahren. Kinder könnten dazu verleitet werden, auf das Kochfeld zu klettern.

- Topf- und Pfannengriffe nicht nach vorne über die Arbeitsplatte herausragen lassen, damit Kinder das Kochgeschirr nicht erreichen und herunterziehen können.
  - Glaskeramik-Kochfeld:
    - Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige signalisiert.
    - Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an.
    - Die Kochzonen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Ausnahme: Zucker- oder stärkehaltige Verunreinigungen, Kunststoff oder Alufolie sofort mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber von der noch heißen Glaskeramik entfernen. Dabei die Hände mit Kochhandschuhen oder Topflappen vor Verbrennungen schützen.
  - Backofen
    - Aus dem Wrasenabzug (Lüftung) strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf.
    - 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 nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!
  - Den Backofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Brandgefahr!
- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
  - 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.
  - Kochfeld
    - Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett und Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.
    - 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.
    - Wenn Sie Speisen mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
    - Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
    - Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
    - Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen

- oder eingebaute Kochmulden-schutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Das Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig ausschalten!
  - Backofen
    - Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
    - 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.
    - Wenn das Kühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall sofort aus, öffnen Sie die Backofentür, und benutzen Sie den Herd nicht mehr!
    - 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 Backofen nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
  - Bei Feuer im Backofen: Backofentür geschlossen halten! Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
  - Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe Seite DE-38).
  - Zeitschaltuhr
    - 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 ein Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen entzünden können.
    - Funktionswähler und Temperaturregler nach dem automatischen Abschalten immer auf Null zurückdrehen!
- Gesundheitsgefahr!
- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofen auftauen. Das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und es abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen. Die Auftauflüssigkeit muss dabei abfließen können, da sich sonst schädliche Mikroorganismen bilden können.

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

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.
- 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.

**Verletzungsgefahr!**

Das Kochfeld hat scharfe Kanten. Bei unvorsichtiger Handhabung können Sie sich Schnittverletzungen zuziehen.

- Beim Auspacken und Einbauen des Kochfelds Schutzhandschuhe tragen.

#### HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation des Geräts.

Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

- Kochfeld:
  - Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
  - Zum Garen auf den Kochzonen keine Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße verwenden; sie können schmelzen.
  - Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen der Kochzonen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln können sonst beschädigt werden.
- Glaskeramikkochfeld:
  - Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien sofort entfernen. Sie können das Kochfeld sonst dauerhaft und irreparabel beschädigen.
  - Die Temperaturregler für Zweikreis- und Bräter-Kochzone zum Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Nie mit Gewalt über das Doppelzonen-Symbol „☐“ hinwegdrehen.

- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik kann zerkratzen.
  - Auch wenn kleine Gegenstände punktförmig auf das Kochfeld treffen, kann die Glaskeramik beschädigt werden. Also z. B. keine Gewürzstreuer aus dem Oberschrank auf das Kochfeld fallen lassen.
  - Backofen
    - 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.
    - Den Temperaturregler des Backofens zum Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nie mit Gewalt über die Endposition hinausdrehen.
    - Stellen Sie beim Einkochen nur so viele Gläser auf einmal in der Fettpfanne, dass sie sich nicht berühren. Die Gläser können platzen.
    - Reinigen: Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
    - Zum Reinigen auch keine Stahlschwämme, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören.  
Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
  - Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
  - Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen!
  - Soll das Gerät mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
  - Der Backofen nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Geräts zu tragen.
-

## Das Kochfeld

### Glaskeramik-Kochfeld

Im Gegensatz zu Gusskochplatten besitzt Ihr Herd eine flaches Kochfeld 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!

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

- Bei Rissen in der Glaskeramik auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramik-Kochfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Risse in der Glaskeramik sind, das Glaskeramik-Kochfeld vom Stromnetz trennen (Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten). Dann unseren Service kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-38).

#### ! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

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

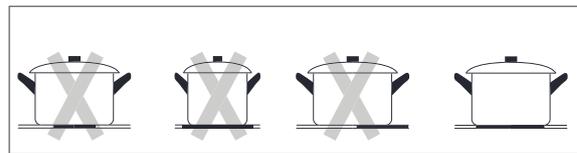
### Das richtige Kochgeschirr

#### ! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

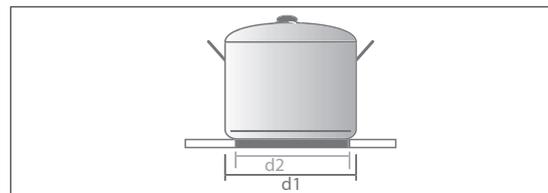
Glas ist ein schlechter Wärmeleiter. Deshalb kann es zu Temperaturspannungen und Bruch kommen, wenn Sie Kochgeschirr aus Glas auf den Kochzonen verwenden.

- Möglichst nur Kochgefäße aus Metall auf den Kochzonen verwenden.



Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

- mit einem völlig ebenen Boden, ggf. mit einer schwachen Wölbung nach innen (Boden dehnt sich aus beim Erhitzen!). So wird die Wärme schneller und besser übertragen.
- mit ausreichender Bodenstärke wie emailierte Stahltöpfe mit 2–3 mm und Edelstahltöpfe mit 4–6 mm, zu erkennen an der Kennzeichnung „Bodenstärke nach DIN 44904“.
- 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. Zu große Töpfe können Lackschäden verursachen.

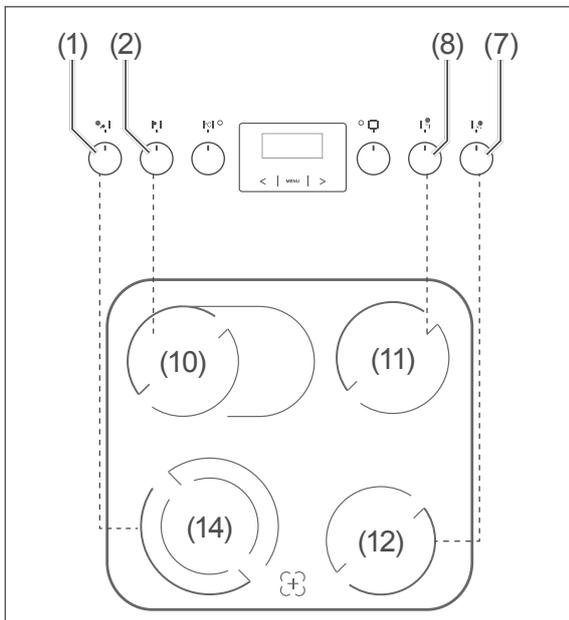
Sehr gut geeignet sind auch

- energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.
- Stahltöpfe und -pfannen sowie beschichtetes und unbeschichtetes Aluminiumgeschirr mit starkem Boden. Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch nicht überhitzt oder zerkratzt werden.

Nicht verwenden sollten Sie:

- eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe.
- Töpfe mit rauem Boden.
- Töpfe mit gewölbtem Boden.
- beschichtetes Kochgeschirr, das innen zerkratzt ist.

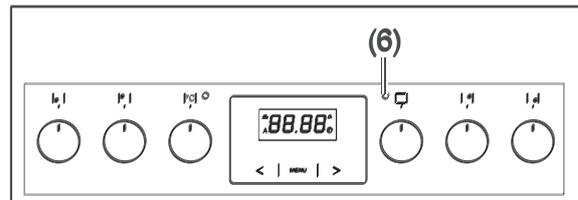
## Kochzonen und Schalter



Das Kochfeld besitzt 4 Kochzonen. Jeder Kochzone ist auf der Bedienblende ein Schalter zugeordnet.

Kochzone	Ø	Schalter
(10) Bräterzone	14/25 cm	(2)
(11) Normal-Kochzone	18 cm	(8)
(12) Normal-Kochzone	14,5 cm	(7)
(14) Doppelzone	12/18 cm	(1)

Drehen Sie den entsprechenden Schalter je nach Bedarf auf die gewünschte Heizstufe. Die Heizstufen sind auf dem Schalter dargestellt.



Ist mindestens eine Kochzone eingeschaltet, leuchtet die Backofen-Kontrollleuchte (6).

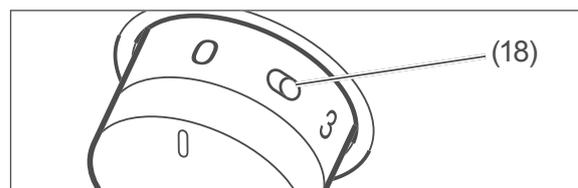
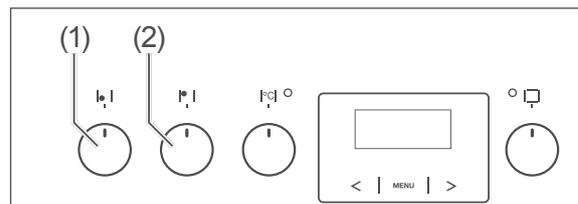
Zum Ausschalten den Schalter auf „0“ drehen.

## Zweikreis- und Bräterzone bedienen

### ! HINWEIS

**Beschädigungsgefahr!**

Die Schalter (1) und (2) zum Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nie mit Gewalt über das Doppelzonen-Symbol „∞“ hinwegdrehen.



Um die Kochzone zu erweitern,

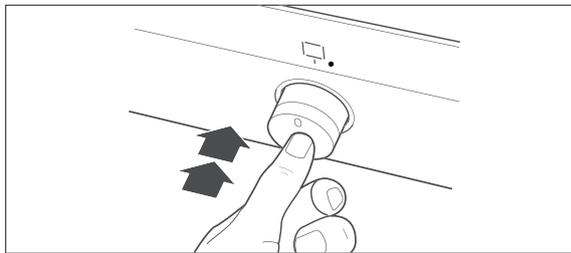
- Drehen Sie den Schalter kurz auf das Doppelzonen-Symbol „∞“ (18) und lassen Sie ihn dann los.
- Stellen Sie die Leistung wie gewohnt ein.

Um die Kochzone wieder zu verkleinern,

- drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn auf „0“ und drehen Sie dann den Schalter im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Leistung.

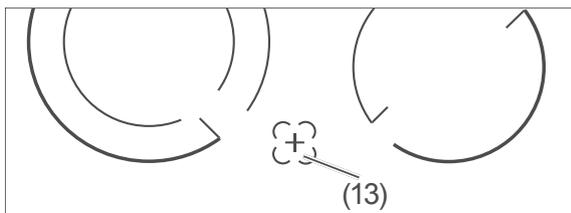
## Versenkbare Schalter

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



- Zum Versenken/Ausfahren, drücken Sie kurz auf den Schalter.

## Restwärmeanzeige



Die Restwärmeanzeige (13) leuchtet, solange eine Kochzone noch heiß ist. So werden Sie vor möglichen Verbrennungen gewarnt und Sie wissen, dass Sie noch Restwärme nutzen können.

**⚠ VORSICHT!**

### Verbrennungsgefahr!

Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!

- Heiße Kochzone nach einer Stromunterbrechung nicht berühren.

## Tipps zum Garen und Energiesparen

Schalterstellung <sup>1)</sup>	Anwendung	Beispiele
1	Schwaches Weiterkochen / Warmhalten	Quellen von Reis
2-3	Weiterkochen für die meisten Gerichte	Für Suppen und Gemüse
4-5	Schwaches Braten / starkes Weiterkochen	Für Paniertes
6-7	Normales Braten	Für Bratkartoffeln
8	Starkes Braten	Für Kurzgebratenes
9	Anbraten und Ankochen	Für Kartoffeln, Schmorbraten

<sup>1)</sup> Bei kleineren Mengen ½ Stufe niedriger, bei größeren Mengen eine ½ Stufe höher wählen.

- Beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Einstellung wählen.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder das Steak von beiden Seiten braun ist, auf eine niedrigere Stufe schalten; bei größeren Töpfen und Pfannen auf „2“, sonst reicht Einstellung „1“.
- Braten über 1 kg am besten im Backofen garen.
- Mit passendem Geschirr und wenig Wasser bzw. Fett garen; das erhält die Vitamine.
- Restwärme der Kochzonen nutzen. Die Wärme reicht für ca. 5 bis 10 Minuten, z.B. zum Quellen von Reis.

## Kochfeld reinigen

### ! VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Unschlagmäßige Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

- Die Kochzonen vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen. Ausnahme: Sie wollen Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien entfernen (siehe weiter unten).

### ! HINWEIS

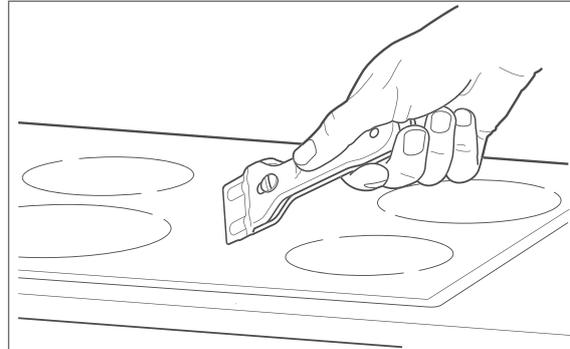
Zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays, Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

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

### Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

- Wischen Sie leichte Verschmutzungen nach dem Abkühlen mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel ab. Trocknen Sie die Flächen anschließend mit einem weichen Tuch ab, um Kalkflecken zu vermeiden.
- Helle Flecken mit Perlfarbton (Aluminiumrückstände, z. B. von Alufolien) können Sie leicht mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
- Zum Entfernen von Kalkrückständen eignet sich Essig gut.

### Feste, eingebrannte Verschmutzungen



- Hartnäckige Verschmutzungen lösen Sie nach dem Abkühlen am besten mit einem Klingenschaber (nicht im Lieferumfang). Im Fachhandel finden Sie auch speziell dafür geeignete Reinigungsmittel. Wischen Sie die Fläche zum Schluss mit einem feuchten Lappen ab.
- Behandeln Sie das Kochfeld nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.

### Verunreinigungen mit zucker- oder stärkehaltigen Speiseresten, Kunststoff oder Alufolie entfernen

### ! HINWEIS

Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien müssen sofort entfernt werden. Sie können das Kochfeld sonst dauerhaft und irreparabel beschädigen.

- Schützen Sie Ihre Hände vor dem Reinigen z. B. mit Küchenhandschuhen vor Verbrennungen. Entfernen Sie die Verunreinigungen dann mit dem Klingenschaber von der noch heißen Glaskeramik.
- Wenn das Kochfeld abgekühlt ist, können Sie verbliebene Schmutzreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
- Behandeln Sie das Kochfeld nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.

## Der Backofen

### Vorbereitung

1. Entfernen Sie alle vorhandenen Styropor-, Papp- und Kunststoffschutzteile aus dem Backofen und von den Backblechen.
2. Ziehen Sie alle Schutzfolien ab.
3. Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe „Uhrzeit einstellen/ändern“ auf Seite DE-27).
4. Führen Sie eine Grundreinigung durch (siehe „Grundreinigung“ auf Seite DE-22).

### 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!

- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Bei defektem Außenkühlgebläse den Backofen ausschalten und nicht mehr benutzen. Die Backofentür öffnen und unseren Service verständigen (siehe Seite DE-38).
- Bei Feuer im Backofen
  - die Sicherungen ausschalten/ herausdrehen,

– die Backofentür **nicht** öffnen, bis das Feuer erloschen ist.

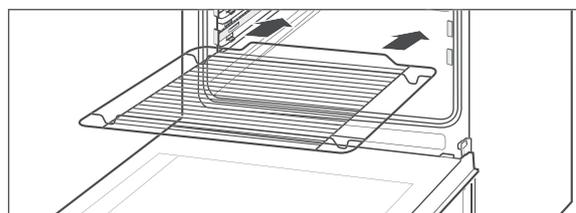
- Brennendes Öl oder Fett **nie** mit Wasser löschen! Zum Löschen eine Löschdecke oder einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ verwenden.
- Nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen lassen (siehe Seite DE-38).

#### ! HINWEIS

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

- Bleche oder Alufolie 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.

### Grillrost, Backblech und Fettpfanne

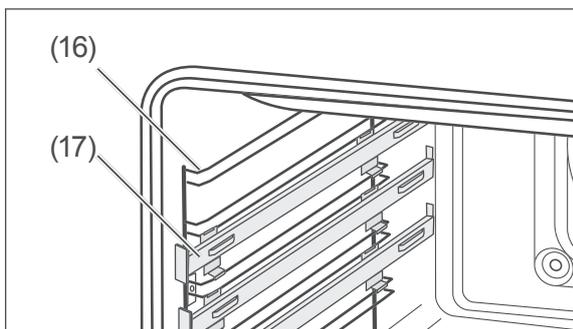


Der Grillrost (c) muss wie abgebildet eingeschoben werden.

Die mitgelieferten Backbleche (d) und die Fettpfanne (e) haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen.

## Backblechträger mit Teleskopschienen

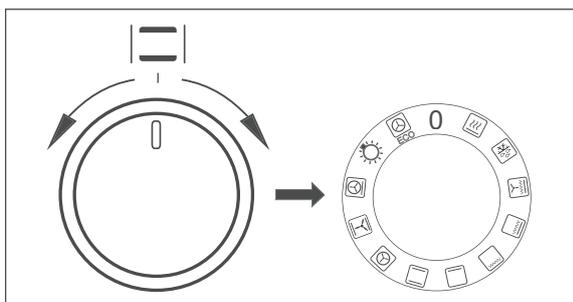
An den Seitenwänden des Garraums befinden sich die Backblechträger (16) mit den ausziehbaren Teleskopschienen (17). Damit lassen sich die Backbleche und der Grillrost bequemer herausziehen, z.B. um einen Braten zu begießen.



**i** Nehmen Sie die Backblechträger zusammen mit den Teleskopschienen heraus, wenn Sie z. B. mehr Platz im Garraum benötigen (siehe „Backblechträger herausnehmen und reinigen“ auf Seite DE-23).

## Funktionswähler

Mit dem Funktionsschalter schalten Sie den Backofen ein und wählen die Beheizungsart aus.: Die Backofenbeleuchtung und das Außenkühlgebläse werden eingeschaltet.



**0** AUS



Schnellheizen

Mit der Schnellheizfunktion erreicht der Backofen am schnellsten die eingestellte Temperatur (Vorheizen). Wenn sie erreicht ist, schalten Sie auf die gewünschte Beheizungsart um.



Auftauen (nur Ventilator)

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. Bitte beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Besonderheiten beim Auftauen“ (siehe Seite DE-20).



Intensivgrill mit Ventilator

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



Intensivgrill (Infrarotgrill mit Oberhitze)

Im Gegensatz zum Infrarotgrill können Sie beim Intensivgrillen den Grillrost komplett belegen. Die höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens führt zu stärkerer Bräunung, geeignet für größere Portionen



Infrarotgrill

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

Flache Fleisch- und Fischstücke, Spieße, Würstchen, sowie wasserreiche Gemüsesorten (wie Tomaten und Zwiebeln) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Diese Beheizungsart ist für kleine bzw. mittelgroße Portionen geeignet. Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Grillrost, dass die belegte Fläche des Rostes nicht größer ist als die des Heizkörpers.

Schieben Sie immer die Fettpfanne unter den Grillrost.

Heizen Sie den Backofen bei leicht geöffneter Backofentür einige Minuten vor.



#### Unterhitze

Bei dieser Einstellung wird die Hitze nur vom unteren Heizkörper erzeugt. Je nach Einschubhöhe kommt sie stärker oder weniger stark nur von unten. Wählen Sie diese Beheizungsart, z. B. für braune, krosse Böden.



#### Ober- und Unterhitze

Bei Ober- / Unterhitze kommt die Temperatur je nach Einschubhöhe stärker von unten oder von oben. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.

#### Tipps:

- Füllen Sie Kuchenteig nur zu  $\frac{2}{3}$  in die Backform. Sonst läuft der Teig beim Backen über und tropft in den Backofen.
- Mit dunklem Backgeschirr gelingen Kuchen am besten.
- Wenn Sie einen Braten zubereiten, schieben Sie das Fleisch so hoch wie möglich in den Backofen. Sehr fettes Fleisch garen Sie am besten auf dem Grillrost mit darunter eingeschobener Fettpfanne. Mageres Fleisch gelingt am besten direkt auf der Fettpfanne.



#### Heißluft

Bei Heißluftbetrieb wird die Hitze nur durch den Ringheizkörper erzeugt, der um den Ventilator an der Rückwand des Backraumes angeordnet ist. Durch den Ventilator wird die Hitze gleichmäßig im Backraum verteilt. Die Auswahl des Backgeschirrs hat beim Backen mit Heißluft keine große Bedeutung. Der Kuchen gelingt in hellen sowie dunklen Backformen. Diese Funktion können Sie auch zum Dörren von Lebensmitteln nutzen.



Ober- und Unterhitze mit Ventilator  
Diese Beheizungsart ist gut zum Ba-

cken auf mehreren Blechen gleichzeitig geeignet. Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizkörpern erzeugt und durch den Ventilator gleichmäßig verteilt. Der Ringheizkörper um den Ventilator bleibt ausgeschaltet.



#### Heißluft und Unterhitze

Bei diesem Kombibetrieb hat der Backofen eine sehr intensive Hitze. Sie eignet sich besonders für überbackene Gerichte, Aufläufe, Braten sowie Pizza. Auch zum Backen von feuchten oder schweren Kuchen, Obsttorten aus Hefe- oder Mürbeteig, sowie Quarktorten ist die Funktion gut geeignet. Wählen Sie zum Anbraten eines Bratens eine hohe Temperatur, schalten Sie dann auf eine niedrigere Temperatur herunter. Beträgt die Garzeit laut Rezept oder Erfahrung länger als eine Stunde, garen Sie mit 160 °C weiter. Während des Betriebs ist der arbeitende Ventilator hörbar.



#### Backofenbeleuchtung



#### Heizfunktion ECO

Diese optimierte Heizart spart Energie bei der Zubereitung der Speisen. Backofenbeleuchtung ist ausgeschaltet



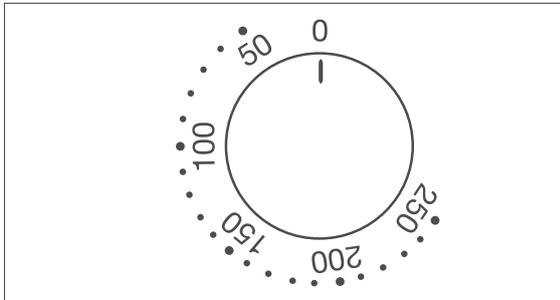
Detaillierte Angaben und Tipps zu den Beheizungsarten finden Sie in der beiliegenden Broschüre „Backen - Braten - Garen“.

## Der Backofen lässt sich nicht einschalten

Wenn sich Ihr Backofen nicht einschalten lässt,

- ist die Uhrzeit noch nicht eingestellt, d.h. die Anzeige im Display blinkt (siehe „Uhrzeit einstellen/ändern“ auf Seite DE-27).
- befindet sich der Backofen im Automatik-Betrieb. Im Display leuchtet die Symbole „|“ und „-|“ (siehe „Die Zeitschaltuhr“ auf Seite DE-27).

## Temperaturregler



### ! HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr!

- Den Temperaturregler (3) nicht mit Gewalt über die Endposition hinaus drehen.

### ! VORSICHT!

#### Verbrennungsgefahr!

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

- Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. 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!

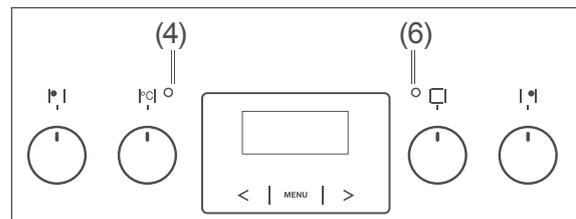
#### Brandgefahr!

- 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 Herd nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten. Die Speisen können sich selbst entzünden.

- Stellen Sie nach der Wahl der Beheizungsart den Temperaturregler auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis maximal 250 °C drehen. Der Backofen ist damit eingeschaltet.

## Anzeigeleuchten

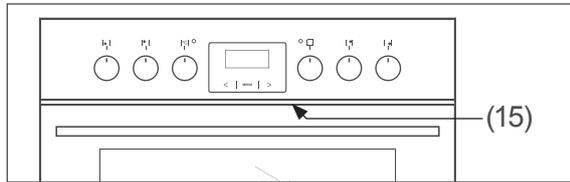


Die rote Backofen-Leuchte (9) leuchtet, sobald Sie eine Beheizungsart gewählt und die Temperatur eingestellt haben. Sie leuchtet, solange der Backofen auf- bzw. nachheizt. Wenn sie das erste Mal erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht.

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

## Außenkühlgebläse

Das Außenkühlgebläse kühlt die Backofendämpfe und Grillschwaden, die durch den Wrasenabzug aus dem Backofen treten, und verhindert, dass angrenzende Möbel zu heiß werden. Der Luftaustritt erfolgt durch den Wrasenabzug (15) zwischen Bedienblende und Backofentür.



## Backofenbeleuchtung

### ! HINWEIS

Die Backofenlampe ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums verwenden. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Zimmers geeignet.

- Stellen Sie den Funktionsschalter auf das Lampen-Symbol, um den Backofen zu beleuchten.
- Die Beleuchtung wird auch eingeschaltet, sobald Sie die Backofentür öffnen.

**i** Informationen zum Austausch der Glühlampe finden Sie auf Seite DE-25.

## Backofen ausschalten

1. Drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn in Null-Stellung. Die rote Temperatur-Kontrollleuchte erlischt.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter ebenfalls zurück auf die Null-Position. Die Backofenbeleuchtung erlischt, ebenso die gelbe Backofen-Kontrollleuchte.

## 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.

**i** 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 Seite DE-23).

## Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

1. Wenn die Backschüssel nicht in den Garraum passt, können Sie die Backblechträger entfernen, um das Garraumvolumen zu vergrößern (siehe Seite DE-23).
2. Heizen Sie den Backofen auf 50 °C vor.
3. Schalten Sie den Backofen aus, wenn die Temperatur erreicht ist.
4. Stellen Sie die Backschüssel mit dem Hefeteig in den Garraum. Sie können die Schüssel direkt auf den Garraumboden stellen.
5. Schließen Sie die Backofentür und belassen Sie den Hefeteig für die gewünschte Zeit im Backofen, ohne ihn weiter zu beheizen.



### HINWEIS

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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

## Backofen reinigen

### VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

- 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

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.

## Grundreinigung

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. Betreiben Sie den Backofen mit Fettpfanne, Grillrost und Backblech 60 Minuten lang mit 250 °C.
2. Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen.

3. Reinigen Sie den Garraum des Backofens sowie Fettpfanne, Grillrost und Backblech mit ein wenig Seifenwasser und wischen Sie danach alles trocken.

## Gehäuseoberflächen 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.

## Dampfreinigung

Bei der Dampfreinigung handelt es sich um ein Nassreinigungsverfahren, das mithilfe von Wasserdampf leichte Verschmutzungen anlost. So reinigen Sie den Garraum materialschonend und energiesparend.

1. Nehmen Sie den Grillrost und das Backblech heraus.
2. Schieben Sie die Fettpfanne in den untersten Einschub und gießen Sie ca. 0,5 l Wasser hinein.
3. Stellen Sie den Funktionsschalter auf Ober- und Unterhitze, den Temperaturregler auf 100 °C.
4. Schalten Sie den Backofen nach 30-minütigem Betrieb wieder aus und lassen Sie alles so weit abkühlen, dass die Backofenwände nur noch handwarm sind.

5. Nehmen Sie die Fettpfanne mit Topflappen oder ähnlichem heraus und gießen Sie das verbliebene Wasser weg.
6. Wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.
7. Waschen Sie den Grillrost, das Backblech und die Fettpfanne mit Spülwasser ab.

## Backblechträger und Teleskopschienen reinigen

### ! HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr!

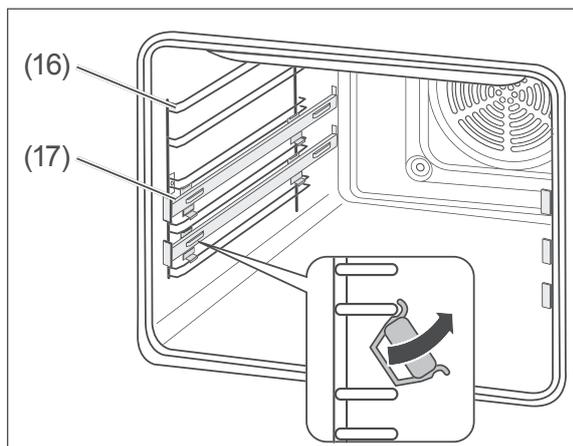
Die Backblechträger und Teleskopschienen können beschädigt werden, wenn Sie in der Spülmaschine gereinigt werden, da sie nicht spülmaschinenfest sind.

- Die Backblechträger und Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.

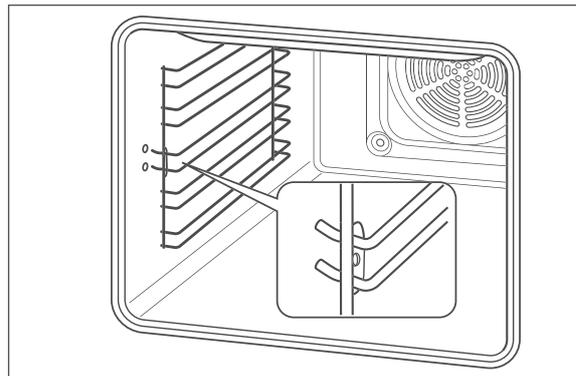
Um den Garraum sehr gründlich zu reinigen, können Sie die Backblechträger (16) herausnehmen.

## Backblechträger herausnehmen und reinigen

1. Nehmen Sie das Backblech (d), den Grillrost (c) und die Fettpfanne (c) aus dem Backofen heraus.



2. Ziehen Sie die Teleskopschienen (17) zunächst von der unteren Führung des Backblechträgers (16) ab und nehmen Sie sie dann nach oben heraus.



3. Ziehen Sie danach die hintere Halterung des Backblechträgers heraus.
4. Reinigen Sie den Backblechträger und die Teleskopschienen mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.

**i** Nehmen Sie die Backblechträger zusammen mit den Teleskopschienen heraus, wenn Sie z. B. mehr Platz im Garraum benötigen.

## Backblechträger einsetzen

1. Positionieren Sie den Backblechträger so, dass die beiden Haken mit dem angeschweißten Plättchen vorne sind.
2. Drücken Sie zuerst die hinteren Haken in die vorgesehenen Löcher in den Seitenwänden.
3. Drücken Sie abschließend die vorderen Haken in die vorgesehenen Löcher in den Seitenwänden.
4. Setzen Sie die Teleskopschienen nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. Dann können Sie den Backblechträger wieder wie gewohnt benutzen.

## Backofentür reinigen

### ! HINWEIS

Bruch- und Verletzungsgefahr!

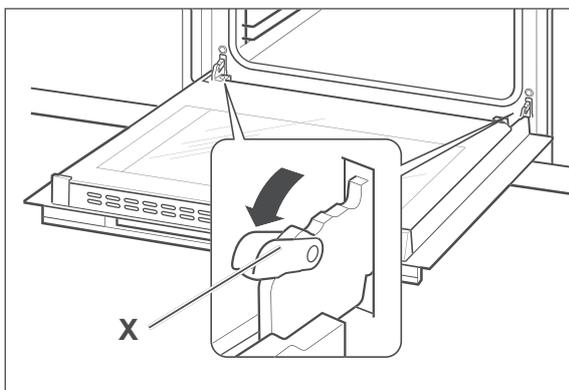
Die Backofentür enthält schwere Glasscheiben, die bei unsachgemäßer Behandlung zerbrechen können. Die Glasscherben sind scharf und können zu Schnittverletzungen führen.

- Die Backofentür oder einzelne Glasscheiben nicht fallen lassen.
- Sicherstellen, dass Sie mit der Backofentür und den einzelnen Glasscheiben nirgends anstoßen.
- Den Backofen nicht benutzen, wenn das Glas beschädigt ist, weil der Backofen dann nicht mehr sicher ist. Stattdessen unseren Service verständigen (siehe Seite DE-38).
- Wenn eine Glasscheibe gebrochen ist, Kinder fernhalten und alle Scherben sorgfältig entsorgen.

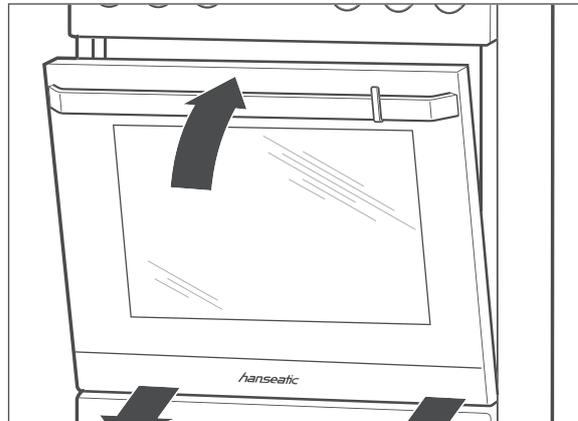
### Backofentür aushängen

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

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.



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



3. Schließen Sie die Tür nur so weit, dass sie noch ca. 10 cm geöffnet ist.
4. Heben Sie die Tür leicht an und lassen Sie sie nach vorne herausgleiten.

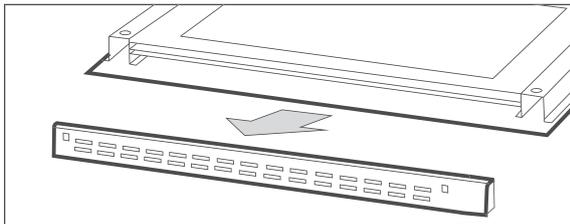
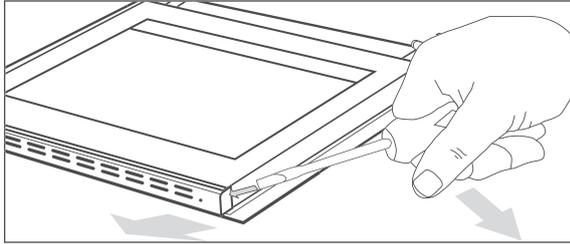
### Backofentür einhängen

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

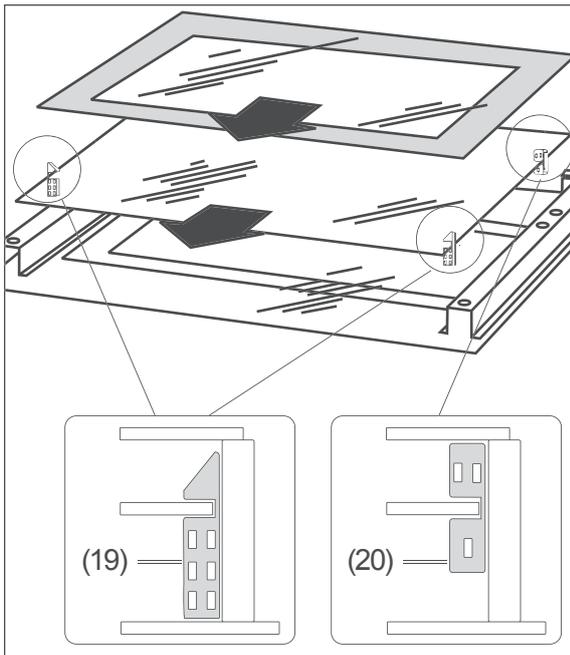
### Scheiben reinigen

Die Backofentür enthält drei Glasscheiben, die Sie hin und wieder beidseitig reinigen sollten. Dazu benötigen Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher Größe PH1.

1. Hängen Sie die Backofentür aus (siehe „Backofentür aushängen“ auf Seite DE-24).

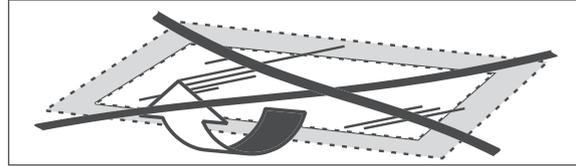


2. Nehmen Sie das Gitterblech vorsichtig ab.



3. Nehmen Sie die obere Scheibe aus der Halterung unten am Scharnier heraus und legen Sie sie sicher ab.
4. Nehmen Sie die mittlere Scheibe heraus und legen Sie sie sicher ab.
5. Achten Sie auf die kleinen Abstandshalter (19) und (20) – verlieren Sie diese nicht.
6. Reinigen Sie alle Scheiben mit warmem Spülwasser.
7. Trocknen Sie die Scheiben gründlich ab.
8. Setzen Sie die mittlere Scheibe wieder in die Halterung im Scharnierbereich.

9. Bringen Sie die Abstandshalter (19) und (20) wieder seitlich an der mittleren Scheibe an.



10. Setzen Sie die obere Scheibe wieder in die Halterung im Scharnierbereich. Achten Sie darauf, dass die glatte Seite außen ist.
11. Stecken Sie das Gitterblech wieder oben auf die Tür – es passt nur in einer Richtung. Legen Sie es erst an der linken Seite an und drücken Sie es dann an der rechten Seite, bis es einrastet.
12. Hängen Sie die Backofentür wieder ein (siehe „Backofentür einhängen“ auf Seite DE-24).

## Backofenlampe auswechseln

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

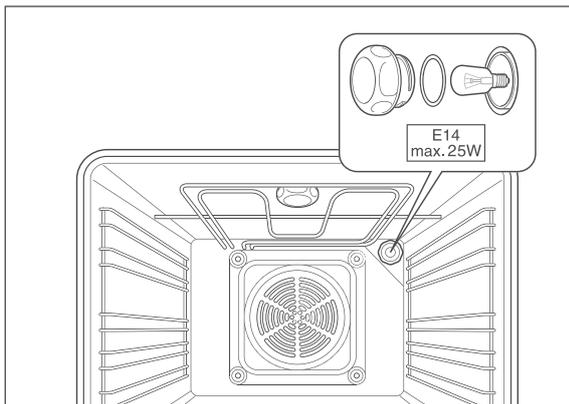
### ! WARNUNG

**Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäßer Wechsel der Glühlampe kann einen tödlichen Stromschlag oder Brandverletzungen zur Folge haben.

- Vor dem Glühlampenwechsel unbedingt den Netzstecker ziehen oder die Sicherungen für die Steckdose ausschalten, an die der Backofen angeschlossen ist.
- Die Glühlampe erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

1. Schalten Sie die Netzsicherung aus bzw. drehen Sie sie heraus.
2. Legen Sie ein weiches Tuch in den abgekühlten Backofen, für den Fall, dass die Glasabdeckung oder die Glühlampe herunterfallen sollte.



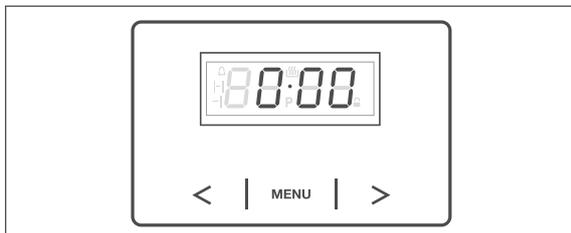
3. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie sie heraus.
4. Drehen Sie die defekte Glühlampe vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn aus der Fassung und ersetzen Sie sie durch eine neue Glühlampe desselben Typs.
5. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder in die Öffnung ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest.
6. Schalten bzw. schrauben Sie die Sicherung wieder ein.

## Die Zeitschaltuhr

**i** Die jeweiligen Schritte müssen direkt nacheinander ausgeführt werden. Bei einer Pause von mehr als 5 Sekunden bricht der Vorgang ab.

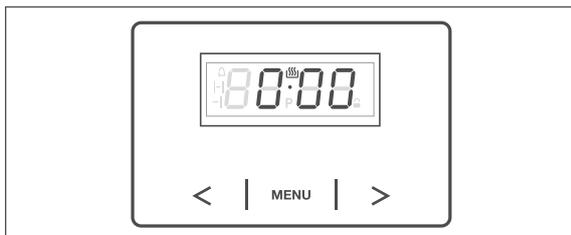
### Uhrzeit einstellen/ändern

#### Uhrzeit einstellen



Bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall blinkt im Display „0:00“. Dies zeigt an, dass die Uhr gestellt werden muss.

Bitte beachten: Die folgenden Schritte müssen direkt nacheinander ausgeführt werden. Bei einer Pause von mehr als 5 Sekunden bricht der Vorgang ab.



1. Drücken Sie einmal die Taste „MENU“. Das Display zeigt das Symbol „☼“, der Punkt darunter blinkt.
2. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Pfeiltasten „<“ bzw. „>“ ein. Kurze Zeit nach dem letzten Tastendruck hört der Punkt zu blinken auf. Die Uhrzeit ist damit gespeichert.

**i** Zum schnellen Vor-/Rücklauf können Sie die jeweilige Taste länger gedrückt halten.

### Uhrzeit ändern

Dies ist notwendig z. B. bei Umstellung von Sommer- auf Winterzeit und umgekehrt.

Voraussetzungen:

- Die Zeitschaltuhr darf sich nicht im Automatik-Betrieb befinden und
- der Kurzzeitwecker darf nicht aktiv sein.

1. Drücken Sie gleichzeitig kurz die beiden Pfeiltasten „<“ und „>“. Der Punkt unterhalb des Symbols „☼“ blinkt.
2. Stellen Sie die Uhrzeit mit den Pfeiltasten „<“ bzw. „>“ ein.

### Halb- und Vollautomatik-Betrieb

#### ! WARNUNG

Für den automatischen Schaltuhr-Betrieb beachten Sie unbedingt Folgendes:

- Alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Backofen überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu vermeiden.
- Besondere Vorsicht beim Braten: Fett, Öl und Alkohol können sich entzünden.
- Niemals im Schaltuhr-Betrieb unbeaufsichtigt grillen!
- Die Zeitschaltuhr übernimmt nicht das Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
- Nach dem Betrieb den Funktionswähler und den Temperaturregler auf »0« stellen.
- Bei Stromausfall werden alle Einstellungen gelöscht.

- Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten im Voraus programmieren.
- Bei Stromausfall werden alle Programmierungen gelöscht.

Voraussetzung ist die richtig eingestellte Uhrzeit.

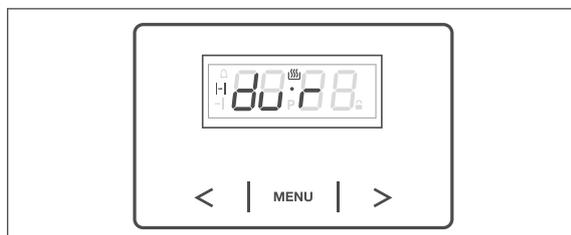
### Halbautomatik-Betrieb

Im Halbautomatik-Betrieb legen Sie **während** des Betriebs die gewünschte Gar-Dauer **oder** das gewünschte Gar-Ende fest.

Der Backofen schaltet nach Ablauf der Gar-Dauer bzw. am Gar-Ende automatisch ab.

### Gar-Dauer festlegen

Die Gar-Dauer kann von einer Minute bis zu 10 Stunden betragen.



1. Drücken Sie bei eingeschaltetem Backofen die Taste „MENU“ so oft, bis im Display „dur“ blinkt.
2. Stellen Sie mit den Pfeiltasten „<“ bzw. „>“ die Rest-Gardauer ein.  
Nach kurzer Zeit ertönt ein Signal und die Rest-Gardauer ist damit gespeichert. Die Symbole „|“ und „-|“ leuchten dauerhaft. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der Backofen selbsttätig aus. Zusätzlich ertönt ein Signal und die Symbole „|“ und „-|“ blinken.
3. Um das Signal auszuschalten und zur Uhrzeitanzeige zurückzukehren, drücken Sie eine beliebige Taste.

### ! WARNUNG

Der Backofen ist nun wieder eingeschaltet und muss von Hand ausgeschaltet werden.

4. Stellen Sie den Temperaturregler und den Funktionswähler zurück auf »0«.

### Gar-Ende festlegen

Die Ausschaltzeit kann maximal 10 Stunden nach der aktuellen Uhrzeit liegen.



1. Drücken Sie am eingeschalteten Backofen so oft die Taste „MENU“, bis das Display „End“ zeigt.
2. Stellen Sie mit den Pfeiltasten „<“ bzw. „>“ die gewünschte Ausschaltzeit ein.
3. Nach kurzer Zeit ertönt ein Signal und die Rest-Gardauer ist damit gespeichert. Die Symbole „|“ und „-|“ leuchten dauerhaft. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der Backofen selbsttätig aus. Zusätzlich ertönt ein Signal und die Symbole „|“ und „-|“ blinken.
4. Um das Signal auszuschalten und zur Uhrzeitanzeige zurückzukehren, drücken Sie eine beliebige Taste.

### ! WARNUNG

Der Backofen ist nun wieder eingeschaltet und muss von Hand ausgeschaltet werden.

5. Stellen Sie den Temperaturregler und den Funktionswähler zurück auf »0«.

## Vollautomatischer Betrieb

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

Der End-Zeitpunkt kann maximal 24 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit liegen.

Beispiel:

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

1. Backofen ausgeschaltet lassen.



2. Drücken Sie die Taste „MENU“ so oft, bis das Display „dur“ zeigt.
3. Stellen Sie mit den Pfeiltasten „<“ bzw. „>“ die Gar-Dauer ein (in unserem Beispiel 1 Stunde und 15 Minuten).
4. Drücken Sie einmal die Taste „MENU“. Das Display zeigt „End“.
5. Stellen Sie mit den Pfeiltasten „<“ bzw. „>“ die Ausschaltzeit ein (in unserem Beispiel 13:00 Uhr).  
Nach kurzer Zeit ertönt ein Signal und die Einstellungen sind gespeichert. Die Symbole „|“ und „-|“ leuchten dauerhaft.
6. Bereiten Sie den Backofen vor:  
Legen Sie die Speisen in den Backofen und stellen Sie den Funktionswähler und den Temperaturregler auf die gewünschte Position.  
Der Backofen wird sich zur errechneten Einschaltzeit selbsttätig einschalten.  
Nach Erreichen der Ausschaltzeit wird sich der Backofen wieder ausschalten. Zusätzlich ertönt ein Signal und die Symbole „|“ und „-|“ blinken.

7. Um das Signal auszuschalten und zur Uhrzeitanzeige zurückzukehren, drücken Sie eine beliebige Taste.

### ! WARNUNG

Der Backofen ist nun wieder eingeschaltet und muss von Hand ausgeschaltet werden.

8. Stellen Sie den Temperaturregler und den Funktionswähler zurück auf »0«.

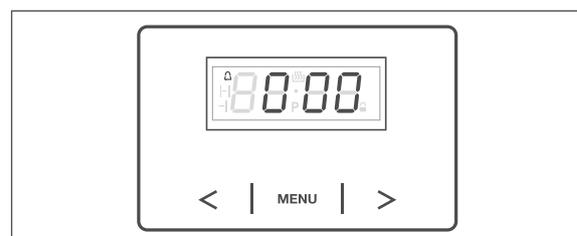
## Zeitschaltuhr-Betrieb abrechnen und Automatik-Einstellungen löschen

1. Drücken Sie gleichzeitig beide Pfeiltasten „<“ und „>“.  
Die Symbole „|“ und „-|“ erlöschen. Der Zeitschaltuhr-Betrieb ist damit ausgeschaltet und die Automatik-Einstellungen sind gelöscht.
2. Stellen Sie den Temperaturregler und den Funktionswähler zurück auf »0«.

## Kurzzeitwecker/Eieruhr

Sie sind dabei, ein Gericht im Backofen zu garen, und möchten nach einiger Zeit erinnert werden, das Gericht zu wenden, Flüssigkeit nachzugießen etc.

Bitte beachten Sie, dass der Kurzzeitwecker den Herd nicht ein- oder ausschaltet.



1. Drücken Sie einmal die Taste „MENU“. Das Glockensymbol  blinkt.

2. Stellen Sie mit den Pfeiltasten „<“ bzw. „>“ die gewünschte Zeitdauer ein.  
Kurze Zeit nach dem letzten Tastendruck erscheint wieder die Uhrzeit und der Kurzzeitwecker beginnt mit dem Countdown. Das Glockensymbol  ist eingeblendet. Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt ein Signal und das Glockensymbol  blinkt.
3. Um das Signal auszuschalten, drücken Sie eine beliebige Taste.

#### Countdown abbrechen

1. Drücken Sie einmal die Taste „MENU“.  
Das Glockensymbol  blinkt und die Restdauer wird angezeigt.
2. Drücken Sie gleichzeitig beide Pfeiltasten „<“ und „>“.  
Das Glockensymbol  verschwindet, der Countdown ist abgebrochen.

## Signalton ändern

Sie können zwischen 3 verschiedenen Signaltönen wählen.

1. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten „<“ und „>“, bis der Punkt unterhalb des Symbols  blinkt.

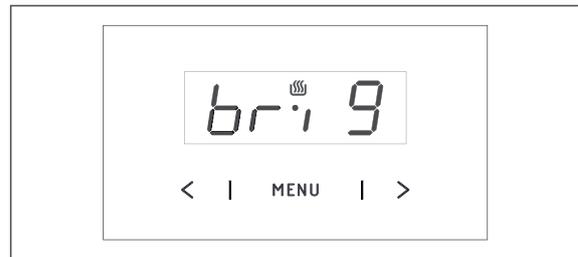


2. Drücken Sie einmal kurz die Taste „MENU“.  
Im Display erscheint „t o n 1“.
3. Ändern Sie mit der Pfeiltaste „<“ den Signalton.  
Der aktuelle Ton wird abgespielt und auf dem Display die Nummer angezeigt. Nach kurzer Zeit ist die Einstellung gespeichert.

## Display-Helligkeit einstellen

Die Display-Helligkeit lässt sich einstellen von „1“ (dunkel) bis „9“ (hell).

1. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten „<“ und „>“, bis der Punkt unterhalb des Symbols  blinkt.



2. Drücken Sie die Taste „MENU“ mehrfach kurz, bis das Display „br:9“ zeigt.
3. Ändern Sie mit der Pfeiltaste „<“ die Helligkeitseinstellung.  
Nach kurzer Zeit ist die Einstellung gespeichert.

## Nacht-Modus

Zwischen 22 und 6 Uhr dimmt das Display automatisch.

## Einbau und Installation

### Transportieren

Ihr Herd wird in einer stabilen Verpackung geliefert; er ist damit so schwer, dass er nicht von einer Person getragen werden kann.

#### ! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

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

### Einbau



Wichtige Informationen für den Benutzer:

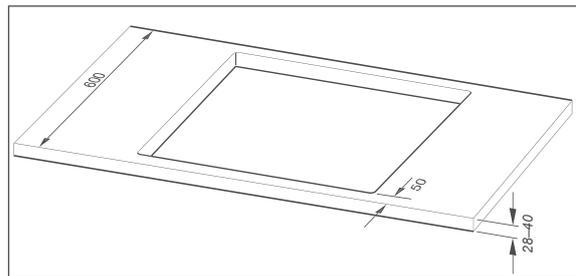
Das Herd-Set ist für den Einbau in eine Küchenzeile vorgesehen. Wenn Ihre handwerklichen Fähigkeiten ausreichen, können Sie den Einbau selbst durchführen.

### Einbauvoraussetzungen

- Der Herd darf nur auf **einer** Seite neben **höheren** Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Der Herd sollte **nicht direkt** neben Kühl- oder Gefrierschränken eingebaut werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Der Backofen hat eingebaut nur etwa 1 cm Abstand zur Wand. Die **Herdanschlussdose** muss deshalb eine Unterputzdose sein oder außerhalb des Einbauräumen liegen.

- Kochfeld und Backofen werden durch den mitgelieferten Kabelstrang verbunden; sie müssen deshalb **direkt übereinander** installiert werden.

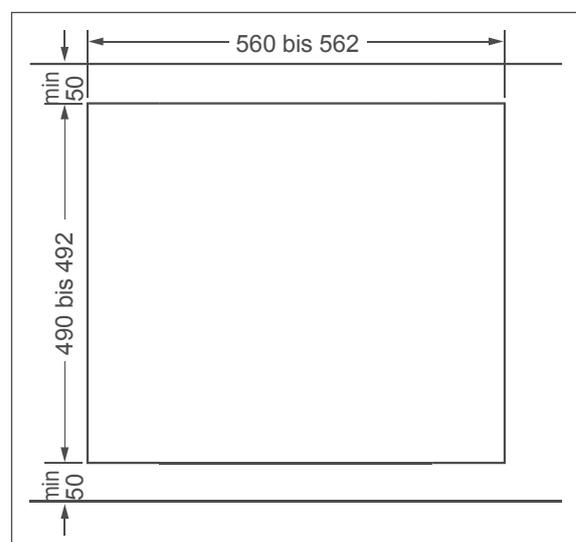
### Arbeitsplatte vorbereiten

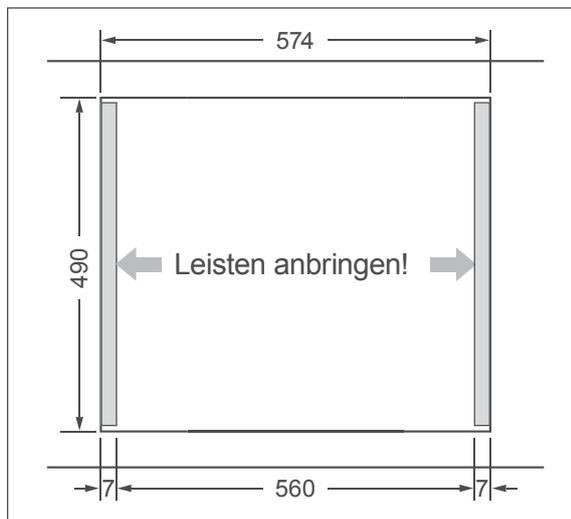


Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

- Die Arbeitsplatte muss **28-40 mm** dick und mindestens **600 mm** tief sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Das Kochfeld muss an allen Seiten von **mindestens 50 mm** Arbeitsplatte umrahmt werden.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (100 °C).

1. Sägen Sie mit einer Stichsäge den Ausschnitt für das Kochfeld mit folgenden Maßen in die Arbeitsplatte (Angaben in mm).



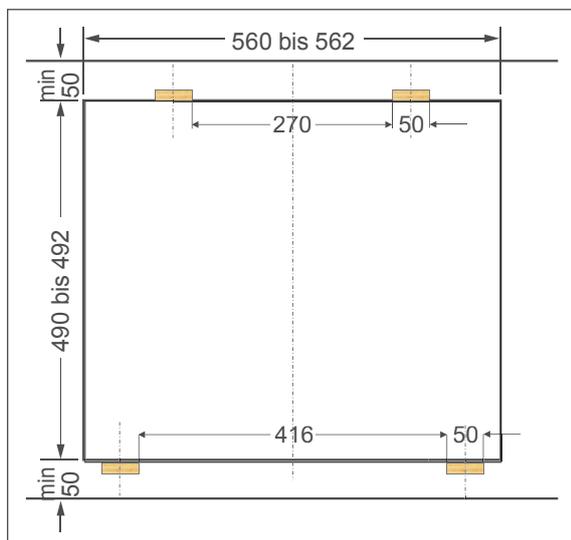


2. Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, darf dessen Ausschnitt folgende Maße nicht überschreiten:

**560** bis max. **574** mm breit

**490** bis max. **492** mm tief.

Bringen Sie links und rechts im Ausschnitt der Arbeitsplatte Ausgleichleisten an, um eine Breite von 560 mm zu erreichen.



3. Wenn die Arbeitsplatte nur 28 mm dick ist, müssen Sie vier Holzstücke mit den Maßen 15×15×50 mm einsetzen.

4. Versiegeln Sie die Schnittflächen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz, um Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

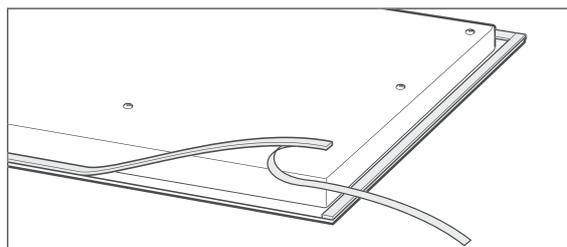
## Kochfeld vorbereiten und einsetzen

### ! HINWEIS

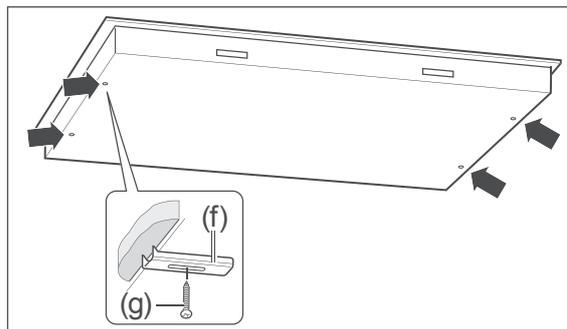
Bruchgefahr!

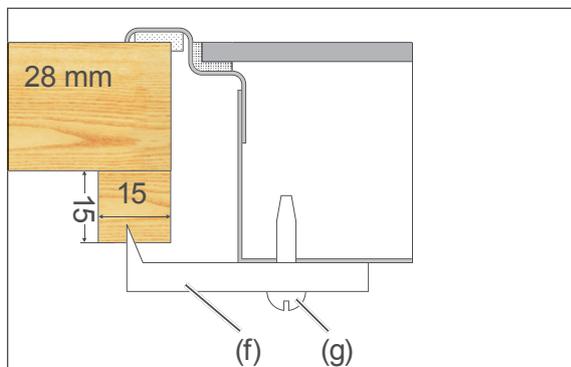
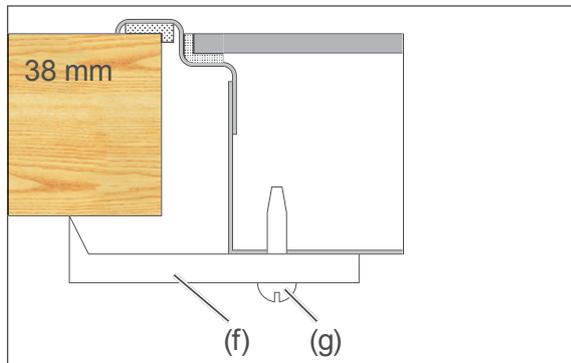
■ Kochfeld nicht auf den Glaskeramik-Rand aufsetzen!

1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Klebebänder.
3. Drehen Sie das Kochfeld um und legen Sie es mit der Glasseite vorsichtig auf eine weiche Oberfläche.



4. Kleben Sie den mitgelieferten Kunststoffstreifen in die Vertiefung im Randbereich.
5. Legen Sie das Kochfeld (Restwärme-Anzeigen vorne) vorsichtig mittig in den Ausschnitt der Arbeitsplatte ein.





6. Um ein Rutschen des Kochfelds zu verhindern, muss es mit Halteklammern fixiert werden.  
Schrauben Sie 4 Halteklammern von unten in das Kochfeld und fixieren Sie sie mit leichten Hammerschlägen in der Arbeitsplatte.

## Netzanschluss – Hinweise für den Installateur

### ! WARNUNG

Stromschlag- / Brandgefahr!  
Unsachgemäßer elektrischer Anschluss kann zu elektrischem Schlag und/oder Kurzschluss führen.

- Der Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen**, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist, z.B. unser Service (siehe Seite DE-38). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

## Anschlussbedingungen

- Die zulässigen Bemessungsspannungen und die Bemessungsaufnahme des Geräts finden sich in Kapitel „Technische Daten“ auf Seite DE-44.
- Je nach erlaubter Anschlussart muss
  - der Leitungsquerschnitt gewählt werden
  - die Kontaktbrücken eingesetzt bzw. entfernt werden  
(siehe Tabelle und Schaltbilder rechts).
- Die verwendete Netzanschlussleitung muss den Bestimmungen der DIN EN 60335-1 entsprechen (z.B. Typ H05RR-F).
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.

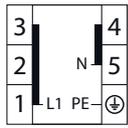
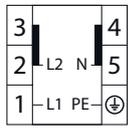
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden. Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

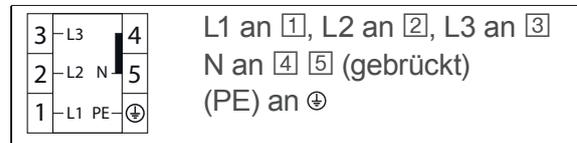
## Netzleitung anschließen

Die Klemmleiste und die Anschlusspläne befinden sich hinten auf der Oberseite.

1. Schalten Sie vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise aus und sichern Sie diese gegen Wiedereinschalten.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitungen allpolig spannungsfrei sind und eine wirksame Erdung möglich ist.
3. Klemmen Sie die Adern und ggf. die beiliegenden Messingbrücken gemäß der nachfolgend abgebildeten Schaltbilder an die entsprechenden Kontaktklemmen der Herdanschlussdose an.
4. Verlegen Sie das Anschlusskabel so hinter dem Herd, dass es die Rückwand des Herdes nicht berührt. Während des Betriebs des Herdes wird dessen Rückwand heiß.

Kleinster Querschnitt der Leiter	
Bemessungsstrom des Geräts in A	Nennquerschnitt in mm <sup>2</sup>
> 3 und ≤ 6	0,75
> 6 und ≤ 10	1,0
> 10 und ≤ 16	1,5
> 16 und ≤ 25	2,5
> 25 und ≤ 32	4
> 32 und ≤ 40	6
> 40 und ≤ 63	10

230V 1N~ / 50Hz	
	L1 an [1] [2] [3] (gebrückt) N an [4] [5] (gebrückt) (PE) an ⊕
400V 2N~ / 50Hz	
	L1 an [1] L2 an [2] [3] (gebrückt) N an [4] [5] (gebrückt) (PE) an ⊕
400V 3N~ / 50Hz	



L1 – L3: Phase(n), N: Null-Leiter,  
PE: Schutzleiter (Erde)

## Backofen einsetzen

### ! HINWEIS

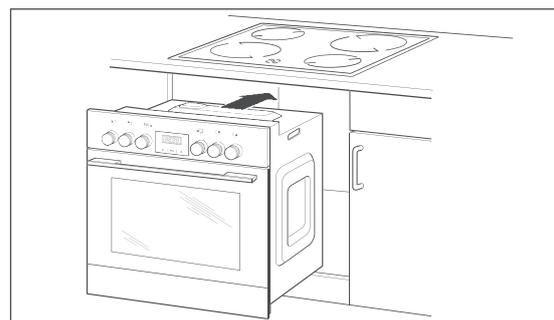
Beschädigungsgefahr!

- Backofen nicht am Türgriff anheben! Er ist nicht für das Gewicht des Herdes ausgelegt. Benutzen Sie die Tragmulden an den Seiten.
- Backofen nicht auf die Kante oder Ecke der Backofentür aufsetzen! Die Glasscheibe kann beschädigt werden.

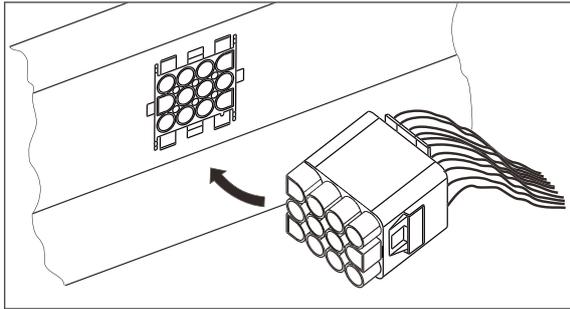
Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

- Die Größe der Nische muss **600 × 560 × 560 mm** (H × B × T) betragen.
- Der **Umbauschrank** kann wahlweise mit Leisten oder Zwischenboden mit Lüftungsausschnitt ausgestattet sein.
- Wenn unterhalb des Backofens eine Schublade angebracht wird, ist ein Zwischenboden erforderlich.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (100 °C).

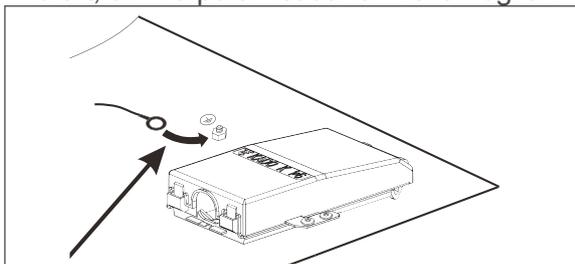
1. Holzspäne von Sägearbeiten ausfegen bzw. aussaugen.



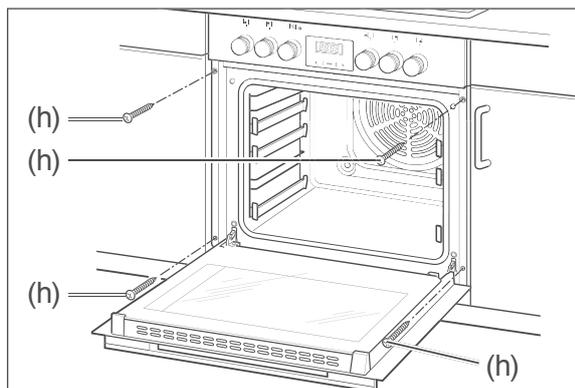
- Den Backofen an den seitlichen Tragemulden so weit an den Umbauschrank schieben, dass die Erdungsschraube und die Anschlussbuchse für das Kochfeld noch gut zugänglich sind.



- Stecker des Kochfelds in die Buchse auf der Herdoberseite stecken. Der Stecker ist codiert, ein Verpolen ist daher nicht möglich.



- Schutzleiterkabel des Kochfelds am Schutzleiterstützpunkt des Backofens festschrauben.
- Alle Anschlüsse gemäß VDE 0701 überprüfen.
- Den Backofen nun vollständig und mittig in den Umbauschrank schieben. Die Netzanschlussleitung darf nicht geknickt, eingeklemmt oder auf andere Weise beschädigt werden.



- Die beiliegenden vier Schrauben (h) durch die Löcher an den Seiten des Backofens in die Metallschienen an den Seiten des Umbauschranks schrauben.

## Inbetriebnahme

- Alle Transportsicherungen (Pappstreifen etc.) und alle Klebestreifen aus dem Backofen entfernen.
- Alle Schalter des Herdes auf Null drehen.
- Die Sicherungen für den Herdstromkreis einschalten bzw. eindrehen.
- Kochzonen und Backofen kurz einschalten und Funktion prüfen.

## Transportsicherungen entfernen

- Falls noch nicht geschehen, vorhandene Kunststoffstreifen von den Backblechseiten entfernen.
- Alle Schutzfolien abziehen.

## Backofen vorreinigen

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.

- Betreiben Sie dazu den Backofen 60 Minuten lang mit 250 °C Umluft. Belassen Sie Grillrost, Backbleche und Fettpfanne dabei im Backofen.
- Lassen Sie danach alles abkühlen.
- Waschen Sie Grillrost, Backbleche, Fettpfanne und Garraum mit Spülwasser ab. Wischen Sie anschließend alles trocken.

Zur Bedienung siehe Seite DE-16.

## Bei einem Ausbau des Herdes

### WARNUNG

Stromschlag- / Brandgefahr!  
Zuerst die Sicherungen für den Herd-  
stromkreis ausschalten bzw. herausdrehen.

---

1. Entfernen Sie die vier Befestigungsschrauben hinter der Backofentür.
2. Heben Sie den Backofen leicht an und ziehen ihn heraus, bis der Stecker des Kochfelds erreichbar ist. Nicht am Griff der Backofentür ziehen!
3. Ziehen Sie den Stecker des Kochfeldkabels aus der Buchse am Backofen ab und lösen das Schutzleiterkabel vom Schutzleiterstützpunkt.
4. Heben Sie den Backofen aus dem Umbauschrank heraus – achten Sie dabei auf das Netzanschlusskabel.
5. Entfernen Sie die 4 Halteklammern vom Kochfeld.
6. Drücken Sie das Kochfeld vorsichtig nach oben heraus.

## Fehlersuchtable

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!**

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.

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Kochzonen ohne Funktion, das Display zeigt nichts an.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen. Prüfen Sie die Sicherung für den Herd am Sicherungskasten in der Wohnung. Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-38).
Sprünge und Risse im Kochfeld.	Schalten Sie die Kochzonen sofort aus und benutzen Sie sie nicht mehr. Verständigen Sie unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-38).
Temperatur-Kontrollleuchte erlischt.	Die eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht. Die Leuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein.
Temperatur-Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Überprüfen Sie zunächst, ob das Gerät noch funktioniert (siehe oben). Ist die Leuchte defekt, lassen Sie sie nur durch den Kundendienst auswechseln (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-38).
Backofenlampe defekt.	Wechseln Sie die defekte Glühlampe für die Backofen-Beleuchtung aus (siehe „Backofenlampe auswechseln“ auf Seite DE-25). Hinweis: Defekte Lampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
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.  <b> VORSICHT!</b> <b>Verbrennungsgefahr!</b> ■ Öffnen Sie die Backofentür, schalten Sie das Gerät aus und benutzen Sie es nicht mehr. Verständigen Sie unseren Kundenservice (siehe Seite DE-38).
Außenkühlgebläse läuft nach.	Kein Fehler. Das Außengebläse läuft eine gewisse Zeit nach und schaltet dann automatisch ab.

## Unser Service

---

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

Gerätebezeichnung	Modell	Farbe	Bestellnummer
Hanseatic Herd-Set mit Zeitschaltuhr	2013C(G)3.334eETsDpHbX	edelstahl	3764 3965
	2013C(G)3.334eETsDpHbW	weiß	9423 4824
	2013C(G)3.334eETsDpHbB	braun	3002 3723

### 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 040 36 03 31 50

#### 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

### 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.

### 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)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP)
- Auch Energie sparen schützt vor zu starker Erwärmung unserer Erde. Ihr neues Gerät verbraucht mit seiner modernen Technik wenig Energie.



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.

### 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 Fertiggaren aus.
- Lassen Sie beim Kochen möglichst immer den Deckel auf dem Topf. Flüssigkeiten werden mit Deckel schneller zum Kochen gebracht als ohne.
- Verwenden Sie nur hoch- und neuwertige Töpfe und Pfannen. Sie liegen plan auf dem Kochfeld auf und haben dadurch eine bessere Energieleitfähigkeit als Kochgeschirr mit verzogenem oder verbeultem Boden (beachten Sie auch das Kapitel „Das richtige Kochgeschirr“).
- Schalten Sie die Kochstufe rechtzeitig zurück und kochen Sie mit einer möglichst niedrigen Einstellung weiter.
- Kochen Sie, wann immer es möglich ist, mit Schnellkochtöpfen. Dadurch halbiert sich der Garvorgang, und Sie sparen eine Menge Energie.
- Nehmen Sie zum Garen nur so viel Wasser wie Sie wirklich benötigen. Zur Erwärmung von Wasser ist sehr viel Energie nötig.

## Tabelle Prüfgerichte

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

Speise	Anzahl Bleche	Einschubhöhe <sup>1)</sup>	Beheizungsart	Temperatur in °C	Gardauer in Min.
Spritzgebäck	1	4	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	150-160	20-30
	1	2	Heißluft <sup>2)</sup>	140-150	30-35
Wasserbiskuit	1	2	Ober- /Unterhitze <sup>2)</sup>	180-190	15-25
	1	3	Heißluft <sup>2)</sup>	160-165	30-40
Apfelhefekuchen	1	4	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	185-195	25-40
	1	1	Heißluft	165-175	40-50
20 Muffins	1	2	Ober-/Unterhitze	160-170	15-25
	1	1	Heißluft	160-170	20-30
	2	2 (Fettpfanne) 4 (Backblech)	Heißluft	165-170	20-25
Toast	1	3	Grill <sup>3)</sup>	240	1-3
12 Hacksteaks	1	4	Intensivgrill <sup>3)</sup>	240	15+6-8 <sup>4)</sup>
Hähnchen	1	2	Intensivgrill mit Umluft	180-195	50-65
Schweinebraten	1	2	Intensivgrill mit Umluft	180-195 <sup>6)</sup>	140-160
Gans	1	2	Intensivgrill mit Umluft	180-195	75-90
Pizza <sup>2) 7)</sup>	1	3	Ober-/Unterhitze	220-230	18-23
	1	3	Umluft	170-175	20-25

<sup>1)</sup> Einschubhöhe von unten gerechnet <sup>4)</sup> 1. und 2. Seite

<sup>2)</sup> vorgeheizt

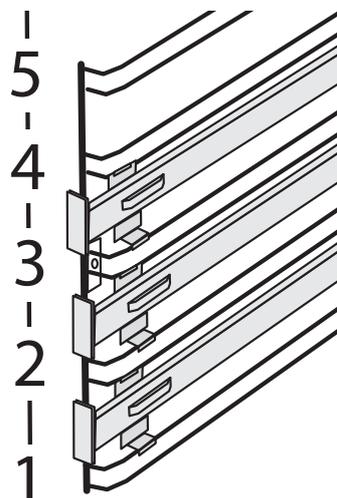
<sup>3)</sup> 5 Minuten vorheizen

<sup>5)</sup> Universalpfanne oben

<sup>6)</sup> abhängig von der Höhe des Bratens

<sup>7)</sup> Zubereitungsangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

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



## Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 65/2014

Warenzeichen	<i>hanseatic</i>
Modellkennung	9423 4824 / 2013C(G)3.334eETsDpHbW 3002 3723 / 2013C(G)3.334eETsDpHbB 3764 3965 / 2013C(G)3.334eETsDpHbX
Energieeffizienzindex	95,1
Energieeffizienzklasse auf einer Skala A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A
Energieverbrauch konventionellen Modus	0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluft-Modus	0,78 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	65 l

## Produktinformationen gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung	9423 4824 / 2013C(G)3.334eETsDpHbW 3002 3723 / 2013C(G)3.334eETsDpHbB 3764 3965 / 2013C(G)3.334eETsDpHbX
Art des Backofens	einbaufähig
Masse des Gerätes	28,0 kg
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	65 l
Energieverbrauch im konventionellen Modus	0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch im Umluftmodus	0,78 kWh/Zyklus
Energieeffizienz Index	95,1

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

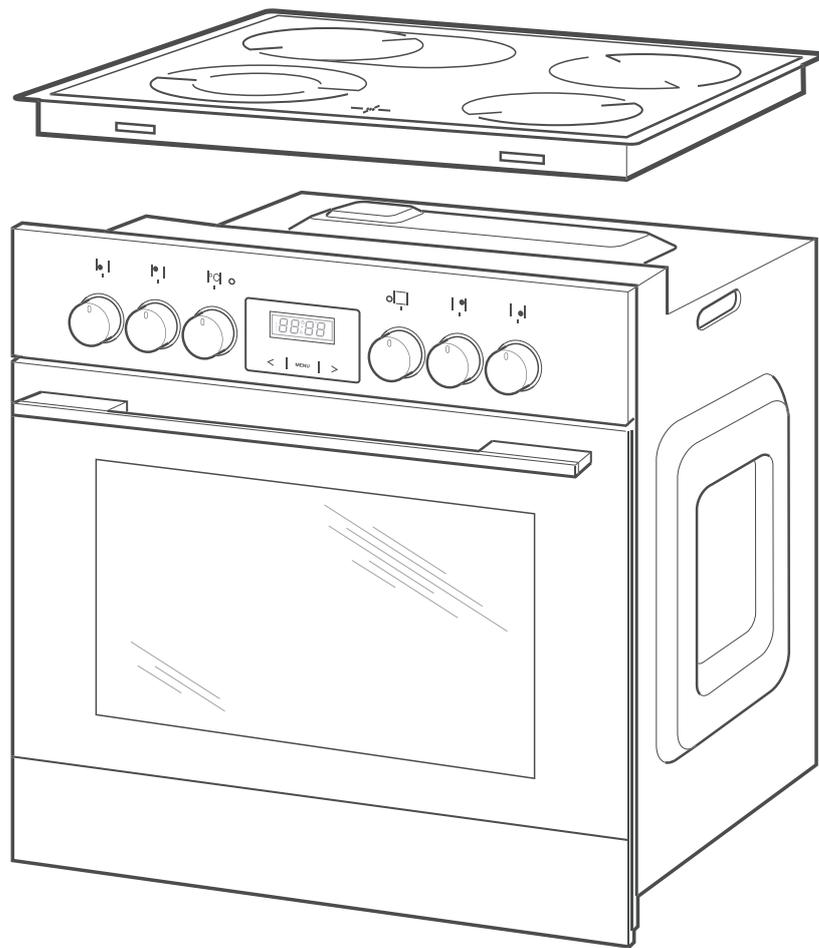
Modellkennung	9423 4824 / 2013C(G)3.334eETsDpHbW 3002 3723 / 2013C(G)3.334eETsDpHbB 3764 3965 / 2013C(G)3.334eETsDpHbX
Art der Kochmulde	elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen	4
Heiztechnik	Strahlungskochzonen
<u>Maße</u> Kochzone vorne links Kochzone hinten links Kochzone hinten rechts Kochzone vorne rechts	Ø 12,0 / 18,5 cm L 25,0 cm, W 15,0 cm Ø 18,5 cm Ø 15,0 cm
<u>Energieverbrauch</u> Kochzone vorne links Kochzone hinten links Kochzone hinten rechts Kochzone vorne rechts	189,9 Wh/kg 183,9 Wh/kg 179,6 Wh/kg 185,8 Wh/kg
Energieverbrauch Kochmulde	184,8 Wh/kg

Die oben angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen nach EN 60350-2 gemessen worden.

## Technische Daten

Bestellnummer	9423 4824 3002 3723 3764 3965
Gerätebezeichnung	Einbau-Herdset mit Glaskeramik-Kochfeld
Modell	2013C(G)3.334eETsDpHbW 2013C(G)3.334eETsDpHbB 2013C(G)3.334eETsDpHbX
Bemessungsspannung	230 V ~ / 400 V 3N ~
Frequenz	50 Hz
Bemessungsaufnahme Backofen	3600 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 560 mm
Maximal-Temperatur	250 °C
Beleuchtung	230 - 240 V, 25 W, E14-15, T 300 °C
Bemessungsaufnahme Kochfeld	6700 W
Gerätemaße Kochfeld (Höhe x Breite x Tiefe)	50 mm x 575 mm x 505 mm
max. Ausschnittmaß (Breite x Tiefe)	560 mm x 490 mm
Dicke der Arbeitsplatte	≥ 38 mm
Gewicht Kochfeld	12,3 kg
Bemessungsaufnahme gesamt	10300 W

2013C(G)3.334eETsDpHbW  
2013C(G)3.334eETsDpHbB  
2013C(G)3.334eETsDpHbX



**hanseatic**

User manual

Manual/version:  
197177\_EN\_20200103  
Article no.: 3002 3723,  
3764 3965, 9423 4824  
Reproduction, even of excerpts,  
is not permitted!

**Hanseatic**  
Cooker set with glass ceramic hob  
and timer

## Table of contents

---

 You can find information on assembly and installation from page EN-31.	
Delivery . . . . .	EN-3
Package contents . . . . .	EN-3
Check the delivery . . . . .	EN-3
Controls and appliance parts . . . . .	EN-4
Safety . . . . .	EN-5
Intended use . . . . .	EN-5
Explanation of terms/symbols . . . . .	EN-5
Safety notices . . . . .	EN-5
The hob . . . . .	EN-12
Glass ceramic hob . . . . .	EN-12
The right cookware . . . . .	EN-12
Cooking zones and dials . . . . .	EN-13
Flush switches . . . . .	EN-14
Residual heat display . . . . .	EN-14
Cooking and energy-saving tips . . . . .	EN-14
Cleaning the hob . . . . .	EN-15
The oven . . . . .	EN-16
Preparation . . . . .	EN-16
The right oven cookware . . . . .	EN-16
Proper handling of the oven . . . . .	EN-16
Grilling rack, baking tray and dripping pan . . . . .	EN-16
Function selector . . . . .	EN-17
Temperature controller . . . . .	EN-19
Indicator lights . . . . .	EN-19
External cooling fans . . . . .	EN-20
Oven lighting . . . . .	EN-20
Switching off the oven . . . . .	EN-20
Special defrosting information . . . . .	EN-20
Special preparation information for yeast dough . . . . .	EN-21
Cleaning the oven . . . . .	EN-22
Basic cleaning . . . . .	EN-22
Cleaning the housing surface . . . . .	EN-22
Cleaning the cooking compartment . . . . .	EN-22
Changing the oven light . . . . .	EN-26
The timer . . . . .	EN-27
Setting/changing the time . . . . .	EN-27
Semi-automatic and fully automatic operation . . . . .	EN-27
Fully automatic operation . . . . .	EN-29
Countdown timer/egg timer . . . . .	EN-29
Change audible signal . . . . .	EN-30
Adjust display brightness . . . . .	EN-30
Night mode . . . . .	EN-30
Fitting and installation . . . . .	EN-31
Transport . . . . .	EN-31
Installation . . . . .	EN-31
Preparing food . . . . .	EN-31
Connection to the power supply – notes for the installer . . . . .	EN-33
Inserting the oven . . . . .	EN-34
Getting started . . . . .	EN-35
To dismantle the cooker . . . . .	EN-36
Troubleshooting table . . . . .	EN-37
Our Service Centre . . . . .	EN-38
Advice, order and complaint . . . . .	EN-38
Repairs and spare parts . . . . .	EN-38
Environmental protection . . . . .	EN-39
Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner . . . . .	EN-39
Packaging tips . . . . .	EN-39
Tips for saving energy . . . . .	EN-39
“Test report” table . . . . .	EN-40
Product fiche concerning Regulation (EU) No 65/2014 . . . . .	EN-41
Product information concerning Regulation (EU) No 66/2014 . . . . .	EN-42
Technical specifications . . . . .	EN-44

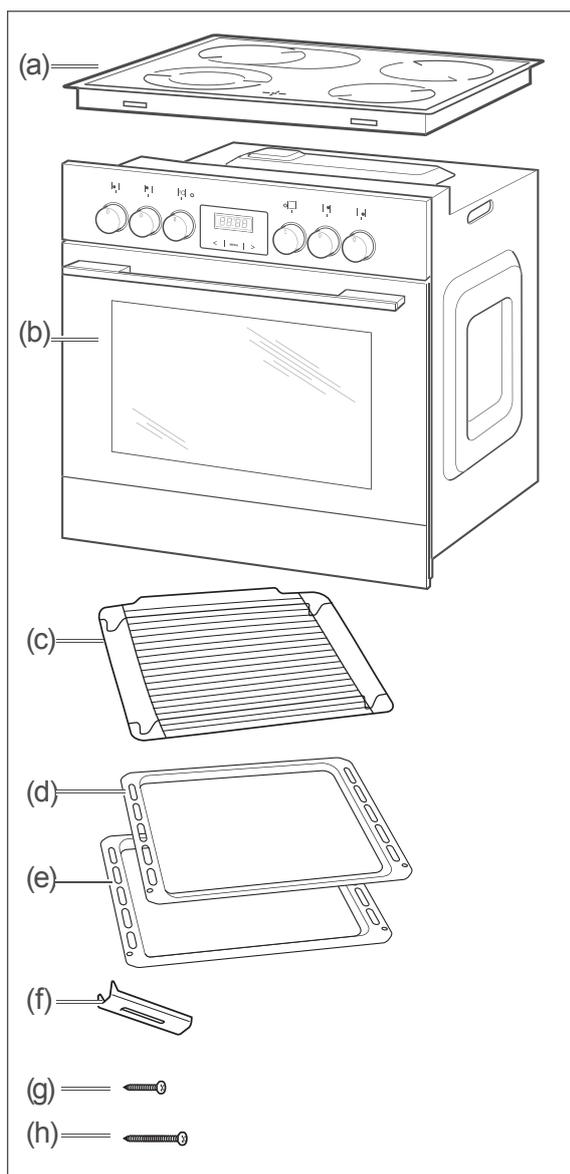


Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions safely and reliably. Be sure to also observe the national regulations in your country, which are valid in

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.

## Delivery



### Package contents

Cooker set with

- (a) 1× glass ceramic hob
- (b) 1× oven
- (c) 1× grilling rack
- (d) 2× baking trays
- (e) 1× dripping pan
- (f) 4× type A clamps to affix the glass ceramic hob to a sealed work surface
- (g) 4× screws for clamp attachment
- (h) 4× screws for oven attachment
- 1× user manual
- 1× "Baking, roasting and cooking" brochure

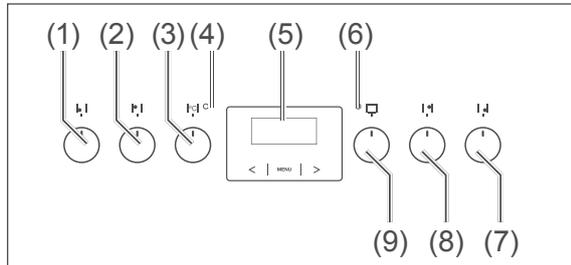
### Check the delivery

1. Transport the appliance to a suitable location and unpack it (see „Fitting and installation“ on page EN-31).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department (see page EN-38).

**! WARNING!**

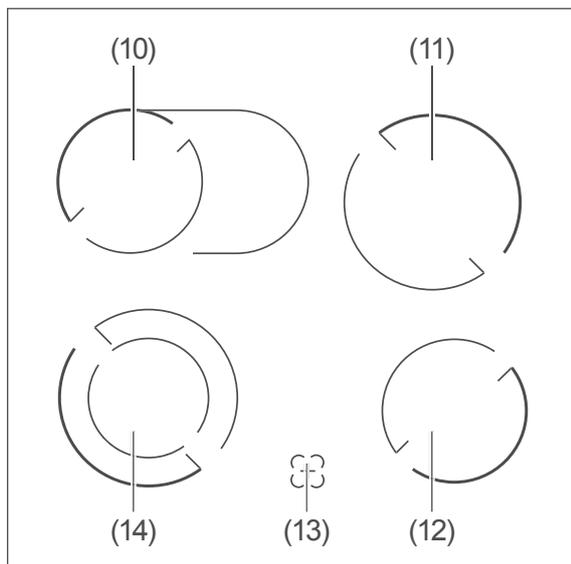
Risk of electric shock!  
Never use a damaged appliance.

## Controls and appliance parts



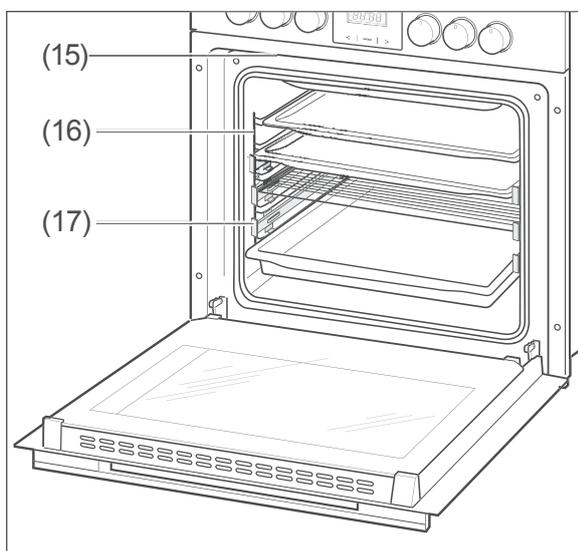
### Control panel

- (1) Temperature controller for front left cooking zone
- (2) Temperature controller for back left cooking zone
- (3) Temperature controller for the oven
- (4) Temperature indicator light (red)
- (5) Display panel with operating buttons for the timer
- (6) Power indicator light (yellow)
- (7) Temperature controller for back right cooking zone
- (8) Temperature controller for front right cooking zone
- (9) Function selector for oven



### Hob

- (10) Casserole zone, back left, 14/25 cm Ø
- (11) Cooking zone, back right, 18 cm Ø
- (12) Cooking zone, front right, 14.5 cm Ø
- (13) Residual heat display
- (14) Double circle cooking zone, front left, 12/18 cm Ø



### Oven

- (15) Extractor (ventilation)
- (16) Baking tray guides
- (17) Telescopic oven rails

# Safety

## Intended use

The cooker set is designed for cooking, frying, baking and grilling food.

The oven is not suitable for defrosting frozen food.

The oven should not be used to defrost raw meat, poultry or fish.

Prior to use, the appliance must be properly installed in a kitchen unit.

The appliance is designed for use in private households and is not designed for commercial use or multiple use (e.g.: use by several families in an apartment building).

Use the appliance solely 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 light is intended solely for lighting the cooking compartment and should not be used as room lighting.

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

## Explanation of terms/symbols

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.

## Safety notices

In this chapter you will find general safety notices 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.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- 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 (see page EN-38).

- The appliance corresponds to protection class 1 and may only be connected to a properly installed protective conductor. Ensure that the voltage is correct when connecting it. You can find more detailed information about this on the nameplate.
- Connection to the mains supply may only be made by an authorised electrician approved by the local energy supply company (see „Our Service Centre“ on page EN-38). Only then will you benefit from our warranty and a sufficient level of safety. Unauthorised persons may not connect the appliance to the mains supply. You can endanger your life and that of subsequent users! This also applies to disconnection from the power supply and dismantling the old appliance.
- If the mains plug is no longer accessible after installation, an all-poles disconnecting device complying with overvoltage category III must be connected to the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; this includes fuses, circuit breakers and contactors.
- Before connecting the device, switch off the relevant electric circuit(s) (switch off circuit breakers or unscrew fuses).
- Never open the housing.
- Mains cord / mains plug
  - Lay the mains cord so that it does not pose a tripping hazard.
  - Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
  - Do not extend or modify the mains cord.
  - Keep the mains plug and cord away from naked flames and hot surfaces.
  - If the mains cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through customer service or by a qualified specialist.
- 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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- Oven lighting:
  - Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
  - 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.

### Risks to children

#### 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 for certain groups of people

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!
- 

## CAUTION

### Risks when handling the appliance

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
- Hob:
  - The cooking zones get very hot during operation and will remain hot after they are switched off.
  - Do not store items that could be of interest to children in the storage space above or below the hob. Children could be encouraged to climb on the hob.
  - Do not leave pot/pan handles sticking out over the edge of the worktop; this ensures children cannot reach up and pull down the cookware.
- Glass ceramic hob:
  - The cooking zones get very hot during operation and will remain hot after they are switched off; this is shown by the residual heat indicator.

- If a power failure occurs, the residual heat indicator will go out and may not indicate the presence of residual heat.
  - Allow the cooking zones to cool completely before cleaning. Exception: Remove sugary or starchy contaminants, plastic or aluminium foil from the hot glass ceramic immediately using a standard sharp scraper. While doing so protect hands from burns with oven gloves or pot holders.
  - Oven
    - Hot steam can flow from the extraction hood (ventilation) when the oven is in use.
    - 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.
    - Never leave the oven unattended while grilling. Keep children away!
    - Allow the oven to cool completely before cleaning.
- Fire hazard!
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
  - 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.
- Hob
    - Unattended cooking on a hob with fat and oil can be dangerous and may result in fire.
    - NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
    - If you are preparing food with alcohol, do not leave the cooker unattended! Food may ignite of its own accord.
    - Do not store items on the cooking surfaces.
    - The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
    - Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
    - Always switch the hob off completely after cooking!
  - Oven
    - Only ever operate the oven with the oven door closed.
    - 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.

- If the cooling fan is defective, the appliance can quickly overheat, causing even more damage to the appliance and setting 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!
- 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 cooking foods in oil, fat or with alcohol, do not leave the oven unattended! Food may ignite of its own accord.
- In case of an oven fire:
  - Keep the oven door closed!
  - Never extinguish burning oil or fat with water!
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our service team (see page EN-38).
- Timer
  - Before starting the timer, please make sure you inform all members of the household so that they do not put anything in the oven.
  - Never leave anything to grill unattended when using the timer!
  - Monitor the oven while using the timer in order to prevent spilling and burning. Please note that fats, oils and alcohol can catch on fire when heated.
  - Always turn the function selector and temperature controller to zero after the automatic shut-down!

#### Health hazard!

- 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.

- 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.
- When frying potatoes using raw potato discs or frying potato fritters in a frying pan, it is better to use margarine (with a minimum fat content of 80 %) or oil with a little margarine instead of pure oil.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamide.

#### Risk of injury!

This hob has sharp edges. Improper handling can result in cut injuries.

- Wear protective gloves when unpacking and installing the hob.
-

**! NOTICE**

Risk of damage from improper installation of the appliance.

Insufficient air circulation may lead to damage caused by overheating.

- Never fit the hob over an oven without ventilation!

Risk due to improper operation!

■ Hob:

- Wipe the hob and the base of the pots prior to use, to wipe away any dirt which may cause scratches.
- Do not use any aluminium foil or plastic containers to cook on the cooking zones as they can melt.
- Use the hob as a work surface or somewhere to place objects only once the cooking zone has completely cooled off. Materials which are sensitive to heat such as plastic dishes could become damaged if this is the case.

■ Glass ceramic hob:

- Immediately remove sugar or starchy food particles and residues of plastics or aluminium foil. Otherwise, these may cause permanent and irreparable damage to the hob.
- Turn the temperature controllers for the double circle and roasting pan cooking zones clockwise to turn them on and counter-clockwise to turn them off.  
Never turn past the double zone symbol “☺” by force.
- Do not push heavy pans across the hob; this may scratch the glass ceramic.

- Even if small objects just make slight contact with the hob, they can damage the glass ceramic surface. For example, do not allow salt and pepper shakers to fall onto the hob from cabinets above.

■ Oven

- 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.
- Turn the temperature controller clockwise to turn the oven on and counter-clockwise to turn it off. Never force it past the final position.
- When preserving, place only so many jars in the dripping pan at the same time that they do not touch. The jars can burst.
- Cleaning: Do not use any harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- When cleaning do not use steel wool, 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.

- Do not clean baking tray guides and telescopic rails in the dishwasher.
  - The oven door is heavy and has a glass front. Do not allow the door to fall open when taking it off its hinges!
  - If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.
  - Do not use the oven door handle to lift the entire oven! The handle is not designed to carry the whole weight of the appliance.
-

## The hob

### Glass ceramic hob

Unlike cast-iron hobs, your cooker has a flat hob made from glass ceramic with clearly visible cooking zones. So that the glass ceramic does not become damaged and lasts for a long time, you need to care for it and maintain it and use suitable cookware.

#### ! WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Do not continue to cook if you find cracks in the glass ceramic. Water that runs through cracks inside the device may be live! If there are cracks in the glass ceramic, disconnect the glass ceramic hob from the mains supply (switch off circuit breaker(s)/unscrew fuse[s]) and then Contact (see „Our Service Centre“ on page EN-38) our Service Centre.

#### ! NOTICE

Risk of damage!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not push heavy pans across the appliance; The glass ceramic may become scratched.
- Wipe the hob and the base of the pots prior to use to wipe away any dirt which may cause scratches.
- Use the hob as a work surface or to place objects on only once it has completely cooled off. Materials which are sensitive to heat such as plastic dishes could become damaged if this is the case.

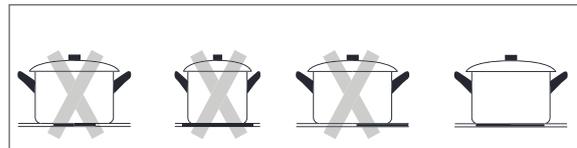
### The right cookware

#### ! NOTICE

Risk of damage!

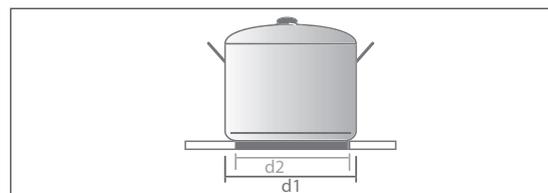
Glass is a poor heat conductor. Because of this, thermal stress and breakages may occur when using glass cookware on the hob.

- If possible, only use metal cookware on the cooking zone.



The best thing to use is cookware for electric hobs

- with a completely even base, or if necessary with very little curvature towards the inside (base expands when heated!). This allows heat to be transferred better and more quickly.
- with a sufficiently thick base, for example enamelled steel pans with 2-3 mm and stainless steel pans with 4-6 mm, which can be identified with the label “Base thickness in line with DIN 44904” [Bodenstärke nach DIN 44904].
- of a size that corresponds to the size of the cooking zones.



The **d1** diameter is always provided as a pan and pot size. **d2** base diameter is always around 2 cm smaller. Pots that are too big can cause paintwork damage.

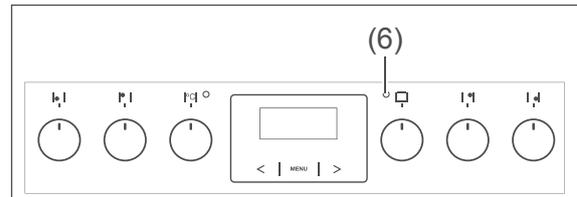
Energy and time-saving pressure

- cookers are also well-suited. The relatively high purchase costs are quickly saved again.
- Steel pots and pans as well as coated and uncoated aluminium cookware with a thick base. However, coated cookware must not be overheated or scratched.

You should not use:

- Indented or battered pans.
- Pans with a rough base.
- Pans with a curved base.
- Coated cookware that is scratched inside.

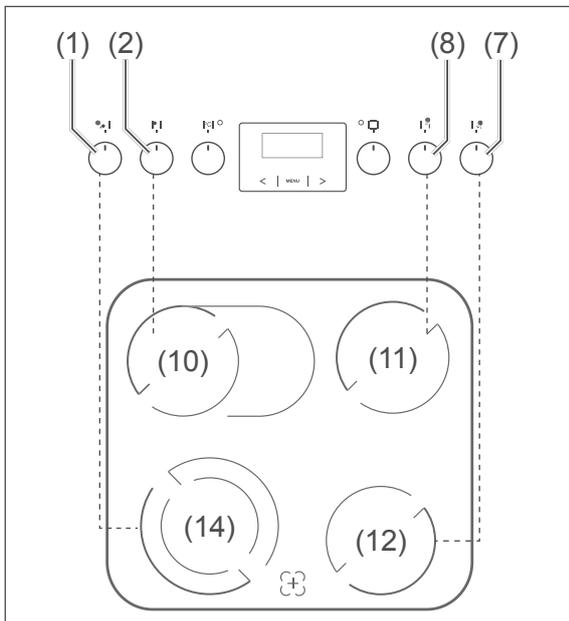
Turn the dial to the desired level of heat as needed. The heat settings are displayed on the dial.



If at least one cooking zone is switched on, the oven indicator light will light up (6).

Turn the dial back to "0" to switch it off.

Cooking zones and dials



The hob has four cooking zones. Every cooking zone corresponds with a dial on the control panel.

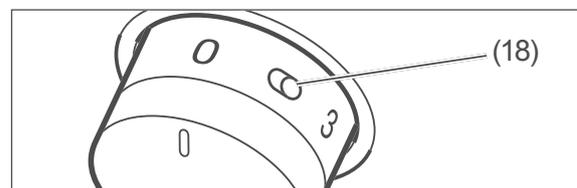
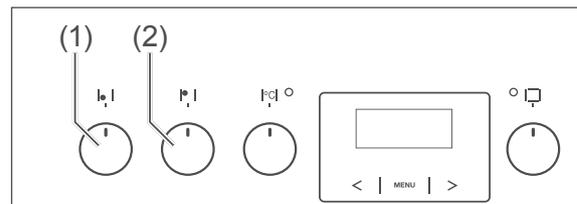
Cooking zone	Ø	Switch
(10) Casserole zone	14/25 cm	(2)
(11) Normal cooking zones	18 cm	(8)
(12) Normal cooking zones	14.5 cm	(7)
(14) Dual zone	12/18 cm	(1)

Operating the double circle and casserole zone

! NOTICE

Risk of damage!

Turn the dials (1) and (2) only clockwise to turn the oven on and counter-clockwise to turn it off. Never turn past the double zone symbol "∞" by force.



To extend the cooking zone,

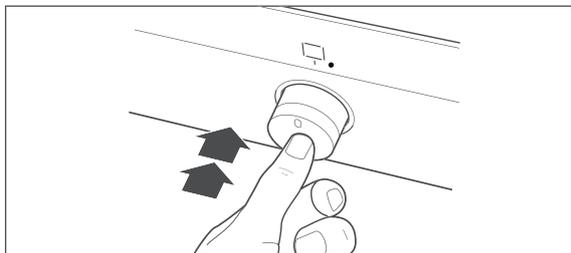
- Turn the temperature controller briefly on the double-zone symbol "∞" (18) and then release it.
- Set the power as usual.

To reduce the size of the cooking zone again,

- turn the switch anti-clockwise to “0” and then turn the switch clockwise to the desired power.

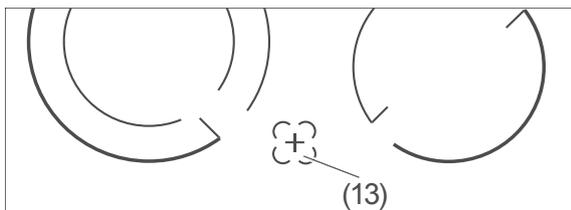
## Flush switches

The switches can be pushed in to protect them from hot steam during operation and from contamination.



- Lightly press on the switch to it push in/out.

## Residual heat display



The residual heat display (13) will remain illuminated for as long as a cooking zone is still warm. It warns you of any possible burning and lets you know that you can still use residual heat to cook.

### CAUTION!

Risk of burns!

If a power failure occurs, the residual heat indicator will go out and may not indicate the presence of residual heat!

- Do not touch a hot cooking zone after a power failure.

## Cooking and energy-saving tips

Set-tings <sup>1)</sup>	Application	Examples
1	Cooking on low / Heating	Soaking rice
2-3	Cooking most vegetables on medium	For soups and vegetables
4-5	Slight roasting / Cooking on high	For breaded food
6-7	Normal roasting	For roast potatoes
8	Braising	For braising
9	Browning and par-boiling	For pot roasts and potatoes

<sup>1)</sup> For smaller quantities ½ level lower, for larger quantities ½ level higher.

- To sear and parboil food, always select the highest setting.
- Once the pot boils and steam forms or the steak is brown on both sides, switch to a lower level; for larger pots and pans use the setting “2”, otherwise setting “1” is sufficient.
- 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.
- Use the residual heat of the cooking zones. The heat is sufficient enough for 5 to 10 minutes, e.g. for soaking rice.

## Cleaning the hob

### ⚠ CAUTION!

Risk of burns!

Improper handling may lead to burns.

- Allow the cooking zones to cool completely before cleaning. Exception: You wish to remove sugary or starchy food residues, plastic or aluminium foil (see below).

### ! NOTICE

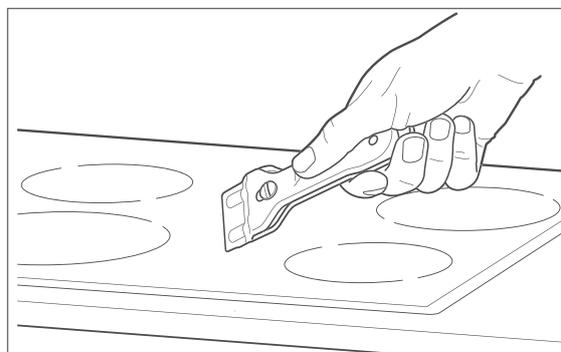
For cleaning purposes, do not use any harsh cleaning agents or scouring powders, steel wool, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners! They can damage the surface. High-pressure cleaners can cause a short circuit.

- Clean and maintain the hob regularly with a special care product containing a special impregnating oil for glass ceramic hobs. Such products can be found in specialist shops.

### Slight soiling which is not burnt on

- After the appliance has cooled, use a damp cloth with no cleaning agent to wipe away dirt. Then use a soft cloth to dry the surfaces to prevent lime stains.
- You can easily remove light stains having a pearlescent colour (aluminium residues, such as from aluminium foil) using a commercially available detergent that is specifically available for such cleaning.
- Vinegar is good for removing lime stains.

### Hard, baked-on dirt



- Stubborn dirt is best removed after cooling with a scraper (not included in package contents). You will also find special cleaning cleaners in specialist shops. Finally, wipe the surface with a damp cloth.
- Treat the hob with a special care product after cleaning.

### Removing sugar or starchy food particles, synthetic materials, or aluminium foil

### ! NOTICE

Immediately remove sugar or starchy food particles and residues of plastics or aluminium foil. Otherwise, these may cause permanent and irreparable damage to the hob.

- Put protection on your hands before cleaning, for example, oven mitts to protect against burns. Then use the blade scraper to remove the dirt from hot glass ceramic.
- Once the hob has cooled down, you can remove residues using a specially designed cleaning product which is available from specialist shops.
- Treat the hob with a special care product after cleaning.

## The oven

### Preparation

1. Remove any polystyrene, cardboard and plastic safety parts from the oven and baking trays.
2. Remove all protective films.
3. Set the clock (see „Setting/changing the time“ on page EN-27).
4. Thoroughly clean the oven before first use (see „Basic cleaning“ on page EN-22).

### The right oven cookware

- Pots with heat-resistant handles can be recognised by the label indicating “heat resistant up to 280°C”.
- Fire-proof dishes made of glass, porcelain, ceramic and clay or cast iron.
- In particular, ovens with top and bottom heat require dishes and trays with good heat transfer, preferably metals which have been painted black, as these allow cakes to brown nicely.
- Good results can also be achieved with coated or non-coated aluminium trays.

### Proper handling of the oven

#### CAUTION!

#### Fire hazard!

- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- If the external cooling fan is broken, switch off the oven and do not use it. Open the oven door and call our Service Centre (see page EN-38).
- In case of an oven fire:
  - Switch off the circuit breakers/unscrew fuses
  - Do **not** open the oven door until the fire is extinguished

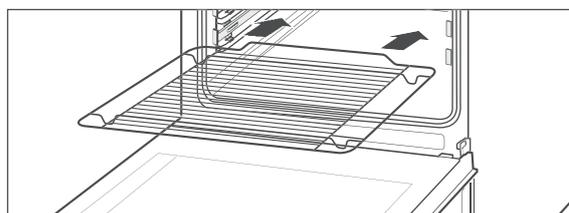
- **Never** extinguish burning oil or fat with water! To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation “F” or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service team (see page EN-38).

#### NOTICE

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

- Do not place baking trays or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment.
- 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.

### Grilling rack, baking tray and dripping pan

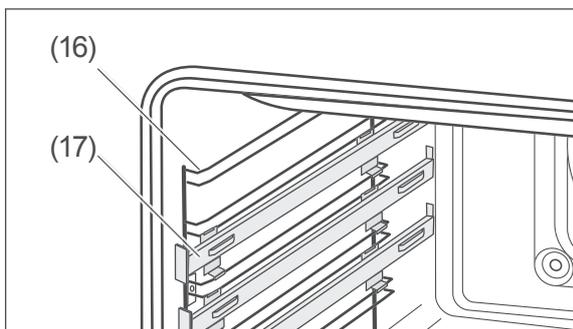


The grilling rack (c) must be inserted as shown.

The supplied baking tray (d) and the dripping pan (e) both have an angled edge. Please ensure that this edge is facing forward on being placed in the oven.

## Oven rack guides with telescopic oven rails

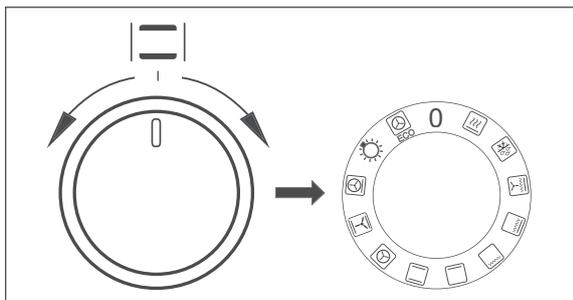
The side walls of the cooking compartment are equipped with baking tray guides (16) with telescopic oven rails (17). These make it easier to remove baking trays and the oven rack from the oven, for example, to baste roasts.



**i** Remove the baking tray guides and the telescopic oven rails when you need more space in the oven, for example (see „Removing and cleaning baking tray guides“ on page EN-23).

## Function selector

Use the function switch to switch on the oven and select the heating method: The oven light and external cooling fan are switched on automatically.



**0** OFF



**Rapid heat**

With the rapid heat function, the oven reaches the set temperature fastest (preheating). When the temperature is reached, switch to the desired heating method.



**Defrosting (fan only)**

Defrosting merely circulates unheated air within the cooking compartment. This accelerates the defrosting process. No heat is applied during defrosting. Please observe the notes in section „Special defrosting information“ (see page EN-20).



**Intensive grill with fan**

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



**Intensive grill (infrared grill with top heat)**

In contrast to the infrared grill, you can fully load the grill during intensive grilling. The higher temperature in the upper part of the oven will lead to more intense browning, suitable for larger portions



**Infrared grill**

Using this grilling mode, 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.

This heating method is suitable for small or medium sized portions. Place the food on the grill ensuring that all food placed on the rack is directly under the heater.

Always slide the dripping pan under the grill.

Preheat the oven for a few minutes with the oven door slightly open.



#### Bottom heat

This setting generates heat from the bottom only. The intensity of the heat coming from the bottom is dependent on the shelf height. Select this heating method, e.g. for a brown, crisp base.



#### Top and bottom heat

With top and bottom heat, the temperature is more intense from the top or bottom, depending on the shelf height. Baking and roasting is only possible on one shelf level.

#### Tips:

- Fill the baking tin only  $\frac{2}{3}$  full with cake mixture. Otherwise, the mixture will overflow while baking and drip into the oven.
- The best results for cakes are achieved with dark ovenware.
- When roasting, place the meat on the highest shelf in the oven. Very fatty meat is best cooked on the grill with the dripping pan inserted underneath. Lean meat is best cooked directly in the dripping pan.



#### Convection

In convection mode, the heat is generated only by the ring heater, which is positioned around the fan on the rear wall of the oven. The fan distributes the heat evenly in the oven. The choice of ovenware for baking with convection is not too important. Cakes will work in both light and dark bakeware. You can also use this function to dehydrate food.



#### Top and bottom heat with fan

This heating method is suitable for cooking several baking trays at the same time. The heat is generated by the top and bottom heaters and is evenly distributed by the fan. The ring heater around the fan remains switched off.



#### Convection and bottom heat

In this combined operation, the heat in the oven is very intense. It is particularly suitable for gratinated dishes, roasts, bakes and pizza. The function is also suitable for baking moist or heavy cakes, fruit pies made from yeast dough or short crust pastry, as well as cheesecakes. For searing a roast, choose a high temperature, then switch to a lower temperature. If the cooking time takes longer than an hour according to the recipe or based on your experience, keep cooking at 160 °C. The working fan is audible during operation.



#### Oven lighting



#### ECO heating mode

This optimised heating method saves energy when preparing food. Oven lighting is switched off



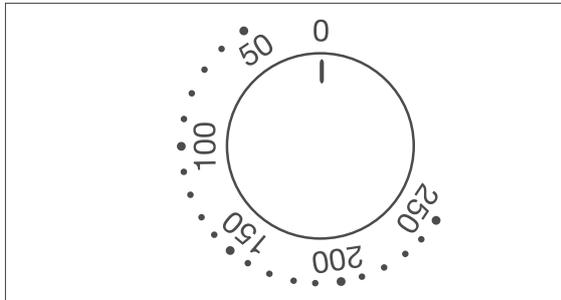
Detailed information and tips on the heating methods can be found in the enclosed brochure “Baking, roasting and cooking”.

## The oven cannot be switched on.

If the oven does not turn on,

- the time has not been set, i.e. the display is flashing (see „Setting/changing the time“ on page EN-27).
- the oven is currently set to automatic mode. The “|” and “-|” symbols are flashing (see „The timer“ on page EN-27).

## Temperature controller



### ! NOTICE

Risk of damage!

- Do not force the temperature controller (3) beyond the final position.

### ! CAUTION!

Risk of burns!

Elements, sides, baking trays, etc. get very hot during operation.

- Accessible parts may become hot during use. Keep small children away.
- Avoid direct contact.
- Only touch the oven door by the handle.
- Hot steam can flow from the extraction hood when the oven is in use. Take care when opening the oven door!

### ! CAUTION!

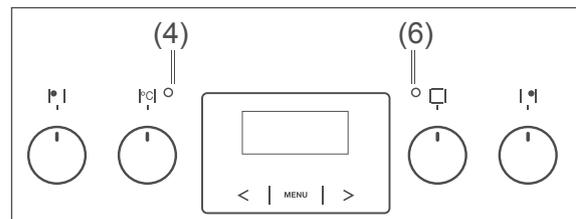
Fire hazard!

- Never leave the oven unattended while grilling!
- Fatty foods can catch fire.
- 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 store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven.
- Do not leave the cooker unattended while cooking food in oil and grease or with alcohol. Food may ignite of its own accord.

- After you have selected the heating type, set the desired oven temperature using the temperature control dial. The oven can be set from 50 °C to 250 °C. This means that the oven is switched off.

## Indicator lights

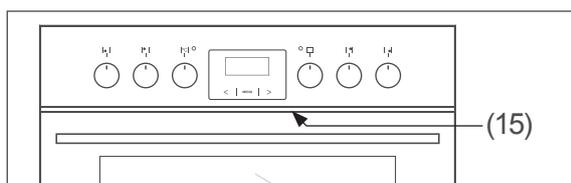


The red oven light (9) will illuminate as soon as you have selected a heating method and set the temperature. It will light up while the oven is heating up and/or re-heating. Once it goes out, the set oven temperature has been reached.

The red oven light goes on and off repeatedly during the entire cooking time.

## External cooling fans

The outdoor cooling fan cools down the fumes and vapour that exit the oven through the extraction hood and prevents nearby furniture from becoming too hot. The air outlet is through the extractor fan (15) between the control panel and the oven door.



## Oven lighting

### ! NOTICE

Use the oven light only to illuminate the cooking compartment. It is not suitable for lighting a room.

- Set the function switch to the lamp symbol to illuminate the oven.
- The light will also switch on as soon as you open the oven door.

**i** Information on changing the bulb is available at page EN-26.

## Switching off the oven

1. Turn the temperature controller anti-clockwise to the "0" position. The red temperature indicator light goes out.
2. Turn the oven dial back to the zero position. The oven light and the yellow indicator light switch off.

## Special defrosting information

### ! WARNING

Health hazard!

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

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

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 page EN-23).

## Special preparation information for yeast dough

1. 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 EN-23).
2. Pre-heat the oven to 50°C.
3. Switch the oven off when the temperature has been reached.
4. Place the baking dish with the yeast dough in the cooking compartment. You can place the dish directly on the bottom of the oven.
5. Close the oven door and leave the yeast dough in the oven for the desired time without further heating.

### NOTICE

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. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.
-

## Cleaning the oven

### CAUTION!

Risk of burns!

- Allow the oven to cool completely before cleaning.
- Never pour water directly onto the hot oven. The steam produced can cause scalding and damage to the enamel.
- Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.

### NOTICE

Improper cleaning may lead to damage.

- 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.

## Basic cleaning

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

1. Operate the oven with dripping pan, oven rack and baking tray for 60 minutes at 250 °C.
2. Allow the oven to fully cool down.
3. Clean the cooking compartment of the oven, as well as the dripping pan, oven racks and baking trays with a little soapy water and then wipe everything dry.

## Cleaning the housing surface

- After cooling, thoroughly clean the surfaces with warm rinsing water or all-purpose cleaner.
- For stainless steel surfaces, you can also use special care products made just for stainless steel surfaces.

## Cleaning the cooking compartment

- Switch on the oven light only for cleaning.
- Clean the cooking compartment and baking tray guides after every use, if possible, and rinse with warm clean water.
- Clean the door seal in the same way, but be very careful as it is only attached in certain places, and is otherwise loose.

## Steam cleaning

Steam cleaning is a wet cleaning process that uses steam to remove light stains and dirt. That's how you clean the cooking compartment in an energy-efficient manner while conserving materials.

1. Remove the oven rack and baking tray.
2. Slide the dripping pan into the lowest rack level and pour about 0.5 litres of water into it.
3. Turn the dial to top and bottom heat and the temperature controller to 100°C.
4. After 30 minutes of operation, switch the oven off again and allow everything to cool down so that the oven walls are only lukewarm.
5. Use potholders or something similar to remove the dripping pan from the oven and pour away the remaining water.
6. Wipe the cooking compartment off with a damp cloth or sponge.
7. Rinse off the oven rack, baking tray and dripping pan.

## Cleaning oven rack guides and telescopic oven rails

### ! NOTICE

#### Risk of damage!

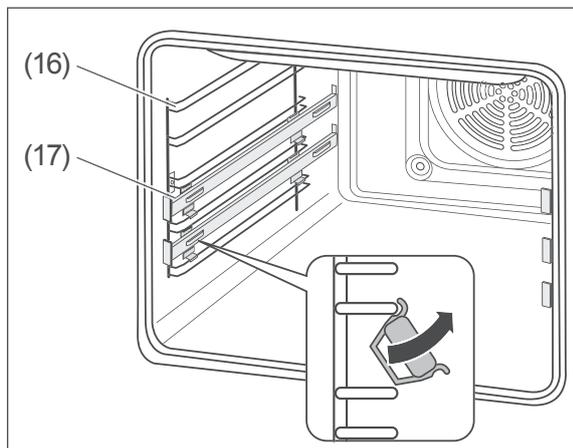
The oven rack guides and telescopic oven rails can be damaged if you clean them in a dishwasher, as they are not dishwasher-safe.

- Do not clean oven rack guides and telescopic oven rails in a dishwasher.

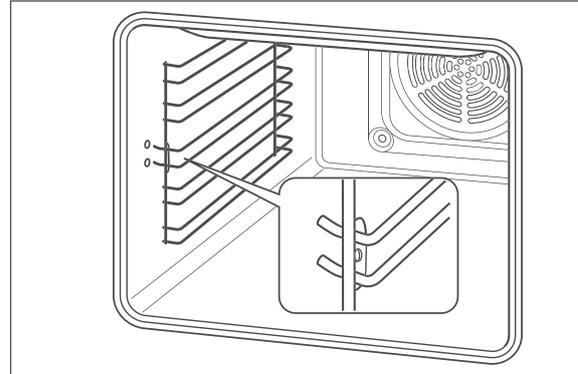
You can remove the baking tray guides (16) in order to clean the cooking compartment thoroughly.

### Removing and cleaning baking tray guides

1. Remove the baking tray (d), the grilling rack (c) and the dripping pan (c) from the oven.



2. First pull the telescopic rails (17) off the lower guide of the oven rack guide (16) and then remove them by pulling upwards.



3. Then pull out the rear mount of the baking tray guides.
4. Clean the oven rack guides and telescopic oven rails using warm water and mild dish soap and all-purpose cleaner. Then dry everything off.

**i** Remove the baking tray guides and the telescopic oven rails when you need more space in the oven, for example.

### Inserting the baking tray guides

1. Position the baking tray guides so that both hooks with the welded plates are at the front.
  2. First, push the rear hooks into the holes provided in the side walls.
  3. Then push the front hooks into the holes provided in the side walls.
  4. Put the telescopic rails back in place after cleaning in reverse order.
- You can then continue to use the baking tray guides as usual.

## Cleaning the oven door

### ! NOTICE

Risk of breakage and injury!

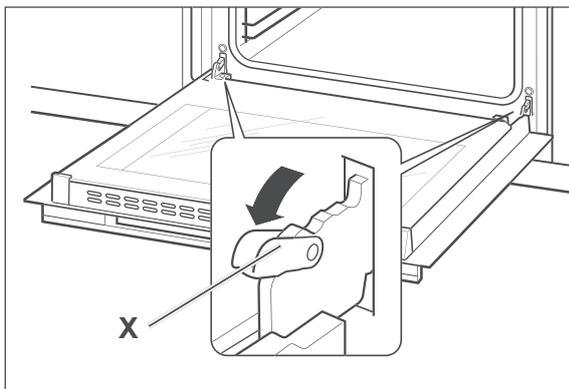
The oven door is equipped with heavy glass panels that can break if handled improperly. The glass shards are sharp and can cause injury.

- Do not let the oven door or individual glass panels fall.
- Do not hit the oven door and the individual panels of glass anywhere.
- Do not use the oven when the glass is damaged because the oven is no longer safe. Please contact our Service Centre instead (see page EN-38).
- If a glass pane breaks, keep children away from it and carefully collect all the pieces of glass.

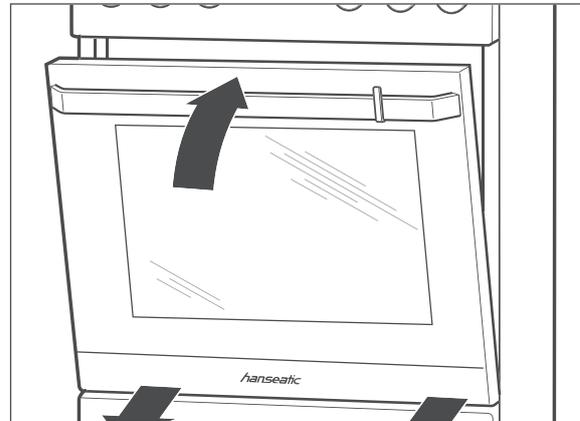
### Removing the oven door from its hinges

The oven door can be removed from its hinges to enable easy cleaning of all areas of the oven:

1. Open the oven door completely.



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



3. Close the door only so far that it is still open about 10 cm.
4. Lightly lift and guide the door forward out of its hinges.

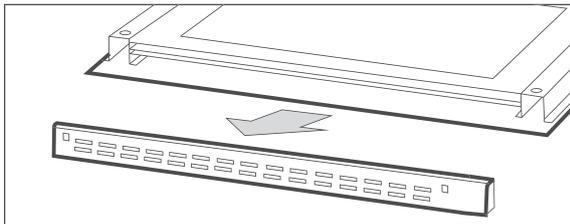
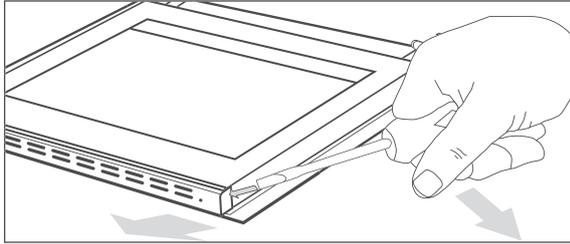
### Replacing the oven door on its hinges

1. Hold the oven door at an angle using both hands.
2. Hook the hinges into the holes in the side panels.
3. Open the oven door completely.
4. Fold the clips **X** on both sides all the way back.
5. Close the door carefully. The door must sit flush when closed. If the door does not sit flush when closed or if there is a cracking sound when closing it, the door is not hung properly.
6. Correct the position of the hinges and clips, if necessary, until the door opens and closes smoothly again.

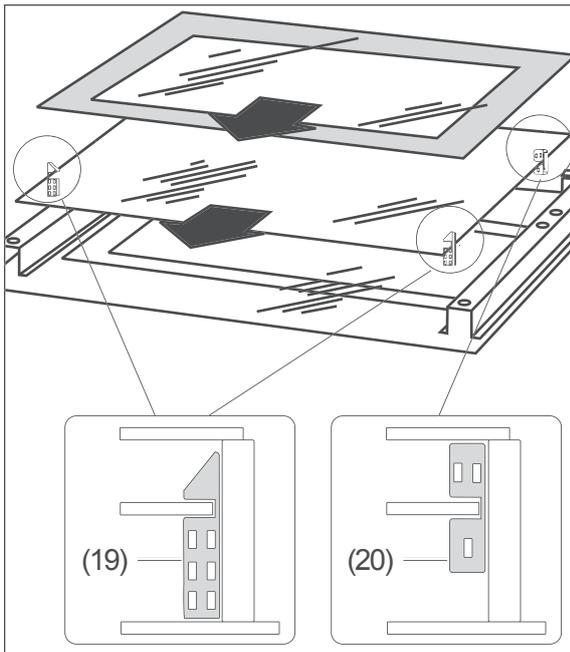
### Cleaning the glass panes

The oven door contains three glass panels that should occasionally be cleaned on both sides. To do this you'll need a PH1 Phillips screwdriver.

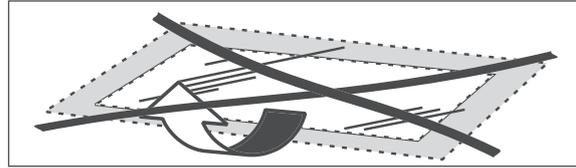
1. Take the oven door off its hinges (see „Removing the oven door from its hinges“ on page EN-24).



2. Carefully removed the metal grid.



3. Remove the upper pane from the mounts below the hinges and carefully set it down.
4. Remove the middle pane and carefully set it down.
5. Please ensure not to lose the small spacers (19) and (20).
6. Clean all panes with warm, fresh water.
7. Dry the panes thoroughly.
8. Reposition the middle pane in the mounts at the hinges.
9. Replace the spacers (19) and (20) at the sides of the middle pane.



10. Reposition the upper pane in the mounts at the hinges. Make sure that the smooth side is facing outwards.
11. Put the grid plate back on top of the door – it only fits in one direction. First insert it on the left-hand side and then press down on the right-hand-side until it clicks into place.
12. Replace the oven door (see „Replacing the oven door on its hinges“ on page EN-24).

## Changing the oven light

You will need a heat-resistant oven bulb, type 230 V to 240 V, 25 W, E 14, T 300 °C.

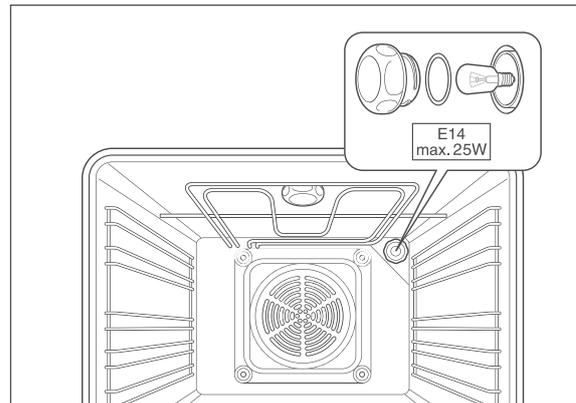
### WARNING

Risk of electric shock!

Improper replacement of the bulb can result in fatal electric shock or burn injuries.

- Before changing the bulb, always disconnect the mains plug or switch off the fuses for the socket to which the oven is connected.
- Replace the bulb only when the oven is no longer hot and there is no risk of burns.

1. Switch off and/or unscrew the mains fuse.
2. Place a soft cloth in the cooled oven in the event that the glass cover or bulb should fall.



3. Unscrew the glass cover anticlockwise and remove it.
4. Carefully unscrew the defective bulb, anti-clockwise, and replace with a new bulb of the same type.
5. Insert the glass cover back into the opening and screw it back on clockwise.
6. Switch on/screw the fuse back in.

## The timer

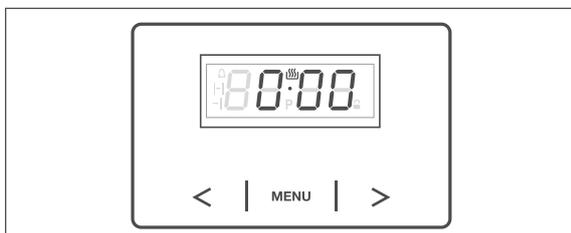
**i** All steps regarding the timer must be quickly carried out one after the other. The process stops if there is a pause longer than 5 seconds.

### Setting/changing the time

#### Setting the time



During initial commissioning or after a power failure, the display “00:00” flashes. This indicates that the time must be set.



1. Press the “MENU” button once. The display shows the symbol “

**i** To quickly go forwards/backwards, hold the corresponding button down.

### Changing the time

This is necessary e.g. when changing to and from summer time.

Requirements:

- The timer switch must not be in automatic mode and
- the countdown timer must not be active.

1. Press the two arrow keys “<” and “>” simultaneously.

The dot beneath the symbol “

2. Set the time using the arrow buttons “<” and “>”.

### Semi-automatic and fully automatic operation

#### **! WARNING**

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

- Please make sure to inform all members of the household so that they do not put anything in the oven.
  - Monitor the oven in order to prevent spills and burning.
  - Take special care when roasting: Fat, oil and alcohol can ignite.
  - Never leave anything to grill unattended when using the timer!
  - The timer does not control the switching on and off of the hob.
  - After use, set the function selector and the temperature controller to »0«.
  - All settings will be deleted in the case of a power failure.
- 
- You can pre-programme up to 23 hours and 59 minutes in advance.
  - Any programming will be deleted in the case of a power failure.

The correctly set time is a prerequisite.

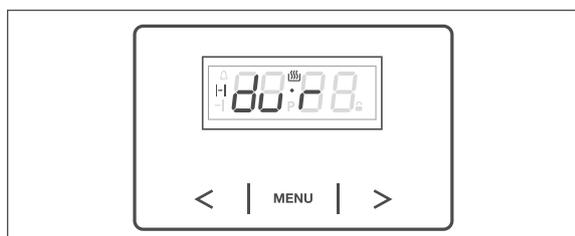
## Semi-automatic mode

Semi-automatic operation allows you to specify the desired cooking duration **or** end time **during** operation.

The oven switches off automatically when the cooking duration has come to an end or the cooking end time has been reached.

### Setting the cooking time

The cooking time can be from one minute to 10 hours.



1. When the oven is switched on, press the "MENU" button several times until the display flashes "dur".
2. Set the remaining cooking time using the arrow buttons "<" or ">".  
After a short period, a signal sounds and the remaining cooking time is saved. The "I" and "I" symbols flash permanently. Once the pre-set cooking time has expired, the oven switches itself off. A signal also sounds and the "I" and "I" symbols flash.
3. To switch off the signal and return to the time display, press any button.

#### WARNING

The oven is now switched on again and must be switched off manually.

4. Reset the temperature controller and the function selector to "0".

## Setting the end of the cooking time

The switch-off time can be up to 10 hours from the current time.



1. With the oven switched on, press the "MENU" button repeatedly until the display shows "End".
2. Set the desired switch-off time using the arrow buttons "<" or ">".
3. After a short period, a signal sounds and the remaining cooking time is saved. The "I" and "I" symbols flash permanently. Once the pre-set cooking time has expired, the oven switches itself off. A signal also sounds and the "I" and "I" symbols flash.
4. To switch off the signal and return to the time display, press any button.

#### WARNING

The oven is now switched on again and must be switched off manually.

5. Reset the temperature controller and the function selector to "0".

## Fully automatic operation

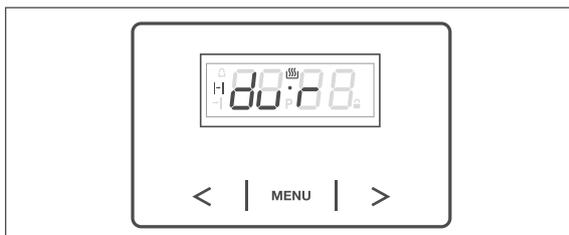
Specify the desired cooking time and the time when cooking should be completed in the oven; the clock automatically calculates the switch-on time.

The end time can be up to 24 hours from the current time.

Example:

The cooking duration should be 1 hour and 15 minutes and your dish should be ready by 1:00 pm.

1. Leave oven switched off.



2. Press the "MENU" button several times until the display shows "dur".
3. Set the cooking duration using the arrow buttons "<" or ">" (in our example, 1 hour and 15 minutes).
4. Press the "MENU" button once. The display shows "End".
5. Set the switch-off time using the arrow buttons "<" or ">" (in our example 1:00 pm). After a short period, a signal sounds and the settings are saved. The "H" and "I" symbols flash permanently.
6. Prepare the oven: Place the food in the oven and set the function selector and the temperature controller to the desired position. The oven will automatically switch on at the calculated switch-on time. When the switch-off time has been reached, the oven will switch off again. A signal also sounds and the "H" and "I" symbols flash.
7. To switch off the signal and return to the time display, press any button.

### WARNING

The oven is now switched on again and must be switched off manually.

8. Reset the temperature controller and the function selector to "0".

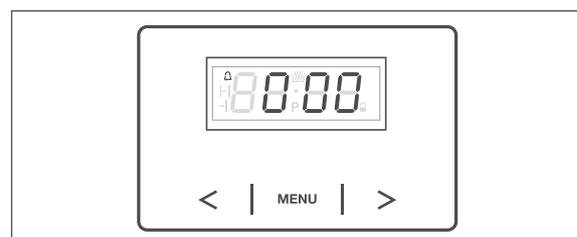
## Cancelling timer and deleting automatic settings

1. Press the two arrow keys "<" and ">" simultaneously. The "H" and "I" symbols disappear. The timer mode is switched off and the automatic settings are deleted.
2. Reset the temperature controller and the function selector to "0".

## Countdown timer/egg timer

You are in the middle of cooking a meal in the oven and would like to be reminded after a while to turn the food/top up the fluids, etc.

Please note that the countdown timer does not switch the cooker on or off.



1. Press the "MENU" button once. The bell symbol  flashes.
2. Set the desired duration using the arrow buttons "<" or ">". Shortly after the last keystroke, the time will reappear and the timer will start to count down. The bell symbol  is displayed. After the set time has elapsed, an acoustic signal will sound and the bell symbol  will flash. Press any button to turn off the signal.

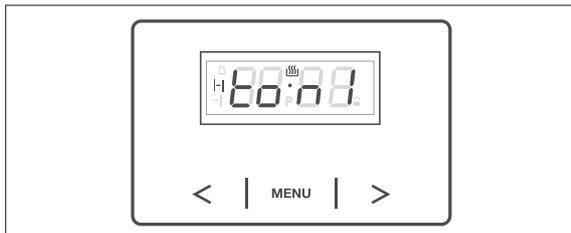
### Countdown stop

1. Press the "MENU" button once.  
The bell symbol  flashes and the remaining time is shown.
2. Press the two arrow keys "<" and ">" simultaneously.  
The bell symbol  disappears and the countdown is stopped.

### Change audible signal

You can choose between 3 different audible signals.

1. Press both buttons "<" and ">" simultaneously until the dot beneath the symbol  flashes.



2. Briefly press the "MENU" button once.  
The display shows "t o n 1".
3. Change the audible signal with the "<" arrow button.  
The current sound is played and the number is shown on the display.  
After a short time, the setting is saved.

### Adjust display brightness

You can adjust display brightness „1“ (darkest) to „9“ (brightest).

1. Press both buttons "<" and ">" simultaneously until the dot beneath the symbol  flashes.



2. Briefly press the "MENU" button twice.  
The display shows "br 19".
3. Change the brightness setting with the "<" arrow button.  
After a short time, the setting is saved.

### Night mode

The display is dimmed during the night hours 22:00 to 06:00.

## Fitting and installation

### Transport

Your cooker set comes in sturdy packaging and is so heavy that it should not be carried by one person alone.

#### ! NOTICE

Risk of damage!

- If a trolley is used to move the cooker set, the appliance must be lifted as shown on the packaging.

### Installation

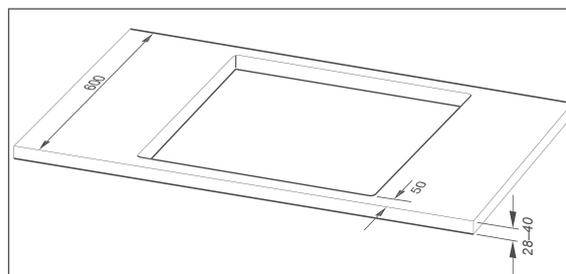


The cooker set has been designed to be installed in a kitchen unit. If you have the requisite skills, you can fit it yourself.

#### Installation requirements

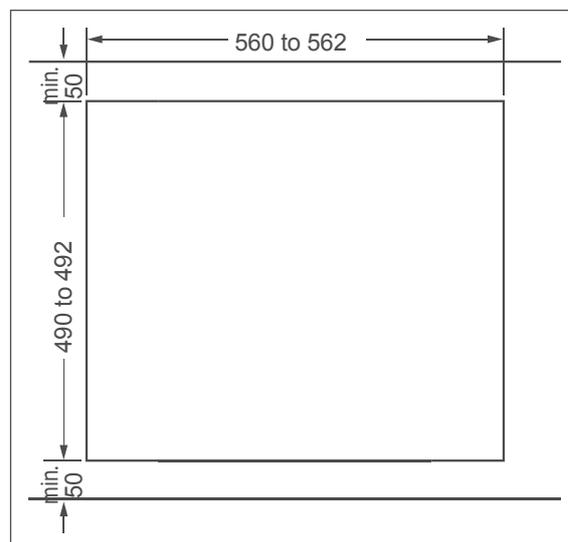
- The cooker may only be installed **on one side** next to **higher** kitchen furniture, appliances or walls.
- The cooker should not be **installed directly** beside refrigerators or freezers. Heat loss unnecessarily increases their energy consumption.
- Keep the oven at least one centimetre away from the wall. The **cooker power connection** must therefore be a flush-mounted box or must be located outside the installation space.
- The hob and oven are connected by the permanently installed wiring harness; they must therefore be installed **directly above** one another.

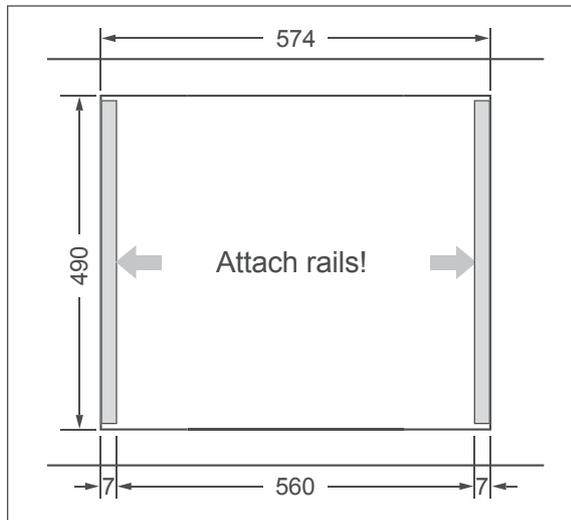
### Preparing food



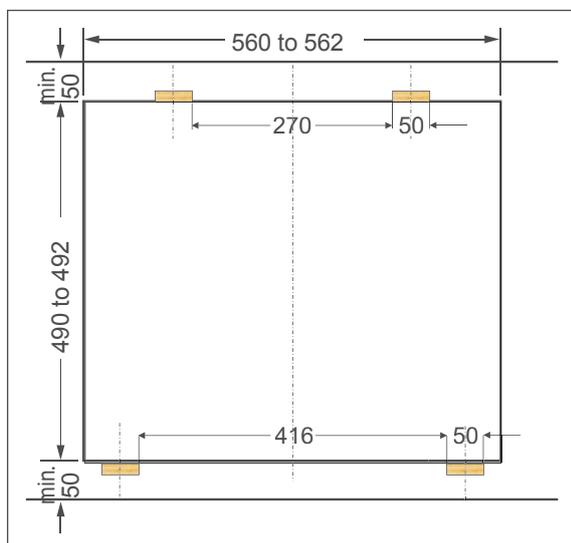
The following conditions must be fulfilled:

- The worktop must be at least **28 to 40 mm** thick and at least **600 mm** deep. It must also be horizontal and level and must be sealed on the wall side against overflowing liquids.
  - The hob must be surrounded by **at least 50 mm of worktop** on all sides.
  - Veneers, plastic coverings and adhesives which are used must be resistant to heat (100°C).
1. Use a jigsaw to cut a hole in the worktop for the hob. It must have the following dimensions (in mm).





2. If a hob was already installed, the cut-out section must be no larger than:  
**560 up to 574 mm wide**  
**490 up to 492 mm deep.**  
 Attach adjustment strips to the left and to the right of the worktop in order to achieve the width of 560 mm.



3. If the work surface is only 28 mm thick, you must insert four pieces of wood with the dimensions 15×15×50 mm.  
 4. Seal the cut surfaces with a special varnish, silicone sealant or cast resin to prevent swelling caused by moisture.

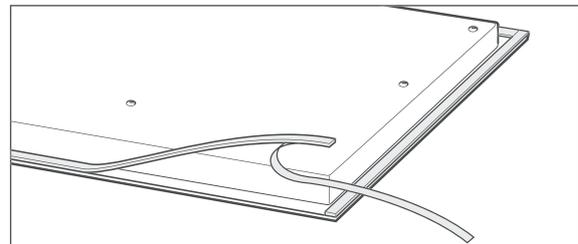
## Preparing and inserting the hob

### ! NOTICE

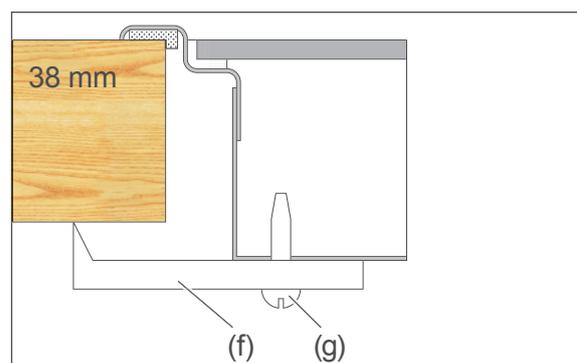
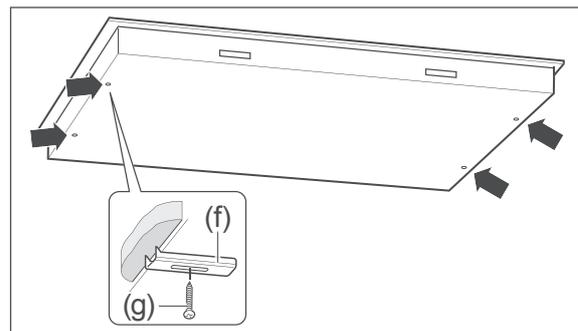
Risk of breakage!

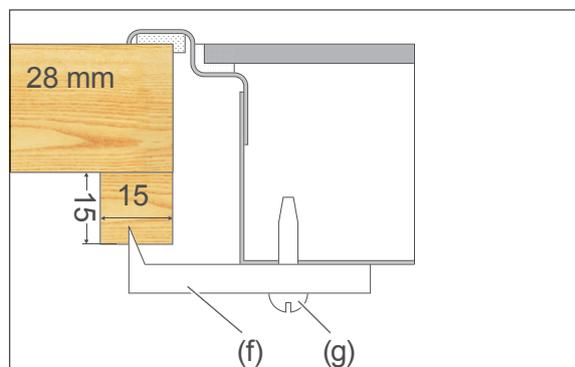
- Do not place the hob on the glass ceramic edge!

- Take the hob out of the packaging.
- Remove all protective films and adhesive tapes.
- Turn the hob over and place it with the glass side down on a soft surface.



- Stick the supplied plastic strip into the indentation in the outer edge area.
- Carefully place the hob (residual heat indicators at the front) in the middle of the worktop cut-out.





6. Use the supplied retaining clamps to fix the hob in place to prevent it from slipping. Screw the 4 retaining clamps into the hob from beneath and affix it in the work surface with the help of gentle hammer strokes.

## Connection to the power supply – notes for the installer

### ⚠ WARNING

Electric shock / fire hazard!

Improperly installed electrical connections can cause electrical shocks and/or short circuits.

- Connection to the mains supply **may be made only by an authorised electrician** approved by the local energy supply company, e.g. our Service department (see page EN-38). Only then will you benefit from our warranty and a sufficient level of safety.
- 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.

## Connection conditions

- The rated voltages allowed as well as the rating of the device can be found in Chapter „Technical specifications“ on page EN-44.
- Depending on the type of connection allowed, you must
  - select the cross-section cable
  - insert or remove contact bridges (see table and circuit diagrams on the right).
- The power cord used must comply with the requirements of DIN EN 60335-1 (e.g. H05RR-F model).
- A separate power supply is required.
- When connecting the appliance, VDE requirements and the ‘Technical connection requirements’ must be observed. Contact protection must be guaranteed.

## Connecting to the mains

The terminal block and connection diagrams can be found on the rear side of the oven.

1. Before accessing the terminals, switch off all supply circuits and secure them against being switched on again.
2. Make sure that all poles of the connection cables are disconnected and that effective earthing is possible.
3. Connect the leads and, if necessary, the enclosed brass bridges to the corresponding contact terminals of the cooker power connection in accordance with the circuit diagrams shown here.
4. Lay the connection cable behind the cooker so that it does not touch the rear wall of the cooker. The rear cooker wall becomes hot while it is in use.

Smallest conductor cross-section	
Rated current of the device in A	nominal cross section in mm <sup>2</sup>
> 3 and ≤ 6	0.75
> 6 and ≤ 10	1.0
> 10 and ≤ 16	1.5
> 16 and ≤ 25	2.5
> 25 and ≤ 32	4
> 32 and ≤ 40	6

Smallest conductor cross-section	
Rated current of the device in A	nominal cross section in mm <sup>2</sup>
> 40 and ≤ 63	10

230V 1N~ / 50Hz	
	L1 to 1 2 3 (bridged) N to 4 5 (bridged) (PE) to ⊕
400V 2N~ / 50Hz	
	L1 to 1 L2 to 2 3 (bridged) N to 4 5 (bridged) (PE) to ⊕
400V 3N~ / 50Hz	
	L1 to 1, L2 to 2, L3 to 3 N to 4 5 (bridged) (PE) to ⊕

L1 – L3: Phase(s), N: Neutral conductor, PE: Protective conductor (earth wire)

## Inserting the oven

### ! NOTICE

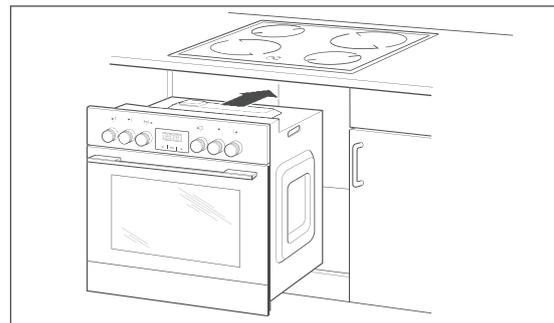
Risk of damage!

- Do not use the oven door handle to lift the entire oven! It is not designed to bear the weight of the cooker. Use the carrying handles on the sides.
- Do not set the oven down on the edge or corner of the oven door! The glass panes can be damaged.

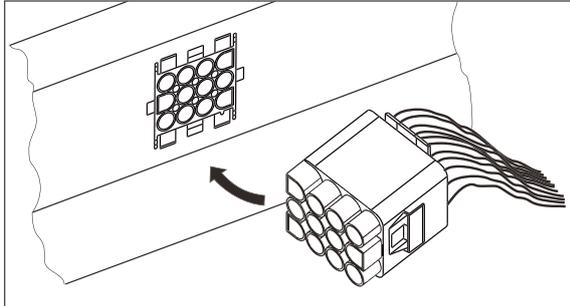
The following conditions must be fulfilled:

- The dimensions of the recess must be **600 × 560 × 560** mm (H × W × D).
- The **built-in cabinet** can be equipped with either ledges/rails or an intermediate shelf with a ventilation cut-out.
- An intermediate shelf is required if a drawer is to be installed below the oven.
- Veneers, plastic coverings and adhesives which are used must be resistant to heat (100°C).

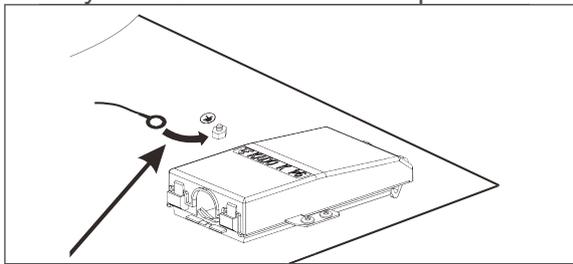
- Sweep or vacuum out any residual wood shavings.



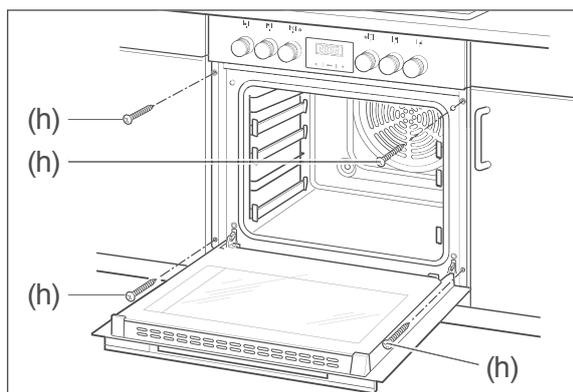
- Slide the oven into the built-in cabinet as far as possible using the carrying handles, in order that the earthing screw and the connector jack are both easily accessible for the hob.



3. Insert the hob plug into the socket on the top of the cooker. The plug is coded. Polarity reversal is therefore not possible.



4. Screw the protective earth cable for the hob firmly to the oven's protective earth contact point.
5. Ensure that all connections comply with VDE 0701.
6. Now push the oven back into the built-in cabinet completely in a centred position. The mains connection must not be kinked, pinched or otherwise damaged.



7. Screw the accompanying four screws (h) through the holes in the sides of the oven and into the metal rails affixed to the sides of the built-in cabinet.

## Getting started

1. Remove all transport safety devices (cardboard strips, etc.) and all adhesive strips from the oven.
2. Turn all the cooker's dials to "0".
3. Switch on or screw in the fuses for the cooker's electrical circuit.
4. Briefly switch on the cooking zones and oven, and check that they are functioning properly.

## Removing transport locks

- If you have not already done so, remove any plastic strips from the sides of the baking sheets.
- Remove all protective films.

## Pre-cleaning the oven

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

1. In order to do so, operate the oven for approximately 60 minutes at a convection heat of 250 °C. Leave the oven rack, baking tray and dripping pan in the oven when doing so.
2. Let all parts dry completely afterwards.
3. Wash the oven rack, baking tray, dripping pan and cooking compartment with clean water. Then dry everything off.

To use the appliance see page EN-16.

## To dismantle the cooker

### WARNING

Electric shock / fire hazard!

First switch off the circuit breakers or unscrew the fuses for the cooker's electrical circuit.

---

1. Remove the four affixing screws behind the oven door.
2. Lift the oven up slightly and pull it out until the plug of the hob is accessible. Do not pull on the handle of the oven door!
3. Pull the plug for the hob cable from the socket on the oven and remove the protective earth cable from the protective earth contact point.
4. Lift the oven out of the built-in cabinet – while taking care not to damage the mains cable.
5. Remove the 4 retaining clips from the hob.
6. Push the hob upwards and outwards with care.

# Troubleshooting table

Malfunctions can occur in all electrical appliances. This does not necessarily mean there is a defect in the appliance. For this reason, please check the tables to see if you can correct the malfunction.

 **WARNING**

Risk of electric shock in case of improper repair!

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.

Problem	Possible solutions/tips
Cooking zones not working, blank display.	The power supply has been interrupted. Check the fuse for the cooker in the domestic fuse box. In case of doubt, connect our Service Centre (see page EN-38).
Fissures or cracks in the hob.	Switch all cooking zones off immediately and cease to use the appliance. Contact our Service Centre (see page EN-38).
Temperature indicator light goes out.	The oven temperature has been reached. The light switches on again automatically when the temperature drops.
Temperature indicator light does not illuminate.	First check that the appliance is still working (see above). If the light is defective, only have it replaced by Customer Service (see page EN-38).
The oven light is defective.	Replace the defective bulb for the oven lighting (see „Changing the oven light“ on page EN-26). Note: Defective bulbs do not fall under our warranty.
The external cooling fan is not working; no air released from the air locks and Cover is very hot.	<p>Switch on the oven light only – if there is no fan noise and air is being released, the fan is defective.</p> <p> <b>CAUTION!</b></p> <p>Risk of burns!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ In such an event, immediately open the oven door, switch off the appliance, and stop using the cooker! Contact our Service Centre (see page EN-38).</li> </ul>
External cooling fan keeps running.	No error. The external cooling will run for a while and then shut off automatically.

## Our Service Centre

---

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

Name of appliance	Model	Colour	Order number
Hanseatic Cooker set with timer	2013C(G)3.334eETsDpHbX	stainless steel	3764 3965
	2013C(G)3.334eETsDpHbW	white	9423 4824
	2013C(G)3.334eETsDpHbB	brown	3002 3723

### 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 malfunction cannot be rectified using the troubleshooting table,
- you would like to order further accessories.

### Repairs and spare parts

Customers in Germany

- Please contact our technical service:  
Telephone +49 (0)40 36 03 31 50

Customers in Austria

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

### 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

### 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.

### Packaging tips



Our packaging is made from 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.



If you have sufficient space, we recommend keeping the packaging, at least during the warranty period. If the appliance needs to be sent out for repairs, only the original packaging will provide sufficient protection.

If you would like to dispose of the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.

### 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.
- When cooking, always leave the lid on the saucepan wherever possible. Liquids can be brought to the boil more quickly with the lid on than without.
- Only ever use high-quality, new saucepans and pans. They lie flat on the hob and therefore conduct energy more easily than cookware with a warped or dented base (please note in the chapter “The right cookware”).
- Turn the level down quickly and continue to cook at the lowest possible setting.
- Always use pressure cooking saucepans whenever possible. This will halve the cooking process and you will save a lot of energy.
- Only use as much water as you really need to cook the food. A lot of energy is required to warm up water.

## "Test report" table

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

Dish	Number of trays	Rack height <sup>1)</sup>	Heating method	Temperature in °C	Cooking time in min.
Shortbread biscuits	1	4	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	150-160	20-30
	1	2	Hot air <sup>2)</sup>	140-150	30-35
Water sponge cake	1	2	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	180-190	15-25
	1	3	Hot air <sup>2)</sup>	160-165	30-40
Leavened apple cake	1	4	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	185-195	25-40
	1	1	Convection	165-175	40-50
20 muffins	1	2	Top/bottom heat	160-170	15-25
	1	1	Convection	160-170	20-30
	2	2 (Dripping pan) 4 (Baking tray)	Convection	165-170	20-25
Toast	1	3	Grill <sup>3)</sup>	240	1-3
12 patties	1	4	Intensive grill <sup>3)</sup>	240	15+6-8 <sup>4)</sup>
Chicken	1	2	Intensive grill with convection	180-195	50-65
Roast pork	1	2	Intensive grill with convection	180-195 <sup>6)</sup>	140-160
Goose	1	2	Intensive grill with convection	180-195	75-90
Pizza <sup>2)7)</sup>	1	3	Top/bottom heat	220-230	18-23
	1	3	Convection	170-175	20-25

<sup>1)</sup> Rack height calculated from below <sup>4)</sup> Page 1 and 2

<sup>2)</sup> Pre-heated

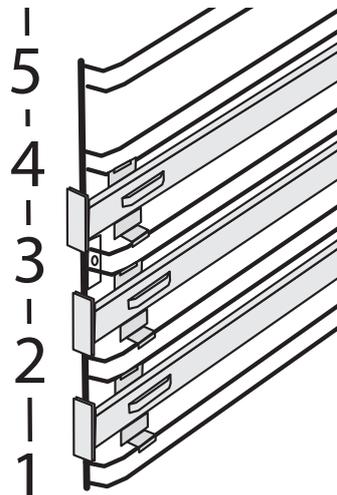
<sup>3)</sup> Pre-heat for five minutes

<sup>5)</sup> Universal pan above

<sup>6)</sup> Depending on the height of the roast

<sup>7)</sup> Follow the manufacturer's instructions on the packaging

Please note that the baking tray should be slightly below the rack height marking when it rests on telescopic rails (see Fig. right).



## Product fiche concerning Regulation (EU) No 65/2014

Trade mark	hanseatic
Model identifier	9423 4824 / 2013C(G)3.334eETsDpHbW 3002 3723 / 2013C(G)3.334eETsDpHbB 3764 3965 / 2013C(G)3.334eETsDpHbX
Energy efficiency index	95,1
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	0,78 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	65 l

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

## Product information concerning Regulation (EU) No 66/2014

Model identification	9423 4824 / 2013C(G)3.334eETsDpHbW 3002 3723 / 2013C(G)3.334eETsDpHbB 3764 3965 / 2013C(G)3.334eETsDpHbX
Type of oven	built-in
Mass of the appliance	28,0 kg
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	65 l
Energy consumption in conventional mode	0,99 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,78 kWh/cycle
Energy Efficiency Index	95,1

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

Model identification	9423 4824 / 2013C(G)3.334eETsDpHbW 3002 3723 / 2013C(G)3.334eETsDpHbB 3764 3965 / 2013C(G)3.334eETsDpHbX
Type of hob	electric hob
Number of cooking zones	4
Heating technology	radiant cooking zones
<u>Dimension</u> Cooking zone front left Cooking zone back left Cooking zone back right Cooking zone front right	Ø 12,0 / 18,5 cm L 25,0 cm, W 15,0 cm Ø 18,5 cm Ø 15,0 cm
<u>Energy consumption</u> Cooking zone front left Cooking zone back left Cooking zone back right Cooking zone front right	189,9 Wh/kg 183,9 Wh/kg 179,6 Wh/kg 185,8 Wh/kg
Energy consumption hob	184,8 Wh/kg

The values indicated above have been measured under standardised laboratory conditions pursuant to EN 60350-2.

## Technical specifications

Item number	9423 4824 3002 3723 3764 3965
Name of appliance	Built in oven with glass ceramic hob
Modell	2013C(G)3.334eETsDpHbW 2013C(G)3.334eETsDpHbB 2013C(G)3.334eETsDpHbX
Rated voltage	230 V ~ / 400 V 3N ~
Frequency	50Hz
Rated power input oven	3600 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 560 mm
Maximum temperature	250 °C
Lighting	230 - 240 V, 25 W, E14-15, T 300 °C
Rated power input hob	6700 W
Hob measurements (H x W x D)	50 mm x 575 mm x 505 mm
Max. cut out dimension hob (W x D)	560 mm x 490 mm
Thickness of work top	≥ 38 mm
Weight of hob	12,3 kg
Total rated power input	10300 W