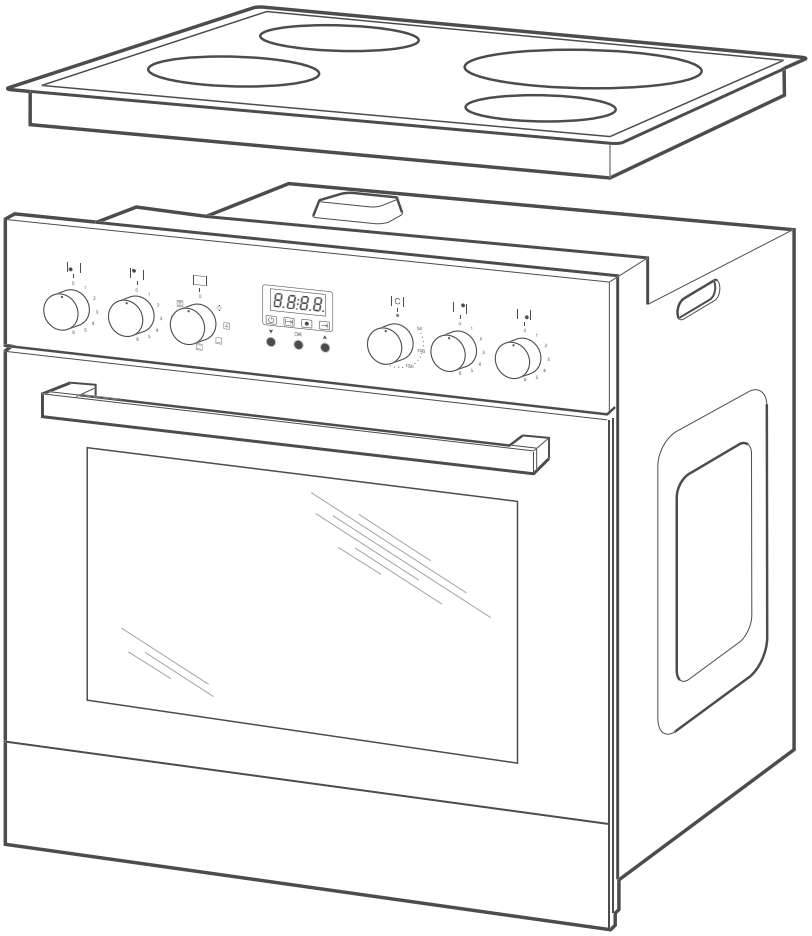
BF-6A31E4E7G
+ IB64-72N06C



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Anleitung/Version:
195530_DE_20200430
Bestell-Nr.: 708401
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Herd-Set
Einbaubackofen und
Induktionskochfeld

Inhaltsverzeichnis

Informationen zum Einbauen und Anschließen finden Sie ab Seite DE-29.

Lieferung DE-3
Verpackungs-Tipps DE-3
Lieferumfang DE-3
Lieferung kontrollieren DE-3

Sicherheit DE-4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch DE-4
Begriffserklärung DE-4
Sicherheitshinweise DE-4

Bedienelemente und Geräteteile DE-10

Das Kochfeld DE-11
Glaskeramik-Kochfeld DE-11
Informationen zur Induktions-Technik . . DE-11
Das richtige Kochgeschirr DE-12
Kochzonen und Schalter DE-13
Tipps zum Garen und Energiesparen . . DE-14

Kochfeld reinigen DE-15

Der Backofen DE-16
Vorbereitung DE-16
Das richtige Backofen-Geschirr DE-16
Richtiger Umgang mit dem Backofen . . DE-16
Backblech und Fettpfanne DE-16
Funktionsschalter DE-17
Temperaturregler DE-18
Außenkühlgebläse DE-18
Backofen ausschalten DE-18
Besonderheiten beim Auftauen DE-18
Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig DE-19
Die Uhr DE-19

Tabelle Prüfgerichte DE-23

Backofen reinigen DE-24
Gehäuseoberflächen reinigen DE-24
Garrraum reinigen DE-24
Backblechträger und Teleskop-schienen reinigen DE-25
Leuchtmittel der Backofen-beleuchtung auswechseln DE-28

Einbau und Anschluss DE-29
Transportieren DE-29
Einbau DE-29
Arbeitsplatte vorbereiten DE-29
Netzanschluss – Hinweise für den Installateur DE-31
Netzleitung anschließen DE-32
Backofen einsetzen DE-33
Vor dem ersten Gebrauch DE-34

Fehlersuchtabelle DE-35

Unser Service DE-36
Beratung, Bestellung und Reklamation . DE-36
Reparaturen und Ersatzteile DE-36

Umweltschutz DE-37
Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen DE-37
Verpackung DE-37
Tipps zum Energiesparen DE-37

Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 65/2014 . . . . . DE-38

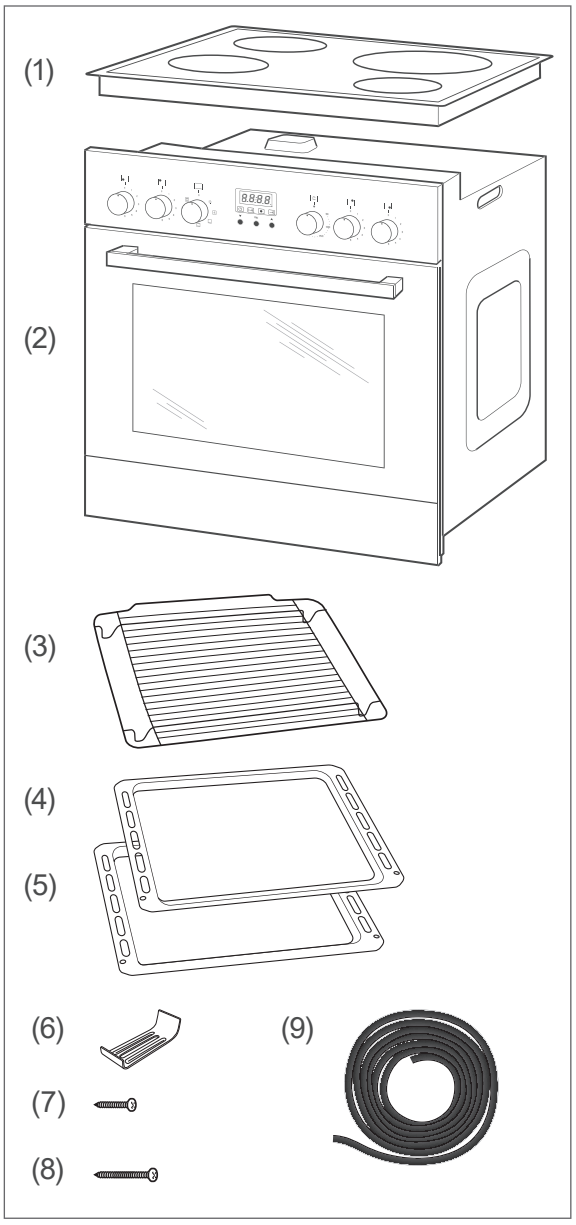
Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014 . . . . . DE-39

Technische Daten DE-40

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

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

Lieferung



Lieferumfang

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

(6) 4× Klammer zur Befestigung des Glaskeramik Kochfelds an einer Arbeitsplatte
(7) 4× Schraube zur Klammer-Befestigung
(8) 4× Schraube zur Backofen-Befestigung
(9) 1× Dichtband für Kochfeld

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 „Transportieren“ auf Seite DE-29).
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-36).

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr!
Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

Verpackungs-Tipps

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

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

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Herd-Set 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.
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.

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

⚠ WARNUNG

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

⚠ VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

Sicherheitshinweise

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

⚠ WARNUNG

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

Stromschlaggefahr!

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

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

  In einem solchen Fall Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen und unseren Service kontaktieren, siehe Seite DE-36.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist, wie z. B. unsere Techniker, siehe Seite DE-36. Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen! Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Netzanschluss nicht verändern.
- Vor dem Anschluss des Geräts die betreffenden Stromkreise ausschalten (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen).
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Niemals versuchen, das defekte oder vermeintlich defekte Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Das Gerät darf weder mit einer externen Zeitschaltuhr noch mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Zum Auswechseln der Garraumbeleuchtung zunächst den Backofen ausschalten, dann die Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten. Glühlampe erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.
- Bei Rissen im Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall weiterkochen, sondern das Kochfeld sofort vom Stromnetz trennen (Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten). Dann unseren Service kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-36).

Risiken für Kinder

Erstickungsgefahr!

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

⚠ VORSICHT

Risiken für bestimmte Personengruppen

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

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

Risiken im Umgang mit dem Gerät

Brandgefahr!

- Das Kochfeld und den Backofen nach dem Kochen immer vollständig ausschalten!
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Funktionsschalter (12) und Temperaturregler (14) nach dem automatischen Abschalten immer auf Null zurückdrehen!
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fettes Grillgut kann Feuer fangen.
- 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 Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Bei Feuer im Backofen:
  Backofentür nicht öffnen!
- Bei Feuer im Kochgeschirr:
  Sofort Deckel darauf!
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!

- Im Brandfall sofort alle Schalter auf Null drehen und die Sicherungen ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke verwenden
  Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen, siehe Seite DE-36.
- Wenn das Außenkühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall sofort aus, öffnen Sie die Backofentür, und benutzen Sie den Herd nicht mehr!
- 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.
- 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 Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen entzünden können.

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

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen, Wänden, Backblechen usw. zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Aus dem Wrasenabzug (Lüftung) strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen des heißen Backofens!
- Wasser nie direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.
- Den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!
- Die Kochzonen heizen sich im Betrieb auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige (23) signalisiert.
  Bei einer Stromunterbrechung erlischt die Restwärmeanzeige, obwohl noch Restwärme vorhanden sein kann.
- Keine Gegenstände aus Metall wie Besteck und Deckel auf dem Glaskeramik-Kochfeld ablegen, weil sie sich aufheizen und zu Verbrennungen führen können.
- Die Kochzonen bzw. den Backofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Gesundheitsgefahr!

- Als Träger eines Herzschrittmachers sollten Sie den Gebrauch eines Induktionskochfelds mit Ihrem Arzt besprechen.
- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofen auftauen. Das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und es abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen. Die Auftauflüssigkeit muss dabei abfließen können, da sich sonst schädliche Mikroorganismen bilden können.

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

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.
- Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb, die Bildung von Acrylamid zu verringern.

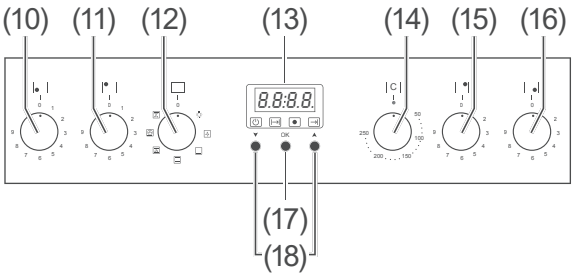
! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

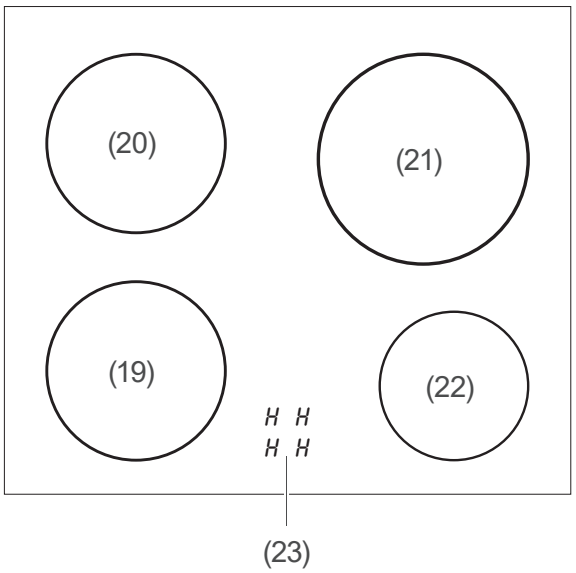
- Zum Reinigen keine scharfen, abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören.
  Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien sofort entfernen. Sie können das Kochfeld sonst dauerhaft und irreparabel beschädigen.
- 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.
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik kann zerkratzen.
- Keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten) in der Nähe oder auf dem Kochfeld ablegen, da sie durch das elektromagnetische Feld beschädigt werden können.
- 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.

- Die Kochfelder können beschädigt werden, wenn sie mit leerem Kochgeschirr betrieben werden.
- 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.
- Backblechträger und Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen!
- Soll das Gerät mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Den Backofen nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Backofens zu tragen. Stattdessen die Tragegriffe (24) verwenden.

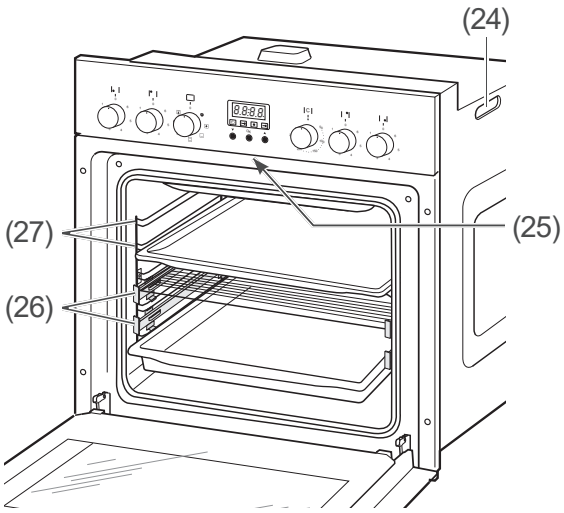
Bedienelemente und Geräteteile



Bedienblende
(10) Temperaturregler Kochzone vorne links
(11) Temperaturregler Kochzone hinten links
(12) Funktionsschalter Backofen
(13) Uhr
(14) Temperaturregler Backofen
(15) Temperaturregler Kochzone hinten rechts
(16) Temperaturregler Kochzone vorne rechts
(17) OK-Taste
(18) Pfeiltasten



Kochfeld
(19) Kochzone vorne links
(20) Kochzone hinten links
(21) Kochzone hinten rechts
(22) Kochzone vorne rechts
(23) Anzeigefeld für Heizstufe, Restwärme und Fehlersymbol



Backofen
(24) Tragegriff
(25) Wrasenabzug (Lüftung)
(26) Teleskopschienen
(27) Backblechträger

Symbole im Uhrendisplay

Der Backofen ist eingeschaltet oder betriebsbereit.

Gardauer einstellen bzw. Gardauer ist eingestellt.

Heizsymbol - leuchtet, wenn der Backofen aufheizt.

Abschaltzeitpunkt einstellen bzw. Abschaltzeitpunkt ist eingestellt.

Das Kochfeld

Glaskeramik-Kochfeld

Damit die Glaskeramik nicht zu Schaden kommt und lange hält, braucht sie etwas Vorsicht, Pflege und das geeignete Geschirr.

⚠ WARNUNG

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

- Bei Rissen in der Glaskeramik auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramik-Kochfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Risse in der Glaskeramik sind, das Glaskeramik-Kochfeld vom Stromnetz trennen (Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten). Dann unseren Service kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-36).

! 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.

Informationen zur Induktions-Technik

Wirkungsprinzip eines induktiven Kochfelds

Unterhalb der Glaskeramik-Oberfläche befindet sich eine Spule, die von Strom durchflossen wird und dadurch ein magnetisches Wechselfeld erzeugt. Dieses Wechselfeld induziert in einem darüber platzierten Kochgefäß Wirbelströme, die das Kochgefäß erhitzen. Die Wirbelströme machen also aus dem Kochgefäß selbst einen Wärmegeber. Die Oberfläche der Glaskeramikplatte heizt sich zwar auf, aber nicht infolge des elektrischen Feldes, sondern durch die Wärme, die vom Topf ausgeht.
Nachfolgend finden Sie die wesentlichen Vorteile eines Induktionskochfelds gegenüber einem herkömmlichen Glaskeramikkochfeld:

- Der Ankochvorgang läuft viel schneller ab.
- Der Energieverbrauch ist deutlich geringer.
- Mehr Flexibilität: Es wird nur der Teilbereich erhitzt, auf dem tatsächlich das Kochgefäß steht.
- Die Reinigung des Kochfelds fällt leichter, da die Glaskeramik nur durch die Kontaktwärme mit dem Topf erwärmt wird und Verschmutzungen nicht so leicht einbrennen können.
- Höhere Sicherheit: Sobald das Kochgefäß von der Platte genommen wird, schaltet sich die Kochzone automatisch aus. Ohne Kochgefäß lässt sich die Kochzone nicht einschalten.

Geräuschentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds

Ein Induktionskochfeld kann im Betrieb Geräusche verursachen. All diese Geräusche entstehen weder aufgrund technischer Fehler, noch sind sie Zeichen schlechter Qualität. Sie hängen mit der Technik der Induktion zusammen und haben keine negativen Auswirkungen auf das Kochgeschirr oder das Kochfeld.

Mögliche Geräusche:

– Tiefes Brummen wie bei einem Trafo
  Dieses Geräusch kann auftreten, wenn eine hohe Leistungsstufe eingestellt ist. Ursache hierfür ist, dass eine hohe Energiemenge vom Kochfeld auf das Kochgerät übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird schwächer, sobald die Leistungsstufe vermindert wird.

– Leises Pfeifen
  Dieses Geräusch kann auftreten, wenn ein leeres Kochgerät auf eine Kochzone gestellt wird. Es verschwindet, sobald man Wasser oder Lebensmittel in das Kochgerät gibt.

– Prasseln
  Dieses Geräusch kann bei Kochgeräten auftreten, die aus Schichten unterschiedlicher Werkstoffe bestehen. Das Geräusch wird durch Schwingungen an den Verbindungen der verschiedenen Werkstoffschichten verursacht. Dieses Geräusch entsteht im Kochgerät selbst. Es kann sich je nach Art und Menge des zu kochenden Lebensmittels verändern.

– Hohe Pfeiftöne
  Diese Geräusche können hauptsächlich bei Kochgeräten auftreten, die aus verschiedenen Werkstoffschichten bestehen, und zwar dann, wenn diese bei maximaler Leistungsstufe auf zwei aneinander grenzenden Kochzonen in Betrieb genommen werden. Sie werden geringer, sobald die Leistungsstufe vermindert wird.

– Surren
  Beim Kochen auf dem Induktionskochfeld kann, abhängig von Topf, Füllmenge oder Temperatur, ein leicht surrendes Geräusch auftreten.

  Bei einigen Töpfen kann dieses Geräusch auftreten, bis sie warm sind, bei anderen erst, wenn sie warm sind; bei einigen nur dann, wenn kaum etwas eingefüllt ist, bei wieder anderen nur, wenn sie ganz gefüllt sind. Das Geräusch kann durchgängig auftreten oder in Intervallen. Es kann beim selben Topf auf der einen Kochzone auftreten, auf der anderen nicht. Sogar bei demselben Topf auf derselben Kochzone kann es sein, dass das Geräusch nicht jedes Mal auftritt. Es kann auftreten, wenn ein bestimmter Topf in einer bestimmten Position auf der Kochzone steht – und beim nächsten Mal wieder nicht.

– Ventilatorgeräusch
  Damit die Elektronik im Innern des Kochfelds einwandfrei funktioniert, darf eine bestimmte Umgebungstemperatur nicht überschritten werden. Dazu ist das Kochfeld mit einem Ventilator ausgestattet, der sich – bei diesem Kochfeld – automatisch einschaltet, wenn eine der Kochzonen aktiviert wird, und auch eine Zeit lang weiterläuft, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. Auch dieses Geräusch ist völlig normal, also kein Hinweis auf einen technischen Defekt oder minderwertige Qualität des Produkts.

Das richtige Kochgeschirr

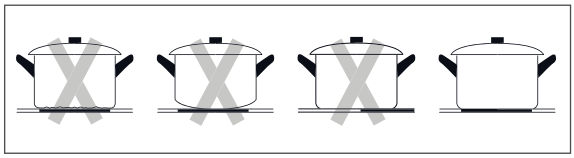
Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochmulden geeignet ist. Schauen Sie nach dem Induktionssymbol am Boden oder auf der Verpackung des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie am besten ferromagnetisches Geschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus rostfreiem Edelstahl. Ihr Geschirr ist geeignet, wenn der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht. Ungeeignet ist Geschirr aus Edelstahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium. Diese Materialien erkennt die Kochmulde nicht und zeigt beim Versuch, die Kochzone/ -fläche einzuschalten, das Symbol U. Bei geeignetem Kochgeschirr wird stattdessen die Heizstufe angezeigt.

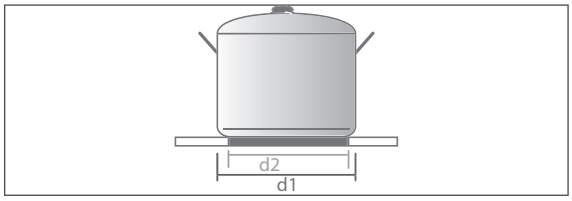
Verwenden Sie möglichst nur Kochgeschirr mit dickem Boden oder energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.

Nicht verwenden sollten Sie
– eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe
– Töpfe mit rauem Boden
– Töpfe mit gerundetem Boden
– Beschichtetes Kochgeschirr, das innen zerkratzt ist.

Achten Sie auch darauf, dass sich das Kochgeschirr in der Mitte der Kochzone befindet.

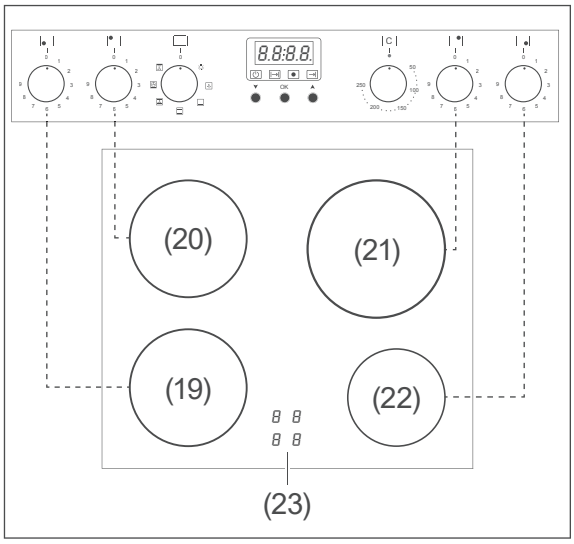


Verwenden Sie keine zu großen oder zu kleinen Töpfe (siehe Tabelle im nächsten Kapitel).



Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser d1 angegeben. Der Bodendurchmesser d2 ist jeweils etwa 2 cm kleiner.

Kochzonen und Schalter



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

Kochzone	Topf Ø (max.)	Leistung (max.)
(19)	180 mm	1800 W
(20)	180 mm	1800 W
(21)	210 mm	2300 W
(22)	160 mm	1200 W

1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf eine der Kochzonen.
2. Drehen Sie den entsprechenden Schalter auf die gewünschte Heizstufe.
   Die eingestellte Heizstufe wird im Anzeigefeld (23) angezeigt.

Wenn im Anzeigefeld anstelle der Heizstufe das Fehlersymbol „U“ blinkt, kann dies folgende Ursachen haben:

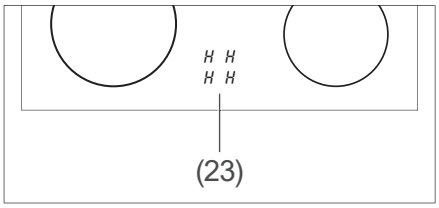
– Das Kochgeschirr steht nicht auf der richtigen Kochzone.
– Das Kochgeschirr ist nicht zum Kochen auf Induktionskochfeldern geeignet.
– Das Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone.

Solange kein geeignetes Kochgeschirr auf der eingeschalteten Kochzone steht, findet kein Heizvorgang statt.

Sobald Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, wird wieder die eingestellte Leistungsstufe angezeigt.

3. Zum Ausschalten drehen Sie den Schalter auf „0“ zurück.

Restwärmeanzeige



Solange eine Kochzone noch heiß ist leuchtet im Anzeigefeld (23) der Buchstabe „H“. So werden Sie vor möglichen Verbrennungen gewarnt und Sie wissen, dass Sie noch Restwärme nutzen können.

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!
Bei einer Stromunterbrechung erlischt die Restwärmeanzeige, obwohl die Kochzone noch heiß ist.

- Das Kochfeld nach einer Stromunterbrechnung nicht berühren.

Tipps zum Garen und Energiesparen

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

[1)] 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.

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

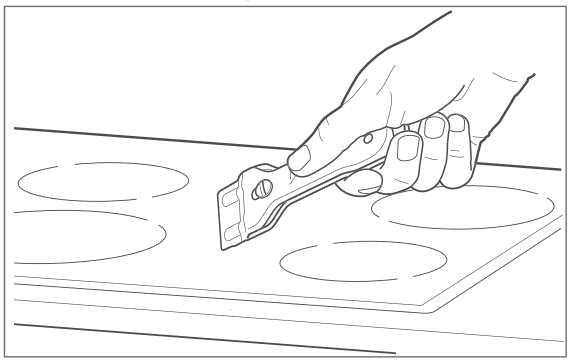
Zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays, Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

- 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

Vorbereitung

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen, ist eine Grundreinigung erforderlich.

Falls noch nicht geschehen, führen Sie die Grundreinigung aus wie auf Seite DE-34 beschrieben.

Das richtige Backofen-Geschirr

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

Richtiger Umgang mit dem Backofen

⚠ VORSICHT!

Brandgefahr!

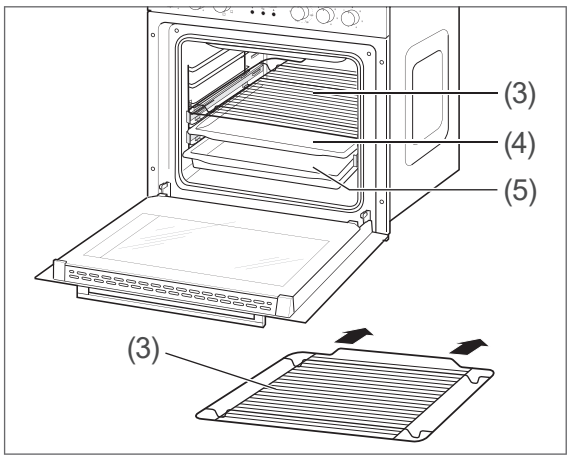
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Bei defektem Außenkühlgebläse den Backofen ausschalten und nicht mehr benutzen. Die Backofentür öffnen und unseren Service verständigen (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-36).
- Bei Feuer im Backofen
  – die Sicherungen ausschalten/ 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 „Unser Service“ auf Seite DE-36).

! 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.

Backblech und Fettpfanne

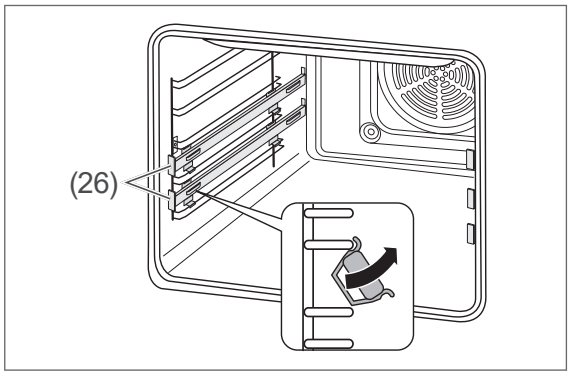


Das mitgelieferte Backblech (4) und die Fettpfanne (5) haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen. Der Grillrost (3) muss wie abgebildet eingeschoben werden.

Backblechträger mit Teleskopschienen

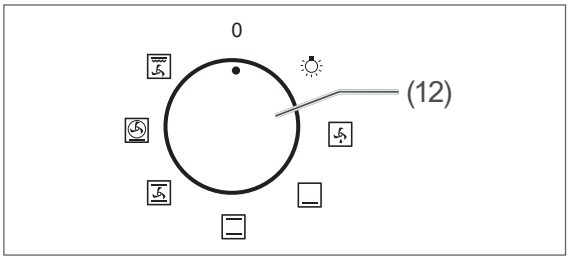
An den Seitenwänden des Garraums befinden sich die Backblechträger mit den ausziehbaren Teleskopschienen (26). Damit lassen sich die Backbleche bequemer herausziehen, z. B. um einen Braten zu begießen.

Wenn Sie die Teleskopschienen an eine andere Position versetzen möchten, können Sie sie wie folgt abnehmen:



1. Ziehen Sie zunächst die untere Kante der Teleskopschiene vom Bachblechträger ab.
2. Lösen Sie die Teleskopschiene dann komplett vom Bachblechträger.
3. Klemmen Sie die Teleskopschiene dann an der gewünschten Position wieder am Backblechträger fest.

Funktionsschalter



- Mit dem Funktionsschalter (12) schalten Sie den Backofen ein und wählen die Beheizungsart aus.
  Die Garraumbeleuchtung und das Außenkühlgebläse werden automatisch mit eingeschaltet.

Funktionen/Beheizungsarten

0 Aus-Stellung
Der Backofen ist ausgeschaltet

Garraumbeleuchtung
Nur der Garraum ist beleuchtet. Heizung und Gebläse bleiben ausgeschaltet.

Auftauen
Hier wird der Garraum lediglich von unbeheizter Luft durchströmt, um das Auftauen zu beschleunigen.

Unterhitze
Die Hitze wird nur unten erzeugt. Das Gebläse ist ausgeschaltet. Gut geeignet, um dunkle und krosse Böden zu erhalten.

Ober- und Unterhitze
Konventionelle Beheizungsart ohne Gebläse. Die Hitze wird sowohl unten als auch oben erzeugt.

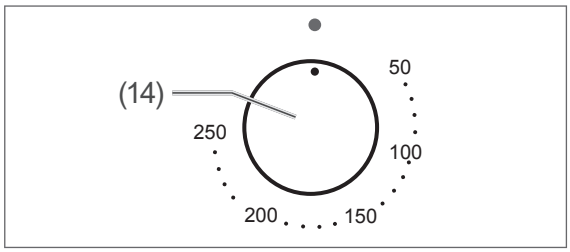
Umluft mit Ober- und Unterhitze
Die Hitze wird sowohl unten als auch oben erzeugt. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig. Gut geeignet zum Backen und zur Zubereitung von Kurzgebratenem wie Hähnchenteilen, Koteletts oder Fisch sowie für überbackene Gerichte und Aufläufe.

Heißluft mit Unterhitze
Die Hitze wird unten sowie von einem Ringheizkörper an der Garraumrückwand erzeugt. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig. Gut geeignet, um Pizza, Quiche und Backwaren mit krossem Boden zu backen. Bei gefrorenen Lebensmitteln ist kein Vorheizen nötig..

Grill mit Ventilator
Gut geeignet zum Grillen von Fleisch, Geflügel, Fisch und wasserreichem Gemüse wie Tomaten, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln etc.

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

Temperaturregler

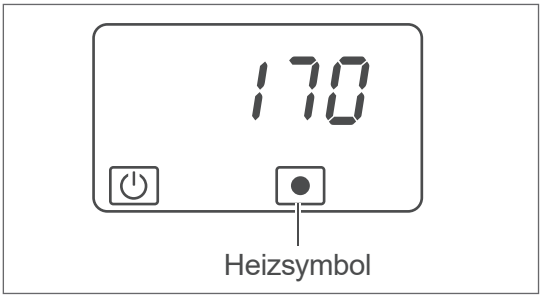


! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

- Den Temperaturregler (14) nicht mit Gewalt über die Endposition hinaus drehen.

- Nachdem Sie die Beheizungsart eingestellt haben, drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Backofentemperatur. Das Heizsymbol wird eingeblendet.



Das Heizsymbol bleibt eingeblendet, solange der Backofen auf- bzw. nachheizt. Wenn die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist, verschwindet das Symbol aus dem Display.
Dieser Vorgang wiederholt sich während des Backbetriebs mehrmals.

Außenkühlgebläse

Das Außenkühlgebläse kühlt die Backofendämpfe und Grillschwaden, die durch den Wrasenabzug aus dem Backofen treten, und verhindert, dass angrenzende Möbel zu heiß werden. Der Luftaustritt erfolgt durch den Wrasenabzug (25) oberhalb der Backofentür.

Backofen ausschalten

1. Drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn in Null-Stellung. Das Heizsymbol verschwindet.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter ebenfalls zurück auf die Null-Stellung. Die Garraumbeleuchtung erlischt.

Besonderheiten beim Auftauen

⚠ WARNUNG

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

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

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

Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

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

! HINWEIS

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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

Die Uhr

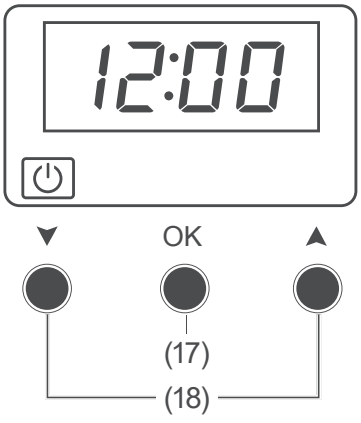
Ihr Backofen ist mit einer elektronischen Uhr ausgestattet, die auch als Zeitschaltuhr zum Ein- und Ausschalten des Backofens verwendet werden kann.

! HINWEIS

Gehen Sie beim Einstellen der Uhr zügig vor. Wenn Sie 5 Sekunden lang keine Taste berühren, wird der Vorgang abgebrochen. Drücken Sie in einem solchen Fall die beiden Pfeiltasten (18) gleichzeitig und beginnen Sie von Neuem.

Uhrzeit einstellen

Die Zeitschaltuhr-Funktionen des Backofens können Sie nur nutzen, wenn die Uhrzeit richtig eingestellt ist.



Bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall blinkt die Stundenanzeige der Uhr. In diesem Fall können Sie sofort mit dem Einstellen der Uhrzeit beginnen.

Wenn Sie die bereits eingestellte Uhrzeit ändern möchten, z. B. bei der Umstellung von Sommer- auf Winterzeit, drücken Sie die beiden Pfeiltasten (18) gleichzeitig.
Danach blinkt die Stundenanzeige der Uhr.

1. Stellen Sie mit den Pfeiltasten (18) die Stunde der aktuellen Uhrzeit ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf halten Sie die jeweilige Pfeiltaste gedrückt.

2. Drücken Sie die OK-Taste (17), um die Einstellung zu bestätigen.
   Die Minutenanzeige blinkt.
3. Stellen Sie mit den Pfeiltasten (18) die Minuten der aktuellen Uhrzeit ein. Zum schnellen Vor-/Rücklauf halten Sie die jeweilige Pfeiltaste gedrückt.
4. Drücken Sie die OK-Taste, um die Einstellung zu bestätigen.

Standardanzeige

Die Anzeige hört auf zu blinken und die Uhrzeit wird permanent angezeigt.
Diese Anzeige ist die Standardanzeige.

Die Zeitschaltuhr-Funktionen

⚠ WARNUNG

Brandgefahr!
Im Zeitschaltuhrbetrieb besteht erhöhte Brandgefahr!
Für den automatischen Betrieb mit Zeitschaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

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

Bitte beachten Sie die folgenden Punkte im Umgang mit der Zeitschaltuhr:

– Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten im Voraus programmieren.
– Ein Stromausfall löscht alle Programmierungen.
– Wenn Sie den Automatikbetrieb abbrechen möchten, halten Sie die OK-Taste so lange gedrückt, bis im Display wieder die Standardanzeige erscheint.
– Während des Automatikbetriebs können Sie mit den Pfeiltasten (18) zwischen den Anzeigen der Uhrzeit und der Zeitschaltuhr hin- und herschalten.

Halbautomatik-Betrieb

Im Halbautomatik-Betrieb legen Sie während des Betriebs die gewünschte Gardauer oder den Ausschaltzeitpunkt fest. Der Backofen schaltet dann nach Ablauf der Gardauer bzw. zum eingestellten Ausschaltzeitpunkt automatisch ab.

Gardauer oder Ausschaltzeitpunkt festlegen

Voraussetzungen:

– Die aktuelle Uhrzeit muss eingestellt sein.
– Es darf nicht bereits ein Automatikbetrieb laufen. Sollte dies doch der Fall sein, halten Sie die OK-Taste (17) so lange gedrückt, bis das Display wieder die Standardanzeige zeigt.

Standardanzeige

1. Stellen Sie die Speise in den Backofen und schalten Sie die gewünschte Betriebsart und Temperatur ein.

2a. Wenn Sie die **Gardauer** festlegen möchten, drücken Sie kurz die OK-Taste (17). Der Backofen schaltet sich aus.

Die Uhr zeigt 00:00 sowie das Symbol ⇹.

2b. Wenn Sie den **Ausschaltzeitpunkt** festlegen möchten, halten Sie die OK-Taste drei Sekunden lang gedrückt.
Der Backofen schaltet sich aus.

Die Uhr zeigt 12:00 sowie das Symbol ⇹.

3. Geben Sie mithilfe der Pfeiltasten (18) die Gardauer bzw. den Ausschaltzeitpunkt ein. Bestätigen Sie jede Eingabe durch Drücken der OK-Taste.
Nach dem letzten Tastendruck schaltet sich der Backofen wieder ein.
Während des Betriebs bleibt das Symbol ⇹ bzw. ⇹ eingeblendet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

– Der Backofen schaltet sich automatisch ab.
– Es ertönen Piepsignale.
– Das Symbol ⇹ bzw. ⇹ blinkt.

Wenn Sie den Automatikbetrieb vorzeitig abbrechen möchten, halten Sie die OK-Taste ca. 3 Sekunden lang gedrückt.

Vollautomatik-Betrieb

Hier geben Sie die gewünschte Gardauer ein und legen die Uhrzeit fest, zu der das Gericht fertig sein soll (Ausschaltzeitpunkt).

Die Zeitschaltuhr errechnet aus den Eingaben automatisch den Einschaltzeitpunkt und schaltet den Backofen zu diesem Zeitpunkt ein. Nach der eingestellten Gardauer schaltet sich der Backofen zum eingestellten Ausschaltzeitpunkt wieder aus.

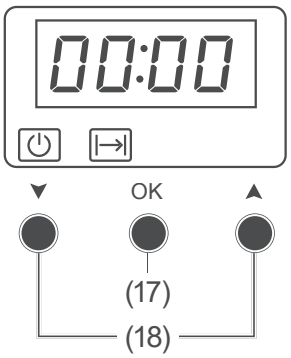
Ausschaltzeitpunkt und Gardauer festlegen

Voraussetzung:

– Die aktuelle Uhrzeit muss eingestellt sein.
– Es darf nicht bereits ein Automatikbetrieb laufen. Sollte dies doch der Fall sein, halten Sie die OK-Taste (17) so lange gedrückt, bis das Display wieder die Standardanzeige zeigt.

Standardanzeige

1. Stellen Sie die Speise in den Backofen und schalten Sie die gewünschte Betriebsart und Temperatur ein.
2. Drücken Sie kurz die OK-Taste (17). Der Backofen schaltet sich aus.



Die Uhr zeigt 00:00 sowie das Symbol ⇥|.

3. Geben Sie mithilfe der Pfeiltasten (18) die Gardauer ein. Bestätigen Sie jede Eingabe durch Drücken der OK-Taste.
4. Drücken Sie die OK-Taste ein weiteres Mal.

Die Uhr zeigt 12:00.
Das Symbol ⇥| wird zusätzlich eingeblendet, das Symbol ⏻ verschwindet.

5. Geben Sie mithilfe der Pfeiltasten den Ausschaltzeitpunkt ein. Bestätigen Sie jede Eingabe durch Drücken der OK-Taste.

Der Backofen wird sich nun zur errechneten Zeit einschalten und zum eingestellten Abschaltzeitpunkt wieder ausschalten (in der Abbildung oben: 18 Uhr).
Während des Betriebs bleiben die Symbole |⇥ und ⇥| eingeblendet.

Wenn der Abschaltzeitpunkt erreicht ist:

– Der Backofen schaltet sich automatisch ab.
– Es ertönen Piepsignale.
– Die Symbole |⇥ und ⇥| blinken.

Automatik-Betrieb beenden

1. Drücken Sie eine der Pfeiltasten oder die OK-Taste, um den Automatik-Betrieb zu beenden.
   Die Piepsignale verstummen und das Display zeigt wieder die Standardanzeige.
   Achtung: Der Backofen schaltet sich wieder ein.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter (12) und den Temperaturregler (14) zurück auf die Null-Stellung.

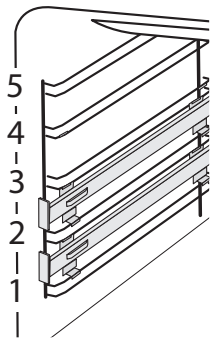
Tabelle Prüfgerichte

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

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

[1] Einschubhöhe von unten gerechnet
[2] vorgeheizt
[3] 5 Minuten vorheizen
[4] 1. und 2. Seite
[5] Universalpfanne oben
[6] abhängig von der Höhe des Bratens
[7] Zubereitungssangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen
*) kein Vorheizen erforderlich

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



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

Backofen reinigen

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

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

! HINWEIS

Unsachgemäße Reinigung kann zu Beschädigungen führen.

- Zum Reinigen keine scharfen, abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören.
- Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

Gehäuseoberflächen reinigen

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

Garrraum 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 anlöst. So reinigen Sie den Garraum materialschonend und energiesparend.

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

Backblechträger und Teleskopschienen reinigen

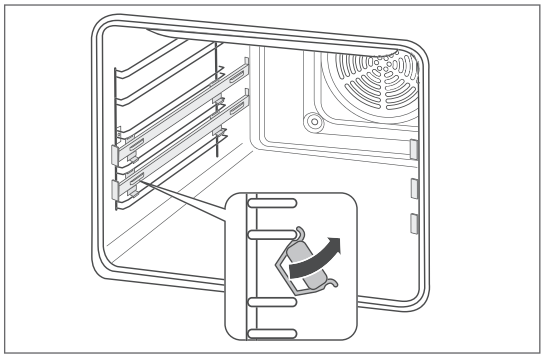
! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!
Die Backblechträger und Teleskopschienen können durch unsachgemäße Reinigung beschädigt werden.

- Die Backblechträger und Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.

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

1. Ziehen Sie die Teleskopschienen dazu zunächst von der unteren Führung des Backblechträgers ab und nehmen Sie sie dann nach oben heraus.



2. Reinigen Sie den Backblechträger und die Teleskopschienen mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.
3. Setzen Sie die Teleskopschienen nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

Backofentür reinigen

! HINWEIS

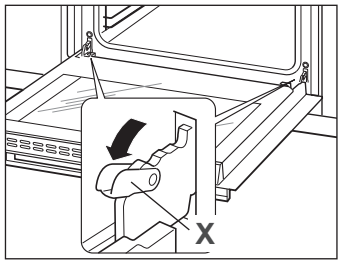
Bruch- und Verletzungsgefahr!
Die Backofentür enthält schwere Glasscheiben, die bei unsachgemäßer Behandlung zerbrechen können.

- Die Backofentür oder einzelne Glasscheiben nicht fallen lassen.
- Sicherstellen, dass Sie mit der Backofentür und den einzelnen Glasscheiben nirgends anstoßen.
- Den Backofen nicht benutzen, wenn das Glas beschädigt ist, weil der Backofen dann nicht mehr sicher ist. Stattdessen unseren Service verständigen (siehe Seite DE-36).
- Wenn eine Glasscheibe gebrochen ist, Kinder fernhalten und alle Scherben sorgfältig entsorgen.

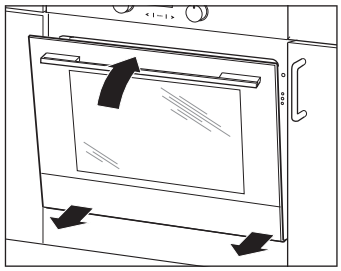
Um die Backofentür und alle Bereiche des Garraums bequem reinigen zu können, ist die Backofentür aushängbar.

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.

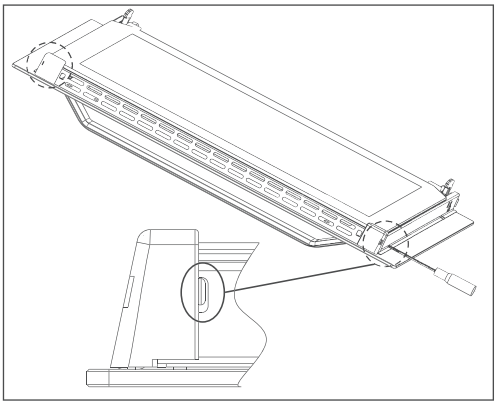
Backofentür einhängen

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.

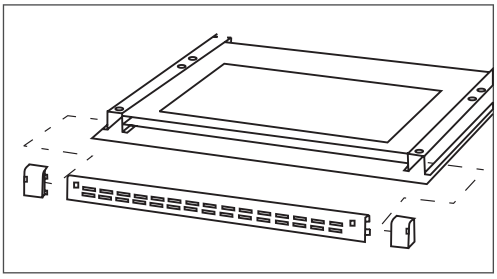
Scheiben reinigen

Die Backofentür enthält zwei Glasscheiben, die Sie hin und wieder beidseitig reinigen sollten. Dazu benötigen Sie einen Klingenschrabendreher.

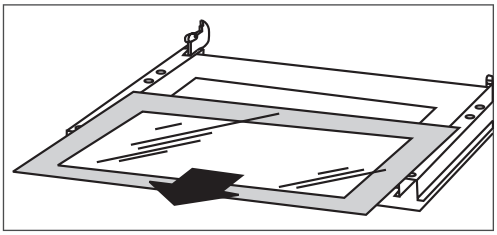
1. Hängen Sie die Backofentür aus.
2. Hebeln Sie die beiden Kunststoffhalter vorsichtig mit einem Klingenschraubendreher ab.



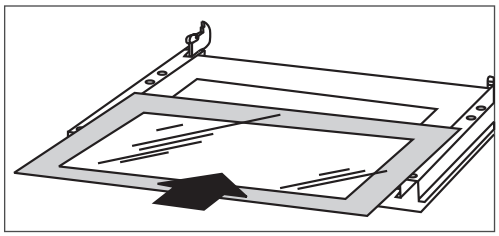
3. Entfernen Sie die beiden Kunststoffhalter und das Gitterblech.



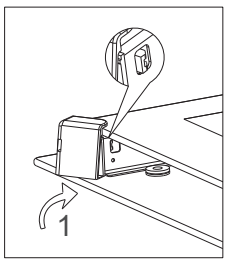
4. Sie können die innere Glasscheibe nun herausnehmen und beide Glasscheiben reinigen.

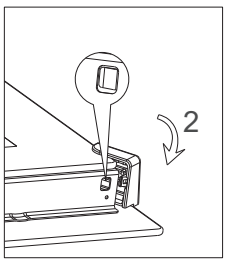


5. Bauen Sie die Glasscheibe nach der Reinigung wieder ein.

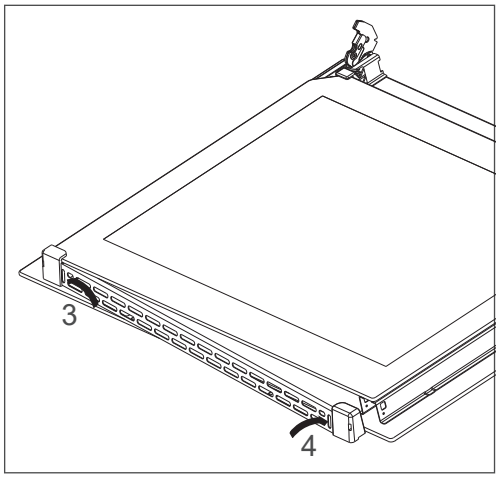


6. Befestigen Sie den linken Kunststoffhalter und gehen Sie dabei wie folgt vor:

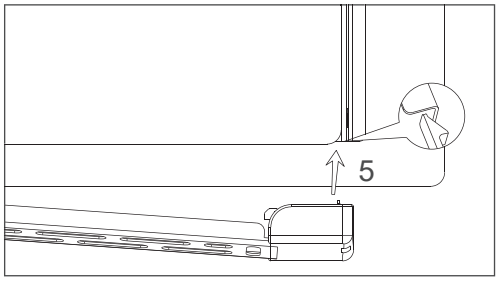


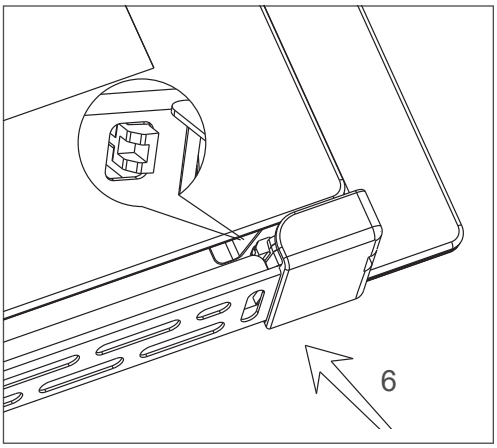


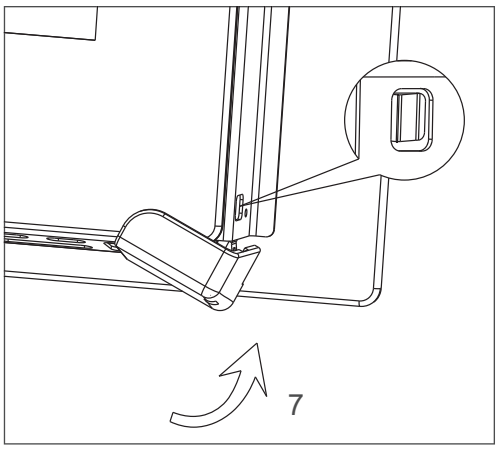
7. Stecken Sie das Gitterblech in den linken Kunststoffhalter.



8. Stecken Sie den rechten Kunststoffhalter auf das Gitterblech und befestigen Sie ihn an der Tür wie folgt:







9. Hängen Sie die Backofentür wieder ein.

Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln

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

⚠ WARNUNG

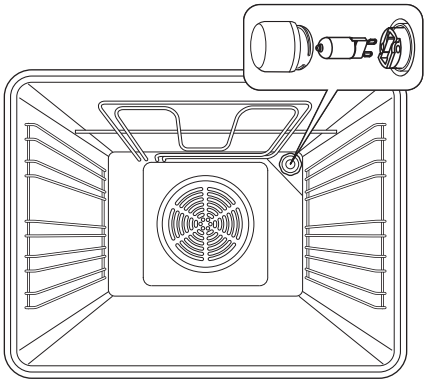
Stromschlaggefahr!
Durch unsachgemäßen Umgang beim Wechsel des Backofen-Leuchtmittels droht Stromschlag, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tode führen kann.

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

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

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

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



3. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie sie heraus.
4. Ziehen Sie das defekte Leuchtmittel vorsichtig aus der Fassung und ersetzen Sie 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.

Einbau und Anschluss

Transportieren

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

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

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

Einbau

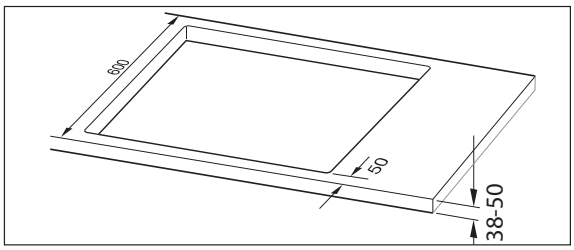
Wichtige Informationen für den Benutzer:

Das Herd-Set ist für den Einbau in eine Küchenzeile vorgesehen. Wenn Ihre handwerklichen Fähigkeiten ausreichen, können Sie den Einbau selbst durchführen.
Der elektrische Anschluss muss aber von einer autorisierten Elektrofachkraft durchgeführt werden

Einbauvoraussetzungen

- Der Herd darf nur auf **einer** Seite neben **höheren** Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Der Herd sollte **nicht direkt** neben Kühl- oder Gefrierschränken eingebaut werden. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.
- Der Backofen hat eingebaut nur etwa 1 cm Abstand zur Wand. Die **Herdanschlussdose** muss deshalb eine Unterputzdose sein oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
- Kochfeld und Backofen werden durch den fest verbauten Kabelstrang verbunden; sie müssen deshalb **direkt übereinander** installiert werden.

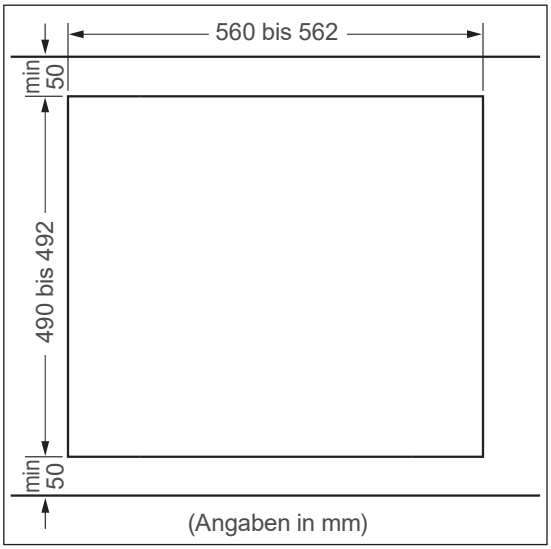
Arbeitsplatte vorbereiten



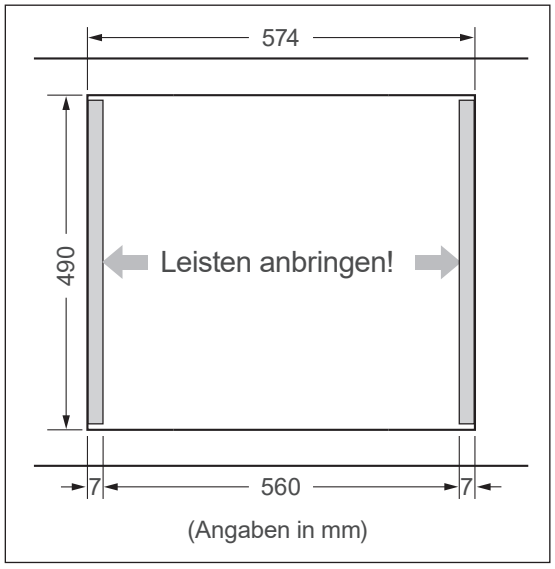
Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

– Die Arbeitsplatte muss 38–50 mm dick und mindestens **600 mm** tief sein, waagerecht 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. **492** mm tief.



3. Bringen Sie links und rechts im Ausschnitt der Arbeitsplatte Ausgleichsleisten 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.

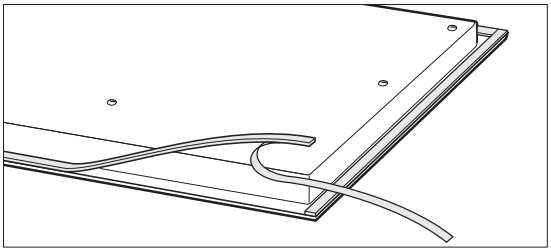
Kochfeld vorbereiten und einsetzen

! HINWEIS

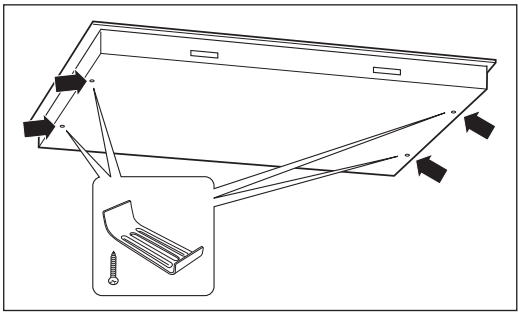
Bruchgefahr!

- Kochfeld nicht auf den Glaskeramik-Rand aufsetzen!

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



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



6. Um ein Rutschen des Kochfelds zu verhindern, muss es mit den mitgelieferten Halteklammern fixiert werden.
   Schrauben Sie die 4 Halteklammern von unten in das Kochfeld und klemmen Sie es so an der Arbeitsplatte fest.

Netzanschluss – Hinweise für den Installateur

⚠ WARNUNG

Stromschlag- / Brandgefahr!
Durch unsachgemäß ausgeführten elektrischen Anschluss droht Stromschlag, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tode führen kann.

- Das Anschließen und Abklemmen des Herd-Sets an das Stromnetz **darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen**, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist, z. B. unser Service (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-36). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

Anschlussbedingungen

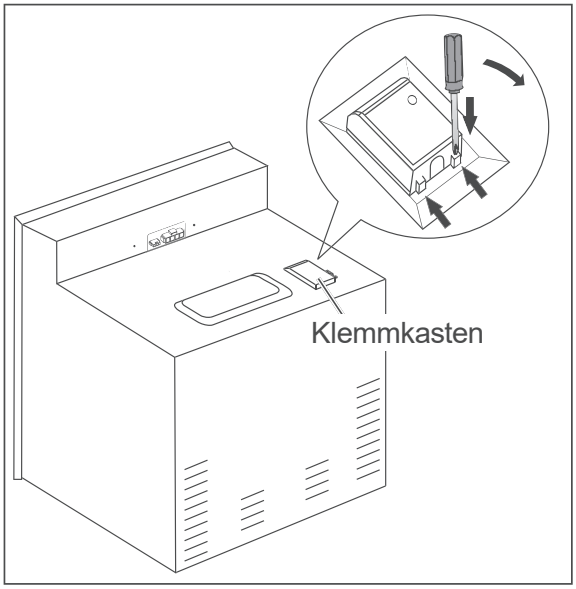
Das Gerät ist für folgende Wechselspannungen ausgelegt:

- 220–240 V ~, 50/60 Hz, 50 A
- 380–415 V 2N~, 50/60 Hz, 25 A
- 380–415 V 3N~, 50/60 Hz, 16 A

- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Die verwendete Netzanschlussleitung muss den Bestimmungen der DIN EN 60335-1 entsprechen (z.B. Typ H05RR-F).
- Je nach Anschlussart müssen der Leiterquerschnitt gewählt und die Kontaktbrücken eingesetzt bzw. entfernt werden (siehe nachfolgende Abbildungen).
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden. Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

Netzleitung anschließen

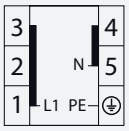
Der Klemmkasten und die Anschlusspläne befinden sich hinten auf der Oberseite des Backofens.



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. Öffnen Sie den Anschlusskasten mithilfe eines Schraubendrehers.
4. Klemmen Sie die Adern und ggf. die beiliegenden Messingbrücken gemäß der nachfolgend abgebildeten Schaltbilder an die entsprechenden Kontaktklemmen der Herdanschlussdose an.
5. 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.

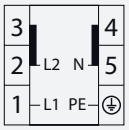
L1 – L3:	Phase(n)
N:	Null-Leiter
PE:	Schutzleiter (Erde)

220–240 V ~, 50/60 Hz



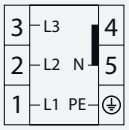
L1 an 1 2 3 (gebrückt)
N an 4 5 (gebrückt)
Schutzleiter (PE) an ⏚
Leiterquerschnitt: 3 x 10 mm²

380–415 V 2N~, 50/60 Hz



L1 an 1
L2 an 2 3 (gebrückt)
N an 4 5 (gebrückt)
Schutzleiter (PE) an ⏚
Leiterquerschnitt: 4 x 2,5 mm²

380–415 V 3N~, 50/60 Hz



L1 an 1, L2 an 2, L3 an 3
N an 4 5 (gebrückt)
Schutzleiter (PE) an ⏚
Leiterquerschnitt: 5 x 1,5 mm²

Backofen einsetzen

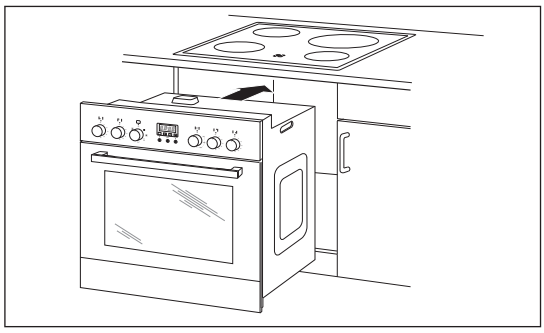
! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

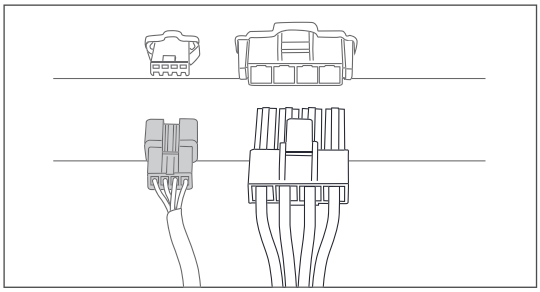
- Backofen nur an den Tragemulden an den Seiten anheben. Der Türgriff ist dafür nicht geeignet.

Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

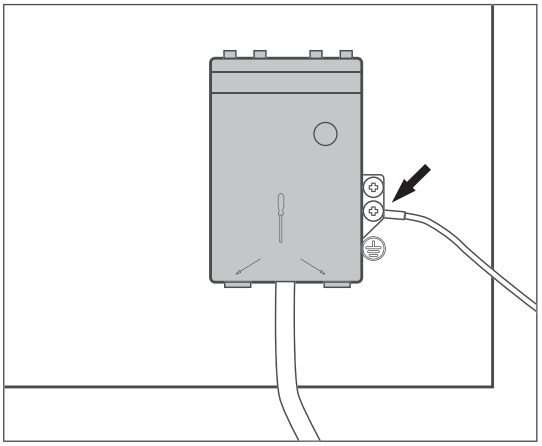
– Größe der Einbaunische: 600×560×560 mm (H×B×T).
– Der Einbauschrank kann wahlweise mit Leisten oder Zwischenboden mit Lüftungsausschnitt ausgestattet sein.
– Wenn unterhalb des Backofens eine Schublade angebracht wird, ist ein Zwischenboden erforderlich.
– Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete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



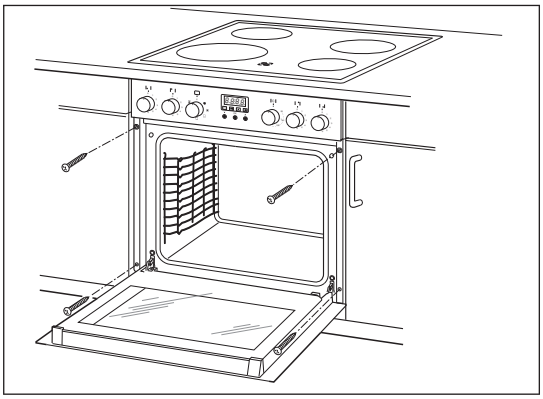
1. Heben Sie den Backofen an den seitlichen Tragemulden an und schieben Sie ihn so weit in den Einbauschrank, dass die Anschlüsse und die Erdungsschraube für das Kochfeld noch gut zugänglich sind.



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. Schrauben Sie den Kabelschuh des Schutzleiterkabels des Kochfelds an der Erdungsschraube neben dem Klemmkasten fest.
4. Überprüfen Sie alle Anschlüsse gemäß VDE 0701.
5. Schieben Sie den Backofen nun vollständig und mittig in den Einbauschrank. Die Netzanschlussleitung darf dabei nicht geknickt, eingeklemmt oder auf andere Weise beschädigt werden.



6. Schrauben Sie den Backofen mit den 4 mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank fest.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Transportsicherungen (Pappstreifen etc.) und alle Klebestreifen aus dem Backofen.
2. Drehen Sie alle Schalter des Herdes auf Null-Stellung.
3. Schalten Sie die Sicherungen für den Herdstromkreis ein.
4. Überprüfen Sie die Funktion der Kochzonen und des Backofens.
5. Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe „Die Uhr“ auf Seite DE-19).
6. 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 Grillrost 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 Grillrost heraus und reinigen Sie alle Teile sowie den Garraum mit Spülwasser. Wischen Sie danach alles trocken.
4. Alles Weitere zur Bedienung des Herd-Sets finden Sie ab Seite DE-10.

Fehlersuchtabelle

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 Herd-Set am Sicherungskasten. Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-36).
Sprünge und Risse im Kochfeld.	Schalten Sie alle Kochzonen sofort aus und benutzen Sie sie nicht mehr. Verständigen Sie unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-36).
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-28). Hinweis: Defekte Leuchtmittel fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Außenkühlgebläse läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende. Blende wird sehr heiß.	Schalten Sie nur die Garraumbeleuchtung ein – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt. **⚠ VORSICHT!** Verbrennungsgefahr! ■ Öffnen Sie die Backofentür, schalten Sie das Gerät aus und benutzen Sie es nicht mehr. Verständigen Sie unseren Kundenservice (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-36).
Außenkühlgebläse läuft nach.	Kein Fehler. Das Außengebläse läuft eine gewisse Zeit nach und schaltet dann automatisch ab.

Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Herd-Set	BF-6A31E4E7G + IB64-72N06C	708401

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 Fehlersuchtabelle beheben lässt,
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

Reparaturen und Ersatzteile

Kunden in Deutschland

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

Kunden in Österreich

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

Bitte beachten Sie:

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

Umweltschutz

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen

Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

Verpackung

Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

Entsorgen Sie die Verpackung bitte umweltfreundlich.

Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den mitgelieferten Gartabellen angegeben ist.
- Verwenden Sie möglichst dunkle Backformen und -bleche. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Garens bzw. Backens oder Bratens möglichst selten.
- Mehrere Kuchen sollten Sie schnell nacheinander backen, solange der Backofen noch warm ist. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Wenn Sie Kastenformen verwenden, schieben Sie beide nebeneinander in den Backofen.
- Schalten Sie den Backofen bei längeren Garzeiten schon 10 Minuten vor Ende der Gardauer aus. Die Restwärme reicht zum Fertiggaren aus.
- Lassen Sie beim Kochen möglichst immer den Deckel auf dem Topf. Flüssigkeiten werden mit Deckel schneller zum Kochen gebracht als ohne.
- Verwenden Sie nur hoch- und neuwertige Töpfe und Pfannen. Sie liegen plan auf dem Kochfeld auf und haben dadurch eine bessere Energieleitfähigkeit als Kochgeschirr mit verzogenem oder verbeultem Boden (beachten Sie auch das Kapitel „Das richtige Kochgeschirr“).
- Schalten Sie die Kochstufe rechtzeitig zurück und kochen Sie mit einer möglichst niedrigen Einstellung weiter.
- Kochen Sie, wann immer es möglich ist, mit Schnellkochtöpfen. Dadurch halbiert sich der Garvorgang, und Sie sparen eine Menge Energie.
- Nehmen Sie zum Garen nur so viel Wasser wie Sie wirklich benötigen. Zur Erwärmung von Wasser ist sehr viel Energie nötig.

Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 65/2014

Warenzeichen	hanseatic
Modellkennung	708401 / BF-6A31E4E7G + IB64-72N06C
Energieeffizienzindex	93,7
Energieeffizienzklasse auf einer Skala A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A
Energieverbrauch konventionellen Modus	0,81 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluft-Modus	0,74 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	57 l

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

Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung	708401 / BF-6A31E4E7G + IB64-72N06C
Art des Backofens	einbaufähig
Masse des Gerätes	28 kg
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	57 l
Energieverbrauch (Strom) im konventionellen Modus	0,81 kWh/Zyklus
Energieverbrauch im Umluftmodus	0,74 kWh/Zyklus
Energieeffizienz Index	93,7

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

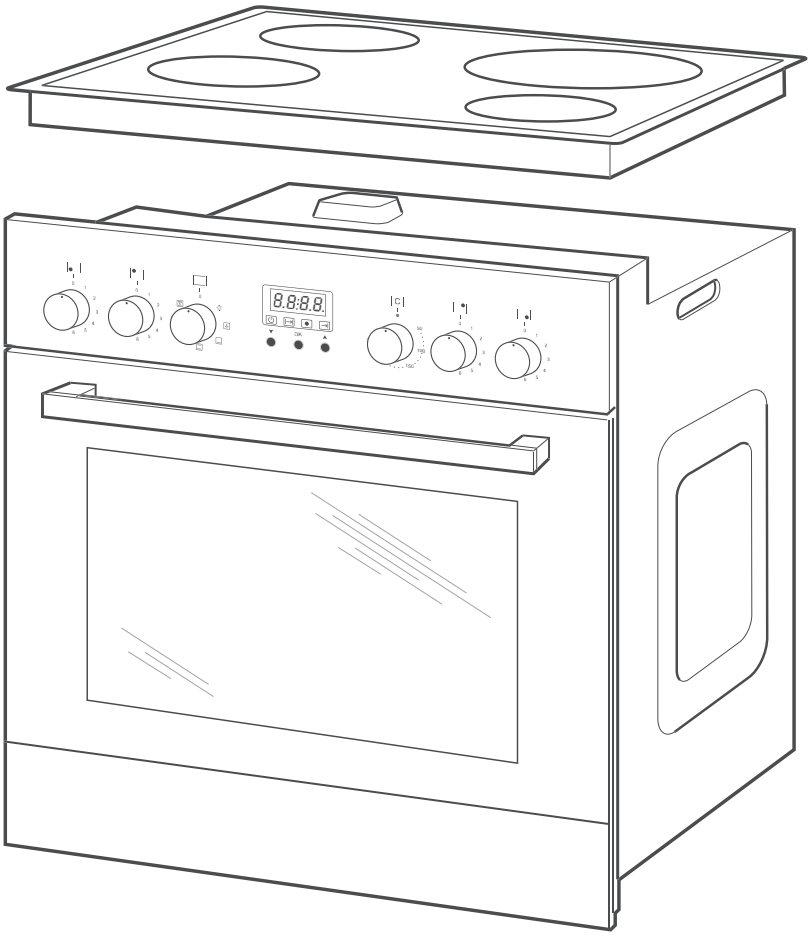
Modellkennung	708401 / BF-6A31E4E7G + IB64-72N06C
Art der Kochmulde	elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen und/ oder Kochflächen	4
Heiztechnik	Induktionskochzonen und -kochflächen
Maße Kochzone vorne links	Ø 18,0 cm
Maße Kochzone hinten links	Ø 18,0 cm
Maße Kochzone vorne rechts	Ø 16,0 cm
Maße Kochzone hinten rechts	Ø 21,0 cm
Energieverbrauch Kochzone vorne links	187,9 Wh pro kg
Energieverbrauch Kochzone hinten links	191,9 Wh pro kg
Energieverbrauch Kochzone vorne rechts	185,6 Wh pro kg
Energieverbrauch Kochzone hinten rechts	187,8 Wh pro kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	188,3 Wh pro kg

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

Technische Daten

Bestellnummer	708401
Gerätebezeichnung	Einbau-Herdset mit Induktions-Kochfeld
Modell	BF-6A31E4E7G + IB64-72N06C
Bemessungsspannung	220 - 240 V ~ / 380 - 415 V 3N ~
Frequenz	50/60 Hz
Bemessungsaufnahme Backofen	3100 W
Gerätemaße Backofen (H x B x T)	595 mm x 595 mm x 530 mm
Nischenmaße Backofen (H x B x T)	600 mm x 560 mm x 560 mm
Maximal-Temperatur	250 °C
Beleuchtung	220 - 240 V, 25 W, G9, T 300 °C
Bemessungsaufnahme Kochfeld	7200 W
Gerätemaße Kochfeld (Höhe × Breite × Tiefe)	56 mm × 590 mm × 520 mm
max. Ausschnittmaß (Breite x Tiefe)	560 mm x 490 mm
Dicke der Arbeitsplatte	38 - 50 mm
Gewicht Kochfeld	9,5 kg
Bemessungsaufnahme gesamt	10300 W

BF-6A31E4E7G
+ IB64-72N06C



User manual

Manual/version:
195530_EN_20200430
Article no.: 708401
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Cooker set
Built-in oven and induction hob

Table of contents

Information on how to install and connect the appliance can be found starting on page EN-29.

Delivery EN-3
Packaging tips EN-3
Package contents EN-3
Check the delivery EN-3

Safety EN-4
Intended use EN-4
Explanation of terms EN-4
Safety notices EN-5

Controls and appliance parts EN-10

Hob EN-11
Glass ceramic hob EN-11
Induction technology information EN-11
The right cookware EN-13
Cooking zones and dials EN-13
Tips for saving energy and for cooking. EN-14

Cleaning the hob EN-15

The oven EN-16
Preparation EN-16
The right oven cookware EN-16
Proper oven handling EN-16
Baking tray and dripping pan EN-16
Oven dial EN-17
Temperature controller EN-18
External cooling fans EN-18
Switching off the oven EN-18
Special defrosting information EN-18
Special preparation information for yeast dough EN-19
Clock EN-19

'Test report' table EN-23

Cleaning the oven EN-24
Cleaning the housing surface EN-24
Cleaning the cooking compartment . . . EN-24
Cleaning oven rack guides and telescopic oven rails EN-25
Replacing oven light bulbs EN-28

Installation and connection EN-29
Transport EN-29
Installation EN-29
Preparing food EN-29
Power supply – notes for the electrician EN-31
Connecting to the mains EN-32
Inserting the oven EN-33
Before first use EN-34

Troubleshooting table EN-35

Our service EN-36
Advice, order and complaint EN-36
Repairs and spare parts EN-36

Environmental protection EN-37
Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner . . . EN-37
Packaging EN-37
Tips for saving energy EN-37

Product fiche concerning Regulation (EU) No. 65/2014 . . . . . EN-38

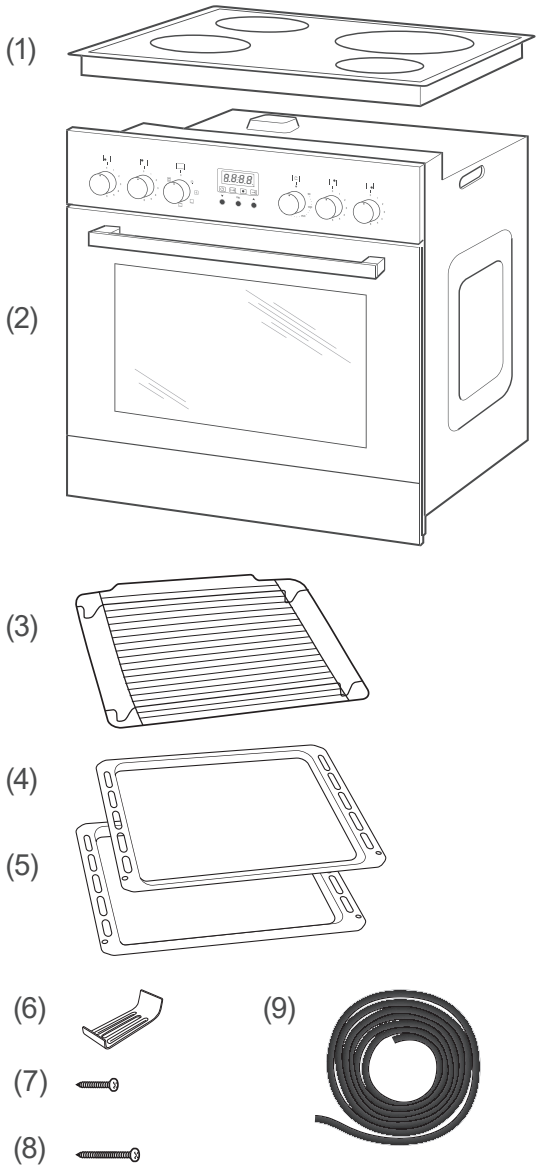
Product information concerning Regulation (EU) No. 66/2014 . . . . . EN-39

Technical specifications EN-40

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

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

Delivery



Package contents

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

(6) 4× Clamp for attaching the glass ceramic hob to a worktop
(7) 4× Screw for clamp attachment
(8) 4× Screw for oven attachment
(9) 1× Sealing tape for the hob

1× User manual
1× 'Baking, roasting and cooking' brochure

Check the delivery

1. Transport the appliance to a suitable location and unpack it(see „Installation and connection“ on page EN-29).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department (see „Our service“ on page EN-36).

⚠ WARNING!

Risk of electric shock!
Never use a damaged appliance.

Packaging tips

Should you have sufficient space, we recommend holding onto the packaging, at least during the warranty period. If the appliance has to be sent in for repair, it will only be adequately protected in the original packaging.

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

Safety

Intended use

The cooker set 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 parties in a multi-family home).
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.

Explanation of terms

The following symbols can be found in this user manual.

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.

This symbol refers to useful additional information.

Safety notices

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

⚠ WARNING

Risks in handling household electrical appliances

Risk of electric shock!
Touching live parts may result in severe injury or death.

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

  In such cases, switch off the circuit breakers/unscrew fuses and contact our Service Centre (see „Our service“ on page EN-36).
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
- If the mains cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through customer service or by a qualified specialist.
- Only an authorised electrician who is approved by the local power supply company, for example, our technician (see „Our service“ on page EN-36), may connect the appliance to the mains supply. Only then will you benefit from our warranty and a sufficient level of safety. Unauthorised persons may not connect the appliance to the mains supply. You can endanger your life and that of subsequent users! This also applies to disconnection from the power supply and dismantling the old appliance.
- As the appliance can not be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; this includes fuses, circuit breakers and guards.
- Do not change the mains connection.
- Before connecting the device, switch off the relevant electric circuit(s) (switch off circuit breakers or unscrew fuses).
- Never open the housing.
- Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users’ lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also

make sure that children cannot insert any objects through them.
- To replace the cooking compartment light, first switch off the oven, then switch off the circuit breaker(s)/unscrew the fuse(s). Only replace the light bulb when the oven is no longer hot.
- If there are cracks in the glass ceramic hob, do not continue to cook on it. Instead immediately disconnect the hob from the mains supply (switch off circuit breaker(s)/unscrew fuse[s]) and then contact our Service Centre (see „Our service“ on page EN-36).

Risks to children

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

⚠ CAUTION

Risks for certain groups of people

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

Risks when handling the appliance

Fire hazard!
- Always switch off the hob and oven completely after cooking!
- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- Always turn the oven dials (12) and temperature controller (14) to zero after the automatic shutdown.
- Do not cover cakes or roasts being cooked in the oven with baking parchment. Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not place food to be grilled at the back of the heating element where it is especially hot. Fatty foods can catch fire.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable ob-

jects in the oven! If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the oven for storage purposes.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the cooker unattended! Food may ignite of its own.
- In case of an oven fire:
  Do not open the door!
- In case of cookware fire:
  Put the lid on immediately!
- Never extinguish burning oil or fat with water!
- If a fire starts, immediately turn off all of the dials and switch off the circuit breakers or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.
  Make sure to have the appliance checked by our Service team after extinguishing a fire(see „Our service“ on page EN-36).
- If the external cooling fan is broken, the appliance can quickly overheat, which can cause heavy damage to the appliance and set fire to any other nearby flammable objects. In such an event, immediately switch off the appliance, open the oven door and stop using the cooker!
- 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.
- Before starting the timer, please make sure to 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 spills and burning. Please note that fats, oils and alcohol can catch on fire when heated.

Risk of burns!
During its use, the device and its exposed parts can become hot.
- Caution should be exercised not to touch the heating elements, walls, baking trays, etc.
- Children aged 8 years or younger must be kept away from the device, unless they are under constant supervision.
- Hot steam can flow from the extraction hood (ventilation) when the oven is in use. Exercise caution when opening the hot oven!
- Never pour water directly into the hot oven. The steam can cause scalding and damage the enamel.
- Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.
- Never leave the oven unattended while grilling. Keep children away!
- The cooking zones heat up during operation and remain hot after they are switched off; this is indicated by the residual heat indicator (23).

The residual heat display may switch off if there is an interruption to the power supply although there is still residual heat.
- Do not place metal objects such as silverware and lids on the glass ceramic hob because they may heat up and cause burns.
- Allow the cooking zones and oven to cool completely before cleaning.

Health hazard!
- Individuals with a pacemaker should discuss the use of an induction hob with a doctor.
- Do not defrost meat, poultry and fish in the oven. Take the frozen food out of the freezer ahead of time, cover and let it defrost in the refrigerator. The fluid from the frozen food must be able to properly drain, otherwise harmful microorganisms can form.

Acrylamide may be carcinogenic. Acrylamide is produced when starch is exposed to excessive heat, e.g. in potatoes (fries, chips), biscuits, toast, bread etc.
- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut larger-sized fries and then bake at maximum of 180°C.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamide.

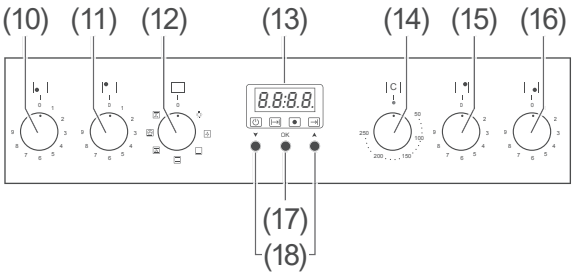
! NOTICE

Risk of damage!
- For cleaning purposes, do not use any harsh, abrasive cleaning agents or scouring agents, steel wool, metal scrapers, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners! They can damage the surface and destroy the glass.
  High-pressure cleaners can cause a short circuit.
- Immediately remove sugar or starchy food particles and residues of plastics or aluminium foil. Otherwise this may lead to permanent damage which cannot be repaired.
- 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 push heavy pans across the appliance; this may scratch the glass ceramic.
- Do not place any magnetisable objects (e.g. credit cards) near or on the hob to prevent them from becoming damaged by the electromagnetic field.
- Wipe the glass ceramic and the bottom of the pots prior to use in order to remove any dirt which may cause scratches.
- Only use the hob as a work surface or to place objects on once it has completely cooled off. Materials which are sensitive to heat such as

plastic dishes could become damaged if this is the case.

- Cooking zones may become damaged if they are operated with empty cookware.
- 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.
- Do not clean oven rack guides and telescopic oven rails in a dishwasher.
- The oven door is heavy and has a glass front. Do not allow the door to fall open when taking it off its hinges!
- If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.
- Do not use the oven door handle to lift the entire oven! The handle is not designed to carry the whole weight of the oven. Please use the carrying handles (24) instead.

Controls and appliance parts



Control panel

(10) Temperature controller for front left cooking zone

(11) Temperature controller for back left cooking zone

(12) Oven dial

(13) Clock

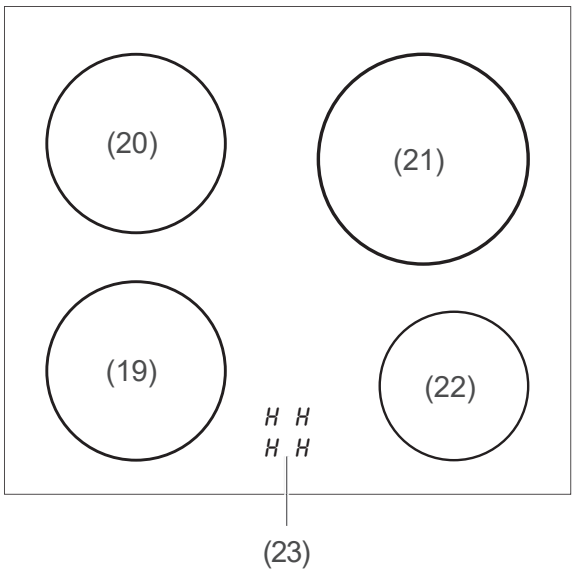
(14) Temperature controller for the oven

(15) Temperature controller for back right cooking zone

(16) Temperature controller for front right cooking zone

(17) OK button

(18) Arrow buttons



Hob

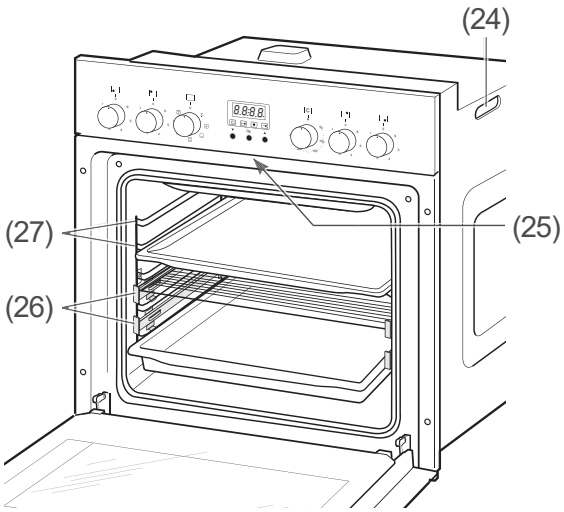
(19) Front left cooking zone

(20) Back left cooking zone

(21) Back right cooking zone

(22) Front right cooking zone

(23) Display panel for heat levels, residual heat and error symbol



Oven

(24) Carrying handle

(25) Extraction hood (ventilation)

(26) Telescopic oven rails

(27) Oven rack guides

Clock display symbols

The oven is switched on or ready for use.

Set the cooking time, or the cooking time is set.

Heat symbol lights up when the oven is heating.

Set shutdown time, or the shutdown time is set.

Hob

Glass ceramic hob

To prevent the glass ceramic from becoming damaged and to ensure it lasts longer, you need to care for it, maintain it and use suitable cookware.

⚠ WARNING

Risk of electric shock!
Touching live parts may result in severe injury or death.

- Do not continue to cook if you find cracks in the glass ceramic. Water that runs through cracks inside the device may be live! If there are cracks in the glass ceramic, disconnect the glass ceramic hob from the mains supply (switch off circuit breaker(s)/unscrew fuse[s]) and then contact our Service Centre (see „Our service“ on page EN-36).

! NOTICE

Risk of damage!
Improper handling of the appliance may result in damage.

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

Induction technology information

How a induction works

A coil with an electric current running through it is located beneath the glass ceramic surface that generates a magnetic alternating field. This alternating field induces eddy currents in cookware placed on the cooking surface and thereby heats the cookware. The eddy currents therefore turn the cookware into a source of heat itself. The surface of the glass ceramic hob heats up, but not because of the electric field, rather due to the heat emanating from the pot.

The main advantages of an induction hob as compared to a conventional glass ceramic hob are listed below:

– The cooking process is expedited.
– Energy consumption is considerably lowered.
– Greater flexibility: Only the section where the cookware is actually placed heats up.
– Cleaning the hob is made easier because the glass ceramic is heated only where the pot makes contact with the hob and there is less chance of food easily burning.
– Higher safety: As soon as cookware is removed from the hob, the cooking zone automatically switches off. The cooking zone cannot be switched on without any cookware.

Noise emission with hob use

An induction hob can make noises when in use. All these noises are neither the result of technical errors nor are they the result of poor quality. They are related to the induction technology and do not negatively affect the cookware or hob.

Possible noises:

– Low humming noise like a transformer
  This noise can occur when a high power level is used, because a large amount of energy is transferred from the hob to the cooking appliance. The noise disappears or dissipates as soon as the power setting is reduced.

– Loud whistling
  Loud whistling can occur when empty cookware is placed on a cooking zone. It disappears as soon as water or food is added to the cookware.

– Crackling
  This noise can occur when cooking appliances have layers made of different materials. It is caused by vibrations occurring at the points where different material layers are joined together. This noise is produced inside the cooking device itself. It may change depending on the type and amount of food to be cooked.

– High-pitched whistling sounds
  These noises mainly occur when cookware made of different layers of material are used on two adjacent cooking zones at maximum power. The noise disappears or dissipates as soon as the power setting is reduced.

– Whirring
  Depending on the pot, volume or temperature, a slight whirring noise may occur when cooking on the induction hob.
  This noise may occur with some pots when they are warming up and for others when they are first warm; it can also occur with some pots when they are almost empty or completely filled. The noise can occur continuously or in intervals. It can occur to one pot on a cooking zone and then not to the other. The noise may not occur every time, even with the same pot on the same cooking zone. It can occur when a certain pot is positioned in a specific spot on the cooking zone – and then not the next time.

– Fan noise
  A certain ambient temperature must not be exceeded in order for the electronics inside the hob to work properly. The hob is therefore equipped with a fan, which – in the case of this hob – automatically switches on when one of the cooking zones is activated, and also continues to run for a while after the hob has been switched off. This noise is also completely normal and is no sign of a technical defect or inferior product quality.

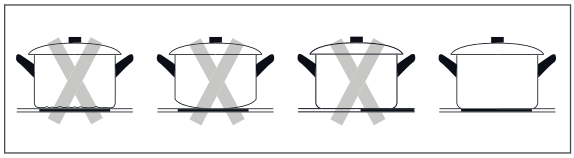
The right cookware

Only use cookware suitable for induction hobs. Look for the induction symbol on the bottom or on the packaging of the cookware.

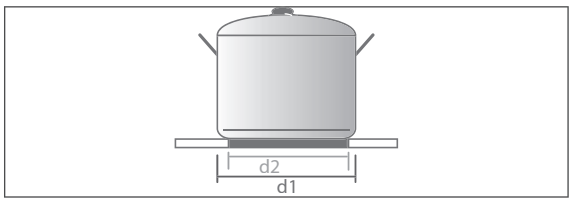
It is best to use ferromagnetic crockery made of enamelled steel, cast iron or special stainless steel induction crockery. Cookware is suitable when the pot or pan has a magnetic bottom. Cookware made of stainless steel, ceramic, copper or aluminium is not suitable. The hob does not recognise these materials. The following symbol U will be displayed if you try to use them on the cooking zone/surface. If the cookware is suitable, the heat level will be displayed instead.

If possible, only use thick-bottomed cookware or energy- and time-saving pressure cookers. The relatively high purchase costs are quickly recovered.

You should not use:
– indented or battered pans
– pans with a rough base
– pans with a rounded base
– coated cookware that is scratched inside
Please also ensure that the cookware is placed in the middle of the cooking zone.

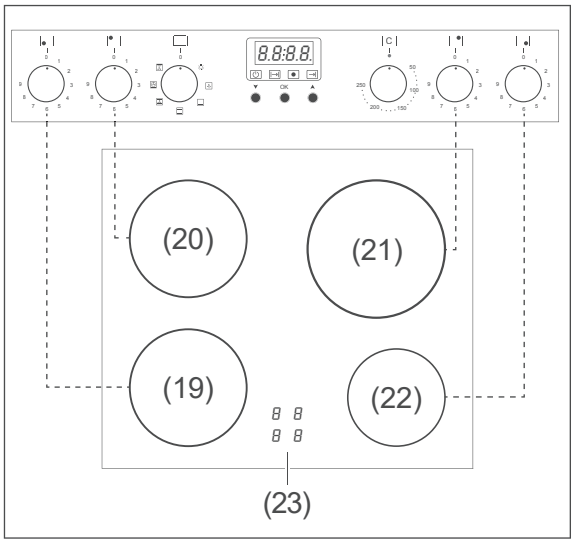


Do not use pots that are too big or too small (see table in next chapter).



The d1 diameter is always provided as a pan and pot size. d2 base diameter is always around 2 cm smaller.

Cooking zones and dials



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

Cooking zone	Pot Ø (max.)	Power (max.)
(19)	180 mm	1800 W
(20)	180 mm	1800 W
(21)	210 mm	2300 W
(22)	160 mm	1200 W

1. Place suitable cookware on one of the cooking zones.
2. Turn the dial to the desired level of heat. The heat level setting is shown on the display panel (23).

If the error symbol 'U' is shown blinking on the control panel, this may be the result of the following:

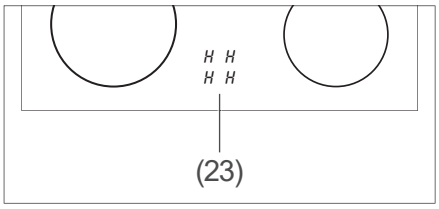
– The cookware has not been placed on the proper cooking zone.
– The cookware is not suitable for cooking on induction hobs.
– The cookware is too small or not centred on the cooking zone.

The heating process will not commence until suitable cookware is placed on the cooking zone which has been switched on.

As soon as suitable cookware is placed on the cooking zone, the power level will be displayed again.

3. Turn the dial back to ‘0’ to switch things off.

Residual heat display



As long as a cooking zone is still hot,(23) the display lights up with a letter ‘H’. It warns you of any possible burning and lets you know that you can still use residual heat to cook.

⚠ CAUTION!

Risk of burns!

The residual heat display may switch off if there is an interruption to the power supply although the cooking zone is still hot.

- Do not touch the hob after a power failure.

Tips for saving energy and for cooking

Settings [1]	Application	Examples
1	Cooking on low / Heating	Soaking rice
2-3	Cooking most vegetables on medium	For soups and vegetables
4–5	Slight roasting / Cooking on high	For breaded food
6-7	Normal roasting	For roast potatoes
8	Braising	For braising
9	Browning and parboiling	For pot roasts and potatoes

[1] For smaller quantities 1 level lower, for larger quantities 1 level higher.

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

Cleaning the hob

⚠ CAUTION!

Risk of burns!
Improper handling may lead to burns.

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

! NOTICE

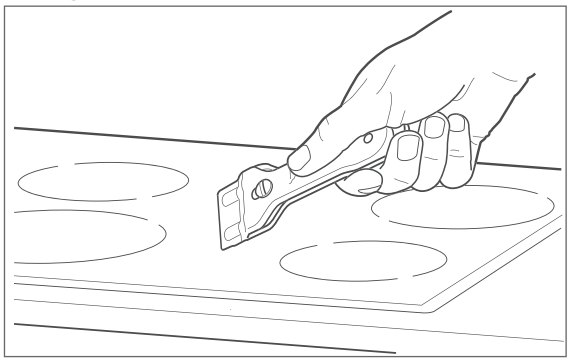
For cleaning purposes, do not use any harsh cleaning agents or scouring powders, steel wool, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners! They can damage the surface. High-pressure cleaners can cause a short circuit.

- 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.

Surface stains not permanently burnt in

- After the appliance has cooled, use a damp cloth with no cleaning agent to wipe away dirt. Then use a soft cloth to dry the surfaces to prevent lime stains.
- Light-coloured stains pearlescent in colour (aluminium residues, for example, from aluminium foil) can be easily removed with a specially designed cleaning product which is available from specialist shops.
- Vinegar is ideal for removing lime stains.

Tough, burnt-on stains



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

Removing 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 this may lead to permanent damage which cannot be repaired.

- 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 off, you can remove residues using a specially designed cleaning product which is available from specialist shops.
- After cleaning, treat the hob with a special care product.

The oven

Preparation

The oven needs to be thoroughly cleaned before using it for the first time.

If it has not been done already, clean the oven before use in accordance with page EN-34.

The right oven cookware

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

Proper oven handling

⚠ CAUTION!

Fire hazard!

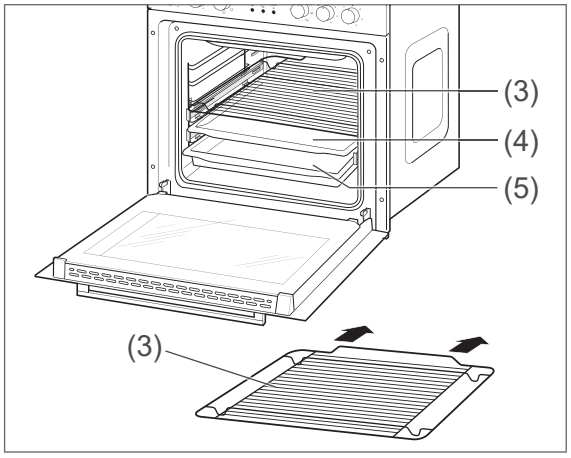
- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- If the external cooling fan is broken, switch off the oven and do not use it. Open the oven door and call our Service Centre (see „Our service“ on page EN-36).
- In case of an oven fire:
  – Switch off the circuit breakers/unscrew fuses
  – Do **not** open the oven door until the fire is extinguished
- **Never** extinguish burning oil or fat with water! To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation ‘F’ or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service team (see „Our service“ on page EN-36).

! 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.

Baking tray and dripping pan

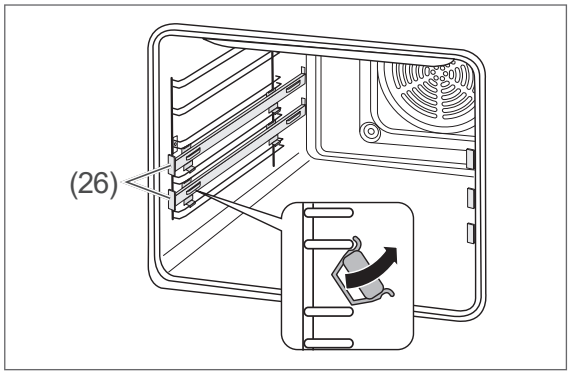


The supplied baking tray (4) and dripping pan (5) both have an angled edge. Please ensure that this edge is facing forward after putting them in the oven. The oven rack (3) must be inserted as shown.

Oven rack guides with telescopic oven rails

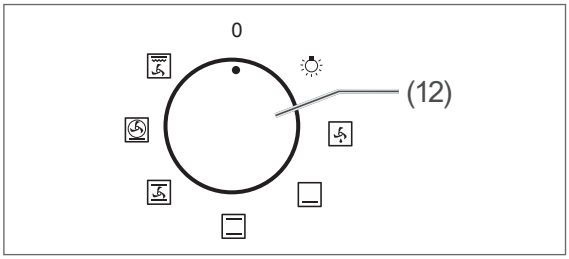
The side walls of the cooking compartment are equipped with oven rack guides with telescopic oven rails (26). These make it easier to remove baking trays from the oven, for example, to baste roasts.

If you want to move the telescopic rails to another position, you can remove them as follows:



1. Pull the lower edge of the telescopic rail away from the oven rack guide first.
2. Then remove the telescopic rails completely from the oven rack guides.
3. Clamp the telescopic rails back on the oven guide rails in the position you'd like to have them.

Oven dial



- Use the dial (12) to switch on the oven and select the heating method.
  The cooking compartment light and external cooling fan are switched on automatically.

Dials/Heating methods

0 OFF setting
The oven is switched off.

Cooking compartment light
Only the cooking compartment is lit. Heating and fans remain switched off.

Defrost
Air is only circulated around the cooking compartment to accelerate defrosting.

Bottom heat
Heat is only generated below. The fan is switched off. This setting is suited for achieving dark and crispy bases.

Top and bottom heat
Conventional heating without fan Heat is generated both below and above.

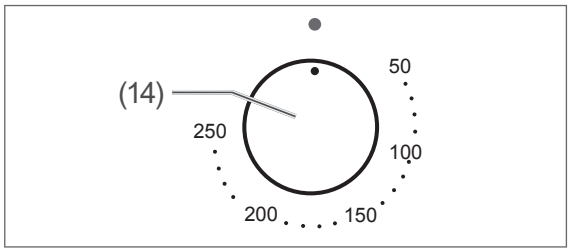
Convection with top and bottom heat
Heat is generated both below and above. The fan evenly distributes heat. Well suited for baking and for preparing braised food such as chicken, cutlets or fish, as well as for baked dishes and sauces.

Hot air with bottom heat
Heat is generated below as well as by a ring-shaped heater on the back wall of the cooking compartment. The fan evenly distributes heat. Ideal for baking pizza, quiches and other baked goods with a crispy bottom. Frozen foods do not require preheating.

Grill with fan
Ideal for grilling meat, poultry, fish and juicy vegetables, such as tomatoes, courgettes, aubergines, onions, etc.

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

Temperature controller

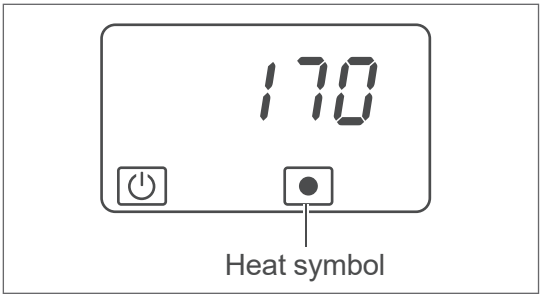


NOTICE

Risk of damage!

- Do not force the temperature controller (14) past the final position.

- Once you've selected the heating method, turn the temperature controller to the desired oven temperature.
  The heat symbol will be displayed.



The heat symbol remains displayed as long as the oven is on or reheating. When the oven reaches the set temperature, the symbol will disappear from the display.
This process is repeated several times during baking.

External cooling fans

The outdoor cooling fan cools down the fumes and vapour that exit the oven through the extraction hood and prevents nearby furniture from becoming too hot. The air exits through the extraction hood (25) above the oven door.

Switching off the oven

1. Turn the temperature controller anti-clockwise to the '0' position.
   The heat symbol will disappear.
2. Turn the oven dial back to the '0' position.
   The cooking compartment light will switch off.

Special defrosting information

WARNING

Health hazard!

Defrosting meat, poultry or fish in the oven can cause dangerous micro-organisms (such as salmonella) to multiply rapidly, thereby increasing 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.

In order to make more room in the cooking compartment, you can remove the telescopic rails and defrost the frozen food container directly on the bottom of the oven.

Special preparation information for yeast dough

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

! NOTICE

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

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

Clock

Your oven is equipped with an electronic clock that can also be used as a timer to switch the oven on and off.

! NOTICE

Quickly set the clock. If you do not touch a button for five seconds, the operation shall be cancelled. If this happens, press the two arrow buttons (18) at the same time to start over again.

Setting the time

The oven's timer functions can only be used if the time is set correctly.

The oven's clock will flash during initial set-up or after a power failure. In this case, you can immediately set the clock.

If you want to change the time already set, for example, changing from daylight savings time to standard time, press the two arrow buttons (18) at the same time.
The oven's clock will then flash.

1. Use the arrow buttons (18) to set the hour for the current time. To go up/down quickly, press the appropriate arrow button.
2. Press the OK button (17) to confirm the setting.
   The minute display will flash.
3. Use the arrow buttons (18) to set the minutes for the current time. To go up/down quickly, press the appropriate arrow button.

4. Press the OK button to confirm the setting.

Standard display

The display stops flashing and the time is permanently displayed.
This display is the standard display.

Timer functions

⚠ WARNING

Fire hazard!
There is an increased risk of fire with the timer.
Please ensure that you always observe the following when using the timer:

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

Please observe the following points when using the timer:

– You can pre-program up to 23 hours and 59 minutes in advance.
– A power failure will delete all programmes.
– If you want to cancel the automatic operation, hold down the OK button until the display returns to the standard display.
– During automatic operation, you can use the arrow buttons (18) to toggle between the clock and timer displays.

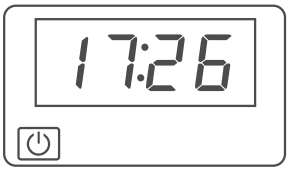
Semi-automatic operation

Semi-automatic operation allows you to specify the desired cooking duration or shutdown time during operation. The oven automatically switches off after the cooking duration is up or after the shutdown time has expired.

Setting the cooking duration or shutdown time

Requirements:

– The current time must be set.
– No automatic operation may already be in use. If an automatic operation is already being used, hold down the OK button (17) until the display returns to the standard display.



Standard display

1. Place the food in the oven and select the desired operating mode and temperature.

2a If you wish to select the **cooking duration**, briefly press the OK button (17).
The oven switches off itself.

The clock displays the time 00:00 as well as the ⇹ symbol.

2b. If you wish to select the **shutdown time**, hold down the OK button for three seconds.
The oven switches off itself.

The clock displays the time 12:00 as well as the ⇹ symbol.

3. Use the arrow buttons to select (18) the cooking duration or shutdown time. Confirm your selection using the OK button.
The oven will switch on automatically after the last press of a button.
The ⇹ or ⇹ symbol will be displayed the entire time the oven is in use.

Once the preselected time has expired,

– the oven automatically switches off itself and will beep.
– The ⇹ or ⇹ symbol flashes.

If you wish to switch off the automatic operation ahead of time, hold down the OK button for approx. three seconds.

Fully automated operation

This operation is used to select the desired cooking duration as well as when the dish should be finished cooking (shutdown time).

Based on the values entered, the timer automatically calculates the activation time and then switches the oven on at this point in time. After the selected cooking duration, the oven switches off at the set shutdown time.

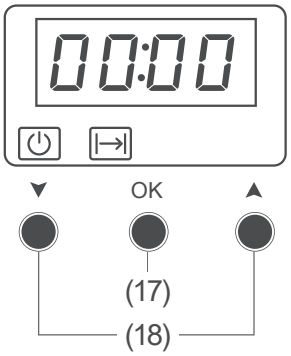
Setting the cooking duration and shutdown time

Requirement:

– The current time must be set.
– No automatic operation may already be in use. If an automatic operation is already being used, hold down the OK button (17) until the display returns to the standard display.

Standard display

1. Place the food in the oven and select the desired operating mode and temperature.
2. Briefly press the OK button (17).
   The oven switches off itself.



The clock displays the time 0000 as well as the ⊢→| symbol.

3. Use the arrow buttons to select (18) the cooking duration. Confirm every selection using the OK button.
4. Press the ‘OK’ button once again.

The clock displays the time 1200.
The →| symbol is also displayed and the ⏻ symbol disappears.

5. Use the arrow buttons to select the shutdown time. Confirm every selection using the OK button.

The oven will now switch on at the calculated time and switch off again at the set shutdown time (see figure above: 6 p.m.).
The ⊢→| and →| symbols are displayed while the oven is in use.

When the shutdown has been reached:

– the oven automatically switches off itself.
– The oven beeps.
– The ⊢→| and →| symbols flash.

Stopping the automatic operation

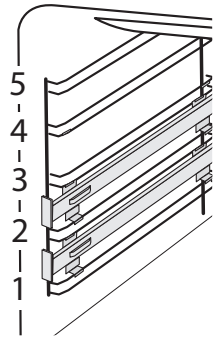
1. Press one of the arrow buttons or the OK button in order to stop the automatic operation.
   The beeping will stop and the display will return to the standard display.
   Attention: The oven will switch back on.
2. Turn the oven dial (12) and temperature controller (14) back to the ‘0’ position.

‘Test report’ table

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

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

[1] Rack height calculated from below
[2] Pre-heated
[3] Pre-heat for five minutes
[4] Page 1 and 2
[5] Universal pan above
[6] Depending on the height of the roast
[7] Follow the manufacturer's instructions on the packaging
*) No pre-heating required



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

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

Cleaning the oven

⚠ CAUTION!

Risk of burns!

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

! NOTICE

Improper cleaning may lead to damage.

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

Cleaning the housing surface

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

Cleaning the cooking compartment

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

Steam cleaning

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

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

Cleaning oven rack guides and telescopic oven rails

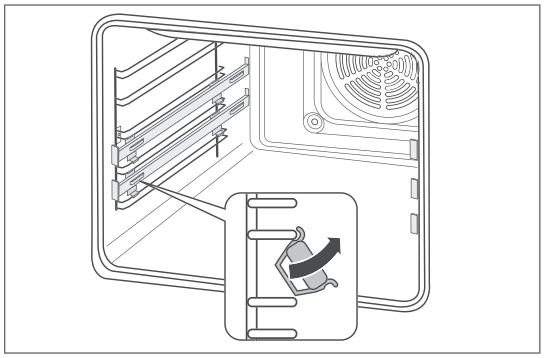
! NOTICE

Risk of damage!
The oven rack guides and telescopic oven rails can be damaged by improper cleaning.

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

You can remove the telescopic oven rails in order to thoroughly clean the cooking compartment.

1. To do this, first pull the telescopic rails off the lower guide of the oven rack guide and then remove them by pulling upwards.



2. Clean the oven rack guides and telescopic oven rails using warm water and mild dish soap and all-purpose cleaner. Then dry everything off.
3. Put the telescopic rails back in place after cleaning in reverse order.

Cleaning the oven door

! NOTICE

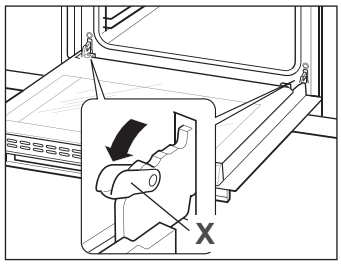
Risk of breakage and injury!
The oven door is equipped with heavy glass panels that can break if handled improperly.

- Do not let the oven door or individual glass panels fall.
- Do not hit the oven door and the individual panels of glass anywhere.
- Do not use the oven when the glass is damaged because the oven is no longer safe. Please contact our Service Centre instead (see page EN-36).
- If a glass pane breaks, keep children away from it and carefully collect all the pieces of glass.

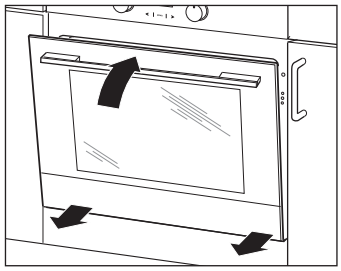
You can unhinge the oven door in order to be able to clean the oven door and all areas of the cooking compartment.

Taking the oven door off 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 cannot close anymore.



4. Lift the door lightly with both hands and slide it out towards the front.

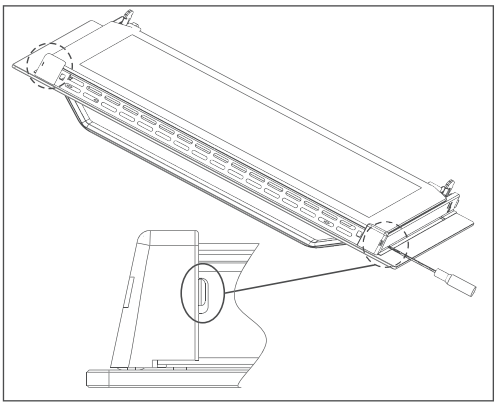
Putting the oven door back on its hinges

1. Hold the door on 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.

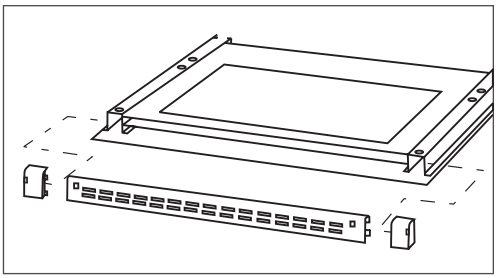
Cleaning the glass panes

The oven door contains two glass panes that should occasionally be cleaned on both sides. You'll need a flat-head screwdriver in order to do this.

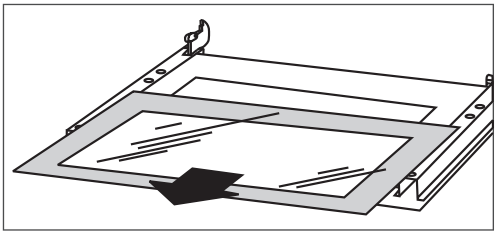
1. Take the oven door off its hinges.
2. Carefully pry off the two plastic holders with a flat-head screwdriver.



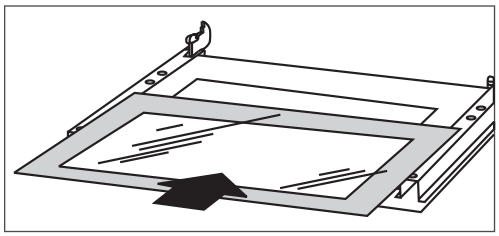
3. Remove the two plastic holders and the grid plate.



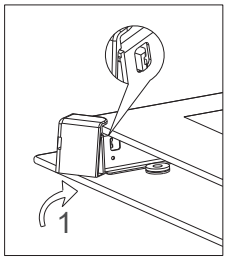
4. You can now remove the inner glass and clean both panels of glass.

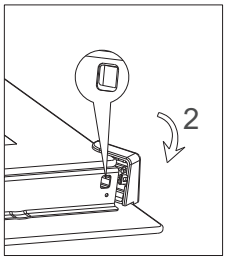


5. Put the glass panels back in place after cleaning

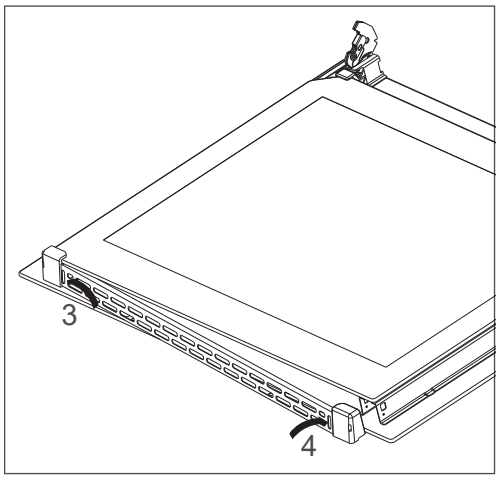


6. Attach the left plastic holder as follows:

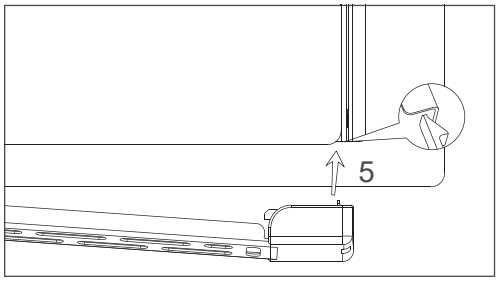


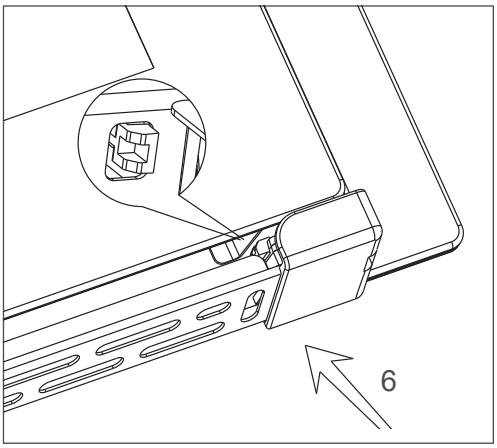


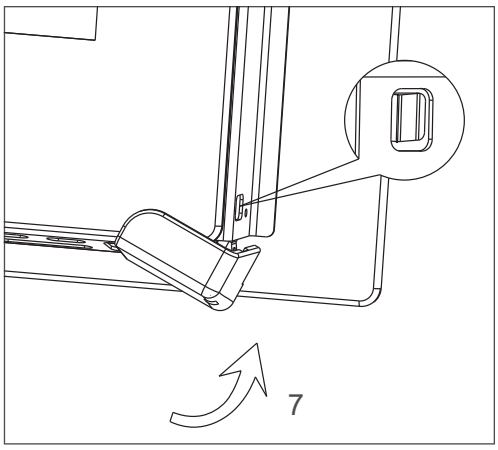
7. Insert the grid plate into the left plastic holder.



8. Put the right plastic holder on the grid plate and attach it to the door as follows:







9. Put the door back on its hinges.

Replacing oven light bulbs

For oven lighting, you need heat-resistant oven lighting: type 220-240 V ~, 25W, G9, T 300°C.

⚠ WARNING

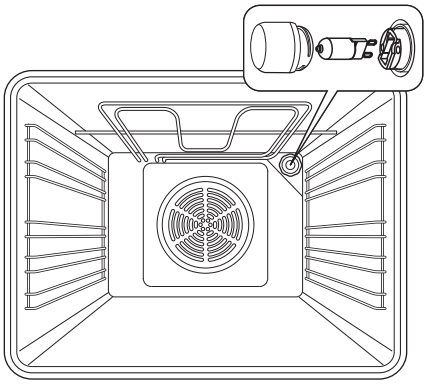
Risk of electric shock!
Improper replacing of the oven light bulb may cause electric shock which can lead to serious injury or even death.

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

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

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

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



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

Installation and connection

Transport

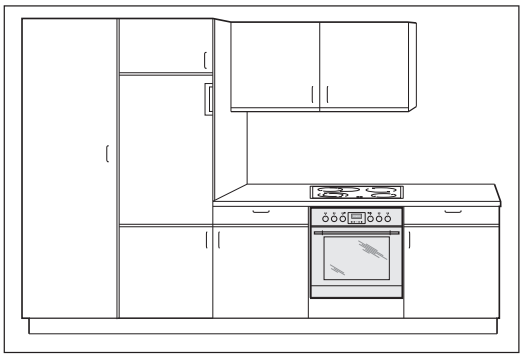
Your cooker set comes in sturdy packaging and is so heavy that it should not be carried by one person alone.

! NOTICE

Risk of damage!

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

Installation



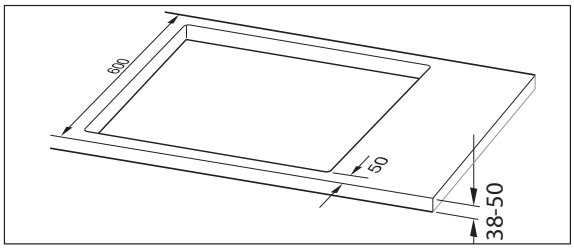
Important user information:

The cooker set has been designed to be installed in a kitchen unit. If you possess the required handicraft skills, you can install it yourself. However, the electrical connection must be carried out by an authorised professional.

Installation requirements

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

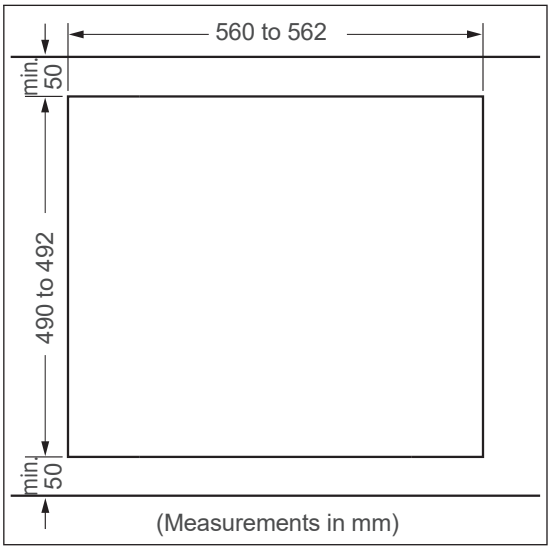
Preparing food



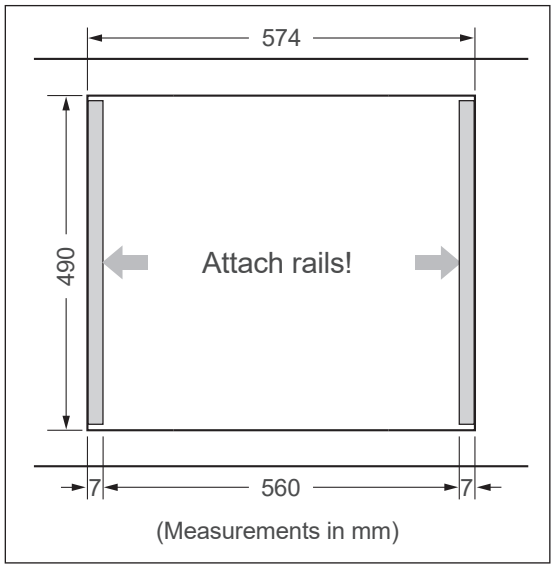
The following conditions must be fulfilled:

– The worktop must be 38-50 mm thick and at least **600 mm** deep. It must also be horizontal and level and must be sealed on the wall side against overflowing liquids.
– The hob must be surrounded by **at least 50 mm of** worktop on all sides.
– Veneers, plastic coverings and adhesives which are used must be resistant to heat (100°C).

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



2. If a hob was already installed, the cut-out section must be no larger than:
   560 up to **574** mm wide
   490 up to **492** 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.

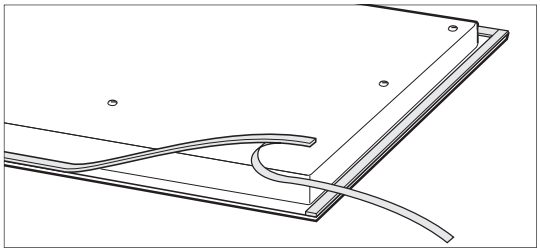
Preparing and inserting the hob

! NOTICE

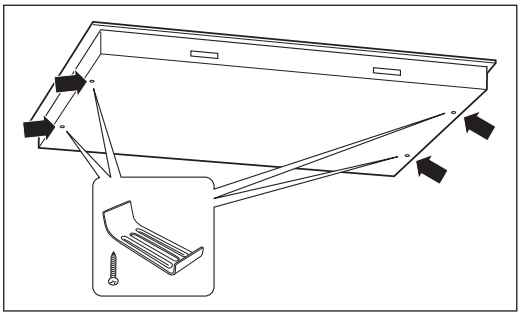
Risk of breakage!

- 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. Turn the hob over and place it with the glass side down on a soft surface.



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



6. Use the retaining clamps to fix the hob in place to prevent it from slipping.
   Screw the four retaining clamps into the hob from below and clamp it to the worktop.

Power supply – notes for the electrician

⚠ WARNING

Electric shock / fire hazard!
The improper installation of electrical connections may cause electric shock which can lead to serious injury or even death.

- Only an authorised electrician who is approved by the local power supply **company, for example, our technician,** may connect and disconnect the cooker set from the mains supply (see „Our service“ on page EN-36).Only then will you benefit from our warranty and a sufficient level of safety.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; this includes fuses, miniature circuit breakers and protective devices.

Connection conditions

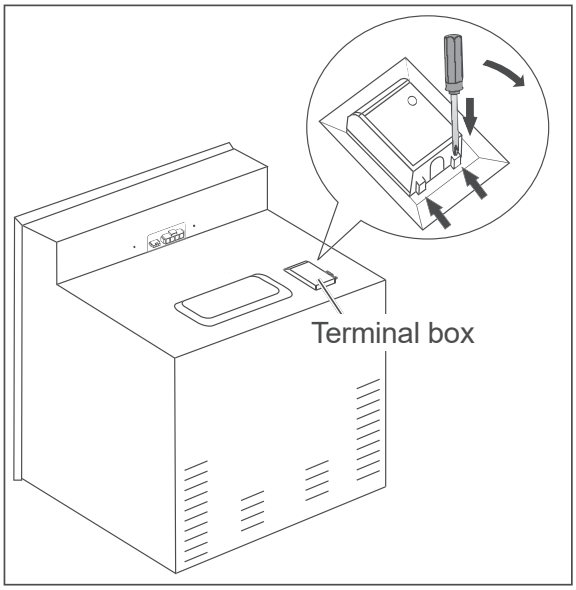
The oven is designed for the following alternating voltages:

- 220–240 V ~, 50/60 Hz, 50 A
- 380–415 V 2N~, 50/60 Hz, 25 A
- 380–415 V 3N~, 50/60 Hz, 16 A

- A separate power supply is required.
- The power cord used must comply with the requirements of DIN EN 60335-1 (e.g. H05RR-F model).
- Depending on the type of connection, the conductor cross-section must be selected and the contact bridges inserted or removed (see following figures).
- When connecting the appliance, VDE requirements and the ‘Technical connection requirements’ must be observed.
  Contact protection must be guaranteed.

Connecting to the mains

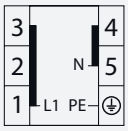
The terminal box and connection diagrams can be found on the backside of the oven.



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. Use a screwdriver to open the terminal box.
4. Connect the wires and, if necessary, the enclosed brass bridges to the corresponding contact terminals of the cooker power connection in accordance with the circuit diagrams shown here.
5. 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.

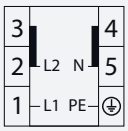
L1–L3: Phase(s)
N: Neutral conductor
PE: Protective conductor (earth wire)

220–240 V ~, 50/60 Hz



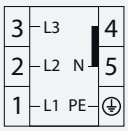
L1 to 1 2 3 (bridged)
N to 4 5 (bridged)
Protective conductor (PE) to ⏚
Conductor cross-section:
3 x 10 mm²

380–415 V 2N~, 50/60 Hz



L1 to 1
L2 to 2 3 (bridged)
N to 4 5 (bridged)
Protective conductor (PE) to ⏚
Conductor cross-section:
4 x 2.5 mm²

380–415 V 3N~, 50/60 Hz



L1 to 1, L2 to 2, L3 to 3
N to 4 5 (bridged)
Protective conductor (PE) to ⏚
Conductor cross-section:
5 x 1.5 mm²

Inserting the oven

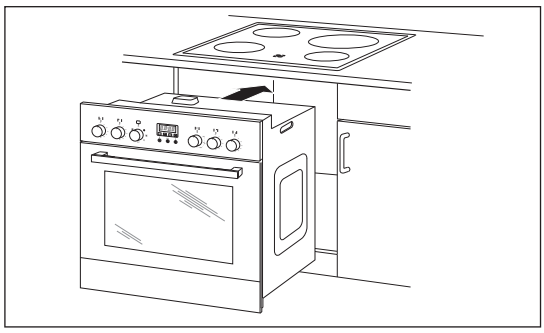
NOTICE

Risk of damage!

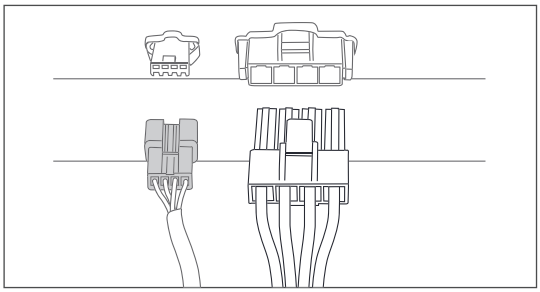
- Only lift the oven using the carrying handles on the sides. The door is not suitable for this purpose.

The following conditions must be fulfilled:

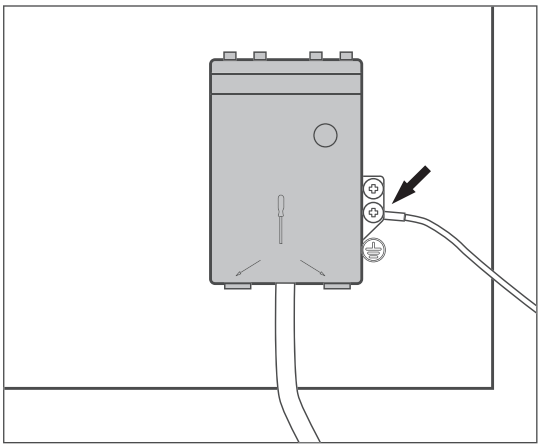
– Size of built-in cabinet:
  600 × 560 × 560 mm (H x W x D).
– The built-in cabinet can be equipped with either ledges/rails or an intermediate shelf with a ventilation cut-out.
– An intermediate shelf is required if a drawer is to be installed below the oven.
– Veneers, plastic coverings and adhesives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



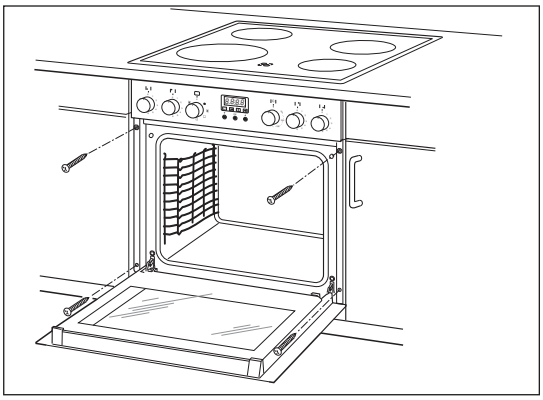
1. Use the carrying handles on the side of the oven to lift it and then push it as far back into the built-in cabinet so that the connections and earthing screw for the hob can be easily reached.



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. Screw the terminal lug of the hob's protective earth cable to the earthing screw next to the terminal box.
4. Check all connections comply with VDE 0701.
5. Evenly and completely push the oven back into built-in cabinet.
   The mains connection must not be kinked, pinched or otherwise damaged.



6. Screw the oven to the built-in cabinet with the four 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. Check that the cooking zones and oven work.
5. Set the clock (see „Clock“ on page EN-19).
6. Thoroughly clean the oven before first use.

Cleaning before use

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

1. Leave the dripping pan, baking tray and oven rack in the cooking compartment. Switch the oven on and let it run for approx. 30 minutes at 250°C.
   It is normal for a slight odour to develop. If necessary, open the kitchen window.
2. After switching off the oven, open the oven door and allow the oven to cool completely.
3. Remove the dripping pan, baking tray and oven rack and clean and rinse off all pieces as well as the cooking compartment. Then dry everything off.
4. All further instructions on how to operate the cooker set can be found starting on page EN-10.

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 cooker set on the fuse box. In case of doubt, connect our Service Centre (see „Our service“ on page EN-36).
Fissures or cracks in the hob.	Switch off all cooking zones immediately and stop using them. Contact our Service Centre (see „Our service“ on page EN-36).
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 light bulbs“ on page EN-28). Notice: Defective bulbs do not fall under our warranty.
The external cooling fan is not working; no air released from the air locks and they are very hot.	Only switch on the cooking compartment lighting - if there is no fan noise and air is being released; the fan is defective. **⚠ CAUTION!** Risk of burns! ■ In such an event, immediately open the oven door, switch off the appliance, and stop using the cooker! Contact our Service (see page EN-36).
External cooling fan keeps running.	No defect. The external cooling will run for a while and then shut off automatically.

Our service

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

Name of appliance	Model	Article number
hanseatic Cooker set	BF-6A31E4E7G + IB64-72N06C	708401

Advice, order and complaint

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

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

Repairs and spare parts

Customers in Germany

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

Customers in Austria

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

Please note:

You are responsible for the condition of the appliance and its proper use in the household. If you call out for customer service due to an operating error, you will incur charges, even during the guarantee/warranty period. Damage resulting from non-compliance with this manual unfortunately cannot be recognised.

Environmental protection

Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner

Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

Packaging

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

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

Please dispose of packaging in an environmentally friendly manner.

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.
- 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.

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

Trade mark	hanseatic
Model identifier	708401 / BF-6A31E4E7G + IB64-72N06C
Energy efficiency index	93,7
energy efficiency class class on a scale from A+++ (most efficient) to D (least efficient)	A
Energy consumption in conventional mode	0,81 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,74 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	57 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	708401 / BF-6A31E4E7G + IB64-72N06C
Type of oven	built-in
Mass of the appliance	28 kg
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	57 l
Energy consumption (electricity) in conventional mode	0,81 kWh/cycle
Energy consumption (electricity) in fan-forced mode	0,74 kWh/cycle
Energy Efficiency Index	A

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

Model identification	708401 / BF-6A31E4E7G + IB64-72N06C
Type of hob	electric hob
Number of cooking zones and/or areas	4
Heating technology	induction cooking zones and cooking areas
Dimension front left cooking zone	Ø 18,0 cm
Dimension back left cooking zone	Ø 18,0 cm
Dimension front right cooking zone	Ø 16,0 cm
Dimension back right cooking zone	Ø 21,0 cm
Energy consumption front left cooking zone	187,9 Wh pro kg
Energy consumption back left cooking zone	191,9 Wh pro kg
Energy consumption front right cooking zone	185,6 Wh pro kg
Energy consumption back right cooking zone	187,8 Wh pro kg
Energy consumption for the hob	188,3 Wh pro kg

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

Technical specifications

Item number	708401
Name of appliance	Built in oven with Induction hob
Modell	BF-6A31E4E7G + IB64-72N06C
Rated voltage	220 - 240 V ~ / 380 - 415 V 3N ~
Frequency	50/60Hz
Rated power input oven	3100 W
Oven measurements (H x W x D)	595 mm x 595 mm x 530 mm
Oven recess dimensions (H x W x D)	600 mm x 560 mm x 560 mm
Maximum temperature	250 °C
Lighting	220 - 240 V, 25 W, G9, T 300 °C
Rated power input hob	7200 W
Hob measurements (H × W × D)	56 mm × 590 mm × 520 mm
Max. cut out dimension hob (W x D)	560 mm x 490 mm
Thickness of work top	38 - 50 mm
Weight of hob	9,5 kg
Total rated power input	10300 W