

HMO287BKB



hanseatic

## Gebrauchsanleitung

## Mini-Backofen mit Kochplatten

Anleitung/Version:  
2301\_01425\_DE\_20240311  
Bestell-Nr.: 79986248  
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 Aufstellen und zur Inbetriebnahme finden Sie ab Seite DE-12.

Begriffs- und Symbolerklärung . . . . .	DE-3	Backofen bedienen . . . . .	DE-18
Begriffserklärung . . . . .	DE-3	Voraussetzungen für den	
Symbolerklärung . . . . .	DE-3	sicheren Umgang . . . . .	DE-18
Sicherheit . . . . .	DE-4	Backofen richtig behandeln . . . . .	DE-18
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . .	DE-4	Das richtige Backofen-Geschirr . . .	DE-18
Sicherheitshinweise . . . . .	DE-4	Tipps zum Energiesparen . . . . .	DE-18
Lieferung . . . . .	DE-11	Das Krümelblech . . . . .	DE-19
Lieferumfang . . . . .	DE-11	Der Gitterrost, die Fettpfanne und	
Lieferumfang kontrollieren . . . . .	DE-11	der Greifer . . . . .	DE-19
Inbetriebnahme . . . . .	DE-12	Der Garspieß und die	
Transportieren und Auspacken . . .	DE-12	Entnahmehilfe . . . . .	DE-19
Reinigen . . . . .	DE-12	Außenkühlgebläse und	
Luftzirkulation . . . . .	DE-12	Wrasenabzug . . . . .	DE-20
Anschließen . . . . .	DE-12	Funktion wählen . . . . .	DE-20
Kochplatten und Backofen leer		Temperatur regeln . . . . .	DE-21
aufheizen . . . . .	DE-13	Garraumbeleuchtung . . . . .	DE-21
Geräteteile und Bedienelemente . . .	DE-14	Besonderheiten bei Ober- und	
Kochfeld bedienen . . . . .	DE-16	Unterhitze . . . . .	DE-21
Bevor Sie beginnen . . . . .	DE-16	Pflege und Wartung . . . . .	DE-22
Das richtige Kochgeschirr . . . . .	DE-16	Kochplatten und Geräteober-	
Tipps zum Energiesparen . . . . .	DE-16	flächen reinigen . . . . .	DE-22
Kochplatten und Regler . . . . .	DE-17	Backofen reinigen . . . . .	DE-22
Heizstufen . . . . .	DE-17	Fehlersuchtafel . . . . .	DE-24
		Service . . . . .	DE-25
		Beratung, Reklamation und	
		Bestellung . . . . .	DE-25
		Reparaturen und Ersatzteile . . . . .	DE-25
		Abfallvermeidung, Rücknahme und	
		Entsorgung . . . . .	DE-26
		Abfallvermeidung . . . . .	DE-26
		Kostenlose Altgeräte-Rücknahme .	DE-26
		Entsorgung . . . . .	DE-26
		Verpackung . . . . .	DE-27
		Technische Daten . . . . .	DE-28

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

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

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

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

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

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

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

Das Gerät darf nicht in einen Schrank eingebaut werden. Die Montage des Gerätes direkt unter einer Platte oder einem Schrank ist nicht erlaubt.

Die Aufstellfüße des Gerätes dürfen nicht entfernt werden. Das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien verwenden.

Das Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage stellen. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen stellen.

## 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.

#### 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 durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

#### VORSICHT

Verletzungsgefahr für Kinder!

Kinder können sich beim Spielen über, auf und an dem Kochfeld verletzen.

- Keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein können, in Stauräumen über oder hinter der Kochmulde aufbewahren. Kinder können dazu verleitet werden, auf die Kochmulde zu klettern.
- Topf- und Pfannengriffe nicht nach vorne über die Arbeitsplatte herausragen lassen, damit Kinder das Kochgeschirr nicht erreichen und herunterziehen können.

## Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

### WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiterbetreiben, wenn es
  - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist,
  - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht,
  - ungewohnte Geräusche von sich gibt.

In einem solchen Fall Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. Sicherung herausschrauben/ausschalten und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite DE-25).

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Beim Anschließen darauf achten, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typschild.
- Die vollständige Trennung vom Stromnetz erfolgt bei diesem Gerät nur durch Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose. Gerät daher nur an eine gut zugängliche Steckdose anschließen, damit es im Störfall schnell vom Stromnetz getrennt werden kann.

- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe „Service“ auf Seite DE-25).
- Die Netzanschlussleitung nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Netzanschlussleitung so verlegen, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
- Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern.
- Netzanschlussleitung von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Immer am Netzstecker selbst, nicht am Kabel anfassen.
- Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
- Netzanschlussleitung und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn eigenständige oder unsachgemäße Reparaturen am Gerät vorgenommen werden, können Sach- und Personenschäden entstehen und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen. Wenden Sie sich im Bedarfsfall an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-25).
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Im Fehlerfall sowie vor umfangreichen Reinigungsarbeiten den Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. die Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.

### 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.

- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

 VORSICHT**Brandgefahr!**

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

- Der Anschluss an eine Steckdose, Leitung oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.
- Beachten, dass das Gerät nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirkungs-system bestimmt ist.
- 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.
- Das Gerät nicht in der Nähe von heißem Gas oder elektrischen Flammen betreiben.
- Im Brandfall sofort alle Drehregler auf „0“ bzw. „OFF“ stellen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen.

**Lebensmittel schützen** VORSICHT**Gesundheitsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.
- Besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren achten, damit Krankheitserreger vollständig abgetötet werden (z. B. Salmonellen).

 VORSICHT**Gesundheitsgefahr!**

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

- 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, um die Bildung von Acrylamid zu verringern.

## Sicherer Umgang mit Kochfeldern/-mulden

### WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

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

- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Zum Reinigen der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreiniger benutzen. Wasserdampf kann durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen der Kochmulde geraten und einen Kurzschluss verursachen.

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

Die Kochplatten heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß.

- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Die Kochplatten vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

### VORSICHT

#### Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett und Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Das Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig ausschalten.

 HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden am Gerät selbst oder an Kochutensilien führen.

- Die Kochzonen können beschädigt werden, wenn sie ohne Kochgeschirr oder mit leerem Kochgeschirr betrieben werden.
- Feuerfestes Glasgeschirr eignet sich zwar auch für Kochplatten, ist aber ein schlechter Wärmeleiter. Bei größeren Glasgefäßen kann es auch zu Temperaturspannungen und Bruch kommen.
- Kochplatte und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Zum Garen auf den Kochplatten keine Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße verwenden; sie können schmelzen.
- Die Kochmulde erst nach vollständigem Abkühlen der Kochplatten als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln können sonst beschädigt werden.

### Sicherer Umgang mit Backöfen

 WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

 VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

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

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

 VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

 VORSICHT

Brandgefahr!

Mangelnde Luftzirkulation kann zu Überhitzung führen.

- Keinesfalls die Öffnungen des Gerätes bedecken.

 VORSICHT

Brandgefahr!

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

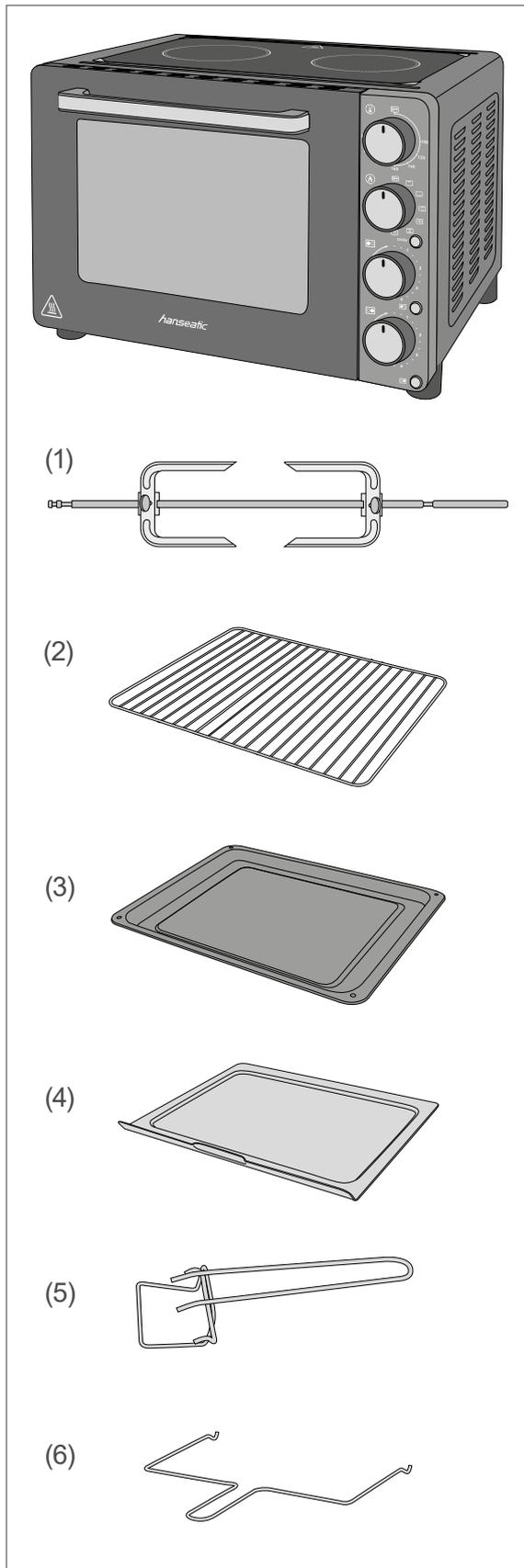
 HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

- Keine scharfen, abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Zum Reinigen des Garraums keine Stahlschwämme, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- Beachten, dass Dampfreiniger zur Reinigung nicht benutzt werden dürfen.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie den Backofen reinigen.
- Während des Betriebs des Geräts kann die Temperatur der Backofentür oder Außenoberfläche sehr hoch sein.

## Lieferung



### Lieferumfang

Der Lieferumfang besteht aus einem Mini-Backofen mit zwei Kochplatten

- (1) Garspieß mit 2 Garspießgabeln, 1×
- (2) Gitterrost, 1×
- (3) Fettpfanne, 1×
- (4) Krümelblech, 1×
- (5) Greifer für Gitterrost und Fettpfanne, 1×
- (6) Entnahmehilfe für Garspieß, 1×
- Gebrauchsanleitung, 1×

### Lieferumfang kontrollieren

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

#### **!** WARNUNG

**Stromschlaggefahr!**

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

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.

# Inbetriebnahme

## Transportieren und Auspacken

### ⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Das Gerät ist unhandlich. Wenn es umkippt, kann es Sie verletzen.

- Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.
- Eventuell vorhandene Tragevorrichtungen nutzen.

### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

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

1. Das Gerät vorsichtig auspacken und vorsichtig alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite entfernen.
2. Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren.

## Reinigen

Unterziehen Sie den Mini-Backofen vor der ersten Verwendung einer Grundreinigung wie in folgenden Abschnitten beschrieben:

- „Kochplatten und Geräteoberflächen reinigen“ auf Seite DE-22
- „Backofen reinigen“ auf Seite DE-22.

## Luftzirkulation

Es muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Zu den Wänden müssen daher folgende Abstände eingehalten werden:

rechts: 12 cm

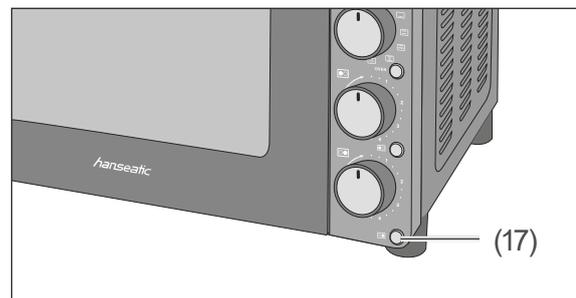
hinten: 12 cm

oben: 30 cm

- Das Gerät darf nicht in einen Schrank eingebaut werden.
- Die Montage des Gerätes direkt unter einer Platte oder einem Schrank ist nicht erlaubt.
- Die Aufstellfüße des Gerätes dürfen nicht entfernt werden.
- Das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien verwenden.
- Das Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage stellen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen stellen.

## Anschließen

1. Stellen Sie den Mini-Backofen in der Nähe einer frei zugänglichen Schutzkontakt-Steckdose auf.



2. Schließen Sie den Mini-Backofen an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.  
Die LED „POWER“ (17) leuchtet auf zum Zeichen dafür, dass das Gerät betriebsbereit ist.

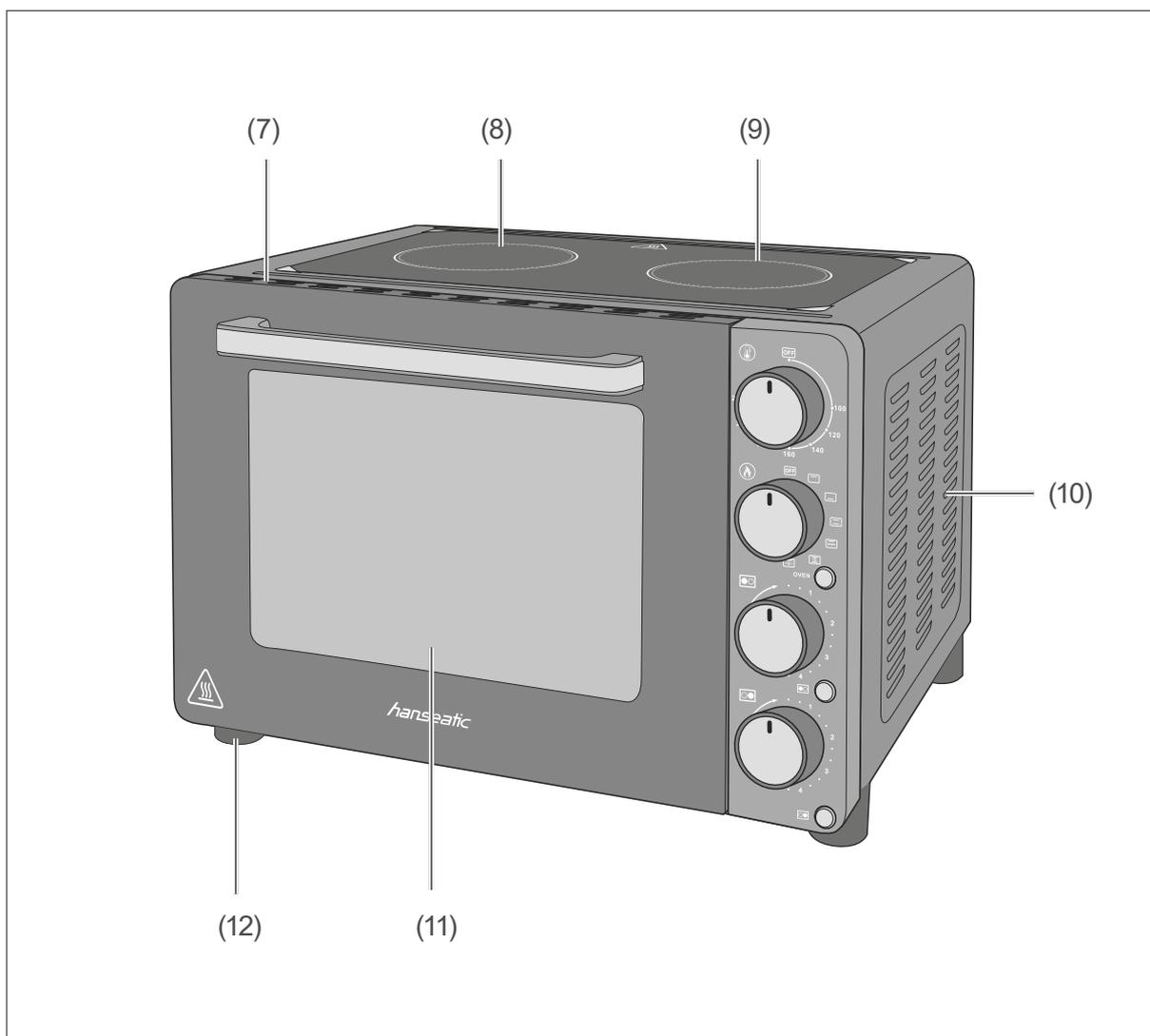
## Kochplatten und Backofen leer aufheizen

Vor dem ersten Gebrauch ist es notwendig, das Gerät leer aufzuheizen, um fertigungsbedingte Rückstände von den Heizelementen zu beseitigen.

Sorgen Sie währenddessen für eine ausreichende Belüftung, z. B. durch das Öffnen eines Fensters. Leichter Geruch und Rauchentwicklung sind hierbei normal und verschwinden nach kurzer Zeit.

- Die Kochplatten auf höchste Stufe schalten und ca. 3 Minuten aufheizen lassen.  
Zum Vorgehen siehe Kapitel „Kochfeld bedienen“ auf Seite DE-16.
- Den Backofen 15 Minuten lang mit Ober- und Unterhitze bei 220 °C aufheizen lassen.  
Zum Vorgehen siehe Kapitel „Backofen bedienen“ auf Seite DE-18.

## Geräteteile und Bedienelemente



(7) Wrasenabzug

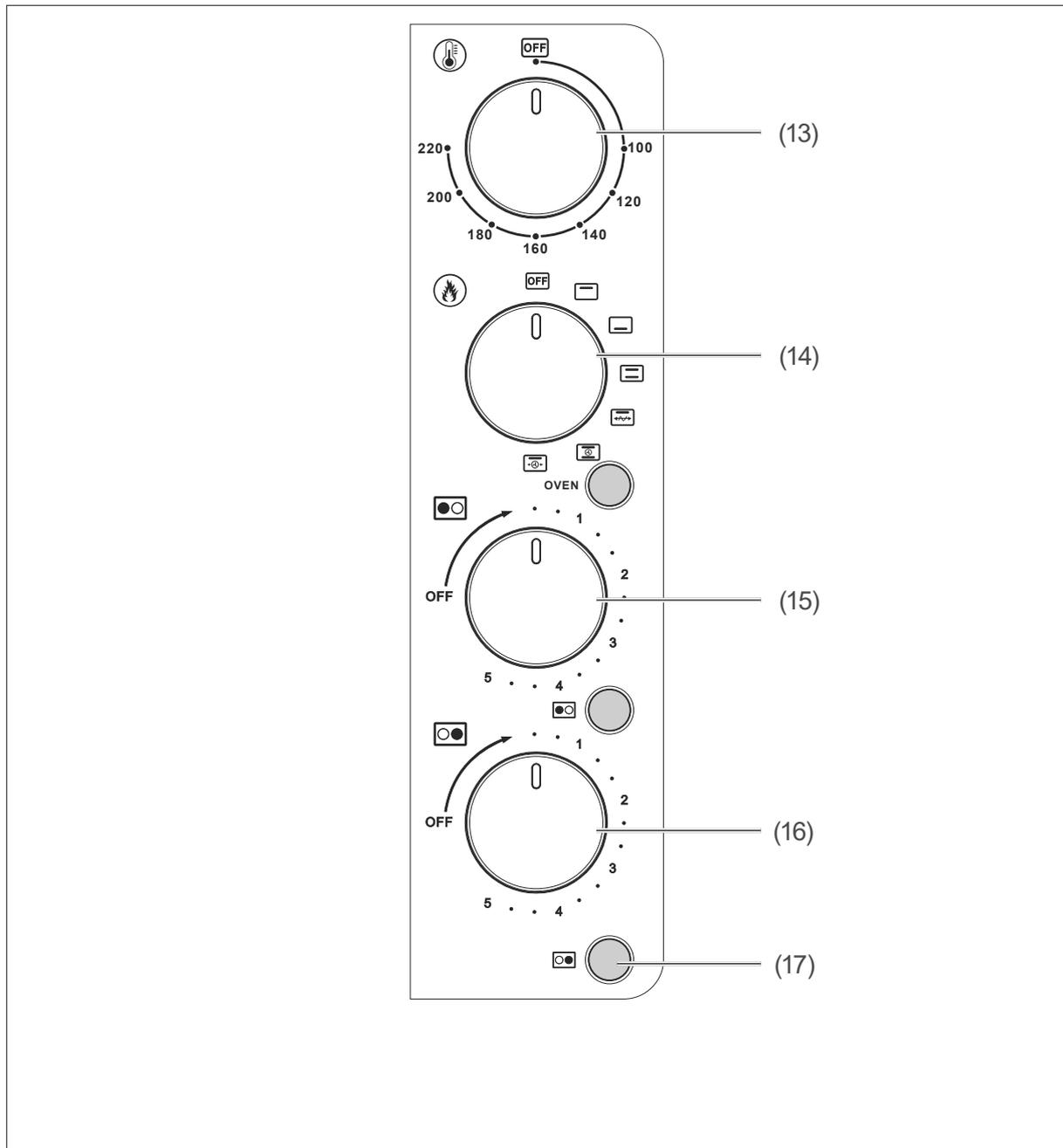
(8) Große Kochplatte

(9) Kleine Kochplatte

(10) Lüftungsgitter

(11) Garraumtür

(12) Stehfuß



- (13)  Temperaturregler (Backofen-Temperatur einstellen)
- (14)  Funktionsregler (Backofen-Funktion/Beheizungsart wählen)
- (15)  Leistungsregler (Kochplatten-Leistung einstellen, links)
- (16)  Leistungsregler (Kochplatten-Leistung einstellen, rechts)
- (17) **POWER** LED „POWER“ (Leuchtet, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird.)

## Kochfeld bedienen

### Bevor Sie beginnen

- Lesen Sie das Kapitel „Sicherheitshinweise“.
- Stellen Sie das Gerät so auf, und schließen Sie es an, wie im Kapitel „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-12 beschrieben.

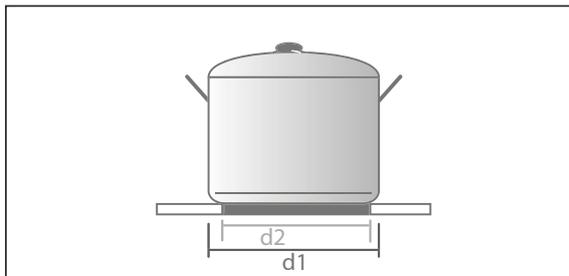
### Das richtige Kochgeschirr

#### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden am Gerät selbst oder an Kochutensilien führen.

- Die Kochplatten können beschädigt werden, wenn sie ohne Kochgeschirr oder mit leerem Kochgeschirr betrieben werden.



Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

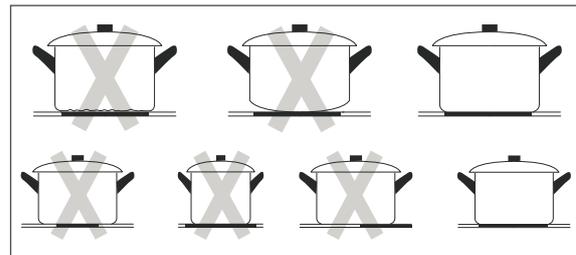
- mit einer Größe, die der Kochplatten-Größe entspricht. Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser  $d_1$  angegeben. Der Bodendurchmesser  $d_2$  ist jeweils etwa 2 cm kleiner.
- mit ausreichender Bodenstärke, z. B. emailierte Stahltopfe mit 2–3 mm und Edelstahltopfe mit 4–6 mm.
- Benutzen Sie nur Töpfe, deren Boden sauber und trocken sind. Auf diese Weise vermeiden Sie Beschädigungen der Kochplatten.

Sehr gut geeignet sind auch

- energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.
- Stahltopfe und -pfannen sowie beschichtetes und unbeschichtetes Aluminiumgeschirr mit starkem Boden. Beschichtete Kochgeschirre dürfen jedoch nicht überhitzt oder zerkratzt werden.

Nicht verwenden sollten Sie:

- eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe
- Töpfe mit rauem Boden
- Töpfe mit gewölbtem Boden
- beschichtetes Kochgeschirr, das innen zerkratzt ist.

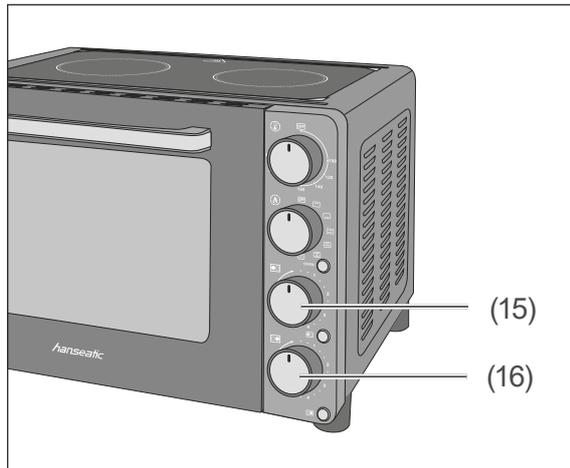


### Tipps zum Energiesparen

- Lassen Sie beim Kochen möglichst immer den Deckel auf dem Topf. Flüssigkeiten werden mit Deckel schneller zum Kochen gebracht als ohne.
- Verwenden Sie nur hoch- und neuwertige Töpfe und Pfannen. Sie liegen plan auf der Kochplatte auf und haben dadurch eine bessere Energieleitfähigkeit als Kochgeschirr mit verzogenem oder verbeultem Boden.
- Schalten Sie die Kochstufe rechtzeitig zurück und kochen Sie mit einer möglichst niedrigen Einstellung weiter.
- Kochen Sie, wann immer es möglich ist, mit Schnellkochtöpfen. Dadurch halbiert sich der Garvorgang, und Sie sparen eine Menge Energie.
- Nehmen Sie zum Garen nur so viel Wasser, wie Sie wirklich benötigen. Zur Erwärmung von Wasser ist sehr viel Energie nötig.

## Kochplatten und Regler

Die Guss-Kochmulde besitzt eine große Kochplatte links (max. 1000 W) und eine kleine Kochplatte rechts (max. 500 W).



Für jede Kochplatte steht ein eigener Leistungsregler  (15) und  (16) zur Verfügung. Die Kochplatten können auch unabhängig vom Backofen benutzt werden.

- Drehen Sie die Leistungsregler je nach Bedarf auf die gewünschte Heizleistung: vom langsamen Quellen bis zum sprudelnden Kochen. Die Heizstufen (0–5) sehen Sie neben dem Leistungsregler. Die Kochplatte beginnt zu heizen.
- Drehen Sie zum Ausschalten den Leistungsregler auf die Position OFF.

## Heizstufen

Position Regler	Anwendung/Beispiele
1–2	Weiterkochen für die meisten Gerichte, für Suppen und Gemüse
3–4	Normales Braten, z. B. Bratkartoffel
5	Anbraten und Ankochen von Kartoffeln, Schmorbraten

Die Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Kochfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

## Backofen bedienen

---

### Voraussetzungen für den sicheren Umgang

- Lesen Sie das Kapitel „Sicherheitshinweise“.
- Stellen Sie das Gerät so auf, und schließen Sie es an, wie im Kapitel „Inbetriebnahme“ auf Seite DE-12 beschrieben.

### Backofen richtig behandeln

#### WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn die Backofentür nicht dicht schließt.

#### VORSICHT

Brandgefahr!

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

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

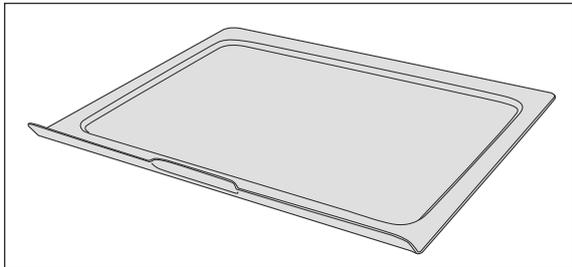
### Das richtige Backofengeschirr

- 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.

### Tipps zum Energiesparen

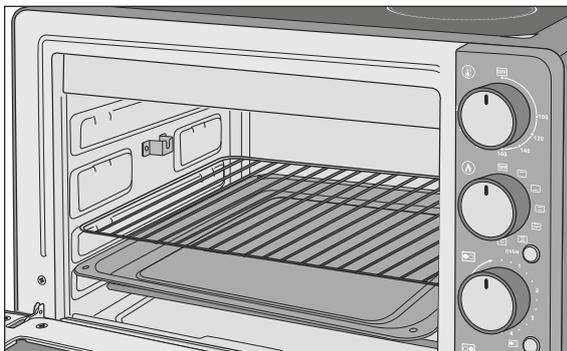
- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den mitgelieferten Gartabellen angegeben ist.
- Verwenden Sie möglichst dunkle Backformen und -bleche; sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Garens bzw. Backens oder Bratens möglichst selten.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

## Das Krümelblech

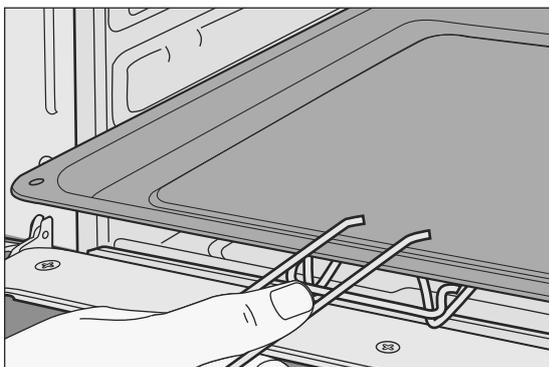


Verwenden Sie stets das Krümelblech (4), indem Sie es unter das untere Heizelement schieben, flache Seite nach hinten.

## Der Gitterrost, die Fettpfanne und der Greifer



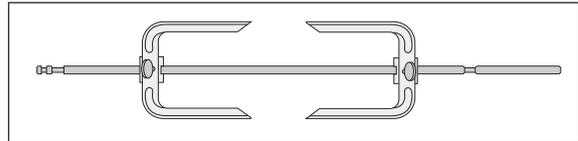
Die Höhe des Gitterrosts (2) ist abhängig davon, ob Sie garen, grillen oder überbacken möchten. Die Fettpfanne (3) verhindert, dass der Garraum verschmutzt.



Zum späteren Entnehmen des Gitterrosts bzw. der Fettpfanne verwenden Sie bitte den beiliegenden Greifer (5).

## Der Garspieß und die Entnahmehilfe

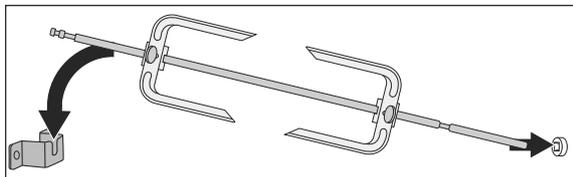
### Garspieß bestücken



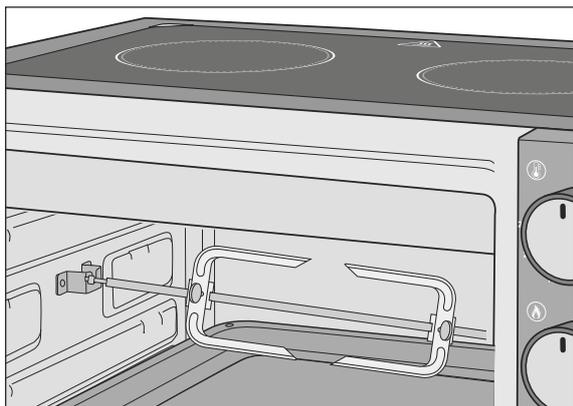
Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel auf dem Garspieß (1) nicht zu groß sind; sie dürfen die Heizelemente nicht berühren, und die Nuten des Garspießes müssen frei bleiben.

1. Setzen Sie zuerst die Fettpfanne ein. So bleibt der Garraum sauber.
2. Streichen Sie ein wenig Öl auf den Garspieß.
3. Schieben Sie eine der Klemmen so auf den Garspieß, dass die Klemmenspitzen nach innen zeigen.
4. Schieben Sie das Grillgut auf den Garspieß.
5. Schieben Sie die zweite Klemme auf den Garspieß. Die Klemmenspitzen zeigen dabei wieder nach innen.
6. Richten Sie das Grillgut in der Mitte des Garspießes aus.
7. Schieben Sie die Klemmen möglichst weit in das Grillgut und fixieren Sie die Klemmen mit den Klemmschrauben.
8. Achten Sie darauf, dass die Nuten frei liegen.
9. Wischen Sie die äußeren Enden des Garspießes mit einem Tuch ab.

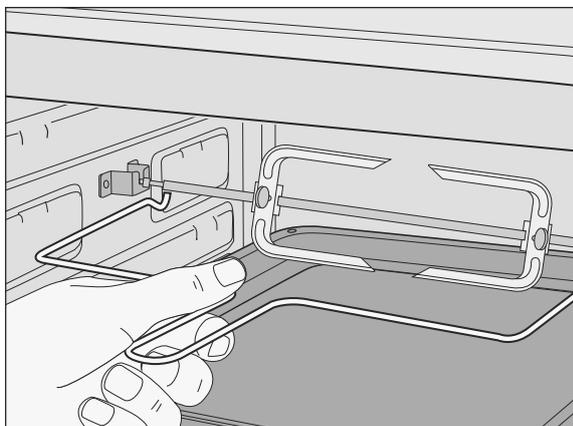
## Garspieß einsetzen



1. Stecken Sie das rechte Ende des Garspießes in die Antriebshülse auf der rechten Seite im Garraum.
2. Legen Sie die äußere kleine Nut am anderen Ende des Garspießes auf die Halterung auf der linken Seite des Garraums. Achten Sie dabei darauf, dass die äußere Nut des Garspießes in die dafür vorgesehene Aussparung der Halterung eingeführt wird.

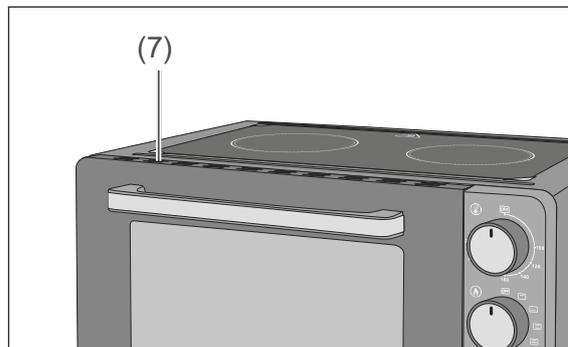


## Garspieß entnehmen



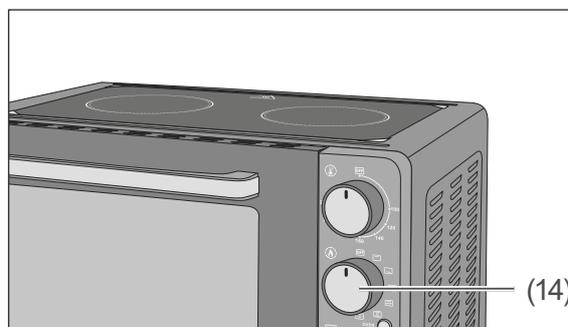
Zum späteren Entnehmen des Garspießes verwenden Sie bitte die Entnahmehilfe (6).

## Außenkühlgebläse und Wrasenabzug



Das Außenkühlgebläse kühlt die Backofendämpfe und Grillschwaden, die durch den Wrasenabzug (7) aus dem Backofen treten, und verhindert so, dass angrenzende Möbel zu heiß werden.

## Funktion wählen



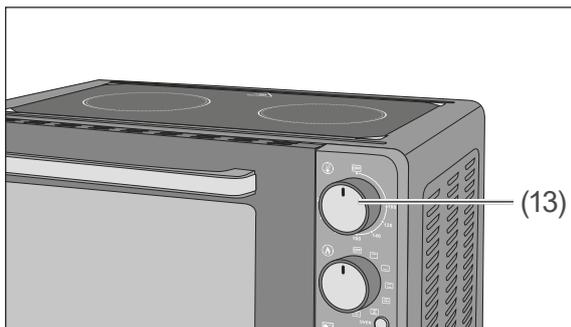
Funktion meint die Art der Beheizung. Welche Funktionen Ihnen Ihr Gerät bietet, entnehmen Sie bitte der Tabelle „Funktionen (Beheizungsarten)“.

Sie können die Funktion vor und während des Garens wählen:

- Drehen Sie den Funktionsregler (14) auf das gewünschte Symbol.

Funktionen (Beheizungsarten)	
Symbol	Bedeutung
	Backofenbetrieb ist ausgeschaltet.
	Oberhitze: Die Hitze wird nur oben erzeugt. Das Gebläse ist ausgeschaltet. Gut geeignet, um Braten und Aufläufen eine braune Kruste zu verleihen.
	Unterhitze: Die Hitze wird nur unten erzeugt. Das Gebläse ist ausgeschaltet. Gut geeignet, um dunkle und krosse Böden zu erhalten.
	Ober- und Unterhitze: Konventionelle Beheizungsart ohne Gebläse. Die Hitze kommt je nach Einschubhöhe stärker von unten oder von oben. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich. Siehe auch „Besonderheiten bei Ober- und Unterhitze“ auf Seite DE-21.
	Rotisserie-Betrieb I (Oberhitze mit Garspieß): Sie können mit dem mitgelieferten Garspieß z. B. Fleisch grillen oder braten.
	Ober- und Unterhitze mit Umluft: Die Hitze wird sowohl unten als auch oben erzeugt. Das Gebläse an der Garraumseite verteilt die Hitze gleichmäßig. Gut geeignet zum Backen und zur Zubereitung von Kurzgebratenem.
	Rotisserie-Betrieb II (Oberhitze plus Umluft mit Garspieß): Die Hitze wird noch gleichmäßiger auf das Grillgut verteilt.

## Temperatur regeln



Sie können die Temperatur vor und während des Garvorgangs stufenlos von 0–220 °C einstellen.

- Drehen Sie den Temperaturregler  (13) auf die gewünschte Temperatur. Der Backofen beginnt zu heizen.
- Zum Ausschalten des Backofens die beiden Regler  und  auf „OFF“ stellen.

 Das Öffnen der Backofentür hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb. Der Backofen heizt weiter.

## Garraumbeleuchtung

Die Beleuchtung schaltet ein, sobald der Backofen in Betrieb ist.

## Besonderheiten bei Ober- und Unterhitze

- Füllen Sie Kuchenteig nur zu  $\frac{2}{3}$  in die Backform, ansonsten läuft der Teig beim Backen über und tropft in den Backofen.
- Mit dunklem Backgeschirr gelingen Kuchen am besten.
- Wenn Sie einen Braten zubereiten, schieben Sie das Fleisch so hoch wie möglich in den Backofen. Sehr fettes Fleisch garen Sie am besten auf dem Gitterrost mit darunter eingeschobener Fettpfanne. Mageres Fleisch gelingt am besten direkt auf der Fettpfanne.

## Pflege und Wartung

---

### Kochplatten und Geräteoberflächen reinigen

#### WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Zum Reinigen der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreiniger benutzen. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen der Kochmulde geraten und einen Kurzschluss verursachen.

#### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Die Kochplatten heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß.

- Die Kochplatten vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

### Kochplatten reinigen

1. Nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen.
2. Eingetrocknete Speisereste trocken abreiben bzw. abbürsten.
3. Zur Pflege Kochfeldreiniger oder Nähmaschinenöl, jedoch kein Speiseöl verwenden.
4. Gründlich trocken reiben, um die Kochplatten vor Feuchtigkeit und Salz zu schützen.

### Herdoberfläche reinigen

- Lackierte Oberflächen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger reinigen.

### Backofen reinigen

#### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

- 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 die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören.

- Zum Reinigen keine scharfen, abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden.

### 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

- Reinigen Sie den Garraum und die Backblechträger möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Spülwasser.

## Zubehörteile reinigen

Es empfiehlt sich, den Gitterrost, die Fettpfanne, das Krümelblech, den Garspieß mit Klemmen, den Greifer und die Entnahmehilfe nach jeder Verwendung zu reinigen. Dadurch vermeiden Sie, dass Speisereste einbrennen.

1. Verwenden Sie warmes, spülmittelhaltiges Wasser.
2. Spülen Sie alle Zubehörteile mit klarem Wasser ab.
3. Reiben Sie alle Zubehörteile trocken.

## Fehlersuchtable

---

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

### WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen / Tipps
Gerät heizt nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose.
	Das Gerät bekommt keinen Strom.	Überprüfen Sie die Steckdose bzw. die Sicherung.

## Service

---

Bitte beachten!

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

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Mini-Backofen mit Kochplatten	HMO287BKB	79986248

## Allgemeiner Service

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

## Ersatzteile

### Kunden in Deutschland

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

Telefon: (057 32) 99 66 00

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

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

### Kunden in Österreich

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

# Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

## Abfallvermeidung

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

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

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

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

## Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein Neugerät der gleichen 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 cm<sup>2</sup> und auf Großgeräte, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt.

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

## Entsorgung

### Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

### Daten löschen nicht vergessen!

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

### Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

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



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

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

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

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

\*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

## Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



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

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

## Technische Daten

---

Warenzeichen	hanseatic
Gerätebezeichnung	Mini-Backofen mit Kochplatten
Modell	HMO287BKB
Bestellnummer	79986248
Bemessungsspannung	220–240 V~
Frequenz	50–60 Hz
Bemessungsaufnahme	3350 W
Volumen	28 l
Maximal-Temperatur	220 °C
Gerätemaße inkl. Tür (H × B × T)	332 × 480 × 407 mm
Gerätemaße (H × B × T)	332 × 480 × 367 mm

HMO287BKB



hanseatic

User manual

Mini oven with solid plates

Manual/version:  
2301\_01425\_EN-UK\_20231120  
Order no.: 79986248  
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 more information on installation and start-up from See EN-11.

Explanation of terms/symbols . . . . .	EN-3	Operating the oven . . . . .	EN-17
Explanation of terms . . . . .	EN-3	Requirements for safe use . . . . .	EN-17
Explanation of symbols . . . . .	EN-3	Handling the oven correctly . . . . .	EN-17
Safety . . . . .	EN-4	The right oven cookware . . . . .	EN-17
Intended use . . . . .	EN-4	Tips for saving energy . . . . .	EN-17
Safety notices . . . . .	EN-4	The crumb tray . . . . .	EN-18
Delivery . . . . .	EN-10	The oven rack, dripping	
Package contents . . . . .	EN-10	pan and gripper . . . . .	EN-18
Checking the package contents . . .	EN-10	The cooking spit and	
Start-up . . . . .	EN-11	removal tool . . . . .	EN-18
Moving and unpacking . . . . .	EN-11	External cooling fan and	
Cleaning . . . . .	EN-11	extraction hood . . . . .	EN-19
Airflow . . . . .	EN-11	Selecting a function . . . . .	EN-19
Connecting the appliance . . . . .	EN-11	Adjusting the temperature . . . . .	EN-20
Heating the solid plates and		Cooking compartment light . . . . .	EN-20
oven empty . . . . .	EN-12	Special features of top and	
Appliance parts and control		bottom heat . . . . .	EN-20
elements . . . . .	EN-13	Care and maintenance . . . . .	EN-21
Operating the hob . . . . .	EN-15	Cleaning solid plates and	
Before getting started . . . . .	EN-15	appliance surfaces . . . . .	EN-21
The right cookware . . . . .	EN-15	Cleaning the oven . . . . .	EN-21
Tips for saving energy . . . . .	EN-15	Troubleshooting table . . . . .	EN-23
Solid plates and controllers . . . . .	EN-15	Service . . . . .	EN-24
Heat settings . . . . .	EN-16	Advice, complaints and orders . . .	EN-24
		Repairs and spare parts . . . . .	EN-24
		Waste prevention, free return	
		and disposal . . . . .	EN-25
		Waste prevention . . . . .	EN-25
		Free return of old electrical	
		appliances . . . . .	EN-25
		Disposal . . . . .	EN-25
		Packaging . . . . .	EN-26
		Technical specifications . . . . .	EN-27

## Explanation of terms/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 symbols can be found in this user manual and/or on the appliance:



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 is not suitable for defrosting frozen food. The oven should not be used to defrost raw meat, poultry or fish.

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

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

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

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

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

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

Do not make any technical changes to the appliance.

The appliance may not be built in to a cupboard. Installing the appliance directly under a worktop or cupboard is not allowed.

The feet of the appliance may not be removed. Do not use the appliance near or beneath curtains, wall cabinets or other flammable materials.

Place the appliance on a heat-resistant, splash-proof surface. Never place the appliance on hot surfaces (e.g. hotplates) or near open gas flames.

## Safety notices

In this chapter you will find general safety notices which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the following chapters.

### Risks to children and certain groups of individuals

#### WARNING

**Risk of suffocation for children!**  
Children can become entangled in the packaging film or swallow small parts and suffocate.

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

#### CAUTION

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

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

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

### CAUTION

Risk of injury for children!

Children can injure themselves if they play over, on or near the hob.

- Do not store items that could be of interest to children in the storage space above or behind the hob. Children could be encouraged to climb onto the hob.
- Do not leave pot/pan handles sticking out over the edge of the worktop; this ensures children cannot reach up and pull down the cookware.

## Risks in handling household electrical appliances

### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to use the appliance, if it
  - shows visible signs of damage (e.g. the mains cord is defective),
  - starts smoking or there is a smell of burning,
  - makes unfamiliar noises.

In such cases, remove the mains plug from the socket or unscrew/isolate the fuse and contact our service department (see “Service” on Page EN-24).

- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected

to a socket with a protective conductor that has been installed properly. When connecting the appliance, make sure that the voltage is correct. More detailed information about this can be found on the type plate.

- To disconnect this appliance from the power supply, pull the mains plug out of the socket. The appliance must, therefore, be connected to an easily accessible socket so that it can be quickly disconnected from the power supply in the event of malfunction.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary (see “Service” on Page EN-24).
- Do not kink or pinch the mains cable or lay it over sharp edges.
- Lay out the mains cable in such a way that it does not become a trip hazard.
- Do not extend or modify the mains cable.
- Keep the supply cord away from naked flames and hot surfaces.
- Always pull on the mains plug and not the mains cable.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- Never immerse the mains cable or plug in water or any other liquids.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Independent or improper repairs made to the appliance may cause damage to property and personal injury; any liability and warranty claims will be forfeited. Never try to repair the appliance yourself.
- Inspections and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists. Please contact our service department if necessary (see “Service” on Page EN-24).
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs.
- Never open the housing.
- In the event of a fault as well as before extensive cleaning pull out the mains plug or isolate/unscrew the fuse.
- Do not put any objects in or through the housing openings, and ensure that children cannot insert any objects into them.
- Check the appliance regularly for damage.

### Safety when handling heat-generating appliances

#### CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.

#### CAUTION

Fire hazard!

Improper handling when operating the appliance can lead to fire.

- Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- Note that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- 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 because these objects may become hot and catch fire.
- The appliance must not be operated near hot gas or electric flames.
- If a fire starts, immediately set all control dials to “0” or “OFF” and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation “F” or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service Centre.

### Protecting food

#### CAUTION

Health hazard!

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

- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.

- Particularly with poultry and dishes containing fresh egg, and when warming up meals, ensure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).

#### CAUTION

Health hazard!

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

- 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 acrylamides.

### Safely using the hob/cooktop

#### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner or pressure cleaner to clean the hob. Steam could get through cracks into live electrical components of the hob and cause short-circuiting.

#### CAUTION

Risk of burns!

The solid plates get very hot during operation and will remain hot after they are switched off.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- Allow the solid plates to cool completely before cleaning.

#### CAUTION

Fire hazard!

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Always switch the hob off completely after cooking.

 NOTICE

Risk of damage to property!  
Improper use may damage the appliance or cooking utensils.

- The cooking zones may become damaged if they are operated without cookware or with empty cookware.
- Although fire-proof glass dishes are also suitable for the solid plates, they are poor heat conductors. Larger glass containers may also suffer thermal stress, leading to breakage.
- Wipe the solid plate and the base of the pots prior to use to wipe away any dirt which may cause scratches.
- Do not use any aluminium foil or plastic containers to cook on the solid plates as they can melt.
- Use the hob as a work surface or somewhere to place objects only once the solid plates have completely cooled off. Otherwise, materials sensitive to heat (e.g. plastic dishes) could become damaged.

### Using the oven safely

 WARNING

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

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

 CAUTION

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

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

 CAUTION

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

- Particular care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- When opening the oven door, stand to the side of the oven and as far away as possible.
- Allow the oven to cool down completely before cleaning.
- Never pour water directly into the hot oven. The steam can cause scalding and damage the enamel.
- Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.

 CAUTION

Fire hazard!

Insufficient air circulation can lead to overheating.

- Never cover or obstruct the appliance's openings.

 CAUTION

Fire hazard!

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

- Do not cover cakes or roasts being cooked in the oven with baking parchment.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the oven unattended. The food may spontaneously ignite.
- Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven. If the appliance is switched on unintentionally, they may deform or ignite.
- Do not use the oven for storage purposes.
- Never use the oven to heat rooms.
- If a fire breaks out in the oven, keep the oven door closed and switch off the oven. Once the fire has been extinguished, have the oven checked by our Service Centre.

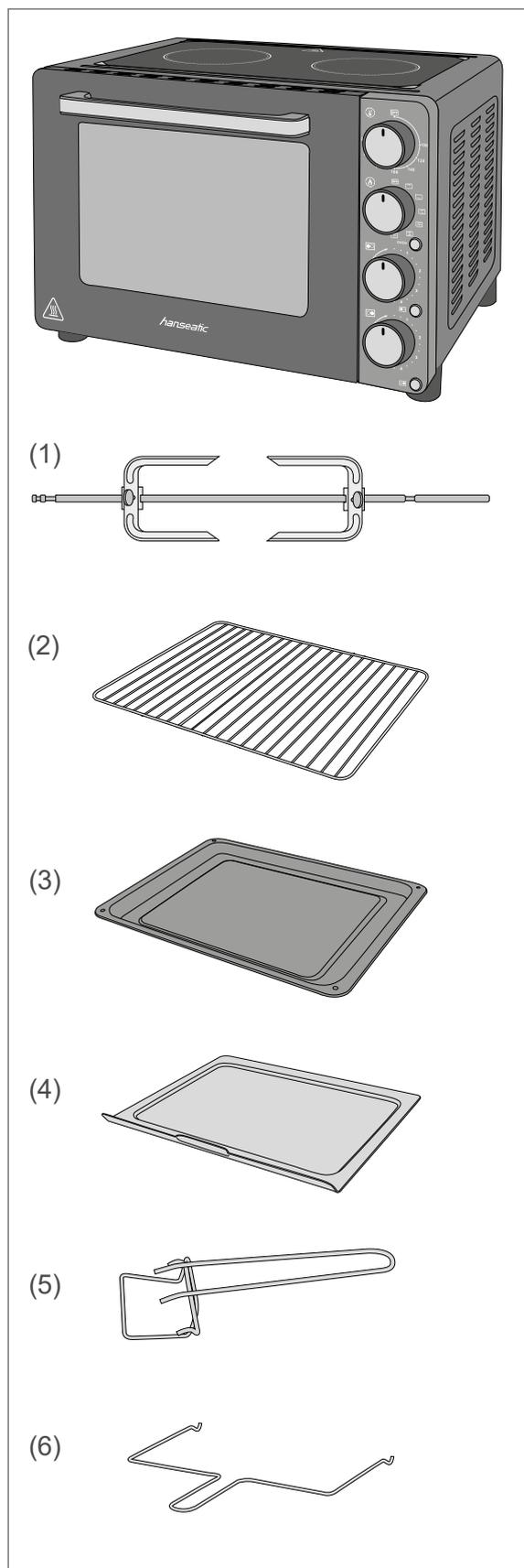
 NOTICE

Risk of damage to property!

Improper use may damage the oven or cooking utensils.

- Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- When cleaning the cooking compartment, do not use steel wool, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners. They can damage the surface. High-pressure cleaners can cause a short circuit.
- Note that a steam cleaner is not to be used.
- Remove the plug from the socket before cleaning the oven.
- The temperature of the oven door and the exterior surface can get very high while the appliance is in operation.

## Delivery



### Package contents

The package contents consist of a mini oven with two solid plates

- (1) Cooking spit with 2 cooking spit forks, 1×
- (2) Oven rack, 1×
- (3) Dripping pan, 1×
- (4) Crumb tray, 1×
- (5) Gripper for the oven rack and dripping pan, 1×
- (6) Removal tool for the cooking spit, 1×
- User manual, 1×

### Checking the package contents

1. Check that the delivery is complete.
2. Check whether the appliance was damaged during transit.
3. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our Service department.

#### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Never use a damaged appliance.

## Start-up

### Moving and unpacking

#### ⚠ CAUTION

Risk of injury!

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

- Get another person to help with moving and installation.
- Use any available carrying devices.

#### ! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may result in damage.

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

1. Carefully unpack the appliance and remove all packaging, plastic moulding, adhesive strips and foam padding from the inside, outside and back of the appliance.
2. If you have sufficient space, we recommend keeping the packaging, at least during the warranty period.

### Cleaning

Thoroughly clean the mini oven as described in the following sections before using it for the first time:

- “Cleaning solid plates and appliance surfaces” on Page EN-21
- “Cleaning the oven” on Page EN-21.

### Airflow

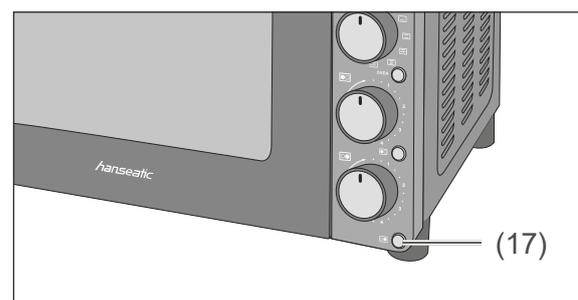
Sufficient airflow must be ensured. In order to do this, the following distances must be kept to walls:

right: 12 cm  
back: 12 cm  
top: 30 cm

- The appliance may not be built into a cupboard.
- Installing the appliance directly under a worktop or cupboard is not allowed.
- The feet of the appliance may not be removed.
- Do not use the appliance near or beneath curtains, wall cabinets or other flammable materials.
- Place the appliance on a heat-resistant, splash-proof surface.
- Never place the appliance on hot surfaces (e.g. hotplates) or near open gas flames.

### Connecting the appliance

1. Position the mini oven close to a freely accessible earthed wall socket.



2. Plug the mini oven into a properly installed earthed wall socket.  
The “POWER” LED (17) illuminates to indicate that the appliance is ready for operation.

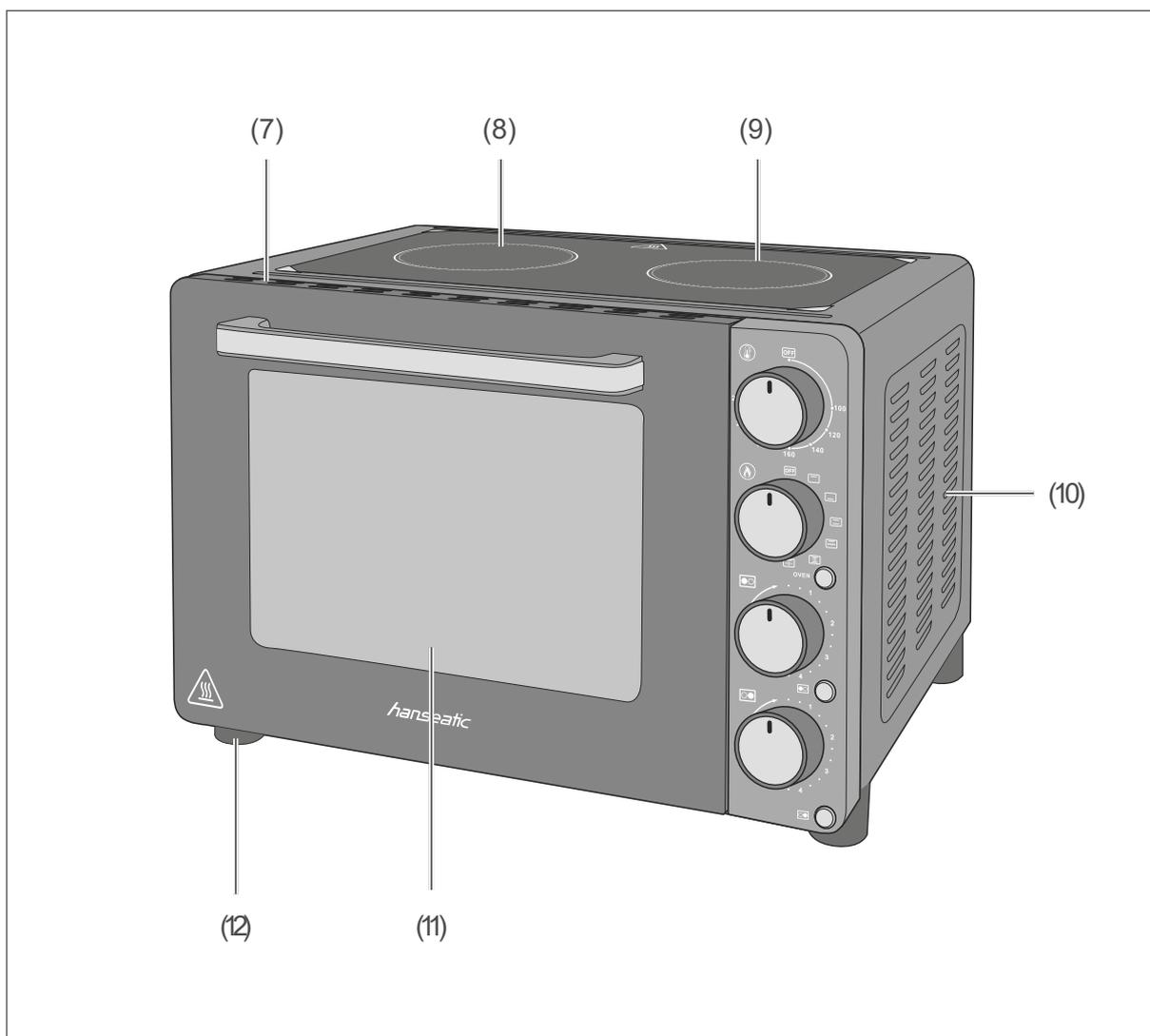
## Heating the solid plates and oven empty

Before using the appliance the first time, it must be heated up empty in order to remove production-related residues from the heating elements.

During this process, make sure there is enough ventilation, for example, by opening a window. It is normal for a light odour and smoke to develop that will then disappear shortly thereafter.

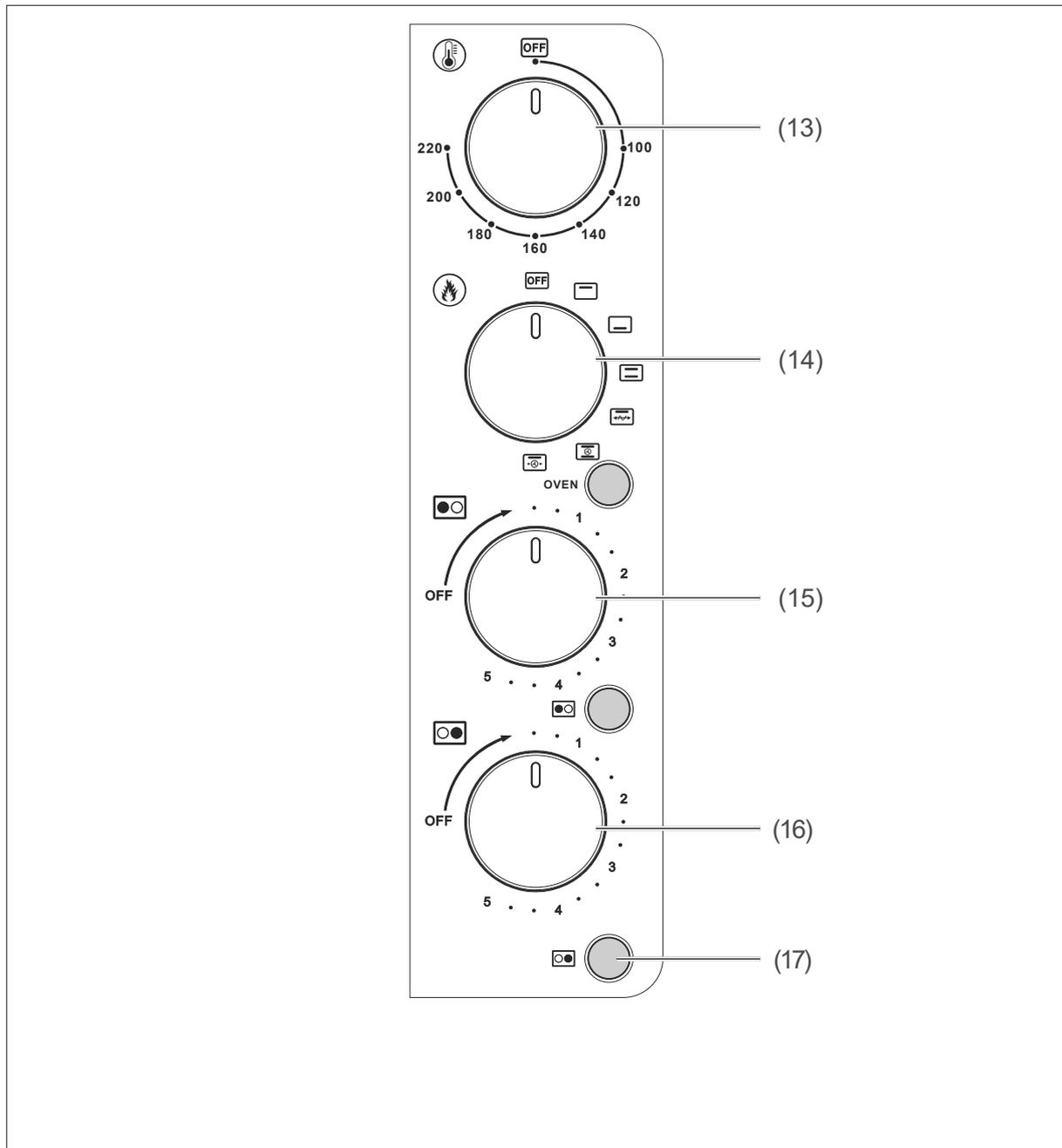
- Set the solid plates to the highest level and let them heat up for approx. 3 minutes.  
See Chapter “Operating the hob” on Page EN-15 for instructions.
- Let the oven heat up for 15 minutes with top and bottom heat at 220 °C.  
See Chapter “Operating the oven” on Page EN-17 for instructions.

## Appliance parts and control elements



- (7) Extraction hood
- (8) Large solid plate
- (9) Small solid plate

- (10) Ventilation grille
- (11) Cooking chamber door
- (12) Standing foot



- (13)  Temperature controller (set oven temperature)
- (14)  Function controller (select oven function/heating type)
- (15)  Power level controller (set solid plate power level, left)
- (16)  Power level controller (set solid plate power level, right)
- (17) **POWER**  "POWER" LED (illuminates as soon as the appliance is powered)

## Operating the hob

### Before getting started

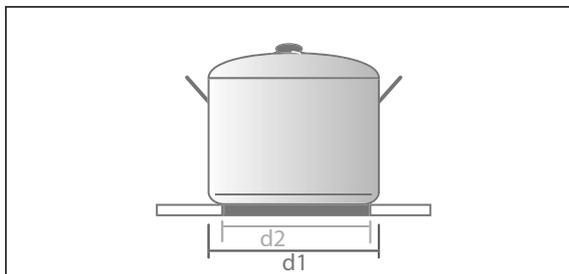
- Read the “Safety notices” chapter.
- Set up and connect the appliance as described in chapter “Start-up” on Page EN-11.

### The right cookware

#### ! NOTICE

Risk of damage to property!  
Improper use may damage the appliance or cooking utensils.

- The solid plates may become damaged if they are operated without cookware or with empty cookware.



The best thing to use is cookware for electric hobs

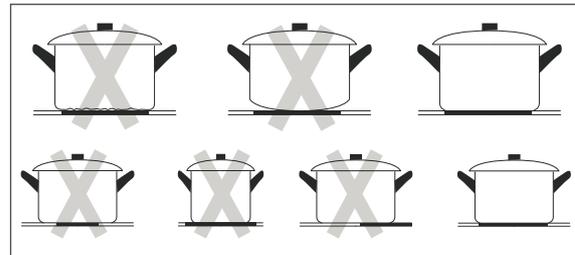
- that matches the size of the solid plates. The diameter  $d_1$  is always given as the size of the pot or pan. Base diameter  $d_2$  is always around 2 cm smaller.
- with sufficient base thickness (e.g. enamelled steel pans with a thickness of 2–3 mm and stainless steel pans with a thickness of 4–6 mm).
- Use only pots with clean and dry bases. This will prevent damage to the solid plates.

Energy- and time-saving pressure

- cookers are also well-suited. The relatively high purchase costs are quickly saved again.
- Steel pots and pans as well as coated and uncoated aluminium cookware with a thick base. However, coated cookware may not be overheated or scratched.

You should not use:

- Indented or battered pans
- Pans with a rough base
- Pans with a curved base
- Coated cookware that is scratched inside.

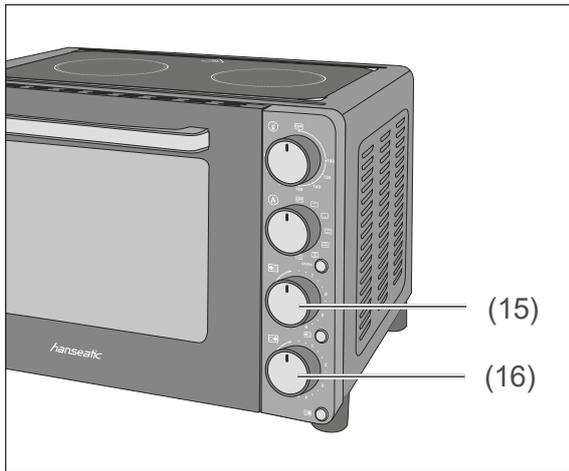


### Tips for saving energy

- When cooking, always leave the lid on the saucepan wherever possible. Liquids can be brought to the boil more quickly with the lid on than without.
- Only ever use high-quality, new saucepans and pans. They lie flat on the solid plate and therefore conduct energy more easily than cookware with a warped or dented base.
- Turn the heat level down in time and continue to cook at the lowest possible setting.
- Always use pressure cooking saucepans whenever possible. This will halve the cooking process and you will save a lot of energy.
- Only use as much water as you really need to cook the food. A lot of energy is required to warm up water.

## Solid plates and controllers

The cast hob has a large solid plate on the left (max. 1000 W) and a small solid plate on the right (max. 500 W).



Every solid plate has its own power level controller  (15) and  (16). The solid plates can also be used independently of the oven.

- Turn the power level controller to the desired level of heat as needed: from gentle simmering to rapid bubbling. The heat settings (0–5) can be seen next the power level controller. The solid plate starts to heat up.
- Turn the power level controller to OFF.

## Heat settings

Controller position	Use/Examples
1–2	Boiling most dishes, for soups and vegetables
3–4	Normal baking/roasting (e.g. roast potatoes)
5	Searing and parboiling, for potatoes, braised meat

The settings are only meant as a guide. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that are best for you.

## Operating the oven

---

### Requirements for safe use

- Read the “Safety notices” chapter.
- Set up and connect the appliance as described in chapter “Start-up” on Page EN-11.

### Handling the oven correctly

#### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Do not operate or continue to operate the appliance if the oven door does not close properly.

#### CAUTION

Fire hazard!

Improper handling when operating the appliance can lead to fire.

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

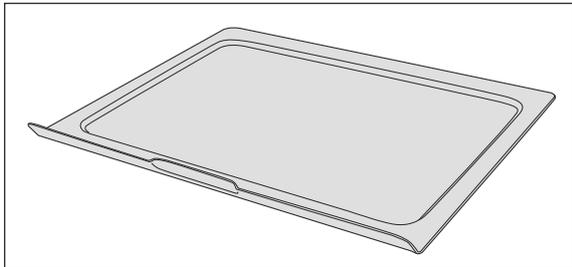
### The right oven cookware

- 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 metals which have been painted black, as these allow cakes to brown nicely.
- Good results can also be achieved with coated or non-coated aluminium trays.

### Tips for saving energy

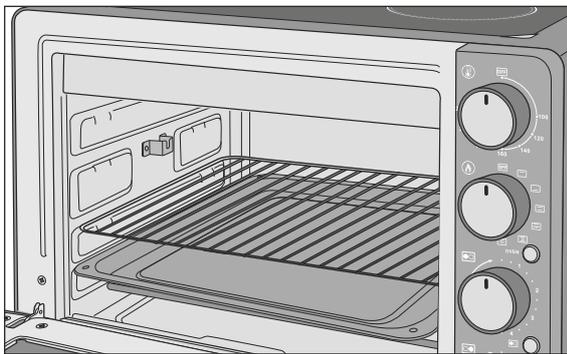
- Preheat the oven only if it is called for in the recipe or stipulated in the cooking tables provided.
- Use the darkest possible bakeware because it absorbs heat very well.
- Avoid frequently opening the oven door during cooking, baking or roasting.
- Bake several cakes one after the other while the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

## The crumb tray

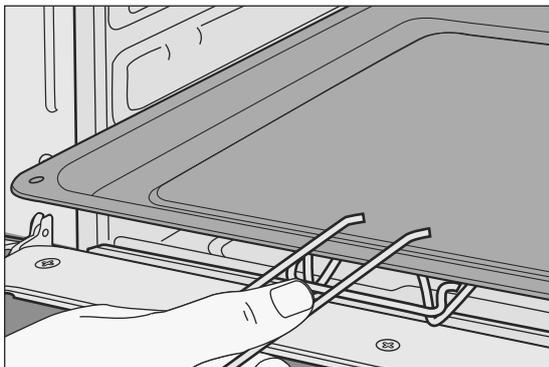


When you use the crumb tray (4), always slide it under the lower heating element with the flat side directed toward the back.

## The oven rack, dripping pan and gripper



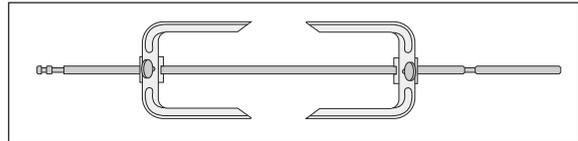
The oven rack's (2) height depends on whether you wish to cook, grill or bake. The dripping pan (3) prevents the cooking compartment from becoming dirty.



In order to remove the oven rack or dripping pan later on, please use the supplied removal tool (5).

## The cooking spit and removal tool

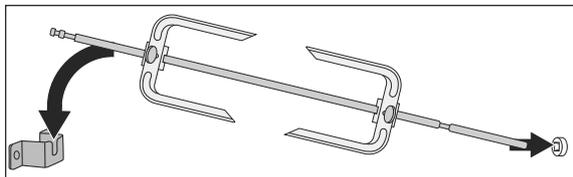
### Using the cooking spit



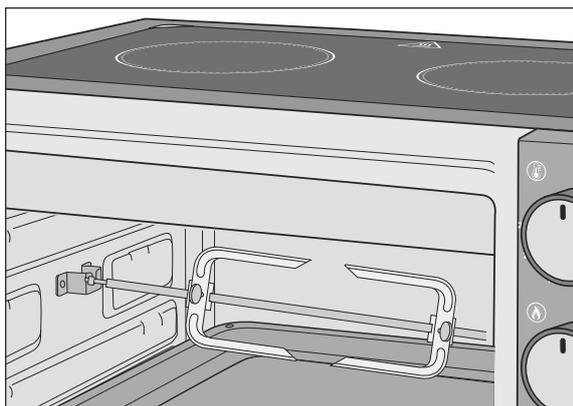
Make sure that food on the cooking spit (1) is not too big so that it does not touch the heating elements, and the cooking spit grooves are kept free.

1. First insert the dripping pan. This keeps the oven cooking compartment clean.
2. Spread a little oil on the cooking spit.
3. Slide one of the clamps onto the cooking spit so that the clamp's tips point inward.
4. Put the food to be grilled on the cooking spit.
5. Put the second clamp on the cooking spit. The clamp's tips should also point inward.
6. Position the food in the middle of the cooking spit.
7. Push the clamps as far as possible into the food and lock the clamps into place with the clamping screws.
8. Make sure that the grooves are kept free.
9. Use a cloth to wipe the ends of the cooking spit.

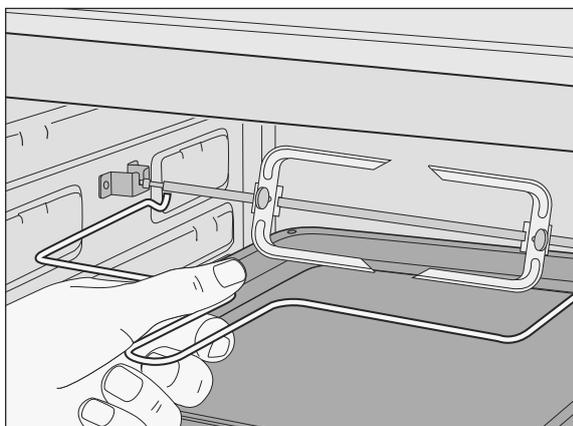
## Inserting the cooking spit



1. Insert the cooking spit's right end into the drive sleeve on the right-hand side of the cooking compartment.
2. Place the small outer groove at the other end of the cooking spit on the holder on the left-hand side of the cooking compartment. Ensure that the cooking spit's outer groove is inserted into the slot provided in the holder.

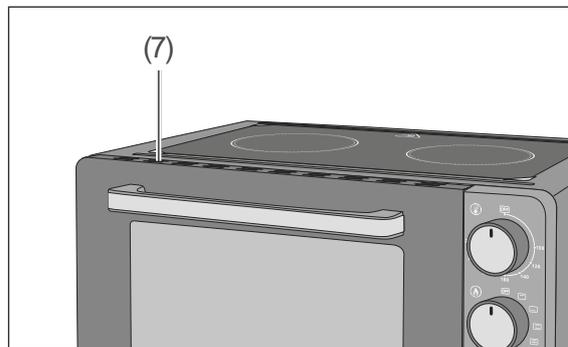


## Removing the cooking spit



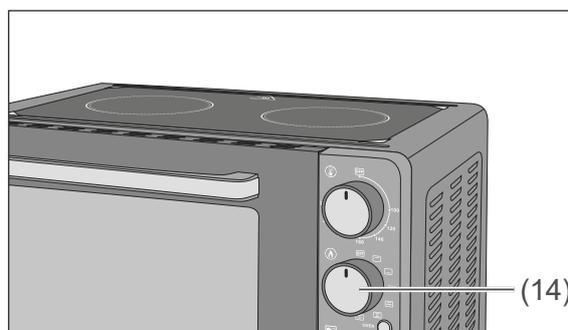
Please use the removal tool (6) to remove the cooking spit later on.

## External cooling fan and extraction hood



The external cooling fan cools down the steam and vapour that exit the oven through the extraction hood (7) and prevents adjacent units from becoming too hot.

## Selecting a function



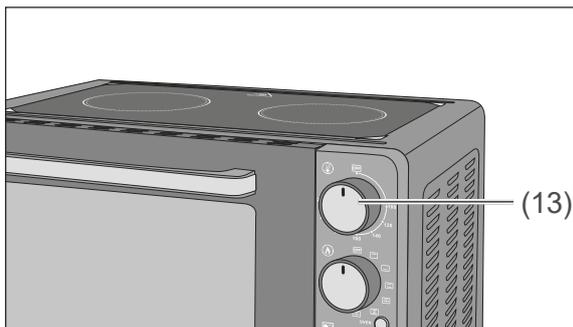
Function describes the method of heating. Refer to the table "Functions (heating methods)" to see what functions your appliance is capable of.

You can select the function before and during cooking:

- Turn the function controller (14) to the desired symbol.

Functions (heating methods)	
Symbol	Meaning
	Baking oven operation is switched off.
	Top heat: Heat is only generated above. The fan is switched off. Suitable for browning and crisping roasts and casseroles.
	Bottom heat: Heat is only generated below. The fan is switched off. This setting is suited for achieving dark and crispy bases.
	Top and bottom heat: Conventional heating without fan. The heat is more intense from the top or bottom, depending on the shelf height. Baking and roasting is only possible on one shelf level. See also "Special features of top and bottom heat" on Page EN-20.
	Rotisserie operation I (top heat with cooking spit): You can grill or roast food such as meat with the supplied cooking spit.
	Top and bottom heat with convection: Heat is generated both at the top and bottom. The fan on the cooking compartment side evenly distributes heat. Well suited for baking and for preparing flash-roast dishes.
	Rotisserie operation II (top heat and convection with cooking spit): The heat is distributed even more evenly to the food being grilled.

## Adjusting the temperature



The temperature can be continuously adjusted from 0 to 220 °C before and during the cooking process.

- Turn the temperature controller  (13) to the desired temperature.  
The oven will begin to heat up.
- Set both controllers  and  to "OFF" in order to switch off the oven.

 Opening the oven door has no impact on the oven's operation. The oven will continue to heat.

## Cooking compartment light

The lighting will switch on as soon as the oven is operating.

## Special features of top and bottom heat

- Fill the cake mixture only  $\frac{2}{3}$  of the way up the baking tin; otherwise, it will overflow and drip into the oven when baking.
- The best results for cakes are achieved with dark ovenware.
- When roasting, place the meat on the highest shelf in the oven. Very fatty meat is best cooked on the oven rack with the dripping pan inserted underneath. Lean meat is best cooked directly in the dripping pan.

## Care and maintenance

---

### Cleaning solid plates and appliance surfaces

#### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Do not use a steam cleaner or pressure cleaner to clean the hob. Steam could get through cracks into live electrical components of the hob and cause short-circuiting.

#### CAUTION

Risk of burns!

The solid plates get very hot during operation and will remain hot after they are switched off.

- Allow the solid plates to cool completely before cleaning.

### Cleaning the solid plates

1. After cooling, thoroughly clean with warm water and some washing-up liquid or all-purpose cleaner.
2. Wipe or brush off dried-on food.
3. Clean with a hob cleaner or sewing machine oil; do not use cooking oil.
4. Thoroughly dry to protect the solid plates from moisture and salt.

### Cleaning the cooker surface

- Thoroughly clean painted surfaces with warm water and some washing-up liquid or all-purpose cleaner.

### Cleaning the oven

#### CAUTION

Risk of burns!

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

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

#### NOTICE

Risk of damage to property!

Improper cleaning can damage the surface and destroy the glass.

- 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.

### 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

- Clean the cooking compartment and baking tray guides after every use, if possible, and rinse with warm clean water.

## Cleaning the accessories

We recommend cleaning the oven rack, the dripping pan, the crumb tray, the cooking spit with clamps, the gripper and the removal tool after every use. This will prevent food particles from burning on.

1. Use warm water with washing-up liquid in it.
2. Rinse all accessories with clean water.
3. Wipe dry all accessories.

## 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 attempt to repair the appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.

Problem	Possible causes	Solutions / tips
Appliance does not heat up.	The appliance is not connected to the mains.	Connect the mains plug to a properly installed socket.
	The appliance is not drawing any power.	Check the socket or the fuse.

## Service

---

Please note!

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic mini oven with solid plates	HMO287BKB	79986248

## General customer service

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

## Spare parts

### Customers in Germany

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

Phone: (057 32) 99 66 00

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

Email: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

### Customers in Austria

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

## Waste prevention, free return and disposal

### Waste prevention

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

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

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

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

### Free return of old electrical appliances

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

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

### Disposal

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



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

\*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

## Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



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

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

## Technical specifications

---

Brand name	hanseatic
Name of appliance	Mini oven with solid plates
Model	HMO287BKB
Order number	79986248
Rated voltage	220–240 V~
Frequency	50–60 Hz
Rated wattage	3,350 W
Volumes	28 l
Maximum temperature	220 °C
Appliance dimensions incl. door (H x W x D)	332 × 480 × 407 mm
Appliance dimensions (H x W x D)	332× 480 × 367 mm