

65C90C7-E11B200  
+ MC-HF662A



**hanseatic**

## Gebrauchsanleitung

## Einbau-Herdset mit Glaskeramik- Kochfeld

Anleitung/Version:  
1901-02138\_DE\_20240322  
Bestell-Nr.: 53917850  
Nachdruck, auch auszugsweise,  
nicht gestattet!

# Inhaltsverzeichnis



Informationen zum Aufstellen,  
zum Einbau und zur Installation  
finden Sie ab Seite DE-37.

Begriffs- und Symbolerklärung . . . . .	DE-3	Der Backofen . . . . .	DE-26
Begriffserklärung . . . . .	DE-3	Voraussetzungen . . . . .	DE-26
Symbolerklärung . . . . .	DE-3	Vorbereitung . . . . .	DE-26
Sicherheit . . . . .	DE-4	Das richtige Backofen-Geschirr . . . . .	DE-26
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . . . .	DE-4	Richtiger Umgang mit dem Ofen . . . . .	DE-26
Sicherheitshinweise . . . . .	DE-4	Funktionen / Beheizungsarten wählen . . . . .	DE-28
Lieferung . . . . .	DE-12	Signaltöne . . . . .	DE-29
Lieferumfang . . . . .	DE-12	Garvorgang beginnen . . . . .	DE-29
Lieferung kontrollieren . . . . .	DE-12	Garvorgang unterbrechen/beenden . . . . .	DE-29
Netzanschluss – Hinweise für den Installateur . . . . .	DE-13	Kindersicherung . . . . .	DE-31
Anschlussbedingungen . . . . .	DE-13	Backofen reinigen . . . . .	DE-32
Netzleitung anschließen . . . . .	DE-13	Garraum reinigen . . . . .	DE-32
Einbau des Kochfelds . . . . .	DE-14	Leuchtmittel der Backofen- beleuchtung auswechseln . . . . .	DE-35
Transportieren . . . . .	DE-14	Die Uhr . . . . .	DE-36
Einbau generell . . . . .	DE-14	Uhrzeit einstellen . . . . .	DE-36
Benötigtes Material . . . . .	DE-14	Countdown-Timer . . . . .	DE-36
Mindestabstände . . . . .	DE-15	Fehlersuchtafel . . . . .	DE-37
Arbeitsplatte vorbereiten . . . . .	DE-16	Unser Service . . . . .	DE-38
Einbau des Backofens . . . . .	DE-18	Beratung, Reklamation und Bestellung . . . . .	DE-38
Backofen einsetzen . . . . .	DE-18	Reparaturen und Ersatzteile . . . . .	DE-38
Vor dem ersten Gebrauch . . . . .	DE-19	Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung . . . . .	DE-39
Bedienelemente und Geräteteile . . . . .	DE-20	Abfallvermeidung . . . . .	DE-39
Das Kochfeld nutzen . . . . .	DE-21	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme . . . . .	DE-39
Voraussetzungen . . . . .	DE-21	Entsorgung . . . . .	DE-39
Glaskeramik-Kochfeld . . . . .	DE-21	Verpackung . . . . .	DE-40
Das richtige Kochgeschirr . . . . .	DE-21	Anhang . . . . .	DE-41
Versenkbare Schalter . . . . .	DE-22	Tabelle Prüfgerichte . . . . .	DE-41
Kochzonen und Regler . . . . .	DE-22	Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 65/2014 . . . . .	DE-42
Die Kontrollleuchten . . . . .	DE-23	Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014 . . . . .	DE-43
Restwärmeanzeigen . . . . .	DE-23	Technische Daten . . . . .	DE-44
Tipps zum Garen und Energie- sparen . . . . .	DE-24		
Kochfeld reinigen . . . . .	DE-25		

## Begriffs- und Symbolerklärung

---



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 Gebrauchsanleitung 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.

### Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

#### WARNUNG

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

#### VORSICHT

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

#### HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

### Symbolerklärung



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.



Heiße Oberfläche

# Sicherheit

---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

## Sicherheitshinweise

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

### Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

#### WARNUNG

**Erstickungsgefahr für Kinder!**

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

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

**Verbrennungsgefahr für Kinder!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Hezelementen zu vermeiden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

#### VORSICHT

**Verletzungsgefahr!**

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

## Elektrische Sicherheit

### WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
  - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
  - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
  - ungewohnte Geräusche erzeugt.
 In einem solchen Fall Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen (Sicherungen ausschalten/herausdrehen) und unseren Service kontaktieren.

- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe Kapitel „Service“). 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.
- 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.
- Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Versorgungskreise abgeschaltet und gegen Wiedereinschalten gesichert sein (Sicherungen ausschalten/herausdrehen).
- Netzanschlussleitung
  - Netzanschlussleitung so verlegen, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
  - Netzanschlussleitung nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
  - Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern.
  - Netzanschlussleitung und Netzstecker von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
  - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- 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.
- Niemals das Gehäuse öffnen.

## Sicherheit im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

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

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von 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.

#### Brandgefahr!

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

- Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.

- Wenn Sie Speisen mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Im Brandfall sofort alle Drehregler/Schalter/Taster/Sensoren auf „Aus“ bzw. „0“ stellen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen.

## Lebensmittel schützen

#### Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren achten, damit Krankheitserreger vollständig abgetötet werden (z. B. Salmonellen).

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.

## Scherer Umgang mit Glaskeramik-Kochfeldern/-mulden

### WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

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

- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden (Sicherheit ausschalten bzw. herausdrehen). Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen. Unseren Service kontaktieren.
- Keine Gegenstände auf die Glaskeramik fallen lassen. Auch kleine Gegenstände können große Schäden verursachen, wenn sie punktförmig auf die Glaskeramik treffen.
- Zum Reinigen der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreiniger benutzen. Wasserdampf kann durch Ritzen zu unter Spannung stehenden

Bauteilen der Kochmulde geraten und einen Kurzschluss verursachen.

### VORSICHT

#### Verletzungsgefahr für Kinder!

Kinder können sich beim Spielen über, auf und an dem Kochfeld verletzen.

- Keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein können, in Stauräumen über oder hinter der Kochmulde aufbewahren. Kinder können dazu verleitet werden, auf die Kochmulde zu klettern.
- Topf- und Pfannengriffe nicht nach vorne über die Arbeitsplatte herausragen lassen, damit Kinder das Kochgeschirr nicht erreichen und herunterziehen können.

#### Verbrennungsgefahr!

Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß.

- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige signalisiert.
- Vorsicht bei einer Stromunterbrechung: Eventuell vorhandene Restwärme wird dann nicht mehr angezeigt.
- Die Kochzonen vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.  
Ausnahme: Zucker- oder stärkehaltige Verunreinigungen, Kunststoff oder Aluminiumfolie sofort mit einem scharfen, handelsüblichen Scha-

ber von der noch heißen Glaskeramik entfernen. Dabei die Hände mit Kochhandschuhen oder Topflappen vor Verbrennungen schützen.

#### Brandgefahr!

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.
- 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 Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Das Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig ausschalten.

#### Verletzungsgefahr!

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

- Beim Auspacken und Einbauen des Kochfelds Schutzhandschuhe tragen.

#### ! HINWEIS

##### Beschädigungsgefahr!

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden am Gerät selbst oder an Kochutensilien führen.

- Glaskeramikoberfläche und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu entfernen.
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik kann zerkratzen.
- Möglichst nur Kochgefäße aus Metall auf den Kochzonen verwenden. Glas ist ein schlechter Wärmeleiter. Deshalb kann es zu Temperaturspannungen und Bruch kommen, wenn Sie Kochgeschirr aus Glas auf den Kochzonen verwenden.
- 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. Wärmempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln können sonst beschädigt werden.
- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Aluminiumfolien sofort entfernen. Sie können das Kochfeld sonst dauerhaft und irreparabel beschädigen.
- Das Gerät regelmäßig mit einem Pflegemittel, das ein spezielles Imprägnieröl für Kochmulden enthält, reinigen und pflegen. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

- Keine scharfen abrasiven Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerstören.

## Sicherer Umgang mit Backöfen

### WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

Vor dem Auswechseln des Leuchtmittels sicherstellen, dass der Backofen abgeschaltet ist, um einen möglichen Schlag zu vermeiden.

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

### VORSICHT

#### Gesundheitsgefahr!

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

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofenbetrieb auftauen.
- Schütten Sie das Tauwasser weg. Benutzen Sie es für nichts anderes.
- Reinigen Sie das benutzte Geschirr sehr gründlich.

#### Verbrennungsgefahr!

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

- Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden.
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben. Darauf achten, dass die Türdichtung fest sitzt und die Backofentür dicht schließt.
- Beim Öffnen der Backofentür neben den Backofen stellen und größtmöglichen Abstand halten.
- Den Backofen vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- Wasser nie direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

#### Brandgefahr!

Mangelnde Luftzirkulation kann zu Überhitzung führen.

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

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

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

#### HINWEIS

##### Beschädigungsgefahr!

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

- Bleche oder Aluminiumfolie nicht direkt auf dem Garraumboden platzieren. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.
- Beim Einkochen nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen, dass sie sich nicht berühren. Die Gläser können sonst platzen.

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

## Spezielle Risiken beim Grillen

#### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

Brandgefahr!

Fettes Grillgut kann Feuer fangen, wenn es zu nah an den Heizkörpern liegt.

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

## Spezielle Risiken bei Geräten mit Kühlgebläse

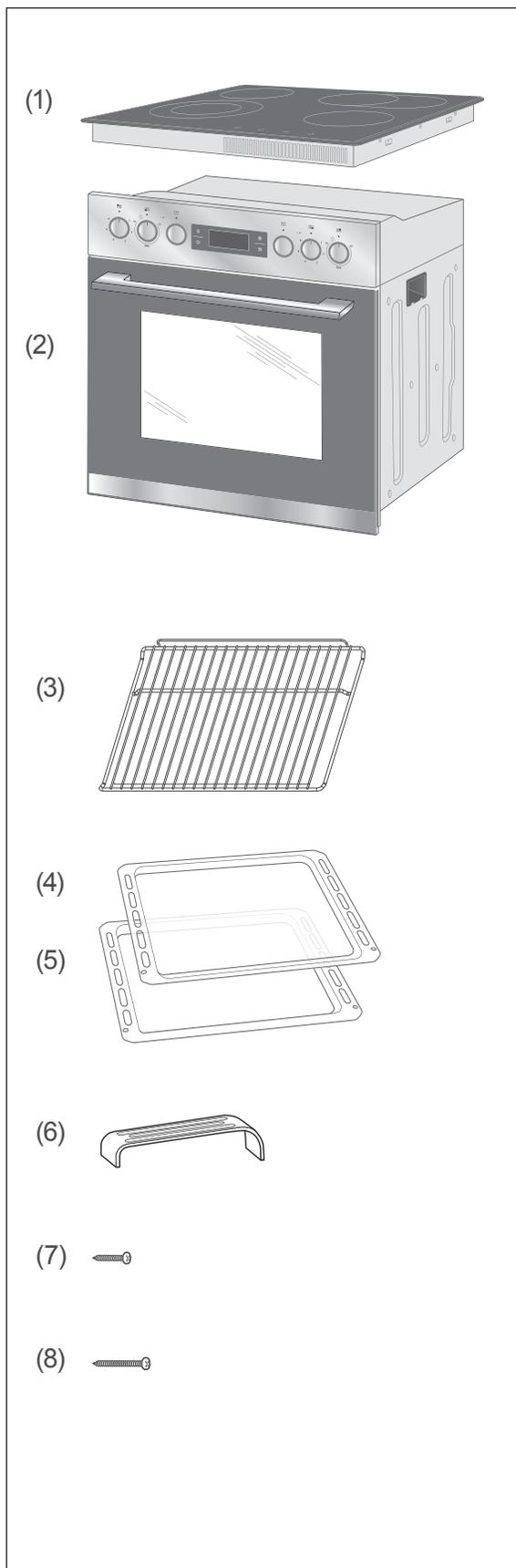


Brandgefahr!

Ein defektes Kühlgebläse kann brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand setzen.

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

## Lieferung



### Lieferumfang

- (1) 1× Glaskeramik-Kochfeld
- (2) 1× Backofen
- (3) 1× Gitterrost
- (4) 1× Backblech
- (5) 1× Fettpfanne
- (6) 4× Klammer zur Befestigung des Glaskeramik-Kochfelds an einer Arbeitsplatte
- (7) 4× Schraube zur Klammerbefestigung
- (8) 2× Schraube zur Backofenbefestigung
- 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 Seite DE-14).
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 Seite DE-38).

**! WARNUNG!**

**Stromschlaggefahr!**

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.



# 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. 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.

## Anschlussbedingungen

- Die zulässigen Bemessungsspannungen und die Bemessungsaufnahme des Geräts finden sich im Kapitel „Technische Daten“.
- 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 auf dem Gerät.

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 Gerät, dass es dessen Rückwand nicht berührt; diese wird während des Betriebs 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

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

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

## Einbau des Kochfelds

### Transportieren

#### ! HINWEIS

- Beschädigungsgefahr!
- Soll das Herdset mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie es auf der Verpackung gezeigt ist.

Ihr Herdset wird in einer stabilen Verpackung geliefert und ist so schwer, dass es nicht von einer Person alleine getragen werden sollte.

### Einbau generell



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

Der elektrische Anschluss muss aber von einer autorisierten Elektrofachkraft durchgeführt werden

### Benötigtes Material

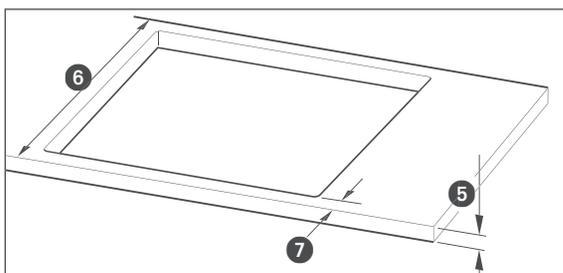
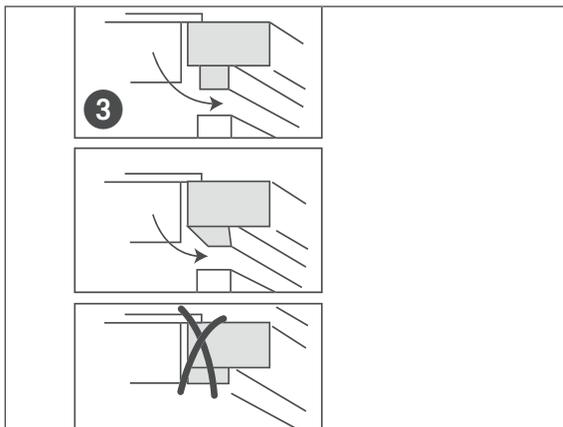
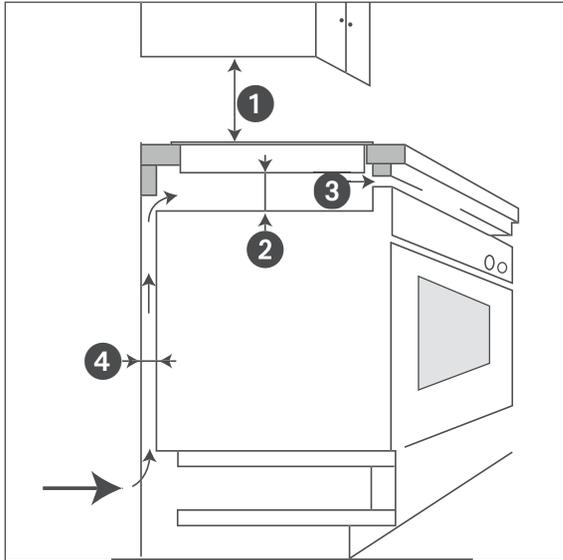


- (6) 4× Klammer zur Befestigung des Glaskeramik-Kochfelds an einer Arbeitsplatte
- (7) 4× Schraube zur Klammerbefestigung
- (8) 2× Schraube zur Backofenbefestigung

### Einbauvoraussetzungen

- Das Kochfeld darf nur auf **einer** Seite neben **höheren** Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Die Arbeitsplatte muss waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Der Backofen 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 Einbauraumes liegen.
- Kochfeld und Backofen werden durch den fest verbauten Kabelstrang verbunden; sie müssen deshalb **direkt übereinander** installiert werden.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (100 °C).
- Es müssen die im nächsten Abstand genannten Mindestabstände eingehalten werden.

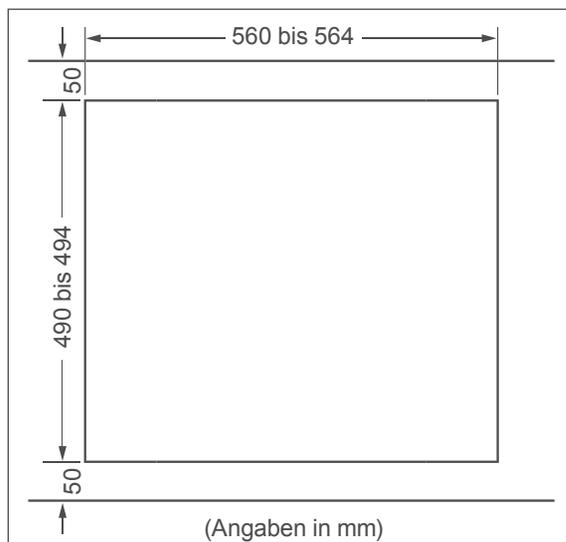
## Mindestabstände



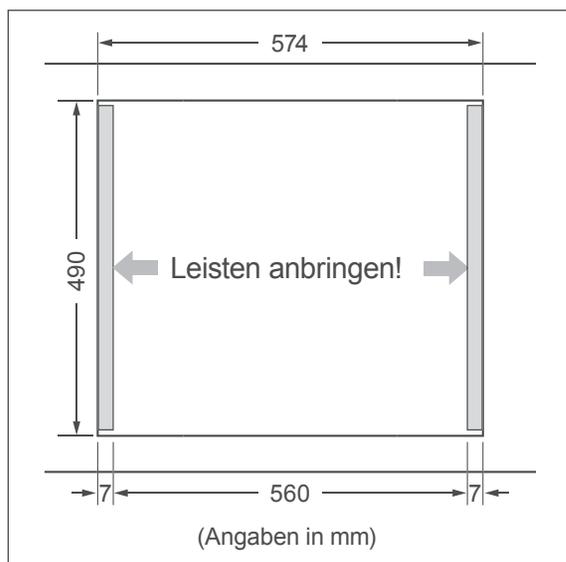
Folgende Mindestabstände müssen eingehalten werden sein:

- ➊ Abstand zwischen Kochfeld und Oberschrank/Dunstabzugshaube:  $\geq 760$  mm
  - ➋ Soll das Kochfeld über einem Backofen mit Ventilation eingebaut werden, muss der Abstand zwischen dem Geräteboden und der Decke des Backofens  $\geq 50$  mm betragen.
  - ➌ Das Kochfeld muss so eingesetzt werden, dass der Luftauslass nicht behindert ist.
  - ➍ Das Kochfeld muss so eingesetzt werden, dass der Luftauslass nicht behindert ist.
  - ➎ Dicke der Arbeitsplatte: 38–48 mm
  - ➏ Tiefe der Arbeitsplatte:  $\geq 600$  mm
  - ➐ Das Kochfeld muss an allen Seiten von Arbeitsplatte umrahmt werden:  $\geq 50$  mm
- Ist das Kochfeld vom Rest des Befestigungsschranks durch eine horizontale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Geräteboden und Sicherungsplatte  $\geq 50$  mm hoch sein.
  - Ist das Kochfeld vom Rest des Befestigungsschranks durch eine vertikale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Wand und Sicherungsplatte  $\geq 20$  mm breit sein. Im hinteren Teil der Sicherungsplatte muss eine quadratische Öffnung mit einem Seitenmaß von mindestens 80 mm herausgeschnitten werden.

## Arbeitsplatte vorbereiten



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



2. Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, darf dessen Ausschnitt folgende Maße nicht überschreiten:  
**560 bis max. 574 mm breit**  
**490 bis max. 494 mm tief.**  
 Bringen Sie links und rechts im Ausschnitt der Arbeitsplatte Ausgleichleisten an, um eine Breite von 560 mm zu erreichen.

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

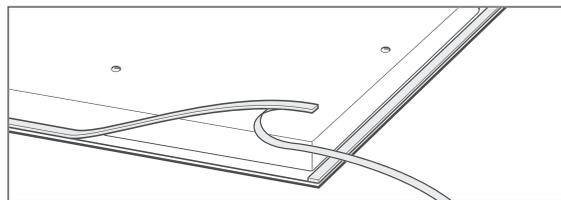
## Kochfeld vorbereiten und einsetzen

### ! HINWEIS

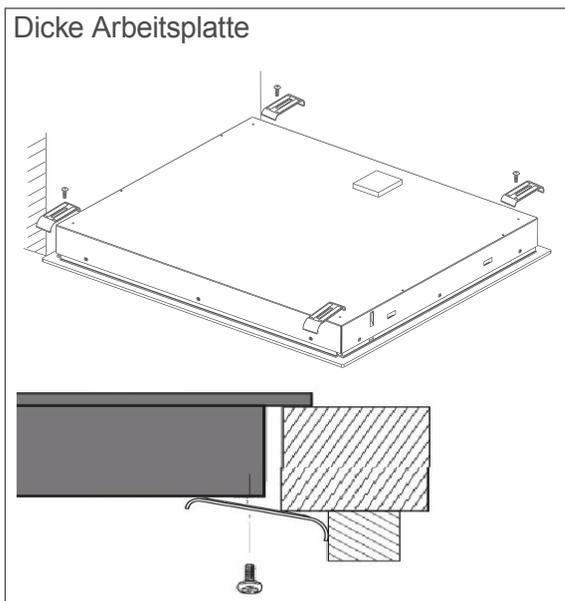
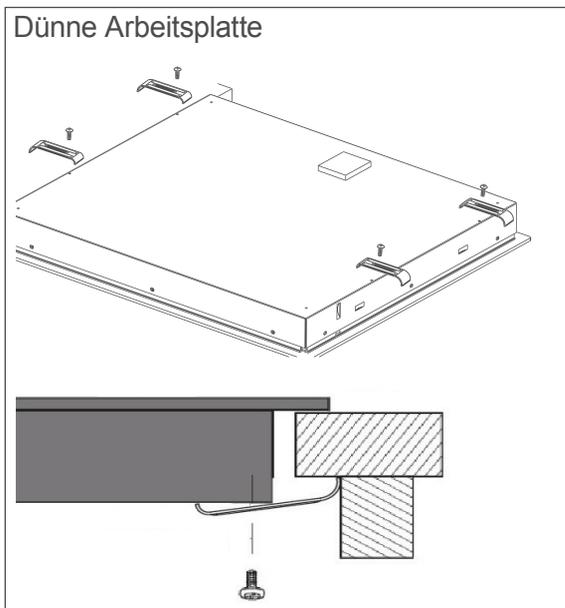
#### Bruchgefahr!

- 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 den tiefer liegenden Rand.
5. Legen Sie das Kochfeld (Restwärme-Anzeigen vorne) vorsichtig mittig in den Ausschnitt der Arbeitsplatte ein.

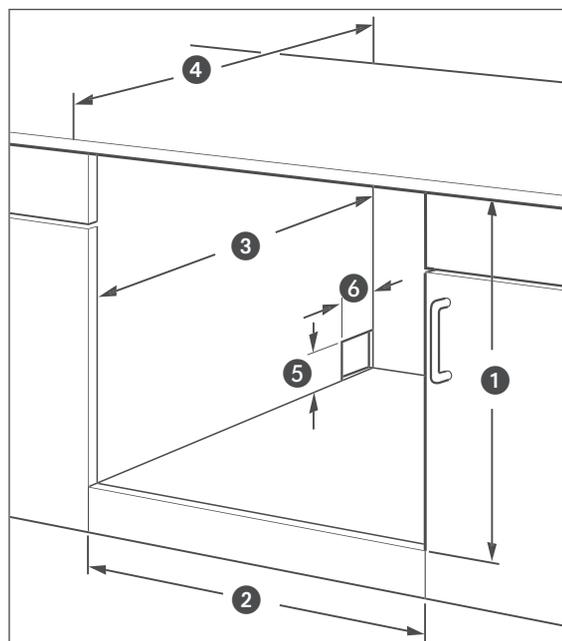


6. Schrauben Sie die 4 Klammern je nach Dicke der Arbeitsplatte von unten in das Kochfeld. So verhindern Sie ein Verrutschen des Kochfelds.

## Einbau des Backofens

Beachten Sie in jedem Fall die folgenden Bedingungen:

- Bauen Sie den Backofen nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank ein. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.
- Der günstigste Platz ist neben dem Spülzentrum. Sie haben eine zusätzliche Ablagefläche und schmutziges Geschirr kann gleich gereinigt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Einbau, ob die Geräte Maße mit Ihren Möbelmaßen übereinstimmen.
- Der Backofen entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EC 335-2-6). Sie dürfen Geräte dieses Typs nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden einbauen.
- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
- Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
- Wenn unterhalb des Backofens eine Schublade angebracht wird, ist ein Zwischenboden erforderlich.
- Die Einbaunische darf keine Rückwand besitzen, sondern höchstens eine Anstellkante von maximal 50 mm.
- Der Einbauschränk kann wahlweise mit Leisten oder einem Zwischenboden mit Lüftungsausschnitt ausgestattet sein.
- Die Einbaunische muss folgende Mindestgröße besitzen:
  - ① min. 600 mm
  - ② 560<sup>+8</sup> mm
  - ③ min. 570 mm
  - ④ min. 580 mm
  - ⑤ max. 50 mm
  - ⑥ max. 50 mm



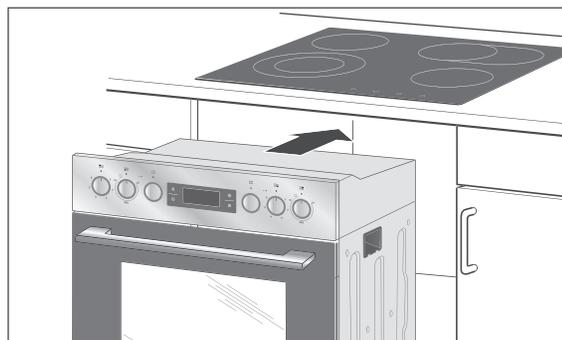
## Backofen einsetzen

### ! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

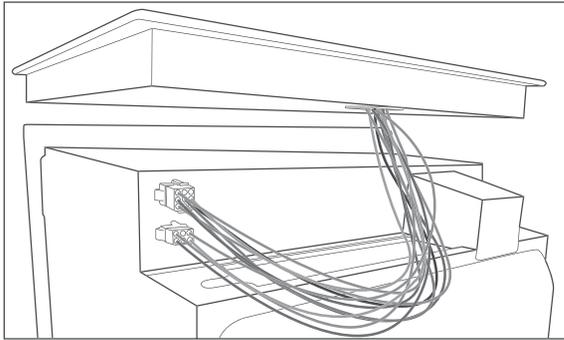
- Backofen nur an den Tragemulden an den Seiten anheben. Der Türgriff ist dafür nicht geeignet.

Voraussetzung: Die Netzanschlussleitung ist durch einen Fachmann am Backofen angebracht.

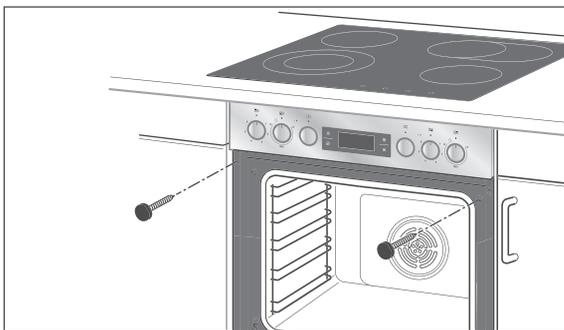


1. Heben Sie den Backofen an den seitlichen Tragemulden an und schieben Sie ihn so weit in den Einbauschränk, dass die

Anschlüsse und die Erdungsschraube für das Kochfeld noch gut zugänglich sind.



2. Stecken Sie die Stecker des Kochfelds in die Buchsen auf der Herdoberseite. Wenden Sie dabei keine Gewalt an. Die Stecker sind codiert, ein Verpolen ist daher nicht möglich.
3. Stecken Sie den Netzstecker der Netzanschlussleitung in eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose
4. Schieben Sie den Backofen nun vollständig und mittig in den Einbauschrank. Die Netzanschlussleitung darf dabei nicht geknickt, eingeklemmt oder auf andere Weise beschädigt werden.



5. Schrauben Sie den Backofen mit den beiden mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank fest.

## Vor dem ersten Gebrauch

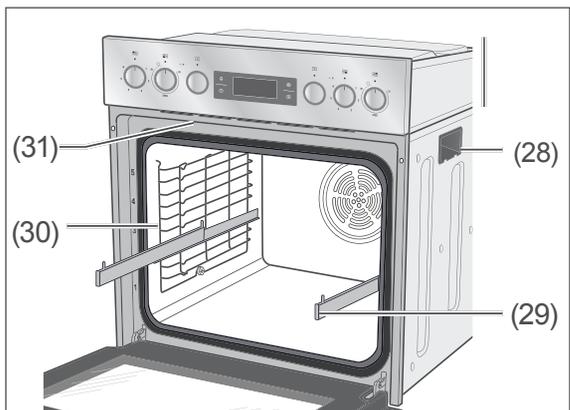
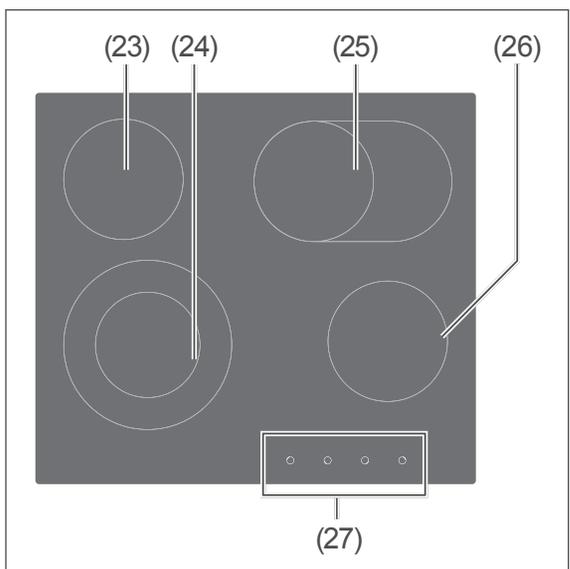
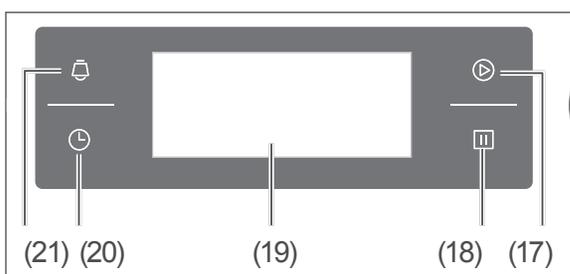
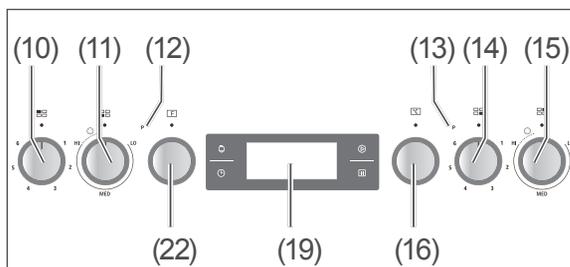
1. Entfernen Sie alle Transportsicherungen (Pappstreifen etc.) und alle Klebestreifen aus dem Backofen.
2. Drehen Sie alle Regler des Herdes auf Null-Stellung.
3. Schalten Sie die Sicherungen für den Herdstromkreis ein.
4. Führen Sie eine Grundreinigung durch.

## Grundreinigung

Um Rückstände aus der Produktion und dem Transport zuverlässig zu lösen, müssen Sie eine Vorreinigung des Backofens durchführen. So schützen Sie Ihre Gesundheit und sorgen für schmackhafte Kuchen und Braten.

1. Belassen Sie die Fettpfanne, das Backblech und den Gitterrost im Garraum. Schalten Sie den Backofen ein und lassen Sie ihn ca. 30 Minuten lang bei 250 °C laufen. Eine eventuelle Geruchsentwicklung ist dabei normal. Öffnen Sie ggf. das Küchenfenster.
2. Öffnen Sie nach dem Ausschalten die Backofentür und lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen.
3. Nehmen Sie die Fettpfanne, das Backblech und den Gitterrost heraus und reinigen Sie alle Teile sowie den Garraum mit Spülwasser. Wischen Sie danach alles trocken.
4. Alles Weitere zur Bedienung des Herdsets finden Sie ab Seite DE-20.

## Bedienelemente und Geräteteile



### Bedienblende

- (10) Temperaturregler Kochzone hinten links
- (11) Temperaturregler Kochzone vorne links
- (12) Kontroll-Leuchte für die linken Kochzonen
- (13) Kontroll-Leuchte für die rechten Kochzonen
- (14) Temperaturregler Kochzone vorne rechts
- (15) Temperaturregler Kochzone hinten rechts
- (16) Temperaturregler Backofen
- (17) Start
- (18) Pause/Ende
- (19) Display/Uhr
- (20) Uhrzeit einstellen
- (21) Countdown-Timer/Kurzzeitwecker
- (22) Funktionsregler Backofen

### Kochfeld

- (23) Normal-Kochzone hinten links, 16,0 cm
- (24) Doppel-Kochzone vorne links, 14,0/22,5 cm
- (25) Bräter-Kochzone hinten rechts, 16,0/16,0 x 26,5 cm
- (26) Normal-Kochzone vorne rechts, 16,0 cm
- (27) Vier Restwärmeanzeigen

### Backofen

- (28) Tragegriffe an beiden Seiten
- (29) Teleskopschienen
- (30) Backblechträger
- (31) Wrasenabzug (Lüftung)

## Das Kochfeld nutzen

---

### Voraussetzungen

- Sie haben das Kapitel „Sicherheitshinweise“ am Anfang dieser Anleitung gelesen.
- Das Gerät ist angeschlossen, wie im Kapitel „Einbau des Kochfelds“ ab Seite DE-14 beschrieben.
- Sie haben eine Grundreinigung durchgeführt (siehe „Grundreinigung“ auf Seite DE-19).

### 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 Seite DE-38).

**Brandgefahr!**

Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.

#### VORSICHT

**Verletzungsgefahr!**

Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochplatte gelegt werden, da sie heiß werden können.

#### 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.

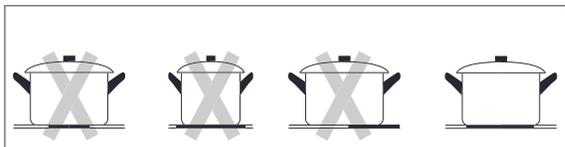
### Das richtige Kochgeschirr

#### HINWEIS

**Beschädigungsgefahr!**

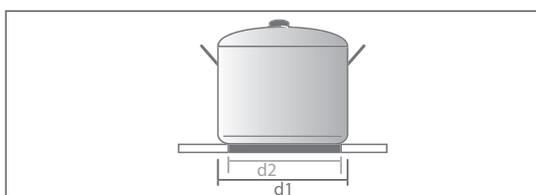
Glas ist ein schlechter Wärmeleiter. Deshalb kann es zu Temperaturspannungen und Bruch kommen, wenn Sie Kochgeschirr aus Glas auf dem Kochfeld verwenden.

- 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.

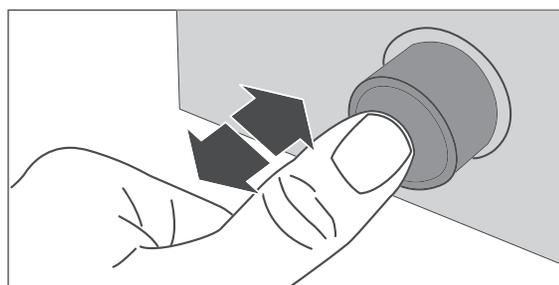
Nicht verwenden sollten Sie:

- eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe.
- Töpfe mit rauem Boden.
- Töpfe mit gewölbtem Boden.

- beschichtetes Kochgeschirr, das innen zerkratzt ist.

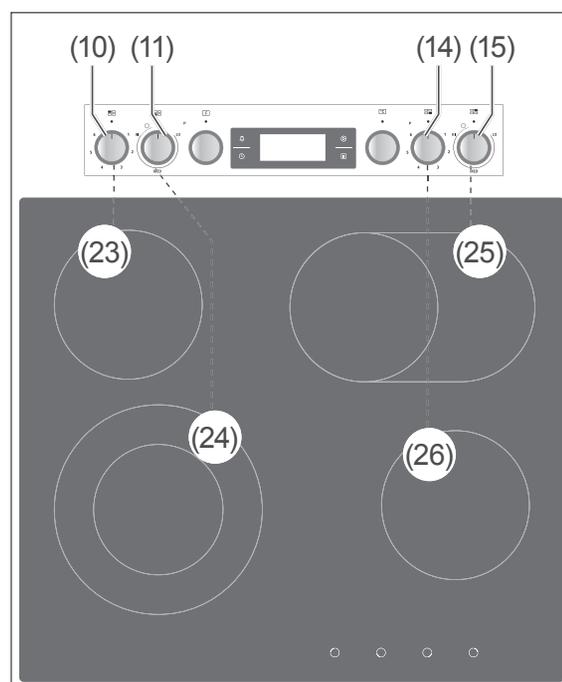
## Versenkbare Schalter

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



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

## Kochzonen und Regler



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

Kochzone	Ø in cm	Regler
(23) Normalzone	16,0	(10)
(24) Zweikreiszone	14.0/22,5	(11)
(25) Bräterzone	16,0/ 16,0 × 26,5	(15)
(26) Normalzone	16,0	(14)

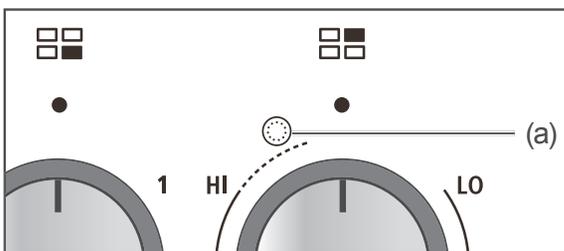
- Drehen Sie den entsprechenden Regler je nach Bedarf auf die gewünschte Heizstufe. Siehe dazu „Tipps zum Garen und Energiesparen“ auf Seite DE-24.
- Zum Ausschalten drehen Sie den Regler auf „0“ zurück.

## Zweikreis- und Bräterzone bedienen

### ! HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr!

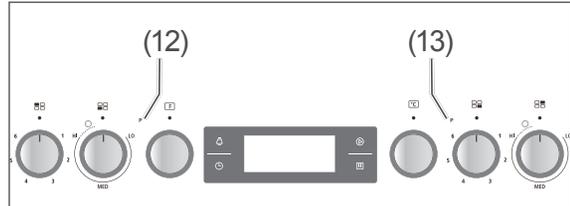
- Die Regler (11) und (14) zum Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nie mit Gewalt über das Doppelzonen-Symbol hinwegdrehen.



- Um die Kochzone zu erweitern,
1. drehen Sie den Regler kurz auf das Doppelzonen-Symbol (a) und lassen Sie ihn dann los.
  2. Stellen Sie die Leistung wie gewohnt ein.

- Um die Kochzone wieder zu verkleinern,
- drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn auf „0“ und drehen Sie dann den Regler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Leistung.

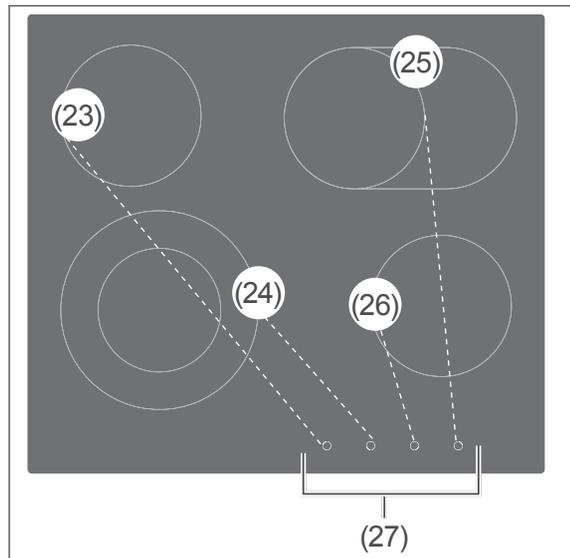
## Die Kontrollleuchten



Wenn mindestens eine Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet die entsprechende Kontrollleuchte:

- (12) für die linken Kochzonen (23) und (24)  
 (13) für die rechten Kochzonen (25) und (26).

## Restwärmeanzeigen



Die entsprechende Restwärmeanzeige (27) leuchtet, sobald eine Kochzone beim Aufheizen ca. 50 °C erreicht hat. Nach dem Ausschalten leuchtet sie weiter, solange die 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 erlöschen der Restwärmeindikatoren und zeigen eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!

- Kochzonen nach einer Stromunterbrechung nicht berühren.

## Tipps zum Garen und Energiesparen

Reglerstellung	Anwendung	Beispiele
1/LO	Schwaches Weiterkochen/Warmhalten	Quellen von Reis
2	Weiterkochen für die meisten Gerichte	Suppen und Gemüse
3/MED	Schwaches Braten/ starkes Weiterkochen	Paniertes
4/MED	Normales Braten	Bratkartoffeln
5	Starkes Braten	Kurzgebratenes
6/HI	Anbraten und Ankochen	Kartoffeln, Schmorbraten

- Bei kleineren Mengen 1 Stufe niedriger, bei größeren Mengen eine 1 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.
- 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.

## Kochfeld reinigen

### ⚠ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäße 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

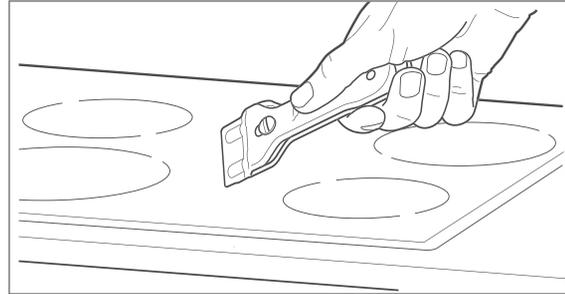
- Zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays, Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

- 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 dem Klingenschaber. 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

---

## Voraussetzungen

- Sie haben das Kapitel „Sicherheitshinweise“ am Anfang dieser Anleitung gelesen.
- Das Gerät ist angeschlossen, wie im Kapitel „Einbau des Kochfelds“ ab Seite DE-14 beschrieben.

## 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“ auf Seite DE-36).
4. Führen Sie eine Grundreinigung durch (siehe „Grundreinigung“ auf Seite DE-19).

## 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!

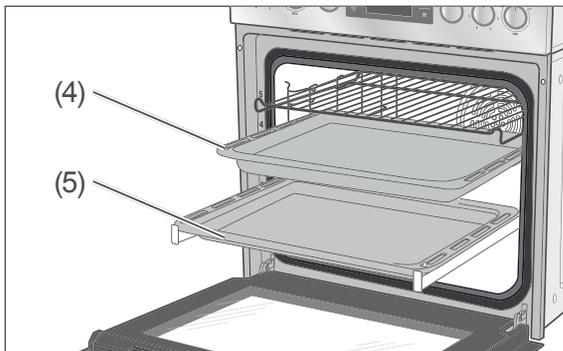
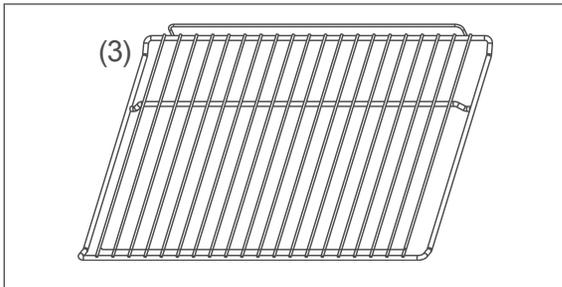
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Bei defektem Außenkühlgebläse den Backofen ausschalten und nicht mehr benutzen. Die Backofentür öffnen und unseren Service verständigen (siehe Seite DE-38).
- Bei Feuer im Backofen
  - die Sicherungen ausschalten/ herausdrehen,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

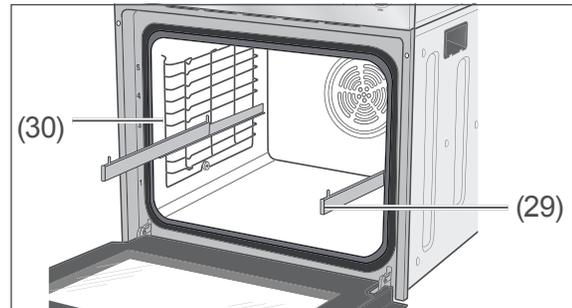
## Gitterrost, Backblech und Fettpfanne



Der Gitterrost (3) besitzt eine Erhöhung. Er muss mit der Erhöhung zuerst eingeschoben werden, so kann verhindert werden, dass Gargut an die Backofenwand gerät.

Das mitgelieferte Backblech (4) und die Fettpfanne (5) haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen.

## Backblechträger mit Teleskopschienen



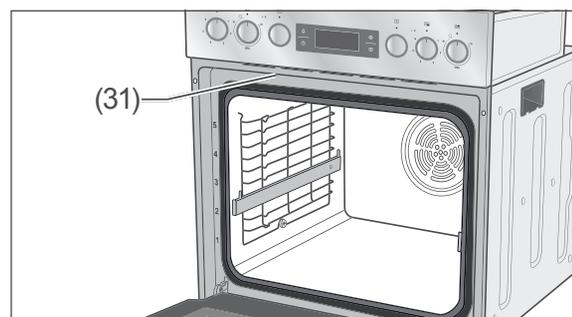
An den Seitenwänden des Garraums befinden sich die Backblechträger (30) mit den ausziehbaren Teleskopschienen (29). Damit lassen sich die Backbleche bequemer herausziehen, z. B. um einen Braten zu begießen.

Sie können die Backblechträger mitsamt der Teleskopschienen abnehmen, wenn Sie

- mehr Platz im Backofen benötigen, z. B. beim Ansetzen von Hefeteig,
- die Seitenwände reinigen wollen.

Zum Vorgerhen siehe „Garraum reinigen“ auf Seite DE-32.

## Außenkühlgebläse/ Wrasenabzug

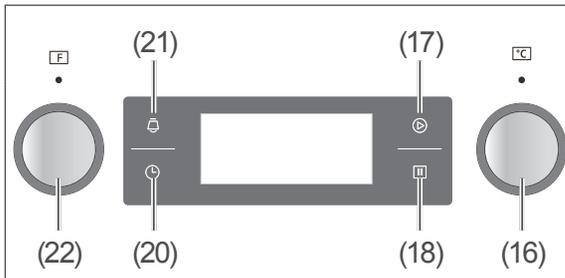


Das Außenkühlgebläse kühlt die Backofendämpfe und Grillschwaden, die durch den Wrasenabzug (31) aus dem Backofen treten, und verhindert, dass angrenzende Möbel zu heiß werden.

Funktionen / Beheizungsarten wählen		
Symbol	Bedeutung	Standard-Einstellung
	Garraum-Beleuchtung: Nur der Garraum ist beleuchtet. Heizung und Gebläse bleiben ausgeschaltet.	–
	Auftauen: Hier wird der Garraum lediglich von unbeheizter Luft durchströmt.	–
	Unterhitze: Die Hitze wird nur unten erzeugt. Das Gebläse ist ausgeschaltet. Gut geeignet, um dunkle und krosse Böden zu erhalten.	60 °C
	Ober- und Unterhitze: Konventionelle Beheizungsart ohne Gebläse. Die Hitze kommt je nach Einschubhöhe stärker von unten oder von oben. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	220 °C
	Ober- und Unterhitze mit Umluft: Die Hitze wird sowohl unten als auch oben erzeugt. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig. Gut geeignet zum Backen und zur Zubereitung von Kurzgebratenem.	220 °C
	Intensivgrill (Infrarotgrill mit Oberhitze): Die höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens führt zu stärkerer Bräunung, geeignet für größere Portionen.	210 °C
	Intensivgrill mit Ventilator: Gut geeignet zum Grillen von Fleisch, Geflügel, Fisch und wasserreichem Gemüse wie Tomaten, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln etc.	210 °C
	Heißluft (mit Ringkörper): Die Hitze wird nur den Ringheizkörper erzeugt, der um den Ventilator an der Rückwand des Backraumes angeordnet ist. Durch den Ventilator wird die Hitze gleichmäßig im Backraum verteilt.	180 °C
	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.	210 °C
	Energiesparmodus: Diese optimierte Heizart spart Energie bei der Zubereitung der Speisen. Die Backofenbeleuchtung ist ausgeschaltet.	160 °C

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

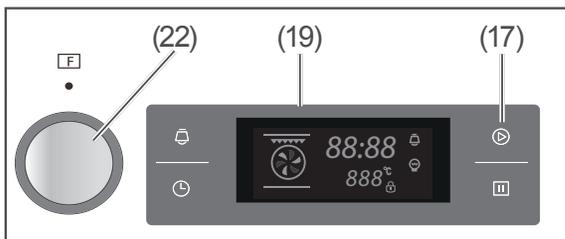
## Signaltöne



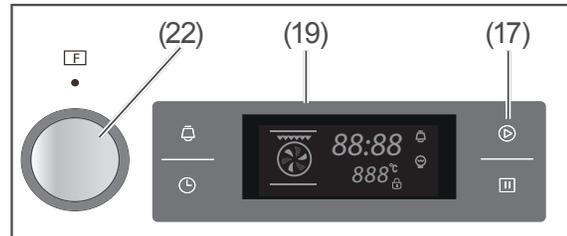
Wenn Sie einen der Regler (16) bzw. (22) nutzen, oder wenn Sie auf einen der Sensoren (17) bis (21) tippen, hören Sie einen Signalton.

## Garvorgang beginnen

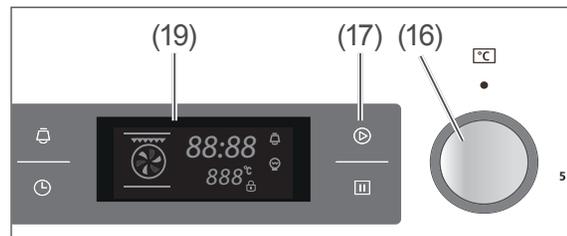
Die folgende Beschreibung gilt für alle Funktionen/Beheizungsarten mit Ausnahme von und . Hierzu siehe weiter unten.



1. Funktion wählen:  
Drehen Sie den Regler (22), bis das Display (19) das entsprechende Symbol und dessen Standard-Temperatur anzeigt.
2. Um die Funktionswahl zu bestätigen und den Garvorgang zu starten, tippen Sie auf den Sensor (17).  
Im Display erscheint die maximale Gardauer von 9:00 Stunden, es blinkt die Standard-Temperatur zum Zeichen, dass der Backofen noch aufheizt. Bei Funktionen mit Umluft oder Heißluft sehen Sie zusätzlich ein sich drehendes Ventilator-Symbol. Die Backofen-Beleuchtung ist an. Sie hören leise Geräusche des Außenkühlgebläses.



3. Gardauer ändern:  
Drehen Sie den Regler (22), bis das Display (19) die gewünschte Gardauer anzeigt (0:00 bis 9:00).
4. Um die angezeigte Gardauer zu bestätigen, tippen Sie auf den Sensor (17).  
Im Display erscheint die maximale Gardauer von 9:00 Stunden, und es blinkt die Standard-Temperatur.



5. Temperatur anpassen:  
Drehen Sie den Regler (16), bis das Display (19) die gewünschte Temperatur anzeigt.
6. Um die angezeigte Temperatur zu bestätigen, tippen Sie auf den Sensor (17).  
Nach Ablauf der eingestellten Gardauer hören Sie fünf Signaltöne und der Backofen schaltet selbsttätig aus.

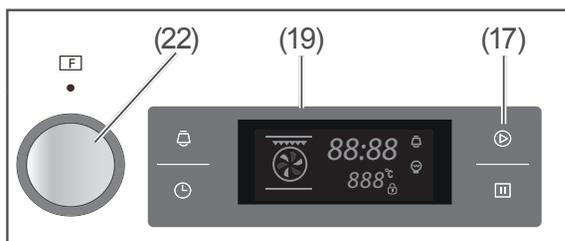
## Garvorgang unterbrechen/ beenden

Um den Garvorgang

- zu unterbrechen, tippen Sie 1× auf den Sensor (18).  
Im Display blinken die Rest-Gardauer und die aktuelle Temperatur.  
Zum Fortsetzen des Garvorgangs tippen Sie auf den Sensor (17).
- zu beenden, tippen Sie 2× auf den Sensor (18).

## Besonderheiten bei der Funktion „Garraumbeleuchtung“

Im Gegensatz zu den meisten anderen Programmen können Sie hier keine Gardauer oder Gartemperatur einstellen.



1. Funktion wählen:  
Drehen Sie den Regler (22), bis das Display (19) das Symbol anzeigt.
2. Um die Wahl zu bestätigen und die Funktion zu starten, tippen Sie auf den Sensor (17).  
Im Display erscheint und das Symbol . Der Garraum wird beleuchtet.

## Besonderheiten bei der Funktion „Auftauen“

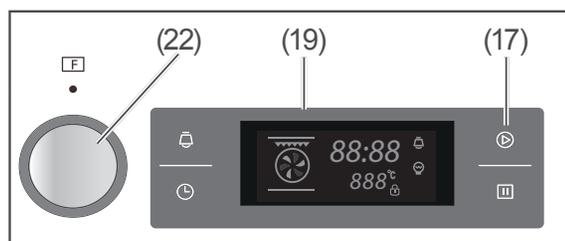
### WARNUNG

#### 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.



1. Funktion wählen:  
Drehen Sie den Regler (22), bis das Display (19) das Symbol anzeigt.
2. Um die Wahl zu bestätigen und die Funktion zu starten, tippen Sie auf den Sensor (17).  
Im Display erscheint und das Symbol dreht sich. Im Display erscheint die maximale Gardauer von Stunden. Der Garraum wird beleuchtet.
3. Gardauer ändern:  
Drehen Sie den Regler (22), bis das Display (19) die gewünschte Gardauer anzeigt ( bis ).
4. Um die angezeigte Gardauer zu bestätigen, tippen Sie auf den Sensor (17).

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.

## Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

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

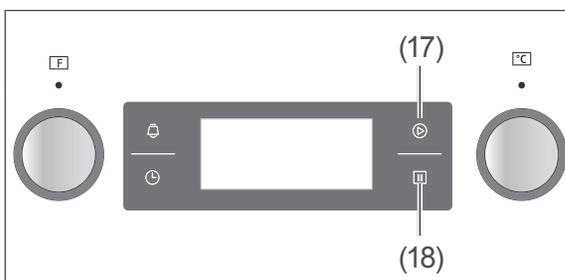
### HINWEIS

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.

## Kindersicherung

Ihr Backofen ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, die vor unbefugtem oder versehentlichem Ein-/Ausschalten oder dem Verändern der Einstellungen schützt.



Um die Kindersicherung

- einzuschalten, tippen Sie 3 Sekunden lang gleichzeitig auf die Sensoren  (17) und  (18).

Am rechten unteren Rand des Displays erscheint ein Schloss-Symbol .

- auszuschalten, tippen Sie erneut 3 Sekunden lang auf die Sensoren  (17) und  (18).

Im Display erlischt das Schloss-Symbol.

## 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 Gardauer aus. Die Restwärme reicht zum Fertiggaren aus.

## 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.
- Die Glühlampe im Backofen erst wechseln, wenn der Backofen abgekühlt ist.

### 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.

## 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 Garraumbeleuchtung 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 materialchonend und energiesparend.

1. Nehmen Sie den Gitterrost 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 Funktionsregler 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 Gitterrost, das Backblech und die Fettpfanne mit Spülwasser ab.

## Backblechträger und Teleskopschienen reinigen

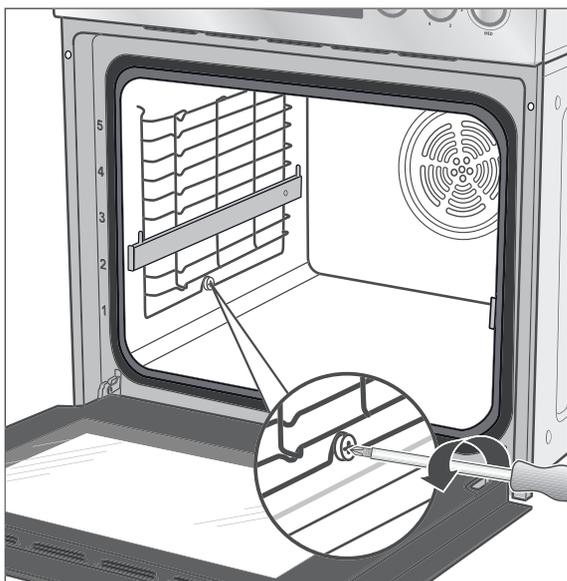
### ! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

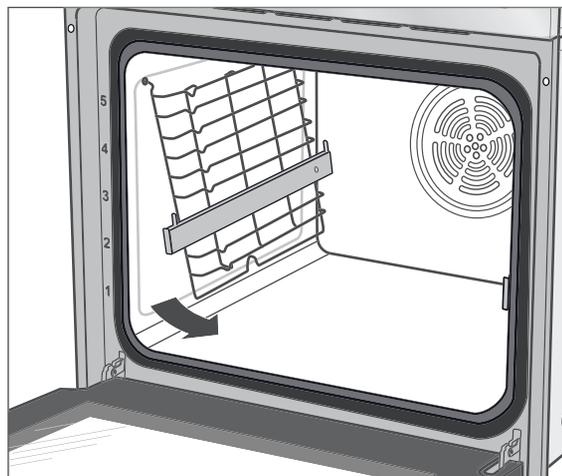
Die Backblechträger und Teleskopschienen können durch unsachgemäße Reinigung beschädigt werden.

- Die Backblechträger und Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.

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



1. Lösen Sie die Schrauben an den Backblechträgern und nehmen Sie sie heraus.



2. Ziehen Sie den Backblechträger unten ca. 45° von der Wand ab, so dass Sie ihn entnehmen können.
3. Reinigen Sie den Backblechträger und die Teleskopschienen mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.
4. Setzen Sie die Teleskopschienen nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

## Backofentür reinigen

### ! HINWEIS

Bruch- und Verletzungsgefahr!

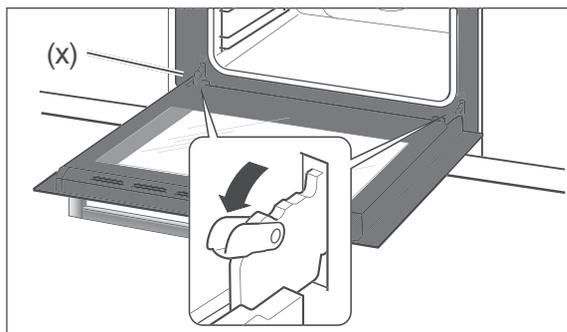
Die Backofentür enthält schwere Glasscheiben, die bei unsachgemäßer Behandlung zerbrechen können.

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

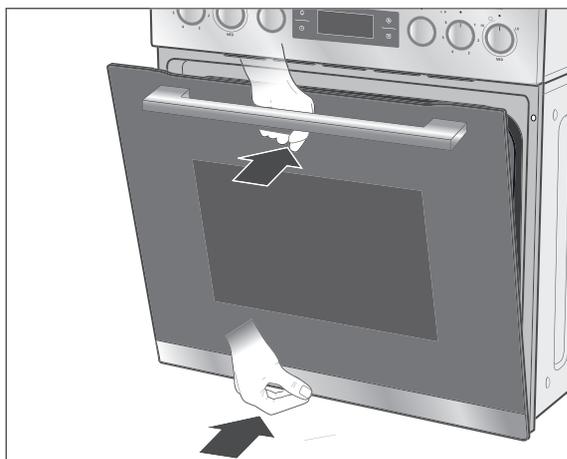
Um die Backofentür und alle Bereiche des Garraums bequem reinigen zu können, ist die Backofentür aushängbar.

### Backofentür 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 so weit, bis Sie einen Widerstand spüren und sich die Tür nicht weiter schließen lässt.



4. Heben Sie die Tür mit beiden Händen leicht an und lassen Sie sie nach vorne herausgleiten.
5. Reinigen Sie die Backofentür und die Scheiben mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.

### 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. Korrigieren Sie in einem solchen Fall den Sitz der Scharniere und der Bügel, bis sich die Tür wieder leichtgängig öffnen und schließen lässt.

## Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln

### ! WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

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

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

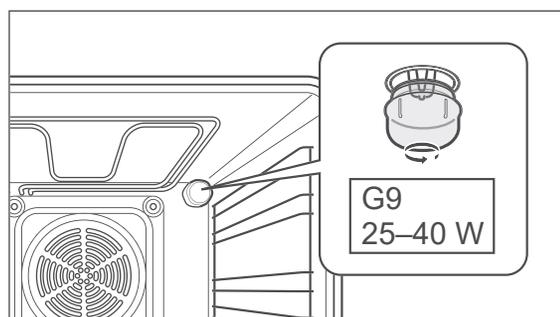
#### Verbrennungsgefahr!

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

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

Als Backofenbeleuchtung benötigen Sie ein hitzefestes Backofen-Leuchtmittel vom Typ 220–240 V~, 25–40 W, G9, T 300 °C.

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

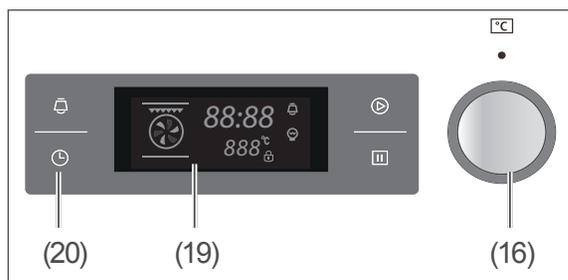


3. **S**chrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie sie heraus.
4. Ziehen Sie das defekte Leuchtmittel vorsichtig aus der Fassung und ersetzen Sie es durch ein neues vom gleichen Typ.
5. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder in die Öffnung ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn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

## Die Uhr

### Uhrzeit einstellen

Bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall leuchtet im Display  $\square:\square\square$ . Die Uhrzeit muss eingestellt werden.



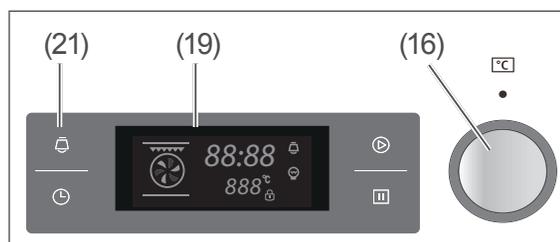
1. Tippen Sie auf den Sensor (20). Die  $\square$  für die Stundenzahl blinkt.
2. Drehen Sie den Regler (16), bis das Display (19) die aktuelle Stunde anzeigt ( $\square - 23$ ).
3. Um die Einstellung zu speichern, tippen Sie erneut auf den Sensor (20). Die  $\square\square$  für die Minutenzahl blinken.
4. Drehen Sie den Regler (16), bis das Display (19) die aktuelle Minute anzeigt ( $\square - 59$ ).
5. Um die Einstellung zu speichern, tippen Sie auf den Sensor (20). Die Uhrzeit ist eingestellt.

Wenn Sie die bereits eingestellte Uhrzeit ändern möchten, z. B. bei der Umstellung von Sommer- auf Winterzeit, gehen Sie in gleicher Weise vor.

### Countdown-Timer

Ihr Backofen kann Sie daran erinnern, den Garvorgang zu starten, oder Ihnen mitteilen, wenn Ihre Eier fertig gekocht sind. Hierzu geben Sie einen Zeitraum von  $\square:\square$  | bis  $9:59$  Stunden ein. Nach Ablauf des Zeitraums hören Sie 10 Signaltöne.

Bitte beachten Sie, dass der Timer weder den Backofen noch das Kochfeld ein- oder ausschaltet.



1. Tippen Sie auf den Sensor (21). Die aktuelle Stundenzahl blinkt.
2. Drehen Sie den Regler (16), bis das Display (19) die gewünschte Stundenzahl anzeigt ( $\square - 9$ ).
3. Um die Einstellung zu speichern, tippen Sie erneut auf den Sensor (21). Die Minutenanzeige blinkt.
4. Drehen Sie den Regler (16), bis das Display (19) die Minutenzahl anzeigt ( $\square - 59$ ).
5. Tippen Sie auf den Sensor (17). Der Count-down beginnt. Das Display zeigt die Restzeit. Nach Ablauf des eingestellten Zeitraums hören Sie 10 Signaltöne.

Um den Count-down abubrechen, tippen Sie 2x auf den Sensor (18).

## 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
Backofen und Kochzonen sind ohne Funktion, das Display zeigt nichts an.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen. Prüfen Sie die Sicherungen für das Herdset am Sicherungskasten. Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-38).
Sprünge und Risse im Kochfeld.	Schalten Sie alle Kochzonen sofort aus und benutzen Sie sie nicht mehr. Verständigen Sie unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-38).
Das Heizsymbol verschwindet.	Die eingestellte Garraumtemperatur ist erreicht. Das Heizsymbol wird automatisch wieder eingeblendet, sobald der Backofen nachheizt.
Garraumbeleuchtung defekt.	Wechseln Sie das defekte Leuchtmittel für die Garraumbeleuchtung aus (siehe „Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln“ auf Seite DE-35). Hinweis: Defekte Leuchtmittel fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Außenkühlgebläse läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende. Blende wird sehr heiß.	Schalten Sie nur die Garraumbeleuchtung ein – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt.   <b>VORSICHT!</b> Verbrennungsgefahr! ■ Öffnen Sie die Backofentür, schalten Sie das Gerät aus und benutzen Sie es nicht mehr. Verständigen Sie unseren Kundenservice (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-38).
Außenkühlgebläse läuft nach.	Kein Fehler. Das Außengebläse läuft eine gewisse Zeit nach und schaltet dann automatisch ab.

## Unser Service

Bitte beachten!

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich.

Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden.

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

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

Gerätebezeichnung	Bestellnummer
hanseatic Einbau-Herdset mit Glaskeramik-Kochfeld 65C90C7-E11B200 + MC-HF662A	53917850

### Beratung, Reklamation und Bestellung

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

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

Halten Sie bitte Ihre Geräte-Rechnung parat.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.hanseatic.de](http://www.hanseatic.de)

### Reparaturen und Ersatzteile

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

#### Kunden in Deutschland

Auftragserteilung unter  
<https://reparaturauftrag.operatec.eu>  
 per Mail: [otto@operatec.de](mailto:otto@operatec.de)  
 Telefon 040 36 03 31 50

### Kunden in Österreich

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

# Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

## Abfallvermeidung

Maßnahmen der Abfallvermeidung haben nach den Vorschriften der Richtlinie 2008/98/EG grundsätzlich Vorrang vor Maßnahmen der Abfallbewirtschaftung.

Als Maßnahmen der Abfallvermeidung kommen bei Elektro- und Elektronikgeräten insbesondere die Verlängerung ihrer Lebensdauer durch Reparatur defekter Geräte und die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht.

Helfen Sie uns, Abfall zu vermeiden, und wenden Sie sich an unseren Service.

Weitere Informationen enthält das Abfallvermeidungsprogramm des Bundes unter Beteiligung der Länder.

## Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein Neugerät der gleichen Geräteart mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke, Luftentfeuchter), Bildschirme und Bildschirmgeräte mit einer Bildschirm-Oberfläche > 100 cm<sup>2</sup> und auf Großgeräte, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt.

Abgesehen davon können Verbraucher bis zu drei Altgeräte einer Geräteart bei einer Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abgeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts geknüpft ist. Allerdings darf keine der äußeren Abmessungen des Altgerätes 25 cm überschreiten.

## Entsorgung

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.

## Daten löschen nicht vergessen!

Jeder Verbraucher ist, falls erforderlich, für das Löschen von personenbezogenen Daten aus Elektro- bzw. Elektronikgeräten selbst verantwortlich.

## Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

Falls erforderlich, müssen Alt-Batterien und Alt-Akkus, die nicht vom Elektroaltgerät umschlossen sind, sowie Lampen/Leuchtmittel, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe aus den Geräten entfernt und getrennt entsorgt werden.



Das nebenstehende Symbol bedeutet, dass Batterien und Akkus nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal, ob sie Schadstoffe\*) enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihres Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen wie Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

Einige der möglichen Inhaltsstoffe wie Quecksilber, Cadmium und Blei sind giftig und gefährden bei einer unsachgemäßen Entsorgung die Umwelt. Schwermetalle z. B. können gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben und sich in der Umwelt sowie in der Nahrungskette anreichern, um dann auf indirektem Weg über die Nahrung in den Körper zu gelangen.

Bei lithiumhaltigen Altbatterien besteht hohe Brandgefahr. Daher muss auf die ordnungsgemäße Entsorgung von lithiumhaltigen Altbatterien und -akkus besonderes Augenmerk gelegt werden. Bei falscher Entsorgung kann es außerdem zu inneren und äußeren Kurzschlüssen durch thermische Einwirkungen (Hitze) oder mechanische Beschädigungen kommen. Ein Kurzschluss kann zu einem Brand oder einer Explosion führen und schwerwiegende Folgen für Mensch und Umwelt haben. Kleben Sie daher bei lithiumhaltigen Batterien und Akkus vor der Entsorgung die Pole ab, um einen äußeren Kurzschluss zu vermeiden.

Batterien und Akkus, die nicht fest im Gerät verbaut sind, müssen vor der Entsorgung entfernt und separat entsorgt werden.

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

\*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

## Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

Außenverpackung aus Pappe

Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)

Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)

Spannbänder aus Polypropylen (PP)

Auch Energie sparen schützt vor zu starker Erwärmung unserer Erde. Ihr neues Gerät verbraucht mit seiner umweltverträglichen Isolierung und seiner 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.

# Anhang

## 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	3	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	180–200	10–20
	1	3	Umluft mit Ober- und Unterhitze <sup>2)</sup>	170–180	10–20
Wasserbiskuit	1	2	Ober- /Unterhitze <sup>2)</sup>	170–180	25–35
	1	2	Umluft mit Ober- und Unterhitze <sup>2)</sup>	150–160	30–40
Apfelhefekuchen	1	3	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	180–200	25–35
	1	3	Umluft mit Ober- und Unterhitze	170–180	30–40
20 Muffins	1	3	Ober-/Unterhitze	180–190	15–25
	1	3	Umluft mit Ober- und Unterhitze	160–170	20–30
Toast	1	4	Grill mit Ventilator <sup>3)</sup>	250	0,5–1
12 Hacksteaks	1	4	Grill mit Ventilator <sup>3)</sup>	250	10–12 + 8–12 <sup>4)</sup>
Hähnchen <sup>*)</sup>	1	2	Ober-/Unterhitze	210–230	50–70
	1	2	Umluft mit Ober- und Unterhitze	170–180	60–80
Schweinebraten <sup>*)</sup>	1	2	Umluft mit Ober- und Unterhitze	160–180 <sup>6)</sup>	140–170
	1	2	Grill mit Ventilator	170–190 <sup>6)</sup>	90–120
Gans	1	2	Umluft mit Ober- und Unterhitze	160–180	150–180
Pizza <sup>7)</sup>	1	2	Unterhitze mit Ventilator <sup>*)</sup>	190–210	20–25
	1	3	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	200–220	10–20

1) Einschubhöhe von unten gerechnet

2) vorgeheizt

3) 5 Minuten vorheizen

4) 1. und 2. Seite

5) Universalpfanne oben

6) abhängig von der Höhe des Bratens

7) Zubereitungssangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

\*) kein Vorheizen erforderlich

 Bei Gerichten, die Fleischsaft, Fett oder andere heruntertropfende Flüssigkeiten produzieren, muss unter den Gitterrost die Fettpfanne eingeschoben werden.

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

Warenzeichen	hanseatic
Modellkennung	65C90C7-E11B200 + MC-HF662A
Energieeffizienzindex	94,0
Energieeffizienzklasse auf einer Skala A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A
Energieverbrauch konventionellen Modus	0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluft-Modus	0,79 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	70 l

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

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

Modellkennung	65C90C7-E11B200 + MC-HF662A
Art des Backofens	einbaufähig
Masse des Gerätes	31,9 kg
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	70 l
Energieverbrauch im konventionellen Modus	0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch im Umluftmodus	0,79 kWh/Zyklus
Energieeffizienz Index	94,0

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

Modellkennung	65C90C7-E11B200 + MC-HF662A
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 14,0 / 22,5 cm Ø 16,0 cm L 26,5 cm, W 16,0 cm Ø 16,0 cm
<u>Energieverbrauch</u> Kochzone vorne links Kochzone hinten links Kochzone hinten rechts Kochzone vorne rechts	191,6 Wh/kg 186,9 Wh/kg 204,3 Wh/kg 191,1 Wh/kg
Energieverbrauch Kochmulde	193,5 Wh/kg

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

## Technische Daten

Gerätebezeichnung	Einbau-Herdset mit Glaskeramik-Kochfeld
Modell	65C90C7-E11B200 + MC-HF662A
Bemessungsspannung	220 - 240 V ~ / 380 - 415 V 3N ~
Frequenz	50 Hz /60 Hz
Bemessungsaufnahme Backofen	3000 W
Gerätemaße Backofen (H x B x T)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Nischenmaße Backofen (H x B x T)	600 mm x 560 mm x 570 mm
Maximal-Temperatur	250 °C
Beleuchtung	220 - 240 V, 25 - 40 W, G9, T 300 °C
Bemessungsaufnahme Kochfeld	6600 W
Gerätemaße Kochfeld (Höhe x Breite x Tiefe)	55 mm x 590 mm x 520 mm
max. Ausschnittmaß (Breite x Tiefe)	560 mm x 490 mm
Dicke der Arbeitsplatte	≥ 38 mm
Gewicht Kochfeld	8,3 kg
Bemessungsaufnahme gesamt	9600 W

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

**hanseatic**

65C90C7-E11B200  
+ MC-HF662A



User manual

Built-in oven with glass ceramic hob

Manual/version:  
1901-02138\_EN\_20240322  
Article no.: 53917850  
Reproduction, even of excerpts,  
is not permitted!

## Table of contents



You can find information on setting up, assembly and installation from page EN-36.

Explanation of terms and symbols . . .	EN-3	The oven . . . . .	EN-25
Explanation of terms . . . . .	EN-3	Requirements . . . . .	EN-25
Explanation of symbols . . . . .	EN-3	Preparation . . . . .	EN-25
Safety . . . . .	EN-4	The right oven cookware . . . . .	EN-25
Intended use . . . . .	EN-4	Proper handling of the oven . . . . .	EN-25
Safety notices . . . . .	EN-4	Oven rack, baking tray and drip- ping pan . . . . .	EN-26
Delivery . . . . .	EN-11	Oven rack guides with telescopic oven rails . . . . .	EN-26
Package contents . . . . .	EN-11	External cooling fan/extractor . . . .	EN-26
Checking the delivery . . . . .	EN-11	Selecting functions/heating modes	EN-27
Connection to the power supply – notes for the installer . . . . .	EN-12	Signal tones . . . . .	EN-28
Connection conditions . . . . .	EN-12	Start the cooking process . . . . .	EN-28
Connecting to the mains . . . . .	EN-12	Interrupting/ending the cooking process . . . . .	EN-28
Installing the hob . . . . .	EN-13	Child safety . . . . .	EN-30
Transport . . . . .	EN-13	Tips for saving energy . . . . .	EN-30
General installation . . . . .	EN-13	Cleaning the oven . . . . .	EN-31
Required materials . . . . .	EN-13	Cleaning the cooking compartment	EN-31
Minimum distances . . . . .	EN-14	Replacing the light bulb in the oven lighting . . . . .	EN-33
Preparing food . . . . .	EN-15	The clock . . . . .	EN-35
Installing the oven . . . . .	EN-17	Setting the clock . . . . .	EN-35
Inserting the oven . . . . .	EN-17	Countdown timer . . . . .	EN-35
Before first use . . . . .	EN-18	Troubleshooting table . . . . .	EN-36
Operational controls and appliance parts . . . . .	EN-19	Service . . . . .	EN-37
Using the hob . . . . .	EN-20	Advice, complaints and orders . . .	EN-37
Requirements . . . . .	EN-20	Repairs and spare parts . . . . .	EN-37
Glass ceramic hob . . . . .	EN-20	Waste prevention, free return and disposal . . . . .	EN-38
The right cookware . . . . .	EN-20	Waste prevention . . . . .	EN-38
Flush switches . . . . .	EN-21	Free return of old electrical appliances . . . . .	EN-38
Cooking zones and dials . . . . .	EN-21	Disposal . . . . .	EN-38
The indicator lights . . . . .	EN-22	Packaging . . . . .	EN-39
Residual heat indicators . . . . .	EN-22	Appendix . . . . .	EN-40
Tips for saving energy and for cooking . . . . .	EN-23	“Test report” table . . . . .	EN-40
Cleaning the hob . . . . .	EN-24	Product fiche concerning Regulation (EU) No 65/2014 . . . . .	EN-41
		Product fiche concerning EU Directive No. 66/2014 . . . . .	EN-42
		Technical specifications . . . . .	EN-43

## Explanation of terms and symbols

---



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.

### Explanation of terms

The following signal terms can be found in this user manual.

#### WARNING

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

#### CAUTION

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

#### NOTICE

This signal term warns against possible damage to property.

### Explanation of symbols



This symbol refers to useful additional information.



Hot surface

# Safety

---

## Intended use

This appliance is designed for cooking, frying, baking, grilling and keeping food warm.

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. Veneers or plastic coverings on the built-in furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.

This appliance must not be operated in non-stationary locations (e.g. ships).

The appliance is designed for use in private households and is not designed for commercial use or multiple use (e.g.: use by several parties in a block of flats).

The appliance is not to be operated with an external timer or an external remote control system.

The oven is not suitable for heating a room. The oven door must not be used as a support prop, seat or step.

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

Persons who are unable to operate the appliance safely due to their physical, sensory or mental abilities or lack of knowledge must be supervised during use.

Do not make any technical changes to the appliance.

## Safety notices

In this chapter you will find general safety instructions which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the following chapters.

## Risks to children and certain groups of individuals

### WARNING

**Risk of suffocation for children!**  
Children can become entangled in the packaging film or swallow small parts and suffocate.

- Do not allow children to play with the packaging film.
- Prevent children from taking small parts out of the accessory bag and putting them in their mouths.

**Risk of burns for children!**  
The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

### CAUTION

**Risk of injury!**  
Children and certain groups of people have a higher risk of being injured when handling the appliance.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical,

sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance or have access to it without supervision.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.

## Electrical safety

### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to operate the appliance if it
  - shows visible signs of damage, for example, the connection cable is defective;
  - starts smoking or there is a burning smell;
  - makes unusual sounds.

In such cases, switch off the appliance, disconnect it from the mains (switch off/unscrew the fuses) and contact our Service.

- Connection to the mains supply may only be made by an authorised electrician approved by the local energy supply company (see the chapter “Service”). 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.

- 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.
- Before accessing the terminals, switch off all supply circuits and secure them against being switched on again (switch off/unscrew fuses).
- Supply cord
  - Lay out the supply cord in such a way that it does not become a trip hazard.
  - Do not kink or pinch the supply cord or lay it over sharp edges.
  - Do not extend or modify the mains cable.
  - Keep the mains cable and mains plug away from naked flames and hot surfaces.
  - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazards.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- 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.

- Never open the housing.

## Safety when handling heat-generating appliances

### CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Please avoid touching the heating elements.
- 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.

Fire hazard!

Improper handling when operating the appliance can lead to fire.

- Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- If you are preparing food with alcohol, do not leave the cooker unattended! The food may spontaneously ignite.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- In the event of a fire, immediately turn all dials/switches/buttons/sensors to “off” or “0” and switch off the

automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation “F” or a fire blanket.

- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service.

## Protecting food

Health hazard!

Improper use of this appliance can lead to damage to health.

- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.
- Particularly with poultry and dishes containing fresh egg, and when warming up meals, ensure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).

Acrylamide may be carcinogenic. Acrylamide is produced when starch is exposed to excessive heat, e.g. in potatoes (French fries, crisps/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.

## Safe handling of glass ceramic hobs

### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid electric shock (switch off and/or unscrew fuse).. Water that runs through cracks inside the glass ceramic hob may be live! Contact our Service.
- Do not allow objects to fall onto the glass ceramic. Even small objects may cause a great deal of damage if they come into contact with glass ceramic in a punctiform manner.
- Do not use a steam cleaner or pressure washer to clean the hob. Steam could get through cracks into live electrical components of the hob and cause short-circuiting.

### CAUTION

Risk of injury for children!

Children can get injured when playing over, on and around the hob.

- Do not store items that could be of interest to children in the storage space above or behind the hob. Children could be encouraged to climb onto 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.

Risk of burns!

The cooking zones get very hot during operation and will remain hot after they are switched off.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The cooking zones will remain hot after they are switched off; this is indicated by the residual heat indicator.
- Caution in the event of a power cut: residual heat may not be indicated.
- Allow the cooking zones to cool down completely before cleaning.  
Exception: Remove sugary or starchy contaminants, plastic or aluminium foil from the hot glass ceramic immediately using a sharp standard scraper. While doing so protect hands from burns with oven gloves or pot holders.

Fire hazard!

Unsupervised cooking on the hob with grease and oil can be dangerous and can cause fires.

- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with e. g. a lid or a fire blanket.
- Never store objects on the cooking area.
- The cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Only protective hob grilles or hob covers made by the hob manufactur-

er, approved protective hob grilles or covers listed in the user manual, or pre-installed protective hob grilles or hob covers may be used. The use of unsuitable protective hob grilles or hob covers may lead to accidents.

- Always switch the hob off completely after cooking!

#### 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!

Improper use may damage the appliance or cooking utensils.

- Wipe the glass ceramic surface and the base of the pots before use to remove any dirt that may cause scratches.
- Do not push heavy pans across the hob; this may scratch the glass ceramic.
- If possible, only use metal cookware on the cooking zone. Glass is a poor heat conductor. Because of this, thermal stress and breakages may occur when using glass cookware on the hob.
- 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.

- 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.
- Clean and maintain the hob regularly with a care product containing a special impregnating oil for glass ceramic hobs. Such products can be found in specialist shops.
- Do not use any harsh abrasive detergents, scouring agents, abrasive powder or steel sponges; they can scratch the surface and damage the glass.

## Using the oven safely

#### WARNING

#### Risk of electric shock!

Before replacing the light, ensure that the oven is switched off to prevent the possible risk of electric shock.

- First switch off the oven then unscrew and/or switch off the fuses.
- Replace the light only when the oven is no longer hot.

#### CAUTION

#### Health hazard!

The water that melts during defrosting can contain harmful bacteria, especially with meat and poultry.

- Do not defrost meat, poultry and fish in oven mode.
- Pour defrost water away. Do not use it for any other purpose.

- Thoroughly clean the crockery you have used.

#### Risk of burns!

The oven becomes hot during use. You can burn yourself on heating elements, the cooking compartment, the cooked food and accessories.

- Particular care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Only ever operate the oven with the oven door closed. Make sure that the door seal is tight and that the oven door closes tightly.
- When opening the oven door, stand to the side of the oven and as far away as possible.
- Allow the oven to cool down completely before cleaning.
- 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.

#### Fire hazard!

Insufficient air circulation can lead to overheating.

- Do not install the oven behind a decorative door or a cabinet door.
- Never cover or obstruct fan openings.

Objects in and near the oven when it is switched on could start to burn due to the high temperatures.

- Do not cover cakes or roasts being cooked in the oven with baking parchment.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the oven

unattended. The food may spontaneously ignite.

- 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. If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the oven for storage purposes.
- Never use the oven to heat rooms.
- If a fire breaks out in the oven, keep the oven door closed and switch off the oven. Once the fire has been extinguished, have the oven checked by our Service.

#### ! NOTICE

#### Risk of damage!

Improper use may damage the oven or cooking utensils.

- Do not place trays or aluminium foil directly on the base 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.
- When preserving, place only so many preserving jars in the dripping pan that none of them touch. Otherwise, the jars can crack and burst.
- If a trolley is used to move the oven, it must be lifted as shown on the packaging.

- Do not lift the entire oven by the oven door handle. The handle is not designed to carry the whole weight of the oven.
- The oven door is heavy and has a glass front. Do not allow the door to fall open when taking it off its hinges.
- Take particular care to ensure that the door seals are clean. If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly. Neighbouring furniture fronts may be damaged.
- The door seals are sensitive to oil and grease – making the rubber porous and brittle.
- Do not remove the door seals.
- Do not use any harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they can scratch the surface and destroy the glass.
- When cleaning the cooking compartment, do not use steel wool, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners. They can damage the surface. High-pressure cleaners can cause a short circuit.
- Do not clean baking tray guides and telescopic rails in the dishwasher.

## Specific risks when grilling

### CAUTION

Risk of burns!

The oven becomes hot during grilling. You can burn yourself on heating elements, the cooking compartment, the cooked food and accessories.

- Never leave the oven unattended while grilling. Keep children away.

Fire hazard!

Fatty foods can catch fire when they come too close to the heating elements.

- Do not place food to be grilled too far back near the end of the heating element.

## Specific risks for units with a cooling fan

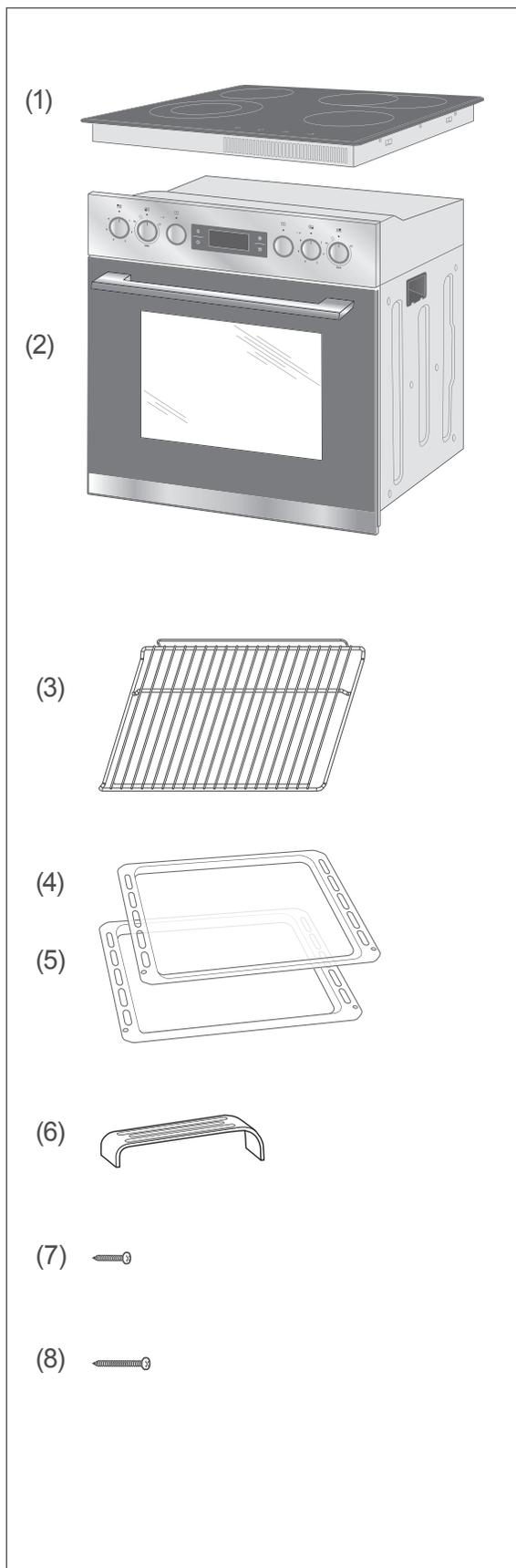
### CAUTION

Fire hazard!

A defective cooling fan can cause flammable objects in the vicinity to catch fire.

- If this happens, switch off the appliance immediately, open the oven door and do not use the oven again until it has been repaired.

## Delivery



### Package contents

- (1) 1× Glass ceramic hob
- (2) 1× Oven
- (3) 1× Oven rack
- (4) 1× Baking tray
- (5) 1× Dripping pan
- (6) 4× Bracket for attaching the glass ceramic hob to a worktop
- (7) 4× Screw for attaching bracket
- (8) 2× Screw for attaching oven
- 1× User manual
- 1× "Baking, roasting and cooking" brochure

### Checking the delivery

1. Transport the appliance to a suitable location and unpack it there (see page EN-13).
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 transport, please contact our Service (see page EN-37).

#### **!** WARNING

Risk of electric shock!

■ Never use a damaged appliance.

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

### ⚠ WARNING

Risk of electric shock / fire hazard!  
Improperly installed electrical connections can cause electrical shocks and/or short circuits.

- Connection to the mains supply **may only be made by an authorised electrician** approved by the local energy supply company, e.g. our Service. 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.

### Connection conditions

- The rated voltages allowed as well as the rating of the device can be found in the chapter “Technical specifications”.
- 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

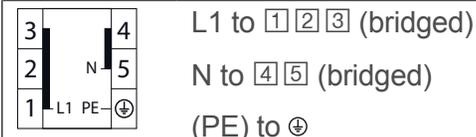
The terminal block and connection diagrams can be found on the appliance.

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 appliance so that it does not touch the rear wall; this becomes hot during operation.

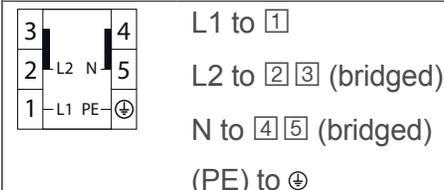


Smallest conductor cross-section		Nominal cross section in mm <sup>2</sup>
Rated current of the device in A		
> 3	and ≤ 6	0.75
> 6	and ≤ 10	1.0
> 10	and ≤ 16	1.5
> 16	and ≤ 25	2.5
> 25	and ≤ 32	4
> 32	and ≤ 40	6
> 40	and ≤ 63	10

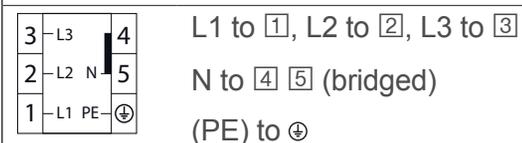
#### 230V 1N~ / 50 Hz



#### 400V 2N~ / 50 Hz



#### 400V 3N~ / 50 Hz



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

## Installing the hob

### Transport

#### ! NOTICE

Risk of damage!

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

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

### General installation



The oven has been designed to be built into a kitchen unit. If you have the requisite skills, you can fit it yourself.

However, the electrical connection must be carried out by an authorised professional

### Installation requirements

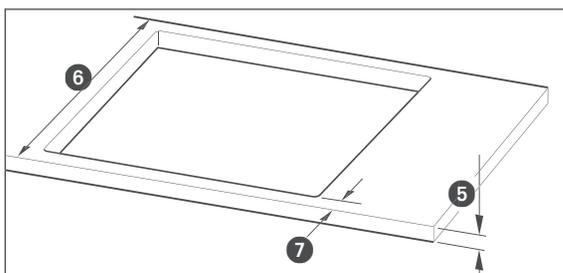
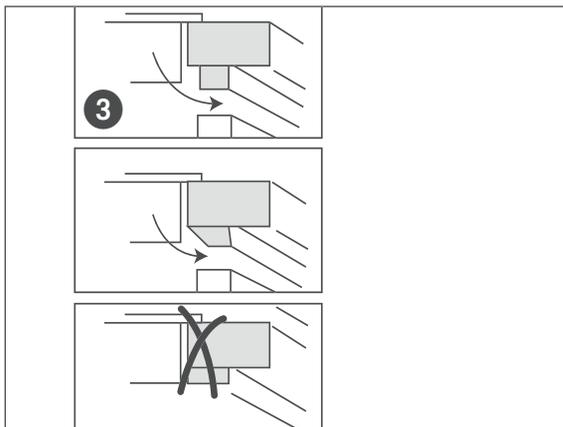
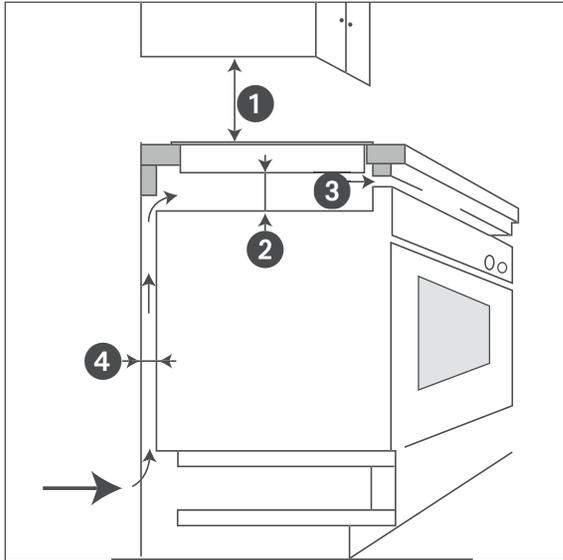
- The hob may be installed only with **one** side next to **higher** kitchen furniture, appliances or walls.
  - The worktop must be positioned horizontally, and it should be sealed against any overflowing liquids on the wall side.
  - The oven should **not be installed directly** beside refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will cause their energy consumption to increase unnecessarily.
  - 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 in **direct alignment** to each other.
  - Veneers, plastic coverings and adhesives which are used must be resistant to heat (100 °C).
  - The minimum distances given for the next spacing must be observed.

### Required materials



- (6) 4× Bracket for attaching the glass ceramic hob to a worktop
- (7) 4× Screw for attaching bracket
- (8) 2× Screw for attaching oven

## Minimum distances

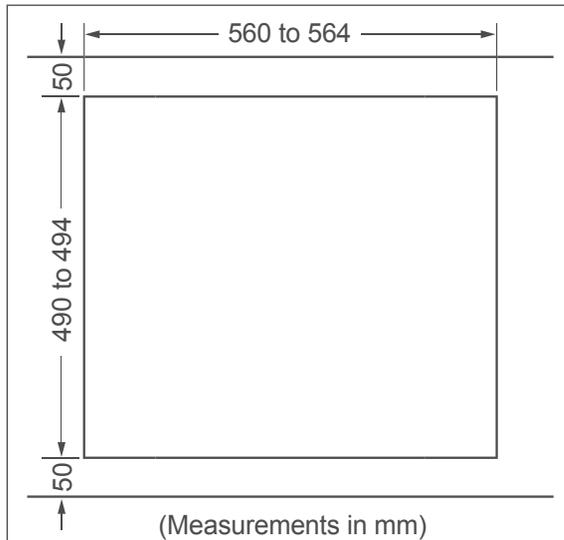


The following minimum distances must be observed:

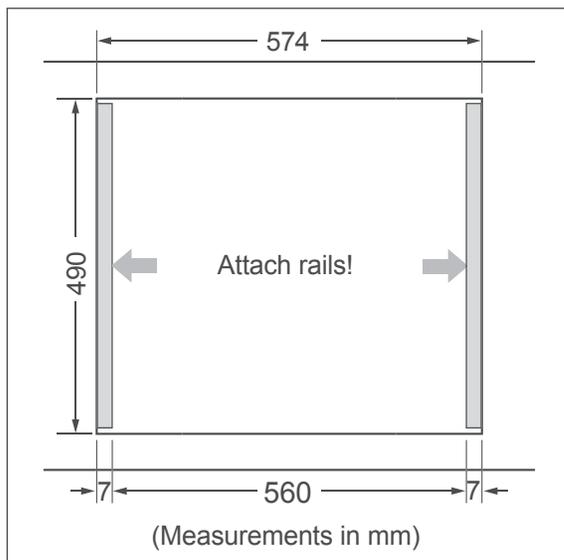
①	Distance between hob and wall unit/ extractor hood: $\geq 760$ mm
②	If the hob is installed over an oven with ventilation, the clearance between the base of the appliance and the cover of the oven must be $\geq 50$ mm
③	The hob must be positioned in such a way that the air outlet is not compromised.
④	The hob must be positioned in such a way that the air outlet is not compromised
⑤	Thickness of the worktop: 38–48 mm
⑥	Depth of the worktop: $\geq 600$ mm
⑦	The hob must be surrounded on all sides by worktop of $\geq 50$ mm

- If the hob is separated from the rest of the mounting cupboard by a horizontal fixing plate, the space between the base of the appliance and the fixing plate must be  $\geq 50$  mm high.
- If the hob is separated from the rest of the mounting cupboard using a vertical fixing plate, the space between the wall and the fixing plate must be  $\geq 20$  mm wide. At the back of the fixing plate, a square opening with a side diameter of at least 80 mm must be cut out.

## Preparing food



1. Use a jigsaw to cut a hole in the worktop for the hob. It must have the following dimensions.



2. If a hob was already installed, the cut-out section must be no larger than:
  - 560 to max. 574 mm wide**
  - 490 to max. 494 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. Seal the cut surfaces with a special varnish, silicone sealant or cast resin to prevent swelling caused by moisture.

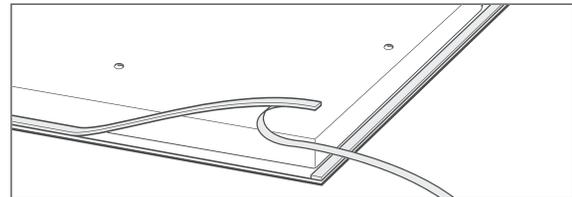
## Preparing and inserting the hob

### ! NOTICE

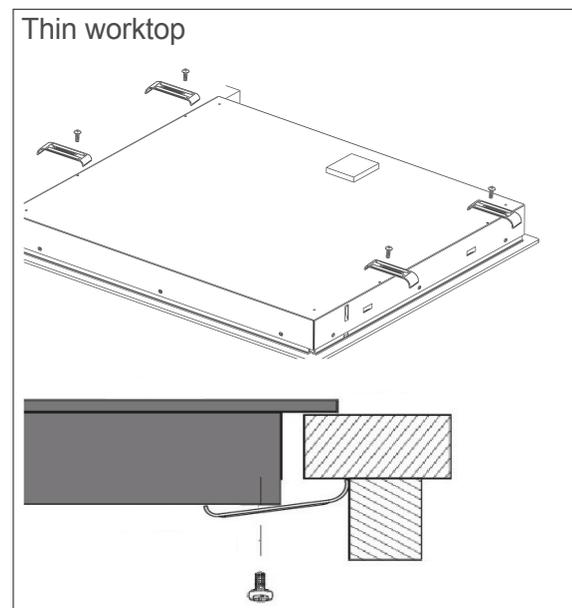
Risk of breakage!

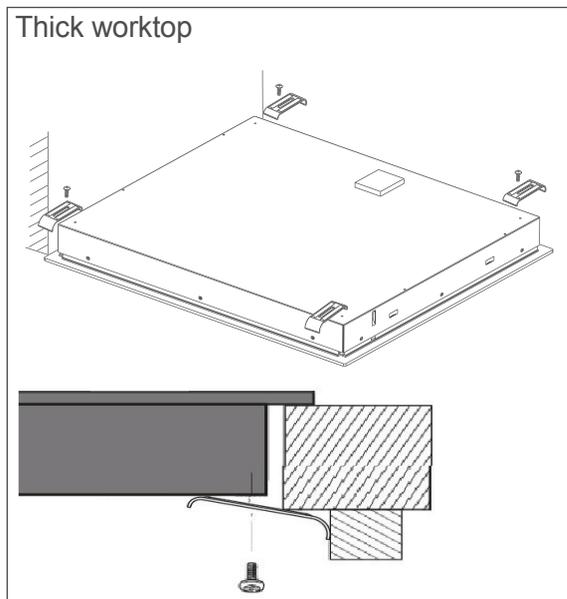
- Do not place the hob on the glass ceramic edge!

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



4. Stick the supplied plastic strip onto the lower-lying edge.
5. Carefully place the hob (residual heat indicators at the front) in the middle of the worktop cut-out.





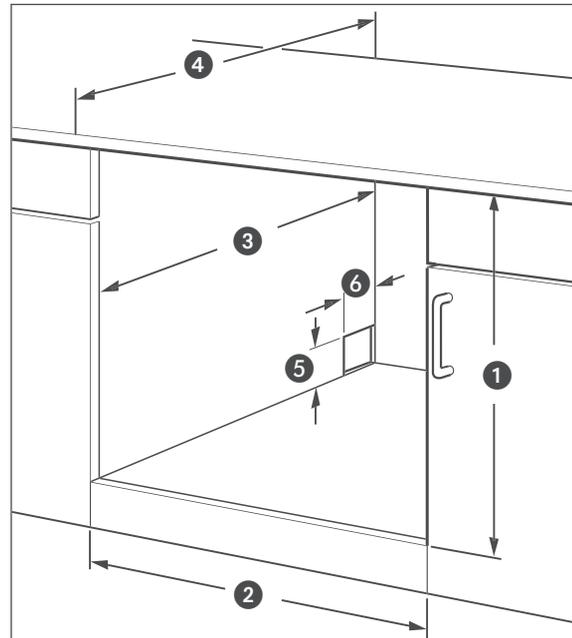
6. Depending on the worktop's thickness, attach the 4 brackets by screwing them to the hob from below. This will prevent the hob from moving.

## Installing the oven

The following conditions must be observed:

- Do not install the oven directly next to a refrigerator or freezer. This will increase its energy consumption unnecessarily due to heat emission.
- The best place is next to the sink. You have an additional work surface and dirty dishes can be washed immediately.
- Before installation, check whether the appliance dimensions are compatible with your furniture dimensions.
- In respect of fire protection, the oven conforms to Type Y (EC 335-2-6). This type of appliance may only be installed on one side of taller kitchen cabinets, appliances or walls.
- Your built-in furniture may need to be modified. If you do not have the manual skills to do this, you should hire a professional.
- Veneers or plastic coverings on the built-in furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.
- An intermediate shelf is required if a drawer is to be installed below the oven.
- The installation recess may not have a rear panel, at the most it may have an add-on edge measuring no more than 50 mm.
- The built-in cabinet can be equipped with either ledges/rails or an intermediate shelf with ventilation cut-out.
- The installation recess must have the following minimum dimensions:

- ① min. 600 mm
- ② 560<sup>+8</sup> mm
- ③ min. 570 mm
- ④ min. 580 mm
- ⑤ max. 50 mm
- ⑥ max. 50 mm



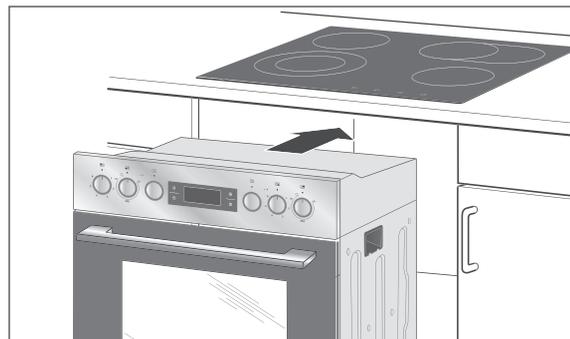
## Inserting the oven

### ! NOTICE

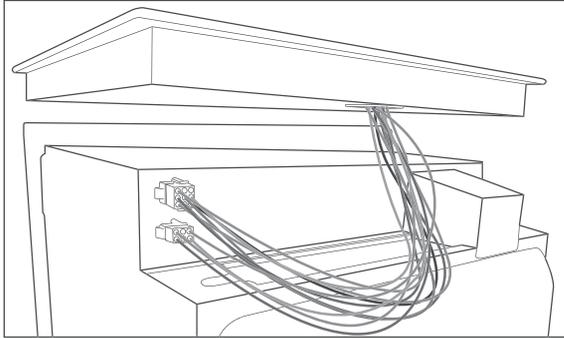
Risk of damage!

- Only lift the oven using the carrying handles on the sides. The door is not suitable for this purpose.

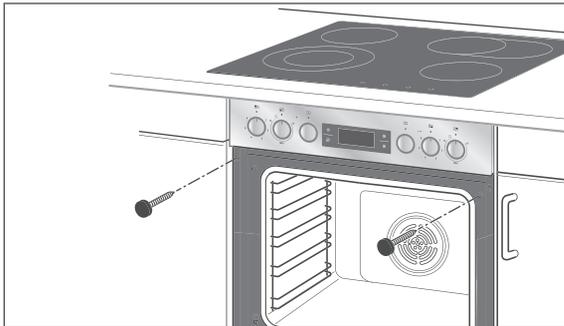
Requirement: The power cord must be fitted to the oven by a specialist.



1. Use the carrying handles on the side of the oven to lift it and then push it as far back into the built-in cabinet so that the connections and earthing screw for the hob can still be easily reached.



2. Insert the hob plugs into the sockets on the top of the cooker. Do not use any force. The plugs are coded. Polarity reversal is therefore not possible.
3. Insert the mains plug into a properly installed socket
4. Keep the oven centred and push it fully into the built-in cabinet.  
The mains connection must not be kinked, pinched or otherwise damaged.



5. Screw the oven to the built-in cabinet with the two screws which have been supplied.

## Before first use

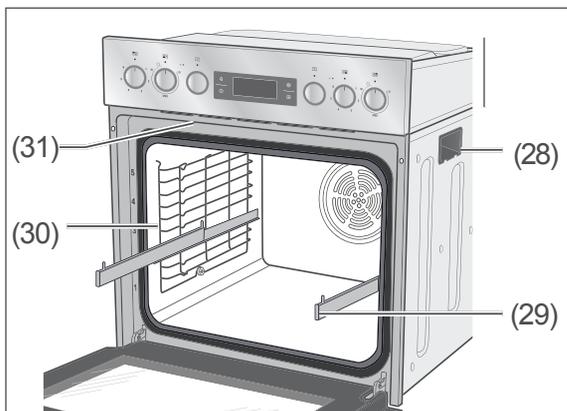
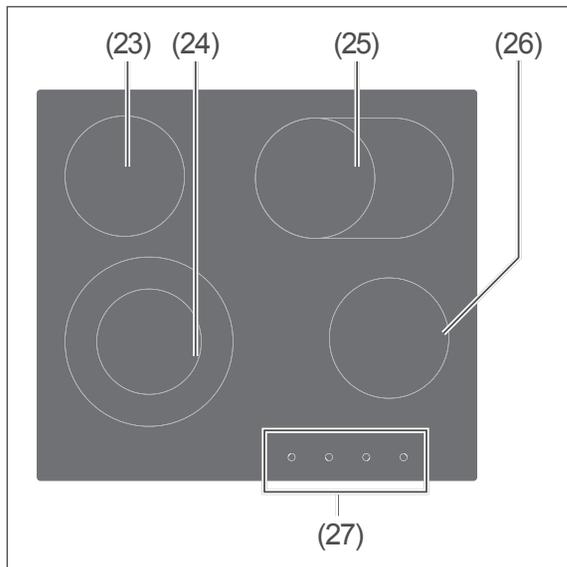
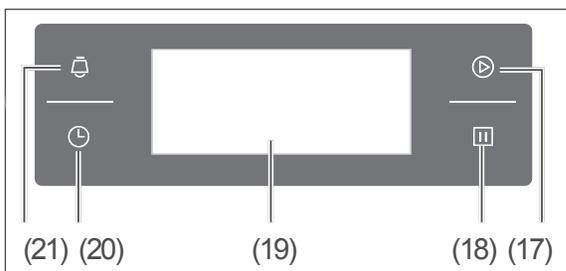
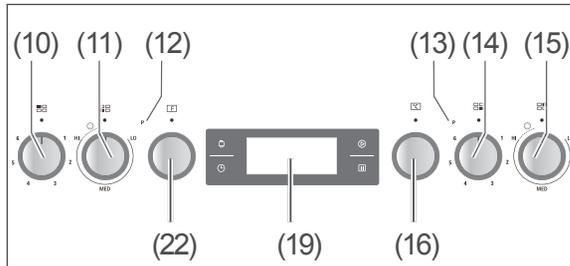
1. Remove all transport safety devices (cardboard strips, etc.) and all adhesive strips from the oven.
2. Turn all the cooker's dials to "0".
3. Switch on the fuses for the cooker's electrical circuit.
4. Thoroughly clean the oven before first use.

## Cleaning before use

Clean the oven before using it for the first time in order to properly remove all production and transport residues. This not only helps protect your health but also ensures delicious cakes and roasts.

1. Leave the dripping pan, baking tray and oven rack in the cooking compartment. Switch the oven on and let it run for approx. 30 minutes at 250 °C.  
It is normal for a slight odour to develop. If necessary, open the kitchen window.
2. After switching off the oven, open the oven door and allow the oven to cool completely.
3. Remove the dripping pan, baking tray and oven rack and clean and rinse off all pieces as well as the cooking compartment. Then dry everything off.
4. All further instructions on how to operate the oven can be found from page EN-19.

## Operational controls and appliance parts



### Control panel

- (10) Temperature controller for back left cooking zone
- (11) Temperature controller for front left cooking zone
- (12) Indicator light for left cooking zones
- (13) Indicator light for right cooking zones
- (14) Temperature controller for front right cooking zone
- (15) Temperature controller for back right cooking zone
- (16) Temperature controller for the oven
- (17)  Start
- (18)  Pause/End
- (19) Display/Clock
- (20)  Setting the time
- (21)  Countdown timer
- (22) Function dial for the oven

### Hob

- (23) Normal cooking zone, back left, 16.0 cm
- (24) Dual cooking zone, front left, 14.0/22.5 cm
- (25) Casserole zone, back right, 16.0/16.0 x 26.5 cm
- (26) Normal cooking zone, front right, 16.0 cm
- (27) Four residual heat indicators

### Oven

(28)	Carry handles on each side
(29)	Telescopic oven rails
(30)	Baking tray guides
(31)	Extraction hood (ventilation)

## Using the hob

### Requirements

- You have read the chapter “Safety notices” at the beginning of this manual.
- The appliance is connected, as described in chapter “Installing the hob” from page EN-13 .
- You have thoroughly cleaned the oven (see “Cleaning before use” on page EN-18).

### 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 our Service.

Fire hazard!

- When you are cooking with fats or oils, leaving your food unattended on the hob can be dangerous and may result in a fire.

#### CAUTION

Risk of injury!

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

#### 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.

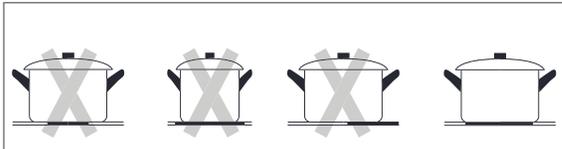
### The right cookware

#### NOTICE

Risk of damage!

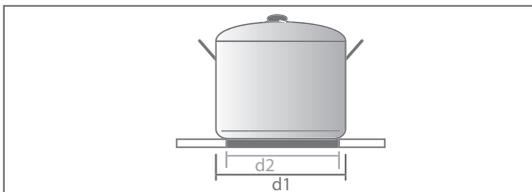
Glass is a poor heat conductor. Because of this, thermal stress and breakages may occur when using glass cookware on the hob.

- 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 by 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 diameter  $d_1$  is always given as the size of the pot or pan. Base diameter  $d_2$  is always around 2 cm smaller. Pots that are too big can damage the paintwork.

Energy and time-saving pressure

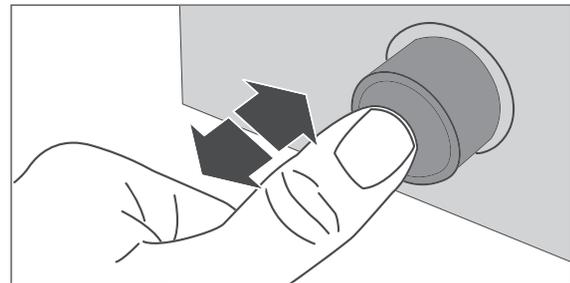
- cookers are also well-suited. The relatively high purchase costs are quickly saved again.
- Steel pots and pans as well as coated and uncoated aluminium cookware with a thick base. However, coated cookware must not be overheated or scratched.

You should not use:

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

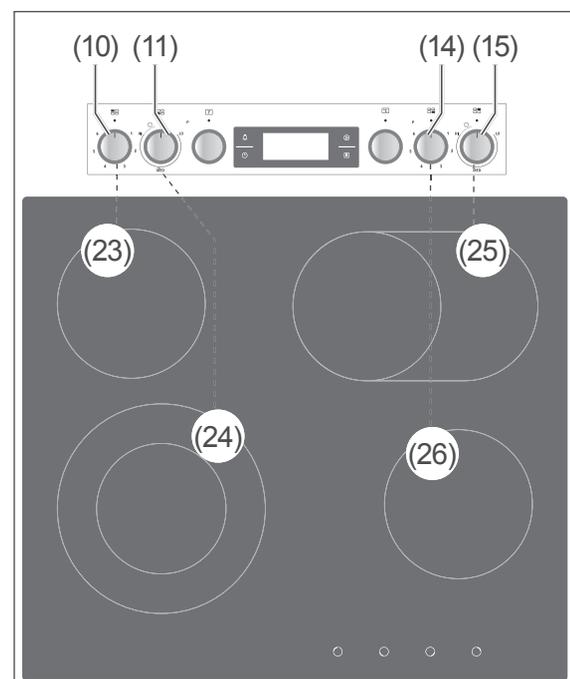
## Flush switches

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.

## Cooking zones and dials



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

Cooking zone	Ø in cm	Dial
(23) Normal zone	16.0	(10)
(24) Double circle zone	14.0/22.5	(11)
(25) Casserole zone	16.0/16.0 × 26.5	(15)
(26) Normal zone	16.0	(14)

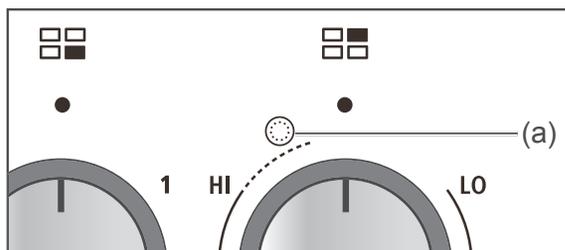
- Turn the dial to the desired level of heat as needed. See “Tips for saving energy and for cooking” on page EN-23.
- Turn the dial back to “0” to switch off the cooking zone.

### Operating the double circle and casserole zone

**! NOTICE**

Risk of damage!

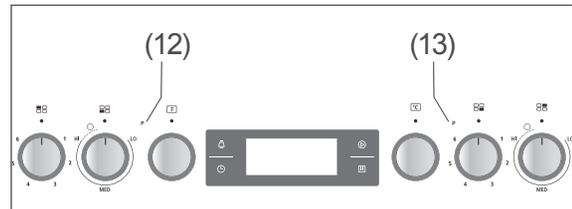
- Turn the dials (11) and (14) only clockwise to switch the cooking zones on and anticlockwise to switch them off. Never force the dials past the double-zone symbol.



- To extend the cooking zone,
  1. turn the dial briefly to the double-zone symbol (a) and then release it.
  2. Set the power as usual.

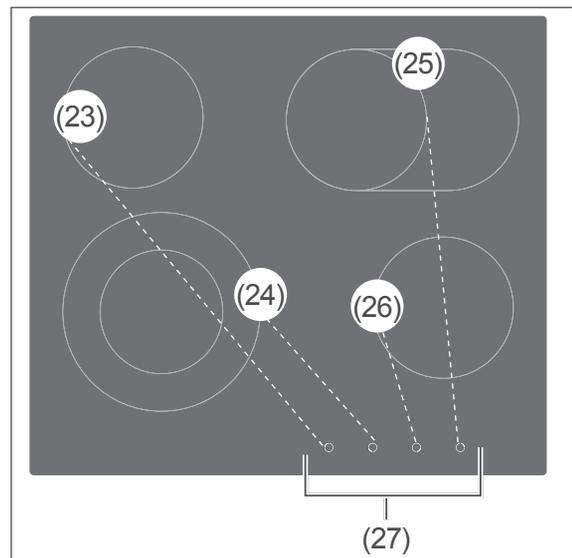
- To reduce the size of the cooking zone again,
- turn the dial anticlockwise to “0” and then turn the dial clockwise to the desired power.

### The indicator lights



When at least one cooking zone is turned on, the corresponding indicator lights up: (12) for the left cooking zones (23) and (24) (13) for the right cooking zones (25) and (26).

### Residual heat indicators



The corresponding residual heat indicator (27) lights up as soon as a cooking zone reaches approx. 50°C. After the cooking zone is switched off, the indicator continues to be lit for as long as the cooking zone is hot. 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 indicators will go out and may not indicate the presence of residual heat!

- Do not touch the cooking zones after a power failure.

## Tips for saving energy and for cooking

Dial position	Application	Examples
1/LO	Simmering/keeping warm	Soaking rice
2	Cooking most vegetables on medium	Soups and vegetables
3/MED	Light frying/cooking on high	Breaded
4/MED	Normal roasting	Fried potatoes
5	Braising	Pan-fried
6/HI	Browning and parboiling	Potatoes Braised meat

- Use the residual heat of the cooking zones. The heat is sufficient for 5 to 10 minutes, for example, for soaking rice.
  - 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.
- 
- For smaller quantities 1 level lower, for larger quantities 1 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.

## Cleaning the hob

### ⚠ CAUTION!

Risk of burns!

Improper handling may lead to burns.

- Allow the cooking zones to cool completely before cleaning. Exception: Immediately remove sugar or starchy food particles, synthetic materials, or aluminium foil (for further information see below).

### ! NOTICE

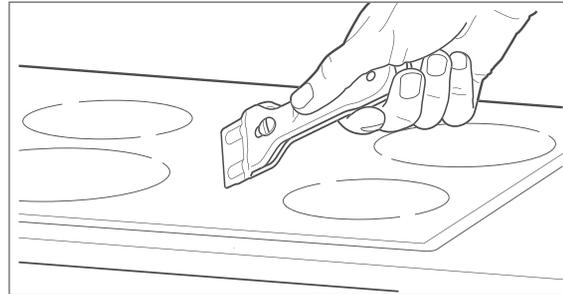
- For cleaning purposes, do not use any harsh cleaning agents or scouring powders, steel wool, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners! They can damage the surface. High-pressure cleaners can cause a short circuit.

- 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



- Tough stains can be most easily removed after cooling using a blade scraper. Cleaning agents designed especially for this purpose can also be found 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

---

### Requirements

- You have read the chapter “Safety notices” at the beginning of this manual.
- The appliance is connected, as described in chapter “Installing the hob” from page EN-13 .

### 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 the clock” on page EN-35).
4. Thoroughly clean the oven before first use (see “Cleaning before use” on page EN-18).

### The right oven cookware

- Pots with heat-resistant handles, which can be recognised by the label indicating “heat resistant up to 280 °C”.
- Fire-proof dishes made of glass, porcelain, ceramic, 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!

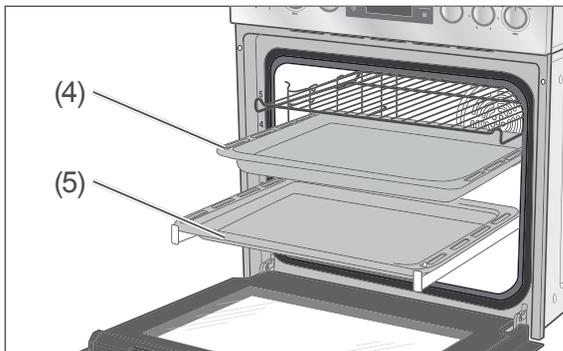
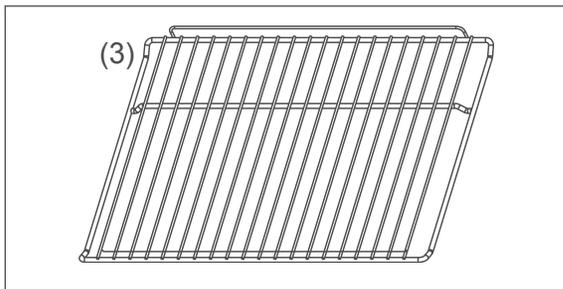
- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- If the external cooling fan is broken, switch off the oven and do not use it. Open the oven door and call our Service (see page EN-37).
- In case of an oven fire:
  - Switch off the circuit breakers/un-screw fuses
  - Do **not** open the oven 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 (see page EN-37).

#### 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.
-

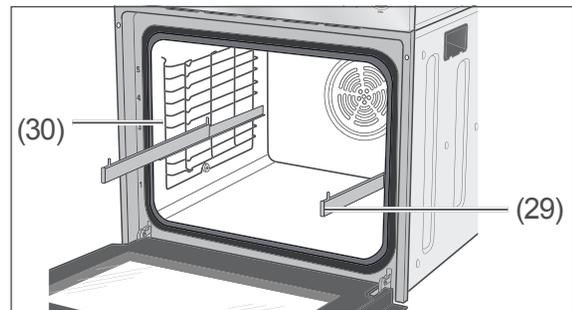
## Oven rack, baking tray and dripping pan



The oven rack (3) has a ridge. It must be inserted with the ridge first so that food does not touch the back wall of the oven.

The supplied baking tray (4) and the dripping pan (5) 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



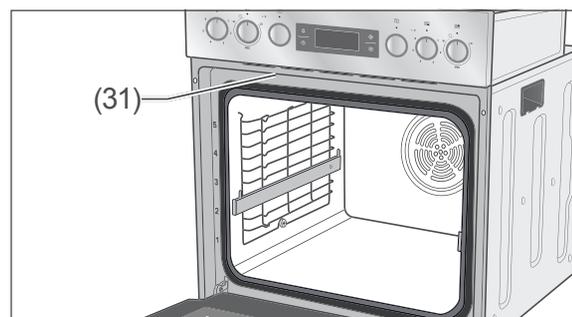
The side walls of the cooking compartment are equipped with oven rack guides (30) with telescopic oven rails (29). These make it easier to remove baking trays from the oven, for example, to baste roasts.

You can remove the oven rack guides together with the telescopic oven rails if you

- need more space in the oven, e.g. when preparing yeast dough,
- want to clean the side walls.

For instructions, see “Cleaning the cooking compartment” on page EN-31.

## External cooling fan/extractor

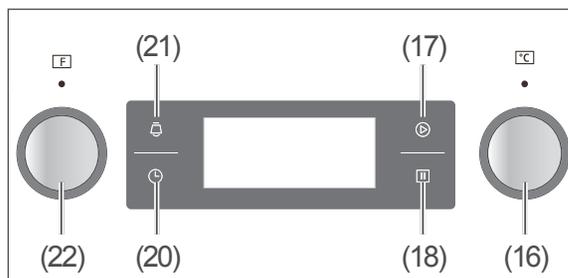


The external cooling fan cools down the steam and vapour that exit the oven through the extraction hood (31) and prevents adjacent units from becoming too hot.

Selecting functions/heating modes		
Symbol	Meaning	Default setting
	Cooking compartment light: Only the cooking compartment is lit. Heating and fans remain switched off	–
	Defrosting: This merely circulates unheated air within the cooking compartment.	–
	Bottom heat: Heat is only generated below. The fan is switched off. This setting is suited for achieving dark and crispy bases.	60 °C
	Top and bottom heat: Conventional heating without fan. The heat is more intense from the top or bottom, depending on the shelf height. Baking and roasting is only possible on one shelf level.	220 °C
	Top and bottom heat with convection: Heat is generated both at the top and bottom. The fan evenly distributes heat. Well suited for baking and for preparing flash-roast dishes.	220 °C
	Intensive grill (infrared grill with top heat): The higher temperature in the upper part of the oven will lead to more intense browning, suitable for larger portions.	210 °C
	Intensive grill with fan: Ideal for grilling meat, poultry, fish and juicy vegetables, such as tomatoes, courgettes, aubergines, onions, etc.	210 °C
	Hot air (with ring element): 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.	180 °C
	Infrared grill: When grilling, meat, poultry and fish brown quickly, become crispy and do not dry out. The crust is easy to digest and is also suitable for bland diets.	210 °C
	Energy-saving mode: This optimised heating method saves energy when preparing food. The oven lighting remains switched off.	160 °C

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

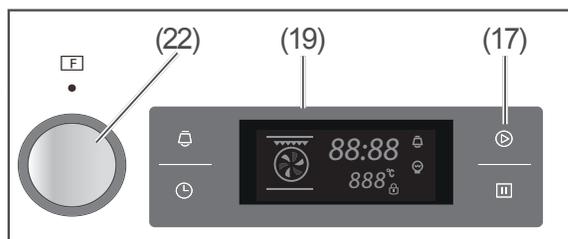
## Signal tones



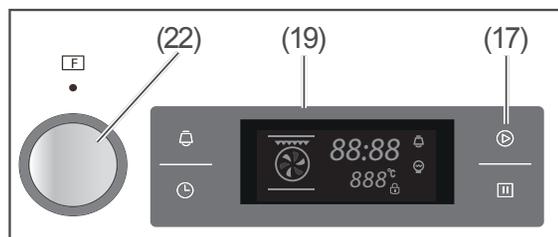
If you use one of the controls (16) or (22), or if you tap on one of the sensors (17) to (21), you will hear a signal tone.

## Start the cooking process

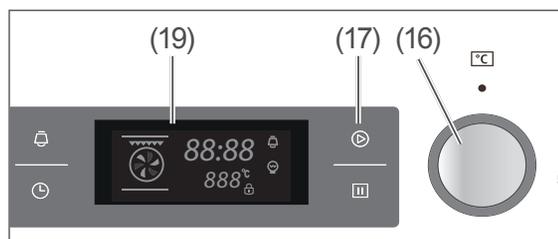
The following description applies to all functions/heating modes except for and . See below.



1. Selecting a function:  
Turn the dial (22) until the display (19) shows the corresponding symbol and its standard temperature.
2. To confirm the function selection and start cooking, tap the sensor (17).  
The display shows the maximum cooking time of 9:00 hours, the standard temperature flashes to indicate that the oven is still heating up. For functions with circulating air or hot air, you will also see a rotating fan symbol. The oven lighting is on. You will hear a soft sound coming from the external cooling fan.



3. Changing the cooking time:  
Turn the dial (22) until the display (19) shows the desired cooking time (0:01 to 9:00).
4. To confirm the displayed cooking time, tap the sensor (17).  
The display shows the maximum cooking time of 9:00 hours and the standard temperature flashes.



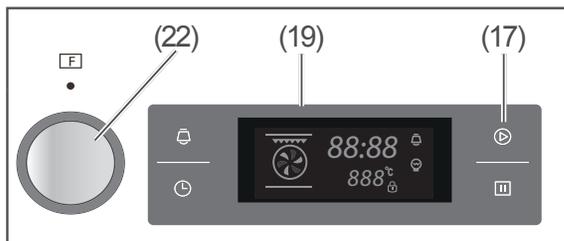
5. Adjusting the temperature:  
Turn the dial (16) until the display (19) shows the desired temperature.
6. To confirm the displayed temperature, tap the sensor (17).  
Once the preset cooking duration has elapsed, you will hear five signal tones and the oven will switch off automatically.

## Interrupting/ending the cooking process

- To interrupt the cooking process, tap the sensor (18) once.  
The remaining cooking time and the current temperature will flash in the display. To continue cooking, tap the sensor (17).
- To end the cooking process, tap the sensor (18) twice.

## Special features of the “cooking compartment lighting” function

Unlike most other programmes, you cannot set a cooking time or temperature here.



1. Selecting a function:  
Turn the dial (22) until the display (19) shows the symbol .
2. To confirm the selection and start the function, tap the sensor (17).  
 and the symbol will appear in the display. The cooking compartment is lit up.

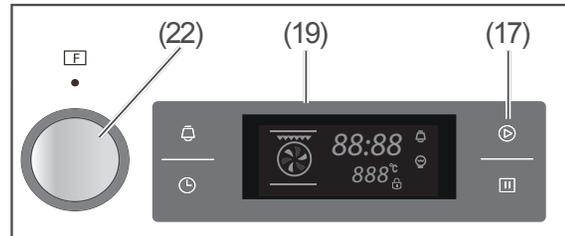
## Special features of the “defrosting” function

### 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.



1. Selecting a function:  
Turn the dial (22) until the display (19) shows the symbol .
2. To confirm the selection and start the function, tap the sensor (17).  
 will appear in the display and the symbol will rotate. The display shows the maximum cooking time of hours. The cooking compartment is lit up.
3. Changing the cooking time:  
Turn the dial (22) until the display (19) shows the desired cooking time ( to .
4. To confirm the displayed cooking time, tap the sensor (17).

In order to make more room in the cooking compartment when defrosting food, you can remove the oven rack guides and place the food container directly on the bottom of the oven.

## Special preparation information for yeast dough

1. Pre-heat the oven to 50 °C.
2. Switch the oven off when the temperature has been reached.
3. Place the baking dish with the yeast dough in the cooking compartment. If the baking dish does not fit into the cooking compartment, you can remove the oven rack guides with the telescopic oven rails and place the baking dish directly on the bottom of the cooking compartment.

4. Close the oven door and leave the yeast dough in the oven for the desired time without further heating.

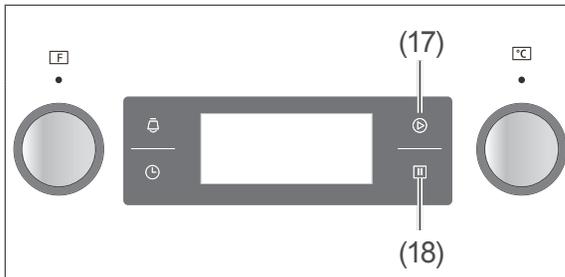
### ! NOTICE

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.

## Child safety

Your oven is equipped with a child lock which protects against the oven being used without permission or unintentionally switched on or off or the settings being changed.



The child lock can be switched

- on by simultaneously tapping the sensors (17) and (18) for 3 seconds. A lock symbol  appears at the bottom right of the display.
- off by tapping the sensors (17) and (18) for 3 seconds again. The lock symbol will disappear from the display.

## 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 durations, switch the oven off ten minutes before the end of the cooking duration. The residual heat is sufficient enough to complete the cooking.

## 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.
- Only change the oven light bulb when the oven has cooled down.

### 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.
- 

## 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

- Only switch on the cooking compartment light 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 the 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 function 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 oven gloves 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 the oven rack, baking tray and dripping pan with water.

## Cleaning oven rack guides and telescopic oven rails

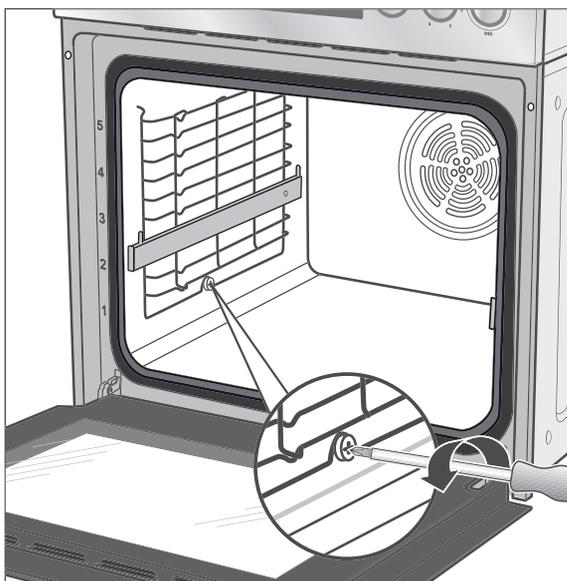
### ! NOTICE

**Risk of damage!**

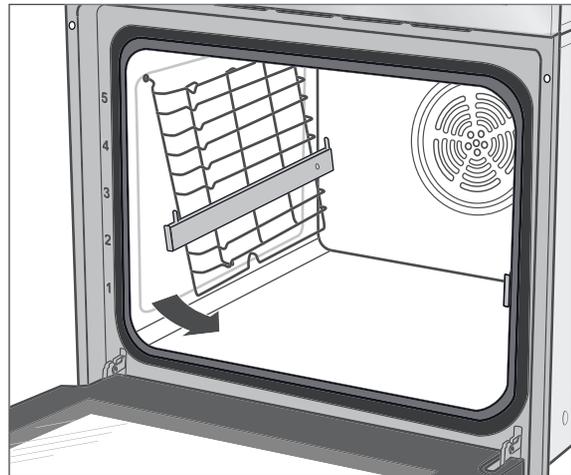
The oven rack guides and telescopic oven rails can be damaged by improper cleaning.

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

You can remove the oven rack guides together with the telescopic oven rails in order to thoroughly clean the cooking compartment.



1. Loosen the screws on the oven rack guides and remove them.



2. Pull the bottom of the oven rack guide approx. 45° away from the wall so that you can remove it.
3. Clean the oven rack guides and telescopic oven rails using warm water and mild dish soap and all-purpose cleaner. Then dry everything off.
4. Put the telescopic rails back in place after cleaning in reverse order.

## Cleaning the oven door

### ! NOTICE

**Risk of breakage and injury!**

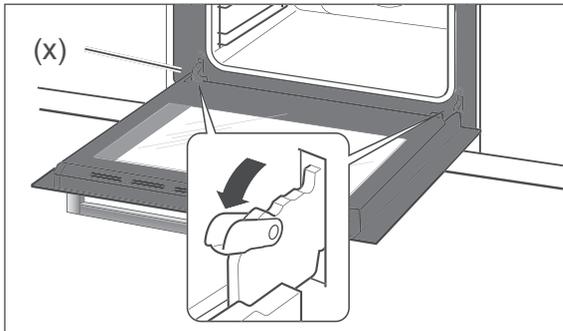
The oven door is equipped with heavy glass panels that can break if handled improperly.

- Do not drop the oven door.
- Make sure you do not hit the oven door against anything.
- Do not use the oven if the glass is damaged. Please contact our Service instead (see page EN-37).
- If a glass pane breaks, keep children away from it and carefully collect all the pieces of glass.

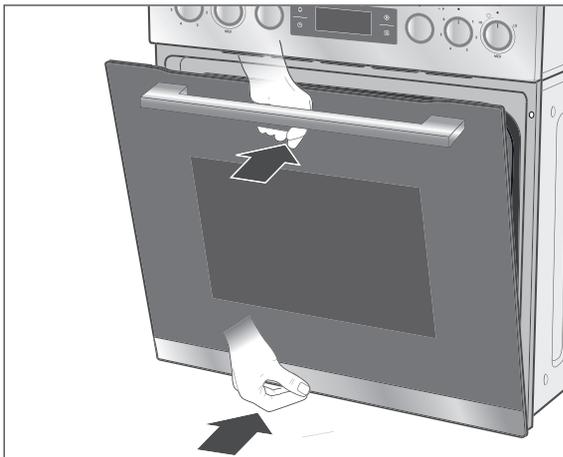
The oven door is hinged to allow easy cleaning of it and all areas of the cooking compartment.

### Unhooking the oven door

1. Open the oven door fully.



2. Fold the brackets (x) on both sides all the way forward. Use a screwdriver if necessary.
3. Close the door until you feel resistance and the door stops closing.



4. With both hands, lightly lift and guide the door forward out of its hinges.
5. Clean the oven door and glass using warm water and a mild detergent or an all-purpose cleaner. Then dry everything off.

### Attaching the oven door

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 fully.

4. Fold the brackets (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. In such a case, correct the hinges and clips until the door opens and closes smoothly.

### Replacing the light bulb in the oven lighting

#### ⚠ WARNING

Risk of electric shock!

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

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

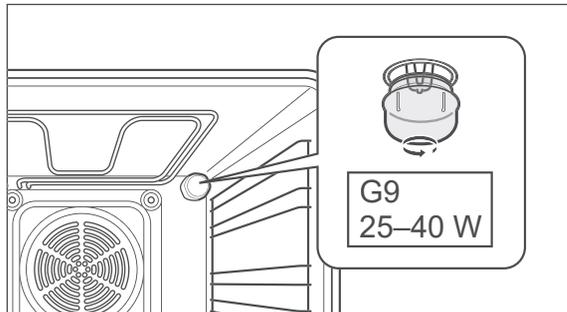
Risk of burns!

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

- Change the oven light bulb only once the oven has cooled off completely.

For the oven lighting, you require a heat-resistant oven bulb: type 220–240 V~, 25–40W, G9, T300 °C.

1. Switch off the circuit breakers or unscrew fuses.
2. Place a soft cloth in the cooled cooking compartment to guard against the glass cover or the bulb falling off.

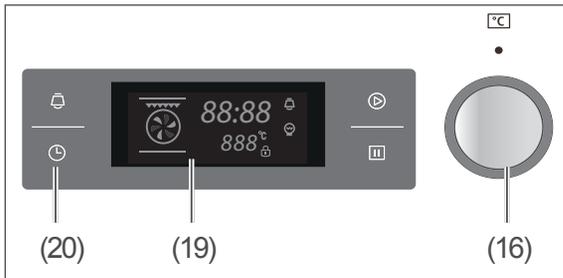


3. Unscrew the glass cover anticlockwise and remove it.
4. Carefully pull the defective bulb out of the socket and replace it with a new one of the same type.
5. Insert the glass cover back into the opening and screw it back on clockwise.
6. Remove the cloth from the cooking compartment and switch it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

## The clock

### Setting the clock

When starting up the appliance for the first time or after a power failure, the display will show 88:88. The time must be set.



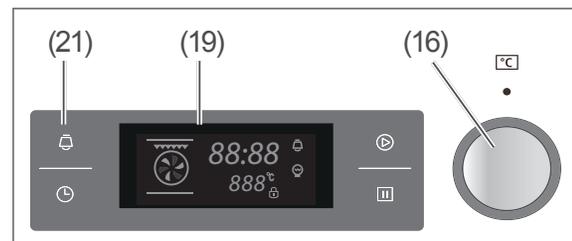
1. Tap the  sensor (20).  
88 will flash on the hour indicator.
2. Turn the dial (16) until the display (19) shows the current hour (8 - 23).
3. To save the setting, tap the  sensor (20) again.  
88 will flash on the minute indicator.
4. Turn the dial (16) until the display (19) shows the current minute (8 - 59).
5. To save the setting, tap the  sensor (20).  
The time is set.

 If you want to change the time already set, for example, changing from daylight saving time to standard time, proceed in the same manner.

### Countdown timer

Your oven can remind you to start cooking, or tell you when your eggs are cooked. To do this, enter a period of 0:01 to 9:59 hours. After the time has elapsed, you will hear 10 signal tones.

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



1. Tap the  sensor (21).  
The indicator showing the current hour will flash.
2. Turn the dial (16) until the display (19) shows the desired number of hours (8 - 9).
3. To save the setting, tap the  sensor (21) again.  
The minute indicator will flash.
4. Turn the dial (16) until the display (19) shows the desired number of minutes (8 - 59).
5. Tap the  sensor (17).  
The countdown will begin.  
The display will show the remaining time.  
After the set time has elapsed, you will hear 10 signal tones.

 To cancel the countdown, tap the  sensor (18) twice.

## 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
The oven and cooking zones are not working and nothing is shown on the display	The power supply has been interrupted. Check the fuses for the oven on the fuse box. If you have any concerns, contact our Service (see page EN-37).
Fissures or cracks in the hob.	Switch off all cooking zones immediately and stop using them. Contact our Service (see page EN-37).
The heat symbol will disappear.	The set oven temperature has been reached. The heat symbol will automatically re-appear as soon as the oven re-heats.
The cooking compartment light is defective.	Replace the defective bulb for the cooking compartment light (see "Replacing the light bulb in the oven lighting" on page EN-33). Notice: 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.	Switch on just the cooking compartment lighting. If there is no fan noise and no air is being released, the fan is defective.   CAUTION! Risk of burns! ■ In such an event, immediately open the oven door, switch off the appliance, and stop using the cooker! Contact our Service (see page EN-37).
External cooling fan keeps running.	No error. The external cooling will run for a while and then shut off automatically.

## Service

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.

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

Name of appliance	Order number
hanseatic built-in oven with glass ceramic hob 65C90C7-E11B200 + MC-HF662A	53917850

### Advice, complaints and orders

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.

You can find the contact details of your product advisor online on the service pages of your mail order company. The various sections of product advice are listed here.

Please have your appliance invoice ready.

For more information, visit [www.hanseatic.de](http://www.hanseatic.de)

### Repairs and spare parts

You can prevent waste by having your defective appliances repaired. Please contact our Customer Service department.

#### Customers in Germany

Place an order at

<https://reparaturauftrag.operatec.eu>

by E-mail: [otto@operatec.de](mailto:otto@operatec.de)

Phone +49 (0) 40 36 03 31 50

### Customers in Austria

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

## Waste prevention, free return and disposal

### Waste prevention

According to the provisions of Directive 2008/98/EC, waste prevention measures always take priority over waste management.

For electrical and electronic devices, waste prevention measures include extending the lifespan of defective devices through repair and reselling used working appliances instead of disposing of them.

Please help us reduce waste and contact our customer service if your product is faulty.

More information can be found in the brochure 'Waste Prevention Programme – of the German Government with the Involvement of the Federal Länder'.

### Free return of old electrical appliances

Upon purchasing a new electrical appliance of the same type with essentially the same function, consumers may return an old electrical appliance to a distributor obliged to take back old appliances, at no extra cost for the consumers. This option also exists for deliveries made to a private household. For distance selling, the option of having old electrical equipment collected for free applies only in the case of purchase of new electrical equipment with heat exchangers (e.g. refrigerators, dehumidifiers), screens and display devices with a screen surface > 100 cm<sup>2</sup>, and large devices with at least one of its external dimensions measuring more than 50 cm.

In addition, consumers may return up to three old electrical appliances of the same type to a distributor's collection point for free, without having to purchase a new electrical appliance. In this case, however, the old appliances' external dimensions may not exceed 25 cm.

### Disposal

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.

### Don't forget to erase data!

If necessary, each consumer is responsible for erasing personal data from electrical and electronic equipment

### Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

If necessary, old single-use and rechargeable batteries that are not encased by an old electrical appliance, as well as lamps/bulbs that can be removed from an old electrical appliance without being destroyed, must be removed and disposed of separately before you return the appliance.



This symbol means that single-use and rechargeable batteries must not be disposed of with other household waste.

Consumers are required by law to bring all single-use and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances\*) or not, to a collection point operated by their communal authority or borough or to a retailer, so that they can be disposed of in an environmentally friendly

manner and so that valuable resources (e.g. cobalt, nickel or copper) can be recovered.

Single-use and rechargeable batteries can be returned free of charge.

Some of the possible contents (e.g. mercury, cadmium and lead) are toxic and, if improperly disposed of, can have adverse effects on the environment. Heavy metals, for instance, can have detrimental health effects on humans, animals and plants and accumulate in the environment and food chain, and then enter the body indirectly through the consumption of food.

There is a high risk of fire with old lithium batteries. Special care must therefore be taken to properly dispose of old lithium batteries and rechargeable batteries. Improper disposal can also lead to internal and external short circuits due to thermal effects (heat) or mechanical damage. A short circuit can lead to a fire or an explosion and have serious consequences for people and the environment. It is therefore important to tape off the terminals of lithium batteries and rechargeable batteries before disposing of them to prevent an external short circuit.

Single-use and rechargeable batteries that are not built into the device should be removed before disposal and then disposed of separately.

Please only dispose of single-use and rechargeable batteries in a discharged state!

If possible, use rechargeable batteries in place of disposable batteries.

\*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

## Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



If you have sufficient space, we recommend retaining 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.

## Appendix

### “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	3	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	180-200	10-20
	1	3	Convection with top and bottom heat <sup>2)</sup>	170-180	10-20
Water sponge cake	1	2	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	170-180	25-35
	1	2	Convection with top and bottom heat <sup>2)</sup>	150-160	30-40
Leavened apple cake	1	3	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	180-200	25-35
	1	3	Convection with top and bottom heat	170-180	30-40
20 muffins	1	3	Top/bottom heat	180-190	15-25
	1	3	Convection with top and bottom heat	160-170	20-30
Toast	1	4	Grill with fan <sup>3)</sup>	250	0.5-1
12 patties	1	4	Grill with fan <sup>3)</sup>	250	10-12 + 8-12 <sup>4)</sup>
Chicken <sup>*)</sup>	1	2	Top/bottom heat	210-230	50-70
	1	2	Convection with top and bottom heat	170-180	60-80
Roast pork <sup>*)</sup>	1	2	Convection with top and bottom heat	160-180 <sup>6)</sup>	140-170
	1	2	Grill with fan	170-190 <sup>6)</sup>	90-120
Goose	1	2	Convection with top and bottom heat	160-180	150-180
Pizza <sup>7)</sup>	1	2	Bottom heat with fan <sup>*)</sup>	190-210	20-25
	1	3	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	200-220	10-20

<sup>1)</sup> Rack height calculated from below
<sup>2)</sup> Pre-heated
<sup>3)</sup> Pre-heat for five minutes
<sup>4)</sup> Page 1 and 2
<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
<sup>*)</sup> No pre-heating required

 The dripping pan should be placed beneath the oven rack for dishes that produce meat juices, fat or other dripping liquids.

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

Trade mark	hanseatic
Model identifier	65C90C7-E11B200 + MC-HF662A
Energy efficiency index	94,0
energy efficiency class class on a scale from A+++ (most efficient) to D (least efficient)	A
Energy consumption in conventional mode	0,99 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,79 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	70 l

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

## Product fiche concerning EU Directive No. 66/2014

Model identification	65C90C7-E11B200 + MC-HF662A
Type of oven	built-in
Mass of the appliance	31,9 kg
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	70 l
Energy consumption in conventional mode	0,99 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,79 kWh/cycle
Energy Efficiency Index	94,0

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

Model identification	65C90C7-E11B200 + MC-HF662A
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 14,0 / 22,5 cm Ø 16,0 cm L 26,5 cm, W 16,0 cm Ø 16,0 cm
<u>Energy consumption</u> Cooking zone front left Cooking zone back left Cooking zone back right Cooking zone front right	191,6 Wh/kg 186,9 Wh/kg 204,3 Wh/kg 191,1 Wh/kg
Energy consumption hob	193,5 Wh/kg

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

## Technical specifications

Item number	53917850
Name of appliance	Built in oven with glass ceramic hob
Modell	65C90C7-E11B200 + MC-HF662A
Rated voltage	220 - 240 V ~ / 380 - 415 V 3N ~
Frequency	50 Hz /60 Hz
Rated power input oven	3000 W
Oven measurements (H x W x D)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Oven recess dimensions (H x W x D)	600 mm x 560 mm x 570 mm
Maximum temperature	250 °C
Lighting	220 - 240 V, 25 - 40 W, G9, T 300 °C
Rated power input hob	6600 W
Hob measurements (H x W x D)	55 mm x 590 mm x 520 mm
Max. cut out dimension hob (W x D)	560 mm x 490 mm
Thickness of work top	≥ 38 mm
Weight of hob	8,3 kg
Total rated power input	9600 W

This product contains a light source of energy efficiency class G.