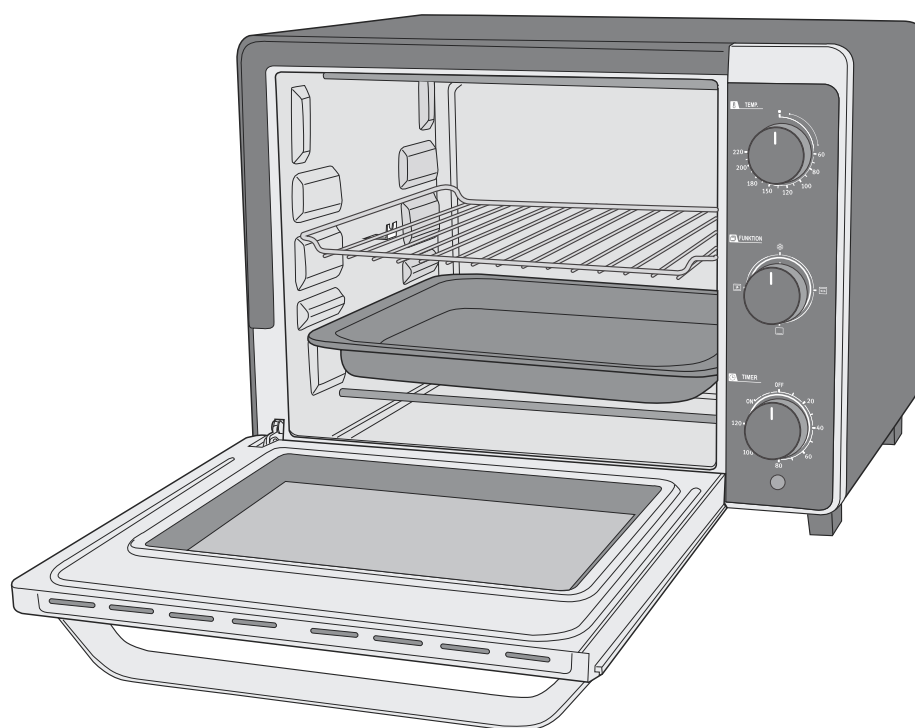


CR30ML



hanseatlic



Gebrauchsanleitung

Tischofen

Anleitung/Version:
197139 DE 20220811
Bestell-Nr.: 1719 4935,
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Lieferung	DE-3
Lieferumfang	DE-3
Lieferumfang kontrollieren	DE-3
Verpackungstipps	DE-3
Sicherheit	DE-4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch ..	DE-4
Begriffs- / Symbolerklärung	DE-4
Sicherheitshinweise	DE-4
Geräteteile, Bedienelemente und Lieferumfang	DE-7
Gebrauch	DE-8
Vorbereitung	DE-8
Grundreinigung	DE-8
Das richtige Tischofen-Geschirr ..	DE-8
Grillrost und Fettpfanne	DE-8
Garspieß und Fettpfanne	DE-9
Temperatur einstellen	DE-9
Funktion wählen	DE-10
Tischofen ein/ausschalten	DE-10
Funktionsleuchte	DE-10
Besonderheiten beim Auftauen ..	DE-11
Reinigen	DE-12
Gehäuseoberflächen reinigen ..	DE-12
Garrraum reinigen	DE-12
Fehlersuchtable	DE-13
Unser Service	DE-14
Beratung, Bestellung und Reklamation	DE-14
Reparaturen und Ersatzteile	DE-14
Umweltschutz	DE-15
Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen	DE-15
Verpackung	DE-15
Tipps zum Energiesparen	DE-15
Technische Daten	DE-16

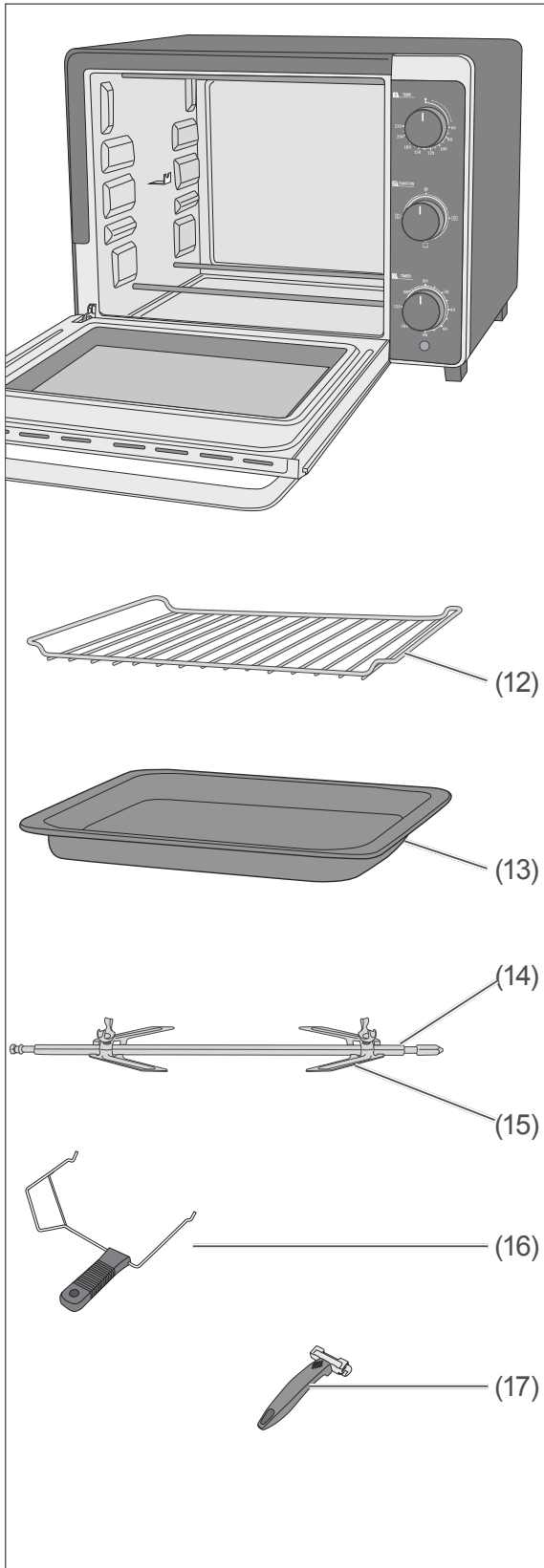


Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten 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.

Lieferung

Lieferumfang



Der Lieferumfang besteht aus einem Tischofen mit

- Grillrost (12), 1×
- Fettpfanne (13), 1×
- Garspieß (14), 1×
- Garspießgabel mit Schraube (15), 2×
- Entnahmehilfe für Garspieß (16), 1×
- Fettpfannen-/Grillrostgreifer (17), 1×
- Gebrauchsanleitung, 1×

Lieferumfang kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es dort aus.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe Seite DE-14).

! WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

Verpackungstipps



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

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

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Tischofen ist zum Auftauen, Braten, Backen, Grillen, Toasten und Warmhalten hausüblicher Mengen von Lebensmitteln bestimmt.

Zum Auftauen von rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch sollte der Tischofen nicht verwendet werden.

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

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

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

Begriffs- / Symbolerklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG


Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

VORSICHT

Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

Sicherheitshinweise

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

WARNUNG

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
 - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
 - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
 - ungewohnte Geräusche erzeugt.
 In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe Seite DE-14).
- 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 Typschild.
- Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

- Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Netzanschluss nicht verlängern oder verändern.
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Das Gerät darf weder mit einer externen Zeitschaltuhr noch mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.

Risiken für Kinder

Erstickungsgefahr!

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen. Diese können sich darin verfangen oder ersticken.

VORSICHT

Risiken für bestimmte Personengruppen

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und einfache Wartung müssen Erwachsenen vorbehalten bleiben; Kinder dürfen solche Tätigkeiten nur dann ausführen, wenn sie das achte Lebensjahr vollendet haben und ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern unter acht Jahren fern.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Netzstecker oder Netzkabel beschädigt sind, das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, fallen gelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Lassen Sie defekte oder beschädigte Geräte vom autorisierten Kundendienst überprüfen, reparieren oder neu einstellen.

Risiken im Umgang mit dem Gerät

Brandgefahr!

- Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.
- Den Tischofen grundsätzlich nur mit geschlossener Tür betreiben.

- Temperaturregler nach dem automatischen Abschalten auf Null zurückdrehen!
- Braten oder Kuchen im Tischofen nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Tischofen aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Tischofen nicht als Stauraum verwenden.
- Bei Feuer im Tischofen
 - die Sicherungen ausschalten/ herausdrehen,
 - die Tischofentür **nicht** öffnen, bis das Feuer erloschen ist.
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
- Im Brandfall sofort den Timer auf OFF drehen und den Sicherheitsautomaten 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 (siehe Seite DE-14.).
- Den Tischofen während des Betriebs überwachen, um Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen entzünden können.

Verbrennungsgefahr!

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

- Keine heißen Oberflächen berühren, sondern Bedienelemente verwenden.
- Das Berühren von Wänden, Fettpfanne usw. vermeiden.
- Wasser nie direkt in den heißen Tischofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr.

- Heißes Wasser aus dem Tischofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.
- Den Tischofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen.

Gesundheitsgefahr!

Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Tischofen auftauen. Das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach nehmen und es abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen. Die Auftauflüssigkeit muss dabei abfließen können, da sich sonst schädliche Mikroorganismen bilden können.

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

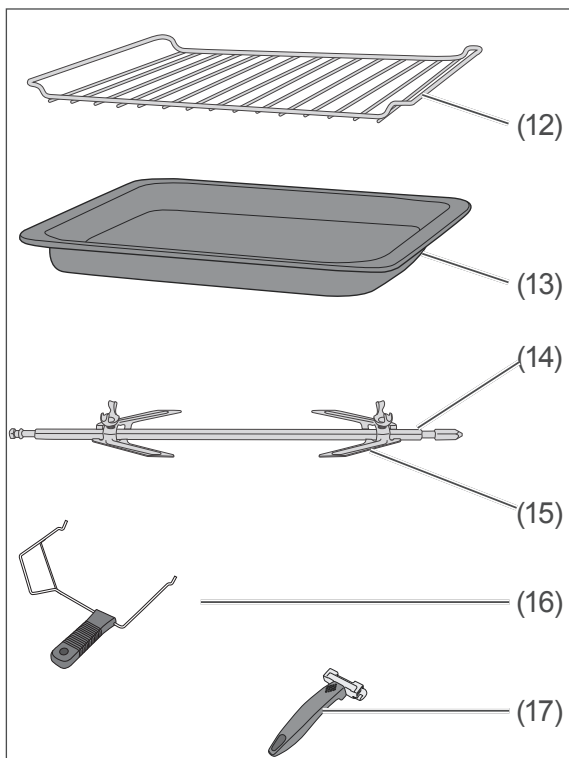
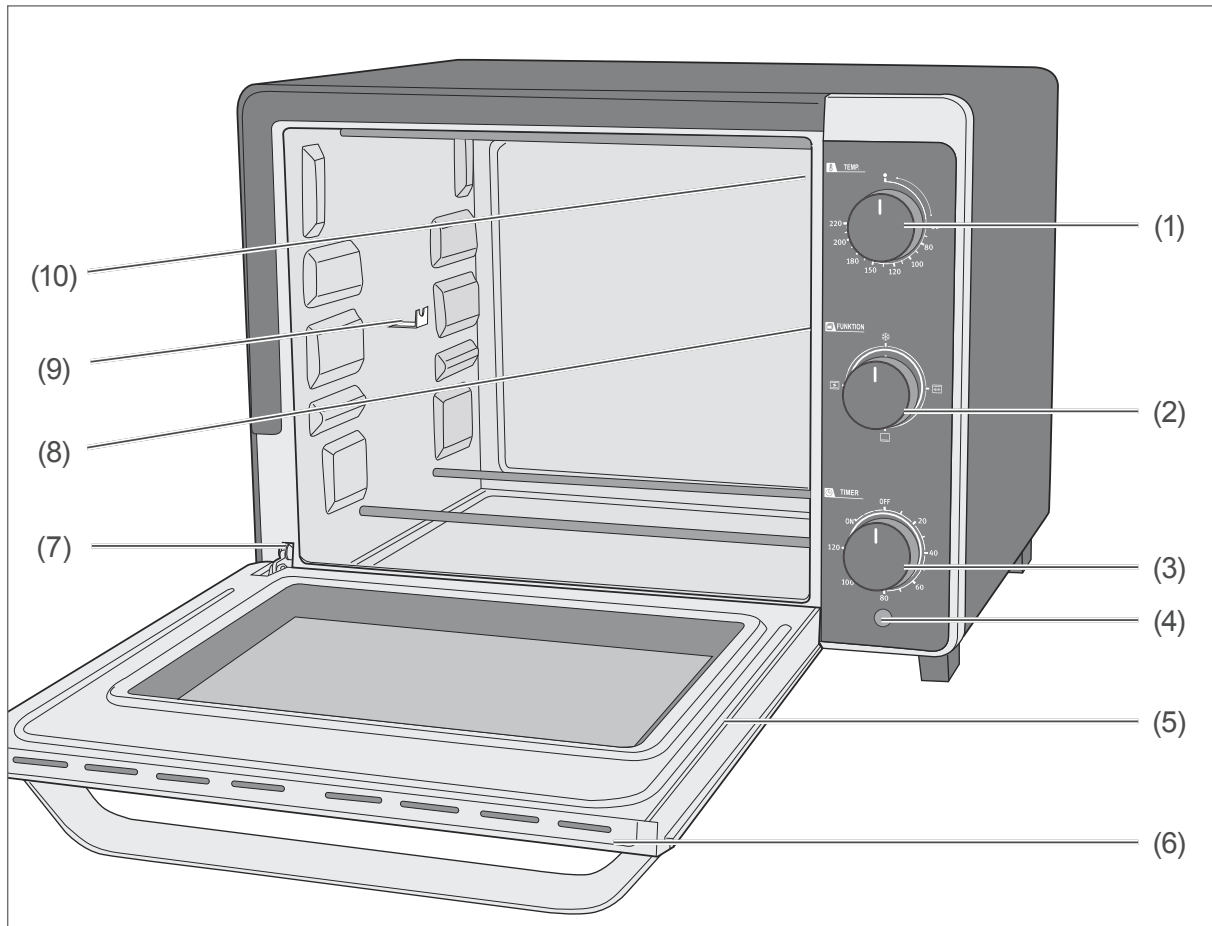
- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.
- Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb die Bildung von Acrylamid zu verringern.

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

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

Geräteteile, Bedienelemente und Lieferumfang



- (1) Temperaturregler
- (2) Funktionswähler
- (3) Timer
- (4) Funktionsleuchte
- (5) Tischofentür mit Sichtfenster und Türgriff
- (6) Wrasenabzug
- (7) Scharnier
- (8) Antriebswelle
- (9) Garspieß-Auflage
- (10) Innenbeleuchtung (verdeckt)
- (11) Abstandshalter (Rückseite, ohne Abbildung)
- (12) Grillrost
- (13) Fettpfanne
- (14) Garspieß
- (15) Garspießgabel mit Schraube,
- (16) Entnahmehilfe für Garspieß
- (17) Fettpfannengreifer

Gebrauch

Vorbereitung

Voraussetzung: Sie haben die Sicherheitshinweise ab Seite DE-4 gelesen.

1. Entfernen Sie alle eventuell vorhandenen Styropor-, Papp- und Kunststoffschutzteile und Schutzfolien aus dem Tischofen.
2. Führen Sie eine Grundreinigung durch (siehe „Grundreinigung“ auf Seite DE-8).

Grundreinigung

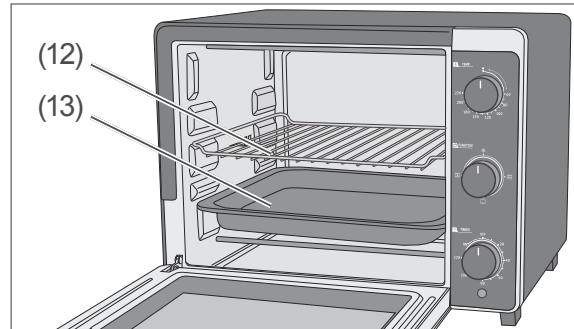
Um Fett- und Öl-Rückstände aus der Produktion sowie hartnäckige Staubablagerungen, die durch Lagerung und Transport entstanden sind, zuverlässig zu lösen, müssen Sie eine Vorreinigung des Tischofens durchführen. So schützen Sie Ihre Gesundheit und sorgen für schmackhafte Kuchen und Braten.

1. Betreiben Sie den Tischofen mit Fettpfanne, Grillrost und Garspieß 15 Minuten lang mit 230 °C.
2. Lassen Sie den Tischofen vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie den Garraum des Tischofens sowie Fettpfanne, Grillrost und Backblech mit ein wenig Seifenwasser und wischen Sie danach alles trocken.

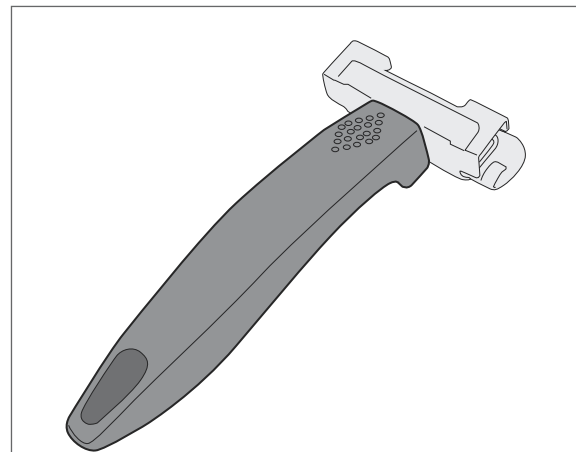
Das richtige Tischofen-Geschirr

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

Grillrost und Fettpfanne

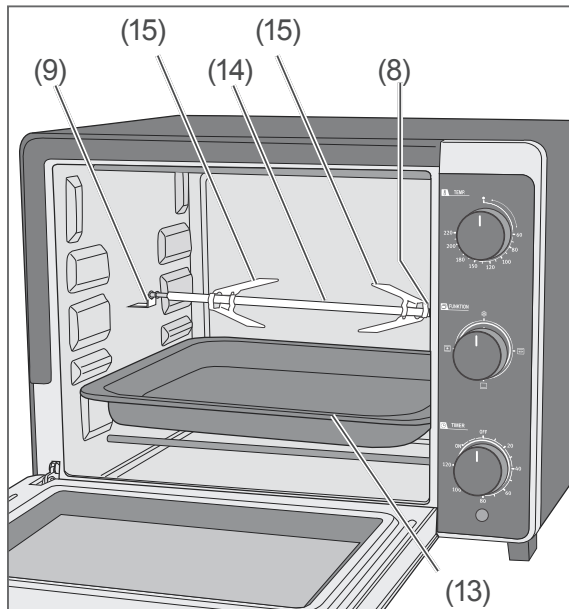


1. Setzen Sie zuerst die Fettpfanne (13) ein. Dies verhindert, dass der Garraum verschmutzt.
2. Schieben Sie den Grillrost ein. Die Höhe ist abhängig davon, ob Sie garen, grillen oder überbacken möchten.
3. Legen Sie das Gargut auf den Grillrost.
4. Schließen Sie die Tür.

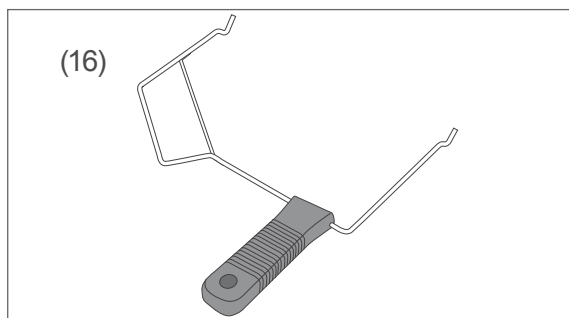


i Zum späteren Entnehmen des Grillrosts und der Fettpfanne verwenden Sie bitte den Fettpfannen- und Grillrostgreifer (17).

Garspieß und Fettpfanne

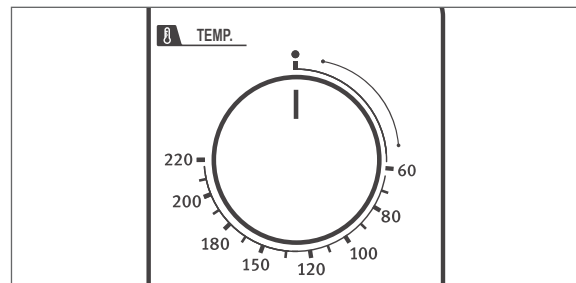


1. Setzen Sie zuerst die Fettpfanne (13) ein. So bleibt der Garraum sauber.
2. Streichen Sie ein wenig Öl auf den Garspieß (14).
3. Spießen Sie die Nahrungsmittel in der Mitte auf.
4. Befestigen Sie das Nahrungsmittel mit den Garspießgabeln (15).
5. Setzen Sie den Garspieß mit dem spitzen Ende in die Antriebswelle (8) und mit dem anderen Ende auf die Garspießauflage (9).
6. Schließen Sie die Tür.



- i** Zum späteren Entnehmen
- des Garspießes verwenden Sie bitte die Entnahmehilfe (16).
 - der Fettpfanne verwenden Sie bitte den Fettpfannen- und Grillrostgreifer (siehe oben).

Temperatur einstellen



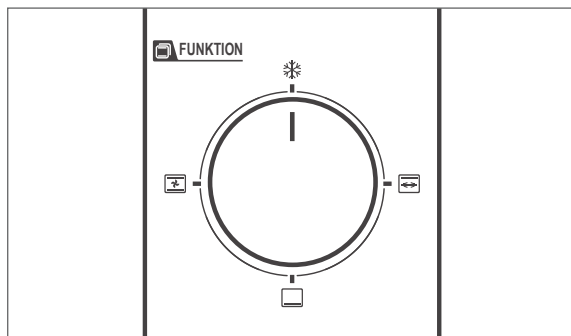
! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!





- Den Temperaturregler (1) nicht mit Gewalt über die Endposition hinaus drehen.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Tischofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 60 °C bis maximal 220 °C drehen. .

- i** Ihr Tischofen kommt beim Backen mit einer geringeren Temperaturen aus als andere Backöfen. Verwenden Sie bei frischen Gerichten eine Temperatur, die 10-15 °C unter der üblichen Temperatur liegt. Bei Fertiggerichten halten Sie bitte an die Angaben auf der Verpackung.

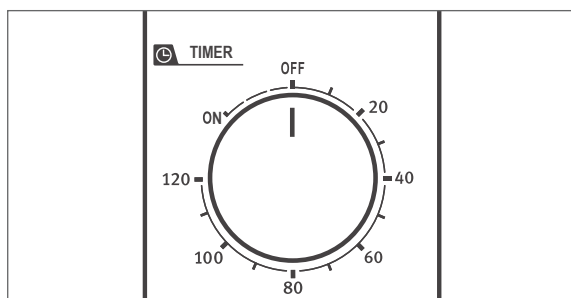
Funktion wählen



Mit dem Funktionswähler (2) wählen die Beheizungsart aus.:

-  Auftauen
-  Grillen bis zu 5 kg Braten/Geflügel
-  Garen mit Unterhitze:
Rind- und Schweinefleisch und Geflügel braten, Kuchen und Kekse backen etc.
-  Garen mit Heißluft: Brot, Muffins, Waffeln, Pizza etc.


Tischofen ein/ausschalten



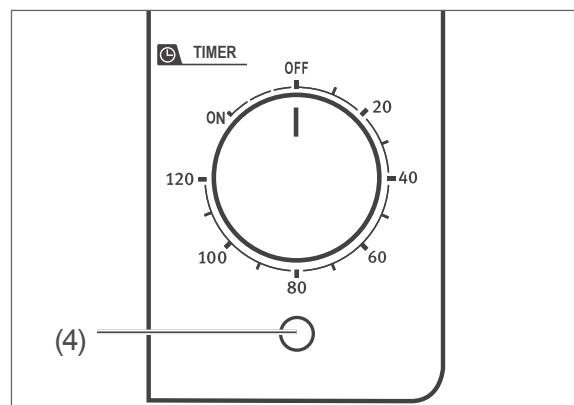
Mit dem Timer (3) regulieren Sie die Gardauer und schalten gleichzeitig den Tischofen ein oder aus. Wählen Sie zuerst die richtige Temperatur und die gewünschte Betriebsart aus.

- ON Der Tischofen heizt auf und bleibt so lange in Betrieb, bis Sie ihn von Hand ausschalten
- OFF Der Tischofen ist ausgeschaltet.

... 20 - 120 Der Tischofen heizt auf und bleibt so lange in Betrieb, bis die gewählte Zeit abgelaufen ist und ein Signalton zu hören ist.

 Sie können den Timer auch als Wecker/Eieruhr verwenden. Belassen Sie die Temperatur bei 0 und stellen Sie die gewünschte Zeitdauer ein. Nach Ablauf hören Sie einen Signalton.

Funktionsleuchte



Die Funktionsleuchte (4) leuchtet nur, wenn der Timer auf „ON“ steht.

Besonderheiten beim Auftauen

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

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

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

Reinigen

VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

- Den Tischofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie ihn reinigen.
- Niemals Wasser direkt in den heißen Tischofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr.
- Wasser aus dem Tischofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

HINWEIS

Unsachgemäße Reinigung kann zu Beschädigungen führen.

- Zum Reinigen keine scharfen, abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Tischofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören.
- Vermeiden Sie Backofensprays.
 - Türdichtungen und Geräteteile aus Kunststoff sind empfindlich gegen Öl und Fett. Verunreinigungen möglichst schnell entfernen.
- Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

Gehäuseoberflächen reinigen

- Reinigen Sie die Oberflächen nach dem Abkühlen gründlich mit warmem Spülwasser oder Allzweckreiniger.

Garraum reinigen

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

Fehlersuchtable

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Tischofen heizt nicht.	– Sie haben nur Temperatur und Funktion eingeschaltet, nicht aber den Timer. – Die Garzeit ist abgelaufen.
Funktionsleuchte leuchtet.	Der Tischofen ist eingeschaltet und steht auf Dauerbetrieb (ON).
Funktionsleuchte erlischt.	Der Tischofen ist ausgeschaltet.

Unser Service

Bitte beachten!

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

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Hanseatic Tischofen	CR30ML	1719 4935

Allgemeiner Service

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

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

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

Telefon: (057 32) 99 66 00

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

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

Kunden in Österreich

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

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

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

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

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

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

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein Neugerät der gleichen Geräteart mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke, Luftentfeuchter), Bildschirme und Bildschirmgeräte mit einer Bildschirm-Oberfläche > 100 cm² und auf Großgeräte, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt.

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

Entsorgung

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



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

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

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

Daten löschen nicht vergessen!

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

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

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



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

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

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

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt. Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

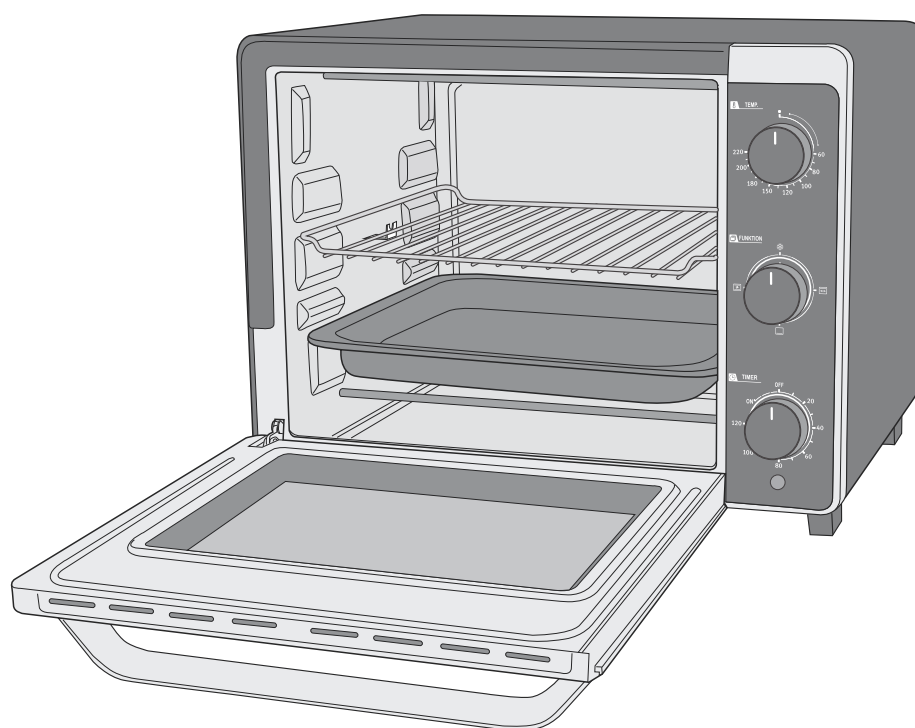
Technische Daten

Warenzeichen	hanseatic
Gerätebezeichnung	Tischofen
Modell	CR30ML
Bestellnummer	1719 4935
Bemessungsspannung	230 V~
Frequenz	50 Hz
Bemessungsaufnahme	1600 W
Zeitsteuerung	120 Minuten
Volumen	30 l
Maximal-Temperatur	220 °C
Gerätemaße inkl. Tür (H × B × T)	346 × 452 × 400 mm
Gerätemaße (H × B × T)	346 × 452 × 377 mm

CR30ML



hanseatic



User manual

Mini oven

Manual/version:
197139 EN 20220811
Article no.: 1719 4935,
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents

Delivery	EN-3
Package contents	EN-3
Check the package contents	EN-3
Packaging tips	EN-3
Safety	EN-4
Intended use	EN-4
Explanation of terms/symbols	EN-4
Safety notices	EN-4
Appliance parts, control elements and package contents	EN-7
Use	EN-8
Preparation	EN-8
Basic cleaning	EN-8
The right mini oven cookware	EN-8
Oven rack and dripping pan	EN-8
Cooking spit and dripping pan	EN-9
Setting the temperature	EN-9
Selecting a function	EN-10
Switching the mini oven on/off	EN-10
Function light	EN-10
Special defrosting information	EN-11
Cleaning	EN-12
Cleaning the housing surface	EN-12
Cleaning the cooking compartment	EN-12
Troubleshooting table	EN-13
Our Service Center	EN-14
General customer service	EN-14
Spare parts	EN-14
Waste prevention, free return and disposal	EN-15
Waste prevention	EN-15
Free return of old electrical appliances	EN-15
Disposal	EN-15
Packaging	EN-16
Technical specifications	EN-17

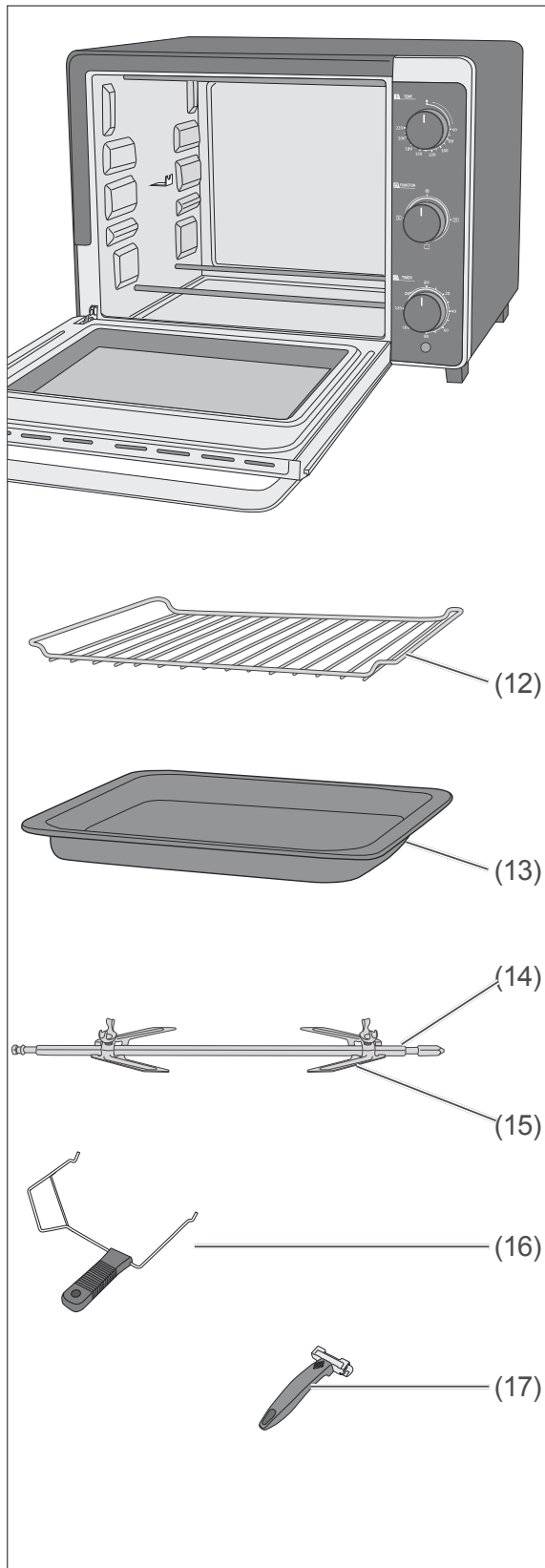


Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions reliably and safely. Be sure to also observe the national regulations in your country, which are valid in addition to the regulations specified in this 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.

Delivery

Package contents



The package contents consist of a mini oven with

- Oven rack (12), 1×
- Dripping pan (13), 1×
- Cooking spit (14), 1×
- Cooking spit fork with screws (15), 2×
- Removal tool for cooking spit (16), 1×
- Dripping pan / oven rack handle (17), 1×
- User manual, 1×

Check the package contents

1. Transport the appliance to a suitable location and unpack it there.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transport, please contact our service center (see Page EN-14).

! WARNING!

Risk of electric shock!

Never use a damaged appliance.

Packaging tips



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

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

Safety

Intended use

This mini oven is designed for defrosting, roasting, baking, grilling, toasting and warming ordinary household quantities of food.

The mini oven should not be used to defrost raw meat, poultry or fish.

The appliance is designed for use in private households and is not designed for commercial use or multiple use (e.g.: use by several families in an apartment building).

The mini oven is not suitable for heating rooms. The mini oven door should not be used as a support, seat or step.

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

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.

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 individual chapters.

WARNING

Risks in handling household electrical appliances

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
 - Do not operate or continue to operate the appliance if
 - it shows visible signs of damage, for example, the connection cable is defective;
 - starts smoking or there is a burning smell;
 - it makes unusual sounds.
- In such cases, remove the mains plug and contact our service center (see Page EN-14).
- 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.
 - Lay the mains cord so that it does not pose a tripping hazard.
 - Keep the mains plug and cord away from naked flames and hot surfaces.
 - Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
 - If the mains cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through customer service or by a qualified specialist.
 - Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be con-

nected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; this includes fuses, miniature circuit breakers and protective devices.

- Do not extend or modify the mains connection.
- Never open the housing.
- 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.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate 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.

Risks to children

Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with the packaging film. They may get caught up in this or suffocate.

CAUTION

Risks for certain groups of people

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

- This appliance can be used by children aged 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.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 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.

Risks when handling the appliance

Fire hazard!

- Connecting the device to a socket strip or multi-plug is not permitted, and can potentially result in fire.
- Only ever operate the mini oven with the oven door closed.
- Always turn the temperature controller to zero after the automatic shut-down!
- Do not cover cakes or roasts being cooked in the mini oven with baking parchment. Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not place food to be grilled too far back near the end of the heating element. It is particularly hot there. Fatty foods can catch fire.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the mini oven! If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the mini oven for storage purposes.
- In case of a fire in the mini oven
 - switch off the circuit breakers/unscrew fuses,
 - do **not** open the mini oven door until the fire has been extinguished.
- Never extinguish burning oil or fat with water!
- If a fire starts immediately turn the timer to OFF and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.

- Once the fire has been extinguished have the appliance checked by our Service team, (see Page EN-14.).
 - Monitor the mini oven during operation in order to prevent spills and burning. Please note that fats, oils and alcohol can catch on fire when heated.
-

Risk of burns!

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

- Do not touch hot surfaces; use the control elements instead.
 - Avoid touching oven walls, dripping pans etc.
 - Never pour water directly into the hot mini oven. The resulting steam is a scalding hazard.
 - Always allow hot water from the mini oven to cool down before pouring it out.
 - Never leave the mini oven unattended while grilling.
-

Health hazard!

Do not defrost meat, poultry or fish in the mini oven. Take the frozen food out of the freezer ahead of time, cover and let it defrost in the refrigerator. The fluid from the frozen food must be able to properly drain, otherwise harmful microorganisms can form.

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

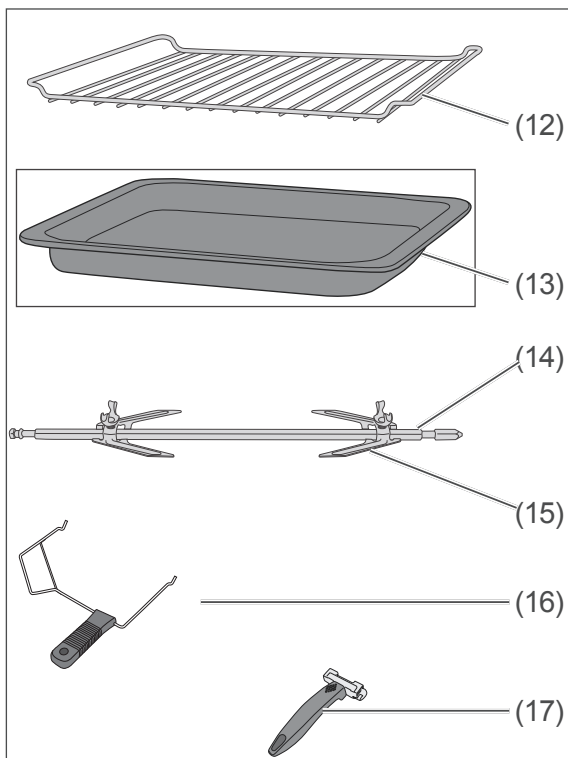
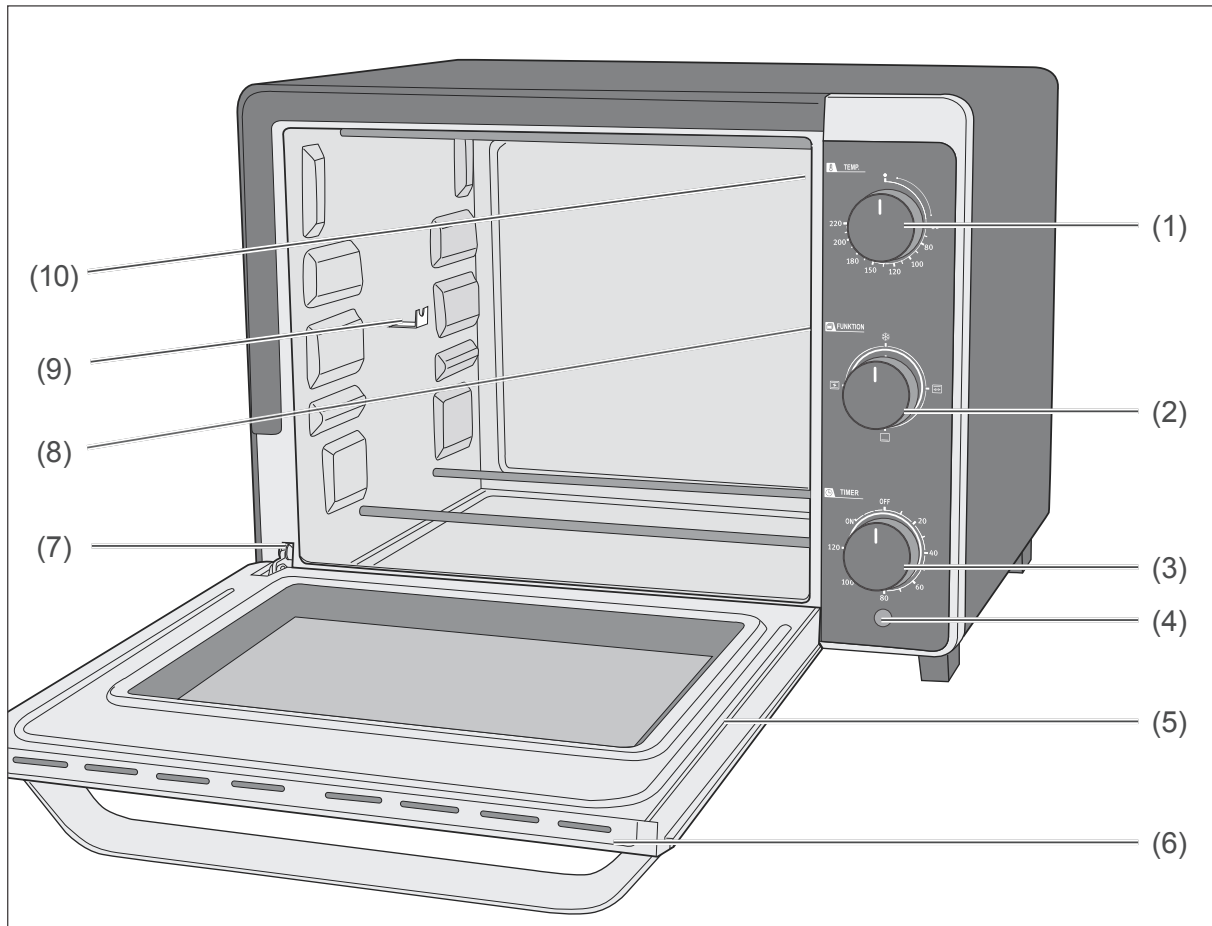
- Keep cooking times as short as possible.
 - Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
 - Cut larger-sized fries and then bake at maximum of 180°C.
 - Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamide.
-

NOTICE

Risk of damage!

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

Appliance parts, control elements and package contents



- (1) Temperature controller
- (2) Function selector
- (3) Timer
- (4) Function light
- (5) Mini oven door with viewing window and door handle
- (6) Extraction hood
- (7) Hinge
- (8) Drive shaft
- (9) Cooking spit attachment
- (10) Interior lighting (concealed)
- (11) Spacer (rear side, no illustration)
- (12) Oven rack
- (13) Dripping pan
- (14) Cooking spit
- (15) Cooking spit fork with screw,
- (16) Removal tool for cooking spit
- (17) Dripping pan handle

Use

Preparation

Requirement: You have read the safety instructions from Page EN-4.

1. Remove any styrofoam, cardboard and plastic safety elements and any protective films from the mini oven.
2. Thoroughly clean the oven before first use (see „Basic cleaning“ on page e EN-8).

Basic cleaning

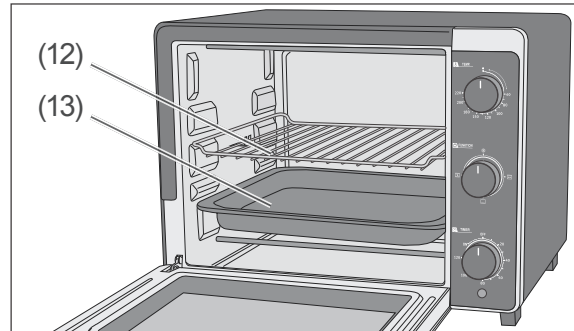
The mini oven must be pre-cleaned to remove all grease and oil residues from the manufacturing process, as well as tough dust deposits left over from storage and transportation. This not only helps protect your health but also ensures delicious cakes and roasts.

1. Operate the mini oven with dripping pan, oven rack and cooking spit for 15 minutes at 230 °C.
2. Allow the mini oven to cool down fully.
3. Clean the cooking compartment of the mini oven, as well as the dripping pan, oven rack and baking tray with a little soapy water and then wipe everything dry.

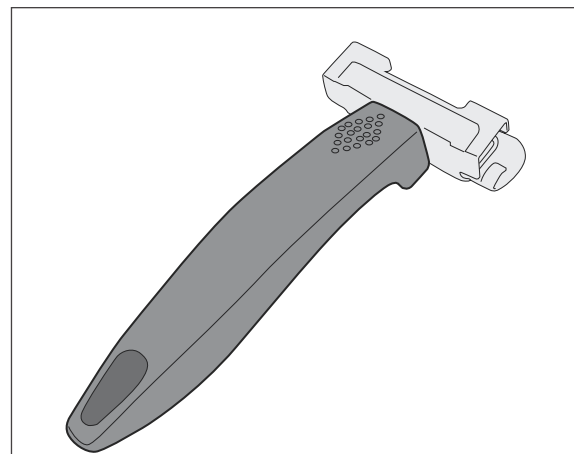
The right mini oven cookware

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

Oven rack and dripping pan

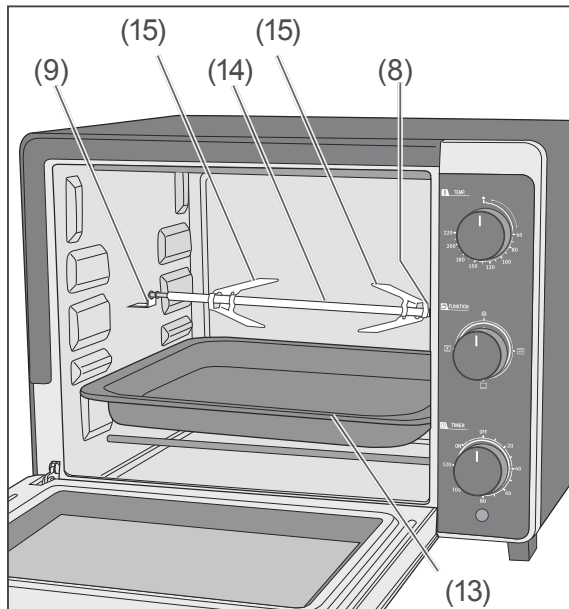


1. First insert the dripping pan (13). This will prevent the oven compartment from becoming dirty.
2. Push the oven rack in.
The height depends on whether you wish to cook, grill or bake.
3. Place the food you wish to cook on the oven rack.
4. Close the door.

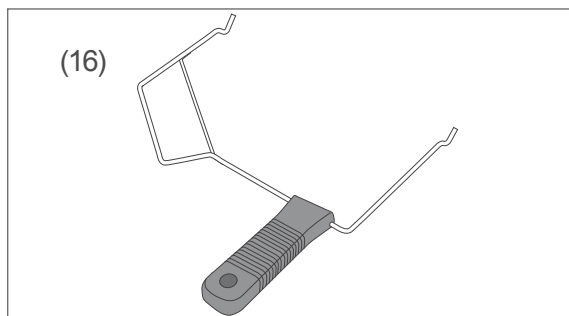


i To later remove the oven rack and the dripping pan, please use the dripping pan and oven rack handle (17).

Cooking spit and dripping pan

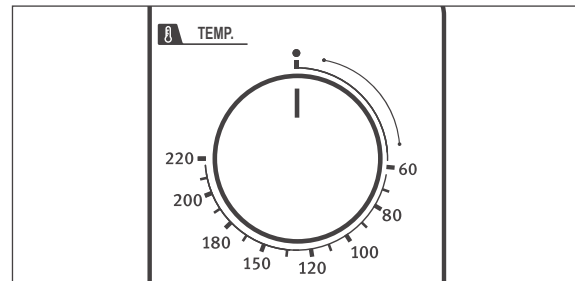


1. First insert the dripping pan (13). This keeps oven compartment clean.
2. Spread a little oil on the cooking spit (14).
3. Skewer the food through the centre.
4. Attach the food using the cooking spit forks (15).
5. Position the cooking spit with the sharp end in the drive shaft (8) and the other end in the cooking spit attachment (9).
6. Close the door.



- i** To later remove
- the cooking spit, please use the removal tool (16).
 - the dripping pan, please use the dripping pan and oven rack handle (see above).

Setting the temperature



! NOTICE

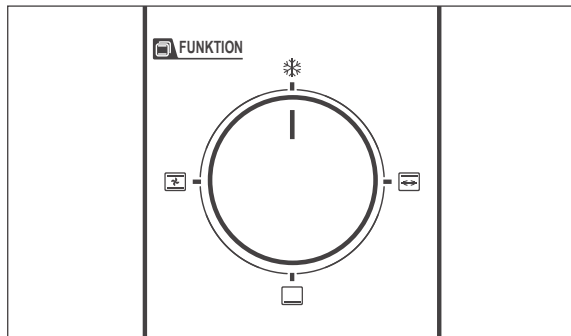
Risk of damage!

- Do not force the temperature controller (1) beyond the final position.





- Set the temperature controller to the desired mini oven temperature. It can be set from 60 °C to 220 °C.

i When baking, your mini oven functions at lower temperatures than other ovens. For fresh dishes, use a temperature that is 10-15 °C below the usual temperature. For ready meals, please follow the instructions on the packaging.

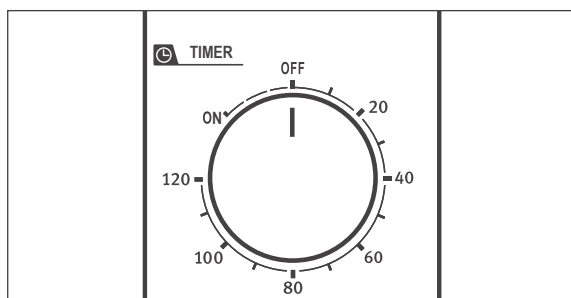
Selecting a function



Use the function switch (2) to select the heating method:

-  Defrosting
-  Grilling up to 5 kg roasts/poultry
-  Cooking with bottom heat: roasting beef, pork and poultry, baking cakes and biscuits etc.
-  Cooking with convection: bread, muffins, waffles, pizza etc.


Switching the mini oven on/off



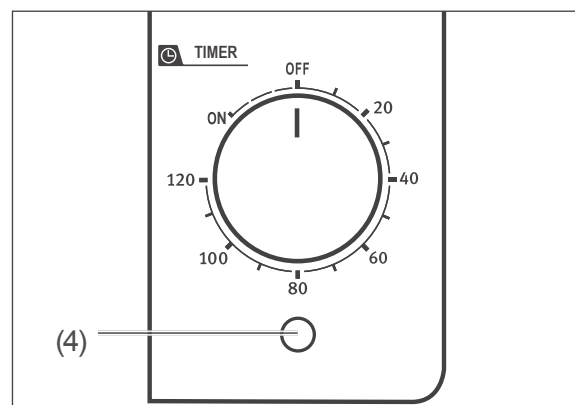
You can regulate the cooking time and switch the mini oven on or off at the same time using the timer (3). First, choose the right temperature and the desired operating mode.

- ON The mini oven heats up and continues to operate until you switch it off manually
- OFF The mini oven is switched off.

... 20 - 120 The mini oven heats up and continues to operate until the selected time has elapsed and a signal tone sounds.

 You can also use the timer as an alarm clock/egg timer. Leave the temperature at 0 and set the desired duration. Once this has elapsed, a signal tone sounds.

Function light



The function light (4) will only illuminate if the timer is set to "ON".

Special defrosting information

WARNING

Health hazard!

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

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

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

Cleaning

CAUTION!

Risk of burns!

- Allow the mini oven to cool down completely before cleaning it.
 - Never pour water directly into the hot mini oven. The resulting steam is a scalding hazard.
 - Always allow water from the mini oven to cool down before pouring it away.
-

NOTICE

Improper cleaning may lead to damage.

- For cleaning purposes, do not use any harsh, abrasive cleaning agents or scouring agents, steel wool, metal scrapers, mini oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners! They can damage the surface and destroy the glass.
 - Avoid oven sprays.
 - Door seals and plastic parts are sensitive to oil and grease. Remove contaminants as quickly as possible.
 - High-pressure cleaners can cause a short circuit.
-

Cleaning the housing surface

- After cooling, thoroughly clean the surfaces with warm rinsing water or all-purpose cleaner.

Cleaning the cooking compartment

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

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
The mini oven is not heating up.	<ul style="list-style-type: none">– You have only selected the temperature and function but not the timer.– The cooking time has elapsed.
The function light is illuminated.	The mini oven is switched on and in continuous operation mode (ON).
The function light has gone out.	The mini oven is switched off.

Our Service Center

Please note!

You are responsible for the condition of the appliance and its proper use in the household.
Damage resulting from non-compliance with this manual cannot be recognised.

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic Mini oven	CR30ML	1719 4935

General customer service

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

Spare parts

Customers in Germany

Please contact **Hermes Fulfilment GmbH**:

Phone: (057 32) 99 66 00

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

Email: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

Customers in Austria

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

Waste prevention, free return and disposal

Waste prevention

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

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

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

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

Free return of old electrical appliances

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

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

Disposal

Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

Don't forget to erase data!

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

Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

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



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

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

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

Batteries and rechargeable batteries can be returned free of charge.

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

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

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

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

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

*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



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

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

Technical specifications

Trade mark	hanseatic
Name of appliance	Mini oven
Model	CR30ML
Order number	1719 4935
Rated voltage	230 V~
Frequency	50 Hz
Rated power input oven	1600 W
Time control	120 Minutes
Capacity	30 l
Maximum temperature	220 °C
Oven measurements incl. door handle (H x W x D)	346 × 452 × 400 mm
Oven dimensions (H x W x D)	346 × 452 × 377 mm

