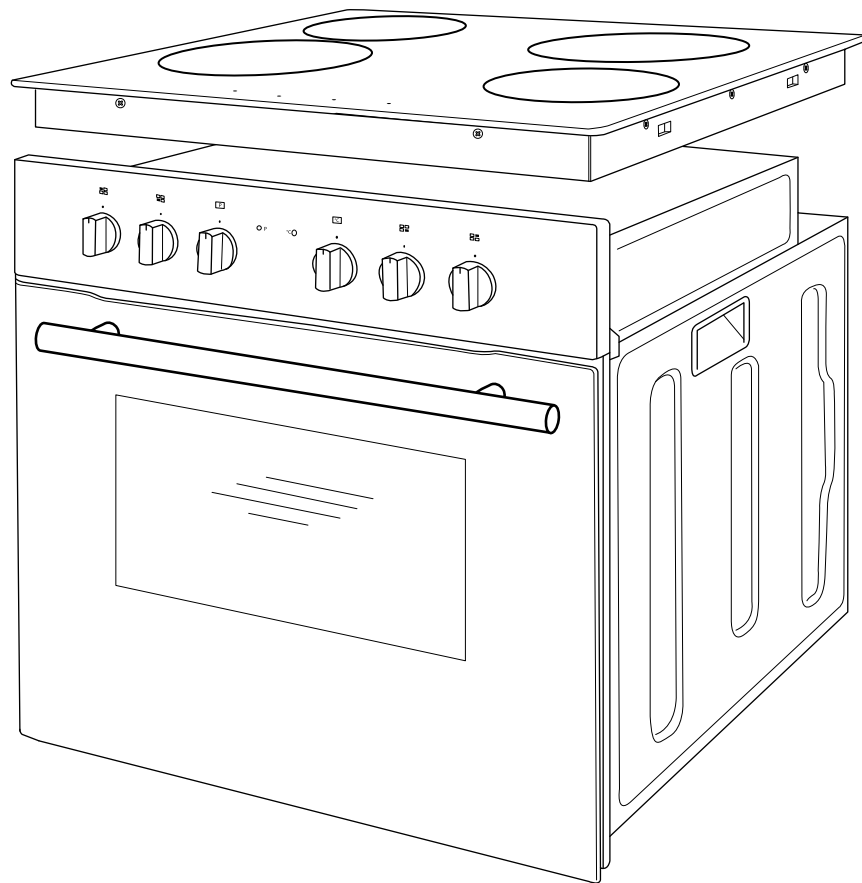


65C40C1-E11B04A
MC-HF605AG2



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Herd-Set mit Glaskeramik-Kochfeld

Anleitung/Version:
93881 DE 20180828
Bestell-Nr.: 733925
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Lieferung	DE-3	Unser Service	DE-28
Verpackungs-Tipps	DE-3	Beratung, Bestellung und Reklamation	DE-28
Lieferumfang	DE-3	Reparaturen und Ersatzteile	DE-28
Lieferung kontrollieren	DE-3	Fehlersuchtafel	DE-29
Bedienelemente und Geräteteile	DE-4	Umweltschutz	DE-30
Sicherheit	DE-5	Elektro-Altgeräte umweltgerecht	
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-5	entsorgen	DE-30
Begriffserklärung	DE-5	Verpackung	DE-30
Sicherheitshinweise	DE-5	Tipps zum Energiesparen	DE-30
Das Kochfeld	DE-10	Technische Daten	DE-31
Glaskeramik-Kochfeld	DE-10	Herd-Set	DE-31
Das richtige Kochgeschirr	DE-10	Backofen	DE-31
Kochzonen und Schalter	DE-11	Kochfeld	DE-32
Tipps zum Garen und Energie sparen	DE-12		
Kochfeld reinigen	DE-13		
Der Backofen	DE-14		
Vorbereitung	DE-14		
Das richtige Backofen-Geschirr	DE-14		
Richtiger Umgang mit dem Ofen	DE-14		
Backblech, Fettpfanne und Grillrost	DE-14		
Funktionsschalter	DE-15		
Temperaturregler	DE-15		
Kontrollleuchten	DE-16		
Garraumbeleuchtung	DE-16		
Backofen ausschalten	DE-16		
Besonderheiten beim Ansetzen von			
Hefeteig	DE-16		
Tabelle Prüfgerichte	DE-17		
Backofen reinigen	DE-18		
Gehäusefront reinigen	DE-18		
Garraum reinigen	DE-18		
Backblechträger reinigen	DE-19		
Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung			
auswechseln	DE-21		
Einbau und Installation	DE-22		
Vorbereitung	DE-22		
Netzanschluss –			
Hinweise für den Installateur	DE-24		
Anschlussbedingungen	DE-24		
Netzleitung anschließen	DE-25		
Backofen einbauen	DE-26		
Inbetriebnahme	DE-27		



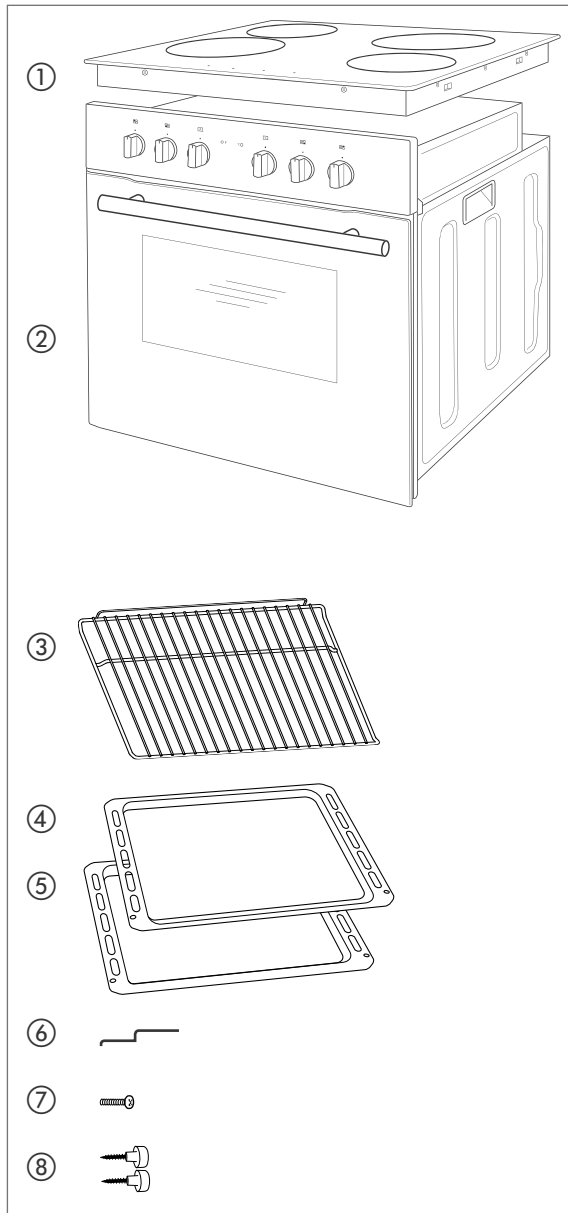
Informationen zum Einbau und zur Installation finden Sie ab Seite DE-22.



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

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

Lieferung



Verpackungs-Tipps



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.

Lieferumfang

Herd-Set mit

- ① 1× Glaskeramik-Kochfeld
- ② 1× Backofen
- ③ 1× Grillrost
- ④ 1× Backblech
- ⑤ 1× Fettpfanne

Montagematerial

- ⑥ 4× Klammer zur Befestigung des Glaskeramik-Kochfelds
- ⑦ 4× Schraube zur Klammer-Befestigung
- ⑧ 2× Schraube zur Backofen-Befestigung

Zubehör:

- 1× Gebrauchsanleitung
- 1× Broschüre „Backen - Braten - Garen“

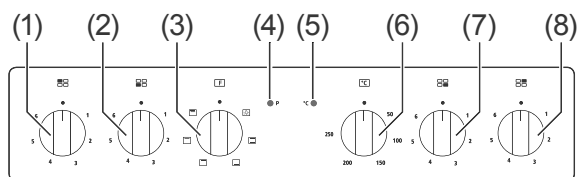
Lieferung kontrollieren








1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es dort aus (siehe „Einbau und Installation“ auf Seite DE-22).
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-28).

! WARNUNG!

Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

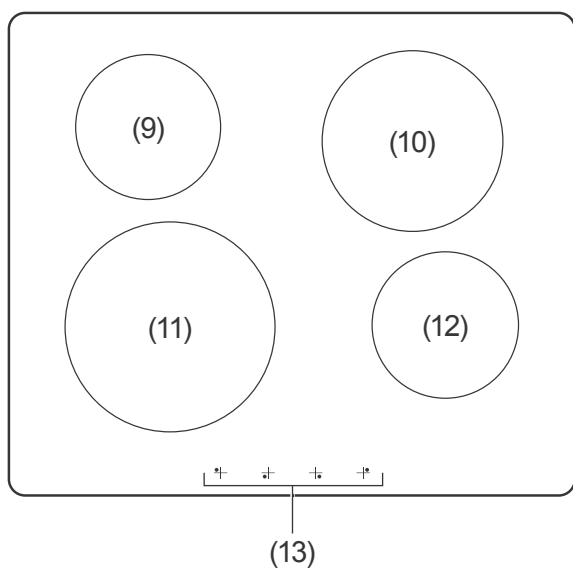
Bedienelemente und Geräteteile



-  Garraum-Beleuchtung
-  Ober- und Unterhitze
-  Unterhitze
-  Oberhitze
-  Grill
-  Intensivgrill
-  Aus

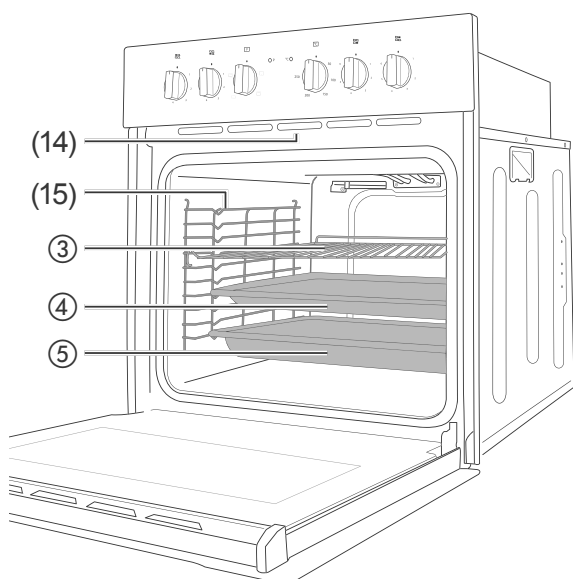
Bedienblende

- (1) Temperaturregler für Kochzone (9)
- (2) Temperaturregler für Kochzone (11)
- (3) Funktionsschalter
- (4) Betriebsleuchte (gelb)
- (5) Backofenleuchte (rot)
- (6) Temperaturregler für den Backofen
- (7) Temperaturregler für Kochzone (12)
- (8) Temperaturregler für Kochzone (10)



Kochfeld

- (9) Kochzone Ø 155 mm / 1200 W
- (10) Kochzone Ø 190 mm / 1800 W
- (11) Kochzone Ø 190 mm / 1800 W
- (12) Kochzone Ø 155 mm / 1200 W
- (13) Restwärmeanzeigen für die einzelnen Kochzonen



Backofen

- (14) Wrasenabzug (Lüftung)
- (15) Backblechträger
- ③ Grillrost
- ④ Backblech
- ⑤ Fettpfanne

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Herd-Set ist zum Kochen, Braten, Backen, Grillen und Warmhalten von Speisen bestimmt. Zum Auftauen ist der Backofen nicht geeignet.

Das Herd-Set darf nur verwendet werden, wenn es in ein geeignetes Möbelstück eingebaut ist. Das Kochfeld darf nur zusammen mit dem zum Set gehörenden Backofen verwendet werden.

Es ist ausschließlich zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt. Eine gewerbliche Nutzung ist ausgeschlossen. Verwenden Sie das Herd-Set ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder sogar Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Der Backofen eignet sich nicht zum Beheizen eines Raumes. Die Leuchte im Backofen ist nur zur Beleuchtung des Garraums vorgesehen und nicht als Raumbeleuchtung.

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG


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

VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

Sicherheitshinweise

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

 **WARNUNG****Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten****Stromschlaggefahr!**

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

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

In einem solchen Fall Sicherungen ausschalten/herausdrehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-28).

- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-28). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen! Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in

der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

- Vor dem Anschließen des Geräts die betreffenden Stromkreise ausschalten (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen).
 - Niemals das Gehäuse öffnen.
 - Niemals versuchen, das defekte oder vermeintlich defekte Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
 - Das Gerät darf weder mit einer externen Zeitschaltuhr noch mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
 - Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken. Sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
 - Zum Auswechseln der Garraumbeleuchtung zunächst den Backofen ausschalten, dann die Sicherungen ausschalten/herausdrehen. Glühlampe erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.
 - Bei Rissen im Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall weiterkochen, sondern das Kochfeld sofort vom Stromnetz trennen (Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten). Dann unseren Service kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-28).
-

Risiken für Kinder

Erstickungsgefahr!

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



VORSICHT

Risiken für bestimmte Personengruppen

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

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

- Kinder vom Türglas fernhalten! Das Türglas kann im Betrieb sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr!

Risiken im Umgang mit dem Gerät Brandgefahr!

- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Das Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Den Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Bei Feuer im Backofen:
Tür nicht öffnen!
- Bei Feuer im Kochgeschirr:
Sofort Deckel oder Löschdecke drauf!
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
- Im Brandfall sofort alle Schalter auf Null drehen und die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen. Zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke verwenden.

- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-28).
 - Wenn das Außenkühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und angrenzende, brennbare Gegenstände in Brand stecken. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall sofort aus, öffnen Sie die Backofentür, und benutzen Sie den Herd nicht mehr!
-

Verbrennungsgefahr!

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

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen, Wänden, Backblechen usw. zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Aus dem Wrasenabzug (14) strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen des heißen Backofens!
- Wasser nie direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Heißes Wasser aus dem Backofen vor dem ausgießen unbedingt abkühlen lassen.
- Während des Grillens den Backofen nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fern halten!

- Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeigen (13) signalisiert.
Bei einer Stromunterbrechung erlöschen die Restwärmeanzeigen. Eventuell vorhandene Restwärme wird nicht weiter angezeigt.
 - 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.
 - Die Kochzonen und den Backofen vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
-

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

- 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.

- Keine Gegenstände wie z. B. Gewürzstreuer etc. aus dem Oberschrank auf das Kochfeld fallen lassen. Wenn sie punktförmig auf das Kochfeld treffen, kann die Glaskeramik beschädigt werden.
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik könnte 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.
- Zum Garen auf den Kochfeldern keine Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße verwenden; sie könnten schmelzen.
- Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Glaskeramikkochfelder, ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.
- Bleche oder Alufolie nicht direkt auf den Garraumboden stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.
- Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen!
- Soll das Gerät mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Den Backofen nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Backofens zu tragen.

Das Kochfeld

Glaskeramik-Kochfeld

Im Gegensatz zu Gusskochplatten besitzt Ihr Herd ein flaches Kochfeld aus Glaskeramik, mit deutlich erkennbaren Kochzonen. Damit die Glaskeramik nicht zu Schaden kommt und lange hält, brauchen Sie etwas Vorsicht, Pflege und das geeignete Geschirr.

! WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Bei Rissen in der Glaskeramik auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramik-Kochfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Risse in der Glaskeramik sind, das Glaskeramik-Kochfeld vom Stromnetz trennen (Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten). Dann unseren Service kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-28).

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

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

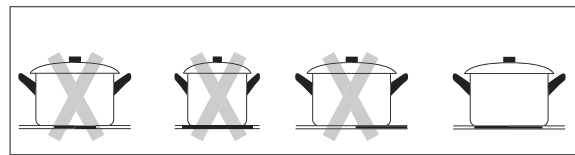
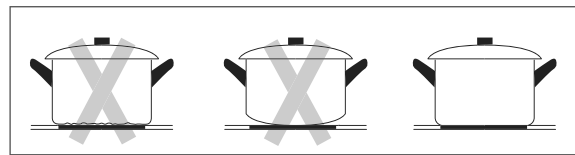
Das richtige Kochgeschirr

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

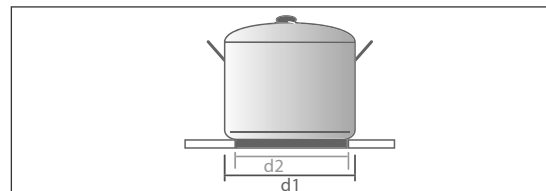
Glas ist ein schlechter Wärmeleiter. Deshalb kann es zu Temperaturspannungen und Bruch kommen, wenn Sie Kochgeschirr aus Glas auf den Kochzonen verwenden.

- Möglichst nur Kochgefäße aus Metall auf den Kochzonen verwenden.



Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

- mit einem völlig ebenen Boden, ggf. mit einer schwachen Wölbung nach innen (Boden dehnt sich aus beim Erhitzen!). So wird die Wärme schneller und besser übertragen.
- mit ausreichender Bodenstärke wie emaillierte 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 Lack-schäden verursachen.

Sehr gut geeignet sind auch

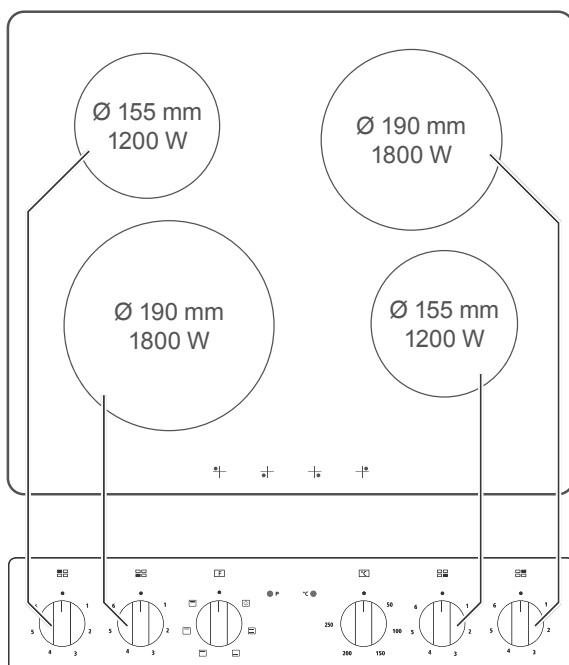
- energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.
- Stahltöpfe und -pfannen sowie beschichtetes und unbeschichtetes Aluminiumgeschirr mit starkem Boden. Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch nicht überhitzt oder zerkratzt werden.

Nicht verwenden sollten Sie:

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

Kochzonen und Schalter

Das Kochfeld besitzt vier Kochzonen. Jeder Kochzone ist auf dem Bedienfeld ein Schalter zugeordnet.



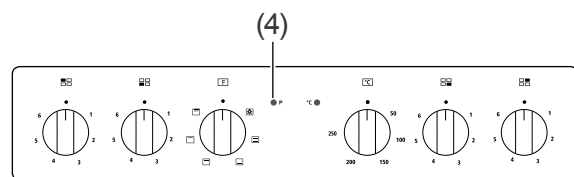
- Drehen Sie den entsprechenden Schalter je nach Bedarf auf die gewünschte Heizleistung. Die Heizstufen finden Sie auf dem Schalter:

„1“ = niedrigste Heizstufe

„6“ = höchste Heizstufe

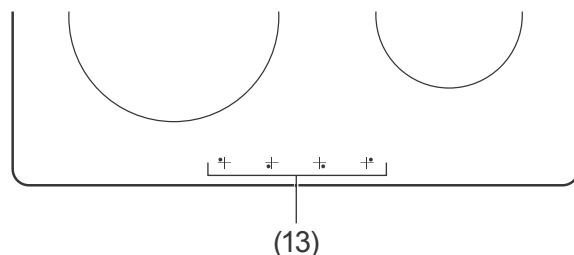
„0“ = aus.

Betriebsleuchte



Die gelbe Betriebsleuchte (4) leuchtet auf, sobald mindestens eine der Kochzonen oder der Backofen eingeschaltet ist. Sie erlischt erst wieder, wenn alle Kochzonen und der Backofen ausgeschaltet sind.

Restwärmeanzeige



Die Restwärmeanzeige (13) leuchtet, solange die entsprechende Kochzone heiß ist. So warnen Sie das Gerät vor möglichen Verbrennungen und signalisieren, dass Sie noch Restwärme nutzen können.

! VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Bei einer Stromunterbrechung erlöschen der Restwärmeanzeigen. Eventuell vorhandene Restwärme wird nicht weiter angezeigt.

Tipps zum Garen und Energie sparen

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

¹⁾ Bei kleineren Mengen 1 Stufe niedriger, bei größeren Mengen 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.

Kochfeld reinigen

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.

! VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

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

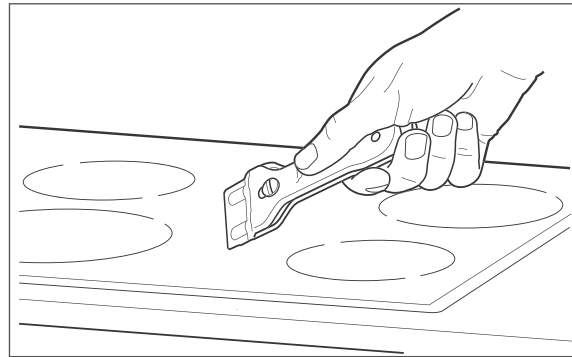
! HINWEIS

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

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.

Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien entfernen

! HINWEIS

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

- Entfernen Sie Rückstände möglichst in heißem Zustand mit dem Klingenschaber von der heißen Kochzonenoberfläche.
- Wenn das Kochfeld abgekühlt ist, können Sie hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
- Behandeln Sie das Kochfeld nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.

Der Backofen

Vorbereitung

1. Entfernen Sie alle vorhandenen Styropor-, Papp- und Kunststoffschutzteile aus dem Backofen und von den Backblechen.
2. Ziehen Sie alle Schutzfolien ab.
3. Reinigen Sie den Backofen nach der Installation (siehe „Backofen vorreinigen“ auf Seite DE-27).

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 „Unser Service“ auf Seite DE-28).
- Bei Feuer im Backofen
 - die Sicherungen ausschalten/ herausdrehen,
 - die Backofentür **nicht** öffnen, bis das Feuer erloschen ist.

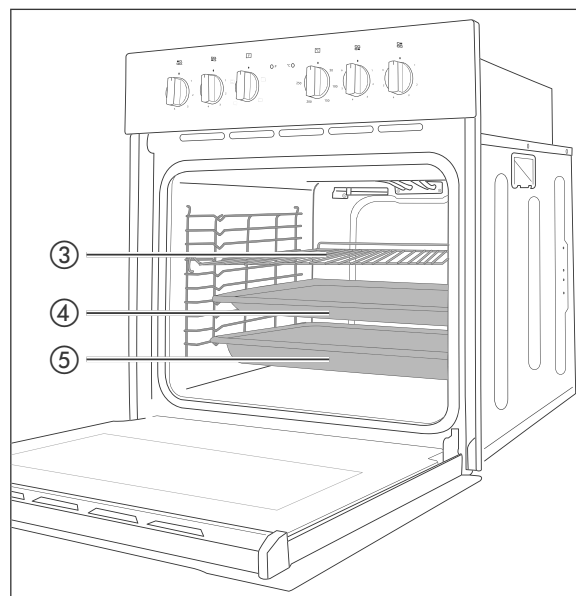
- Brennendes Öl oder Fett **nie** mit Wasser löschen! Zum Löschen eine Löschdecke oder einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ verwenden.
- Backofen nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-28).

! HINWEIS

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

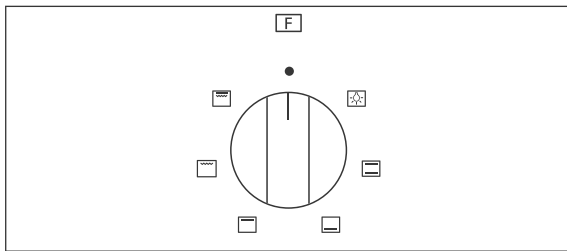
- Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Garraumboden stellen.
- Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten.

Backblech, Fettpfanne und Grillrost









- Schieben Sie den mitgelieferten Grillrost ③, das Backblech ④ und die Fettpfanne ⑤ auf die Schienen der Backblechträger.
- Verwenden Sie den Grillrost nur zusammen mit der Fettpfanne, damit herabtropfendes Fett aufgefangen wird.
- Schieben Sie den Grillrost mit dem hochstehenden Bügel nach hinten ein.

Funktionsschalter

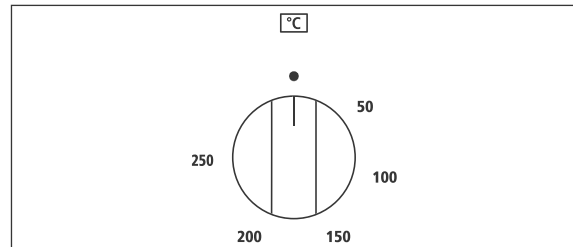


Mit dem Funktionsschalter schalten Sie den Backofen ein und wählen die Beheizungsart aus.

-  Garraum-Beleuchtung
-  Ober- und Unterhitze
-  Unterhitze
-  Oberhitze
-  Grill
-  Intensivgrill
- Aus

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

Temperaturregler



! VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

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

- Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.
- Direkte Berührung vermeiden.
- Die Backofentür nur am Griff anfassen.
- Aus dem Wrasenabzug strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür!

Brandgefahr!

- Decken Sie Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Backpapier ab.
- Lassen Sie Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen.
- Bewahren Sie temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen auf.
- Lassen Sie den Herd nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten. Die Speisen können sich selbst entzünden.

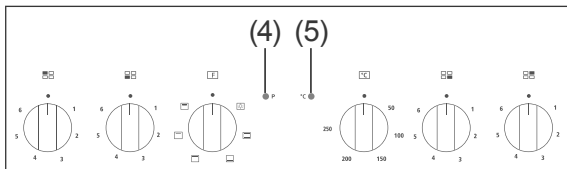
! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

- Drehen Sie den Temperaturregler nicht mit Gewalt über die Endposition hinaus.

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

Kontrollleuchten



Die gelbe Betriebsleuchte (4) leuchtet, sobald Sie den Backofen oder eine Kochzone eingeschaltet haben.

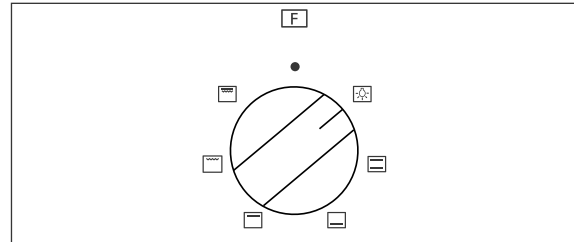
Die rote Backofenleuchte (5) leuchtet, sobald Sie eine Beheizungsart gewählt und die Temperatur eingestellt haben. Sie leuchtet, solange der Backofen auf- bzw. nachheizt. Wenn sie das erste Mal erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht.

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

Garraumbelichtung

! HINWEIS

Verwenden Sie die Backofenleuchte ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Zimmers geeignet.



- Stellen Sie den Funktionsschalter auf das Lampen-Symbol, um den Backofen zu beleuchten.
- Die Beleuchtung wird auch eingeschaltet, sobald Sie eine Beheizungsart wählen.

i Informationen zum Austausch der Glühlampe finden Sie auf Seite DE-21.

Backofen ausschalten

1. Drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn in Null-Stellung. Die rote Backofenleuchte (5) erlischt.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter ebenfalls zurück auf die Null-Position. Die Garraumbelichtung erlischt, ebenso die gelbe Betriebsleuchte (4).

Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

1. Wenn die Backschüssel nicht in den Garraum passt, können Sie die Backblechträger entfernen, um das Garraumvolumen zu vergrößern (siehe Seite DE-19).
2. Heizen Sie den Backofen auf 50 °C vor.
3. Schalten Sie den Backofen aus, wenn die Temperatur erreicht ist.
4. Stellen Sie die Backschüssel mit dem Hefeteig in den Garraum. Sie können die Schüssel direkt auf den Garraumboden stellen.
5. Schließen Sie die Backofentür und belassen Sie den Hefeteig für die gewünschte Zeit im Backofen, ohne ihn weiter zu beheizen.

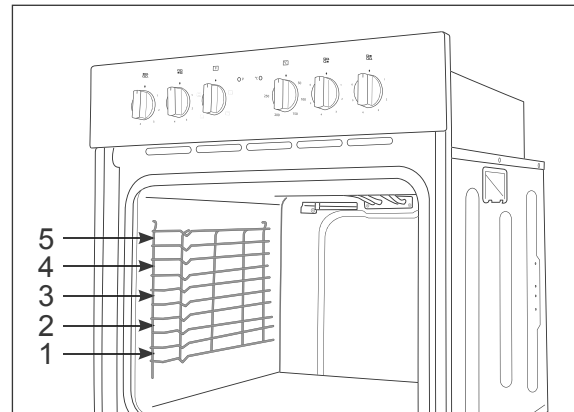
Tabelle Prüfgerichte

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

Speise	Einschubebene (siehe unten)	Beheizungsart	Temperatur in °C	Gardauer in Min. ¹⁾
Spritzgebäck	3	Ober-/Unterhitze	150-170	20-30
Wasserbiskuit	2	Ober- /Unterhitze	170-180	25-35
Apfelkuchen mit Streusel	4	Ober-/Unterhitze	180-190	35-45
Small Cakes	4	Ober-/Unterhitze	180-190	15-25
Toast	3	Intensivgrill	250	1-3
Burger	4	Intensivgrill	250	12+8-12 ²⁾
Pizza	3	Ober-/Unterhitze	190-210	15-25

¹⁾ Berücksichtigen Sie bei allen Angaben noch eine Vorheizdauer von 5–15 Minuten.

²⁾ Erste + zweite Seite



Einschubebenen

Backofen reinigen

VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

- Vor der Reinigung den Backofen vollständig abkühlen lassen.
- Niemals Wasser direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrennungsgefahr, und die Emaille kann beschädigt werden.
- Lassen Sie Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen, bevor Sie es ausgießen.
- Wechseln Sie die Glühlampe im Backofen erst, wenn der Backofen abgekühlt ist.

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

- 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.

Gehäusefront 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 Innenraum materialschonend und energiesparend.

1. Nehmen Sie den Grillrost und das Backblech heraus.
2. Schieben Sie die Fettpfanne in den untersten Einschub und gießen Sie ca. 0,5 l Wasser hinein.
3. Stellen Sie den Funktionsschalter auf Ober- und Unterhitze, den Temperaturregler auf 100 °C.
4. Schalten Sie den Backofen nach 30-minütigem Betrieb wieder aus und lassen Sie alles so weit abkühlen, dass die Backofenwände nur noch handwarm sind.
5. Nehmen Sie die Fettpfanne mit Topflappen oder ähnlichem heraus und gießen Sie das verbliebene Wasser weg.
6. Wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.
7. Waschen Sie den Grillrost, das Backblech und die Fettpfanne mit Spülwasser ab.

Backblechträger reinigen

! HINWEIS

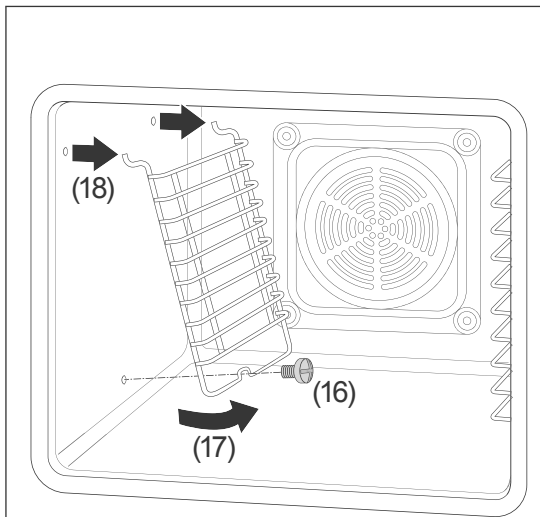
Beschädigungsgefahr!

Die Backblechträger sind nicht spülmaschinenfest.

- Reinigen Sie die Backblechträger nur von Hand.

Backblechträger zum Reinigen herausnehmen

1. Nehmen Sie das Backblech, den Grillrost und die Fettpfanne aus dem Backofen heraus.
2. Drehen Sie die Schraube (16) unten am Backblechträger heraus.



3. Klappen Sie den Backblechträger von unten hoch (17), und ziehen Sie dabei vorsichtig die gebogenen Halterungen oben aus der Wand heraus (18).
4. Nehmen Sie so auch den zweiten Backblechträger heraus.
5. Reinigen Sie die Backblechträger und den Garraum mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.

Backblechträger einsetzen

1. Setzen Sie den Backblechträger zunächst mit den gebogenen Halterungen oben in die Löcher an der Wand ein (18), und klappen Sie ihn unten an die Wand (17).
2. Befestigen Sie den Backblechträger mit der Schraube (16).

Backofentür reinigen

! HINWEIS

Bruch- und Verletzungsgefahr!

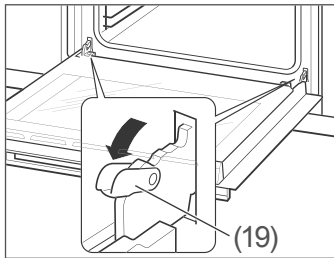
Die Backofentür enthält schwere Glasscheiben, die bei unsachgemäßer Behandlung zerbrechen können. Die Glasscherben sind scharf und können zu Schnittverletzungen führen.

- Lassen Sie die Backofentür oder einzelne Glasscheiben nicht fallen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie mit der Backofentür und den einzelnen Glasscheiben nirgends anstoßen.
- Benutzen Sie den Backofen nicht, wenn das Glas beschädigt ist, weil der Backofen dann nicht mehr sicher ist. Verständigen Sie stattdessen unseren Service (siehe Seite DE-28).
- Wenn eine Glasscheibe gebrochen ist, halten Sie Kinder fern und entsorgen Sie alle Scherben sorgfältig.

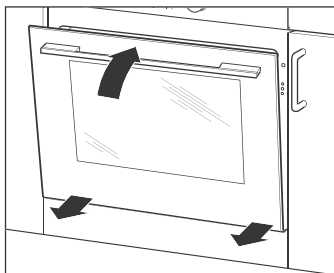
Backofentür aushängen

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

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.



2. Klappen Sie an beiden Seiten die Bügel (19) ganz nach vorne. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.
3. Schließen Sie die Backofentür nur so weit, dass sie noch ca. 10 cm geöffnet ist.



4. Heben Sie die Backofentür leicht an und lassen Sie sie nach vorne herausgleiten.

Backofentür einhängen

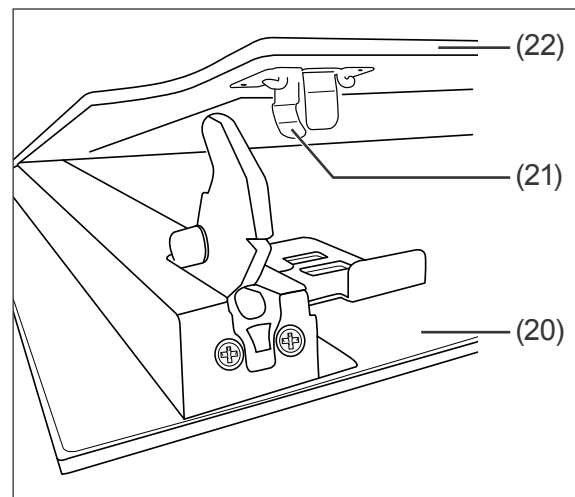
1. Halten Sie die Backofentür mit beiden Händen in Schräglage.
2. Richten Sie die Unterkante der Backofentür gerade zum Backofen aus und haken Sie die Scharniere in die Öffnungen der Seitenwände ein.
3. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
4. Klappen Sie die beiden Bügel (d) wieder ganz nach hinten.
5. Schließen Sie vorsichtig die Backofentür. Die Backofentür muss sich bündig schließen lassen. Sollte sich die Backofentür nicht bündig schließen lassen oder beim Schließen ein Knacken zu hören sein, ist sie nicht richtig eingehängt. Korrigieren Sie ggf. den Sitz der Schar-

niere und der Bügel, bis sich die Backofentür wieder leichtgängig öffnen und schließen lässt.

Scheiben reinigen

Die Backofentür enthält 2 Scheiben aus Glas, die Sie hin und wieder beidseitig reinigen sollten.

1. Hängen Sie die Backofentür aus (siehe Kapitel „Backofentür aushängen“).
2. Legen Sie die Backofentür mit der Vorderseite auf eine weiche Unterlage.
3. Greifen Sie mit jeweils einem Finger in den Zwischenraum der beiden Scheiben und drücken Sie auf beiden Seiten die hintere Klemme (21) nach vorne, sodass sich die Scheibe (22) aus der Klammerung löst.



4. Nehmen Sie die Scheibe (22) aus der Backofentür heraus
5. Reinigen Sie beide Scheiben mit warmem Spülwasser.
6. Trocknen Sie die Scheiben gründlich ab.
7. Legen Sie die Scheibe (22) wieder in die Backofentür und drücken Sie sie mit den Klemmen (21) fest.
8. Hängen Sie die Backofentür wieder ein (siehe Kapitel „Backofentür einhängen“).

Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln

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

! WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

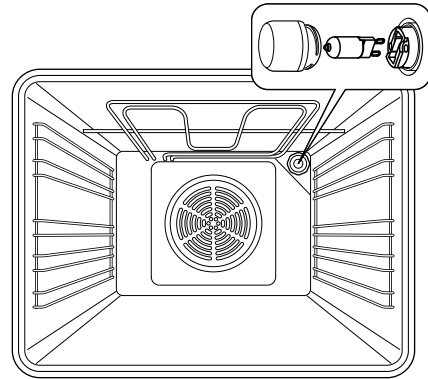
- Vor dem Austausch des Backofen-Leuchtmittels unbedingt die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.

Verbrennungsgefahr!

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

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

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



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

Einbau und Installation

Vorbereitung

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

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

Wichtige Informationen für den Benutzer:

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

Der elektrische Anschluss muss aber von einer autorisierten Fachkraft durchgeführt werden.

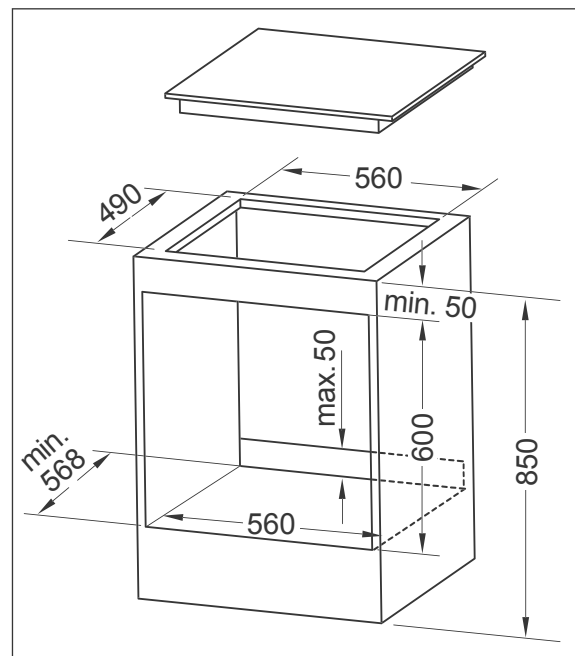


Einbauvoraussetzungen

- Bauen Sie den Backofen nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank ein. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.
- Der günstigste Platz ist neben dem Spülzentrum. Sie haben eine zusätzliche Ablagefläche und schmutziges Geschirr kann gleich gereinigt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Einbau, ob die Gerätemaße mit Ihren Möbelmaßen übereinstimmen.
- Der Backofen entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EC 335-2-6). Sie dürfen Geräte dieses Typs nur auf einer Seite neben höheren

Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden einbauen.

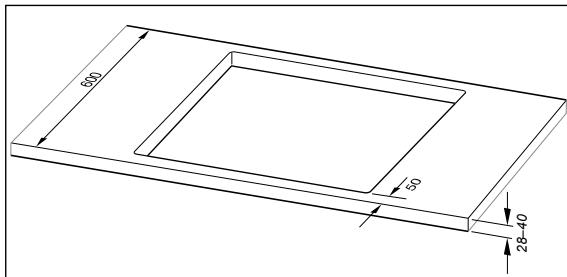
- Die Einbaunische darf keine Rückwand besitzen, sondern höchstens eine Anstellkante von maximal 50 mm.
- Der Einbauschränk kann wahlweise mit Leisten oder einem Zwischenboden mit Lüftungsausschnitt ausgestattet sein.
- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
- Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
- Wenn unterhalb des Backofens eine Schublade angebracht wird, ist ein Zwischenboden erforderlich.
- Die Einbaunische und der Ausschnitt in der Arbeitsplatte müssen folgende Maße haben (Angaben in mm):



- i** Die Mindest-Einbautiefe muss auch bei der Anschlussdose gegeben sein, da sich sonst der Backofen nicht ganz einschieben lässt.

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

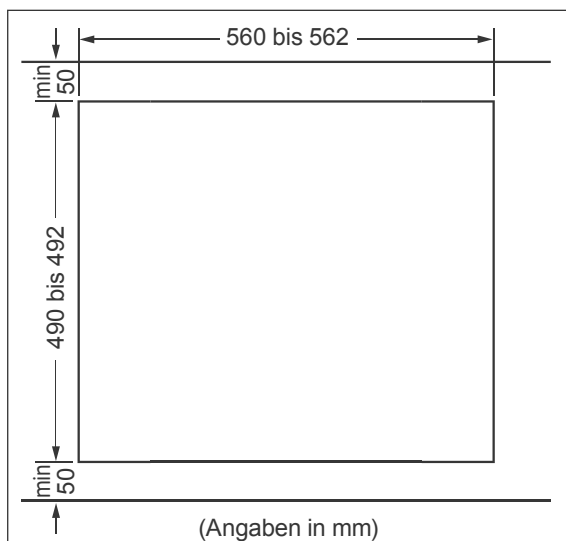
Arbeitsplatte vorbereiten



Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

- Die Arbeitsplatte muss **30-40 mm** dick und mindestens **600 mm** tief sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Das Kochfeld muss an allen Seiten von **mindestens 50 mm** Arbeitsplatte umrahmt werden.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (100 °C).

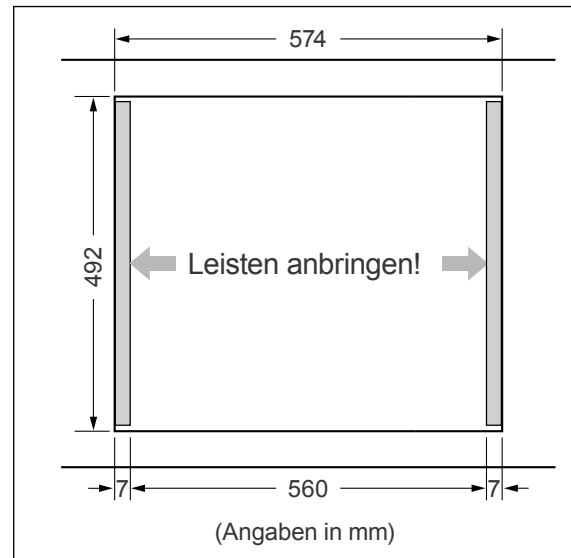
1. Sägen Sie mit einer Stichsäge den Ausschnitt für das Kochfeld mit folgenden Maßen in die Arbeitsplatte.



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

Breite: **574 mm**

Tiefe: **492 mm**



3. Bringen Sie links und rechts im Ausschnitt der Arbeitsplatte Ausgleichleisten an, um eine Breite von 560 mm zu erreichen.
4. Versiegeln Sie die Schnittflächen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz, um Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

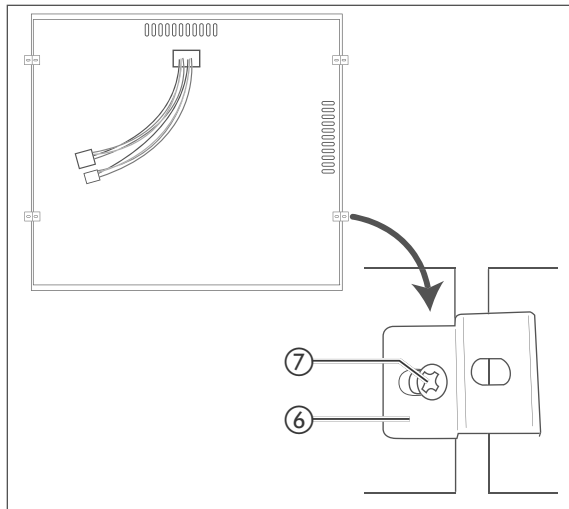
Kochfeld einsetzen

! HINWEIS

Bruchgefahr!

- Kochfeld nicht auf den Glaskeramik-Rand aufsetzen!

1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsteile und Schutzfolien.
3. Legen Sie das Kochfeld (Restwärme-Anzeigen vorne) vorsichtig mittig in den Ausschnitt der Arbeitsplatte ein.



4. Um ein Rutschen des Kochfelds zu verhindern, muss es mit den beiliegenden Klammern ⑥ und Schrauben ⑦ an der Arbeitsplatte fixiert werden.

Netzanschluss – Hinweise für den Installateur

! WARNUNG

Stromschlag- / Brandgefahr!



Ein unsachgemäß ausgeführter elektrischer Anschluss kann zu elektrischem Stromschlag und/oder Kurzschluss führen.

- Der Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen**, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist, z. B. unser Service (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-28). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

Anschlussbedingungen

Das Gerät ist für folgende Wechselspannungen ausgelegt:

- 220-240V 1N~ 50/60Hz
- 380-415V 2N~ 50/60Hz
- 380-415V 3N~ 50/60Hz
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Die verwendete Netzanschlussleitung muss den Bestimmungen der DIN EN 60335-1 entsprechen (z.B. Typ H05RR-F, H05VV-F).

- Je nach Anschlussart müssen der Leiterquerschnitt gewählt und die Kontaktbrücken eingesetzt bzw. entfernt werden (siehe nachfolgende Abbildungen).
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden. Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

Netzleitung anschließen

Die Auswahl des Netzkabels-Typs hängt von der Anschlussart ab (siehe Schaltbilder).

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 Messingbrücken, die sich im Klemmkasten befinden, gemäß der nachfolgend abgebildeten Schaltbilder an die entsprechenden Kontaktklemmen der Herdanschlussdose an.
4. Verlegen Sie das Anschlusskabel so hinter dem Herd, dass es die Rückwand des Herdes nicht berührt. Während des Betriebs des Herdes wird dessen Rückwand heiß.
5. Überprüfen Sie alle Anschlüsse gemäß VDE 0701.

Anschlussarten

L1 – L3:	Phase(n)
N:	Null-Leiter
PE:	Schutzleiter (Erde)
220-240V 1N~ 50/60Hz	
	L1 an [1] [2] [3] (gebrückt) N an [4] [5] (gebrückt) Schutzleiter (PE) an ⊕ Netzleitung: H05VV-F, 3 x 6 mm ²
380-415V 2N~ 50/60Hz	
	L1 an [1] [2] (gebrückt) L2 an [3] N an [4] [5] (gebrückt) Schutzleiter (PE) an ⊕ Netzleitung: H05VV-F, 4 x 4 mm ²
380-415V 3N~ 50/60Hz	
	L1 an [1], L2 an [2], L3 an [3] N an [4] [5] (gebrückt) Schutzleiter (PE) an ⊕ Netzleitung: H05VV-F, 5 x 2,5 mm ²

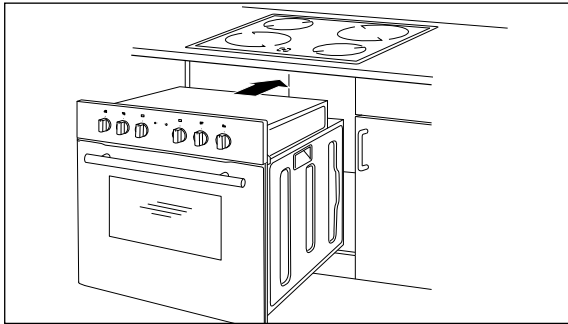
Backofen einbauen

! HINWEIS

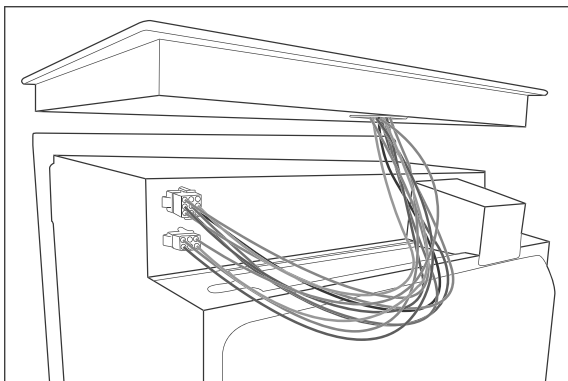
Beschädigungsgefahr!

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

1. Fegen Sie die Holzspäne weg bzw. saugen Sie den Unterbauschrank aus.

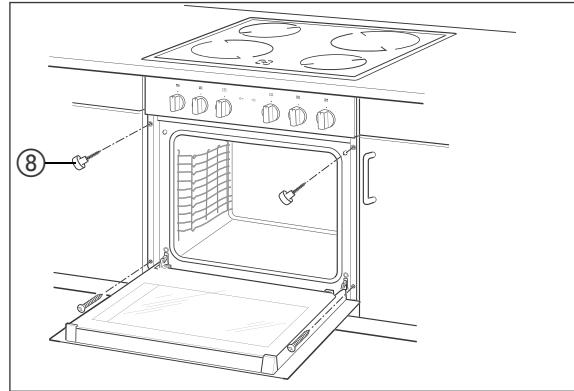


2. Stellen Sie den Backofen so weit vor den Umbauschrank, dass die Anschlussbuchsen für das Kochfeld noch gut zugänglich sind.



3. Stecken Sie die Stecker des Kochfelds in die Buchsen an der Herdrückseite. Versuchen Sie nicht, die Stecker mit Gewalt in die Buchsen zu stecken. Sie sind codiert, ein Verpolen ist daher nicht möglich.

4. Schieben Sie den Backofen nun vollständig und mittig in den Umbauschrank. Achten Sie dabei darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht geknickt, eingeklemmt oder auf andere Weise beschädigt wird.



5. Schrauben Sie die beiliegenden Schrauben ⑧ durch die Löcher an den Seiten des Backofens in die Seiten des Unterbauschrankes.

Inbetriebnahme

1. Falls noch nicht geschehen, entfernen Sie alle Transportsicherungen (Pappstreifen etc.) und alle Klebestreifen/Folien aus dem Backofen und vom Kochfeld.
2. Drehen Sie alle Schalter des Herdes auf Null.
3. Schalten Sie die Sicherungen für den Herdstromkreis ein.
4. Schalten Sie die Kochzonen und den Backofen kurz ein, um die Funktion zu überprüfen.

Backofen vorreinigen

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

1. Betreiben Sie dazu den Backofen ca. 1 Stunde lang mit 250 °C Ober-/Unterhitze. Belassen Sie Grillrost, Backblech und Fettpfanne dabei im Backofen.
2. Lassen Sie danach alles abkühlen.
3. Waschen Sie Grillrost, Backblech, Fettpfanne und Garraum mit Spülwasser ab. Wischen Sie anschließend alles trocken.

Alles zur Bedienung finden Sie ab Seite DE-14.

Bei einem Ausbau des Herdes

WARNUNG

Stromschlag- / Brandgefahr!

Zuerst die Sicherungen für den Herdstromkreis ausschalten bzw. herausdrehen.

1. Entfernen Sie die beiden Befestigungsschrauben hinter der Backofentür.
2. Heben Sie den Backofen leicht an und ziehen ihn heraus, bis die Stecker des Kochfelds erreichbar sind. Nicht am Griff der Backofentür ziehen!
3. Ziehen Sie die Stecker des Kochfeldkabels aus den Buchsen am Backofen ab.
4. Heben Sie den Backofen aus dem Umbauschrank heraus – achten Sie dabei auf das Netzanschlusskabel.
5. Entfernen Sie die 4 Halteklammern vom Kochfeld.
6. Drücken Sie das Kochfeld vorsichtig nach oben heraus.
7. Lassen Sie den Backofen von einer Elektrofachkraft abklemmen.

Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
<i>hanseatic</i> Herd-Set	Backofen 65C40C1-E11B04A	733925
	Kochfeld MC-HF605AG2	

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Reparaturen und Ersatzteile

Kunden in Deutschland

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

Kunden in Österreich

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

Bitte beachten Sie:

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


Fehlersuchtablelle

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Kochzonen und Backofen ohne Funktion.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen. Prüfen Sie die Sicherungen für das Herd-Set am Sicherungskasten in der Wohnung. Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-28).
Sprünge und Risse im Kochfeld.	Schalten Sie die Kochzonen sofort aus und benutzen Sie sie nicht mehr. Verständigen Sie unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-28).
Backofenleuchte erlischt.	Die eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht. Die Leuchte schaltet sich wieder ein, wenn nachgeheizt wird.
Backofenleuchte leuchtet nicht.	Überprüfen Sie zunächst, ob das Gerät noch funktioniert (siehe oben). Ist die Leuchte defekt, kontaktieren Sie unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-28).
Garraumbeleuchtung defekt.	Wechseln Sie die defekte Glühlampe für die Garraumbeleuchtung aus (siehe „Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln“ auf Seite DE-21). Hinweis: Defekte Lampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Außenkühlgebläse läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende. Blende wird sehr heiß.	Das Außenkühlgebläse schaltet erst bei einer Temperatur von 70 °C ein. Wenn auch bei ansteigender Temperatur kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt.  VORSICHT! Verbrennungsgefahr! ■ Öffnen Sie die Backofentür, schalten Sie das Gerät aus und benutzen Sie den Backofen nicht mehr. Verständigen Sie unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-28).
Außenkühlgebläse läuft nach.	Kein Fehler. Das Außengebläse läuft eine gewisse Zeit nach und schaltet dann automatisch ab.

Umweltschutz

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen Sammel- oder Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

Sie können Elektro-Altgeräte kostenlos beim lokalen Wertstoff-/Recyclinghof abgegeben.

Für weitere Informationen zu diesem Thema wenden Sie sich direkt an Ihren Händler.

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

Tipps zum Energiesparen

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

Technische Daten

Herd-Set

Marke	<i>hanseatic</i>	
Typ/Bezeichnung	Backofen 65C40C1-E11B04A	Kochfeld MC-HF605AG2
Bestellnummer	733925	
Netzspannung / Absicherung	220-240 V 1N~ 50/60 Hz / 50 A 380-415 V 2N~ 50/60 Hz / 32 A 380-415 V 3N~ 50/60 Hz / 16 A	
Leistungsaufnahme gesamt	max. 9,0 kW	

Backofen

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

Modellkennung	65C40C1-E11B04A
Energieeffizienzindex EEI _{cavity} ²⁾	106,9
Energieeffizienzklasse des Backofens ¹⁾²⁾	A
Energieverbrauch konventionelle Beheizung ²⁾	0,93 kWh
Anzahl der Garräume	1
Wärmequellen	Elektrisch
Nettovolumen des Backofens ²⁾	V = 75 Liter
Gewicht ²⁾	M = 30 kg
Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T)	595 x 595 x 572 mm
Nischenmaße (H x B x T)	600 x 560 x 570 mm
Leistungsaufnahme Backofen max.	3 kW
Oberhitze / Unterhitze	950 W / 1100 W
Grill / Intensiv-Grillen (Grill und Oberhitze)	2000 W / 2950 kW
Maximal-Temperatur	250 °C
Beleuchtung	230 V~, 25 W, G9, T 300 °C

¹⁾ Auf einer Skala von „A+++“ (niedriger Verbrauch) bis „D“ (hoher Verbrauch)

²⁾ Ermittelt gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014.
Die angewandten Messmethoden entsprechen der Norm EN 60350-1.

Die oben angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen gemessen worden. Unter solchen Bedingungen sind alle Geräte vergleichbar.

Im praktischen Betrieb können die Werte – je nach Aufstellungs- und Umgebungsbedingungen sowie Menge und Beschaffenheit der Speisen – hiervon erheblich abweichen.

Dieses Verhalten zeigen mehr oder weniger deutlich alle Geräte, unabhängig vom Hersteller.

Kochfeld

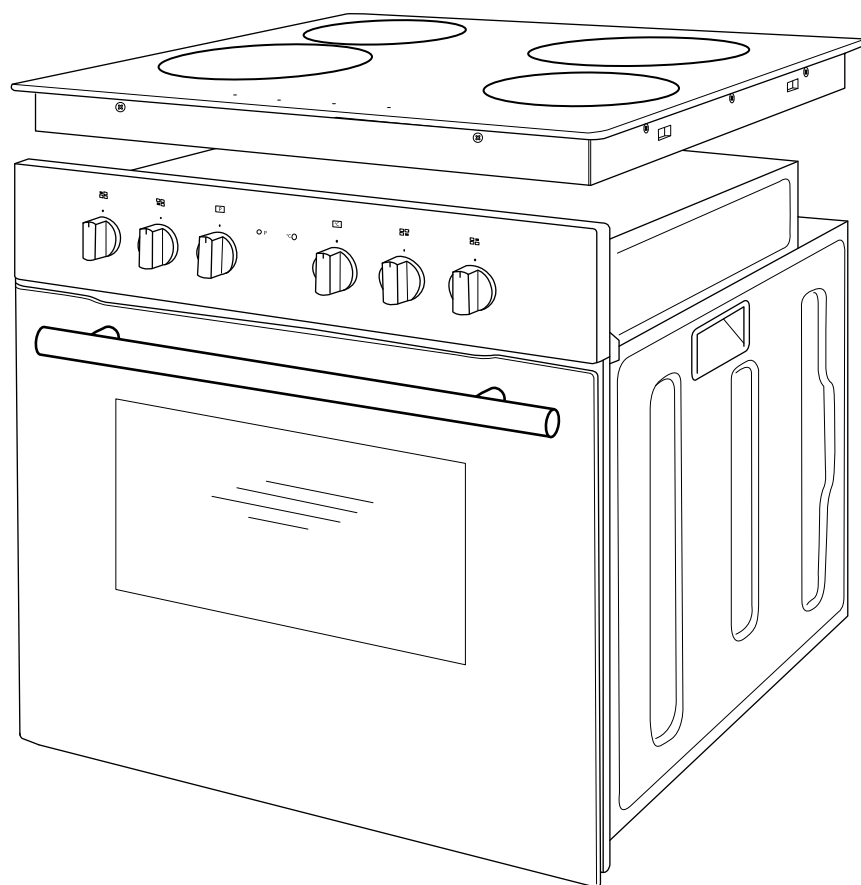
Datenblatt für Haushaltskochmulden nach der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung	MC-HF605AG2
Art der Kochmulde	Elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen	4
Heiztechnik	Strahlungskochzonen
Kochzone vorne links	Ø 190 mm; 1,8 kW
Kochzone hinten links	Ø 155 mm; 1,2 kW
Kochzone vorne rechts	Ø 155 mm; 1,2 kW
Kochzone hinten rechts	Ø 190 mm; 1,8 kW
Energieverbrauch je Kochzone vorne links ³⁾	EC _{electric cooking} = 179,2 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links ³⁾	EC _{electric cooking} = 178,3 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts ³⁾	EC _{electric cooking} = 183,3 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts ³⁾	EC _{electric cooking} = 172,0 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ³⁾	EC _{electric hob} = 178,2 Wh/kg
Leistungsaufnahme max.	6,0 kW
Gewicht	8,5 kg

³⁾ Ermittelt gemäß Verordnung (EU) Nr. 66/2014. Die angewandten Mess- und Berechnungsmethoden entsprechen der Norm EN 60350-2.

Die hier angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen gemessen worden. Unter solchen Bedingungen sind alle Geräte vergleichbar. Im praktischen Betrieb können die Werte – je nach Aufstellungs- und Umgebungsbedingungen sowie Menge und Beschaffenheit der Speisen – hiervon erheblich abweichen. Dieses Verhalten zeigen mehr oder weniger deutlich alle Geräte, unabhängig vom Hersteller.

65C40C1-E11B04A
MC-HF605AG2



hanseatic

User manual

Cooker set with glass ceramic hob

Manual/version:
93881 GB 20180828
Article no.: 733925
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents

Delivery	GB-3	Our Service Centre	GB-28
Packaging tips	GB-3	Advice, order and complaint.	GB-28
Package contents	GB-3	Repairs and spare parts	GB-28
Check the delivery	GB-3	Troubleshooting table	GB-29
Controls and appliance parts	GB-4	Environmental protection	GB-30
Safety	GB-5	Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner	GB-30
Intended use	GB-5	Packaging	GB-30
Explanation of terms	GB-5	Tips for saving energy	GB-30
Safety notices	GB-5	Technical specifications	GB-31
The cooking zone	GB-10	Cooker set	GB-31
Glass ceramic hob	GB-10	Oven	GB-31
The right cookware	GB-10	Hob	GB-32
Cooking zones and dials	GB-11		
Cooking and energy saving tips	GB-12		
Cleaning the hob	GB-13		
The oven	GB-14		
Preparation	GB-14		
The right oven cookware	GB-14		
Proper handling of the oven	GB-14		
Baking tray, dripping pan and oven rack	GB-14		
Function switch	GB-15		
Temperature controller	GB-15		
Indicator light	GB-16		
Cooking compartment light	GB-16		
Switching off the oven	GB-16		
Special preparation information for yeast dough	GB-16		
'Test report' table	GB-17		
Cleaning the oven	GB-18		
Cleaning the front of the housing	GB-18		
Cleaning the cooking compartment	GB-18		
Cleaning the baking tray guides	GB-19		
Replacing oven light bulbs	GB-21		
Fitting and installation	GB-22		
Preparation	GB-22		
Power supply - notes for the electrician	GB-24		
Connection conditions	GB-24		
Connecting to the mains	GB-25		
Installing the oven	GB-26		
Start-up	GB-27		



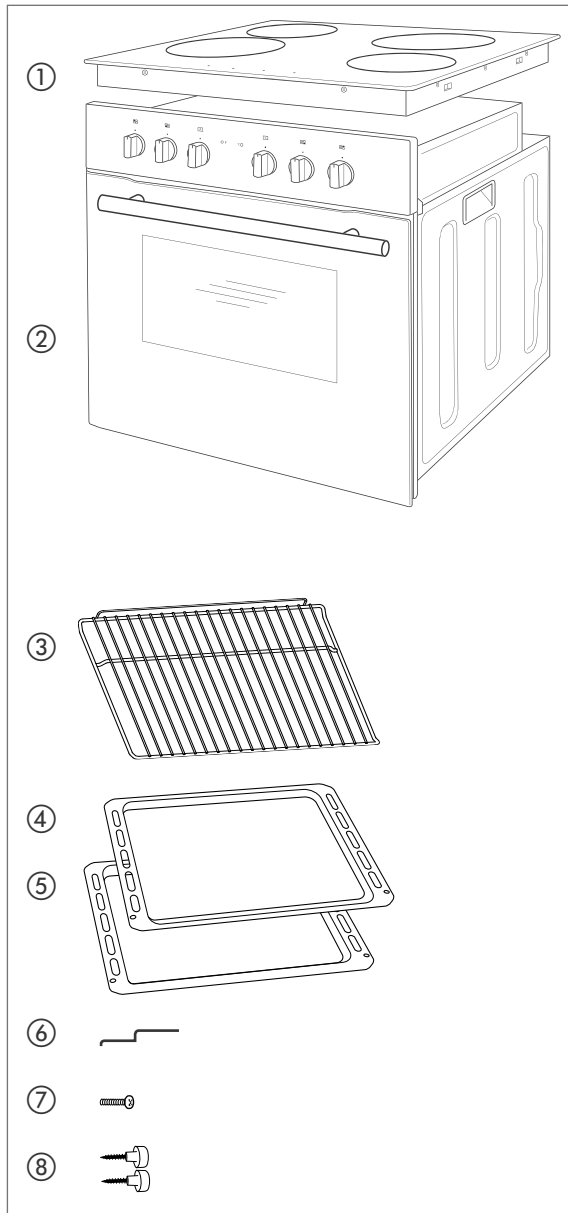
You can find more information on assembly and installation from page GB-22.



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

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

Delivery



Package contents

Cooker set with

- ① 1× Glass ceramic hob
- ② 1× Oven
- ③ 1× Oven rack
- ④ 1× Baking tray
- ⑤ 1× Dripping pan

Installation materials

- ⑥ 4× Clamp for attaching the glass ceramic hob to a worktop
- ⑦ 4× Screw for clamp attachment
- ⑧ 2× Screw for oven attachment

Accessories:

- 1× User manual
- 1× "Baking, roasting and cooking" brochure

Check the delivery

1. Transport the appliance to a suitable location and unpack it (see „Fitting and installation“ on page GB-22).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department (see „Our Service Centre“ on page GB-28).

! WARNING!

Never use a damaged appliance.

Packaging tips

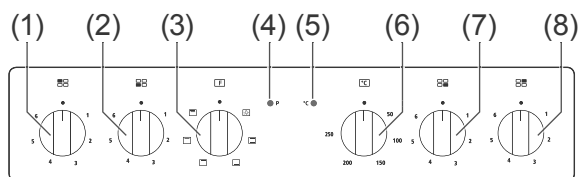









If you have sufficient space, we recommend keeping the packaging, at least during the warranty period.

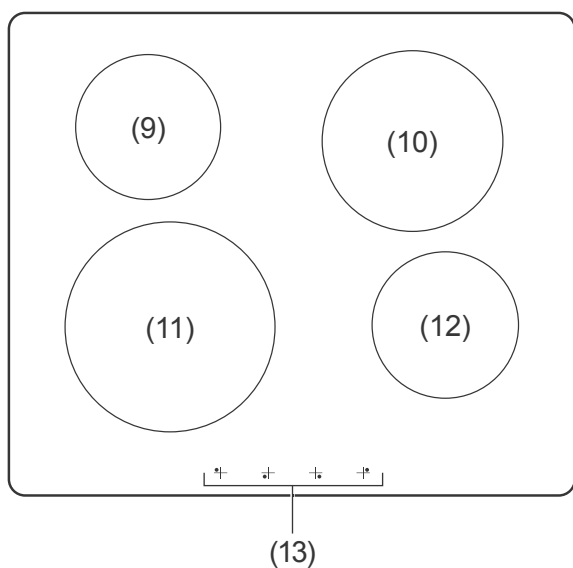
If the appliance has to be sent in for repair, it will only be adequately protected in the original packaging.

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

Controls and appliance parts



-  Cooking compartment light
-  Top and bottom heat
-  Bottom heat
-  Top heat
-  Grill
-  Intensive grill
-  Off

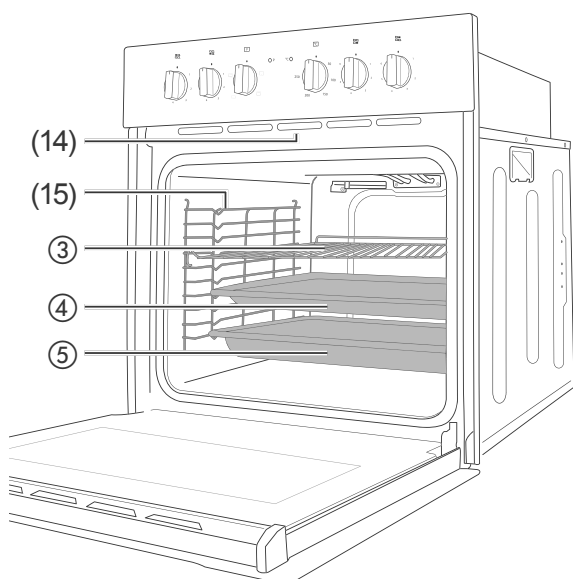


Control panel

- (1) Temperature controller for cooking zone (9)
- (2) Temperature controller for cooking zone (11)
- (3) Function switch
- (4) Control light (yellow)
- (5) Oven light (red)
- (6) Temperature controller for the oven
- (7) Temperature controller for cooking zone (12)
- (8) Temperature controller for cooking zone (10)

Hob

- (9) Cooking zone Ø 155 mm / 1200 W
- (10) Cooking zone Ø 190 mm / 1800 W
- (11) Cooking zone Ø 190 mm / 1800 W
- (12) Cooking zone Ø 155 mm / 1200 W
- (13) Residual heat indicator for the individual cooking zones



Oven

- (14) Extraction hood (ventilation)
- (15) Baking tray guides
- ③ Oven rack
- ④ Baking tray
- ⑤ Dripping pan

Safety

Intended use

This appliance Cooker set is designed for cooking, frying, baking, grilling and keeping food warm. The oven is not suitable for defrosting frozen food.

It Cooker set may only be used if it is built into a suitable kitchen recess. The hob may only be used together with the oven which belongs to the set.

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

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

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

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

Explanation of terms

The following symbols can be found in this user manual.

WARNING


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

CAUTION

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

NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.

 This symbol refers to useful additional information.

Safety notices

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

 **WARNING**

Risks in handling household electrical appliances

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

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

In such cases, switch off the circuit breakers/unscrew the fuses and contact our Service Centre (see „Our Service Centre“ on page GB-28).

- Connection to the mains supply may only be made by an authorised electrician approved by the local energy supply company (see „Our Service Centre“ on page GB-28). Only then will you benefit from our warranty and a sufficient level of safety. Unauthorised persons may not connect the appliance to the mains supply. You can endanger your life and that of subsequent users! This also applies to disconnection from the power supply and dismantling the old appliance.
- As the appliance can not be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact

clearance; this includes fuses, circuit breakers and guards.

- Before connecting the device, switch off the relevant electrical circuit(s) (switch off circuit breakers or unscrew fuses).
 - Never open the housing.
 - Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
 - Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
 - Do not insert any objects into or through the openings in the housing. Ensure that children are not able to insert objects either.
 - To replace the cooking compartment light, first switch off the oven, then switch off the circuit breakers/unscrew the fuses.
Only replace the light bulb when the oven is no longer hot.
 - If there are cracks in the glass ceramic hob, do not continue to cook on it. Instead immediately disconnect the hob from the mains supply (switch off circuit breaker(s)/unscrew fuse[s]) and then contact our Service Centre (see „Our Service Centre“ on page GB-28).
-

Risks to children

Risk of suffocation!

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

CAUTION

Risks for certain groups of people

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

- This appliance can be used by children aged eight years and up, and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use and understand the risks associated with its use.
 - Children should not be allowed to play with the appliance nor should they have access to the appliance when left unattended.
 - Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.
 - Keep children away from the door glass! The glass door can become very hot during operation and pose a risk of burning!
-

Risks when handling the appliance

Fire hazard!

- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- Do not cover cakes or roasts being cooked in the oven with baking parchment. Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not place food to be grilled too far towards the back of the heating element where it is especially hot. Fatty foods can catch fire.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven! If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the oven for storage purposes.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the cooker unattended! Food may ignite of its own accord.
- In case of an oven fire:
Do not open the door!
- In case of cookware fire:
Immediately place a cover or fire blanket on it!
- Never extinguish burning oil or fat with water!
- If a fire starts, immediately turn off all of the dials and switch off the circuit breakers 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 Centre (see „Our Service Centre“ on page GB-28).


- If the external cooling fan is broken, the appliance can quickly overheat, which can cause more damage to the appliance and set fire to any nearby flammable objects. In such an event, immediately switch off the appliance, open the oven door and stop using the cooker!
-

Risk of burns!

During its use, the device and its exposed parts can become hot.

- Caution should be exercised not to touch the heating elements, walls, baking trays, etc.
- Children aged 8 years or younger must be kept away from the device, unless they are under constant supervision.
- Hot steam can flow from the (14)extraction hood when the oven is in use. Exercise caution when opening the hot oven!
- Never pour water directly into the hot oven. The steam can cause scalding and damage the enamel.
- Always allow hot water from the oven to cool before pouring it out.
- While using the grill, do not leave the oven unattended. Keep children away!
- The cooking zones get very hot during operation and will remain hot after they are switched off; this is (13)signalled by the residual heat indicator.If there is a power cut, the residual heat indicators will switch off. Residual heat may not be indicated.

- Only protective hob grilles or hob covers made by the hob manufacturer, approved protective hob grilles or covers which are 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.
 - Prior to cleaning, allow the cooking zones and oven to cool completely.
-

 NOTICE

Risk of 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.
 - For example, do not allow objects such as salt and pepper shakers to fall onto the hob from cabinets above. Even if small objects just make slight contact with the hob, they can damage the glass ceramic surface.
 - Do not push heavy pans across the hob; this may scratch the glass ceramic.
 - Wipe the glass ceramic and the bottom of the pots prior to use in order to remove any dirt which may cause scratches.
 - Only use the hob as a work surface or to place objects on once it has completely cooled off. Materials which are sensitive to heat such as plastic dishes could become damaged if this is the case.
 - Do not use aluminium foil or plastic containers for cooking purposes; they could melt.
 - Although fireproof glass dishes are suitable for glass ceramic hobs, they are poor heat conductors. Larger glass containers may also cause thermal stress leading to breakage.
- Do not place baking trays or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment. It may cause heat to build up inside and damage the oven's enamel. If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50°C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.
 - The oven door is heavy and has a glass front. Do not allow the door to fall open when taking it off its hinges!
 - If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.
 - Do not use the oven door handle to lift the entire oven! The handle is not designed to carry the whole weight of the oven.
-

The cooking zone

Glass ceramic hob

Unlike cast-iron hobs, your cooker has a flat hob made from glass ceramic with clearly visible cooking zones. To prevent the glass ceramic from becoming damaged and to ensure it lasts longer, you need to care for it, maintain it and use suitable cookware.

! WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Do not continue to cook if you find cracks in the glass ceramic. Water that runs through cracks inside the device may be live! If there are cracks in the glass ceramic, disconnect the glass ceramic hob from the mains supply (switch off circuit breaker(s)/ unscrew fuse[s]) and then Contact (see „Our Service Centre“ on page GB-28)our Service Centre.

! NOTICE

Risk of damage!

Improper handling of the appliance may result in damage.

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

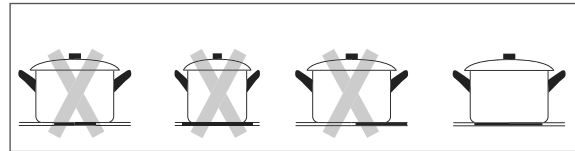
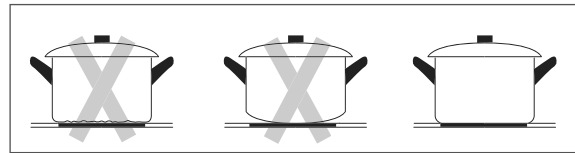
The right cookware

! NOTICE

Risk of damage!

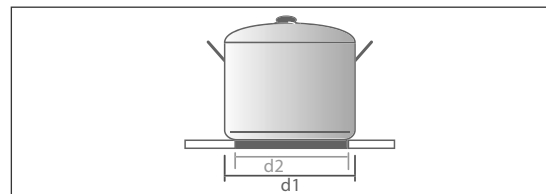
Glass is a poor heat conductor. Because of this, thermal stress and breakages may occur when using glass cookware on the hob.

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



The best thing to use is cookware for electric hobs

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



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

Energy and time-saving pressure

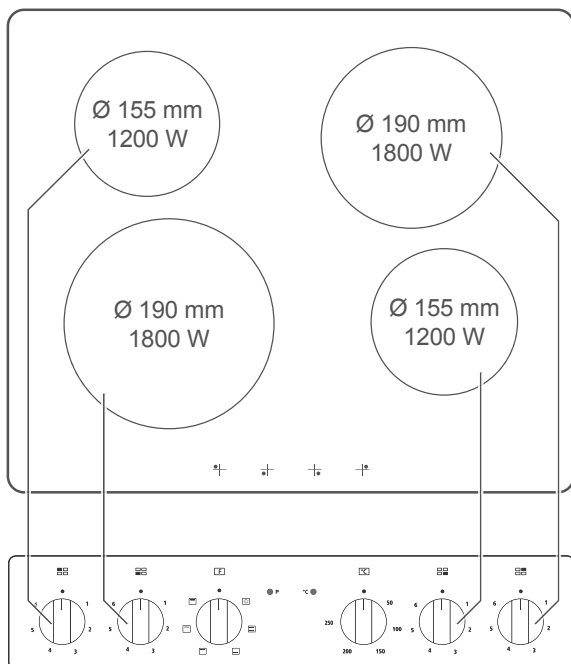
- cookers are also well-suited. The relatively high purchase costs are quickly saved again.
- Steel pots and pans as well as coated and uncoated aluminium cookware with a thick base. However, coated cookware must not be overheated or scratched.

You should not use:

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

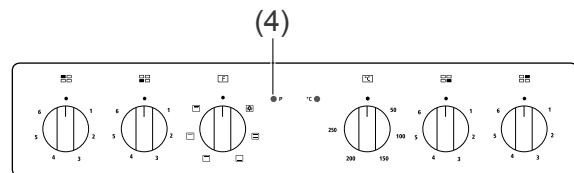
Cooking zones and dials

The hob has four cooking zones. A dial in the control panel is assigned to each cooking zone.



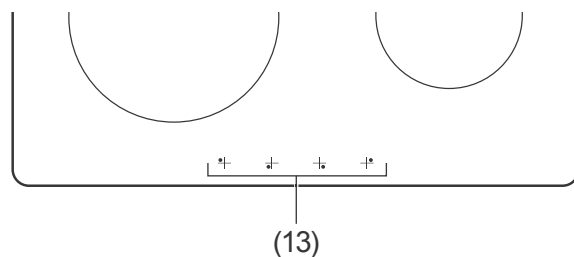
- Turn the dial to the desired level of heat as needed. You will find the heat settings on the switch:
 - “1” = lowest heat setting
 - “6” = highest heat setting
 - “0” = off.

Control light



The yellow control light (4) is illuminated as soon as at least one of the cooking zones or the oven is switched on. It will switch off again when all of the cooking zones and the oven are switched off.

Residual heat display



The residual heat display (13) will light up for as long as the corresponding cooking zone is hot. In this way, the device warns you against possible burns and indicates that you can still use residual heat.

⚠ CAUTION!

Risk of burns!

In the case of a power failure, the residual heat indicators will switch off. Residual heat may not be indicated.

Cooking and energy saving tips

Settings ¹⁾	Application	Examples
1	Cooking on low / Heating	Soaking rice
2-3	Cooking most vegetables on medium	For soups and vegetables
3-4	Slight roasting / Cooking on high	For breaded food
4-5	Normal roasting	For roast potatoes
5	Braising	For braising
6	Browning and parboiling	For pot roasts, potatoes

¹⁾ For smaller quantities set to 1 level lower, for larger quantities 1 level higher.

- Always select the highest setting to brown and parboil food.
- Once the pot boils and steam forms or the steak is brown on both sides, switch to a lower level; for larger pots and pans use the setting '2', otherwise setting '1' is sufficient.
- Roasts weighing more than 1 kilogram are best cooked in the oven.
- Use the right dishes and a little water/oil to cook; this helps to preserve the vitamins.
- Use the residual heat of the cooking zones. The heat is sufficient enough for 5 to 10 minutes, e.g. for soaking rice.

Cleaning the hob

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.

⚠ CAUTION!

Risk of burns!

Improper handling may lead to burns.

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

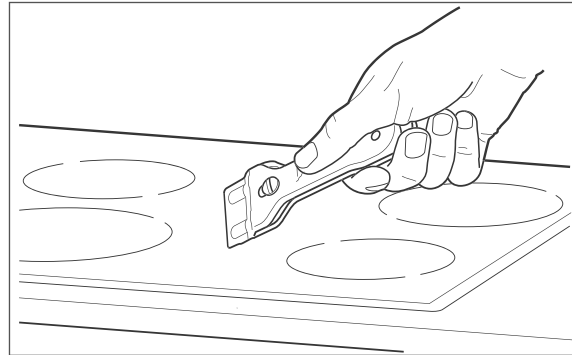
⚠ NOTICE

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

Surface stains not permanently burnt in

- 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.
- Light-coloured stains pearlescent in colour (aluminium residues, for example, from aluminium foil) can be easily removed with a specially designed cleaning product which is available from specialist shops.
- Vinegar is ideal for removing lime stains.

Tough, burnt-on stains



- Tough stains can be most easily removed after cooling using a blade scraper. The specially designed cleaning product can also be found in specialist shops. Finally wipe the surface off with a damp cloth.
- After cleaning, treat the hob with a special care product.

Removing sugary or starchy food waste, plastics or aluminium foil

⚠ NOTICE

Remove sugary or starchy food waste, plastics or aluminium foil immediately. Otherwise this may lead to permanent damage to the hob which cannot be repaired.

- If possible, remove food residues from the cooking zone surface when it is hot by using a scraper.
- Once the hob has cooled down, you can remove stubborn dirt by using a specially made, commercially available detergent.
- After cleaning, treat the hob with a special care product.

The oven

Preparation

1. Remove any polystyrene, cardboard and plastic safety parts from the oven and baking trays.
2. Remove all protective films.
3. Clean the oven after installation (see „Pre-cleaning the oven“ on page GB-27).

The right oven cookware

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

Proper handling of the oven

! CAUTION!

Fire hazard!

- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- If the external cooling fan is broken, switch off the oven and do not use it. Open the oven door and call our Service Centre (see „Our Service Centre“ on page GB-28).
- 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.

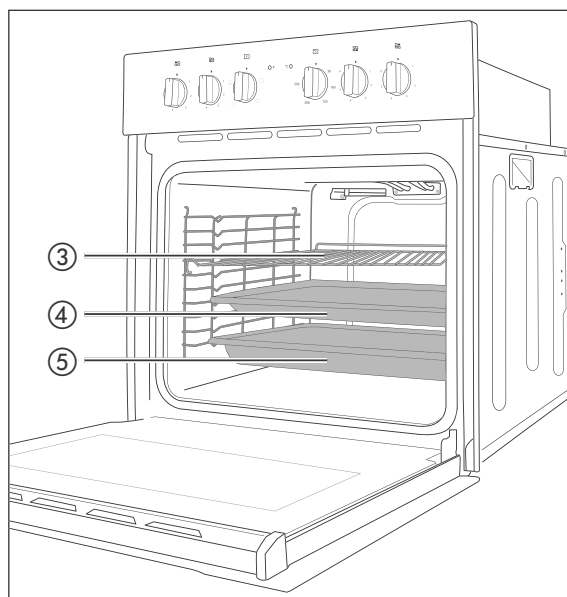
- Once the fire has been extinguished, have the oven checked by our Service team (see „Our Service Centre“ on page GB-28).

! 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.

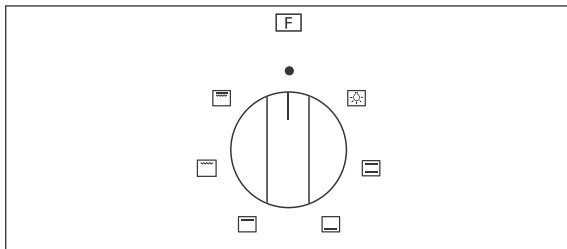
Baking tray, dripping pan and oven rack









- Push the supplied oven rack c, the baking tray d and the dripping pan e onto the baking tray guides.

- Only use the oven rack together with the dripping pan to catch dripping fat.
- Slide the oven rack with the top bracket to the rear.

Function switch

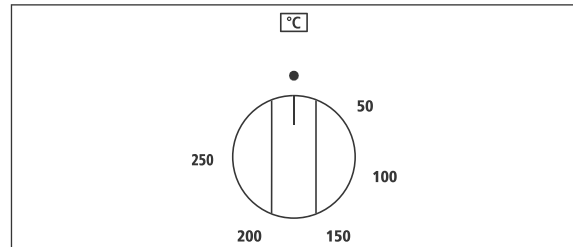


Use the oven dial to switch on the oven and select the heating method.

-  Cooking compartment light
-  Top and bottom heat
-  Bottom heat
-  Top heat
-  Grill
-  Intensive grill
- Off

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

Temperature controller



CAUTION!

Risk of burns!

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

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

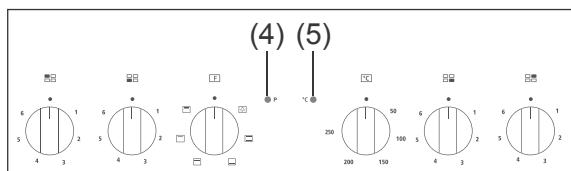
Fire hazard!

- Do not cover cakes or roasts with baking paper during cooking.
- Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the cooker unattended! Food may ignite of its own accord.

! NOTICE**Risk of damage!**

- Do not force the temperature controller past the final position.

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

Indicator light

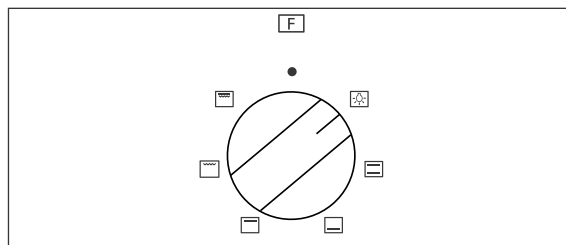
The yellow control light (4) will illuminate as soon as you switch the oven or a cooking zone on.

The red oven light (5) will illuminate as soon as you have selected a heating method and set the temperature. It will illuminate while the oven is heating up and/or re-heating. Once it goes out, the set oven temperature has been reached.

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

Cooking compartment light**! NOTICE**

The interior light must only be used to illuminate the cooking compartment. It is not suitable for lighting a room.



- Set the function switch to the lamp symbol to illuminate the oven.
- The light will also switch on as soon as you select a heating method.

i Information on changing the bulb is available at page GB-21.

Switching off the oven

1. Turn the temperature controller anti-clockwise to the '0' position. The red oven light (5) will switch off.
2. Turn the oven dial back to the zero position. The cooking chamber light and the yellow control light will switch off (4).

Special preparation information for yeast dough

1. If the baking dish does not fit in the cooking compartment, you can remove the baking tray guides to increase the cooking compartment volume (see page GB-19).
2. Pre-heat the oven to 50°C.
3. Switch the oven off when the temperature has been reached.
4. Place the baking dish with the yeast dough in the cooking compartment. You can place the dish directly on the bottom of the oven.
5. Close the oven door and leave the yeast dough in the oven for the desired time without further heating.

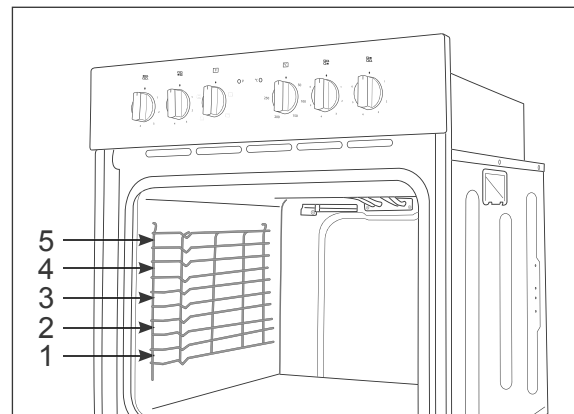
‘Test report’ table

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

Dish	Shelf level (see below)	Heating method	Temperature in °C	Cooking duration in min. ¹⁾
Shortbread biscuits	3	Top/bottom heat	150-170	20–30
Water sponge cake	2	Top/bottom heat	170-180	25–35
Apple cake with crumble topping	4	Top/bottom heat	180–190	35-45
Small cakes	4	Top/bottom heat	180–190	15–25
Toast	3	Intensive grill	250	1-3
Burger	4	Intensive grill	250	12+8-12 ²⁾
Pizza	3	Top/bottom heat	190–210	15-25

¹⁾ Always preheat the oven for 5–15 minutes regardless of the other cooking instructions.

²⁾ First + second page



Shelf levels

Cleaning the oven

CAUTION!

Risk of burns!

- Prior to cleaning, cool the oven completely.
- Never pour water directly onto the hot oven. The steam produced can cause scalding and damage to the enamel.
- Allow the water from the oven to cool off before pouring it away.
- Only change the oven light bulb when the oven has cooled down.

NOTICE

Risk of 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 front of the housing

- 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 trays after every use if possible, and rinse with warm 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. This is how to clean the cooking compartment in an energy-efficient manner while conserving materials.

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

Cleaning the baking tray guides

! NOTICE

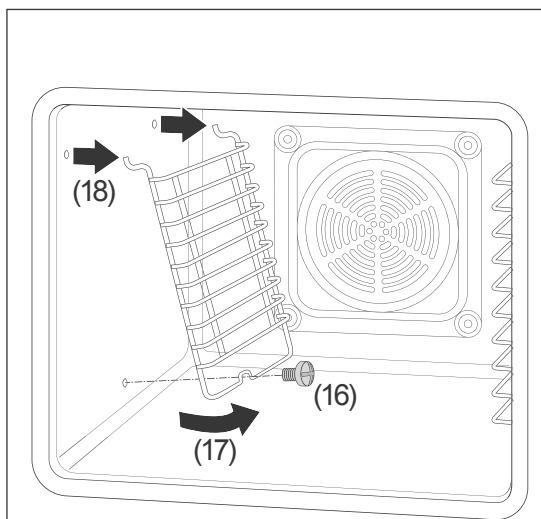
Risk of damage!

The baking tray guides are not suitable for dishwashers.

- Only clean the baking tray guides by hand.

Remove the baking tray guides to clean them

1. Remove the oven rack, the baking tray and the dripping pan from the oven.
2. Turn the screw (16) underneath the baking tray guides.



3. Fold up the baking tray guides from below (17) and carefully pull the curved brackets upwards from the wall (18).
4. In this way, you can also remove the second baking tray guide.
5. Clean the baking tray guides and cooking compartment using warm water and mild dish soap or all-purpose cleaner. Then dry everything off.

Inserting the baking tray guides

1. First insert the baking tray guide using the curved brackets into the holes in the wall (18) and fold it down against the wall (17).
2. Then attach the baking tray guides using the screw (16).

Cleaning the oven door

! NOTICE

Risk of breakage and injury!

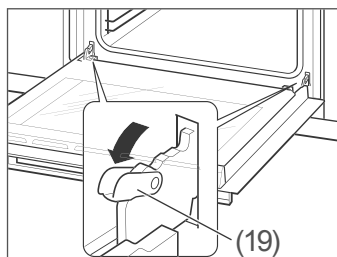
The oven door is equipped with heavy glass panels that can break if handled improperly. The glass shards are sharp and can cause injury.

- Do not allow the oven door or individual glass panels to fall down.
- Do not hit the oven door and the individual panels of glass anywhere.
- Do not use the oven when the glass is damaged because the oven is no longer safe to use in that case. Instead, contact our Service Centre (see page GB-28).
- If a glass panel is broken, keep children at a distance and carefully get rid of all shards of glass.

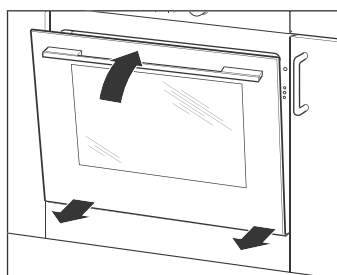
Taking the oven door off its hinges

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

1. Open the oven door completely.



2. Fold the clips (19) on both sides all the way forward. Use a screwdriver if necessary.
3. Only close the oven door so far that there is still a gap of approx. 10 cm.



4. Lightly lift and guide the door forward out of its hinges.

Putting the oven door back on its hinges

1. Hold the door on an angle using both hands.
2. Align the bottom of the oven door straight with the oven and hook the hinges into the openings of the side walls.
3. Open the oven door completely.
4. Fold the clips (d) on both sides all the way back again.
5. Close the door carefully.

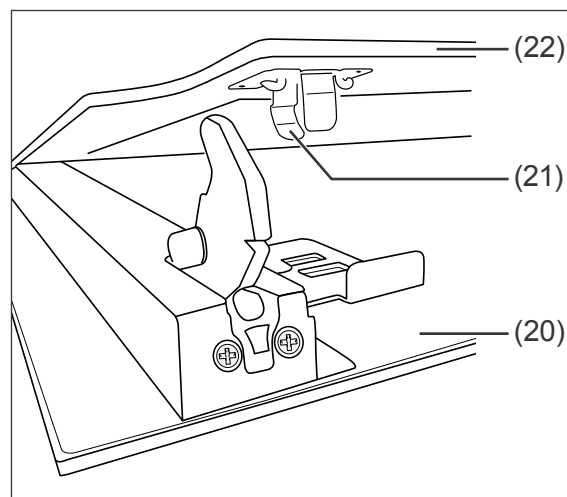
The door must sit flush when closed. If the door does not sit flush when closed or if there is a cracking sound when closing it, the door is not hung properly.

Correct the position of the hinges and clips, if necessary, until the door opens and closes smoothly again.

Cleaning the glass panes

The oven door contains two glass panes that should occasionally be cleaned on both sides.

1. Take the oven door off its hinges (see chapter "Taking the oven door off its hinges").
2. Place the oven door with the front side on a soft base.
3. Take both panes with one finger on each side in the gap and on both sides push the rear clamp (21) forward so that the pane is released (22) from the clamp brackets.



4. Take the pane (22) out of the oven door
5. Clean both panels with warm clean water.
6. Dry the panes thoroughly.
7. Return the pane (22) back into the oven door and push it in (21) firmly into the clamps.
8. Replace the oven door (see chapter "Putting the oven door back on its hinges").

Replacing oven light bulbs

For oven lighting, you need heat-resistant oven lighting: 230 V~, 25 W G9, T 300 °C.

WARNING

Risk of electric shock!

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

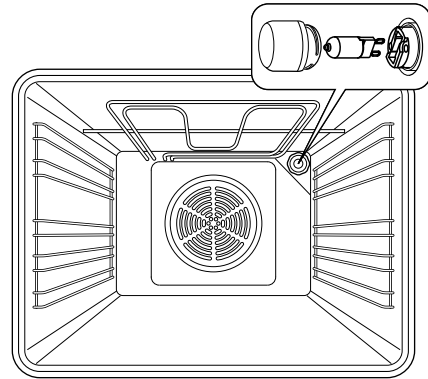
- Before replacing the oven bulb, be sure to switch off the circuit breaker or unscrew fuses.

Risk of burns!

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

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

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



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

Fitting and installation

Preparation

! NOTICE

Risk of damage!

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

Important user information:

The cooker set has been designed to be installed in a kitchen unit. If you possess the required handicraft skills, you can install it yourself.

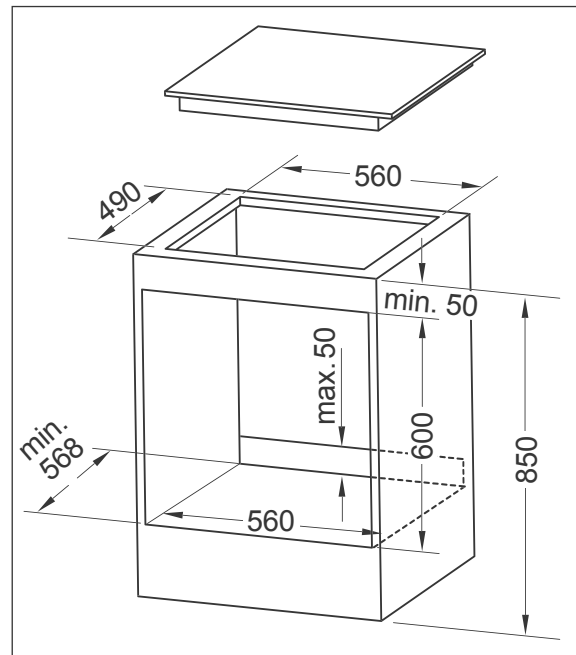
However, the electrical installation must be carried out by an authorised professional.



Installation requirements

- 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 storage surface and dirty crockery can be cleaned immediately.
- Prior to installation, check whether the appliance dimensions are compatible with your kitchen recess dimensions.
- In respect of fire protection, the oven conforms to Type Y (EC 335-2-6). This type of appliance may only be installed on one side of taller kitchen cabinets, appliances or walls.
- The installation recess may not have a rear panel, at the most it may have an add-on edge measuring no more than 50 mm.

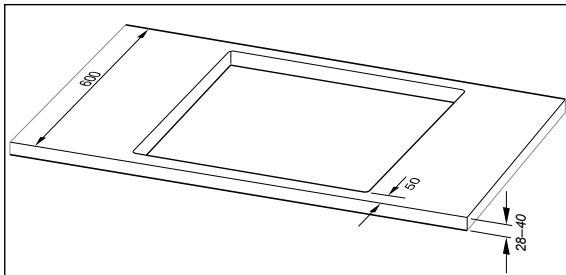
- The built-in cabinet can be equipped with either ledges/rails or an intermediate shelf with ventilation cut-out.
- Your built-in furniture may need to be modified. If you do not have the manual skills to do this, you should hire a professional.
- Veneers or plastic coverings on the built-in furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.
- An intermediate shelf is required if a drawer is to be installed below the oven.
- The installation recess and the cut-away area in the worktop must have the following dimensions (details in mm):



i The minimum installation recess must also take account of the connection socket, otherwise it won't be possible to push the oven in completely.

- The hob and oven are connected by the permanently installed wiring harness; they must therefore be installed **directly above** one another.

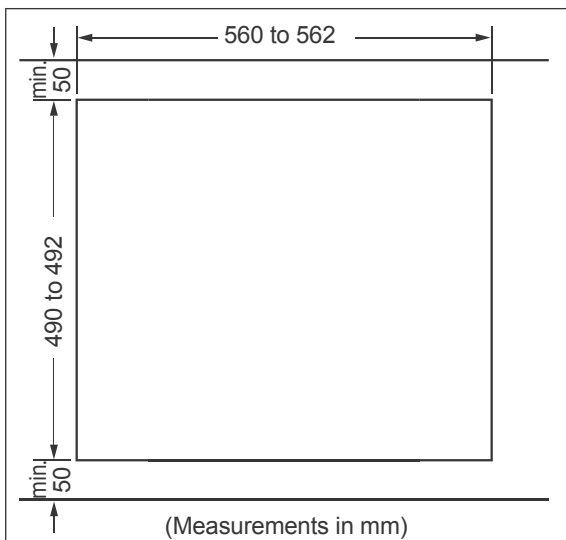
Preparing food



The following conditions must be fulfilled:

- The worktop must be at least **30 to 40 mm** thick and at least **600 mm** deep. It must also be horizontal and level and must be sealed on the wall side against overflowing liquids.
- The hob must be surrounded by **at least 50 mm of** worktop on all sides.
- Veneers, plastic coverings and adhesives which are used must be resistant to heat (100°C).

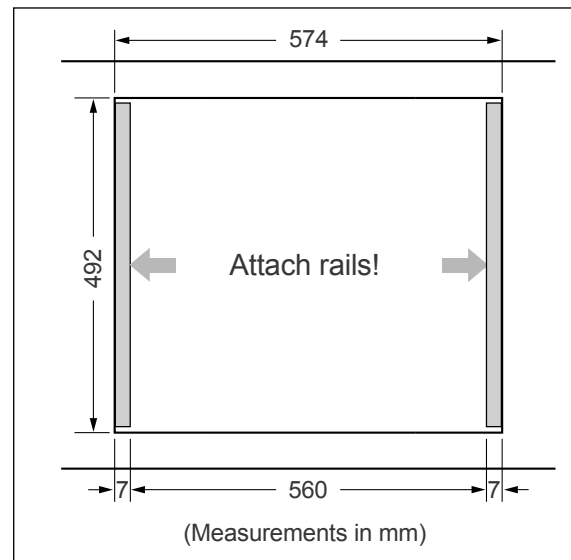
1. Use a jigsaw to cut a hole in the worktop for the hob. It must have the following dimensions.



2. If a hob was already installed, the cut-out section must be no larger than:

Width: **574 mm**

Depth: **492 mm**



3. Attach adjustment strips to the left and to the right of the worktop in order to achieve the width of 560 mm.
4. Seal the cut surfaces with a special varnish, silicone sealant or cast resin to prevent swelling caused by moisture.

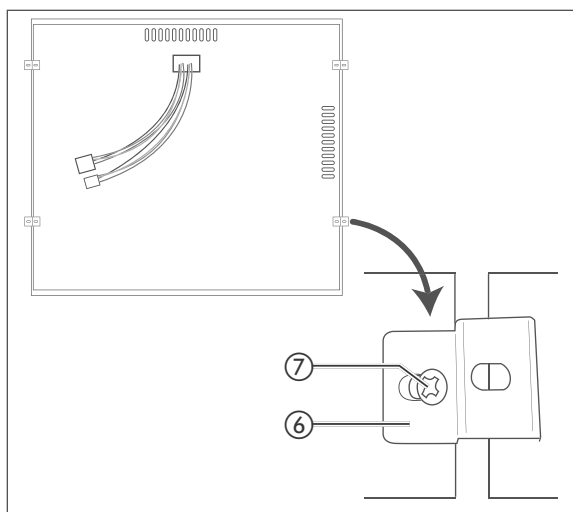
Installing the hob

! 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 packaging parts and protective films.
3. Carefully place the hob (residual heat indicators at the front) in the middle of the worktop cut-out.



4. Use the supplied retaining clamps f and screws g to fix the hob in place to the worktop and to prevent it from slipping.

Power supply – notes for the electrician

! WARNING

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 Centre (see „Our Service Centre“ on page GB-28). Only then will you benefit from our warranty and a sufficient level of safety.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; this includes fuses, miniature circuit breakers and protective devices.

Connection conditions

The oven is designed for the following alternating voltages:

- 220-240 V 1N~ 50/60 Hz
- 380-415 V 2N~ 50/60 Hz
- 380-415 V 3N~ 50/60 Hz
- A separate power supply is required.
- The power cable used must comply with the requirements of DIN EN 60335-1 (e.g. type H05RR-F, H05VV-F).
- Depending on the type of connection, the conductor cross-section must be selected

and the contact bridges inserted or removed (see following figures).

- When connecting the appliance, VDE requirements and the 'Technical connection requirements' must be observed. Contact protection must be guaranteed.

Connecting to the mains

Selection of the type of network cable depends on the connection type (see circuit diagrams).

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 wires 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 stove so that it does not touch the rear wall of the cooker. The rear cooker wall becomes hot while it is in use.
5. Check all connections comply with VDE 0701.

Connection types

L1 – L3: Phase(s) N: Neutral conductor PE: Protective conductor (earth wire)	
220-240V 1N~ 50/60Hz	
	L1 to 1 2 3 (bridged) N to 4 5 (bridged) Protective conductor (PE) to ⊕ Mains connection: H05VV-F, 3 x 6 mm ²
380-415V 2N~ 50/60Hz	
	L1 to 1 2 (bridged) L2 to 3 N to 4 5 (bridged) Protective conductor (PE) to ⊕ Mains connection: H05VV-F, 4 x 4 mm ²
380-415V 3N~ 50/60Hz	
	L1 to 1, L2 to 2, L3 to 3 N to 4 5 (bridged) Protective conductor (PE) to ⊕ Mains connection: H05VV-F, 5 x 2.5 mm ²

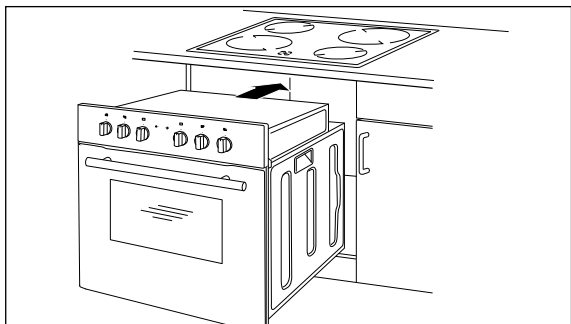
Installing the oven

! NOTICE

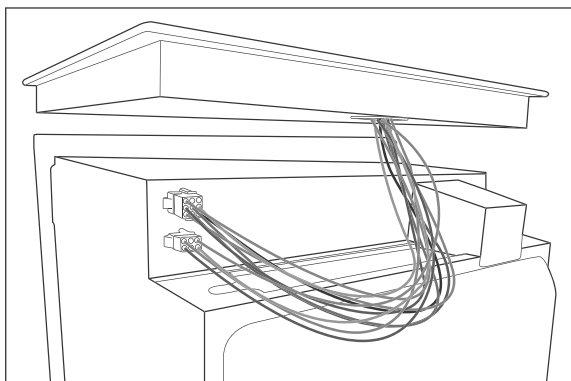
Risk of damage!

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

1. Brush the wood shavings away or vacuum out the base cabinet.

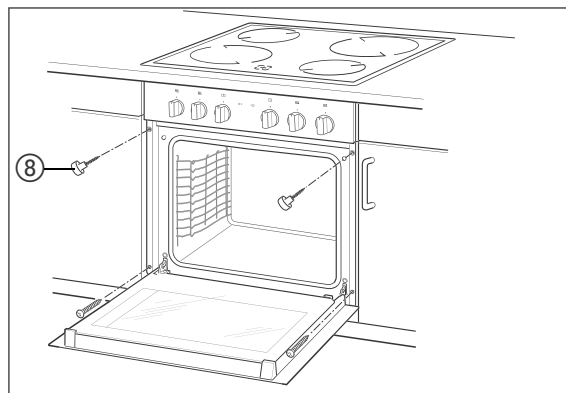


2. Position the oven in front of the built-in cabinet in such a way that the connection sockets for the hob remain accessible.



3. Insert the plugs of the hob into the sockets on the back of the cooker. Do not try to insert the plugs into the sockets with force. The plugs are coded. Polarity reversal is therefore not possible.

4. Now push the oven back into the built-in cabinet completely in a centred position. The mains connection must not be kinked, pinched or otherwise damaged.



5. Screw the enclosed screws h through the holes on the sides of the oven into the sides of the built-in cabinet.

Start-up

1. If you have not yet done so, remove all transportation safety materials (cardboard strips etc.) and all adhesive strips/films from the oven and hob.
2. Turn all the cooker's dials to '0'.
3. Switch on the fuses for the cooker's electrical circuit.
4. Switch the cooking zone and the oven on briefly in order to check the functionality.

Pre-cleaning the oven

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

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

You will find all important information about operation from page GB-14.

To dismantle the cooker

WARNING

Electric shock / fire hazard!

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

1. Remove both of the fastening screws behind the oven door.
2. Lift the oven up slightly and pull it out until the sockets of the hob are accessible. Do not pull on the handle of the oven door!
3. Pull the hob cable plug out of the bushings on the oven.
4. Lift the oven out of the built-in cabinet – while taking care not to damage the mains cable.
5. Remove the 4 retaining clips from the hob.
6. Push the hob upwards and outwards with care.
7. Have the oven disconnected by an electrical installation technician.

Our Service Centre

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

Name of appliance	Model	Article number
<i>hanseatic</i> cooker set	Oven 65C40C1-E11B04A	733925
	Hob MC-HF605AG2	

Advice, order and complaint

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

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

Repairs and spare parts

Customers in Germany

- Please contact our technical service:
Telephone 0049 (0) 18 06 18 05 00
(landline 20 cents/call,
mobile max 60 cents/call)

Customers in Austria

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

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.


Troubleshooting table

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

 **WARNING**

Risk of electric shock in case of improper repair!

Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.

Problem	Possible solutions/tips
Cooking zone and ovens which are not functioning.	The power supply has been interrupted. Check the fuses for the cooker set on the fuse box in the home. In case of doubt, connect our Service Centre (see „Our Service Centre“ on page GB-28).
Fissures or cracks in the hob.	Switch all cooking zones off immediately and cease to use the appliance. Contact our Service Centre (see „Our Service Centre“ on page GB-28).
The oven light switches off.	The oven temperature has been reached. The light switches back on if the oven is subsequently heated.
The oven light does not light up.	First check that the appliance is still working (see above). If the light is defective, contact our Service Centre (see „Our Service Centre“ on page GB-28).
The cooking compartment light is defective.	Replace the defective bulb for the cooking compartment lighting (see „Replacing oven light bulbs“ on page GB-21). Notice: Defective bulbs do not fall under our warranty.
The external cooling fan is not working; no air released from the air locks and they are very hot.	<p>The external ventilation system will only switch on at a temperature of 70 °C. If the ventilation system does not make a sound and no air is emitted even when the temperature is increasing, the ventilation system is defective.</p> <p> CAUTION!</p> <p>Risk of burns!</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Open the oven door, switch the appliance off and do not continue to use the oven. Contact our Service Centre (see „Our Service Centre“ on page GB-28).
External cooling fan keeps running.	No defect. The external cooling will run for a while and then shut off automatically.

Environmental protection

Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

Every consumer is therefore required by law to dispose of old electrical appliances at an authorised collection or return point. They will thus be made available for environmentally-sound, resource-saving recycling.

You can dispose of old electrical appliances free of charge at your local recycling centre.

Please contact your dealer directly for more information about this topic.

Packaging



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

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

Tips for saving energy

- Preheat the oven only if it is called for in the recipe or stipulated in the cooking tables provided.
- Use dark-coloured baking dishes and trays when possible. They effectively absorb the heat.
- Avoid frequently opening the oven door during cooking, baking or roasting.
- Bake several cakes one after the other while the oven is still warm in order to shorten the baking time for subsequent cakes. If you use loaf tins, place both of them side by side in the oven.
- In the case of longer cooking times, switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time. The residual heat is sufficient enough to complete the cooking.
- When cooking, always leave the lid on the saucepan wherever possible. Liquids can be brought to the boil more quickly with the lid on than without.

Technical specifications

Cooker set

Brand	<i>hanseatic</i>	
Type/description	Oven 65C40C1-E11B04A	Hob MC-HF605AG2
Article number	733925	
Mains voltage / fuse	220-240V 1N~ 50/60Hz / 50 A 380-415V 2N~ 50/60Hz / 32 A 380-415V 3N~ 50/60Hz / 16 A	
Total power consumption	max. 9.0 kW	

Oven

Datasheet for electric ovens pursuant to (EU) Regulation No. 65/2014 and Regulation (EU) No. 66/2014

Model identifier	65C40C1-E11B04A
Energy efficiency index EEI _{cavity} ²⁾	106.9
Energy efficiency class of the oven ^{1) 2)}	A
Energy consumption with conventional heating ²⁾	0.93 kWh
Number of cooking compartments	1
Heat sources	Electrical hob
Net oven volume ²⁾	V = 75 litres
Weight ²⁾	M = 30 kg
Appliance measurements incl. door handle (H x W x D)	595 x 595 x 572 mm
Recess dimensions (H x W x D)	600 x 560 x 570 mm
Max. power consumption oven.	3 kW
Top heat / bottom heat	950 W / 1100 W
Grill / intensive grill (grill and top heat)	2000 W / 2950 kW
Maximum temperature	250 °C
Lighting	230 V~, 25 W, G9, T 300 °C

¹⁾ On a scale of “A+++” (low consumption) to “D” (= high consumption)

²⁾ Determined in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014 and Regulation (EU) No. 66/2014.

The applied measurement methods comply with Standard EN 60350-1.

The values provided above have been measured under standardised laboratory conditions. All devices can be compared under such conditions.

In practical operation, the values – depending on the installation conditions and environmental conditions as well as the quantity and type of food – may vary significantly.

All appliances display such variations, regardless of the manufacturer.

Hob

Datasheet for domestic hobs pursuant to Regulation (EU) No. 66/2014

Model identifier	MC-HF605AG2
Type of hob	Electrical hob
Number of cooking zones	4
Heating technology	Radiant-heat cooking zones
Front left cooking zone	Ø 190 mm; 1.8 kW
Back left cooking zone	Ø 155 mm; 1.2 kW
Front right cooking zone	Ø 155 mm; 1.2 kW
Back right cooking zone	Ø 190 mm; 1.8 kW
Energy consumption for each cooking zone front left ³⁾	EC _{electric cooking} = 179.2 WH/kg
Energy consumption for each cooking zone back left ³⁾	EC _{electric cooking} = 178.3 WH/kg
Energy consumption for each cooking zone front right ³⁾	EC _{electric cooking} = 183.3 WH/kg
Energy consumption for each cooking zone back right ³⁾	EC _{electric cooking} = 172.0 WH/kg
Energy consumption of the hob per kilogram ³⁾	EC _{electric hob} = 178.2 WH/kg
Max. power consumption	6.0 kW
Weight	8.5 kg

³⁾ Determined in accordance with Regulation (EU) No. 66/2014. The applied measurement and calculation methods comply with Standard EN 60350-2.

The values provided above have been measured under standardised laboratory conditions. All devices can be compared under such conditions. In practical operation, the values – depending on the installation conditions and environmental conditions as well as the quantity and type of food – may vary significantly. All appliances display such variations, regardless of the manufacturer.