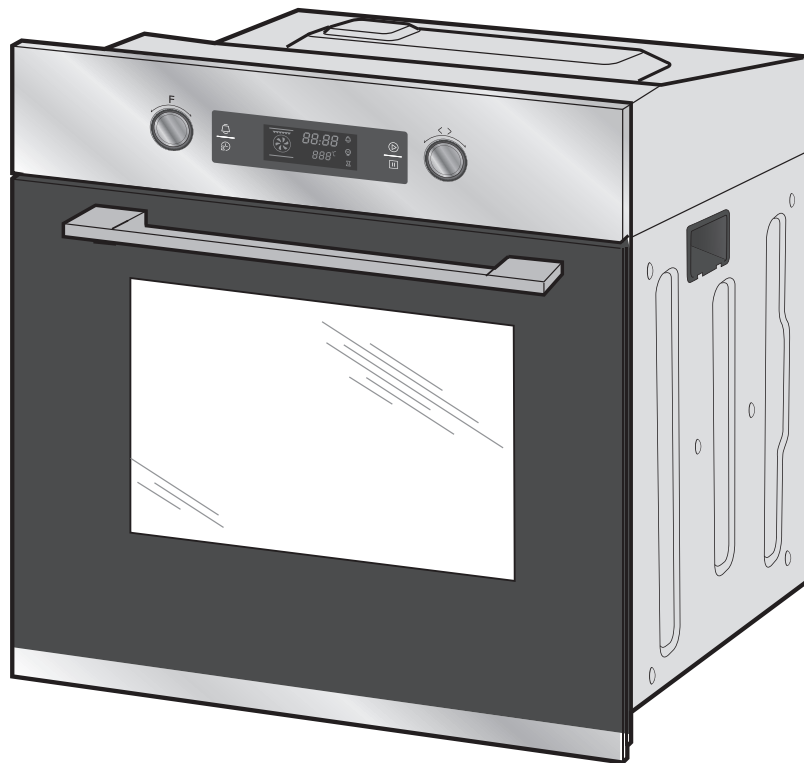


65M90E3-E11B200



**hanseatic**

## Gebrauchsanleitung

## Einbaubackofen

Anleitung/Version:  
2001-00581 DE 20200810  
Bestell-Nr.: 7605 4329  
Nachdruck, auch auszugsweise,  
nicht gestattet!

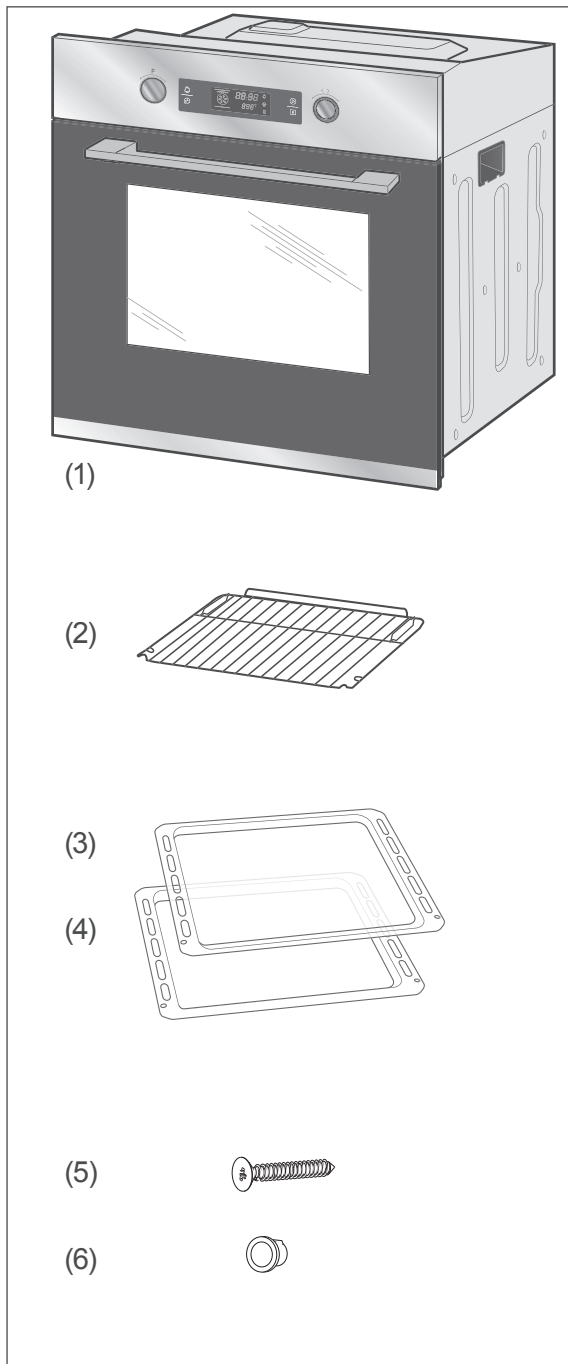
## Inhaltsverzeichnis

Lieferung . . . . .	3	Backofen reinigen . . . . .	22
Lieferumfang . . . . .	3	Grundreinigung . . . . .	22
Lieferung kontrollieren . . . . .	3	Gehäuseoberflächen reinigen . . . . .	22
Bedienelemente und Geräteteile . . . . .	4	Garraum reinigen . . . . .	22
Sicherheit . . . . .	5	Dampfreinigung . . . . .	22
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . . . .	5	Backblechträger und	
Begriffs-/Symbolerklärung . . . . .	5	Teleskopschienen reinigen . . . . .	23
Sicherheitshinweise . . . . .	6	Backofentür reinigen . . . . .	24
Der Backofen . . . . .	12	Glasscheiben ausbauen,	
Bevor Sie beginnen . . . . .	12	reinigen und einbauen . . . . .	24
Richtiger Umgang mit dem Ofen . . . . .	12	Leuchtmittel der Backofen-	
Versenkbarer Drehregler . . . . .	12	beleuchtung auswechseln . . . . .	26
Das richtige Backofen-Geschirr . . . . .	12	Einbau . . . . .	27
Grillrost, Backblech und Fettpfanne . . . . .	13	Transportieren und Auspacken . . . . .	27
Backblechträger		Backofen einbauen . . . . .	27
mit Teleskopschienen . . . . .	13	Backofen anschließen . . . . .	29
Außenkühlgebläse/Wrasenabzug . . . . .	13	Backofen einsetzen . . . . .	29
Signaltöne . . . . .	13	Fehlersuchtable . . . . .	30
Funktionen/Beheizungsarten wählen . . . . .	14	Unser Service . . . . .	31
Garvorgang beginnen . . . . .	15	Beratung, Bestellung	
Garvorgang unterbrechen/beenden . . . . .	15	und Reklamation . . . . .	31
Auftauen . . . . .	16	Reparaturen und Ersatzteile . . . . .	31
Garraumbeleuchtung . . . . .	16	Umweltschutz . . . . .	32
Besonderheiten beim Ansetzen		Elektro-Altgeräte	
von Hefeteig . . . . .	17	umweltgerecht entsorgen . . . . .	32
Sicherungsverriegelung/		Verpackung . . . . .	32
Kindersicherung . . . . .	17	Verpackungstipps . . . . .	32
Standby-Modus . . . . .	17	Produktdatenblatt gemäß	
Energiespar-Modus . . . . .	18	VO (EU) Nr. 65/2014 . . . . .	33
Tipps zum Energiesparen . . . . .	18	Produktinformationen gemäß	
Die Uhr . . . . .	19	VO (EU) Nr. 66/2014 . . . . .	34
Uhrzeit einstellen . . . . .	19	Technische Daten . . . . .	35
Startzeit einstellen . . . . .	19		
Countdown-Timer/Kurzzeitwecker . . . . .	20		
Tabelle Prüfgerichte . . . . .	21		



Informationen zum Aufstellen  
zum Einbau und zur Installation  
finden Sie ab Seite 27.

## Lieferung



### Lieferumfang

- (1) 1× Einbaubackofen
- (2) 1× Grillrost
- (3) 1× Backblech
- (4) 1× Fettpfanne

#### Montagematerial

- (5) 2× Schraube
- (6) 2× Abstandhalter

#### Zubehör:

- 1× Gebrauchsanleitung
- 1× Broschüre „Backen - Braten - Garen“

### Lieferung kontrollieren

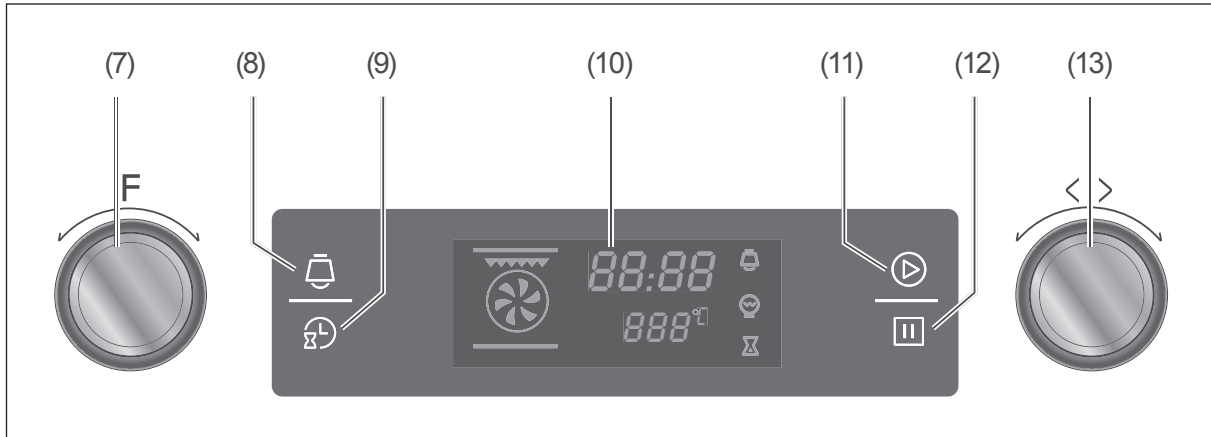
1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es dort aus (siehe „Einbau“ auf Seite 27).
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Unser Service“ auf Seite 31).

#### **! WARNUNG!**

**Stromschlaggefahr!**

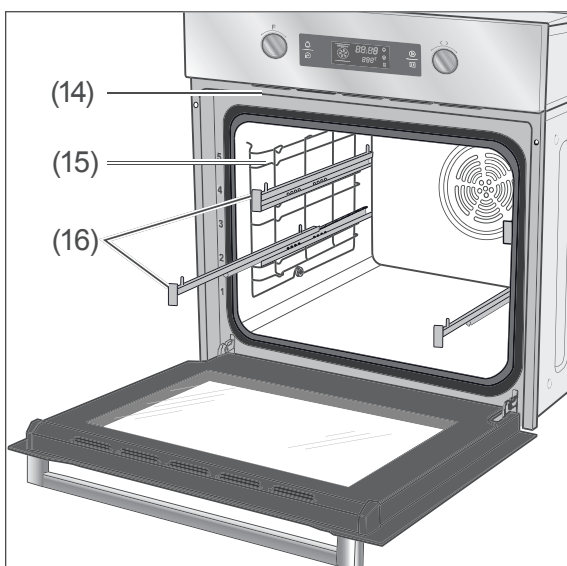
Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

## Bedienelemente und Geräteteile



### Bedienblende

- |      |  |      |  |
|------|--|------|--|
| (7)  | Funktionsregler                              | (11) | ▶ Start Sensor, zum Bestätigen von Eingaben und Starten des Gar- bzw. Backvorgangs |
| (8)  | 🔔 Countdown-Timer/Kurzzeitwecker Sensor      | (12) | ⏸ Stop Sensor, Pause/Ende  |
| (9)  | 🕒 Uhrzeit Sensor, zum Einstellen der Uhrzeit | (13) | Temperaturregler, zum Einstellen der Temperatur                                    |
| (10) | Display/Uhr                                  |      |  |



### Backofen

- |      |                       |
|------|-----------------------|
| (14) | Wrasenabzug (Lüftung) |
| (15) | Backblechträger       |
| (16) | Teleskopschienen      |

## Sicherheit



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.

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Einbaubackofen ist zum 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.

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

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder sogar Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

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

Die Backofentür darf nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwendet werden.

### Begriffs-/Symbolerklärung

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.



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.



Heiße Oberfläche

## Sicherheitshinweise

In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter stets beachten müssen. Beachten Sie zusätzlich die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln zu Bedienung, Einbau, Installation etc.

### 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 weiter betreiben, wenn es
  - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
  - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
  - ungewohnte Geräusche erzeugt.

In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe Seite 31).

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1 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.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung ge-

mäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

- Falls der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Vor dem Anschluss des Geräts die betreffenden Stromkreise ausschalten (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen).
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem bestimmt.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Netzkabel/Netzstecker
  - Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
  - Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
  - Netzkabel nicht verlängern oder verändern.
  - Netzkabel und Netzstecker von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
  - Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.

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

### Risiken für Kinder

#### Erstickungsgefahr!

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen. Diese können sich darin verfangen oder ersticken.
- Kinder daran hindern, Kleinteile vom Gerät abzuziehen oder aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.

### Risiken für bestimmte Personengruppen

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder)!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

## Risiken im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

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

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

#### Brandgefahr!

- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Im Brandfall sofort alle Schalter/Taster/Sensoren auf Null drehen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.

#### 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 (z. B. Salmonellen) vollständig abgetötet werden.



## Risiken im Umgang mit Backöfen

### VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

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

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofenbetrieb auftauen.
- Vermeiden Sie jeden Körperkontakt.
- Schütten Sie das Tauwasser weg. Benutzen Sie es für nichts anderes.
- Reinigen Sie das benutzte Geschirr sehr gründlich.

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.

Kipp- und Verletzungsgefahr!

Wird die offene Gerätetür mit einem schweren Gewicht belastet, kann das Gerät nach vorne kippen. Es besteht Verletzungsgefahr durch herunterfallende Gegenstände.

- Gerätetür daher nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.

### HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

- Die Gerätetür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen!
- 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 auch keine Stahlschwämme, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

### Spezielle Risiken bei Backofenbetrieb

#### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

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

- Den Backofen während des Grillens oder der Pyrolyse nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!
- Den Backofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wasser nie direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.
- Backofen-Beleuchtung:
  - Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen Schlag zu vermeiden.
  - Zunächst den Backofen ausschalten, dann die Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
  - Glühlampe erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.

#### Brandgefahr!

- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Keinesfalls die Öffnungen des Ventilators bedecken. Das Gerät kann überhitzen.

- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Wenn das Kühlgebläse 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 in diesem Fall sofort aus, öffnen Sie die Backofentür, und benutzen Sie das Gerät nicht mehr!
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Backofen nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Bei Feuer im Backofen: Backofentür geschlossen halten! Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe Seite 31).

 HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Backofen kann zu Beschädigung oder zu Explosionen führen.

- Bleche oder Alufolie nicht direkt auf den Garraumboden stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.
- Stellen Sie beim Einkochen nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne, dass sie sich nicht berühren. Die Gläser können platzen.
- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Soll das Gerät mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Den Backofen nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Geräts zu tragen.

Risiken bei Backofenbetrieb mit Zeitschaltuhr

 VORSICHT

Brandgefahr!

- Vor dem Start des Zeitschaltuhrbetriebs alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Im Zeitschaltuhrbetrieb niemals unbeaufsichtigt grillen!
- Den Backofen während des Zeitschaltuhrbetriebs überwachen, um ein Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen entzünden können.

## Der Backofen

### Bevor Sie beginnen

1. Lesen Sie das Kapitel „Sicherheit“ ab Seite 5.
2. Bereiten Sie das Gerät vor, wie im Kapitel „Einbau“ ab Seite 27 beschrieben.
3. Entfernen Sie alle vorhandenen Styropor-, Papp- und Kunststoffsicherungssteile aus dem Backofen und von den Backblechen.
4. Ziehen Sie alle Schutzfolien ab.
5. Stellen Sie die Uhrzeit ein (siehe „Uhrzeit einstellen“ auf Seite 19).
6. Führen Sie eine Grundreinigung durch (siehe „Grundreinigung“ auf Seite 22).

### Richtiger Umgang mit dem Ofen

#### ⚠ VORSICHT!

#### Brandgefahr!

- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Bei defektem Außenkühlgebläse den Backofen ausschalten und nicht mehr benutzen. Die Backofentür öffnen und unseren Service verständigen (siehe „Unser Service“ auf Seite 31).
- 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 (siehe Seite 31).

#### ! 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.

### Versenkbarer Drehregler

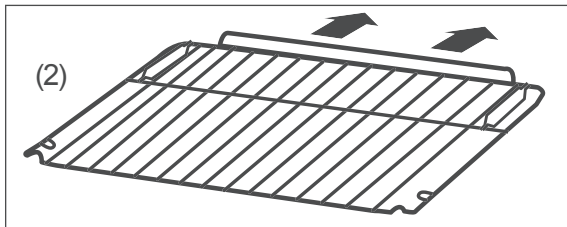


Zum Schutz vor heißen Dämpfen während des Betriebs und Verschmutzungen lassen sich der Funktionsregler (7) und der Temperaturregler (13) versenken.

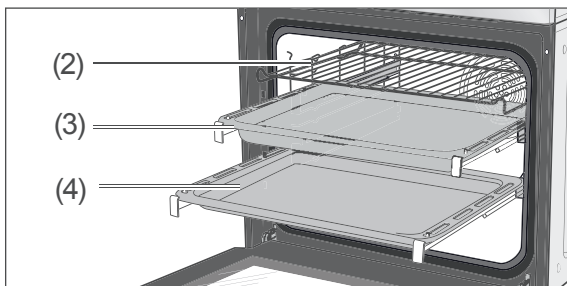
### Das richtige Backofen-Geschirr

- 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.

## Grillrost, Backblech und Fettpfanne

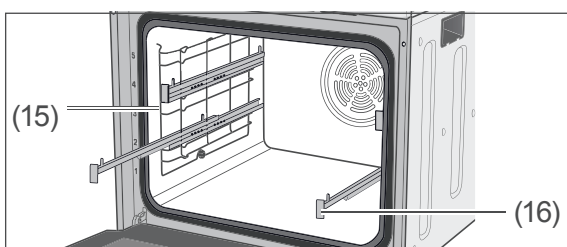


Der Grillrost (2) besitzt eine Erhöhung. Er muss mit der Erhöhung zuerst eingeschoben werden, so kann verhindert werden, dass Gargut an die Backofenwand gerät.



Das mitgelieferte Backblech (3) und die Fettpfanne (4) haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen.

## Backblechträger mit Teleskopschienen



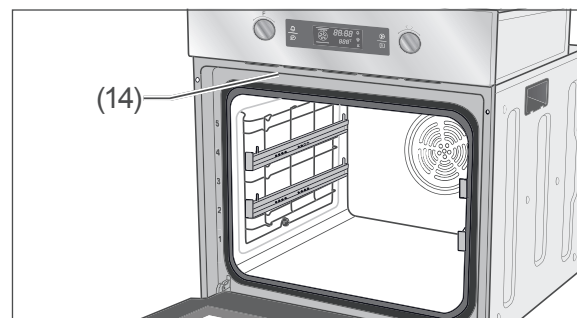
An den Seitenwänden des Garraums befinden sich die Backblechträger (15) mit den ausziehbaren Teleskopschienen (16). Damit lassen sich die Backbleche und der Grillrost bequemer herausziehen, z. B. um einen Braten zu begießen.

Sie können die Backblechträger mitsamt der Teleskopschienen abnehmen, wenn Sie

- mehr Platz im Backofen benötigen, z. B. beim Ansetzen von Hefeteig,
- die Seitenwände reinigen wollen.

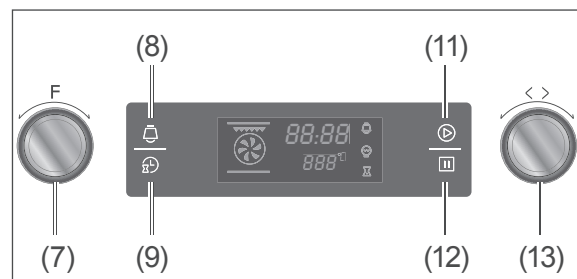
Zum Vorgehen siehe „Garraum reinigen“ auf Seite 22.

## Außenkühlgebläse/ Wrasenabzug













Das Außenkühlgebläse kühlt die Backofendämpfe und Grillschwaden, die durch den Wrasenabzug (14) aus dem Backofen treten, und verhindert, dass angrenzende Möbel zu heiß werden.

## Signaltöne



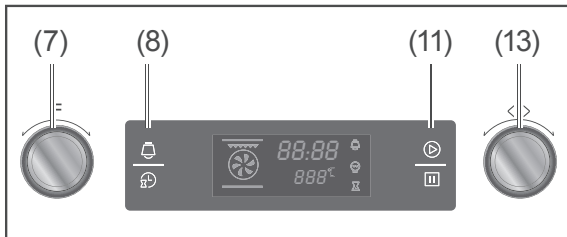
Wenn Sie den Funktionsregler (7) oder den Temperaturregler (13) nutzen, oder wenn Sie auf einen der Sensoren (8), (9), (11) oder (12) tippen, hören Sie einen Signalton.

Funktionen/Beheizungsarten wählen		
Symbol	Bedeutung	Standard-Einstellung
	Garraumbeleuchtung: Nur der Garraum ist beleuchtet. Heizung und Gebläse bleiben ausgeschaltet.	–
	Auftauen: Hier wird der Garraum lediglich von unbeheizter Luft durchströmt.	–
	Unterhitze: Die Hitze wird nur unten erzeugt. Das Gebläse ist ausgeschaltet. Gut geeignet, um dunkle und krosse Böden zu erhalten.	60 °C
	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.	220 °C
	Ober- und Unterhitze mit Umluft: Die Hitze wird sowohl unten als auch oben erzeugt. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig. Gut geeignet zum Backen und zur Zubereitung von Kurzgebratenem.	220 °C
	Intensivgrill (Infrarotgrill mit Oberhitze): Die höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens führt zu stärkerer Bräunung, geeignet für größere Portionen.	210 °C
	Intensivgrill mit Ventilator: Gut geeignet zum Grillen von Fleisch, Geflügel, Fisch und wasserreichem Gemüse wie Tomaten, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln etc.	210 °C
	Infrarotgrill: 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.	210 °C
	Heißluft (mit Ringkörper): Die Hitze wird nur den Ringheizkörper erzeugt, der um den Ventilator an der Rückwand des Backraumes angeordnet ist. Durch den Ventilator wird die Hitze gleichmäßig im Backraum verteilt.	180 °C
	Energiesparmodus: Diese optimierte Heizart spart Energie bei der Zubereitung der Speisen. Die Backofenbeleuchtung ist ausgeschaltet.	160 °C

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

## Garvorgang beginnen

Die folgende Beschreibung gilt für alle Funktionen/Beheizungsarten mit Ausnahme von ☹️ und 🌀. Hierzu siehe weiter unten.



### 1. Funktion wählen

Drehen Sie den Funktionsregler (7), bis das Display (10) das entsprechende Symbol und dessen Standardtemperatur anzeigt.

### 2. Temperatur anpassen

Drehen Sie den Temperaturregler (13), bis das Display (10) die gewünschte Temperatur anzeigt.

3. Um die angezeigte Temperatur zu bestätigen und den Garvorgang zu starten, tippen Sie auf den Sensor (11).

### 4. Gardauer ändern

Um die Gardauer zu ändern, drehen Sie den Funktionsregler (7), bis das Display (10) die gewünschte Gardauer anzeigt (0:01 bis 9:00).

Bereich	Schrittweite
0 – 30 Minuten	1 Minute
00:30 – 09:00 Stunden	5 Minuten

5. Um die angezeigte Gardauer zu bestätigen, tippen Sie auf den Sensor (11). Im Display erscheint die maximale Gardauer von 9:00 Stunden, und es blinkt die Standardtemperatur.

Wenn Sie die Temperatur nicht anpassen möchten:

1. Drehen Sie den Funktionsregler (7), bis das Display (10) das entsprechende Symbol und dessen Standardtemperatur anzeigt.

2. Um die Funktionswahl zu bestätigen und den Garvorgang zu starten, tippen Sie auf den Sensor (11).

Im Display erscheint die maximale Gardauer von 9:00 Stunden, es blinkt die Standardtemperatur zum Zeichen, dass der Backofen noch aufheizt. Bei Funktionen mit Umluft oder Heißluft sehen Sie zusätzlich ein sich drehendes Ventilator-Symbol. Die Backofenbeleuchtung ist an. Sie hören leise Geräusche des Außenkühlgebläses.

Nach Ablauf der eingestellten Gardauer hören Sie fünf Signaltöne und der Backofen schaltet selbsttätig aus.

**i** Die Temperaturanzeige blinkt, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Temperaturanzeige dauerhaft.

## Garvorgang unterbrechen/ beenden

Um den Garvorgang

– zu unterbrechen, tippen Sie 1× auf den Sensor (12).

Im Display blinken die Rest-Gardauer und die aktuelle Temperatur.

Zum Fortsetzen des Garvorgangs tippen Sie auf den Sensor (11).

– zu beenden, tippen Sie 2× auf den Sensor (12).



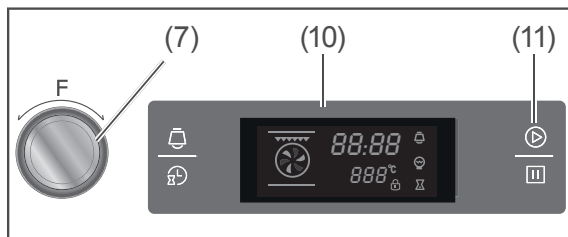
## Auftauen

### ! WARNUNG

#### Gesundheitsgefahr!

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

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



1. Funktion wählen:  
Drehen Sie den Funktionsregler (7), bis das Display (10) das Symbol anzeigt.
2. Um die Wahl zu bestätigen und die Funktion zu starten, tippen Sie auf den Sensor (11).  
Im Display erscheint 0:00 und das Symbol dreht sich. Im Display erscheint die maximale Gardauer von 9:00 Stunden. Der Garraum wird beleuchtet.

### 3. Gardauer ändern:

Drehen Sie den Funktionsregler (7), bis das Display (10) die gewünschte Gardauer anzeigt (0:01 bis 9:00).

4. Um die angezeigte Gardauer zu bestätigen, tippen Sie auf den Sensor (11).

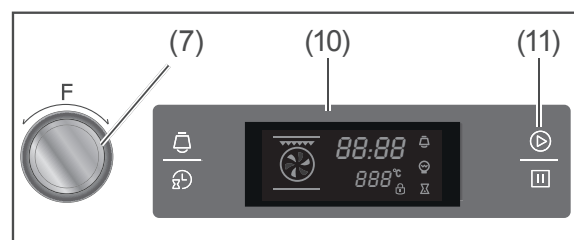
**i** Um mehr Platz im Garraum zu erhalten, dürfen Sie zum Auftauen das Gefäß mit dem Gefriergut direkt auf den Garraumboden stellen und die Backblechträger herausnehmen.

## Garraumbeleuchtung

### ! HINWEIS

Die Backofenlampe ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums verwenden. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Zimmers geeignet.

Im Gegensatz zu den meisten anderen Programmen können Sie hier keine Gardauer oder Gartemperatur einstellen.



1. Funktion wählen:  
Drehen Sie den Funktionsregler (7), bis das Display (10) das Symbol anzeigt.
2. Um die Wahl zu bestätigen und die Funktion zu starten, tippen Sie auf den Sensor (11).  
Im Display erscheint 0:00 und das Symbol . Der Garraum wird beleuchtet.

**i** Informationen zum Austausch der Glühlampe finden Sie auf Seite 26.



## Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

1. Heizen Sie den Backofen auf 50 °C vor.
2. Schalten Sie den Backofen aus, wenn die Temperatur erreicht ist.
3. Stellen Sie die Backschüssel mit dem Hefeteig in den Garraum. Wenn die Backschüssel nicht in den Garraum passt, können Sie den Backblechträger mit den Teleskopschienen herausnehmen und die Backschüssel direkt auf den Garraumboden stellen.
4. Schließen Sie die Backofentür und belassen Sie den Hefeteig für die gewünschte Zeit im Backofen, ohne ihn weiter zu beheizen.

### ! HINWEIS

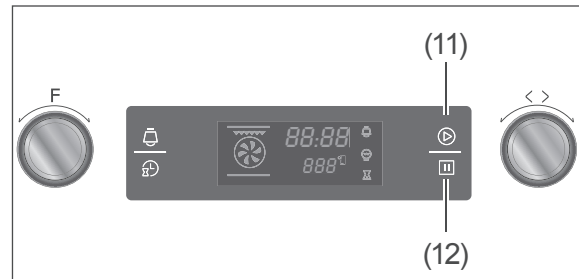
Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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

## Sicherungsverriegelung/ Kindersicherung

Ihr Backofen ist mit einer Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) ausgestattet, die vor unbefugtem oder versehentlichem Ein-/ Ausschalten oder dem Verändern der Einstellungen schützt.

Alle Sensoren sowie die Drehregler sind dann ohne Funktion.



Um die Kindersicherung

- einzuschalten, tippen Sie 3 Sekunden lang gleichzeitig auf die Sensoren (11) und (12).  
Sie hören einen Signalton.  
Am rechten unteren Rand des Displays erscheint ein Schloss-Symbol.
- auszuschalten, tippen Sie erneut 3 Sekunden lang auf die Sensoren (11) und (12).  
Sie hören einen Signalton.  
Im Display erlischt das Schloss-Symbol.


**i** Um den Garvorgang zu beenden, während die Sicherungsverriegelung eingeschaltet ist, tippen Sie auf den Sensor (12).

## Standby-Modus

Im Standby-Modus wird im Display nur die Uhrzeit angezeigt. Der Backofen ist nicht in Betrieb.

Wenn keine weiteren Einstellungen erfolgen, schaltet der Backofen nach 10 Minuten im Standby-Modus automatisch in den Energiespar-Modus. Das Display erlischt.

## Energiespar-Modus

- Tippen Sie 3 Sekunden lang auf den Sensor  (11) im Standby- oder Timer-Modus, um in den Energiespar-Modus zu wechseln. Das Display erlischt.
- Wenn keine weiteren Einstellungen erfolgen, schaltet der Backofen nach 10 Minuten im Standby-Modus automatisch in den Energiespar-Modus. Das Display erlischt.
- Um den Energiespar-Modus zu beenden, tippen Sie auf einen Sensor oder drehen Sie an einem der Drehregler.

## 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.
- Wechseln Sie in den Energiespar-Modus (siehe „Energiespar-Modus“ auf Seite 18).

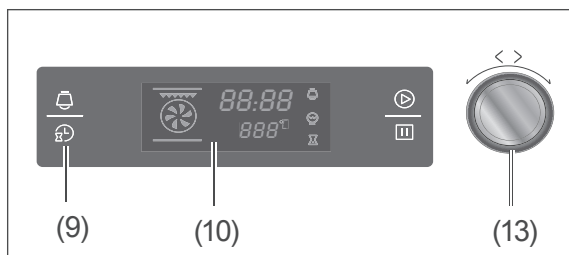
## Die Uhr

Ihr Backofen ist mit einer elektronischen Uhr ausgestattet, die auch als Zeitschaltuhr zum Ein- und Ausschalten des Backofens dient.

**i** Gehen Sie beim Einstellen der Uhr zügig vor. Wenn Sie 5 Sekunden lang keine Taste berühren, wird der Vorgang abgebrochen. Beginnen Sie in einem solchen Fall von Neuem.

### Uhrzeit einstellen

Bei Erstinbetriebnahme oder nach Stromausfall leuchtet im Display 0:00. Die Uhrzeit muss eingestellt werden.



1. Tippen Sie auf den Sensor (9). Die 00 für die Stundenzahl blinkt.
2. Drehen Sie den Temperaturregler (13), bis das Display (10) die aktuelle Stunde anzeigt (0 – 23).
3. Um die Einstellung zu speichern, tippen Sie erneut auf den Sensor (9). Die 00 für die Minutenzahl blinkt.
4. Drehen Sie den Temperaturregler (13), bis das Display (10) die aktuelle Minute anzeigt (0 – 59).
5. Um die Einstellung zu speichern, tippen Sie auf den Sensor (9). Die Uhrzeit ist eingestellt.

**i** Wenn Sie die bereits eingestellte Uhrzeit ändern möchten, z. B. bei der Umstellung von Sommer- auf Winterzeit, gehen Sie in gleicher Weise vor.

### Startzeit einstellen

**! VORSICHT**

Brandgefahr!

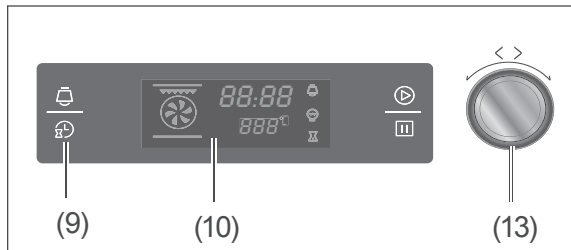
- Vor dem Start des Zeitschaltuhrbetriebs alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Im Zeitschaltuhrbetrieb niemals unbeaufsichtigt grillen!
- Den Backofen während des Zeitschaltuhrbetriebs überwachen, um ein Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen entzünden können.

Wenn der Garvorgang nicht sofort, sondern zu einer bestimmten Uhrzeit beginnen soll, können Sie eine Startzeit einstellen, Ausnahmen: Funktionen ☺ und 🌸.

Voraussetzung: Die Uhrzeit ist eingestellt.

**Bitte beachten Sie die folgenden Punkte** im Umgang mit der Zeitschaltuhr:

- Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten im Voraus programmieren. Die Garzeit kann zwischen 1 Minute und 9 Stunden eingestellt werden.
- Wenn ein Programm zu Ende ist, ertönt ein Signalton, den Sie mit einer der Sensortasten abschalten können.
- Ein Stromausfall löscht alle Programmierungen.

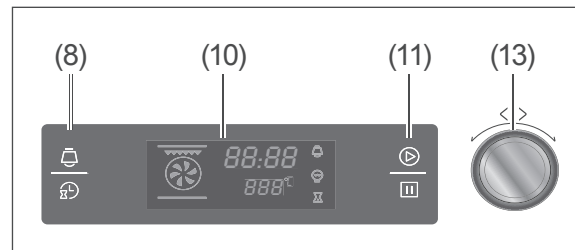


1. Tippen Sie auf den Sensor (9).  
Die aktuelle Stundenzahl blinkt.
2. Drehen Sie den Temperaturregler (13), bis das Display (10) die gewünschte Start-Stunde anzeigt (0 - 23).
3. Um die Einstellung zu speichern, tippen Sie erneut auf den Sensor (9).  
Die aktuelle Minutenzahl blinkt.
4. Drehen Sie den Temperaturregler (13), bis das Display (10) die Start-Minute anzeigt (0 - 59).
5. Tippen Sie **nicht** noch einmal auf den Sensor , sondern wählen Sie nun Funktion, Temperatur und Gardauer (siehe „Garvorgang beginnen“ auf Seite 15) und starten Sie den Garvorgang.  
Am rechten unteren Rand des Displays erscheint das Sanduhr-Symbol zum Zeichen, dass Sie eine Startzeit vorgegeben haben.
6. Um Ihre gewählte Funktion, Temperatur und Gardauer anzeigen zu lassen, tippen Sie auf den Sensor .
7. Um die Uhrzeit anzeigen zu lassen, tippen Sie erneut auf den Sensor .
8. Um die Startzeit anzeigen zu lassen, tippen Sie auf den Sensor (9).  
Bei Erreichen der Startzeit hören Sie einen Signalton, und der Garvorgang beginnt.

## Countdown-Timer/ Kurzzeitwecker

Ihr Backofen kann Sie daran erinnern, den Garvorgang zu starten, oder Ihnen mitteilen, wenn Ihre Eier fertig gekocht sind. Hierzu geben Sie einen Zeitraum von 0:01 bis 9:59 Stunden ein.

Bitte beachten Sie, dass der Timer weder den Backofen noch das Kochfeld ein- oder ausschaltet



1. Tippen Sie auf den Sensor (8).  
Die aktuelle Stundenzahl blinkt.
2. Drehen Sie den Temperaturregler (13), bis das Display (10) die gewünschte Stundenzahl anzeigt (0 - 9).
3. Um die Einstellung zu speichern, tippen Sie erneut auf den Sensor (8).  
Die Minutenanzeige blinkt.
4. Drehen Sie den Temperaturregler (13), bis das Display (10) die Minutenzahl anzeigt (0 - 59).
5. Tippen Sie auf den Sensor (11).  
Der Countdown beginnt.  
Das Display zeigt die Restzeit.  
Nach Ablauf des eingestellten Zeitraums hören Sie 10 Signaltöne.

Um den Countdown abzurechnen, tippen Sie 2x auf den Sensor (12).

## Tabelle Prüfgerichte

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

Speise	Anzahl Bleche	Einschubhöhe <sup>1)</sup>	Beheizungsart	Temperatur in °C	Gardauer in Min.
Spritzgebäck	1	4	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	150-160	20-30
	1	2	Heißluft <sup>2)</sup>	140-150	30-35
Wasserbiskuit	1	2	Ober- /Unterhitze <sup>2)</sup>	180-190	15-25
	1	3	Heißluft <sup>2)</sup>	160-165	30-40
Apfelhefekuchen	1	4	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	185-195	25-40
	1	1	Heißluft	165-175	40-50
20 Muffins	1	2	Ober-/Unterhitze	160-170	15-25
	1	1	Heißluft	160-170	20-30
	2	2 (Fettpfanne) 4 (Backblech)	Heißluft	165-170	20-25
Toast	1	3	Grill <sup>3)</sup>	240	1-3
12 Hacksteaks	1	4	Intensivgrill <sup>3)</sup>	240	15+6-8 <sup>4)</sup>
Hähnchen	1	2	Intensivgrill mit Umluft	180-195	50-65
Schweinebraten	1	2	Intensivgrill mit Umluft	180-195 <sup>5)</sup>	140-160
Gans	1	2	Intensivgrill mit Umluft	180-195	75-90
Pizza <sup>2) 6)</sup>	1	3	Ober-/Unterhitze	220-230	18-23
	1	3	Umluft	170-175	20-25

1) Einschubhöhe von unten gerechnet


2) vorgeheizt

3) 5 Minuten vorheizen

4) 1. und 2. Seite

5) abhängig von der Höhe des Bratens

6) Zubereitungsangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

 Bitte beachten Sie, dass sich das Backblech etwas unterhalb der Einschubhöhenmarkierung befindet, wenn es auf Teleskopschienen aufliegt.

Bei Gerichten, die Fleischsaft, Fett oder andere heruntertropfende Flüssigkeiten produzieren, muss unter den Grillrost die Fettpfanne eingeschoben werden.

## 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.
- Die Glühlampe im Backofen erst wechseln, wenn der Backofen abgekühlt ist.

### HINWEIS

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.

## Grundreinigung

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

1. Betreiben Sie den Backofen mit Fettpfanne, Grillrost und Backblech 60 Minuten lang mit 250 °C.

2. Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie den Garraum des Backofens sowie Fettpfanne, Grillrost und Backblech mit ein wenig Seifenwasser und wischen Sie danach alles trocken.

## Gehäuseoberflächen reinigen

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

## Dampfreinigung

Bei der Dampfreinigung handelt es sich um ein Nassreinigungsverfahren, das mithilfe von Wasserdampf leichte Verschmutzungen anlost. So reinigen Sie den Garraum materialschonend und energiesparend.

1. Nehmen Sie den Grillrost und das Backblech heraus.
2. Schieben Sie die Fettpfanne in den untersten Einschub und gießen Sie ca. 0,5 l Wasser hinein.
3. Stellen Sie den Funktionsschalter auf Ober- und Unterhitze, den Temperaturregler auf 100 °C.
4. Schalten Sie den Backofen nach 30-minütigem Betrieb wieder aus und lassen

- Sie alles so weit abkühlen, dass die Backofenwände nur noch handwarm sind.
- Nehmen Sie die Fettpfanne mit Topflappen oder Ähnlichem heraus und gießen Sie das verbliebene Wasser weg.
  - Wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.
  - Waschen Sie den Grillrost, das Backblech und die Fettpfanne mit Spülwasser ab.

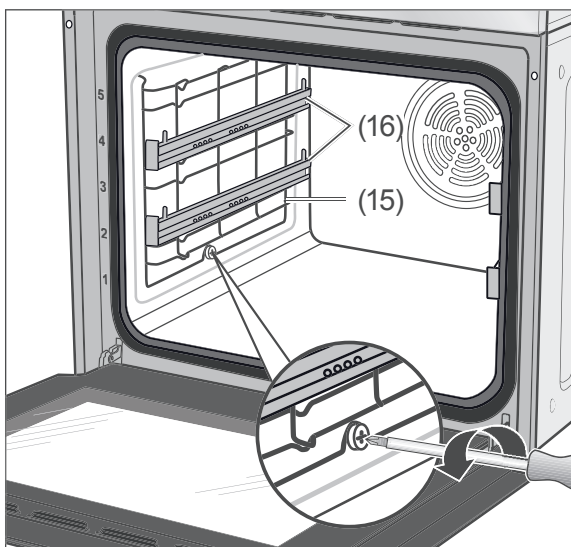
## Backblechträger und Teleskopschienen reinigen

### ! HINWEIS

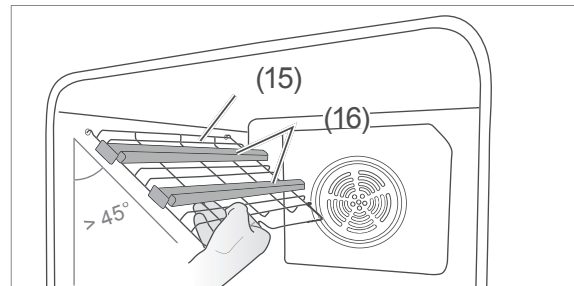
**Beschädigungsgefahr!**  
Die Backblechträger und Teleskopschienen können beschädigt werden, wenn Sie in der Spülmaschine gereinigt werden, da sie nicht spülmaschinenfest sind.

- Die Backblechträger und Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.

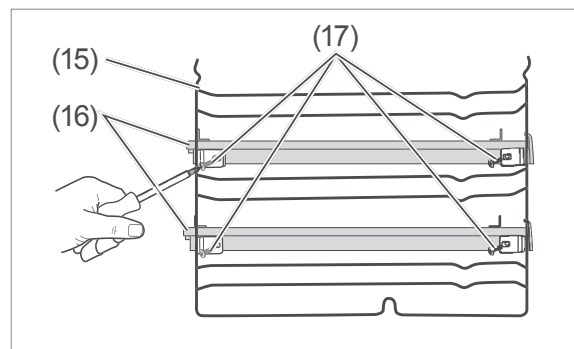
Um den Garraum sehr gründlich zu reinigen, können Sie den Backblechträger mitsamt der Teleskopschienen herausnehmen.



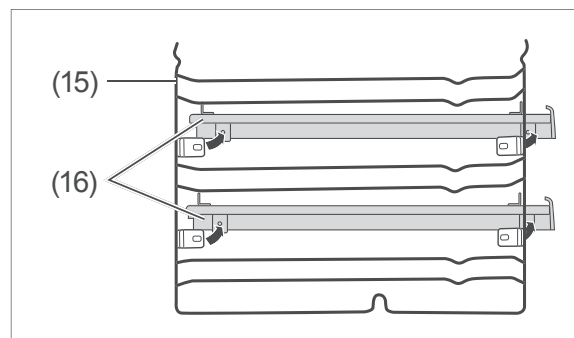
- Lösen Sie die Schrauben am Backblechträger (15) und nehmen Sie sie heraus.



- Ziehen Sie den Backblechträger unten ca. 45° von der Wand ab, so dass Sie ihn entnehmen können.



- Lösen Sie die Schrauben (17), die die Teleskopschienen (16) an den Backblechträgern (15) halten und nehmen Sie sie heraus.



- Nehmen Sie die Teleskopschienen vom Backblechträger ab.
- Reinigen Sie die Backblechträger und die Teleskopschienen mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.
- Setzen Sie die Teleskopschienen nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.



## Backofentür reinigen

### ! HINWEIS

Bruch- und Verletzungsgefahr!

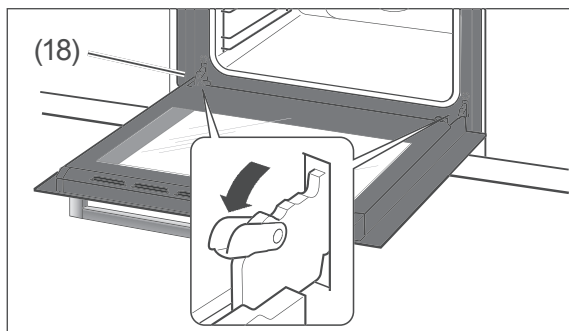
Die Backofentür enthält schwere Glasscheiben, die bei unsachgemäßer Behandlung zerbrechen können. Die Glasscherben sind scharf und können zu Schnittverletzungen führen.

- Die Backofentür oder einzelne Glasscheiben nicht fallen lassen.
- Sicherstellen, dass Sie mit der Backofentür und den einzelnen Glasscheiben nirgends anstoßen.
- Den Backofen nicht benutzen, wenn das Glas beschädigt ist, weil der Backofen dann nicht mehr sicher ist. Stattdessen unseren Service verständigen (siehe Seite 31).
- Wenn eine Glasscheibe gebrochen ist, Kinder fernhalten und alle Scherben sorgfältig entsorgen.

## Backofentür aushängen

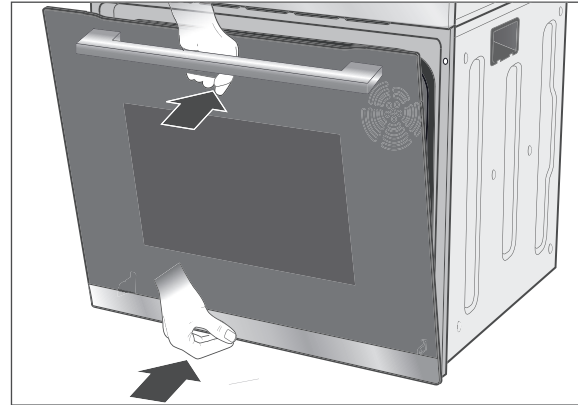
Um bequem alle Bereiche Ihres Backofens zu reinigen, können Sie die Backofentür wie folgt aushängen:

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.



2. Klappen Sie an beiden Seiten die Bügel (18) ganz nach vorne. Nehmen Sie ggf. einen Schraubendreher zu Hilfe.

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



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

## Backofentür einhängen

1. Halten Sie die Backofentür mit beiden Händen in Schräglage.
2. Haken Sie die Scharniere in die Öffnungen der Seitenwände ein.
3. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
4. Klappen Sie die beiden Bügel (18) wieder ganz nach hinten.
5. Schließen Sie vorsichtig die Tür. Die Tür muss sich bündig schließen lassen. Sollte sich die Tür nicht bündig schließen lassen oder beim Schließen ein Knacken zu hören sein, ist die Tür nicht richtig eingehängt.
6. Korrigieren Sie ggf. den Sitz der Scharniere und der Bügel, bis sich die Tür wieder leichtgängig öffnen und schließen lässt.

## Glasscheiben ausbauen, reinigen und einbauen

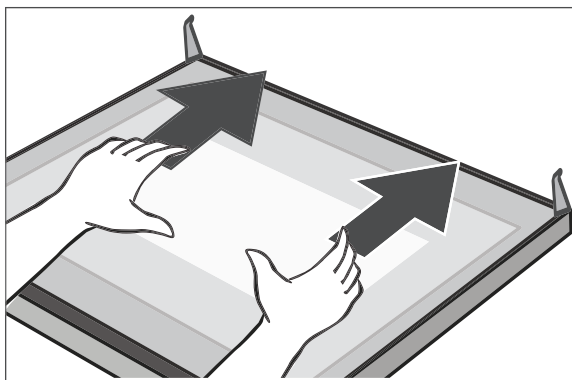
Die Backofentür enthält drei Glasscheiben, die Sie hin und wieder beidseitig reinigen sollten.

### Glasscheiben ausbauen

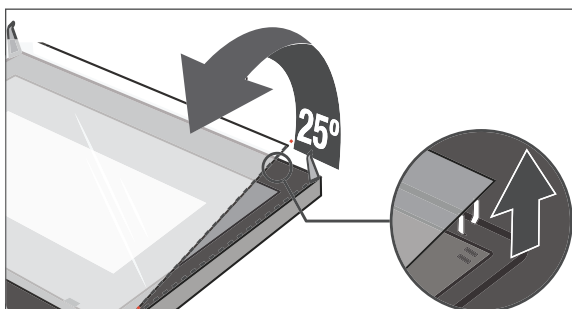
1. Hängen Sie die Backofentür aus (siehe „Backofentür aushängen“ auf Seite 24).
2. Legen Sie die Backofentür plan auf eine ebene Fläche. Legen Sie am besten eine



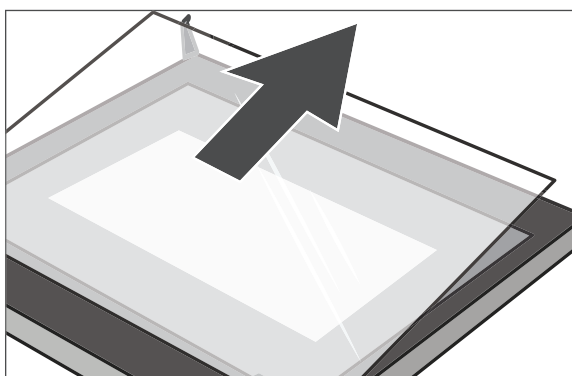
Woldecke oder ein Handtuch darunter, um ein Zerkratzen der Außenscheibe zu vermeiden. Die obere Kante der Backofentür sollte in Ihre Richtung zeigen.



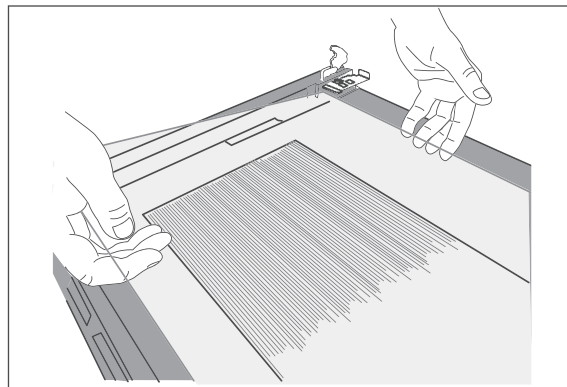
3. Schieben Sie die obere Scheibe vorsichtig mit den Händen von Ihnen weg.



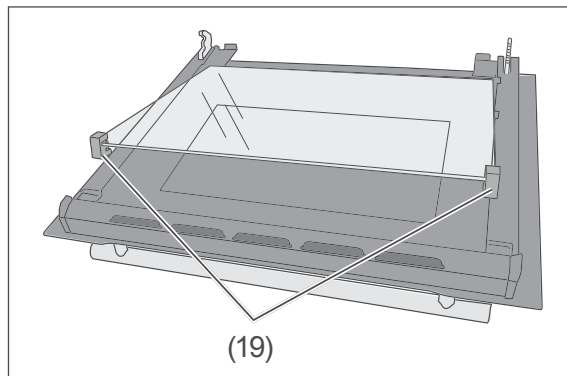
4. Winkeln Sie die Scheibe leicht an.



5. Ziehen Sie die Scheibe leicht angewinkelt in die im Bild angegebene Richtung vorsichtig aus der Halterung heraus.



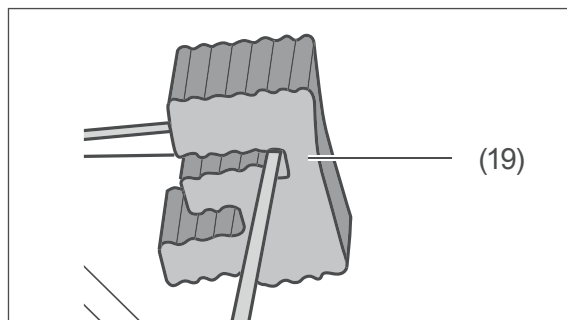
6. Nehmen Sie nun die mittlere Scheibe wie gezeigt aus der Halterung.



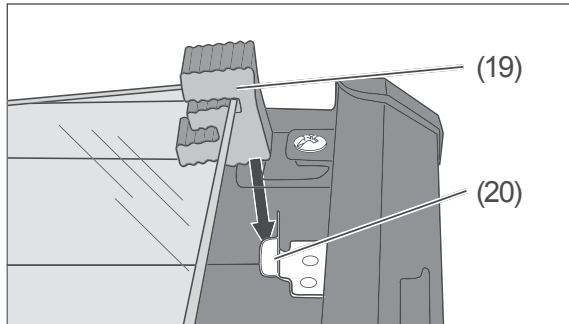
Achten Sie dabei darauf, dass die beiden Kunststoffhalter (19) auf beiden Seiten der Scheibe nicht beschädigt werden oder verloren gehen.

7. Reinigen Sie alle Scheiben mit warmem Spülwasser.
8. Trocknen Sie die Scheiben gründlich ab.

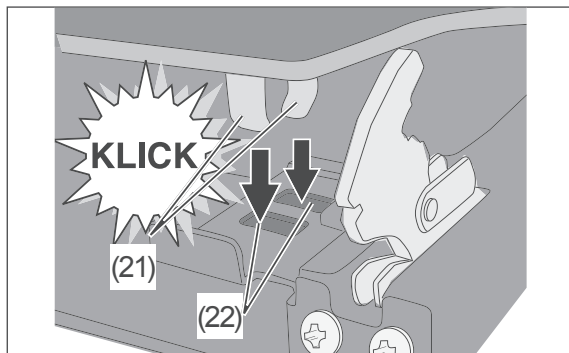
#### Glasscheiben einbauen



1. Stecken Sie ggf. die zwei Kunststoffhalter (19) wieder auf die mittlere Scheibe.
2. Setzen Sie die mittlere Scheibe wieder ein.



3. Achten Sie dabei darauf, dass die Kunststoffhalter (19) in die Führungen (20) gleiten.
4. Setzen Sie nun die innere Scheibe wieder ein.



5. Achten Sie darauf, dass auf beiden Seiten die Klammern (21) in die Aussparungen (22) einrasten, und drücken Sie die Scheibe fest.
6. Hängen Sie die Backofentür wieder ein (siehe „Backofentür einhängen“ auf Seite 24).

## Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln

### ! WARNUNG

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

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

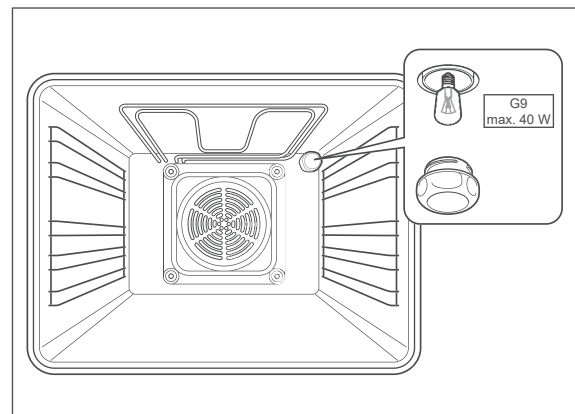
### Verbrennungsgefahr!

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

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

Als Backofenbeleuchtung benötigen Sie ein hitzefestes Backofen-Leuchtmittel vom Typ 220-240 V~, 25-40 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.

## Einbau

### ⚠ 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.

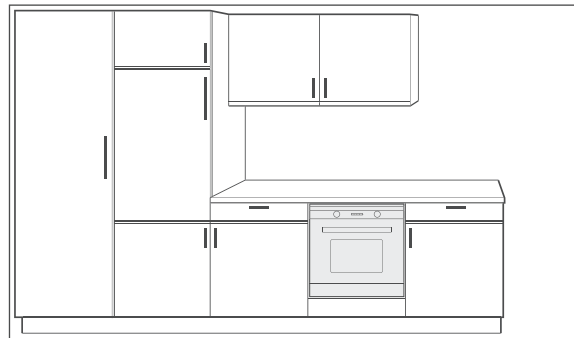
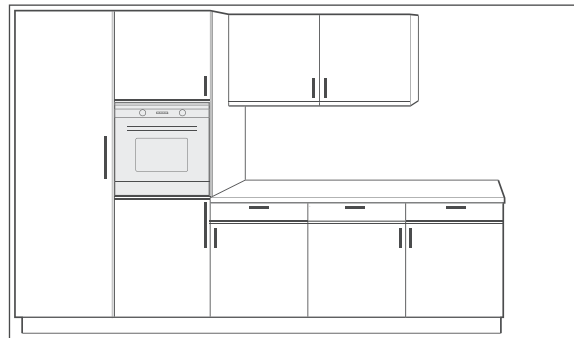
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Backofentür und Türgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

## Transportieren und Auspacken

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

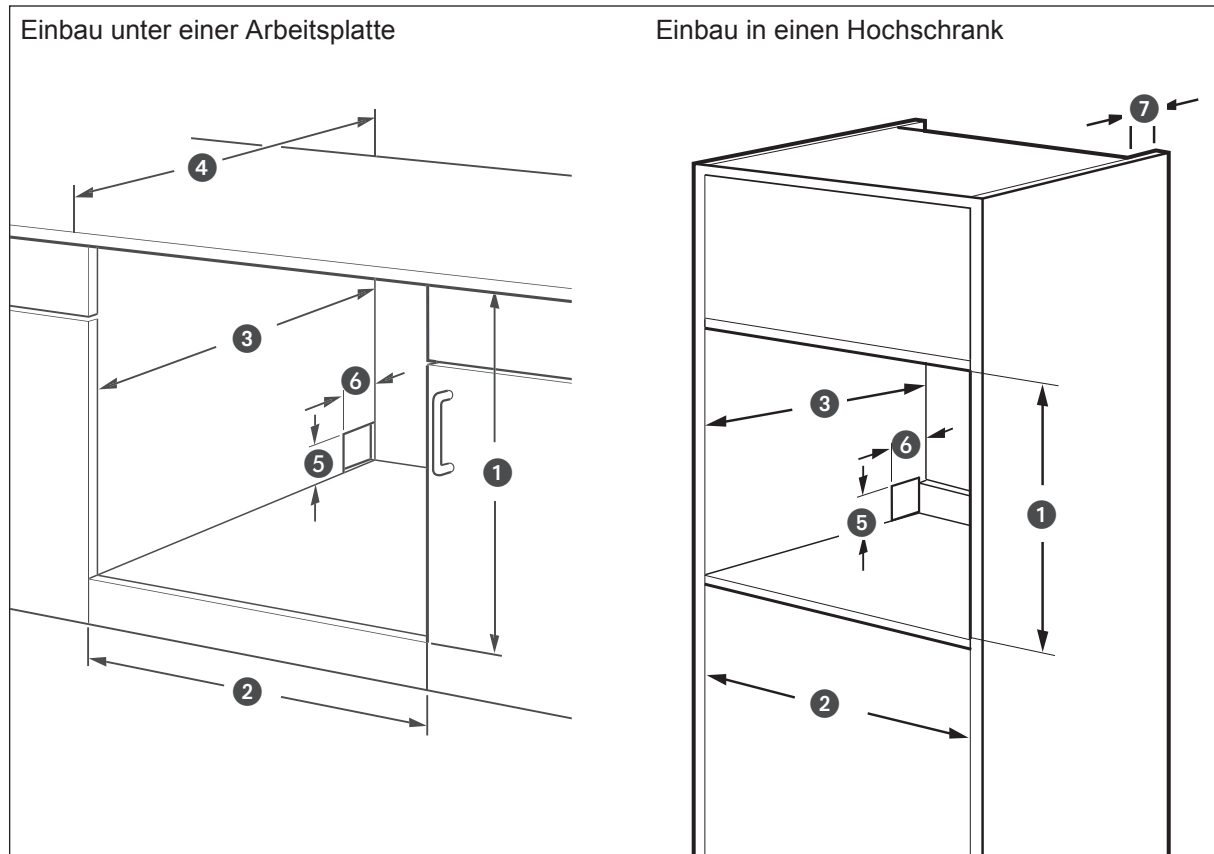
## Backofen einbauen

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



Beachten Sie in jedem Fall die folgenden Bedingungen:

- Bauen Sie den Backofen nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank ein. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.
- Der günstigste Platz ist neben dem Spülzentrum. Sie haben eine zusätzliche Ablagefläche und schmutziges Geschirr kann gleich gereinigt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Einbau, ob die Gerätemaße mit Ihren Möbelmaßen übereinstimmen.
- Ihre Einbaumöbel müssen ggf. 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 min. 600 mm
    - ② 560 mm
    - ③ min. 570 mm
    - ④ min. 600 mm
    - ⑤ max. 50 mm
    - ⑥ max. 50 mm
  - Einbau in einen Hochschrank
    - ① min. 585 mm, max. 595 mm
    - ② 560 mm
    - ③ min. 585 mm (inkl. ⑦)
    - ⑤ max. 50 mm
    - ⑥ max. 50 mm
    - ⑦ 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 (230 V~/50 Hz/16 A).
- Die Steckdose muss so installiert sein, dass auch bei eingestecktem Stecker die erforderliche Tiefe der Einbaunische eingehalten wird.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose oder Verlängerungskabel.

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

## Backofen einsetzen

### ! WARNUNG

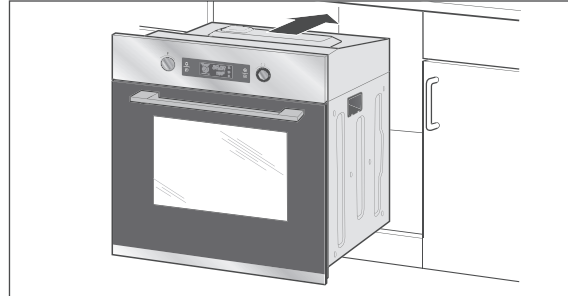
**Stromschlaggefahr!**  
Fehler beim Ein-/Ausbau des Geräts können zu einem Stromschlag führen.

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

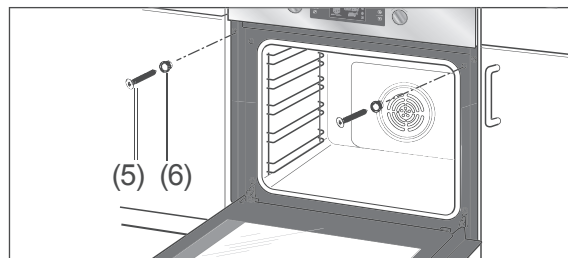
### ! HINWEIS

**Beschädigungsgefahr!**  
Falsche Handhabung des Geräts kann zu Beschädigungen führen.

- Backofen nicht auf die Kante oder Ecke der Backofentür aufsetzen! Die Glasscheibe kann beschädigt werden.



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



3. Wenn der Backofen richtig ausgerichtet ist, öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie ihn mit dem beiliegenden Montagematerial am Einbauschrank fest. Verwenden Sie die Schrauben (5) und die Abstandhalter (6).
4. Schalten Sie die Sicherung für die Steckdose wieder ein.

**i** 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 (siehe „Grundreinigung“ auf Seite 22).


## Fehlersuchtablelle

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

### WARNUNG

**Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!**

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

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Gerät ohne Funktion, das Display zeigt nichts an.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen. Prüfen Sie die Sicherung für das Gerät am Sicherungskasten in der Wohnung. Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 31).
Temperaturanzeige blinkt.	Die eingestellte Gartemperatur ist noch nicht erreicht. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Temperaturanzeige dauerhaft.
Backofenbeleuchtung defekt.	Wechseln Sie die defekte Glühlampe für die Backofenbeleuchtung aus (siehe „Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln“ auf Seite 26). Hinweis: Defekte Lampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Außenkühlgebläse läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende. Blende wird sehr heiß.	Schalten Sie nur die Backofenbeleuchtung ein – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt.   <b>VORSICHT!</b> <b>Verbrennungsgefahr!</b> ■ Öffnen Sie die Backofentür, schalten Sie das Gerät aus und benutzen Sie es nicht mehr. Verständigen Sie unseren Kundenservice (siehe „Unser Service“ auf Seite 31).
Außenkühlgebläse läuft nach.	Kein Fehler. Das Außengebläse läuft eine gewisse Zeit nach und schaltet dann automatisch ab.

## Unser Service

---

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

Gerätebezeichnung	Modell	Farbe	Bestellnummer
Einbaubackofen	65M90E3-E11B200	weiß	7605 4329

### 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

#### Kunden in Deutschland

- Wenden Sie sich bitte 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.

### Bitte beachten Sie:

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.

## Umweltschutz

---

### 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.

### 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 modernen Technik wenig Energie.

Entsorgen Sie die Verpackung bitte umweltfreundlich.

### Verpackungstipps



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.



## Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 65/2014

---

Warenzeichen	hanseatic
Modellkennung	65M90E3-E11B200
Energieeffizienzindex	94,0
Energieeffizienzklasse auf einer Skala A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A
Energieverbrauch konventionellen Modus	0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluft-Modus	0,79 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	70 l

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

## Produktinformationen gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung	65M90E3-E11B200
Art des Backofens	einbaufähig
Masse des Gerätes	31,6 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.

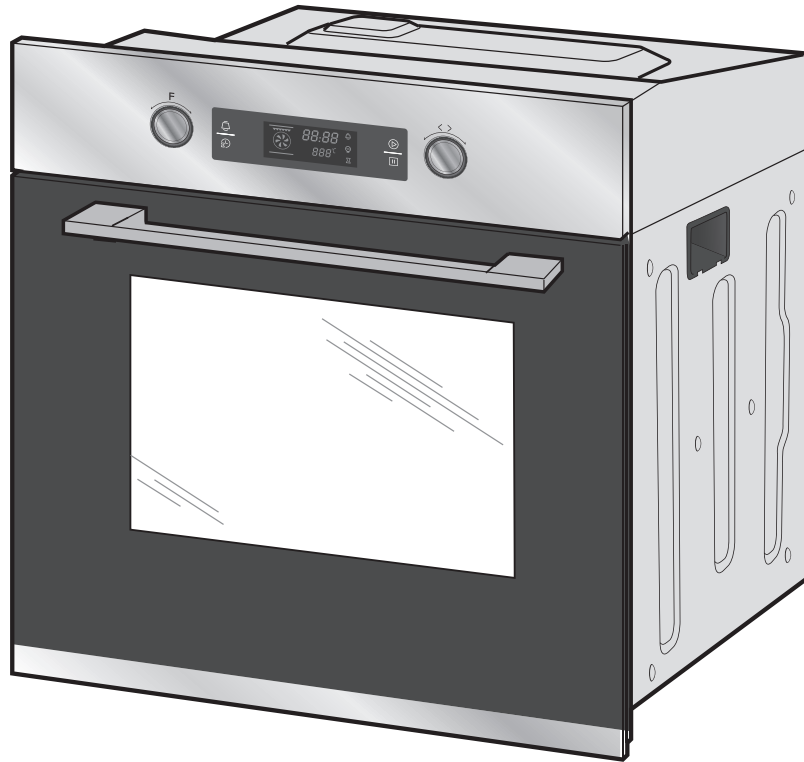
## Technische Daten

---

Bestellnummer	76054329
Gerätebezeichnung	Einbau-Backofen
Modell	65M90E3-E11B200
Bemessungsspannung	220-240 V ~
Frequenz	50 Hz / 60 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	220 - 240 V, 25 - 40 W, G9, T 300 °C



65M90E3-E11B200



**hanseatic**

User manual

Built-in oven

Manual/version:  
2001-00581 EN 20200810  
Order no.: 7605 4329  
Reproduction, even of excerpts,  
is not permitted!

## Table of contents

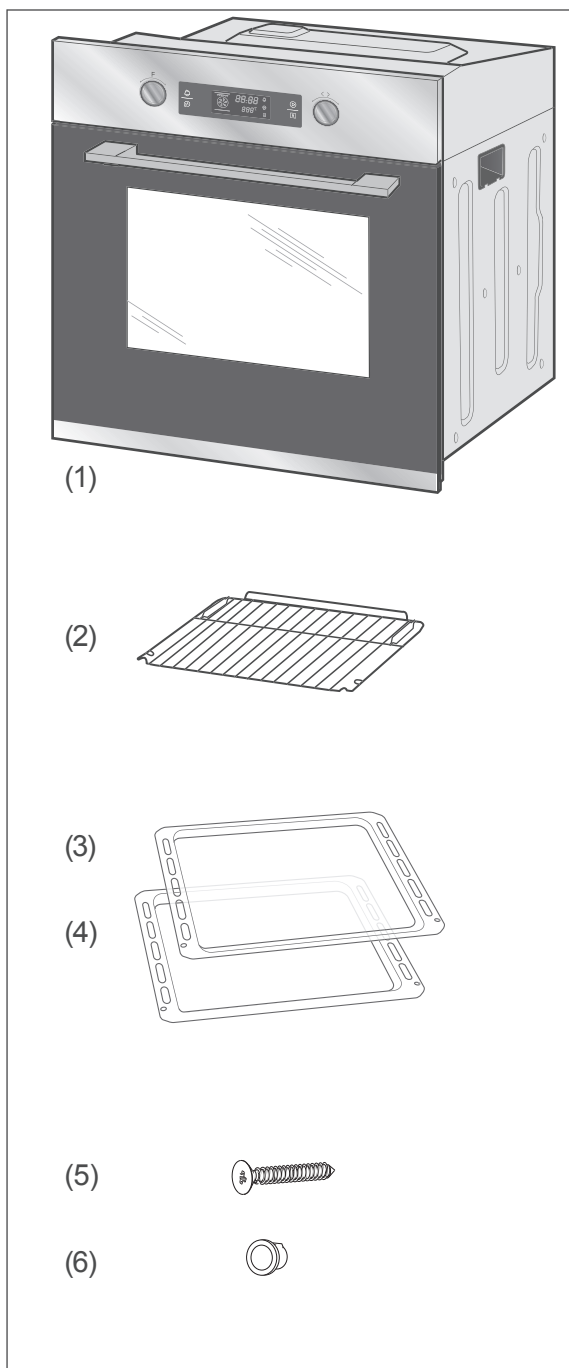
---

Delivery . . . . .	3	Cleaning the oven door . . . . .	23
Package contents. . . . .	3	Removing, cleaning	
Check the delivery . . . . .	3	and fitting the glass panels . . . . .	23
Operational controls		Replacing oven lightbulbs . . . . .	25
and appliance parts. . . . .	4	Installation . . . . .	26
Safety . . . . .	5	Moving and unpacking. . . . .	26
Intended use. . . . .	5	Installing the oven . . . . .	26
Explanation of terms/symbols . . . . .	5	Connecting the oven . . . . .	28
Safety notices. . . . .	6	Inserting the oven. . . . .	28
The oven . . . . .	11	Troubleshooting table . . . . .	29
Before getting started. . . . .	11	Our Service Centre . . . . .	30
Proper handling of the oven. . . . .	11	Advice, order and complaint . . . . .	30
Flush control switch . . . . .	11	Repairs and spare parts. . . . .	30
The right oven cookware . . . . .	11	Environmental protection . . . . .	31
Oven rack, baking tray		Disposing of old electrical devices	
and dripping pan . . . . .	12	in an environmentally-friendly manner. . . . .	31
Oven rack guides with telescopic		Packaging. . . . .	31
oven rails . . . . .	12	Packaging tips . . . . .	31
External cooling fan/extractor . . . . .	12	Product fiche	
Signal tones . . . . .	12	concerning Regulation (EU) No 65/2014 . . . . .	32
Selecting functions/heating modes . . . . .	13	Product information	
Start the cooking process . . . . .	14	concerning Regulation (EU) No 66/2014 . . . . .	33
Interrupting/ending the		Technical specifications . . . . .	34
cooking process . . . . .	14		
Defrosting. . . . .	15		
Cooking compartment light . . . . .	15		
Special preparation information			
for yeast dough . . . . .	16		
Safety lock/child safety lock. . . . .	16		
Standby mode . . . . .	16		
Energy-saving mode . . . . .	17		
Tips for saving energy . . . . .	17		
The clock . . . . .	18		
Setting the time . . . . .	18		
Setting the start time . . . . .	18		
Countdown timer . . . . .	19		
Test dishes table . . . . .	20		
Cleaning the oven . . . . .	21		
Basic cleaning . . . . .	21		
Cleaning the housing surface . . . . .	21		
Cleaning the cooking compartment. . . . .	21		
Steam cleaning . . . . .	21		
Cleaning oven rack guides			
and telescopic oven rails . . . . .	22		



You can find more information on setting up, assembly and installation from page EN-26.

## Delivery



## Package contents

- (1) 1× Built-in oven
- (2) 1× Oven rack
- (3) 1× Baking tray
- (4) 1× Dripping pan

### Installation materials

- (5) 2× Screw
- (6) 2× Spacers

### Accessories:

- 1× User manual
- 1× 'Baking, roasting and cooking' brochure

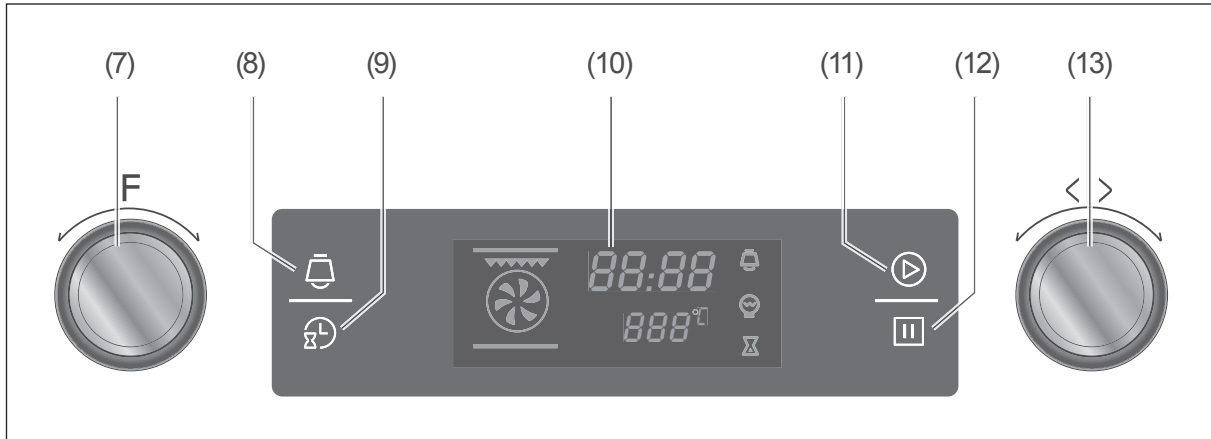
## Check the delivery

1. Transport the appliance to a suitable location and unpack it there (see 'Installation' page EN-26).
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 department (see 'Our Service Centre' page EN-30).

### **!** WARNING!

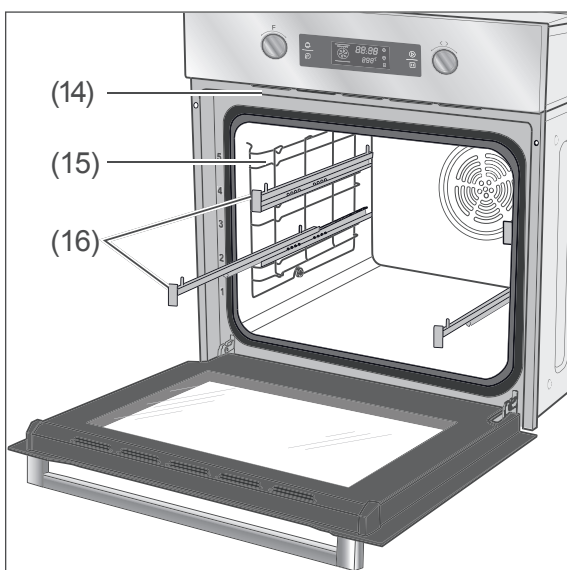
Risk of electric shock!  
 Never use a damaged appliance.

## Operational controls and appliance parts



### Control panel

- (7) Function dial
- (8) Countdown timer sensor
- (9) Time sensor, to set the time
- (10) Display/Clock
- (11) Start sensor to confirm inputs and start the cooking/baking process
- (12) Stop sensor, pause/end
- (13) Temperature controller for setting the temperature



### Oven

- (14) Extractor (ventilation)
- (15) Oven rack guides
- (16) Telescopic oven rails



# Safety



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.

## Intended use

The built-in oven is designed for roasting, 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.

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).

Use the appliance exclusively as described in this user manual. Any other use will be deemed to be improper and may lead to damage to property or even injury to persons. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use.

The oven light is intended solely for lighting the cooking compartment and should not be used as room lighting.

The oven door must not be used as a support prop, seat or step.

## Explanation of terms/symbols

The following symbols can be found in this user manual.

### WARNING

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

### CAUTION

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

### NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.



This symbol refers to useful additional information.



Hot surface

## 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 individual chapters on operation, set-up, installation, etc.

### 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 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 cases, remove the mains plug and contact our Service department (see page EN-30).

- The appliance corresponds to protection class 1 and may only be connected to a properly installed protective conductor. Ensure that the voltage is correct when connecting it. You can find more detailed information about this on the nameplate.
- 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; this includes fuses, miniature circuit breakers and protective devices.
- If the mains plug is no longer accessible after installation, an all-poles disconnecting device complying with overvoltage category III must be connected to the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; this includes fuses, circuit breakers and contactors.
- Before connecting the device, switch off the relevant electric circuit(s) (switch off circuit breakers or unscrew fuses).
- Do not operate the appliance 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.
- Mains cord/mains plug
  - Lay the mains cord so that it does not pose a tripping hazard.
  - Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
  - Do not extend or modify the mains cord.
  - Keep the mains cable and mains plug away from naked flames and hot surfaces.
  - If the mains cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through customer service or by a qualified specialist.
- Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future us-

ers' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.

- Never open the housing.

### Risks to children

Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with the packaging film. They may get caught up in this or suffocate.
- Prevent children from pulling small parts from the device or taking them out of the accessory bag and putting them in their mouths.

### Risks for certain groups of people

Danger to children and persons with reduced physical, sensory or mental abilities (e.g. people with disabilities to some extent, older persons with impaired physical and mental abilities) or who lack experience and knowledge (e.g. older children).

- This appliance can be used by children aged 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should not play with the appliance nor should they have access to it when left unattended.
- Cleaning and user maintenance may not be made by children without supervision.

### Risks when handling heat-generating appliances

#### CAUTION

Risk of burns!

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

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

Fire hazard!

- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- If a fire starts, immediately turn all switches/buttons/sensors to zero 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.

**Health hazard!**

The inappropriate use of this appliance can lead to damage to your health!

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

**Risks associated with using ovens**** 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.
- Avoid any physical contact.
- Pour defrost water away. Do not use it for any other purpose.
- Thoroughly clean the crockery you have used.

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


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

- 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.

**Risk of tipping and injury!**

If the open appliance door is loaded with a heavy weight, the appliance can tip forwards. There is a risk of injury from falling objects.

- The oven door must not be used as a support prop, seat or step.

** NOTICE****Risk due to improper operation!**

- The oven door is heavy and has a glass front. Do not allow it to fall when taking it off its hinges!
- Do not use any harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they can scratch the surface. This can destroy the glass.
- When cleaning do not use steel wool, 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.

### Special risks in oven mode

#### CAUTION

##### Risk of burns!

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

- Do not leave the oven unattended while grilling or heating food. Keep children away!
- Allow the oven to cool 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.
- Oven lighting:
  - Before replacing the light, ensure that the appliance is switched off to prevent the risk of electric shock.
  - First switch off the oven then unscrew and/or switch off the fuses.
  - Replace the light bulb only when the oven is no longer hot.

##### Fire hazard!

- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- Do not cover cakes or roasts being cooked in the oven with baking parchment. Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Under no circumstances must the fan openings be covered up. This may cause the appliance to overheat.

- 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.
- If the cooling fan is defective, the appliance can quickly overheat, causing even more damage to the appliance and setting fire to any other nearby flammable objects. In such an event, immediately switch off the appliance, open the oven door and stop using the appliance!
- 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.
- If you are cooking foods in oil, fat or with alcohol, do not leave the oven unattended! Food may ignite of its own accord.
- In case of an oven fire:
  - Keep the oven door closed!
  - Never extinguish burning oil or fat with water!
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our service team (see page EN-30).

 NOTICE

Improper handling of the oven may result in damage or explosions.

- Do not place baking trays or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment. It may cause heat to build up inside and damage the oven's enamel. If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.
- When preserving food, place only so many jars in the dripping pan at the same time, ensuring that they do not touch each other. The jars can burst.
- Do not clean oven rack guides and telescopic rails in the dishwasher.
- If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.
- Do not use the oven door handle to lift the entire oven! The handle is not designed to carry the whole weight of the appliance.

## Risks in oven mode with timer

 CAUTION

Fire hazard!

- Before starting the timer, please make sure you inform all members of the household so that they do not put anything in the oven.
- Never leave anything to grill unattended when using the timer!
- Monitor the oven while using the timer in order to prevent spilling and burning. Please note that fats, oils and alcohol can catch on fire when heated.

## The oven

### Before getting started

1. Read the 'Safety' chapter from page EN-5.
2. Prepare the appliance as described in the 'Installation' chapter from page EN-26.
3. Remove any polystyrene, cardboard and plastic safety parts from the oven and baking trays.
4. Remove all protective films.
5. Set the clock (see 'Setting the time' page EN-18).
6. Thoroughly clean the oven before first use (see 'Basic cleaning' page EN-21).

### Proper handling of the oven

#### CAUTION!

#### Fire hazard!

- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- If the external cooling fan is broken, switch off the oven and do not use it. Open the oven door and call our Service Centre (see 'Our Service Centre' page EN-30).
- In case of an oven fire:
  - Switch off the circuit breakers/un-screw fuses

Do **not** open the oven door until the fire is extinguished

- **Never** extinguish burning oil or fat with water! To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service team (see page EN-30).

#### 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.

### Flush control switch



The function dial (7) and the temperature controller (13) can be recessed to protect them from hot steam and contamination during operation.

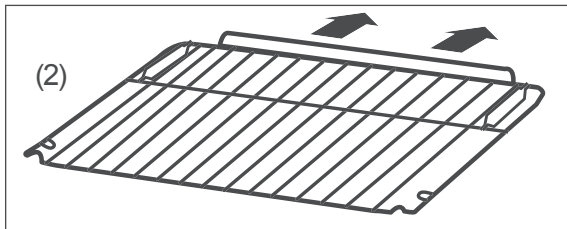
### The right oven cookware

- Pots with heat-resistant handles can be recognised by the label indicating 'heat resistant up to 280 °C'.
- Fire-proof dishes made of glass, porcelain, ceramic 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.

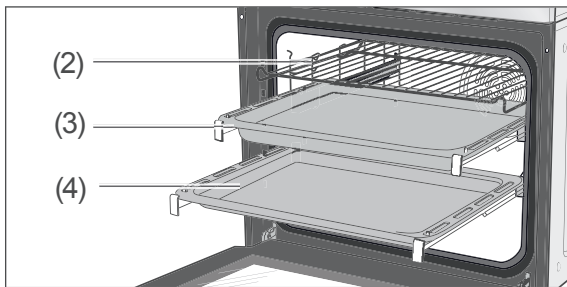
Good results can also be achieved with coated or non-coated aluminium trays.



## Oven rack, baking tray and dripping pan

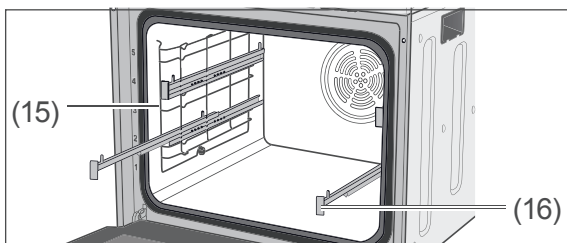


The oven rack (2) has a ridge. It must be inserted with the ridge first, to prevent food from touching the back wall of the oven.



The supplied baking tray (3) and the dripping pan (4) both have an angled edge. Please ensure that this edge is facing forward on being placed in the oven.

## Oven rack guides with telescopic oven rails



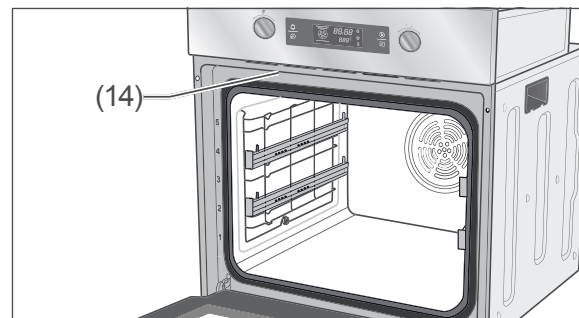
The side walls of the cooking compartment are equipped with oven rack guides (15) with telescopic oven rails (16). These make it easier to remove baking trays and the oven rack from the oven, for example to baste roasts.

You can remove the oven rack guides together with the telescopic oven rails if you

- need more space in the oven, e.g. when preparing yeast dough,
- want to clean the side walls.

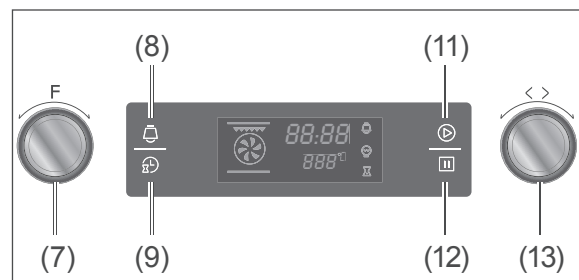
For instructions, see 'Cleaning the cooking compartment' page EN-21.

## External cooling fan/extractor













The external cooling fan cools down the steam and vapour that exit the oven through the extractor (14) and prevents adjacent units from becoming too hot.

## Signal tones





When you use the function dial (7) or the temperature controller (13), or when you tap on one of the sensors (8), (9), (11) or (12), you will hear a signal tone.

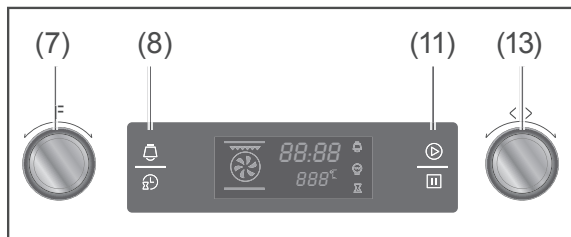


Selecting functions/heating modes		
Symbol	Meaning	Default setting
	Cooking chamber light: Only the cooking compartment is lit. Heating and fans remain switched off.	–
	Defrosting: This merely circulates unheated air within the cooking compartment.	–
	Bottom heat: Heat is only generated below. The fan is switched off. This setting is suited for achieving dark and crispy bases.	60 °C
	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.	220 °C
	Top and bottom heat with convection: Heat is generated both at the top and bottom. The fan evenly distributes heat. Well suited for baking and for preparing flash-roast dishes.	220 °C
	Intensive grill (infrared grill with top heat): The higher temperature in the upper part of the oven will lead to more intense browning, suitable for larger portions.	210 °C
	Intensive grill with fan: Ideal for grilling meat, poultry, fish and juicy vegetables, such as tomatoes, courgettes, aubergines, onions, etc.	210 °C
	Infrared grill: 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.	210 °C
	Hot air (with ring element): The heat is generated only by the ring heater, which is positioned around the fan on the rear wall of the oven. The fan distributes the heat evenly in the oven.	180 °C
	Energy-saving mode: This optimised heating method saves energy when preparing food. The oven lighting remains switched off.	160 °C

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

## Start the cooking process

The following description applies to all functions/heating modes except for  and . See below.




### 1. Selecting a function

Turn the function dial (7) until the display (10) shows the corresponding symbol and its standard temperature.

### 2. Adjusting the temperature


Turn the temperature controller (13) until the display (10) shows the desired temperature.

3. To confirm the displayed temperature and start cooking, tap the  sensor (11).

### 4. Changing the cooking time

To change the cooking time, turn the function dial (7) until the display (10) shows the desired cooking time (0:01 to 9:00).

Area	Steps
0 – 30 minutes	1 minute
00:30 – 09:00 hours	5 minutes

5. To confirm the displayed cooking time, tap the  sensor (11).

The display shows the maximum cooking time of 9:00 hours, and the standard temperature flashes.


If you don't want to change the temperature:

1. Turn the function dial (7) until the display (10) shows the corresponding symbol and its standard temperature.

2. To confirm the function selection and start cooking, tap the  sensor (11).

The display shows the maximum cooking time of 9:00 hours, and the standard temperature flashes to indicate that the oven is still heating up. For functions with circulating air or hot air, you will also see a rotating fan symbol. The oven lighting is on. You will hear a soft sound coming from the external cooling fan.

Once the preset cooking duration has elapsed, you will hear five signal tones and the oven will switch off automatically.


 The temperature display flashes until the desired temperature is reached. As soon as the desired temperature is reached, the temperature display lights up continuously.


## Interrupting/ending the cooking process

To interrupt the cooking process

– tap the  sensor (12) once.

The remaining cooking time and the current temperature will flash in the display.

To continue cooking, tap the  sensor (11).

– To end the cooking process, tap the  sensor (12) twice.

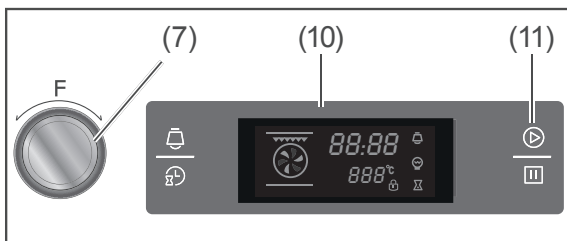
## Defrosting

### ! WARNING

Health hazard!

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

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



1. Selecting a function:  
Turn the function dial (7) until the display (10) shows the symbol.
2. To confirm the selection and start the function, tap the sensor (11).  
0:00 will appear in the display and the symbol will rotate. The display shows the maximum cooking time of 9:00 hours. The cooking compartment is lit up.

3. Changing the cooking time:

Turn the function dial (7) until the display (10) shows the desired cooking time (0:01 to 9:00).

4. To confirm the displayed cooking time, tap the sensor (11).

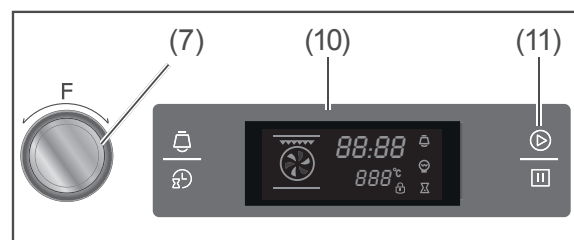
In order to make more room in the cooking compartment when defrosting food, you can remove the oven rack guides and place the food container directly on the bottom of the oven.

## Cooking compartment light

### ! NOTICE

Use the oven light only to illuminate the cooking compartment. It is not suitable for lighting a room.

Unlike most other programmes, you cannot set a cooking time or temperature here.



1. Selecting a function:  
Turn the function dial (7) until the display (10) shows the symbol.
2. To confirm the selection and start the function, tap the sensor (11).  
0:00 and the symbol will appear in the display. The cooking compartment is lit up.

Information on changing the bulb is available at page EN-25.

## Special preparation information for yeast dough

1. Pre-heat the oven to 50 °C.
2. Switch the oven off when the temperature has been reached.
3. Place the baking dish with the yeast dough in the cooking compartment. If the baking dish does not fit into the cooking compartment, you can remove the oven rack guides with the telescopic oven rails and place the baking dish directly on the bottom of the cooking compartment.
4. Close the oven door and leave the yeast dough in the oven for the desired time without further heating.

### ! NOTICE

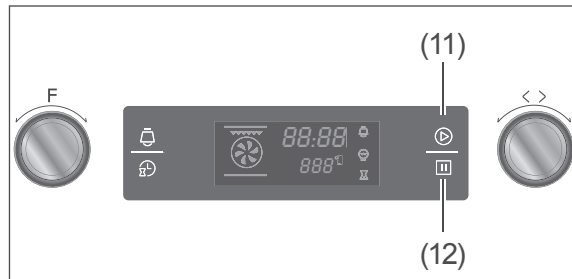
Pent-up heat can damage the oven's enamel.

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

## Safety lock/child safety lock

Your oven is equipped with a safety lock (child lock) which protects the oven from being used without permission or unintentionally switched on or off, or the settings being changed.

All sensors and the control dial can then no longer be operated.



The child lock can be

- switched on by simultaneously tapping the sensor (11) and sensor (12) for 3 seconds. You will hear a signal tone. A lock symbol appears at the bottom right of the display.
- switched off by tapping the sensor (11) and sensor (12) for 3 seconds again. You will hear a signal tone. The lock symbol will disappear from the display.


To end the cooking process while the safety lock is activated, tap the sensor.

## Standby mode

Only the time is displayed in standby mode. The oven is not in operation.

If no other settings are applied, the oven switches automatically to energy-saving mode after 10 minutes in standby mode. The display will disappear.

## Energy-saving mode

- Tap the  sensor (11) for 3 seconds in standby or timer mode to switch to Energy-saving mode.  
The display will disappear.
- If no other settings are applied, the oven switches automatically to energy-saving mode after 10 minutes in standby mode.  
The display will disappear.
- To end energy-saving mode, tap a sensor or turn one of the control dials.

## Tips for saving energy

- Preheat the oven only if it is called for in the recipe or stipulated in the cooking tables provided.
- Use dark-coloured baking dishes and trays when possible. They effectively absorb the heat.
- Avoid frequently opening the oven door during cooking, baking or roasting.
- Bake several cakes one after the other while the oven is still warm in order to shorten the baking time for subsequent cakes. If you use loaf tins, place both of them side by side in the oven.
- In the case of longer cooking times, switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time. The residual heat is sufficient enough to complete the cooking.
- Switch to energy-saving mode (see 'Energy-saving mode' page EN-17).

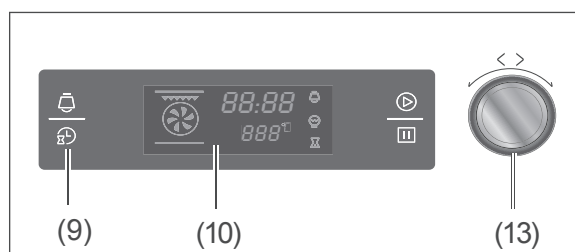
## The clock




Your oven is equipped with an electronic clock that can also be used as a timer to switch the oven on and off.

**i** Quickly set the clock. If you do not touch a button for 5 seconds, the operation shall be cancelled. If this happens, start again from the beginning.

### Setting the time

When starting up the appliance for the first time or after a power failure, the display will show 0:00. The time must be set.



1. Tap the  sensor (9).  
00 will flash on the hour indicator.
2. Turn the temperature controller (13) until the display (10) shows the current hour (0 – 23).
3. To save the setting, tap the  sensor (9) again.  
00 will flash on the minute indicator.
4. Turn the temperature controller (13) until the display (10) shows the current minute (0 – 59).
5. To save the setting, tap the  sensor (9).  
The time is set.



**i** If you want to change the time already set, for example, changing from day-light savings time to standard time, proceed in the same manner.

### Setting the start time

#### CAUTION

Fire hazard!

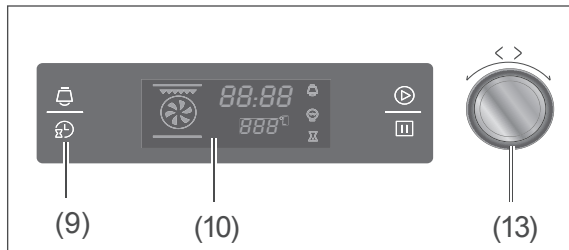
- Before starting the timer, please make sure you inform all members of the household so that they do not put anything in the oven.
- Never leave anything to grill unattended when using the timer!
- Monitor the oven while using the timer in order to prevent spilling and burning. Please note that fats, oils and alcohol can catch on fire when heated.








If you don't want the cooking process to be started immediately, but at a certain time, you can set a start time, with the exception of: Functions  and .

Requirement: The time is set.

Please observe the following points when using the timer:

- You can pre-programme up to 23 hours and 59 minutes in advance. The cooking time can be set between 1 minute and 9 hours.
- An audible alarm will sound when a programme has ended. You can cancel this using one of the sensor button.
- A power failure will delete all programmes.



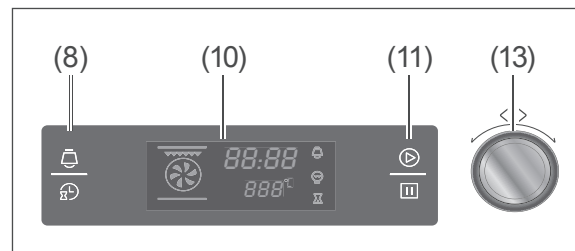
1. Tap the  sensor (9).  
The indicator showing the current hour will flash.
2. Turn the temperature controller (13) until the display (10) shows the desired start hour (0 – 23).
3. To save the setting, tap the  sensor (9) again.  
The indicator showing the current minute will flash.
4. Turn the temperature controller (13) until the display (10) shows the start minute (0 – 59).
5. Do **not** tap on the  sensor again. Instead, select the function, temperature and cooking time (see 'Start the cooking process' page EN-14) and start the cooking process.  
The hourglass symbol  appears at the bottom right of the display to indicate that you have set a start time.
6. To display your selected function, temperature and cooking duration, tap the  sensor.
7. To display the time, tap the  sensor again.
8. To display the start time, tap the  sensor (9).




When the start time is reached, you will hear a signal tone and the cooking process will start.



## Countdown timer

Your oven can remind you to start cooking, or tell you when your eggs are cooked. To do this, enter a period of 0:01 to 9:59 hours.

Please note that the countdown timer does not switch the oven or hob on or off



1. Tap the  sensor (8).  
The indicator showing the current hour will flash.
2. Turn the temperature controller (13) until the display (10) shows the desired number of hours (0 – 9).
3. To save the setting, tap the  sensor (8) again.  
The minute indicator will flash.
4. Turn the temperature controller (13) until the display (10) shows the number of minutes (0 – 59).
5. Tap the  sensor (11).  
The countdown begins.  
The display will show the remaining time. After the set time has elapsed, you will hear 10 signal tones.


 To cancel the countdown, tap the  sensor (12) twice.

## Test dishes table

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

Dish	Number of trays	Rack height <sup>1)</sup>	Heating method	Temperature in °C	Cooking time in min.
Shortbread biscuits	1	4	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	150-160	20-30
	1	2	Hot air <sup>2)</sup>	140-150	30-35
Water sponge cake	1	2	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	180-190	15-25
	1	3	Hot air <sup>2)</sup>	160-165	30-40
Leavened apple cake	1	4	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	185-195	25-40
	1	1	Hot air	165-175	40-50
20 muffins	1	2	Top/bottom heat	160-170	15-25
	1	1	Hot air	160-170	20-30
	2	2 (Dripping pan) 4 (Baking tray)	Hot air	165-170	20-25
Toast	1	3	Grill <sup>3)</sup>	240	1-3
12 patties	1	4	Intensive grill <sup>3)</sup>	240	15+6-8 <sup>4)</sup>
Chicken	1	2	Intensive grill with convection	180-195	50-65
Roast pork	1	2	Intensive grill with convection	180-195 <sup>5)</sup>	140-160
Goose	1	2	Intensive grill with convection	180-195	75-90
Pizza <sup>2) 6)</sup>	1	3	Top/bottom heat	220-230	18-23
	1	3	Convection	170-175	20-25

- 1) Rack height calculated from below
- 2) Pre-heated
- 3) Pre-heat for five minutes
- 4) Page 1 and 2
- 5) Depending on the height of the roast
- 6) Follow the manufacturer's instructions on the packaging

 Please note that the baking tray should be slightly below the rack height marking when it rests on telescopic rails.

The dripping pan must be placed beneath the oven rack for dishes that produce meat juices, fat or other dripping liquids.



## 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.
- Only change the oven light bulb when the oven has cooled down.

### 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.

## Basic cleaning

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

1. Operate the oven with dripping pan, oven rack and baking tray for 60 minutes at 250 °C.
2. Allow the oven to fully cool down.
3. Clean the cooking compartment of the oven, as well as the dripping pan, oven

racks and baking trays with a little soapy water and then wipe everything dry.

## Cleaning the housing surface

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

## Cleaning the cooking compartment

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

## Steam cleaning

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

1. Remove the oven rack and baking tray.
2. Slide the dripping pan into the lowest rack level and pour about 0.5 litres of water into it.
3. Turn the dial to top and bottom heat and the temperature controller to 100 °C.
4. After 30 minutes of operation, switch the oven off again and allow everything to cool down so that the oven walls are only lukewarm.
5. Use oven gloves or something similar to remove the dripping pan from the oven and pour away the remaining water.

6. Wipe the cooking compartment off with a damp cloth or sponge.
7. Rinse off the oven rack, baking tray and dripping pan.

## Cleaning oven rack guides and telescopic oven rails

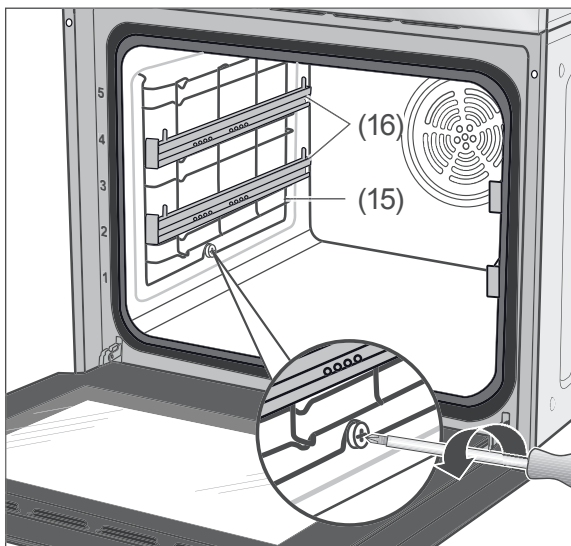
### ! NOTICE

#### Risk of damage!

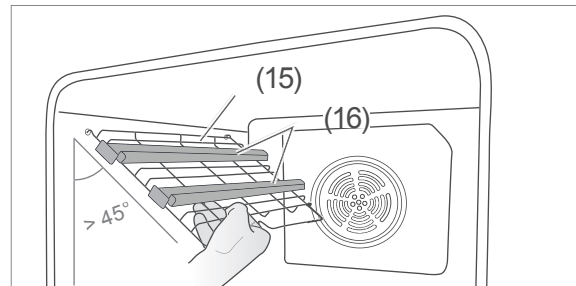
The oven rack guides and telescopic oven rails can be damaged if you clean them in a dishwasher, as they are not dishwasher-safe.

- Do not clean oven rack guides and telescopic oven rails in a dishwasher.

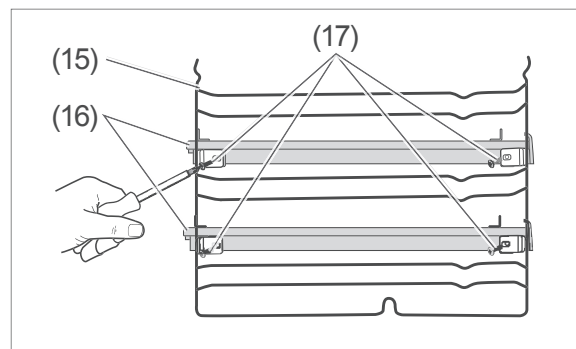
You can remove the oven rack guides together with the telescopic oven rails in order to thoroughly clean the cooking compartment.



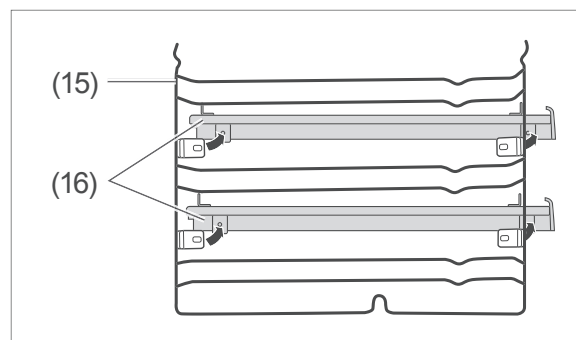
1. Loosen the screws of the oven rack guides (15) and remove them.



2. Pull the bottom of the oven rack guide approx. 45° away from the wall so that you can remove it.



3. Loosen the screws (17) which hold the telescopic rails (16) on the oven rack guides (15) and remove them.



4. Remove the telescopic oven rails from the oven rack guides.
5. Clean the oven rack guides and telescopic oven rails using warm water and mild dish soap or all-purpose cleaner. Then wipe everything dry.
6. Put the telescopic rails back in place after cleaning in reverse order.

## Cleaning the oven door

### ! NOTICE

Risk of breakage and injury!

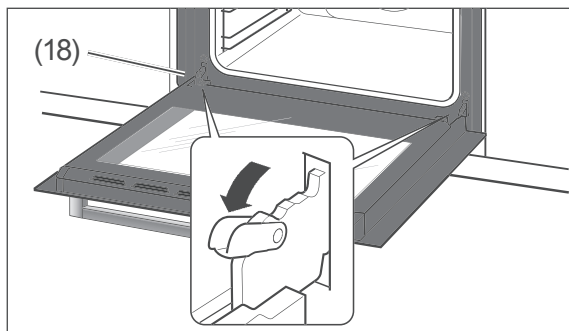
The oven door is equipped with heavy glass panels that can break if handled improperly. The glass shards are sharp and can cause injury.

- Do not let the oven door or individual glass panels fall.
- Do not hit the oven door and the individual panels of glass anywhere.
- Do not use the oven when the glass is damaged because the oven is no longer safe. Please contact our Service Centre instead (see page EN-30).
- If a glass panel breaks, keep children away from it and carefully collect all the pieces of glass.

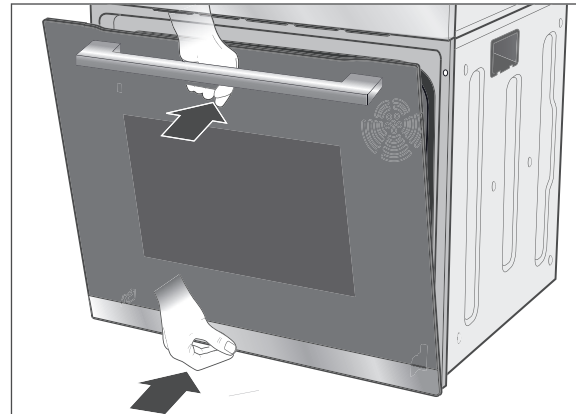
## Removing the oven door from its hinges

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

1. Open the oven door completely.



2. Fold the clips (18) on both sides all the way forward. Use a screwdriver if necessary.
3. Close the door leaving an open gap of about 10 cm.



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

## Replacing the oven door on its hinges

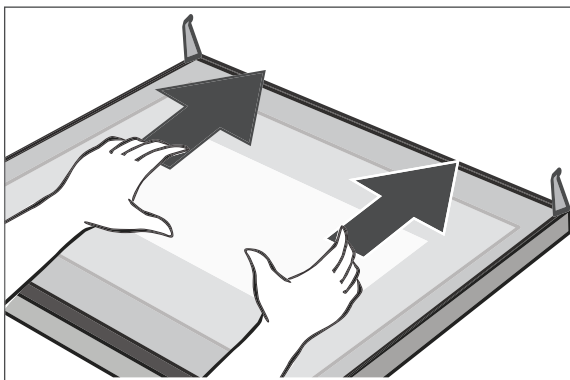
1. Hold the oven door at an angle using both hands.
2. Hook the hinges into the holes in the side panels.
3. Open the oven door completely.
4. Fold the clips (18) on both sides all the way back again.
5. Close the door carefully. The door must sit flush when closed. If the door does not sit flush when closed or if there is a cracking sound when closing it, the door is not hung properly.
6. Correct the position of the hinges and clips, if necessary, until the door opens and closes smoothly again.

## Removing, cleaning and fitting the glass panels

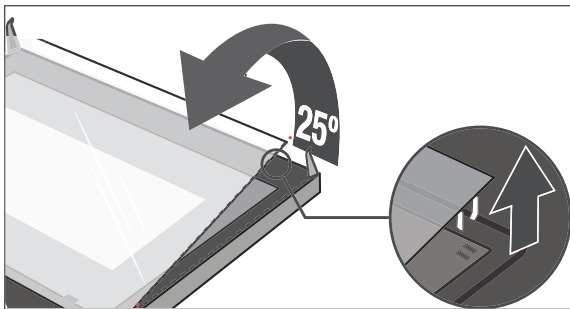
The oven door contains three glass panels that should occasionally be cleaned on both sides.

### Removing the glass panels

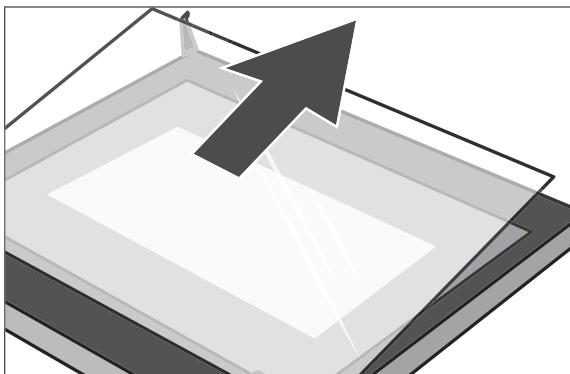
1. Take the oven door off its hinges (see 'Removing the oven door from its hinges' page EN-23).
2. Lay the oven door flat on an even surface. It is best to lay a woollen blanket or towel underneath to avoid scratching the outer pane. The top edge of the oven door should point in your direction.



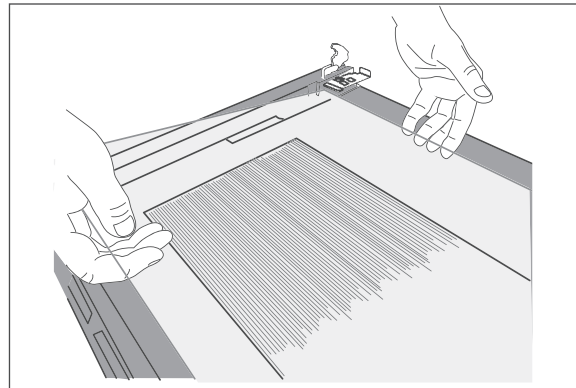
3. Carefully push the upper pane away from you with your hands.



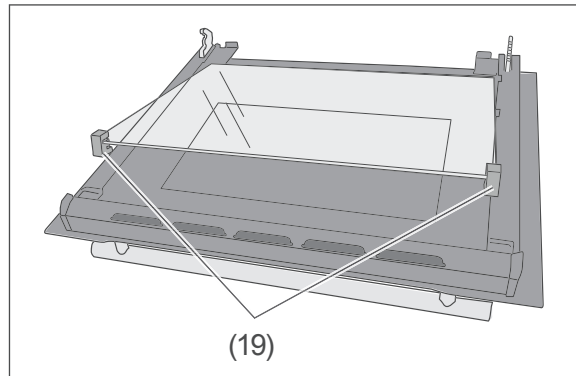
4. Angle the pane slightly.



5. Carefully pull the pane out of the holder at a slight angle in the direction shown in the picture.



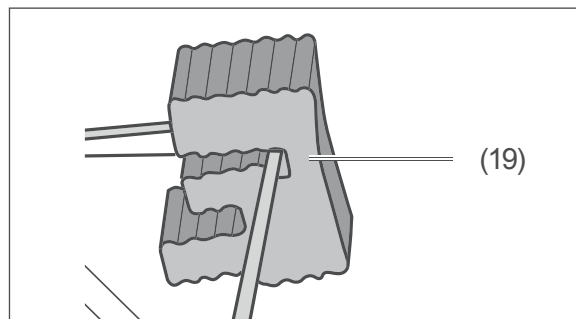
6. Now take the middle pane out of the holder as shown.



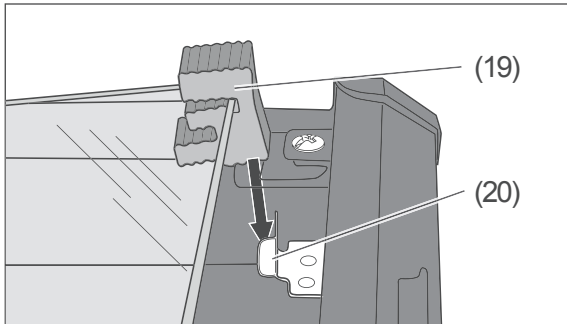
Make sure that the two plastic holders (19) on both sides of the pane do not get damaged or lost.

7. Clean all panes with warm, fresh water.
8. Dry the panes thoroughly.

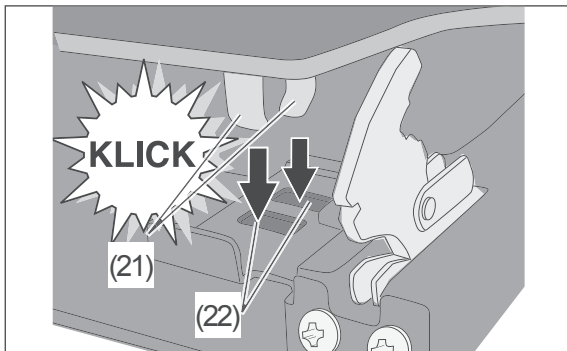
### Fitting the glass panels



1. If necessary, again place the two plastic holders (19) on the middle pane.
2. Re-insert the middle pane.



3. Make sure that the plastic holders (19) slide into the guide rails (20).
4. Now re-insert the inner pane.



5. Make sure that the clips (21) snap into the recesses (22) on both sides, and press the pane down.
6. Replace the oven door (see 'Replacing the oven door on its hinges' page EN-23).

## Replacing oven lightbulbs

### WARNING

Risk of electric shock!

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

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

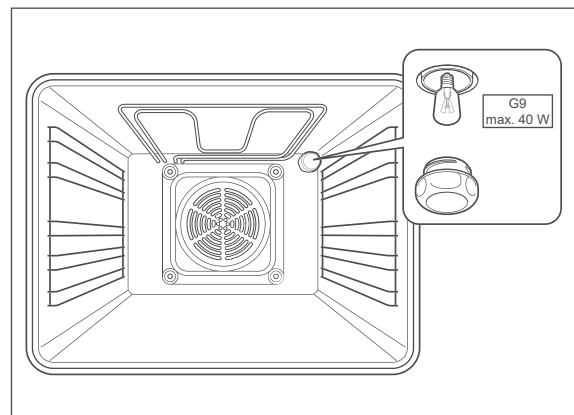
### Risk of burns!

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

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

For the oven lighting, you require a heat-resistant oven bulb: type 220–240 V~, 25–40W, G9, T300 °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.

## Installation

### 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.

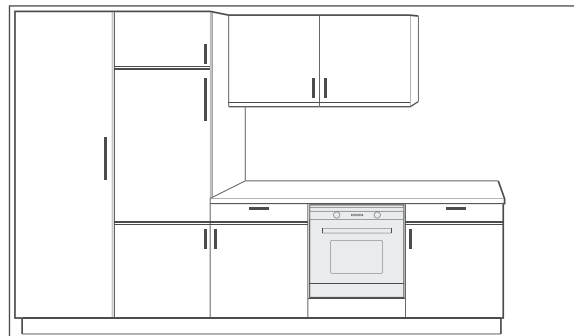
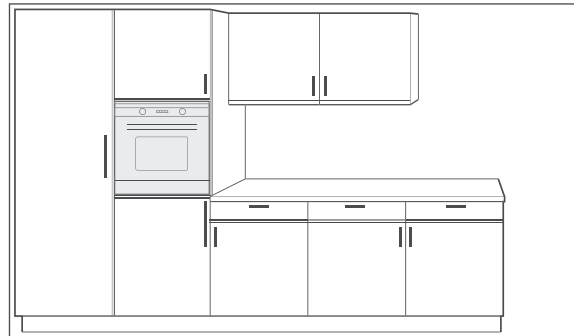
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- Do not use the oven door and door handle as a step or for lifting.

## Moving and unpacking

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

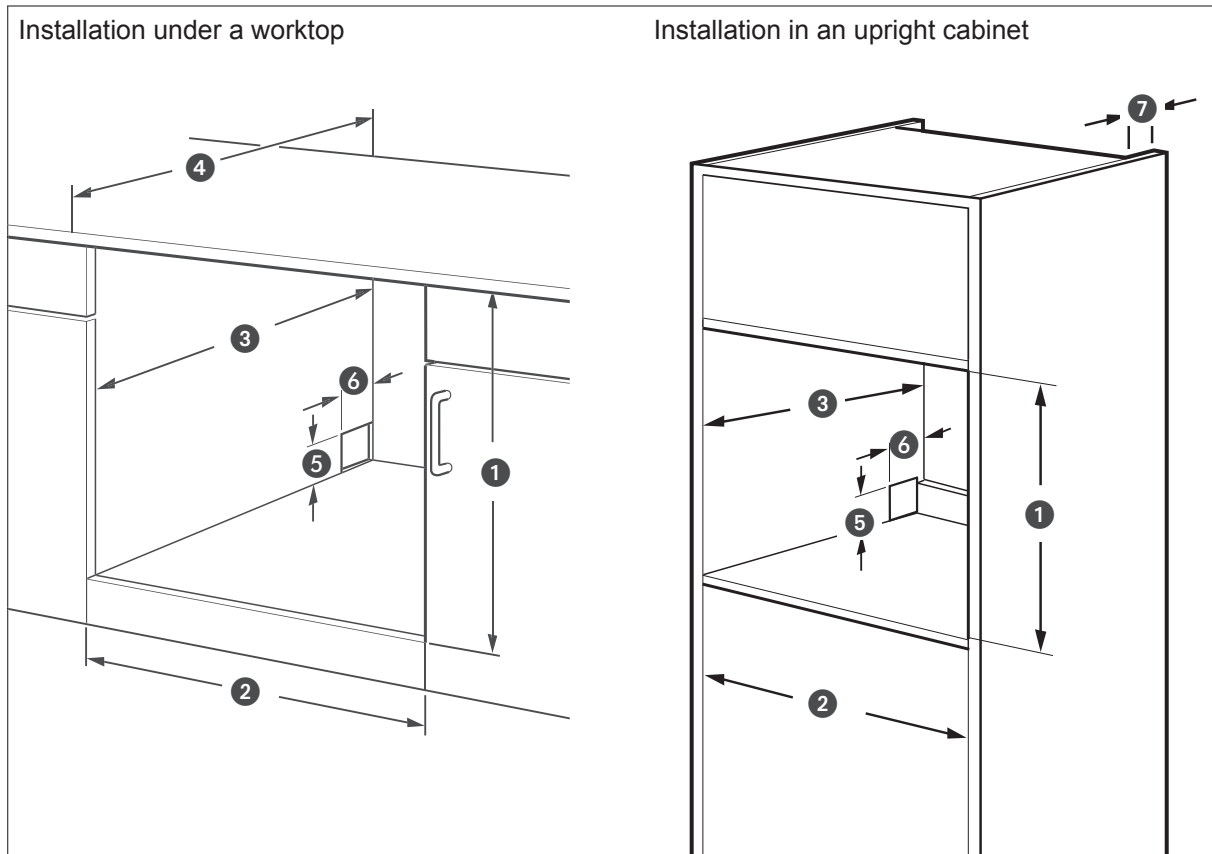
## Installing the oven

The oven is designed for installation in standard kitchen units. It can be installed 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.
- Your built-in fittings may have to be re-worked accordingly. 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 min. 600 mm
    - ② 560 mm
    - ③ min. 570 mm
    - ④ min. 600 mm
    - ⑤ max. 50 mm
    - ⑥ max. 50 mm
  - Installation in an upright cabinet
    - ① min. 585 mm, max. 595 mm
    - ② 560 mm
    - ③ min. 585 mm (incl. ⑦)
    - ⑤ max. 50 mm
    - ⑥ max. 50 mm
    - ⑦ 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 (230 V~/50 Hz/16 A).
- The socket must be installed in way that does not affect the depth of the installation recess when the oven is plugged in.
- Do not use multi-plugs or extension cables.

1. Switch off the socket for the oven before installation. To do this, unscrew and/or switch off the fuse for the socket.
2. Insert the mains plug into the socket.

## Inserting the oven

### WARNING

Risk of electric shock!

Incorrect installation/dismantling can cause electric shock.

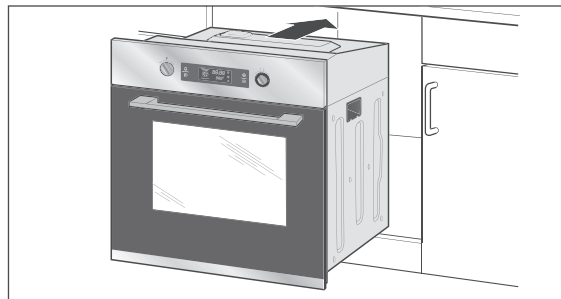
- Before installing/dismantling the appliance, check that the socket to which the appliance is connected is switched off.

### NOTICE

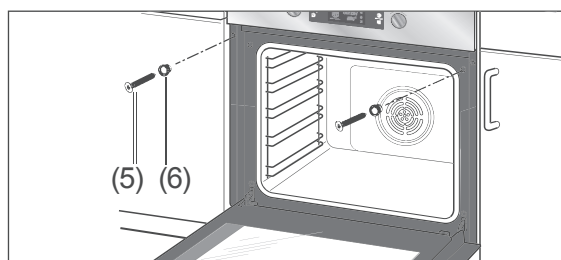
Risk of damage!

Improper handling of the appliance can result in damage.


- Do not set the oven down on the edge or corner of the oven door! The glass panels 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. If the oven is correctly set up, open the oven door and screw it to the built-in cupboard using the included assembly material. Use the screws (5) and the spacers (6).
4. Switch the socket fuse back on.

 The oven must be pre-cleaned to remove all grease and oil residues from the manufacturing process, as well as tough dust deposits left over from storage and transportation. This not only helps protect your health but also ensures delicious cakes and roasts (see 'Basic cleaning' page EN-21).




# Troubleshooting table

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

 **WARNING**

Risk of electric shock in case of improper repair!

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

Problem	Possible solutions/tips
Appliance not working, blank display.	The power supply has been interrupted. Check the fuse for the appliance on the fuse box in the home. If you have any doubts, contact our Service Centre (see 'Our Service Centre' page EN-30).
Temperature display flashes.	The set cooking temperature has not yet been reached. As soon as the set temperature is reached, the temperature display lights up continuously.
Oven light defective.	Replace the defective bulb for the oven light (see 'Replacing oven lightbulbs' page EN-25). Notice: Defective bulbs do not fall under our warranty.
The external cooling fan is not working; no air released from the air locks and cover is very hot.	<p>Switch on the oven light only – if there is no fan noise and air is being released, the fan is defective.</p> <p> <b>CAUTION!</b></p> <p>Risk of burns!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ In such an event, immediately open the oven door, switch off the appliance, and stop using the cooker! Contact our Service Centre (see 'Our Service Centre' page EN-30).</li> </ul>
External cooling fan keeps running.	No error. The external cooling will run for a while and then shut off automatically.

## Our Service Centre

---

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

Name of appliance	Model	Colour	Order number
Built-in oven	65M90E3-E11B200	white	7605 4329

### 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

#### 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.

### 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.

## Environmental protection

---

### 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.

### Packaging



Our packaging is made from environmentally friendly, recyclable materials:

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

Please dispose of packaging in an environmentally friendly manner.

### 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.

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

Trade mark	hanseatic
Model identifier	65M90E3-E11B200
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 information concerning Regulation (EU) No 66/2014

Model identification	65M90E3-E11B200
Type of oven	built-in
Mass of the appliance	31,6 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	76054329
Name of appliance	Built in oven
Modell	65M90E3-E11B200
Rated voltage	220-240 V ~
Frequency	50 Hz / 60 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	220 - 240 V, 25 - 40 W, G9, T 300 °C