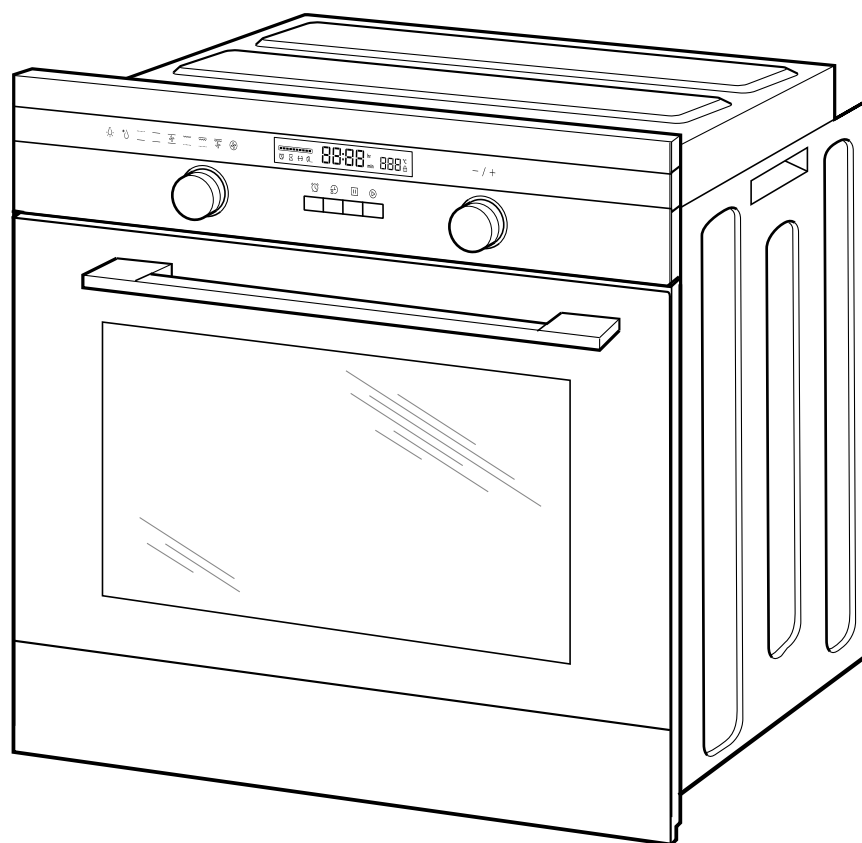


65DAE40144



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Hanseatic Einbaubackofen mit Zeitschaltuhr

Anleitung/Version:
93530 DE 20180820
Bestell-Nr.: 263669
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Lieferung	DE-3	Einbau und Anschluss	DE-22
Lieferumfang	DE-3	Transportieren und Auspacken	DE-22
Lieferung kontrollieren	DE-3	Backofen einbauen	DE-22
Bedienelemente und Geräteteile	DE-4	Backofen anschließen	DE-23
Sicherheit	DE-5	Backofen einsetzen	DE-24
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-5	Backofen vorreinigen	DE-24
Begriffserklärung	DE-5	Fehlersuchtable	DE-25
Sicherheitshinweise	DE-5	Unser Service	DE-26
Bedienung	DE-9	Beratung, Bestellung und Reklamation	DE-26
Das richtige Backofen-Geschirr	DE-9	Reparaturen und Ersatzteile	DE-26
Richtiger Umgang mit dem Backofen	DE-9	Umweltschutz	DE-27
Backblech, Fettpfanne und Grillrost	DE-9	Elektro-Altgeräte umweltgerecht	
Grundreinigung	DE-9	entsorgen	DE-27
Versenkbare Schalter	DE-10	Verpackung	DE-27
Uhrzeit einstellen	DE-10	Tipps zum Energiesparen	DE-27
Backofen einschalten	DE-10	Technische Daten	DE-28
Wrasenabzug	DE-11		
Betrieb anhalten/beenden	DE-12		
Backofen ausschalten	DE-12		
Besonderheiten beim Auftauen	DE-13		
Besonderheiten beim Ansetzen von			
Hefeteig	DE-13		
Kindersicherung	DE-14		
Backofenbeleuchtung	DE-14		
Energiesparmodus	DE-14		
Die Zeitschaltuhr	DE-15		
Kurzzeitwecker	DE-16		
Tabelle „Prüfgerichte“	DE-17		
Backofen reinigen	DE-18		
Grundreinigung	DE-18		
Gehäuseoberflächen reinigen	DE-18		
Garraum reinigen	DE-18		
Backblechträger reinigen	DE-19		
Backofentür reinigen	DE-19		
Backofentür aushängen	DE-19		
Backofentür einhängen	DE-20		
Scheiben reinigen	DE-20		
Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung			
auswechseln	DE-21		



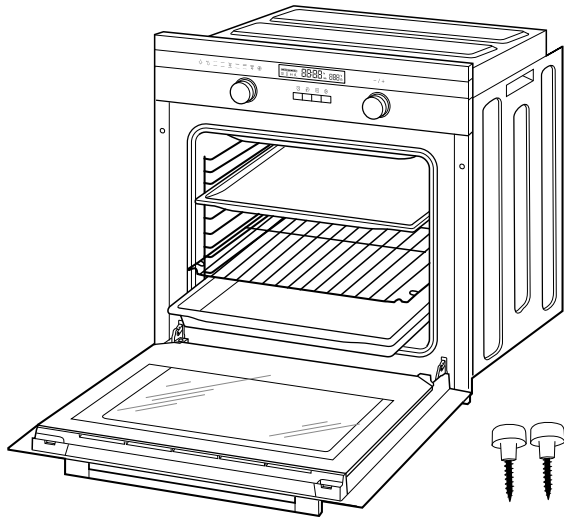
Informationen zum Einbau und zum Abschluss finden Sie ab Seite DE-22.



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

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

Lieferung



Lieferung kontrollieren

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-26).

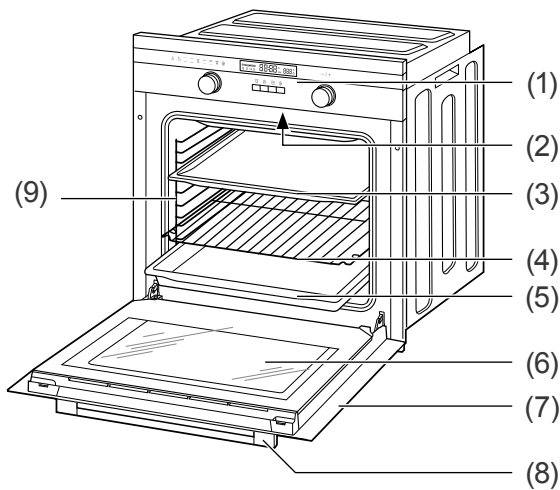
WARNUNG!

- Nehmen Sie den Einbaubackofen nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben!
-

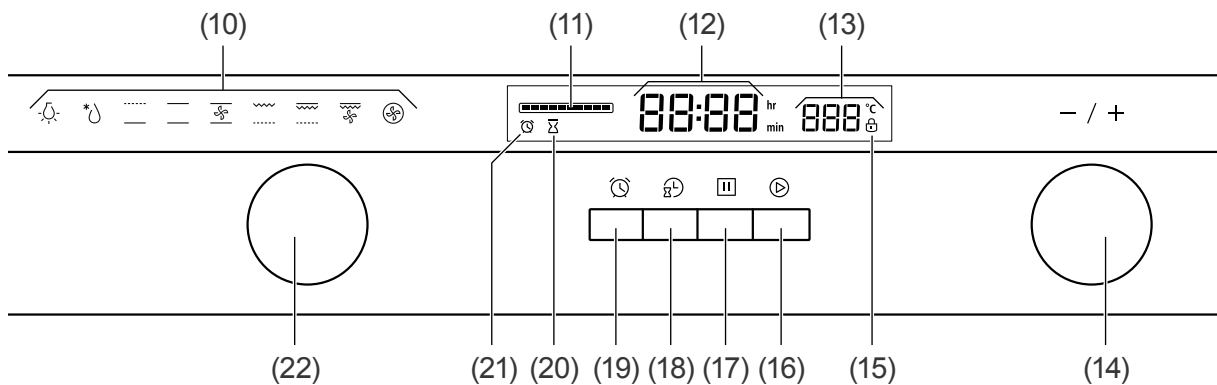
Lieferumfang







- Einbaubackofen mit Netzkabel und Schutzkontaktstecker
- Fettpfanne
- Grillrost
- Backblech
- Montageschrauben, 2×
- Gebrauchsanleitung
- Broschüre „Backen - Braten - Garen“

Bedienelemente und Geräteteile



- (1) Bedienblende (siehe unten)
- (2) Wrasenabzug (Lüftung)
- (3) Backblech
- (4) Grillrost
- (5) Fettpfanne
- (6) Sichtfenster
- (7) Backofentür
- (8) Türgriff
- (9) Backblechträger



- (10) Funktionsanzeige
- (11) Fortschrittsanzeige
- (12) Zeitanzeige
- (13) Temperaturanzeige
- (14) Drehschalter zur Änderung von Einstellungen
- (15) Schlosssymbol (Kindersicherung)
- (16) Taste  (Start)
- (17) Taste  (Pause/beenden)
- (18) Taste  (Uhr anzeigen/einstellen)
- (19) Taste  (Kurzzeitwecker/Eieruhr)
- (20) Symbol für Zeitprogramm 
- (21) Symbol für Kurzzeitwecker 
- (22) Funktionsschalter

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Einbaubackofen ist zum Braten, Backen, Grillen und Warmhalten von Speisen bestimmt. Zum Auftauen von rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch sollte er nicht verwendet werden.

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

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

Der Einbaubackofen ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt. Eine gewerbliche Nutzung ist ausgeschlossen.

Die Leuchte im Backofen ist nur zur Beleuchtung des Backraumes vorgesehen und soll nicht als Raumbeleuchtung dienen.

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

Der Einbaubackofen eignet sich nicht zum Beheizen eines Raumes.

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 und Installation etc.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Nehmen Sie den Einbaubackofen nicht in Betrieb, wenn er sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie sofort unseren Kundenservice (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-26).
- Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typenschild. 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
- Verwenden Sie den Einbaubackofen nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Betreiben Sie den Einbaubackofen nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem.
- Stecken Sie keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen und stellen Sie sicher, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse.
- Versuchen Sie niemals, den defekten oder vermeintlich defekten Einbaubackofen selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

Risiken für bestimmte Personengruppen

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispiels-

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

- Dieser Einbaubackofen kann von Kindern ab acht Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und 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.
 - Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind acht Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
 - Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken. Stellen Sie sicher, dass die Verpackungsfolie nicht in Reichweite von Kindern kommt.
 - Kinder können sich an Kleinteilen verschlucken und ersticken. Stellen Sie sicher, dass Kinder keine kleinen Teile vom Einbaubackofen abziehen oder aus dem Zubehörbeutel nehmen und in den Mund stecken können.
 - Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.
 - Stellen Sie sicher, dass Kinder keinen Zugriff auf den Einbaubackofen haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
-

Risiken im Umgang mit Backöfen

Brandgefahr!

- Schalten Sie den Backofen nach dem Benutzen immer vollständig aus!
- Betreiben Sie den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür.
- Decken Sie Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier ab. Lassen Sie Gargut, Backpapier und Backfolien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen.
- Legen Sie Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers. Dort ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Bewahren Sie temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen auf. Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sich solche Gegenstände verformen oder sich entzünden.
- Verwenden Sie den Backofen nicht als Stauraum.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt. Die Speisen können sich selbst entzünden.
 - **Bei Feuer im Backofen: Backofentür nicht öffnen!**
 - **Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!**
- Im Brandfall sofort den Backofen ausschalten und den Netzstecker ziehen bzw. die Sicherungen herausdrehen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren

Service überprüfen (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-26).

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

VORSICHT

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 beim Backofenbetrieb heißer Dampf. Vorsicht auch beim Öffnen des heißen Backofens!
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Lassen Sie heißes Wasser aus dem Backofen abkühlen, bevor Sie es ausgießen.
- Lassen Sie den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder fern!
- Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Gesundheitsgefahr!

- Tauen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofen auf. Nehmen Sie das Gefriergut frühzeitig aus dem Gefrierfach und lassen Sie es abgedeckt im Kühlschrank auftauen. Die Auftauflüssigkeit muss dabei abfließen können, da sich sonst schädliche Mikroorganismen bilden können.

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

- Bleche oder Alufolie nicht direkt auf den Garraumboden stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.
- 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.
- Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen!
- Soll der Einbaubackofen mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Den Backofen nicht am Türgriff anheben. Er ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Backofens 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, Ton oder Gusseisen.
- Insbesondere Backöfen mit Ober- und Unterhitze brauchen Formen und Bleche mit guter Wärmeübertragung, am besten aus schwarzlackierten Metallen. Darin werden Kuchen besonders gut braun.
- 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-26).
- Bei Feuer im Backofen
 - die Sicherungen ausschalten/ herausdrehen,
 - die Backofentür **nicht** öffnen, bis das Feuer erloschen ist.
- Brennendes Öl oder Fett **nie** mit Wasser löschen! Zum Löschen eine Löschdecke oder einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ verwenden.
- Nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-26).

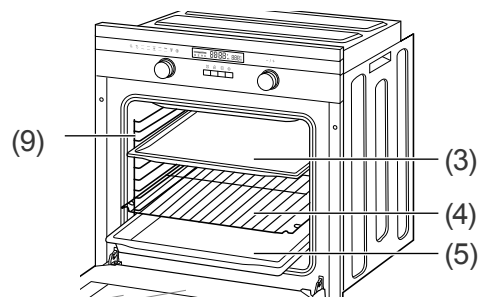


HINWEIS

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

- Backbleche oder Alufolie nie direkt auf den Garraumboden legen, da sonst ein Hitzestau entsteht, der die Emaille im Garraum beschädigen kann.
- Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten.

Backblech, Fettpfanne und Grillrost



An den Seitenwänden des Backraums befinden sich die Backblechträger (9).

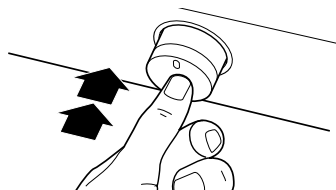
- Auf diese Schienen schieben Sie das mitgelieferte Backblech (3), den Grillrost (4) und die Fettpfanne (5).
- Den Grillrost (4) nur zusammen mit der Fettpfanne (5) verwenden, damit herabtropfendes Fett aufgefangen wird.
- Den Grillrost mit dem hochstehenden Bügel nach hinten einschieben.

Grundreinigung

Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch gereinigt werden, damit zum Beispiel Verpackungsreste den Geschmack der Speisen nicht beeinträchtigen (siehe Seite DE-18).

Versenkbare Schalter

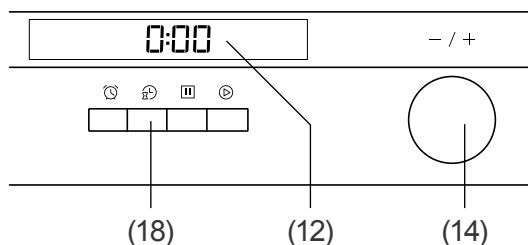
Zum Schutz vor Fehlbedienung lassen sich die Schalter versenken.



- Zum Versenken/Ausfahren kurz auf den Schalter drücken.

Uhrzeit einstellen

Bei der Erstinbetriebnahme und nach einem Stromausfall müssen Sie die Uhr einstellen, sonst ist kein Backbetrieb möglich. Im Display wird als Uhrzeit „0:00“ angezeigt. Der Doppelpunkt blinkt nicht.



1. Drücken Sie die Taste (18). Die Stundenanzeige der Uhr blinkt.



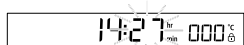
2. Stellen Sie mit dem Drehschalter (14) die Stundenzahl der Uhrzeit ein.



3. Drücken Sie die Taste (18). Die Minutenanzeige der Uhr blinkt.



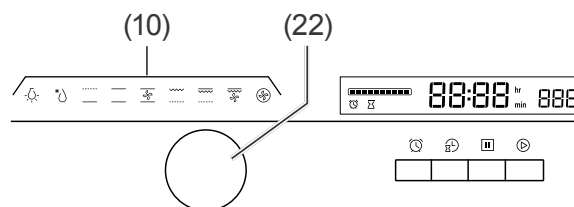
4. Stellen Sie mit dem Drehschalter (14) die Minutenzahl der Uhrzeit ein.



5. Drücken Sie erneut die Taste (18). Der Doppelpunkt der Zeitanzeige beginnt zu blinken. Die Uhrzeit ist eingestellt.

i Wie Sie die Uhr als Zeitschaltuhr nutzen können, lesen Sie ab Seite DE-15. Im Energiesparmodus (siehe Seite DE-14) wird die Uhr ausgeblendet. Die Uhrzeit bleibt trotzdem richtig gestellt.

Backofen einschalten



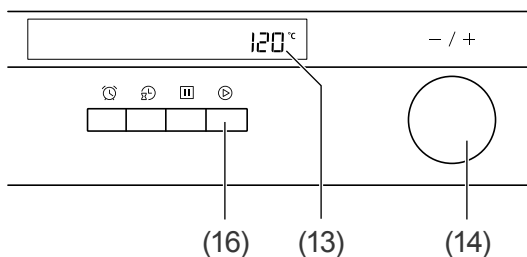
1. Mit dem Funktionsschalter (22) die Beheizungsart auswählen. Die gewählte Beheizungsart wird in der Funktionsanzeige (10) als Symbol dargestellt (siehe Tabelle).



	Backofenbeleuchtung
	Auftauen
	Unterhitze Temperatur 60–120 °C
	Ober- und Unterhitze Temperatur 50–250 °C
	Umluft (Ober- und Unterhitze mit Ventilator) Temperatur 50–250 °C
	Grill Temperatur 180–240 °C
	Intensivgrill (Grill mit Oberhitze) Temperatur 180–240 °C
	Intensivgrill mit Umluft Temperatur 180–240 °C
	Heißluft (Ringheizkörper mit Ventilator) Temperatur 50–240 °C

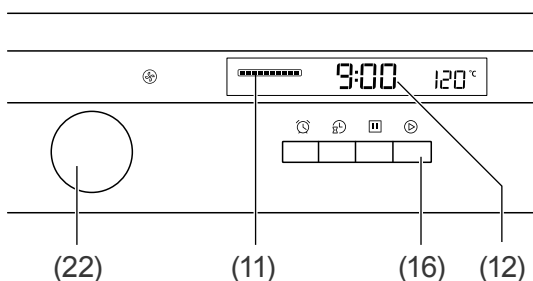
Bei jeder Beheizungsart sind weitere Einstellungen möglich, die in den folgenden Abschnitten erklärt werden.


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

- Nach der Wahl der Beheizungsart mit dem Drehschalter (14) die gewünschte Backofentemperatur einstellen. Die Temperaturanzeige (13) zeigt den eingestellten Wert.



- Die Taste  (16) drücken. Die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet und das Aufheizen beginnt. Bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur blinkt die Temperaturanzeige (13). Die eingestellte Temperatur können Sie jederzeit mit dem Drehschalter (14) ändern. Danach müssen Sie erneut die Taste  (16) drücken, um den Betrieb fortzusetzen. Die Zeitanzeige (12) zeigt eine Gardauer von 9:00 Stunden an.



- Zum Verändern der Gardauer den Funktionsschalter (22) drehen und gleich darauf die Taste  (16) drücken. Die Fortschrittsanzeige (11) zeigt mit acht Balken die noch verbleibende Garzeit prozentual an. Wenn nur noch vier Balken leuchten, ist die Hälfte der Garzeit abgelaufen.

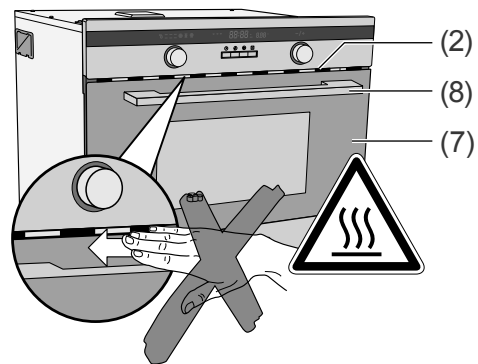
Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen aus und gibt fünf Signaltöne ab. Die Backofen-Leuchte erlischt und das Display zeigt die Uhrzeit an.

Wrasenabzug

! WARNUNG

Verbrühungsgefahr!

Durch die Hitzeentwicklung im Inneren des Geräts entsteht beim Garen von Speisen Wasserdampf, der bei Berührung zu Verbrühungen führen kann. Dieser „Wrasen“ genannte Dampf wird durch den Wrasenabzug (2) zwischen Bedienblende und Backofentür aus dem Garraum abgeführt.



- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs nicht in Berührung mit dem heißen Dampf kommen, der aus dem Wrasenabzug (2) strömt.
- Beim Öffnen der Backofentür (7) nicht mit dem heißen Dampf in Berührung kommen, der aus dem Garrauminneren aufsteigt.

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Heizkörper, Wände, Backbleche usw. werden beim Betrieb sehr heiß. Auch zugängliche Teile können heiß werden.

- Kleine Kinder fernhalten.
- Direkte Berührung vermeiden.
- Backofentür nur am Griff anfassen.


⚠ VORSICHT!

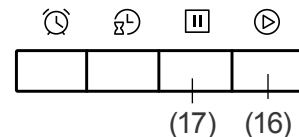
Brandgefahr!




Leicht entzündliches Material kann während des Garens in Brand geraten.

- Lassen Sie den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt!
- Decken Sie Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Backpapier ab.
- Lassen Sie Gargut, Backpapier und Backfolien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen.
- Bewahren Sie temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen auf.
- Lassen Sie den Herd nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten. Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Nur für diesen Backofen empfohlene Temperaturmessfühler benutzen.

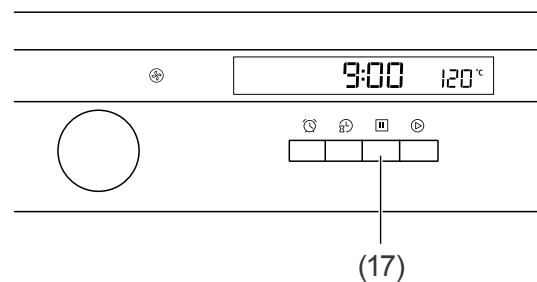
Betrieb anhalten/beenden


Mit der Taste  (17) können Sie den laufenden Betrieb in jeder Beheizungsart kurz anhalten oder beenden:



- Einmal die Taste  (17) drücken pausiert den Betrieb: Die Heizung wird ausgeschaltet, das Kühlgebläse läuft – je nach Temperatur – weiter. Die Anzeigen für Temperatur und Garzeit blinken.
- Kurzes Drücken der Taste  (16) setzt den Betrieb fort.
- 2-mal kurz die Taste  (17) drücken beendet den Betrieb und schaltet den Backofen aus.

Backofen ausschalten



- Um den Backofen auszuschalten, die Taste  (17) 2-mal drücken. Nach dem Ausschalten erlischt die Backofenbeleuchtung und im Display wird die Uhrzeit angezeigt.

Besonderheiten beim Auftauen


WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

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

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

 Um mehr Platz im Garraum zu erhalten, dürfen Sie zum Auftauen das Gefäß mit dem Gefriergut direkt auf den Garraumboden stellen und die Backblechträger herausnehmen (siehe Seite DE-19).

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-19).
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.

HINWEIS

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.



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


Kindersicherung

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, leuchtet auf dem Display das Schlosssymbol  (15). Alle Tasten sowie die Drehschalter sind dann ohne Funktion.

Hinweis: Die Kindersicherung kann auch im laufenden Betrieb aktiviert werden.

Kindersicherung ein-/ausschalten

- Zum Ein- und Ausschalten der Kindersicherung die Tasten  (16) und  (17) gleichzeitig ca. 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Es ertönt ein Signalton und im Display erscheint bzw. erlischt das Schlosssymbol  (15).



Backofenbeleuchtung


HINWEIS


Verwenden Sie die Backofen-Glühlampe ausschließlich als Backofenbeleuchtung; sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raums geeignet.

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Zum Einschalten der Backofenbeleuchtung (z. B. für die Reinigung):

1. Mit dem Funktionsschalter (22) das Lampen-Symbol  wählen.
2. Taste  (16) drücken.

- Zum Ausschalten der Backofenbeleuchtung 2-mal die Taste  (17) drücken.


 Informationen zum Austausch des Leuchtmittels finden Sie auf Seite DE-21.

Energiesparmodus


Ist der Energiesparmodus aktiviert, schaltet sich der Backofen nach ca. 10 Minuten ohne Benutzung in Standby.

Die Displayanzeige erlischt, wobei die Einstellung der Uhrzeit aber erhalten bleibt.



Energiesparmodus aktivieren

- Halten Sie die Taste  (16) so lange gedrückt, bis ein Signalton zu hören ist und die Displayanzeige erlischt. Der Backofen befindet sich nun in Standby und verbraucht weniger Energie.

Aus Standby in den Normalbetrieb wechseln

- Drücken Sie kurz die Taste  (17). Es ertönt ein Signal und im Display wird die Uhrzeit wieder eingeblendet. Sie können den Backofen nun wieder normal benutzen.

Energiesparmodus deaktivieren

- Drücken Sie zunächst kurz die Taste  (17), um den Backofen in den Normalbetrieb zu schalten.
- Halten Sie nun die Taste  (17) so lange gedrückt, bis ein Signalton zu hören ist. Der Energiesparmodus ist damit deaktiviert.

Die Zeitschaltuhr

Die Uhr Ihres Backofens können Sie auch als Zeitschaltuhr zum Ein- und Ausschalten des Backofens verwenden.

! WARNUNG

Brandgefahr!

Im Zeitschaltuhrbetrieb besteht erhöhte Brandgefahr!

Für den automatischen Betrieb mit Zeitschaltuhr beachten Sie unbedingt Folgendes:

- Informieren Sie vor dem Start alle Haushaltsangehörigen, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Überwachen Sie den Backofen während des Zeitschaltuhrbetriebs, um zu verhindern, dass die Speisen überlaufen und/oder anbrennen.
- Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Braten entzünden können.
- Grillen Sie im Zeitschaltuhrbetrieb niemals unbeaufsichtigt!

Beachten Sie die folgenden Punkte im Umgang mit der Zeitschaltuhr:

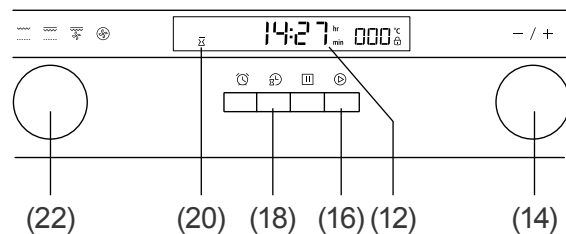
- Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten im Voraus programmieren. Die Garzeit kann zwischen 1 Minute und 9 Stunden eingestellt werden.
- Die Auftau-Funktion ist vom Zeitschaltuhrbetrieb ausgenommen.
- Ein Stromausfall löscht alle Einstellungen.

Beispiel für den Zeitschaltuhrbetrieb

- Ihr Essen soll um 18:30 Uhr fertig sein.
- Es soll mit Ober- und Unterhitze bei 180 °C gegart werden.
- Die Gardauer soll 40 Minuten betragen.

So gehen Sie vor:

1. Falls nicht bereits geschehen, schalten Sie den Backofen aus.
2. Stellen Sie Ihr Essen in den Backofen und schließen Sie die Garraumtür.



3. Geben Sie die Zeit ein, zu der Ihr Essen fertig sein soll:
4. Drücken Sie dazu die Taste (18) und stellen Sie mit dem Drehschalter (14) die Stundenzahl ein (in diesem Beispiel: 18).



5. Drücken Sie erneut die Taste (18) und stellen Sie mit dem Drehschalter (14) die Minutenzahl ein (in diesem Beispiel: 30).



6. Stellen Sie mit dem Funktionsschalter (22) die gewünschte Beheizungsart ein (in diesem Beispiel: Ober- und Unterhitze). Das Zeitprogramm-Symbol (20) leuchtet auf.



7. Drücken Sie die Taste (16) und stellen Sie danach mit dem Drehschalter (14) die gewünschte Temperatur ein (in diesem Beispiel: 180 °C).



8. Stellen Sie mit dem Funktionsschalter (22) die gewünschte Gardauer ein (in diesem Beispiel: 40 Minuten).



9. Drücken Sie die Taste ⏪ (16).
 Der Backofen wird sich nun um 17:50 einschalten und Ihr Essen mit den eingestellten Werten garen.
 Nach 40 Minuten wird er sich zur eingestellten Ausschaltzeit (18:30 Uhr) wieder ausschalten.
 Nach dem Ausschalten, ertönen 5 Signaltöne, die Sie durch kurzes Drücken der Taste ⏸ (17) ausschalten können.

Zeitschaltuhrbetrieb abbrechen/ beenden

- Um die gewählten Einstellungen zu löschen, 2-mal die Taste ⏸ (17) drücken. Dadurch erlischt das Symbol für das Zeitprogramm ⏸ (20) und der Zeitschaltuhrbetrieb ist abgebrochen.

Kurzzeitwecker

Ihre Zeitschaltuhr ist auch mit einer Kurzzeitwecker-Funktion ausgestattet. Wie bei einer Eieruhr stellen Sie eine bestimmte Zeitdauer ein. Nach deren Ablauf ertönt dann ein Signalton. Die Zeitdauer können Sie in einem Bereich von einer Minute bis 9:59 Stunden einstellen.

i Beachten Sie, dass der Kurzzeitwecker den Backofen nicht ein- oder ausschaltet. Sie können den Kurzzeitwecker auch nutzen, wenn der Backofen nicht eingeschaltet ist.

1. Die Taste ⏸ (19) drücken.
Die Stundenzahl in der Zeitanzeige (12) blinkt.
2. Mit dem Drehschalter (14) die gewünschten Stunden einstellen.
3. Erneut die Taste ⏸ (19) drücken.
Die Minutenzahl in der Zeitanzeige blinkt.
4. Mit dem Drehschalter die Minuten einstellen.
5. Um zu starten, die Taste ⏪ (16) drücken.
Alle Funktionen des Backofens sind nun gesperrt und die Zeitanzeige zählt die eingestellte Zeit herunter.
Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönen 10 Signaltöne, die Sie durch kurzes Drücken der Taste ⏸ (17) ausschalten können.

Countdown abbrechen/beenden

- Um die gewählten Einstellungen zu löschen, 2-mal die Taste ⏸ (17) drücken. Das Symbol für den Kurzzeitwecker ⏸ (21) verschwindet.

Tabelle „Prüfgerichte“

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

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

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

¹⁾ Einschubebene von unten gerechnet

²⁾ 1. und 2. Seite

Backofen reinigen

VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

- Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Gießen Sie niemals Wasser direkt in den heißen Backofen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr, und die Emaille kann beschädigt werden.
- Lassen Sie Wasser aus dem Backofen abkühlen, bevor Sie es ausgießen.

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.

Grundreinigung

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

1. Betreiben Sie den Backofen mit Fettpfanne, Grillrost und Backblech 60 Minuten lang bei 250 °C.
2. Lassen Sie den Backofen danach vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie den Garraum des Backofens sowie Fettpfanne (5), Grillrost (4) und Backblech (3) mit etwas Spülwasser und wischen Sie danach alles trocken.

Gehäuseoberflächen reinigen

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

Garraum reinigen

- Schalten Sie zum Reinigen nur die Backofenbeleuchtung mit dem Funktionsschalter ein (siehe „Backofenbeleuchtung“ auf Seite DE-14).
- Reinigen Sie den Garraum und die Backblechträger möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Spülwasser.
- Reinigen Sie die Türdichtung auf die gleiche Weise, seien Sie dabei aber sehr vorsichtig, da sie nur an einigen Stellen befestigt ist, im Übrigen jedoch lose anliegt.

Dampfreinigung

Hierbei handelt es sich um ein Nassreinigungsverfahren, das mithilfe von Wasserdampf leichte Verschmutzungen ablöst. So reinigen Sie den Garraum materialschonend und energiesparend.

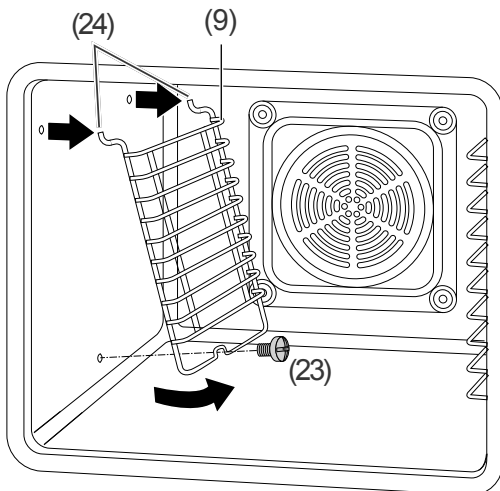
1. Nehmen Sie den Grillrost (4) und das Backblech (3) heraus.
2. Schieben Sie die Fettpfanne (5) in den untersten Einschub und gießen Sie ca. 0,5 l Wasser hinein.
3. Stellen Sie den Funktionsschalter (22) auf Ober- und Unterhitze
4. Stellen Sie die Temperatur mit dem Drehschalter (14) auf 100 °C.
5. Schalten Sie den Backofen nach 30-minütigem Betrieb wieder aus und lassen Sie alles so weit abkühlen, dass die Backofenwände nur noch handwarm sind.
6. Nehmen Sie die Fettpfanne mit einem 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

Um den Garraum sehr gründlich zu reinigen, können Sie die Backblechträger (9) herausnehmen.

Backblechträger herausnehmen und reinigen

1. Nehmen Sie das Backblech (3), den Grillrost (4) und die Fettpfanne (5) aus dem Backofen heraus.
2. Drehen Sie die Schraube (23) unten am Backblechträger (9) heraus.



3. Klappen Sie den Backblechträger (9) von unten hoch, und ziehen Sie dabei vorsichtig die gebogenen Halterungen (24) oben aus der Wand heraus.
4. Nehmen Sie so auch den zweiten Backblechträger (9) 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 (9) zunächst mit den gebogenen Halterungen (24) oben in die Löcher an der Wand ein, und klappen Sie ihn unten an die Wand.
2. Befestigen Sie den Backblechträger mit der Schraube (23).

Dann können Sie den Backblechträger (9) wieder wie gewohnt benutzen und das Backblech (3), den Grillrost (4) und die Fettpfanne (5) einsetzen.

Backofentür reinigen

! HINWEIS

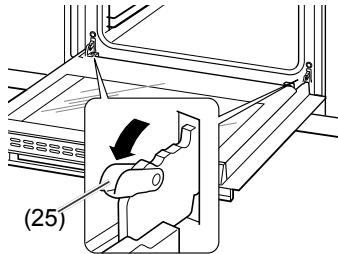
Bruch- und Verletzungsgefahr!
Wenn Sie die Backofentür fallen lassen besteht Bruch- und Verletzungsgefahr, weil sie aus drei schweren Glasscheiben besteht. Sie können sich an den Scherben schneiden.

- Lassen Sie die Backofentür oder einzelne Glasscheiben nicht fallen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie mit der Backofentür und den einzelnen Glasscheiben nirgends anstoßen.
- Benutzen Sie den Backofen nicht, wenn das Glas beschädigt ist, weil der Backofen dann nicht mehr sicher ist. Verständigen Sie stattdessen unseren Service (siehe Seite DE-26).
- Wenn eine Glasscheibe gebrochen ist, halten Sie Kinder fern und entsorgen Sie alle Scherben sorgfältig.

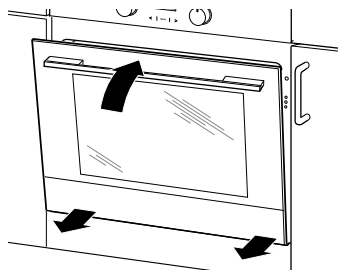
Backofentür aushängen

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 (25) 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

! HINWEIS

Bruch- und Verletzungsgefahr!
Bei einer falsch eingesetzten Backofentür besteht beim Öffnen Bruch- und Verletzungsgefahr, weil die Glasscheibe sich verkanten und zerspringen kann.

- Achten Sie beim Einsetzen der Backofentür darauf, dass sie korrekt und gerade sitzt.

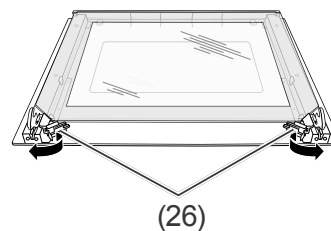
1. Halten Sie die Backofentür mit beiden Händen in Schräglage.
2. Haken Sie die Scharniere in die Öffnungen der Seitenwände ein. Die Backofentür muss gerade zum Backofen ausgerichtet sein.
3. Öffnen Sie vorsichtig die Backofentür ganz. Falls die Backofentür klemmt, kontrollieren Sie den korrekten Sitz (siehe Schritt 2).

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

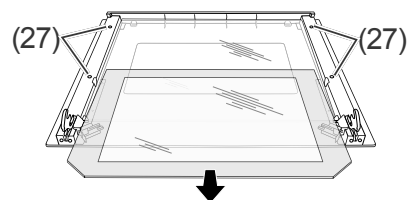
Scheiben reinigen

Die Backofentür enthält zwei Glasscheiben, die Sie regelmäßig beidseitig reinigen sollten.

1. Hängen Sie die Backofentür aus (siehe „Backofentür aushängen“ auf Seite DE-19), und legen Sie die Tür auf einen weichen Untergrund (Handtuch o.Ä.).
2. Öffnen Sie unten an der Backofentür die beiden Riegel (26).

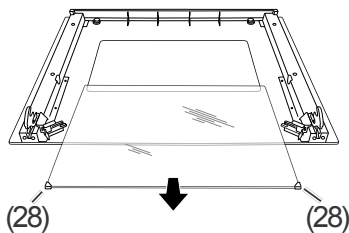


Die obere Scheibe wird von vier kleinen Gummipuffern (27) im Türrahmen gestützt. Bewahren Sie die Gummipuffer sicher auf.



3. Nehmen Sie die obere Scheibe vorsichtig aus der Halterung heraus und legen Sie die Scheibe sicher ab.

4. Nehmen Sie die untere Scheibe heraus und legen Sie sie sicher ab. Auf den unteren Ecken dieser Scheibe stecken 2 kleine Gummihalter (28). Bewahren Sie die Gummihalter sicher auf.



5. Reinigen Sie alle Scheiben mit warmem Spülwasser.
6. Trocknen Sie die Scheiben gründlich ab.
7. Schieben Sie die untere Scheibe in die mittlere Position der Halterung oben am Türgriff.
8. Achten Sie darauf, dass die beiden Gummihalter (28) richtig sitzen.
9. Schieben Sie die obere Scheibe wieder in die Halterung oben am Türgriff. Achten Sie auf den korrekten Sitz der Gummipuffer (27).
10. Drücken Sie die beiden Riegel (26) zu. Sie rasten mit deutlichem „Klick“ ein.
11. Hängen Sie die Backofentür wieder ein (siehe „Backofentür einhängen“ auf Seite DE-20).

Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln

Als Backofenbeleuchtung benötigen Sie ein hitzefestes Backofen-Leuchtmittel vom Typ 250 V~, 2 A, 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.

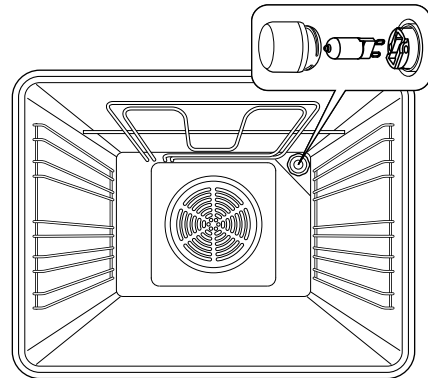
- Vor dem Austausch des Backofen-Leuchtmittels unbedingt die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.

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 sie es durch ein neues vom gleichen Typ.
5. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder in die Öffnung ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest.
6. Nehmen Sie das Tuch wieder aus dem Garraum heraus und schalten Sie die Sicherung wieder ein.
7. Stellen Sie die Uhr.

Einbau und Anschluss

! WARNUNG

Verletzungsgefahr!

- Das Gerät 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 Geräts verkürzen.

- Für ausreichende Lüftung sorgen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken, z. B. mit Topflappen oder Kochbüchern!
- Beim Einbau des Geräts die angegebenen Maße für die Lüftung einhalten.

! VORSICHT

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

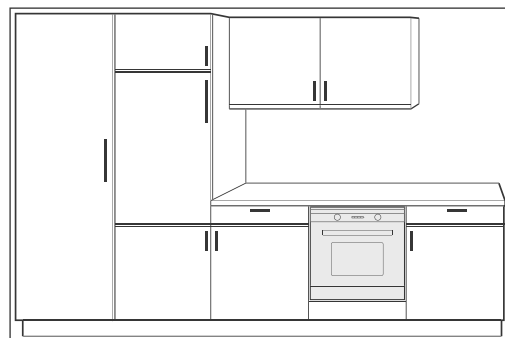
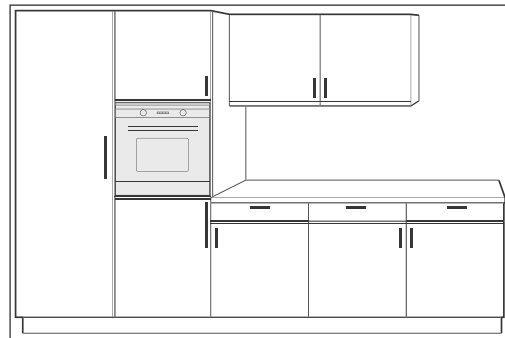
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

Transportieren und Auspacken

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

Backofen einbauen

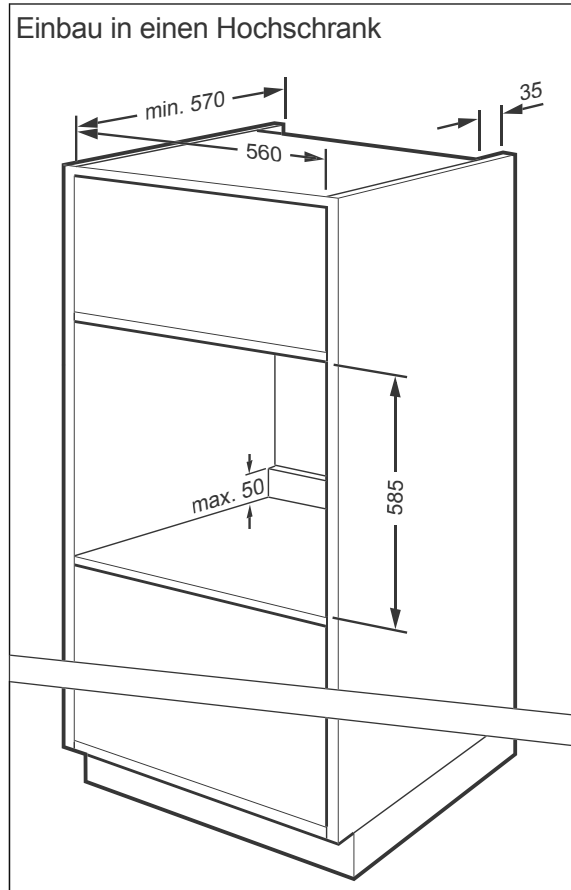
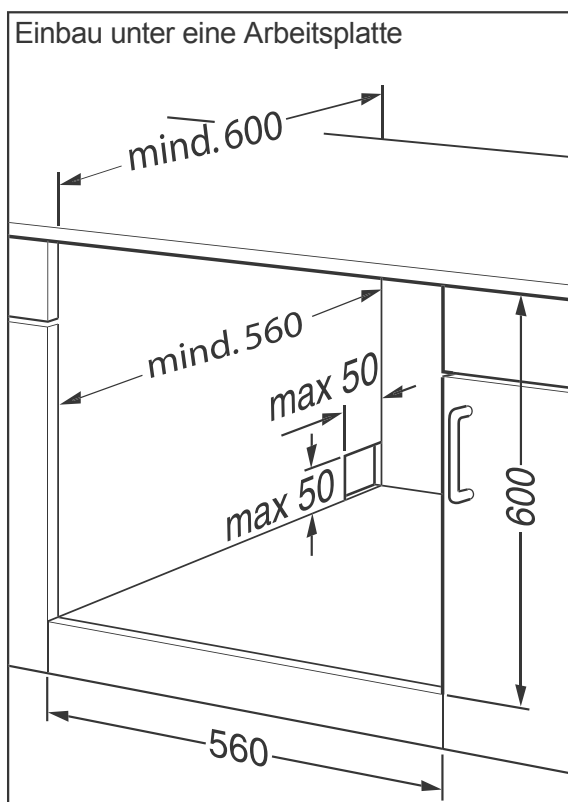
Der Backofen ist für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen. Er kann sowohl in einen Hochschrank als auch unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden.



Beachten Sie in jedem Fall die folgenden Bedingungen:

- Bauen Sie den Backofen nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank ein. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.
- Der günstigste Platz ist neben dem Spülzentrum. Sie haben eine zusätzliche Ablagefläche und schmutziges Geschirr kann gleich gereinigt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Einbau, ob die Gerätemaße mit Ihren Möbelmaßen übereinstimmen.
- 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. Dre-

hen 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.

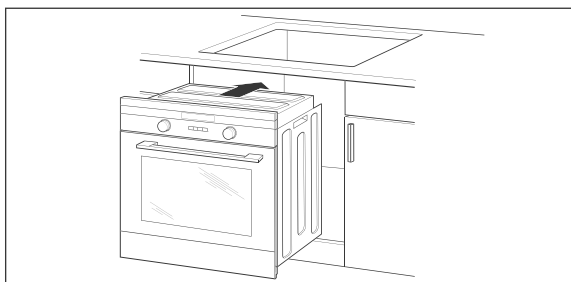
- Stellen Sie vor dem Ein-/Ausbau des Geräts sicher, dass die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, stromlos ist.

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Falsche Handhabung des Geräts kann zu Beschädigungen führen.

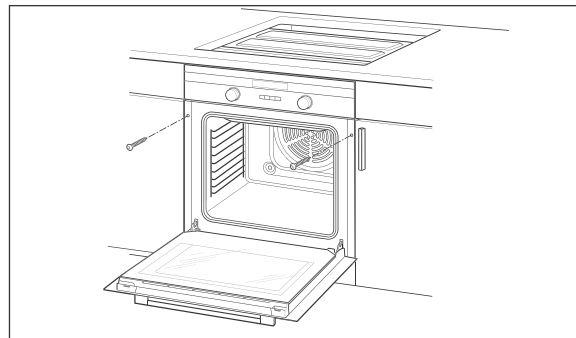
- Zum Anheben des Backofens nur die Tragemulden an den Seiten verwenden.
- Backofen nicht auf die Kante oder Ecke der Backofentür aufsetzen! Die Glasscheibe kann beschädigt werden.



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 (siehe „Bedienung“ auf Seite DE-9).

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.






Fehlersuchtable

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Backofen ohne Funktion, das Display zeigt nichts an.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen. Prüfen Sie die Steckdose und die Sicherung für den Herd/Backofen am Sicherungskasten. Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-26).
Backofen lässt sich nicht einschalten.	Wenn im Display das Schlosssymbol  (15) leuchtet, ist die Kindersicherung aktiviert und alle Funktionen sind gesperrt (siehe „Kindersicherung“ auf Seite DE-14).
	Wenn die Uhrzeit nicht eingestellt ist, lässt sich der Backofen nicht einschalten (siehe „Uhrzeit einstellen“ auf Seite DE-10).
Backofen lässt sich nicht bedienen und im Display ist das Symbol  (20) oder das Symbol  (21) zu sehen.	Die Zeitschaltuhr ist aktiv (siehe Seite DE-15). Dadurch sind alle Funktionen gesperrt. Zum Zurücksetzen der Zeitschaltuhr die Taste  (17) 2-mal drücken.
Backofenbeleuchtung defekt.	Wechseln Sie die defekte Glühlampe für die Backofenbeleuchtung aus (siehe „Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln“ auf Seite DE-21). Hinweis: Defekte Glühlampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Außenkühlgebläse läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende. Blende wird sehr heiß.	Das Außenkühlgebläse ist defekt.  VORSICHT! Verbrennungsgefahr! ■ Öffnen Sie die Backofentür, schalten Sie das Gerät aus und benutzen Sie es nicht mehr. Verständigen Sie unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-26).
Außenkühlgebläse läuft nach.	Kein Fehler. Das Außengebläse läuft eine gewisse Zeit nach und schaltet dann automatisch ab.

Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
<i>hanseatic</i> Einbaubackofen mit Zeitschaltuhr	N5M90E2-E11G400	263669

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 beim lokalen Wertstoff-/Recyclinghof Elektro-Altgeräte kostenlos 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	N5M90E2-E11G400
Bestellnummer	263669
Energieeffizienzindex EEI _{cavity} ²⁾	106,0
Energieeffizienzklasse des Backofens ^{1) 2)}	A
Energieverbrauch für Beheizungsart ²⁾	0,99 kWh Konventionelle Beheizung 0,89 kWh Umluft
Anzahl der Garräume	1
Wärmequellen	Elektrisch
Nettovolumen des Backofens ²⁾	V = 70 l
Gewicht	M = 30 kg
Gerätemaße inkl. Türgriff (H x B x T)	595 x 595 x 575 mm
Nischenmaße (H x B x T)	600 x 560 x 570 mm
Netzspannung, Absicherung	230 V 1N~ / 50 Hz, 16 A
Leistungsaufnahme Backofen Oberhitze / Unterhitze Grill Umluft Heißluft	max. 3 kW 0,95 kW / ca. 1,1 kW 2,0 kW ca. 2,1 kW ca. 2,1 kW
Maximale Temperatur	250 °C
Beleuchtung	250 V~, 2 A, G9, T 300 °C

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

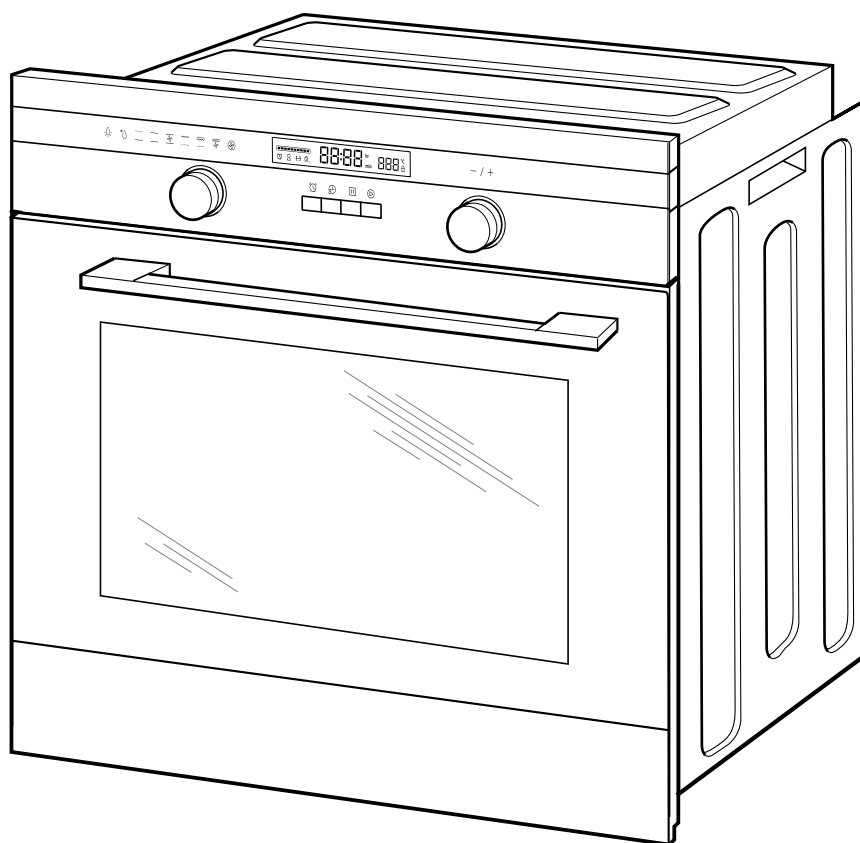
²⁾ Ermittelt gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014.
Die angewandten Messmethoden entsprechen der Norm EN 60350-1.

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.

65DAE40144



hanseatic

User manual

Hanseatic
Built-in oven with timer

Manual/version:
93530 GB 20180817
Article no.: 263669
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents

Delivery	GB-3	Installation and connection	GB-22
Package contents	GB-3	Moving and unpacking	GB-22
Check the delivery	GB-3	Installing the oven	GB-22
Controls and appliance parts	GB-4	Connecting the oven	GB-23
Safety	GB-5	Inserting the oven	GB-24
Intended use	GB-5	Pre-cleaning the oven	GB-24
Explanation of terms	GB-5	Troubleshooting table	GB-25
Safety notices	GB-5	Our Service Centre	GB-26
Operation	GB-9	Advice, order and complaint	GB-26
The right oven cookware	GB-9	Repairs and spare parts	GB-26
Proper oven handling	GB-9	Environmental protection	GB-27
Baking tray, dripping pan and oven rack	GB-9	Disposing of old electrical devices in an envi- ronmentally friendly manner	GB-27
Cleaning before use	GB-9	Packaging	GB-27
Flush switches	GB-10	Tips for saving energy	GB-27
Setting the clock	GB-10	Technical specifications	GB-28
Switching on the oven	GB-10		
Extraction hood	GB-11		
Pausing/ending operation	GB-12		
Switching off the oven	GB-12		
Special defrosting information	GB-12		
Special preparation information for yeast dough	GB-13		
Child safety	GB-14		
Oven lighting	GB-14		
Energy-saving mode	GB-14		
The timer	GB-15		
Timer	GB-16		
'Test reports' table	GB-17		
Cleaning the oven	GB-18		
Cleaning before use	GB-18		
Cleaning the housing surface	GB-18		
Cleaning the cooking compartment	GB-18		
Cleaning the baking tray guides	GB-19		
Cleaning the oven door	GB-19		
Removing the oven door from its hinges	GB-20		
Replacing the oven door on its hinges	GB-20		
Cleaning the glass panes	GB-20		
Replacing oven light bulbs	GB-21		



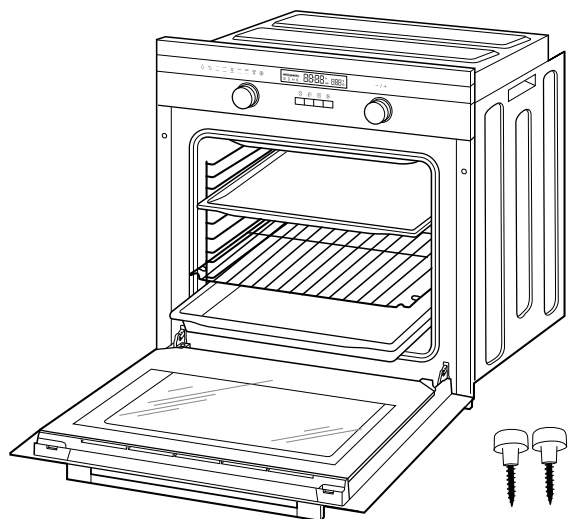
Information on how to install and connect the appliance can be found starting on page GB-22.



Before using the appliance, please 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



Check the delivery

1. Check that the delivery is complete.
2. Check whether the appliance was damaged during transit.
3. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department (see „Our Service Centre“ on page GB-26).

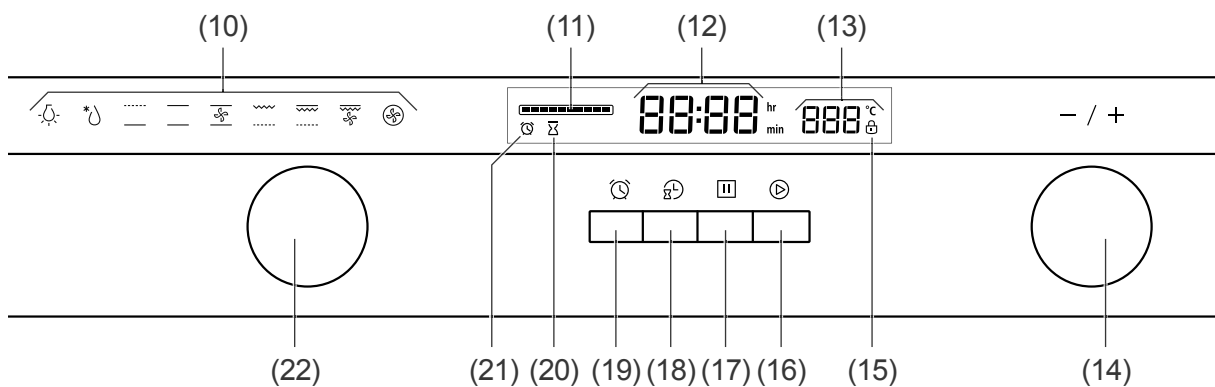
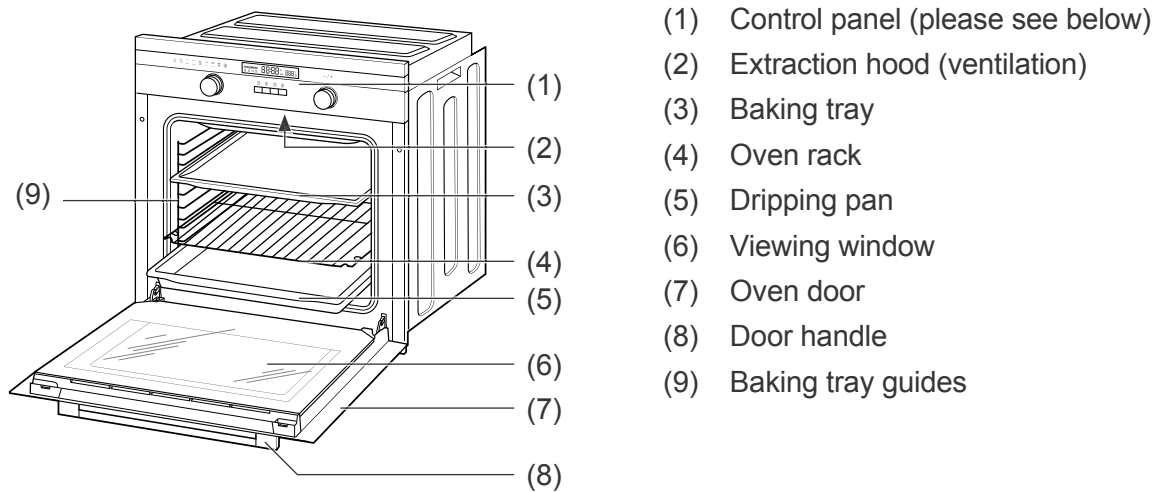
WARNING!

- Do not operate the built-in oven if you notice damage caused in transit!

Package contents

- Built-in oven with mains cord and earthed plug
- Dripping pan
- Oven rack
- Baking tray
- Mounting screws, 2×
- User manual
- ‘Baking, roasting and cooking’ brochure

Controls and appliance parts



- | | |
|--|---|
| (10) Operating display | (17) Button \square (Pause/End) |
| (11) Progress display | (18) Button \oplus (Display/Set Clock) |
| (12) Time indicator | (19) Button \odot (Timer/Egg Timer) |
| (13) Temperature indicator | (20) Symbol for time program $\bar{\Sigma}$ |
| (14) Rotary switch for changing settings | (21) Symbol for timer \odot |
| (15) Lock symbol (Child Safety) | (22) Function switch |
| (16) Button \odot (Start) | |

Safety

Intended use

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

The built-in oven should only be used when installed in a suitable kitchen unit.

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

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

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

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

The built-in oven is not suitable for heating a room.

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 and installation, etc.

Risks in handling household electrical appliances

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Do not operate the built-in oven if it exhibits visible damages. If you find transportation damage or other visible damage please inform our Customer Service immediately (see „Our Service Centre“ on page GB-26).
- The appliance corresponds to protection class 1 and may only be plugged into a socket with a properly installed protective conductor. Ensure that the voltage is correct when connecting it. You can find more detailed information about this on the nameplate. 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 dis-

connecting 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 its customer service or by a qualified specialist
 - Only use the built-in oven indoors. Never operate it in wet rooms or in the rain.
 - Do not operate the built-in oven with an external timer or separate telecontrol system.
 - Do not put any objects in or through the housing openings, and also make sure that children cannot insert any objects into them.
 - Never open the housing.
 - Never try to repair the defective or suspected defective built-in oven yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
-

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 built-in oven can be used by children aged eight years and above and by persons with reduced physical, sensory, or mental abilities, or who lack experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the dangers associated with its use.
 - Children must not be allowed to play with the appliance.
 - Cleaning and user maintenance may not be performed by children unless they are at least eight or more years of age and under adult supervision.
 - Children can become entangled in the packaging film when playing and suffocate. Ensure that the packaging film remains out of the reach of children.
 - Children may swallow small parts and suffocate. Ensure that children do not remove any small parts from the built-in oven or take them out of the accessories packaging and place them in their mouths.
 - Accessible parts may become hot during use. Keep small children away.
 - Make sure that children are not able to access the built-in oven unsupervised.
-

Risks associated with using ovens

Fire hazard!

- Always switch the built-in oven off completely after use!
- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- Do not cover baking or roasts with paper during cooking. Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not place food to be grilled too far back towards the heating element. It is particularly hot there. Fatty foods can catch fire.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven. If the appliance is switched on unintentionally such items may deform or ignite.
- Do not use the oven as a storage place.
- If you are cooking foods in oil, fat or with alcohol, do not leave the oven unattended. Food may ignite of its own accord.
 - **In case of an oven fire: Do not open the oven door!**
 - **Never extinguish burning oil or fat with water!**
- In the event of a fire, switch off the appliance immediately and disconnect the mains plug and/or unscrew the fuse. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service Centre (see „Our Service Centre“ on page GB-26).

- If the external cooling fan is broken, the appliance can quickly overheat, which can cause significant damage to the appliance and set fire to any other nearby flammable objects. In such an event, immediately switch off the appliance, open the oven door and stop using the oven!

CAUTION

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 oven!
- Never pour water directly into the hot oven. The steam can cause scalding and damage the enamel.
- Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.
- Never leave the oven unattended while grilling. Keep children away!
- Allow the oven to cool completely before cleaning.

Health hazard!

- Do not defrost meat, poultry and fish in the oven. Remove frozen goods from the freezer in good time and allow it to defrost whilst covered in the fridge. The fluid from the frozen food

must be able to properly drain, otherwise harmful microorganisms can form.

 NOTICE

Risk of damage!

- 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.
 - 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.
 - 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 built-in oven, it must be lifted as shown on the packaging.
 - Do not lift the oven **by the door** handle. The handle is not designed to carry the whole weight of the oven.
-

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, clay or cast iron.
- In particular, ovens with top and bottom heat require dishes and trays with good heat transfer, preferably metals which have been painted black as 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!

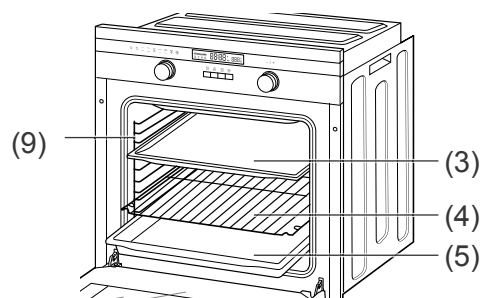
- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- If the external cooling fan is broken, switch off the oven and do not use it. Open the oven door and call our Service Centre (see „Our Service Centre“ on page GB-26).
- In case of an oven fire:
 - Switch off the circuit breakers/unscrew fuses
 - Do **not** open the oven door until the fire is extinguished
- **Never** extinguish burning oil or fat with water! To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service team (see „Our Service Centre“ on page GB-26).

! NOTICE

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

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

Baking tray, dripping pan and oven rack



There are baking tray guides (9) on the side walls of the baking compartment.

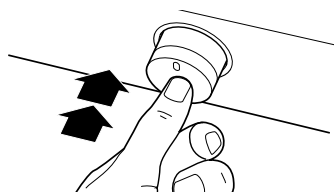
- Slide the baking tray (3), the oven rack (4) and the dripping pan (5) onto these rails.
- Only use the oven rack (4) together with the dripping pan (5) to catch dripping fat.
- Slide the oven rack with the top bracket to the rear.

Cleaning before use

The appliance should be cleaned before first use, for example to ensure that packaging remnants will not negatively affect the taste of food (see page GB-18).

Flush switches

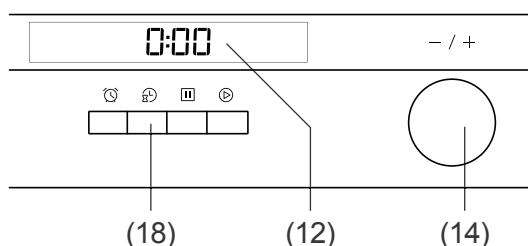
Push in the switches to protect against inadvertent operation.



- Lightly press on the switch to push it in/out.

Setting the clock

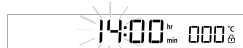
When using for the first time and after a power cut, you must set the clock otherwise the oven will not operate. The time "0:00" is displayed. The colon does not blink.



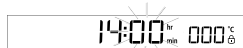
1. Press the button (18). The hour indicator of the clock blinks.



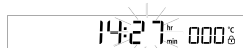
2. Set the hour(s) using the rotary switch (14).



3. Press the button (18). The minute indicator of the clock blinks.



4. Set the minute(s) using the rotary switch (14).

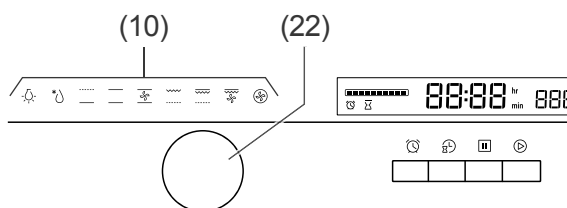


5. Press the button (18) again. The colon on the time indicator begins to blink. The time is set.

To learn how to use the timer, read from page GB-15.

The clock is hidden in energy-saving mode (see page GB-14). The clock still remains set.

Switching on the oven



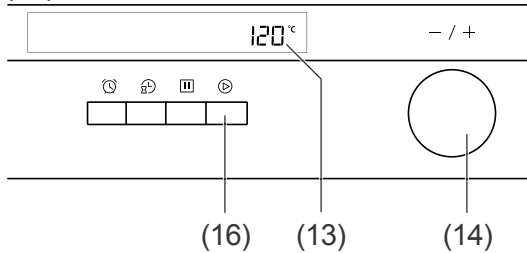
1. You can select the heating method using the function switch (22). The selected heating method is shown as a symbol on the operating display (10).

	Oven lighting
	Defrosting
	Bottom heat Temperature 60–120 °C
	Top and bottom heat Temperature 50–250 °C
	Convection (top and bottom heat with fan) Temperature 50–250 °C
	Grill Temperature 180–240 °C
	Intensive grill (grill with top heat) Temperature 180–240 °C
	Intensive grill with convection Temperature 180–240 °C
	Hot air (ring heater with fan) Temperature 50–240 °C

Further settings are possible with each heating method, which are explained in the following sections.

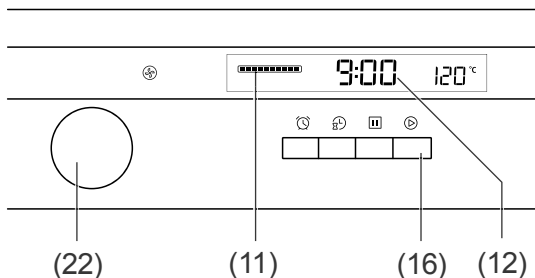
Further information and tips on the heating methods can be found in the enclosed brochure 'Baking, roasting and cooking'.

2. After selecting the heating method, set the desired oven temperature using the rotary switch (14). Temperature indicator (13) shows the set value.



3. Press the button (16). The oven lighting switches on and the oven starts to heat up. The temperature indicator (13) blinks until the set temperature is reached. You can change the set temperature at any time using the rotary switch (14). Then you must press the button (16) again to continue operation.

The time indicator (12) displays a cooking time of 9:00 hours.



4. To change the cooking time, rotate the function switch (22) and press the button (16) at the same time. The progress bar (11) shows the remaining cooking time as a percentage with eight bars. If only four bars are lit, half of the cooking time has elapsed.

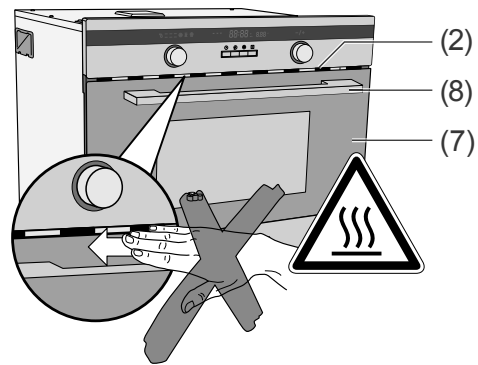
The built-in oven switches off automatically and emits five beeps once the cooking time has elapsed. The oven light goes out and the display shows the time.

Extraction hood

! WARNING

Risk of scalding!

Steam is generated through the build up of heat within the device when cooking dishes, and can cause scalding when coming into contact with the skin. This steam is discharged from the cooking compartment through the extraction hood (2) between control panel and oven door.



- Make sure that you do not come into contact with the hot steam coming out of the extraction hood (2) during operation.
- When opening the oven door (7) do not come into contact with the hot steam expelled from the cooking compartment.

! CAUTION!

Risk of burns!

Elements, sides, baking trays, etc. get very hot during operation. Accessible parts may become hot.

- Keep small children away.
- Avoid direct contact.
- Only touch oven door by the handle.


! CAUTION!

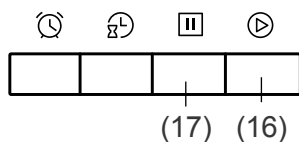
Fire hazard!




Flammable materials can catch fire during cooking.

- Never leave the oven unattended while grilling!
- 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.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the cooker unattended! Food may ignite of its own accord.
- Only use temperature sensors recommended for this oven.

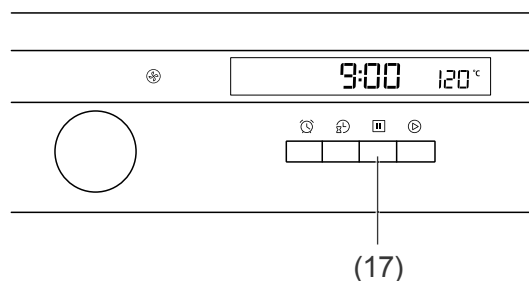
Pausing/ending operation


You can briefly pause or end the current operation in any heating method with the button  (17):



- Press the button  (17) once to pause operation: the heating is switched off, the coupling fan continues to run - depending on temperature. The displays for temperature and cooking time blink.
- Touch the button  (16) to continue operation.
- Touch the button  (17) twice to end the operation and switch the oven off.

Switching off the oven



- To switch off the oven, press the button  (17) twice. After switching off, the oven lighting goes off and the time is displayed.

Special defrosting information

! WARNING

Health hazard!

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

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

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

i In order to make more room in the cooking compartment, you can remove the baking tray guides and defrost the frozen food container directly on the bottom of the oven (see page GB-19).

Special preparation information for yeast dough


1. If the baking dish does not fit in the cooking compartment, you can remove the baking tray guides to increase the cooking compartment volume (see page GB-19).
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.

! NOTICE

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




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

Child safety

If the child safety is activated, the lock symbol  (15) lights up on the display. All buttons and the rotary switch are non-operational.

Notice: The child safety can also be activated during operation.

Activating/deactivating child safety

- To activate and deactivate the child safety, press and hold the buttons  (16) and  (17) simultaneously for approx. 3 seconds.
A beep will sound and the lock symbol  (15) appears on and/or disappears from the display.




Oven lighting

! NOTICE

Use the oven light solely for oven lighting; it is not suitable for room lighting.

The oven lighting switches on automatically when the appliance is in operation.

To switch on the oven lighting (e.g. for cleaning):

1. Select the light symbol  using the function switch (22).
 2. Press button  (16).
- To switch off the oven lighting, press the button  (17) twice.


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

Energy-saving mode


If energy-saving mode is activated, the oven switches to standby after approx. 10 minutes of inactivity.

The display disappears, but the time setting remains.



Activating energy-saving mode

- Hold the button  (16) until you hear a beep and the display goes out. The oven is now in standby mode and uses less energy.

Switching to normal mode from standby mode

- Touch the button  (17) briefly. A beep sounds and the time reappears on the display. You can now use the oven normally again.

Deactivating energy-saving mode

- First touch the button  (17) to switch the oven to normal mode.
- Now hold the button  (17) until you hear a beep. The energy-saving mode is now deactivated.

The timer

You can also use the oven clock as a timer to switch the oven on and off.

WARNING

Fire hazard!

There is an increased risk of fire with the timer.

Please ensure that you always observe the following when using the timer:

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

Observe the following points when using the timer:

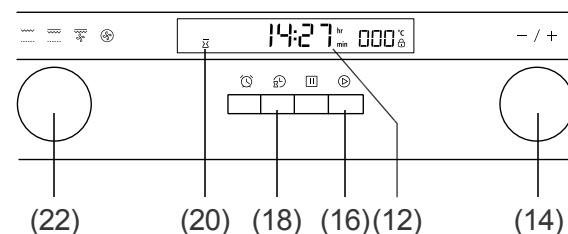
- You can pre-programme up to 23 hours and 59 minutes in advance. The cooking time can be set between 1 minute and 9 hours.
- The timer does not work with the defrost function.
- A power failure will delete all settings.


Example of timer operation

- Your food should be ready at 18:30.
- It should be cooked at 180 °C with top and bottom heat.
- The cooking time should be 40 minutes.


Proceed as follows:

1. Switch off the oven if you have not already done so.
2. Place your food in the oven and close the cooking chamber door.




3. Enter the time when your food should be ready:
4. To do this, press the button  (18) and set the hour(s) using the rotary switch (14) (in this example: 18).




5. Press the button  (18) again and set the minute(s) using the rotary switch (14) (in this example: 30).



6. Set the desired heating method using the function switch (22) (in this example: Top and bottom heat). The time program symbol  (20) illuminates.




7. Press the button  (16) and then set the desired temperature using the rotary switch (14) (in this example: 180 °C).




8. Set the desired cooking time with the function switch (22) (in this example: 40 minutes).





9. Press the button  (16).

The oven will now switch on at 17:50 and cook your food at the set values. After 40 minutes the oven will switch off again at the pre-set switch-off time (18:30).


5 beeps will sound after switching off, which you can disable by touching the button  (17).





Interrupting/ending timer mode

- Press the button  (17) twice to delete the selected settings. The symbol for the time program  (20) disappears and the timer mode is cancelled.



Timer

Your timer is also equipped with a countdown function. You set a specific period, just as you would with an egg timer. Once the period has expired, a tone sounds. You can set a duration of one minute up to 09:59 hours.

 Please note that the countdown timer does not switch the oven on or off. You can also use the countdown timer when the oven is not switched on.

1. Press the button  (19). The hour(s) blinks on the display (12).
2. Set the desired hours using the rotary switch (14).
3. Press the button  (19). The minute(s) blinks on the display.
4. Set the minutes using the rotary switch.
5. Press the button  (16) to start. All oven functions are now locked and the time indicator counts down the pre-set time. 10 beeps will sound after the set time has elapsed, which you can disable by touching the button  (17).

Interrupting/ending countdown

- Press the button  (17) twice to delete the selected settings. The symbol for the countdown timer  (21) disappears.

'Test reports' table

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

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

Also take into account a preheating time of 5–15 minutes for all cooking instructions.

¹⁾Shelf level calculated from below

²⁾ 1. and 2. 1 and 2

Cleaning the oven

CAUTION!

Risk of burns!

- Let the oven cool down completely before you clean it.
- Never pour water directly into the hot oven. The steam produced can cause scalding and damage to the enamel.
- Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.

NOTICE

Risk of damage!

- 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 before use

The oven must be pre-cleaned to remove all grease and oil residues from the manufacturing process, as well as tough dust deposits leftover from storage and transportation. This helps protect your health and ensures delicious dishes.

1. Operate the oven with dripping pan, oven rack and baking tray for 60 minutes at 250 °C.
2. Let the oven cool down completely afterwards.
3. Clean the cooking compartment of the oven, as well as the dripping pan (5), oven racks (4) and baking trays (3) with a little clean water and then wipe everything dry.

Cleaning the housing surface

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

Cleaning the cooking compartment

- When cleaning, switch on the oven light only using the function switch (see „Oven lighting“ on page GB-13).
- Clean the cooking compartment and baking tray guides after every use if possible, and rinse with warm clean water.
- Clean the door seal in the same way, but be very careful as it is only attached in certain places, and is otherwise loose.

Steam cleaning

This 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.

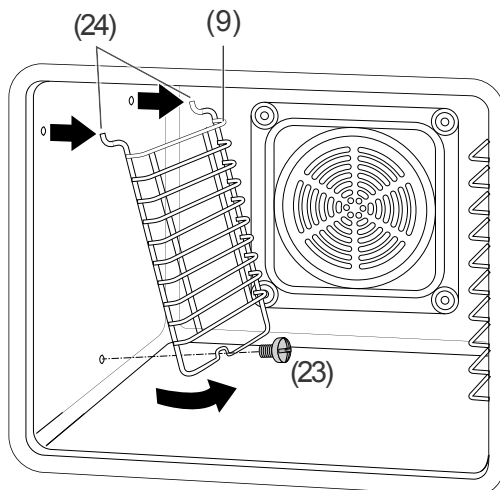
1. Remove the oven rack (4) and the baking tray (3).
2. Slide the dripping pan (5) into the lowest rack level and pour about 0.5 litres of water into it.
3. Set the function switch (22) to top and bottom heat
4. Set the temperature to 100 °C using the rotary switch (14).
5. After 30 minutes of operation, switch the oven off again and allow everything to cool down so that the oven walls are only lukewarm.
6. Use potholders or something similar to remove the dripping pan from the oven and pour away 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

You can remove the baking tray guides (9) in order to thoroughly clean the cooking compartment.

Removing and cleaning baking tray guides

1. Remove the baking tray (3), the oven rack (4) and the dripping pan (5) from the oven.
2. Turn the screw (23) underneath the baking tray guides (9).



3. Fold up the baking tray guides (9) from below, and carefully pull the curved brackets (24) upwards from the wall.
4. In this way, you can also remove the second baking tray guide (9).
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 (9) using the curved brackets (24) into the holes in the wall and fold it down against the wall.
2. Then attach the baking tray guides using the screw (23).

Then you can use the baking tray guides (9) again as usual and insert the baking tray (3), the oven rack (4) and the dripping pan (5).

Cleaning the oven door

! NOTICE

Risk of breakage and injury!

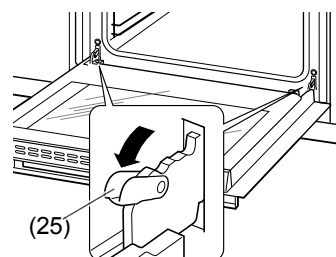
Dropping the oven door poses a risk of breakage and injury, because it comprises three panes of heavy glass. You can cut yourself on the shards.

- Do not allow the oven door or individual glass panels to fall down.
- 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 to use in that case. Instead, contact our Service Centre (see page GB-26).
- If a glass panel is broken, keep children at a distance and carefully get rid of all shards of glass.

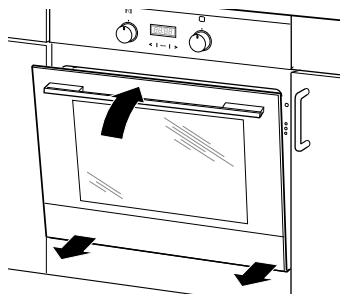
Removing the oven door from its hinges

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

1. Open the oven door completely.
2. Fold the clips (25) 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 oven door forward out of its hinges.

Replacing the oven door on its hinges

! NOTICE

Risk of breakage and injury!

If the oven door is inserted incorrectly, there is a risk of breakage and injury while opening because the glass panes can tilt and shatter.

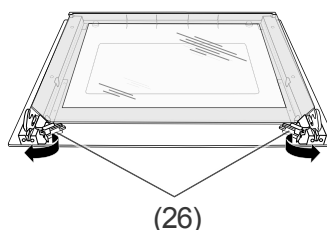
- When replacing the oven door, ensure that it sits correctly and straight.

1. Hold the oven door at an angle using both hands.
2. Hook the hinges into the holes in the side panels. The oven door must be aligned square with the oven.
3. Fully open the oven door carefully. If the oven door jams, check the correct position (see Step 2).
4. Fold the clips (d) on both sides all the way back again.
5. Close the oven door carefully. The oven 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 oven door is not hung properly.
6. Correct the position of the hinges and clips, if necessary, until the oven door opens and closes smoothly again.

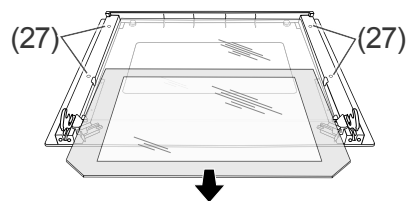
Cleaning the glass panes

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

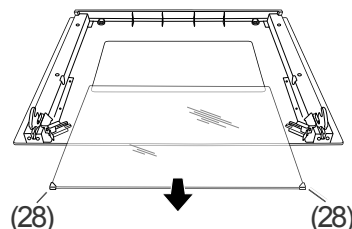
1. Remove the oven door (see „Removing the oven door from its hinges“ on page GB-19), and place the door on a soft surface (towel, etc.).
2. Open both latches (26) below the oven door.



The upper pane is supported in the door frame by four small rubber pads (27). Store the rubber pads in a safe place.



3. Carefully remove the upper pane from the mount and place it down gently.
4. Remove the lower pane and place it down gently. There are 2 small rubber holders (28) on the bottom corners of this pane. Store the rubber holders in a safe place.



5. Clean all panes with warm, fresh water.
6. Dry the panes thoroughly.
7. Slide the lower pane into the middle position of the holder above the door handle.

8. Make sure that both rubber holders (28) are positioned correctly.
9. Slide the upper pane back into the holder above the door handle. Make sure that the rubber pads (27) are positioned correctly.
10. Press both latches (26) shut. They latch into place with a clear "click".
11. Replace the oven door (see „Replacing the oven door on its hinges“ on page GB-20).

Replacing oven light bulbs

For oven lighting, you need heat-resistant oven lighting: 250 V~, 2 A, 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.

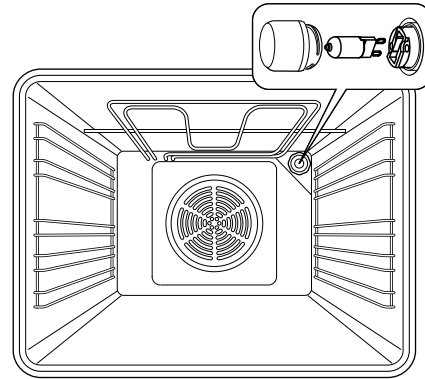
- Before replacing the oven bulb, be sure to switch off the circuit breaker or unscrew fuses.

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.
7. Set the clock.

Installation and connection

WARNING

Risk of injury!

- The appliance 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 appliance may shorten its service life.

- Ensure sufficient ventilation. Do not cover the vents, for example with oven mitts or cookery books!
- When installing the appliance, follow the dimension specifications for ventilation.

CAUTION

Risk of damage!

Improper handling of the appliance may result in damage.

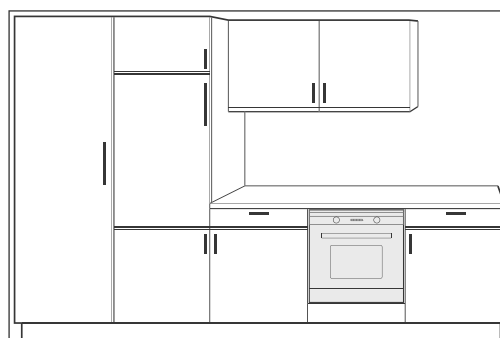
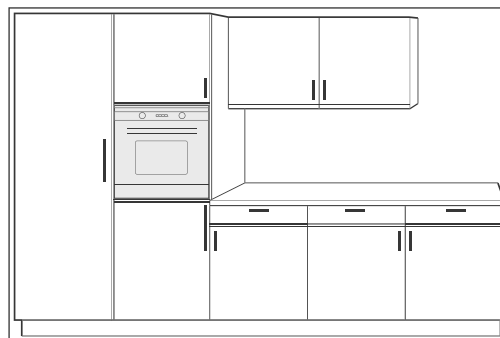
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.

Moving and unpacking

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

Installing the oven

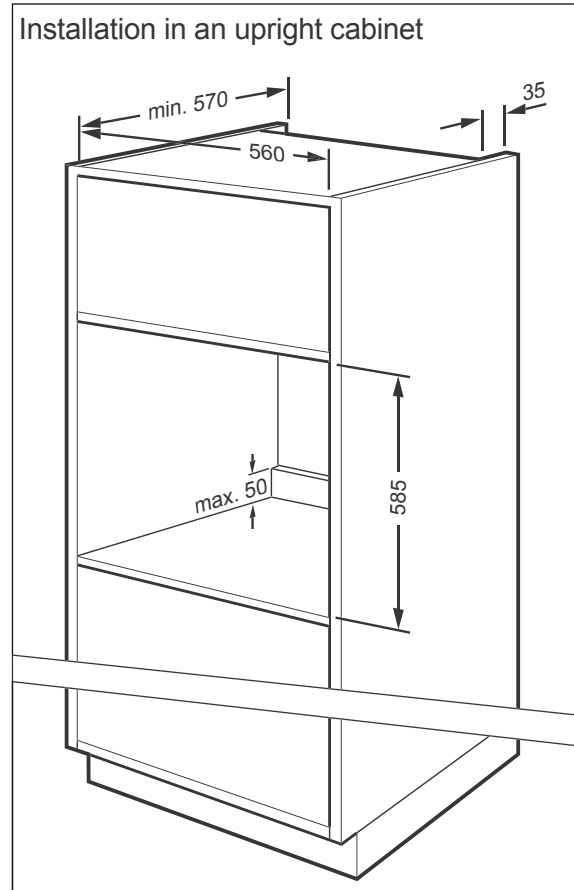
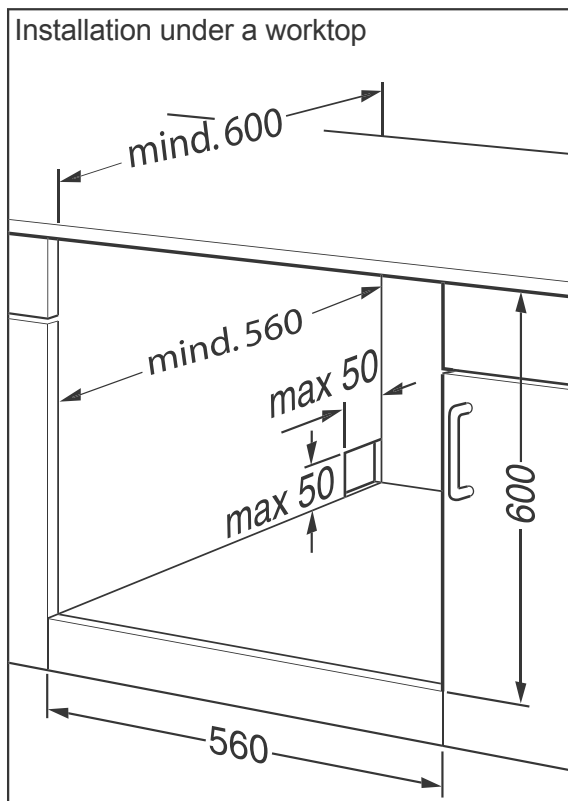
The oven is designed for installation in standard kitchen units. It can be installed at eye-level and underneath the worktop.



The following conditions must be observed:

- Do not install the oven directly next to a refrigerator or freezer. This will increase its energy consumption unnecessarily due to heat emission.
- The best place is next to the sink. You have an additional work surface and dirty dishes can be washed immediately.
- Before installation, check whether the appliance dimensions are compatible with your furniture dimensions.
- 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

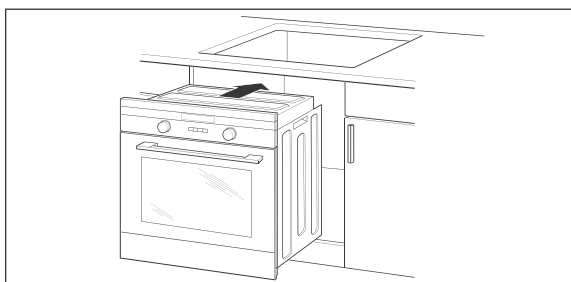
Risk of electric shock!
Incorrect installation/dismantling can cause electric shock.

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

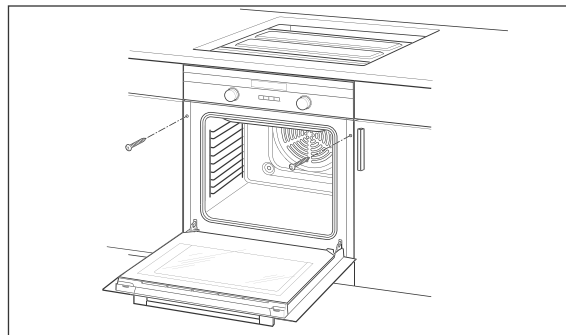
NOTICE

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 (see „Operation“ on page GB-9).

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

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

 **WARNING**

Risk of electric shock in case of improper repair!

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

Problem	Possible solutions/tips
Oven not working, blank display.	The power supply has been interrupted. Check the socket and the fuse for cooker/oven at the fuse box. In case of doubt, connect our Service Centre (see „Our Service Centre“ on page GB-26).
Oven cannot be switched on.	<p>When the lock symbol  (15) is shown on the display, the child safety is activated and all functions are locked (see „Child safety“ on page GB-13).</p> <p>If the clock is not set, the oven cannot be switched on (see „Setting the clock“ on page GB-10).</p>
Oven cannot be operated and the symbol  (20) or the symbol  (21) is shown on the display.	The timer is active (see page GB-15). Thus all functions are locked. To reset the timer, press the button  (17) twice.
Oven light defective.	Replace the defective bulb for the oven light (see „Delivery“ on page GB-3). Notice: Defective bulbs 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 cooling fan is defective.</p> <p> CAUTION!</p> <p>Risk of burns!</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ In such an event, immediately open the oven door, switch off the appliance, and stop using the cooker! Contact our Service Centre (see „Our Service Centre“ on page GB-26).
External cooling fan keeps running.	No defect. The external cooling will run for a while and then shut off automatically.

Our Service Centre

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

Name of appliance	Model	Article number
<i>hanseatic</i> built-in oven with timer	N5M90E2-E11G400	263669

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	N5M90E2-E11G400
Article number	263669
Energy efficiency index EEI _{cavity} ²⁾	106.0
Energy efficiency class of the oven ^{1) 2)}	A
Energy consumption for heating method ²⁾	0.99 kWh conventional heating 0.89 kWh convection
Number of cooking compartments	1
Heat sources	Electrical hob
Net oven volume ²⁾	V = 70 l
Weight	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
Oven power consumption	max. 3 kW
Top heat / bottom heat	0.95 kW / approx. 1.1 kW
Grill	2.0 kW
Convection	approx. 2.1 kW
Hot air	approx. 2.1 kW
Maximum temperature	250 °C
Lighting	250 V~, 2 A, 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.