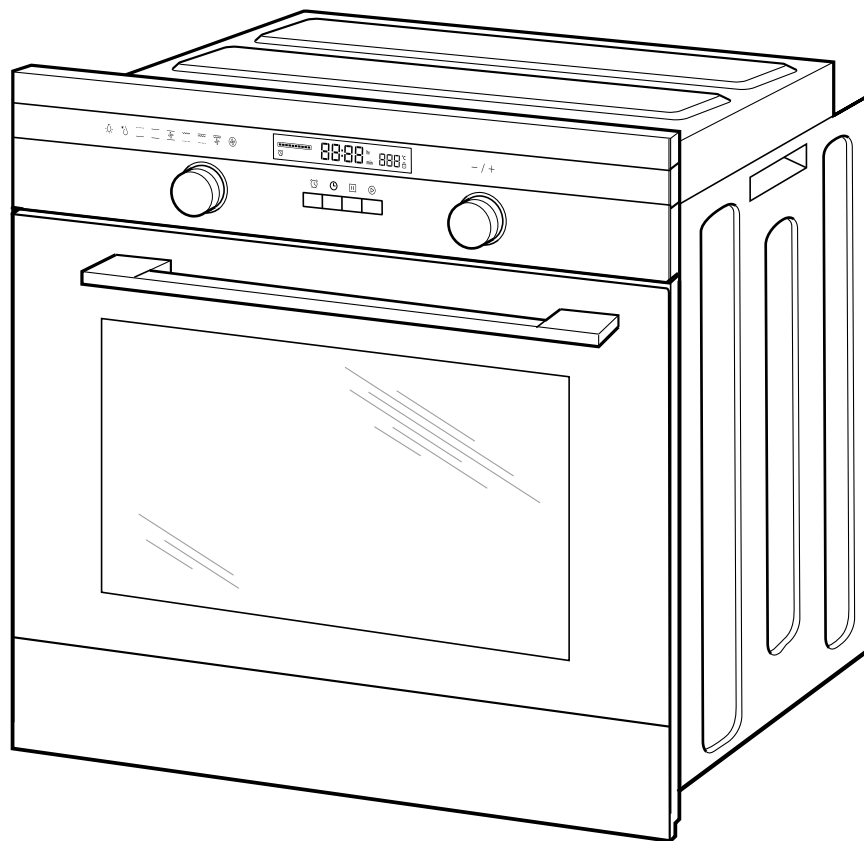


N5M90E2-E11G400



hanseatic



Gebrauchsanleitung

Einbau-Backofen

Anleitung/Version:
196893 DE 20221227
Bestell-Nr.: 86488918
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis



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

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

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



Informationen zum Einbau und zum Anschluss finden Sie ab Seite DE-24.

Begriffs- und Symbolerklärung	DE-4	Backofen ausschalten	DE-15
Begriffserklärung	DE-4	Besonderheiten beim Auftauen . . .	DE-16
Symbolerklärung	DE-4	Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig	DE-16
Sicherheit	DE-5	Kindersicherung	DE-17
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . .	DE-5	Garraumbeleuchtung	DE-17
Sicherheitshinweise	DE-5	Energiesparmodus	DE-17
Geräteteile und Bedienelemente	DE-11	Die Timerfunktion	DE-18
Bedienung	DE-12	Backofen reinigen	DE-19
Das richtige Backofen-Geschirr . . .	DE-12	Grundreinigung	DE-19
Richtiger Umgang mit dem Backofen	DE-12	Gehäuseoberflächen reinigen	DE-19
Backblech, Fettpfanne und Gitterrost	DE-12	Garraum reinigen	DE-19
Grundreinigung	DE-12	Backblechträger reinigen	DE-20
Versenkbarer Schalter	DE-13	Garraumbür reinigen	DE-20
Uhrzeit einstellen	DE-13	Leuchtmittel der Garraumbeleuchtung auswechseln	DE-22
Backofen einschalten	DE-13	Lieferung	DE-23
Wrasenabzug	DE-14	Lieferumfang	DE-23
Betrieb anhalten/beenden	DE-15	Lieferung kontrollieren	DE-23
		Einbau und Anschluss	DE-24
		Transportieren und Auspacken . . .	DE-24
		Backofen einbauen	DE-24
		Backofen anschließen	DE-25
		Backofen einsetzen	DE-26
		Backofen vorreinigen	DE-26
		Fehlersuchtable	DE-27
		Service	DE-28

Beratung, Bestellung und Reklamation	DE-28
Reparaturen und Ersatzteile	DE-28
Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung	DE-29
Abfallvermeidung	DE-29
Kostenlose Altgeräte-Rücknahme .	DE-29
Entsorgung	DE-29
Verpackung	DE-30
Tabelle „Prüfgerichte“	DE-31
Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 65/2014	DE-32
Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014	DE-32
Technische Daten	DE-33

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.



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 Fernwirsystem bestimmt.

Der Backofen eignet sich nicht zum Beheizen eines Raumes. Die Garraumtür 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 folgenden Kapiteln.

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.

Verbrennungsgefahr für Kinder!
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.

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 Fähig-

keiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Elektrische Sicherheit

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

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

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
- Falls der Netzstecker nach dem Einbau bzw. der Aufstellung nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe Kapitel „Service“).
- Netzanschlussleitung/Netzstecker:
 - Netzanschlussleitung so verlegen, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
 - Netzanschlussleitung nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
 - Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern.
 - Netzanschlussleitung und Netzstecker von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
 - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem bestimmt.

- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Niemals das Gehäuse öffnen.

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.

Brandgefahr!

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

- Der Anschluss an eine Steckdose, eine Mehrfachsteckdose oder eine Steckdosenleiste 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

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).

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Vor dem Auswechseln des Leuchtmittels sicherstellen, dass der Backofen abgeschaltet ist, um einen möglichen Schlag zu vermeiden.

- Zunächst den Backofen ausschalten, dann die Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- Leuchtmittel erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

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

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofenbetrieb auftauen.
- Schütten Sie das Tauwasser weg. Benutzen Sie es für nichts anderes.

- Reinigen Sie das benutzte Geschirr sehr gründlich.

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 Garraumtür betreiben. Darauf achten, dass die Türdichtung fest sitzt und die Garraumtür dicht schließt.
- Beim Öffnen der Garraumtür 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 Verbühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

Brandgefahr!

Mangelnde Luftzirkulation kann zu Überhitzung führen.

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

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

- 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, Garraumtür geschlossen halten und Backofen ausschalten. Den Backofen nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen.

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

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 Emaillierung des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantie-

ren mit dem Geschirr – die Emaillierung 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 Garraumtür 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 Garraumtür 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!

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

Brandgefahr!

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

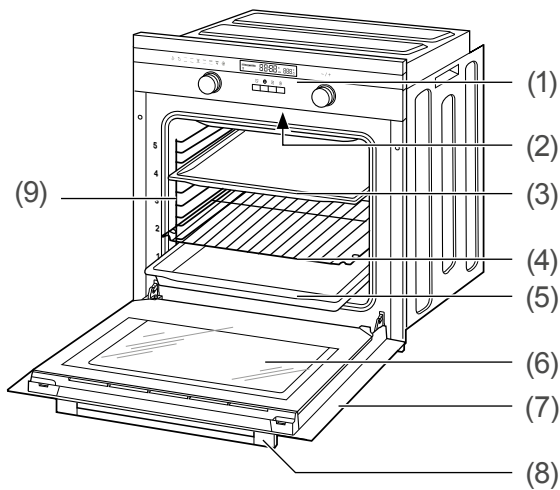
Spezielle Risiken bei Geräten mit Kühlgebläse

VORSICHT

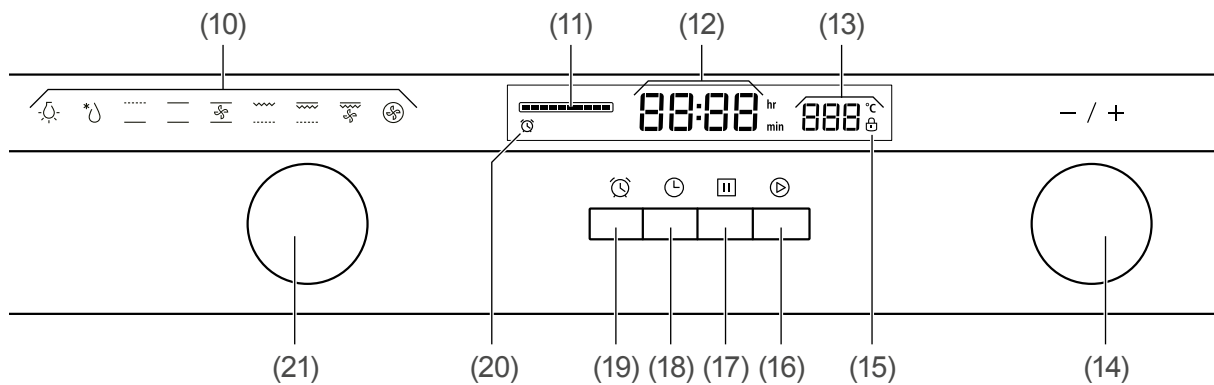
Ein defektes Kühlgebläse kann den Backofen noch mehr beschädigen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand setzen.

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

Geräteteile und Bedienelemente



- (1) Bedienblende (siehe unten)
- (2) Wrasenabzug (Lüftung)
- (3) Backblech
- (4) Gitterrost
- (5) Fettpfanne
- (6) Sichtfenster
- (7) Garraumtür
- (8) Türgriff
- (9) Backblechträger



- (10) Funktionsanzeige
- (11) Fortschrittsanzeige
- (12) Zeitanzeige
- (13) Temperaturanzeige
- (14) Drehschalter zur Änderung von Einstellungen
- (15) Schlosssymbol (Kindersicherung)
- (16) Taste ⊙ (Start)
- (17) Taste ⏏ (Pause/beenden)
- (18) Taste ⌚ (Uhr einstellen)
- (19) Taste ⌚ (Timer)
- (20) Symbol für Timer ⌚
- (21) Funktionsschalter

Bedienung

Das richtige Backofen-Geschirr

- Töpfe mit hitzebeständigen Griffen, erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“.
- Feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik, Ton oder 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.
- Aluminiumbleche, mit oder ohne Beschichtung, bringen gute Ergebnisse.

Richtiger Umgang mit dem Backofen

⚠ VORSICHT!

Brandgefahr!

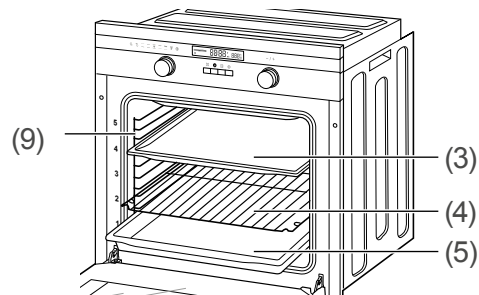
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Garraumtür betreiben.
- Bei defektem Außenkühlgebläse den Backofen ausschalten und nicht mehr benutzen. Die Garraumtür öffnen und unseren Service verständigen.
- Bei Feuer im Backofen
 - die Sicherungen ausschalten/ herausdrehen,
 - die Garraumtür **nicht**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

! HINWEIS

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

- Backbleche oder Alufolie nie direkt auf den Garraumboden legen, da sonst ein Hitzestau entsteht, der die Emaille im Garraum beschädigen kann.
- Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten.

Backblech, Fettpfanne und Gitterrost



An den Seitenwänden des Backraums befinden sich die Backblechträger (9).

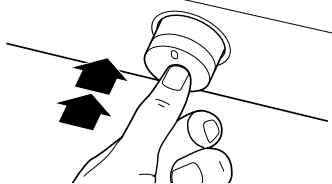
- Auf diese Schienen schieben Sie das mitgelieferte Backblech (3), den Gitterrost (4) und die Fettpfanne (5).
- Den Gitterrost (4) nur zusammen mit der Fettpfanne (5) verwenden, damit herabtropfendes Fett aufgefangen wird.
- Den Gitterrost mit dem hochstehenden Bügel nach hinten einschieben.

Grundreinigung

Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit zum Beispiel Verpackungsreste den Geschmack der Speisen nicht beeinträchtigen (siehe Seite DE-19).

Versenkbare Schalter

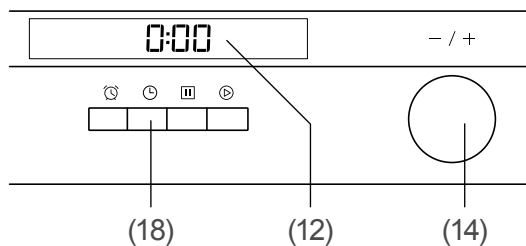
Zum Schutz vor Fehlbedienung lassen sich die Schalter versenken.



- Zum Versenken/Ausfahren kurz auf den Schalter drücken.

Uhrzeit einstellen

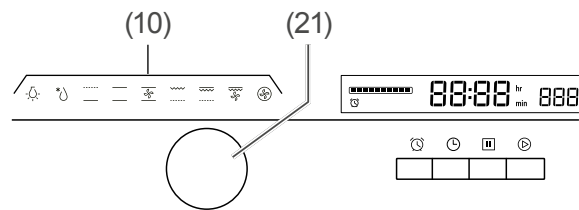
Bei der Erstinbetriebnahme und nach einem Stromausfall müssen Sie die Uhr einstellen, sonst ist kein Backbetrieb möglich. Im Display wird als Uhrzeit „0:00“ angezeigt. Der Doppelpunkt blinkt nicht.



1. Drücken Sie die Taste ⊖ (18). Die Stundenanzeige der Uhr blinkt.
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter (14) die Stundenzahl der Uhrzeit ein.
3. Drücken Sie die Taste ⊖ (18). Die Minutenanzeige der Uhr blinkt.
4. Stellen Sie mit dem Drehschalter (14) die Minutenzahl der Uhrzeit ein.
5. Drücken Sie erneut die Taste ⊖ (18). Der Doppelpunkt der Zeitanzeige beginnt zu blinken. Die Uhrzeit ist eingestellt.

Im Energiesparmodus (siehe Seite DE-17) wird die Uhr ausgeblendet. Die Uhrzeit bleibt trotzdem richtig gestellt.

Backofen einschalten



1. Mit dem Funktionsschalter (21) die Beheizungsart auswählen. Die gewählte Beheizungsart wird in der Funktionsanzeige (10) als Symbol dargestellt (siehe Tabelle).

	Garraumbeleuchtung
	Auftauen
	Unterhitze Temperatur 60–120 °C
	Ober- und Unterhitze Temperatur 50–250 °C*)
	Umluft (Ober- und Unterhitze mit Ventilator) Temperatur 50–250 °C
	Grill Temperatur 180–240 °C
	Intensivgrill (Grill mit Oberhitze) Temperatur 180–240 °C
	Intensivgrill mit Umluft Temperatur 180–240 °C
	Heißluft (Ringheizkörper mit Ventilator) Temperatur 50–240 °C
	ECO-Funktion: für energiesparendes Backen**)

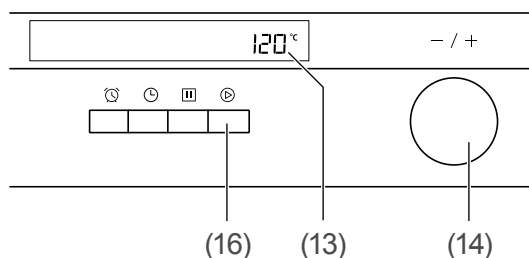
*) Diese Beheizungsart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

- ***) Diese Beheizungsart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.

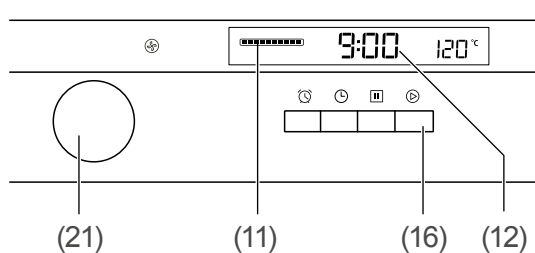
Bei jeder Beheizungsart sind weitere Einstellungen möglich, die in den folgenden Abschnitten erklärt werden.

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

2. Nach der Wahl der Beheizungsart mit dem Drehschalter (14) die gewünschte Backofentemperatur einstellen. Die Temperaturanzeige (13) zeigt den eingestellten Wert.



3. Die Taste Ⓣ (16) drücken. Die Garraumbelichtung wird eingeschaltet und das Aufheizen beginnt. Bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur blinkt die Temperaturanzeige (13). Die eingestellte Temperatur können Sie jederzeit mit dem Drehschalter (14) ändern. Danach müssen Sie erneut die Taste Ⓣ (16) drücken, um den Betrieb fortzusetzen. Die Zeitanzeige (12) zeigt eine Gardauer von 9:00 Stunden an.



4. Zum Verändern der Gardauer den Funktionsschalter (21) drehen und gleich darauf die Taste Ⓣ (16) drücken.

Die Fortschrittsanzeige (11) zeigt mit acht Balken die noch verbleibende Garzeit prozentual an. Wenn nur noch vier Balken leuchten, ist die Hälfte der Garzeit abgelaufen.

Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen aus und gibt fünf Signaltöne ab. Die Backofen-Leuchte erlischt und das Display zeigt die Uhrzeit an.

Wrasenabzug

! WARNUNG

Verbrühungsgefahr!

Durch die Hitzeentwicklung im Inneren des Geräts entsteht beim Garen von Speisen Wasserdampf, der bei Berührung zu Verbrühungen führen kann. Dieser „Wrasen“ genannte Dampf wird durch den Wrasenabzug (2) zwischen Bedienblende und Garraumtür aus dem Garraum abgeführt.



- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs nicht in Berührung mit dem heißen Dampf kommen, der aus dem Wrasenabzug (2) strömt.
- Beim Öffnen der Garraumtür (7) nicht mit dem heißen Dampf in Berührung kommen, der aus dem Garrauminneren aufsteigt.

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Heizkörper, Wände, Backbleche usw. werden beim Betrieb sehr heiß. Auch zugängliche Teile können heiß werden.

- Kleine Kinder fernhalten.
- Direkte Berührung vermeiden.
- Garraumtür nur am Griff anfassen.


⚠ VORSICHT!

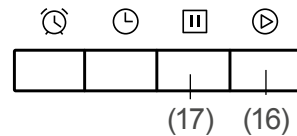
Brandgefahr!




Leicht entzündliches Material kann während des Garens in Brand geraten.

- Lassen Sie den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt!
- Decken Sie Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Backpapier ab.
- Lassen Sie Gargut, Backpapier und Backfolien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen.
- Bewahren Sie temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen auf.
- Lassen Sie den Herd nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten. Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Nur für diesen Backofen empfohlene Temperaturmessfühler benutzen.

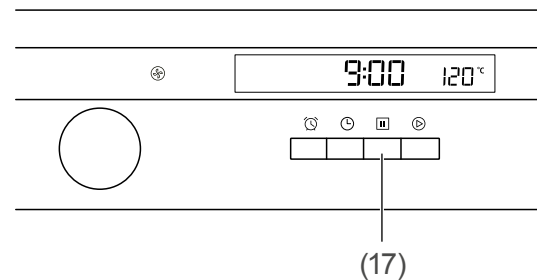
Betrieb anhalten/beenden


Mit der Taste  (17) können Sie den laufenden Betrieb in jeder Beheizungsart kurz anhalten oder beenden:



- Einmal die Taste  (17) drücken pausiert den Betrieb: Die Heizung wird ausgeschaltet, das Kühlgebläse läuft – je nach Temperatur – weiter. Die Anzeigen für Temperatur und Garzeit blinken.
- Kurzes Drücken der Taste  (16) setzt den Betrieb fort.
- 2-mal kurz die Taste  (17) drücken beendet den Betrieb und schaltet den Backofen aus.

Backofen ausschalten



- Um den Backofen auszuschalten, die Taste  (17) 2-mal drücken. Nach dem Ausschalten erlischt die Garraumbeleuchtung und im Display wird die Uhrzeit angezeigt.

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.

 Um mehr Platz im Garraum zu erhalten, dürfen Sie zum Auftauen das Gefäß mit dem Gefriergut direkt auf den Garraumboden stellen und die Backblechträger herausnehmen (siehe Seite DE-20).

Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig


1. Wenn die Backschüssel nicht in den Garraum passt, können Sie die Backblechträger entfernen, um das Garraumvolumen zu vergrößern (siehe Seite DE-20).
2. Heizen Sie den Backofen auf 50 °C vor.
3. Schalten Sie den Backofen aus, wenn die Temperatur erreicht ist.
4. Stellen Sie die Backschüssel mit dem Hefeteig in den Garraum. Sie können die Schüssel direkt auf den Garraumboden stellen.
5. Schließen Sie die Garraumtür und belassen Sie den Hefeteig für die gewünschte Zeit im Backofen, ohne ihn weiter zu beheizen.

HINWEIS

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.



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


Kindersicherung

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, leuchtet auf dem Display das Schlosssymbol  (15). Alle Tasten sowie die Drehschalter sind dann ohne Funktion.

Hinweis: Die Kindersicherung kann auch im laufenden Betrieb aktiviert werden.

Kindersicherung ein-/ausschalten


- Zum Ein- und Ausschalten der Kindersicherung die Tasten  (16) und  (17) gleichzeitig ca. 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Es ertönt ein Signalton und im Display erscheint bzw. erlischt das Schlosssymbol  (15).

Garraumbelichtung



HINWEIS


Verwenden Sie die Backofen-Glühlampe ausschließlich als Garraumbelichtung; sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raums geeignet.


 Die Garraumbelichtung ist bei allen Beheizungsarten außer der der ECO-Funktion eingeschaltet.

Die Garraumbelichtung schaltet sich automatisch ein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Zum Einschalten der Garraumbelichtung (z. B. für die Reinigung):

1. Mit dem Funktionsschalter (21) das Lampen-Symbol  wählen.
2. Taste  (16) drücken.

- Zum Ausschalten der Garraumbelichtung 2-mal die Taste  (17) drücken.


 Informationen zum Austausch des Leuchtmittels finden Sie auf Seite DE-22.

Energiesparmodus


Ist der Energiesparmodus aktiviert, schaltet sich der Backofen nach ca. 10 Minuten ohne Benutzung in Standby.

Die Displayanzeige erlischt, wobei die Einstellung der Uhrzeit aber erhalten bleibt.



Energiesparmodus aktivieren

- Halten Sie die Taste  (16) so lange gedrückt, bis ein Signalton zu hören ist und die Displayanzeige erlischt. Der Backofen befindet sich nun in Standby und verbraucht weniger Energie.

Aus Standby in den Normalbetrieb wechseln


- Drücken Sie kurz die Taste  (17). Es ertönt ein Signal und im Display wird die Uhrzeit wieder eingeblendet. Sie können den Backofen nun wieder normal benutzen.

Energiesparmodus deaktivieren





- Drücken Sie zunächst kurz die Taste  (17), um den Backofen in den Normalbetrieb zu schalten.
- Halten Sie nun die Taste  (17) so lange gedrückt, bis ein Signalton zu hören ist. Der Energiesparmodus ist damit deaktiviert.

Die Timerfunktion



Das Produkt ist mit einer Timerfunktion ausgestattet. Wie bei einer Eieruhr stellen Sie eine bestimmte Zeitdauer ein. Nach deren Ablauf ertönt dann ein Signalton. Die Zeitdauer können Sie in einem Bereich von einer Minute bis 9:59 Stunden einstellen.

 Beachten Sie, dass der Timer den Backofen nicht ein- oder ausschaltet. Sie können den Timer auch nutzen, wenn der Backofen nicht eingeschaltet ist.

Timer einstellen

1. Die Taste  (19) drücken.
Die Stundenzahl in der Zeitanzeige (12) blinkt.
2. Mit dem Drehschalter (14) die gewünschten Stunden einstellen.
3. Erneut die Taste  (19) drücken.
Die Minutenzahl in der Zeitanzeige blinkt.
4. Mit dem Drehschalter die Minuten einstellen.
5. Um zu starten, die Taste  (16) drücken.
Alle Funktionen des Backofens sind nun gesperrt und die Zeitanzeige zählt die eingestellte Zeit herunter.
Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönen 10 Signaltöne, die Sie durch kurzes Drücken der Taste  (17) ausschalten können.

Timer abbrechen/beenden

- Um die gewählten Einstellungen zu löschen, 2-mal die Taste  (17) drücken.
Das Symbol für den Timer  (20) verschwindet.

Backofen reinigen

VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

- Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Gießen Sie niemals Wasser direkt in den heißen Backofen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr, und die Emaille kann beschädigt werden.
- Lassen Sie Wasser aus dem Backofen abkühlen, bevor Sie es ausgießen.

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

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

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 Speisen.

1. Betreiben Sie den Backofen mit Fettpfanne, Gitterrost und Backblech 60 Minuten lang bei 250 °C.
2. Lassen Sie den Backofen danach vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie den Garraum des Backofens sowie Fettpfanne (5), Gitterrost (4) und Backblech (3) mit etwas Spülwasser und wischen Sie danach alles trocken.

Gehäuseoberflächen reinigen

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

Garraum reinigen

- Schalten Sie zum Reinigen nur die Garraumbeleuchtung mit dem Funktionsschalter ein (siehe „Garraumbeleuchtung“ auf Seite DE-17).
- Reinigen Sie den Garraum und die Backblechträger möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Spülwasser.
- Reinigen Sie die Türdichtung auf die gleiche Weise, seien Sie dabei aber sehr vorsichtig, da sie nur an einigen Stellen befestigt ist, im Übrigen jedoch lose anliegt.

Dampfreinigung

Hierbei handelt es sich um ein Nassreinigungsverfahren, das mithilfe von Wasserdampf leichte Verschmutzungen ablöst. So reinigen Sie den Garraum materialschonend und energiesparend.

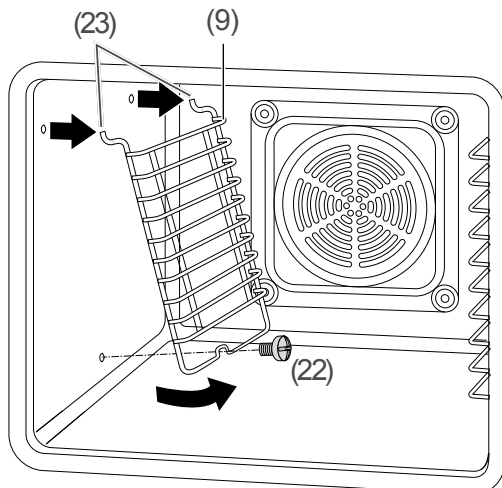
1. Nehmen Sie den Gitterrost (4) und das Backblech (3) heraus.
2. Schieben Sie die Fettpfanne (5) in den untersten Einschub und gießen Sie ca. 0,5 l Wasser hinein.
3. Stellen Sie den Funktionsschalter (21) auf Ober- und Unterhitze
4. Stellen Sie die Temperatur mit dem Dreh-schalter (14) auf 100 °C.
5. Schalten Sie den Backofen nach 30-minütigem Betrieb wieder aus und lassen Sie alles so weit abkühlen, dass die Backofenwände nur noch handwarm sind.
6. Nehmen Sie die Fettpfanne mit einem Topflappen oder ähnlichem heraus und gießen Sie das verbliebene Wasser weg.
7. Wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.
8. Waschen Sie den Gitterrost, das Backblech und die Fettpfanne mit Spülwasser ab.

Backblechträger reinigen

Um den Garraum sehr gründlich zu reinigen, können Sie die Backblechträger (9) herausnehmen.

Backblechträger herausnehmen und reinigen

1. Nehmen Sie das Backblech (3), den Gitterrost (4) und die Fettpfanne (5) aus dem Backofen heraus.
2. Drehen Sie die Schraube (22) unten am Backblechträger (9) heraus.



3. Klappen Sie den Backblechträger (9) von unten hoch, und ziehen Sie dabei vorsichtig die gebogenen Halterungen (23) oben aus der Wand heraus.
4. Nehmen Sie so auch den zweiten Backblechträger (9) heraus.
5. Reinigen Sie die Backblechträger und den Garraum mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.

Backblechträger einsetzen

1. Setzen Sie den Backblechträger (9) zunächst mit den gebogenen Halterungen (23) oben in die Löcher an der Wand ein, und klappen Sie ihn unten an die Wand.
2. Befestigen Sie den Backblechträger mit der Schraube (22).

Dann können Sie den Backblechträger (9) wieder wie gewohnt benutzen und das Backblech (3), den Gitterrost (4) und die Fettpfanne (5) einsetzen.

Garraumtür reinigen

! HINWEIS

Bruch- und Verletzungsgefahr!

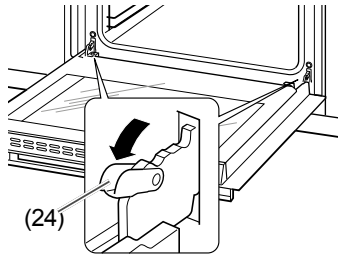
Wenn Sie die Garraumtür fallen lassen besteht Bruch- und Verletzungsgefahr, weil sie aus drei schweren Glasscheiben besteht. Sie können sich an den Scherben schneiden.

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

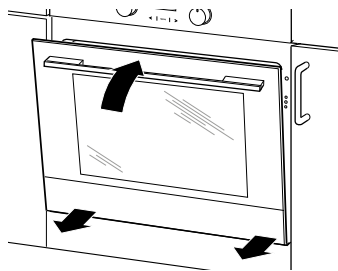
Garraumtür aushängen

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

1. Öffnen Sie die Garraumtür ganz.
2. Klappen Sie an beiden Seiten die Bügel (24) ganz nach vorne. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.



3. Schließen Sie die Garraumtür nur so weit, dass sie noch ca. 10 cm geöffnet ist.



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

Garraumtür einhängen

! HINWEIS

Bruch- und Verletzungsgefahr!

Bei einer falsch eingesetzten Garraumtür besteht beim Öffnen Bruch- und Verletzungsgefahr, weil die Glasscheibe sich verkanten und zerspringen kann.

- Achten Sie beim Einsetzen der Garraumtür darauf, dass sie korrekt und gerade sitzt.

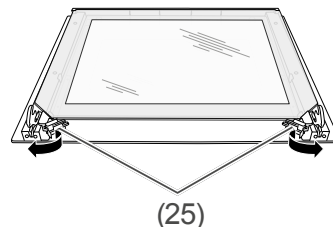
1. Halten Sie die Garraumtür mit beiden Händen in Schräglage.
2. Haken Sie die Scharniere in die Öffnungen der Seitenwände ein. Die Garraumtür muss gerade zum Backofen ausgerichtet sein.
3. Öffnen Sie vorsichtig die Garraumtür ganz. Falls die Garraumtür klemmt, kontrollieren Sie den korrekten Sitz (siehe Schritt 2).
4. Klappen Sie die beiden Bügel (d) wieder ganz nach hinten.

5. Schließen Sie vorsichtig die Garraumtür. Die Garraumtür muss sich bündig schließen lassen. Sollte sich die Garraumtür nicht bündig schließen lassen oder beim Schließen ein Knacken zu hören sein, ist die Garraumtür nicht richtig eingehängt.
6. Korrigieren Sie ggf. den Sitz der Scharniere und der Bügel, bis sich die Garraumtür wieder leichtgängig öffnen und schließen lässt.

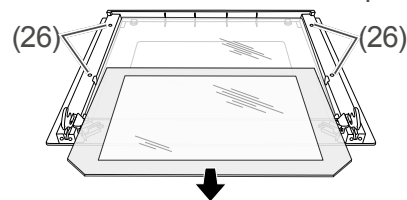
Scheiben reinigen

Die Garraumtür enthält zwei Glasscheiben, die Sie regelmäßig beidseitig reinigen sollten.

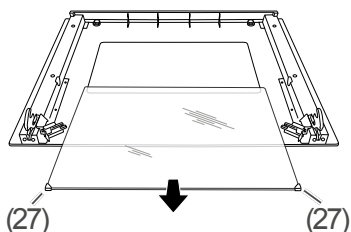
1. Hängen Sie die Garraumtür aus (siehe „Garraumtür aushängen“ auf Seite DE-20), und legen Sie die Tür auf einen weichen Untergrund (Handtuch o.Ä.).
2. Öffnen Sie unten an der Garraumtür die beiden Riegel (25).



Die obere Scheibe wird von vier kleinen Gummipuffern (26) im Türrahmen gestützt. Bewahren Sie die Gummipuffer sicher auf.



3. Nehmen Sie die obere Scheibe vorsichtig aus der Halterung heraus und legen Sie die Scheibe sicher ab.
4. Nehmen Sie die untere Scheibe heraus und legen Sie sie sicher ab. Auf den unteren Ecken dieser Scheibe stecken 2 kleine Gummihalter (27). Bewahren Sie die Gummihalter sicher auf.



5. Reinigen Sie alle Scheiben mit warmem Spülwasser.
6. Trocknen Sie die Scheiben gründlich ab.
7. Schieben Sie die untere Scheibe in die mittlere Position der Halterung oben am Türgriff.
8. Achten Sie darauf, dass die beiden Gummihalter (27) richtig sitzen.
9. Schieben Sie die obere Scheibe wieder in die Halterung oben am Türgriff. Achten Sie auf den korrekten Sitz der Gummipuffer (26).
10. Drücken Sie die beiden Riegel (25) zu. Sie rasten mit deutlichem „Klick“ ein.
11. Hängen Sie die Garraumtür wieder ein (siehe „Garraumtür einhängen“ auf Seite DE-21).

Leuchtmittel der Garraumbeleuchtung auswechseln

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

WARNUNG

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

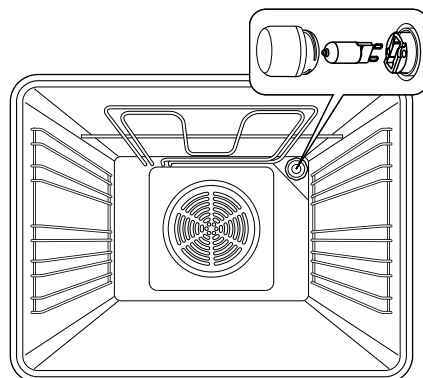
- Vor dem Austausch des Backofen-Leuchtmittels unbedingt die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.

Verbrennungsgefahr!

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

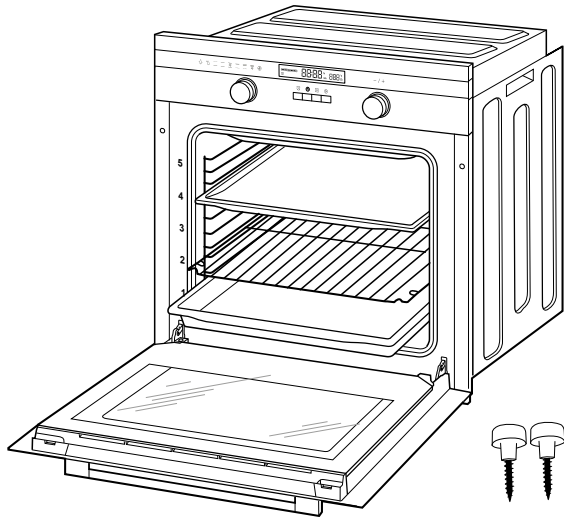
- Das Backofen-Leuchtmittel erst wechseln, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist.

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



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

Lieferung



Lieferung kontrollieren

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe Seite DE-28).

WARNUNG!

- Nehmen Sie den Einbaubackofen nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben!

Lieferumfang

- Einbaubackofen mit Netzkabel und Schutzkontaktstecker
- Fettpfanne
- Gitterrost
- Backblech
- Montageschrauben, 2×
- Gebrauchsanleitung
- Broschüre „Backen - Braten - Garen“

Einbau und Anschluss

! WARNUNG

Verletzungsgefahr!

Das Gerät ist schwer und unhandlich.

- Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.
- Garraumtür und Türgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

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.

! VORSICHT

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

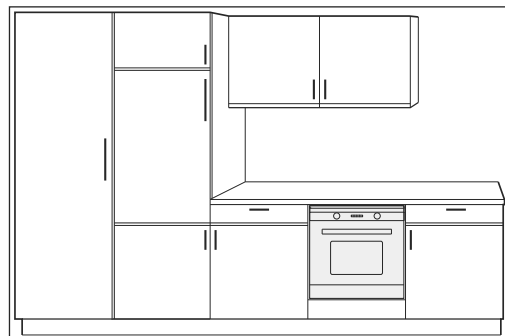
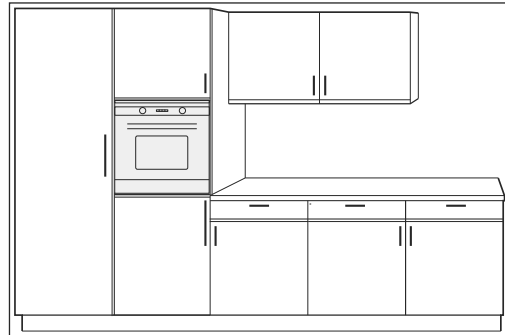
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

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

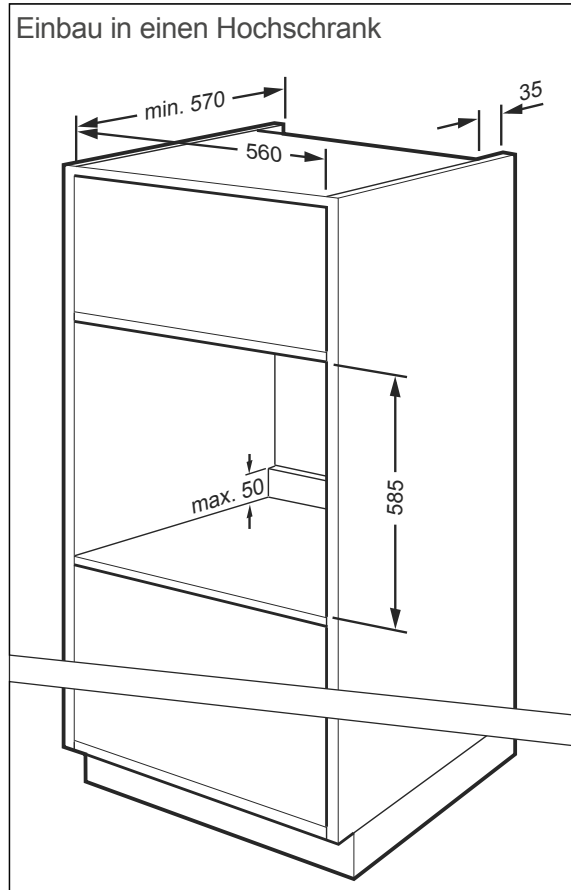
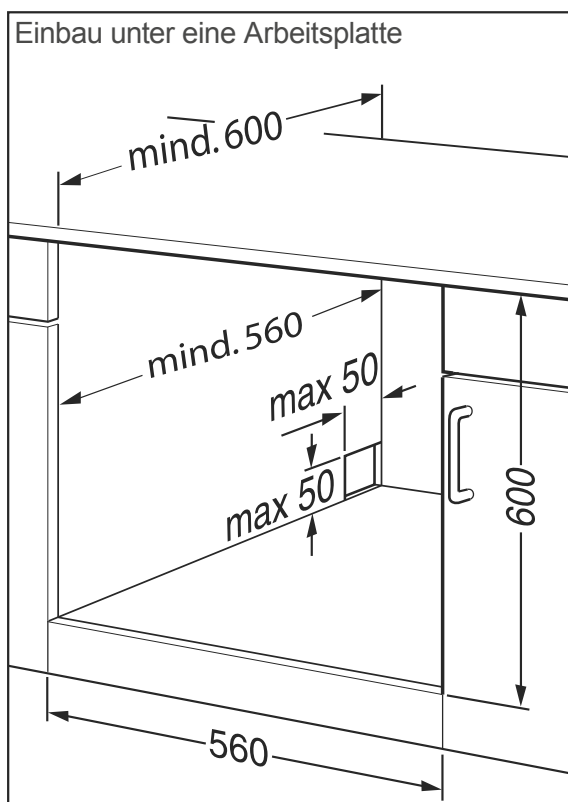
Der Backofen ist für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen. Er kann sowohl in einen Hochschrank als auch unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden.



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.
- Der Backofen entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EC 335-2-6). Sie dürfen Geräte dieses Typs nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden einbauen.
- Die Einbaunische darf keine Rückwand besitzen, sondern höchstens eine Anstellkante von maximal 50 mm.

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



Alle Angaben in 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 (230 V~/50 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. Stellen Sie alle Schalter des Backofens auf Null-Stellung.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Backofen einsetzen

! WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

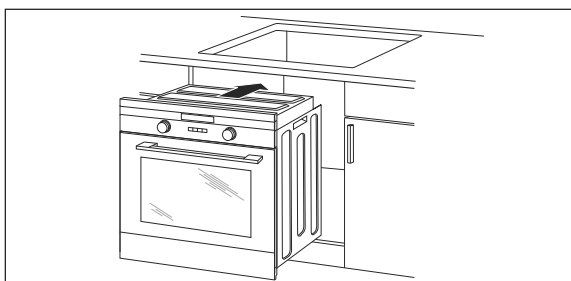
- Stellen Sie vor dem Ein-/Ausbau des Geräts sicher, dass die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, stromlos ist.

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

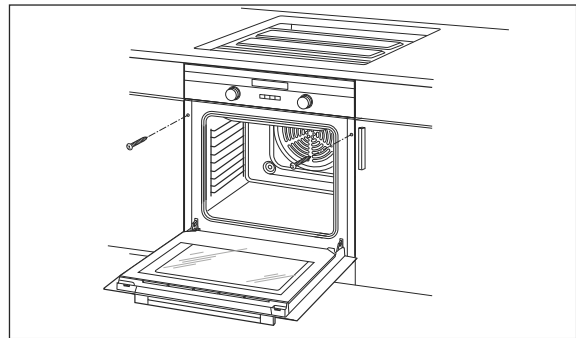
Falsche Handhabung des Geräts kann zu Beschädigungen führen.

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



1. Schieben Sie den Backofen in die Einbaunische, bis die Frontblende auf den Rahmen des Einbauschanks 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 Garraumtür und schrauben Sie ihn mit den beiliegenden Montageschrauben am Einbauschrank fest.
4. Schalten Sie die Sicherung für die Steckdose wieder ein.
5. Überprüfen Sie die Funktionen (siehe „Bedienung“ auf Seite DE-12).

Backofen vorreinigen

Um Fett- und Öl-Rückstände aus der Produktion sowie hartnäckige Staubablagerungen, die durch Lagerung und Transport entstanden sind, zuverlässig zu lösen, müssen Sie eine Vorreinigung des Backofens durchführen.

1. Belassen Sie Gitterrost, Backblech und Fettpfanne im Backofen.
2. Füllen Sie ca. 0,6 l Wasser in die Fettpfanne.
3. Betreiben Sie den Backofen 60 Minuten lang mit 50 °C, Ober- und Unterhitze (siehe „Bedienung“ auf Seite DE-12).
4. Lassen Sie danach alles abkühlen.
5. Waschen Sie Backblech, Gitterrost, Fettpfanne und Garraum mit Spülwasser ab. Wischen Sie anschließend alles trocken.



Fehlersuchtable

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Backofen ohne Funktion, das Display zeigt nichts an.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen. Prüfen Sie die Steckdose und die Sicherung für den Herd/Backofen am Sicherungskasten. Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-28).
Backofen lässt sich nicht einschalten.	Wenn im Display das Schlosssymbol  (15) leuchtet, ist die Kindersicherung aktiviert und alle Funktionen sind gesperrt (siehe „Kindersicherung“ auf Seite DE-17).
	Wenn die Uhrzeit nicht eingestellt ist, lässt sich der Backofen nicht einschalten (siehe „Uhrzeit einstellen“ auf Seite DE-13).
Garraumbeleuchtung defekt.	Wechseln Sie die defekte Glühlampe für die Garraumbeleuchtung aus (siehe „Leuchtmittel der Garraumbeleuchtung auswechseln“ auf Seite DE-22). Hinweis: Defekte Glühlampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Auenkuhlgeblase läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende. Blende wird sehr heiß.	Das Auenkuhlgeblase ist defekt.
	 VORSICHT! Verbrennungsgefahr! ■ öffnen Sie die Garraumtür, schalten Sie das Gerät aus und benutzen Sie es nicht mehr. Verständigen Sie unseren Service.
Auenkuhlgeblase läuft nach.	Kein Fehler. Das Auengeblase läuft eine gewisse Zeit nach und schaltet dann automatisch ab.

Service

Bitte beachten!

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

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

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

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Hanseatic Einbau-Backofen	N5M90E2-E11G400	86488918

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Reparaturen und Ersatzteile

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

Kunden in Deutschland

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

Kunden in Österreich

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

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

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

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

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

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

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein Neugerät der gleichen 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 abgeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts geknüpft ist. Allerdings darf keine der äußeren Abmessungen des Altgerätes 25 cm überschreiten.

Entsorgung

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

Daten löschen nicht vergessen!

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

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

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



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

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal, ob sie Schadstoffe*) enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihrer Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer umwelt-

schonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen wie Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



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

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

Tabelle „Prüfgerichte“

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

Speise	Anzahl Bleche	Einschubhöhe ¹⁾	Beheizungsart	Temperatur in °C	Gardauer in Min.
Spritzgebäck	1	4	Ober-/Unterhitze	150-160	20-30
	1	2	Heißluft	140-150	30-35
Wasserbiskuit	1	2	Ober- /Unterhitze	180-190	15-25
	1	3	Heißluft	160-165	30-40
Apfelkuchen mit Streusel	1	4	Ober-/Unterhitze	185-195	25-40
	1	1	Heißluft	165-175	40-50
Small Cakes	1	2	Ober-/Unterhitze	160-170	15-25
	1	1	Heißluft	160-170	20-30
	2	2 (Fettpfanne) 4 (Backblech)	Heißluft	165-170	20-25
Toast	1	3	Grill	240	1-3
Burger	1	4	Intensivgrill	240	15+6-8 ²⁾
Hähnchen	1	2	Intensivgrill mit Umluft	180-195	50-65
Schweinebraten	1	2	Intensivgrill mit Umluft	180-195	140-160
Gans	1	2	Intensivgrill mit Umluft	180-195	75-90
Pizza	1	3	Ober-/Unterhitze	220-230	18-23
	1	3	Umluft	170-175	20-25

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

¹⁾ Einschubebene von unten gerechnet

²⁾ 1. und 2. Seite

Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 65/2014

Warenzeichen	hanseatic
Modellkennung	N5M90E2-E11G400
Energieeffizienzindex	94,0
Energieeffizienzklasse auf einer Skala A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A
Energieverbrauch konventionellen Modus	0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluft-Modus	0,79 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	70 l

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

Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung	N5M90E2-E11G400
Art des Backofens	einbaufähig
Masse des Gerätes	32,0 kg
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	70 l
Energieverbrauch im konventionellen Modus	0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch im Umluftmodus	0,79 kWh/Zyklus
Energieeffizienz Index	94,0

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

Technische Daten

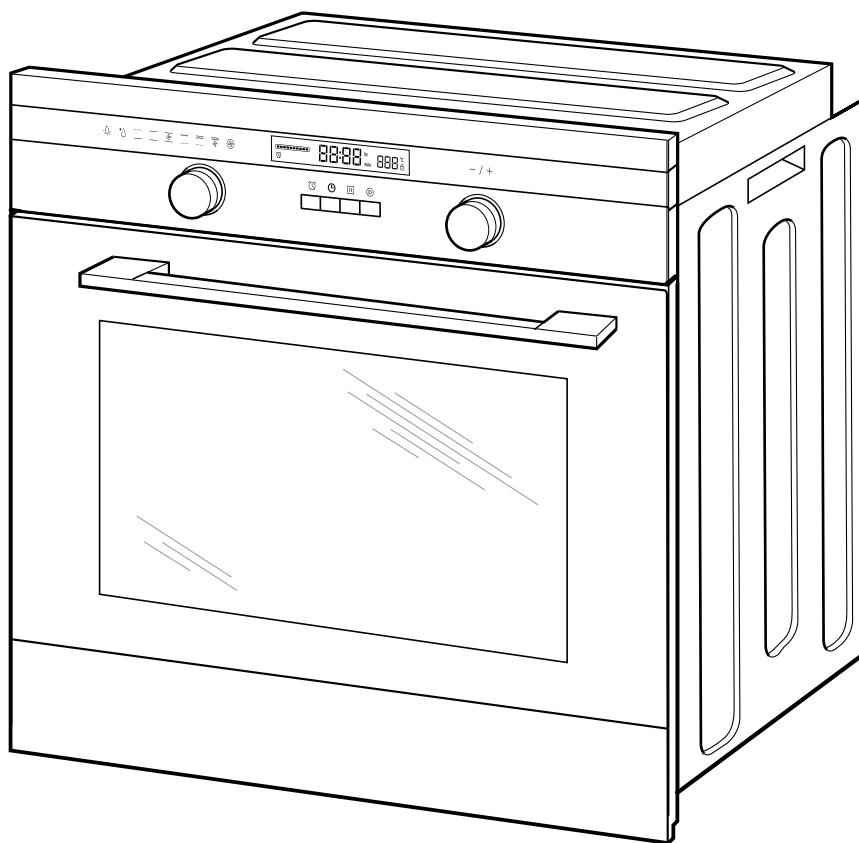
Bestellnummer	86488918
Gerätebezeichnung	Einbau-Backofen
Modell	N5M90E2-E11G400
Bemessungsspannung	220 - 240 V ~
Frequenz	50 Hz
Bemessungsaufnahme Backofen	3000 W
Gerätemaße Backofen (H x B x T)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Nischenmaße Backofen (H x B x T)	600 mm x 560 mm x 570 mm
Maximal-Temperatur	250 °C
Beleuchtung	230 V, 25 W, G9, T 300 °C

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

N5M90E2-E11G400



hanseatic



User manual

Built in oven

Manual/version:
196893 EN 20221227
Article no.: 86488918
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents



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

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

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



Information on how to install and connect the appliance can be found starting on page EN-23.

Explanation of terms and symbols . . .	EN-4
Explanation of terms	EN-4
Explanation of symbols	EN-4
Safety	EN-5
Intended use	EN-5
Safety notices	EN-5
Controls and appliance parts	EN-10
Operation	EN-11
The right oven cookware	EN-11
Proper oven handling	EN-11
Baking tray, dripping pan and oven rack	EN-11
Cleaning before use	EN-11
Flush switches	EN-12
Setting the clock	EN-12
Switching on the oven	EN-12
Extraction hood	EN-13
Pausing/ending operation	EN-14

Switching off the oven	EN-14
Special defrosting information	EN-15
Special preparation information for yeast dough	EN-15
Child safety	EN-16
Cooking compartment light	EN-16
Energy-saving mode	EN-16
The timer	EN-17
Cleaning the oven	EN-18
Cleaning before use	EN-18
Cleaning the housing surface	EN-18
Cleaning the cooking compartment	EN-18
Cleaning the baking tray guides . .	EN-19
Cleaning the oven door	EN-19
Replacing the cooking compartment light bulb	EN-21
Delivery	EN-22
Package contents	EN-22
Check the delivery	EN-22
Installation and connection	EN-23
Moving and unpacking	EN-23
Installing the oven	EN-23
Connecting the oven	EN-24
Inserting the oven	EN-25
Pre-cleaning the oven	EN-25
Troubleshooting table	EN-26
Service	EN-27
Advice, order and complaint	EN-27
Repairs and spare parts	EN-27

Waste prevention, free return and disposal	EN-28
Waste prevention	EN-28
Free return of old electrical appliances	EN-28
Disposal	EN-28
Packaging	EN-29
“Test reports” table	EN-30
Product fiche concerning Regulation (EU) No 65/2014	EN-31
Product fiche concerning Regulation (EU) No 66/2014	EN-31
Technical specifications	EN-32

Explanation of terms and symbols

Explanation of terms

The following signal term 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, respectively:



This symbol refers to useful additional information.



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).

The appliance is not to be operated with an external timer or an external remote control system.

The oven is not suitable for heating a room. The oven door must 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 which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the following chapters.

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.

Risk of burns for children!
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.

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 shall not play with the appliance or have access to it without supervision.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.

Electrical safety

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

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

In such events, remove the mains plug from the socket and contact our service department.

- The appliance corresponds to protection class I and may be connected only to a plug with a protective conductor that has been properly installed. Ensure that the voltage is correct when connecting it. You can find more detailed information about this on the nameplate.

- If the mains plug is no longer accessible after installation or set-up, an all-pole disconnecting device complying with overvoltage category III must be connected to the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; consult a qualified professional if necessary (see the chapter on “Service”).
- Mains cable / mains plug:
 - Lay out the supply cord in such a way that it does not become a trip hazard.
 - Do not kink or pinch the supply cord or lay it over sharp edges.
 - Do not extend or modify the mains cable.
 - Keep the mains cable and mains plug away from naked flames and hot surfaces.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is not to be operated with an external timer or an external remote control system.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
- Never open the housing.

Safety when handling heat-generating appliances

CAUTION

Risk of burns!

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

- Please avoid touching the heating elements.
- Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision.
- 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.

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! The food may spontaneously ignite.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as 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.

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

Protecting food

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).

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 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

WARNING

Risk of electric shock!

Before replacing the light, ensure that the oven is switched off to prevent the possible risk of electric shock.

- First switch off the oven then unscrew and/or switch off the fuses.
- Replace the light only when the oven is no longer hot.

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 defrost water away. Do not use it for any other purpose.
- Thoroughly clean the crockery you have used.

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.

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.

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

- 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. The food may spontaneously ignite.
- 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. Once the fire has been extinguished, have the oven checked by our Service department.


 NOTICE**Risk of damage!**

Improper use may damage the oven or cooking utensils.

- Do not place trays or aluminium foil directly on the base 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. Neighbouring furniture fronts may be damaged.
- The door seals are sensitive to oil and grease – making the rubber porous and brittle.
- Do not remove the door seals.
- Do not use any harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they

can scratch the surface and destroy 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!**

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

Fire hazard!

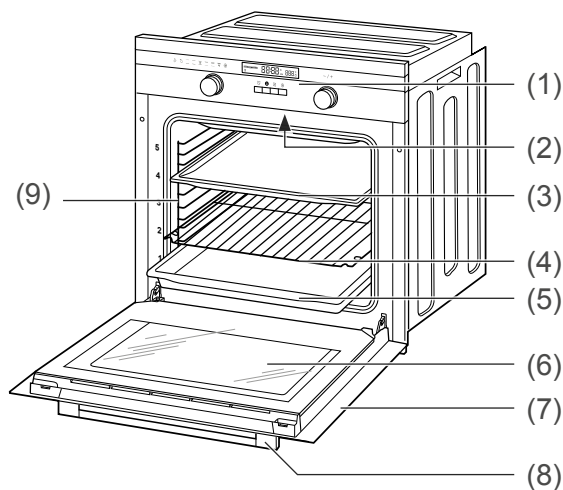
- Do not place food to be grilled too far back near the end of the heating element. It is particularly hot there. Fatty foods can catch fire.

Specific risks for units with a cooling fan CAUTION

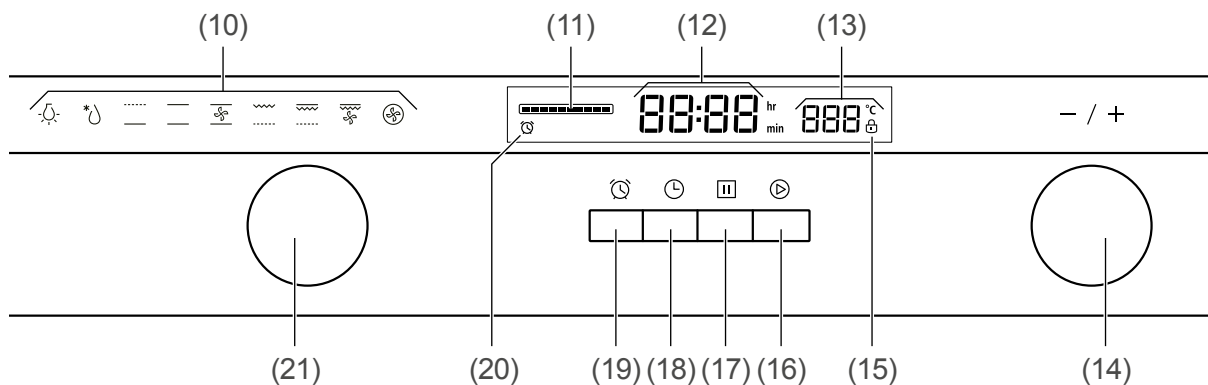
A defective cooling fan can cause further damage to the oven and cause flammable objects in the vicinity to catch fire.






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

Controls and appliance parts



- (1) Control panel (please see below)
- (2) Extraction hood (ventilation)
- (3) Baking tray
- (4) Oven rack
- (5) Dripping pan
- (6) Viewing window
- (7) Oven door
- (8) Door handle
- (9) Baking tray guides



- (10) Operating display
- (11) Progress display
- (12) Time indicator
- (13) Temperature indicator
- (14) Rotary switch for changing settings
- (15) Lock symbol (Child Safety)
- (16) Button  (Start)
- (17) Button  (Pause/End)
- (18) Button  (Set Clock)
- (19) Button  (Timer)
- (20) Symbol for timer 
- (21) Function switch

Operation

The right oven cookware

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

Proper oven handling

⚠ CAUTION!

Fire hazard!

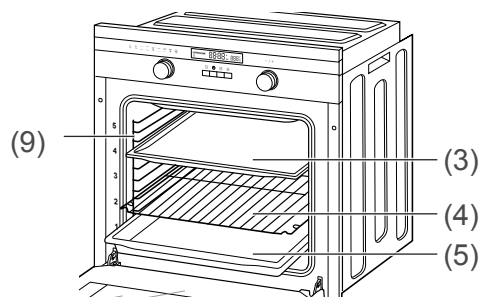
- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- If the external cooling fan is broken, switch off the oven and do not use it. Open the oven door and call our Service Centre.
- In case of an oven fire:
 - Switch off the circuit breakers/unscrew fuses
 - Do **not** open the oven door until the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

! NOTICE

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

- Never place baking trays or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment, as heat will build up, which can damage the enamel in the cooking compartment.
- If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C.

Baking tray, dripping pan and oven rack



There are baking tray guides (9) on the side walls of the baking compartment.

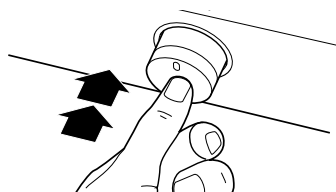
- Slide the baking tray (3), the oven rack (4) and the dripping pan (5) onto these rails.
- Only use the oven rack (4) together with the dripping pan (5) to catch dripping fat.
- Slide the oven rack with the top bracket to the rear.

Cleaning before use

The appliance should be cleaned before first use, for example to ensure that packaging remnants will not negatively affect the taste of food (see page EN-18).

Flush switches

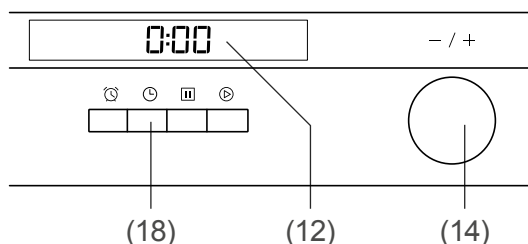
Push in the switches to protect against inadvertent operation.



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

Setting the clock

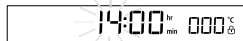
When using for the first time and after a power cut, you must set the clock otherwise the oven will not operate. The time "0:00" is displayed. The colon does not blink.



1. Press the button (18).
The hour indicator of the clock blinks.



2. Set the hour(s) using the rotary switch (14).



3. Press the button (18). The minute indicator of the clock blinks.



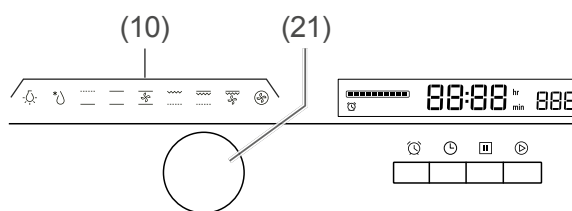
4. Set the minute(s) using the rotary switch (14).



5. Press the button (18) again.
The colon on the time indicator begins to blink. The time is set.

The clock is hidden in energy-saving mode (see page EN-16). The clock still remains set.

Switching on the oven



1. You can select the heating method using the function switch (21).
The selected heating method is shown as a symbol (see table) on the operating display (10).

	Cooking compartment light
	Defrosting
	Bottom heat Temperature 60–120 °C
	Top and bottom heat Temperature 50–250 °C*)
	Convection (top and bottom heat with fan) Temperature 50–250 °C
	Grill Temperature 180–240 °C
	Intensive grill (grill with top heat) Temperature 180–240 °C
	Intensive grill with convection Temperature 180–240 °C
	Convection (ring heater with fan) Temperature 50–240 °C
	ECO mode: for energy-efficient baking**)

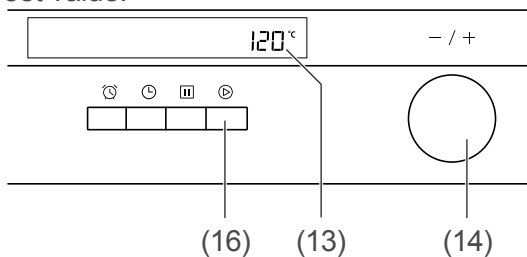
*) This type of heating is used to determine the level of energy consumption in conventional mode.

***) This type of heating is used to determine the level of energy consumption in convection mode and to determine the energy efficiency class.

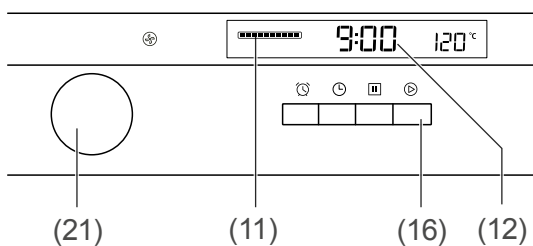
Further settings are possible with each heating method, which are explained in the following sections.

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

2. After selecting the heating method, set the desired oven temperature using the rotary switch (14). The temperature indicator (13) shows the set value.



3. Press the **Ⓢ** button (16). The cooking compartment light switches on and the oven starts to heat up. The temperature indicator (13) blinks until the set temperature is reached. You can change the set temperature at any time using the rotary switch (14). Then you must press the **Ⓢ** button (16) again to continue operation. The time indicator (12) displays a cooking time of 9:00 hours.



4. To change the cooking time, rotate the function switch (21) and then press the **Ⓢ** button (16).

The progress display (11) shows the remaining cooking time as a percentage with eight bars. If only four bars are lit, half of the cooking time has elapsed.

The built-in oven switches off automatically and emits five beeps once the cooking time has elapsed. The oven light goes out and the display shows the time.

Extraction hood

! WARNING

Risk of scalding!

Steam is generated through the build up of heat within the device when cooking dishes, and can cause scalding when coming into contact with the skin. This steam is discharged from the cooking compartment through the extraction hood (2) between the control panel and oven door.



- Make sure that you do not come into contact with the hot steam released from the extraction hood (2) during operation.
- When opening the oven door (7), do not come into contact with the hot steam expelled from the cooking compartment.

⚠ CAUTION!

Risk of burns!

Elements, sides, baking trays, etc. get very hot during operation. Accessible parts may become hot.

- Keep small children away.
- Avoid direct contact.
- Only touch oven door by the handle.


⚠ CAUTION!

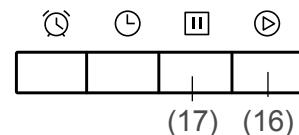
Fire hazard!




Flammable materials can catch fire during cooking.

- Never leave the oven unattended while grilling!
- Do not cover cakes or roasts with baking paper during cooking.
- Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the cooker unattended! The food may spontaneously ignite.
- Only use temperature sensors recommended for this oven.

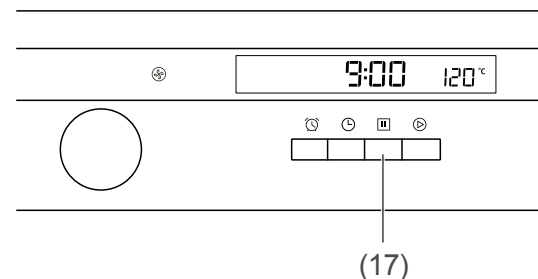
Pausing/ending operation


You can briefly pause or end the current operation in any heating method with the  button (17):



- Press the  button (17) once to pause operation: the heating is switched off, the coupling fan continues to run - depending on temperature. The displays for temperature and cooking time blink.
- Briefly tap the  button (16) to continue operation.
- Briefly tap the  button (17) twice to end the operation and switch the oven off.

Switching off the oven



- To switch off the oven, press the  button (17) twice. After the oven has been switched off, the cooking compartment light goes off and the time is displayed.

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.

 In order to make more room in the cooking compartment, you can remove the baking tray guides and defrost the frozen food container directly on the bottom of the oven (see page EN-19).

Special preparation information for yeast dough


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

NOTICE

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




- If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C.

Child safety

If the child safety is activated, the lock symbol  (15) lights up on the display. All buttons and the rotary switch are non-operational.

Notice: The child safety can also be activated during operation.


Activating/deactivating child safety

- To activate and deactivate the child safety, press and hold the buttons  (16) and  (17) simultaneously for approx. 3 seconds. A beep will sound and the lock symbol  (15) will appear on and/or disappear from the display.

Cooking compartment light




NOTICE


Use the oven light solely for lighting the cooking compartment; it is not suitable for room lighting.

 The cooking compartment light is switched on for all types of heating except for the ECO mode.

The cooking compartment light switches on automatically when the appliance is in operation.

To switch on the cooking compartment light (e.g. for cleaning):

- Select the light symbol  using the function switch (21).
- Press the  button (16).
 - To switch off the cooking compartment light, press the  button (17) twice.


 Information on changing the light bulb is available on page EN-21.

Energy-saving mode


If energy-saving mode is activated, the oven switches to standby after approx. 10 minutes of inactivity.

The display disappears, but the time setting remains.



Activating energy-saving mode

- Hold the  button (16) until you hear a beep and the display goes out. The oven is now in standby mode and uses less energy.

Switching to normal mode from standby mode


- Briefly tap the  button (17). A beep sounds and the time reappears on the display. You can now use the oven normally again.

Deactivating energy-saving mode





- First briefly tap the  button (17) to switch the oven to normal mode.
- Now hold the  button (17) until you hear a beep. The energy-saving mode is now deactivated.

The timer



The product is equipped with a timer function. You set a specific period, just as you would with an egg timer. Once the period has expired, a tone sounds. You can set a duration of one minute up to 09:59 hours.

 Please note that the timer does not switch the oven on or off. You can also use the timer when the oven is not switched on.

Setting the timer

1. Press the button  (19).
The hour(s) blinks on the display (12).
2. Set the desired hours using the rotary switch (14).
3. Press the button  (19) again.
The minute(s) blinks on the display.
4. Set the minutes using the rotary switch.
5. Press the button  (16) to start.
All oven functions are now locked and the time indicator counts down the pre-set time.
10 beeps will sound after the set time has elapsed, which you can disable by briefly tapping the button  (17).

Interrupting/ending the timer

- Press the button  (17) twice to delete the selected settings.
The symbol for the timer  (20) disappears.

Cleaning the oven

CAUTION!

Risk of burns!

- Let the oven cool down completely before you clean it.
- Never pour water directly into 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!

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

Cleaning before use

The oven must be pre-cleaned to remove all grease and oil residues from the manufacturing process, as well as tough dust deposits leftover from storage and transportation. This helps protect your health and ensures delicious dishes.

1. Operate the oven with dripping pan, oven rack and baking tray for 60 minutes at 250 °C.
2. Let the oven cool down completely afterwards.
3. Clean the cooking compartment of the oven, as well as the dripping pan (5), oven rack (4) and baking tray (3) with a little rinsing water and then wipe everything dry.

Cleaning the housing surface

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

Cleaning the cooking compartment

- When cleaning, use the function switch to switch on only the cooking compartment light (see “Cooking compartment light” on page EN-16).
- Clean the cooking compartment and baking tray guides after every use if possible, and rinse with warm clean water.
- Clean the door seal in the same way, but be very careful as it is only attached in certain places, and is otherwise loose.

Steam cleaning

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

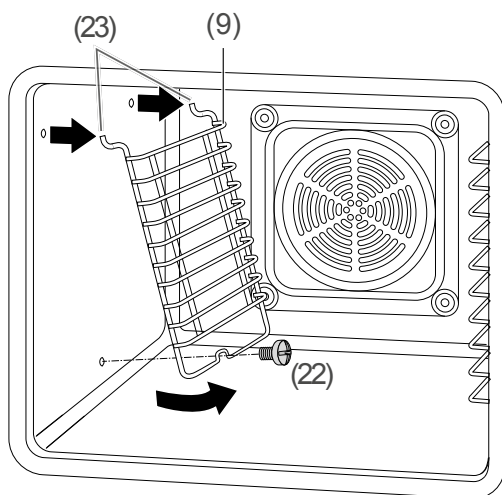
1. Remove the oven rack (4) and the baking tray (3).
2. Slide the dripping pan (5) into the lowest rack level and pour about 0.5 l of water into it.
3. Set the function switch (21) to top and bottom heat.
4. Set the temperature to 100 °C using the rotary switch (14).
5. After 30 minutes of operation, switch the oven off again and allow everything to cool down so that the oven walls are only lukewarm.
6. Use potholders or something similar to remove the dripping pan from the oven and pour away the remaining water.
7. Wipe the cooking compartment off with a damp cloth or sponge.
8. Rinse off the oven rack, baking tray and dripping pan.

Cleaning the baking tray guides

You can remove the baking tray guides (9) in order to clean the cooking compartment thoroughly.

Removing and cleaning baking tray guides

1. Remove the baking tray (3), the oven rack (4) and the dripping pan (5) from the oven.
2. Unscrew the screw (22) underneath the baking tray guides (9).



3. Fold up the baking tray guide (9) from below, and carefully pull the curved brackets (23) upwards from the wall.
4. In this way, you can also remove the second baking tray guide (9).
5. Clean the baking tray guides and cooking compartment using warm water and mild dish soap or all-purpose cleaner. Then dry everything off.

Inserting the baking tray guides

1. First insert the baking tray guide (9) using the curved brackets (23) into the holes in the wall and fold it down against the wall.
2. Then secure the baking tray guides using the screw (22).

Then you can use the baking tray guides (9) again as usual and insert the baking tray (3), the oven rack (4) and the dripping pan (5).

Cleaning the oven door

! NOTICE

Risk of breakage and injury!

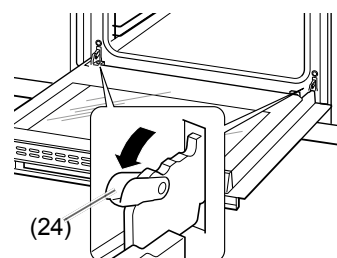
Dropping the oven door poses a risk of breakage and injury, because it comprises three panes of heavy glass. You can cut yourself on the shards.

- Do not allow the oven door or individual glass panels to fall down.
- Do not hit the oven door and the individual panels of glass anywhere.
- Do not use the oven when the glass is damaged because the oven is no longer safe to use in that case. Instead, contact our Service Centre (see page EN-27).
- If a glass panel is broken, keep children at a distance and carefully get rid of all shards of glass.

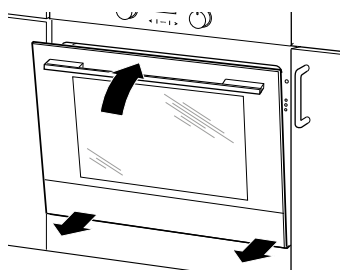
Removing the oven door from its hinges

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 (24) on both sides all the way forward. Use a screwdriver if necessary.



3. Only close the oven door so far that there is still a gap of approx. 10 cm.



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

Replacing the oven door on its hinges

! NOTICE

Risk of breakage and injury!

If the oven door is inserted incorrectly, there is a risk of breakage and injury while opening because the glass panes can tilt and shatter.

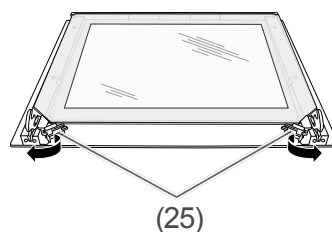
- When replacing the oven door, ensure that it sits correctly and straight.

1. Hold the oven door at an angle using both hands.
2. Hook the hinges into the holes in the side panels.
The oven door must be aligned square with the oven.
3. Fully open the oven door carefully. If the oven door jams, check the correct position (see Step 2).
4. Fold the clips (d) on both sides all the way back again.
5. Close the oven 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 oven door opens and closes smoothly again.

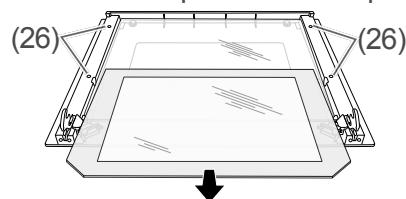
Cleaning the glass panes

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

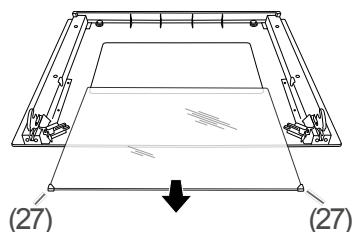
1. Remove the oven door (see “Removing the oven door from its hinges” on page EN-19), and place the door on a soft surface (towel, etc.).
2. Open both latches (25) below the oven door.



The upper pane is supported in the door frame by four small rubber pads (26). Store the rubber pads in a safe place.



3. Carefully remove the upper pane from the mount and place it down gently.
4. Remove the lower pane and place it down gently.
There are 2 small rubber holders (27) on the bottom corners of this pane. Store the rubber holders in a safe place.



5. Clean all panes with warm, fresh water.
6. Dry the panes thoroughly.
7. Slide the lower pane into the middle position of the holder above the door handle.

8. Make sure that both rubber holders (27) are positioned correctly.
9. Slide the upper pane back into the holder above the door handle. Make sure that the rubber pads (26) are positioned correctly.
10. Press both latches (25) shut. They latch into place with a clear “click”.
11. Replace the oven door (see “Replacing the oven door on its hinges” on page EN-20).

Replacing the cooking compartment light bulb

For the cooking compartment lighting, you need a heat-resistant oven bulb with the following specifications: type 230 V~, 25 W, G9, T 300 °C.

WARNING

Risk of electric shock!

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

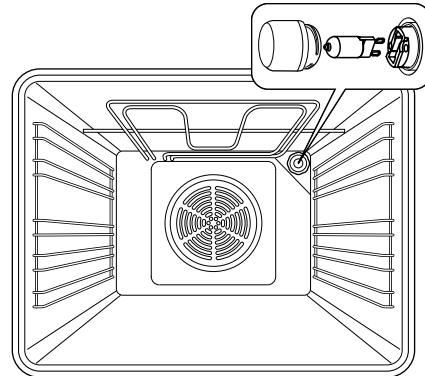
- Before replacing the oven bulb, be sure to switch off the circuit breaker or unscrew fuses.

Risk of burns!

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

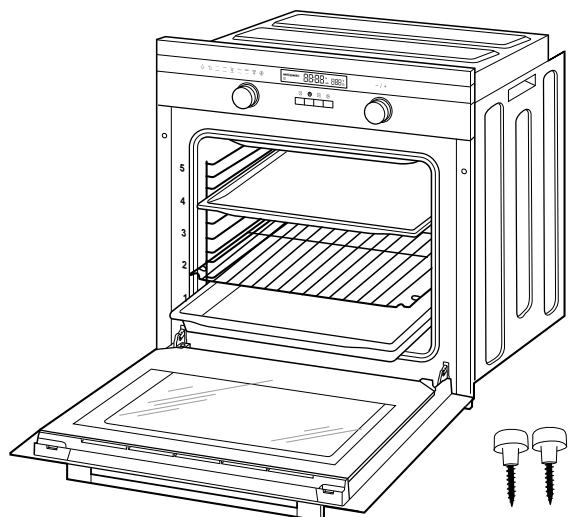
- Only change the oven light bulb when the oven has cooled off completely.

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



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

Delivery



Check the delivery

1. Check that the delivery is complete.
2. Check whether the appliance was damaged during transit.
3. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transport, please contact our Service Department (see page EN-27).

WARNING!

- **Do not operate the built-in oven if you notice damage caused in transit!**

Package contents

- Built-in oven with mains cord and earthed plug
- Dripping pan
- Oven rack
- Baking tray
- Mounting screws, 2×
- User manual
- “Baking, roasting and cooking” brochure

Installation and connection

WARNING

Risk of injury!

- The appliance is heavy and bulky. Get another person to help with moving and installation.
- Do not use the oven door and door handle as a step or for lifting.

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 mitts or cookery books!
- When installing the appliance, follow the dimension specifications for ventilation.

CAUTION

Risk of damage!

Improper handling of the appliance may result in damage.

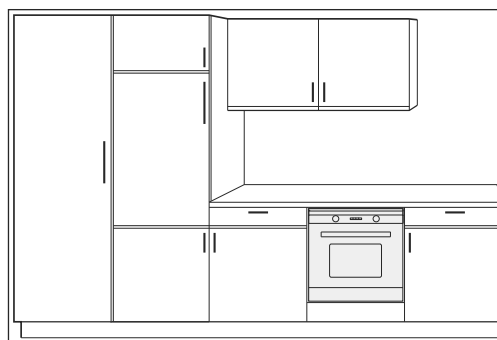
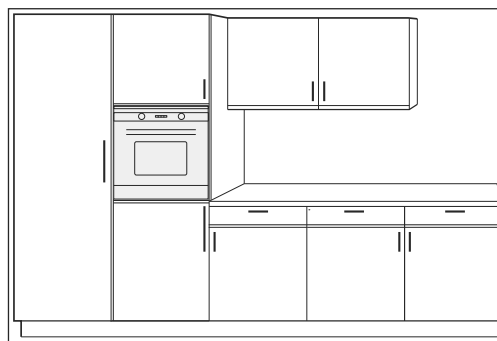
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.

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

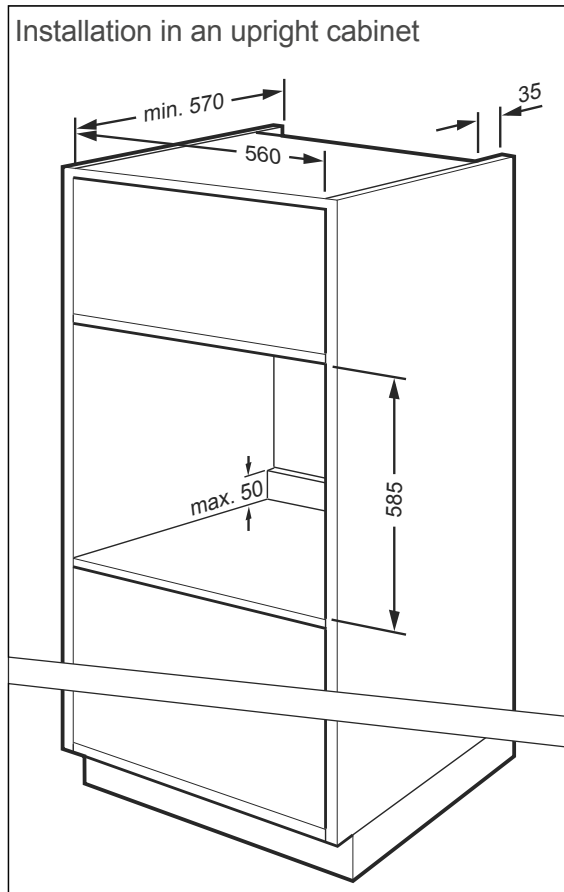
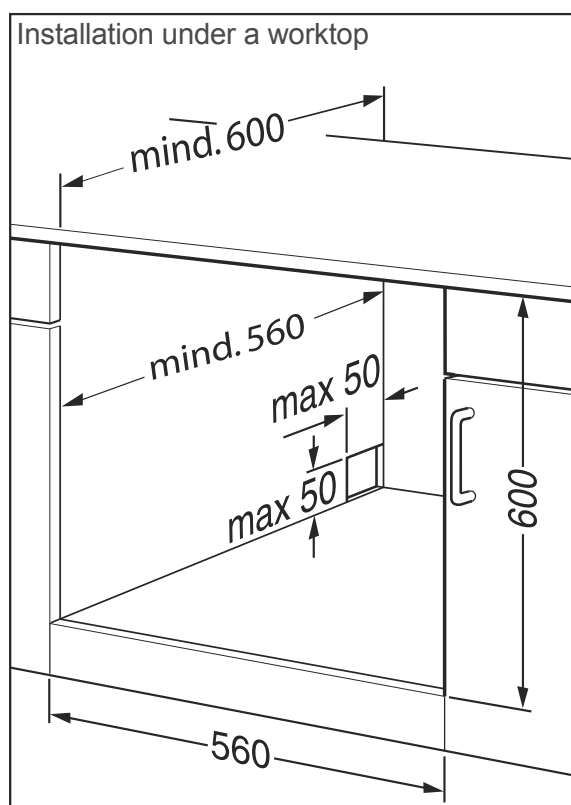
The oven is designed for installation in standard kitchen units. It can be installed at eye-level and underneath the worktop.



The following conditions must be observed:

- Do not install the oven directly next to a refrigerator or freezer. This will increase its energy consumption unnecessarily due to heat emission.
- The best place is next to the sink. You have an additional work surface and dirty dishes can be washed immediately.
- Before installation, check whether the appliance dimensions are compatible with your furniture dimensions.
- In respect of fire protection, the oven conforms to Type Y (EC 335-2-6). This type of appliance may only be installed on one side of taller kitchen cabinets, appliances or walls.
- The installation recess may not have a rear panel, at the most it may have an add-on edge measuring no more than 50 mm.
- The built-in cabinet can be equipped with either ledges/rails or an intermediate shelf with ventilation cut-out.

- Your built-in furniture may need to be modified. If you do not have the manual skills to do this, you should hire a professional.
- Veneers or plastic coverings on the built-in furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.
- An intermediate shelf is required if a drawer is to be installed below the oven.
- The installation recess must have the following minimum dimensions:



All dimensions in mm

Connecting the oven

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

- For the electrical connection of the oven, a professional must install an earthed power socket with a separate fuse with sufficient protection (230 V~/50 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. Set all oven switches to zero.
3. Insert the mains plug into the socket.

Inserting the oven

! WARNING

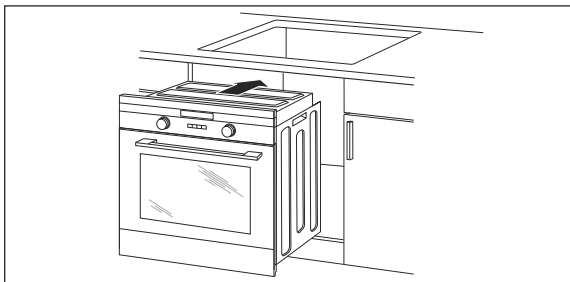
Risk of electric shock!
Incorrect installation/dismantling can cause electric shock.

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

! NOTICE

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

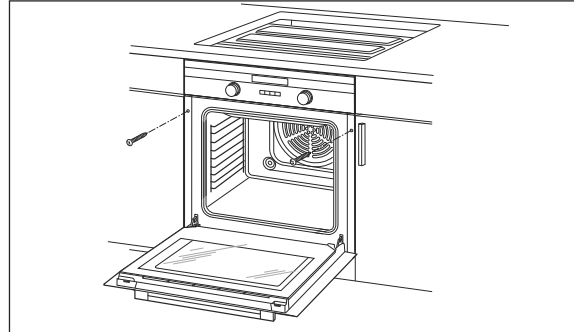
- Use only the side carry points to lift the oven.
- Do not set the oven down on the edge or corner of the oven door! The glass panes can be damaged.



1. Push the oven into the recess until the front fascia is flush with the installation unit.

The mains connection 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 fascia.



3. Once the oven is correctly positioned, open the oven door and screw into the unit using the fitting screws supplied.
4. Switch the socket fuse back on.
5. Check the functions (see "Operation" on page EN-11).

Pre-cleaning the oven

The oven must be pre-cleaned to remove all grease and oil residues from the manufacturing process, as well as tough dust deposits leftover from storage and transportation.

1. Leave the oven rack, baking tray and dripping pan in the oven.
2. Pour about 0.6 l of water into the dripping pan.
3. Operate the oven for 60 minutes at 50 °C, top and bottom heat  (see "Operation" on page EN-11).
4. Let all parts dry completely afterwards.
5. Wash the baking tray, oven rack, dripping pan and cooking compartment with clean water. Then dry everything off.



Troubleshooting table

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

WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

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

Problem	Possible solutions/tips
Oven not working, blank display.	The power supply has been interrupted. Check the socket and the fuse for cooker/oven at the fuse box. If you have any concerns, contact our Service Centre (see "Service" on page EN-27).
Oven cannot be switched on.	When the lock symbol  (15) is shown on the display, the child safety is activated and all functions are locked (see "Child safety" on page EN-16).
	If the clock is not set, the oven cannot be switched on (see "Setting the clock" on page EN-12).
The cooking compartment light is defective.	Replace the defective bulb for the cooking compartment lighting (see "Replacing the cooking compartment light bulb" on page EN-21). Notice: Defective bulbs do not fall under our warranty.
The external cooling fan is not working; no air released from the air locks and they are very hot.	The external cooling fan is defective.
	 CAUTION! Risk of burns! ■ In such an event, immediately open the oven door, switch off the appliance, and stop using the cooker! Contact our Service Centre.
External cooling fan keeps running.	No defect. The external cooling will run for a while and then shut off automatically.

Service

Please note!

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

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number
Hanseatic built in oven	N5M90E2-E11G400	86488918

Advice, order and complaint

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

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

Repairs and spare parts

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

Customers in Germany

Please contact our Technical Service:
Phone +49 (0) 40 36 03 31 50

Customers in Austria

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

Waste prevention, free return and disposal

Waste prevention

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

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

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

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

Free return of old electrical appliances

Upon purchasing a new electrical appliance of the same type with essentially the same function, consumers may return an old electrical appliance to a distributor obliged to take back old appliances, at no extra cost for the consumers. This option also exists for deliveries made to a private household. For distance selling, the option of having old electrical equipment collected for free applies only in the case of purchase of new electrical equipment with heat exchangers (e.g. refrigerators, dehumidifiers), screens and display devices with a screen surface > 100 cm², and large devices with at least one of its external dimensions measuring more than 50 cm.

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

Disposal

Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

Don't forget to erase data!

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

Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

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



This symbol means that batteries and rechargeable batteries must not be disposed of with other household waste.

Consumers are required by law to bring all batteries and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances*) or not, to a collection point operat-

ed by their communal authority or borough or to a retailer, so that they can be disposed of in an environmentally friendly manner and so that valuable resources (e.g. cobalt, nickel or copper) can be recovered.

Batteries and rechargeable batteries can be returned free of charge.

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

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

Before disposing of the appliance, batteries and rechargeable batteries which are not permanently built into the appliance must be removed and disposed of separately.

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

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

*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



If you have sufficient space, we recommend keeping 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.

“Test reports” table

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

Dish	Number of trays	Rack height ¹⁾	Heating method	Temperature in °C	Cooking time in min.
Shortbread biscuits	1	4	Top/bottom heat	150–160	20–30
	1	2	Hot air	140–150	30–35
Water sponge cake	1	2	Top/bottom heat	180–190	15–25
	1	3	Hot air	160–165	30–40
Apple pie with crumble	1	4	Top/bottom heat	185–195	25–40
	1	1	Hot air	165–175	40–50
Small cakes	1	2	Top/bottom heat	160–170	15–25
	1	1	Hot air	160–170	20–30
	2	2 (Dripping pan) 4 (Baking tray)	Hot air	165–170	20–25
Toast	1	3	Grill	240	1–3
Burgers	1	4	Intensive grill	240	15+6–8 ²⁾
Chicken	1	2	Intensive grill with convection	180–195	50–65
Roast pork	1	2	Intensive grill with convection	180–195	140–160
Goose	1	2	Intensive grill with convection	180–195	75–90
Pizza	1	3	Top/bottom heat	220–230	18–23
	1	3	Convection	170–175	20–25

Also take into account a preheating time of 5–15 minutes for all cooking instructions.

¹⁾Shelf level calculated from below

²⁾ 1. and 2. 1 and 2

Product fiche concerning Regulation (EU) No 65/2014

Trade mark	hanseatic
Model identifier	N5M90E2-E11G400
Energy efficiency index	94,0
energy efficiency class class on a scale from A+++ (most efficient) to D (least efficient)	A
Energy consumption in conventional mode	0,99 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,79 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	70 l

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

Product fiche concerning Regulation (EU) No 66/2014

Model identification	N5M90E2-E11G400
Type of oven	built-in
Mass of the appliance	32,0 kg
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	70 l
Energy consumption in conventional mode	0,99 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,79 kWh/cycle
Energy Efficiency Index	94,0

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

Technical specifications

Item number	86488918
Name of appliance	Built in oven
Modell	N5M90E2-E11G400
Rated voltage	220 - 240 V ~
Frequency	50 Hz
Rated power input oven	3000 W
Oven measurements (H x W x D)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Oven recess dimensions (H x W x D)	600 mm x 560 mm x 570 mm
Maximum temperature	250 °C
Lighting	230 V, 25 W, G9, T 300 °C

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