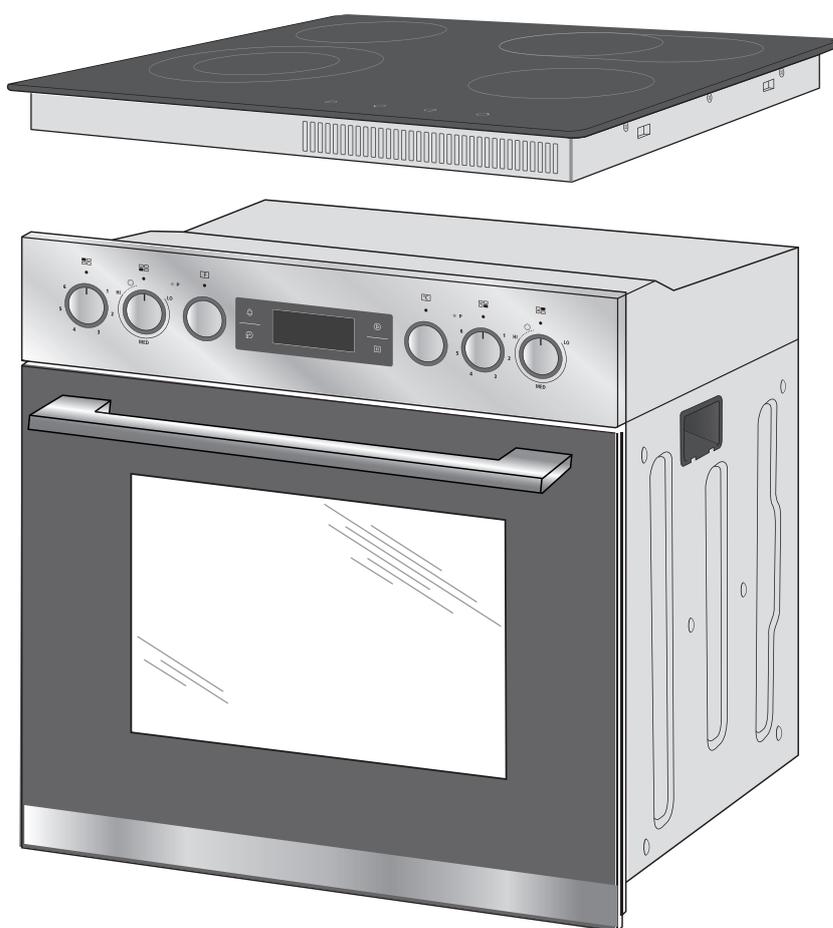


**hanseatic**

HBCO7010PA1  
+ HC46066CB



## Gebrauchsanleitung

Einbau-Herdset mit Glaskeramik-  
Kochfeld und Zeitschaltuhr

Anleitung/Version:  
199319\_DE\_20211018  
Bestell-Nr.: 20502062  
Nachdruck, auch auszugswei-  
se, nicht gestattet!

# Inhaltsverzeichnis



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.



Informationen zum Aufstellen, zum Einbau und zur Installation finden Sie ab Seite DE-35.

Begriffs- und Symbolerklärung . . . . .	DE-3	Der Backofen . . . . .	DE-21
Sicherheit . . . . .	DE-4	Voraussetzungen . . . . .	DE-21
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . .	DE-4	Vorbereitung . . . . .	DE-21
Sicherheitshinweise . . . . .	DE-4	Das richtige Backofen-Geschirr . . .	DE-21
Bedienelemente und Geräteteile . . .	DE-14	Richtiger Umgang mit dem Ofen . .	DE-21
Das Kochfeld nutzen . . . . .	DE-15	Gitterrost, Backblech und	
Voraussetzungen . . . . .	DE-15	Fettpfanne . . . . .	DE-22
Glaskeramik-Kochfeld . . . . .	DE-15	Backblechträger mit	
Das richtige Kochgeschirr . . . . .	DE-15	Teleskopschienen . . . . .	DE-22
Versenkbarer Schalter . . . . .	DE-16	Außenkühlgebläse/Wrasenabzug .	DE-22
Kochzonen und Regler . . . . .	DE-17	Funktionen / Beheizungsarten	
Die Kontrollleuchten . . . . .	DE-18	wählen . . . . .	DE-23
Restwärmeeanzeigen . . . . .	DE-18	Signaltöne . . . . .	DE-24
Tipps zum Garen und		Garvorgang beginnen . . . . .	DE-24
Energiesparen . . . . .	DE-18	Garvorgang unterbrechen/beenden	DE-24
Kochfeld reinigen . . . . .	DE-20	Besonderheiten bei der Funktion	
		„Garraumbeleuchtung“ . . . . .	DE-25
		Besonderheiten bei der Funktion	
		„Auftauen“ . . . . .	DE-25
		Besonderheiten beim Ansetzen	
		von Hefeteig . . . . .	DE-26
		Kindersicherung . . . . .	DE-26
		Tipps zum Energiesparen . . . . .	DE-26
		Backofen reinigen . . . . .	DE-27
		Gehäuseoberflächen reinigen . . . .	DE-27
		Garraum reinigen . . . . .	DE-27
		Pyrolytische Selbstreinigung . . . .	DE-28
		Backblechträger und	
		Teleskopschienen reinigen . . . . .	DE-29
		Leuchtmittel der Backofen-	
		beleuchtung auswechseln . . . . .	DE-31
		Die Zeitschaltuhr . . . . .	DE-32
		Uhrzeit einstellen . . . . .	DE-32
		Startzeit einstellen . . . . .	DE-32
		Countdown-Timer/Kurzzeitwecker .	DE-33
		Lieferung . . . . .	DE-34
		Lieferumfang . . . . .	DE-34
		Lieferung kontrollieren . . . . .	DE-34
		Einbau des Kochfelds . . . . .	DE-35
		Transportieren . . . . .	DE-35
		Einbau . . . . .	DE-35
		Benötigtes Material . . . . .	DE-35
		Arbeitsplatte vorbereiten . . . . .	DE-35

Netzanschluss – Hinweise für den Installateur. . . . . DE-38	Entsorgung und Abfallvermeidung . . DE-43
Anschlussbedingungen . . . . . DE-38	Unser Beitrag zum Schutz der
Netzleitung anschließen. . . . . DE-38	Ozonschicht . . . . . DE-43
Einbau des Backofens . . . . . DE-39	Abfallvermeidung . . . . . DE-43
Backofen einsetzen . . . . . DE-39	Elektro-Altgeräte umweltgerecht
Vor dem ersten Gebrauch . . . . . DE-40	entsorgen . . . . . DE-43
Fehlersuchtafel . . . . . DE-41	Tabelle Prüfgerichte . . . . . DE-44
Service . . . . . DE-42	Produktdatenblatt gemäß
Beratung, Bestellung und	VO (EU) Nr. 65/2014. . . . . DE-45
Reklamation . . . . . DE-42	Produktinformation gemäß
Reparaturen und Ersatzteile . . . . . DE-42	VO (EU) Nr. 66/2014. . . . . DE-46
	Technische Daten . . . . . DE-48

## Begriffs- und Symbolerklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

### WARNUNG

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

### VORSICHT

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

### HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

# Sicherheit

---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät muss vor der Benutzung ordnungsgemäß in eine Küchenzeile verbaut werden.

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

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

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

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.

## 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.

### Risiken für Kinder

#### WARNUNG

##### Erstickungsgefahr!

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

##### Verbrennungsgefahr!

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

## Risiken für bestimmte Personengruppen

### VORSICHT

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.
- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

## Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

### WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
  - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist, die Bedienblende Risse aufweist oder die Tür nicht dicht schließt.
  - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
  - ungewohnte Geräusche erzeugt.In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe Seite DE-42).
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typschild.
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe Seite DE-38). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebens-

gefahr 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; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe Seite DE-42).
- Falls der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe Seite DE-42).
- Vor dem Anschluss des Geräts die betreffenden Stromkreise ausschalten (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen). Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Versorgungskreise abgeschaltet sein.
- Netzkabel/Netzstecker:
  - Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
  - Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
  - Netzkabel nicht verlängern oder verändern.
  - Netzkabel und Netzstecker von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
  - Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- Niemals versuchen, das defekte oder vermeintlich defekte Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, das Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen). Unseren Service kontaktieren, siehe Seite DE-42.
- Zum Reinigen der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreiniger benutzen. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen der Kochmulde geraten und einen Kurzschluss verursachen.

## Risiken im Umgang mit dem Gerät

### WARNUNG

#### Gesundheitsgefahr!

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

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.
- Für das Braten von Bratkartoffeln aus rohen Kartoffelscheiben, Reibekuchen usw. in der Bratpfanne statt Öl besser Margarine (mind. 80 % Fett) oder Öl mit etwas Margarine verwenden.
- Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb die Bildung von Acrylamid zu verringern.

#### Verletzungsgefahr!

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

- Beim Auspacken und Einbauen des Geräts Schutzhandschuhe tragen.

### VORSICHT

#### Brandgefahr!

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Die Kochzonen/-flächen heizen sich im Betrieb stark auf.

- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen

#### Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Die Kochzonen/-flächen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige signalisiert.

- Vorsicht bei einer Stromunterbrechung: Eventuell vorhandene Restwärme wird dann nicht mehr angezeigt.
- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten. Nicht allein auf die Topferkennung verlassen. Wenn Sie nur den Topf von der Kochzone nehmen, wird sie wieder aktiv, sobald ein Topf oder ein anderer Gegenstand aus ferromagnetischem Metall darauf gestellt wird.
- Die Kochzonen/-flächen stets selbst ausschalten, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten. Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst.
- Das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Niemals auf das Gerät setzen.
- Das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.  
Ausnahme: Zucker- oder stärkehaltige Verunreinigungen, Kunststoff oder Alu-Folie sofort mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber von der noch heißen Glaskeramik entfernen. Dabei die Hände mit Kochhandschuhen oder Topflappen vor Verbrennungen schützen.

#### Gesundheitsgefahr!

Das Gerät erzeugt ein magnetisches Feld, das eventuell störende Einflüsse auf Implantate haben kann.

- Erkundigen Sie sich ggf. bei Ihrem Arzt nach Auswirkungen auf Implantate wie z. B. Herzschrittmacher oder Defibrillatoren.

#### HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation des Geräts.

Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

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

- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf dem Sensorfeld abstellen. Die darunter befindliche Elektronik kann sonst beschädigt werden.
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik kann zerkratzen.  
Auch wenn kleine Gegenstände punktförmig auf das Kochfeld treffen, kann die Glaskeramik beschädigt werden. Also z. B. keine Gewürzstreuer aus dem Oberschrank auf das Kochfeld fallen lassen.
- Keine Gegenstände auf die Glaskeramik fallen lassen. Auch kleine Gegenstände können große Schäden verursachen, wenn sie punktförmig auf die Glaskeramik treffen.
- Glaskeramikoberfläche und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu entfernen.
- Keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten) in der Nähe oder auf der Kochmulde ablegen, da sie durch das elektromagnetische Feld beschädigt werden können.
- Das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln können sonst beschädigt werden.
- Keine scharfen abrasiven Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittelpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen. Dies kann das Glas zerstören.
- Das Gerät regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel reinigen und pflegen, das ein spezielles Imprägnieröl für Kochmulden enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

## Risiken im Umgang mit Glaskeramik-Kochfeldern

### WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

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

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

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

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

- Keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein können, über oder hinter dem Kochfeld aufbewahren. Kinder könnten dazu verleitet werden, auf das Kochfeld zu klettern.
- Topf- und Pfannengriffe nicht nach vorne über die Arbeitsplatte herausragen lassen, damit Kinder das Kochgeschirr nicht erreichen und herunterziehen können.
- Die Kochzonen/-flächen stets selbst ausschalten, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten. Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst.
- Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige signalisiert.
- Bei einer Stromunterbrechung erlischt die Restwärmeanzeige und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an.

- Die Kochzonen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Ausnahme: Zucker- oder stärkehaltige Verunreinigungen, Kunststoff oder Alu-Folie sofort mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber von der noch heißen Glaskeramik entfernen. Dabei die Hände mit Kochhandschuhen oder Topflappen vor Verbrennungen schützen.

#### Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett und Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Wenn Sie Speisen mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern

oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

- Das Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig ausschalten!

**Verletzungsgefahr!**

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

- Beim Auspacken und Einbauen des Kochfelds Schutzhandschuhe tragen.

#### HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation des Geräts.

Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien sofort entfernen. Sie können das Kochfeld sonst dauerhaft und irreparabel beschädigen.
- Die Temperaturregler für Zweikreis- und Bräter-Kochzone zum Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nie mit Gewalt über das Doppelzonen-Symbol hinwegdrehen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf dem Sensorfeld abstellen. Die sich darunter befindliche Elektronik kann sonst beschädigt werden.

- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik kann zerkratzen. Auch wenn kleine Gegenstände punktförmig auf das Kochfeld treffen, kann die Glaskeramik beschädigt werden. Also z. B. keine Gewürzstreuer aus dem Oberschrank auf das Kochfeld fallen lassen.

### Risiken im Umgang mit Backöfen

#### VORSICHT

**Gesundheitsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

**Gesundheitsgefahr!**

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

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

Bei der pyrolytischen Selbstreinigung wird die Antihafbeschichtung von Blechen und Formen zerstört, und es können giftige Gase entstehen.

- Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der pyrolytischen Selbstreinigung mitreinigen.

**Kipp- und Verletzungsgefahr!**

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

- Gerätetür daher nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.

**Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden.

- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben. Darauf achten, dass die Türdichtung fest sitzt.
- Den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!
- Den Backofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wasser nie direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

■ Backofen-Beleuchtung:

- Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um einen möglichen Schlag zu vermeiden.
- Zunächst den Backofen ausschalten, dann die Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- Glühlampe erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.

Während der pyrolytischen Selbstreinigung wird das Gerät auch außen sehr heiß.

- Die Backofentür nicht berühren, und nach Abschluss der Selbstreinigung warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Kinder fernhalten.

**Brandgefahr!**

- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Keinesfalls die Öffnungen des Ventilators bedecken. Das Gerät kann überhitzen.
- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Wenn das Kühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall sofort aus, öffnen Sie die Backofentür, und benutzen Sie den Backofen nicht mehr!

- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Backofen nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Bei Feuer im Backofen: Backofentür geschlossen halten! Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe Seite DE-42).

Während der pyrolytischen Selbstreinigung können sich lose Speisereste, Fett und Bratensaft entzünden.

- Vor jeder pyrolytischen Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.

#### HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

- Die Gerätetür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen!
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen achten. Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

- Die Türdichtungen sind empfindlich gegen Öl und Fett – das Gummi wird dadurch porös und spröde.
- Türdichtungen nicht abnehmen.
- Keine scharfen abrasiven Reini
- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Zum Reinigen auch keine Stahlschwämme, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- 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.
- Stellen Sie beim Einkochen nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne, dass sie sich nicht berühren. Die Gläser können platzen.
- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
- 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 Geräts zu tragen.

#### Beschädigungsgefahr!

Während der Pyrolyse dürfen nur pyrolysefeste Gegenstände im Garraum verbleiben.

- Gitterrost, Backblech, Fettpfanne und Backblechträger aus dem Garraum entfernen.
- Garraum leer räumen.

Während der pyrolytischen Selbstreinigung ist die Backofentür verriegelt. Die Verriegelung löst sich erst wieder von selbst, wenn das Geräteinnere ausreichend gekühlt ist.

- Niemals versuchen, die Backofentür während des Pyrolysevorgangs oder vor dem Ende der Abkühlphase gewaltsam zu öffnen.

Während der pyrolytischen Selbstreinigung wird das Innere des Geräts sehr heiß.

- Nach der pyrolytischen Selbstreinigung das Gerät mindestens eine Stunde lang nicht vom Stromnetz trennen, damit das Gebläse das Geräteinnere kontrolliert kühlen kann.

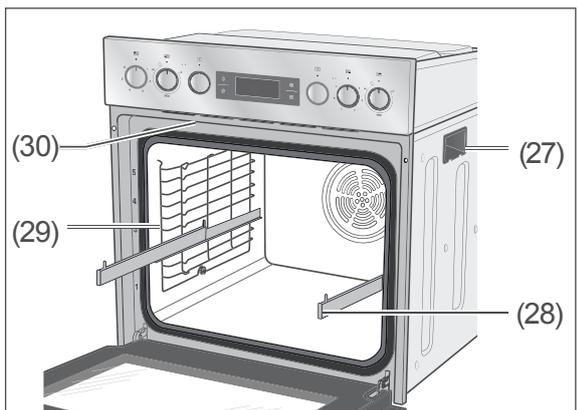
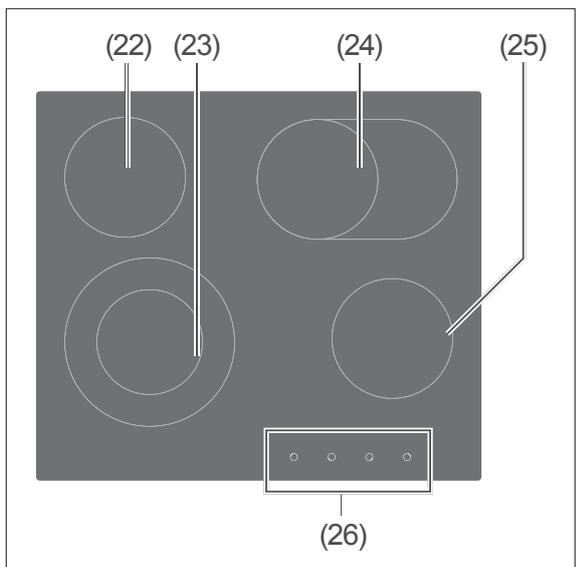
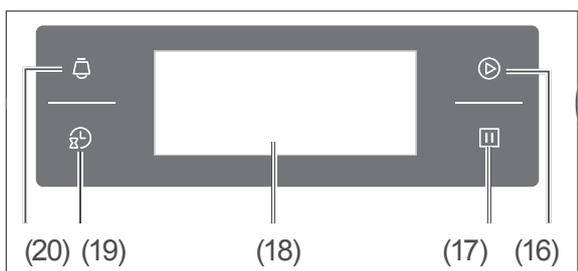
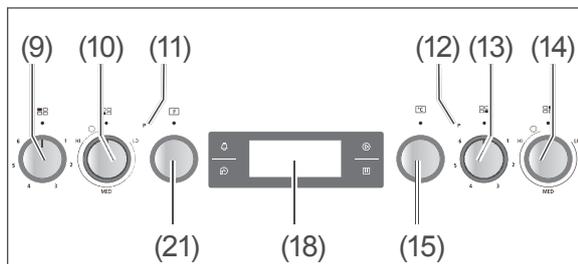
## Risiken bei Backofenbetrieb mit Zeitschaltuhr

### VORSICHT

#### Brandgefahr!

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

## Bedienelemente und Geräteteile



### Bedienblende

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

### Kochfeld

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

### Backofen

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

## Das Kochfeld nutzen

### Voraussetzungen

- Sie haben das Kapitel „Sicherheit“ am Anfang dieser Anleitung gelesen.
- Das Gerät ist angeschlossen, wie im Kapitel „Einbau des Kochfelds“ ab Seite DE-35 beschrieben.
- Sie haben eine Grundreinigung durchgeführt (siehe „Grundreinigung“ auf Seite DE-40).

### Glaskeramik-Kochfeld

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

#### WARNUNG

##### Stromschlaggefahr!

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

- Bei Rissen in der Glaskeramik auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramik-Kochfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Risse in der Glaskeramik sind, das Glaskeramik-Kochfeld vom Stromnetz trennen (Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten). Dann unseren Service kontaktieren (siehe Seite DE-42).

##### Brandgefahr!

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

#### VORSICHT

##### Verletzungsgefahr!

Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel können heiß werden.

- Nicht auf die Kochplatte legen.

#### HINWEIS

##### Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

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

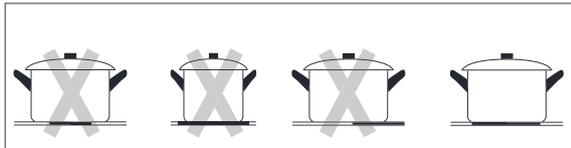
### Das richtige Kochgeschirr

#### HINWEIS

##### Beschädigungsgefahr!

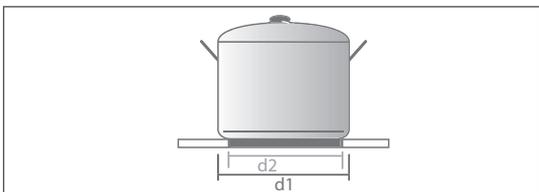
Glas ist ein schlechter Wärmeleiter. Deshalb kann es zu Temperaturspannungen und Bruch kommen, wenn Sie Kochgeschirr aus Glas auf dem Kochfeld verwenden.

- Möglichst nur Kochgefäße aus Metall auf den Kochzonen verwenden.



Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

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



Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser **d1** angegeben. Der Bodendurchmesser **d2** ist jeweils etwa 2 cm kleiner. Zu große Töpfe können Lackschäden verursachen.

Sehr gut geeignet sind auch

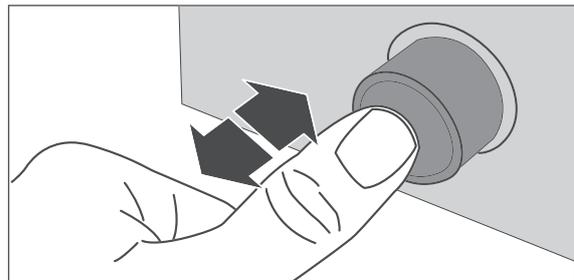
- energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.
- Stahltöpfe und -pfannen sowie beschichtetes und unbeschichtetes Aluminiumgeschirr mit starkem Boden. Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch nicht überhitzt oder zerkratzt werden.

Nicht verwenden sollten Sie:

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

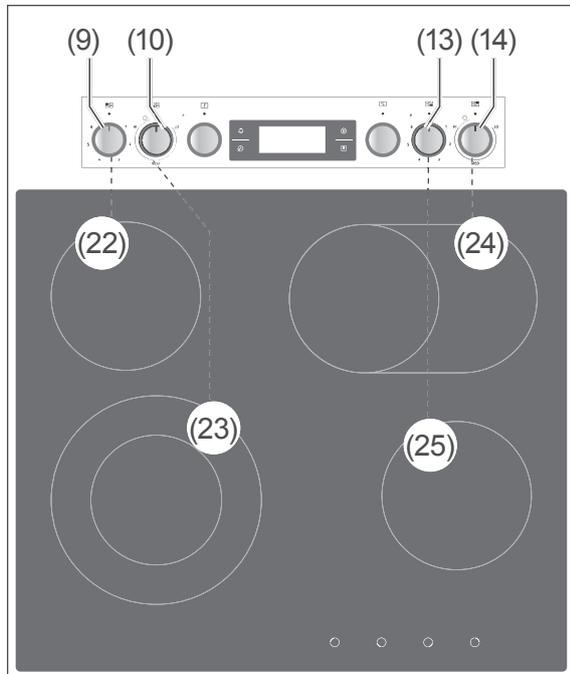
## Versenkbare Schalter

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



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

## Kochzonen und Regler



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

Kochzone		Ø in cm	Regler
(22)	Normalzone	16,0	(9)
(23)	Zweikreiszone	14,0/22,5	(10)
(24)	Bräterzone	16,0/ 16,0 × 26,5	(14)
(25)	Normalzone	16,0	(13)

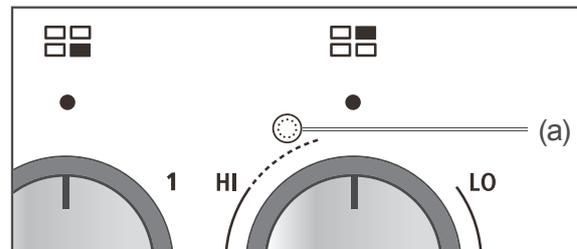
- Drehen Sie den entsprechenden Regler je nach Bedarf auf die gewünschte Heizstufe. Siehe dazu „Tipps zum Garen und Energiesparen“ auf Seite DE-18.
- Zum Ausschalten drehen Sie den Regler auf „0“ zurück.

## Zweikreis- und Bräterzone bedienen

### ! HINWEIS

**Beschädigungsgefahr!**

Die Regler (10) und (14) zum Einschalten nur im Uhrzeigersinn, zum Ausschalten gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nie mit Gewalt über das Doppelzonen-Symbol hinwegdrehen.



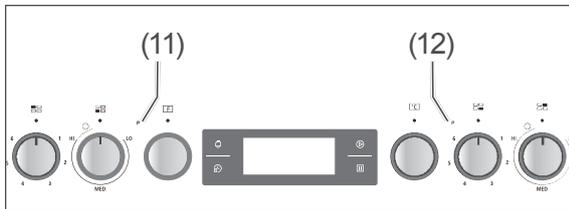
Um die Kochzone zu erweitern,

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

Um die Kochzone wieder zu verkleinern,

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

## Die Kontrollleuchten



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

- (11) für die linken Kochzonen (22) und (23)
- (12) für die rechten Kochzonen (24) und (25).

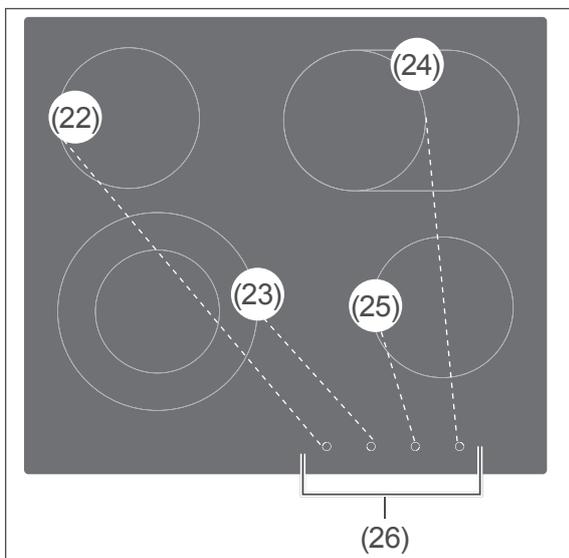
## Restwärmeanzeigen

**⚠ VORSICHT!**

**Verbrennungsgefahr!**

Bei einer Stromunterbrechung ertönen der Restwärmeindikatoren und zeigen eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!

- Kochzonen nach einer Stromunterbrechnung nicht berühren.



Die entsprechende Restwärmeanzeige (26) leuchtet, sobald eine Kochzone beim Auf-

heizen ca. 50 °C erreicht hat. Nach dem Ausschalten leuchtet sie weiter, solange die Kochzone noch heiß ist. So werden Sie vor möglichen Verbrennungen gewarnt und Sie wissen, dass Sie noch Restwärme nutzen können.

## Tipps zum Garen und Energiesparen

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

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

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

## Kochfeld reinigen

### ! VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

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

### ! HINWEIS

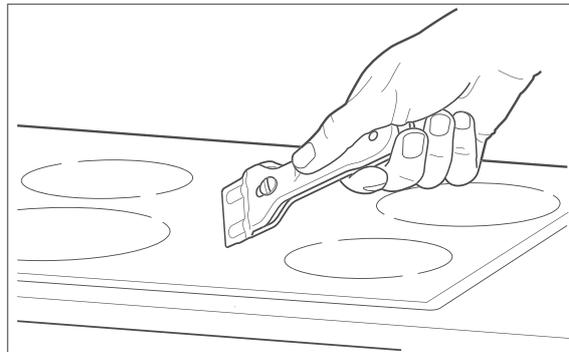
Zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays, Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

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

### Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

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

### Feste, eingebrannte Verschmutzungen



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

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

### ! HINWEIS

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

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

# Der Backofen

---

## Voraussetzungen

- Sie haben das Kapitel „Sicherheit“ am Anfang dieser Anleitung gelesen.
- Das Gerät ist angeschlossen, wie im Kapitel „Einbau des Kochfelds“ ab Seite DE-35 beschrieben.

## Vorbereitung

1. Entfernen Sie alle vorhandenen Styropor-, Papp- und Kunststoffsicherungsteile aus dem Backofen und von den Backblechen.
2. Ziehen Sie alle Schutzfolien ab.
3. Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe „Uhrzeit einstellen“ auf Seite DE-32).
4. Führen Sie eine Grundreinigung durch (siehe „Grundreinigung“ auf Seite DE-40).

## Das richtige Backofen-Geschirr

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

## Richtiger Umgang mit dem Ofen

### VORSICHT!

#### Brandgefahr!

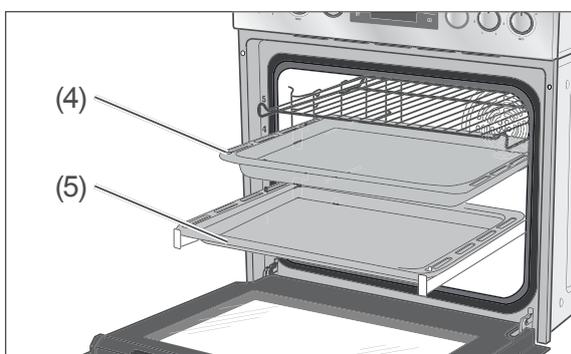
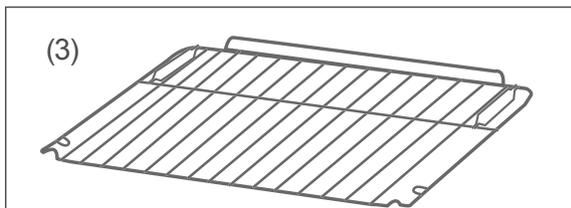
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Bei defektem Außenkühlgebläse den Backofen ausschalten und nicht mehr benutzen. Die Backofentür öffnen und unseren Service verständigen (siehe Seite DE-42).
- Bei Feuer im Backofen
  - die Sicherungen ausschalten/ herausdrehen,
  - die Backofentür **nicht** öffnen, bis das Feuer erloschen ist.
- Brennendes Öl oder Fett **nie** mit Wasser löschen! Zum Löschen eine Löschdecke oder einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ verwenden.
- Nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen lassen (siehe Seite DE-42).

### HINWEIS

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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

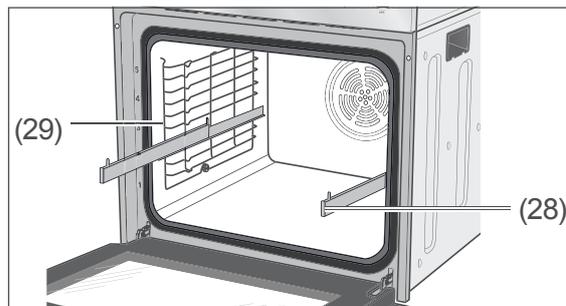
## Gitterrost, Backblech und Fettpfanne



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

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

## Backblechträger mit Teleskopschienen



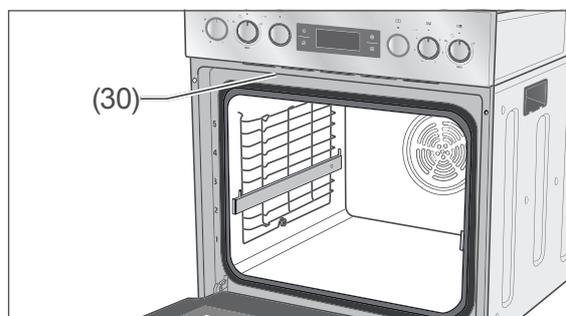
An den Seitenwänden des Garraums befinden sich die Backblechträger (29) mit den ausziehbaren Teleskopschienen (28). Damit lassen sich die Backbleche bequemer herausziehen, z. B. um einen Braten zu begießen.

Sie können die Backblechträger mitsamt der Teleskopschienen abnehmen, wenn Sie

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

Zum Vorgerhen siehe „Garraum reinigen“ auf Seite DE-27.

## Außenkühlgebläse/ Wrasenabzug

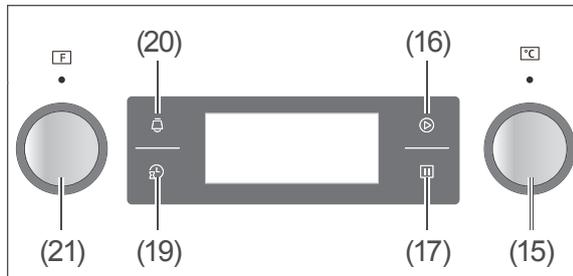


Das Außenkühlgebläse kühlt die Backofendämpfe und Grillschwaden, die durch den Wrasenabzug (30) aus dem Backofen treten, und verhindert, dass angrenzende Möbel zu heiß werden.

Funktionen / Beheizungsarten wählen		
Symbol	Bedeutung	Standard-Einstellung
	Garraum-Beleuchtung: Nur der Garraum ist beleuchtet. Heizung und Gebläse bleiben ausgeschaltet.	–
	Auftauen: Hier wird der Garraum lediglich von unbeheizter Luft durchströmt.	–
	Unterhitze: Die Hitze wird nur unten erzeugt. Das Gebläse ist ausgeschaltet. Gut geeignet, um dunkle und krosse Böden zu erhalten.	60 °C
	Ober- und Unterhitze: Konventionelle Beheizungsart ohne Gebläse. Die Hitze kommt je nach Einschubhöhe stärker von unten oder von oben. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	220 °C
	Ober- und Unterhitze mit Umluft: Die Hitze wird sowohl unten als auch oben erzeugt. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig. Gut geeignet zum Backen und zur Zubereitung von Kurzgebratenem.	220 °C
	Infrarotgrill: Fleisch, Geflügel und Fisch werden durchs Grillen schnell braun, bekommen eine gute Kruste und trocknen nicht aus. Die Kruste ist leicht verdaulich und auch für Schonkost geeignet.	210 °C
	Intensivgrill (Infrarotgrill mit Oberhitze): Die höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens führt zu stärkerer Bräunung, geeignet für größere Portionen.	210 °C
	Intensivgrill mit Ventilator: Gut geeignet zum Grillen von Fleisch, Geflügel, Fisch und wasserreichem Gemüse wie Tomaten, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln etc.	210 °C
	Heißluft (mit Ringkörper): Die Hitze wird nur den Ringheizkörper erzeugt, der um den Ventilator an der Rückwand des Backraumes angeordnet ist. Durch den Ventilator wird die Hitze gleichmäßig im Backraum verteilt.	180 °C
PyR	Pyrolytische Selbstreinigung (Die Garraumbeleuchtung bleibt aus.)	450 °C
	Energiesparmodus: Diese optimierte Heizart spart Energie bei der Zubereitung der Speisen. Die Backofenbeleuchtung ist ausgeschaltet.	160 °C

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

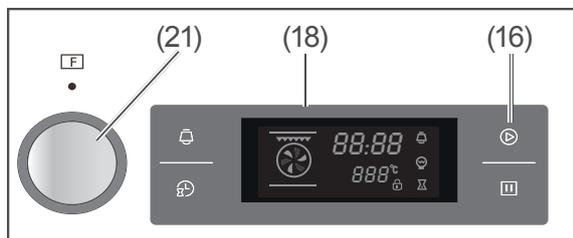
## Signaltöne



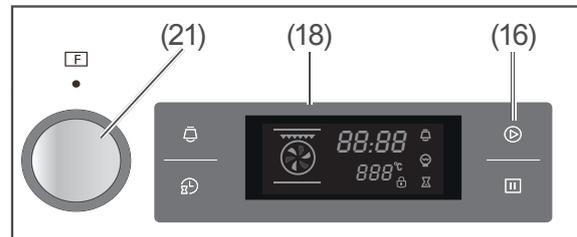
Wenn Sie einen der Regler (15) bzw. (21) nutzen, oder wenn Sie auf einen der Sensoren (16) bis (20) tippen, hören Sie einen Signalton.

## Garvorgang beginnen

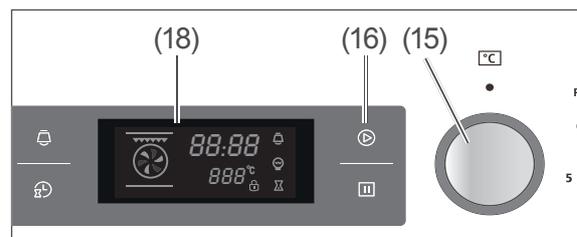
Die folgende Beschreibung gilt für alle Funktionen/Beheizungsarten mit Ausnahme von und **PYR**. Hierzu siehe weiter unten.



1. Funktion wählen: Drehen Sie den Regler (21), bis das Display (18) das entsprechende Symbol und dessen Standard-Temperatur anzeigt.
2. Um die Funktionswahl zu bestätigen und den Garvorgang zu starten, tippen Sie auf den Sensor (16).  
Im Display erscheint die maximale Gardauer von 9:00 Stunden, es blinkt die Standard-Temperatur zum Zeichen, dass der Backofen noch aufheizt. Bei Funktionen mit Umluft oder Heißluft sehen Sie zusätzlich ein sich drehendes Ventilator-Symbol. Die Backofen-Beleuchtung ist an. Sie hören leise Geräusche des Außenkühlgebläses.



3. Gardauer ändern: Drehen Sie den Regler (21), bis das Display (18) die gewünschte Gardauer anzeigt (0:01 bis 9:00).
4. Um die angezeigte Gardauer zu bestätigen, tippen Sie auf den Sensor (16). Im Display erscheint die maximale Gardauer von 9:00 Stunden, und es blinkt die Standard-Temperatur.



5. Temperatur anpassen: Drehen Sie den Regler (15), bis das Display (18) die gewünschte Temperatur anzeigt.
6. Um die angezeigte Temperatur zu bestätigen, tippen Sie auf den Sensor (16).

Nach Ablauf der eingestellten Gardauer hören Sie fünf Signaltöne und der Backofen schaltet selbsttätig aus.

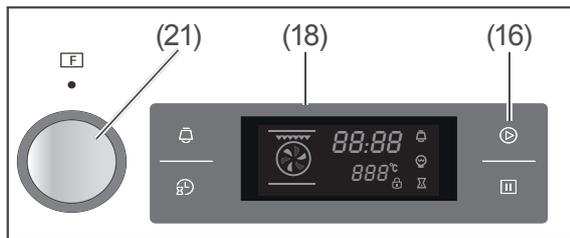
## Garvorgang unterbrechen/ beenden

Um den Garvorgang

- zu unterbrechen, tippen Sie 1× auf den Sensor (17).  
Im Display blinken die Rest-Gardauer und die aktuelle Temperatur. Zum Fortsetzen des Garvorgangs tippen Sie auf den Sensor (16).
- zu beenden, tippen Sie 2× auf den Sensor (17).

## Besonderheiten bei der Funktion „Garraumbeleuchtung“

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



1. Funktion wählen: Drehen Sie den Regler (21), bis das Display (18) das Symbol  anzeigt.
2. Um die Wahl zu bestätigen und um die Funktion zu starten, tippen Sie auf den Sensor  (16).  
Im Display erscheint  und das Symbol . Der Garraum wird beleuchtet.

## Besonderheiten bei der Funktion „Auftauen“

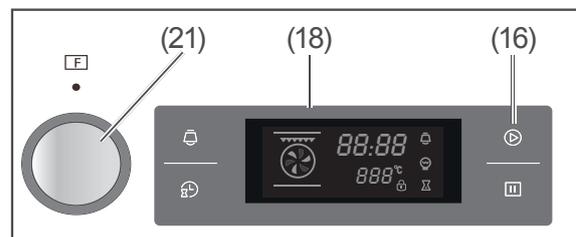
### ! WARNUNG

**Gesundheitsgefahr!**

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

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofen auftauen.
- Die Auftau-Funktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc. benutzen.

- Das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen. Die Auftauflüssigkeit muss dabei abfließen können, da sich sonst schädliche Mikroorganismen bilden können.



1. Funktion wählen: Drehen Sie den Regler (21), bis das Display (18) das Symbol  anzeigt.
2. Um die Wahl zu bestätigen und die Funktion zu starten, tippen Sie auf den Sensor  (16).  
Im Display erscheint  und das Symbol  dreht sich. Im Display erscheint die maximale Gardauer von  Stunden. Der Garraum wird beleuchtet.
3. Gardauer ändern:  
Drehen Sie den Regler (21), bis das Display (18) die gewünschte Gardauer anzeigt ( bis ).
4. Um die angezeigte Gardauer zu bestätigen, tippen Sie auf den Sensor  (16).

**i** Um mehr Platz im Garraum zu erhalten, dürfen Sie zum Auftauen das Gefäß mit dem Gefriergut direkt auf den Garraumboden stellen und die Backblechträger herausnehmen.

## Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

### ! HINWEIS

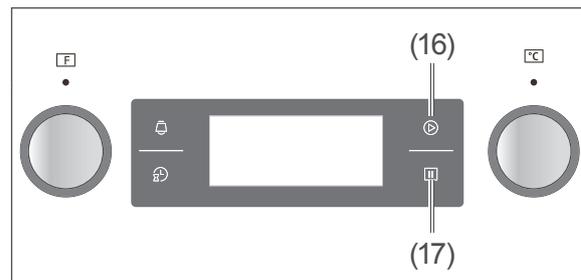
Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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

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

## Kindersicherung

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



Um die Kindersicherung

- einzuschalten, tippen Sie 3 Sekunden lang gleichzeitig auf die Sensoren (16) und (17).  
Am rechten unteren Rand des Displays erscheint ein Schloss-Symbol.
- auszuschalten, tippen Sie erneut 3 Sekunden lang auf die Sensoren (16) und (17).  
Im Display erlischt das Schloss-Symbol.

## Tipps zum Energiesparen

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

## Backofen reinigen

### VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

- Den Backofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie ihn reinigen.
- Niemals Wasser direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr, und die Emaille kann beschädigt werden.
- Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.
- Die Glühlampe im Backofen erst wechseln, wenn der Backofen abgekühlt ist.

### HINWEIS

Unsachgemäße Reinigung kann zu Beschädigungen führen.

- Zum Reinigen keine scharfen, abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören.
- Die Türdichtungen sind empfindlich gegen Öl und Fett – das Gummi wird dadurch porös und spröde.
- Türdichtungen nicht abnehmen.
- Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

## Gehäuseoberflächen reinigen

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

## Garraum reinigen

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

## Dampfreinigung

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

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

## Pyrolytische Selbstreinigung

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

Während der pyrolytischen Selbstreinigung wird das Gerät auch außen sehr heiß.

- Die Backofentür nicht berühren, und nach Abschluss der Selbstreinigung warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Kinder fernhalten.

#### Brandgefahr!

Während der pyrolytischen Selbstreinigung können sich lose Speisereste, Fett und Bratensaft entzünden.

- Vor jeder pyrolytischen Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.

#### Gesundheitsgefahr!

Bei der pyrolytischen Selbstreinigung wird die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen zerstört, und es können giftige Gase entstehen.

- Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der pyrolytischen Selbstreinigung mitreinigen.

### HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr!

Während der Pyrolyse dürfen nur pyrolysefeste Gegenstände im Garraum verbleiben.

- Gitterrost, Backblech, Fettpfanne und Backblechträger aus dem Garraum entfernen.
- Garraum leer räumen.

Während der pyrolytischen Selbstreinigung ist die Backofentür verriegelt. Die Verriegelung löst sich erst wieder von selbst, wenn das Geräteinnere ausreichend gekühlt ist.

- Niemals versuchen, die Backofentür während des Pyrolysevorgangs oder vor dem Ende der Abkühlphase gewaltsam zu öffnen.

Während der pyrolytischen Selbstreinigung wird das Innere des Geräts sehr heiß.

- Nach der pyrolytischen Selbstreinigung das Gerät mindestens eine Stunde lang nicht vom Stromnetz trennen, damit das Gebläse das Geräteinnere kontrolliert kühlen kann.

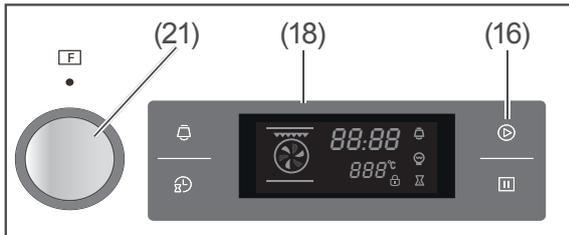
Der Begriff „Pyrolyse“ bezeichnet im Allgemeinen die Auflösung von Stoffen unter Hitzeeinwirkung. Während der Pyrolyse erhitzt sich der Garraum auf bis zu 450 °C, und der Schmutz verschwelt zu Asche, die sich später einfach herauswischen lässt.

Eine pyrolytische Reinigung ist dann sinnvoll, wenn sich Verschmutzungen nicht mehr einfach mit einem Lappen und Wasser entfernen lassen.

## Pyrolyse starten

1. Schalten Sie alle vier Zonen des Kochfeldes aus.  
Der erhöhte Energiebedarf für die hohe Garraum-Temperatur bei der Pyrolyse lassen den gleichzeitigen Betrieb des Kochfelds nicht zu. Das Display würde beim Starten der Pyrolyse „----“ anzeigen
2. Räumen Sie den Garraum völlig leer.  
Entnehmen Sie neben Gitterrost (3), Backblech (4) und Fettpfanne (5) auch die Backblechträger (29), wie im Abschnitt „Backblechträger und Teleskopschienen reinigen“ auf Seite DE-29 beschrieben.

3. Entfernen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Garraum.
4. Schließen Sie die Garraumtür. Anderenfalls wird der Vorgang nicht starten und das Display `d o o r` anzeigen.



5. Drehen Sie den Regler (21), bis im Display (18) die Schriftzeichen `PYR` erscheinen.
6. Um die Funktionswahl zu bestätigen und die pyrolytische Selbstreinigung zu starten, tippen Sie auf den Sensor (▶) (16). Der Vorgang beginnt hörbar, und die Garraumtür wird verriegelt.
7. Um die Reinigungsdauer zu verkürzen, drehen Sie den Regler (21), bis das Display (18) die gewünschte Reinigungsdauer in Stunden anzeigt (`1:30` bis `2:00`).
8. Um die angezeigte Reinigungsdauer zu bestätigen, tippen Sie auf den Sensor (▶) (16).  
Nach dem Abschluss des Pyrolysevorgangs läuft der Lüfter noch bis zu einer Stunde lang nach. Dies ist notwendig, damit der Lüfter das Geräteinnere ausreichend kühlen kann. Die Stromzufuhr darf während dieser Stunde des Abkühlens nicht unterbrochen werden. Nach Ablauf der Stunde hören Sie fünf Signaltöne, der Backofen schaltet aus.
9. Entfernen Sie die Asche.

**i** Wenn Sie versuchen, während der Pyrolyse eine oder mehrere Kochzonen einzuschalten, schaltet sich der Backofen innerhalb einer Minute selbsttätig aus.

## Pyrolyse unterbrechen/vorzeitig beenden

Wie Sie den vorgehen müssen, hängt davon ab, wie stark der Garraum bereits aufgeheizt ist. Wenn die Temperatur im Garraum

- noch unter 200 °C liegt, tippen Sie
  - zum Unterbrechen 1× auf den Sensor (||) (17).
  - zum Beenden 2× auf den Sensor (||) (17).
- bereits über 200 °C liegt, können Sie den Vorgang nicht mehr unterbrechen, sondern lediglich beenden. Tippen Sie dazu 1× auf den Sensor (||) (17).

## Backblechträger und Teleskopschienen reinigen

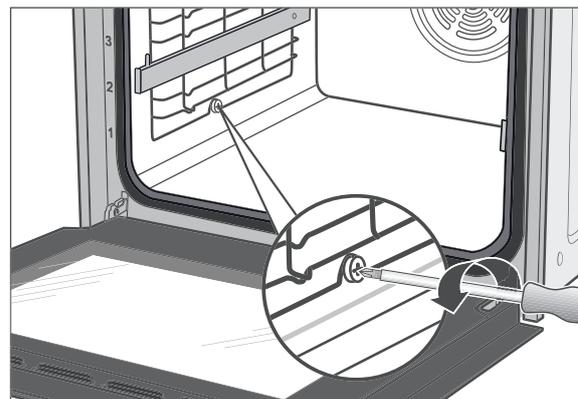
### ! HINWEIS

**Beschädigungsgefahr!**

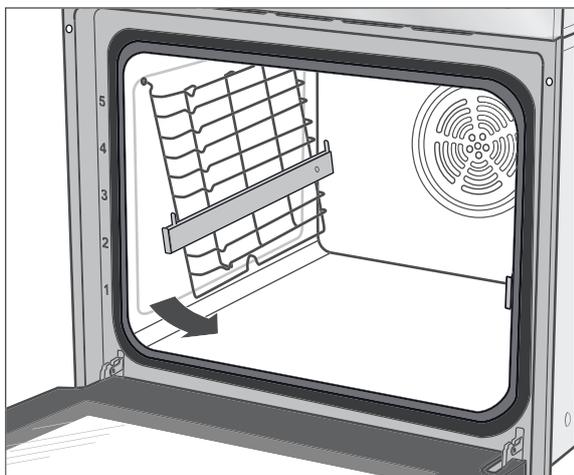
Die Backblechträger und Teleskopschienen können durch unsachgemäße Reinigung beschädigt werden.

- Die Backblechträger und Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.

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



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



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

## Backofentür reinigen

### ! HINWEIS

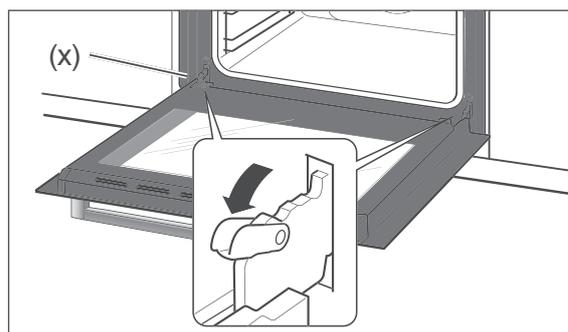
**Bruch- und Verletzungsgefahr!**  
Die Backofentür enthält schwere Glasscheiben, die bei unsachgemäßer Behandlung zerbrechen können.

- Die Backofentür nicht fallen lassen.
- Sicherstellen, dass Sie mit der Backofentür nirgends anstoßen.
- Den Backofen nicht benutzen, wenn das Glas beschädigt ist. Stattdessen unseren Service verständigen (siehe Seite DE-42).
- Wenn eine Glasscheibe gebrochen ist, Kinder fernhalten und alle Scherben sorgfältig entsorgen.

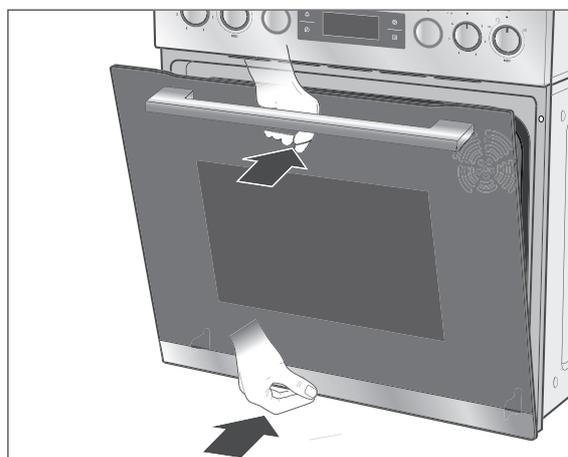
Um die Backofentür und alle Bereiche des Garraums bequem reinigen zu können, ist die Backofentür aushängbar.

## Backofentür aushängen

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.



2. Klappen Sie an beiden Seiten die Bügel (x) ganz nach vorne. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.
3. Schließen Sie die Tür so weit, bis Sie einen Widerstand spüren und sich die Tür nicht weiter schließen lässt.



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

### Backofentür einhängen

1. Halten Sie die Backofentür mit beiden Händen in Schräglage.
2. Haken Sie die Scharniere in die Öffnungen der Seitenwände ein.
3. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
4. Klappen Sie die beiden Bügel (x) wieder ganz nach hinten.
5. Schließen Sie vorsichtig die Tür. Die Tür muss sich bündig schließen lassen. Sollte sich die Tür nicht bündig schließen lassen oder beim Schließen ein Knacken zu hören sein, ist die Tür nicht richtig eingehängt.

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

### Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln

#### ! WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

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

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

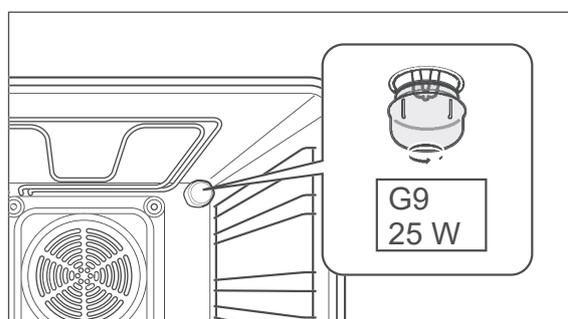
#### Verbrennungsgefahr!

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

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

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

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

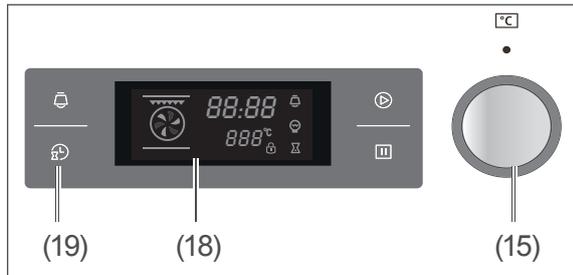


3. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie sie heraus.
4. Ziehen Sie das defekte Leuchtmittel vorsichtig aus der Fassung und ersetzen Sie es durch ein neues vom gleichen Typ.
5. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder in die Öffnung ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn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

## Die Zeitschaltuhr

### Uhrzeit einstellen

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



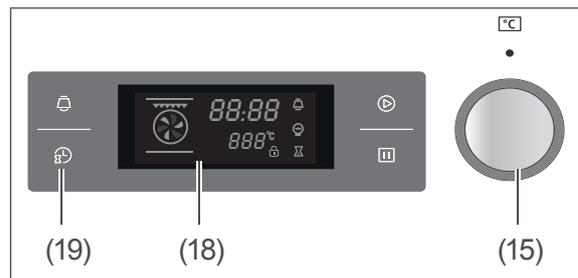
1. Tippen Sie auf den Sensor  $\text{⌘}^L$  (19). Die  $\square$  für die Stundenzahl blinkt.
2. Drehen Sie den Regler (15), bis das Display (18) die aktuelle Stunde anzeigt ( $\square - 23$ ).
3. Um die Einstellung zu speichern, tippen Sie erneut auf den Sensor  $\text{⌘}^L$  (19). Die  $\square\square$  für die Minutenzahl blinken.
4. Drehen Sie den Regler (15), bis das Display (18) die aktuelle Minute anzeigt ( $\square - 59$ ).
5. Um die Einstellung zu speichern, tippen Sie auf den Sensor  $\text{⌘}^L$  (19). Die Uhrzeit ist eingestellt.

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

### Startzeit einstellen

Wenn der Garvorgang nicht sofort, sondern zu einer bestimmten Uhrzeit beginnen soll, können Sie eine Startzeit einstellen, Ausnahmen: Funktionen  $\text{☺}$  und  $\text{☼}$ .

Voraussetzung: Die Uhrzeit ist eingestellt.



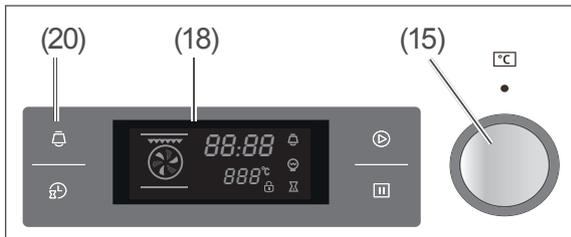
1. Tippen Sie auf den Sensor  $\text{⌘}^L$  (19). Die aktuelle Stundenzahl blinkt.
2. Drehen Sie den Regler (15), bis das Display (18) die gewünschte Start-Stunde anzeigt ( $\square - 23$ ).
3. Um die Einstellung zu speichern, tippen Sie erneut auf den Sensor  $\text{⌘}^L$  (19). Die aktuelle Minutenzahl blinkt.
4. Drehen Sie den Regler (15), bis das Display (18) die Start-Minute anzeigt ( $\square - 59$ ).
5. Tippen Sie **nicht** noch einmal auf den Uhr-Sensor, sondern
  - wählen Sie nun Funktion, Temperatur und Gardauer (siehe „Garvorgang beginnen“ auf Seite DE-24) und
  - starten Sie den Garvorgang.

Am rechten unteren Rand des Displays erscheint das Sanduhr-Symbol  $\text{⌘}$  zum Zeichen, dass Sie eine Startzeit vorgegeben haben. Bei Erreichen der Startzeit hören Sie einen Signalton, und der Garvorgang beginnt.

## Countdown-Timer/ Kurzzeitwecker

Ihr Backofen kann Sie daran erinnern, den Garvorgang zu starten, oder Ihnen mitteilen, wenn Ihre Eier fertig gekocht sind. Hierzu geben Sie einen Zeitraum von 0:01 bis 9:59 Stunden ein. Nach Ablauf des Zeitraums hören Sie 10 Signaltöne.

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

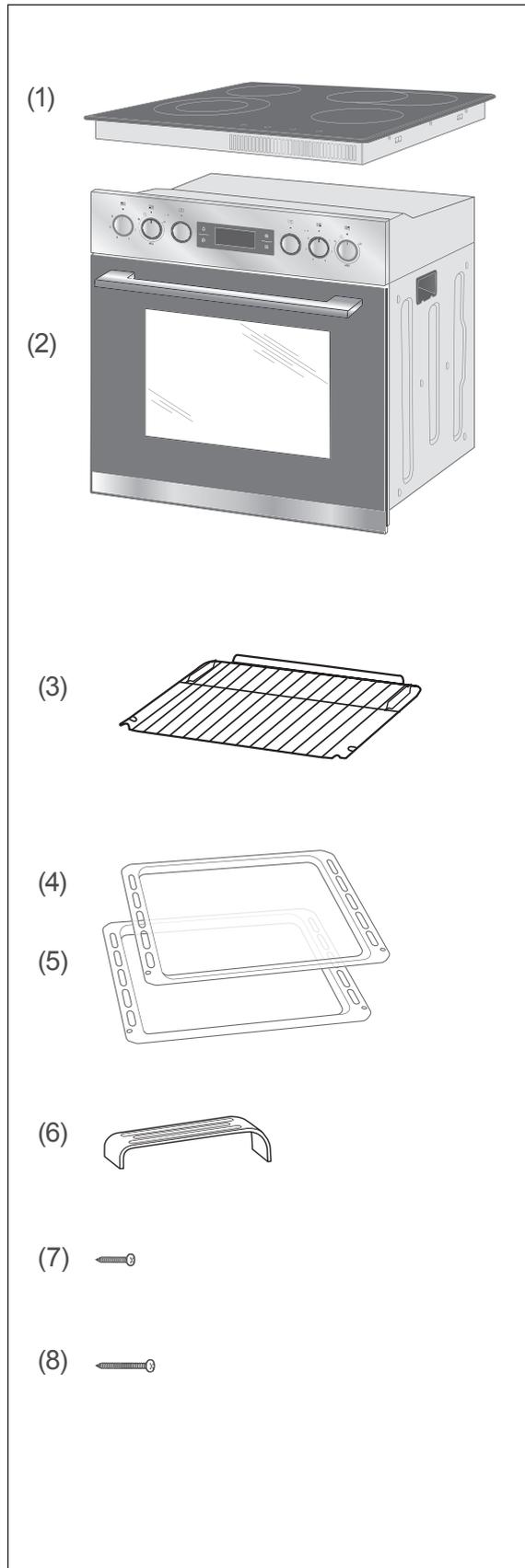


1. Tippen Sie auf den Sensor (20).  
Die aktuelle Stundenzahl blinkt.
2. Drehen Sie den Regler (15), bis das Display (18) die gewünschte Stundenzahl anzeigt (0 - 9).
3. Um die Einstellung zu speichern, tippen Sie erneut auf den Sensor (20).  
Die Minutenanzeige blinkt.
4. Drehen Sie den Regler (15), bis das Display (18) die Minutenzahl anzeigt (0 - 59).
5. Tippen Sie auf den Sensor (16).  
Der Count-down beginnt. Das Display zeigt die Restzeit.

Nach Ablauf des eingestellten Zeitraums hören Sie 10 Signaltöne.

Um den Count-down abubrechen, tippen Sie 2x auf den Sensor (17).

## Lieferung



### Lieferumfang

- (1) 1× Glaskeramik-Kochfeld
- (2) 1× Backofen
- (3) 1× Gitterrost
- (4) 1× Backblech
- (5) 1× Fettpfanne
- (6) 4× Klammer zur Befestigung des Glaskeramik-Kochfelds an einer Arbeitsplatte
- (7) 4× Schraube zur Klammerbefestigung
- (8) 2× Schraube zur Backofenbefestigung
- 1× Gebrauchsanleitung
- 1× Broschüre „Backen - Braten - Garen“

### Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es dort aus (siehe Seite DE-35).
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe Seite DE-42).

#### **! WARNUNG!**

#### Stromschlaggefahr!

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

Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

## Einbau des Kochfelds

### Transportieren

#### ! HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr!

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

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

### Einbau



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

Der elektrische Anschluss muss aber von einer autorisierten Elektrofachkraft durchgeführt werden

### Einbauvoraussetzungen

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

putzdose sein oder außerhalb des Einbauraumes liegen.

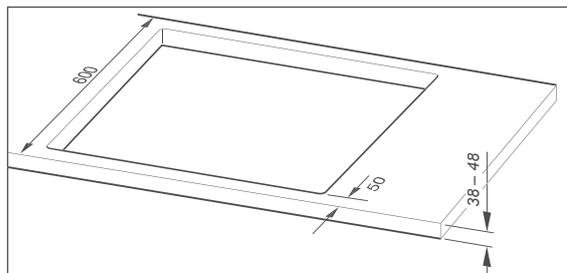
- Kochfeld und Backofen werden durch den fest verbauten Kabelstrang verbunden; sie müssen deshalb **direkt übereinander** installiert werden.

### Benötigtes Material



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

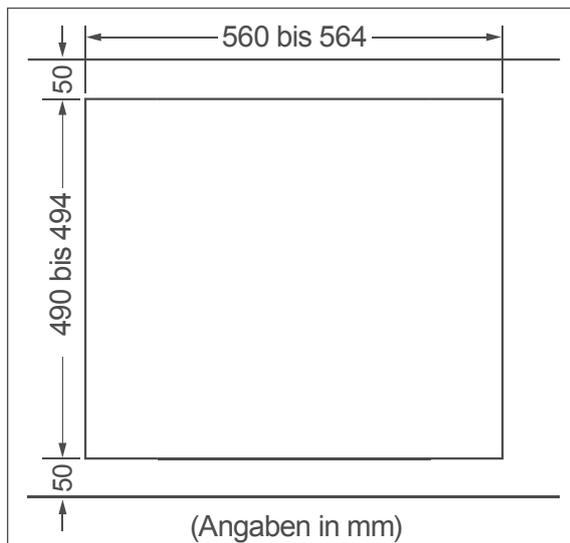
### Arbeitsplatte vorbereiten



Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

- Die Arbeitsplatte muss 38–48 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).

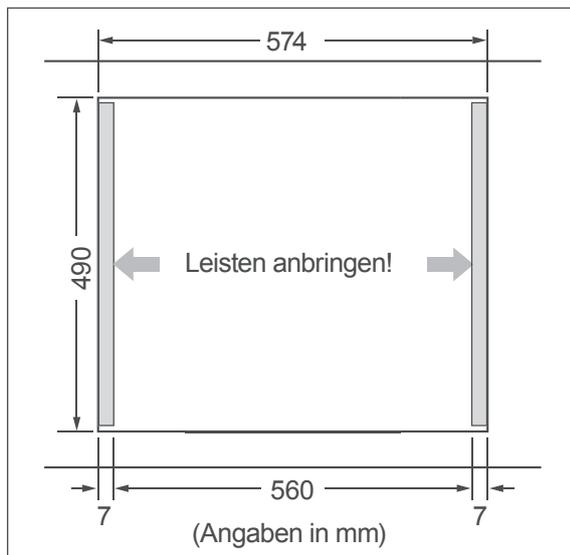
1. Sägen Sie mit einer Stichsäge den Ausschnitt für das Kochfeld mit folgenden Maßen in die Arbeitsplatte.



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

**560 bis max. 574 mm breit**

**490 bis max. 494 mm tief.**



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.

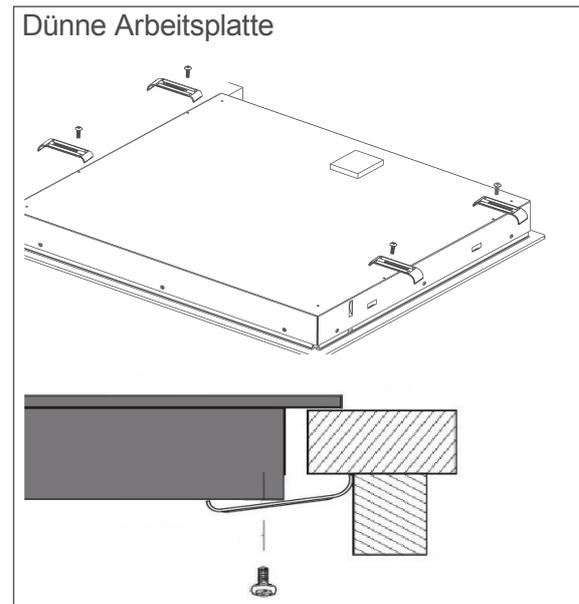
## Kochfeld vorbereiten und einsetzen

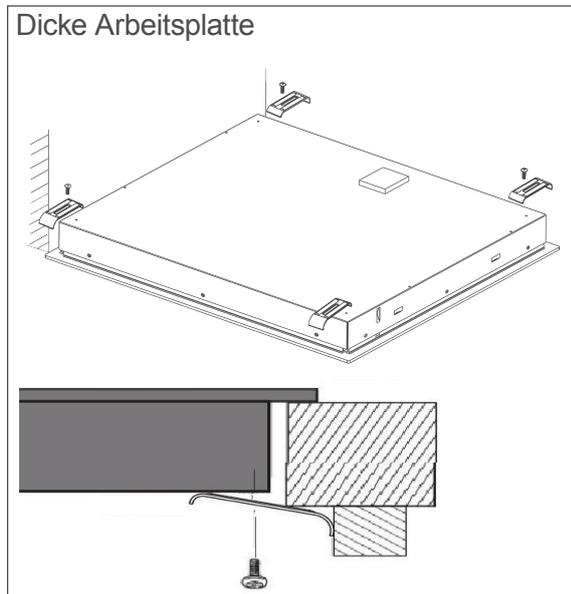
### ! HINWEIS

#### Bruchgefahr!

- Kochfeld nicht auf den Glaskeramik-Rand aufsetzen!

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





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

## Netzanschluss – Hinweise für den Installateur

### ! WARNUNG

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

- Der Anschluss an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen**, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist, z. B. unser Service (siehe Seite DE-42). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

### Anschlussbedingungen

- Die zulässigen Bemessungsspannungen und die Bemessungsaufnahme des Geräts finden sich in Kapitel „Technische Daten“ auf Seite DE-48.
- Je nach erlaubter Anschlussart muss
  - der Leitungsquerschnitt gewählt werden
  - die Kontaktbrücken eingesetzt bzw. entfernt werden (siehe Tabelle und Schaltbilder rechts).
- Die verwendete Netzanschlussleitung muss den Bestimmungen der DIN EN 60335-1 entsprechen (z. B. Typ H05RR-F).
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden. Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

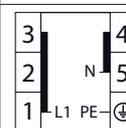
### Netzleitung anschließen

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

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

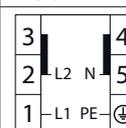
Kleinster Querschnitt der Leiter	
Bemessungsstrom des Geräts in A	Nennquerschnitt in mm <sup>2</sup>
> 3 und ≤ 6	0,75
> 6 und ≤ 10	1,0
> 10 und ≤ 16	1,5
> 16 und ≤ 25	2,5
> 25 und ≤ 32	4
> 32 und ≤ 40	6
> 40 und ≤ 63	10

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



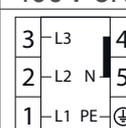
L1 an [1] [2] [3] (gebrückt)  
 N an [4] [5] (gebrückt)  
 (PE) an ⊕

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



L1 an [1]  
 L2 an [2] [3] (gebrückt)  
 N an [4] [5] (gebrückt)  
 (PE) an ⊕

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



L1 an [1], L2 an [2], L3 an [3]  
 N an [4] [5] (gebrückt)  
 (PE) an ⊕

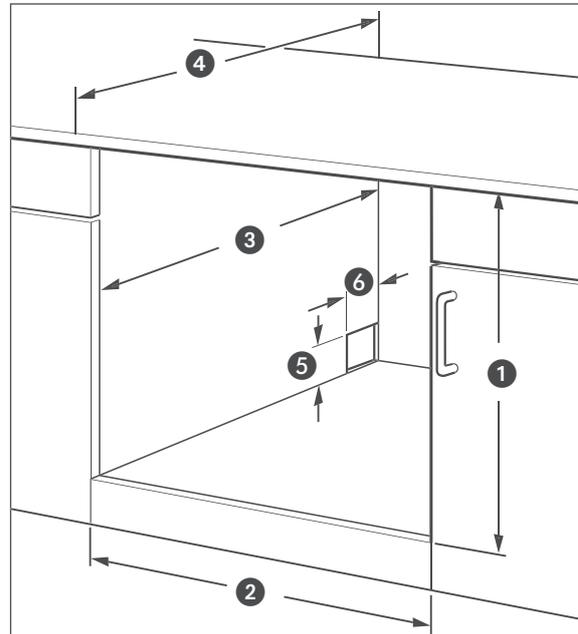
L1 – L3: Phase(n), N: Null-Leiter,  
 PE: Schutzleiter (Erde).

## Einbau des Backofens

Beachten Sie in jedem Fall die folgenden Bedingungen:

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

- ① min. 600 mm
- ② 560–568 mm
- ③ min. 570 mm
- ④ min. 580 mm
- ⑤ max. 50 mm
- ⑥ max. 50 mm



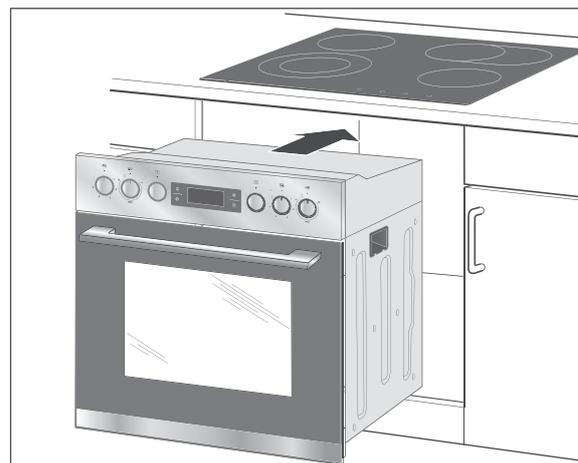
## Backofen einsetzen

### ! HINWEIS

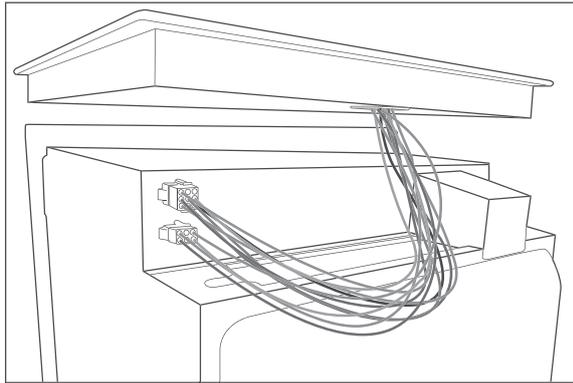
Beschädigungsgefahr!

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

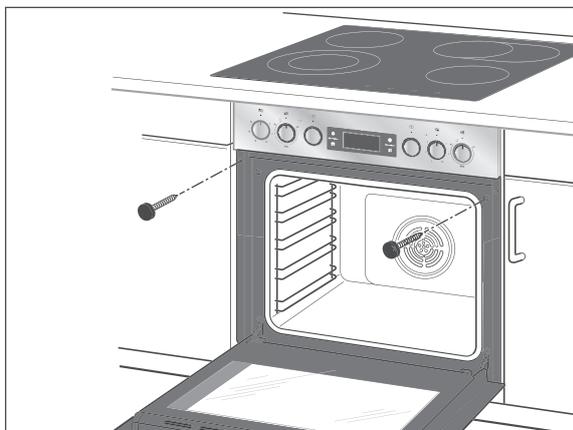
Voraussetzung: Die Netzanschlussleitung ist durch einen Fachmann am Backofen angebracht.



1. Heben Sie den Backofen an den seitlichen Tragemulden an und schieben Sie ihn so weit in den Einbauschränk, dass die Anschlüsse und die Erdungsschraube für das Kochfeld noch gut zugänglich sind.



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



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

## Vor dem ersten Gebrauch

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

## Grundreinigung

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

1. Belassen Sie die Fettpfanne, das Backblech und den Gitterrost im Garraum. Schalten Sie den Backofen ein und lassen Sie ihn ca. 30 Minuten lang bei 250 °C laufen. Eine eventuelle Geruchsentwicklung ist dabei normal. Öffnen Sie ggf. das Küchenfenster.
2. Öffnen Sie nach dem Ausschalten die Backofentür und lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen.
3. Nehmen Sie die Fettpfanne, das Backblech und den Gitterrost heraus und reinigen Sie alle Teile sowie den Garraum mit Spülwasser. Wischen Sie danach alles trocken.
4. Alles Weitere zur Bedienung des Herdsets finden Sie ab Seite DE-14.

## Fehlersuchtable

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

### WARNUNG

**Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!**

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

Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
Backofen und Kochzonen sind ohne Funktion, das Display zeigt nichts an.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen. Prüfen Sie die Sicherungen für das Herdset am Sicherungskasten. Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-42).
Das Heizsymbol verschwindet.	Die eingestellte Garraumtemperatur ist erreicht. Das Heizsymbol wird automatisch wieder eingeblendet, sobald der Backofen nachheizt.
Garraumbeleuchtung defekt.	Wechseln Sie das defekte Leuchtmittel für die Garraumbeleuchtung aus (siehe „Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln“ auf Seite DE-31). Hinweis: Defekte Leuchtmittel fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Die Garraumtür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper befindet sich an den Türdichtflächen. Die Türdichtflächen gründlich reinigen.
	Die Garraumtür ist verzogen oder die Türdichtung/-verriegelung ist defekt. Gerät nicht benutzen! Wenden Sie sich an unseren Service.
Sprünge und Risse im Kochfeld.	Schalten Sie alle Kochzonen sofort aus und benutzen Sie sie nicht mehr. Verständigen Sie unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-42).
Außenkühlgebläse läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende. Blende wird sehr heiß.	Schalten Sie nur die Garraumbeleuchtung ein – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt.
	 <b>VORSICHT!</b> <b>Verbrennungsgefahr!</b> ■ Öffnen Sie die Backofentür, schalten Sie das Gerät aus und benutzen Sie es nicht mehr. Verständigen Sie unseren Kundenservice (siehe „Service“ auf Seite DE-42).
Außenkühlgebläse läuft nach.	Kein Fehler. Das Außengebläse läuft eine gewisse Zeit nach und schaltet dann automatisch ab.

## Service

---

Bitte beachten!

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

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

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

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

Gerätebezeichnung	Bestellnummer
hanseatic Einbau-Herdset mit Glaskeramik-Kochfeld und Zeitschaltuhr HBCO7010PA1 + HC46066CB	20502062

### 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

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

#### Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich an unseren Technik-Service:  
Telefon 040 36 03 31 50

#### Kunden in Österreich

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

## Entsorgung und Abfallvermeidung

### Unser Beitrag zum Schutz der Ozonschicht



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

### Abfallvermeidung

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

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

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

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

### Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

## Tabelle Prüfgerichte

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

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

1) Einschubhöhe von unten gerechnet

2) vorgeheizt

3) 5 Minuten vorheizen

4) 1. und 2. Seite

5) Universalpfanne oben

6) abhängig von der Höhe des Bratens

7) Zubereitungsangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

\*) kein Vorheizen erforderlich

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

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

---

Warenzeichen	HANSEATIC
Modellkennung	HBCO7010PA1+HC46066CB
Energieeffizienzindex	77,4
Energieeffizienzklasse auf einer Skala A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A+
Energieverbrauch konventionellen Modus	0,87 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluft-Modus	0,65 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	70 l

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

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

Modellkennung	HBCO7010PA1+HC46066CB
Art des Backofens	einbaufähig
Masse des Gerätes	40,2 kg
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	70 l
Energieverbrauch im konventionellen Modus	0,87 kWh/Zyklus
Energieverbrauch im Umluftmodus	0,65 kWh/Zyklus
Energieeffizienz Index	77,4

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

Modellkennung	HBCO7010PA1+HC46066CB
Art der Kochmulde	elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen	4
Heiztechnik	Strahlungskochzonen
<u>Maße</u> Kochzone vorne links Kochzone hinten links Kochzone hinten rechts Kochzone vorne rechts	Ø 14,0 / 22,5 cm Ø 16,0 cm L 26,5 cm, W 16,0 cm Ø 16,0 cm
<u>Energieverbrauch</u> Kochzone vorne links Kochzone hinten links Kochzone hinten rechts Kochzone vorne rechts	191,6 Wh/kg 186,9 Wh/kg 204,3 Wh/kg 191,1 Wh/kg
Energieverbrauch Kochmulde	193,5 Wh/kg

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

## Technische Daten

---

Bestellnummer	20502062
Gerätebezeichnung	Einbau-Herdset mit Glaskeramik-Kochfeld
Modell	HBCO7010PA1+HC46066CB
Bemessungsspannung	220 - 240 V ~ / 380- 415 V 3N ~
Frequenz	50 Hz / 60 Hz
Bemessungsaufnahme Backofen	3200 W
Gerätemaße Backofen (H x B x T)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Nischenmaße Backofen (H x B x T)	600 mm x 560 mm x 570 mm
Maximal-Temperatur	450 °C
Beleuchtung	220-240 V, 25 W, G9, T 300 °C
Bemessungsaufnahme Kochfeld	6600 W
Gerätemaße Kochfeld (Höhe x Breite x Tiefe)	55 mm x 590 mm x 520 mm
max. Ausschnittmaß (Breite x Tiefe)	560 mm x 490 mm
Dicke der Arbeitsplatte	≥ 38 mm
Gewicht Kochfeld	9,0 kg
Bemessungsaufnahme gesamt	9800 W

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

HBCO7010PA1  
+ HC46066CB



User manual

Built-in oven with glass ceramic hob  
and timer

hanseatic

Manual/version:  
199319\_EN\_20211018  
Article no.: 20502062  
Reproduction, even of excerpts,  
is not permitted!

## Table of contents



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

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



You can find information on setting up, assembly and installation from page EN-34.

Explanation of terms and symbols . . .	EN-3	The oven . . . . .	EN-20
Safety . . . . .	EN-4	Requirements . . . . .	EN-20
Intended use . . . . .	EN-4	Preparation . . . . .	EN-20
Safety notices . . . . .	EN-4	The right oven cookware . . . . .	EN-20
Operational controls and appliance parts . . . . .	EN-13	Proper handling of the oven . . . . .	EN-20
Using the hob . . . . .	EN-14	Oven rack, baking tray and dripping pan . . . . .	EN-21
Requirements . . . . .	EN-14	Baking tray guides with telescopic oven rails . . . . .	EN-21
Glass ceramic hob . . . . .	EN-14	External cooling fan/extractor . . . . .	EN-21
The right cookware . . . . .	EN-15	Signal tones . . . . .	EN-21
Flush switches . . . . .	EN-15	Selecting functions/heating modes	EN-22
Cooking zones and dials . . . . .	EN-16	Starting the cooking process . . . . .	EN-23
The indicator lights . . . . .	EN-17	Interrupting/ending the cooking process . . . . .	EN-23
Residual heat indicators . . . . .	EN-17	Special features of the “cooking compartment lighting” function . . . . .	EN-24
Tips for saving energy and for cooking . . . . .	EN-17	Special features of the “defrosting” function . . . . .	EN-24
Cleaning the hob . . . . .	EN-19	Special preparation information for yeast dough . . . . .	EN-25
		Child lock . . . . .	EN-25
		Tips for saving energy . . . . .	EN-25
		Cleaning the oven . . . . .	EN-26
		Cleaning the housing surface . . . . .	EN-26
		Cleaning the cooking compartment	EN-26
		Pyrolytic self-cleaning . . . . .	EN-27
		Cleaning baking tray guides and telescopic oven rails . . . . .	EN-28
		Replacing oven lightbulbs . . . . .	EN-30
		The timer . . . . .	EN-31
		Setting the time . . . . .	EN-31
		Setting the start time . . . . .	EN-31
		Countdown timer . . . . .	EN-32
		Delivery . . . . .	EN-33
		Package contents . . . . .	EN-33
		Check the delivery . . . . .	EN-33
		Installing the hob . . . . .	EN-34
		Transport . . . . .	EN-34
		Installation . . . . .	EN-34
		Required materials . . . . .	EN-34
		Preparing food . . . . .	EN-34

Connection to the power supply – notes for the installer. . . . .	EN-37	Disposal and waste prevention. . . . .	EN-42
Connection conditions . . . . .	EN-37	Our contribution to the protection of the ozone layer. . . . .	EN-42
Connecting to the mains . . . . .	EN-37	Waste prevention . . . . .	EN-42
Installing the oven . . . . .	EN-38	Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner . . . . .	EN-42
Inserting the oven. . . . .	EN-38	“Test report” table . . . . .	EN-43
Before first use . . . . .	EN-39	Product fiche concerning Regulation (EU) No 65/2014. . . . .	EN-44
Troubleshooting table . . . . .	EN-40	Product information concerning Regulation (EU) No. 66/2014 . . . . .	EN-45
Service . . . . .	EN-41	Technical specifications . . . . .	EN-47
Advice, order and complaint . . . . .	EN-41		
Repairs and spare parts. . . . .	EN-41		

## Explanation of terms and symbols

The following symbols can be found in this user manual.

### WARNING

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

### CAUTION

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

### NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.

 This symbol refers to useful additional information.

# Safety

---

## Intended use

The oven is designed for cooking, frying, baking, grilling and keeping food warm.

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

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

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

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

Do not make any technical changes to the appliance.

Use the appliance 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.

## 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.

## Risks to children

### WARNING

#### Risk of suffocation!

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

#### Risk of burns!

- Do not store items that could be of interest to children in the storage space above or behind the hob. Children could be encouraged to climb onto the hob.
- Do not leave pot/pan handles sticking out over the edge of the worktop; this ensures children cannot reach up and pull down the cookware.

## Risks for certain groups of people

### CAUTION

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.

- Do not allow children to play with the appliance or have access to the appliance if they are unsupervised.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

### Risks in handling household electrical appliances

#### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

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

In such cases, remove the mains plug and contact our Service department (see page EN-41).

- The appliance corresponds to protection class 1 and may only be connected to a properly installed protective conductor. Ensure that the voltage is correct when connecting it. More de-

tailed information about this can be found on the nameplate.

- Connection to the mains supply may only be made by an authorised electrician approved by the local energy supply company (see page EN-37). 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.
- 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; consult a qualified professional if necessary (see page EN-41).
- If the mains plug is no longer accessible after installation, an all-pole disconnecting device complying with overvoltage category III must be connected to the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; consult a qualified professional if necessary (see page EN-41).
- Before connecting the device, switch off the relevant electric circuit(s) (switch off circuit breakers or unscrew fuses). Before accessing the terminals, all supply circuits must be switched off.

- Mains cord/mains plug:
  - Lay the mains cord so that it does not pose a tripping hazard.
  - Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
  - Do not extend or modify the mains cord.
  - Keep the mains cable and mains plug away from naked flames and hot surfaces.
  - If the mains cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through customer service or by a qualified specialist.
- Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
- Never open the housing.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Water that runs through cracks inside the glass ceramic hob may be electrified! If there are visible cracks on your glass ceramic hob, disconnect the appliance from the mains (switch off and/or unscrew fuse). Contact our Service department, see page EN-41.

- Do not use a steam cleaner to clean the device. Steam could get through cracks into live electrical components of the hob and cause short-circuiting.

### Risks when handling the appliance

#### WARNING

##### Health hazard!

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

- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut larger-sized fries and then bake at maximum of 180°C.
- When frying potatoes using raw potato discs or frying potato fritters in a frying pan, it is better to use margarine (with a minimum fat content of 80 %) or oil with a little margarine instead of pure oil.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamide.

##### Risk of injury!

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

- Wear protective gloves when unpacking and installing the appliance.

 CAUTION
**Fire hazard!**

During use the appliance becomes hot. The cooking zones/areas get very hot during operation.

- The cooking process must be supervised. A short cooking process has to be constantly supervised

**Risk of burns!**

During use the appliance becomes hot. The cooking zones/areas get very hot during operation and will remain hot even after they are switched off; this is signalled by the residual heat indicator.

- Caution in the event of a power cut: residual heat may not be indicated.
- Care should be taken to avoid touching heating elements. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector. If you only remove the pot from the cooking zone, the zone will be reactivated as soon as a pot or other object made of ferromagnetic material is placed on it.
- Always switch off the cooking zones/areas yourself if you wish to stop a cooking process. Cancelling the cooking time limit does not end the cooking process itself.
- Do not leave the appliance unattended during use.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Never sit on the appliance.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.  
Exception: Remove sugary or starchy contaminants, plastic or aluminium foil from the hot glass ceramic immediately using a standard sharp scraper. While doing so protect hands from burns with oven gloves or pot holders.

**Health hazard!**

The appliance generates a magnetic field that could disrupt medical implants.

- Ask your doctor about any possible effects on implants, e.g. pacemakers or defibrillators.

 NOTICE

Risk of damage from improper installation of the appliance.

Insufficient air circulation may lead to damage caused by overheating.

- Never fit the hob over an oven without ventilation!

**Risk due to improper operation!**

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

- Do not place hot pots or pans on the sensor field. Otherwise the electronics underneath may be damaged.
- Do not push heavy pans across the hob; this may scratch the glass ceramic.  
Even if small objects just make slight contact with the hob, they can damage the glass ceramic surface. For example, do not allow salt and pepper shakes to fall onto the hob from cabinets above.
- Do not allow objects to fall onto the glass ceramic. Even small objects may cause a great deal of damage if they come into contact with glass ceramic in a punctiform manner.
- Wipe the glass ceramic surface and the base of the pots before use to remove any dirt that may cause scratches.
- Do not place any magnetisable objects (e.g. credit cards) near or on the hob, as they may be damaged by the electromagnetic field.
- Do not use the appliance as a work surface or a storage area. Materials which are sensitive to heat such as plastic dishes could become damaged if this is the case.
- Do not use any harsh abrasive detergents, scouring agents, abrasive powder or steel sponges; they can scratch the surface. This can destroy the glass.
- Clean and maintain the appliance regularly with a special care product containing a special impregnating oil for glass hobs. Such products can be found in specialist shops.

## Risks when handling the glass ceramic hob

### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

### CAUTION

Risk of burns!

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

- Do not store items that could be of interest to children above or behind the hob. Children could be encouraged to climb onto the hob.
- Do not leave pot/pan handles sticking out over the edge of the worktop; this ensures children cannot reach up and pull down the cookware.
- Always switch off the cooking zones/ areas yourself if you wish to stop a cooking process. Cancelling the cooking time limit does not end the cooking process itself.
- The cooking zones get very hot during operation and will remain hot after they are switched off; this is shown by the residual heat indicator.
- If a mains failure occurs, the residual heat indicator will go out and may not indicate the presence of residual heat.

- Allow the cooking zones to cool completely before cleaning.  
Exception: Remove sugary or starchy contaminants, plastic or aluminium foil from the hot glass ceramic immediately using a standard sharp scraper. While doing so protect hands from burns with oven gloves or pot holders.

#### Fire hazard!

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

- NEVER attempt to extinguish a fire with water; instead switch the appliance off and then cover the flames with, for example, a pan lid or a fire blanket.
- If you are preparing food with alcohol, do not leave the cooker unattended! Food may ignite of its own accord.
- Never store objects on the cooking area.
- The cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Only protective hob grilles or hob covers made by the hob 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.
- Always switch the hob off completely after cooking!

#### Risk of injury!

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

- Wear protective gloves when unpacking and installing the hob.

#### NOTICE

Risk of damage from improper installation of the appliance.

Insufficient air circulation may lead to damage caused by overheating.

- Never fit the hob over an oven without ventilation!

#### Risk due to improper operation!

- Immediately remove sugar or starchy food particles and residues of plastics or aluminium foil. Otherwise, these may cause permanent and irreparable damage to the hob.
- Turn the temperature controllers for the double circle and roasting pan cooking zones clockwise to turn them on and counter-clockwise to turn them off. Never turn past the double zone symbol by force.
- Do not place hot pots or pans on the sensor field. Otherwise the electronics underneath may be damaged.
- Do not push heavy pans across the hob; this may scratch the glass ceramic. Even if small objects just make slight contact with the hob, they can damage the glass ceramic surface. For example, do not allow salt and pepper shakers to fall onto the hob from cabinets above.

## Risks associated with using ovens

### CAUTION

#### Health hazard!

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

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

#### Health hazard!

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

- Do not defrost meat, poultry and fish in oven mode.
- Avoid any physical contact.
- Pour defrost water away. Do not use it for any other purpose.
- Thoroughly clean the crockery you have used.

The pyrolytic self-cleaning process destroys the non-stick coating on baking trays and moulds and toxic gases may be emitted.

- Never clean non-stick baking trays and moulds in the pyrolytic self-cleaning process.

#### Risk of tipping and injury!

If a heavy weight is placed on the open appliance door, the appliance can tilt forwards. There is a risk of injury from falling objects.

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

#### Risk of burns!

During use the appliance becomes hot. Particular care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- Only ever operate the oven with the oven door closed. Make sure that the door seal is sealed tightly.
- Never leave the oven unattended while grilling. Keep children away!
- Allow the oven to cool completely before cleaning.
- Never pour water directly into the hot oven. The steam can cause scalding and damage the enamel.
- Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.
- Oven lighting:
  - Before replacing the light, ensure that the appliance is switched off to prevent the possible risk of electric shock.
  - First switch off the oven then unscrew and/or switch off the fuses.
  - Replace the light bulb only when the oven is no longer hot.

During the pyrolytic self-cleaning process, the exterior of the appliance also becomes very hot.

- Do not touch the oven door, and wait until the appliance has cooled off, even after the self-cleaning process is complete.
- Keep children away.

### 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.
- Under no circumstances must the fan openings be covered up. This may cause the appliance to overheat.
- Do not place food to be grilled too far back near the end of the heating element. It is particularly hot there. Fatty foods can catch fire.
- If the cooling fan is defective, the appliance can quickly overheat, causing even more damage to the appliance and setting fire to any other nearby flammable objects. In such an event, immediately switch off the appliance, open the oven door and stop using the oven!
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven! If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the oven for storage purposes.
- If you are cooking foods in oil, fat or with alcohol, do not leave the oven unattended! Food may ignite of its own accord.
- In case of an oven fire: Keep the oven door closed! Never extinguish burning oil or fat with water!
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our service team (see page EN-41).

Loose food residue, grease and meat juices can ignite during the pyrolytic self-cleaning process.

- Remove large bits of food or other contaminants from the cooking compartment before each pyrolytic self-cleaning process.

### NOTICE

Risk due to improper operation!

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

- When preserving food, place only so many jars in the dripping pan at the same time, ensuring that they do not touch each other. The jars can burst.
- Do not clean baking tray guides and telescopic rails in the dishwasher.
- If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.
- Do not use the oven door handle to lift the entire oven! The handle is not designed to carry the whole weight of the appliance.

#### Risk of damage!

Only pyrolysis-proof items may stay in the cooking compartment during pyrolysis.

- Remove the oven rack, baking tray, dripping pan and baking tray guides from the cooking compartment.
- Empty out the cooking compartment.

The oven door locks during the pyrolytic self-cleaning process. The locking mechanism will release automatically once the interior of the appliance is sufficiently cooled off.

- Never attempt to open the oven door by force either during the pyrolytic process or before the cooling-off phase has ended.

During the pyrolytic self-cleaning process, the interior of the appliance becomes very hot.

- Following the pyrolytic self-cleaning process, do not disconnect the appliance from the mains for at least one hour so that the blower can cool down the interior of the appliance in a controlled manner.

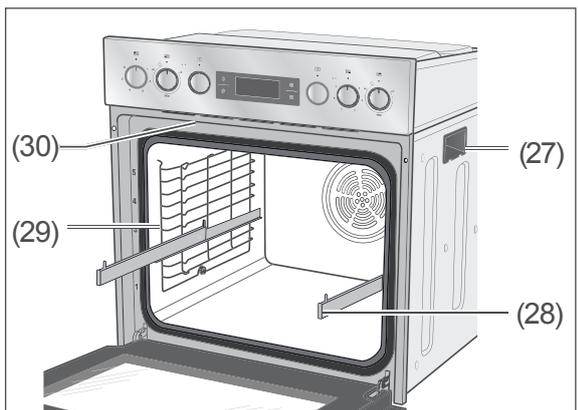
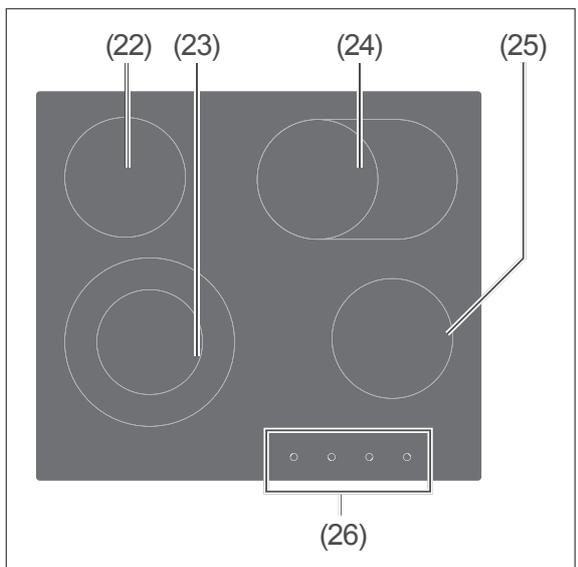
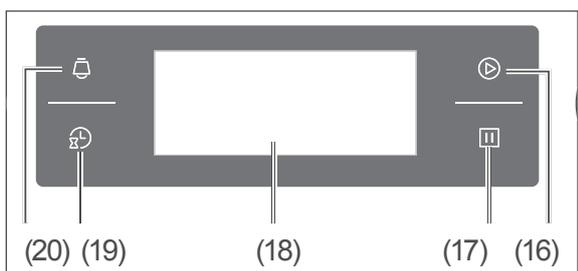
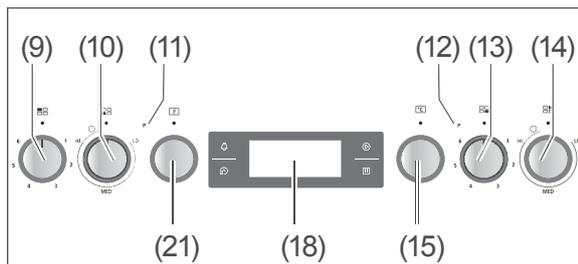
#### Risk of operating the oven using the timer

##### CAUTION

Fire hazard!

- Before starting the timer, please make sure you inform all members of the household so that they do not put anything in the oven.
- Never leave anything to grill unattended when using the timer!
- Monitor the oven while using the timer in order to prevent spilling and burning. Please note that fats, oils and alcohol can catch on fire when heated.

## Operational controls and appliance parts



### Control panel

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

### Hob

- (22) Normal cooking zone at the back left, 16.0 cm
- (23) Double cooking zone at the front left, 14.0/22.5 cm
- (24) Roasting pan zone at the back right, 16.0/16.0×26.5 cm
- (25) Normal cooking zone at the front right, 16.0 cm
- (26) Four residual heat indicators

### Oven

- (27) Carry handles on each side
- (28) Telescopic oven rails
- (29) Baking tray guides
- (30) Extractor (ventilation)

## Using the hob

---

### Requirements

- You have read the chapter “Safety” at the beginning of this manual.
- The appliance is connected, as described in chapter “Installing the hob” from page EN-34.
- You have thoroughly cleaned the oven (see “Basic cleaning” on page EN-39).

### Glass ceramic hob

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

#### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Do not continue to cook if you find cracks in the glass ceramic. Water that runs through cracks inside the device may be live! If there are cracks in the glass ceramic, disconnect the glass ceramic hob from the mains supply (switch off circuit breaker(s)/unscrew fuse[s]) and then Contact our Service Centre (see page EN-41).

Fire hazard!

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

#### CAUTION

Risk of injury!

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids can get hot

- Do not place them on the hob surface.

#### NOTICE

Risk of damage!

Improper handling of the appliance may result in damage.

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

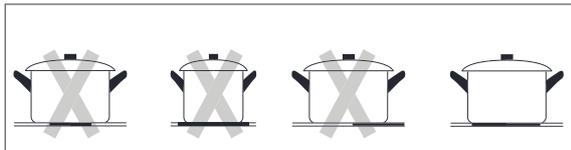
## The right cookware

### ! NOTICE

#### Risk of damage!

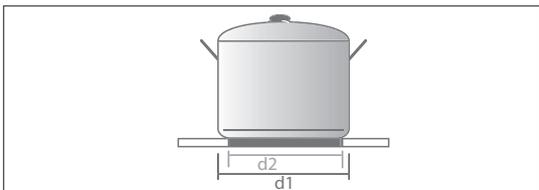
Glass is a poor heat conductor. Because of this, thermal stress and breakages may occur when using glass cookware on the hob.

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



The best thing to use is cookware for electric hobs

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



The **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

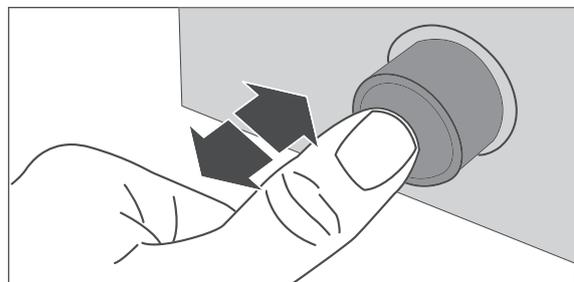
- cookers are also well-suited. The relatively high purchase costs are quickly saved again.
- Steel pots and pans as well as coated and uncoated aluminium cookware with a thick base. However, coated cookware must not be overheated or scratched.

You should not use:

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

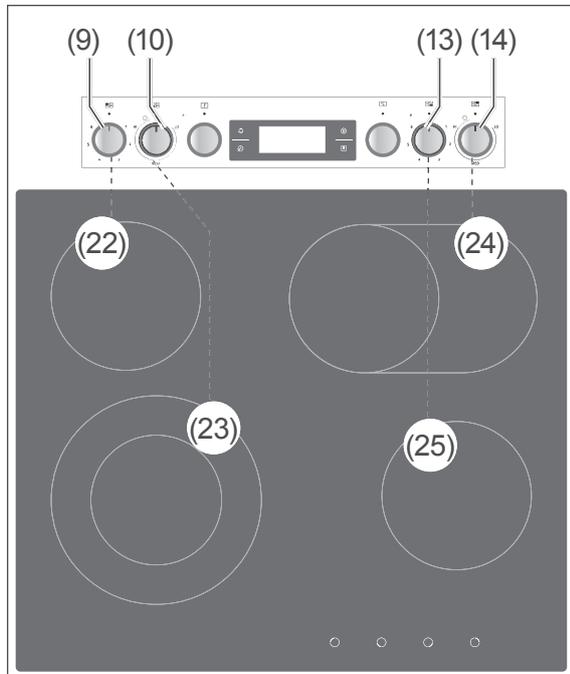
## Flush switches

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



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

## Cooking zones and dials



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

Cooking zone	Ø in cm	Dial
(22) Normal zone	16.0	(9)
(23) Double circle zone	14.0/22.5	(10)
(24) Casserole zone	16.0/ 16.0 × 26.5	(14)
(25) Normal zone	16.0	(13)

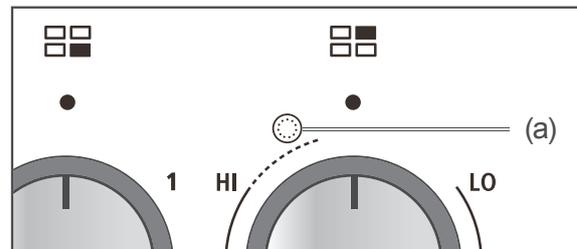
- Turn the dial to the desired level of heat as needed. See “Tips for saving energy and for cooking” on page EN-17.
- Turn the dial back to “0” to switch off the cooking zone.

## Operating the double circle and casserole zone

### ! NOTICE

Risk of damage!

Turn the dials (10) and (14) only clockwise to switch the cooking zones on and anticlockwise to switch them off. Never turn the dials past the double-zone symbol by force.



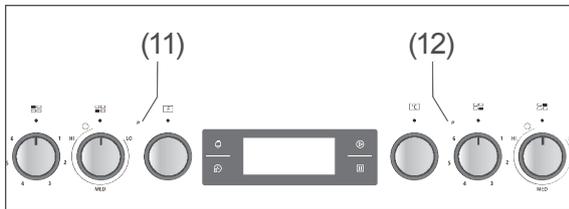
To extend the cooking zone,

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

To reduce the size of the cooking zone again,

- turn the dial anticlockwise to “0” and then turn the dial clockwise to the desired power.

## The indicator lights



When at least one cooking zone is turned on, the corresponding indicator lights up:

- (11) for the left cooking zones (22) and (23)
- (12) for the right cooking zones (24) and (25).

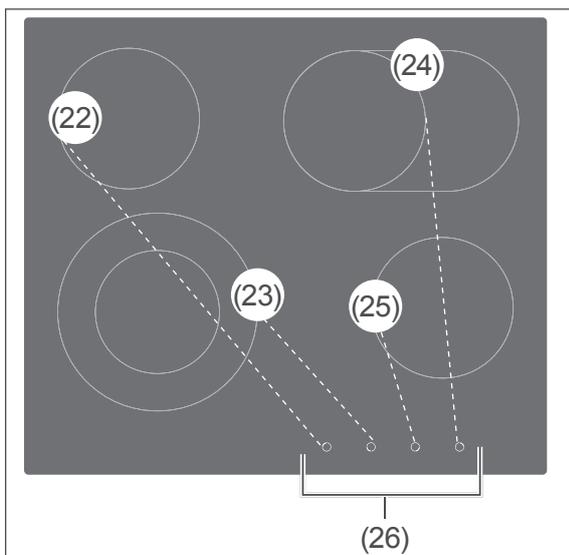
## Residual heat indicators

### ⚠ CAUTION!

Risk of burns!

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

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



The corresponding residual heat indicator (26) lights up as soon as a cooking zone reaches approx. 50 °C. After the cooking zone is

switched off, the indicator continues to be lit for as long as the cooking zone is hot. It warns you of any possible burning and lets you know that you can still use residual heat to cook.

## Tips for saving energy and for cooking

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

- For smaller quantities 1 level lower, for larger quantities 1 level higher.
- To sear and parboil food, always select the highest setting.
- Once the pot boils and steam forms or the steak is brown on both sides, switch to a lower level; for larger pots and pans use the setting “2”, otherwise setting “1” is sufficient.
- Roasts weighing more than 1 kilogram are best cooked in the oven.
- Use the right dishes and a little water/oil to cook; this helps to preserve the vitamins.
- Use the residual heat of the cooking zones. The heat is sufficient for 5 to 10 minutes, for example, for soaking rice.
- When cooking, always leave the lid on the saucepan wherever possible. Liquids can be brought to the boil more quickly with the lid on than without.

- Only ever use high-quality, new saucepans and pans. They lie flat on the hob and therefore conduct energy more easily than cookware with a warped or dented base (please note in the chapter “The right cookware”).
- Turn the level down quickly and continue to cook at the lowest possible setting.
- Always use pressure cooking saucepans whenever possible. This will halve the cooking process and you will save a lot of energy.
- Only use as much water as you really need to cook the food. A lot of energy is required to warm up water.

## Cleaning the hob

### ⚠ CAUTION!

Risk of burns!

Improper handling may lead to burns.

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

### ! NOTICE

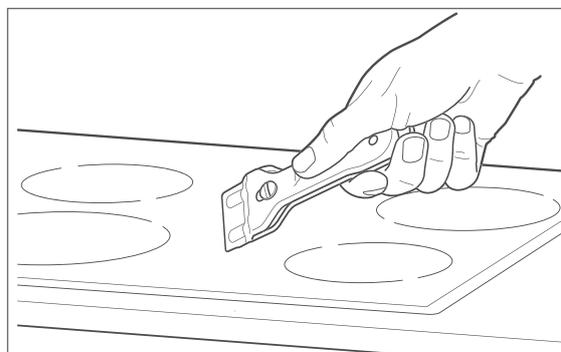
For cleaning purposes, do not use any harsh cleaning agents or scouring powders, steel wool, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners! They can damage the surface. High-pressure cleaners can cause a short circuit.

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

### Slight soiling which is not burnt on

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

### Hard, baked-on dirt



- Tough stains can be most easily removed after cooling using a blade scraper. Cleaning agents designed especially for this purpose can also be found in specialist shops. Finally, wipe the surface with a damp cloth.
- Treat the hob with a special care product after cleaning.

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

### ! NOTICE

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

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

## The oven

---

### Requirements

- You have read the chapter “Safety” at the beginning of this manual.
- The appliance is connected, as described in chapter “Installing the hob” from page EN-34.

### Preparation

1. Remove any polystyrene, cardboard and plastic safety parts from the oven and baking trays.
2. Remove all protective films.
3. Set the clock (see “Setting the time” on page EN-31).
4. Thoroughly clean the oven before first use (see “Basic cleaning” on page EN-39).

### The right oven cookware

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

### Proper handling of the oven

#### CAUTION!

##### Fire hazard!

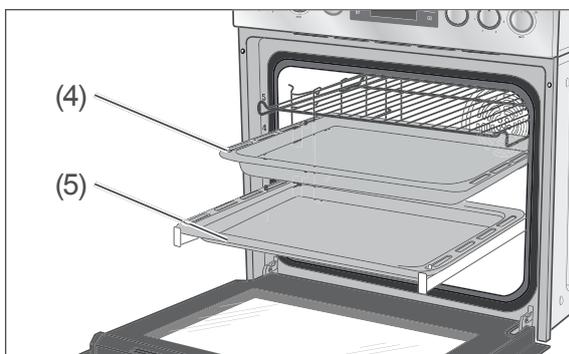
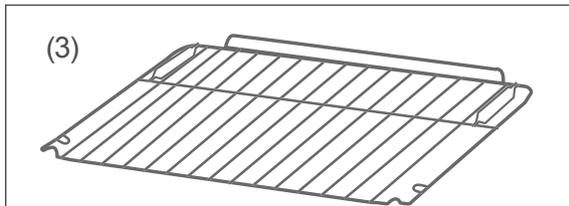
- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- If the external cooling fan is broken, switch off the oven and do not use it. Open the oven door and call our Service Centre (see page EN-41).
- In case of an oven fire:
  - Switch off the circuit breakers/un-screw fuses
  - Do **not** open the oven door until the fire is extinguished
- **Never** extinguish burning oil or fat with water! To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation “F” or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service team (see page EN-41).

#### NOTICE

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

- Do not place baking trays or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment.
  - If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.
-

## Oven rack, baking tray and dripping pan



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

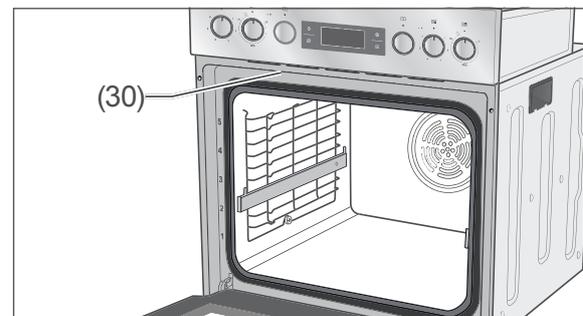
The supplied baking tray (4) and the dripping pan (5) both have an angled edge. Please ensure that this edge is facing forward on being placed in the oven.

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

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

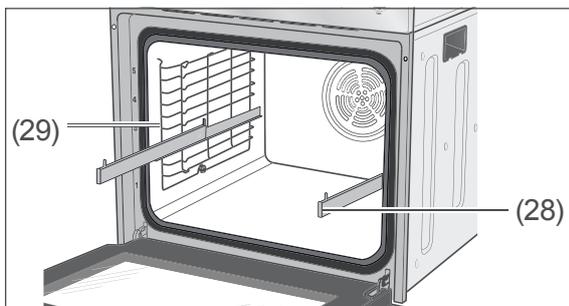
For instructions, see “Cleaning the cooking compartment” on page EN-26.

## External cooling fan/extractor



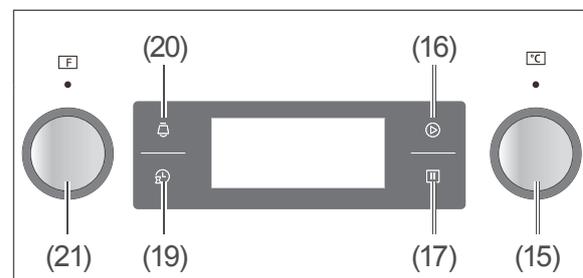
The external cooling fan cools down the steam and vapour that exit the oven through the extractor (30) and prevents adjacent units from becoming too hot.

## Baking tray guides with telescopic oven rails



The side walls of the cooking compartment are equipped with baking tray guides (29) with telescopic oven rails (28). These make it easier to remove baking trays from the oven, for example, to baste roasts.

## Signal tones



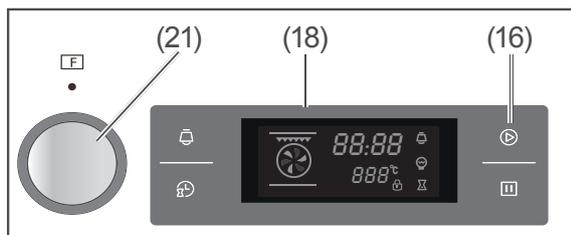
If you use the controller (15) or the function dial (21), or if you tap on one of the sensors (16) to (20), you will hear a signal tone.

Selecting functions/heating modes		
Symbol	Meaning	Default setting
	Cooking compartment light: Only the cooking compartment is lit. Heating and fans remain switched off.	–
	Defrosting: This merely circulates unheated air within the cooking compartment.	–
	Bottom heat: Heat is only generated below. The fan is switched off. This setting is suited for achieving dark and crispy bases.	60 °C
	Top and bottom heat: Conventional heating without fan. The heat is more intense from the top or bottom, depending on the shelf height. Baking and roasting is only possible on one shelf level.	220 °C
	Top and bottom heat with convection: Heat is generated both at the top and bottom. The fan evenly distributes heat. Well suited for baking and for preparing flash-roast dishes.	220 °C
	Infrared grill: When grilling, meat, poultry and fish brown quickly, become crispy and do not dry out. The crust is easy to digest and is also suitable for bland diets.	210 °C
	Intensive grill (infrared grill with top heat): The higher temperature in the upper part of the oven will lead to more intense browning, suitable for larger portions.	210 °C
	Intensive grill with fan: Ideal for grilling meat, poultry, fish and juicy vegetables, such as tomatoes, courgettes, aubergines, onions, etc.	210 °C
	Hot air (with ring element): The heat is generated only by the ring heater, which is positioned around the fan on the rear wall of the oven. The fan distributes the heat evenly in the oven.	180 °C
PYR	Pyrolytic self-cleaning (The oven lighting remains switched off.)	450 °C
	Energy-saving mode: This optimised heating method saves energy when preparing food. The oven lighting remains switched off.	160 °C

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

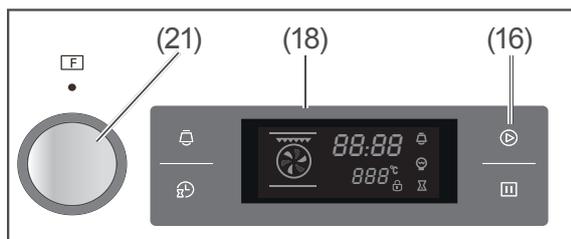
## Starting the cooking process

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

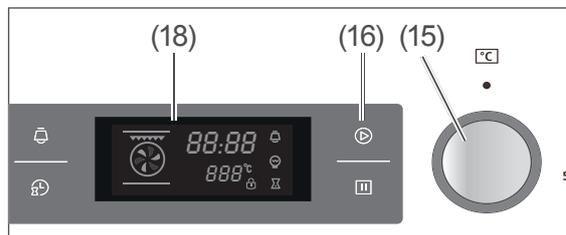


1. Selecting a function: Turn the dial (21) until the display (18) shows the corresponding symbol and its standard temperature.
2. To confirm the function selection and start cooking, tap the  sensor (16).

The display shows the maximum cooking time of 9:00 hours, the standard temperature flashes to indicate that the oven is still heating up. For functions with circulating air or hot air, you will also see a rotating fan symbol. The oven lighting is on. You will hear a soft sound coming from the external cooling fan.



3. Changing the cooking time: Turn the dial (21) until the display (18) shows the desired cooking time (0:01 to 9:00).
4. To confirm the displayed cooking time, tap the  sensor (16).  
The display shows the maximum cooking time of 9:00 hours and the standard temperature flashes.



5. Adjusting the temperature: Turn the controller (15) until the display (18) shows the desired temperature.
6. To confirm the displayed temperature, tap the  sensor (16).

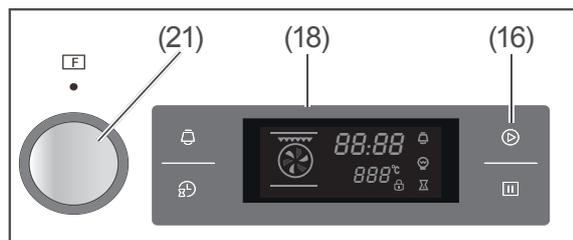
Once the preset cooking duration has elapsed, you will hear five signal tones and the oven will switch off automatically.

## Interrupting/ending the cooking process

- To interrupt the cooking process tap the  sensor (17) once.  
The remaining cooking time and the current temperature will flash in the display. To continue cooking, tap the  sensor (16).
- To end the cooking process, tap the  sensor (17) twice.

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

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



1. Selecting a function: Turn the dial (21) until the display (18) shows the symbol.
2. To confirm the selection and to start the function, tap the sensor (16). and the will appear in the display. The cooking compartment is lit up.

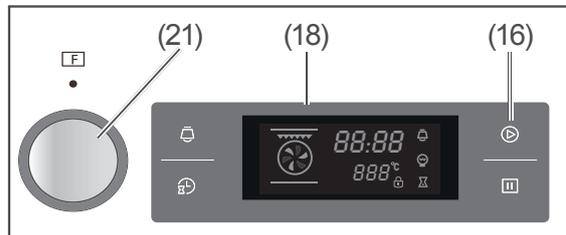
## Special features of the “defrosting” function

### WARNING

Health hazard!

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

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



1. Selecting a function: Turn the dial (21) until the display (18) shows the symbol.
2. To confirm the selection and to start the function, tap the sensor (16). will appear in the display and the will rotate. The display shows the maximum cooking time of hours. The cooking compartment is lit up.
3. Changing the cooking time: Turn the dial (21) until the display (18) shows the desired cooking time ( to ).
4. To confirm the displayed cooking time, tap the sensor (16).

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

## Special preparation information for yeast dough

### ! NOTICE

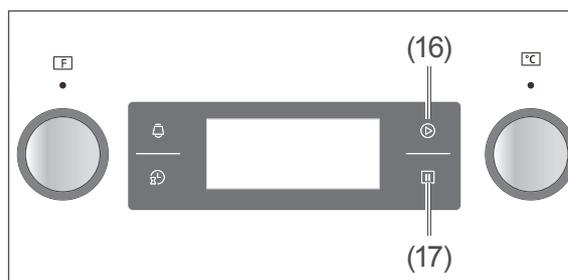
Pent-up heat can damage the oven's enamel.

- If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C.
- Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.

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

## Child lock

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



The child lock can be

- switched on by simultaneously tapping the sensors (16) and (17) for 3 seconds. A lock symbol  appears at the bottom right of the display.
- switched off by tapping the sensors (16) and (17) for 3 seconds again. The lock symbol will disappear from the display.

## Tips for saving energy

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

## Cleaning the oven

---

### CAUTION!

Risk of burns!

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

### NOTICE

Improper cleaning may lead to damage.

- For cleaning purposes, do not use any harsh, abrasive cleaning agents or scouring agents, steel wool, metal scrapers, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners! They can damage the surface and destroy the glass.
  - The door seals are sensitive to oil and grease – making the rubber porous and brittle.
  - Do not remove the door seals.
  - High-pressure cleaners can cause a short circuit.
- 

## Cleaning the housing surface

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

## Cleaning the cooking compartment

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

## Steam cleaning

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

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

## Pyrolytic self-cleaning

### CAUTION

Risk of burns!

During the pyrolytic self-cleaning process, the exterior of the appliance also becomes very hot.

- Do not touch the oven door, and wait until the appliance has cooled off, even after the self-cleaning process is complete.
- Keep children away.

Fire hazard!

Loose food residue, grease and meat juices can ignite during the pyrolytic self-cleaning process.

- Remove large bits of food or other contaminants from the cooking compartment before each pyrolytic self-cleaning process.

Health hazard!

The pyrolytic self-cleaning process destroys the non-stick coating on baking trays and moulds and toxic gases may be emitted.

- Never clean non-stick baking trays and moulds in the pyrolytic self-cleaning process.

### NOTICE

Risk of damage!

Only pyrolysis-proof items may stay in the cooking compartment during pyrolysis.

- Remove the oven rack, baking tray, dripping pan and baking tray guides from the cooking compartment.
- Empty out the cooking compartment.

The oven door locks during the pyrolytic self-cleaning process. The locking mechanism will release automatically once the interior of the appliance is sufficiently cooled off.

- Never attempt to open the oven door by force either during the pyrolytic process or before the cooling-off phase has ended.

During the pyrolytic self-cleaning process, the interior of the appliance becomes very hot.

- Following the pyrolytic self-cleaning process, do not disconnect the appliance from the mains for at least one hour so that the blower can cool down the interior of the appliance in a controlled manner.

Generally speaking, the term “pyrolysis” describes dissolving substances by applying heat. Pyrolysis heats the cooking compartment up to 450 °C and turns dirt to ash which can be easily wiped off later.

Pyrolytic cleaning is a good option for when residue cannot be easily removed with a sponge and water.

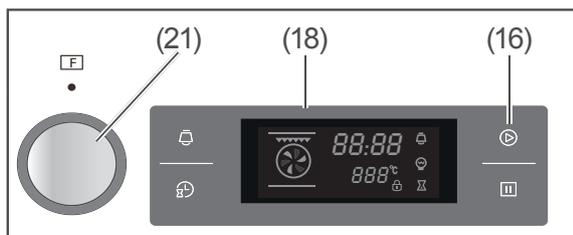
## Starting pyrolysis

1. Switch off the hob's four zones.

The increased energy required for generating the high temperature in the cooking compartment during pyrolysis does not allow for the hob to be operated simultaneously. In this case, the display would show the symbol “----” upon starting pyrolysis

2. Completely empty the cooking chamber. Remove the oven rack (3), baking tray (4) and dripping pan (5) as well as the baking tray guides (29) as described in section “Cleaning baking tray guides and telescopic oven rails” on page EN-28.

3. Remove large bits of food or other contaminants from the cooking compartment.
4. Close the cooking chamber door.  
Otherwise, the process will not start and the display will show `d o o r`.



5. Turn the dial (21) until the display (18) shows the letters `P Y R`.
6. To confirm the selection and start the pyrolytic self-cleaning process, tap the play/pause sensor (16).  
You will hear the process begin, and the cooking compartment door locks.
7. To change the cleaning duration, turn the function dial (21) until the display (18) shows the desired cleaning duration in hours (`1:30` to `2:00`).
8. To confirm the displayed cleaning duration, tap the play/pause sensor (16).  
After the pyrolytic process has finished, the fan will continue to run for another hour. This is necessary in order for the fan to sufficiently cool the interior of the appliance. The power supply must not be interrupted during this hour of cooling. At the end of the hour, you will hear five signal tones and the oven will switch off.
9. Remove the ash.

**i** If you try to switch on one or more cooking zones during pyrolysis, the oven will switch off on its own within one minute.

### Interrupting/terminating pyrolysis

How you interrupt or terminate pyrolysis all depends on how much the cooking compartment has heated up. If the temperature in the cooking compartment

- is still below 200 °C, tap the pause sensor (17)
  - once to interrupt the process.
  - twice to terminate the process.
- is already over 200 °C, you can no longer interrupt the process, you can only end it. To do this, briefly tap the pause sensor (17) once.

### Cleaning baking tray guides and telescopic oven rails

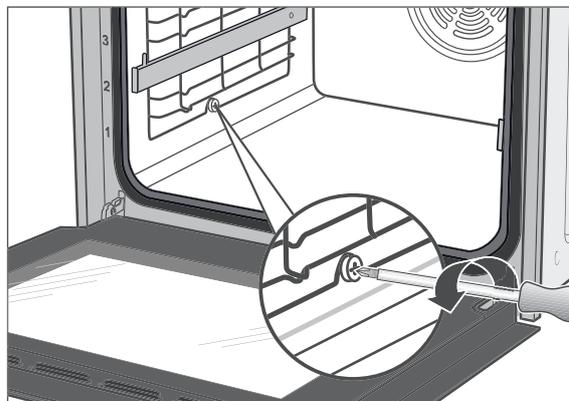
#### ! NOTICE

Risk of damage!

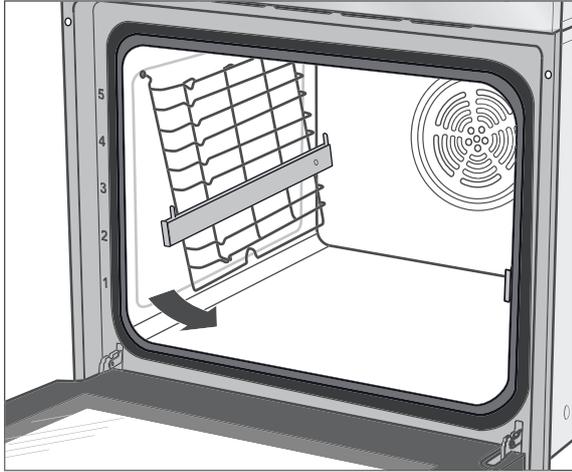
The baking tray guides and telescopic oven rails can be damaged by improper cleaning.

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

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



1. Loosen the screws on the baking tray guides and remove them.



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

### Cleaning the oven door

#### ! NOTICE

Risk of breakage and injury!

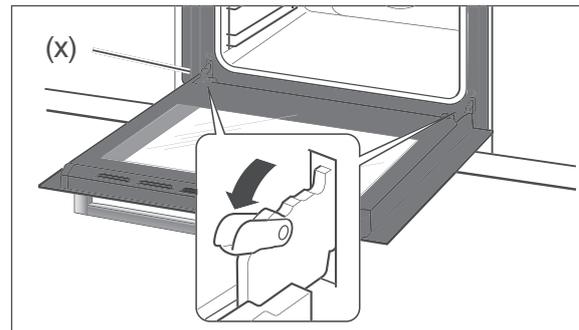
The oven door is equipped with heavy glass panels that can break if handled improperly.

- Do not drop the oven door.
- Make sure you do not hit the oven door against anything.
- Do not use the oven if the glass is damaged. Please contact our Service Centre instead (see page EN-41).
- If a glass pane breaks, keep children away from it and carefully collect all the pieces of glass.

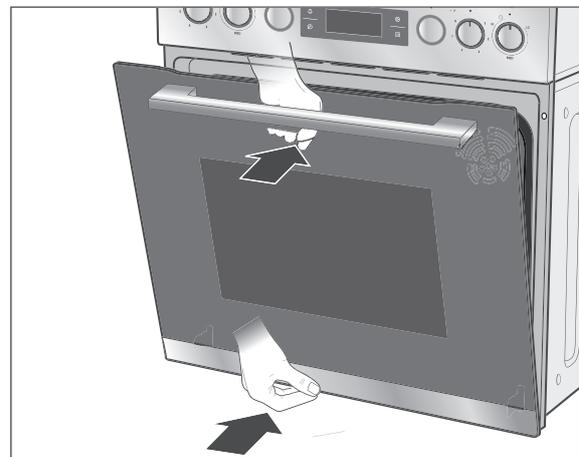
You can un hinge the oven door in order to be able to clean the oven door and all areas of the cooking compartment.

### Removing the oven door from its hinges

1. Open the oven door completely.



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



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

### Putting the oven door back on its hinges

1. Hold the oven door at an angle using both hands.
2. Hook the hinges into the holes in the side panels.
3. Open the oven door completely.
4. Fold the clips (x) on both sides all the way back.
5. Close the door carefully. The door must sit flush when closed. If the door does not sit flush when closed or if there is a cracking sound when closing it, the door is not hung properly.

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

### Replacing oven lightbulbs

#### 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.

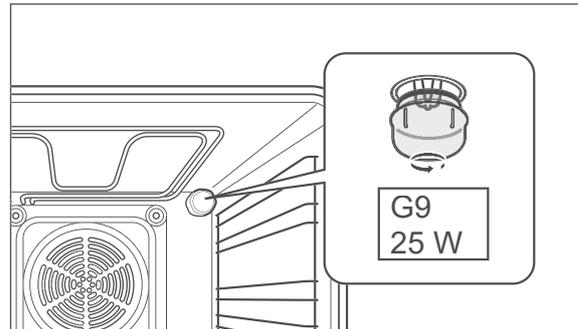
Risk of burns!

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.

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

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

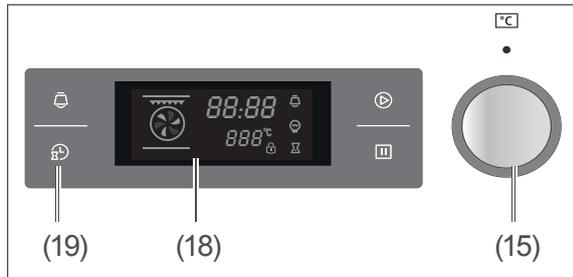


3. Unscrew the glass cover anticlockwise and remove it.
4. Carefully pull the defective bulb out of the socket and replace it with a new one of the same type.
5. Insert the glass cover back into the opening and screw it back on clockwise.
6. Remove the cloth from the cooking compartment and switch it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

## The timer

### Setting the time

When starting up the appliance for the first time or after a power failure, the display will show 0:00. The time must be set.



1. Tap the sensor (19).  
0 will flash on the hour indicator.
2. Turn the controller (15) until the display (18) shows the current hour (0 - 23).
3. To save the setting, tap the sensor (19) again.  
00 will flash on the minute indicator.
4. Turn the controller (15) until the display (18) shows the current minute (0 - 59).
5. To save the setting, tap the sensor (19).

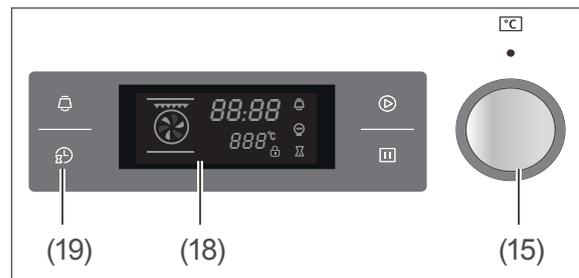
The time is set.

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

### Setting the start time

If you don't want the cooking process to be started immediately, but at a certain time, you can set a start time, with the exception of: Functions and .

Requirement: The time is set.



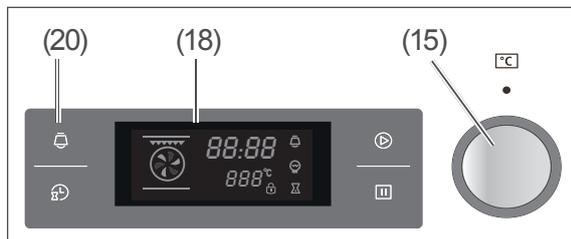
1. Tap the sensor (19).  
The indicator showing the current hour will flash.
2. Turn the controller (15) until the display (18) shows the desired start hour (0 - 23).
3. To save the setting, tap the sensor (19) again.  
The indicator showing the current minute will flash.
4. Turn the controller (15) until the display (18) shows the desired start minute (0 - 59).
5. Do **not** tap the hour sensor again, but instead
  - select the desired function, temperature and cooking time (see “Starting the cooking process” on page EN-23) and
  - start the cooking process.

The hourglass symbol appears at the bottom right of the display to indicate that you have set a start time. When the start time is reached, you will hear a signal tone and the cooking process will start.

## Countdown timer

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

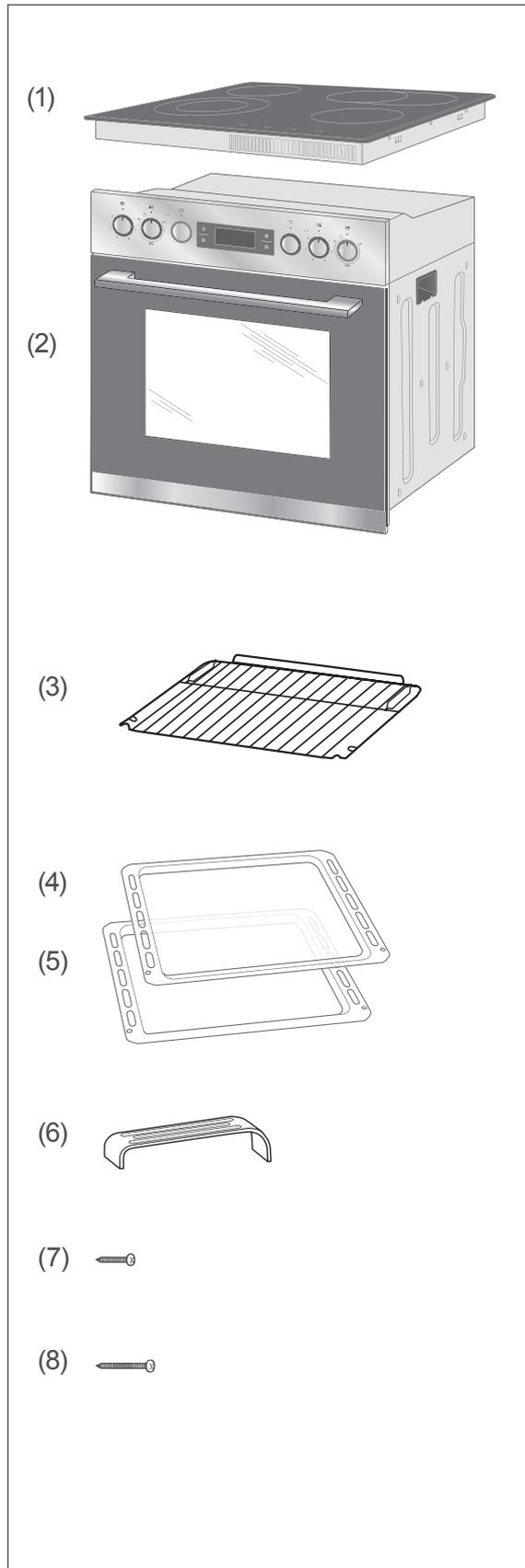
Please note that the countdown timer does not switch the oven or hob on or off



1. Tap the  sensor (20).  
The indicator showing the current hour will flash.
2. Turn the controller (15) until the display (18) shows the desired number of hours (0 - 9).
3. To save the setting, tap the  sensor (20) again.  
The minute indicator will flash.
4. Turn the controller (15) until the display (18) shows the desired number of minutes (0 - 59).
5. Tap the  sensor (16).  
The countdown will begin. The display will show the remaining time.  
After the set time has elapsed, you will hear 10 signal tones.

 To cancel the countdown, tap the  sensor (17) twice.

## Delivery



### Package contents

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

### Check the delivery

1. Transport the appliance to a suitable location and unpack it there (see page EN-34).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transport, please contact our Service department (see page EN-41).

#### **! WARNING!**

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

■ Never use a damaged appliance.

## Installing the hob

### Transport

#### ! NOTICE

Risk of damage!

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

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

### Installation



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

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

#### Installation requirements

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

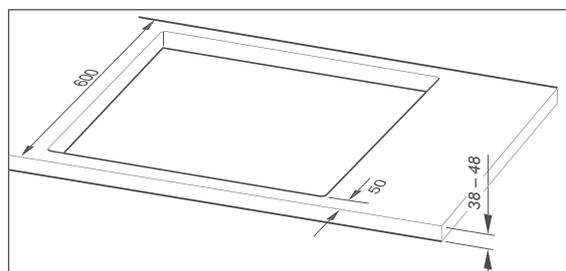
- The hob and oven are connected by the permanently installed wiring harness; they must therefore be installed in **direct alignment** to each other.

### Required materials



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

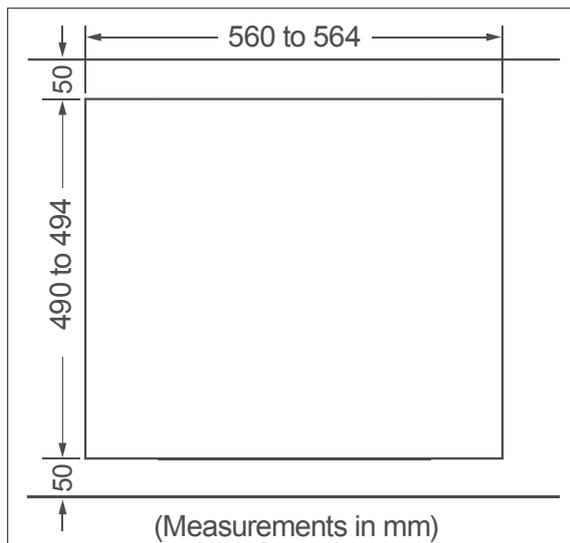
### Preparing food



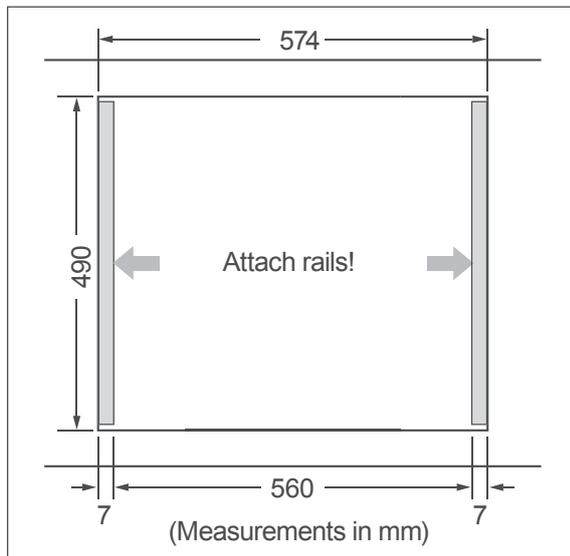
The following conditions must be fulfilled:

- The worktop must be at least 38–48 mm thick and at least **600 mm** deep. It must also be horizontal and level, and it 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:  
**560 to max. 574 mm wide**  
**490 to max. 494 mm deep.**



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.

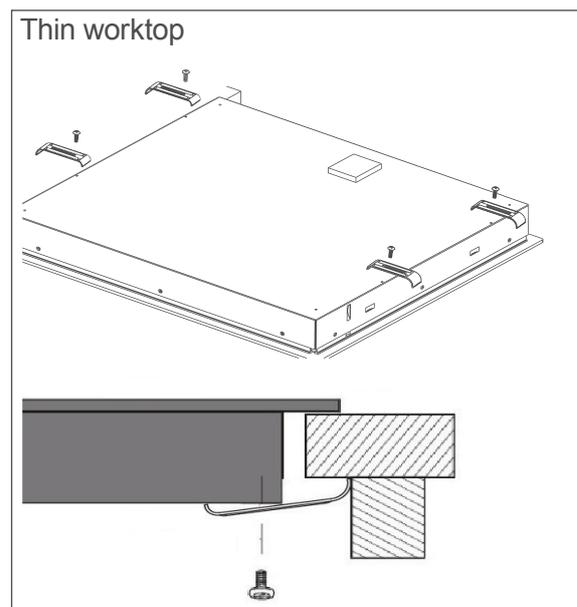
## Preparing and inserting the hob

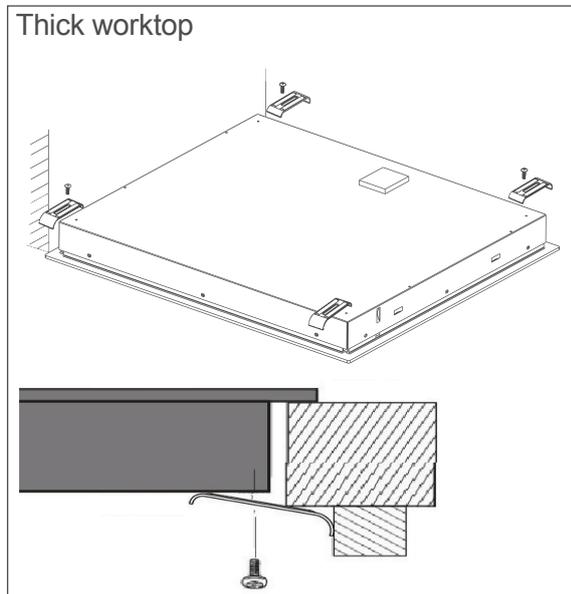
### ! NOTICE

Risk of breakage!

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

1. Take the hob out of the packaging.
2. Remove all protective films and adhesive tapes.
3. Carefully place the hob (residual heat indicators at the front) in the middle of the worktop cut-out.





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

# Connection to the power supply – notes for the installer

## WARNING

Electric shock / fire hazard!

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

- Connection to the mains supply **may only be made by an authorised electrician** approved by the local energy supply company, e.g. our Service Centre (see page EN-41). Only then will you benefit from our warranty and a sufficient level of safety.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; this includes fuses, miniature circuit breakers and protective devices.

## Connection conditions

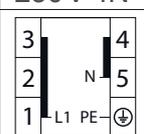
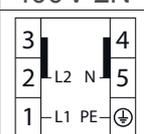
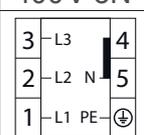
- The rated voltages allowed as well as the rating of the device can be found in Chapter “Technical specifications” on page EN-47.
- Depending on the type of connection allowed, you must
  - select the cross-section cable
  - insert or remove contact bridges (see table and circuit diagrams on the right).
- The power cord used must comply with the requirements of DIN EN 60335-1 (e.g. H05RR-F model).
- A separate power supply is required.
- When connecting the appliance, VDE requirements and the “Technical connection requirements” must be observed. Contact protection must be guaranteed.

## Connecting to the mains

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

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

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

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

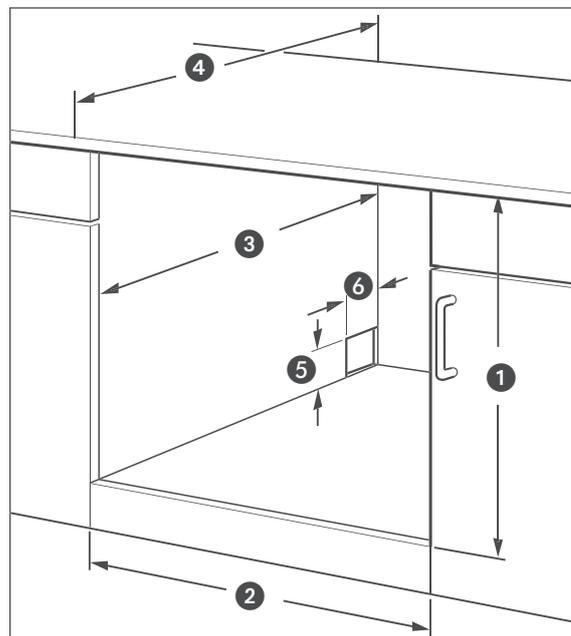
L1–L3: Phase(s), N: Neutral conductor, PE: Protective conductor (earth wire).

## Installing the oven

The following conditions must be observed:

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

- ① min. 600 mm
- ② 560–568 mm
- ③ min. 570 mm
- ④ min. 580 mm
- ⑤ max. 50 mm
- ⑥ max. 50 mm



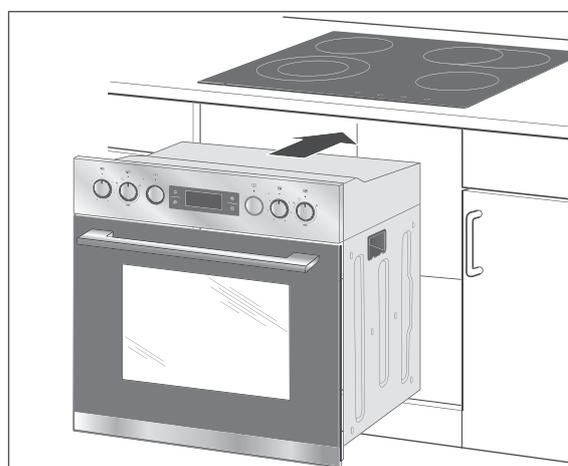
### Inserting the oven

#### ! NOTICE

Risk of damage!

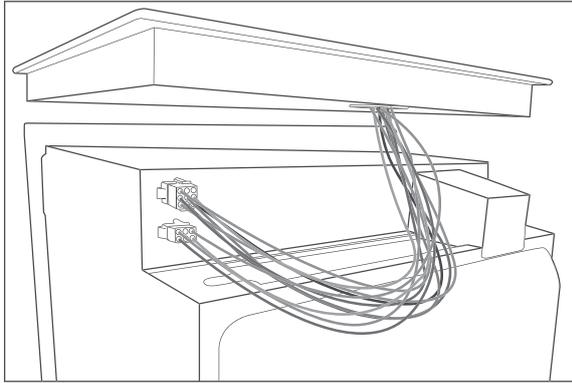
- Only lift the oven using the carrying handles on the sides. The door is not suitable for this purpose.

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

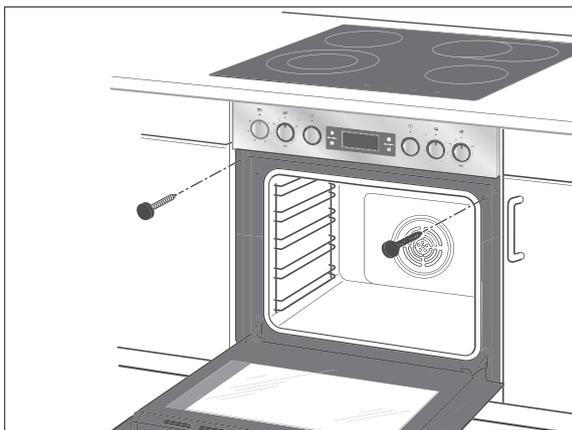


1. Use the carrying handles on the side of the oven to lift it and then push it as far

back into the built-in cabinet so that the connections and earthing screw for the hob can still be easily reached.



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



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

## Before first use

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

## Basic cleaning

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

1. Leave the dripping pan, baking tray and oven rack in the cooking compartment. Switch the oven on and let it run for approx. 30 minutes at 250°C. It is normal for a slight odour to develop. If necessary, open the kitchen window.
2. After switching off the oven, open the oven door and allow the oven to cool completely.
3. Remove the dripping pan, baking tray and oven rack and clean and rinse off all pieces as well as the cooking compartment. Then wipe everything dry.
4. All further instructions on how to operate the oven can be found from page EN-13.

## Troubleshooting table

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

### WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

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

Problem	Possible solutions/tips
The oven and cooking zones are not working and nothing is shown on the display.	The power supply has been interrupted. Check the fuses for the oven on the fuse box. If you have any doubts, contact our Service Centre (see page EN-41).
The heat symbol will disappear.	The set oven temperature has been reached. The heat symbol will automatically re-appear as soon as the oven re-heats.
The cooking compartment light is defective.	Replace the defective bulb for the cooking compartment light (see "Replacing oven lightbulbs" on page EN-30). Notice: Defective bulbs do not fall under our warranty.
The cooking chamber door cannot be closed properly.	Foreign objects are located on the door seal faces. Clean the door seal faces thoroughly.
	The cooking compartment door is warped or the door seals/latch is defective. Do not use the appliance! Please contact our Service department regarding this.
Fissures or cracks in the hob.	Switch off all cooking zones immediately and stop using them. Contact our Service Centre (see page EN-41).
The external cooling fan is not working; no air released from the air locks and Cover is very hot.	Switch on just the cooking compartment lighting – if there is no fan noise and no air is being released, the fan is defective.
	 <b>CAUTION!</b> Risk of burns! ■ In such an event, immediately open the oven door, switch off the appliance, and stop using the cooker! Contact our Service Centre (see page EN-41).
External cooling fan keeps running.	No error. The external cooling will run for a while and then shut off automatically.

## Service

---

### Please note!

You are responsible for the condition of the appliance and its proper use in the household.

If you call out for customer service due to an operating error, you will incur charges, even during the guarantee/warranty period.

Damage resulting from non-compliance with this manual unfortunately cannot be recognised.

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

Name of appliance	Order number
hanseatic built-in oven with glass ceramic hob and timer HBCO7010PA1 + HC46066CB	20502062

### 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

You can prevent waste by having your defective appliances repaired. Please contact our customer service regarding this.

#### Customers in Germany

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

#### Customers in Austria

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

## Disposal and waste prevention

### Our contribution to the protection of the ozone layer



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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

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

### Waste prevention

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

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

Please help us reduce waste and contact our Service department if your product is faulty.

More information can be found in the brochure “Waste Prevention Programme - of the German Government with the Involvement of the Federal Länder”.

### 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.

## “Test report” table

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

Dish	Number of trays	Rack height <sup>1)</sup>	Heating method	Temperature in °C	Cooking time in min.
Shortbread biscuits	1	3	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	180-200	10-20
	1	3	Convection with top and bottom heat <sup>2)</sup>	170-180	10-20
Water sponge cake	1	2	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	170-180	25-35
	1	2	Convection with top and bottom heat <sup>2)</sup>	150-160	30-40
Leavened apple cake	1	3	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	180-200	25-35
	1	3	Convection with top and bottom heat	170-180	30-40
20 muffins	1	3	Top/bottom heat	180-190	15-25
	1	3	Convection with top and bottom heat	160-170	20-30
Toast	1	4	Grill with fan <sup>3)</sup>	250	0.5 - 1
12 patties	1	4	Grill with fan <sup>3)</sup>	250	10-12 + 8-12 <sup>4)</sup>
Chicken <sup>*)</sup>	1	2	Top/bottom heat	210-230	50-70
	1	2	Convection with top and bottom heat	170-180	60-80
Roast pork <sup>*)</sup>	1	2	Convection with top and bottom heat	160-180 <sup>6)</sup>	140-170
	1	2	Grill with fan	170-190 <sup>6)</sup>	90-120
Goose	1	2	Convection with top and bottom heat	160-180	150-180
Pizza <sup>7)</sup>	1	2	Bottom heat with fan <sup>*)</sup>	190-210	20-25
	1	3	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	200-220	10-20

<sup>1)</sup> Rack height calculated from below

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

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

<sup>4)</sup> Page 1 and 2

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

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

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

<sup>\*)</sup> No pre-heating required

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

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

Trade mark	HANSEATIC
Model identifier	HBCO7010PA1+HC46066CB
Energy efficiency index	77,4
energy efficiency class class on a scale from A+++ (most efficient) to D (least efficient)	A+
Energy consumption in conventional mode	0,87 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,65 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	70 l

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

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

Model identification	HBCO7010PA1+HC46066CB
Type of oven	built-in
Mass of the appliance	40,2 kg
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	70 l
Energy consumption in conventional mode	0,87 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,65 kWh/cycle
Energy Efficiency Index	77,4

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

Model identification	HBCO7010PA1+HC46066CB
Type of hob	electric hob
Number of cooking zones	4
Heating technology	Radiant cooking zones
<u>Dimension</u> Cooking zone front left Cooking zone back left Cooking zone back right Cooking zone front right	Ø 14,0 / 22,5 cm Ø 16,0 cm L 26,5 cm, W 16,0 cm Ø 16,0 cm
<u>Energy consumption</u> Cooking zone front left Cooking zone back left Cooking zone back right Cooking zone front right	191,6 Wh/kg 186,9 Wh/kg 204,3 Wh/kg 191,1 Wh/kg
Energy consumption hob	193,5 Wh/kg

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

## Technical specifications

---

Item number	20502062
Name of appliance	Built in oven with glass ceramic hob
Modell	HBCO7010PA1+HC46066CB
Rated voltage	220 - 240 V ~ / 380- 415 V 3N ~
Frequency	50 Hz / 60 Hz
Rated power input oven	3200 W
Oven measurements (H x W x D)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Oven recess dimensions (H x W x D)	600 mm x 560 mm x 570 mm
Maximum temperature	450 °C
Lighting	220-240 V, 25 W, G9, T 300 °C
Rated power input hob	6600 W
Hob measurements (H x W x D)	55 mm x 590 mm x 520 mm
Max. cut out dimension hob (W x D)	560 mm x 490 mm
Thickness of work top	≥ 38 mm
Weight of hob	9,0 kg
Total rated power input	9800 W

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

