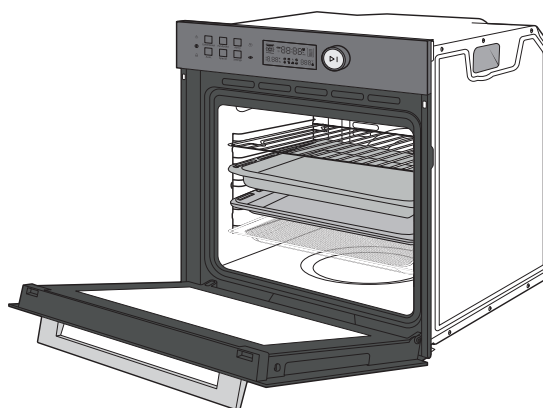




Gebrauchsanleitung

Einbau-Backofen



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.

Inhaltsverzeichnis

Begriffs- und Symbolerklärung	DE-3	Pflege und Wartung	DE-24
Begriffserklärung	DE-3	Gehäuseoberfläche reinigen	DE-24
Symbolerklärung	DE-3	Garraum reinigen	DE-24
Sicherheit	DE-4	Backblechträger reinigen	DE-24
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-4	Backofentür reinigen	DE-25
Sicherheitshinweise	DE-4	Leuchtmittel der	
		Backofenbeleuchtung auswechseln	DE-26
Lieferung	DE-10	Fehlersuchtafel	DE-28
Lieferumfang	DE-10	Service	DE-29
Lieferung kontrollieren	DE-10		
Einbauen, anschließen und in Betrieb		Abfallvermeidung, Rücknahme und	
nehmen	DE-11	Entsorgung	DE-30
Transportieren und Auspacken	DE-11	Abfallvermeidung	DE-30
Backofen einbauen	DE-11	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme ...	DE-30
Backofen anschließen	DE-13	Entsorgung	DE-30
Backofen einsetzen	DE-13	Verpackung	DE-31
Teleskopschienen einsetzen	DE-13	Anhang	DE-32
Grundreinigung	DE-14	Prüfgerichte	DE-32
Bedienelemente und Geräteteile	DE-15	Produktdatenblatt gemäß VO (EU)	
Bedienung	DE-16	Nr. 65/2014	DE-33
Voraussetzungen für den sicheren		Produktdatenblatt gemäß VO (EU)	
Umgang	DE-16	Nr. 66/2014	DE-34
Das richtige Backofen-Geschirr	DE-16	Technische Daten	DE-35
Richtiger Umgang mit dem Ofen	DE-16		
Backblech und Fettpfanne	DE-16		
Die Uhrzeit einstellen	DE-17		
Backofen ein-/ausschalten	DE-17		
Funktionen wählen und Betrieb			
starten	DE-17		
Automatik Betrieb	DE-18		
Funktionen/Beheizungsarten	DE-19		
Airfry Programme	DE-20		
Automatik Programme	DE-21		
Zusätzliche Funktionen	DE-22		
Außenkühlgebläse/Wrasenabzug	DE-23		
Besonderheiten beim Auftauen	DE-23		
Tipps zum Energiesparen	DE-23		

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 dem Gerät:



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.



VORSICHT Heiße Oberfläche

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

Sicherheitshinweise

In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter stets

beachten müssen. Beachten Sie zusätzlich die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln zu Bedienung, Reinigung etc.

Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

WARNUNG

Erstickungsgefahr für Kinder!

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

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

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Das Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiterbetreiben, wenn es:
 - ⇒ sichtbare Schäden aufweist, z.B. die Anschlussleitung defekt ist,
 - ⇒ Rauch entwickelt oder verbrannt riecht,
 - ⇒ ungewohnte Geräusche von sich gibt.
In einem solchen Fall Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. Sicherung herausschrauben/ausschalten und unseren Service kontaktieren.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Beim Anschließen darauf achten, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
- 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.

- Das Gerät darf erst nach Abschluss sämtlicher Installations- und Montagearbeiten an das elektrische Netz angeschlossen werden.
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Netzkabel / Netzstecker
 - ⇒ Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
 - ⇒ Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
 - ⇒ Netzkabel nicht verlängern oder verändern.
 - ⇒ Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
 - ⇒ Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.
 - ⇒ Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
 - ⇒ Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- 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.
- Wenn eigenständige oder unsachgemäße Reparaturen am Gerät vorgenommen werden, können Sach- und Personenschäden entstehen und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen. Wenden Sie sich im Bedarfsfall an unseren Service.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.

- Im Fehlerfall sowie vor umfangreichen Reinigungsarbeiten den Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. die Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnung stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Das Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.
- Das Gerät niemals mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger reinigen.

WARNUNG

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand, zu Verletzungen und zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.
- Beachten, dass das Gerät nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirkssystem bestimmt ist.

Sicherheit im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe

oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

VORSICHT

Brandgefahr!

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

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

Lebensmittel schützen

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.

- Besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren achten, damit Krankheitserreger vollständig abgetötet werden (z. B. Salmonellen).

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

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

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

Sicherer Umgang mit Backöfen

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

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

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofenbetrieb auftauen.
- Das Tauwasser wegschütten. Es für nichts anderes benutzen.
- Das benutzte Geschirr sehr gründlich reinigen.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

VORSICHT

Brandgefahr!

Mangelnde Luftzirkulation kann zu Überhitzung führen.

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

VORSICHT

Brandgefahr!

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

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

HINWEIS

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

- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
-

Spezielle Risiken beim Grillen

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

VORSICHT

Brandgefahr!

Fettes Grillgut kann Feuer fangen.

- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß.
-

Spezielle Risiken bei Geräten mit Kühlgebläse

VORSICHT

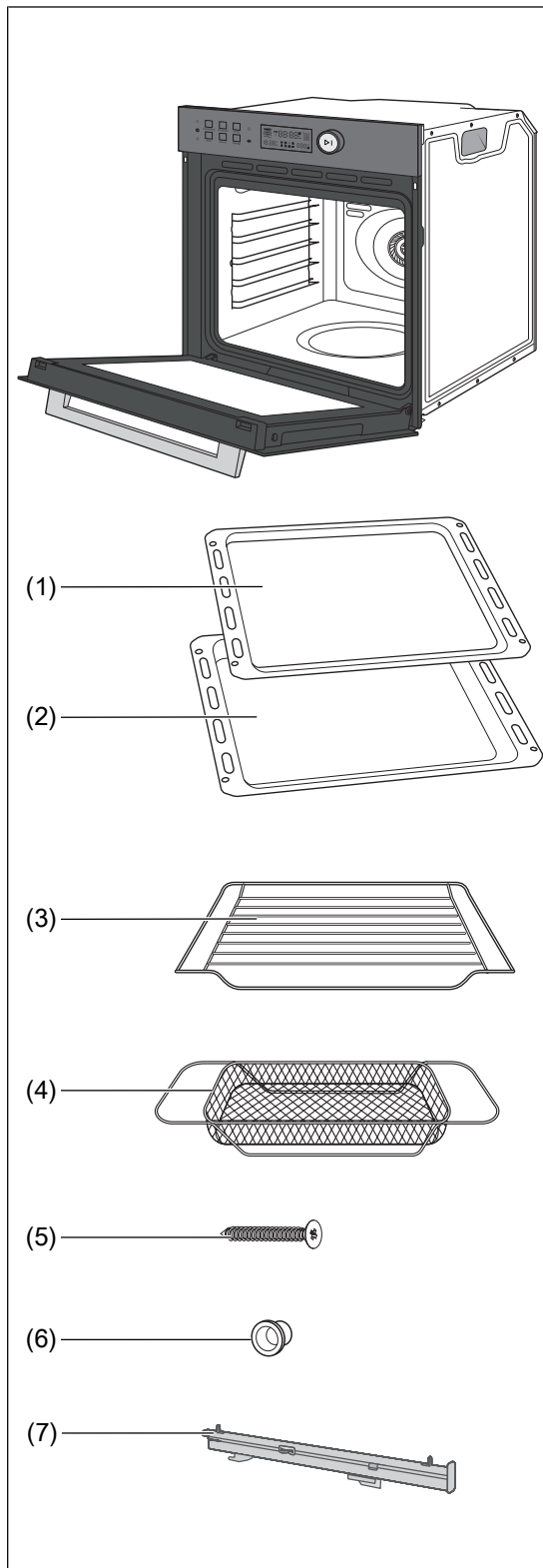
Brandgefahr!

Ein defektes Kühlgebläse kann den Backofen beschädigen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand setzen.

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

Lieferung

Lieferumfang



Einbau-Backofen mit

- (1) 1× Backblech
- (2) 1× Fettpfanne
- (3) 1× Gitterrost
- (4) 1× Air Fryer-Pfanne
- (5) 2× Schraube
- (6) 2× Schraubeneinsatz
- (7) 2× Teleskopschiene

Lieferung 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 Kapitel „Service“).

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Das Berühren von spannungsführenden Teilen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

Einbauen, anschließen und in Betrieb nehmen

! VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Das Gerät ist schwer und unhandlich.

Wenn es umkippt, kann es Sie verletzen.

- Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.

! VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Backofen kann zu Beschädigung oder zum Brand führen. Im Inneren aufgestaute Hitze kann die Lebensdauer des Geräts verkürzen.

- Für ausreichende Lüftung sorgen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken, z. B. mit Topflappen oder Kochbüchern!
- Beim Einbau des Geräts die angegebenen Maße für die Lüftung einhalten.

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

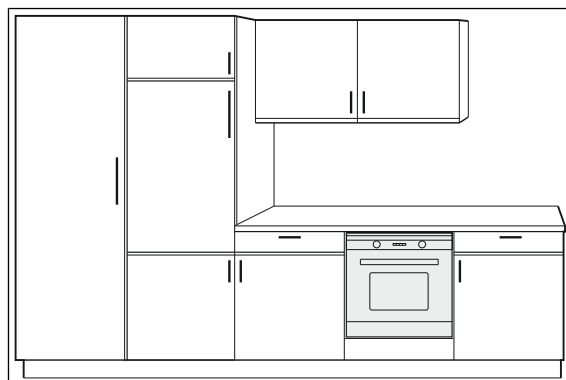
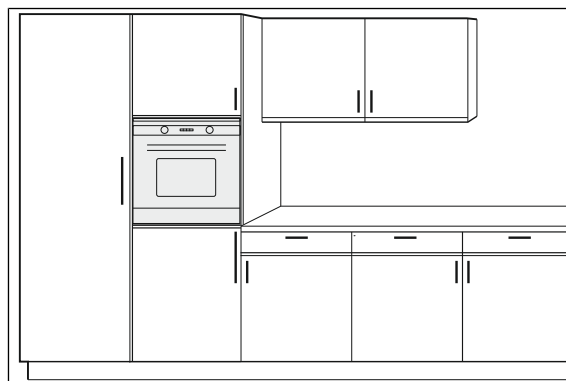
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Backofentür und Türgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

Transportieren und Auspacken

- Das Gerät mit Hilfe einer Transportkarre oder einer zweiten Person transportieren.
- Das Gerät vorsichtig auspacken und vorsichtig alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite entfernen.

Backofen einbauen

Der Backofen ist für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen. Er kann sowohl in einen Hochschrank als auch unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden.



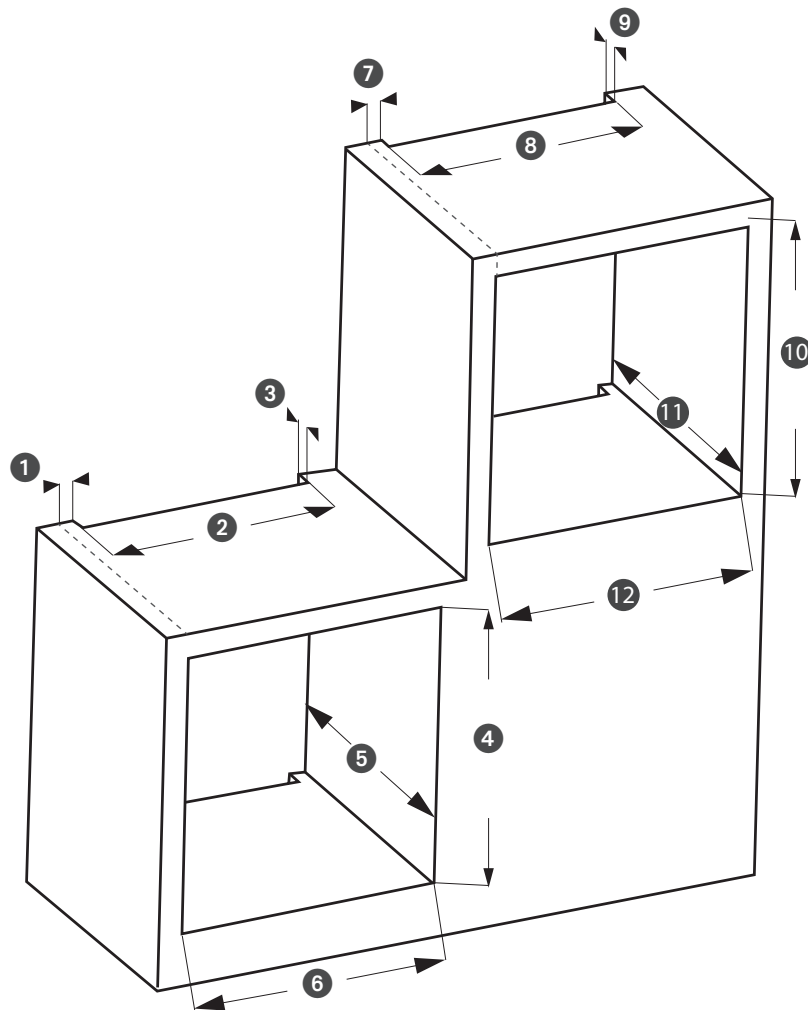
Beachten Sie in jedem Fall die folgenden Bedingungen:

- Bauen Sie den Backofen nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank ein. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.
- Der günstigste Platz ist neben dem Spülzentrum. Sie haben eine zusätzliche Ablagefläche und schmutziges Geschirr kann gleich gereinigt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Einbau, ob die Gerätemaße mit Ihren Möbelmaßen übereinstimmen.
- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.

- Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (mind. 100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
- Wenn unterhalb des Backofens eine Schublade angebracht wird, ist ein Zwischenboden erforderlich.
- Die Einbaunische darf keine Rückwand besitzen, sondern höchstens eine Anstellkante von maximal 50 mm.
- Der Einbauschrank kann wahlweise mit Leisten oder einem Zwischenboden mit Lüftungsausschnitt ausgestattet sein.

Einbau unter einer Arbeitsplatte

Einbau in einen Hochschrank



Die Einbaunische muss folgende Mindestmaße besitzen:

(1)	30 mm	(7)	30 mm
(2)	500 mm	(8)	500 mm
(3)	50 mm	(9)	50 mm
(4)	600-602 mm	(10)	600-602 mm
(5)	550 mm	(11)	550 mm
(6)	560-568 mm	(12)	560-568 mm

Backofen anschließen

Je nach Einbaunische muss der Backofen vor oder nach dem Einbau angeschlossen werden.

- Für den elektrischen Anschluss des Backofens benötigen Sie eine fachgerecht installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener, ausreichender Absicherung (220-240 V~/50-60 Hz/16 A).
 - Die Steckdose muss so installiert sein, dass auch bei eingestecktem Stecker die erforderliche Tiefe der Einbaunische eingehalten wird.
 - Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose oder Verlängerungskabel.
1. Schalten Sie die Steckdose für den Backofen vor dem Einbau stromlos. Drehen Sie dazu die Sicherung für die Steckdose heraus bzw. schalten Sie sie aus.
 2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Backofen einsetzen

⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Fehler beim Ein-/Ausbau des Geräts können zu einem Stromschlag führen.

- Vor dem Ein-/Ausbau des Geräts sicherstellen, dass die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, stromlos ist.

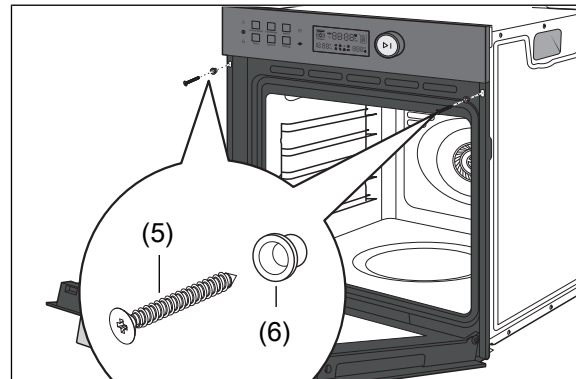
! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Falsche Handhabung des Geräts kann zu Beschädigungen führen.

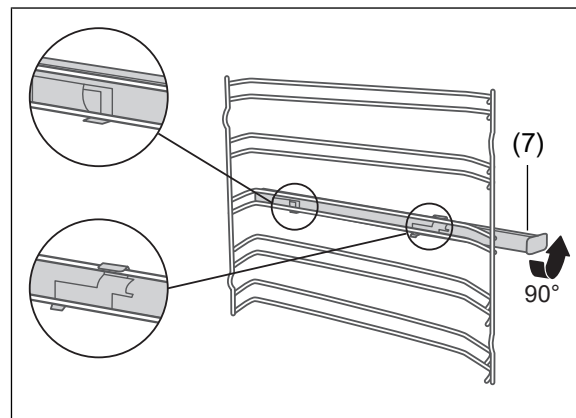
- Zum Anheben des Backofens nur die Tragemulden an den Seiten verwenden.
- Backofen nicht auf die Kante oder Ecke der Backofentür aufsetzen! Die Glasscheibe kann beschädigt werden.

1. Schieben Sie den Backofen in die Einbaunische, bis die Frontblende auf den Rahmen des Einbauschranks trifft. Dabei darf die Netzanschlussleitung nicht geknickt, eingeklemmt oder auf andere Weise beschädigt werden.
2. Halten Sie zwischen dem Backofen und den Möbelseitenwänden einen gleichmäßigen Abstand. Verschließen Sie den Spalt über der Backofenblende nicht.

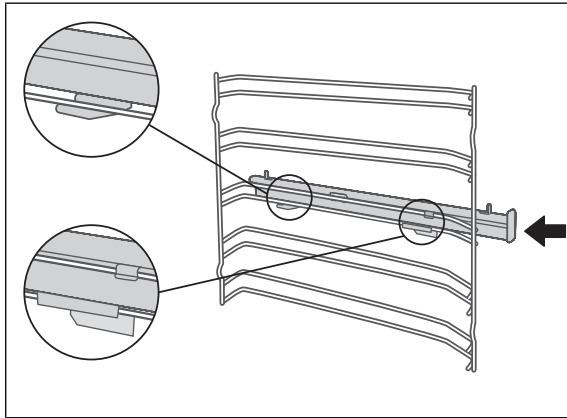


3. Wenn der Backofen richtig ausgerichtet ist, öffnen Sie die Backofentür und befestigen Sie ihn mit den Schrauben (5) und den Schraubeneinsätzen (6) am Einbauschranks fest.
4. Schalten Sie die Sicherung für die Steckdose wieder ein.

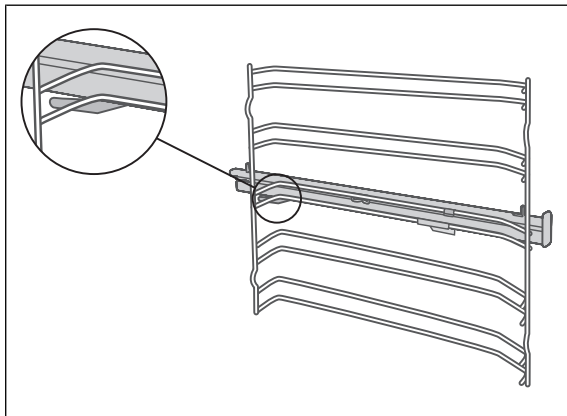
Teleskopschienen einsetzen



1. Stecken Sie die Teleskopschiene (7) in den Backblechträger, sodass die Halteklammern der Teleskopschiene im Backblechträger fixiert ist.



2. Schieben Sie die Teleskopschiene weiter in den Backblechträger hinein.



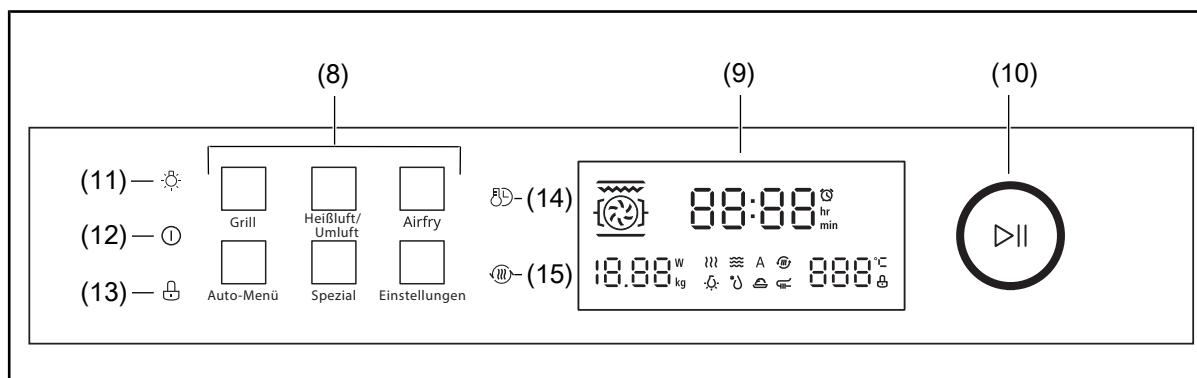
3. Stellen Sie sicher, dass die hintere Halteklammer nicht über den Backblechträger hinausgeschoben wird.

Grundreinigung

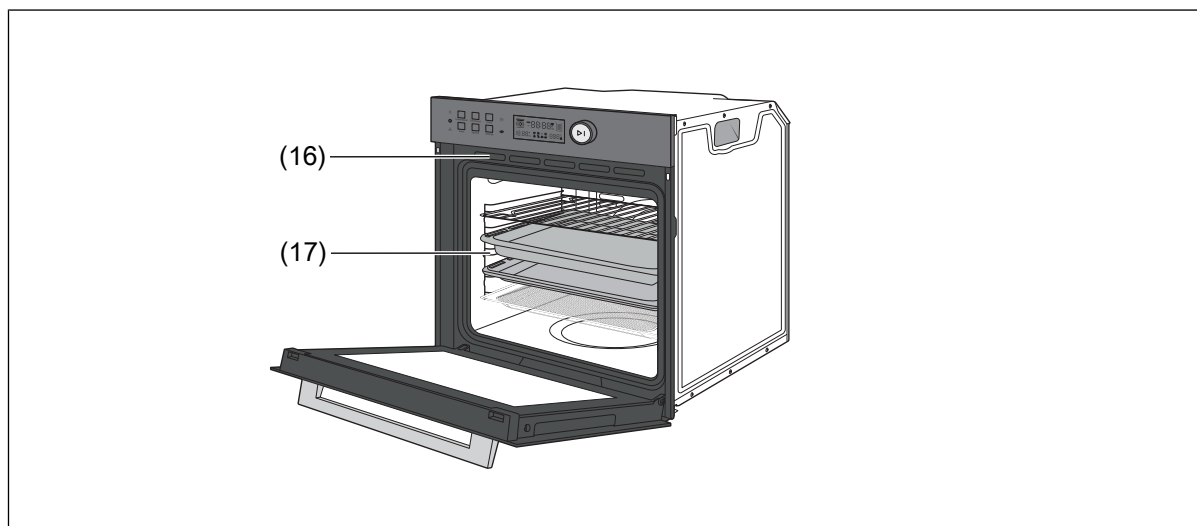
Um Fett- und Öl-Rückstände aus der Produktion sowie hartnäckige Staubablagerungen, die durch Lagerung und Transport entstanden sind, zuverlässig zu lösen, müssen Sie eine Vorreinigung des Backofens durchführen. So schützen Sie Ihre Gesundheit und sorgen für schmackhafte Kuchen und Braten.

1. Betreiben Sie den Backofen mit Fettpfanne (2), Gitterrost (3), Air Fryer-Pfanne (4) und Backblech (1) 30 Minuten lang mit 250 °C in der Funktion .
2. Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie den Garraum des Backofens sowie Fettpfanne, Gitterrost und Backblech mit ein wenig Seifenwasser und wischen Sie danach alles trocken.

Bedienelemente und Geräteteile



- | | | | |
|------|---------------|------|-----------------------|
| (8) | Modusauswahl | (12) | ⏸ Abbruch/Stand-by |
| (9) | Display | (13) | 🔒 Kindersicherung |
| (10) | Funktionsrad | (14) | 🕒 Temperatur/Gardauer |
| (11) | ☀ Beleuchtung | (15) | 🔥 Vorheizen |



- | | | | |
|------|-------------|------|-----------------|
| (16) | Wrasenabzug | (17) | Backblechträger |
|------|-------------|------|-----------------|

Bedienung

Voraussetzungen für den sicheren Umgang

- Sie haben das Kapitel „Sicherheit“ gelesen.
- Stellen Sie das Gerät so auf, und schließen Sie es an, wie im Kapitel „Einbauen, anschließen und in Betrieb nehmen“ beschrieben.
- Der Backofen wurde eingebaut und angeschlossen, wie im Kapitel „Einbauen, anschließen und in Betrieb nehmen“ beschrieben.
- Sie haben eine Grundreinigung durchgeführt, wie in Kapitel „Grundreinigung“ 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 Ofen

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 Sicherung ausschalten/herausdrehen und die Backofentür nicht öffnen, bis das Feuer erloschen ist.

- NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen lassen.

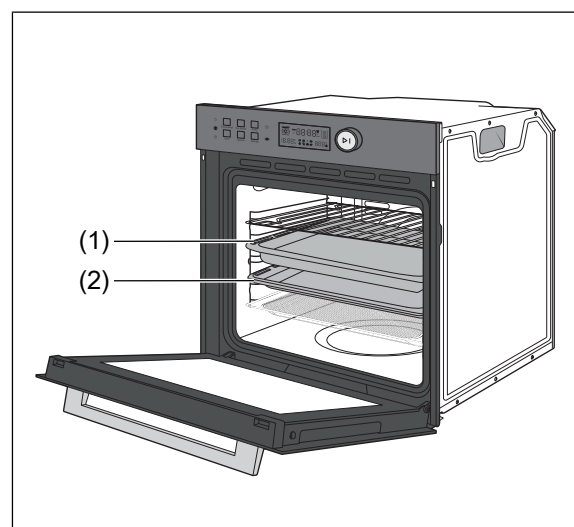
HINWEIS

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 Hantieren mit dem Geschirr; die Emaille kann leicht zerkratzt werden.

Backblech und Fettpfanne



Das mitgelieferte Backblech (1) und die Fettpfanne (2) haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen.

Die Uhrzeit einstellen

Bei Erstinbetriebnahme und nach einem längeren Stromausfall müssen Sie die Uhr stellen.

Die Uhrzeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.

1. Im Standby-Modus drücken Sie den Taster „Settings“.
2. Drücken Sie die Taste ▷|| am Funktionsrad (10).
3. Stellen Sie die Stundenzahl mit dem Funktionsrad ein.
4. Um die Stundeneinstellung zu bestätigen, drücken Sie auf die Taste ▷||.
5. Stellen Sie die Minutenzahl mit dem Funktionsrad ein.
6. Um die Minutenzahl zu bestätigen, drücken Sie auf die Taste ▷||.

Die Einstellung der Uhrzeit ist damit abgeschlossen.

Backofen ein-/ausschalten

Sobald die Energieversorgung hergestellt ist, befindet sich der Backofen im Standby-Modus. Um den Backofen

- einzuschalten, drücken Sie die Taste ① (12).
Das Display zeigt die aktuelle Funktion und die Standard-Temperatur an.
- in den Standby-Modus zu schalten, drücken Sie erneut die Taste ①.

Der Backofen befindet sich wieder im Standby-Modus.

Um den Backofen komplett auszuschalten, müssen Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder die betreffenden Stromkreise ausschalten.

i Das Öffnen der Backofentür hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb, es sei denn der Backofen arbeitet per Startzeitverzögerung. In dem Fall unterbricht der Ofen das Heizen, sobald die Tür geöffnet wird, und setzt das Heizen fort, sobald die Tür wieder geschlossen ist.

Funktionen wählen und Betrieb starten

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Heizkörper, Wände, Backbleche usw. werden beim Betrieb sehr heiß und können Verbrennungen hervorrufen.

- Kleine Kinder fernhalten.
- Direkte Berührung vermeiden.
- Die Backofentür nur am Griff anfassen.
- Aus dem Wrasenabzug strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür!

VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang kann zu einem Brand im Backofen führen.

- Den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen!
- Fettes Grillgut kann Feuer fangen.
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Backpapier abdecken.
- Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren.
- Den Backofen nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten. Die Speisen können sich selbst entzünden.

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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

1. Drücken Sie im Standby die Taste „Grill“, „Heißluft/Umluft“ oder „Airfry“, um den gewünschten Modus zu wählen.
2. Drehen Sie das Funktionsrad (10), um die Funktion/Beheizungsart zu wählen.
3. Drücken Sie die Taste ▷||, um die Funktion zu starten.
4. Drehen Sie das Funktionsrad, um die Zeit einzustellen.
Wenn keine Garzeit eingestellt wird, beträgt die maximale Betriebszeit des Backofens 9 Stunden.
5. Drücken Sie die Taste ⌂.
6. Drehen Sie das Funktionsrad, um die Temperatur einzustellen.
7. Drücken Sie die Taste ▷||, um den Garvorgang zu starten.

i Wenn während der Einstellung 3 Minuten lang keine Eingabe erfolgt, schaltet der Backofen in den Standby-Modus. Das Display zeigt dann die Uhrzeit an.

Sie können bei dem Modus „Grill“, „Heißluft/Umluft“ oder „Airfry“ das Vorheizen auswählen. Das Vorheizen dient dazu, den Geschmack und den Nährwert der Speisen zu erhalten. In dem Modus, in dem die Anzeige ⌂ leuchtet, müssen Sie die Speisen nach dem Vorheizen in das Gerät schieben.

- Um das Vorheizen abubrechen, drücken Sie die Taste ⌂ (15).
- Um die Zeit oder die Temperatur während des Garvorgang zu ändern, drücken Sie die Taste ⌂ und stellen Sie die Zeit oder die Temperatur mit dem Funktionsrad ein.

- Um den Garvorgang zu pausieren, drücken die Taste ▷|| oder öffnen Sie die Gerätetür.
Um den Garvorgang wieder fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste ▷||.

i Wenn der Garvorgang beendet wird, blinkt die Anzeige für die Temperatureinstellung. Es ertönen 3 Signaltöne.
Nach 3 Minuten schaltet der Backofen in den Standby-Modus. Das Display zeigt dann die Uhrzeit an.

Automatik Betrieb

1. Drücken Sie im Standby die Taste „Auto-Menü“.
2. Drehen Sie das Funktionsrad (10), um das gewünschte Programm zu wählen.
3. Drücken Sie die Taste ▷||, um den Garvorgang zu starten.

Funktionen/Beheizungsarten

Der Backofen bietet Ihnen folgende Funktionen (Beheizungsarten):

Symbol	Funktion	Zeit	Temperatur	Vorheizen
	Ober- und Unterhitze: Je nach Einschubhöhe kommt die Hitze stärker von unten oder von oben. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	0-9 Std.	30-250 °C	optional
	Umluft: Die Hitze wird durch die Umluft gleichmäßig verteilt. Dies eignet sich gut zum Backen, auch auf mehreren Blechen zugleich.	0-9 Std.	50-280 °C	optional
	Ober- und Unterhitze mit Umluft: Gut geeignet zum Backen auf mehreren Blechen gleichzeitig. Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizkörpern erzeugt und durch den Ventilator gleichmäßig verteilt.	0-9 Std.	50-250 °C	optional
	Grill	0-9 Std.	150-250 °C	optional
	Intensivgrill: Die höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens führt zu stärkerer Bräunung, geeignet für mittlere und große Portionen.	0-9 Std.	150-250 °C	optional
	Intensivgrill mit Umluft: Gut geeignet für Gargut, das schnell gebräunt werden soll, wie Steaks, Hamburger, und manche Sorten Gemüse.	0-9 Std.	50-250 °C	optional
	Pizzastufe mit Unterhitze: Gut geeignet für Gargut wie Pizza.	0-9 Std.	50-280 °C	optional
	Unterhitze	0-9 Std.	30-220 °C	optional
	Energiespar-Modus: Die Hitze im Backofen erhöht sich langsamer. Diese Beheizart eignet sich für großes Gargut und ist energiesparend.	0-9 Std.	140-240 °C	nein
	Auftauen: Umluft ohne Hitze. Dies reduziert die Auftauzeit.	0-9 Std.	50 °C	nein
	Gärung: Zum Ansetzen von Hefeteig	0-9 Std.	30-45 °C	nein
	Reinigung	30 Min.	100 °C	nein

Airfry Programme

Code	Speise	Gewicht	Funktion/Zeit (min)	Temp.	Vorheizen	Zubehör/Position*	Anmerkung
A01	Pommes frites	350 g	Ober- und Unterhitze + Umluft 19	200 °C	ja	Air Fryer-Pfanne Schiene 3	
A02	Pommes frites	750 g	Schritt 1: Ober- und Unterhitze + Umluft → schütteln Schritt 2: Ober- und Unterhitze + Umluft 14 9	230 °C	ja	Air Fryer-Pfanne Schiene 3	Bei Signalton schütteln. Garzeit läuft weiter.
A03	Hühnerkeulen	500 g	Schritt 1: Ober- und Unterhitze + Umluft Schritt 2: Intensivgrill + Umluft 20 10	250 °C	nein	Air Fryer-Pfanne Schiene 3 Fettpfanne Schiene 2	
A04	Hühnerkeulen	1000 g	Schritt 1: Ober- und Unterhitze + Umluft Schritt 2: Intensivgrill + Umluft 20 12	250 °C	nein	Air Fryer-Pfanne Schiene 3	
A05	Hähnchen- Nugget	200 g	Schritt 1: Ober- und Unterhitze + Umluft → wenden Schritt 2: Ober- und Unterhitze + Umluft 11 6	250 °C	ja	Air Fryer-Pfanne Schiene 3	Bei Signalton wenden. Anschließend mit Taste ▷ fortsetzen.
A06	Vegetarische Nugget	180 g	Ober- und Unterhitze + Umluft 11,5	250 °C	ja	Air Fryer-Pfanne Schiene 3	
A07	Mozzarella- Stangen	120 g	Schritt 1: Ober- und Unterhitze + Umluft → wenden Schritt 2: Ober- und Unterhitze + Umluft 5,5 4,5	250 °C	ja	Air Fryer-Pfanne Schiene 3	Bei Signalton wenden. Anschließend mit Taste ▷ fortsetzen.
A08	Zwiebelringe, dick geschnitten	160 g	Ober- und Unterhitze + Umluft 11,5	220 °C	ja	Air Fryer-Pfanne Schiene 3	
A09	Panierte Champignons	125 g	Ober- und Unterhitze + Umluft 13	230 °C	ja	Air Fryer-Pfanne Schiene 3	
A10	Panierte Champignons	250 g	Ober- und Unterhitze + Umluft 13	230 °C	ja	Air Fryer-Pfanne Schiene 3	

*) Die untere Schiene ist die Schiene 1

Automatik Programme

Code	Speise	Modus	Gewicht	Funktion/Zeit (min)		Temp.	Vorheizen	Zubehör/ Position*	Anmerkung
A11	Lasagne	— —	600 g	Ober- und Unterhitze	20	220 °C	ja	Backblech Schiene 3	
A12	Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	— ☼	2 Portionen	Ober- und Unterhitze + Umluft	8	250 °C	ja	Backblech Schiene 3	
A13	Soufflé	— —	4 Portionen	Ober- und Unterhitze	13	200 °C	ja	Backblech Schiene 2	
A14	Gebratene Lammkeule	— ☼	1500 g	Schritt 1: Ober- und Unterhitze + Umluft → wenden Schritt 2: Ober- und Unterhitze + Umluft	45 35	175 °C	ja	Backblech Schiene 3	Bei Signalton wenden. Anschließend mit Taste ► fortsetzen.
A15	Gebackenes, Schweinekeule	— —	350 g	Ober- und Unterhitze	10	220 °C	ja	Backblech Schiene 3	
A16	Gebratene Ente	— ☼	1400 g	Schritt 1: Ober- und Unterhitze + Umluft Schritt 2: Ober- und Unterhitze + Umluft	40 15	220 °C 250 °C	ja	Gitterrost/ Backblech Schiene 3	
A17	Schokoladen Speise	— —	726 g	Ober- und Unterhitze	40	150 °C	ja	Backblech Schiene 3	
A18	Wolfsbarsch in Salzkruste	☼	1300 g	Umluft	13	250 °C	ja	Backblech Schiene 3	
A19	Gebratener Lachs	— ☼	300 g	Ober- und Unterhitze + Umluft	6	220 °C	ja	Backblech Schiene 3	
A20	Gebratenes Hähnchen	— ☼	880 g	Schritt 1: Ober- und Unterhitze + Umluft Schritt 2: Ober- und Unterhitze + Umluft	20 15	230 °C 180 °C	ja	Backblech Schiene 3	

*) Die untere Schiene ist die Schiene 1

Zusätzliche Funktionen

Auftauen

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

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

1. Wählen Sie im Standby das Auftau-Programm  durch Drücken der Taste „Special“.
2. Drücken Sie die Taste  (14).
3. Drehen Sie das Funktionsrad (10), um die Zeit einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste , um den Auftauvorgang zu starten.

Gärung

1. Wählen Sie im Standby das Gärungs-Programm  durch Drücken der Taste „Special“.
2. Drücken Sie die Taste  (14).
3. Drehen Sie das Funktionsrad (10), um die Zeit einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste .
5. Drehen Sie das Funktionsrad, um die Temperatur einzustellen.
6. Drücken Sie die Taste , um das Gärungs-Programm zu starten.

Dampfreinigung

1. Gießen Sie 250 ml klares Leitungswasser auf den Boden des Garraums.
2. Wählen Sie im Standby das Reinigungsprogramm „AquA“ durch Drücken der Taste „Special“.
3. Drücken Sie die Taste , um das Reinigungsprogramm zu starten.

Töne

Diese Einstellung schaltet lediglich die Töne aus, die beim Berühren des Bedienfelds entstehen. Alle Signaltöne und Fehlerwarnungen werden nicht ausgeschaltet.

1. Wählen Sie im Standby die Toneinstellung „Soun“ durch mehrfaches Drücken der Taste „Special“.
2. Drücken Sie die Taste .
3. Drehen Sie das Funktionsrad (10), um die Töne auszuschalten „OFF“ oder einzuschalten „ON“.
4. Drücken Sie die Taste , um die Einstellung zu bestätigen.

Demo Modus

Wenn der Demomodus eingeschaltet ist, funktionieren die Heizelemente nach dem Start der Funktion/Beheizart nicht.

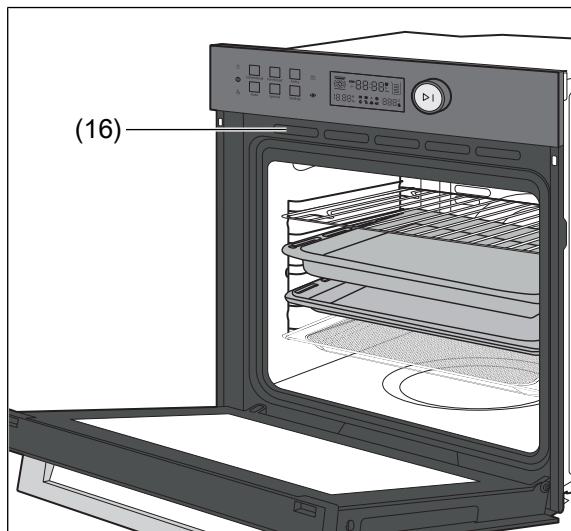
1. Wählen Sie im Standby die Einstellung „dEo“ durch mehrfaches Drücken der Taste „Special“.
2. Drücken Sie die Taste .
3. Drehen Sie das Funktionsrad (10), um den Demomodus einzuschalten „ON“ oder auszuschalten „OFF“.
4. Drücken Sie die Taste , um die Einstellung zu bestätigen.

Kindersicherung

- Um die Kindersicherung zu aktivieren, halten Sie die Taste  (13) ca. 3 Sekunden lang gedrückt.
- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, halten Sie die Taste  erneut ca. 3 Sekunden lang gedrückt.

Außenkühlgebläse/ Wrasenabzug

Das Außenkühlgebläse kühlt die Backofendämpfe und Grillschwaden und verhindert, dass angrenzende Möbel zu heiß werden.



Der Luftaustritt erfolgt durch den Wrasenabzug (16) zwischen Bedienblende und Backofentür.

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.

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.

Tipps zum Energiesparen

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

Pflege und Wartung

! VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Berührung kann zu Verbrennungen führen.

- 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.

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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.

Gehäuseoberfläche reinigen

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

Garraum reinigen

- Schalten Sie zum Reinigen nur die Backofen-Beleuchtung 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.

Backblechträger reinigen

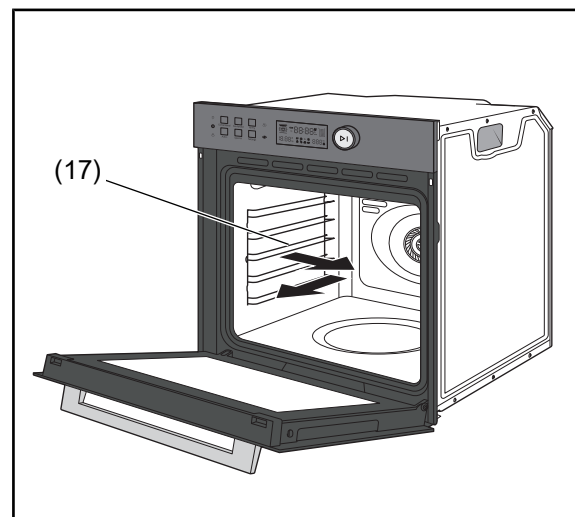
! HINWEIS

Beschädigungsgefahr

Die Backblechträger können durch unsachgemäße Reinigung beschädigt werden.

- Die Backblechträger nicht im Geschirrspüler reinigen.

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



1. Fassen Sie den Backblechträger (17) auf mittlerer Höhe fest an und ziehen Sie ihn aus seiner Halterung heraus.
2. Reinigen Sie den Backblechträger mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.
3. Setzen Sie den Backblechträger nach der Reinigung wieder ein.

Backofentür reinigen

⚠ VORSICHT

Bruch- und Verletzungsgefahr!

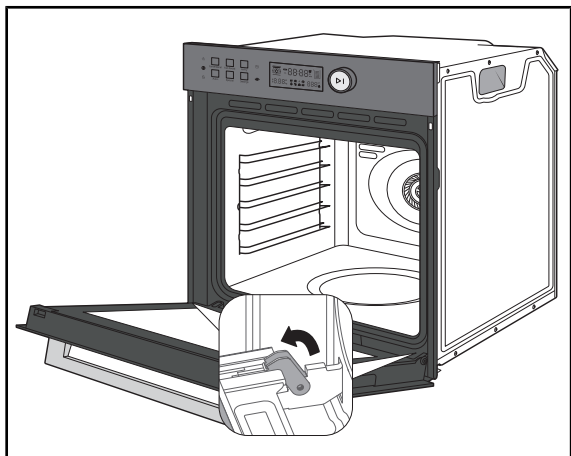
Die Backofentür enthält schwere Glasscheiben, die bei unsachgemäßer Behandlung zerbrechen können. Die Glasscherben sind scharf und können zu Schnittverletzungen führen.

- 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.
- Wenn eine Glasscheibe gebrochen ist, Kinder fernhalten und alle Scherben sorgfältig entsorgen.

Backofentür aushängen

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

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.

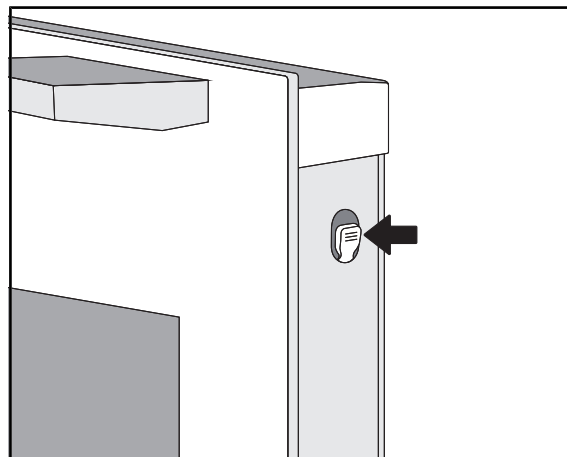


2. Klappen Sie an beiden Seiten die Bügel ganz nach vorne. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.
3. Schließen Sie die Tür nur so weit, dass sie noch ca. 10 cm geöffnet ist.

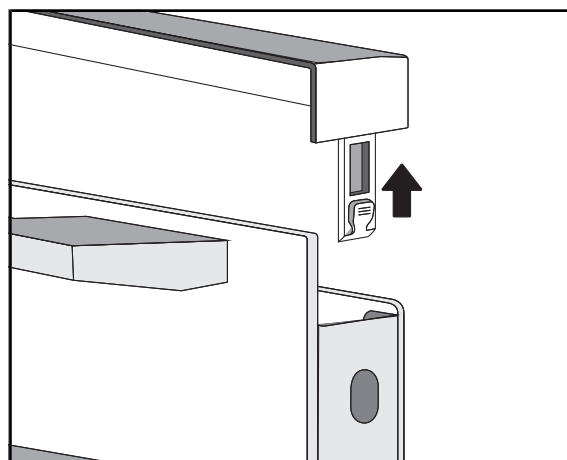
4. Heben Sie die Tür leicht an und lassen Sie sie nach vorne herausgleiten.

Scheiben reinigen

Die Backofentür enthält insgesamt drei Glasscheiben, die Sie hin und wieder beidseitig reinigen sollten. Zwei Glasscheiben lassen sich zum Reinigen herausnehmen.



1. Nehmen Sie die Gitterabdeckung vorsichtig ab, indem Sie seitlich auf die Arretierhaken drücken.



2. Nehmen Sie nacheinander die obere Scheibe und die untere Scheibe aus der Halterung heraus und legen Sie sie sicher ab.
3. Reinigen Sie alle Scheiben mit warmem Spülwasser.
4. Trocknen Sie die Scheiben gründlich ab.
5. Setzen Sie die beiden Scheiben wieder in die Halterung ein.
6. Stecken Sie die Gitterabdeckung wieder auf die Tür.

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 wieder ganz nach hinten.
5. Schließen Sie vorsichtig die Backofentür.

Die Backofentür muss sich bündig schließen lassen. Sollte sich die Backofentür nicht bündig schließen lassen oder beim Schließen ein Knacken zu hören sein, ist die Tür nicht richtig eingehängt.

6. Korrigieren Sie ggf. den Sitz der Scharniere und der Bügel, bis sich die Backofentür wieder leichtgängig öffnen und schließen lässt.

Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln

⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

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

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

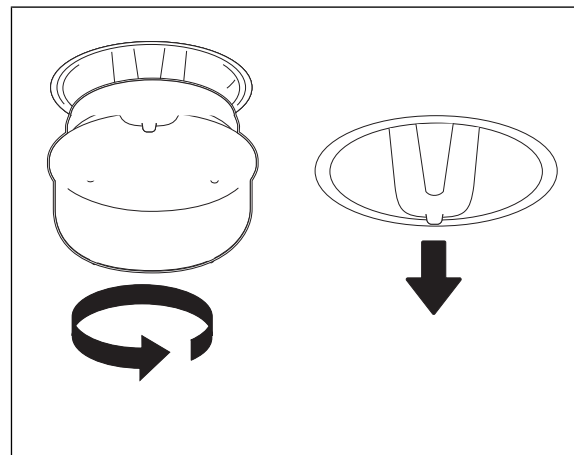
Der Garraum kann noch lange Zeit nach dem Ausschalten so heiß sein, dass beim Berühren der Garraumwände oder des Heizkörpers Verbrennungsgefahr droht.

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

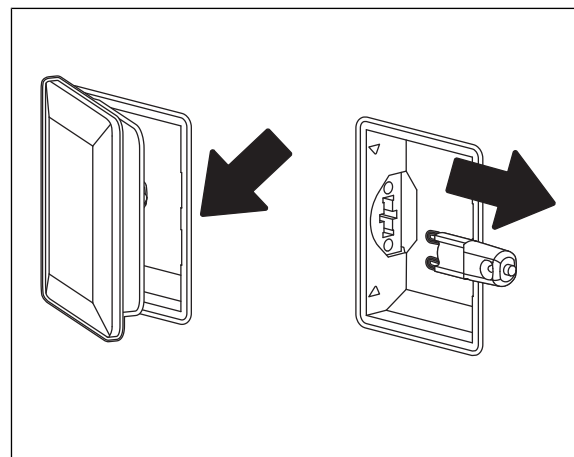
Die Lichtquelle ist nur für die Beleuchtung des Ofens und nicht für andere Anwendungen bestimmt.

Als Backofenbeleuchtung benötigen Sie eine hitzefeste Halogenlampe vom Typ 230 V~, 25 W, G9, T 300 °C.

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



3. Um das Leuchtmittel für die Eckleuchte auszutauschen, schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie sie heraus.



4. Um das Leuchtmittel für die Seitenleuchte auszutauschen, hebeln Sie die Glasabdeckung vorsichtig mit einem flachen Werkzeug auf.
5. Ziehen Sie das defekte Leuchtmittel vorsichtig aus der Fassung und ersetzen Sie es durch ein neues vom gleichen Typ.

6. Setzen Sie die Glasabdeckung für die Eckleuchte wieder in die Öffnung ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest.
7. Setzen Sie die Glasabdeckung für die Seitenleuchte wieder ein.
8. Nehmen Sie das Tuch wieder aus dem Garraum heraus und schalten Sie die Sicherung wieder ein.

Fehlersuchtablette

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!

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

- Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Das kann Sie und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

Problem	Mögliche Lösung
Ventilator läuft nicht.	Dies ist keine Fehlfunktion. Wenn Sie eine Beheizungsart mit Ventilatorbetrieb gewählt haben, sorgt dieser für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze im Innenraum. Dazu schaltet er selbsttätig ein und aus.
Außenkühlgebläse läuft nicht dauerhaft.	Dies ist keine Fehlfunktion. Das Gebläse schaltet während des Garbetriebs nach Bedarf ein und aus.
Außenkühlgebläse läuft nach.	Dies ist keine Fehlfunktion. Das Außengebläse läuft eine gewisse Zeit nach, um den Innenraum abzukühlen, und schaltet dann automatisch ab.
Außenkühlgebläse läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende. Blende wird sehr heiß.	Schalten Sie nur die Backofenbeleuchtung ein – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt.

Service

Bitte beachten!

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

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

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

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Einbau-Backofen	HBO7214FA2	38912606

Beratung, Reklamation und Bestellung

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn:

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

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

Weitere Informationen finden Sie unter www.hanseatic.de

Reparaturen und Ersatzteile

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

Kunden in Deutschland

Auftragserteilung unter

<https://reparaturauftrag.operatec.eu>

Per Mail: otto@operatec.de

Telefon: 040 36 03 31 50

Kunden in Österreich

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

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

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

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

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

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

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein Neugerät der gleichen Geräteart mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke, Luftentfeuchter), Bildschirme und Bildschirmgeräte mit einer Bildschirm-Oberfläche > 100 cm² und auf Großgeräte, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt.

Abgesehen davon können Verbraucher bis zu drei Altgeräte einer Geräteart bei einer Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abzugeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts anknüpft. 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 werden.



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

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal ob sie Schadstoffe enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihres Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie ei-

ner Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen wie Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe der 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 entladenen Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

Laden Sie Ihre Akkus richtig und vollständig, um ihre Lebensdauer zu maximieren. Entladen Sie sie gegebenenfalls vollständig mit einem geeigneten Ladegerät, bevor Sie sie wieder aufladen.

Benutzen Sie immer die richtige Art von Batterien für Ihre Geräte. Ein fehlerhafter Gebrauch kann die Lebensdauer der Batterien verkürzen und möglicherweise schädliche Auswirkungen haben.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus um weltfreundlichen, wie der verwertbaren 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

Prüfgerichte

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

Speise	Anzahl Bleche	Einschub- höhe ¹⁾	Beheizungsart	Temperatur in °C	Gardauer in Min.
Spritzgebäck	1	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	215	15–16
		3	Umluft ²⁾	175	20–25
Wasserbiskuit	1	2	Ober-/Unterhitze ²⁾	190	35
		2	Umluft ²⁾	150–160	35
Hähnchen	2	2	Grill mit Ventilator ²⁾	180	40
Pizza ³⁾	1	3	Ober-/Unterhitze ²⁾	240	9-10

¹⁾ Einschubhöhe von unten gerechnet

²⁾ vorgeheizt für 10 Minuten

³⁾ Zubereitungssangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 65/2014

Warenzeichen	hanseatic
Modellkennung	HBO7214FA2
Energieeffizienzindex	61,2
Energieeffizienzklasse auf einer Skala A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A++
Energieverbrauch konventionellen Modus	1,10 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluft-Modus	0,52 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	72 l

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

Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung	HBO7214FA2
Art des Backofens	einbaufähig
Masse des Gerätes	31,8 kg
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	72 l
Energieverbrauch im konventionellen Modus	1,10 kWh/Zyklus
Energieverbrauch im Umluftmodus	0,52 kWh/Zyklus
Energieeffizienz Index	61,2

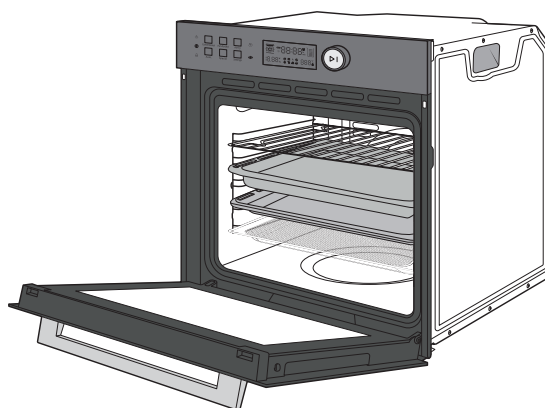
Die oben angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen nach EN 60350-1 gemessen worden.

Technische Daten

Bestellnummer	38912606
Gerätebezeichnung	Einbau-Backofen
Modell	HBO7214FA2
Bemessungsspannung	220-240 V ~ / V 3N ~
Frequenz	50-60 Hz
Bemessungsaufnahme Backofen	3200 W
Gerätemaße Backofen (H x B x T)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Nischenmaße Backofen (H x B x T)	590 mm x 560 mm x 570 mm
Maximal-Temperatur	280 °C
Beleuchtung	230 V, 25 W, G9, T 300 °C
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand:	0,8 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	- W
Zeit, nach der das Gerät automatisch vom Betrieb in den Bereitschaftszustand versetzt wird:	20 Min
Zeit, nach der das Gerät automatisch vom Betrieb in den Aus-Zustand versetzt wird:	- Min

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

HBO7214FA2



User manual

Built-in oven

Manual/version:
2401-00344_EN_20250424
Order no.: 38912606
Reproduction, even of ex-
cerpts, is not permitted!

hanseatic



Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. Only in this way can all functions be used safely and reliably. Please 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.

Table of contents

Explanation of terms and symbols	EN-3	Care and maintenance	EN-23
Explanation of terms	EN-3	Cleaning the housing surface	EN-23
Explanation of symbols	EN-3	Cleaning the cooking compartment	EN-23
Safety	EN-4	Cleaning the baking tray guides	EN-23
Intended use	EN-4	Cleaning the oven door	EN-24
Safety notices	EN-4	Replacing the oven lighting bulb	EN-25
Delivery	EN-9	Troubleshooting table	EN-26
Package contents	EN-9	Service	EN-27
Checking the delivery	EN-9	Waste prevention, free return and disposal	EN-28
Installing, connecting and start-up	EN-10	Waste prevention	EN-28
Moving and unpacking	EN-10	Free return of old electrical appliances	EN-28
Installing the oven	EN-10	Disposal	EN-28
Connecting the oven	EN-12	Packaging	EN-29
Inserting the oven	EN-12	Appendix	EN-30
Inserting the telescopic rails	EN-12	Test dishes	EN-30
Cleaning before use	EN-13	Product fiche concerning Regulation (EU) No. 65/2014	EN-31
Operating controls and appliance parts	EN-14	Product fiche concerning Regulation (EU) No. 66/2014	EN-32
Operation	EN-15	Technical data	EN-33
Requirements for safe use	EN-15		
The right oven cookware	EN-15		
Proper handling of the oven	EN-15		
Baking tray and dripping pan	EN-15		
Setting the time	EN-15		
Switching the oven on/off	EN-16		
Selecting functions and starting operation	EN-16		
Automatic operation	EN-17		
Dials/Heating methods	EN-18		
Airfry mode	EN-19		
Automatic cycles	EN-20		
Additional Features	EN-21		
External cooling fan/vapour extractor	EN-22		
Special defrosting information	EN-22		
Tips for saving energy	EN-22		

Explanation of terms and symbols

Explanation of terms

The following signal words can be found in this user manual:

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

This signal term warns against possible damage to property.

Explanation of symbols

The following symbols can be found in this user manual and/or on the appliance:



This symbol refers to useful additional information.



CAUTION Hot surface

Safety

Intended use

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

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

Prior to use, the appliance must be properly installed in a kitchen unit. Veneers or plastic coverings on the built-in furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.

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

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

Note that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

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

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

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

Do not make any technical changes to the appliance.

Safety notices

In this chapter you will find general safety notices that 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 and cleaning.

Risks to children and certain groups of individuals

WARNING

Risk of suffocation for children!

Children can become entangled in the packaging film or swallow small parts and suffocate.

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

CAUTION

Risk of injury!

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Risks in handling household electrical appliances

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to use the appliance, if it:
 - ⇒ shows visible signs of damage (e.g. the mains cable is defective),
 - ⇒ starts smoking or there is a smell of burning,
 - ⇒ makes unfamiliar noises.
 In such cases, remove the mains plug from the socket, or unscrew/isolate the fuse and contact our service department.
- The appliance corresponds to protection class I and may be connected only to a socket with a protective conductor that has been properly installed. When connecting the appliance, make sure that the voltage is correct. You can find more detailed information about this on the type plate.
- 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.
- The appliance may be connected to the mains only after completion of all installation and assembly work.
- Never open the housing.
- Mains cord / mains plug
 - ⇒ Take care to prevent the risk of tripping when laying the mains cord.
 - ⇒ Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
 - ⇒ Do not extend or modify the mains cord.
 - ⇒ Keep the mains plug and cord away from naked flames and hot surfaces.
 - ⇒ Never pull the mains plug out of the socket by the mains cord; always hold the mains plug itself.
 - ⇒ Never touch the mains plug with wet hands.
 - ⇒ Never immerse the mains cord or plug in water or any other liquids.
- 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.
- Independent or improper repairs made to the appliance may cause damage to property and personal injury; any liability and warranty claims will be forfeited. Never try to repair the appliance yourself.
- Inspections and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists. Please contact our Service department if necessary.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs.
- In the event of a fault as well as before extensive cleaning pull out the mains plug or isolate/unscrew the fuse.
- Do not put any objects in or through the housing openings, and ensure that children cannot insert any objects into them.
- Check the appliance regularly for damage.
- Never clean the appliance with a high-pressure cleaner or steam cleaner.

⚠ WARNING

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire and damage to property.

- Connect the appliance only to a properly installed and earthed electric socket. Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- Please note that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

Safety when handling heat-generating appliances

⚠ CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.

⚠ 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.
- If you are preparing food with alcohol, do not leave the cooker unattended! Food may ignite itself.

- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar because these objects may become hot and catch fire.
- If a fire starts, immediately turn all dials/switches/buttons/sensors to 'off' or '0' and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.
- Have the appliance checked by our service after the fire has extinguished.

Protecting food

⚠ CAUTION

Health hazard!

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

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

⚠ CAUTION

Health hazard!

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

- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut larger-sized fries and then bake at a maximum of 180 °C.

- When frying potatoes using raw potato discs or frying potato fritters in a frying pan, it is better to use margarine (with a minimum fat content of 80 %) or oil with a little margarine instead of pure oil.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamide.

Using the oven safely

CAUTION

Health hazard!

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

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

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.

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

- Never pour water directly into the hot oven. The steam can cause scalding and damage the enamel.
- Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.

CAUTION

Fire hazard!

Insufficient air circulation can lead to overheating.

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

CAUTION

Fire hazard!

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

- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not cover cakes or roasts being cooked in the oven with baking parchment.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the oven unattended. Food may ignite itself.
- Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven. If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the oven for storage purposes.
- Never use the oven to heat rooms.

- If a fire breaks out in the oven, keep the oven door closed and switch off the oven. Have the oven inspected by our service after the fire has extinguished.

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.
- If a trolley is used to move the oven, it must be lifted as shown on the packaging.
- Do not lift the entire oven by the oven door handle. The handle is not designed to carry the whole weight of the oven.
- The oven door is heavy and has a glass front. Do not allow the door to fall open when taking it off its hinges.
- Take particular care to ensure that the door seals are clean. If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly. The adjacent furniture fronts may get damaged.
- The door seals are sensitive to oil and grease – making the rubber porous and brittle.
- Do not remove the door seals.

- Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- When cleaning the cooking compartment, do not use steel wool, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners. They can damage the surface. High-pressure cleaners can cause a short circuit.
- Do not clean baking tray guides and telescopic rails in the dishwasher.

Specific risks when grilling

CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

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

CAUTION

Fire hazard!

Fatty foods can catch fire.

- Do not place food to be grilled too far back near the end of the heating element. It's particularly hot there.

Specific risks for units with a cooling fan

CAUTION

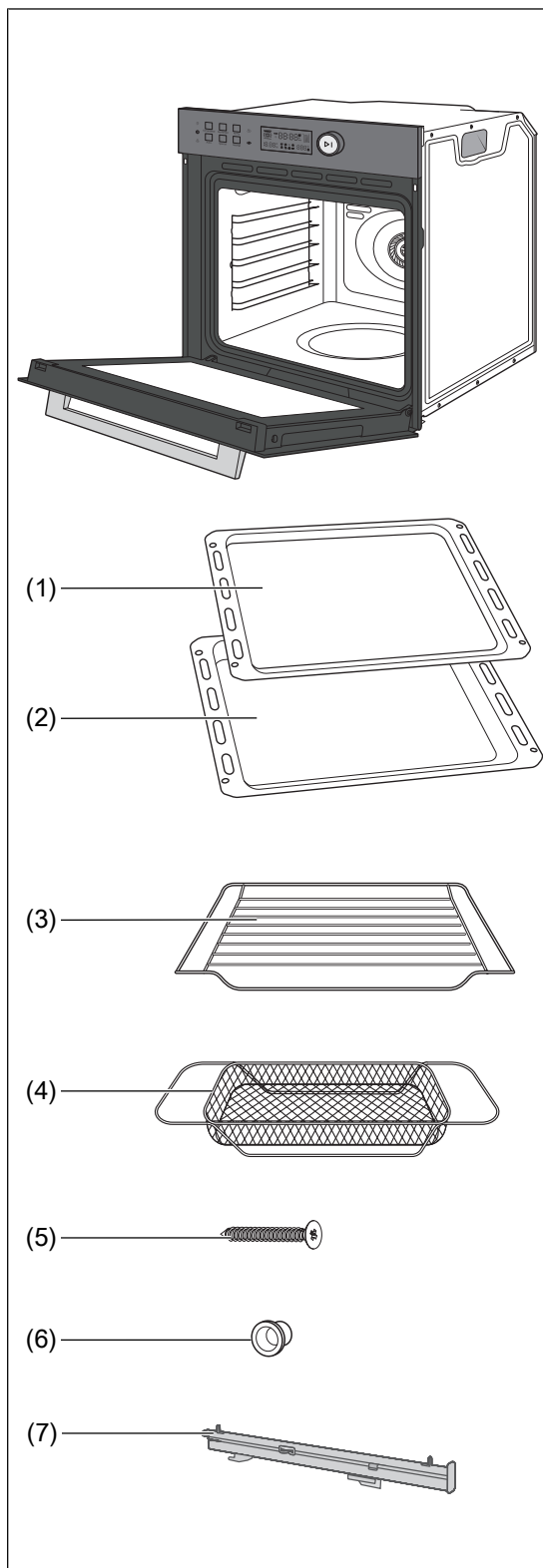
Fire hazard!

A faulty cooling fan can damage the oven and set flammable adjacent objects on fire.

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

Delivery

Package contents



Built-in oven with

- (1) 1× Baking tray
- (2) 1× Dripping pan
- (3) 1× Oven rack
- (4) 1× Air fryer pan
- (5) 2× Screw
- (6) 2× Screw insert
- (7) 2× Telescopic rail

Checking the delivery

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 the chapter on “Service”).

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Never use a damaged appliance.

Installing, connecting and start-up

CAUTION

Risk of injury!

The appliance is heavy and bulky. It can injure you if it tips over.

- Get another person to help with moving and installation.

CAUTION

Fire hazard!

Improper handling of the oven may result in damage or cause a fire. Heat trapped inside the appliance may shorten its service life.

- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the vents, for example with oven gloves or cookery books!
- When installing the appliance, follow the dimension specifications for ventilation.

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may result in damage.

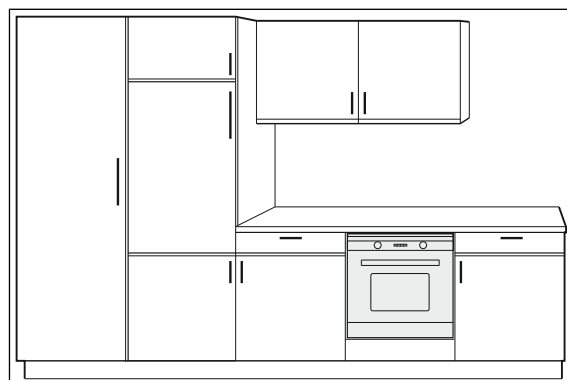
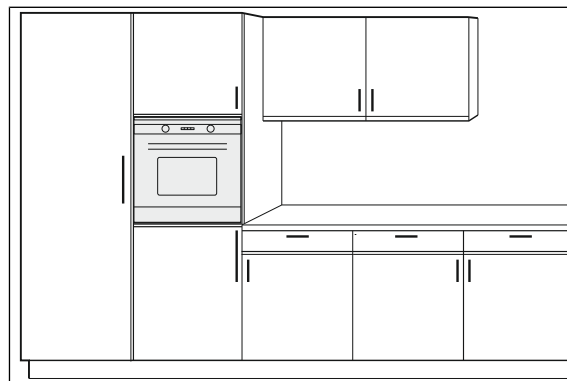
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- Do not use the oven door and door handle as a step or for lifting.

Moving and unpacking

- Move the appliance using a trolley or with the help of a second person.
- Carefully unpack the appliance and remove all packaging, plastic moulding, adhesive strips and foam padding from the inside, outside and back of the appliance.

Installing the oven

The oven is designed for installation in standard kitchen units. It can be installed in a tall cupboard and underneath the work-top.



The following conditions must be observed:

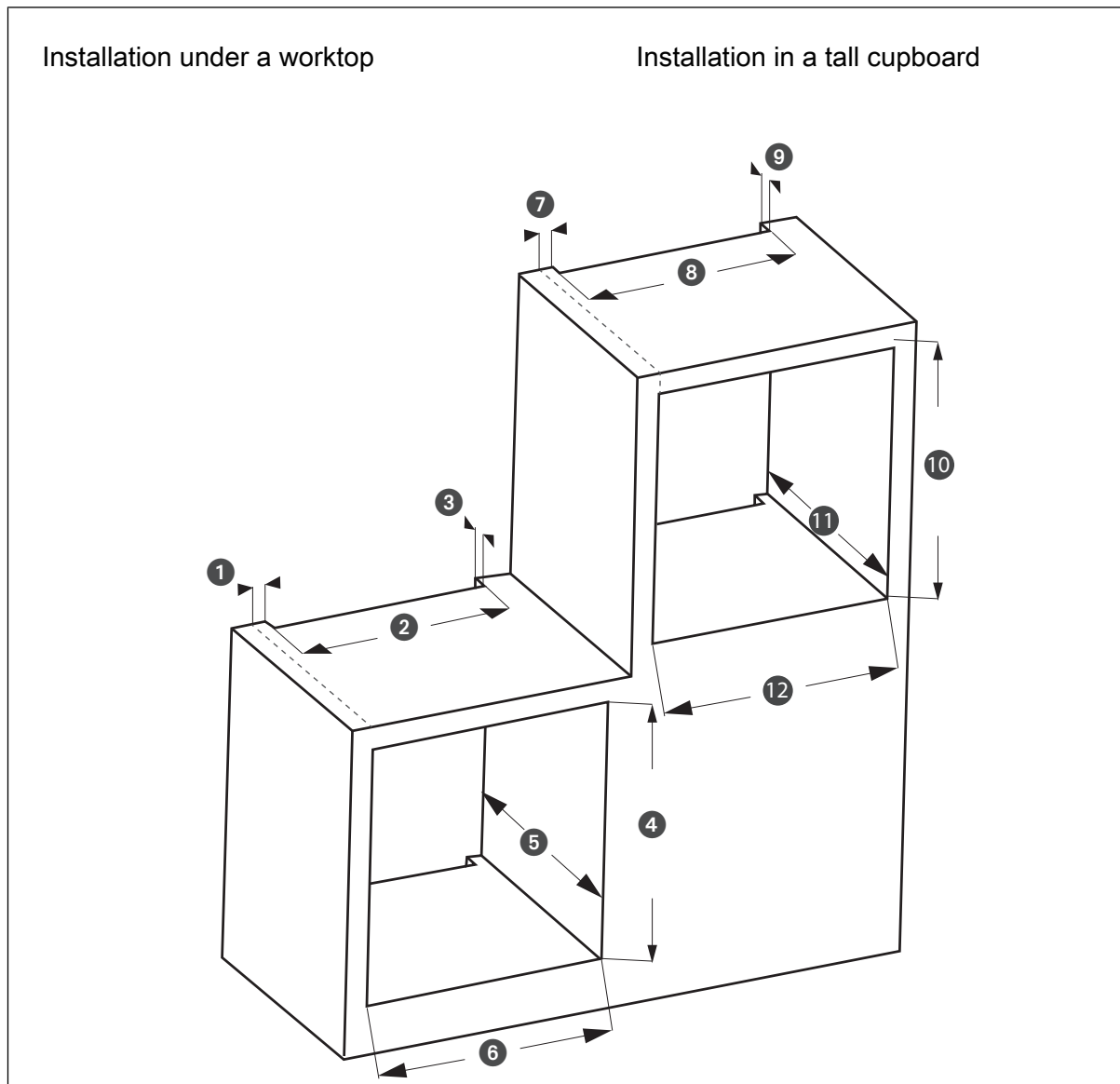
- Do not install the oven directly next to a refrigerator or freezer. This will increase its energy consumption unnecessarily due to heat dissipation.
- The best place is next to the sink. You have an additional storage area and dirty dishes can be cleaned immediately.
- Before installation, check whether the appliance dimensions are compatible with your furniture dimensions.
- If necessary, your built-in furniture must be reworked accordingly. If you have no manual skills, you should hire a professional.
- For built-in furniture, veneers or plastic coverings must be processed with heat-resistant adhesive (at least 100 °C). If

the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.

- If a drawer is placed underneath the oven, an intermediate base is required.

- The installation recess may not have a rear panel, at the most it may have an add-on edge measuring no more than 50 mm.

- The built-in cupboard can be optionally equipped with strips or an intermediate base with a ventilation cutout.



The minimum dimensions of the installation recess must be:

(1)	30 mm	(7)	30 mm
(2)	500 mm	(8)	500 mm
(3)	50 mm	(9)	50 mm
(4)	600-602 mm	(10)	600-602 mm
(5)	550 mm	(11)	550 mm
(6)	560-568 mm	(12)	560-568 mm

Connecting the oven

Depending on the installation recess, the oven must be connected before or after installation.

- For the electric connection of the oven, you need a properly installed protective contact socket with its own adequate protection (220-240 V~/50-60 Hz/16 A).
 - The socket must be installed in way that does not affect the depth of the installation recess when the oven is plugged in.
 - Do not use multi-plugs or extension cables.
1. Switch off the socket for the oven before installation. To do this, unscrew and/or switch off the fuse for the socket.
 2. Insert the mains plug into the socket.

Inserting the oven

⚠ WARNING

Risk of electric shock!

Incorrect installation/dismantling can cause electric shock.

- Before installing/dismantling the appliance, check that the socket to which the appliance is connected is switched off.

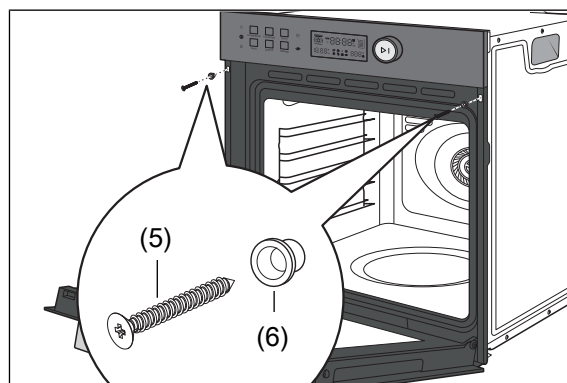
! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can result in damage.

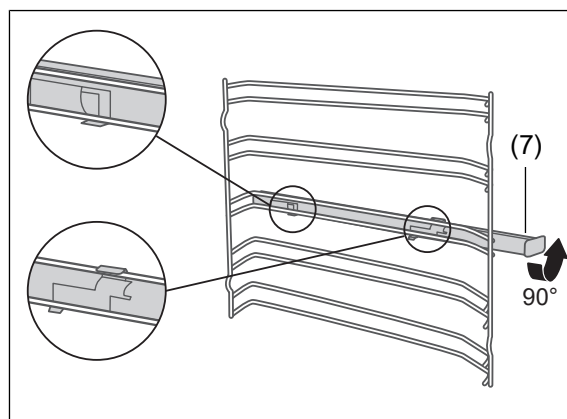
- Use only the side carry points to lift the oven.
- Do not set the oven down on the edge or corner of the oven door! The glass panes can be damaged.

1. Push the oven into the recess until the front panel is flush with the frame of the built-in cabinet.
The mains cable must not be kinked, pinched or otherwise damaged.
2. Ensure an even gap between the oven and the unit walls on both sides. Do not seal the gap above the oven panel.

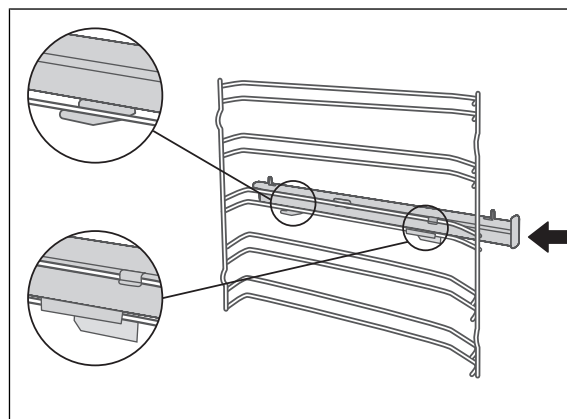


3. When the oven is correctly aligned, open the oven door and fix it firmly to the built-in cabinet using the screws (5) and the screw inserts (6).
4. Switch the socket fuse back on.

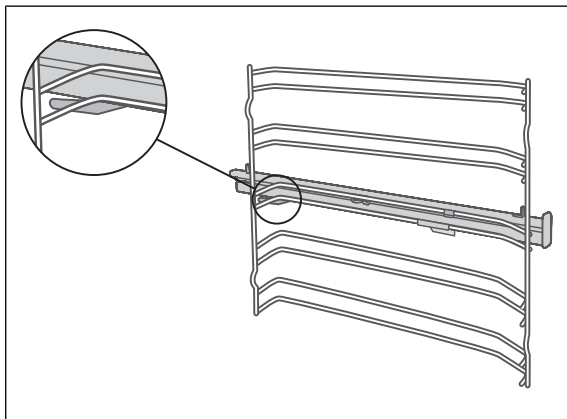
Inserting the telescopic rails



1. Insert the telescopic rail (7) into the baking tray guide so that the retaining clips of the telescopic rail are secured in the baking tray guide.



2. Slide the telescopic rail further into the baking tray guide.



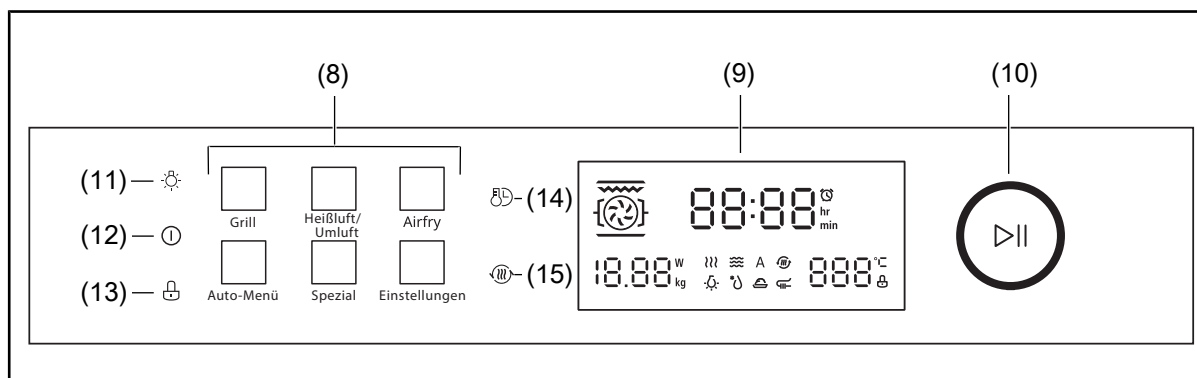
3. Make sure that the rear retaining clip does not slide over the baking tray guide.

Cleaning before use

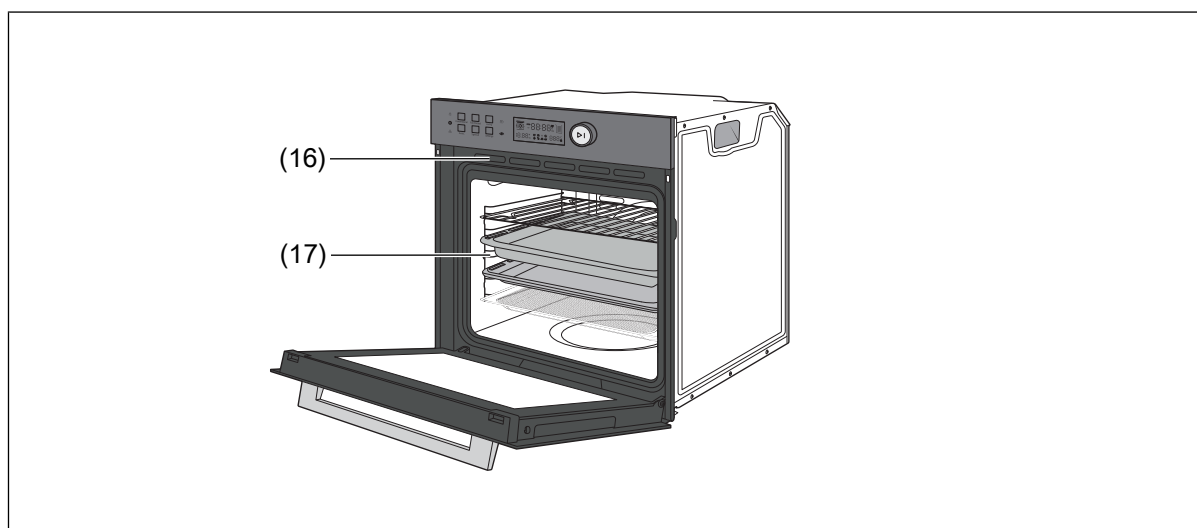
In order to reliably remove grease and oil residues from production as well as stubborn dust deposits, which have arisen due to storage and transport, you must perform a pre-cleaning of the oven. This not only helps protect your health but also ensures delicious cakes and roasts.

1. Operate the oven with dripping pan (2), oven rack (3), air fryer pan (4) and baking tray (1) for 30 minutes at 250 °C in this function .
2. Allow the oven to fully cool down.
3. Clean the cooking compartment of the oven, as well as the dripping pan, oven rack and baking tray with a little soapy water and then wipe everything dry.

Operating controls and appliance parts



- | | | | |
|------|----------------|------|----------------------------|
| (8) | Mode selection | (12) | ⌚ Cancel/Stand-by |
| (9) | Display | (13) | 🔒 Child lock |
| (10) | Function wheel | (14) | 🕒 Temperature/cooking time |
| (11) | 💡 Lighting | (15) | 🔥 Preheating |



- | | | | |
|------|------------------|------|--------------------|
| (16) | Vapour extractor | (17) | Baking tray guides |
|------|------------------|------|--------------------|

Operation

Requirements for safe use

- You have read the chapter 'Safety'.
- Place and connect the unit as described in the section "Installing, connecting and start-up".
- The oven has been installed and connected as described in the chapter "Installing, connecting and start-up".
- You have performed a basic cleaning as described in chapter "Cleaning before use".

The right oven cookware

- Pots with heat-resistant handles, recognisable by the marking "temperature-resistant up to 280 °C".
- Fire-resistant moulds made of glass, porcelain, ceramics and clay or cast iron.
- In particular, ovens with top and bottom heat need moulds and sheets with good heat transfer, preferably made of black-lacquered metals. In it, cakes turn particularly well brown.
- Aluminium sheets, with or without coating, also yield good results.

Proper handling of the oven

CAUTION

Fire hazard!

Improper handling when operating the appliance can lead to fire.

- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- In case of an oven fire: Turn off/remove the fuse, and do not open the oven door until the fire is extinguished.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

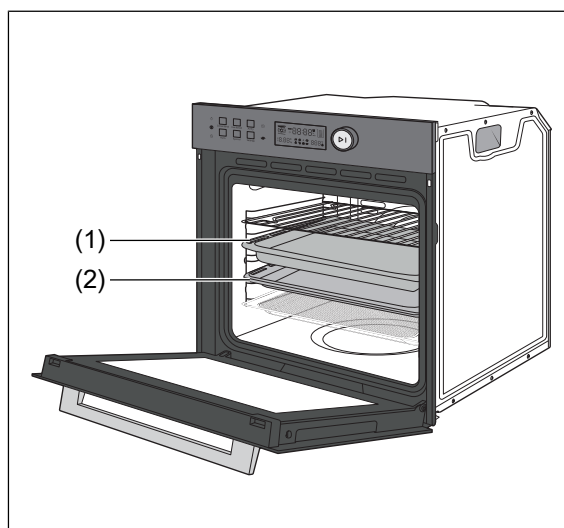
NOTICE

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.

Baking tray and dripping pan



The supplied baking tray (1) and dripping pan (2) both have an angled edge. Please ensure that this edge is facing forward on being placed in the oven.

Setting the time

You must set the time when using the oven for the first time or after a longer power cut.

The time is displayed in 24-hour format.

1. In standby mode, press the Settings button.
2. Press the ▷|| button on the function wheel (10).
3. Set the number of hours using the function wheel.
4. To confirm the hour setting, press the ▷|| button.
5. Set the number of minutes using the function wheel.
6. To confirm the number of minutes, press the ▷|| button.

Setting the clock is now complete.

Switching the oven on/off

Once the power supply is established, the oven is in standby mode. In order to

- switch the oven on, press the ① button (12).
The display will show the current function and the standard temperature.
- switch the oven to standby mode, press the ① button again.

The oven is again in standby mode.

To turn off the oven completely, you must pull the mains plug out of the socket or switch off the relevant circuits.

i The opening of the oven door has no influence on the operation of the oven, unless the oven operates with a start time delay. In this case, the oven stops heating as soon as the door is opened and continues heating as soon as the door is closed again.

Selecting functions and starting operation

CAUTION

Risk of burns!

Heating elements, walls, baking trays, etc. become very hot during operation and can cause burns.

- Keep small children away.
- Avoid direct contact.

- Only touch the oven door by the handle.
- Hot steam flows out of the vapour extractor during oven operation. Be careful also when opening the oven door!

CAUTION

Fire hazard!

Improper handling can lead to a fire in the oven.

- Never leave the oven unattended while grilling!
- Fatty foods can catch fire.
- Do not cover cakes or roasts with baking parchment during cooking.
- Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven.
- Do not leave the oven unattended while cooking food in oil and grease or with alcohol. Food may ignite itself.

NOTICE

Risk of damage!

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

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

1. In standby mode, press the Grill, Convection air or Airfry button to select the desired mode.
2. Rotate the function wheel (10) to select the function/heating mode.
3. Press the button ▷|| to start the function.

4. Rotate the function wheel to set the time.
If no cooking time is set, the maximum operating time of the oven is 9 hours.
5. Press the  button.
6. Turn the function wheel to adjust the temperature.
7. Press the  button to start cooking.

 If no input is made during setting for 3 minutes, the oven switches to standby mode. The display then shows the time.

You can select preheating in Grill, Convection air or Airfry mode. Preheating is used to preserve the taste and nutritional value of the food. In the mode where  is lit, you must put the food into the appliance after preheating.

- To cancel the preheating, press the  button (15).
- To change the time or temperature during cooking, press the  button and adjust the time or temperature with the function wheel.
- To pause the cooking, press the  button or open the appliance door.
To resume cooking, press again the  button.

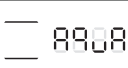
 When the cooking process is finished, the temperature setting indicator flashes. 3 beeps will sound out. After 3 minutes, the oven switches to standby mode. The display then shows the time.

Automatic operation

1. In standby, press the Auto Menu button.
2. Rotate the function wheel (10) to select the desired cycle.
3. Press the  button to start cooking.

Dials/Heating methods

The oven is equipped with the following functions (heating methods):

Symbol	Function	Time	Temperature	Preheating
	Top and bottom heat: Depending on the insertion height, the heat comes more strongly from below or from above. Baking and roasting is only possible on one shelf level.	0–9 hr.	30-250 °C	optional
	Convection air: The heat is evenly distributed by the circulating air. This is well suited for baking, even on several sheets at the same time.	0–9 hr.	50-280 °C	optional
	Top and bottom heat with circulating air: Well suited for baking on several sheets simultaneously. The heat is generated by the top and bottom heaters and is evenly distributed by the fan.	0–9 hr.	50-250 °C	optional
	Grill	0–9 hr.	150-250 °C	optional
	Intensive grill: The higher temperature in the upper part of the oven leads to a stronger browning, suitable for medium and large portions.	0–9 hr.	150-250 °C	optional
	Intensive grill with circulating air: Well suited for cooking food that needs to be browned quickly, such as steaks, hamburgers, and some types of vegetables.	0–9 hr.	50-250 °C	optional
	Pizza mode with bottom heat: Well suited for cooking goods such as pizza.	0–9 hr.	50-280 °C	optional
	Bottom heat	0–9 hr.	30-220 °C	optional
	Power Saving Mode: The heat in the oven increases more slowly. This type of heating is suitable for large pieces of food and is energy-saving.	0–9 hr.	140-240 °C	no
	Defrosting: Circulating air without heat. This reduces the thawing time.	0–9 hr.	50 °C	no
	Fermentation: For preparing yeast dough	0–9 hr.	30-45 °C	no
	Cleaning	30 min.	100 °C	no

Airfry mode

Code	Food	Weight	Function/time (min)	Temp.	Preheating	Accessories/Location*	Note
A01	French fries	350 g	Top and bottom heat + convection air	200 °C	yes	Air fryer pan rail 3	
A02	French fries	750 g	Step 1: Top and bottom heat + convection air → shake Step 2: Top and bottom heat + convection air	230 °C	yes	Air fryer pan rail 3	Shake at the signal tone. Cooking time continues.
A03	Chicken thighs	500 g	Step 1: Top and bottom heat + convection air Step 2: Intensive grill + convection air	250 °C	no	Air fryer pan rail 3 dripping pan rail 2	
A04	Chicken thighs	1000 g	Step 1: Top and bottom heat + convection air Step 2: Intensive grill + convection air	250 °C	no	Air fryer pan rail 3	
A05	Chicken nuggets	200 g	Step 1: Top and bottom heat + convection air → turn Step 2: Top and bottom heat + convection air	250 °C	yes	Air fryer pan rail 3	Turn when the beep sounds. Then press the button  to continue.
A06	Vegetarian nuggets	180 g	Top and bottom heat + convection air	250 °C	yes	Air fryer pan rail 3	
A07	Mozzarella sticks	120 g	Step 1: Top and bottom heat + convection air → turn Step 2: Top and bottom heat + convection air	250 °C	yes	Air fryer pan rail 3	Turn when the beep sounds. Then press the button  to continue.
A08	Onion rings, thick cut	160 g	Top and bottom heat + convection air	220 °C	yes	Air fryer pan rail 3	
A09	Breaded mushrooms	125 g	Top and bottom heat + convection air	230 °C	yes	Air fryer pan rail 3	
A10	Breaded mushrooms	250 g	Top and bottom heat + convection air	230 °C	yes	Air fryer pan rail 3	

*) The bottom rail is rail 1

Automatic cycles

Code	Food	Mode	Weight	Function/time (min)	Temp.	Preheating	Accessories/ Location*	Note
A11	Lasagne	— —	600 g	Top and bottom heat 20	220 °C	yes	Baking tray rail 3	
A12	Pizza with tomatoes, mozzarella and basil	— ☼	2 serv- ings	Top and bottom heat + convection air 8	250 °C	yes	Baking tray rail 3	
A13	Soufflé	— —	4 serv- ings	Top and bottom heat 13	200 °C	yes	Baking tray rail 2	
A14	Roasted lamb leg	— ☼	1500 g	Step 1: Top and bottom heat + convection air → turn Step 2: Top and bottom heat + convection air 45 35	175 °C	yes	Baking tray rail 3	Turn when the beep sounds. Then press the button  to continue.
A15	Baked pork chops	— —	350 g	Top and bottom heat 10	220 °C	yes	Baking tray rail 3	
A16	Roasted duck	— ☼	1400 g	Step 1: Top and bottom heat + convection air Step 2: Top and bottom heat + convection air 40 15	220 °C 250 °C	yes	Oven rack/baking tray rail 3	
A17	Chocolate delight	— —	726 g	Top and bottom heat 40	150 °C	yes	Baking tray rail 3	
A18	Sea bass in salt crust	— ☼	1300 g	convection air 13	250 °C	yes	Baking tray rail 3	
A19	Roasted salmon	— ☼	300 g	Top and bottom heat + convection air 6	220 °C	yes	Baking tray rail 3	
A20	Roasted chicken	— ☼	880 g	Step 1: Top and bottom heat + convection air Step 2: Top and bottom heat + convection air 20 15	230 °C 180 °C	yes	Baking tray rail 3	

*) The bottom rail is rail 1

Additional Features

Defrosting

WARNING

Health hazard!

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

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

1. In standby mode, select the defrost programme  by pressing the 'Special' button.
2. Press the  button (14).
3. Rotate the function wheel (10) to set the time.
4. Press the  button to start defrosting.

Fermentation

1. In standby mode, select the fermentation programme  by pressing the 'Special' button.
2. Press the  button (14).
3. Rotate the function wheel (10) to set the time.
4. Press the  button.
5. Turn the function wheel to adjust the temperature.
6. Press the  button to start the fermentation cycle.

Steam cleaning

1. Pour 250 ml of clear tap water onto the bottom of the cooking compartment.

2. In standby mode, select the 'AquA' cleaning programme by pressing the 'Special' button.
3. Press the  button to start the cleaning programme.

Sounds

This setting only turns off the sounds that occur when you touch the control panel. All beeps and error warnings are not turned off.

1. In standby, select "Soun" by pressing the "Special" button repeatedly.
2. Press the  button.
3. Turn the function wheel (10) to turn the sounds OFF or ON.
4. Press the  button to confirm the setting.

Demo Mode

If the demo mode is switched on, the heating elements will not function after the function/heating mode has been started.

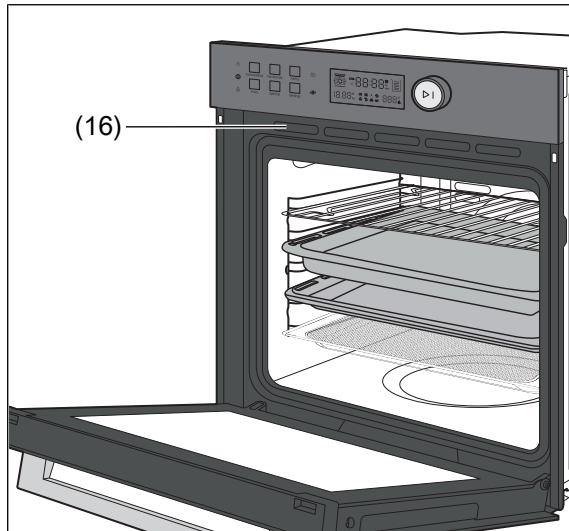
1. In standby, select "dEo" by pressing the "Special" button repeatedly.
2. Press the button .
3. Rotate the function wheel (10) to turn the demo mode ON or OFF.
4. Press the button  to confirm the setting.

Child lock

- To activate the child lock, press and hold the button  (13) for approximately 3 seconds.
- To disable the child lock, press and hold the button  again for approximately 3 seconds.

External cooling fan/vapour extractor

The external cooling fan will cool the steam emanating from the oven and grill and will prevent adjacent furniture from becoming too hot.



The air is discharged through the vapour extractor (16) between the control panel and the oven door.

Tips for saving energy

- Pre-heat the oven only if it is called for in the recipe or stipulated in the cooking tables provided.
- Use dark-coloured baking dishes and trays when possible. They effectively absorb the heat.
- Avoid frequently opening the oven door during cooking, baking or roasting.
- Bake several cakes one after the other while the oven is still warm in order to shorten the baking time for subsequent cakes. If you use loaf tins, place both of them side by side in the oven.
- In the case of longer cooking times, switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time. The residual heat is sufficient enough to complete the cooking.

Special defrosting information

WARNING

Health hazard!

Defrosting meat, poultry or fish in the oven can cause dangerous microorganisms (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.

Defrosting merely circulates unheated air within the cooking compartment. This accelerates the defrosting process. No heat is applied during defrosting.

Care and maintenance

⚠ CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Touching can cause 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.

! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper cleaning may lead to damage.

- Do not use sharp, abrasive cleaning or scouring agents, steel sponges, metal scrapers, 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.

Cleaning the housing surface

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

Cleaning the cooking compartment

- To clean, only turn on the oven light.
- If possible, clean the cooking compartment and the baking tray guides after each use with warm soapy 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.

Cleaning the baking tray guides

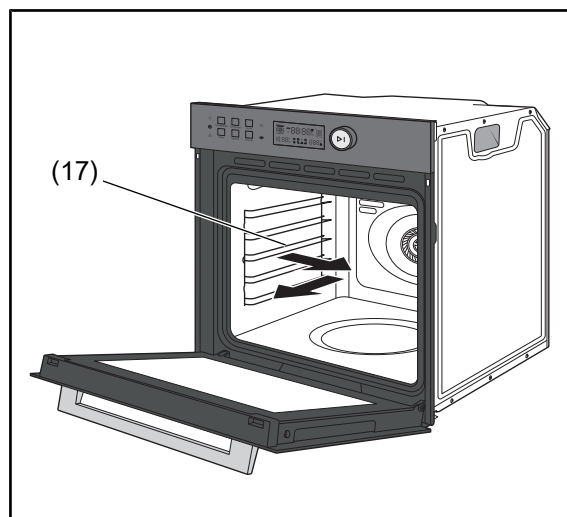
! NOTICE

Risk of damage

The baking tray guides can be damaged by improper cleaning.

- Do not clean the baking tray guides in the dishwasher.

In order to clean the cooking compartment very thoroughly, you can remove the baking tray guides.



1. Grasp the baking tray guides (17) firmly at medium height and pull them out of their bracket.
2. Clean the baking tray guides using warm water and mild dish soap or all-purpose cleaner. Then dry everything off.
3. Reinstall the baking tray guides after cleaning.

Cleaning the oven door

CAUTION

Risk of breakage and injury!

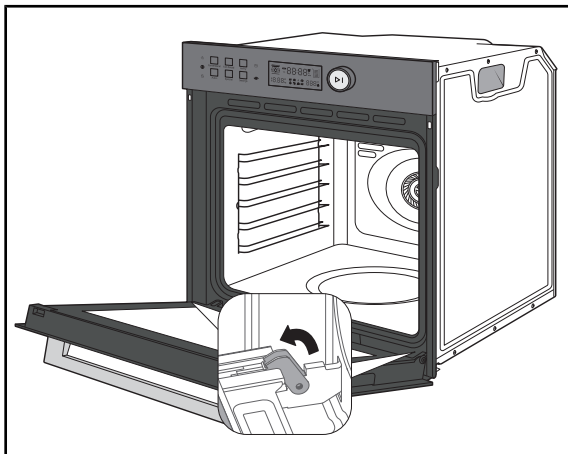
The oven door is equipped with heavy glass panels that can break if handled improperly. The glass shards are sharp and can cause injury.

- Do not 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. Instead contact our Service.
- If a glass pane breaks, keep children away from it and carefully collect all the pieces of glass.

Removing the oven door from its hinges

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

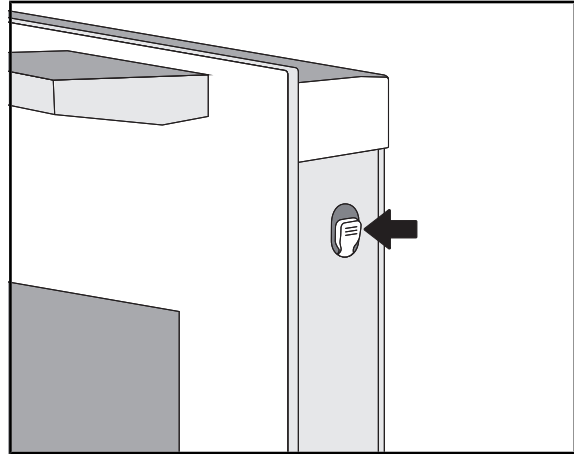
1. Open the oven door completely.



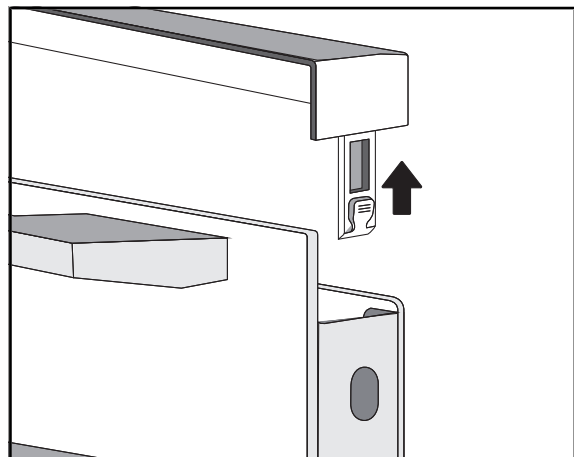
2. Fold the clips on both sides all the way forward. Use a screwdriver if necessary.
3. Close the door leaving an open gap of about 10 cm.
4. Lightly lift and guide the door forward out of its hinges.

Cleaning the glass panes

The oven door contains a total of three glass panes, which you should occasionally clean on both sides. Two glass panes can be removed for cleaning.



1. Carefully remove the lattice cover by pushing down on the latches on the sides.



2. Remove the top glass and bottom glass from the bracket one at a time, and set them down securely.
3. Clean all panes with warm, fresh water.
4. Dry the panes thoroughly.
5. Reinstall the two glass panes in the bracket.
6. Put the grid cover back on the door.

Putting the oven door back on its hinges

1. Hold the oven door at an angle using both hands.
2. Hook the hinges into the holes in the side panels.
3. Open the oven door completely.

4. Fold the clips on both sides all the way back again.
5. Close the door carefully.
The oven 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 oven door is not hung properly.
6. Correct the position of the hinges and clips, if necessary, until the door opens and closes smoothly again.

Replacing the oven lighting bulb

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.

CAUTION

Risk of burns!

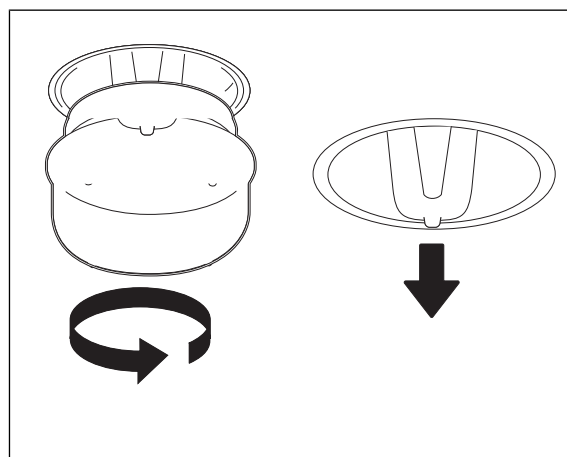
The cooking compartment can remain hot a long time after it has been switched off. As a result, there is a risk of being burnt when touching the cooking compartment walls or heating unit.

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

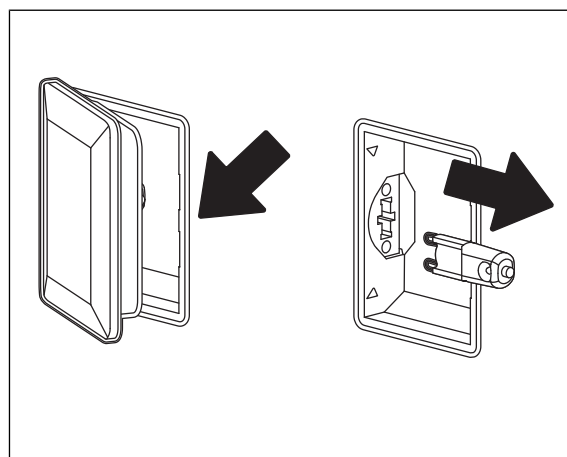
The light source is only intended for lighting the oven and not for other applications.

for the oven light, you need a heat-resistant halogen lamp of the type 230 V~, 25 W, G9, T 300 °C.

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



3. To replace the corner light bulb, unscrew the glass cover anticlockwise and remove it.



4. To replace the side light bulb, carefully pry open the glass cover with a flat tool.
5. Carefully pull the defective bulb out of the socket and replace it with a new one of the same type.
6. Insert the corner light glass cover back into the opening and screw it fastened clockwise.
7. Replace the side light glass cover.
8. Remove the cloth from the cooking compartment and switch it on again.

Troubleshooting table

Malfunctions can occur in any electrical appliance. This does not necessarily mean that there is a defect in the appliance. Therefore, please check whether or not you can correct the fault using the table.

WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Never try to repair the appliance yourself. This could endanger yourself and subsequent users. Only authorised specialists may carry out such repairs.

Problem	Possible solution
Fan does not run.	This is not a malfunction. If you have selected a heating method with fan operation, this will ensure the heat is evenly spread around the oven interior. It will switch itself on and off for this purpose.
The external cooling fan does not run permanently.	This is not a malfunction. The fan will switch on and off during the cooking process as required.
External cooling fan keeps running.	This is not a malfunction. The external cooling fan will run for a while to cool off the inside of the oven and then shut off automatically.
The external cooling fan is not working; no air released from the air locks and front panel is very hot.	Switch on the oven light only – if there is no fan noise and air is being released, the fan is defective.

Service

Please note!

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

If you call customer service because of an operating error, you will be charged for the visit, even during the guarantee/warranty period.

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

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic built-in oven	HBO7214FA2	38912606

Advice, complaints and orders

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

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

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

For more information, visit www.hanseatic.de

Repairs and spare parts

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

Customers in Germany

Place an order at

<https://reparaturauftrag.operatec.eu>

By E-mail: otto@operatec.de

Phone: +49 (0) 40 36 03 31 50

Customers in Austria

Please contact the customer service centre or product advice centre of your mail order company.

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 Service department if your product is faulty.

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

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 the purchase of new electrical equipment with heat exchangers (e.g. refrigerators, dehumidifiers), screens, and display devices with a screen surface > 100 cm² as well as 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

Dispose 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 before you return the appliance.



The symbol shown here means that batteries 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.

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

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

There is a high risk of fire with old lithium batteries. Special care must therefore be taken to properly dispose of old lithium batteries and rechargeable batteries. Improper disposal can also lead to internal and external short circuits because of 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.

Charge your batteries properly and fully to maximize their lifespan. If necessary, fully discharge them using a suitable charger before recharging.

Always use the correct type of batteries for your devices. Incorrect use can shorten the life of the batteries and possibly cause harmful effects.

*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

Packaging



Our packaging is made from 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 thanks to its environmentally friendly insulation and technology.



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

If the appliance needs to be sent out for repairs, only the original packaging will provide sufficient protection. If you would like to dispose of the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.

Appendix

Test dishes

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	Gardauer in Min.
Shortbread biscuits	1	3	Top/bottom heat ²⁾	215	15–16
		3	Convection ²⁾	175	20–25
Water sponge cake	1	2	Top/bottom heat ²⁾	190	35
		2	Convection ²⁾	150–160	35
Chicken	2	2	Grill and fan ²⁾	180	40
Pizza ³⁾	1	3	Top/bottom heat ²⁾	240	9-10

¹⁾ Rack height calculated from below

²⁾ Pre-heated for 10 minutes

³⁾ Follow the manufacturer's instructions on the packaging

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

Trade mark	hanseatic
Model identifier	HBO7214FA2
Energy efficiency index	61,2
energy efficiency class class on a scale from A+++ (most efficient) to D (least efficient)	A++
Energy consumption in conventional mode	1,10 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,52 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	72 l

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

Product fiche concerning Regulation (EU) No. 66/2014

Model identification	HBO7214FA2
Type of oven	built-in
Mass of the appliance	31,8 kg
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	72 l
Energy consumption in conventional mode	1,10 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,52 kWh/cycle
Energy Efficiency Index	61,2

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

Technical data

Item number	38912606
Name of appliance	Built in oven
Modell	HBO7214FA2
Rated voltage	220-240 V ~ / V 3N ~
Frequency	50-60 Hz
Rated power input oven	3200 W
Oven measurements (H x W x D)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Oven recess dimensions (H x W x D)	590 mm x 560 mm x 570 mm
Maximum temperature	280 °C
Lighting	230 V, 25 W, G9, T 300 °C
Power consumption standby mode:	0,8 W
Power consumption off mode:	- W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode:	20 min
Time after which the equipment reaches automatically off mode:	- min

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