

65M90E0-E11A99G



**hanseatic**



**Gebrauchsanleitung**

**Einbau-Backofen**

Anleitung/Version:  
197129 20230216  
Bestell-Nr.: 36933860  
Nachdruck, auch auszugsweise,  
nicht gestattet!

# Inhaltsverzeichnis



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

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

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



Informationen zum Einbau und zum Anschluss finden Sie ab Seite DE-34.

Inhaltsverzeichnis . . . . . DE-2

Begriffs- und Symbolerklärung . . . . . DE-3

Bestimmungsgemäßer Gebrauch. . . . . DE-4

Sicherheitshinweise . . . . . DE-5

Risiken für Kinder und bestimmte

Personengruppen. . . . . DE-5

Elektrische Sicherheit. . . . . DE-5

Sicherheit im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten . . . . . DE-6

Lebensmittel schützen . . . . . DE-7

Sicherer Umgang mit Backöfen . . . . . DE-7

Spezielle Risiken beim Grillen . . . . . DE-9

Spezielle Risiken bei der Pyrolyse. . . . . DE-9

Spezielle Risiken bei Geräten mit

Kühlgebläse . . . . . DE-10

Geräteteile, Bedienelemente . . . . . DE-11

Bedienung . . . . . DE-13

Ober-/Unterhitze. . . . . DE-13

Unterhitze . . . . . DE-13

Umluft und Heißluft . . . . . DE-14

Backen . . . . . DE-14

Braten. . . . . DE-16

Grillen . . . . . DE-18

Trocknen mit Umluft (Dörren) . . . . . DE-20

Garen bzw. Backen mit der

ECO-Funktion . . . . . DE-21

Auftauen. . . . . DE-22

Besonderheiten beim Ansetzen

von Hefeteig . . . . . DE-23

Die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung) . . . . . DE-24

Gar- bzw. Backvorgang unterbrechen (Pause) . . . . . DE-24

Energiesparmodus. . . . . DE-24

Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten . . . . . DE-25

Die Zeitschaltuhr . . . . . DE-26

Kurzzeitwecker. . . . . DE-26

Kurzzeit-Weckfunktion abbrechen. DE-27

Pflege und Wartung . . . . . DE-28

Gehäuse-Oberflächen reinigen . . . . . DE-28

Backofentür aus- und einhängen. . . . . DE-28

Glasscheiben ausbauen, reinigen und einbauen . . . . . DE-29

Backofen und Einschübe reinigen. DE-30

Backblechträger aus- und einbauen DE-31

Leuchtmittel der Garraumbeleuchtung auswechseln . . . . . DE-32

Lieferung . . . . . DE-33

Lieferumfang . . . . . DE-33

Lieferung kontrollieren . . . . . DE-33

Einbauen und anschließen . . . . . DE-34

Transportieren und Auspacken . . . . . DE-34

Backofen einbauen . . . . . DE-34

Backofen anschließen . . . . . DE-35

Backofen einsetzen . . . . . DE-36

Backofen ausbauen . . . . . DE-36

Letzte Vorbereitungen . . . . .	DE-37	Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung . . . . .	DE-43
Transportsicherungen entfernen . .	DE-37	Abfallvermeidung . . . . .	DE-43
Bedienung der Knebelschalter . . .	DE-37	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme .	DE-43
Uhrzeit einstellen . . . . .	DE-37	Entsorgung . . . . .	DE-43
Grundreinigung . . . . .	DE-38	Verpackung . . . . .	DE-44
Die Teleskopschienen . . . . .	DE-38		
Das richtige Backofengeschirr . . . .	DE-39	Tabelle „Prüfgerichte“ . . . . .	DE-45
Das Außenkühlgebläse . . . . .	DE-39		
		Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 65/2014 . . . . .	DE-46
Fehlersuchtablette . . . . .	DE-40	Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014 . . . . .	DE-46
		Technische Daten . . . . .	DE-47
Service . . . . .	DE-42		
Beratung, Reklamation und Bestellung . . . . .	DE-42		
Reparaturen und Ersatzteile . . . . .	DE-42		

## Begriffs- und 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

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

---

Das Gerät 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. Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber verarbeitet sein (100 °C). Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.

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

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

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

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

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

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

## Sicherheitshinweise

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

### Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

#### WARNUNG

**Erstickungsgefahr für Kinder!**  
Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen oder Kleinteile verschlucken und ersticken.

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

**Verbrennungsgefahr für Kinder!**  
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

#### VORSICHT

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähig-

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

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

### Elektrische Sicherheit

#### WARNUNG

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

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

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

- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Niemals versuchen, das 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.

## Sicherheit im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

**Brandgefahr!**

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

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

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

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

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

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

**Sicherer Umgang mit Backöfen****! WARNUNG**

Stromschlaggefahr!

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

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

**! VORSICHT**

Gesundheitsgefahr!

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

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofenbetrieb auftauen.

- Schütten Sie das Tauwasser weg. Benutzen Sie es für nichts anderes.
- Reinigen Sie das benutzte Geschirr sehr gründlich.

#### Verbrennungsgefahr!

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

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

#### Brandgefahr!

Mangelnde Luftzirkulation kann zu Überhitzung führen.

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

Gegenstände im Backofen und in der Nähe des eingeschalteten Backofens

können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen.

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

#### HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr!

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

- Bleche oder Aluminiumfolie nicht direkt auf dem Garraumboden platzieren. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.

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

## Spezielle Risiken beim Grillen

### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

Brandgefahr!

Fettes Grillgut kann Feuer fangen, wenn es zu nah an den Heizkörpern liegt.

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

## Spezielle Risiken bei der Pyrolyse

### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während der pyrolytischen Selbstreinigung wird das Gerät innen und außen sehr heiß.

- Nach der pyrolytischen Selbstreinigung das Gerät mindestens eine Stunde lang nicht vom Stromnetz trennen, damit das Gebläse das Geräteinnere kontrolliert kühlen kann.
- Die Backofentür nicht berühren, und nach Abschluss der Selbstreinigung warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Kinder fernhalten.

Gefahr durch giftige Dämpfe!

Bei der pyrolytischen Selbstreinigung wird die Antihafbeschichtung von Blechen und Formen zerstört, und es können giftige Gase entstehen.

- Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der pyrolytischen Selbstreinigung mitreinigen.

Brandgefahr!

Während der pyrolytischen Selbstreinigung können sich lose Speisereste, Fett und Bratensaft entzünden.

- Übermäßige Verschmutzungen müssen beseitigt werden, bevor die Reinigung beginnt.

#### HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Während der Pyrolyse dürfen nur pyrolysefeste Gegenstände im Garraum verbleiben.

- Gitterrost, Backblech, Fettpfanne und Backblechträger aus dem Garraum entfernen.
- Garraum leer räumen.

Gewaltsames Öffnen der Backofentür führt zu Beschädigung des Backofen!

Während der pyrolytischen Selbstreinigung ist die Backofentür verriegelt. Die Verriegelung löst sich erst wieder von selbst, wenn das Geräteinnere ausreichend gekühlt ist.

- Niemals versuchen, die Backofentür während des Pyrolysevorgangs oder vor dem Ende der Abkühlphase gewaltsam zu öffnen.

## Spezielle Risiken bei Geräten mit Kühlgebläse

### VORSICHT

Brandgefahr!

Ein defektes Kühlgebläse kann brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand setzen.

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

## Geräteteile, Bedienelemente



(1) Bedienblende

(2) Griffmulde

(3) Gitterrost

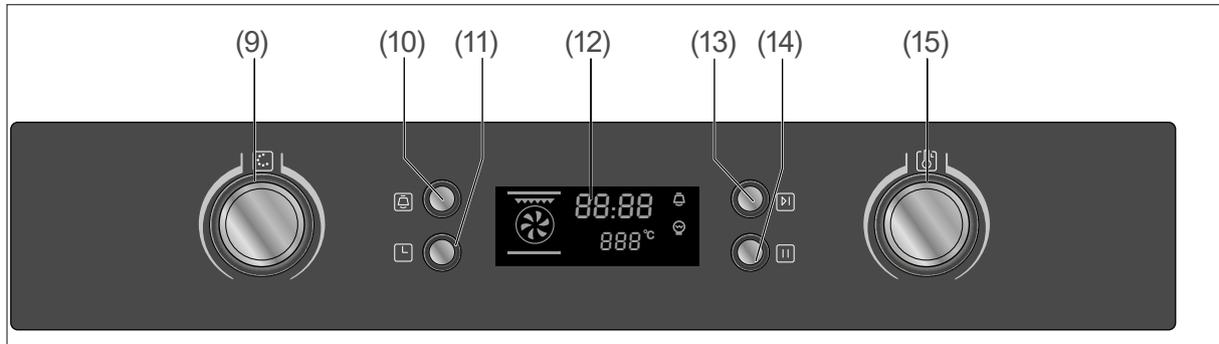
(4) Fettpfanne

(5) Backblech

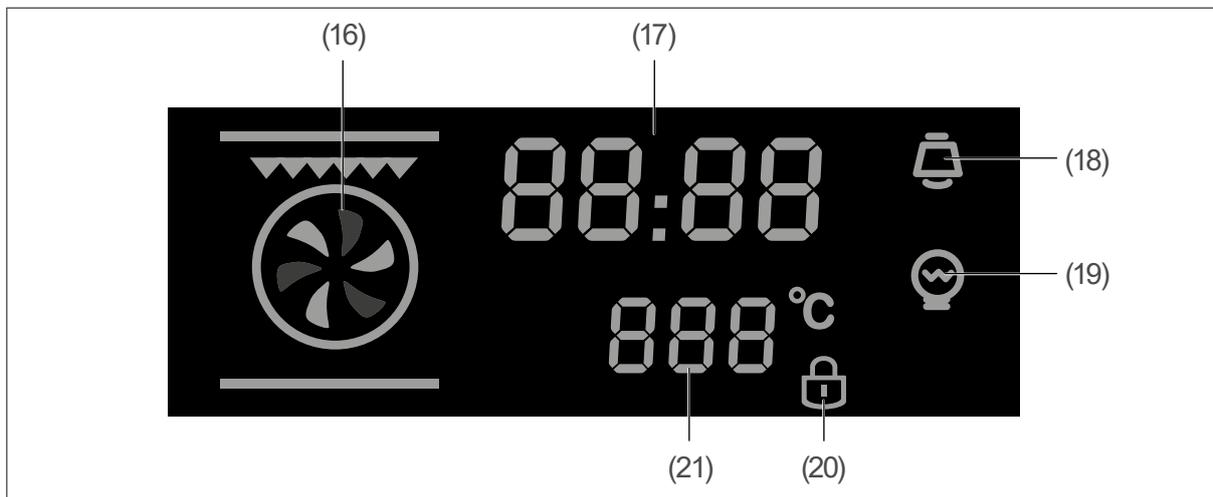
(6) Backofentür

(7) Türgriff

(8) Wrasenabzug



- |  |   |
|--|---|
| <p>(9) linker Knebschalter; zum Einstellen der Gar- bzw. Backfunktion</p> <p>(10) Timer-Taster; zum Aktivieren der Restzeit-Einstellung</p> <p>(11) Uhrzeit-Taster; zum Aktivieren der Uhrzeit-Einstellung</p> <p>(12) Display</p> | <p>(13) Start-Taster; zum Bestätigen von Einstellungen und Starten des Gar- bzw. Backvorgangs</p> <p>(14) Pause-/Stop-Taster; zum Unter- bzw. Abbrechen von Gar- bzw. Backvorgängen oder einer Restzeit-Einstellung</p> <p>(15) rechter Knebschalter; zum Einstellen der Uhrzeit, der Restzeit und der Temperatur</p> |
|--|---|



- |  |  |
|--|--|
| <p>(16) Anzeige der Gar- bzw. Backfunktionen</p> <p>(17) Zeit- bzw. Restzeitanzeige</p> <p>(18) Aktivitätsanzeige der Restzeitfunktion: leuchtet, wenn eine Restzeit eingestellt ist</p> | <p>(19) Anzeige für Innenbeleuchtung</p> <p>(20) Anzeige der Verriegelungsfunktion: leuchtet, wenn die Verriegelungsfunktion aktiviert ist</p> <p>(21) Temperaturanzeige: zeigt die eingestellte Gar- bzw. Backtemperatur an</p> |
|--|--|

## Bedienung

### ⚠ VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

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

- Berühren Sie den Backofen und die Backofentür nicht, während er im Betrieb ist. Verbrennungsgefahr!
- Fassen Sie die Backofentür nur am Griff an.
- Lassen Sie den Backofen im Betrieb nicht ohne Aufsicht.
- Halten Sie Kinder vom heißen Backofen fern.

#### Brandgefahr!

Beim Backofen besteht grundsätzlich Brandgefahr. Speisen können anbrennen. Backpapier oder andere brennbare Gegenstände im oder in der Nähe des Backofens können Feuer fangen.

- Betreiben Sie den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür.

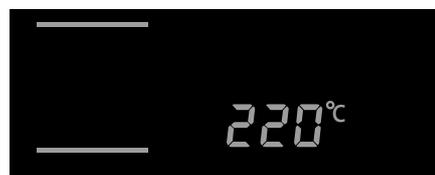
### ! HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr!

- Bei unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät können Schäden am Gerät entstehen.
- Legen Sie Backbleche oder Aluminiumfolie nie direkt auf den Garraumboden, da sonst ein Hitzestau entsteht, der die Emaille im Garraum beschädigen kann.

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

## Ober-/Unterhitze



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

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

Die Standard-Temperatureinstellung für das Garen bzw. Backen mit Ober-/Unterhitze ist 220 °C. Sie können diese Temperatureinstellung selbstverständlich verändern.

## Unterhitze



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

Die Standard-Temperatureinstellung für das Garen bzw. Backen mit Ober-/Unterhitze ist 60 °C. Sie können diese Temperatureinstellung selbstverständlich verändern.

## Umluft und Heißluft

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

### Umluft



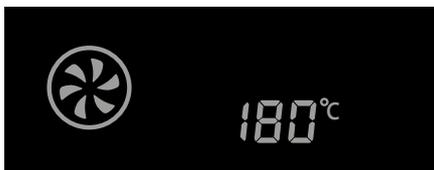
Die Hitze wird durch Ober- oder Unterhitze erzeugt und vom Gebläse gleichmäßig verteilt.

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

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

Die Standard-Temperatureinstellung für das Garen bzw. Dörren mit Umluft ist 220 °C. Sie können diese Temperatureinstellung selbstverständlich verändern.

### Heißluft



Mit einem Ringheizkörper um das Gebläse wird zusätzliche Hitze erzeugt.

Die Standard-Temperatureinstellung für das Garen bzw. Backen mit Heißluft ist 180 °C. Sie können diese Temperatureinstellung selbstverständlich verändern.

## Backen

### Backen mit Ober-/Unterhitze

1. Füllen Sie den Teig nur zu 2/3 in die Backform, sonst läuft der Teig beim Backen über und tropft in den Backofen.
2. Platzieren Sie die Backform möglichst mittig auf dem Gitterrost.
3. Schieben Sie die Kuchenform auf dem Gitterrost oder das Backblech in den Backofen.
4. Schließen Sie die Backofentür.



5. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die gewünschte Garfunktion einzustellen.



6. Benutzen Sie gegebenenfalls den rechten Knebelschalter (15), um die Temperatur anzupassen.  
Sie können die Temperatur in Schritten von jeweils 5 °C anpassen.
7. Drücken Sie den Start-Taster  (13).



Die Zeitanzeige 9:00 erscheint; die Temperaturanzeige (hier: 200 °C) sowie der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und der Minutenanzeige beginnen zu blinken.

8. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Garzeit einzustellen.  
Die höchstmögliche Garzeit sind 9 Stunden; die geringstmögliche Garzeit 1 Minute.
9. Drücken Sie erneut den Start-Taster  (13).



Die Zeitanzeige wechselt auf den eingestellten Wert (hier: 35 Minuten). Die Temperaturanzeige sowie der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und der Minutenanzeige blinken.

**i** Wenn Sie den Start-Taster  (13) nach dem Einstellen der Garzeit nicht innerhalb von 3 Sekunden drücken, springt die Anzeige wieder auf  zurück.

Wenn die eingestellte Gartemperatur erreicht ist, ertönt ein Tonsignal, und die Temperaturanzeige blinkt nicht mehr.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Tonsignale, und der Backofen schaltet sich ab.

#### Tipps:

- Mit dunklem Backgeschirr gelingen Kuchen am besten.
- Einschubhöhe, Temperatur und Backzeit sowie Auswahl des Backgeschirrs sind abhängig von dem, was Sie backen wollen:
- flache Kuchen, z. B. Obstkuchen, auf dem Backblech, auf der mittleren Leiste bei ca. 170–180 °C;
- halbhohe Kuchen, z. B. Biskuittorten, auf dem Gitterrost auf der mittleren Leiste bei ca. 180 °C;
- hohe Kuchen, z. B. Rührkuchen, in der Form, auf der unteren Leiste bei ca. 175 °C.

Einen Überblick über die Standard-, Höchst- und Mindest-Temperatureinstellungen der einzelnen Garfunktionen finden Sie auf Seite DE-23.

## Backen mit Umluft

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



3. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Garfunktion „Umluft“ einzustellen.



4. Benutzen Sie gegebenenfalls den rechten Knebelschalter (15), um die Temperatur anzupassen. Sie können die Temperatur in Schritten von jeweils 5 °C anpassen.
5. Drücken Sie den Start-Taster  (13).



Die Zeitanzeige  erscheint; die Temperaturanzeige (hier: 200 °C) sowie der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und der Minutenanzeige beginnen zu blinken.

6. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Garzeit einzustellen. Die höchstmögliche Garzeit sind 9 Stunden; die geringstmögliche Garzeit 1 Minute.
7. Drücken Sie erneut den Start-Taster  (13).



Die Zeitanzeige wechselt auf den eingestellten Wert (hier: 40 Minuten). Die Temperaturanzeige sowie der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und der Minutenanzeige blinken.



Wenn Sie den Start-Taster  (13) nach dem Einstellen der Garzeit nicht innerhalb von 3 Sekunden drücken, springt die Anzeige wieder auf  zurück.

Wenn die eingestellte Gartemperatur erreicht ist, ertönt ein Tonsignal, und die Temperaturanzeige blinkt nicht mehr.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Tonsignale, und der Backofen schaltet sich ab.

Tipps:

- Einschubhöhe, Temperatur und Backzeit sowie Auswahl des Backgeschirrs sind abhängig von dem, was Sie backen wollen:
- Die Auswahl des Backgeschirrs hat beim Backen mit Umluft keine große Bedeutung. Der Kuchen gelingt auch in hellen Backformen.

## Braten

### Unsere Tipps zum Braten:

- Braten Sie Gepökelttes, wie z. B. Kasseler, nur bei niedrigen Temperaturen. Das im Pökelsalz enthaltene Nitrat bildet sonst die für den Menschen gefährlichen Nitrosamine.
- Garen Sie eingefrorenes Fleisch am besten in einem geschlossenen Topf. Planen Sie für jeden Zentimeter Höhe ca. 4–5 Minuten Garzeit ein.
- Garen Sie Braten über 1 kg am besten im Backofen. Mit passendem Geschirr und wenig Wasser bzw. Fett garen; das erhält die Vitamine.
- Der Braten wird während des Garens höher. Berücksichtigen Sie bei sehr hohen Temperaturen eine ausreichende Einschubhöhe.
- Fleisch mit Knochen braucht ungefähr 15–30 Minuten länger zum Garen als ein entsprechender Braten ohne Knochen.

- Die sicherste Methode, zu überprüfen, ob der Braten gar ist, bietet ein Fleischthermometer. In die dickste Stelle eingestochen zeigt es nach kurzer Zeit die Kerntemperatur des Bratens an.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch für ungefähr 10 Minuten „ruhen“. Der Saft verteilt sich so gleichmäßiger und läuft beim Anschneiden nicht heraus.
- Schieben Sie Fisch möglichst in einer feuerfesten Form und auf dem Gitterrost in die mittlere oder untere Einschubebene ein.

### Unsere Energiespar-Tipps

- Backofen nicht vorheizen (außer bei sehr magerem Fleisch wie Filet, Roastbeef u.Ä.).
- Sofern die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, Backofen 10 Minuten vor Garende abschalten und Restwärme nutzen.
- Braten unter 1 kg auf dem Herd garen.

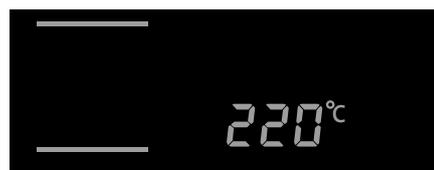
Einen Überblick über die Standard-, Höchst- und Mindest-Temperatureinstellungen der einzelnen Garfunktionen finden Sie auf Seite DE-23.

### Braten mit Ober-/Unterhitze

Schieben Sie den Braten auf dem Gitterrost (bei sehr fettem Fleisch) oder auf der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) in den Backofen. Der Braten sollte sich dabei in der Mitte des Backofens befinden.

Wenn Sie den Gitterrost verwenden, schieben Sie unbedingt die Fettpfanne darunter.

1. Schließen Sie die Backofentür.



2. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Garfunktion „Ober-/Unterhitze“ einzustellen.



- Benutzen Sie gegebenenfalls den rechten Knebelschalter (15), um die Temperatur anzupassen.  
Sie können die Temperatur in Schritten von jeweils 5 °C anpassen.
- Drücken Sie den Start-Taster  (13).



Die Zeitanzeige 9:00 erscheint; die Temperaturanzeige (hier: 180 °C) sowie der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und der Minutenanzeige beginnen zu blinken.

- Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Garzeit einzustellen.  
Die höchstmögliche Garzeit sind 9 Stunden; die geringstmögliche Garzeit 1 Minute.
- Drücken Sie erneut den Start-Taster  (13).



Die Zeitanzeige wechselt auf den eingestellten Wert (hier: 2 Stunden 10 Minuten). Die Temperaturanzeige sowie der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und der Minutenanzeige blinken.

 Wenn Sie den Start-Taster  (13) nach dem Einstellen der Garzeit nicht innerhalb von 3 Sekunden drücken, springt die Anzeige wieder auf 9:00 zurück.

Wenn die eingestellte Gartemperatur erreicht ist, ertönt ein Tonsignal, und die Temperaturanzeige blinkt nicht mehr. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Tonsignale, und der Backofen schaltet sich ab.

## Braten mit Umluft

- Schieben Sie den Braten auf dem Gitterrost (bei sehr fettem Fleisch) oder auf der Fettpfanne (bei magerem Fleisch) in den Backofen.  
Die Einschubebene richtet sich nach der Menge, Art und Höhe des Bratens.

Die Einschubebene richtet sich nach der Menge, Art und Höhe des Bratens.

- Schließen Sie die Backofentür.



- Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Garfunktion „Umluft“ einzustellen.

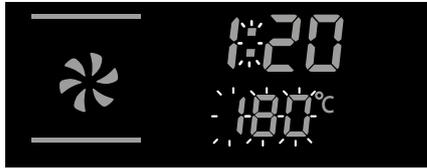


- Benutzen Sie gegebenenfalls den rechten Knebelschalter (15), um die Temperatur anzupassen.  
Sie können die Temperatur in Schritten von jeweils 5 °C anpassen.
- Drücken Sie den Start-Taster  (13).



Die Zeitanzeige 9:00 erscheint; die Temperaturanzeige (hier: 180 °C) sowie der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und der Minutenanzeige beginnen zu blinken.

- Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Garzeit einzustellen.  
Die höchstmögliche Garzeit sind 9 Stunden; die geringstmögliche Garzeit 1 Minute.
- Drücken Sie erneut den Start-Taster  (13).



Die Zeitanzeige wechselt auf den eingestellten Wert (hier: 1 Stunde 20 Minuten). Die Temperaturanzeige sowie der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und der Minutenanzeige blinken.



Wenn Sie den Start-Taster  (13) nach dem Einstellen der Garzeit nicht innerhalb von 3 Sekunden drücken, springt die Anzeige wieder auf  zurück.

Wenn die eingestellte Gartemperatur erreicht ist, ertönt ein Tonsignal, und die Temperaturanzeige blinkt nicht mehr.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Tonsignale, und der Backofen schaltet sich ab.

#### Tipps:

- Braten Sie Braten mit einer hohen Temperatur an, und schalten Sie dann auf eine niedrigere Temperatur herunter.
- Beträgt die Garzeit laut Rezept oder Erfahrung länger als eine Stunde, mit 160 °C weitergaren.

## Grillen

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

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

- Berühren Sie den Backofen und die Backofentür nicht, während er im Betrieb ist.
- Fassen Sie die Backofentür nur am Griff an.
- Lassen Sie den Backofen beim Grillen und Ähnlichem nicht ohne Aufsicht.
- Halten Sie Kinder vom heißen Backofen fern.

#### Brandgefahr!

Der Backofen wird innen an der Rückwand besonders heiß.

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

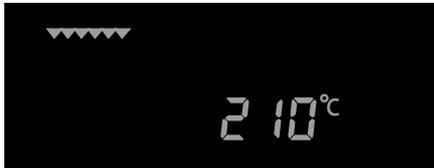
Fleisch und Fisch werden durchs Grillen schnell braun, bekommen eine gute Kruste und trocknen nicht aus. Die Kruste ist leicht verdaulich und auch für Schonkost geeignet.

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

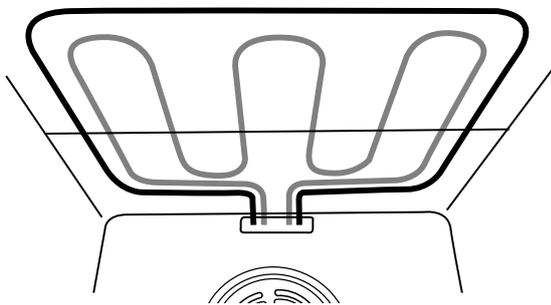
Beim Grillen haben Sie die Wahl zwischen Grillen, Intensiv- und Umluft-Grillen.

Einen Überblick über die Standard-, Höchst- und Mindest-Temperatureinstellungen der einzelnen Garfunktionen finden Sie auf Seite DE-23.

## Einfaches Grillen



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



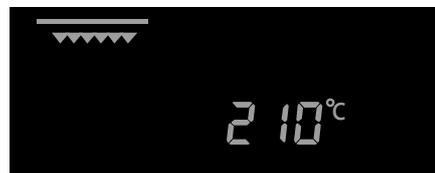
Auf der obersten Einschubebene, direkt unter dem Heizkörper, lassen sich kleine oder mittelgroße Portionen an Fleisch, Fisch oder Geflügel gleichzeitig grillen.

1. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Garfunktion „Einfaches Grillen“ einzustellen.
2. Benutzen Sie gegebenenfalls den rechten Knebelschalter (15), um die Temperatur anzupassen.  
Sie können die Temperatur in Schritten von jeweils 5 °C anpassen.
3. Drücken Sie den Start-Taster  (13), und heizen Sie den Backofen einige Minuten vor.
4. Verteilen Sie das Grillgut auf dem Gitterrost.
5. Schieben Sie den Gitterrost in die obere oder mittlere Einschubebene.
6. Schieben Sie die Fettpfanne darunter.
7. Schließen Sie die Backofentür.
8. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Grillzeit einzustellen, und drücken Sie erneut den Start-Taster  (13). Wenn Sie den Start-Taster  (13) nach dem Einstellen der Garzeit nicht innerhalb von 3 Sekunden drücken, springt die Anzeige wieder auf  zurück.
9. Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Grillzeit.  
Die Grillzeit beträgt je nach Dicke und Art des Grillguts ca. 6–10 Minuten pro Seite.

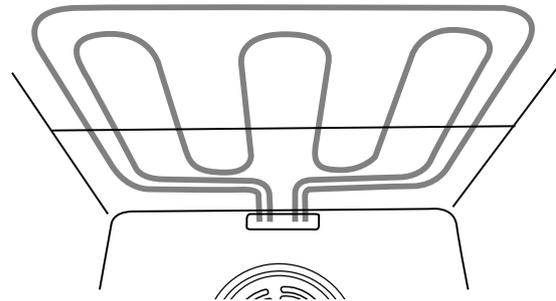
Die Standard-Temperatureinstellung für das einfache Grillen ist 210 °C. Sie können diese Temperatureinstellung selbstverständlich verändern.

Sie können die Temperatur in Schritten von jeweils 5 °C anpassen.

## Intensiv-Grillen

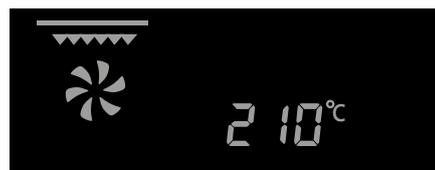


Beim Intensiv-Grillen sind beide Grill-Elemente sowie das obere Heiz-Element des Backofens in Betrieb.



Die Standard-Temperatureinstellung für das Intensiv-Grillen ist 210 °C. Sie können diese Temperatureinstellung selbstverständlich verändern. Sie können die Temperatur in Schritten von jeweils 5 °C anpassen.

## Intensiv-Grillen mit Umluft



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

1. Schieben Sie das Grillgut auf dem Gitterrost auf der mittleren Einschubebene in den Backofen.
2. Schieben Sie die Fettpfanne darunter.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Garfunktion „Einfaches Grillen“ einzustellen.
5. Benutzen Sie gegebenenfalls den rechten Knebelschalter (15), um die Temperatur anzupassen.  
Sie können die Temperatur in Schritten von jeweils 5 °C anpassen.
6. Drücken Sie den Start-Taster  (13).
7. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Grillzeit einzustellen, und drücken Sie erneut den Start-Taster  (13).

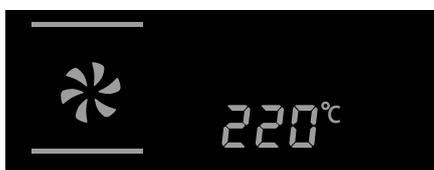
 Wenn Sie den Start-Taster  (13) nach dem Einstellen der Garzeit nicht innerhalb von 3 Sekunden drücken, springt die Anzeige wieder auf  zurück.

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

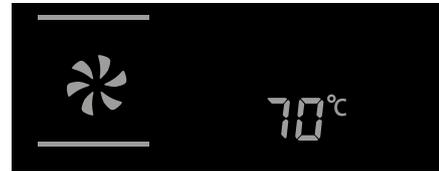
Die Standard-Temperatureinstellung für das Intensiv-Grillen Umluft ist 210 °C. Sie können diese Temperatureinstellung selbstverständlich verändern. Sie können die Temperatur in Schritten von jeweils 5 °C anpassen.

## Trocknen mit Umluft (Dörren)

1. Legen Sie die vorbehandelten Lebensmittel aufs Backblech und schieben Sie sie auf der mittleren Einschubebene in den Backofen.
2. Schließen Sie die Backofentür.



3. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Garfunktion „Umluft“ einzustellen.



4. Benutzen Sie gegebenenfalls den rechten Knebelschalter (15), um die Temperatur auf 60–80 °C einzustellen.
5. Drücken Sie den Start-Taster  (13).



6. Der Dörrvorgang startet; auf dem Display erscheint außerdem als Garzeit  Stunden.
7. Benutzen Sie gegebenenfalls den linken Knebelschalter (9), um die Dörrzeit anzupassen, und drücken Sie erneut den Start-Taster  (13).

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

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

- Andere Lebensmittel (z. B. Champignons): 6–8 Std.
- Kräuter, gebündelt: 4–6 Std.

Da die höchstmögliche Garzeit 9 Stunden beträgt, müssen Sie bei saftigem Obst möglicherweise nach dem Ablauf der Garzeit den Dörrvorgang erneut starten.

## Garen bzw. Backen mit der ECO-Funktion

ECO: Für energiesparendes Backen.

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

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

Wenn die ECO-Funktion gewählt ist, ist die Garraumbeleuchtung nicht aktiv.



1. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Garfunktion „ECO“ einzustellen.
2. Benutzen Sie den rechten Knebelschalter (15), um die Temperatur anzupassen. Sie können die Temperatur in Schritten von jeweils 5 °C anpassen.
3. Drücken Sie den Start-Taster  (13).
4. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Garzeit einzustellen, und drücken Sie erneut den Start-Taster  (13). Wenn Sie den Start-Taster  (13) nach dem Einstellen der Garzeit nicht innerhalb von 3 Sekunden drücken, springt die Anzeige wieder auf  zurück.

Wenn die eingestellte Gartemperatur erreicht ist, ertönt ein Tonsignal, und die Temperaturanzeige blinkt nicht mehr.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Tonsignale, und der Backofen schaltet sich ab.

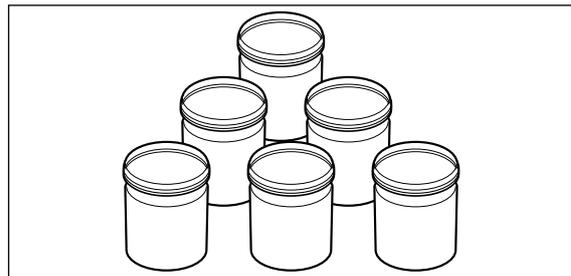
## Einkochen mit Umluft bzw. Ober-/Unterhitze

### HINWEIS

#### Gefahr von Sachschäden!

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

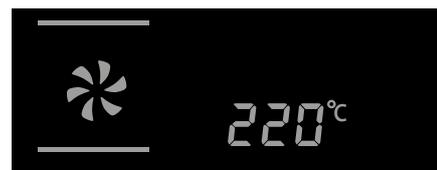
- Stellen Sie beim Einkochen jeweils nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne, dass sie sich nicht berühren – sie könnten sonst platzen.



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

So kochen Sie Obst oder Gemüse ein:

1. Geben Sie das Obst bzw. Gemüse in die Einmachgläser, und füllen Sie es mit abgekochtem Wasser auf.
2. Schieben Sie die Fettpfanne auf die unterste Einschubebene, füllen Sie sie halbvoll mit heißem Wasser, und stellen Sie die gefüllten Einmachgläser hinein.
3. Schließen Sie die Backofentür.



4. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Garfunktion „Ober-/Unterhitze“ oder „Umluft“ einzustellen.



5. Benutzen Sie den rechten Knebelschalter (15), um die Temperatur einzustellen:
  - bei Ober-/Unterhitze auf 180–200 °C,
  - bei Umluft auf 160 °C.
 Sie können die Temperatur in Schritten von jeweils 5 °C anpassen.
6. Wenn in den Gläsern keine Luftblasen mehr aufsteigen (nach ca. 60–80 Minuten), Temperatur zurückschalten:
  - Obst auf Null,
  - Gemüse bei Ober-/Unterhitze auf 150 °C und ca. 60 Minuten weitergaren,
  - Gemüse bei Umluft auf 100 °C und ca. 20–40 Minuten weitergaren.
7. Nach dem Ausschalten die Gläser bei geschlossener Backofentür noch im Backofen lassen:
  - Obst ca. 15–30 Minuten,
  - Gemüse ca. 30 Minuten.
8. Dann die Gläser vorsichtig herausnehmen und auf ein trockenes Tuch stellen. Vor Zugluft schützen (abdecken)!
9. Erst am nächsten Tag die Klammern entfernen.

## Auftauen

### VORSICHT

#### Gesundheitsgefahr!

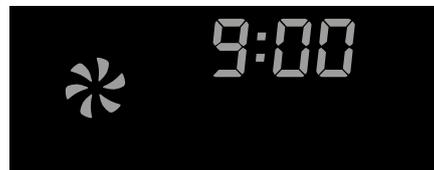
Das Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch im Backofen kann zu sprunghaftem Anstieg von gefährlichen Mikroorganismen (wie z. B. Salmonellen) führen. Dadurch besteht die Gefahr einer Vergiftung.

- Tauen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofen auf.

- Benutzen Sie die Auftau-Funktion nur zum Auftauen von Gemüse, Vorgekochtem etc.
- Nehmen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch rechtzeitig aus dem Gefrierfach, und lassen Sie es abgedeckt im Kühlschrank auftauen. Auftauflüssigkeit (z. B. von Fleisch) muss abfließen können.

Beim Auftauen wird der Garraum lediglich von unbeheizter Luft durchströmt. Auf diese Weise wird der Auftauvorgang beschleunigt. Die Heizung ist während des Auftauens nicht in Betrieb.

1. Benutzen Sie den linken Knebelschalter (9), um die Garfunktion „Auftauen“ einzustellen.
2. Drücken Sie den Start-Taster  (13).



Der Auftauvorgang beginnt, wobei eine Zeit von 9:00 Stunden voreingestellt ist.

Diese Einstellung können Sie ändern.

3. Zum Abbrechen bzw. Beenden des Auftauvorgangs drücken Sie den Pause-/Stop-Taster  (14) 2 Mal.

-  Um mehr Platz im Garraum zu erhalten, dürfen Sie zum Auftauen das Gefäß mit dem Gefriergut direkt auf den Garraumboden stellen und die Backblechträger herausnehmen (siehe „Backblechträger aus- und einbauen“ auf Seite DE-31).

## Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!  
Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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

1. 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. Sie können die Schüssel 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.

Wenn die Backschüssel nicht in den Garraum passt, können Sie die Backblechträger entfernen, um das Garraumvolumen zu vergrößern (siehe Seite DE-31).

**Tabelle Garfunktionen\*)**

Garfunktion	Symbol	Standardtemperatur	Höchsttemperatur	Mindesttemperatur
Beleuchtung		keine	keine	keine
Auftauen		keine	keine	keine
Unterhitze		60 °C	120 °C	60 °C
Ober-/Unterhitze**)		220 °C	250 °C	50 °C
Umluft		220 °C	250 °C	50 °C
Intensiv-Grillen		210 °C	240 °C	160 °C
Intensiv-Grillen mit Umluft		210 °C	240 °C	160 °C
Heißluft		180 °C	240 °C	50 °C
Einfaches Grillen		210 °C	240 °C	160 °C
ECO-Funktion***)		160 °C	250 °C	50 °C

\*) in der Reihenfolge, in der sie erscheinen, wenn man den Knebelschalter (9) im Uhrzeigersinn dreht.

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

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

## Die Sicherungsverriegelung (Kindersicherung)

Die Verriegelungsfunktion dient dazu, folgende Situationen zu verhindern:

- unbefugte oder unbeabsichtigte Änderungen in den Einstellungen des Backofens;
- unbefugtes oder unabsichtliches Einschalten des Backofens.

Auf diese Weise kann die Verriegelungsfunktion auch wie eine Art Kindersicherung eingesetzt werden.

### Verriegelung aktivieren

Zum Aktivieren der Verriegelungsfunktion muss der Backofen nicht eingeschaltet sein.

- Drücken Sie den Start-Taster  (13) und den Pause-/Stop-Taster  (14) gleichzeitig ungefähr 3 Sekunden lang.



Ein Signalton ertönt, und auf dem Display erscheint ein Schloss-Symbol.



Nach einem Stromausfall ist die Verriegelungsfunktion nicht mehr aktiv.

### Verriegelung deaktivieren

- Drücken Sie erneut den Start-Taster  (13) und den Pause-/Stop-Taster  (14) gleichzeitig ungefähr 3 Sekunden lang. Ein Signalton ertönt, und das Schloss-Symbol auf dem Display erlischt.

## Gar- bzw. Backvorgang unterbrechen (Pause)



### Brandgefahr!

Beim Backofen besteht grundsätzlich Brandgefahr. Speisen können anbrennen. Backpapier oder andere brennbare Gegenstände im oder in der Nähe des Backofens können Feuer fangen.

- Das Unterbrechen des Garvorgangs („Pause“) schaltet das Gerät nicht ab.

Sie können einen Gar- bzw. Backvorgang vorübergehend unterbrechen:

- Drücken Sie den Pause-/Stop-Taster  (14). Die Garraum-Beleuchtung erlischt; die Restzeit- und die Temperaturanzeige beginnen zu blinken.
- Um einen unterbrochenen Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie den Start-Taster  (13). Die Garraumbeleuchtung leuchtet wieder; die Restzeit- und die Temperaturanzeige blinken nicht mehr.

## Energiesparmodus

Normalerweise geht das Gerät, wenn kein Gar- bzw. Backvorgang läuft, nach 10 Minuten automatisch in den Energiesparmodus. Diese Zeitspanne können Sie abkürzen.

- Um das Gerät sofort in den Energiesparmodus zu versetzen, drücken Sie den Start-Taster  (13) drei Sekunden lang. Das Display erlischt.
- Um den Energiesparmodus zu beenden, drücken Sie einen beliebigen Taster, oder bewegen Sie einen beliebigen Knebel-schalter.

## Garraumbeleuchtung ein- und ausschalten

### Einschalten

#### HINWEIS

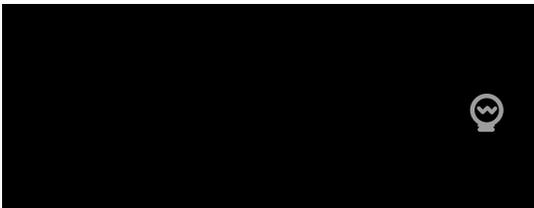
Gefahr von Sachschäden!

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

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

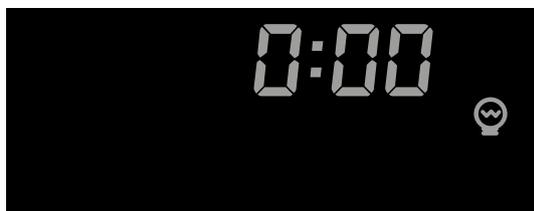
Sie können die Garraumbeleuchtung einschalten, ohne etwas zu backen oder zu braten.

1. Drehen Sie den linken Knebelschalter (9) ein kleines Stück im Uhrzeigersinn.



Rechts im Display erscheint ein Glühbirnen-Symbol.

2. Drücken Sie den Start-Taster  (13).



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

### Ausschalten

- Zum Ausschalten der Garraumbeleuchtung drücken Sie den Pause-/Stop-Taster  (14) 2 Mal.

## Die Zeitschaltuhr

### VORSICHT

#### Brandgefahr!

Im automatischen Zeitschaltuhr-Betrieb besteht erhöhte Brandgefahr.

- Informieren Sie vor dem Start alle Haushaltsangehörigen, damit niemand etwas Brennbares in den Backofen legt.
- Überwachen Sie den Backofen während des Zeitschaltuhr-Betriebs, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern.
- Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Braten leicht entzünden können.
- Beachten Sie, dass der Backofen durch die Weckfunktion nicht ein- oder ausgeschaltet wird.
- Grillen Sie im Zeitschaltuhr-Betrieb niemals unbeaufsichtigt.

- Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten im Voraus programmieren. Die Gardauer kann zwischen 1 Minute und 8 Stunden 55 Minuten eingestellt werden.
- Bei Stromausfall werden alle Programmierungen gelöscht.
- Wenn ein Programm zu Ende ist, ertönen 5 Signaltöne.

## Kurzzeitwecker

Sie sind dabei, ein Gericht im Backofen zu garen, und möchten nach einiger Zeit erinnert werden, das Gericht zu wenden, Flüssigkeit nachzugießen etc.

1. Drücken Sie den Timer-Taster  (10).



Auf dem Display erscheint eine Zeitanzeige, deren vordere 0 blinkt, sowie ein Glocken-Symbol am rechten oberen Rand.

2. Benutzen Sie gegebenenfalls den rechten Knebelschalter (15), um die gewünschte Stundenzahl einzustellen, und drücken Sie erneut den Timer-Taster  (10).



Die beiden Nullen nach dem Doppelpunkt beginnen zu blinken.

3. Benutzen Sie den rechten Knebelschalter (15), um die Minutenzahl einzustellen.
4. Drücken Sie den Start-Taster  (13).



Die Zeit ist nun eingestellt; der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und der Minutenanzeige blinkt.

5. Stellen Sie nun die Gar- bzw. Backfunktion sowie die Temperatur und die Garzeit ein, wie im Abschnitt „Den Backofen benutzen“ beschrieben.  
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen 10 Signaltöne, und das Glockensymbol erlischt.



Die Kurzzeitwecker-Funktion lässt sich auch benutzen, wenn Sie den Backofen selbst nicht benutzen.

---

## Kurzzeit-Weckfunktion abbrechen

- Zum Abbrechen der eingestellten Startzeit bzw. der Kurzzeit-Weckfunktion drücken Sie den Pause-/Stop-Taster  (14) 2 Mal.

## Pflege und Wartung

### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Diese sind auch nach dem Ausschalten des Backofens noch eine Zeitlang heiß.

- Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

### Gehäuse-Oberflächen reinigen

#### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

- Keine abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können; dies kann das Glas zerstören.

- Reinigen Sie
  - lackierte Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger.
  - Edelstahl-Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger, oder verwenden Sie Spezialpflegemittel für Edelstahl-Oberflächen.

### Backofentür aus- und einhängen

#### HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

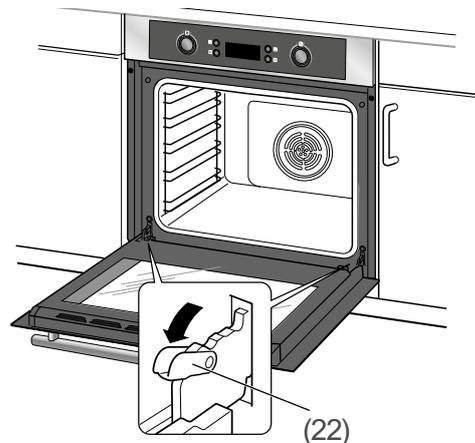
Bei unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät können Schäden am Gerät entstehen.

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

### Backofentür aushängen

Sie können die Backofentür zum Reinigen ganz aushängen.

1. Öffnen Sie die Tür ganz.



2. Klappen Sie an beiden Seiten die Klappbügel (22) ganz nach vorne. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.

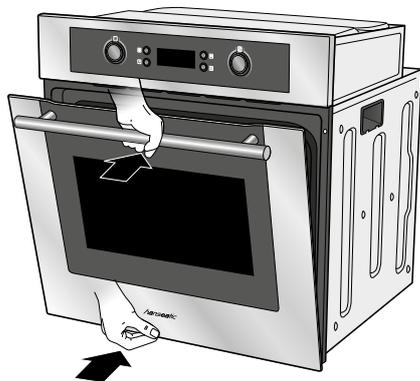


- Schließen Sie die Backofentür so weit, dass sie noch ca. 10 cm geöffnet ist.

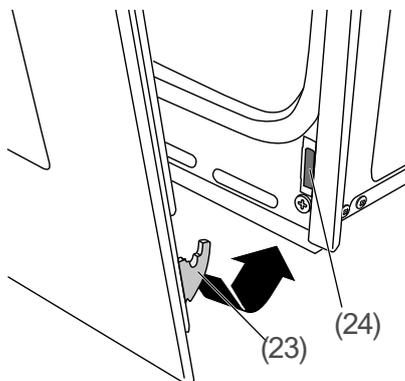


- Ziehen Sie die Backofentür leicht zu sich her, und lassen Sie sie anschließend nach vorne unten herausgleiten.

### Backofentür einhängen



- Halten Sie die Backofentür mit beiden Händen in Schräglage.



- Hängen Sie auf beiden Seiten die Scharniere (23) in den Öffnungen (24) in den Seitenwänden ein.

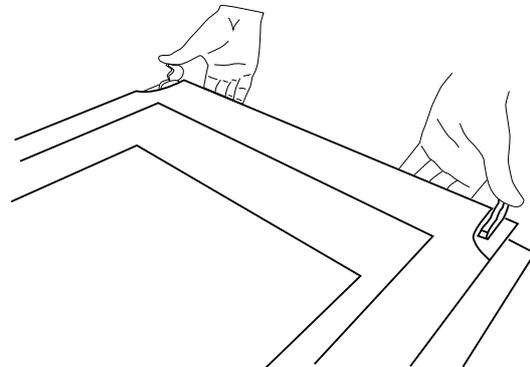
- Öffnen Sie die Tür ganz.
- Clappen Sie die beiden Klappbügel (22) wieder ganz nach hinten. Sie müssen die Backofentür jetzt bündig schließen können.
- Schließen Sie die Backofentür. Falls Sie dabei ein Knacken hören, sind die Klappbügel (22) nicht ganz nach hinten gedrückt, oder die Scharniere (23) sind verkantet. Hängen Sie in einem solchen Fall die Tür wieder aus, und hängen Sie sie erneut ein.

### Glasscheiben ausbauen, reinigen und einbauen

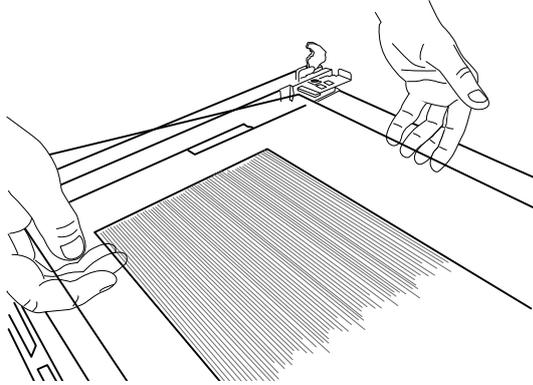
Die Backofentür besteht aus drei Scheiben. Sie sollten die Scheiben und die Zwischenräume regelmäßig reinigen.

#### Glasscheiben ausbauen

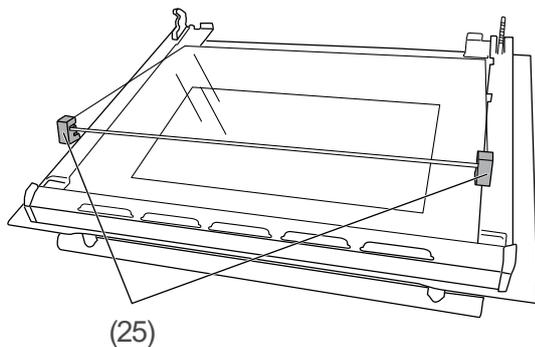
- Hängen Sie die Backofentür aus, wie im Abschnitt „Backofentür aus- und einhängen“ beschrieben.
- Legen Sie die Backofentür plan auf eine ebene Fläche. Legen Sie am besten eine Woldecke oder ein Handtuch darunter, um ein Zerkratzen der Außenscheibe zu vermeiden.



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

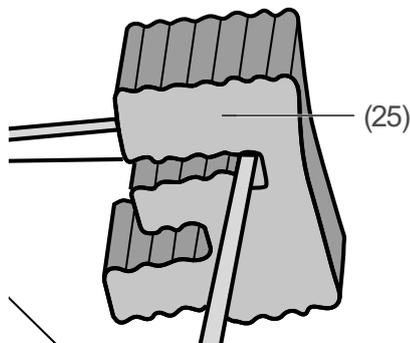


4. Nehmen Sie auch die mittlere Scheibe wie gezeigt aus der Halterung.

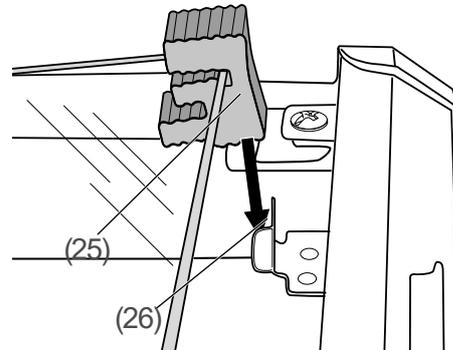


5. Achten Sie dabei darauf, dass die beiden Abstandhalter (25) auf beiden Seiten der Scheibe nicht beschädigt werden oder verloren gehen.  
6. Reinigen Sie alle Scheiben von beiden Seiten mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

### Glasscheiben einbauen

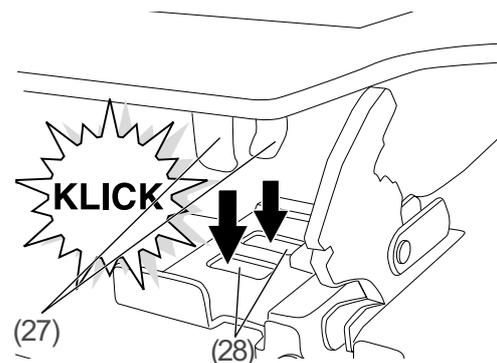


1. Stecken Sie gegebenenfalls die 2 Abstandhalter (25) wieder wie gezeigt auf die mittlere Scheibe.  
2. Setzen Sie die mittlere Scheibe wieder ein.



3. Achten Sie dabei darauf, dass die Abstandhalter (25) in die Führungen (26) gleiten.

4. Setzen Sie die innere Scheibe wieder ein.



5. Achten Sie darauf, dass auf beiden Seiten die Klammern (27) in die Aussparungen (28) einrasten, und drücken Sie die Scheibe fest.  
6. Hängen Sie die Backofentür wieder ein, wie im Abschnitt „Backofentür einhängen“ beschrieben.

### Backofen und Einschübe reinigen

1. Stellen Sie zum Reinigen den linken Knebelschalter (9) auf die Backofen-Beleuchtung ☉, und drücken Sie den Start-Taster  (13).  
2. Reinigen Sie den Backofen und die Einschübe möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder Allzweckreiniger.

- Reinigen Sie die Dichtung besonders vorsichtig auf die gleiche Art, weil sie nur an den Ecken befestigt ist.

## Backblechträger aus- und einbauen

### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

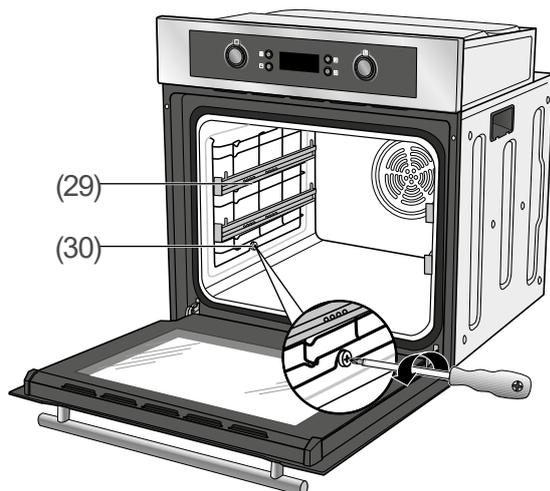
Bei unsachgemäßem Umgang mit dem Gerät können Schäden am Gerät entstehen.

Die Backblechträger sind nicht spülmaschinenfest.

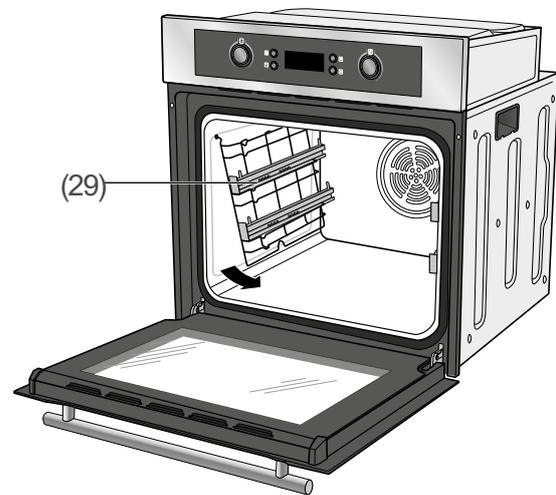
- Reinigen Sie die Backblechträger nicht im Geschirrspüler.

Wenn Sie den Garraum sehr gründlich reinigen möchten, können Sie die Backblechträger leicht herausnehmen:

- Räumen Sie zunächst den Garraum leer.

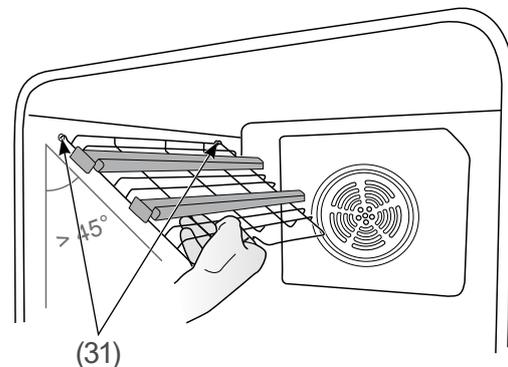


- Lösen Sie mit einem Schraubendreher an beiden Längsseiten des Garraums die Schraube (30).



- Nehmen Sie die Backblechträger (29) heraus wie gezeigt.
- Reinigen Sie die Backblechträger mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

## Backblechträger einbauen



- Positionieren Sie die Backblechträger (29) wie gezeigt. Der Winkel zwischen der Seitenwand und dem Backblechträger muss mindestens ca. 45° betragen.
- Drücken Sie die Haken in die vorgesehenen Löcher (31) in den Seitenwänden.
- Ziehen Sie die Schrauben (30) wieder fest.

## Leuchtmittel der Garraumbeleuchtung auswechseln

### ! WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

Durch unsachgemäßen Umgang beim Wechsel des 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.

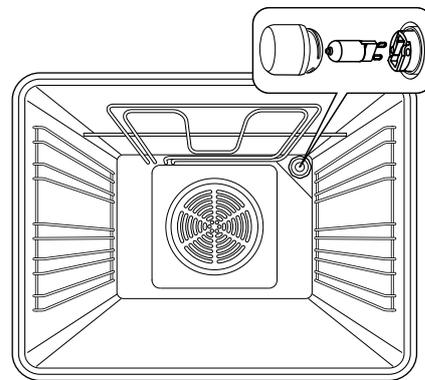
#### Verbrennungsgefahr!

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

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

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

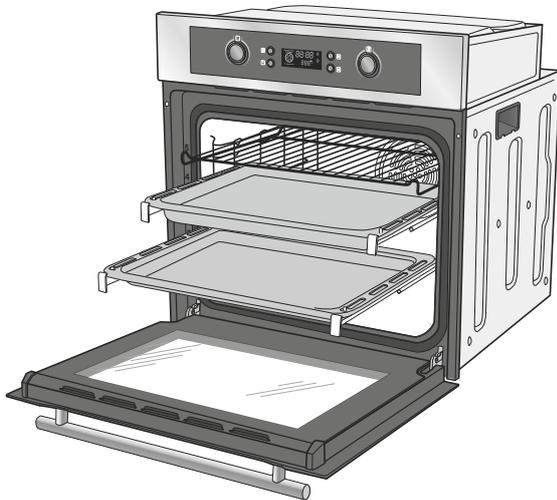
1. Schalten Sie die Sicherungen aus bzw. drehen Sie sie heraus.
2. Legen Sie ein weiches Tuch in den abgekühlten Garraum, für den Fall, dass die Glasabdeckung oder das Leuchtmittel herunterfällt.



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

## Lieferung

---



### Lieferung kontrollieren

Gerät auspacken und alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumstoffpolster innen und außen entfernen, auch auf der Geräterückseite.

Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.

Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.

Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf.

### Lieferumfang

1 Einbau-Backofen (anschlussfertig mit Netzkabel und Schutzkontakt-Stecker)

1 Backblech

1 Fettpfanne

1 Gitterrost

2 Befestigungsschrauben

1 Gebrauchsanleitung

## Einbauen und anschließen

### Transportieren und Auspacken

#### ⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Der Backofen ist schwer und unhandlich.

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

#### ! HINWEIS

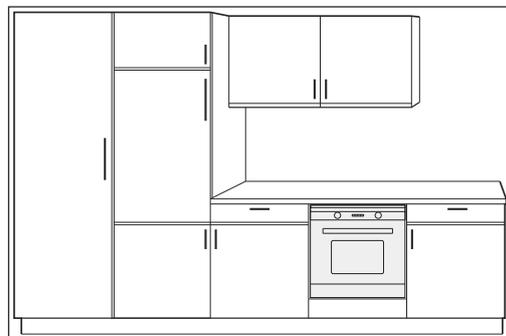
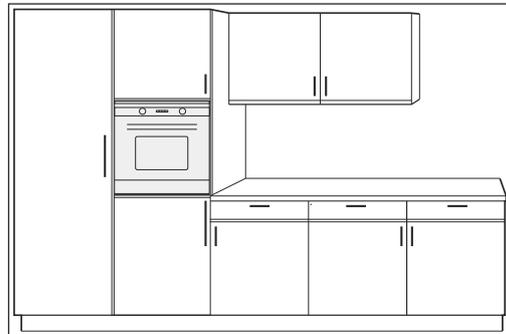
Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Backofen kann zu Beschädigungen führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

- Transportieren Sie den Backofen mithilfe einer Transportkarre oder einer zweiten Person.
- Packen Sie den Backofen vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.
- Ziehen Sie alle Schutzfolien ab.

### Backofen einbauen

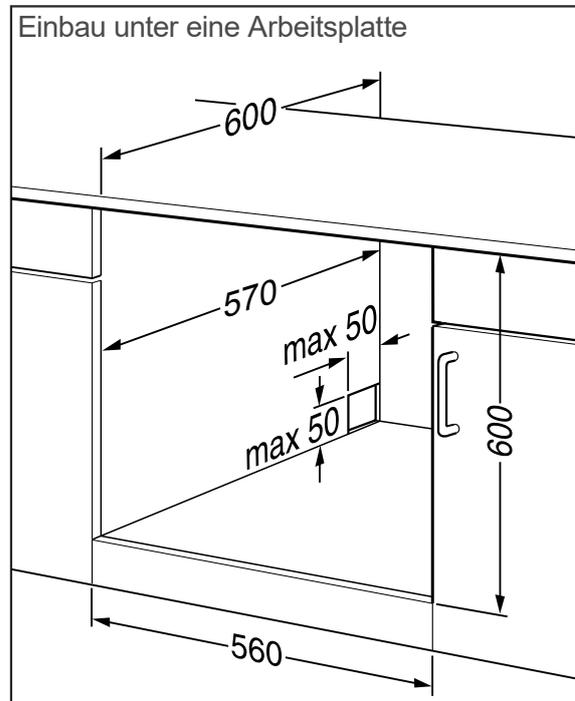
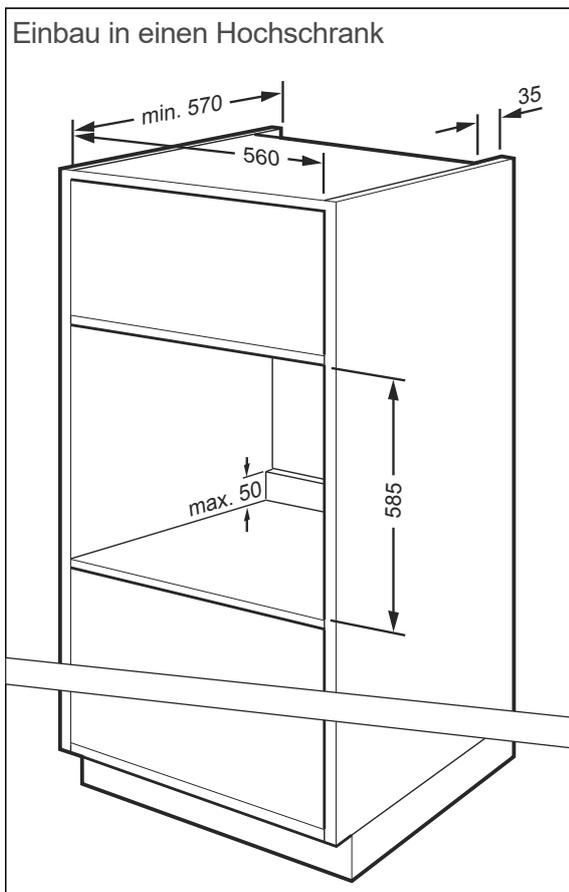


Der Backofen ist für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen. Er kann sowohl in einen Hochschrank als auch unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden.

Beachten Sie in jedem Fall die folgenden Bedingungen:

- Bauen Sie den Backofen nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank ein. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.
- Der günstigste Platz ist neben dem Spülzentrum. Sie haben eine zusätzliche Ablagefläche und schmutziges Geschirr kann gleich gereinigt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Einbau, ob die Gerätemaße mit Ihren Möbelmaßen übereinstimmen.
- Der Backofen entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EC 335-2-6). Sie dürfen Geräte dieses Typs nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden einbauen.
- Die Einbaunische darf keine Rückwand besitzen, sondern höchstens eine Anstellkante von maximal 50 mm.

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



Alle Angaben in mm

## Backofen anschließen

- Je nach Einbaunische muss der Backofen vor oder nach dem Einbau angeschlossen werden.
  - Für den elektrischen Anschluss des Backofens benötigen Sie eine fachgerecht installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener, ausreichender Absicherung (230 V~/50 Hz/16 A).
  - Die Steckdose muss so installiert sein, dass auch bei eingestecktem Stecker die erforderliche Tiefe der Einbaunische eingehalten wird.
  - Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose oder Verlängerungskabel.
1. Schalten Sie die Steckdose für den Einbaubackofen vor dem Einbau stromlos. Drehen Sie dazu die Sicherung für die Steckdose heraus bzw. schalten Sie sie aus.
  2. Stellen Sie alle Schalter des Backofens auf Null-Stellung.
  3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

## Backofen einsetzen

### ! WARNUNG

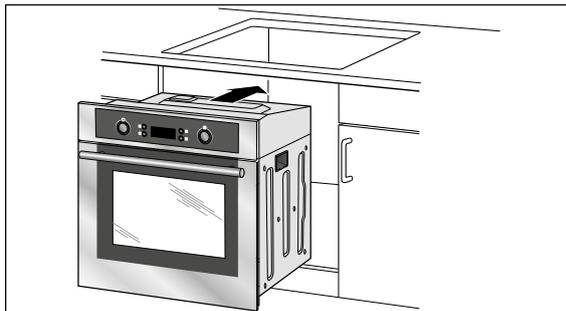
Stromschlaggefahr!  
Fehler beim Ein-/Ausbau des Geräts können zu einem Stromschlag führen.

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

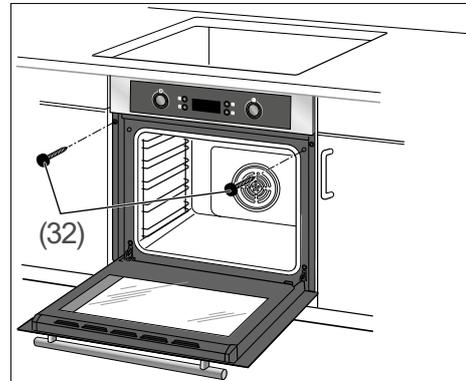
### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!  
Falsche Handhabung des Geräts kann zu Beschädigungen führen.

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



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



3. Wenn der Backofen richtig ausgerichtet ist, öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie ihn mit den beiliegenden Montageschrauben (32) am Einbauschranks fest.
4. Schalten Sie die Sicherung für die Steckdose wieder ein.
5. Überprüfen Sie die Funktionen wie ab Seite DE-37 beschrieben.

## Backofen ausbauen

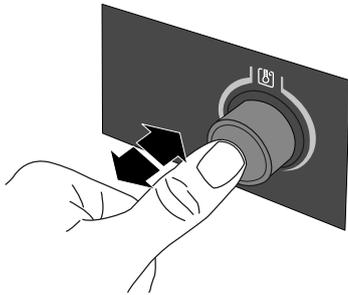
1. Schalten Sie die Steckdose für den Einbaubackofen vor dem Ausbau stromlos. Drehen Sie dazu die Sicherung für die Steckdose heraus bzw. schalten Sie sie aus.
2. Entfernen Sie die beiden Befestigungsschrauben (32).
3. Heben Sie das Gerät leicht an, und ziehen Sie es zunächst nur etwas heraus. Fassen Sie es dann an den seitlichen Griffmulden (2) an und ziehen Sie es ganz heraus.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## Letzte Vorbereitungen

### Transportsicherungen entfernen

1. Entfernen Sie alle vorhandenen Styropor-, Papp- und Kunststoffsicherungssteile aus dem Backofen und von den Backblechseiten.
2. Ziehen Sie alle blauen Schutzfolien ab.

### Bedienung der Knebelschalter



Die Knebelschalter (9) und (15) sind versenkbar. In versenkter Position schließen sie bündig mit der Bedienblende ab.

- Tippen Sie den Knebelschalter mittig an.
- Zum erneuten Versenken drücken Sie ihn hinein.

### Uhrzeit einstellen

Stellen Sie die Uhrzeit ein:

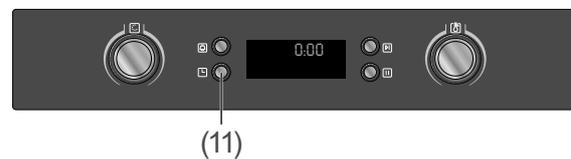
- wenn der Backofen neu angeschlossen wurde;
- nach einem Stromausfall;
- bei Umstellung der Zeit von MEZ zur MESZ (Sommerzeit) und zurück.

Die Anzeige ist immer 24-stündig und kann nicht auf 12-stündige Darstellung umgestellt werden.

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



So stellen Sie die Uhrzeit ein:



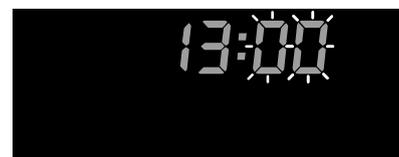
1. Drücken Sie den Uhrzeit-Taster  (11).



Die vordere  der Zeitanzeige beginnt zu blinken.

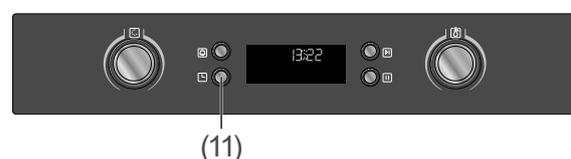


2. Stellen Sie durch Drehen des rechten Knebelschalters (15) die Stundenanzeige ein.
3. Drücken Sie erneut den Uhrzeit-Taster  (11).



Die hinteren Nullen   der Zeitanzeige beginnen zu blinken.

4. Stellen Sie durch Drehen des rechten Knebelschalters (15) die Minutenanzeige ein.



5. Drücken Sie wieder den Uhrzeit-Taster  (11).  
Der Doppelpunkt zwischen den beiden Anzeigeblocks beginnt zu blinken; die Uhrzeit ist nun eingestellt.

## Grundreinigung

### HINWEIS

**Gefahr von Sachschäden!**  
Scharfe Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme und Backofensprays können die Oberfläche des Geräts beschädigen. Hochdruck- oder Dampfreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays.
- Benutzen Sie zum Reinigen keinen Hochdruck- oder Dampfreiniger. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

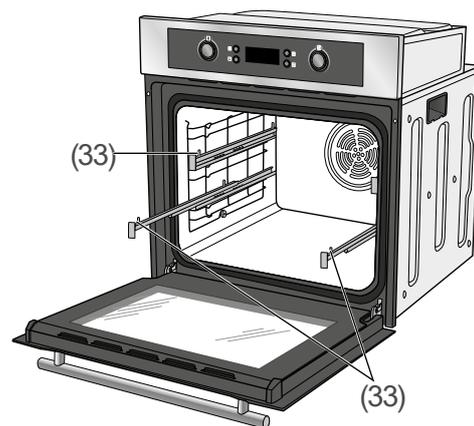
Um Fett- und Öl-Rückstände aus der Produktion sowie hartnäckige Staubablagerungen, die durch Lagerung und Transport entstanden sind, zuverlässig zu lösen, müssen Sie eine Vorreinigung des Backofens durchführen. So schützen Sie Ihre Gesundheit und sorgen für schmackhafte Kuchen und Braten.

1. Nehmen Sie den Gitterrost und das Backblech aus dem Backofen.
2. Schieben Sie die hochwandige Fettpfanne in den untersten Einschub.
3. Füllen Sie ca. 0,6 l Wasser in die Fettpfanne.
4. Stellen Sie den linken Knebelschalter (9) auf „Ober-/Unterhitze“ und den rechten Knebelschalter (15) auf 50 °C .
5. Drücken Sie den Start-Taster  (13).

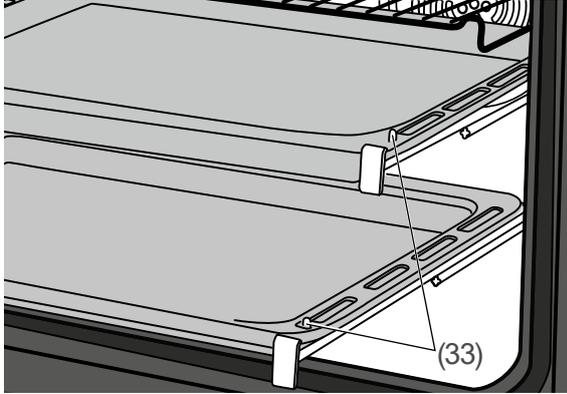
6. Schalten Sie den Backofen nach 1 Stunde aus und lassen Sie das Wasser abkühlen.
7. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör mit einem Tuch oder Schwamm mit heißem Wasser und einem Spritzer Spülmittel oder Allzweckreiniger. Sie können den Backofen jetzt normal benutzen.

## Die Teleskopschienen

An den Seitenwänden Ihres Backofens sind 2x2 ausziehbare Teleskopschienen montiert. Damit können Sie Backbleche und Roste bequemer herausziehen, z. B. um einen Braten zu begießen.



1. An den Teleskopschienen sind vorne Haltevorrichtungen (33) angebracht. Ziehen Sie die Teleskopschienen jeweils ganz und gleich weit heraus. Nur so können Sie den Gitterrost, das Backblech oder die Fettpfanne richtig in die Haltevorrichtungen einhängen.



2. Hängen Sie den Gitterrost, das Backblech oder die Fettpfanne in die Haltedorne (33) ein, um sie auf den Teleskopschienen zu sichern.

## Das richtige Backofengeschirr

- Benutzen Sie im Backofen nur Töpfe mit hitzebeständigen Griffen (erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“).
- Auch feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen eignen sich als Backofengeschirr.
- Insbesondere Backöfen mit Ober-/Unterhitze brauchen Kuchenformen 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.
- Bei Umluft reichen auch Weißblechformen; die Rundumwärme sorgt für eine gute Bräunung.

## Das Außenkühlgebläse

**! VORSICHT**

**Brandgefahr!**

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

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

Das Außenkühlgebläse kühlt die Backofendämpfe und Grillschwaden, die durch den Wrasenabzug aus dem Backofen treten, und verhindert, dass angrenzende Möbel zu heiß werden. Der Luftaustritt erfolgt durch den Wrasenabzug (8) zwischen Bedienblende und Backofentür.



## Fehlersuchtable

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

### WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

Niemals versuchen, das 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
Backofen ohne Funktion	<p>Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für den Backofen am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Sofern der Backofen keinen eigenen Stromkreis hat, überprüfen Sie die Funktionen der Schutzkontakt-Steckdose mit anderen Geräten.</p> <p> <b>WARNUNG</b></p> <p>Wenn unklar ist, ob das Gerät defekt ist oder ohne Stromzufuhr, kann Stromschlaggefahr bestehen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verständigen Sie im Zweifelsfall unbedingt unseren Service.</li> <li>■ Reparieren Sie das Gerät niemals selbst.</li> </ul>
Die Temperaturanzeige blinkt nicht mehr.	Die eingestellte Backofen-Temperatur ist erreicht.
Backofen-Beleuchtung ausgefallen.	<p>Überprüfen Sie, ob das Gerät noch funktioniert (siehe oben). Wechseln Sie das Leuchtmittel, wie im Abschnitt „Leuchtmittel der Garraumbeleuchtung auswechseln“ auf Seite DE-32 beschrieben. Hinweis: Defekte Backofen-Leuchtmittel fallen nicht unter unsere Garantieleistung.</p>
Außenkühlgebläse läuft nicht (kein Luftaustritt unter der Blende, Blende wird sehr heiß).	<p> <b>VORSICHT</b></p> <p><b>Brandgefahr!</b> Wenn das Außenkühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schalten Sie das Gerät sofort aus, öffnen Sie die Backofentür und benutzen Sie den Herd nicht mehr.</li> <li>■ Verständigen Sie unseren Service.</li> </ul>

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Ventilator (innen an der Rückwand) läuft nicht bei Umluft-Betrieb.	<p data-bbox="593 481 1398 548"> <b>VORSICHT</b></p> <p data-bbox="593 557 1398 757"><b>Brandgefahr!</b> Wenn der Ventilator defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken.</p> <ul data-bbox="593 766 1398 891" style="list-style-type: none"><li>■ Schalten Sie das Gerät sofort aus, öffnen Sie die Backofentür und benutzen Sie den Herd nicht mehr.</li><li>■ Verständigen Sie unseren Service.</li></ul>
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Backofen bildet sich Kondenswasser.	Dies ist keine Fehlfunktion. Es entsteht durch Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag (z. B. Obst) oder beim Braten von großen Fleischstücken.

## Service

### Bitte beachten!

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

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

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

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Einbau-Backofen	65M90E0-E11A99G	36933860

### Beratung, Reklamation und Bestellung

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

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

Halten Sie bitte Ihre Geräte-Rechnung parat.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.hanseatic.de](http://www.hanseatic.de)

### Reparaturen und Ersatzteile

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

Halten Sie bitte Ihre Geräte-Rechnung parat (Kaufdatum und Art.-Nr.).

Ersatzteile stehen für eine Mindestdauer von sieben Jahren nach dem Inverkehrbringen des letzten Exemplars des Modells zur Verfügung. Türdichtungen stehen für einen Zeitraum von zehn Jahren zur Verfügung.

### Kunden in Deutschland

Auftragserteilung unter  
<https://reparaturauftrag.operatec.eu>  
 per Mail: [otto@operatec.de](mailto:otto@operatec.de)  
 Telefon 040 36 03 31 50

### Kunden in Österreich

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

# Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

## Abfallvermeidung

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

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

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

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

## Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein Neugerät der gleichen Geräteeart mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke, Luftentfeuchter), Bildschirme und Bildschirmgeräte mit einer Bildschirm-Oberfläche > 100 cm<sup>2</sup> und auf Großgeräte, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt.

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

## Entsorgung

### Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

### Daten löschen nicht vergessen!

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

### Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

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



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

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal, ob sie Schadstoffe\* enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihres Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen wie

Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

\*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium,

Hg = Quecksilber und Pb = BI

## Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



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

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

## Tabelle „Prüfgerichte“

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

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

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

1) Einschubebene von unten gerechnet

2) 1. und 2. Seite

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

Warenzeichen	hanseatic
Modellkennung	65M90E0-E11A99G
Energieeffizienzindex	94,0
Energieeffizienzklasse auf einer Skala A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A
Energieverbrauch konventionellen Modus	0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluft-Modus	0,79 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	70 l

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

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

Modellkennung	65M90E0-E11A99G
Art des Backofens	einbaufähig
Masse des Gerätes	38,1 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	36933860
Gerätebezeichnung	Einbau-Backofen
Modell	65M90E0-E11A99G
Bemessungsspannung	220 - 240 V ~
Frequenz	50 Hz
Bemessungsaufnahme Backofen	3000 W
Gerätemaße Backofen (H x B x T)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Nischenmaße Backofen (H x B x T)	600 mm x 560 mm x 570 mm
Maximal-Temperatur	250 °C
Beleuchtung	230 V, 25 W, G9, T 300 °C

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

65M90E0-E11A99G



**hanseatic**



User manual

Built in oven

Manual/version:  
197129 20230216  
Article no.: 36933860  
Reproduction, even of excerpts,  
is not permitted!

## Table of contents



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

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

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



Information on how to install and connect the appliance can be found starting on page EN-33.

Table of contents . . . . .	EN-2
Explanation of terms/symbols . . . . .	EN-3
Intended use . . . . .	EN-4
Safety notices . . . . .	EN-5
Risks to children and certain groups of individuals . . . . .	EN-5
Electrical safety . . . . .	EN-5
Safety when handling heat-generating appliances . . . . .	EN-6
Protecting food . . . . .	EN-7
Using the oven safely . . . . .	EN-7
Specific risks when grilling . . . . .	EN-9
Specific risks associated with pyrolysis . . . . .	EN-9
Specific risks for units with a cooling fan . . . . .	EN-10
Appliance parts, controls . . . . .	EN-11

Operation . . . . .	EN-13
Top/bottom heat . . . . .	EN-13
Bottom heat . . . . .	EN-13
Convection and hot air . . . . .	EN-13
Baking . . . . .	EN-14
Roasting . . . . .	EN-16
Grilling . . . . .	EN-18
Drying with convection (dehydration) . . . . .	EN-19
Cooking or baking with ECO mode . . . . .	EN-20
Defrosting . . . . .	EN-21
Special preparation information for yeast dough . . . . .	EN-22
The safety lock (child safety lock) . . . . .	EN-23
Interrupting the cooking/baking process (Pause) . . . . .	EN-23
Energy-saving mode . . . . .	EN-23
Switching the cooking compartment light on and off . . . . .	EN-24
The timer . . . . .	EN-25
Timer . . . . .	EN-25
Interrupting the timer function . . . . .	EN-26
Care and maintenance . . . . .	EN-27
Cleaning the housing surfaces . . . . .	EN-27
Taking the door off and putting it back on its hinges . . . . .	EN-27
Removing, cleaning and fitting the glass panes . . . . .	EN-28
Cleaning the oven and shelves . . . . .	EN-29
Removing and mounting the baking tray support . . . . .	EN-30
Replacing the light bulb in the cooking compartment . . . . .	EN-31
Delivery . . . . .	EN-32
Package contents . . . . .	EN-32
Checking the delivery . . . . .	EN-32
Installation and connection . . . . .	EN-33
Moving and unpacking . . . . .	EN-33
Installing the oven . . . . .	EN-33
Connecting the oven . . . . .	EN-34
Inserting the oven . . . . .	EN-35
Removing the oven . . . . .	EN-35

Final preparations . . . . .	EN-36	“Test reports” table . . . . .	EN-44
Removing transport locks . . . . .	EN-36	Product fiche pursuant to Regula- tion (EU) No 65/2014 . . . . .	EN-45
Operating the toggle switches . . . . .	EN-36	Product fiche pursuant to Regula- tion (EU) No 66/2014 . . . . .	EN-45
Setting the time . . . . .	EN-36	Technical specifications . . . . .	EN-46
Cleaning before use . . . . .	EN-37		
The telescopic rails . . . . .	EN-37		
The right ovenware . . . . .	EN-38		
The external cooling fan . . . . .	EN-38		
Troubleshooting table . . . . .	EN-39		
Service . . . . .	EN-41		
Advice, complaints and orders . . . . .	EN-41		
Repairs and spare parts . . . . .	EN-41		
Waste prevention, free return and disposal . . . . .	EN-42		
Waste prevention . . . . .	EN-42		
Free return of old electrical appliances . . . . .	EN-42		
Disposal . . . . .	EN-42		
Packaging . . . . .	EN-43		

## 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

## Intended use

---

This appliance 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. Veneers or plastic coverings on the built-in furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.

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

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

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

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

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

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

Do not make any technical changes to the appliance.

## Safety notices

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

### Risks to children and certain groups of individuals

#### WARNING

**Risk of suffocation for children!**

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

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

**Risk of burns for children!**

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

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

#### CAUTION

**Risk of injury!**

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they

have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

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

### Electrical safety

#### WARNING

**Risk of electric shock!**

Touching live parts may result in severe injury or death.

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

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

- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a plug with a protective conductor that has been installed properly. Ensure that the voltage is

correct when connecting it. You can find more detailed information about this on the nameplate.

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

specialists are allowed to carry out this repair work.

- Never open the housing.

## Safety when handling heat-generating appliances

### CAUTION

**Risk of burns!**

The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Please avoid touching the heating elements.
- Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision.
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.

**Fire hazard!**

Improper handling when operating the appliance can lead to fire.

- Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- If you are preparing food with alcohol, do not leave the cooker unattended! The food may spontaneously ignite.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.

- In the event of a fire, immediately turn all dials/switches/buttons/sensors to “off” or “0” and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation “F” or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service department.
- 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.

## Protecting food

### CAUTION

Health hazard!

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

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

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

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

## Using the oven safely

### WARNING

Risk of electric shock!

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

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

### CAUTION

Health hazard!

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

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

**Risk of burns!**

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

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

**Fire hazard!**

Insufficient air circulation can lead to overheating.

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

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

- Do not cover cakes or roasts being cooked in the oven with baking parchment.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the oven unattended. The food may spontaneously ignite.

- Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven. If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the oven for storage purposes.
- Never use the oven to heat rooms.
- If a fire breaks out in the oven, keep the oven door closed and switch off the oven. Once the fire has been extinguished, have the oven checked by our Service department.

 **NOTICE****Risk of damage!**

Improper use may damage the oven or cooking utensils.

- Do not place trays or aluminium foil directly on the base of the cooking compartment. It may cause heat to build up inside and damage the oven's enamel. If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.
- When preserving, place only so many preserving jars in the dripping pan that none of them touch. Otherwise, the jars can crack and burst.
- If a trolley is used to move the oven, it must be lifted as shown on the packaging.
- Do not lift the entire oven by the oven door handle. The handle is not de-

signed to carry the whole weight of the oven.

- The oven door is heavy and has a glass front. Do not allow the door to fall open when taking it off its hinges.
- Take particular care to ensure that the door seals are clean. If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly. Neighbouring furniture fronts may be damaged.
- The door seals are sensitive to oil and grease – making the rubber porous and brittle.
- Do not remove the door seals.
- Do not use any harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they can scratch the surface and destroy the glass.
- When cleaning the cooking compartment, do not use steel wool, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners. They can damage the surface. High-pressure cleaners can cause a short circuit.
- Do not clean baking tray guides and telescopic rails in the dishwasher.

### Specific risks when grilling

#### CAUTION

Risk of burns!

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

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

Fire hazard!

Oily/greasy food to be grilled can catch fire if it comes too close to the heating elements.

- Do not place food to be grilled too far back near the end of the heating element.

### Specific risks associated with pyrolysis

#### CAUTION

Risk of burns!

During the pyrolytic self-cleaning process, the interior and exterior of the appliance become very hot.

- Following the pyrolytic self-cleaning process, do not disconnect the appliance from the mains for at least one hour so that the blower can cool down the interior of the appliance in a controlled manner.
- Do not touch the oven door, and wait until the appliance has cooled off, even after the self-cleaning process is complete.
- Keep children away.

Risk from toxic fumes!

The pyrolytic self-cleaning process destroys the non-stick coating on baking trays and moulds and toxic gases may be emitted.

- Never clean non-stick baking trays and moulds in the pyrolytic self-cleaning process.

Fire hazard!

Loose food residue, grease and meat juices can ignite during the pyrolytic self-cleaning process.

- Excessive contamination must be removed before you start cleaning.

#### NOTICE

Risk of damage!

Only pyrolysis-proof items may stay in the cooking compartment during pyrolysis.

- Remove the oven rack, baking tray, dripping pan and oven rack guides from the cooking compartment.
- Empty out the cooking compartment.

Opening the oven door by force will damage the oven!

The oven door locks during the pyrolytic self-cleaning process. The locking mechanism will release automatically once the interior of the appliance is sufficiently cooled off.

- Never attempt to open the oven door by force either during the pyrolytic process or before the cooling-off phase has ended.

## Specific risks for units with a cooling fan

### CAUTION

Fire hazard!

A defective cooling fan can cause flammable objects in the vicinity to catch fire.

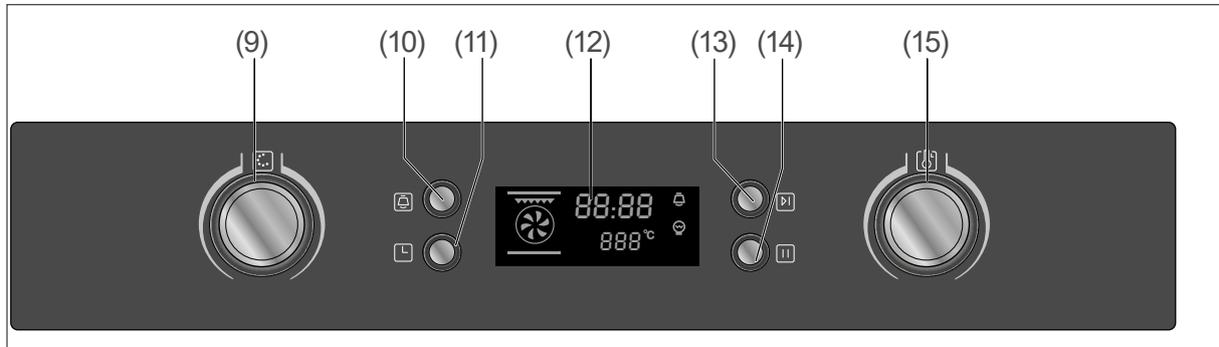
- If this happens, switch off the appliance immediately, open the oven door and do not use the oven again until it has been repaired.

## Appliance parts, controls

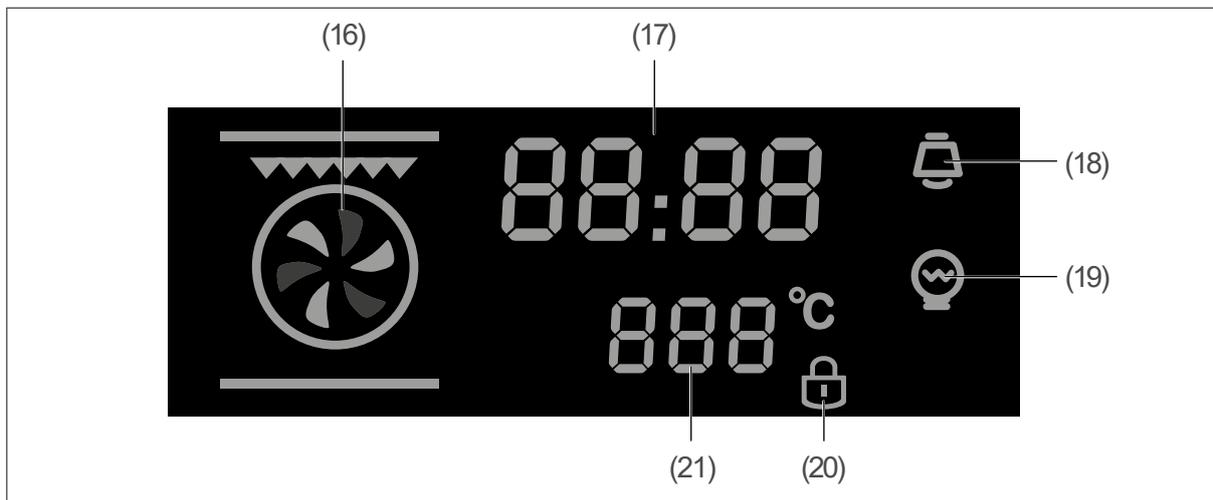


- (1) Control panel
- (2) Recessed grip
- (3) Oven rack
- (4) Dripping pan

- (5) Baking tray
- (6) Oven door
- (7) Door handle
- (8) Extraction hood



- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>(9) Left toggle switch; to set the cooking/baking function</li> <li>(10) Timer button; to activate the remaining time setting</li> <li>(11) Time button; to activate the time setting</li> <li>(12) Display</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>(13) Start button; to confirm settings and start the cooking/baking process</li> <li>(14) Pause/Stop button; to interrupt/stop the cooking/baking processes or a remaining time setting</li> <li>(15) Right toggle switch; to set the time, the remaining time and the temperature</li> </ul> |
|---|--|



- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>(16) Cooking/baking function indicator</li> <li>(17) Time/remaining time indicator</li> <li>(18) Activity indicator for the remaining time function: lights up when a remaining time has been set</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>(19) Indicator for interior lighting</li> <li>(20) Locking function indicator: lights up when the locking function is activated</li> <li>(21) Temperature indicator: displays the set cooking/baking temperature</li> </ul> |
|---|--|

## Operation

### CAUTION

#### Risk of burns!

The oven and oven door become very hot when in operation. You must take care in order to avoid touching the heating elements inside the oven. Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision.

- Do not touch the oven and the oven door when it is in operation. Risk of burning!
- Only grab onto the door at the handle.
- Do not leave the oven unattended when in operation.
- Keep children away from the hot oven.

#### Fire hazard!

The oven is a fire hazard. Food can burn. Baking paper or other flammable objects in or near the oven can catch fire.

- Only ever operate the oven with the oven door closed.

### NOTICE

#### Risk of damage!

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

## Top/bottom heat



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

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

The standard temperature setting or cooking/baking with top/bottom heat is 220 °C. You can, of course, change this temperature.

## Bottom heat



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

The standard temperature setting or cooking/baking with top/bottom heat is 60 °C. You can, of course, change this temperature.

## Convection and hot air

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

## Convection



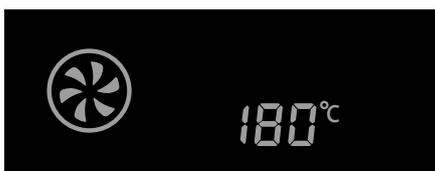
The heat is produced by top/bottom heat and is distributed evenly by the fan.

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

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

The standard temperature setting or cooking/drying with convection is 220 °C. You can, of course, change this temperature.

## Hot air



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

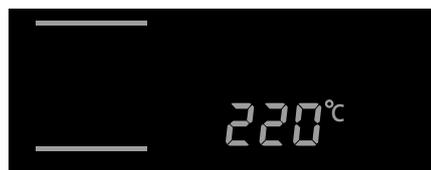
The standard temperature setting for cooking/baking with hot air is 180 °C. You can, of course, change this temperature.

## Baking

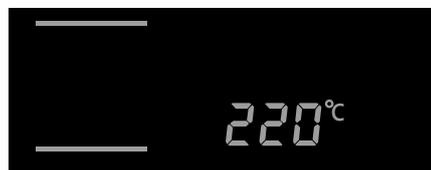
### Baking with top/bottom heat

1. Only fill the dough 2/3 of the way up the baking tin, otherwise the dough will overflow and drip into the oven when baking.
2. Place the baking tin on the middle of the oven rack if possible.

3. Slide the baking tin into the oven on the oven rack or baking tray.
4. Close the oven door.



5. Use the left toggle switch (9) to set the desired cooking function.



6. If necessary, use the right toggle switch (15) to adjust the temperature. You can adjust the temperature in steps of 5 °C.
7. Press the Start button  (13).



The time indicator 9:00 will appear; the temperature indicator (here: 200 °C) and the two dots between the hour and minute display will start to flash.

8. Use the left toggle switch (9) to set the cooking time. The maximum cooking time is 9 hours; the minimum cooking time is 1 minute.
9. Press the Start button  (13) again.



The time indicator will change to the set time (here: 35 minutes). The temperature indicator and the two dots between the hour and minute display will flash.

**i** If you do not press the Start button  (13) within 3 seconds after setting the cooking time, the indicator will go back to .

Once the set cooking temperature has been reached, a beep will sound, and the temperature indicator will no longer flash.

Once the cooking time has elapsed, 5 beeps will sound, and the oven will switch off.

#### Tips:

- The best results for cakes are achieved with dark ovenware.
- Shelf height, temperature and baking time as well as the choice of ovenware all depend on what you want to bake:
- Flat cakes, e.g. tarts, on the baking tray on the middle bar at approx. 170–180 °C;
- Half-height cakes, e.g. sponge cakes, on the oven rack on the middle bar at approx. 180 °C;
- Tall cakes, e.g. pound cakes, in the tin on the lower bar at approx. 175 °C.

You will find an overview of the standard, maximum and minimum temperature settings of the individual cooking functions on page EN-22.

## Convection baking

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



3. Use the left toggle switch (9) to set the cooking function to “Convection”.



4. If necessary, use the right toggle switch (15) to adjust the temperature. You can adjust the temperature in steps of 5 °C.
5. Press the Start button  (13).



The time indicator  will appear; the temperature indicator (here: 200 °C) and the two dots between the hour and minute display will start to flash.

6. Use the left toggle switch (9) to set the cooking time. The maximum cooking time is 9 hours; the minimum cooking time is 1 minute.
7. Press the Start button  (13) again.



The time indicator will change to the set time (here: 40 minutes). The temperature indicator and the two dots between the hour and minute display will flash.

**i** If you do not press the Start button  (13) within 3 seconds after setting the cooking time, the indicator will go back to .

Once the set cooking temperature has been reached, a beep will sound, and the temperature indicator will no longer flash.

Once the cooking time has elapsed, 5 beeps will sound, and the oven will switch off.

**Tips:**

- Shelf height, temperature and baking time as well as the choice of ovenware all depend on what you want to bake:
- Selecting ovenware for baking with convection is not too important. Cakes will turn out the same in light baking tins.

## Roasting

### Our tips for roasting:

- Roast cured meats, e.g. cured pork, only at low temperatures. Otherwise the nitrate in pickling salt forms nitrosamines that are harmful to humans.
- It is best to cook frozen meat in a closed pot. Plan approx. 4–5 minutes cooking time for every centimetre of height.
- Roasts weighing more than 1 kilogram are best cooked in the oven. Use the right dishes and a little water/oil to cook; this helps to preserve the vitamins.
- The roast will rise during cooking. Make sure the shelf is high enough for very high temperatures.
- Meat with bones takes around 15-30 minutes longer to cook than a similar roast without bones.
- The safest way to check if the roast is cooked is to use a meat thermometer. By sticking it into the thickest part, the core temperature of the roast will be displayed.
- Allow meat to stand for around 10 minutes after the cooking time has elapsed. The juices can then distribute more evenly and do not run when cutting.
- Cook fish in a heatproof dish if possible on the oven rack on the middle or lower level.

### Our energy-saving tips

- Do not pre-heat the oven (except for very lean meat such as fillets, roast beef, etc.).
- If the cooking time is not longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before the cooking time elapses and use the remaining heat.
- Cook roasts that weigh less than 1 kg on the hob.

You will find an overview of the standard, maximum and minimum temperature settings of the individual cooking functions on page EN-22.

## Roasting with top/bottom heat

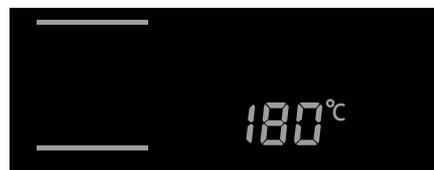
Place the roast on the oven rack (very fatty meat) or on the dripping pan (lean meat) and slide it into the oven. The roast should be in the middle of the oven.

If you are using the oven rack, make sure to place the dripping pan underneath.

1. Close the oven door.



2. Use the left toggle switch (9) to set the cooking function to "Top/bottom heat".



3. If necessary, use the right toggle switch (15) to adjust the temperature. You can adjust the temperature in steps of 5 °C.
4. Press the Start button  (13).



The time indicator 9:00 will appear; the temperature indicator (here: 180 °C) and the two dots between the hour and minute display will start to flash.

5. Use the left toggle switch (9) to set the cooking time. The maximum cooking time is 9 hours; the minimum cooking time is 1 minute.
6. Press the Start button  (13) again.



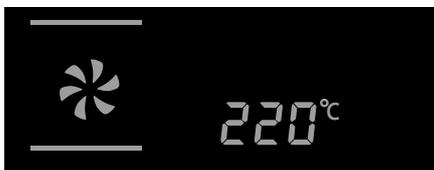
The time indicator will change to the set time (here: 2 hours and 10 minutes). The temperature indicator and the two dots between the hour and minute display will flash.

**i** If you do not press the Start button (13) within 3 seconds after setting the cooking time, the indicator will go back to 9:00.

Once the set cooking temperature has been reached, a beep will sound, and the temperature indicator will no longer flash. Once the cooking time has elapsed, 5 beeps will sound, and the oven will switch off.

## Convection roasting

- Place the roast on the oven rack (very fatty meat) or on the dripping pan (lean meat) and slide it into the oven.  
The shelf height depends on the amount, type and height of the roast.
- Close the oven door.



- Use the left toggle switch (9) to set the cooking function to "Convection".



- If necessary, use the right toggle switch (15) to adjust the temperature. You can adjust the temperature in steps of 5 °C.

- Press the Start button (13).



The time indicator 9:00 will appear; the temperature indicator (here: 180 °C) and the two dots between the hour and minute display will start to flash.

- Use the left toggle switch (9) to set the cooking time.  
The maximum cooking time is 9 hours; the minimum cooking time is 1 minute.
- Press the Start button (13) again.



The time indicator will change to the set time (here: 1 hour and 20 minutes). The temperature indicator and the two dots between the hour and minute display will flash.

**i** If you do not press the Start button (13) within 3 seconds after setting the cooking time, the indicator will go back to 9:00.

Once the set cooking temperature has been reached, a beep will sound, and the temperature indicator will no longer flash.

Once the cooking time has elapsed, 5 beeps will sound, and the oven will switch off.

### Tips:

- Brown with a higher temperature and then turn the temperature down.
- If the cooking time takes longer than an hour according to the recipe or based on your experience, keep cooking at 160 °C.

## Grilling

### CAUTION

Risk of burns!

The oven and oven door become very hot when in operation. You must take care in order to avoid touching the heating elements inside the oven. Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision.

- Do not touch the oven and the oven door when it is in operation.
- Only grab onto the door at the handle.
- Do not leave the oven unattended when grilling or similar.
- Keep children away from the hot oven.

Fire hazard!

The back wall inside the oven gets very hot.

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

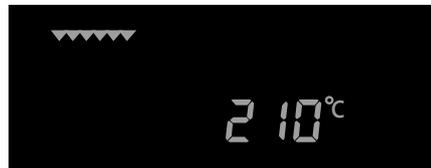
When grilling, meat and fish brown quickly, become crispy and do not dry out. The crust is easy to digest and is also suitable for bland diets.

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

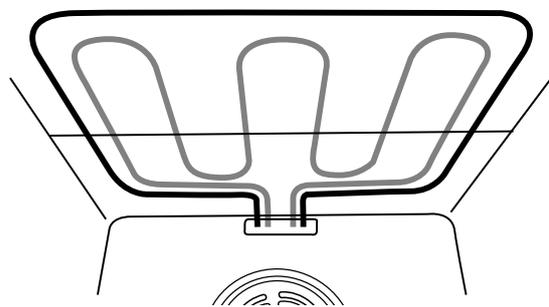
When grilling, you can choose between grilling, intensive and convection grilling.

You will find an overview of the standard, maximum and minimum temperature settings of the individual cooking functions on page EN-22.

## Simple grilling



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



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

1. Use the left toggle switch (9) to set the cooking function to "Simple grilling".
2. If necessary, use the right toggle switch (15) to adjust the temperature. You can adjust the temperature in steps of 5 °C.
3. Press the Start button  (13) and preheat the oven for a few minutes.
4. Spread the food to be grilled out on the oven rack.
5. Place the oven rack on the upper or middle shelf.
6. Place the dripping pan underneath.
7. Close the oven door.
8. Use the left toggle switch (9) to set the grilling time and press the Start button  (13) again. If you do not press the Start button  (13) within 3 seconds after setting the cooking time, the indicator will go back to .
9. Turn the food halfway through grilling. The grilling time is approx. 6–10 minutes per side depending on the thickness and type of food being grilled.

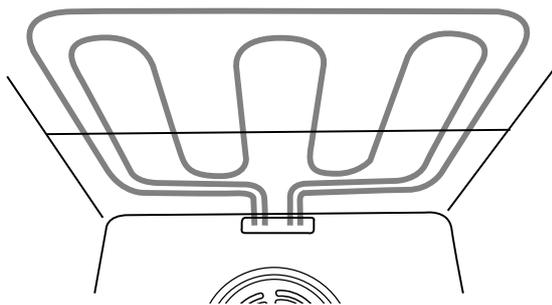
The standard temperature setting or simple grilling is 210 °C. You can, of course, change this temperature.

You can adjust the temperature in steps of 5 °C.

## Intensive grilling

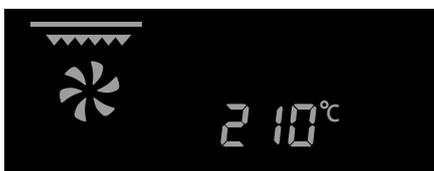


Intensive grilling means that both grill elements as well as the upper heating element of the oven are in operation.



The standard temperature setting or intensive grilling is 210 °C. You can, of course, change this temperature. You can adjust the temperature in steps of 5 °C.

## Intensive grilling with convection



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

1. Place the food to be grilled on the oven rack on the middle shelf and slide it into the oven.
2. Place the dripping pan underneath.
3. Close the oven door.

4. Use the left toggle switch (9) to set the cooking function to “Simple grilling”.
5. If necessary, use the right toggle switch (15) to adjust the temperature. You can adjust the temperature in steps of 5 °C.
6. Press the Start button  (13).
7. Use the left toggle switch (9) to set the grilling time and press the Start button  (13) again.

 If you do not press the Start button  (13) within 3 seconds after setting the cooking time, the indicator will go back to .

The grilling time is approx. 20–25 minutes depending on the thickness and type of food to be grilled.

The standard temperature setting for intensive grilling with convection is 210 °C. You can, of course, change this temperature. You can adjust the temperature in steps of 5 °C.

## Drying with convection (dehydration)

1. Place the reserved food on the baking tray and position it on the middle shelf in the oven.
2. Close the oven door.



3. Use the left toggle switch (9) to set the cooking function to “Convection”.



4. If necessary, use the right toggle switch (15) to set the temperature to 60–80 °C.
5. Press the Start button  (13).



6. The drying process will start; a cooking time of 9:00 hours will also appear on the display.
7. If necessary, use the left toggle switch (9) to adjust the drying time and press the Start button  (13) again.

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

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

- Other food (e.g. mushrooms): 6–8 hr.
- Herbs, bunched: 4–6 hr.

As the maximum cooking time is 9 hours, you may have to restart the drying process for juicy fruit after the cooking time has elapsed.

## Cooking or baking with ECO mode

ECO For energy-efficient baking.

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

ECO mode is especially suited for cooking meat; it will result in juicier meat.

Selecting ECO mode will deactivate the cooking compartment light.



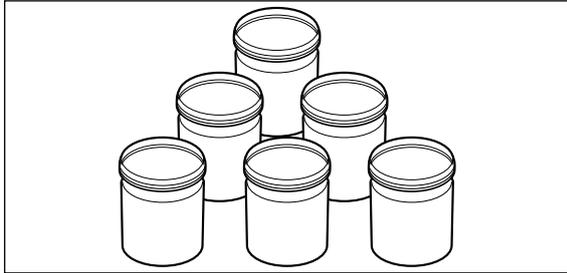
1. Use the left toggle switch (9) to set the cooking function to “ECO”.
2. Use the right toggle switch (15) to adjust the temperature.  
You can adjust the temperature in steps of 5 °C.
3. Press the Start button  (13).
4. Use the left toggle switch (9) to set the cooking time and press the Start button  (13) again.  
If you do not press the Start button  (13) within 3 seconds after setting the cooking time, the indicator will go back to 9:00. Once the set cooking temperature has been reached, a beep will sound, and the temperature indicator will no longer flash. Once the cooking time has elapsed, 5 beeps will sound, and the oven will switch off.

## Boiling with convection or top/bottom heat

### NOTICE

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

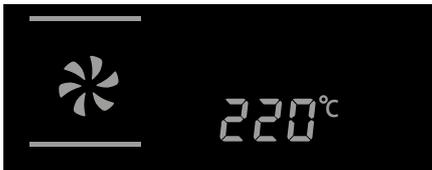
- When boiling, only place a few preserving jars in the dripping pan at the same time so that they do not touch – otherwise they could crack.



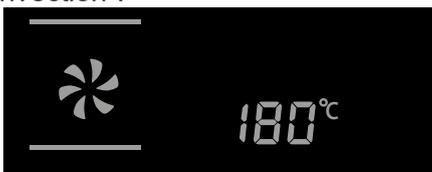
Only boil fruit and vegetables separately, as they have different cooking times and temperatures.

How to boil fruit or vegetables:

1. Pour the fruit/vegetables into the preserving jars and fill with boiled water.
2. Place the dripping pan on the lowest shelf, fill it halfway with hot water and place the filled preserving jars inside.
3. Close the oven door.



4. Use the left toggle switch (9) to set the cooking function to “Top/bottom heat” or “Convection”.



5. Use the right toggle switch (15) to set the temperature:
  - Top/bottom heat : 180–200 °C,
  - Convection: 160 °C.
 You can adjust the temperature in steps of 5 °C.
6. As soon as there are no more bubbles rising (after approx. 60-80 minutes), turn down the temperature:
  - Fruit to zero,
  - Vegetables on top/ bottom heat to 150 °C and keep cooking for around another 60 minutes,
  - Vegetables on convection to 100 °C and keep cooking for around another 20–40 minutes.

7. After switching off the oven, leave the jars to stand in the oven with the door closed:
  - Fruit, approx. 15–30 minutes,
  - Vegetables approx. 30 minutes.
8. Then remove the jars carefully and place them on a dry towel. Protect them (cover) from draughts!
9. Only remove the clips the following day.

## Defrosting



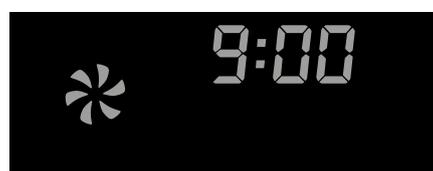
Health hazard!

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

- Do not defrost meat, poultry and fish in the oven.
- Only use the defrosting function to defrost vegetables, pre-cooked food, etc.
- Remove meat, poultry and fish from the freezer in time and allow them to defrost whilst covered in the fridge. Liquid resulting from defrosting (e.g. meat) must be able to drain.

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

1. Use the left toggle switch (9) to set the cooking function to “Defrost”.
2. Press the Start button  (13).



The defrosting process will begin. Its duration is set to 9:00 hours by default.

You can change this setting.

- To interrupt or stop the defrosting process, press the Pause/Stop button  (14) twice.

 In order to make more room in the cooking compartment, you can remove the baking tray guides and place the container with the frozen food directly on the bottom of the oven (see “Removing and mounting the baking tray support” on page EN-30).

## Special preparation information for yeast dough

### NOTICE

Risk of damage to property!

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

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

If the baking dish does not fit in the cooking compartment, you can remove the baking tray guides to increase the cooking compartment volume (see page EN-30).

**Cooking functions table\*)**

Cooking function	Symbol	Standard temperature	Maximum temperature	Minimum temperature
Lighting		none	none	none
Defrosting		none	none	none
Bottom heat		60 °C	120 °C	60 °C
Top/bottom heat**)		220 °C	250 °C	50 °C
Convection		220 °C	250 °C	50 °C
Intensive grilling		210 °C	240 °C	160 °C
Intensive grilling with convection		210 °C	240 °C	160 °C
Hot air		180 °C	240 °C	50 °C
Simple grilling		210 °C	240 °C	160 °C
ECO mode***)		160 °C	250 °C	50 °C

\*) in the order in which they appear when you turn the toggle switch (9) clockwise.

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

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

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. You can place the dish directly on the bottom of the oven.
4. Close the oven door and leave the yeast dough in the oven for the desired time without further heating.

## The safety lock (child safety lock)

The locking function is intended to prevent the following situations:

- Unauthorised or unintentional changes being made to the settings of the oven;
- Unauthorised or unintentional switching off of the oven.

For this reason, the locking function can also be used as a type of child security.

## Activating the locking function

The oven does not have to be switched on for you to activate the locking function.

- Press the Start button  (13) and the Pause/Stop button  (14) at the same time for about 3 seconds.



You will hear a beeping noise, and a lock symbol will appear on the display.



The locking function is no longer active after a power failure.

## Deactivating the locking function

- Press the Start button  (13) and the Pause/Stop button  (14) at the same time for about 3 seconds again. You will hear a beeping noise, and the lock symbol will leave the display.

## Interrupting the cooking/baking process (Pause)



Fire hazard!

The oven is a fire hazard. Food can burn. Baking paper or other flammable objects in or near the oven can catch fire.

- Interrupting the cooking process (“Pause”) does not switch off the appliance.

You can temporarily interrupt a cooking/baking process:

- Press the Pause/Stop button  (14). The light in the cooking compartment will go out; the remaining time and temperature indicator will start to flash.
- To resume an interrupted cooking process, press the Start button  (13). The light in the cooking compartment will light up again; the remaining time and temperature indicator will stop flashing.

## Energy-saving mode

Usually, if no cooking/baking process is running, the appliance will automatically switch to energy-saving mode after 10 minutes. You can reduce this time.

- To immediately set the appliance to energy-saving mode, press the Start button  (13) for three seconds. The display will disappear.
- Press any button or move any toggle switch to stop energy-saving mode.

## Switching the cooking compartment light on and off

### Switching on

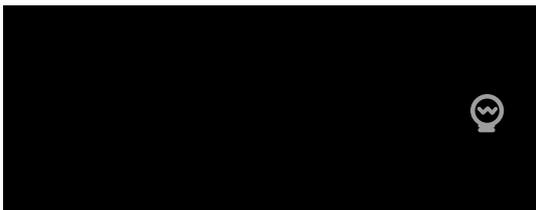
#### NOTICE

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

- Only use the oven light bulb to light the cooking compartment.

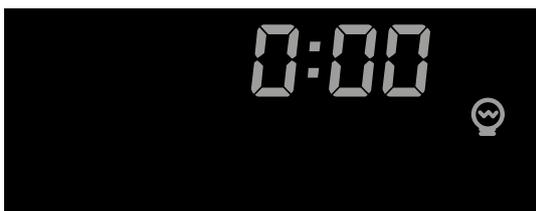
You can switch on the cooking compartment light without baking or roasting anything.

1. Turn the left toggle switch (9) slightly clockwise.



A bulb symbol will appear on the right-hand side of the display.

2. Press the Start button  (13).



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

### Switching off

- Press the Pause/Stop button  (14) twice to switch off the cooking compartment light.

## The timer

### CAUTION

#### Fire hazard!

There is an increased risk of fire in automatic timer mode.

- Before starting the timer, please make sure to inform all members of the household so that they do not put anything flammable in the oven.
- Monitor the oven while using the timer in order to prevent spills and burning.
- Please note that fats, oils and alcohol can catch fire quickly when heated.
- Please note that the oven is not switched on or off by the alarm function.
- Never leave the oven unattended when grilling in timer mode.

- You can pre-programme the oven up to 23 hours and 59 minutes in advance. The cooking time can be set to between 1 minute and 8 hours and 55 minutes.
- Any programming will be deleted in the case of a power failure.
- Once a programme has finished, you will hear a beeping sound 5 times.

## Timer

You are in the middle of cooking a meal in the oven and would like to be reminded after a while to turn the food/top up the fluids, etc.

1. Press the timer button  (10).



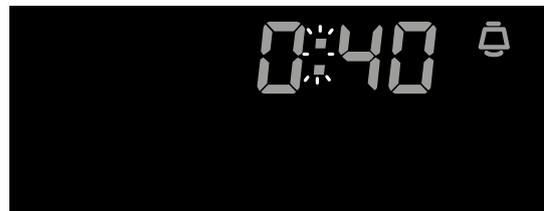
The time indicator will appear on the display with its first 0 flashing, as well as the bell symbol at the top right edge.

2. If necessary, use the right toggle switch (15) to set the desired number of hours and press the timer button  (10) again.



The two zeros after the two dots will start to flash.

3. If necessary, use the right toggle switch (15) to set the number of minutes.
4. Press the Start button  (13).



The time has now been set; the two dots between the hour and minute display will flash.

5. Now set the cooking/baking function as well as the cooking time as described in "Using the oven".

Once the set time has elapsed, you will hear a beeping sound 10 times and the bell symbol will disappear.



The timer function can also be used when you are not actually using the oven.

---

## Interrupting the timer function

- To interrupt the timer function, press the Pause/Stop button  (14) twice.

## Care and maintenance

### CAUTION

Risk of burns!

During use the appliance becomes hot. You must take care in order to avoid touching the heating elements inside the oven. Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision.

Accessible parts may become hot during use. They also remain hot for a while after switching off the oven.

- Let the oven cool down completely before you clean it.

### Cleaning the housing surfaces

#### NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may damage it.

- Do not use any abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they can scratch the surface and ruin the glass.

- After cooling, thoroughly clean
  - painted surfaces with warm water and some washing-up liquid or all-purpose cleaner.
  - stainless steel surfaces with warm water and some washing-up liquid or all-purpose cleaner, or use a special cleaning product for stainless steel surfaces.

### Taking the door off and putting it back on its hinges

#### NOTICE

Risk of damage to property!

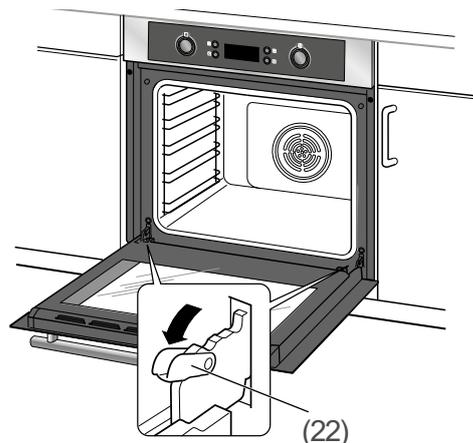
Improper handling of the appliance may damage it.

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

### Taking the oven door off its hinges

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

1. Open the door completely.



2. Fold the clips (22) on both sides all the way forward. Use a screwdriver if necessary.

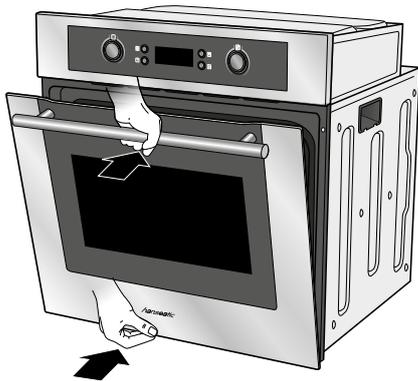


3. Only close the oven door so far that there is still a gap of approx. 10 cm.

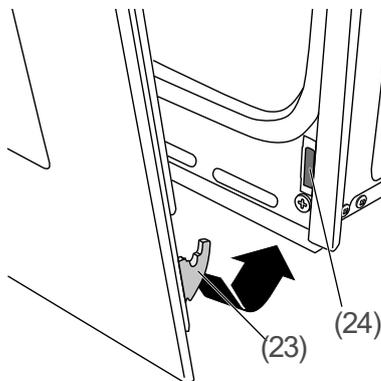


4. Pull the oven door slightly towards you and then guide it forwards out of its hinges from below.

### Putting the oven door back on its hinges



1. Hold the oven door at an angle using both hands.



2. Place the hinges (23) on both sides in the openings (24) in the side walls.
3. Open the door completely.

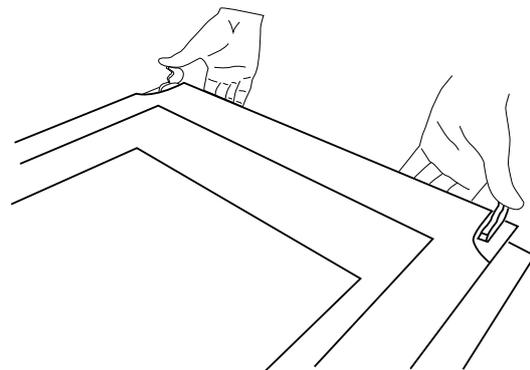
4. Fold the clips (22) on both sides all the way back again.  
You should now be able to close the oven door so that it is level.
5. Close the oven door. If you hear a crackling sound, the hinged clamps (22) are not pressed back far enough or the hinges (23) are tilted. If this happens, remove the door from its hinges and put it back on again.

### Removing, cleaning and fitting the glass panes

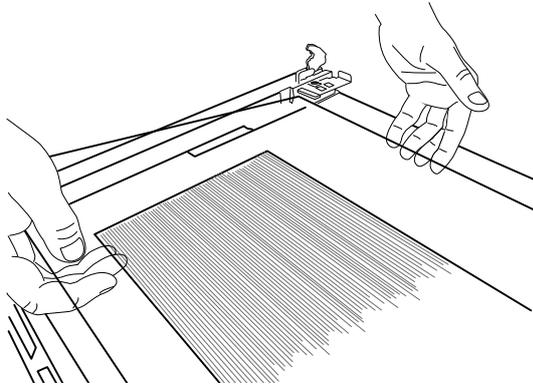
The oven door has three glass panes. You should clean the panes and the gaps regularly.

#### Removing the glass panes

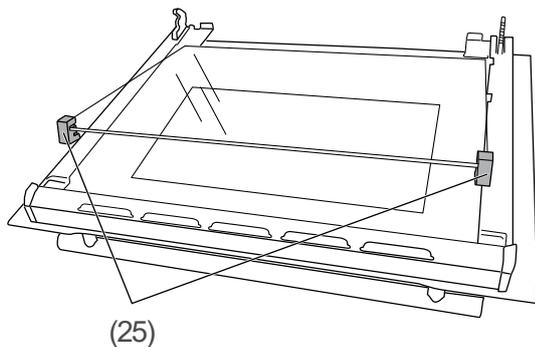
1. Pull the oven door off its hinges as described in the section "Taking the door off and putting it back on its hinges".
2. Lay the oven door flat on an even surface. It is best to lay a woollen blanket or towel underneath to avoid scratching the outer pane.



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

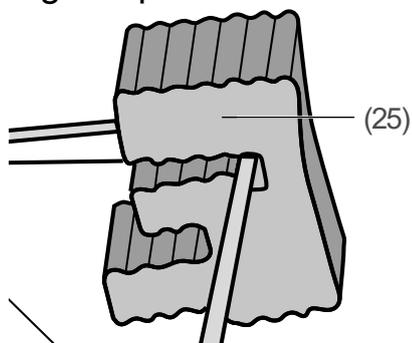


4. Also take the middle pane out of the holder as shown.

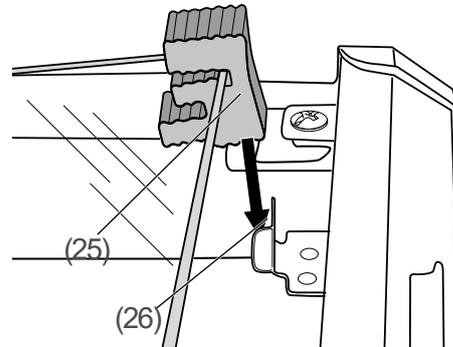


5. Make sure that the two spacers (25) on both sides of the pane do not get damaged or lost.  
6. Clean all panes on every side with warm water and some washing-up liquid.

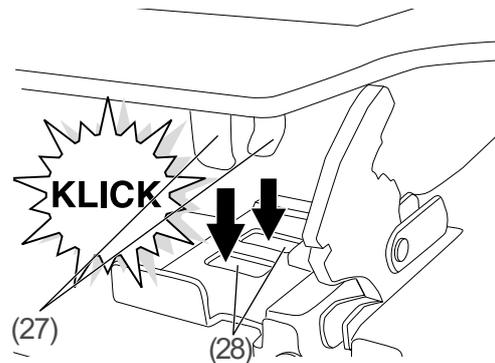
### Fitting the glass panes



1. If necessary, place the two spacers (25) on the middle pane again as shown.  
2. Re-insert the middle pane.



3. Make sure that the spacers (25) slide into the guide rails (26).  
4. Now reinsert the inner pane.



5. Make sure that the clips (27) snap into the recesses (28) on both sides, and press the pane down.  
6. Put the oven door back on its hinges as described in the section "Putting the oven door back on its hinges".

### Cleaning the oven and shelves

1. For cleaning, turn the left toggle switch (9) to the oven lighting and press the Start button (13).
2. Clean the oven and shelves after every use if possible with warm water and some washing-up liquid or all-purpose cleaner.
3. Be particularly careful when cleaning the seal in the same way as it is only attached on the corners.

## Removing and mounting the baking tray support

### ! NOTICE

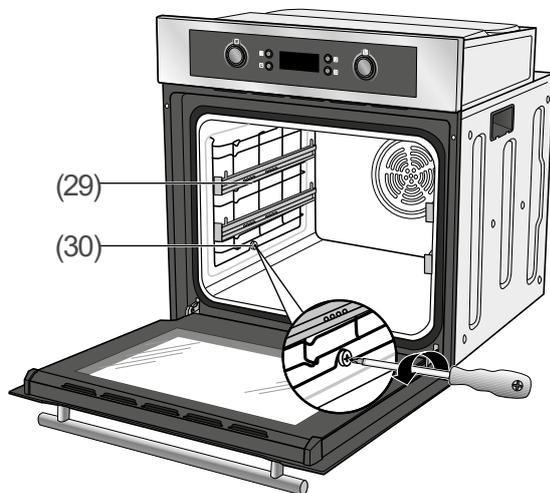
Risk of damage to property!  
Improper handling of the appliance may damage it.

The baking tray supports are not dishwasher-safe.

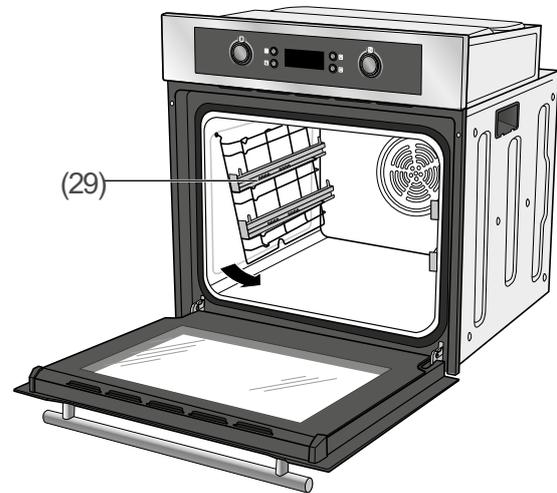
- Do not clean the baking tray support in the dishwasher.

If you want to clean the cooking compartment very thoroughly, you can easily remove the baking tray support:

1. First completely empty the cooking compartment.

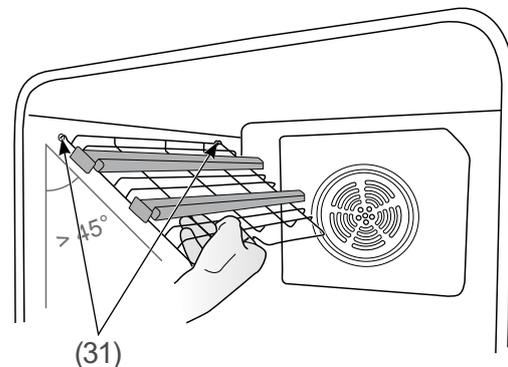


2. Loosen the screw (30) on the two long sides of the cooking compartment with a screwdriver.



3. Remove the baking tray support (29) as shown.
4. Clean the baking tray support with warm water and some washing-up liquid.

## Mounting the baking tray support



1. Position the baking tray support (29) as shown. The angle between the side wall and the baking tray support must be at least 45°.
2. Push the hooks into the holes (31) provided in the side walls.
3. Now tighten the screws (30) again.

## Replacing the light bulb in the cooking compartment

### WARNING

Risk of electric shock!

Replacing the bulb improperly 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.

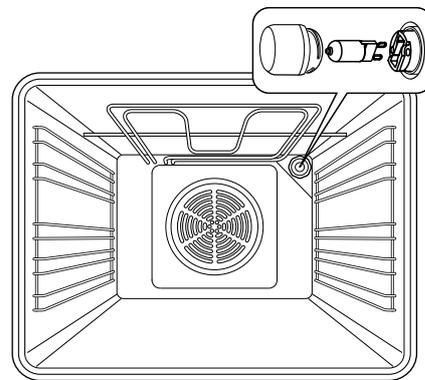
Risk of burns!

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 light bulb when the oven has cooled off completely.

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

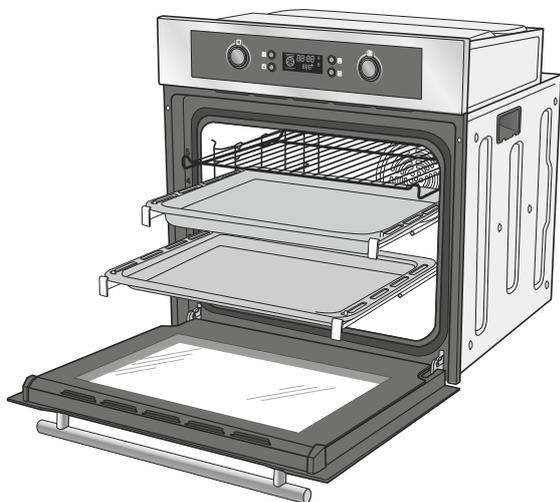
1. Switch off the circuit breakers or unscrew fuses.
2. Place a soft cloth in the cooled cooking compartment in the event that the glass cover falls or the bulb falls off.



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

## Delivery

---



### Checking the delivery

Unpack the appliance and remove all packaging, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from the inside, outside and on the back of the appliance.

Check that the delivery is complete.

Check whether the appliance was damaged during transit.

If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our Service department.

### Package contents

1 Built-in oven (ready for connection with mains cable and safety plug)

1 Baking tray

1 Dripping pan

1 Oven rack

2 Fixing screws

1 User manual

## Installation and connection

### Moving and unpacking

#### ⚠ CAUTION

Risk of injury!

The oven is heavy and bulky.

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

#### ! NOTICE

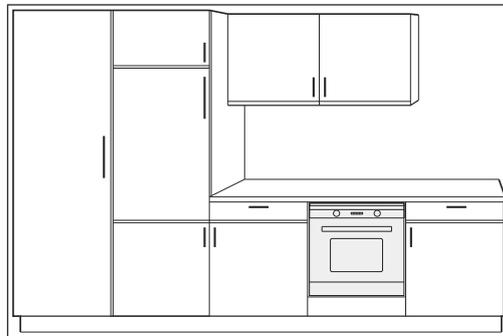
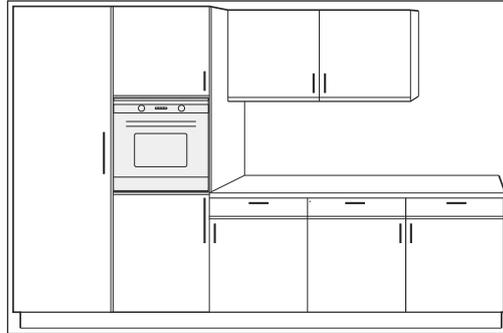
Risk of damage to property!

Improper handling of the oven may result in damage.

- Do not use sharp objects to unpack the appliance.

- Move the oven using a trolley or with a second person.
- Carefully unpack the oven and remove all packaging items, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from inside, outside and from the back plate of the device.
- Remove all protective films.

### Installing the oven

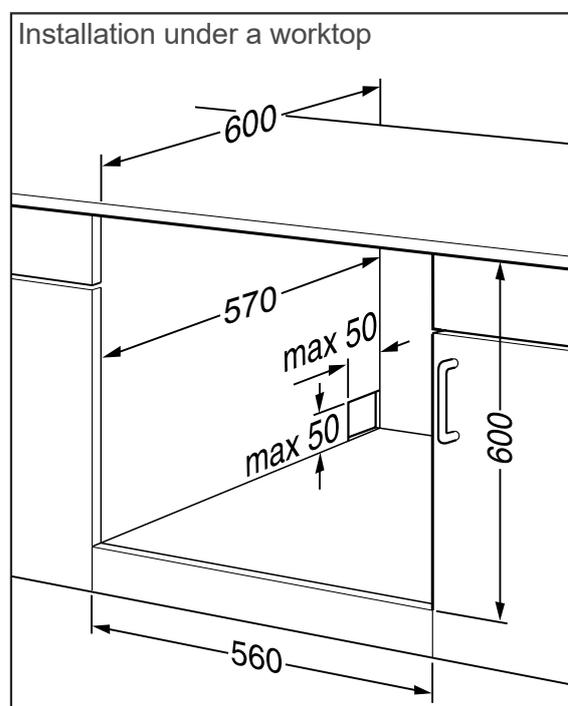
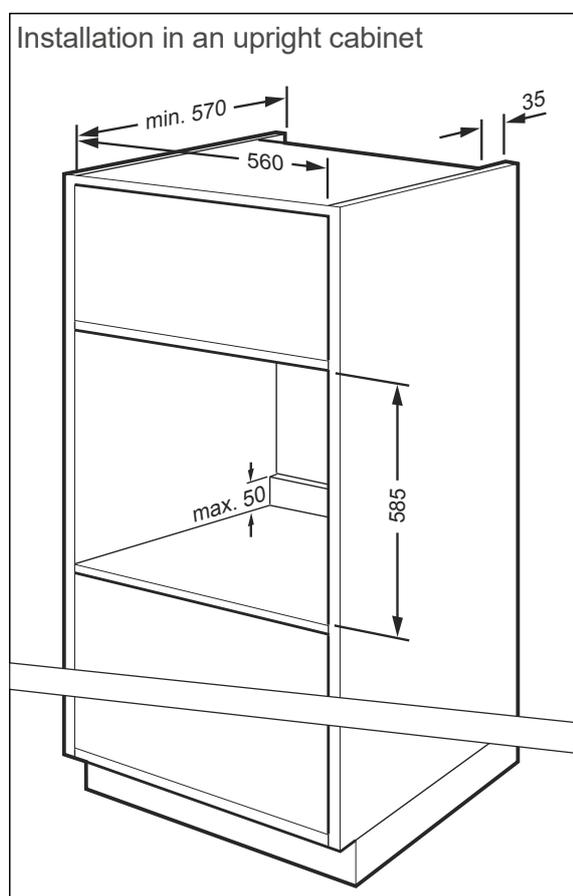


The oven is designed for installation in standard kitchen units. It can be installed at eye-level and underneath the worktop.

The following conditions must be observed:

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

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



All dimensions in mm

## Connecting the oven

- Depending on the installation recess, the oven must be connected before or after installation.
- For the electrical connection of the oven, a professional must install an earthed power socket with a separate fuse with sufficient protection (230 V~/50 Hz/16 A).
- The socket must be installed in way that does not affect the depth of the installation recess when the oven is plugged in.
- Do not use multi-plugs or extension cables.

1. Switch off the socket for the Built-in oven before installation. To do this, unscrew and/or switch off the fuse for the socket.
2. Set all oven switches to zero.
3. Insert the mains plug into the socket.

## Inserting the oven

### WARNING

Risk of electric shock!

Incorrect installation/dismantling can cause electric shock.

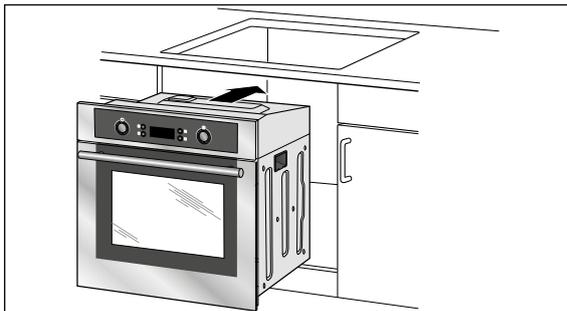
- Before installing/dismantling the appliance, check that the socket to which the appliance is connected is switched off.

### NOTICE

Risk of damage to property!

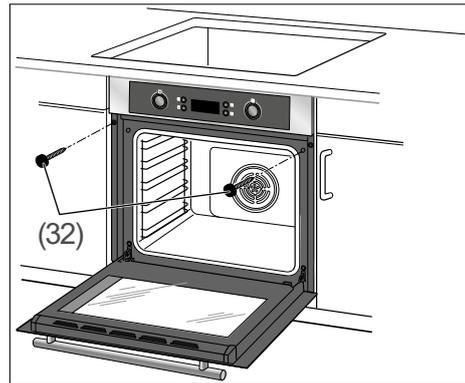
Improper handling of the appliance can result in damage.

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



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

- The mains connection must not be kinked, pinched or otherwise damaged.
2. Ensure an even gap between the oven and the unit walls on both sides. Do not seal the gap above the oven fascia.



3. Once the oven is correctly positioned, open the oven door and screw into the unit using the fitting screws (32) supplied.
4. Switch the socket fuse back on.
5. Check the functions as described from page EN-36.

## Removing the oven

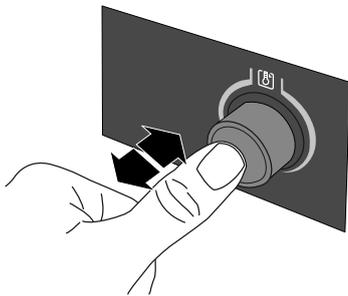
1. Switch off the socket for the Built-in oven before removal. To do this, unscrew and/or switch off the fuse for the socket.
2. Remove the two fixing screws (32).
3. Lift the rear of the appliance and only pull it out slightly at first. Then grab on to the side recessed grips (2) and pull it out completely.
4. Disconnect the mains plug from the socket.

## Final preparations

### Removing transport locks

1. Remove any polystyrene, cardboard and plastic safety parts from the oven and sides of the baking trays.
2. Remove all blue protective films.

### Operating the toggle switches



The toggle switches (9) and (15) are retractable. When pushed in they are level with the control panel.

- Tap the middle of the toggle switch.
- To hide it again, push it in.

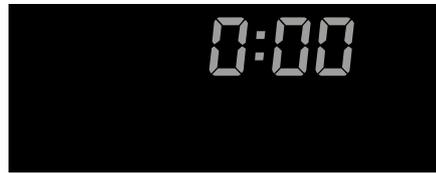
### Setting the time

Set the clock:

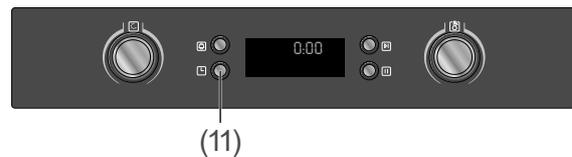
- if the oven has been newly connected;
- after a power failure;
- when changing the time from CET to CEST (summer time) and back.

It is always a 24-hour clock and cannot be changed to a 12-hour clock.

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



How to set the clock:



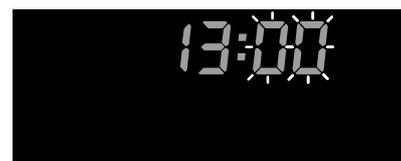
1. Press the Time button  (11).



The first  on the clock will begin to flash.

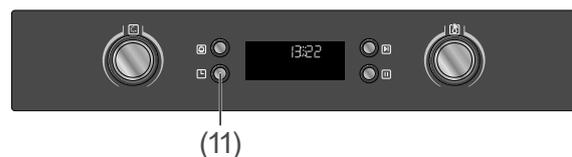


2. Set the hour indicator by turning the right toggle switch (15).
3. Press the Time button  (11) again.



The last two zeros   on the clock will begin to flash.

4. Set the minute indicator by turning the right toggle switch (15).



5. Press the Time button  (11) once again. The two dots between the two display blocks will start to flash; the time has now been set.

## Cleaning before use

### ! NOTICE

Risk of damage to property!

Harsh cleaning products, abrasives, steel wool sponges and oven sprays can damage the surface of the appliance. High-pressure or steam cleaners can cause a short circuit.

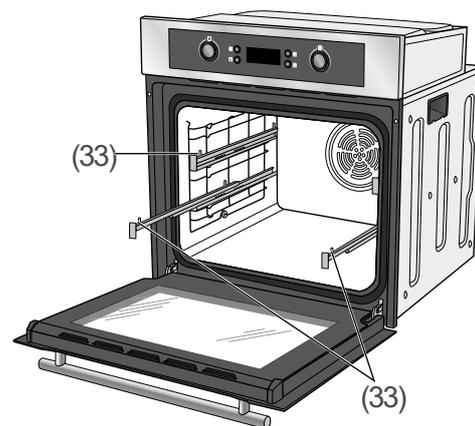
- Do not use any harsh cleaning products, abrasives, steel wool sponges or oven spray to clean.
- Do not use high-pressure or steam cleaners to clean. High-pressure cleaners can cause a short circuit.

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

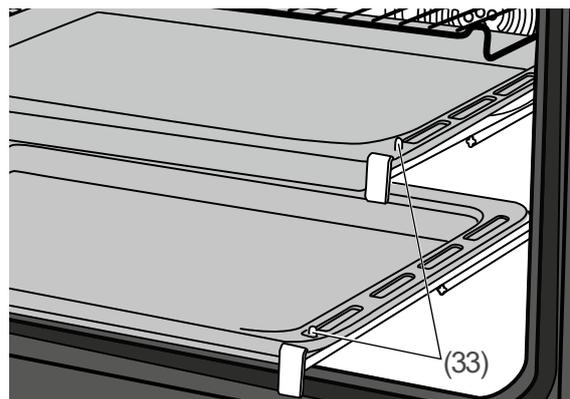
1. Remove the oven rack and baking tray from the oven.
2. Push the deep dripping pan into the lowest slot.
3. Pour about 0.6 l of water into the dripping pan.
4. Set the left toggle switch (9) to "Top/bottom heat" and the right toggle switch (15) to 50 °C.
5. Press the Start button  (13).
6. Switch off the oven after 1 hour and allow the water to cool.
7. Clean the cooking compartment and the accessories with a cloth or sponge with hot water and a squirt of washing-up liquid or all-purpose cleaner. You can now use the oven normally.

## The telescopic rails

There are 2x2 removable telescopic rails attached to the side walls of your oven. These make it easier for you to remove baking trays and racks from the oven, for example, to baste roasts.



1. Mandrels (33) are attached to the front of the telescopic rails. Pull out the telescopic rails completely and by the same amount. This is the only way to correctly mount the oven rack, baking tray or dripping pan into the mandrels.



2. Mount the oven rack, baking tray or dripping pan into the mandrels (33) to fix them to the telescopic rails.

## The right ovenware

- Only use pots with heat-resistant handles (which can be recognised by the label indicating “heat resistant up to 280 °C”) in the oven.
- Fire-proof dishes made of glass, porcelain, ceramic and clay or cast iron are also suitable as ovenware.
- Ovens with top/bottom heat in particular require dishes and trays with good heat transfer, most preferably metals which have been painted black. allow cakes to brown nicely.
- Good results can also be achieved with coated or non-coated aluminium trays.
- Tin baking trays will also do for convection cooking; the all-round heat will ensure food is nicely browned.

The external cooling fan cools down the steam and vapour that exit the oven through the extraction hood and prevents adjacent units from becoming too hot. The air outlet is through the extractor fan (8) between the control panel and the oven door.



## The external cooling fan

### CAUTION

Fire hazard!

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

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

# 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
Oven is not functioning	<p>Power supply has been interrupted; check the fuse for the oven in the fuse box in your home. If the oven does not have its own circuit, check the functions of the grounded socket with other appliances.</p> <p> <b>WARNING</b></p> <p>If it is unclear as to whether the appliance is defective or there is no power supply, there is the risk of electric shock.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ In case of doubt, it is crucial that you inform our Service department.</li> <li>■ Never repair the appliance yourself.</li> </ul>
Temperature indicator does not flash any more.	The oven temperature has been reached.
Oven lighting has gone out.	<p>Check that the appliance is still working (see above). Replace the bulb as described in section "Replacing the light bulb in the cooking compartment" on page EN-31. Notice: Defective oven light bulbs do not fall under our warranty.</p>
External cooling fan is not working (no air outlet under the panel, panel gets very hot).	<p> <b>CAUTION</b></p> <p>Fire hazard! If the external cooling fan is broken, the appliance can quickly overheat, which can cause significant damage to the appliance and set fire to any other nearby flammable objects.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Immediately switch off the appliance, open the oven door and stop using the cooker.</li> <li>■ Contact our Service department.</li> </ul>

Problem	Possible solutions/tips
Fan (inside on the back wall) is not working in convection mode.	<p data-bbox="592 479 1401 546"> CAUTION</p> <p data-bbox="592 553 1401 719">Fire hazard! If the fan is broken, the appliance can quickly overheat, which can cause significant damage to the appliance and set fire to any other nearby flammable objects.</p> <ul data-bbox="592 725 1401 846" style="list-style-type: none"><li data-bbox="592 725 1401 801">■ Immediately switch off the appliance, open the oven door and stop using the cooker.</li><li data-bbox="592 808 1401 846">■ Contact our Service department.</li></ul>
Oven window steams up when it gets hot, condensation builds up in the oven.	This is not a malfunction. It is caused by temperature differences when heating, baking cakes with a very moist layer (e.g. fruit) or when roasting larger pieces of meat.

## Service

Please note!

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

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic Built in oven	65M90E0-E11A99G	36933860

### Advice, complaints and orders

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

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

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

Please have your appliance invoice ready.

For more information, visit [www.hanseatic.de](http://www.hanseatic.de)

### Repairs and spare parts

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

Please have your appliance invoice ready (date of purchase and item no.).

Spare parts are available for a minimum period of seven years after the final version of the model has been placed on the market. Door seals are available for a period of ten years.

### Customers in Germany

Place an order at

<https://reparaturauftrag.operatec.eu>

by E-mail: [otto@operatec.de](mailto:otto@operatec.de)

Phone +49 (0) 40 36 03 31 50

### Customers in Austria

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

## Waste prevention, free return and disposal

### Waste prevention

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

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

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

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

### Free return of old electrical appliances

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

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

### Disposal

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



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

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

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

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

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



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

Consumers are required by law to bring all batteries and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances\*) or not, to a collection point operated by their communal authority or borough or to a retailer, so that they can be disposed of in an

environmentally friendly manner and so that valuable resources (e.g. cobalt, nickel or copper) can be recovered.

Batteries and rechargeable batteries can be returned free of charge.

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

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

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

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

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

\*) labelled with:

Cd = Cadmium, Hg = Mercury and

Pb = Lead

## Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



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

If the appliance needs to be sent out for repairs, only the original packaging will provide sufficient protection.

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

## "Test reports" table

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

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

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

- 1) Shelf level calculated from below
- 2) 1 and 2 1 and 2

## Product fiche pursuant to Regulation (EU) No 65/2014

Trade mark	hanseatic
Model identifier	65M90E0-E11A99G
Energy efficiency index	94,0
energy efficiency class class on a scale from A+++ (most efficient) to D (least efficient)	A
Energy consumption in conventional mode	0,99 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,79 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	70 l

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

## Product fiche pursuant to Regulation (EU) No 66/2014

Model identification	65M90E0-E11A99G
Type of oven	built-in
Mass of the appliance	38,1 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	36933860
Name of appliance	Built in oven
Modell	65M90E0-E11A99G
Rated voltage	220 - 240 V ~
Frequency	50 Hz
Rated power input oven	3000 W
Oven measurements (H x W x D)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Oven recess dimensions (H x W x D)	600 mm x 560 mm x 570 mm
Maximum temperature	250 °C
Lighting	230 V, 25 W, G9, T 300 °C

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