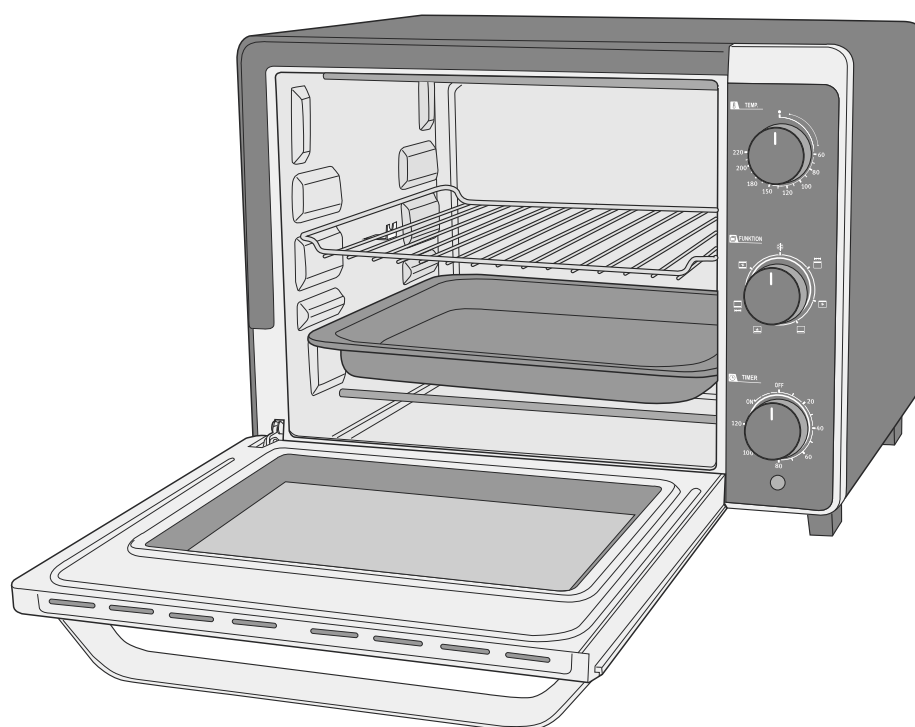




**hanseatic**



## Gebrauchsanleitung

## Mini-Backofen

Anleitung/Version:  
1901-03114\_DE\_20240522  
Bestell-Nr.: 9773 5620  
Nachdruck, auch auszugsweise,  
nicht gestattet!

## Inhaltsverzeichnis

---



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

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

Reinigen .....	DE-16
Gehäuseoberflächen reinigen ....	DE-16
Garraum reinigen .....	DE-16
Fehlersuchtable .....	DE-17
Service .....	DE-18
Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung .....	DE-19
Anhang .....	DE-21
Technische Daten .....	DE-21

Begriffs- und Symbolerklärung .....	DE-3
Begriffserklärung .....	DE-3
Symbolerklärung .....	DE-3
Sicherheit .....	DE-4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch ..	DE-4
Sicherheitshinweise .....	DE-4
Lieferung .....	DE-9
Lieferumfang .....	DE-9
Lieferumfang kontrollieren .....	DE-9
Geräteteile und Bedienelemente ...	DE-10
Gebrauch .....	DE-11
Bevor Sie beginnen .....	DE-11
Vorbereitung .....	DE-11
Grundreinigung .....	DE-11
Das richtige Mini-Backofen-	
Geschirr .....	DE-11
Grillrost und Fettpfanne .....	DE-12
Garspieß und Fettpfanne .....	DE-12
Temperatur einstellen .....	DE-13
Funktion wählen .....	DE-13
Mini-Backofen ein/ausschalten ...	DE-14
Betriebsanzeige .....	DE-14
Besonderheiten beim Auftauen ...	DE-15

# Begriffs- und Symbolerklärung

---

## Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

### WARNUNG

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

### VORSICHT

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

### HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

## Symbolerklärung

Folgende Symbole finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung bzw. auf Ihrem Produkt.



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

# Sicherheit

---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Mini-Backofen ist zum Auftauen, Braten, Backen, Grillen, Toasten und Warmhalten haushaltsüblicher Mengen von Lebensmitteln bestimmt.

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

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

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.

## 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.

### Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

#### WARNUNG

Erstickungsgefahr!

Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken.

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.

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

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- Das Gerät niemals benutzen, wenn Netzstecker oder Netzkabel beschädigt sind, das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, fallen gelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Defekte oder beschädigte Geräte vom autorisierten Kundendienst überprüfen, reparieren oder neu einstellen lassen.

### Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

#### WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nur anschließen, wenn die Netzspannung der Steckdose mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
  - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
  - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
  - ungewohnte Geräusche erzeugt.

In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe Seite DE-18).

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typschild.
- Netzanschlussleitung/Netzstecker:
  - Netzanschlussleitung so verlegen, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
  - Netzanschlussleitung nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
  - Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern.
  - Netzanschlussleitung und Netzstecker von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
  - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe Kapitel „Service“).
- Netzanschluss nicht verlängern oder verändern.
- 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.
- Beachten, dass das Gerät nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt ist.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Abdeckungen von der Innenraumbeleuchtung nicht entfernen.
- Nicht versuchen, die Innenraumbeleuchtung auszutauschen.

## Risiken im Umgang mit dem Gerät

### VORSICHT

#### Brandgefahr!

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

- Der Anschluss an eine Steckdosenableitung oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.
- Den Mini-Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Gerätetür betreiben.
- Temperaturregler nach dem automatischen Abschalten auf Null zurückdrehen!
- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Bei Feuer im Mini-Backofen
  - die Sicherungen ausschalten/herausdrehen,

- die Backofentür nicht öffnen, bis das Feuer erloschen ist.

- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
- Im Brandfall sofort den Timer auf OFF drehen und den Sicherungsautomaten 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-18).
- Den Mini-Backofen während des Betriebs überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen entzünden können.

Mangelnde Luftzirkulation kann zu Überhitzung führen.

- Backofen nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür betreiben.
- Keinesfalls die Öffnungen des Ventilators bedecken.
- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.

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

- Braten oder Kuchen im Mini-Backofen nicht mit Papier abdecken. Grillgut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, den Backofen

nicht ohne Aufsicht lassen. Die Speisen können sich selbst entzünden.

- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren. Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Mini-Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- Mini-Backofen niemals zum Beheizen von Räumen verwenden.
- Bei Feuer im Backofen, Backofentür geschlossen halten und Backofen ausschalten. Den Backofen nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen.

#### Verbrennungsgefahr!

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

- Keine heißen Oberflächen berühren, sondern Bedienelemente verwenden. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- Das Berühren von Wänden, Fettpfanne usw. vermeiden.
- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben. Darauf achten, dass die Türdichtung fest sitzt und die Backofentür dicht schließt.
- Beim Öffnen der Backofentür neben den Backofen stellen und größtmöglichen Abstand halten.

- Den Backofen vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.
- Wasser nie direkt in den heißen Mini-Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr.
- Den Mini-Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen.

#### Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren achten, damit Krankheitserreger vollständig abgetötet werden (z. B. Salmonellen).
- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Tischofen 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.
- Das Tauwasser wegschütten. Es für nichts anderes benutzen.
- Das benutzte Geschirr sehr gründlich reinigen.

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.

## Beschädigungsgefahren

### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

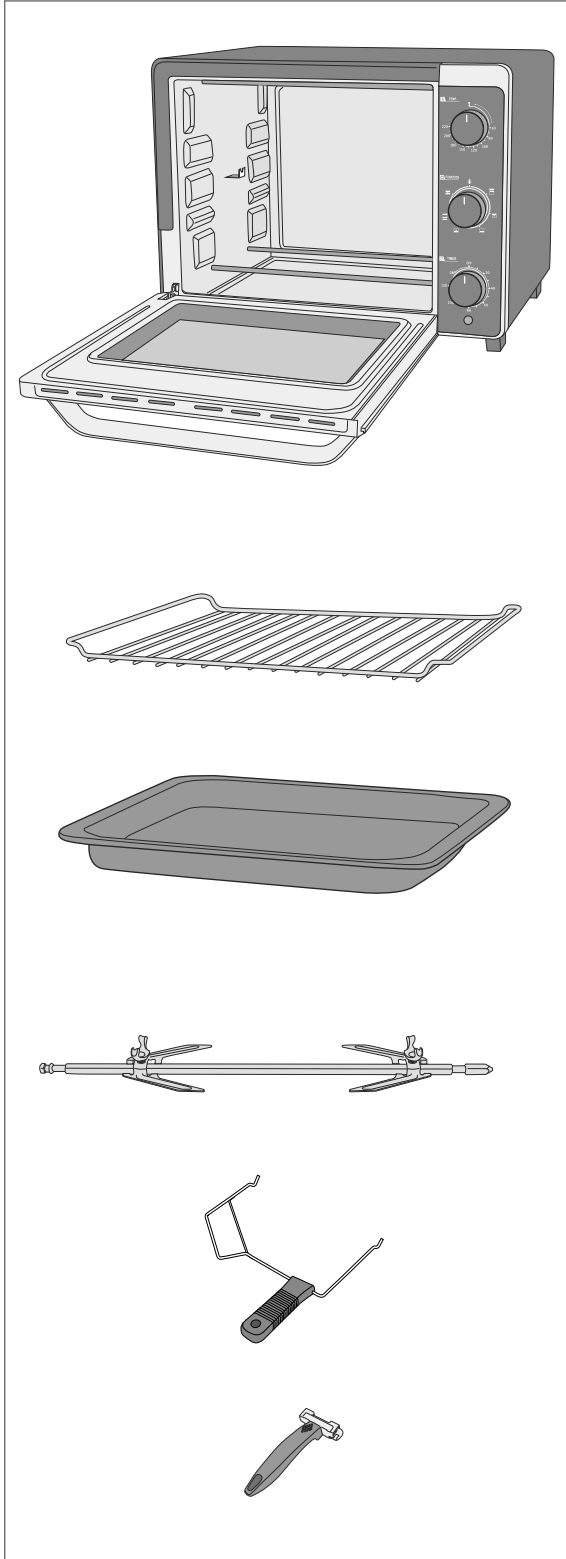
Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden am Backofen selbst oder an Garutensilien führen.

- Bleche oder Aluminiumfolie nicht direkt auf dem Garraumboden platzieren. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.
- Beim Einkochen nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen, dass sie sich nicht berühren. Die Gläser können sonst platzen.
- Zum Reinigen keine scharfen, abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Mini-Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

- Beachten, dass Dampfreiniger zur Reinigung nicht benutzt werden dürfen.
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen achten. Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
- Die Türdichtungen sind empfindlich gegen Öl und Fett – das Gummi wird dadurch porös und spröde.
- Türdichtungen nicht abnehmen.



## Lieferung



### Lieferumfang

Der Lieferumfang umfasst (abgebildet von oben nach unten):

- 1× Mini-Backofen
- 1× Grillrost
- 1× Fettpfanne
- 1× Garspieß mit 2 Garspießgabeln
- 1× Entnahmehilfe für Garspieß
- 1× Fettpfannen-/Grillrostgreifer
- 1× Gebrauchsanleitung (nicht abgebildet)

### Lieferumfang kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es dort aus.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe Seite DE-18).

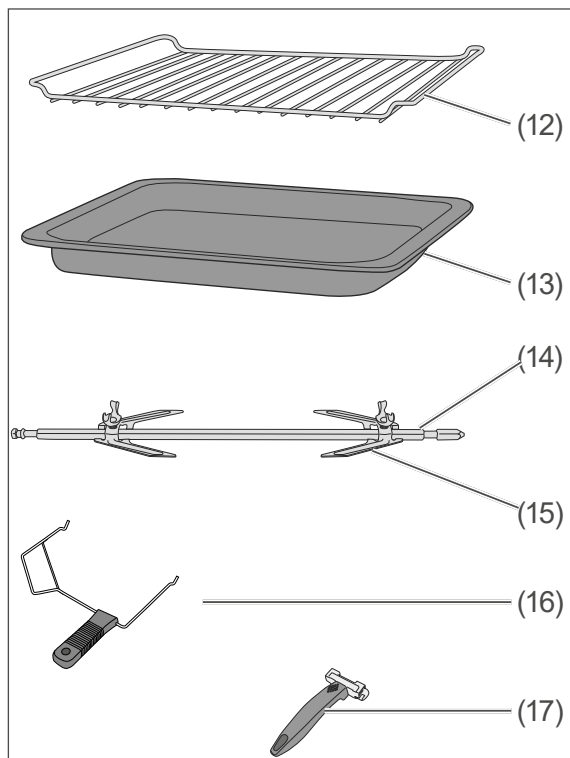
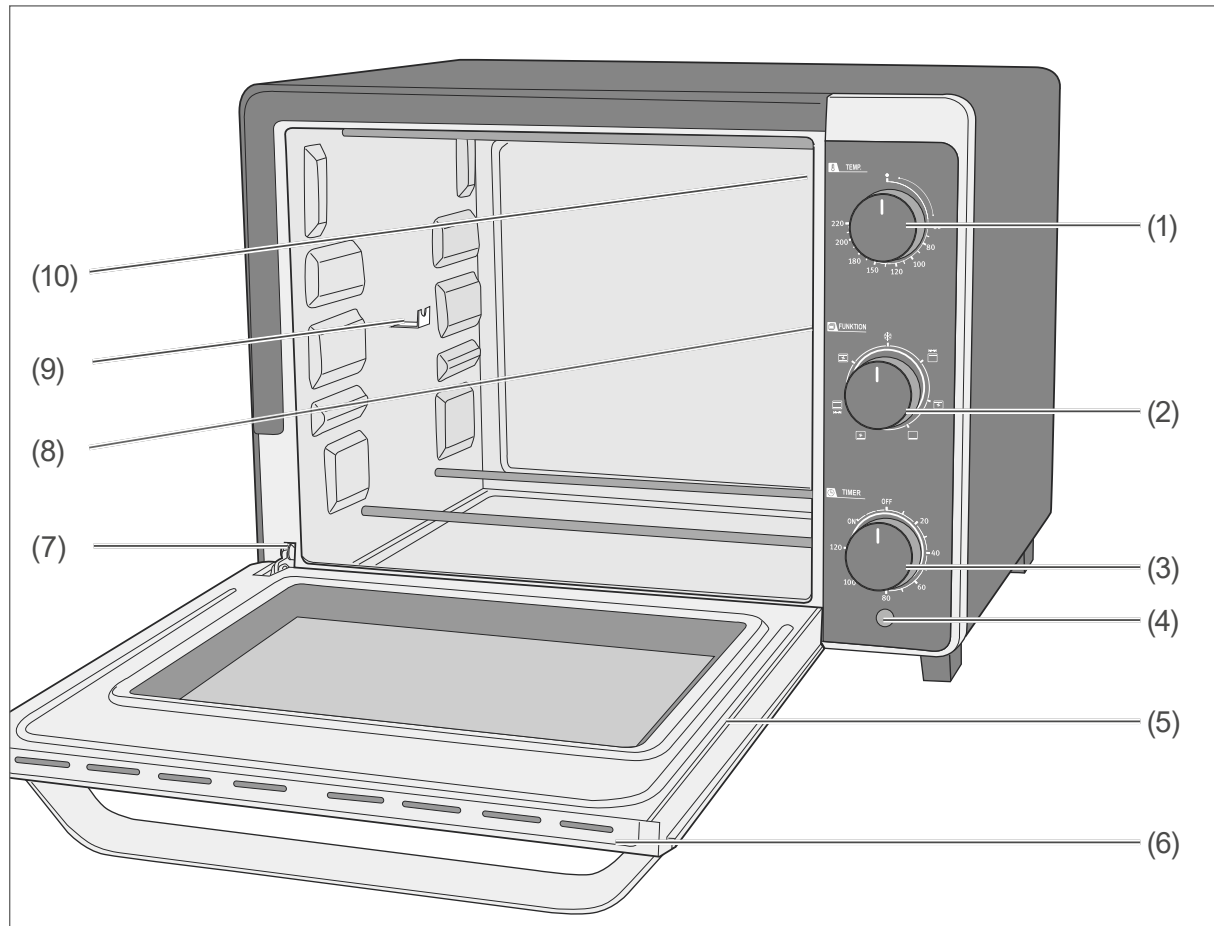
#### **!** WARNUNG

**Stromschlaggefahr!**

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

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

## Geräteteile und Bedienelemente



- (1) Temperaturregler
- (2) Funktionswähler
- (3) Timer
- (4) Betriebsanzeige
- (5) Mini-Backofentür mit Sichtfenster und Türgriff
- (6) Wrasenabzug
- (7) Scharnier
- (8) Antriebswelle
- (9) Garspießauflage
- (10) Innenbeleuchtung (verdeckt)
- (11) Abstandhalter (Geräterückseite, ohne Abbildung)
- (12) Grillrost
- (13) Fettpfanne
- (14) Garspieß
- (15) Garspießgabel mit Schrauben
- (16) Entnahmehilfe für Garspieß
- (17) Fettpfannen-/Grillrostgreifer

## Gebrauch

---

### Bevor Sie beginnen

Lesen Sie die Sicherheitshinweise ab Seite DE-4.

#### VORSICHT

Brandgefahr!

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

- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- 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.

#### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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

### Vorbereitung

1. Entfernen Sie alle eventuell vorhandenen Styropor-, Papp- und Kunststoffschutzteile und Schutzfolien aus dem Mini-Backofen.
2. Führen Sie eine Grundreinigung durch (siehe „Grundreinigung“ auf Seite DE-11).

### Grundreinigung

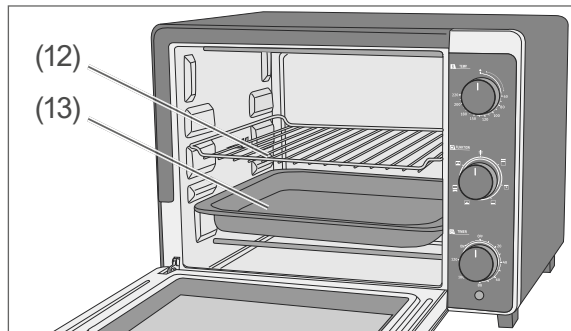
Um Fett- und Ölrückstände aus der Produktion sowie hartnäckige Staubablagerungen, die durch Lagerung und Transport entstanden sind, zuverlässig zu lösen, müssen Sie eine Vorreinigung des Mini-Backofens durchführen. So schützen Sie Ihre Gesundheit und sorgen für schmackhafte Kuchen und Braten.

1. Betreiben Sie das Gerät mit Fettpfanne (13), Grillrost (12) und Garspieß (14) 15 Minuten lang mit 220 °C.
2. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie den Garraum des Geräts sowie Fettpfanne, Grillrost und Garspieß mit ein wenig Seifenwasser und wischen Sie danach alles trocken.

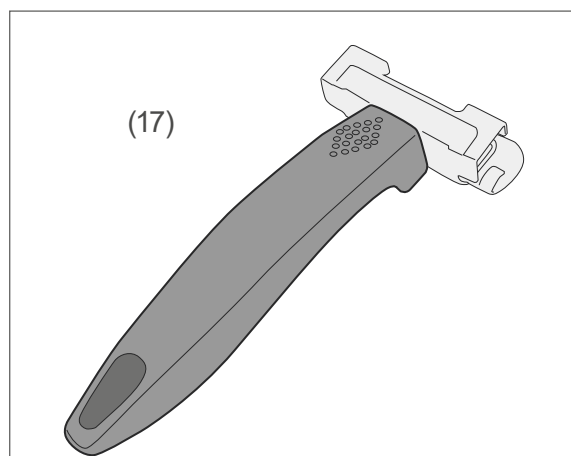
### Das richtige Mini-Backofen-Geschirr

- 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.

## Grillrost und Fettpfanne

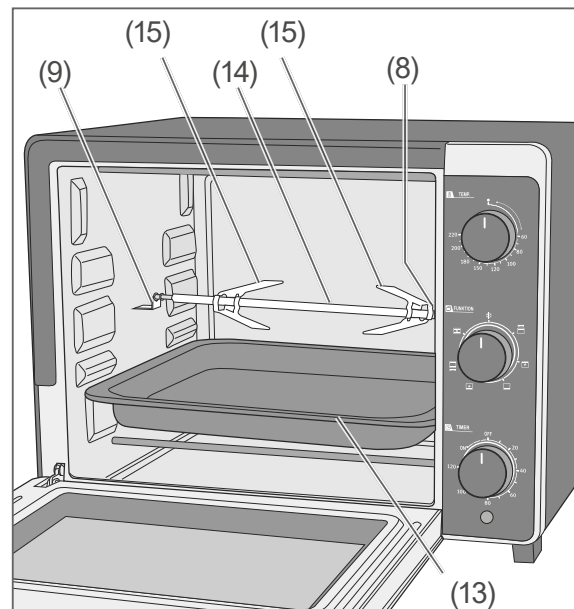


1. Setzen Sie zuerst die Fettpfanne (13) ein. Dies verhindert, dass der Garraum verschmutzt.
2. Schieben Sie den Grillrost (12) ein. Die Höhe ist abhängig davon, ob Sie garen, grillen oder überbacken möchten.
3. Legen Sie das Gargut auf den Grillrost.
4. Schließen Sie die Backofentür.

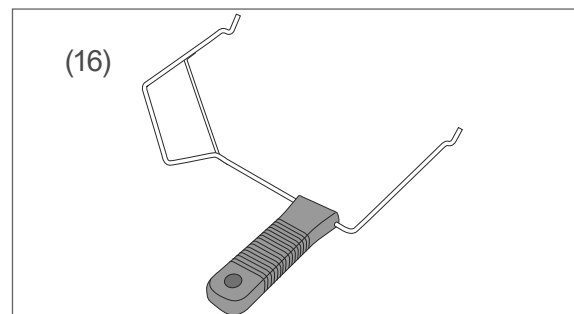


**i** Zum späteren Entnehmen des Grillrosts bzw. der Fettpfanne verwenden Sie bitte den Fettpfannen-/Grillrostgreifer (17).

## Garspieß und Fettpfanne



1. Setzen Sie zuerst die Fettpfanne (13) ein. So bleibt der Garraum sauber.
2. Streichen Sie ein wenig Öl auf den Garspieß (14).
3. Spießen Sie die Nahrungsmittel in der Mitte auf.
4. Fixieren Sie das Nahrungsmittel mit den Garspießgabeln (15).
5. Setzen Sie den Garspieß mit dem spitzen Ende in die Antriebswelle (8) und mit dem anderen Ende auf die Garspießauflage (9).
6. Schließen Sie die Backofentür.



**i** Zum späteren Entnehmen

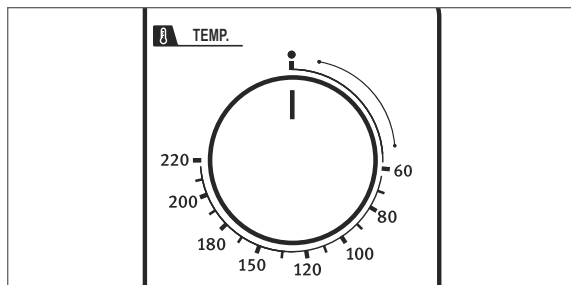
- des Garspießes verwenden Sie bitte die Entnahmehilfe (16).
- der Fettpfanne verwenden Sie bitte den Fettpfannen-/Grillrostgreifer (17).

## Temperatur einstellen

### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!  
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

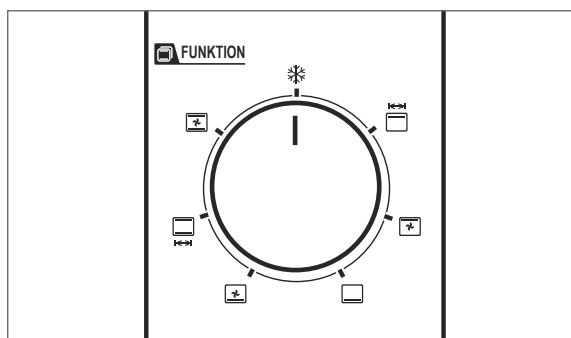
- Den Temperaturregler nicht mit Gewalt über die Endposition hinaus drehen.



- Stellen Sie den Temperaturregler (1) auf die gewünschte Gartemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 60 °C bis maximal 220 °C drehen.

**i** Ihr Mini-Backofen kommt beim Backen mit geringeren Temperaturen aus als andere Backöfen. Verwenden Sie bei frischen Gerichten eine Temperatur, die 10–15 °C unter der üblichen Temperatur liegt. Bei Fertiggerichten halten Sie sich bitte an die Angaben auf der Verpackung.

## Funktion wählen



Mit dem Funktionswähler (2) wählen Sie die Funktion (Beheizungsart) aus.

### Auftauen ❄️

Ein Ventilator verteilt Luft in der Umgebungstemperatur gleichmäßig im Garraum, sodass das Gefriergut schonend aufgetaut wird.

### Oberhitze mit Grillfunktion

Garen von Geflügel, Bratenspießen usw.

Setzen Sie die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene ein. Dadurch wird abtropfendes Fett aufgefangen, und der Geräteinnenraum bleibt sauber. Außerdem wird empfohlen, die Fettpfanne zur Hälfte mit Wasser zu füllen. Der aufsteigende Dampf macht Grillgut besonders zart.

### Oberhitze mit Heißluft

Für Kasserolengerichte und Gratins sowie zum Grillen von Steaks, Würsten, Rollbraten, Hähnchen usw. und zum Gratinieren.

Es wird empfohlen, die Fettpfanne zur Hälfte mit Wasser zu füllen und auf der untersten Einschubebene einzusetzen. Dadurch wird abtropfendes Fett aufgefangen, und der Geräteinnenraum bleibt sauber. Der aufsteigende Dampf macht Grillgut besonders zart.

### Garen mit Unterhitze

Für alles, was einen krossen Boden bekommen soll, z. B. Tarte Flambée, Pizza oder Pommes frites.

Es wird empfohlen, zunächst die Funktion „Ober-/Unterhitze“ zu benutzen und die Funktion „Unterhitze“ erst für die letzten 5–10 Minuten einzuschalten.

### Unterhitze mit Heißluft

Die klassische Pizza-Funktion, aber auch gut für Tarte Flambée oder Pommes frites.

Es wird empfohlen, zunächst die Funktion „Ober-/Unterhitze mit Heißluft“ zu benutzen und die Funktion „Unterhitze mit Heißluft“ erst für die letzten 5–10 Minuten einzuschalten. Ein Ventilator verteilt die erhitzte Luft gleichmäßig im Garraum.

### Ober-/Unterhitze mit Grillfunktion

Zum Grillen von Geflügel, Bratenspießen usw., wenn die Hitze gleichmäßig von oben und unten kommen soll.

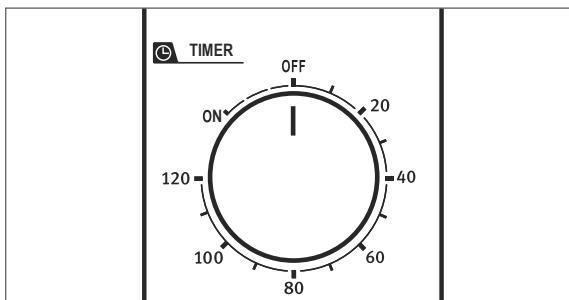
Setzen Sie die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene ein. Dadurch wird abtropfendes Fett aufgefangen, und der Geräteinnenraum bleibt sauber.

### Ober-/Unterhitze mit Heißluft

Besonders geeignet für Blechkuchen, Käsekuchen, Biskuit, Muffins oder Waffeln, aber auch für Kasserolen, Braten, Wild und Fisch.


Ein Ventilator verteilt dabei die erhitzte Luft gleichmäßig im Garraum.

## Mini-Backofen ein/ausschalten

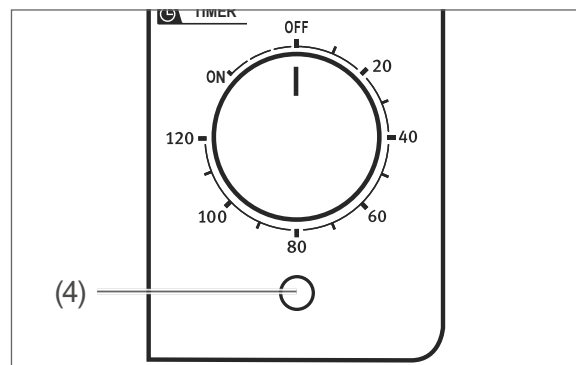


Mit dem Timer (3) regulieren Sie die Gardauer und schalten gleichzeitig den Mini-Backofen ein oder aus. Wählen Sie zuerst die gewünschte Temperatur und Funktion aus.

- ON Der Mini-Backofen heizt auf und bleibt so lange in Betrieb, bis Sie ihn von Hand ausschalten.
- OFF Der Mini-Backofen ist ausgeschaltet.
- ... 20 – 120 Der Mini-Backofen heizt auf und bleibt so lange in Betrieb, bis die gewählte Zeit abgelaufen ist. Dann ist ein Signalton zu hören.

 Sie können den Timer auch als Wecker/Eieruhr verwenden. Belassen Sie die Temperatur bei 0, und stellen Sie die gewünschte Zeitdauer ein. Nach Ablauf hören Sie einen Signalton.

## Betriebsanzeige



Die Betriebsanzeige (4) leuchtet nur, wenn mit dem Timer (3) eine Zeit ausgewählt ist oder der Timer auf „ON“ steht.

## Besonderheiten beim Auftauen

### WARNUNG

#### Gesundheitsgefahr!

Das Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch im Mini-Backofen kann zu sprunghaftem Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen (wie z. B. Salmonellen) führen.

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

Beim Auftauen wird der Garraum lediglich von unbeheizter Luft durchströmt. Auf diese Weise wird der Auftauvorgang beschleunigt. Die Heizung ist während des Auftauens nicht in Betrieb.

## Reinigen

---

### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

- Den Mini-Backofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie ihn reinigen.
- Niemals Wasser direkt in den heißen Mini-Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr.
- Wasser aus dem Mini-Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Beschädigungen führen.

- Zum Reinigen keine scharfen, abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Mini-Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören.
- Backofensprays vermeiden.
  - Türdichtungen und Geräteteile aus Kunststoff sind empfindlich gegen Öl und Fett. Verunreinigungen möglichst schnell entfernen.
- Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

## Gehäuseoberflächen reinigen

- Reinigen Sie die Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Spülwasser oder Allzweckreiniger.

## Garraum reinigen

- 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.



## Fehlersuchtable

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

### WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen / Tipps
Mini-Backofen heizt nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose.
	Das Gerät bekommt keinen Strom.	Überprüfen Sie die Steckdose bzw. die Sicherung.
	Sie haben nur Temperatur und Funktion ausgewählt, nicht aber den Timer.	Wählen Sie über den Timer eine Garzeit aus, oder schalten Sie den Timer in die Position ON.
	Die Garzeit ist abgelaufen.	Guten Appetit!

## Service

---

Bitte beachten!

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

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Mini-Backofen	OT42ML	9773 5620

## Allgemeiner Service

Wenden Sie sich mit Fragen, Reklamationen und Zubehörbestellung bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses.

## Ersatzteile

### Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich bitte an die Firma **Hermes Fulfilment GmbH**:

Telefon: (057 32) 99 66 00

Montag–Donnerstag 8–15 Uhr, Freitag 8–14 Uhr

E-Mail: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

### Kunden in Österreich

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

# Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

## Abfallvermeidung

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

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

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

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

## Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

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

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

## Entsorgung

### Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



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

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

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

### Daten löschen nicht vergessen!

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

### Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

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



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

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

Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

\*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium,

Hg = Quecksilber und Pb = Blei

## Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt. Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

# Anhang

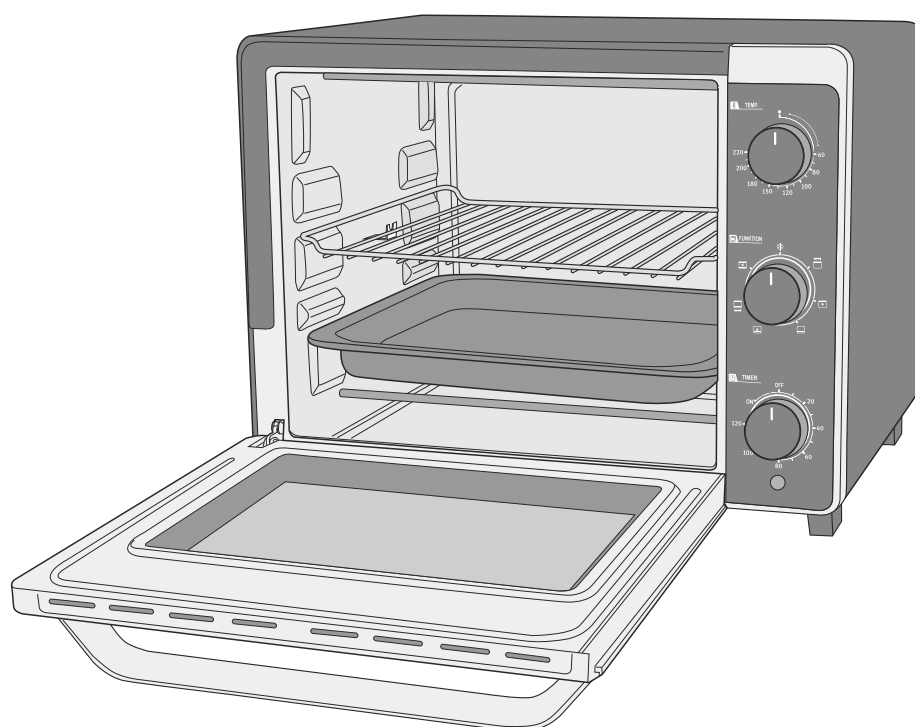
---

## Technische Daten

Warenzeichen	hanseatic
Gerätebezeichnung	Mini-Backofen
Modell	OT42ML
Bestellnummer	9773 5620
Bemessungsspannung	230 V~
Frequenz	50 Hz
Bemessungsaufnahme	1800 W
Zeitsteuerung	120 Minuten
Volumen	42 l
Maximal-Temperatur	220 °C
Gerätemaße inkl. Tür (H × B × T)	359 × 513 × 435 mm
Gerätemaße (H × B × T)	359 × 513 × 392 mm



**hanseatic**



## User manual

## Mini oven

## Table of contents

---



Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions reliably and safely.

Be sure to also observe the national regulations in your country, which are valid in addition to the regulations specified in this user manual.

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

Cleaning . . . . .	EN-16
Cleaning the housing surface . . . .	EN-16
Cleaning the cooking compartment	EN-16
Troubleshooting table . . . . .	EN-17
Service . . . . .	EN-18
Waste prevention, free return and disposal . . . . .	EN-19
Appendix . . . . .	EN-21
Technical specifications . . . . .	EN-21
Explanation of terms/symbols . . . . .	EN-3
Explanation of terms . . . . .	EN-3
Explanation of symbols . . . . .	EN-3
Safety . . . . .	EN-4
Intended use . . . . .	EN-4
Safety notices . . . . .	EN-4
Delivery . . . . .	EN-9
Package contents . . . . .	EN-9
Check the package contents . . . . .	EN-9
Appliance parts and control elements . . . . .	EN-10
Use . . . . .	EN-11
Before getting started . . . . .	EN-11
Preparation . . . . .	EN-11
Basic cleaning . . . . .	EN-11
The right mini oven dishes . . . . .	EN-11
Oven rack and dripping pan . . . . .	EN-12
Cooking spit and dripping pan . . . .	EN-12
Setting the temperature . . . . .	EN-13
Selecting a function . . . . .	EN-13
Turning the mini oven on/off . . . . .	EN-14
Operating indicator . . . . .	EN-14
Special defrosting information . . . .	EN-15

## Explanation of terms/symbols

---

### 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.

### Explanation of symbols

The following symbols can be found in this user manual and/or on the product.

 This symbol refers to useful additional information.



# Safety

---

## Intended use

The mini oven is intended for thawing, frying, baking, grilling, toasting and keeping warm household amounts of food.

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

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

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

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.

## 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.

## Risks to children and certain groups of individuals

### WARNING

Risk of suffocation!

Children can become entangled in the packaging film and suffocate.

- Do not allow children to play with the packaging film.

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 from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance nor should they have access to the appliance when left unattended.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and mains cord away from children under 8 years of age.
- Never use the appliance if the mains plug or mains cord are damaged, the appliance does not function prop-

erly, has been dropped, or has been damaged in any way. Have your authorised service agent inspect, repair, or reset any defective or damaged equipment.

## Risks in handling household electrical appliances

### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Connect the appliance only if the mains voltage at the socket corresponds to that indicated on the nameplate.
- Do not operate or continue to operate the appliance if
  - it shows visible signs of damage, for example, the mains cable is defective;
  - it starts smoking or there is a burning smell;
  - it makes unusual sounds.

In such cases, remove the mains plug and contact our Service department (see page EN-18).

- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a socket with a protective conductor that has been installed properly. Ensure that the voltage is correct when connecting it. More detailed information about this can be found on the type plate.
- Mains cable/mains plug:

- Lay out the supply cord in such a way that it does not become a trip hazard.
- Do not kink or pinch the supply cord or lay it over sharp edges.
- Do not extend or modify the mains cable.
- Keep the mains cable and mains plug away from naked flames and hot surfaces.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary (see the chapter "Service").
- Do not extend or modify the mains connection.
- 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.
- Please note that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- Do not remove the covers from the interior light.
- Do not attempt to replace the interior light.

### Risks when handling the appliance

#### CAUTION

Fire hazard!

Improper handling when operating the appliance can lead to fire.

- Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- Always operate the mini oven only with the appliance door closed.
- Always turn the temperature controller to zero after the automatic shutdown!
- Do not place food to be grilled too far back near the end of the heating element. It is particularly hot there. Fatty foods can catch fire.
- In case of fire in the mini oven
  - Switch off the circuit breakers/un-screw fuses
  - Do not open the oven door until the fire is extinguished
- Never extinguish burning oil or fat with water!
- If a fire starts immediately turn the timer to OFF and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.

- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service department (see page EN-18).
- Monitor the mini oven during operation to prevent overflow and burning. Be aware that fats, oils and alcohol can ignite when heated.

Insufficient air circulation can lead to overheating.

- Do not operate the oven behind a decorative or furniture door.
- Never cover or obstruct fan openings.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.

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

- Do not cover roast or cake in the mini oven with paper. Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the oven unattended. Food may ignite itself.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven. If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the mini oven as storage space.
- Never use the mini oven to heat rooms.
- If a fire breaks out in the oven, keep the oven door closed and switch off the oven. Have the oven inspected by our service after the fire has extinguished.

### Risk of burns!

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

- Do not touch hot surfaces; use the control elements instead. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
  - Avoid touching oven walls, dripping pans etc.
  - Care should be taken to avoid touching heating elements.
  - Never operate the oven with the oven door open. Make sure that the door seal is tight and that the oven door closes tightly.
  - When opening the oven door, stand to the side of the oven and as far away as possible.
  - Allow the oven to cool down completely before cleaning.
  - Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.
  - Never pour water directly into the hot mini oven. The resulting steam is a scalding hazard.
  - Do not leave the mini oven unattended while grilling.
- 

### Health hazard!

Improper use of this appliance can damage your health.

- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.
- Particularly with poultry and dishes containing fresh egg, and when warming up meals, ensure that the

food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).

- Do not defrost meat, poultry or fish in the mini 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.
  - Pour away the thawed water. Do not use it for any other purpose.
  - Please ensure to thoroughly clean the crockery you have used.
- 

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.
- 

### Risk of damage

#### NOTICE

Risk of damage to property!

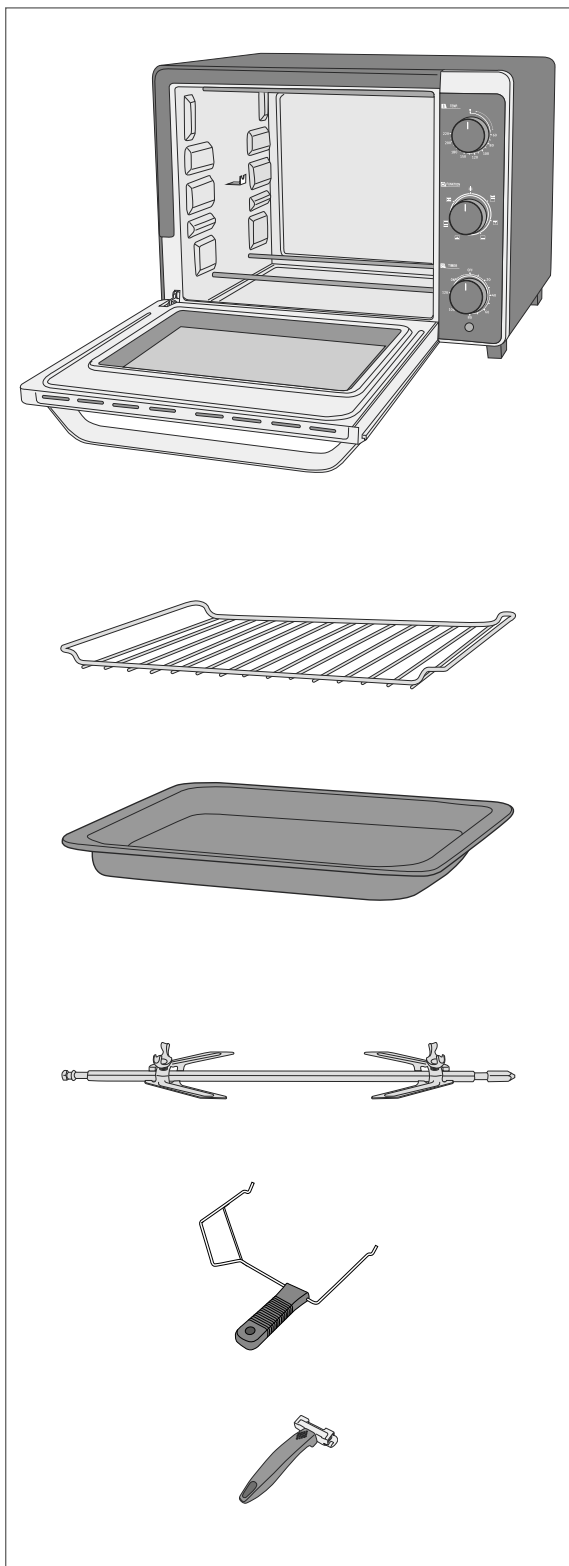
Improper use may damage the oven or cooking utensils.

- Do not place sheets or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment. It may cause heat to build up inside and damage the oven's enamel. If you wish to place dishes directly on the bottom of the

cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.

- When preserving, place only so many preserving jars in the dripping pan that none of them touch. Otherwise, the jars can crack and burst.
- Do not use harsh abrasive cleaning or scouring agents, steel sponges, metal scrapers, mini oven sprays, steam or high pressure cleaners for cleaning! They can damage the surface and destroy the glass.  
High-pressure cleaners can cause a short circuit.
- A steam cleaner may not be used.
- Take particular care to ensure that the door seals are clean. If the seal is very dirty, the oven door will no longer close properly. Neighbouring furniture fronts may be damaged.
- The door seals are sensitive to oil and grease – making the rubber porous and brittle.
- Do not remove the door seals.

## Delivery



### Package contents

The scope of delivery includes (shown from top to bottom):

- 1× Mini oven
- 1× Oven rack
- 1× Dripping pan
- 1× Cooking spit with 2 cooking spit forks
- 1× Removal tool for cooking spit
- 1× Dripping pan / oven rack handle
- 1× User manual (not shown)

### Check the package contents

1. Transport the appliance to a suitable location and unpack it there.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transport, please contact our Service department (see page EN-18).

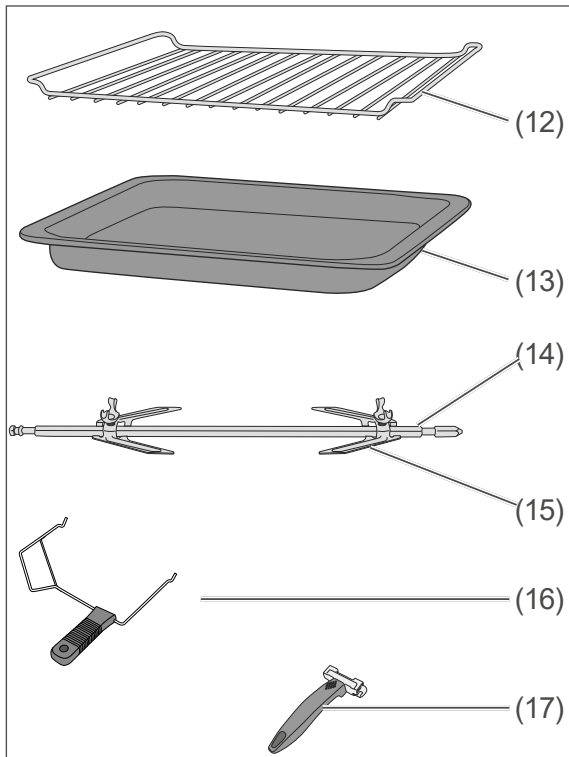
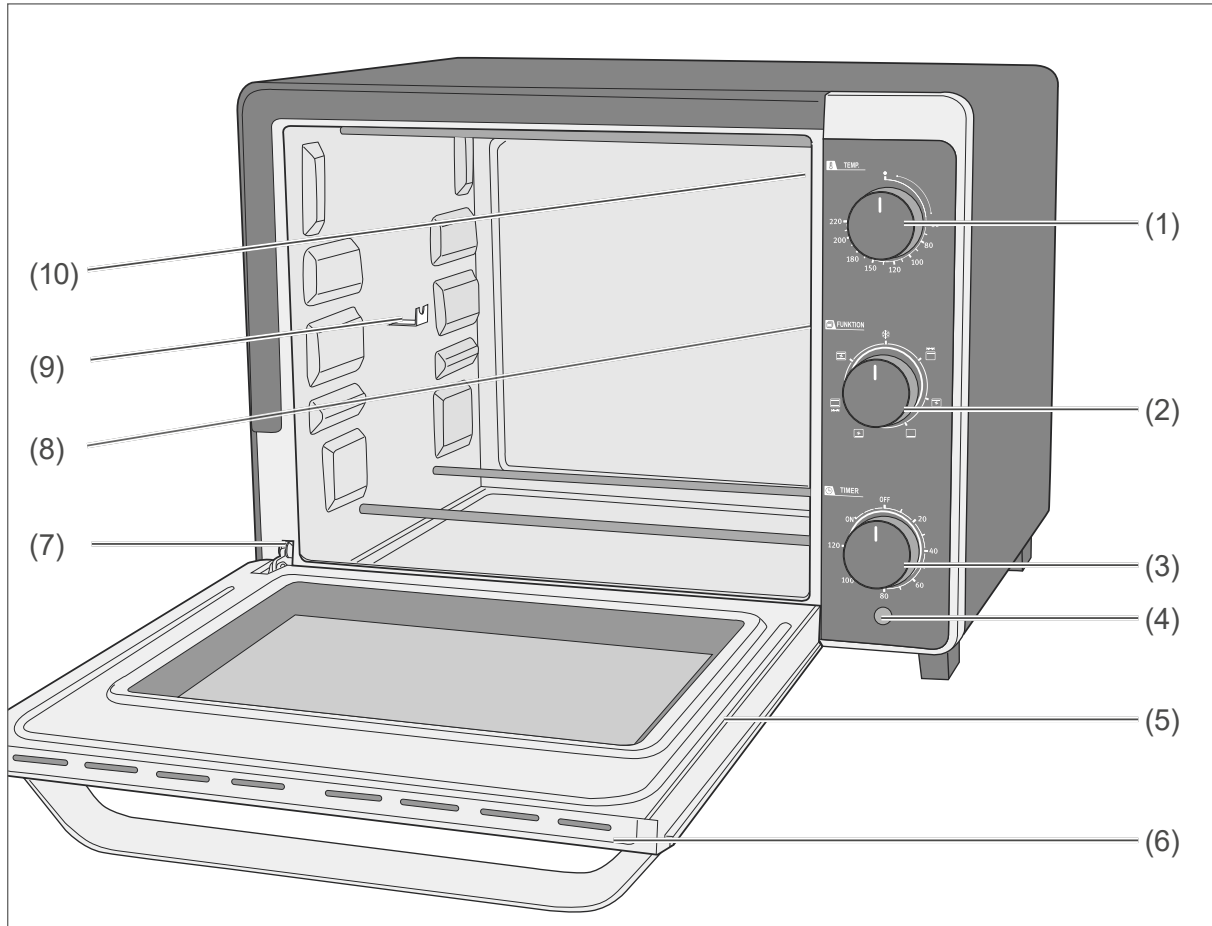
#### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Never use a damaged appliance.

## Appliance parts and control elements



- (1) Temperature controller
- (2) Function selector
- (3) Timer
- (4) Operating indicator
- (5) Mini oven door with viewing window and door handle
- (6) Extraction hood
- (7) Hinge
- (8) Drive shaft
- (9) Cooking spit attachment
- (10) Interior lighting (concealed)
- (11) Spacer (appliance rear side, not shown)
- (12) Oven rack
- (13) Dripping pan
- (14) Cooking spit
- (15) Cooking spit fork with screw
- (16) Removal tool for cooking spit
- (17) Dripping pan / oven rack handle

## Use

---

### Before getting started

Observe the safety instructions from page EN-4.

#### CAUTION

Fire hazard!

Improper handling when operating the appliance can lead to fire.

- Never operate the oven with the oven door open.
- In case of an oven fire:
  - Switch off the circuit breakers/un-screw fuses
  - Do not open the oven door until the fire is extinguished.
- Never extinguish burning oil or fat with water! To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation “F” or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service department.

#### NOTICE

Risk of damage to property!

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

- Never place sheets 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, as the enamel can be easily scratched.
- 

### Preparation

1. Remove any styrofoam, cardboard, plastic and protective films from the mini oven.
2. Thoroughly clean the oven before first use (see „Basic cleaning“ on page EN-11).

### Basic cleaning

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

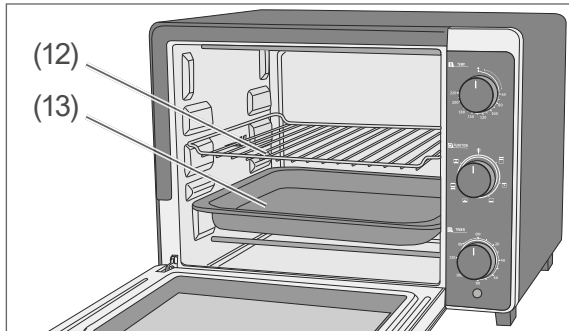
1. Operate the appliance with dripping pan (13), oven rack (12) and cooking spit (14) at 220 °C for 15 minutes.
2. Allow the appliance to cool off completely.
3. Clean the cooking compartment of the mini oven, as well as the dripping pan, oven rack and cooking spit with a little soapy water and then wipe everything dry.

### The right mini oven dishes

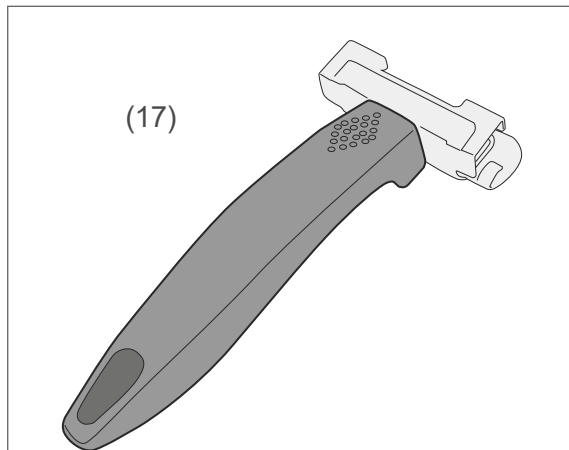
- Pots with heat-resistant handles, which can be recognised by the label indicating 'heat resistant up to 280 °C'
- Fire-proof dishes made of glass, porcelain, ceramic, clay or cast iron
- In particular, ovens with top and bottom heat require dishes and trays with good heat transfer, preferably metals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



## Oven rack and dripping pan

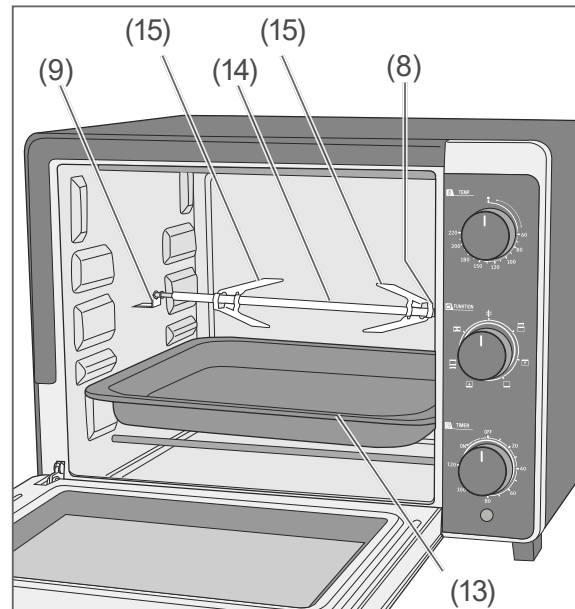


1. First insert the dripping pan (13). This will prevent the oven compartment from becoming dirty.
2. Push the oven rack (12) in.  
The height depends on whether you wish to cook, grill or bake.
3. Place the food you wish to cook on the oven rack.
4. Close the oven door.

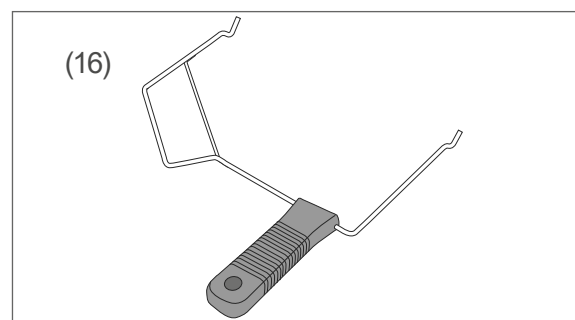


**i** In order to remove the oven rack and the dripping pan later on, please use the dripping pan and oven rack handle (17).

## Cooking spit and dripping pan



1. First insert the dripping pan (13). This keeps oven compartment clean.
2. Spread a little oil on the cooking spit (14).
3. Skewer the food through the centre.
4. Attach the food using the cooking spit forks (15).
5. Position the cooking spit with the sharp end in the drive shaft (8) and the other end in the cooking spit attachment (9).
6. Close the oven door.



**i** To later remove

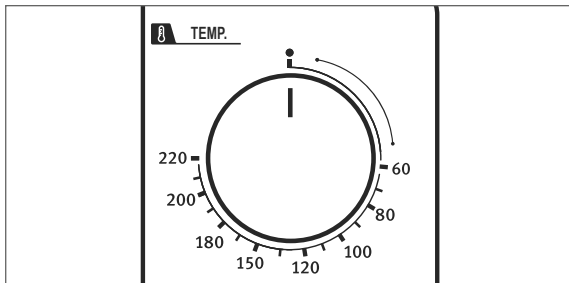
- the cooking spit, please use the removal tool (16).
- the dripping pan, please use the dripping pan/oven rack handle (17).

## Setting the temperature

### ! NOTICE

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

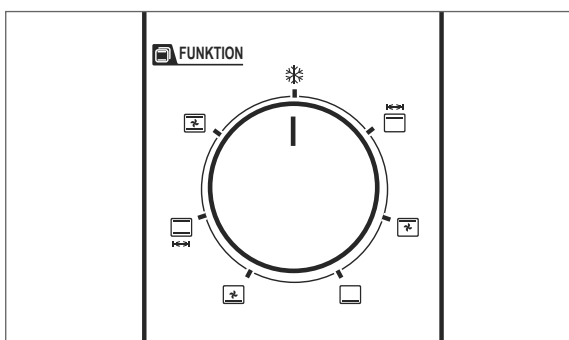
- Do not force the temperature controller past the final position.



- Set the temperature controller (1) to the desired cooking temperature. You can rotate it continuously from 60 °C to a maximum of 220 °C.

**i** Your mini oven makes do with lower temperatures when baking than other ovens. For fresh dishes, use a temperature that is 10-15 °C below the usual temperature. For ready meals, please follow the instructions on the packaging.

## Selecting a function



Use the function selector (2) to select the desired function (heating method).

## Defrosting ❄️

A fan distributes air at the ambient temperature evenly throughout the cooking chamber so that frozen food is thawed gently.

### Top heat with grill function

For cooking poultry, skewers etc.

Insert the dripping pan at the lowest insert level. This will catch dripping fat and keep the interior of the appliance clean. It is also recommended to fill the dripping pan halfway with water. The rising steam makes grilled food particularly tender.

### Top heat with convection

For casserole dishes and gratin dishes, as well as for grilling steaks, sausages, rolled roasting joints, chicken etc. and for gratinating.

It is recommended to fill half of the dripping pan with water and place it on the lowest insert level. This will catch dripping fat and keep the interior of the appliance clean. The rising steam makes grilled food particularly tender.

### Cooking with bottom heat

Everything that needs a crispy base, e.g. tarte flambée, pizza or french fries.

It is recommended to use the "top/bottom heat" function first and then switch to the "bottom heat" function only for the last 5-10 minutes.

### Bottom heat with convection

The classic pizza function, but which is also good for tarte flambée or french fries.

It is recommended to use the "top/bottom heat with convection" function first, and to turn on the "bottom heat with convection" function only for the last 5-10 minutes. A fan distributes the heated air evenly throughout the cooking chamber.

## Top/bottom heat with grill function



For grilling poultry, skewers etc. when the heat should be distributed evenly from above and below.

Insert the dripping pan at the lowest insert level. This will catch dripping fat and keep the interior of the appliance clean.

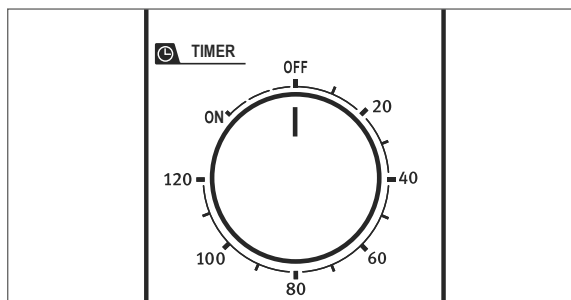
## Top/bottom heat with convection



Especially suitable for baking cakes, cheese-cakes, sponge cake, muffins or waffles, as well as for casseroles, roasts, game and fish.

A fan distributes the heated air evenly throughout the cooking chamber.

## Turning the mini oven on/off

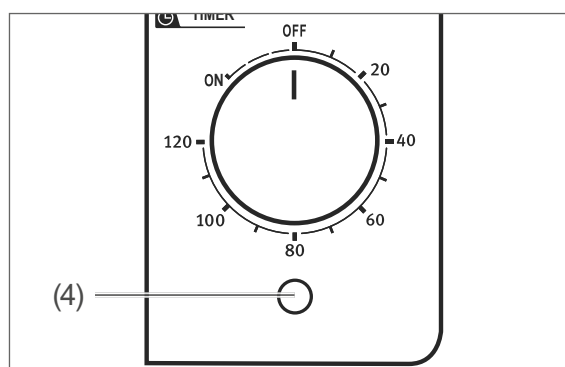


Use the timer (3) to adjust the cooking times while turning the mini oven on or off. Please select the desired temperature and function.

- ON The mini oven heats up and stays running until you switch it off manually.
- OFF The mini oven is turned off.
- ... 20 – 120 The mini oven heats up and remains in operation until the selected time has elapsed. A signal tone will sound.

**i** You can also use the timer as an alarm clock/egg timer. Leave the temperature at 0 and set the desired duration. Once this has elapsed, a signal tone sounds.

## Operating indicator



The operating indicator (4) only lights up when a time has been selected with the timer, or if the timer (3) is set to "ON".

## Special defrosting information

### WARNING

Health hazard!

Defrosting meat, poultry or fish in the oven can cause dangerous microorganisms (such as salmonella) to multiply rapidly.

- Do not thaw meat, poultry and fish in the mini 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.

---

When defrosting, only unheated air circulates within the cooking compartment. This accelerates the defrosting process. No heat is applied during defrosting.

## Cleaning

---

### CAUTION

Risk of burns!

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

- Allow the mini oven to cool completely before cleaning.
- Never pour water directly into the hot mini oven. The resulting steam is a scalding hazard.
- Be sure to allow water from the mini oven to cool before pouring it out.

### NOTICE

Risk of damage to property!

Improper cleaning may lead to damage.

- Do not use harsh abrasive cleaning or scouring agents, steel sponges, metal scrapers, mini oven sprays, steam or high pressure cleaners for cleaning! They can damage the surface and destroy the glass.
- Avoid oven sprays.
  - Door seals and plastic parts are sensitive to oil and grease. Remove contaminants as quickly as possible.
- 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.

### Cleaning the cooking compartment

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

## 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 causes	Solutions / tips
Mini oven does not heat.	The appliance is not connected to the mains.	Connect the mains plug to a properly installed socket.
	The appliance is not drawing any power.	Check the socket or the fuse.
	You have only selected the temperature and function but not the timer.	Use the timer to select a cooking time or set the timer to the ON position.
	The cooking time has elapsed.	Bon appétit!

## Service

---

Please note!

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic mini oven	OT42ML	9773 5620

## General customer service

Please contact your mail order company's product advice centre if you have questions, complaints or accessory orders.

## Spare parts

### Customers in Germany

Please contact the company **Hermes Fulfilment GmbH**:

Phone: (057 32) 99 66 00

Monday–Thursday 8 a.m.–3 p.m., Friday 8 a.m.–2 p.m.

Email: ersatzteilservice-elektrokleingerate@hermes-ws.com

### Customers in Austria

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

## Waste prevention, free return and disposal

### Waste prevention

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

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

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

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

### Free return of old electrical appliances

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

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

### Disposal

#### Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

#### Don't forget to erase data!

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

#### Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

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



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

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



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

Batteries and rechargeable batteries can be returned free of charge.

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

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

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

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

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

\*) labelled with:

Cd = cadmium, Hg = mercury, Pb = lead

## Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



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

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

## Appendix

---

### Technical specifications

Brand name	hanseatic
Name of appliance	Mini oven
Model	OT42ML
Order number	9773 5620
Rated voltage	230 V~
Frequency	50 Hz
Rated wattage	1800 W
Time control	120 minutes
Volumes	42 l.
Maximum temperature	220 °C
Appliance dimensions incl. door (H x W x D)	359 × 513 × 435 mm
Appliance dimensions (H x W x D)	359 × 513 × 392 mm