

hanseatic

65M90D0-E11319G



Gebrauchsanleitung

Einbau-Backofen

Anleitung/Version:
197130 DE 20230103
Bestell-Nr.: 92614660,
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 zur Installation finden Sie ab Seite DE-31.

Inhaltsverzeichnis	DE-2	Garen bzw. Backen mit Unterhitze	DE-15
Begriffs- und Symbolerklärung	DE-4	Umluft und Heißluft	DE-16
Begriffserklärung	DE-4	Backen	DE-16
Symbolerklärung	DE-4	Braten	DE-16
Sicherheit	DE-5	Unsere Energiespar-Tipps	DE-17
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-5	Die ECO-Funktion	DE-17
Sicherheitshinweise	DE-5	Grillen	DE-17
Geräteteile und Bedienelemente	DE-11	Trocknen mit Umluft	DE-19
Übersicht über die Funktionen	DE-13	Einkochen mit Umluft bzw. Ober-/Unterhitze	DE-19
Bedienung	DE-14	Auftauen	DE-20
Bevor Sie beginnen	DE-14	Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig	DE-20
Das richtige Backofen-Geschirr	DE-14	Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten	DE-21
Richtiger Umgang mit dem Ofen	DE-14	Die Zeitschaltuhr (Automatikbetrieb)	DE-22
Das Außenkühlgebläse	DE-15	Gardauer festlegen	DE-22
Grundeinstellungen	DE-15	Endzeit festlegen	DE-23
Garen bzw. Backen mit Ober-/Unterhitze	DE-15	Gerät als Küchenwecker (Timer) benutzen	DE-23
		Backofen reinigen	DE-25
		Gehäuseoberflächen reinigen	DE-25
		Garraum reinigen	DE-25
		Backblechträger reinigen	DE-25
		Garraumbür reinigen	DE-26
		Garraumbür aus- und einhängen	DE-27
		Leuchtmittel der Backofen- beleuchtung auswechseln	DE-29
		Lieferung	DE-30
		Lieferumfang	DE-30
		Lieferung kontrollieren	DE-30
		Verpackungs-Tipps	DE-30
		Einbauen und anschließen	DE-31
		Transportieren und Auspacken	DE-31
		Backofen einbauen	DE-31
		Backofen anschließen	DE-33
		Backofen einsetzen	DE-33
		Bedienung der Knebelschalter	DE-34
		Uhrzeit einstellen	DE-34
		Gerät ein- und in Standby schalten	DE-34
		Grundreinigung	DE-35

Fehlersuchtafel	DE-36	Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 65/2014.	DE-42
Service	DE-38	Produktinformationen gemäß VO (EU) Nr. 66/2014.	DE-42
Beratung, Bestellung und Reklamation	DE-38	Technische Daten	DE-43
Reparaturen und Ersatzteile	DE-38		
Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung.	DE-39		
Abfallvermeidung	DE-39		
Kostenlose Altgeräte-Rücknahme .	DE-39		
Entsorgung.	DE-39		
Verpackung	DE-40		
Tabelle Prüfgerichte	DE-41		

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

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- 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 Fernwirksystem bestimmt.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.

- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- 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 Heizelemente 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 Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.
- Wenn Sie Speisen mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.

- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Im Brandfall sofort alle Drehregler/Schalter/Taster/Sensoren auf „Aus“ bzw. „0“ stellen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen.

Lebensmittel schützen

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 Garraumbür betreiben. Darauf achten, dass die Türdichtung fest sitzt und die Garraumbür dicht schließt.
- Beim Öffnen der Garraumbür 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 Verbrennungsgefahr 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.
- 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.

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 Emaile des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaile 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.

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

(2) Griffmulde

(3) Gitterrost

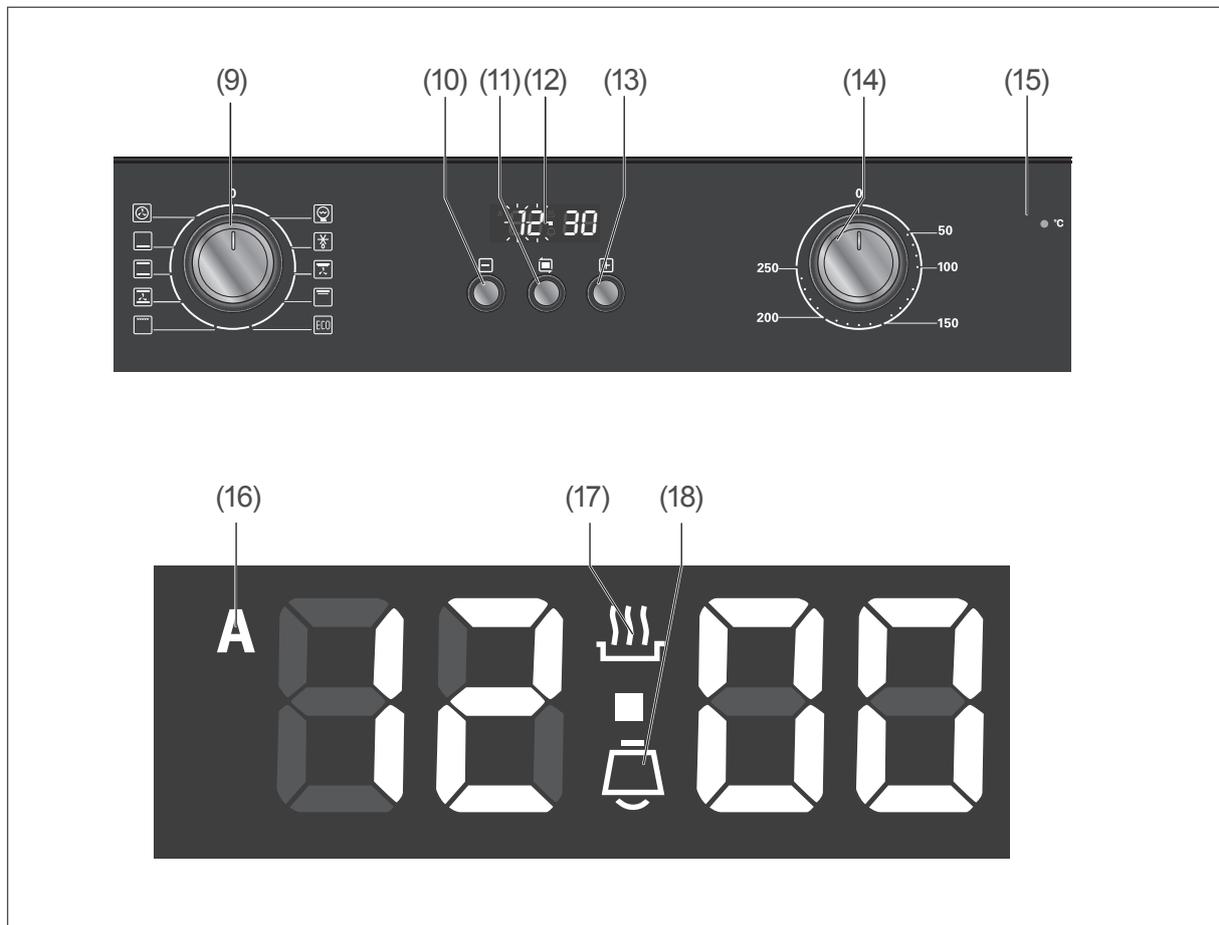
(4) Fettpfanne

(5) Backblech

(6) Garraumtür

(7) Türgriff

(8) Wrasenabzug



- (9) linker Knebelschalter; zum Einstellen der Gar- bzw. Backfunktion
- (10) Taster zum Verringern eines Eingabewerts;
- (11) Modus-Taster; zum Bestätigen von Eingaben, zum Eischalten des Geräts und zur Aktivierung des Eingabe-Modus
- (12) Display
- (13) Taster zum Erhöhen eines Eingabewerts sowie zum Ausschalten des Geräts
- (14) rechter Knebelschalter; zum Einstellen der Temperatur
- (15) Temperaturkontrollleuchte, leuchtet, wenn das Gerät heizt.
- (16) Anzeige „Automatik“; leuchtet, wenn eine Programmierung aktiv ist
- (17) Betriebsanzeige; leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- (18) Timer-Anzeige

Übersicht über die Funktionen

Symbol	Funktionsbeschreibung
 *)	Ober-/Unterhitze. Bei Ober-/Unterhitze arbeitet Ihr Backofen, wenn Sie es wünschen, mit hoher Temperatur – je nach Einschubhöhe kommt sie stärker von unten oder von oben. Sie eignet sich besonders für überbackene Gerichte und Aufläufe sowie Pizza. Das Backen und Braten ist allerdings nur auf einer Einschubebene möglich. Die besten Resultate erzielen Sie, wenn Sie das Gargut auf einer mittleren Einschubebene garen.
	Unterhitze. Im Boden des Garraums befindet sich ein Hezelement, das zusätzliche Hitze von unten liefert. Diese Garfunktion ist besonders geeignet für Speisen, die eine lange Garzeit benötigen, oder für solche, die einen knusprigen Boden bekommen sollen, z. B. Pizza.
	Umluft mit Ober- und Unterhitze. Die Hitze wird durch Ober- oder Unterhitze erzeugt und vom Gebläse gleichmäßig verteilt. Auf diese Weise wird Energie gespart. Gerichte sind an der Außenseite leicht gebräunt, innen aber noch saftig. Umluft ist ideal für Kurzgebratenes wie Hähnchenteile, Koteletts oder Fisch und zum Überbacken von belegten Broten und Ähnlichem, ab etwa 6 Portionen.
	Heißluft. Mit einem Ringheizkörper um das Gebläse wird zusätzliche Hitze erzeugt. Außerdem wird die Luftzirkulation im Garraum verbessert und eine gleichmäßigere Hitze erzeugt.
	Beim einfachen Grillen sind nur die inneren Grill-Elemente in Betrieb. Die besten Resultate erzielen Sie, wenn Sie die oberen Einschubebenen für kleinere, die unteren für größere Stücke benutzen.
	Beim Intensiv-Grillen sind beide Grill-Elemente sowie das obere Heiz-Element des Backofens in Betrieb.
 **)	ECO: Für energiesparendes Backen. Wenn die ECO-Funktion aktiviert ist, steuert die Elektronik das Hezelement so, dass die Restwärme besser ausgenutzt und so der Energieverbrauch gesenkt wird. Eine Folge davon ist, dass sich bei aktivierter ECO-Funktion die Garzeit. Die ECO-Funktion ist vor allem geeignet zum Garen von Fleisch: Dieses bleibt so saftiger.
	Beim Grillen mit Gebläse ist der Grilleffekt nicht so intensiv wie beim Flächen-Grillen. Dafür können Sie größere und dickere Fleischstücke und auch Fisch grillen. Das Grillgut muss nicht gewendet werden.
	Auftauen. Beim Auftauen wird lediglich Luft in Raumtemperatur vom Gebläse verteilt. Auf diese Weise wird der Auftauvorgang beschleunigt, und bereits zubereitete Gerichte werden schonend aufgetaut. Die Heizung ist während des Auftauens nicht in Betrieb.
	Garraumbelichtung. Bei dieser Einstellung ist die Garraumbelichtung in Betrieb, unabhängig davon, ob der Backofen in Betrieb ist oder nicht.

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

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

Bedienung

Bevor Sie beginnen

- Bauen Sie den Backofen ein, und schließen Sie ihn an, wie im Kapitel „Einbauen und anschließen“ ab Seite DE-31 beschrieben.
- Führen Sie eine Grundreinigung durch, wie auf Seite DE-35 beschrieben.

Das richtige Backofen-Geschirr

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

Richtiger Umgang mit dem Ofen

VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Der Backofen und die Garraumtür werden im Betrieb sehr heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- Berühren Sie den Backofen und die Garraumtür nicht, während er im Betrieb ist. Verbrennungsgefahr!
- Fassen Sie die Garraumtür nur am Griff an.

- Lassen Sie den Backofen im Betrieb nicht ohne Aufsicht.
- Halten Sie Kinder vom heißen Backofen fern.

Brandgefahr!

- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Garraumtür betreiben.
- Bei defektem Außenkühlgebläse/Wrasenabzug 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.

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

Das Außenkühlgebläse

⚠ VORSICHT!

Brandgefahr!

Wenn das Außenkühlgebläse oder der Ventilator defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken.

- Schalten Sie das Gerät sofort aus, öffnen Sie die Garraumtür, und benutzen Sie den Herd nicht mehr!
- Verständigen Sie unseren Service.

Das Außenkühlgebläse kühlt die Backofendämpfe und Grillschwaden, die durch den Wrasenabzug aus dem Backofen treten, und verhindert, dass angrenzende Möbel zu heiß werden. Der Luftaustritt erfolgt durch den Wrasenabzug zwischen Bedienblende und Garraumtür.



Grundeinstellungen

Bei jeder Benutzung des Backofens müssen Sie 2 Grundeinstellungen vornehmen:



Benutzen Sie den

- linken Knebelschalter (9), um die gewünschte Beheizungsart einzustellen.
- rechten Knebelschalter (14), um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Garen bzw. Backen mit Ober-/Unterhitze

Bei Ober-/Unterhitze arbeitet Ihr Backofen, wenn Sie es wünschen, mit hoher Temperatur – je nach Einschubhöhe kommt sie stärker von unten oder von oben. Sie eignet sich besonders für überbackene Gerichte und Aufläufe sowie Pizza.

Das Backen und Braten ist allerdings nur auf einer Einschubebene möglich.

Garen bzw. Backen mit Unterhitze

Im Boden des Garraums befindet sich ein Heizelement, das zusätzliche Hitze von unten liefert. Diese Garfunktion ist besonders geeignet für Speisen, die eine lange Garzeit benötigen, oder für solche, die einen knusprigen Boden bekommen sollen, z. B. Pizza.

Umluft und Heißluft

Ihr Backofen arbeitet mit heißer Luft. Ein Gebläse an der Rückwand Ihres Backofens sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.

Umluft mit Ober- und Unterhitze

Die Hitze wird durch Ober- oder Unterhitze erzeugt und vom Gebläse gleichmäßig verteilt.

Umluft ist ideal für Kurzgebratenes wie Hähnchenteile, Koteletts oder Fisch und zum Überbacken von belegten Broten und Ähnlichem, ab etwa 6 Portionen. Das hat viele Vorteile:

- Das Vorheizen ist meist überflüssig.
- Die Backofentemperaturen liegen niedriger als bei Ober-/Unterhitze.
- Es kann auf zwei Ebenen gleichzeitig gebacken, gebraten oder gedünstet werden.
- Das alles spart Strom, Geld und Zeit.

Heißluft

Mit einem Ringheizkörper um das Gebläse wird zusätzliche Hitze erzeugt.

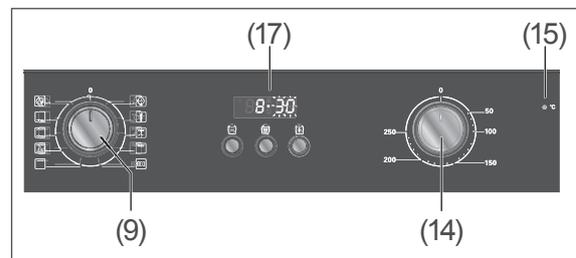
Backen

Bitte beachten!

- Füllen Sie den Teig nur zu 2/3 in die Backform, sonst läuft der Teig beim Backen über und tropft in den Backofen.
- Platzieren Sie die Backform möglichst mittig auf dem Gitterrost.
- Mit dunklem Backgeschirr gelingen Kuchen am besten.
- Einschubhöhe, Temperatur und Backzeit sowie Auswahl des Backgeschirrs sind abhängig von dem, was Sie backen wollen:
 - flache Kuchen, z. B. Obstkuchen auf dem Backblech, auf der mittleren Leiste bei ca. 170–180 °C;
 - halbhohe Kuchen, z. B. Biskuittorten, auf dem Gitterrost auf der mittleren Leiste bei ca. 180 °C;

- hohe Kuchen, z. B. Rührkuchen in der Form, auf der unteren Leiste bei ca. 175 °C.
- Beim Backen mit Umluft hat die Auswahl des Backgeschirrs keine große Bedeutung. Der Kuchen gelingt auch in hellen Backformen.

1. Schieben Sie die Kuchenform auf dem Gitterrost oder das Backblech in den Backofen.
2. Schließen Sie die Garraumtür.



3. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die gewünschte Beheizungsart einzustellen.
4. Benutzen Sie den rechten Knebelschalter (14), um die Temperatur einzustellen.
5. Drücken Sie den Taster  (11). Die Betriebsanzeige (17) und die Temperaturkontrollleuchte (15) leuchten.

Braten

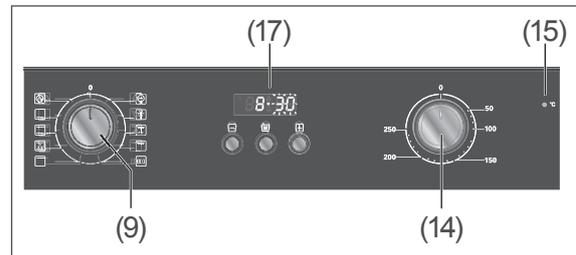
Unsere Tipps zum Braten:

- Braten Sie Gepökeltes, wie z. B. Kasseler, nur bei niedrigen Temperaturen. Das im Pökelsalz enthaltene Nitrat bildet sonst die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine.
- Garen Sie eingefrorenes Fleisch am besten in einem geschlossenen Topf. Planen Sie für jeden Zentimeter Höhe ca. 4 bis 5 Minuten Garzeit ein.
- Garen Sie Braten über 1 kg am besten im Backofen. Mit passendem Geschirr und wenig Wasser bzw. Fett garen; das erhält die Vitamine.

- Der Braten wird während des Garens höher. Berücksichtigen Sie bei sehr hohen Temperaturen eine ausreichende Einschubhöhe.
- Fleisch mit Knochen braucht ungefähr 15–30 Minuten länger zum Garen als ein entsprechender Braten ohne Knochen.
- Die sicherste Methode, zu überprüfen, ob der Braten gar ist, bietet ein Fleischthermometer. In die dickste Stelle eingestochen zeigt es nach kurzer Zeit die Kerntemperatur des Bratens an.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch für ungefähr 10 Minuten „ruhen“. Der Saft verteilt sich so gleichmäßiger und läuft beim Anschneiden nicht heraus.
- Schieben Sie Fisch möglichst in einer feuerfesten Form und auf dem Gitterrost in die mittlere oder untere Einschubebene ein.

Unsere Energiespar-Tipps

- Backofen nicht vorheizen (außer bei sehr magerem Fleisch wie Filet, Roastbeef u.Ä.).
 - Sofern die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, Backofen 10 Minuten vor Garende abschalten und Restwärme nutzen.
 - Braten unter einem Kilogramm auf dem Herd garen.
1. Schieben Sie den Braten auf dem Gitterrost (bei sehr fettem Fleisch) oder auf der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) in den Backofen.
Der Braten sollte sich dabei in der Mitte des Backofens befinden.
 2. Wenn Sie den Gitterrost verwenden, schieben Sie unbedingt die Fettpfanne darunter.



3. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die gewünschte Beheizungsart einzustellen.
4. Benutzen Sie den rechten Knebelschalter (14), um die Temperatur einzustellen.
5. Drücken Sie den Taster (11).
Die Betriebsanzeige (17) und die Temperaturkontrollleuchte (15) leuchten.

Die ECO-Funktion

ECO: Für energiesparendes Backen.

Wenn die ECO-Funktion aktiviert ist, steuert die Elektronik das Heizelement so, dass die Restwärme besser ausgenutzt und so der Energieverbrauch gesenkt wird. Eine Folge davon ist, dass sich bei aktivierter ECO-Funktion die Garzeit ein wenig verlängert.

Die ECO-Funktion ist vor allem geeignet zum Garen von Fleisch: Dieses bleibt so saftiger.

Grillen

! VORSICHT!

Brandgefahr!

Der Backofen wird innen an der Rückwand besonders heiß.

- Legen Sie Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers.

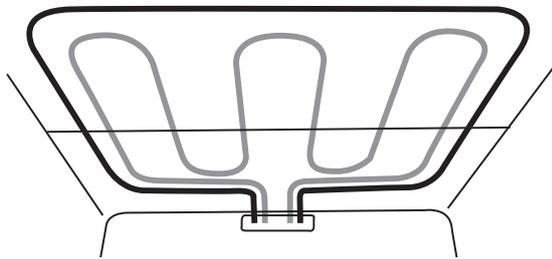
Fleisch, Geflügel und Fisch werden durchs Grillen schnell braun, bekommen eine gute Kruste und trocknen nicht aus. Die Kruste ist leicht verdaulich und auch für Schonkost geeignet.

Flache Fleisch- und Fischstücke, Spieße, Würstchen sowie wasserreiche Gemüsesorten (wie Tomaten und Zwiebeln) eignen sich besonders gut zum Grillen.

Beim Grillen haben Sie die Wahl zwischen Grillen, Intensiv- und Umluft-Grillen.

Einfaches Grillen

Beim einfachen Grillen sind nur die inneren Grill-Elemente in Betrieb.



Auf der obersten Einschubebene, direkt unter dem Heizkörper, lassen sich kleine oder mittelgroße Portionen an Fleisch, Fisch oder Geflügel gleichzeitig grillen.

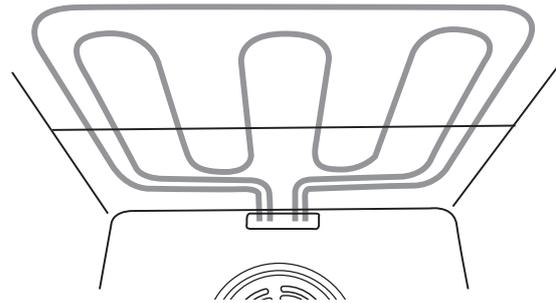
1. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Beheizungsart „Einfaches Grillen“ einzustellen.
2. Benutzen Sie den rechten Knebelschalter (14), um die Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie den Taster (11), und heizen Sie den Backofen einige Minuten vor.
4. Verteilen Sie das Grillgut auf dem Gitterrost.
5. Schieben Sie den Gitterrost in die obere oder mittlere Einschubebene.
6. Schieben Sie die Fettpfanne darunter.
7. Schließen Sie die Garraumtür.



Die Grillzeit beträgt je nach Dicke und Art des Grillguts ca. 6–10 Minuten pro Seite.

Intensiv-Grillen

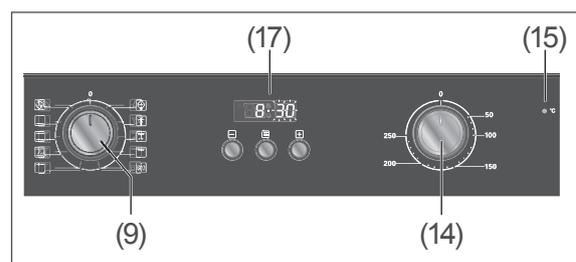
Beim Intensiv-Grillen sind beide Grill-Elemente sowie das obere Heiz-Element des Backofens in Betrieb.



Intensiv-Grillen mit Umluft

Beim Grillen mit Gebläse ist der Grilleffekt nicht so intensiv wie beim Flächen-Grillen. Dafür können Sie größere und dickere Fleischstücke und auch Fisch grillen. Das Grillgut muss nicht gewendet werden.

1. Schieben Sie das Grillgut auf dem Gitterrost auf der mittleren Einschubebene in den Backofen.
2. Verteilen Sie das Grillgut auf dem Gitterrost.



3. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Beheizungsart „Intensives Grillen mit Heißluft“ einzustellen.
4. Benutzen Sie den rechten Knebelschalter (14), um die Temperatur einzustellen.
5. Schieben Sie die Fettpfanne darunter.
6. Schließen Sie die Garraumtür.
7. Drücken Sie den Taster (11).



Die Grillzeit beträgt je nach Dicke und Art des Grillguts ca. 20–25 Minuten pro Seite.

Trocknen mit Umluft

Bei saftigem Obst (z. B. Pflaumen) in den ersten 20–30 Minuten Garraumtür leicht geöffnet halten (z. B. mit einem Kochlöffel aus Holz), damit Feuchtigkeit entweichen kann.

Je nach Beschaffenheit des Lebensmittels müssen Sie eine unterschiedliche Trockenzeit einplanen.

- Saftiges Obst und Gemüse: 10 bis 20 Std.
- Andere Lebensmittel (z. B. Champignons): 6 bis 8 Std.
- Kräuter, gebündelt: 4 bis 6 Std.

1. Legen Sie die vorbehandelten Lebensmittel aufs Backblech und schieben Sie sie auf der mittleren Einschubebene in den Backofen.
2. Schließen Sie die Garraumtür.
3. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Garfunktion „Umluft“ einzustellen.
4. Benutzen Sie ggf. den rechten Knebelschalter (14), um die Temperatur auf 60–80 °C einzustellen.
5. Drücken Sie den Taster  (11).

Einkochen mit Umluft bzw. Ober-/Unterhitze

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Bei unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät können Schäden am Gerät entstehen.

- Stellen Sie beim Einkochen jeweils nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne, dass sie sich nicht berühren – sie könnten sonst platzen.



Kochen Sie Obst und Gemüse nur getrennt ein, weil Sie unterschiedliche Garzeiten- und Temperaturen berücksichtigen müssen.

So kochen Sie Obst oder Gemüse ein:

1. Geben Sie das Obst bzw. Gemüse in die Einmachgläser, und füllen Sie es mit abgekochtem Wasser auf.
2. Schieben Sie die Fettpfanne auf die unterste Einschubebene, füllen Sie sie halbvoll mit heißem Wasser, und stellen Sie die gefüllten Einmachgläser hinein.
3. Schließen Sie die Garraumtür.
4. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Garfunktion „Ober-/Unterhitze“ oder „Umluft“ einzustellen.
5. Benutzen Sie den rechten Knebelschalter (14), um die Temperatur einzustellen:
 - bei Ober-/Unterhitze auf 180–200 °C,
 - bei Umluft auf 160 °C.
6. Drücken Sie den Taster  (11).
7. Wenn in den Gläsern keine Luftblasen mehr aufsteigen (nach ca. 60–80 Minuten), Temperatur zurückschalten:
 - Obst auf Null,
 - Gemüse bei Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten weitergaren,
 - Gemüse bei Umluft auf 100 °C und ca. 20–40 Minuten weitergaren.
8. Nach dem Ausschalten die Gläser bei geschlossener Garraumtür noch im Backofen lassen:
 - Obst ca. 15–30 Minuten,
 - Gemüse ca. 30 Minuten.
9. Dann die Gläser vorsichtig herausnehmen und auf ein trockenes Tuch stellen. Vor Zugluft schützen (abdecken)!
10. Erst am nächsten Tag die Klammern entfernen.

Auftauen

VORSICHT!

Gesundheitsgefahr!

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

- Tauen Sie kein Fleisch und Fisch im Backofen auf.
- Benutzen Sie die Auftau-Funktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc.
- Nehmen Sie Fleisch und Fisch rechtzeitig aus dem Gefrierfach, und lassen Sie es abgedeckt im Kühlschrank auftauen. Auftauflüssigkeit (z. B. von Fleisch) muss abfließen 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 (siehe „Backblechträger herausnehmen und reinigen“ auf Seite DE-25)).

1. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Garfunktion „Auftauen“ einzustellen.
2. Drücken Sie den Taster  (11).

Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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

1. Wenn die Backschüssel nicht in den Garraum passt, können Sie die Backblechträger entfernen, um das Garraumvolumen zu vergrößern (siehe Seite DE-25).
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.

Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Bei unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät können Schäden am Gerät entstehen.

- Verwenden Sie die Backofen-Glühlampe ausschließlich zur Beleuchtung des Backofen-Innenraums.

Die Garraumbeleuchtung ist bei allen Beheizungsarten außer dem ECO-Modus eingeschaltet.

Garraumbeleuchtung einschalten

Sie können die Garraumbeleuchtung einschalten, ohne etwas zu backen oder zu braten.

1. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Funktion „Garraumbeleuchtung“ einzustellen.
2. Drücken Sie den Taster  (11).
Im Display erscheint die Betriebsanzeige (17), und die Garraumbeleuchtung leuchtet.

Garraumbeleuchtung ausschalten

Zum Ausschalten der Garraumbeleuchtung gibt es zwei Möglichkeiten:

- Drücken Sie die Taster  (11) und  (13) gleichzeitig ca. 3 Sekunden lang.
- Stellen Sie den linken Knebelschalter (9) in die „0“-Position zurück.



Das Zurückstellen des linken Knebelschalters (9) in die „0“-Position schaltet das Gerät nicht aus bzw. in den Standby-Modus zurück.

Während des Betriebs (also während Sie etwas backen oder braten) können Sie die Garraumbeleuchtung nicht abschalten.

Die Zeitschaltuhr (Automatikbetrieb)

Mithilfe der Zeitschaltuhr können Sie

- eine Gardauer festlegen;
- den Zeitpunkt für das Ende eines Garvorgangs festlegen;

⚠ VORSICHT!

Brandgefahr!

Im Zeitschaltuhr-Betrieb besteht erhöhte Brandgefahr!

Für den automatischen Betrieb mit Zeitschaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

- Überwachen Sie den Backofen während des Zeitschaltuhr-Betriebs, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern.
- Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Braten leicht entzünden können.
- Beachten Sie, dass der Backofen durch die Weckfunktion nicht ein- oder ausgeschaltet wird.
- Grillen Sie im Zeitschaltuhr-Betrieb niemals unbeaufsichtigt!

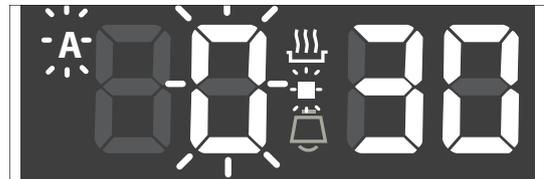


Die Gardauer kann zwischen 1 Minute und 10 Stunden eingestellt werden.

Bei Stromausfall werden alle Programmierungen gelöscht.

Gardauer festlegen

1. Drücken Sie den Taster  (11) ca. 3 Sekunden lang
Die Betriebsanzeige  (17) erscheint im Display.
2. Drücken Sie Taster  (11) erneut (mehrmals) kurz, bis im Display die Anzeige »d u r« erscheint.
3. Drücken Sie Taster  (10) oder  (13), um in den Einstellungsmodus zu gelangen.



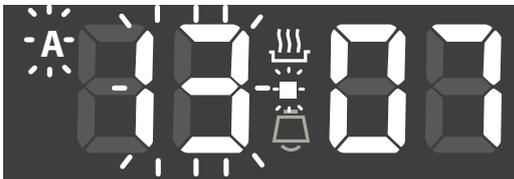
Die „0“ der Zeiteinstellung »00:00« blinkt, außerdem die Anzeige **A** (16).

4. Stellen Sie nun mit den Tastern  (10) und  (13) die Stundenanzahl der gewünschten Gardauer ein.
5. Drücken Sie erneut Taster  (11).
6. Stellen Sie mit den Tastern  (10) und  (13) die Minutenanzahl der gewünschten Gardauer ein.
7. Stellen Sie mit dem linken Knebelschalter (9) die gewünschte Gar- bzw. Backfunktion und mit dem rechten Knebelschalter (14) die gewünschte Temperatur ein.

Der Garvorgang beginnt. Nach der eingestellten Gardauer schaltet sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Ein Signalton ertönt, und die Anzeige **A** (16) blinkt.

Endzeit festlegen

1. Drücken Sie den Taster  (11) ca. 3 Sekunden lang
Die Betriebsanzeige  (17) erscheint im Display.
2. Drücken Sie Taster  (11) erneut (mehrmals) kurz, bis im Display die Anzeige »E n d« erscheint.
3. Drücken Sie Taster  (10) oder , um in den Einstellungsmodus zu gelangen.



Die Stundenzahl der augenblicklichen Zeit blinkt, außerdem die Anzeige **A** (16).

4. Stellen Sie nun mit den Tastern  (10) und  (13) die Stunde der gewünschten Endzeit ein.
5. Drücken Sie erneut Taster  (11).
6. Stellen Sie mit den Tastern  (10) und  (13) die Minute der gewünschten Endzeit ein.
7. Stellen Sie mit dem linken Knebelschalter (9) die gewünschte Gar- bzw. Backfunktion und mit dem rechten Knebelschalter (14) die gewünschte Temperatur ein.

Der Garvorgang beginnt. Bei Erreichen der eingestellten Endzeit schaltet sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Ein Signalton ertönt, und die Anzeige **A** (16) blinkt.

Gerät als Küchenwecker (Timer) benutzen

1. Drücken Sie den Taster  (11) ca. 3 Sekunden lang.
Die Betriebsanzeige  (17) erscheint im Display.
2. Drücken Sie Taster  (11) erneut kurz, bis im Display die Timer-Anzeige  (18) blinkt.
3. Drücken Sie Taster  (10) oder , um in den Einstellungsmodus zu gelangen.
4. Stellen Sie die gewünschte Zeitdauer ein, wie im Abschnitt „Gardauer festlegen“, Schritte 4-6, beschrieben.
5. Drücken Sie Taster  (11) erneut kurz.



Das Display zeigt nun die augenblickliche Uhrzeit sowie die Betriebsanzeige  (17) und die Timer-Anzeige  (18).

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, und die Timer-Anzeige  (18) blinkt.

-  Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät **nicht** automatisch in den Standby-Modus. Um es in den Standby-Modus zu bringen, drücken Sie die Taster  (11) und  (13) **gleichzeitig** ca. 3 Sekunden lang.

Programmierung löschen

- Um eine Gardauer- und/oder Endzeitfestlegung zu löschen, drücken Sie die Taster  (11) und  (13) **gleichzeitig** ca. 3 Sekunden lang.

Programm abbrechen

- Um ein laufendes Programm (Gardauer, Endzeit) abzubrechen, drücken Sie die Taster  (11) und  (13) **gleichzeitig** ca. 3 Sekunden lang.

Signalton abbrechen

Der Signalton, den Sie am Ende einer eingestellten Gardauer hören, hält normalerweise ca. 2 Minuten lang an. Diesen Signalton können Sie jederzeit abbrechen:

- Drücken Sie einen beliebigen Taster kurz (weniger als 3 Sekunden).

Backofen reinigen

VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

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

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Beschädigungen führen.

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

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

Backblechträger reinigen

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Die Backblechträger können beschädigt werden, wenn sie in der Spülmaschine gereinigt werden, da sie nicht spülmaschinenfest sind.

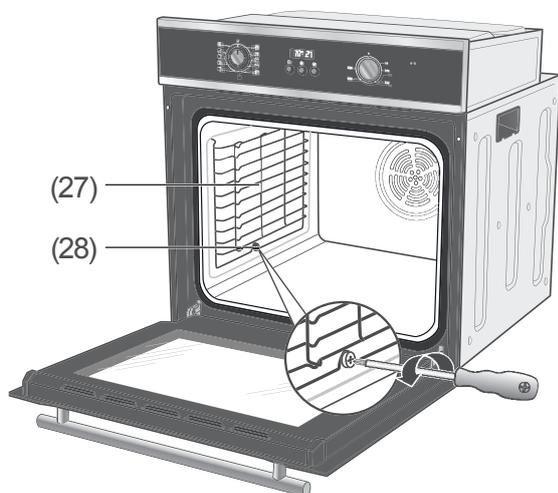
- Die Backblechträger nicht im Geschirrspüler reinigen.

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

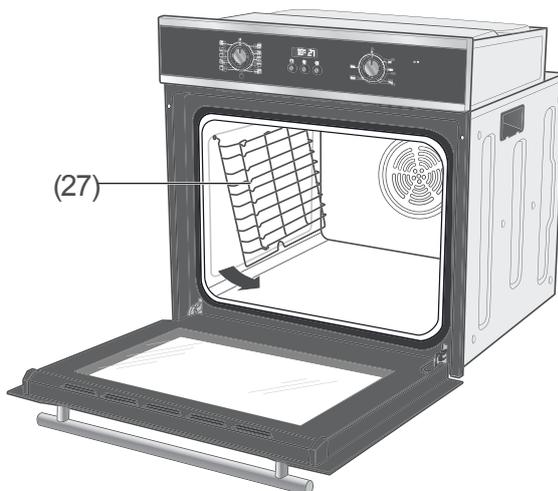
Backblechträger herausnehmen und reinigen

Zur gründlichen Reinigung des Innenraums entnehmen Sie bitte die Backblechträger. Die Backblechträger können von Hand entnommen werden.

1. Räumen Sie zunächst den Backofinnenraum leer.

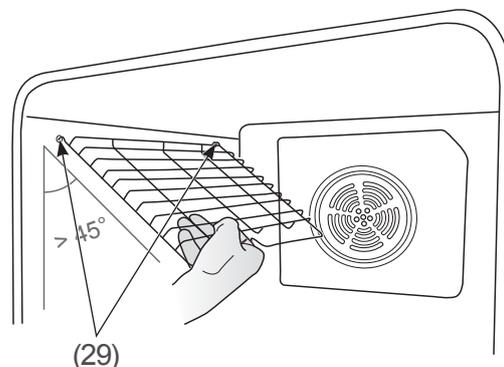


2. Lösen Sie mit einem Schraubendreher an beiden Längsseiten des Garraums die Schraube (28).



3. Nehmen Sie die Backblechträger (27) heraus wie gezeigt.
4. Reinigen Sie die Backblechträger mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Backblechträger einbauen



1. Positionieren Sie die Backblechträger (27) wie gezeigt. Der Winkel zwischen der Seitenwand und dem Backblechträger muss mindestens ca. 45° betragen.
2. Drücken Sie die Haken in die vorgesehenen Löcher (29) in den Seitenwänden.
3. Ziehen Sie nun die Schrauben (28) wieder fest.

Garraumtür reinigen

! HINWEIS

Bruch- und Verletzungsgefahr!
Die Garraumtür enthält schwere Glasscheiben, die bei unsachgemäßer Behandlung zerbrechen können. Die Glasscherben sind scharf und können zu Schnittverletzungen führen.

- Die Garraumtür oder einzelne Glasscheiben nicht fallen lassen.
- Sicherstellen, dass Sie mit der Garraumtür und den einzelnen Glasscheiben nirgends anstoßen.
- Den Backofen nicht benutzen, wenn das Glas beschädigt ist, weil der Backofen dann nicht mehr sicher ist. Stattdessen unseren Service verständigen (siehe Seite DE-38).
- Wenn eine Glasscheibe gebrochen ist, Kinder fernhalten und alle Scherben sorgfältig entsorgen.

Garraumtür aus- und einhängen

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Bei unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät können Schäden am Gerät entstehen.

- Lassen Sie die Garraumtür nicht fallen; die Glasscheiben können zerbrechen.

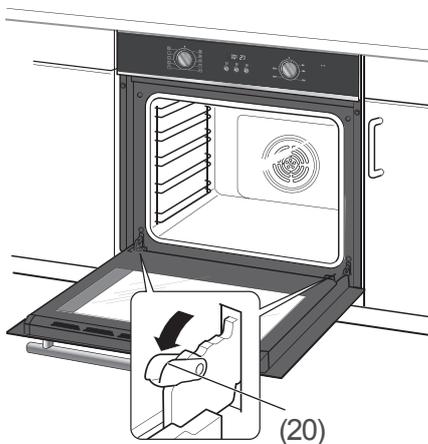


4. Ziehen Sie die Tür leicht zu sich her, und lassen Sie sie anschließend nach vorne unten herausgleiten.

Garraumtür aushängen

Sie können die Garraumtür zum Reinigen ganz aushängen.

1. Öffnen Sie die Tür ganz.

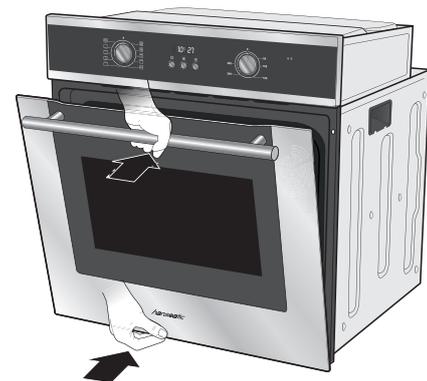


2. Klappen Sie an beiden Seiten die Klappbügel (20) ganz nach vorne. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.

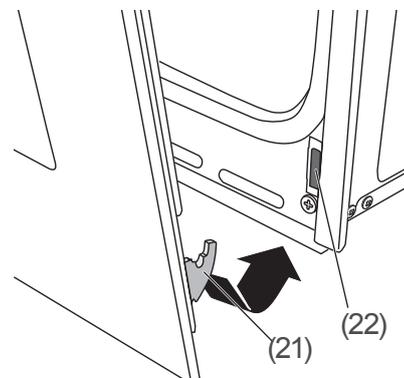


3. Schließen Sie die Tür so weit, dass sie noch ca. 10 cm geöffnet ist.

Garraumtür einhängen

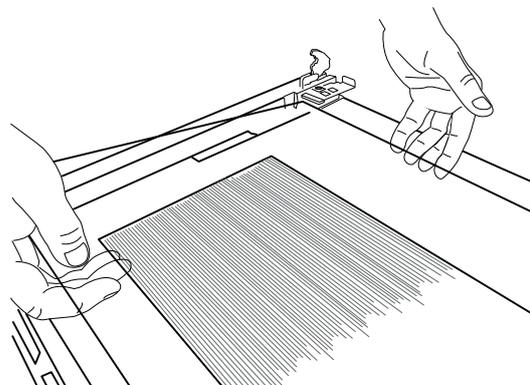


1. Halten Sie die Tür mit beiden Händen in Schräglage.



2. Hängen Sie auf beiden Seiten die Scharniere (21) in den Öffnungen (22) in den Seitenwänden ein.
3. Öffnen Sie die Tür ganz.

4. Klappen Sie die beiden Klappbügel (20) wieder ganz nach hinten. Sie müssen die Garraumtür jetzt bündig schließen können.
5. Schließen Sie die Garraumtür. Falls Sie dabei ein Knacken hören, sind die Klappbügel (20) nicht ganz nach hinten gedrückt, oder die Scharniere (21) sind verkantet. Hängen Sie in einem solchen Fall die Tür wieder aus, und hängen Sie sie erneut ein.

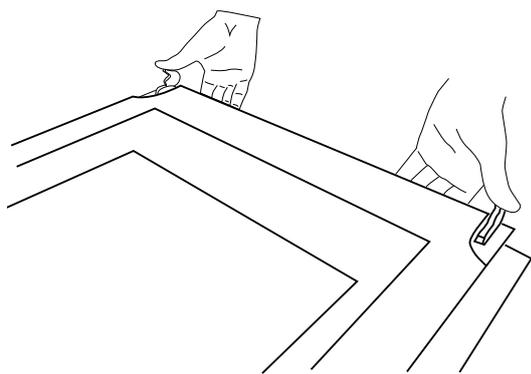


Glasscheiben ausbauen, reinigen und einbauen

Die Garraumtür besteht aus drei Scheiben. Sie sollten die Scheiben und die Zwischenräume regelmäßig reinigen.

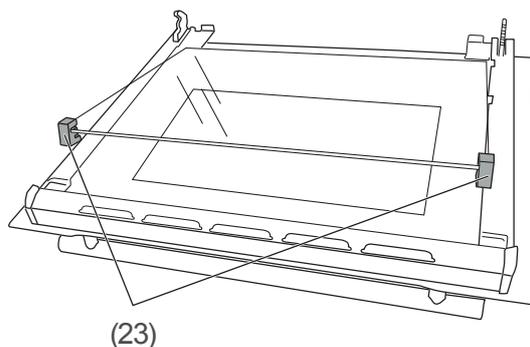
Glasscheiben ausbauen

1. Hängen Sie die Garraumtür aus, wie im Abschnitt „Garraumtür aus- und einhängen“ beschrieben.
2. Legen Sie die Garraumtür plan auf eine ebene Fläche. Legen Sie am besten eine Woldecke oder ein Handtuch darunter, um ein Zerkratzen der Außenscheibe zu vermeiden.



3. Nehmen Sie die innere Scheibe wie gezeigt aus der Halterung.

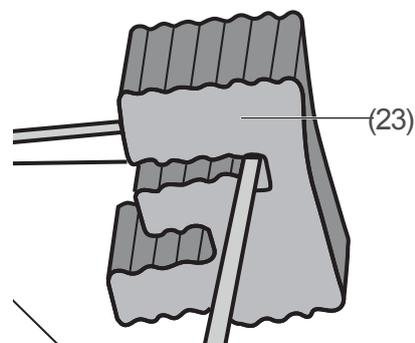
4. Nehmen Sie auch die mittlere Scheibe wie gezeigt aus der Halterung.



Achten Sie dabei darauf, dass die beiden Abstandhalter (23) auf beiden Seiten der Scheibe nicht beschädigt werden oder verloren gehen.

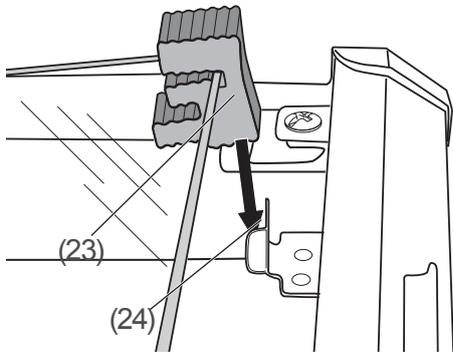
5. Reinigen Sie alle Scheiben von beiden Seiten mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Glasscheiben einbauen



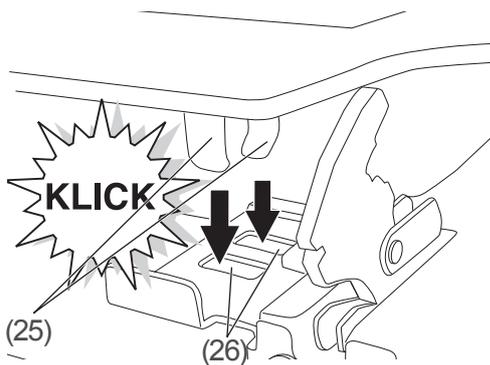
1. Stecken Sie ggf. die 2 Abstandhalter (23) wieder wie gezeigt auf die mittlere Scheibe.

2. Setzen Sie die mittlere Scheibe wieder ein.



Achten Sie dabei darauf, dass die Abstandhalter (23) in die Führungen (24) gleiten.

3. Setzen Sie nun die innere Scheibe wieder ein.



Achten Sie darauf, dass auf beiden Seiten die Klammern (25) in die Aussparungen (26) einrasten, und drücken Sie die Scheibe fest.

4. Hängen Sie die Garraumtür wieder ein, wie im Abschnitt „Garraumtür einhängen“ beschrieben.

Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln

! WARNUNG

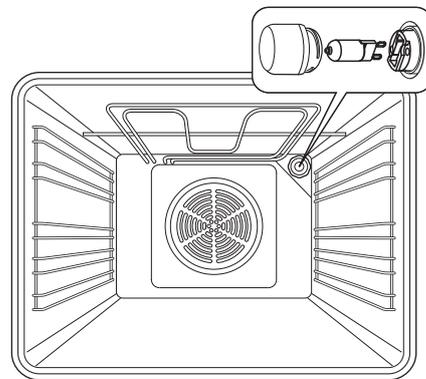
Stromschlaggefahr!

Unsachgemäßer Wechsel des Leuchtmittels kann einen tödlichen Stromschlag oder Brandverletzungen zur Folge haben.

- Vor dem Leuchtmittelwechsel unbedingt den Netzstecker ziehen oder die Sicherungen für die Steckdose ausschalten, an die der Backofen angeschlossen ist.
- Das Leuchtmittel erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

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

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



3. 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



Lieferumfang

- 1× Einbau-Backofen (anschlussfertig mit Netzkabel und Schutzkontakt-Stecker)
- 1× Backblech
- 1× Fettpfanne
- 1× Gitterrost
- 2× Befestigungsschrauben
- 1× Gebrauchsanleitung
- 1× Broschüre „Backen - Braten - Garen“

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es dort aus (siehe „Einbauen und anschließen“ auf Seite DE-31).
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf.

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

Verpackungs-Tipps



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

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

Einbauen und anschließen

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr!

- Das Gerät ist schwer und unhandlich. Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.

Brandgefahr!

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

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

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

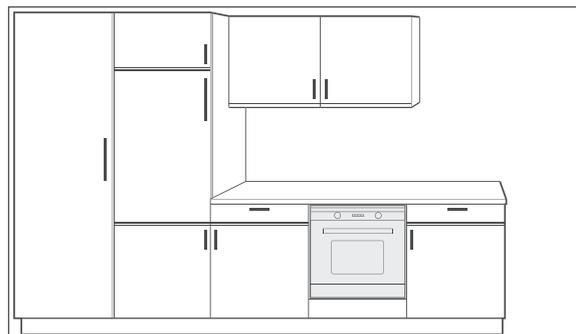
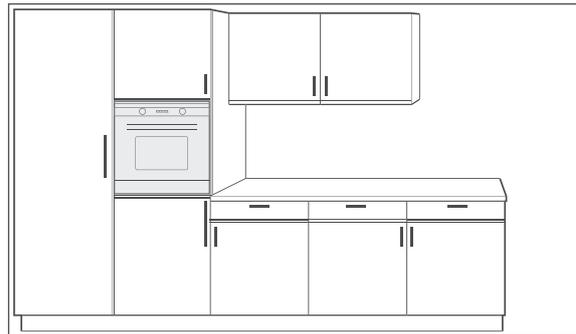
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Garraumtür und Türgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

Transportieren und Auspacken

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

Backofen einbauen

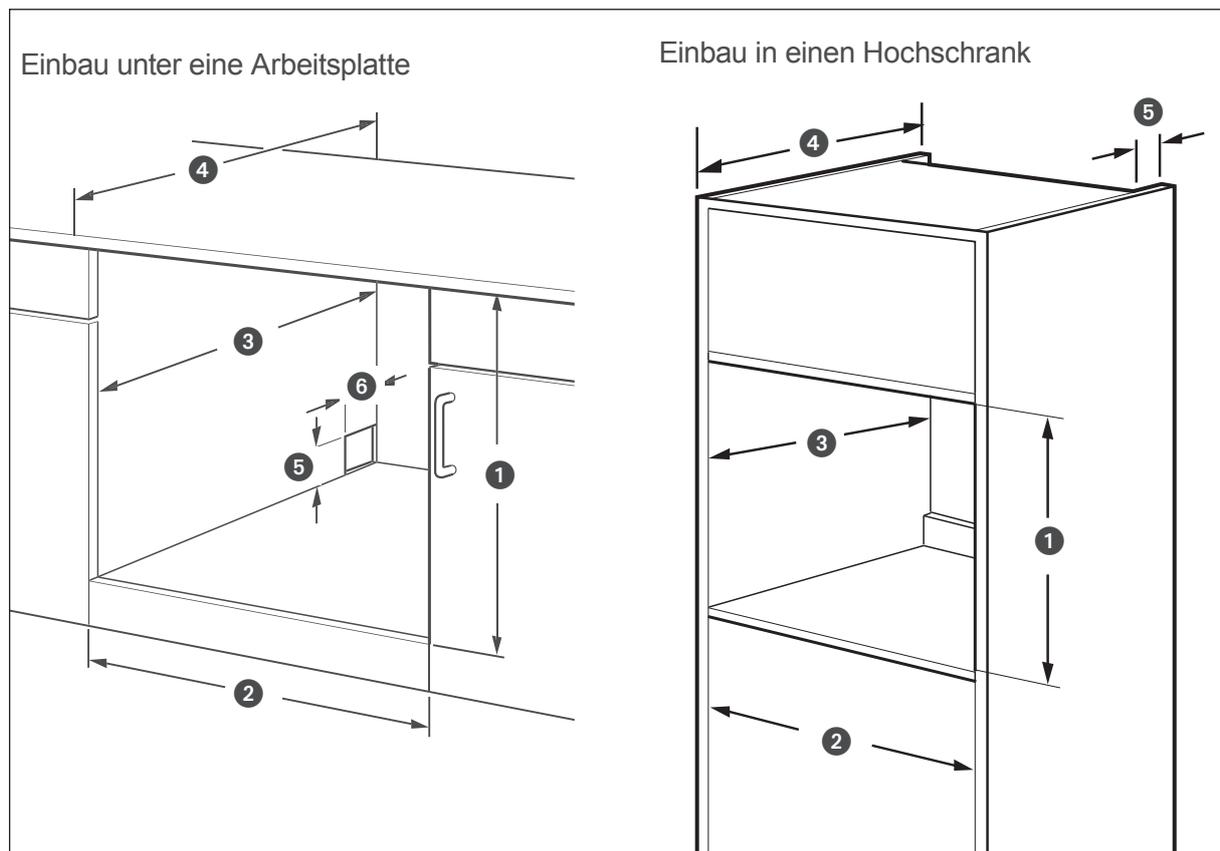
Der Backofen ist für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen. Er kann sowohl in einen Hochschrank als auch unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden.



Beachten Sie in jedem Fall die folgenden Bedingungen:

- Bauen Sie den Backofen nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank ein. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.
- Der günstigste Platz ist neben dem Spülzentrum. Sie haben eine zusätzliche Ablagefläche und schmutziges Geschirr kann gleich gereinigt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Einbau, ob die Gerätemaße mit Ihren Möbelmaßen übereinstimmen.
- Der Backofen entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EC 335-2-6). Sie dürfen Geräte dieses Typs nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden einbauen.

- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
 - Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
 - Wenn unterhalb des Backofens eine Schublade angebracht wird, ist ein Zwischenboden erforderlich.
 - Die Einbaunische darf keine Rückwand besitzen, sondern höchstens eine Anstellkante von maximal 50 mm.
 - Der Einbauschränk kann wahlweise mit Leisten oder einem Zwischenboden mit Lüftungsausschnitt ausgestattet sein.
- Die Einbaunische muss folgende Mindestgröße besitzen
 - Einbau unter einer Arbeitsplatte
 - ① 600 mm
 - ② 560 mm
 - ③ 570 mm
 - ④ 600 mm
 - ⑤ max. 50 mm
 - ⑥ max. 50 mm
 - Einbau in einen Hochschrank
 - ① 585 mm
 - ② 560 mm
 - ③ 535 mm
 - ④ min. 570 mm (③ + ⑤)
 - ⑤ min. 35 mm



Backofen anschließen

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

- Für den elektrischen Anschluss des Backofens benötigen Sie eine fachgerecht installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener, ausreichender Absicherung (220–240 V~/50 Hz/16 A).
- Die Steckdose muss so installiert sein, dass auch bei eingestecktem Stecker die erforderliche Tiefe der Einbaunische eingehalten wird.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose oder Verlängerungskabel.

1. Schalten Sie die Steckdose für den Backofen vor dem Einbau stromlos. Drehen Sie dazu die Sicherung für die Steckdose heraus bzw. schalten Sie sie aus.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Backofen einsetzen

! WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

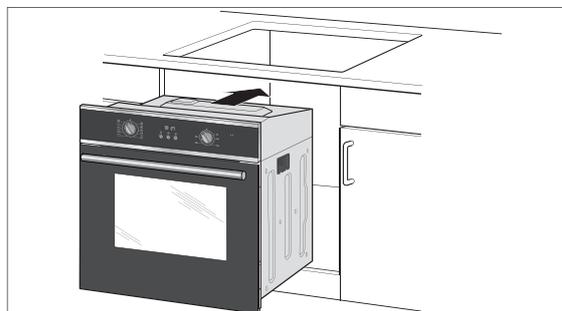
- Stellen Sie vor dem Ein-/Ausbau des Geräts sicher, dass die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, stromlos ist.

! HINWEIS

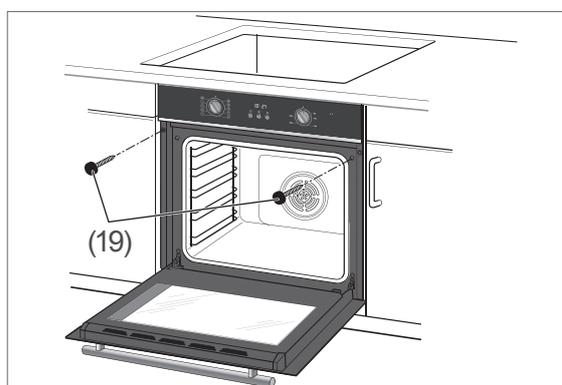
Beschädigungsgefahr!

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



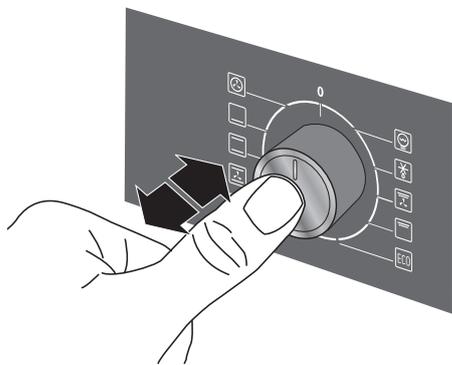
3. Wenn der Backofen richtig ausgerichtet ist, öffnen Sie die Garraumtür und schrauben Sie ihn mit den beiliegenden Montageschrauben (19) am Einbauschranks fest.
4. Schalten Sie die Sicherung für die Steckdose wieder ein.

Wenn Sie den Backofen wieder ausbauen wollen, gehen Sie bitte so vor:

1. Schalten Sie die Steckdose für den Backofen vor dem Ausbau stromlos. Drehen Sie dazu die Sicherung für die Steckdose heraus bzw. schalten Sie sie aus.
2. Entfernen Sie die beiden Befestigungsschrauben (19).

3. Heben Sie das Gerät leicht an, und ziehen Sie es zunächst nur etwas heraus. Fassen Sie es dann an den seitlichen Griffmulden (2) an und ziehen Sie es ganz heraus.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Bedienung der Knebelschalter



Die Knebelschalter (9) und (14) sind versenkbar. In versenkter Position schließen sie bündig mit der Bedienblende ab.

- Zur Bedienung der Knebelschalter tippen Sie den Knebelschalter mittig an. Zum erneuten Versenken drücken Sie ihn hinein.

Uhrzeit einstellen

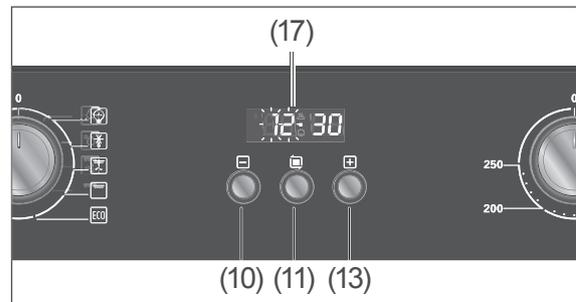
Stellen Sie die Uhrzeit ein:

- wenn der Backofen neu angeschlossen wurde;
- nach einem Stromausfall.

Wenn der Backofen neu angeschlossen wurde, oder nach einem Stromausfall zeigt das Display diese Ansicht:

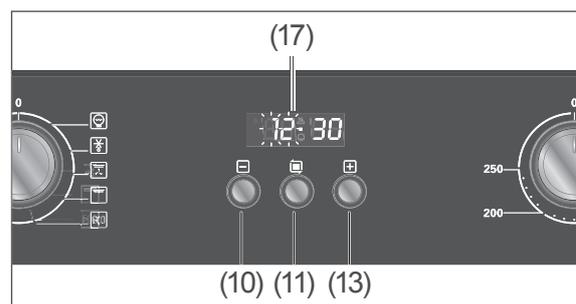


So stellen Sie die Uhrzeit ein:



1. Drücken Sie den Taster (10) oder den Taster (13) ggf. mehrmals, um die Stunde einzustellen.
2. Drücken Sie nun den Taster (11). Die Minuten-Anzeige beginnt zu blinken.
3. Drücken Sie den Taster (10) oder den Taster (13) ggf. mehrmals, um die Minute einzustellen.
4. Drücken Sie erneut den Taster (11). Die Anzeige blinkt nicht mehr; die Uhrzeit ist eingestellt. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.

Gerät ein- und in Standby schalten



Im Standby-Betrieb zeigt das Display dieses Bild.

Um das Gerät

- einzuschalten, drücken Sie den Taster (11) ca. 3 Sekunden lang. Die Betriebsanzeige (17) leuchtet nun.
- zurück in Standby zu schalten, drücken Sie die Taster (11) und (13) **gleichzeitig** ca. 3 Sekunden lang. Die Betriebsanzeige (17) und die Innenbeleuchtung erlöschen.

Grundreinigung

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

1. Nehmen Sie den Gitterrost (3) und das Backblech (5) aus dem Backofen.
2. Schieben Sie die hochwandige Fettpfanne (4) in den untersten Einschub.
3. Füllen Sie ca. 0,5 l Wasser in die Fettpfanne (4).
4. Stellen Sie den linken Knebelschalter (9) auf „Ober-/Unterhitze“ und den rechten Knebelschalter (16) auf 50 °C .
5. Drücken Sie den Taster  (11).
6. Schalten Sie den Backofen nach 1 Stunde aus und lassen Sie das Wasser abkühlen.
7. Reinigen Sie den Backofen-Innenraum und das Zubehör mit einem Tuch oder Schwamm mit heißem Wasser und einem Spritzer Spülmittel oder Allzweckreiniger.
Sie können den Backofen jetzt normal benutzen.

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.

Backofen ohne Funktion	<p>Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für den Backofen am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Sofern der Backofen keinen eigenen Stromkreis hat, überprüfen Sie die Funktionen der Schutzkontakt-Steckdose mit anderen Geräten.</p> <p> WARNUNG</p> <p>Wenn unklar ist, ob das Gerät defekt ist oder ohne Stromzufuhr, kann Stromschlaggefahr bestehen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verständigen Sie im Zweifelsfall unbedingt unseren Service. ■ Reparieren Sie das Gerät niemals selbst!
Die Temperaturanzeige blinkt nicht mehr.	Die eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht.
Backofen-Beleuchtung ausgefallen.	<p>Überprüfen Sie, ob das Gerät noch funktioniert (siehe oben). Wechseln Sie die Glühlampe aus (siehe „Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln“ auf Seite DE-29).</p> <p>Hinweis: Defekte Backofen-Glühlampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.</p>
Außenkühlgebläse läuft nicht (kein Luftaustritt unter der Blende, Blende wird sehr heiß).	<p> WARNUNG</p> <p>Brandgefahr!</p> <p>Wenn das Außenkühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie das Gerät sofort aus, öffnen Sie die Garraumtür, und benutzen Sie den Herd nicht mehr! ■ Verständigen Sie unseren Service.

Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Umluft-Betrieb.	<p> WARNUNG</p> <p>Brandgefahr! Wenn der Ventilator defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Schalten Sie das Gerät sofort aus, öffnen Sie die Garraumtür und benutzen Sie den Herd nicht mehr!■ Verständigen Sie unseren Service.
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Backofen bildet sich Kondenswasser.	Dies ist kein Grund zur Sorge. Es entsteht durch Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (z. B. Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken.

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	65M90D0-E11319G	92614660

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/ihres Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer

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

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

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	Einschub-höhe ¹⁾	Beheizungsart	Temperatur in °C	Gardauer in Min.
Spritzgebäck	1	4	Ober-/Unterhitze	150–160	20–30
	1	2	Heißluft	140–150	30–35
	2	2 Fettpfanne 4 Backblech	Heißluft	140–150	35–40
Wasserbiskuit	1	2	Ober- /Unterhitze	180–190	15–25
	1	2	Heißluft	160–165	30–40
Apfelkuchen mit Streusel	1	4	Ober-/Unterhitze	185–195	25–40
	1	3	Heißluft	165–175	40–50
Small Cakes	1	4	Ober-/Unterhitze	175–185	15–25
	1	2	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 + 5–8 ²⁾
Hähnchen	1	2	Intensivgrill mit Umluft	180–195	50–65
Schweinebraten	1	2	Intensivgrill mit Umluft	180–195	130–160
Gans	1	2	Intensivgrill mit Umluft	180–195	75–90
Pizza	1	3	Ober-/Unterhitze	200–210	18–23
	1	2	Umluft	170–175	20–25

Bitte 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	65M90D0-E11319G
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

Produktinformationen gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung	65M90D0-E11319G
Art des Backofens	einbaufähig
Masse des Gerätes	31,0 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	92614660
Gerätebezeichnung	Einbau-Backofen
Modell	65M90D0-E11319G
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.

hanseatic

65M90D0-E11319G



User manual

Built-in oven

Manual/version:
197130 EN 20230103
Article no.: 92614660
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents



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

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

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



You can find information on assembly and installation from page EN-30.

Table of contents	EN-2	Cooking/baking with bottom heat. . .	EN-14
Explanation of terms and symbols . . .	EN-4	Convection and hot air	EN-15
Explanation of terms	EN-4	Baking	EN-15
Explanation of symbols	EN-4	Roasting	EN-15
Safety	EN-5	Our energy-saving tips	EN-16
Intended use	EN-5	The ECO mode	EN-16
Safety notices	EN-5	Grill	EN-16
Appliance parts and control elements	EN-10	Drying with convection	EN-18
Overview of all functions	EN-12	Boiling with convection or top/bottom heat	EN-18
Operation	EN-13	Defrosting	EN-19
Before you begin	EN-13	Special preparation information for yeast dough	EN-19
The right oven cookware	EN-13	Switching the cooking compartment light on and off	EN-20
Proper handling of the oven	EN-13	The timer (Automatic mode)	EN-21
The external cooling fan	EN-14	Setting a cooking time	EN-21
Basic settings	EN-14	Setting an end time	EN-22
Cooking/baking with top/bottom heat	EN-14	Using the appliance as a kitchen timer	EN-22
		Cleaning the oven	EN-24
		Cleaning the housing surface	EN-24
		Cleaning the cooking compartment	EN-24
		Cleaning the baking tray guides . .	EN-24
		Cleaning the cooking compartment door	EN-25
		Removing and installing the cooking compartment door . . .	EN-25
		Replacing oven lightbulbs	EN-28
		Delivery	EN-29
		Package contents	EN-29
		Check the delivery	EN-29
		Packaging tips	EN-29
		Installation and connection	EN-30
		Moving and unpacking	EN-30
		Installing the oven	EN-30
		Connecting the oven	EN-32
		Inserting the oven	EN-32
		Operating the toggle switches	EN-33
		Setting the time	EN-33
		Switching the appliance on and switching to standby mode . . .	EN-33
		Cleaning before use	EN-34

Troubleshooting table	EN-35	Product fiche concerning Regulation (EU) No 65/2014.	EN-41
Service	EN-37	Product fiche concerning Regulation (EU) No 66/2014.	EN-41
Advice, order and complaint	EN-37		
Repairs and spare parts.	EN-37		
Waste prevention, free return and disposal	EN-38	Technical specifications	EN-42
Waste prevention	EN-38		
Free return of old electrical appliances.	EN-38		
Disposal	EN-38		
Packaging.	EN-39		
"Test report" table	EN-40		

Explanation of terms and symbols

Explanation of terms

The following signal terms 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 signal terms 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 cooking compartment door must not be used as a form of support, seat or footboard.

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 instructions 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 in-

struction 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;
 - it 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 only be connected to a plug with a protective conductor that has been installed properly. 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!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

- 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.
- In the event of a fire, 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 cooking compartment door closed. Make sure that the door seal is tight and that the cooking compartment door closes tightly.
- When opening the cooking compartment 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 cooking compartment 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 cooking compartment door is heavy and has a glass front. Do not drop the door 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 cooking compartment 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 cooking compartment door and do not use the oven again until it has been repaired!

Appliance parts and control elements



(1) Control panel

(2) Recessed grip

(3) Oven rack

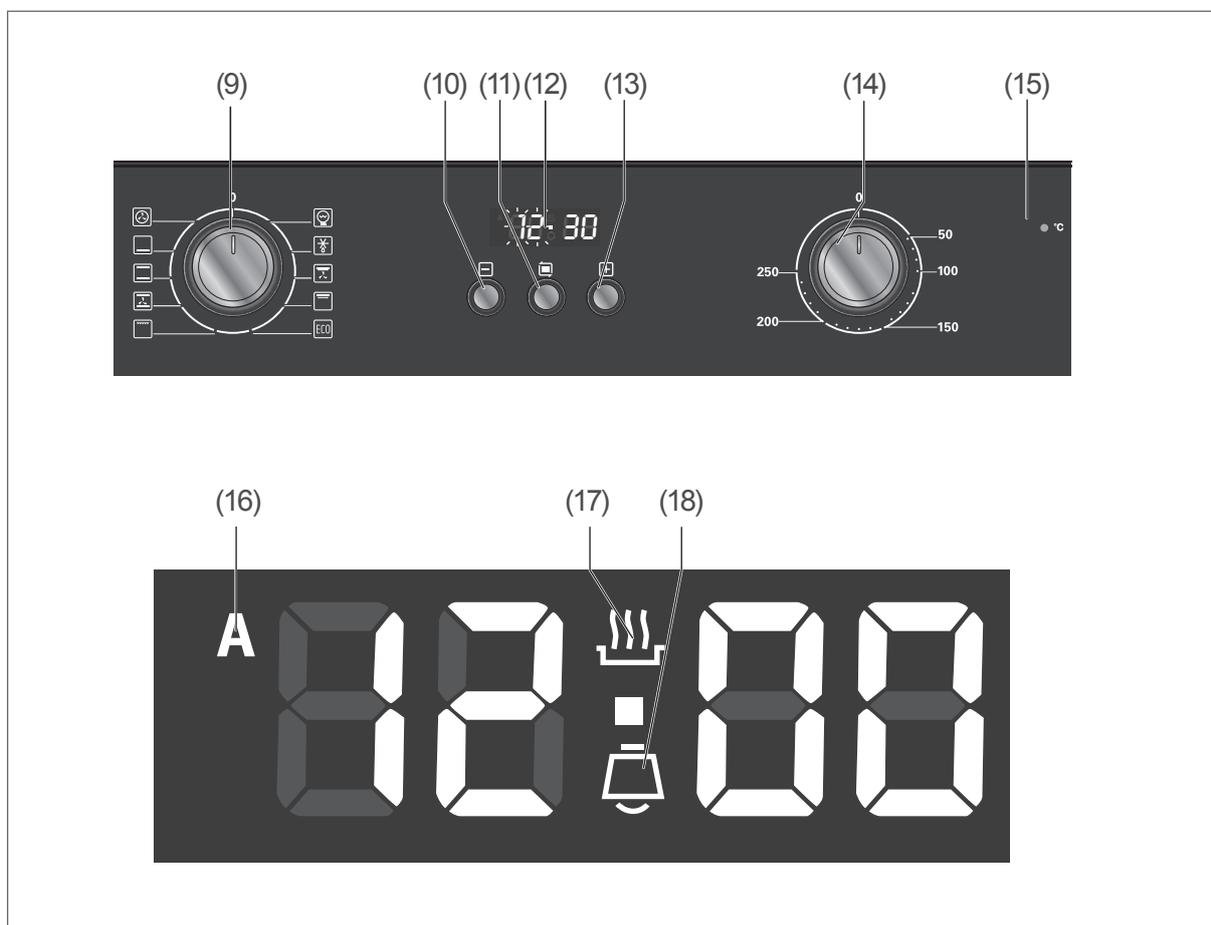
(4) Dripping pan

(5) Baking tray

(6) Cooking compartment door

(7) Door handle

(8) Extraction hood



- (9) Left toggle switch; to set the cooking/baking function
- (10) Button to reduce an input value;
- (11) Mode button; confirms inputs, switches on the appliance and activates the input mode
- (12) Display
- (13) Button to increase an input value or switch off the appliance
- (14) Right toggle switch; to set the temperature
- (15) Temperature indicator light; lights up when the appliance is heating up.
- (16) "Automatic" indicator; lights up when a programmed setting is active
- (17) Power indicator; lights up when the appliance is switched on.
- (18) Timer indicator

Overview of all functions

Symbol	Description of function
	Top/bottom heat. In top/bottom heat mode, your oven operates with a high temperature if needed – depending on the shelf height, the heat is stronger from the bottom or the top. It is particularly suitable for gratinéed dishes, bakes and pizza. Baking and roasting is, however, only possible on one shelf level. You will achieve the best results by roasting the food on one of the middle shelf levels.
	Bottom heat. On the bottom of the cooking compartment there is a heating element that supplies additional heat from below. This cooking function is particularly suitable for dishes that require a long cooking time, or for ones that are supposed to have a crispy bottom, e.g. pizza.
	Convection with top and bottom heat. The heat is produced by top/bottom heat and is distributed evenly by the fan. This saves energy. Food items are gently browned on the outside, but remain juicy inside. Convection is ideal for short-roasted dishes such as chicken pieces, chops or fish and to grill sandwiches or similar with more than 6 portions.
	Hot air. Additional heat is produced by a ring heater around the fan. This also improves the air circulation in the cooking compartment and distributes heat more evenly.
	For simple grilling, only the inner grill elements are in operation. You will achieve the best results by using the upper shelf levels for smaller items and the lower levels for larger ones.
	Intensive grilling means that both grill elements as well as the upper heating element of the oven are in operation.
	ECO For energy-efficient baking. When ECO mode is activated, the heating element is electronically controlled to make better use of residual heat and therefore reduce energy consumption. Using ECO mode will slightly extend the cooking time. ECO mode is especially suited for cooking meat: cooking using this mode will result in juicier meat.
	Grilling with the fan does not have such an intense effect as surface grilling. However, you can grill larger pieces of meat and fish. The food being grilled does not need to be turned.
	Defrosting. When defrosting, only room-temperature air is distributed by the fan. This accelerates the defrosting process and is a gentle way of defrosting already-prepared dishes. No heat is applied during defrosting.
	Cooking compartment light. This setting turns on the cooking compartment light, regardless of whether the oven is in operation.

*) 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.

Operation

Before you begin

- Install and connect the appliance as described in chapter "Installation and connection" from page EN-30.
- Clean the appliance thoroughly as described on page EN-34.

The right oven cookware

- Pots with heat-resistant handles can be recognised by the label indicating "heat resistant up to 280 °C".
- Fire-proof dishes made of glass, porcelain, ceramic and clay or cast iron.
- In particular, ovens with top and bottom heat require dishes and trays with good heat transfer, preferably ones made of 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 handling of the oven

CAUTION

Risk of burns!

The oven and cooking compartment door become very hot when in operation. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision.

- Do not touch the oven and the cooking compartment door when it is in operation. Risk of burning!
- Only hold the cooking compartment door by its handle.
- Do not leave the oven unattended when in operation.

- Keep children away from the hot oven.

Fire hazard!

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

NOTICE

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

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

The external cooling fan

CAUTION!

Fire hazard!

If the external cooling fan or the internal fan is broken, the appliance can quickly overheat, which can cause significant damage to the appliance and set fire to any other nearby flammable objects.

- Immediately switch off the appliance, open the cooking compartment door and stop using the cooker!
- Contact our Service department.

The external cooling fan cools down the steam and vapour that exit the oven through the extraction hood and prevents adjacent units from becoming too hot. Air is expelled through the extractor fan between the control panel and the cooking compartment door.



Basic settings



Every time you use the oven, you must adjust 2 basic settings:

Use the

- left toggle switch (9) to set the desired heating method.
- right toggle switch (14) to set the desired temperature.

Cooking/baking with top/bottom heat

In top/bottom heat mode, your oven operates with a high temperature if needed – depending on the shelf height, the heat is stronger from the bottom or the top. It is particularly suitable for gratinéed dishes, bakes and pizza.

Baking and roasting is, however, only possible on one shelf level.

Cooking/baking with bottom heat

On the bottom of the cooking compartment there is a heating element that supplies additional heat from below. This cooking function is particularly suitable for dishes that require a long cooking time, or for ones that are supposed to have a crispy bottom, e.g. pizza.

Convection and hot air

Your oven operates with hot air. A fan on the back wall of your oven makes sure that heat is distributed evenly.

Convection with top and bottom heat

The heat is produced by top/bottom heat and is distributed evenly by the fan.

Convection is ideal for short-roasted dishes such as chicken pieces, chops or fish and to grill sandwiches or similar with more than 6 portions. This has many benefits:

- Pre-heating is usually redundant.
- The oven temperatures are lower than with top/bottom heat.
- Two levels can be used for baking, roasting or steaming at the same time.
- This all saves electricity, money and time.

Hot air

Additional heat is produced by a ring heater around the fan.

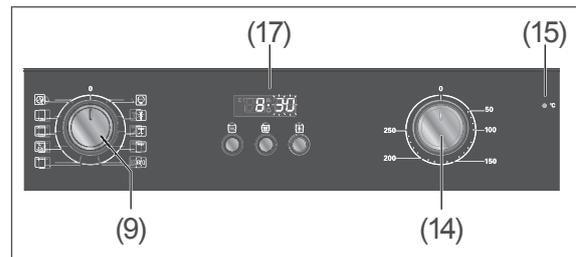
Baking

Please note!

- Only fill the dough 2/3 of the way up the baking tin, otherwise the dough will overflow and drip into the oven when baking.
- Place the baking tin on the middle of the oven rack if possible.
- The best results for cakes are achieved with dark ovenware.
- Shelf height, temperature and baking time as well as the choice of ovenware all depend on what you want to bake:
 - Flat cakes, e.g. tarts, on the baking tray on the middle bar at approx. 170–180 °C;
 - Half-height cakes, e.g. sponge cakes, on the oven rack on the middle bar at approx. 180 °C;
 - Tall cakes, e.g. pound cakes, in the tin on the lower bar at approx. 175 °C.

- Selecting ovenware for baking with convection is not too important. Cakes will turn out the same in light baking tins.

1. Slide the baking tin into the oven on the oven rack or baking tray.
2. Close the cooking compartment door.



3. Use the left toggle switch (9) to set the desired heating method.
4. Use the right toggle switch (14) to set the temperature.
5. Press the  button (11).
The power indicator (17) and temperature indicator light (15) will light up.

Roasting

Our tips for roasting:

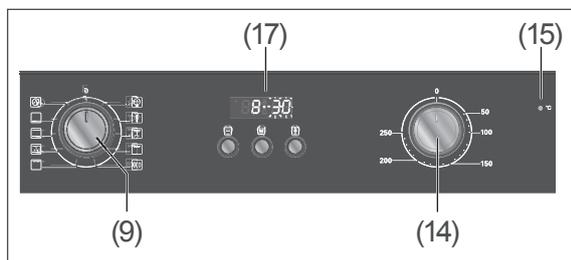
- Roast cured meats, e.g. cured pork, only at low temperatures. Otherwise the nitrate in pickling salt forms nitrosamines that are harmful to humans.
- It is best to cook frozen meat in a closed pot. Plan approx. 4 to 5 minutes cooking time for every centimetre of height.
- Roasts weighing more than 1 kilogram are best cooked in the oven. Use the right dishes and a little water/oil to cook; this helps to preserve the vitamins.
- The roast will rise during cooking. Make sure the shelf is high enough for very high temperatures.
- Meat with bones takes around 15–30 minutes longer to cook than a similar roast without bones.

- The safest way to check if the roast is cooked is to use a meat thermometer. By sticking it into the thickest part, the core temperature of the roast will be displayed.
- Allow meat to stand for around 10 minutes after the cooking time has elapsed. The juices can then distribute more evenly and do not run when cutting.
- Cook fish in a heatproof dish if possible on the oven rack on the middle or lower level.

Our energy-saving tips

- Do not pre-heat the oven (except for very lean meat such as fillets, roast beef, etc.).
- If the cooking time is not longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before the cooking time elapses and use the remaining heat.
- Cook roasts that weigh less than a kilogram on the hob.

1. Place the roast on the oven rack (very fatty meat) or on the dripping pan (lean meat) and slide it into the oven. The roast should be in the middle of the oven.
2. If you are using the oven rack, make sure to place the dripping pan underneath.



3. Use the left toggle switch (9) to set the desired heating method.
4. Use the right toggle switch (14) to set the temperature.
5. Press the  button (11). The power indicator (17) and temperature indicator light (15) will light up.

The ECO mode

ECO For energy-efficient baking.

When ECO mode is activated, the heating element is electronically controlled to make better use of residual heat and therefore reduce energy consumption. Using ECO mode will slightly extend the cooking time.

ECO mode is especially suited for cooking meat: cooking using this mode will result in juicier meat.

Grill

CAUTION!

Fire hazard!

The back wall inside the oven gets very hot.

- Do not place food to be grilled too far back towards the heating element.

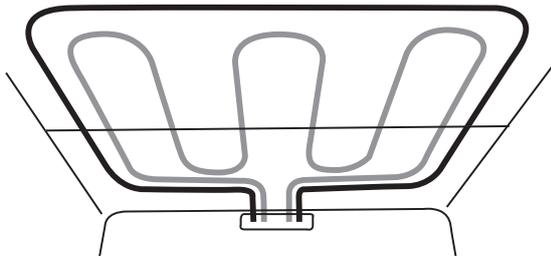
When grilling, meat, poultry and fish brown quickly, become crispy and do not dry out. The crust is easy to digest and is also suitable for bland diets.

Flat pieces of meat and fish, skewers, sausages and watery vegetables (such as tomatoes and onions) are particularly good for grilling.

When grilling, you can choose between grilling, intensive and convection grilling.

Simple grilling

For simple grilling, only the inner grill elements are in operation.



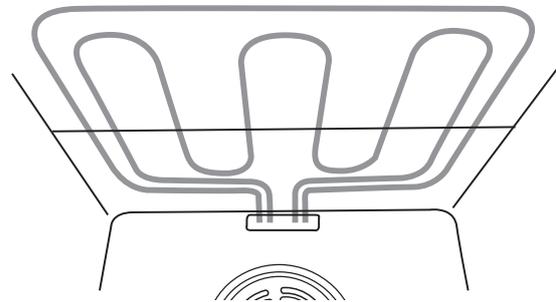
On the highest shelf, directly underneath the heating element, small or medium-sized portions of meat, fish or poultry can be grilled at the same time.

1. Use the left toggle switch (9) to set the heating method to "Simple grilling".
2. Use the right toggle switch (14) to set the temperature.
3. Press the  button (11) and preheat the oven for a few minutes.
4. Spread the food to be grilled out on the oven rack.
5. Place the oven rack on the upper or middle shelf.
6. Place the dripping pan underneath.
7. Close the cooking compartment door.

 The grilling time is approx. 6-10 minutes per side depending on the thickness and type of food being grilled.

Intensive grilling

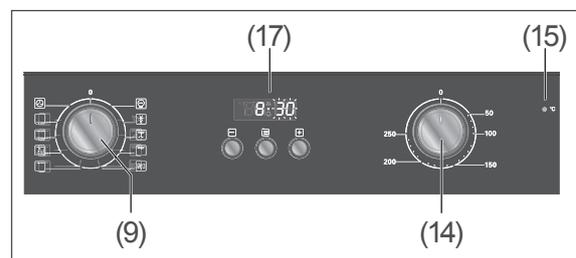
Intensive grilling means that both grill elements as well as the upper heating element of the oven are in operation.



Intensive grilling with convection

Grilling with the fan does not have such an intense effect as surface grilling. However, you can grill larger pieces of meat and fish. The food being grilled does not need to be turned.

1. Place the food to be grilled on the oven rack on the middle shelf and slide it into the oven.
2. Spread the food to be grilled out on the oven rack.



3. Use the left toggle switch (9) to set the heating method to "Intensive grilling with convection".
4. Use the right toggle switch (14) to set the temperature.
5. Place the dripping pan underneath.
6. Close the cooking compartment door.
7. Press the  button (11).

 The grilling time is approx. 20–25 minutes per side depending on the thickness and type of food being grilled.

Drying with convection

Keep the cooking compartment door slightly open for juicy fruit (e.g. plums) in the first 20–30 minutes (e.g. with a wooden spoon) so that moisture can escape.

You will need to plan for different drying times depending on the quality of the food.

- Juicy fruit and vegetables: 10–20 hours
- Other food (e.g. mushrooms): 6–8 hours
- Herbs, bunched: 4–6 hours

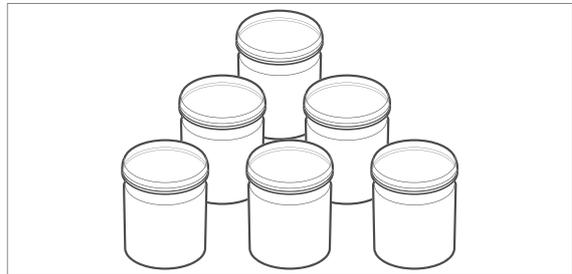
1. Place the reserved food on the baking tray and position it on the middle shelf in the oven.
2. Close the cooking compartment door.
3. Use the left toggle switch (9) to set the cooking function to "Convection".
4. If necessary, use the right toggle switch (14) to set the temperature to 60–80 °C.
5. Press the  button (11).

Boiling with convection or top/bottom heat

NOTICE

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

- When boiling, only place a few preserving jars in the dripping pan at the same time so that they do not touch
 - otherwise they could crack.



Only boil fruit and vegetables separately, as they have different cooking times and temperatures.

How to boil fruit or vegetables:

1. Pour the fruit/vegetables into the preserving jars and fill with boiled water.
2. Place the dripping pan on the lowest shelf, fill it halfway with hot water and place the filled preserving jars inside.
3. Close the cooking compartment door.
4. Use the left toggle switch (9) to set the cooking function to "Top/bottom heat" or "Convection".
5. Use the right toggle switch (14) to set the temperature:
 - Top/bottom heat: 180–200 °C,
 - Convection: 160 °C.
6. Press the  button (11).
7. As soon as there are no more bubbles rising (after approx. 60–80 minutes), turn down the temperature:
 - Fruit to zero,
 - Vegetables on top/ bottom heat and keep cooking for around another 60 minutes,
 - Vegetables on convection to 100 °C and keep cooking for around another 20–40 minutes.
8. After switching off the oven, leave the jars in the oven with the cooking compartment door closed:
 - Fruit, approx. 15–30 minutes,
 - Vegetables approx. 30 minutes.
9. Then remove the jars carefully and place them on a dry towel. Protect them (cover) from draughts!
10. Only remove the clips the following day.

Defrosting

CAUTION!

Health hazard!

Defrosting meat 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 and fish in the oven.
- Only use the defrosting function to defrost vegetables, pre-cooked food, etc.
- Remove meat and fish from the freezer in time and allow them to defrost whilst covered in the fridge. Liquid resulting from defrosting (e.g. meat) must be able to drain.

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 place the container with the frozen food directly on the bottom of the oven (see "Removing and cleaning baking tray guides" on page EN-24).

1. Use the left toggle switch (9) to set the cooking function to "Defrost".
2. Press the  button (11) .

Special preparation information for yeast dough

NOTICE

Risk of damage to property!

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.

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-24).
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 oven.
5. Close the cooking compartment door and leave the yeast dough in the oven for the desired time without further heating.

Switching the cooking compartment light on and off

NOTICE

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

- Only use the oven lightbulb to light the inside of the oven.

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

Switching on the cooking compartment light

You can switch on the cooking compartment light without baking or roasting anything.

1. Use the left toggle switch (9) to set the "Cooking compartment light" function.
2. Press the  button (11).

The power indicator (17) will appear on the display and the cooking compartment light will switch on.

Switching off the cooking compartment light

There are two ways to switch off the cooking compartment light:

- Press the  (11) and  (13) buttons simultaneously for approximately 3 seconds.
- Return the left toggle switch (9) to "0".

 Returning the left toggle switch (9) to "0" does not switch off the appliance, but rather switches it to standby mode.

During operation (i.e. while you are baking or roasting something), it is not possible to switch off the cooking compartment light.

The timer (Automatic mode)

Using the timer, you can set

- a cooking time;
- a timer for the end of a cooking process;

CAUTION!

Fire hazard!

There is an increased risk of fire in timer mode!

Please ensure that you always observe the following when using the timer.

- Monitor the oven while using the timer in order to prevent spills and burning.
- Please note that fats, oils and alcohol can catch fire quickly when heated.
- Please note that the oven is not switched on or off by the alarm function.
- Never leave the oven unattended when grilling in timer mode.

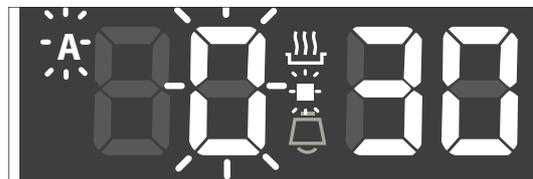


The cooking time can be set between 1 minute and 10 hours.

Any programming will be deleted in the case of a power failure.

Setting a cooking time

1. Press the  button (11) for approximately 3 seconds.
The power indicator  (17) will appear on the display.
2. Briefly press the  button (11) again (several times) until the indicator "dur" appears on the display.
3. Press the button  (10) or  (13) to enter system setting mode.



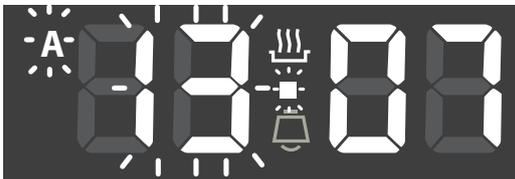
The "0" in the time setting "0:00" will flash, as well as the **A** indicator (16).

4. Now use the buttons  (10) and  (13) to set the number of hours for the desired cooking time.
5. Press the  button (11) again.
6. Now use the buttons  (10) or  (13) to set the number of minutes for the desired cooking time.
7. Use the left toggle switch (9) to set the desired cooking or baking function, and the right toggle switch (14) to set the desired temperature.

The cooking process will start. Following the set cooking time, the appliance will automatically switch to standby mode. An acoustic signal will sound, and the **A** indicator (16) will flash.

Setting an end time

1. Press the  button (11) for approximately 3 seconds.
The power indicator  (17) will appear on the display.
2. Briefly press the  button (11) again (several times) until the indicator "End" appears on the display.
3. Press the button  (10) or  (13) to enter system setting mode.



The hour indicator for the current time will flash, as well as the **A** indicator (16).

4. Now use the buttons  (10) and  (13) to set the hour for the desired end time.
5. Press the  button (11) again.
6. Now use the buttons  (10) and  (13) to set the minute for the desired end time.
7. Use the left toggle switch (9) to set the desired cooking or baking function, and the right toggle switch (14) to set the desired temperature.

The cooking process will start. Once the desired end time has been reached, the appliance will automatically switch to standby mode. An acoustic signal will sound, and the **A** indicator (16) will flash.

Using the appliance as a kitchen timer

1. Press the  button (11) for approximately 3 seconds.
The power indicator  (17) will appear on the display.
2. Briefly press the  button (11) again until the timer indicator  (18) flashes on the display.
3. Press the button  (10) or  (13) to enter system setting mode.
4. Set the desired length of time as described in steps 4–6 under "Setting a cooking time".
5. Briefly press the  button (11) again.



The display will now show the current time as well as the status indicator  (17) and the  timer indicator (18).

When the specified time runs out, an audible signal will sound and the timer indicator  (18) will flash.

 Following the set time, the appliance will **not** automatically switch to standby mode. To put it into standby mode, press the buttons  (11) and  (13) **simultaneously** for approximately 3 seconds.

Deleting programmed settings

- To delete the cooking duration and/or end time setting, press the buttons  (11) and  (13) **simultaneously** for approximately 3 seconds.

Pausing the programme

- To pause a running programme (cooking duration, end time), press the  (11) and  (13) buttons **simultaneously** for approximately 3 seconds.

Pausing the acoustic signal

The acoustic signal you will hear at the end of a set cooking time normally lasts approximately 2 minutes. You can pause this acoustic signal at any time:

- Briefly press any button (for fewer than 3 seconds).

Cleaning the oven

⚠ CAUTION!

Risk of burns!

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

! NOTICE

Improper cleaning may lead to damage.

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

Cleaning the housing surface

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

Cleaning the cooking compartment

- Switch on the oven light only for cleaning.
- As far as possible, clean the cooking compartment and baking tray guides after every use with warm rinsing water.

- Clean the door seal in the same way, but be very careful as it is only attached in certain places, and is otherwise loose.

Cleaning the baking tray guides

! NOTICE

Risk of damage!

The baking tray guides can be damaged if you clean them in a dishwasher, as they are not dishwasher-safe.

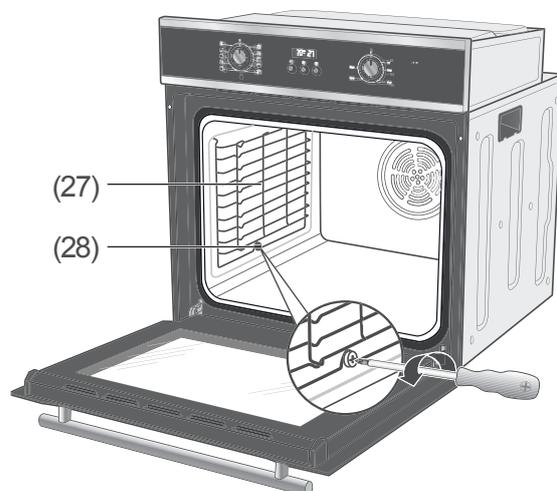
- Do not clean the baking tray guides in the dishwasher.

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

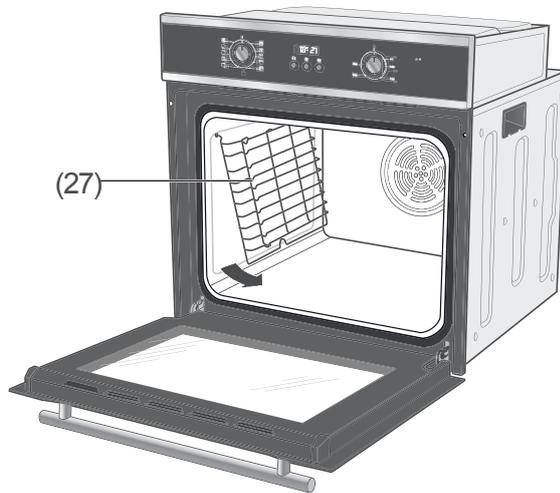
Removing and cleaning baking tray guides

Please remove the baking tray support to clean the inside of the oven thoroughly. You can remove the baking tray support by hand.

1. First empty the inside of the oven.

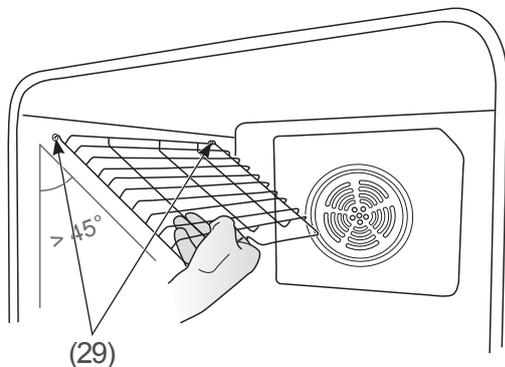


2. Loosen the screw (28) on the two long sides of the cooking compartment with a screwdriver.



3. Remove the baking tray support (27) as shown.
4. Clean the baking tray support with warm water and some washing-up liquid.

Mounting the baking tray support



1. Position the baking tray support (27) as shown. The angle between the side wall and the baking tray support must be at least 45° .
2. Push the hooks into the holes (29) provided in the side walls.
3. Now tighten the screws (28) again.

Cleaning the cooking compartment door

! NOTICE

Risk of breakage and injury!

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

- Do not let the cooking compartment door or individual glass panes fall.
- Do not hit the cooking compartment door and the individual panes of glass anywhere.
- Do not use the oven when the glass is damaged because the oven is no longer safe. Please contact our Service instead (see page EN-37).
- If a glass pane breaks, keep children away from it and carefully collect all the pieces of glass.

Removing and installing the cooking compartment door

! NOTICE

Risk of damage to property!

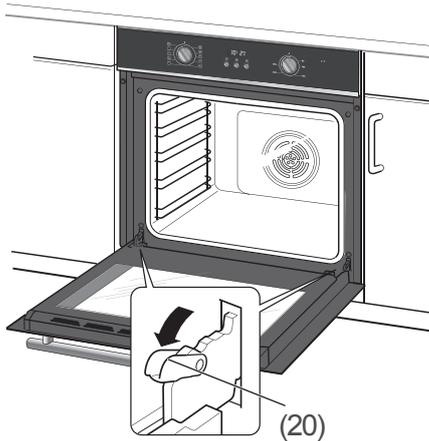
Improper handling of the appliance may damage it.

- Do not let the cooking compartment door drop; the glass panes can break.

Removing the cooking compartment door

You can take the cooking compartment door off its hinges completely for cleaning.

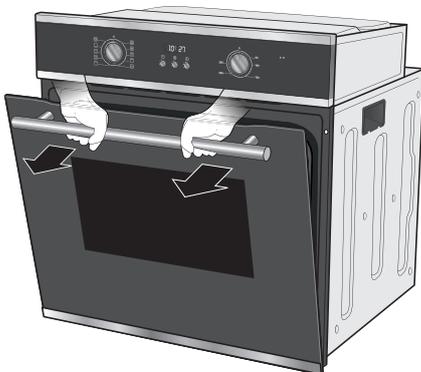
1. Open the door completely.



2. Fold the clips (20) on both sides all the way forward. Use a screwdriver if necessary.



3. Close the door to the point where it is still open about 10 cm.

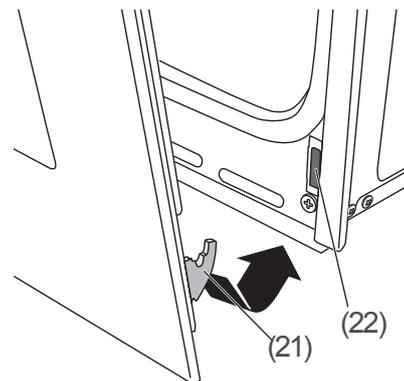


4. Pull the door slightly towards you and then guide it forwards out of its hinges from below.

Installing the cooking compartment door



1. Hold the door on an angle using both hands.



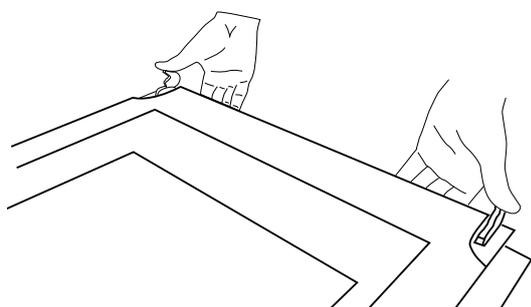
2. Place the hinges (21) on both sides in the openings (22) in the side walls.
3. Open the door completely.
4. Fold the clips (20) on both sides all the way back again.
You should now be able to close the cooking compartment door so that it is flush.
5. Close the cooking compartment door. If you hear a cracking sound, the clips (20) are not pushed back far enough or the hinges (21) are tilted. If this happens, remove the door from its hinges and put it back on again.

Removing, cleaning and fitting the glass panes

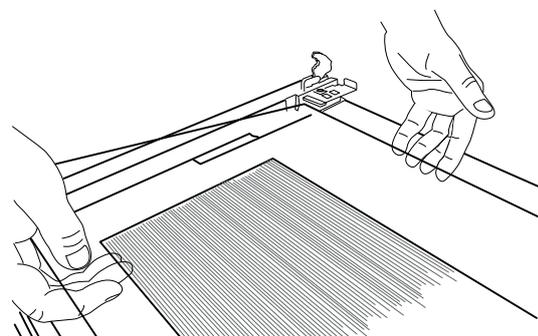
The cooking compartment door has three glass panes. You should clean the panes and the gaps regularly.

Removing the glass panes

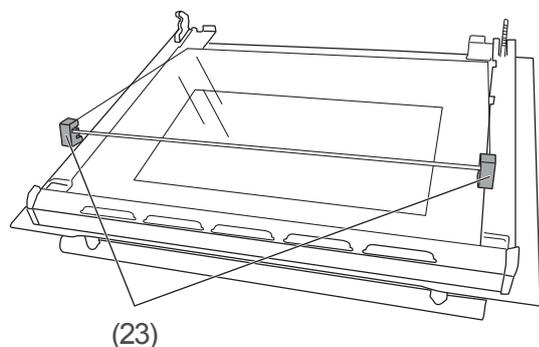
1. Remove the cooking compartment door as described in the section "Removing and installing the cooking compartment door".
2. Lay the cooking compartment door flat on an even surface. It is best to lay a woolen blanket or towel underneath to avoid scratching the outer pane.



3. Take the inner pane out of the holder as shown.



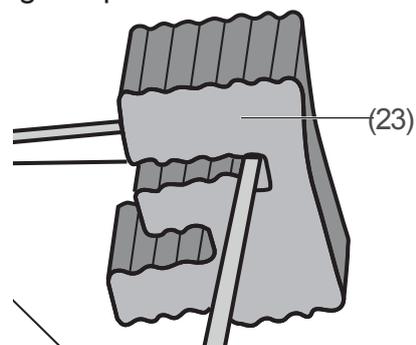
4. Also take the middle pane out of the holder as shown.



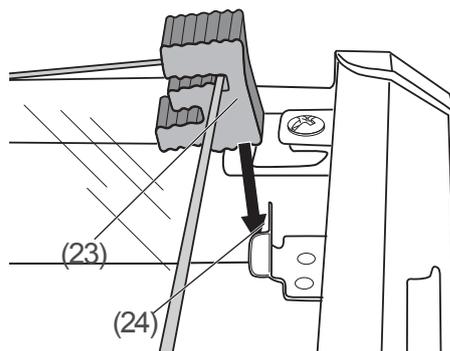
Make sure that the two spacers (23) on both sides of the pane do not get damaged or lost.

5. Clean all panes on every side with warm water and some washing-up liquid.

Fitting the glass panes

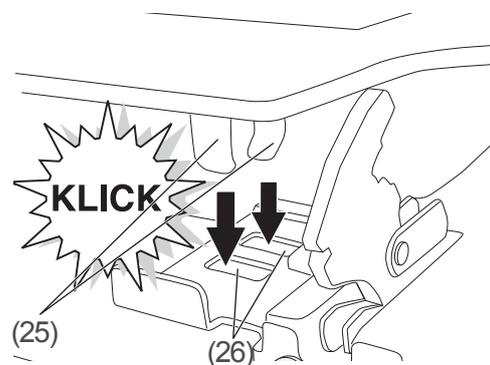


1. If necessary, place the 2 spacers (23) on the middle pane again as shown.
2. Re-insert the middle pane.



Make sure that the spacers (23) slide into the guide rails (24).

3. Now re-insert the inner pane.



Make sure that the clips (25) snap into the recesses (26) on both sides, and press the pane down.

4. Replace the cooking compartment door as described in the section "Installing the cooking compartment door".

Replacing oven lightbulbs

WARNING

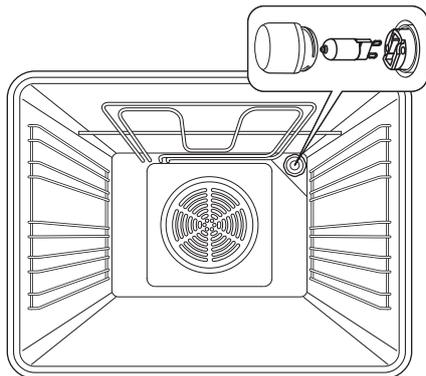
Risk of electric shock!

Improper replacement of the bulb can result in fatal electric shock or burn injuries.

- Before changing the bulb, disconnect the mains plug or switch off the fuses for the socket to which the oven is connected.
- Replace the bulb only when the oven is no longer hot and there is no longer any risk of burns.

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

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



Package contents

- 1× Built-in oven (ready for connection with mains cable and safety plug)
- 1× Baking tray
- 1× Dripping pan
- 1× Oven rack
- 2× Fixing screws
- 1× User manual
- 1× "Baking, roasting and cooking" brochure

Check the delivery

1. Transport the appliance to a suitable location and unpack it there (see "Installation and connection" on page EN-30).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our Service.

WARNING!

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Never use a damaged appliance.

Packaging tips



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.

Installation and connection

CAUTION

Risk of injury!

- The appliance is heavy and bulky. Get another person to help with moving and installation.

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.

NOTICE

Risk of damage!

Improper handling of the appliance may result in damage.

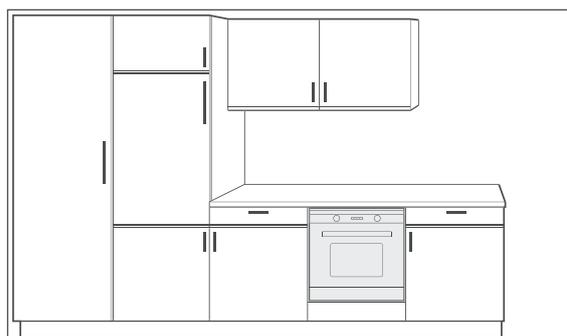
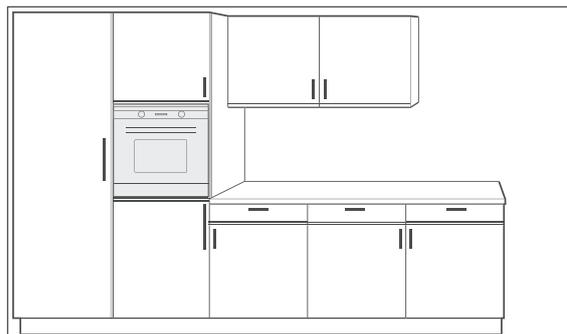
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- Do not use the cooking compartment door and door handle as a step or for lifting.

Moving and unpacking

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

Installing the oven

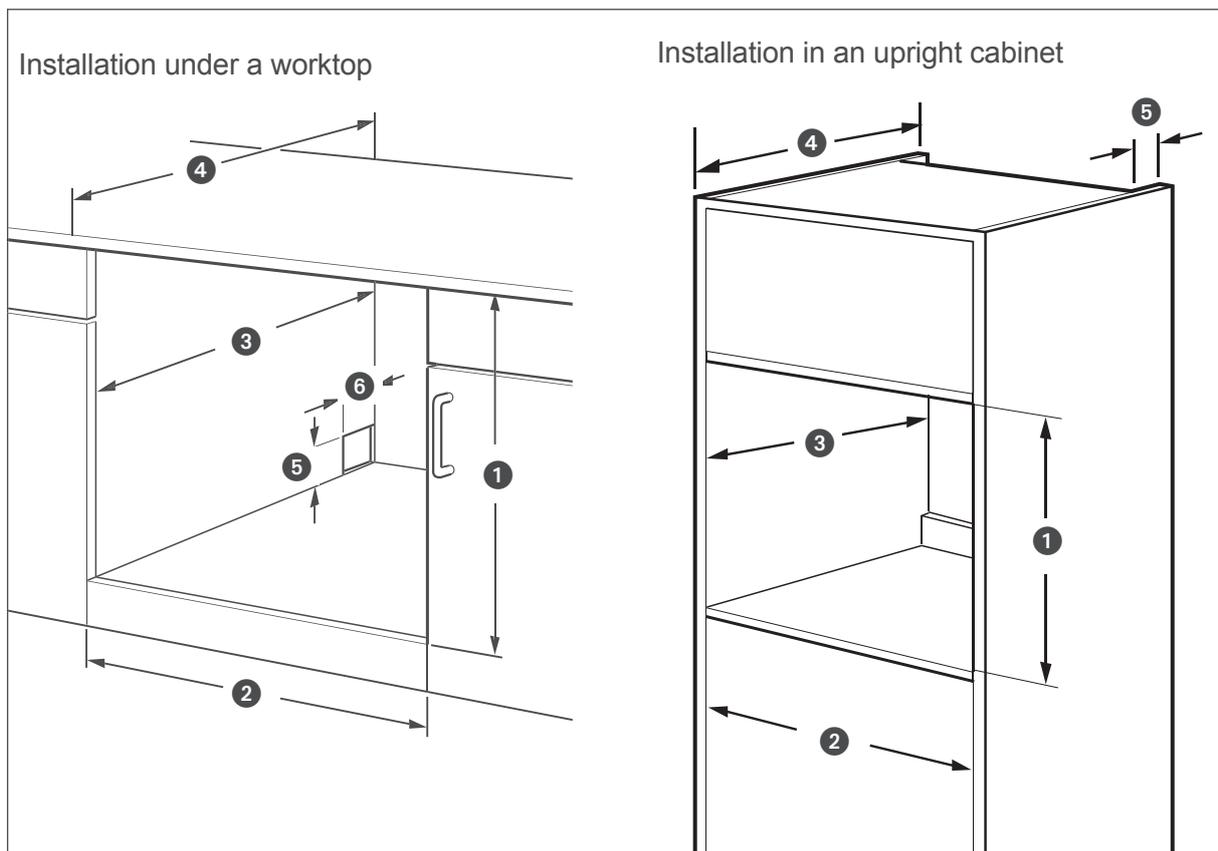
The oven is designed for installation in standard kitchen units. It can be installed at eye-level and underneath the worktop.



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.
- Your built-in furniture may need to be modified. If you do not have the manual skills to do this, you should hire a professional.

- Veneers or plastic coverings on the built-in furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.
 - An intermediate shelf is required if a drawer is to be installed below the oven.
 - The installation recess may not have a rear panel, at the most it may have an add-on edge measuring no more than 50 mm.
 - The built-in cabinet can be equipped with either ledges/rails or an intermediate shelf with ventilation cut-out.
- The installation recess must have the following minimum dimensions
 - Installation under a worktop
 - ① 600 mm
 - ② 560 mm
 - ③ 570 mm
 - ④ 600 mm
 - ⑤ max. 50 mm
 - ⑥ max. 50 mm
 - Installation in an upright cabinet
 - ① 585 mm
 - ② 560 mm
 - ③ 535 mm
 - ④ min. 570 mm (③ + ⑤)
 - ⑤ min. 35 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 (220–240 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. Insert the mains plug into the socket.

Inserting the oven

WARNING

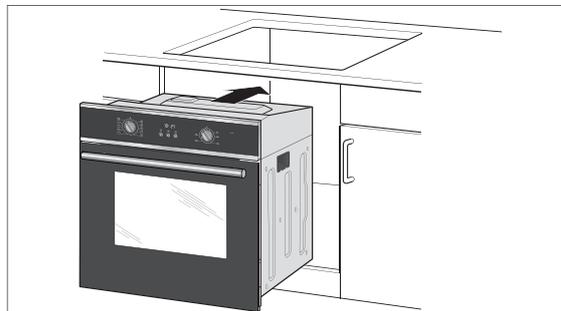
Risk of electric shock!
Incorrect installation/dismantling can cause electric shock.

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

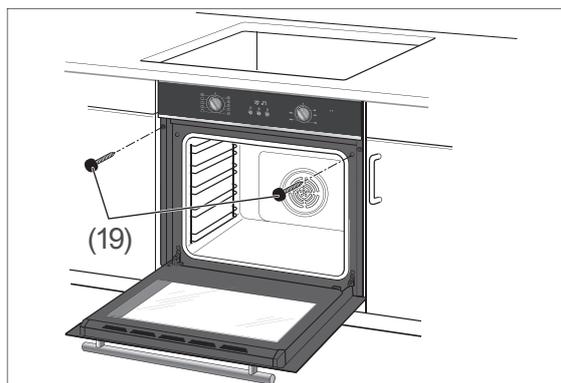
NOTICE

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 cooking compartment 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.

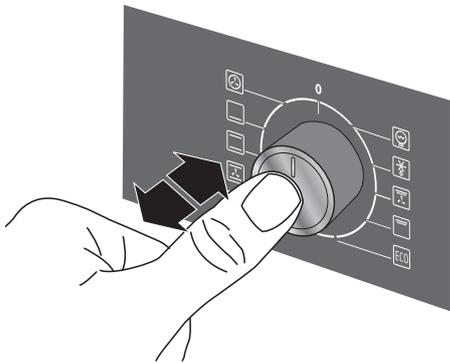


3. Once the oven is correctly positioned, open the cooking compartment door and secure the oven in the built-in cabinet using the fitting screws (19) supplied.
4. Switch the socket fuse back on.

If you want to remove the oven, proceed as follows:

1. Switch off the socket for the Oven before removal. To do this, unscrew and/or switch off the fuse for the socket.
2. Remove the two fixing screws (19).
3. Lift the rear of the appliance and only pull it out slightly at first. Then grab onto the side recessed grips (2) and pull it out completely.
4. Disconnect the mains plug from the socket.

Operating the toggle switches



The toggle switches (9) and (14) are retractable. When pushed in they are level with the control panel.

- Press the centre of the toggle switches to operate them. To hide it again, push it in.

Setting the time

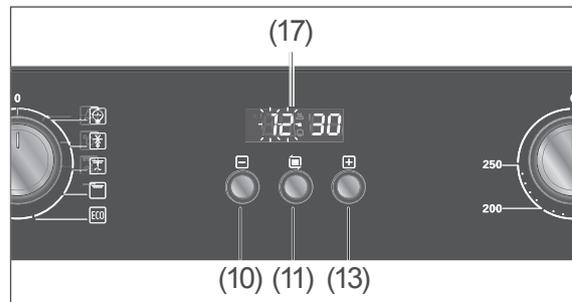
Set the clock:

- if the oven has been newly connected;
- after a power failure.

If the oven has been newly connected, or after a power failure, the display will show the following:

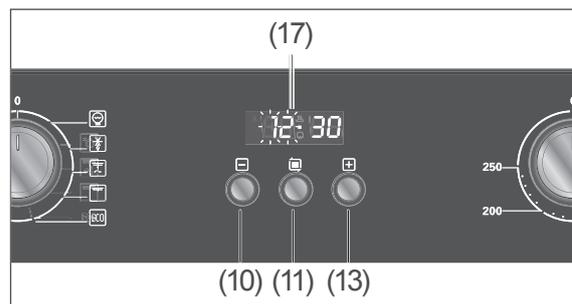


How to set the clock:



1. Press the button (10) or the button (13), several times if necessary, to set the hour.
2. Now press the button (11).
The minute indicator will start to flash.
3. Press the button (10) or the button (13), several times if necessary, to set the minute.
4. Press the button (11) again.
The indicator stops flashing; the time has been set. The appliance is now in standby mode.

Switching the appliance on and switching to standby mode



The display will show this image in standby mode.

To switch the appliance

- on, press the button (11) for approximately 3 seconds.
The power indicator (17) now lights up.
- to standby mode, press the (11) and (13) buttons **simultaneously** for approximately 3 seconds.
The power indicator (17) and interior lighting will turn off.

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 not only helps protect your health but also ensures delicious cakes and roasts.

1. Remove the oven rack (3) and baking tray (5) from the oven.
 2. Push the deep dripping pan (4) into the lowest slot.
 3. Pour about 0.5 l of water into the dripping pan (4).
 4. Set the left toggle switch (9) to "Top/bottom heat" and the right toggle switch (16) to 50 °C.
 5. Press the  (11) button.
 6. Switch off the oven after 1 hour and allow the water to cool.
 7. Clean the inside of the oven and the accessories with a cloth or sponge with hot water and a squirt of washing-up liquid or all-purpose cleaner.
- You can now use the oven normally.

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.

<p>Oven is not functioning</p>	<p>Power supply has been interrupted; check the fuse for the oven in the fuse box in your home. If the oven does not have its own circuit, check the functions of the grounded socket with other appliances.</p> <p> WARNING</p> <p>If you are unsure whether the appliance is defective or there is no power supply, there is the risk of electric shock.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ In case of doubt, it is crucial that you inform our Service. ■ Never repair the appliance yourself!
<p>Temperature indicator does not flash any more.</p>	<p>The oven temperature has been reached.</p>
<p>Oven lighting has gone out.</p>	<p>Check that the appliance is still working (see above). Change the bulb (see "Replacing oven lightbulbs" on page EN-28). Notice: Defective oven bulbs do not fall under our warranty.</p>
<p>External cooling fan is not working (no air outlet under the panel, panel gets very hot).</p>	<p> WARNING</p> <p>Fire hazard! If the external cooling fan is broken, the appliance can quickly overheat, which can cause significant damage to the appliance and set fire to any other nearby flammable objects.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Immediately switch off the appliance, open the cooking compartment door and stop using the cooker! ■ Contact our Service.
<p>Fan (inside on the back wall) is not working in convection mode.</p>	<p> WARNING</p> <p>Fire hazard! If the fan is broken, the appliance can quickly overheat, which can cause significant damage to the appliance and set fire to any other nearby flammable objects.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Immediately switch off the appliance, open the cooking compartment door and stop using the cooker! ■ Contact our Service.

<p>Oven window steams up when it gets hot, condensation builds up in the oven.</p>	<p>This is not a cause for concern. It is caused by temperature differences when heating, baking cakes with a very moist layer (e.g. fruit) or when roasting larger pieces of meat.</p>
--	---

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	65M90D0-E11319G	92614660

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 report" table

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

Dish	Number of trays	Shelf 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
	2	2 Dripping pan 4 Baking tray	Hot air	140-150	35-40
Water sponge cake	1	2	Top/bottom heat	180-190	15-25
	1	2	Hot air	160-165	30-40
Apple pie with crumble	1	4	Top/bottom heat	185-195	25-40
	1	3	Hot air	165-175	40-50
Small cakes	1	4	Top/bottom heat	175-185	15-25
	1	2	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 + 5-8 ²⁾
Chicken	1	2	Intensive grill with convection	180-195	50-65
Roast pork	1	2	Intensive grill with convection	180-195	130-160
Goose	1	2	Intensive grill with convection	180-195	75-90
Pizza	1	3	Top/bottom heat	200-210	18-23
	1	2	Convection	170-175	20-25

Please also take into account a preheating time of 5-15 minutes with every cooking setup.

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	65M90D0-E11319G
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	65M90D0-E11319G
Type of oven	built-in
Mass of the appliance	31,0 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	92614660
Name of appliance	Built in oven
Modell	65M90D0-E11319G
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.

