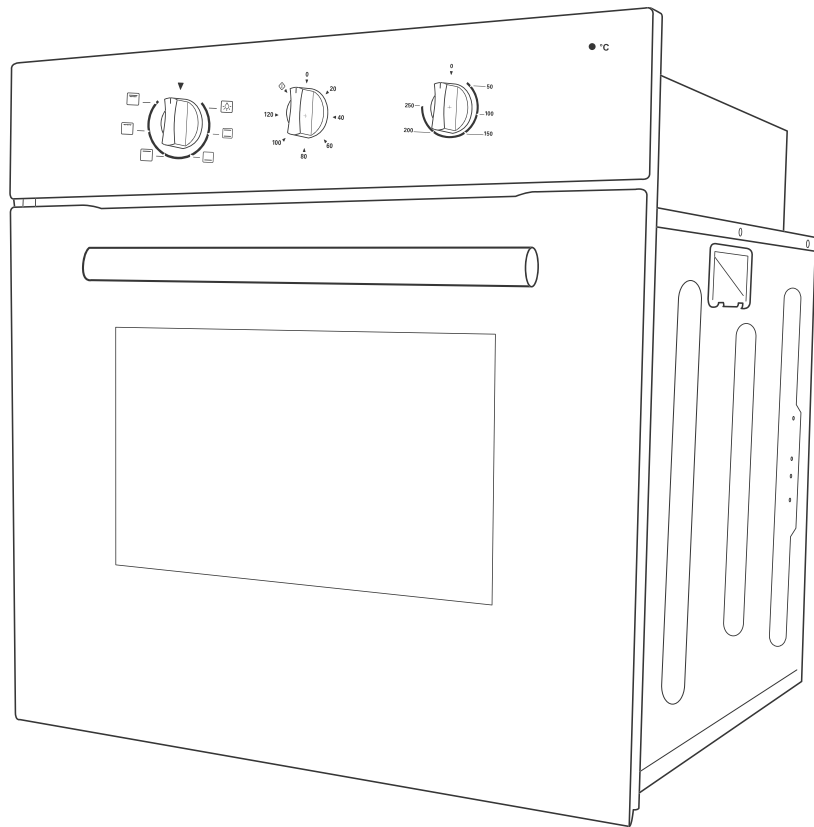


65M40M1-E11314A



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Einbaubackofen

Anleitung/Version:
93895 DE 20180828
Bestell-Nr.: 219851
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Lieferung	DE-3	Fehlersuchtafel	DE-20
Verpackungs-Tipps	DE-3	Unser Service	DE-21
Lieferumfang	DE-3	Beratung, Bestellung und Reklamation .	DE-21
Lieferung kontrollieren	DE-3	Reparaturen und Ersatzteile	DE-21
Bedienelemente und Geräteteile	DE-4	Umweltschutz	DE-22
Sicherheit	DE-5	Elektro-Altgeräte umweltgerecht	
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-5	entsorgen	DE-22
Begriffserklärung	DE-5	Verpackung	DE-22
Sicherheitshinweise	DE-5	Tipps zum Energiesparen	DE-22
Bedienung	DE-9	Technische Daten	DE-23
Das richtige Backofen-Geschirr	DE-9		
Richtiger Umgang mit dem Backofen	DE-9		
Backblech, Fettpfanne und Grillrost	DE-9		
Funktionsschalter	DE-10		
Temperaturregler	DE-10		
Backofen einschalten	DE-11		
Temperaturkontrollleuchte	DE-11		
Backofenbeleuchtung	DE-11		
Backofen ausschalten	DE-11		
Besonderheiten beim Ansetzen von			
Hefeteig	DE-11		
Tabelle Prüfgerichte	DE-12		
Gehäusefront reinigen	DE-13		
Garraum reinigen	DE-13		
Reinigung	DE-13		
Backblechträger reinigen	DE-14		
Backofentür reinigen	DE-14		
Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung			
auswechseln	DE-16		
Einbau und Installation	DE-17		
Transportieren und Auspacken	DE-17		
Backofen einbauen	DE-17		
Backofen anschließen	DE-18		
Backofen einsetzen	DE-19		
Backofen vorreinigen	DE-19		



Informationen zum Einbau und zur Installation finden Sie ab Seite DE-17.

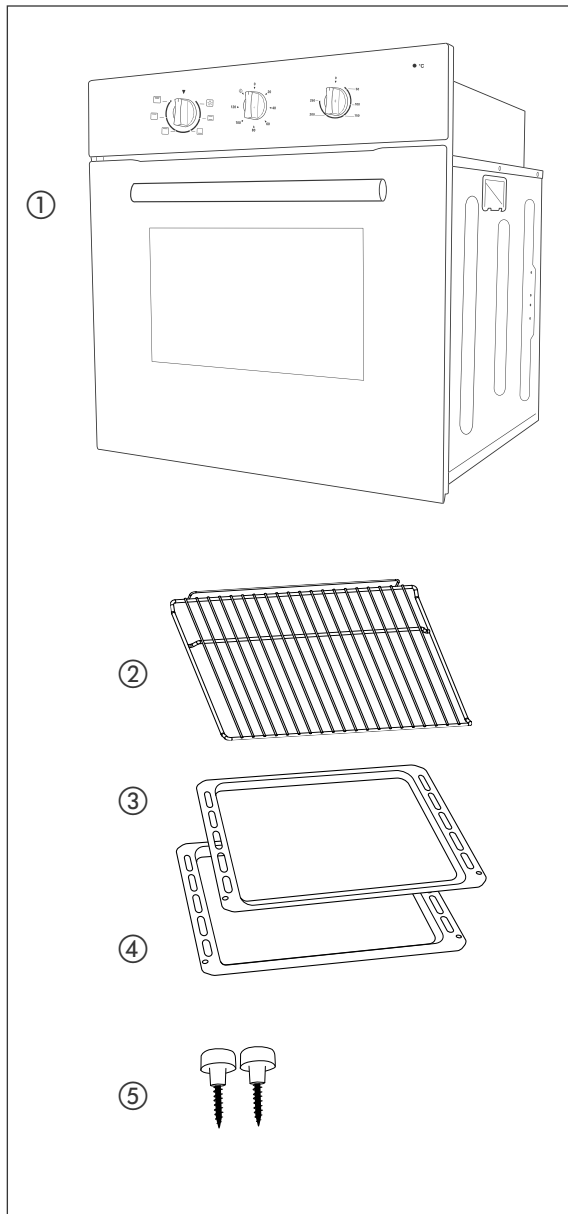


Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

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

- 1× Einbaubackofen mit
- 1× Backofen ①
- 1× Grillrost ②
- 1× Backblech ③
- 1× Fettpfanne ④

Montagematerial

- 2× Montageschraube ⑤

Zubehör:

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

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie den Backofen an einen geeigneten Standort und packen Sie ihn dort aus (siehe „Einbau und Installation“ auf Seite DE-17).
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob der Backofen Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder der Backofen einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-21).

! WARNUNG!

Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

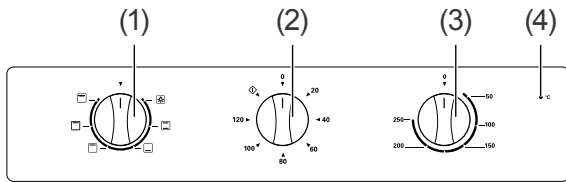
Verpackungs-Tipps



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

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

Bedienelemente und Geräteteile



Bedienblende

- (1) Funktionsschalter
- (2) Zeitschaltuhr
- (3) Temperaturregler
- (4) Temperaturkontrollleuchte (rot)



Beleuchtung



Ober- und Unterhitze



Unterhitze



Oberhitze



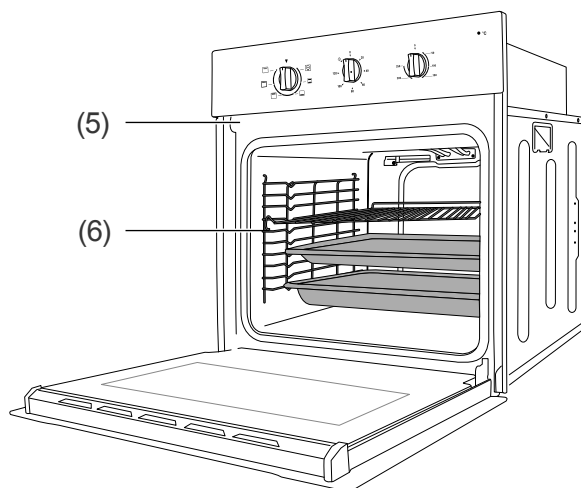
Grill



Intensivgrill



Aus



Backofen

- (5) Wrasenabzug (Lüftung)
- (6) Backblechträger

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Backofen ist zum Kochen, Braten, Backen, Grillen und Warmhalten von Speisen bestimmt. Zum Auftauen von rohem Fleisch oder Fisch darf der Backofen nicht verwendet werden.

Der Backofen darf nur verwendet werden, wenn er in einem geeigneten Möbelstück eingebaut ist.

Verwenden Sie den Backofen 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.

Der Backofen ist ausschließlich zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt. Eine gewerbliche Nutzung ist ausgeschlossen.

Der Backofen eignet sich nicht zum Beheizen eines Raums. Die Leuchte im Backofen ist nur zur Beleuchtung des Garraums vorgesehen und nicht als Raumbeleuchtung.

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG


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

VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

 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 zu Bedienung, Einbau, Installation etc.

 **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 „Unser Service“ auf Seite DE-21).

- Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Beim Anschließen darauf achten, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
- Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig und hat Brandgefahr zur Folge.
- Falls der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

- 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.
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- 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.
- Das Gerät darf weder mit einer externen Zeitschaltuhr noch mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung zunächst das Gerät ausschalten, dann den Netzstecker ziehen bzw. die Sicherung ausschalten. Backofenleuchte erst auswechseln, wenn das Gerät nicht mehr heiß ist.

Risiken für Kinder

Erstickungsgefahr!

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

 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 sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Kinder vom Türglas fernhalten! Das Türglas kann im Betrieb sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr!

Risiken im Umgang mit dem Gerät Brandgefahr!

- Das Gerät grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Braten oder Kuchen im Gerät 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 Gerät aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Das Gerät nicht als Stauraum verwenden.
- Wenn Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereitet werden, das Gerät nicht ohne Aufsicht lassen! Die Speisen können sich entzünden.
- Bei Feuer im Gerät:
Backofentür nicht öffnen!
- Bei Feuer im Kochgeschirr:
Sofort Deckel darauf oder mit Löschdecke abdecken!
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
- Im Brandfall sofort alle Schalter auf Null drehen 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 (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-21).

- Wenn das Außenkühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und angrenzende, brennbare Gegenstände in Brand stecken. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall sofort aus, öffnen Sie die Backofentür, und benutzen Sie den Herd nicht mehr!

Verbrennungsgefahr!

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

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen, Wänden, Backblechen usw. zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Aus dem Wrasenabzug (Lüftung) strömt während des Betriebs heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen des heißen Geräts!
- Wasser nie direkt in das heiße Gerät gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Heißes Wasser aus dem Gerät unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.
- Das Gerät während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!
- Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Gesundheitsgefahr!

- Fleisch und Fisch nicht im Gerät auftauen. 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.

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

- Zum Reinigen keine scharfen, abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- Bleiche oder Alufolie nicht direkt auf den Garraumboden stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.
- Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen!
- Soll das Gerät mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Das Gerät nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Geräts zu tragen.

Bedienung

Das richtige Backofen-Geschirr

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

Richtiger Umgang mit dem Backofen

⚠ VORSICHT!

Brandgefahr!

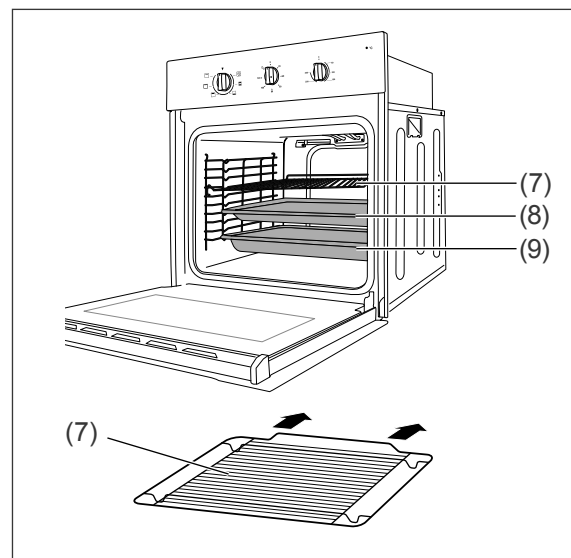
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Bei defektem Außenkühlgebläse den Backofen ausschalten und nicht mehr benutzen. Die Backofentür öffnen und unseren Service verständigen (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-21).
- Bei Feuer im Backofen
 - die Sicherungen ausschalten/ herausdrehen,
 - die Backofentür **nicht** öffnen, bis das Feuer erloschen ist.
- Brennendes Öl oder Fett **nie** mit Wasser löschen! Zum Löschen eine Löschdecke oder einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ verwenden.
- Nach dem Löschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-21).

! HINWEIS

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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

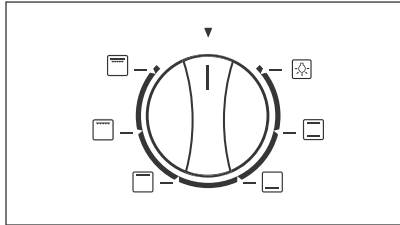
Backblech, Fettpfanne und Grillrost



An den Seitenwänden des Garraums befinden sich die Backblechträger (6).

- Schieben Sie den mitgelieferten Grillrost (7), das Backblech (8) und die Fettpfanne (9) auf die Schienen der Backblechträger.
- Verwenden Sie den Grillrost nur zusammen mit der Fettpfanne, damit herabtropfendes Fett aufgefangen wird.
- Schieben Sie den Grillrost mit dem hochstehenden Bügel nach hinten ein.

Funktionsschalter



– Wählen Sie mit dem Funktionsschalter (1) die Beheizungsart/Funktion aus:

 Beleuchtung

 Ober- und Unterhitze

 Unterhitze

 Oberhitze

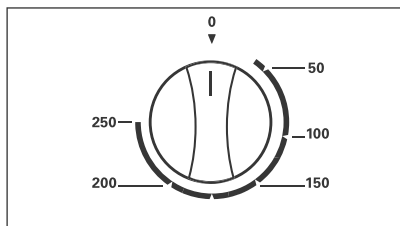
 Grill

 Intensivgrill

 Aus

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

Temperaturregler



 **VORSICHT!**

Verbrennungsgefahr!
Heizkörper, Wände, Backbleche usw. werden beim Betrieb sehr heiß.

- Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.
- Direkte Berührung vermeiden.
- Die Backofentür nur am Griff anfassen.
- Aus dem Wrasenabzug strömt beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen der Backofentür!

 **VORSICHT!**

Brandgefahr!

- Den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen!
- Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Backpapier abdecken.
- Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren.
- Den Backofen nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten. Die Speisen können sich entzünden.

 **HINWEIS**

Beschädigungsgefahr!

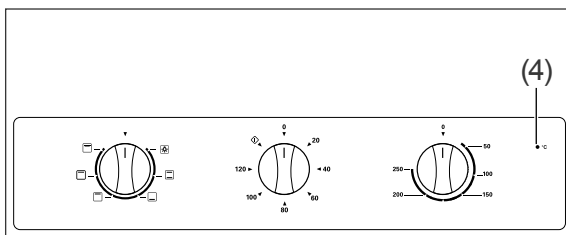
- Den Temperaturregler nicht mit Gewalt über die Endposition hinaus drehen.
- Stellen Sie nach der Wahl der Beheizungsart den Temperaturregler (3) auf die gewünschte Backofentemperatur ein. Sie können ihn stufenlos von 50 °C bis maximal 250 °C drehen.

Backofen einschalten

i Der Backofen arbeitet erst, wenn die Zeitschaltuhr (2) auf eine bestimmte Zeit oder auf dem Betriebssymbol \diamond eingestellt ist.

- Nachdem Sie die Beheizungsart ausgewählt und die Temperatur eingestellt haben, drehen Sie die Zeitschaltuhr (2) auf den gewünschten Wert.
Der Backofen heizt nun auf und schaltet sich nach Ende der eingestellten Zeit wieder ab.

Temperaturkontrollleuchte



Die rote Temperaturkontrollleuchte (4) leuchtet, sobald Sie eine Beheizungsart gewählt, die Temperatur eingestellt und die Zeitschaltuhr (2) eingestellt haben. Sie leuchtet, solange der Backofen auf- bzw. nachheizt. Wenn sie das erste Mal erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht.

Während der gesamten Garzeit wiederholt sich das Ein- und Ausschalten der roten Temperaturkontrollleuchte.

Backofenbeleuchtung

! HINWEIS

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

1. Stellen Sie den Funktionsschalter (1) auf das Beleuchtungssymbol \square .
2. Stellen Sie die Zeitschaltuhr (2) auf den Betriebsmodus \diamond .

i Informationen zum Austausch der Backofenleuchte finden Sie auf Seite DE-16.

Backofen ausschalten

1. Drehen Sie den Temperaturregler (3) gegen den Uhrzeigersinn auf die Null-Stellung.
2. Drehen Sie den Funktionsschalter (1) ebenfalls zurück auf die Null-Stellung \blacktriangledown .
3. Drehen Sie die Zeitschaltuhr (2) gegen den Uhrzeigersinn auf die Null-Stellung.
4. Falls Sie den Backofen im Betriebsmodus \diamond nutzen, drehen Sie die Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn auf die Null-Stellung.
Die rote Temperaturkontrollleuchte (4) erlischt.

Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

1. Wenn die Backschüssel nicht in den Garraum passt, können Sie die Backblechträger entfernen, um das Garraumvolumen zu vergrößern (siehe Seite DE-14).
2. Heizen Sie den Backofen auf 50 °C vor.
3. Schalten Sie den Backofen aus, wenn die Temperatur erreicht ist.
4. Stellen Sie die Backschüssel mit dem Hefeteig in den Garraum. Sie können die Schüssel direkt auf den Garraumboden stellen.
5. Schließen Sie die Backofentür und belassen Sie den Hefeteig für die gewünschte Zeit im Backofen, ohne ihn weiter zu beheizen.

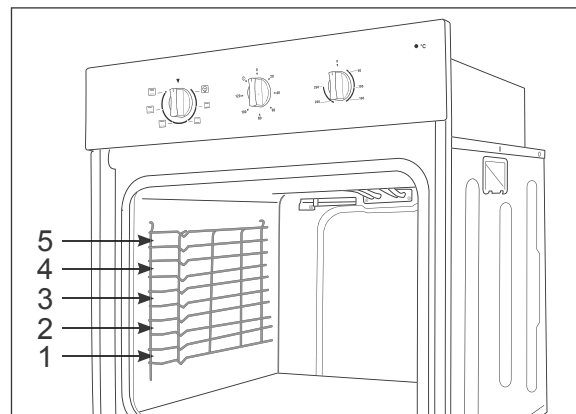
Tabelle Prüfgerichte

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

Speise	Einschubebene (siehe unten)	Beheizungsart	Temperatur in °C	Gardauer in Min. ¹⁾
Spritzgebäck	4	Ober-/Unterhitze	150-170	20-30
Wasserbiskuit	2	Ober- /Unterhitze	170-180	25-35
Apfelkuchen mit Streusel	4	Ober-/Unterhitze	180-190	35-45
Small Cakes	4	Ober-/Unterhitze	180-190	15-25
Toast	3	Intensivgrill	250	1-3
Burger	4	Intensivgrill	250	12+8-12 ²⁾
Pizza	3	Ober-/Unterhitze	190-210	15-25

¹⁾ Berücksichtigen Sie bei allen Angaben noch eine Vorheizdauer von 5–15 Minuten.

²⁾ Erste + zweite Seite



Einschubebenen

Reinigung

VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

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

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

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

Gehäusefront reinigen


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

Garraum reinigen

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

Dampfreinigung

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

1. Nehmen Sie den Grillrost (7) und das Backblech (8) aus dem Garraum heraus.
2. Schieben Sie die Fettpfanne (9) in den untersten Einschub und gießen Sie ca. 0,5 l Wasser hinein.
3. Stellen Sie den Funktionsschalter (1) auf Ober- und Unterhitze , den Temperaturregler (3) auf 100 °C.
4. Stellen Sie die Zeitschaltuhr (2) auf 30 Minuten ein.
5. Lassen Sie nach Ablauf der Zeit den Backofen so weit abkühlen, dass die Backofenwände nur noch handwarm sind.
6. Nehmen Sie die Fettpfanne mit Topflappen oder Ähnlichem heraus und gießen Sie das verbliebene Wasser weg.
7. Wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.
8. Waschen Sie den Grillrost, das Backblech und die Fettpfanne mit Spülwasser ab.

Backblechträger reinigen

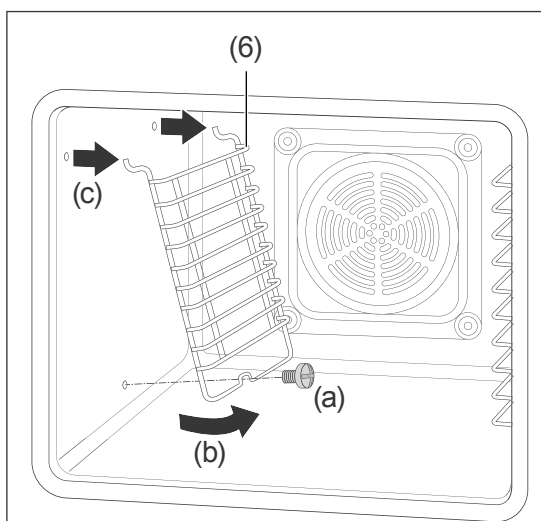
! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!
Die Backblechträger sind nicht spülmaschinenfest.

- Reinigen Sie die Backblechträger nur von Hand.

Backblechträger herausnehmen und reinigen

1. Nehmen Sie das Backblech (8), den Grillrost (7) und die Fettpfanne (9) aus dem Backofen heraus.
2. Drehen Sie die Schraube (a) unten am Backblechträger (6) heraus.



3. Klappen Sie den Backblechträger von unten hoch (b), und ziehen Sie dabei vorsichtig die gebogenen Halterungen oben aus der Wand heraus (c).
4. Nehmen Sie so auch den zweiten Backblechträger heraus.
5. Reinigen Sie die Backblechträger und den Garraum mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.

Backblechträger einsetzen

1. Setzen Sie den Backblechträger (6) zunächst mit den gebogenen Halterungen oben in die Löcher an der Wand ein (c), und klappen Sie ihn unten an die Wand (b).
2. Befestigen Sie den Backblechträger mit der Schraube (a).

Dann können Sie den Backblechträger wieder wie gewohnt benutzen und das Backblech (8), den Grillrost (7) und die Fettpfanne (9) einsetzen.

Backofentür reinigen

! VORSICHT!

Bruch- und Verletzungsgefahr!

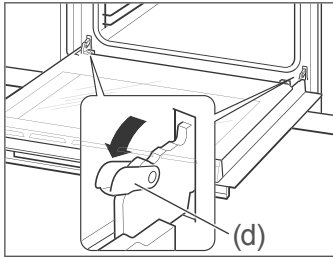
Die Backofentür enthält schwere Glasscheiben, die bei unsachgemäßer Behandlung zerbrechen können. Die Glasscherben sind scharf und können zu Schnittverletzungen führen.

- Die Backofentür oder einzelne Glasscheiben nicht fallen lassen.
- Sicherstellen, dass Sie mit der Backofentür und den einzelnen Glasscheiben nirgends anstoßen.
- Den Backofen nicht benutzen, wenn das Glas beschädigt ist, weil der Backofen dann nicht mehr sicher ist. Stattdessen unseren Service verständigen (siehe Seite DE-21).
- Wenn eine Glasscheibe gebrochen ist, Kinder fernhalten und alle Scherben sorgfältig entsorgen.

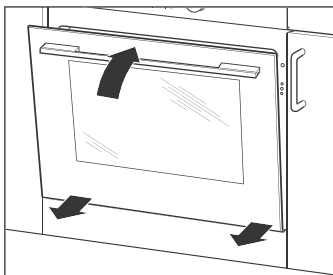
Backofentür aushängen

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

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.



2. Klappen Sie an beiden Seiten die Bügel (d) ganz nach vorne. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.
3. Schließen Sie die Backofentür nur so weit, dass sie noch ca. 10 cm geöffnet ist.



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

Backofentür einhängen

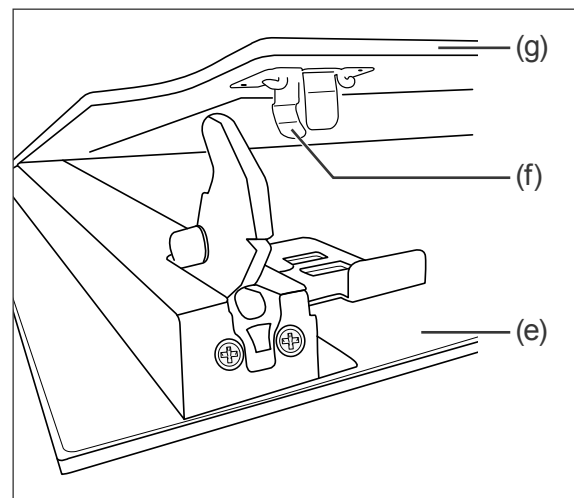
1. Halten Sie die Backofentür mit beiden Händen in Schräglage.
2. Haken Sie die Scharniere in die Öffnungen der Seitenwände ein.
Die Backofentür muss gerade zum Backofen ausgerichtet sein.
3. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
4. Klappen Sie die beiden Bügel (d) wieder ganz nach hinten.
5. Schließen Sie vorsichtig die Backofentür. Die Backofentür muss sich bündig schließen lassen. Sollte sich die Backofentür nicht bündig schließen lassen oder beim Schließen ein Knacken zu hören sein, ist sie nicht richtig eingehängt.

6. Korrigieren Sie ggf. den Sitz der Scharniere und der Bügel, bis sich die Backofentür wieder leichtgängig öffnen und schließen lässt.

Scheiben reinigen

Die Backofentür enthält zwei Scheiben aus Glas, die Sie hin und wieder beidseitig reinigen sollten.

1. Hängen Sie die Backofentür aus (siehe Kapitel „Backofentür aushängen“).
2. Legen Sie die Backofentür mit der Scheibe (e) auf eine weiche Unterlage.
3. Greifen Sie mit jeweils einem Finger in den Zwischenraum der beiden Scheiben und drücken Sie auf beiden Seiten die hintere Klemme (f) nach vorne, sodass sich die Scheibe (g) aus der Klammerung löst.



4. Nehmen Sie die Scheibe (g) aus der Backofentür heraus.
5. Reinigen Sie beide Scheiben mit warmem Spülwasser.
6. Trocknen Sie die Scheiben gründlich ab.
7. Legen Sie die Scheibe (g) wieder in die Backofentür und drücken Sie sie mit den Klemmen (f) fest.
8. Hängen Sie die Backofentür wieder ein (siehe Kapitel „Backofentür einhängen“).

Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln

Als Backofenbeleuchtung benötigen Sie ein hitzefestes Backofen-Leuchtmittel vom Typ 250 V~, 25 W, G9, T 300 °C.

⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

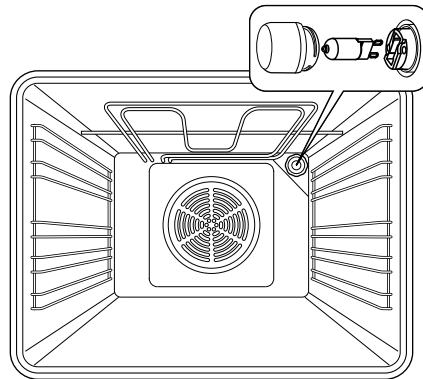
- Vor dem Austausch des Backofen-Leuchtmittels unbedingt die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.

Verbrennungsgefahr!

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

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

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.

Einbau und Installation

! WARNUNG

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.

Brandgefahr!

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

- Für ausreichende Lüftung sorgen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken.
- Beim Einbau des Backofens die angegebenen Maße für die Lüftung einhalten.

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Backofen kann zu Beschädigungen führen.

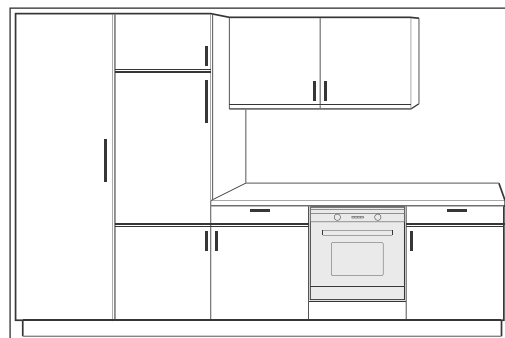
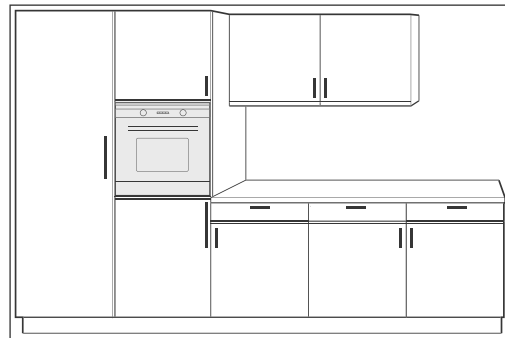
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

Transportieren und Auspacken

- 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

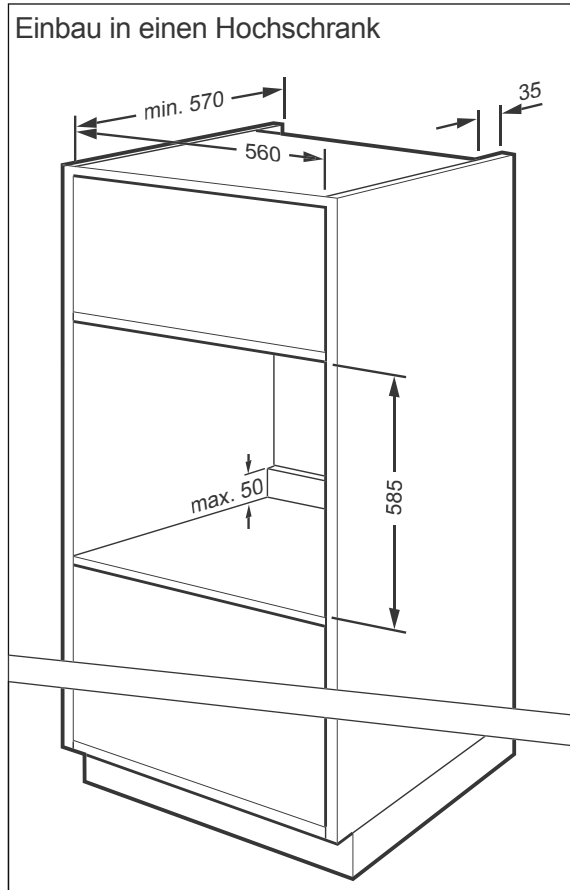
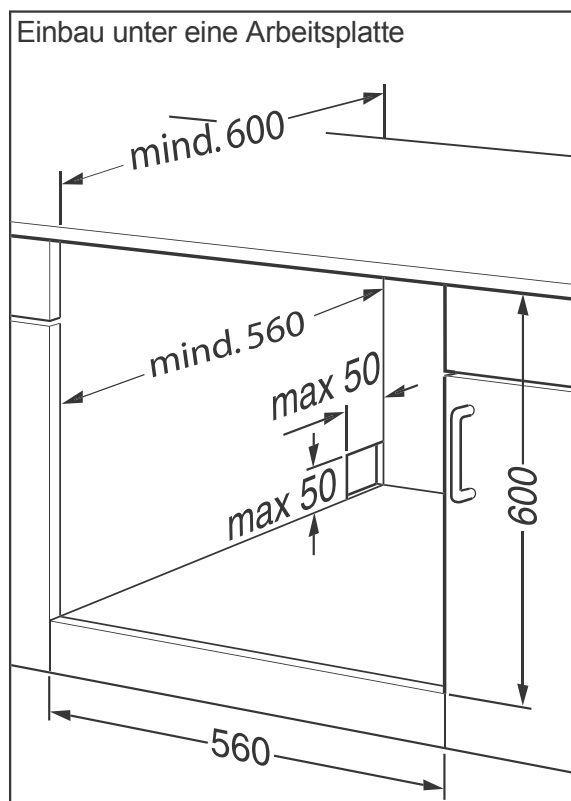
Der Backofen ist für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen. Er kann sowohl in einen Hochschrank als auch unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden.



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 Backofen 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.

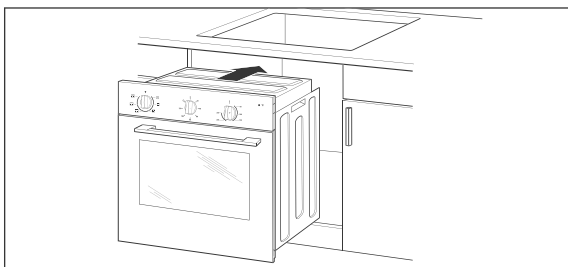
- Stellen Sie vor dem Ein-/Ausbau des Geräts sicher, dass die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, stromlos ist.

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Falsche Handhabung des Geräts kann zu Beschädigungen führen.

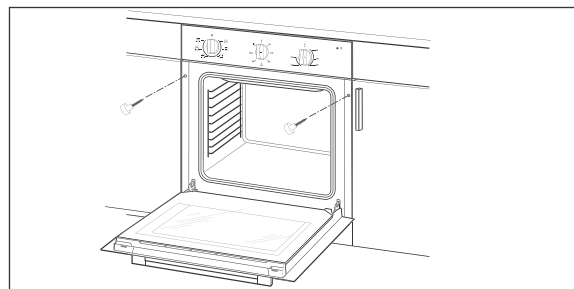
- Zum Anheben des Backofens nur die Tragemulden an den Seiten verwenden.
- Backofen nicht auf die Kante oder Ecke der Backofentür aufsetzen! Die Glasscheibe kann beschädigt werden.



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 am Einbauschrank fest.
4. Schalten Sie die Sicherung für die Steckdose wieder ein.
5. Überprüfen Sie die Funktionen wie ab Seite DE-10 beschrieben.

Backofen vorreinigen

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.

1. Belassen Sie Grillrost, Backblech und Fettpfanne im Backofen.
2. Füllen Sie ca. 0,6 l Wasser in die Fettpfanne.
3. Betreiben Sie den Backofen 60 Minuten lang mit 50 °C, Ober- und Unterhitze (siehe „Bedienung“ auf Seite DE-9).
4. Lassen Sie danach alles abkühlen.
5. Waschen Sie Backblech, Grillrost, Fettpfanne und Garraum mit Spülwasser ab. Wischen Sie anschließend alles trocken.

Fehlersuchtablelle

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Temperaturkontrollleuchte erlischt.	Die eingestellte Backofentemperatur ist erreicht. Die Temperaturkontrollleuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein.
Temperaturkontrollleuchte leuchtet nicht.	Überprüfen Sie zunächst, ob der Backofen noch funktioniert. Ist die Temperaturkontrollleuchte defekt, lassen Sie sie nur durch den Kundendienst auswechseln (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-21).
Backofenleuchte defekt.	Wechseln Sie die defekte Backofenleuchte aus (siehe „Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln“ auf Seite DE-16). Hinweis: Defekte Backofenleuchten fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Außenkühlgebläse läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende. Blende wird sehr heiß.	<p>Das Außenkühlgebläse schaltet erst bei einer Temperatur von 70 °C ein. Wenn auch bei ansteigender Temperatur kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt.</p> <p>⚠ VORSICHT!</p> <p>Verbrennungsgefahr!</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öffnen Sie die Backofentür, schalten Sie das Gerät aus und benutzen Sie den Backofen nicht mehr. Verständigen Sie unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-21).
Außenkühlgebläse läuft nach.	Kein Fehler. Das Außengebläse läuft eine gewisse Zeit nach und schaltet dann automatisch ab.

⚠ WARNUNG!

Versuchen Sie niemals, 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.

Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Einbaubackofen	65M40M1-E11314A	219851

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Reparaturen und Ersatzteile

Kunden in Deutschland

- Wenden Sie sich bitte an unseren Technik-Service:
Telefon 0 18 06 18 05 00
(Festnetz 20 Cent/Anruf, Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf)

Kunden in Österreich

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

Bitte beachten Sie:

Sie sind für den einwandfreien Zustand des Geräts und die fachgerechte Benutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen, so ist der Besuch auch während der Gewährleistungs-/Garantiezeit für Sie mit Kosten verbunden. Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können leider nicht anerkannt werden.

Umweltschutz

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

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

Tipps zum Energiesparen

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

Technische Daten

Datenblatt für Elektrobacköfen nach der Verordnung (EU) Nr. 65/2014
und Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Marke	<i>hanseatic</i>
Typ/Bezeichnung	Einbaubackofen 65M40M1-E11314A
Bestellnummer	219851
Energieeffizienzindex EEI _{cavity} ²⁾	106,9
Energieeffizienzklasse des Backofens ¹⁾²⁾	A
Energieverbrauch konventionelle Beheizung ²⁾	0,93 kWh
Anzahl der Garräume	1
Wärmequellen	Elektrisch
Nettovolumen des Backofens ²⁾	V = 75 Liter
Gewicht ²⁾	M = 30 kg
Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T)	595 × 595 × 575 mm
Nischenmaße (H x B x T)	600 x 560 x 570 mm
Netzspannung, Absicherung:	230 V 1N~ / 50Hz, 16 A
Leistungsaufnahme Backofen max.	3 kW
Oberhitze / Unterhitze	950 W / 1100 W
Grill / Intensiv-Grillen (Grill und Oberhitze)	2000 W / 2950 kW
Maximal-Temperatur	250 °C
Beleuchtung	250 V~, 25 W, G9, T 300 °C

¹⁾ Auf einer Skala von „A+++“ (niedriger Verbrauch) bis „D“ (hoher Verbrauch)

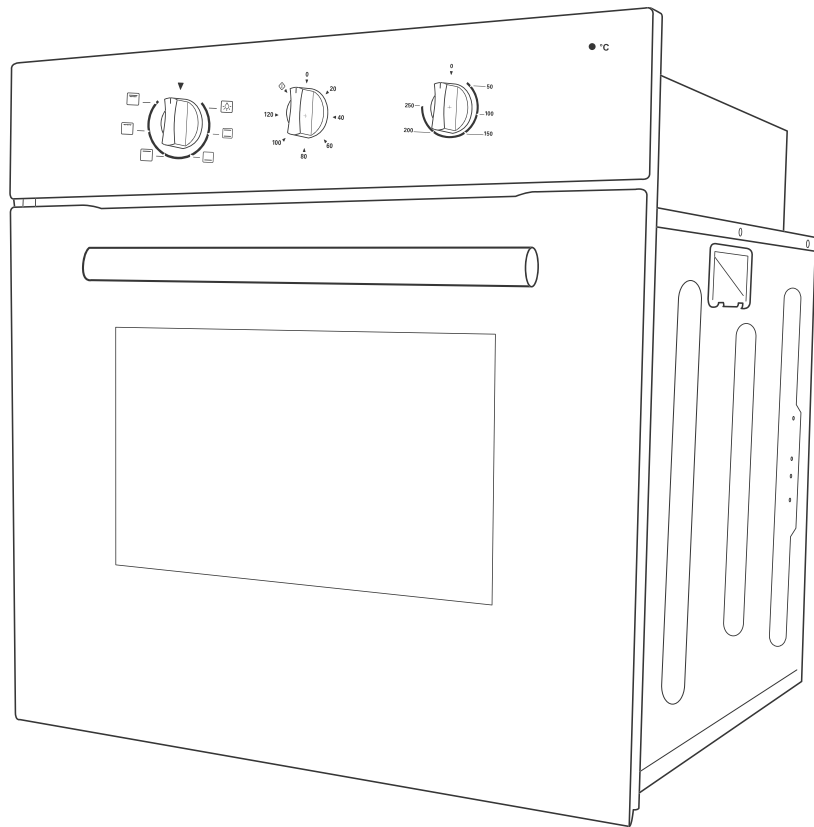
²⁾ Ermittelt gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014.
Die angewandten Messmethoden entsprechen der Norm EN 60350-1.

Die oben angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen gemessen worden. Unter solchen Bedingungen sind alle Geräte vergleichbar.

Im praktischen Betrieb können die Werte – je nach Aufstellungs- und Umgebungsbedingungen sowie Menge und Beschaffenheit der Speisen – hiervon erheblich abweichen.

Dieses Verhalten zeigen mehr oder weniger deutlich alle Geräte, unabhängig vom Hersteller.

65M40M1-E11314A



hanseatic

User manual

Built-in oven

Manual/version:
93895 GB 20180828
Article no.: 219851
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents

Delivery	GB-3	Environmental protection.	GB-22
Packaging tips	GB-3	Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner . . .	GB-22
Package contents.	GB-3	Packaging.	GB-22
Check the delivery	GB-3	Tips for saving energy	GB-22
Controls and appliance parts.	GB-4	Technical specifications.	GB-23
Safety	GB-5		
Intended use.	GB-5		
Explanation of terms.	GB-5		
Safety notices.	GB-5		
Operation.	GB-9		
The right oven cookware	GB-9		
Proper oven handling	GB-9		
Baking tray, dripping pan and oven rack .	GB-9		
Function switch.	GB-10		
Temperature controller	GB-10		
Switching on the oven	GB-11		
Temperature indicator light.	GB-11		
Oven light.	GB-11		
Switching off the oven	GB-11		
Special preparation information for yeast dough.	GB-11		
'Test report' table	GB-12		
Cleaning the front of the housing	GB-13		
Cleaning the cooking compartment . . .	GB-13		
Cleaning the baking tray guides.	GB-13		
Cleaning	GB-13		
Cleaning the oven door	GB-14		
Replacing oven lightbulbs	GB-16		
Fitting and installation	GB-17		
Moving and unpacking	GB-17		
Installing the oven	GB-17		
Connecting the oven	GB-18		
Inserting the oven.	GB-19		
Pre-cleaning the oven	GB-19		
Troubleshooting table	GB-20		
Our Service Centre	GB-21		
Advice, order and complaint.	GB-21		
Repairs and spare parts.	GB-21		



You can find more information on assembly and installation from page GB-17.

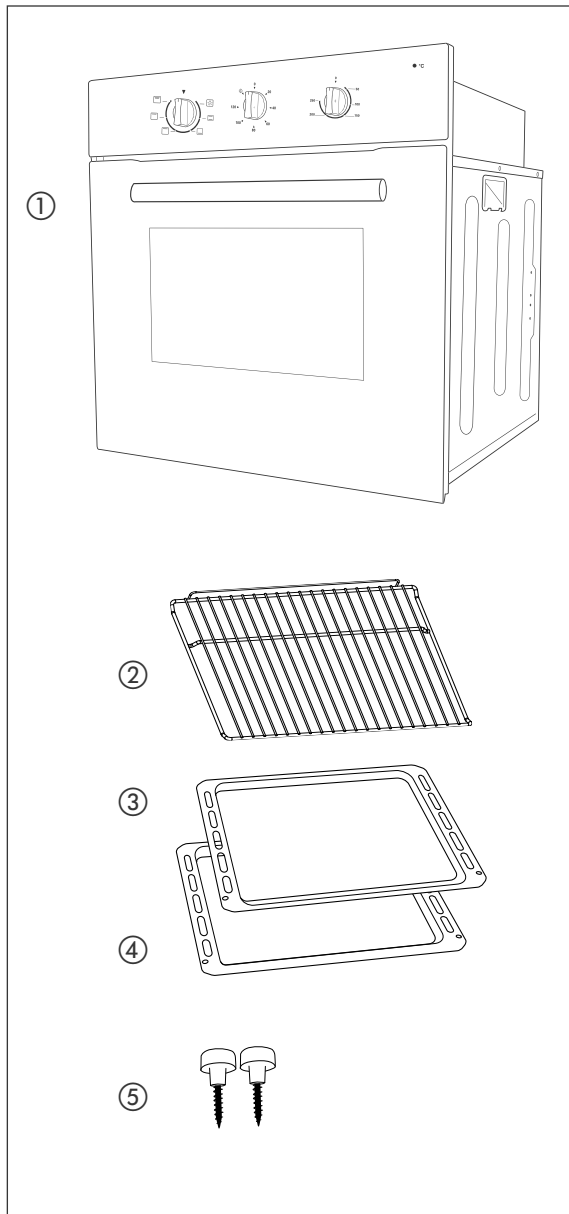


Before using the appliance, first read through the safety instructions and user manual carefully.

This is the only way you can use all the functions reliably and safely. Be absolutely sure to also observe the national regulations in your country, which are also 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

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

Installation materials

- 2× Mounting screws ⑤

Accessories:

- 1× User manual
- 1× “Baking, roasting and cooking” brochure

Check the delivery

1. Transport the oven to a suitable location and unpack it there (see „Fitting and installation“ on page GB-17).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the oven was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the oven has been damaged during transit, contact our service department (see „Our Service Centre“ on page GB-21).

WARNING!

Never use a damaged appliance.

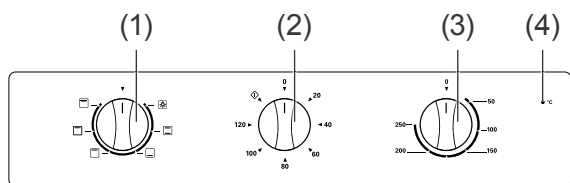
Packaging tips



If you have sufficient space, we recommend keeping the packaging, at least during the warranty period. If the appliance has to be sent in for repair, it will only be adequately protected in the original packaging.

Should you choose not to keep the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.


Controls and appliance parts



Control panel

- (1) Function switch
- (2) Timer
- (3) Temperature controller
- (4) Temperature indicator light (red)

 Lighting

 Top and bottom heat

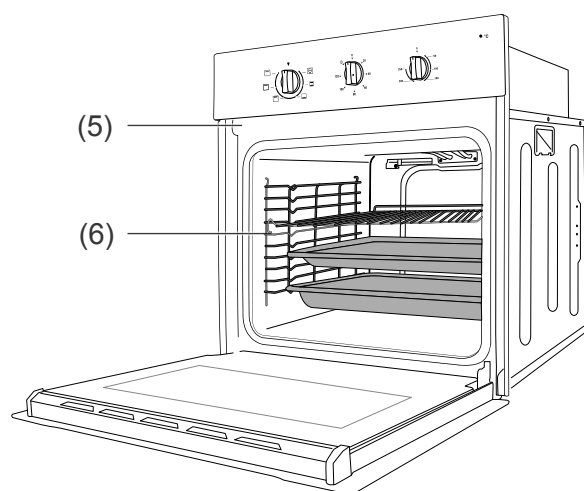
 Bottom heat

 Top heat

 Grill

 Intensive grill

 Off



Oven

- (5) Extraction hood (ventilation)
- (6) Baking tray guides

Safety

Intended use

The oven is designed for cooking, roasting, baking, grilling and keeping food warm. The oven should not be used to defrost raw meat or fish.

The oven should only be used when built into a suitable kitchen recess.

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

The oven is intended solely for use in private households. It is not designed for commercial use.

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

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

Explanation of terms

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 notices which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the individual chapters on operation, set-up, installation, etc.

 **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;
 - it starts smoking or there is a burning smell;
 - it makes unusual sounds.

In this case, unplug from the mains and contact our service department (see „Our Service Centre“ on page GB-21).

- The appliance corresponds to protection class 1 and may only be connected to a plug with a protective conductor that has been installed properly. When connecting, make sure that it has the right voltage. You can find more detailed information about this on the nameplate. Connecting the device to a socket strip or multi-plug is not permitted, and can potentially result in fire.
- If the mains plug is no longer accessible after installation, an all-pole disconnecting device complying with over-voltage category III must be connected to the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; this includes fuses, circuit breakers and contactors.

- Take care to prevent the risk of tripping when laying the mains cord.
- 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.
- 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.
- To change the oven light, first switch off the appliance, then pull out the mains plug or switch off the fuse. Only replace the oven light when the appliance is no longer hot.

Risks to children

Risk of suffocation!

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

 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 eight years and up, and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use and understand the risks associated with its use.
- Children should not be allowed to play with the appliance nor should they have access to the appliance when left unattended.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.
- Keep children away from the door glass! The glass door can become very hot during operation and pose a risk of burning!

Risks when handling the appliance

Fire hazard!

- Only ever operate the appliance with the oven door closed.
- Do not cover cakes or roasts being cooked in the appliance 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 at the back of the heating element where it is especially hot there. Fatty foods can catch fire.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the appliance! If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the appliance for storage purposes.
- If food is prepared in oil, in fat or with alcohol, do not leave the appliance unattended! The food may ignite.
- In case of a fire in the appliance: Do not open the door!
- In case of cookware fire: Immediately cover with the lid or with a fire blanket!
- Never extinguish burning oil or fat with water!
- If a fire starts, immediately turn all switches to zero and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.

- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our service team (see „Our Service Centre“ on page GB-21).
- If the external cooling fan is broken, the appliance can quickly overheat, which can cause more damage to the appliance and set fire to any nearby flammable objects. In such an event, immediately switch off the appliance, open the oven door and stop using the cooker!

Risk of burns!

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

- Caution should be exercised not to touch the heating elements, walls, baking trays, etc.
- Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision.
- Hot steam can flow from the extraction hood (ventilation) when the oven is in use. Exercise caution when opening the hot appliance!
- Never pour water directly into the hot appliance. The steam can cause scalding and damage the enamel.
- Allow hot water from the appliance to cool before pouring it out.
- Never leave the appliance unattended while grilling. Keep children away!
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.

Health hazard!

- Do not defrost meat and fish in the appliance. 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.

NOTICE

Risk of damage!

- For cleaning purposes, do not use any harsh, abrasive cleaning agents or scouring agents, steel wool, metal scrapers, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners! They can damage the surface and destroy the glass. High-pressure cleaners can cause a short circuit.
- Do not place baking trays or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment. It may cause heat to build up inside and damage the oven's enamel. If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.
- The oven door is heavy and has a glass front. Do not allow the door to fall open when taking it off its hinges!
- If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.
- Do not use the appliance door handle to lift the entire oven! The handle is not designed to carry the whole weight of the appliance.

Operation

The right oven cookware

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

Proper oven handling

! CAUTION!

Fire hazard!

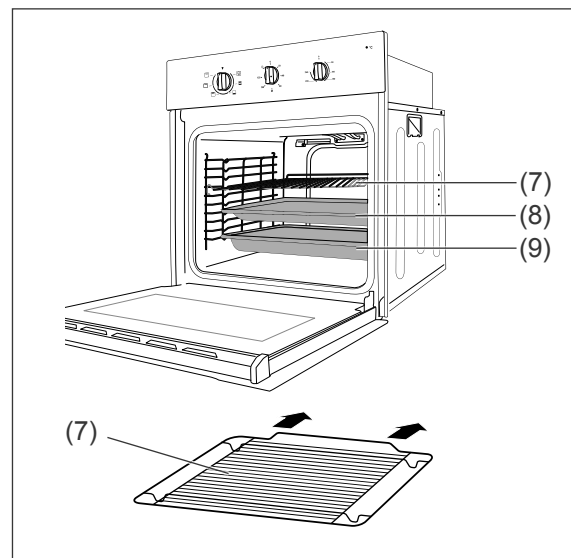
- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- If the external cooling fan is broken, switch off the oven and do not use it. Open the oven door and call our Service Centre (see „Our Service Centre“ on page GB-21).
- In case of an oven fire:
 - Switch off the circuit breakers/un-screw fuses
 - Do **not** open the oven door until the fire is extinguished
- **Never** extinguish burning oil or fat with water! To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our service team (see „Our Service Centre“ on page GB-21).

! NOTICE

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

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

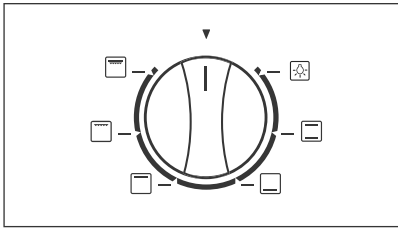
Baking tray, dripping pan and oven rack










The side walls of the cooking compartment are equipped with baking tray guides (6).

- Push the supplied oven rack (7), the baking tray (8) and the dripping pan (9) onto the baking tray guides.
- Only use the oven rack together with the dripping pan to catch dripping fat.
- Slide the oven rack with the top bracket to the rear.

Function switch

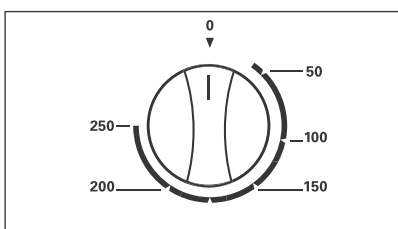


- Use the function switch (1) to select the heating method/function:

-  Lighting
-  Top and bottom heat
-  Bottom heat
-  Top heat
-  Grill
-  Intensive grill
-  Off

Detailed information and tips on the heating methods can be found in the enclosed brochure “Baking, roasting and cooking”.

Temperature controller



CAUTION!

Risk of burns!

Elements, sides, baking trays, etc. get very hot during operation.

- Accessible parts may become hot during use. Keep small children away.
- Avoid direct contact.
- Only touch the oven door by the handle.
- Hot steam can flow from the extraction hood when the oven is in use. Take care when opening the oven door!

CAUTION!

Fire hazard!

- Never leave the oven unattended while grilling!
- Fatty foods can catch fire.
- Do not cover cakes or roasts with baking paper during cooking.
- 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.
- Do not leave the oven unattended while cooking food in oil and grease or with alcohol. The food may ignite.

NOTICE

Risk of damage!

- Do not force the temperature controller past the final position.

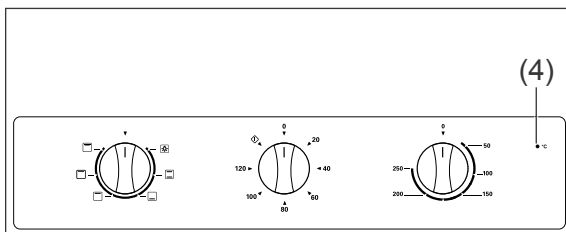
- After you have selected the heating method, set the desired oven temperature using the temperature control dial (3). The oven can be set from 50 °C to 250 °C.

Switching on the oven

i The oven will only start working when the timer (2) is set to a certain time or to the operating symbol \diamond .

- After selecting the heating method and the temperature, turn the timer (2) to the desired value. The oven will now heat up and will switch off again after the set time has elapsed.

Temperature indicator light



The red temperature indicator light (4) will light up as soon as you have selected a heating method and set the temperature and timer (2). It will light up while the oven is heating up and/or re-heating. Once it goes out, the set oven temperature has been reached.

The red temperature indicator light goes on and off repeatedly during the entire cooking time.

Oven light

! NOTICE

Only use the oven light to light up the cooking compartment. It is not suitable for lighting a room.

1. Set the function switch (1) to the light symbol \square .
2. Set the timer (2) to operating mode \diamond .

i Information on changing the oven bulb is available at page GB-21.

Switching off the oven

1. Turn the temperature controller (3) anti-clockwise to zero.
2. Turn the function switch (1) back to zero ∇ .
3. Turn the timer (2) anti-clockwise to zero.
4. If using the oven in operating mode \diamond , turn the timer clockwise to zero. The red temperature indicator light (4) will disappear.

Special preparation information for yeast dough

1. If the baking dish does not fit in the cooking compartment, you can remove the oven rack guides to increase the cooking compartment volume (see page GB-14).
2. Pre-heat the oven to 50 °C.
3. Switch the oven off when the temperature has been reached.
4. Place the baking dish with the yeast dough in the cooking compartment. You can place the dish directly on the bottom of the oven.
5. Close the oven door and leave the yeast dough in the oven for the desired time without further heating.

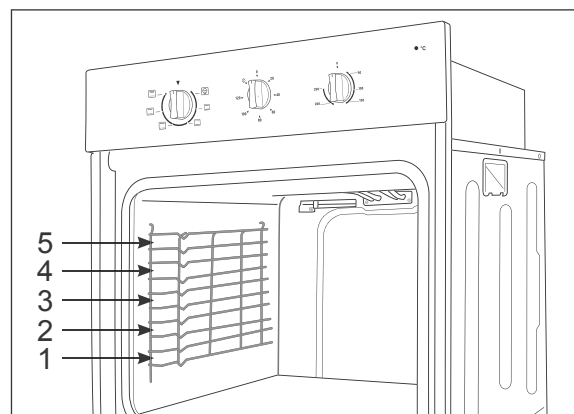
'Test report' table

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

Dish	Shelf level (see below)	Heating method	Temperature in °C	Cooking duration in min. ¹⁾
Shortbread biscuits	4	Top/bottom heat	150–170	20–30
Water sponge cake	2	Top/bottom heat	170–180	25–35
Apple pie with crumble	4	Top/bottom heat	180–190	35–45
Small cakes	4	Top/bottom heat	180–190	15–25
Toast	3	Intensive grill	250	1–3
Burgers	4	Intensive grill	250	12+8-12 ²⁾
Pizza	3	Top/bottom heat	190–210	15–25

¹⁾ Always preheat the oven for 5–15 minutes regardless of the other cooking instructions.

²⁾ First + second page



Shelf levels

Cleaning

CAUTION!

Risk of burns!

- Allow the oven to cool completely before cleaning.
 - Never pour water directly onto the hot oven. The steam can cause scalding and damage the enamel.
 - Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.
 - Only change the oven light bulb once the oven has cooled down.
-

NOTICE

Risk of damage!

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

Cleaning the front of the housing


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

Cleaning the cooking compartment

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

Steam cleaning

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

1. Remove the oven rack (7) and baking tray (8) from the cooking compartment.
2. Slide the dripping pan (9) into the lowest rack level and pour about 0.5 litres of water into it.
3. Turn the function switch (1) to top and bottom heat  and the temperature controller (3) to 100 °C.
4. Set the timer (2) to 30 minutes.
5. After the time has elapsed, allow the oven to cool until the oven walls are only lukewarm.
6. Use potholders or something similar to remove the dripping pan from the oven and pour out the remaining water.
7. Wipe the cooking compartment off with a damp cloth or sponge.
8. Rinse off the oven rack, baking tray and dripping pan.

Cleaning the baking tray guides

! NOTICE

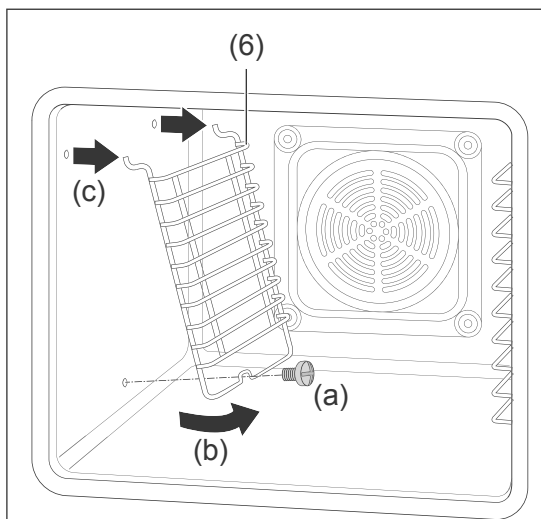
Risk of damage!

The baking tray supports are not dishwasher-safe.

- Only clean the baking tray guides by hand.

Removing and cleaning the baking tray guides

1. Remove the baking tray (8), the oven rack (7) and the dripping pan (9) from the oven.
2. Unscrew the screw (a) underneath the baking tray guides (6).



3. Fold up the baking tray guides from below (b) and carefully pull the curved brackets upwards from the wall (c).
4. In this way, you can also remove the second baking tray guide.
5. Clean the baking tray guides and cooking compartment using warm water and mild dish soap or all-purpose cleaner. Then dry everything off.

Inserting the baking tray guides

1. First insert the baking tray guide (6) using the curved brackets into the holes in the wall (c) and fold it down against the wall (b).
2. Then attach the baking tray guide using the screw (a).

You can then use the baking tray guide as normal and insert the baking tray (8), the oven rack (7) and the dripping pan (9).

Cleaning the oven door

! CAUTION!

Risk of breakage and injury!

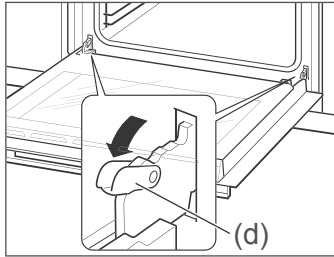
The oven door is equipped with heavy glass panels that can break if handled improperly. The glass shards are sharp and can cause injury.

- Do not let the oven door or individual glass panels fall.
- Do not hit the oven door and the individual panels of glass anywhere.
- Do not use the oven when the glass is damaged because the oven is no longer safe. Please contact our Service Centre instead (see page GB-21).
- If a glass pane breaks, keep children away from it and carefully collect all the pieces of glass.

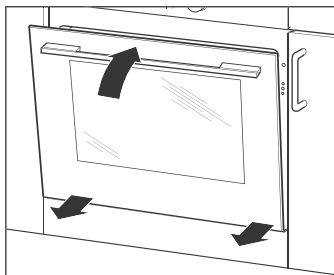
Taking the oven door off its hinges

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

1. Open the oven door completely.



2. Fold the clips (d) 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. Lightly lift and guide the door forward out of its hinges.

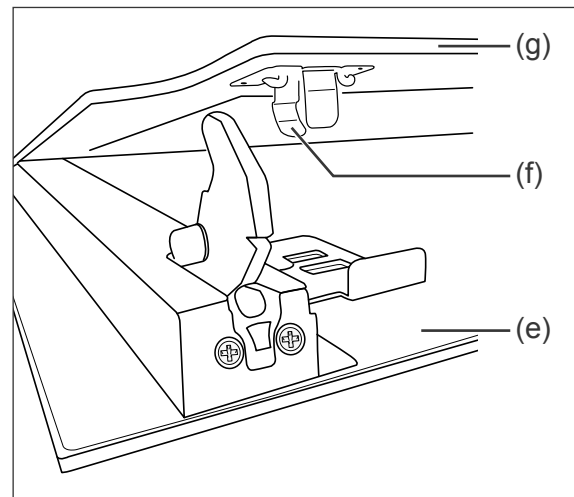
Putting the oven door back on its hinges

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

Cleaning the glass panes

The oven door contains two glass panes that should occasionally be cleaned on both sides.

1. Take the oven door off its hinges (see chapter "Taking the oven door off its hinges").
2. Place the oven door with the pane (e) on a soft base.
3. Take both panes with one finger on each side in the gap and on both sides push the rear clamp (f) forward so that the pane (g) is released from the clamp brackets.



4. Take the pane (g) out of the oven door
5. Clean both panes with warm clean water.
6. Dry the panes thoroughly.
7. Return the pane (g) back into the oven door and push it down firmly with the clamps (f).
8. Replace the oven door (see chapter "Putting the oven door back on its hinges").

Replacing oven lightbulbs

For oven lighting, you need a heat-resistant oven lightbulb: 250 V~, 25 W, G9, T 300 °C.

WARNING

Risk of electric shock!

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

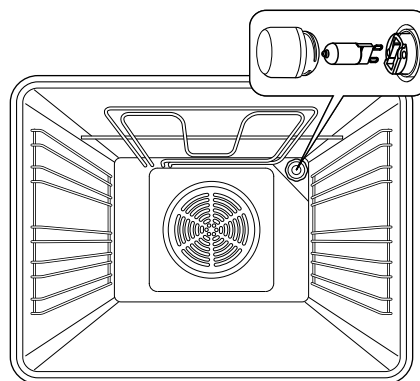
- Before replacing the oven bulb, be sure to switch off the circuit breaker or unscrew fuses.

Risk of burns!

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

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

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.

Fitting and installation

! WARNING

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.

Fire hazard!

Improper handling of the oven may result in damage or cause a fire. Heat trapped inside the oven may shorten its service life.

- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the vents.
- When installing the oven, follow the dimension specifications for ventilation.

! NOTICE

Risk of damage!

Improper handling of the oven may result in damage.

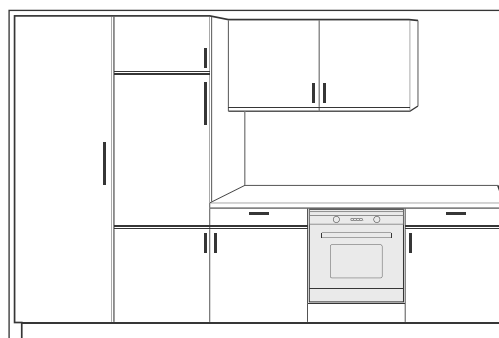
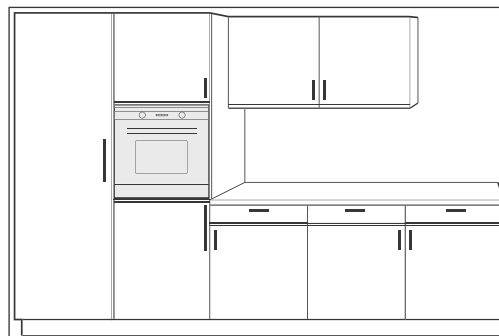
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.

Moving and unpacking

- 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

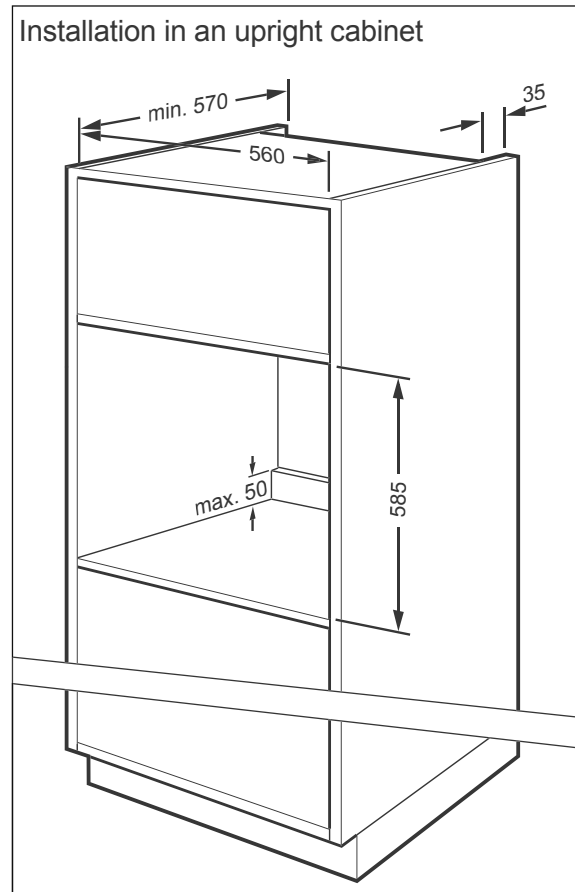
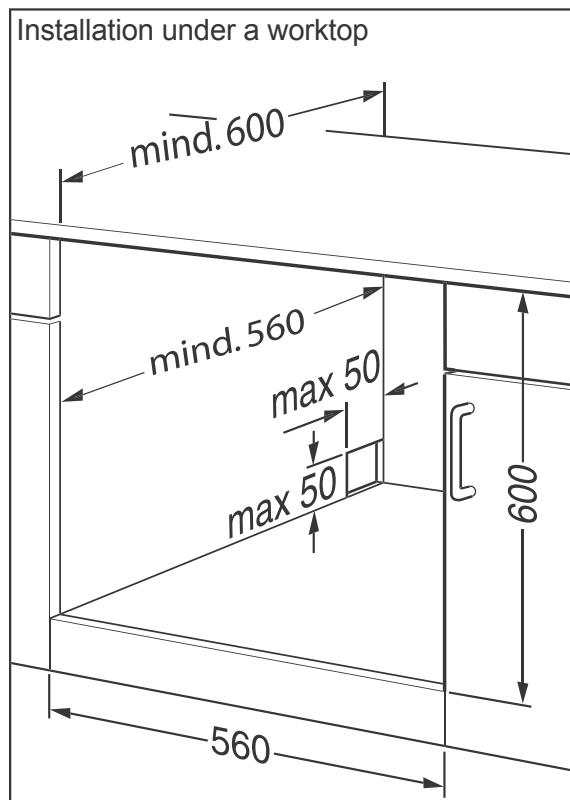
The oven is designed for installation in standard kitchen units. It can be installed at eye-level and underneath the worktop.



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 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.

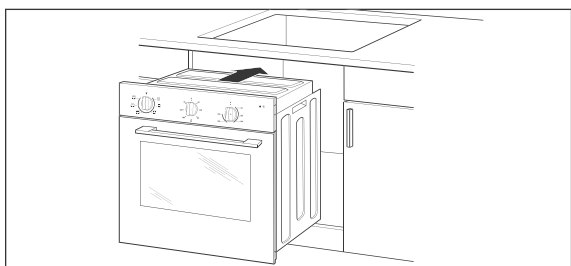
- Before installing/dismantling the appliance, check that the socket to which the appliance is connected is switched off.

NOTICE

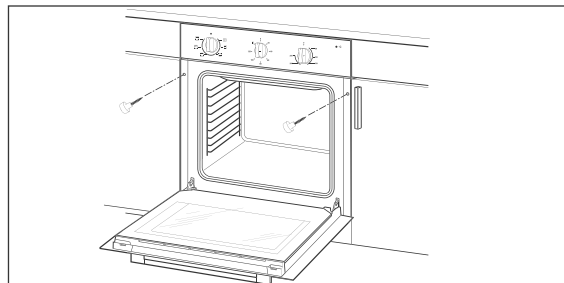
Risk of damage!

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 supplied.
4. Switch the socket fuse back on.
5. Check the functions as described from page GB-10.

Pre-cleaning the oven

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.

1. Leave the oven rack, baking tray and dripping pan in the oven.
2. Pour about 0.6 l of water into the dripping pan.
3. Operate the oven for 60 minutes at 50 °C, top and bottom heat  (see „Operation“ on page GB-9).
4. Let all parts dry completely afterwards.
5. Wash the baking tray, oven rack, dripping pan and cooking compartment with clean water. Then dry everything off.

Troubleshooting table

Problem	Possible solutions/tips
Temperature indicator light disappears.	The set oven temperature has been reached. The temperature indicator light switches on again automatically when the temperature drops.
Temperature indicator light does not light up.	First check if the oven still works. If the temperature indicator light is defective, only have it replaced by Customer Service (see „Our Service Centre“ on page GB-21).
Oven lightbulb defect.	Change the oven lightbulb (see „Replacing oven lightbulbs“ on page GB-16). Notice: Defective oven lightbulbs do not fall under our warranty.
The external cooling fan is not working; no air released from the air locks and they are very hot.	<p>The external ventilation system will only switch on at a temperature of 70 °C. If the ventilation system does not make a sound and no air is emitted even when the temperature is increasing, the ventilation system is defective.</p> <p>⚠ CAUTION!</p> <p>Risk of burns!</p> <ul style="list-style-type: none"> Open the oven door, switch the appliance off and do not continue to use the oven. Contact our Service Centre (see „Our Service Centre“ on page GB-21).
External cooling fan keeps running.	No defect. The external cooling will run for a while and then shut off automatically.

⚠ WARNING!

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.

Our Service Centre

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

Name of appliance	Model	Article number
Built-in oven	65M40M1-E11314A	219851

Advice, order and complaint

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

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

Repairs and spare parts

Customers in Germany

- Please contact our technical service:
Telephone 0 18 06 18 05 00 (landline 20 cents/call, mobile max 60 cents/call)

Customers in Austria

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

Please note:

You are responsible for the condition of the appliance and its proper use in the household. If you call out for customer service due to an operating error, you will incur charges, even during the guarantee/warranty period. Damage resulting from non-compliance with this manual unfortunately cannot be recognised.

Environmental protection

Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

Tips for saving energy

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

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 modern technology.

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

Technical specifications

Datasheet for electric ovens pursuant to (EU) Regulation No. 65/2014 and Regulation (EU) No. 66/2014

Brand	<i>hanseatic</i>
Type/description	Built-in oven 65M40M1-E11314A
Article number	219851
Energy efficiency index EEI _{cavity} ²⁾	106.9
Energy efficiency class of the oven ^{1) 2)}	A
Energy consumption with conventional heating ²⁾	0.93 kWh
Number of cooking compartments	1
Heat sources	Electrical hob
Net oven volume ²⁾	V = 75 litres
Weight ²⁾	M = 30 kg
Appliance measurements incl. door handle (H x W x D)	595 × 595 × 575 mm
Recess dimensions (H x W x D)	600 x 560 x 570 mm
Mains voltage, fuse	230 V 1N~ / 50 Hz, 16 A
Max. power consumption oven	3 kW
Top heat / bottom heat	950 W / 1100 W
Grill / intensive grill (grill and top heat)	2000 W / 2950 kW
Maximum temperature	250 °C
Lighting	250 V~, 25 W, G9, T 300 °C

¹⁾ On a scale from “A+++” (= low consumption) to “D” (= high consumption)

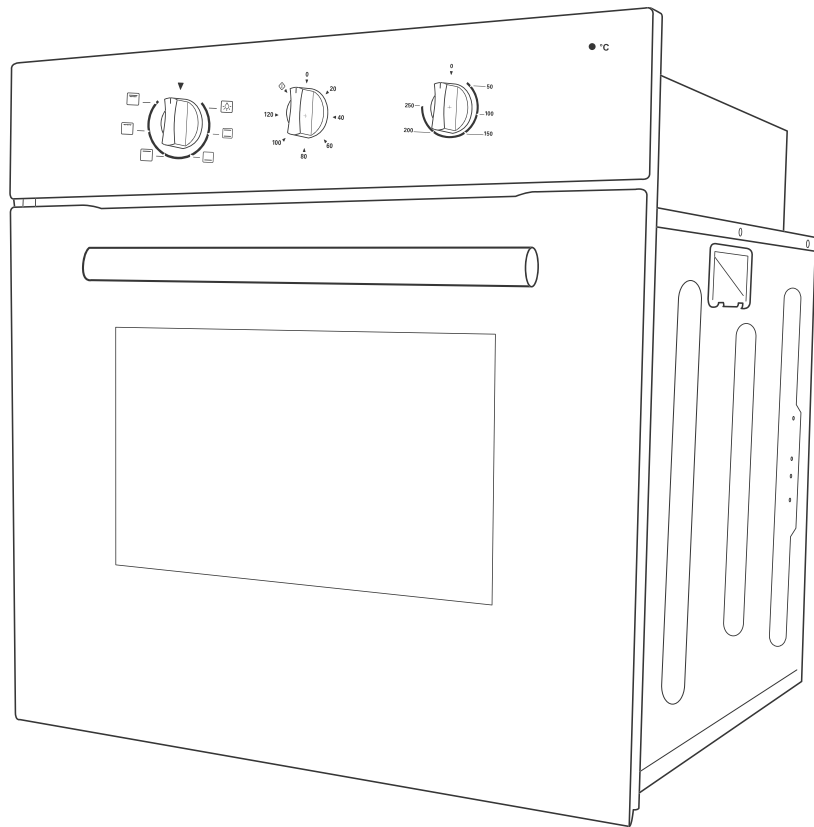
²⁾ Determined in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014 and Regulation (EU) No. 66/2014. The applied measurement methods comply with Standard EN 60350-1.

The values provided above have been measured under standardised laboratory conditions. All devices can be compared under such conditions.

In practical operation, the values – depending on the installation conditions and environmental conditions as well as the quantity and type of food – may vary significantly.

All appliances display such variations, regardless of the manufacturer.

65M40M1-E11314A



hanseatic

User manual

Built-in oven

Manual/version:
93895 GB 20180828
Article no.: 219851
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents

Delivery	GB-3	Environmental protection.	GB-22
Packaging tips	GB-3	Disposing of old electrical devices in	
Package contents.	GB-3	an environmentally-friendly manner . .	GB-22
Check the delivery	GB-3	Packaging.	GB-22
Controls and appliance parts.	GB-4	Tips for saving energy	GB-22
Safety	GB-5	Technical specifications.	GB-23
Intended use.	GB-5		
Explanation of terms.	GB-5		
Safety notices.	GB-5		
Operation.	GB-9		
The right oven cookware	GB-9		
Proper oven handling	GB-9		
Baking tray, dripping pan and oven rack .	GB-9		
Function switch.	GB-10		
Temperature controller	GB-10		
Switching on the oven	GB-11		
Temperature indicator light.	GB-11		
Oven light.	GB-11		
Switching off the oven	GB-11		
Special preparation information			
for yeast dough.	GB-11		
'Test report' table	GB-12		
Cleaning the front of the housing	GB-13		
Cleaning the cooking compartment . .	GB-13		
Cleaning the baking tray guides.	GB-13		
Cleaning	GB-13		
Cleaning the oven door	GB-14		
Replacing oven lightbulbs	GB-16		
Fitting and installation	GB-17		
Moving and unpacking	GB-17		
Installing the oven	GB-17		
Connecting the oven	GB-18		
Inserting the oven.	GB-19		
Pre-cleaning the oven	GB-19		
Troubleshooting table	GB-20		
Our Service Centre	GB-21		
Advice, order and complaint.	GB-21		
Repairs and spare parts.	GB-21		



You can find more information on assembly and installation from page GB-17.

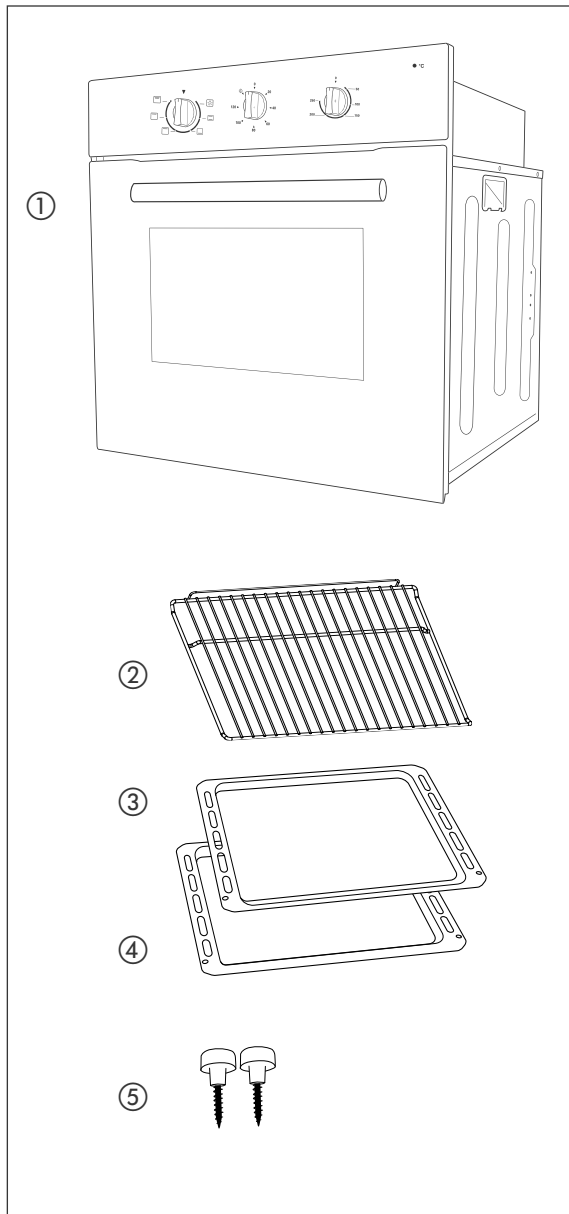


Before using the appliance, first read through the safety instructions and user manual carefully.

This is the only way you can use all the functions reliably and safely. Be absolutely sure to also observe the national regulations in your country, which are also 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

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

Installation materials

- 2× Mounting screws ⑤

Accessories:

- 1× User manual
- 1× “Baking, roasting and cooking” brochure

Check the delivery

1. Transport the oven to a suitable location and unpack it there (see „Fitting and installation“ on page GB-17).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the oven was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the oven has been damaged during transit, contact our service department (see „Our Service Centre“ on page GB-21).

! WARNING!

Never use a damaged appliance.

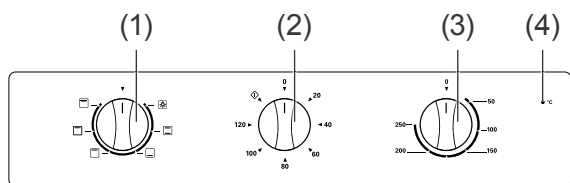
Packaging tips



If you have sufficient space, we recommend keeping the packaging, at least during the warranty period. If the appliance has to be sent in for repair, it will only be adequately protected in the original packaging.

Should you choose not to keep the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.


Controls and appliance parts



Control panel

- (1) Function switch
- (2) Timer
- (3) Temperature controller
- (4) Temperature indicator light (red)

 Lighting

 Top and bottom heat

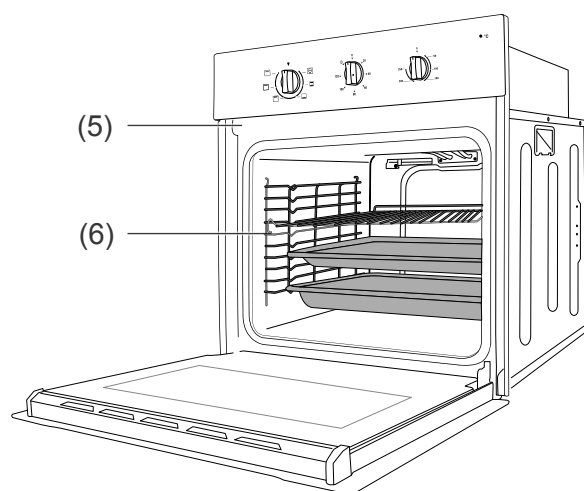
 Bottom heat

 Top heat

 Grill

 Intensive grill

 Off



Oven

- (5) Extraction hood (ventilation)
- (6) Baking tray guides

Safety

Intended use

The oven is designed for cooking, roasting, baking, grilling and keeping food warm. The oven should not be used to defrost raw meat or fish.

The oven should only be used when built into a suitable kitchen recess.

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

The oven is intended solely for use in private households. It is not designed for commercial use.

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

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

Explanation of terms

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 notices which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the individual chapters on operation, set-up, installation, etc.

 **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;
 - it starts smoking or there is a burning smell;
 - it makes unusual sounds.

In this case, unplug from the mains and contact our service department (see „Our Service Centre“ on page GB-21).

- The appliance corresponds to protection class 1 and may only be connected to a plug with a protective conductor that has been installed properly. When connecting, make sure that it has the right voltage. You can find more detailed information about this on the nameplate. Connecting the device to a socket strip or multi-plug is not permitted, and can potentially result in fire.
- If the mains plug is no longer accessible after installation, an all-pole disconnecting device complying with over-voltage category III must be connected to the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; this includes fuses, circuit breakers and contactors.

- Take care to prevent the risk of tripping when laying the mains cord.
- 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.
- 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.
- To change the oven light, first switch off the appliance, then pull out the mains plug or switch off the fuse. Only replace the oven light when the appliance is no longer hot.

Risks to children

Risk of suffocation!

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

 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 eight years and up, and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use and understand the risks associated with its use.
- Children should not be allowed to play with the appliance nor should they have access to the appliance when left unattended.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.
- Keep children away from the door glass! The glass door can become very hot during operation and pose a risk of burning!

Risks when handling the appliance

Fire hazard!

- Only ever operate the appliance with the oven door closed.
- Do not cover cakes or roasts being cooked in the appliance 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 at the back of the heating element where it is especially hot there. Fatty foods can catch fire.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the appliance! If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the appliance for storage purposes.
- If food is prepared in oil, in fat or with alcohol, do not leave the appliance unattended! The food may ignite.
- In case of a fire in the appliance: Do not open the door!
- In case of cookware fire: Immediately cover with the lid or with a fire blanket!
- Never extinguish burning oil or fat with water!
- If a fire starts, immediately turn all switches to zero and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.

- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our service team (see „Our Service Centre“ on page GB-21).
- If the external cooling fan is broken, the appliance can quickly overheat, which can cause more damage to the appliance and set fire to any nearby flammable objects. In such an event, immediately switch off the appliance, open the oven door and stop using the cooker!

Risk of burns!

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

- Caution should be exercised not to touch the heating elements, walls, baking trays, etc.
- Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision.
- Hot steam can flow from the extraction hood (ventilation) when the oven is in use. Exercise caution when opening the hot appliance!
- Never pour water directly into the hot appliance. The steam can cause scalding and damage the enamel.
- Allow hot water from the appliance to cool before pouring it out.
- Never leave the appliance unattended while grilling. Keep children away!
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.

Health hazard!

- Do not defrost meat and fish in the appliance. 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.

NOTICE

Risk of damage!

- For cleaning purposes, do not use any harsh, abrasive cleaning agents or scouring agents, steel wool, metal scrapers, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners! They can damage the surface and destroy the glass. High-pressure cleaners can cause a short circuit.
- Do not place baking trays or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment. It may cause heat to build up inside and damage the oven's enamel. If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.
- The oven door is heavy and has a glass front. Do not allow the door to fall open when taking it off its hinges!
- If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.
- Do not use the appliance door handle to lift the entire oven! The handle is not designed to carry the whole weight of the appliance.

Operation

The right oven cookware

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

Proper oven handling

! CAUTION!

Fire hazard!

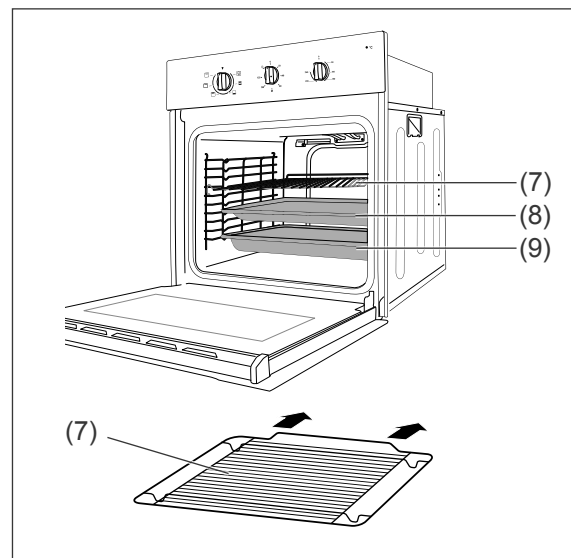
- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- If the external cooling fan is broken, switch off the oven and do not use it. Open the oven door and call our Service Centre (see „Our Service Centre“ on page GB-21).
- In case of an oven fire:
 - Switch off the circuit breakers/un-screw fuses
 - Do **not** open the oven door until the fire is extinguished
- **Never** extinguish burning oil or fat with water! To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our service team (see „Our Service Centre“ on page GB-21).

! NOTICE

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

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

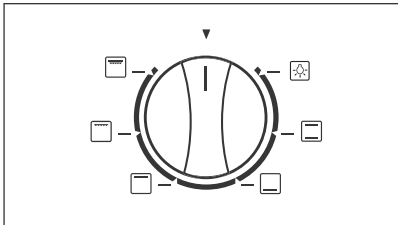
Baking tray, dripping pan and oven rack










The side walls of the cooking compartment are equipped with baking tray guides (6).

- Push the supplied oven rack (7), the baking tray (8) and the dripping pan (9) onto the baking tray guides.
- Only use the oven rack together with the dripping pan to catch dripping fat.
- Slide the oven rack with the top bracket to the rear.

Function switch

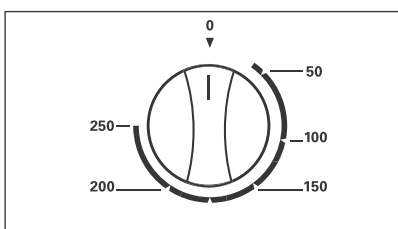


- Use the function switch (1) to select the heating method/function:

-  Lighting
-  Top and bottom heat
-  Bottom heat
-  Top heat
-  Grill
-  Intensive grill
-  Off

Detailed information and tips on the heating methods can be found in the enclosed brochure “Baking, roasting and cooking”.

Temperature controller



CAUTION!

Risk of burns!

Elements, sides, baking trays, etc. get very hot during operation.

- Accessible parts may become hot during use. Keep small children away.
- Avoid direct contact.
- Only touch the oven door by the handle.
- Hot steam can flow from the extraction hood when the oven is in use. Take care when opening the oven door!

CAUTION!

Fire hazard!

- Never leave the oven unattended while grilling!
- Fatty foods can catch fire.
- Do not cover cakes or roasts with baking paper during cooking.
- 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.
- Do not leave the oven unattended while cooking food in oil and grease or with alcohol. The food may ignite.

NOTICE

Risk of damage!

- Do not force the temperature controller past the final position.

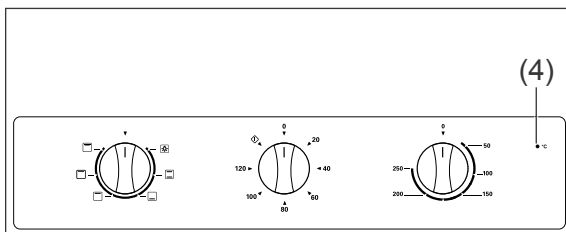
- After you have selected the heating method, set the desired oven temperature using the temperature control dial (3). The oven can be set from 50 °C to 250 °C.

Switching on the oven

i The oven will only start working when the timer (2) is set to a certain time or to the operating symbol \diamond .

- After selecting the heating method and the temperature, turn the timer (2) to the desired value. The oven will now heat up and will switch off again after the set time has elapsed.

Temperature indicator light



The red temperature indicator light (4) will light up as soon as you have selected a heating method and set the temperature and timer (2). It will light up while the oven is heating up and/or re-heating. Once it goes out, the set oven temperature has been reached.

The red temperature indicator light goes on and off repeatedly during the entire cooking time.

Oven light

! NOTICE

Only use the oven light to light up the cooking compartment. It is not suitable for lighting a room.

1. Set the function switch (1) to the light symbol \square .
2. Set the timer (2) to operating mode \diamond .

i Information on changing the oven bulb is available at page GB-21.

Switching off the oven

1. Turn the temperature controller (3) anti-clockwise to zero.
2. Turn the function switch (1) back to zero ∇ .
3. Turn the timer (2) anti-clockwise to zero.
4. If using the oven in operating mode \diamond , turn the timer clockwise to zero. The red temperature indicator light (4) will disappear.

Special preparation information for yeast dough

1. If the baking dish does not fit in the cooking compartment, you can remove the oven rack guides to increase the cooking compartment volume (see page GB-14).
2. Pre-heat the oven to 50 °C.
3. Switch the oven off when the temperature has been reached.
4. Place the baking dish with the yeast dough in the cooking compartment. You can place the dish directly on the bottom of the oven.
5. Close the oven door and leave the yeast dough in the oven for the desired time without further heating.

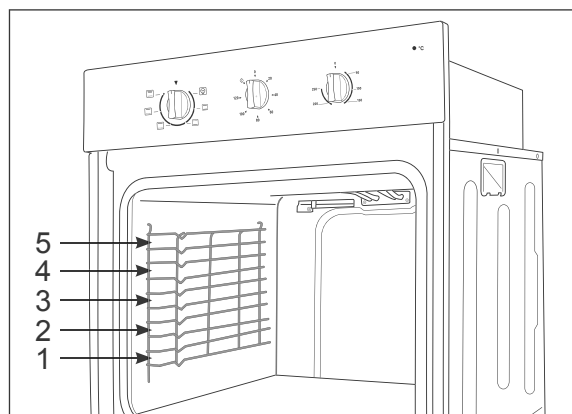
'Test report' table

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

Dish	Shelf level (see below)	Heating method	Temperature in °C	Cooking duration in min. ¹⁾
Shortbread biscuits	4	Top/bottom heat	150–170	20–30
Water sponge cake	2	Top/bottom heat	170–180	25–35
Apple pie with crumble	4	Top/bottom heat	180–190	35–45
Small cakes	4	Top/bottom heat	180–190	15–25
Toast	3	Intensive grill	250	1–3
Burgers	4	Intensive grill	250	12+8-12 ²⁾
Pizza	3	Top/bottom heat	190–210	15–25

¹⁾ Always preheat the oven for 5–15 minutes regardless of the other cooking instructions.

²⁾ First + second page



Shelf levels

Cleaning

CAUTION!

Risk of burns!

- Allow the oven to cool completely before cleaning.
 - Never pour water directly onto the hot oven. The steam can cause scalding and damage the enamel.
 - Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.
 - Only change the oven light bulb once the oven has cooled down.
-

NOTICE

Risk of damage!

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

Cleaning the front of the housing


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

Cleaning the cooking compartment

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

Steam cleaning

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

1. Remove the oven rack (7) and baking tray (8) from the cooking compartment.
2. Slide the dripping pan (9) into the lowest rack level and pour about 0.5 litres of water into it.
3. Turn the function switch (1) to top and bottom heat  and the temperature controller (3) to 100 °C.
4. Set the timer (2) to 30 minutes.
5. After the time has elapsed, allow the oven to cool until the oven walls are only lukewarm.
6. Use potholders or something similar to remove the dripping pan from the oven and pour out the remaining water.
7. Wipe the cooking compartment off with a damp cloth or sponge.
8. Rinse off the oven rack, baking tray and dripping pan.

Cleaning the baking tray guides

! NOTICE

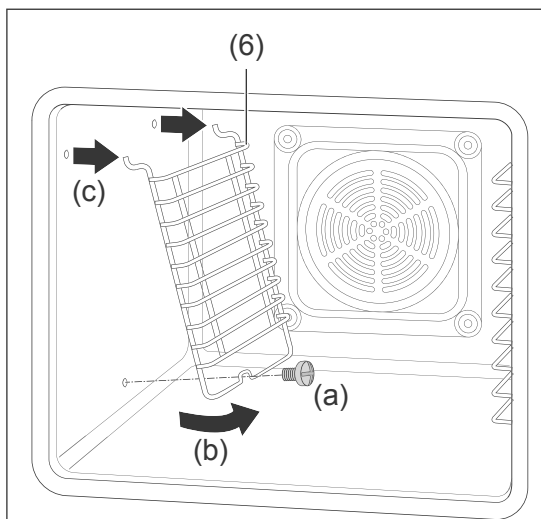
Risk of damage!

The baking tray supports are not dishwasher-safe.

- Only clean the baking tray guides by hand.

Removing and cleaning the baking tray guides

1. Remove the baking tray (8), the oven rack (7) and the dripping pan (9) from the oven.
2. Unscrew the screw (a) underneath the baking tray guides (6).



3. Fold up the baking tray guides from below (b) and carefully pull the curved brackets upwards from the wall (c).
4. In this way, you can also remove the second baking tray guide.
5. Clean the baking tray guides and cooking compartment using warm water and mild dish soap or all-purpose cleaner. Then dry everything off.

Inserting the baking tray guides

1. First insert the baking tray guide (6) using the curved brackets into the holes in the wall (c) and fold it down against the wall (b).
2. Then attach the baking tray guide using the screw (a).

You can then use the baking tray guide as normal and insert the baking tray (8), the oven rack (7) and the dripping pan (9).

Cleaning the oven door

! CAUTION!

Risk of breakage and injury!

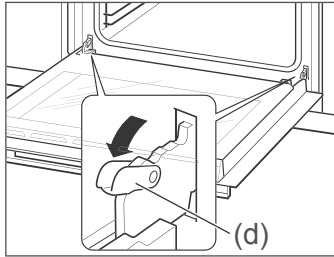
The oven door is equipped with heavy glass panels that can break if handled improperly. The glass shards are sharp and can cause injury.

- Do not let the oven door or individual glass panels fall.
- Do not hit the oven door and the individual panels of glass anywhere.
- Do not use the oven when the glass is damaged because the oven is no longer safe. Please contact our Service Centre instead (see page GB-21).
- If a glass pane breaks, keep children away from it and carefully collect all the pieces of glass.

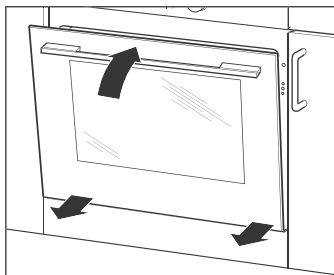
Taking the oven door off its hinges

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

1. Open the oven door completely.



2. Fold the clips (d) 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. Lightly lift and guide the door forward out of its hinges.

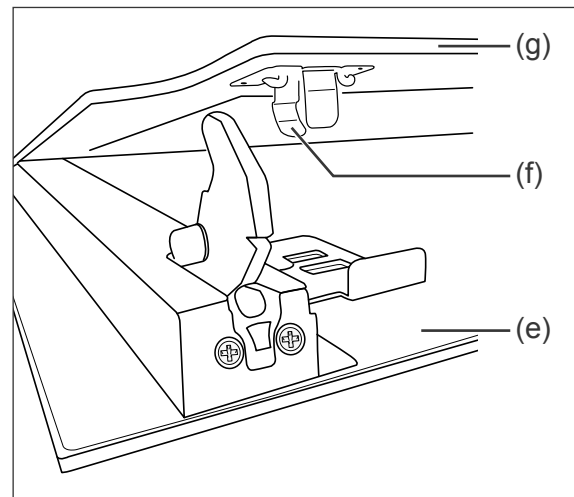
Putting the oven door back on its hinges

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

Cleaning the glass panes

The oven door contains two glass panes that should occasionally be cleaned on both sides.

1. Take the oven door off its hinges (see chapter "Taking the oven door off its hinges").
2. Place the oven door with the pane (e) on a soft base.
3. Take both panes with one finger on each side in the gap and on both sides push the rear clamp (f) forward so that the pane (g) is released from the clamp brackets.



4. Take the pane (g) out of the oven door
5. Clean both panes with warm clean water.
6. Dry the panes thoroughly.
7. Return the pane (g) back into the oven door and push it down firmly with the clamps (f).
8. Replace the oven door (see chapter "Putting the oven door back on its hinges").

Replacing oven lightbulbs

For oven lighting, you need a heat-resistant oven lightbulb: 250 V~, 25 W, G9, T 300 °C.

WARNING

Risk of electric shock!

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

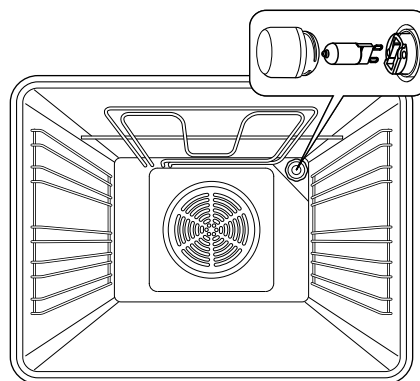
- Before replacing the oven bulb, be sure to switch off the circuit breaker or unscrew fuses.

Risk of burns!

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

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

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.

Fitting and installation

WARNING

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.

Fire hazard!

Improper handling of the oven may result in damage or cause a fire. Heat trapped inside the oven may shorten its service life.

- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the vents.
- When installing the oven, follow the dimension specifications for ventilation.

NOTICE

Risk of damage!

Improper handling of the oven may result in damage.

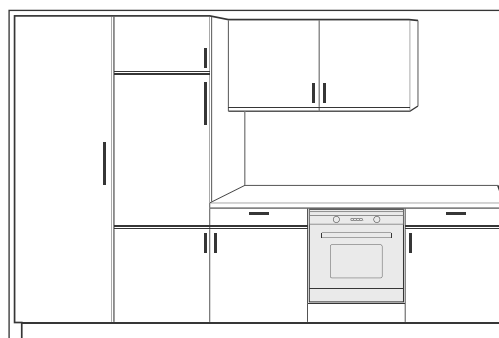
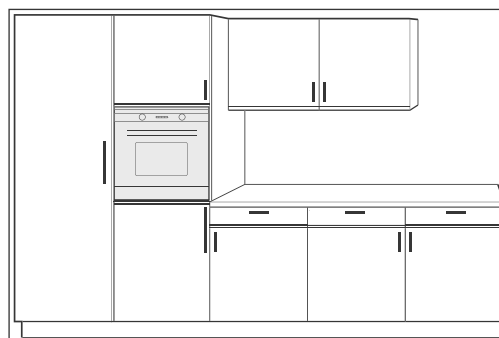
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.

Moving and unpacking

- 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

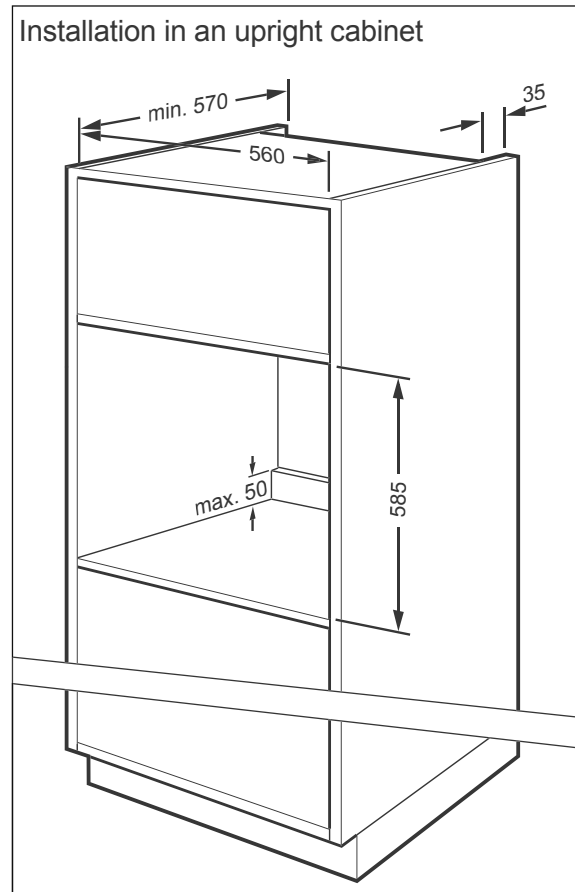
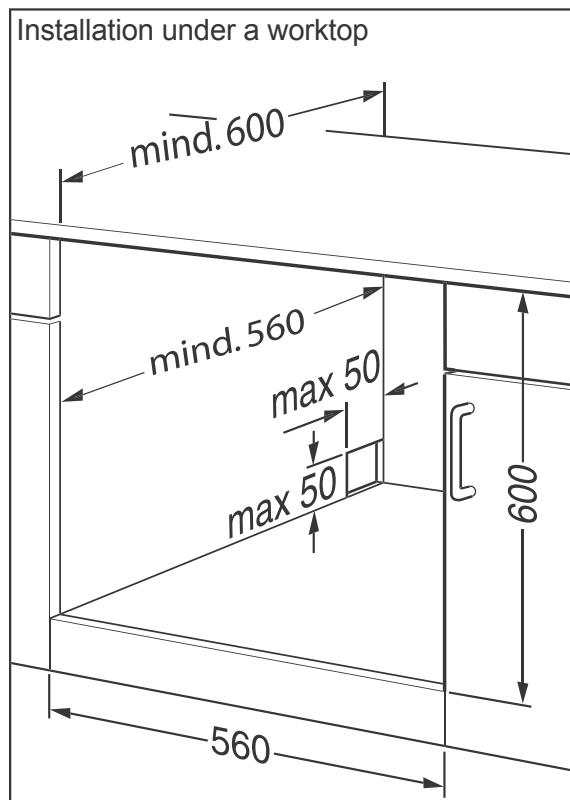
The oven is designed for installation in standard kitchen units. It can be installed at eye-level and underneath the worktop.



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 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.

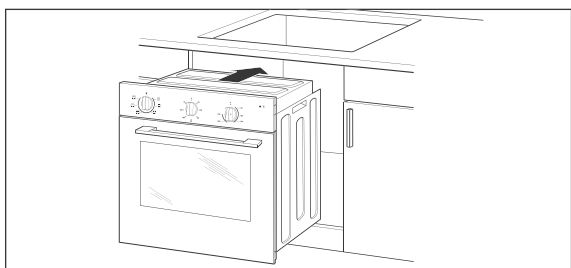
- Before installing/dismantling the appliance, check that the socket to which the appliance is connected is switched off.

NOTICE

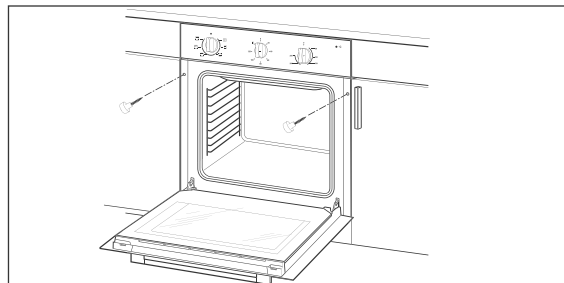
Risk of damage!

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 supplied.
4. Switch the socket fuse back on.
5. Check the functions as described from page GB-10.

Pre-cleaning the oven

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.

1. Leave the oven rack, baking tray and dripping pan in the oven.
2. Pour about 0.6 l of water into the dripping pan.
3. Operate the oven for 60 minutes at 50 °C, top and bottom heat  (see „Operation“ on page GB-9).
4. Let all parts dry completely afterwards.
5. Wash the baking tray, oven rack, dripping pan and cooking compartment with clean water. Then dry everything off.

Troubleshooting table

Problem	Possible solutions/tips
Temperature indicator light disappears.	The set oven temperature has been reached. The temperature indicator light switches on again automatically when the temperature drops.
Temperature indicator light does not light up.	First check if the oven still works. If the temperature indicator light is defective, only have it replaced by Customer Service (see „Our Service Centre“ on page GB-21).
Oven lightbulb defect.	Change the oven lightbulb (see „Replacing oven lightbulbs“ on page GB-16). Notice: Defective oven lightbulbs do not fall under our warranty.
The external cooling fan is not working; no air released from the air locks and they are very hot.	<p>The external ventilation system will only switch on at a temperature of 70 °C. If the ventilation system does not make a sound and no air is emitted even when the temperature is increasing, the ventilation system is defective.</p> <p>⚠ CAUTION!</p> <p>Risk of burns!</p> <ul style="list-style-type: none"> Open the oven door, switch the appliance off and do not continue to use the oven. Contact our Service Centre (see „Our Service Centre“ on page GB-21).
External cooling fan keeps running.	No defect. The external cooling will run for a while and then shut off automatically.

⚠ WARNING!

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.

Our Service Centre

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

Name of appliance	Model	Article number
Built-in oven	65M40M1-E11314A	219851

Advice, order and complaint

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

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

Repairs and spare parts

Customers in Germany

- Please contact our technical service:
Telephone 0 18 06 18 05 00 (landline 20 cents/call, mobile max 60 cents/call)

Customers in Austria

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

Please note:

You are responsible for the condition of the appliance and its proper use in the household. If you call out for customer service due to an operating error, you will incur charges, even during the guarantee/warranty period. Damage resulting from non-compliance with this manual unfortunately cannot be recognised.

Environmental protection

Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

Tips for saving energy

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

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 modern technology.

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

Technical specifications

Datasheet for electric ovens pursuant to (EU) Regulation No. 65/2014 and Regulation (EU) No. 66/2014

Brand	<i>hanseatic</i>
Type/description	Built-in oven 65M40M1-E11314A
Article number	219851
Energy efficiency index EEI _{cavity} ²⁾	106.9
Energy efficiency class of the oven ^{1) 2)}	A
Energy consumption with conventional heating ²⁾	0.93 kWh
Number of cooking compartments	1
Heat sources	Electrical hob
Net oven volume ²⁾	V = 75 litres
Weight ²⁾	M = 30 kg
Appliance measurements incl. door handle (H x W x D)	595 × 595 × 575 mm
Recess dimensions (H x W x D)	600 x 560 x 570 mm
Mains voltage, fuse	230 V 1N~ / 50 Hz, 16 A
Max. power consumption oven	3 kW
Top heat / bottom heat	950 W / 1100 W
Grill / intensive grill (grill and top heat)	2000 W / 2950 kW
Maximum temperature	250 °C
Lighting	250 V~, 25 W, G9, T 300 °C

¹⁾ On a scale from “A+++” (= low consumption) to “D” (= high consumption)

²⁾ Determined in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014 and Regulation (EU) No. 66/2014. The applied measurement methods comply with Standard EN 60350-1.

The values provided above have been measured under standardised laboratory conditions. All devices can be compared under such conditions.

In practical operation, the values – depending on the installation conditions and environmental conditions as well as the quantity and type of food – may vary significantly.

All appliances display such variations, regardless of the manufacturer.

