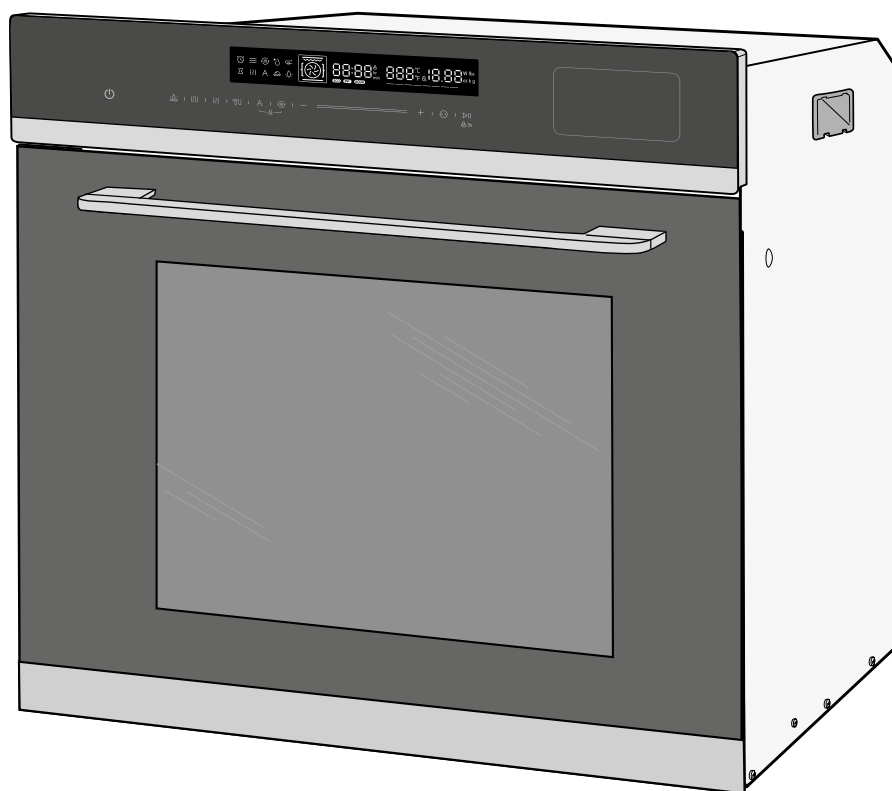




HBO7212SA1

**hanseatic**



**Gebrauchsanleitung**

**Einbau-Backofen**

Anleitung/Version:  
2101-01190/20221212  
Bestell-Nr.: 67684342  
Nachdruck, auch  
auszugsweise, nicht  
gestattet!

# Inhaltsverzeichnis

Begriffs- und Symbolerklärung . . . . .	DE-3	Trocknungsfunktion . . . . .	DE-20
Begriffserklärung . . . . .	DE-3	Energiesparfunktion . . . . .	DE-20
Symbolerklärung . . . . .	DE-3	Wassertank befüllen . . . . .	DE-20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . . . .	DE-4	Entkalkungsfunktion . . . . .	DE-21
Sicherheitshinweise . . . . .	DE-5	Backofen reinigen und warten . . . . .	DE-22
Risiken für Kinder und bestimmte		Gehäuseoberflächen reinigen . . . . .	DE-22
Personengruppen . . . . .	DE-5	Garraum reinigen . . . . .	DE-22
Elektrische Sicherheit . . . . .	DE-6	Backblechträger reinigen . . . . .	DE-22
Sicherheit im Umgang mit hit-		Backofentür reinigen . . . . .	DE-23
zeerzeugenden Geräten . . . . .	DE-7	Garraumleuchtmittel . . . . .	DE-25
Lebensmittel schützen . . . . .	DE-7	Transportieren und Lieferung	
Sicherer Umgang mit Backöfen . . . . .	DE-8	kontrollieren . . . . .	DE-26
Spezielle Risiken beim Grillen . . . . .	DE-10	Transportieren und Auspacken . . . . .	DE-26
Spezielle Risiken bei Geräten mit		Lieferung kontrollieren . . . . .	DE-26
Kühlgebläse . . . . .	DE-10	Einbauen, anschließen und in	
Geräteteile und Bedienelemente . . . . .	DE-11	Betrieb nehmen . . . . .	DE-27
Backofen bedienen . . . . .	DE-12	Einbauvoraussetzungen . . . . .	DE-27
Voraussetzungen für den		Elektrischer Anschluss . . . . .	DE-27
sicheren Umgang . . . . .	DE-12	Einbau unter einer Arbeitsplatte . . . . .	DE-28
Backofen richtig behandeln . . . . .	DE-12	Einbau in einen Hochschrank . . . . .	DE-28
Das richtige Backofen-Geschirr . . . . .	DE-12	Backofen einsetzen . . . . .	DE-29
Tipps zum Energiesparen . . . . .	DE-12	Grundreinigung . . . . .	DE-29
Gitterrost, Backblech und		Teleskopauszüge anbringen . . . . .	DE-30
Fettpfanne . . . . .	DE-13	Problembehandlung . . . . .	DE-31
Außenkühlgebläse und		Service . . . . .	DE-32
Wrasenabzug . . . . .	DE-13	Abfallvermeidung, Rücknahme und	
Signaltöne . . . . .	DE-13	Entsorgung . . . . .	DE-33
Die Uhrzeit einstellen . . . . .	DE-14	Abfallvermeidung . . . . .	DE-33
Backofen ein-/ausschalten . . . . .	DE-14	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme . . . . .	DE-33
Funktion wählen . . . . .	DE-14	Entsorgung . . . . .	DE-33
Temperatur einstellen . . . . .	DE-17	Verpackung . . . . .	DE-34
Backofenbetrieb starten,		Produkt-Tabellen und Technische	
unterbrechen und beenden . . . . .	DE-17	Daten . . . . .	DE-35
Schnelles Vorheizen . . . . .	DE-17	Prüfgerichte . . . . .	DE-35
Gardauer einstellen . . . . .	DE-18	Produktdatenblatt gemäß	
Backfunktion . . . . .	DE-18	VO (EU) Nr. 65/2014 . . . . .	DE-36
Dampffunktion . . . . .	DE-18	Produktinformation gemäß	
Backfunktion mit Dampfzufuhr . . . . .	DE-18	VO (EU) Nr. 66/2014 . . . . .	DE-37
Automatikfunktion . . . . .	DE-19	Technische Daten . . . . .	DE-38
Sicherungsverriegelung/			
Kindersicherung . . . . .	DE-19		
Garraumbeleuchtung . . . . .	DE-20		

## Begriffs- und Symbolerklärung



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 Gebrauchsanleitung 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.

### 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.

### Symbolerklärung



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.



Heiße Oberfläche

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

---

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder sogar Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Das Gerät ist zum Backen, Braten, Grillen, Auftauen und Warmhalten von Speisen bestimmt.

Zum Auftauen von Gefriergut ist das Gerät nicht geeignet.

Zum Auftauen von rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch sollte das Gerät nicht verwendet werden.

Das Gerät muss vor der Benutzung ordnungsgemäß in eine Küchenzeile verbaut werden. Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber verarbeitet sein (100 °C). Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.

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

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

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

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

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

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

## Sicherheitshinweise

---

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

### Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

#### WARNUNG

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

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

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

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

#### VORSICHT

**Verletzungsgefahr!**

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

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

## Elektrische Sicherheit

### WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nur anschließen, wenn die Netzspannung der Steckdose mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
  - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
  - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
  - ungewohnte Geräusche erzeugt.In einem solchen Fall Netzstecker aus der Steckdose ziehen und unseren Service kontaktieren.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
- Falls der Netzstecker nach dem Einbau bzw. der Aufstellung nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe Kapitel „Service“).

- Netzanschlussleitung/Netzstecker:
  - Netzanschlussleitung so verlegen, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
  - Netzanschlussleitung nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
  - Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern.
  - Netzanschlussleitung und Netzstecker von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
  - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem bestimmt.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Niemals versuchen, das defekte oder vermeintlich defekte Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Niemals das Gehäuse öffnen.

## Sicherheit im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

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

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

#### Brandgefahr!

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

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

Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.

- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen.

## Lebensmittel schützen

### VORSICHT

#### Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

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

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

## Sicherer Umgang mit Backöfen

### WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

Das Berühren von unter Spannung stehenden Teilen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Abdeckungen von der Innenraumbeleuchtung nicht entfernen.
- Nicht versuchen, die Innenraumbeleuchtung auszutauschen.

### VORSICHT

#### Gesundheitsgefahr!

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

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

#### Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Gargut und Zubehör verbrennen.

- Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden.
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben. Darauf achten, dass die Türdichtung fest sitzt und die Backofentür dicht schließt.
- Beim Öffnen der Backofentür neben den Backofen stellen und größtmöglichen Abstand halten.
- Den Backofen vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.

- Wasser nie direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.

- Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

#### Brandgefahr!

Mangelnde Luftzirkulation kann zu Überhitzung führen.

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

Gegenstände im Backofen und in der Nähe des eingeschalteten Backofens können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen.

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



Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen.

**! HINWEIS**

**Beschädigungsgefahr!**

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

- Bleche oder Aluminiumfolie nicht direkt auf dem Garraumboden platzieren. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.
  - Beim Einkochen nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen, dass sie sich nicht berühren. Die Gläser können sonst platzen.
  - Soll der Backofen mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
  - Den Backofen nicht am Türgriff anheben. Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Backofens zu tragen.
  - Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen.
  - Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen achten. Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
  - Die Türdichtungen sind empfindlich gegen Öl und Fett – das Gummi wird dadurch porös und spröde.
- Türdichtungen nicht abnehmen.
  - Keine scharfen, abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerstören können.
  - Zum Reinigen des Garraums keine Stahlschwämme, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
  - Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.

## Spezielle Risiken beim Grillen

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

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

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

#### Brandgefahr!

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

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

## Spezielle Risiken bei Geräten mit Kühlgebläse

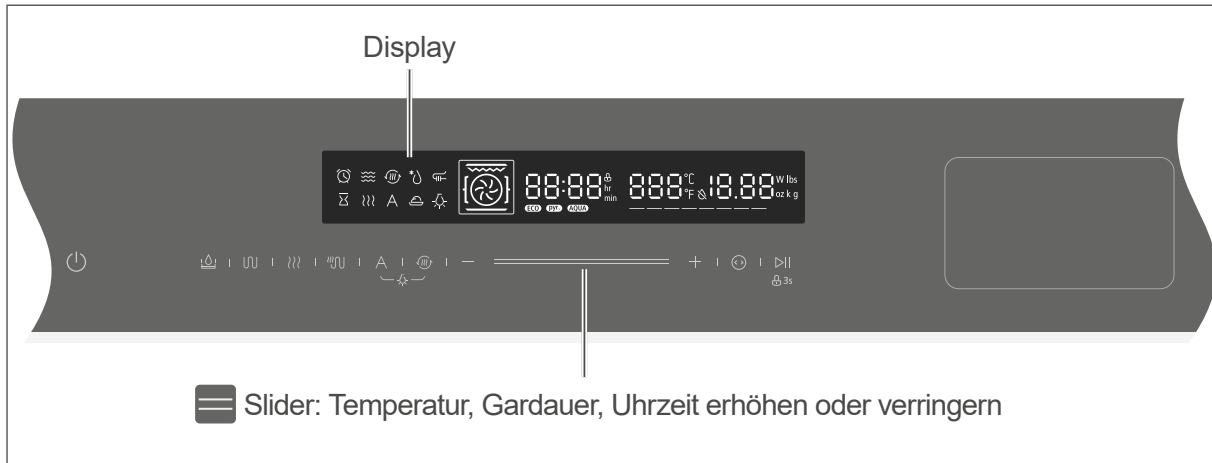
### VORSICHT

#### Brandgefahr!

Ein defektes Kühlgebläse kann brennbare angrenzende Gegenstände in Brand setzen.

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

## Geräteteile und Bedienelemente



 Abbrechen

 Wasserbox öffnen

 Backfunktion

 Dampffunktion


 Backfunktion mit Dampfzufuhr

 Automatikfunktion

 Schnelles Vorheizen

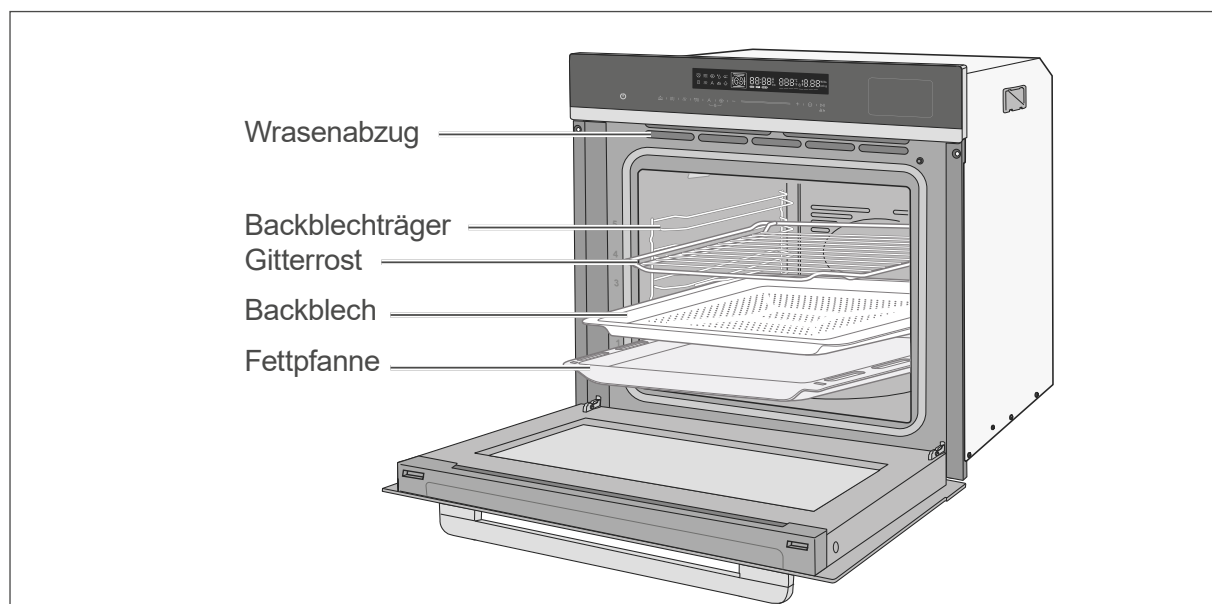
 Innenbeleuchtung ein-/ausschalten

 Temperatur, Gardauer, Uhrzeit verringern

 Temperatur, Gardauer, Uhrzeit erhöhen

 Uhrzeit einstellen, Bestätigung

 Start/Pause, Kindersicherung



## Backofen bedienen

### Voraussetzungen für den sicheren Umgang

- Sie haben das Kapitel „Sicherheit“ am Anfang dieser Gebrauchsanleitung gelesen.
- Das Gerät ist so auf- bzw. eingebaut und angeschlossen, wie in den entsprechenden Kapiteln dieser Gebrauchsanleitung weiter hinten beschrieben.

### Backofen richtig behandeln

#### VORSICHT

#### Brandgefahr!

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

- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- 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.

#### HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr!

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

- Bleche oder Aluminiumfolie nie direkt auf den Garraumboden stellen.

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

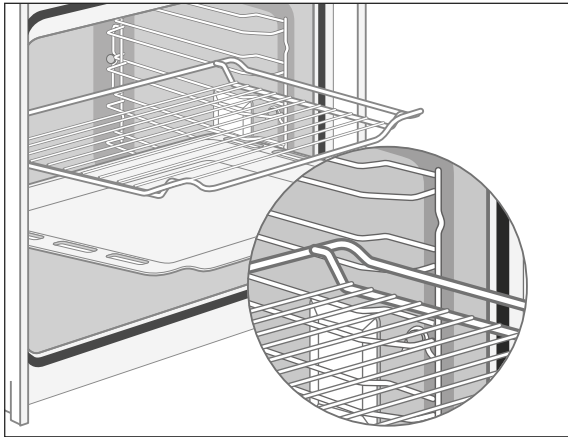
### Das richtige Backofen-Geschirr

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

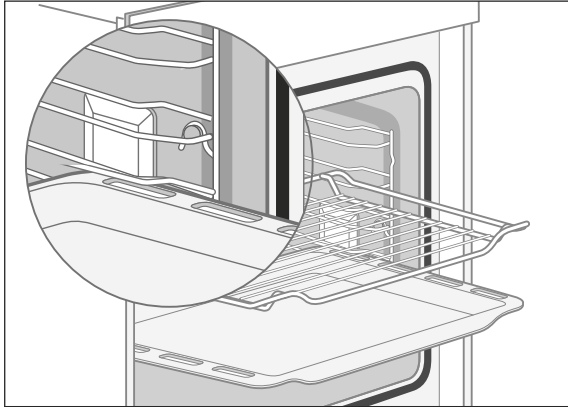
### Tipps zum Energiesparen

- 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.

## Gitterrost, Backblech und Fettpfanne

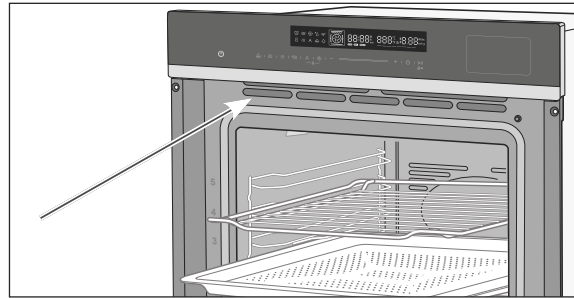


Der Gitterrost muss auf den Backblechträger geschoben werden, wie in der Abbildung gezeigt. So kann verhindert werden, dass Gargut an die Backofenwand gerät.



Das mitgelieferte Backblech und die tiefere Fettpfanne haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen. Backblech und Fettpfanne müssen auf den Backblechträger geschoben werden, wie in der Abbildung gezeigt. So haben sie festen Halt und stoßen nicht an die Backofentür.

## Außenkühlgebläse und Wrasenabzug



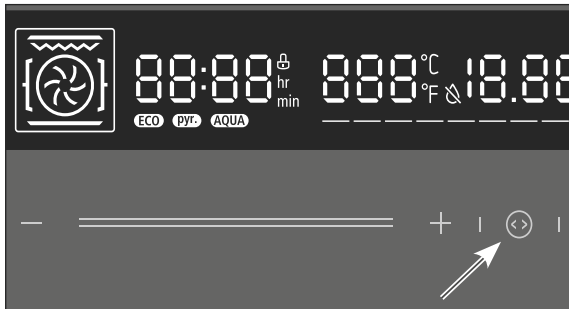
Das Außenkühlgebläse kühlt die Backofendämpfe und Grillschwaden, die durch den Wrasenabzug aus dem Backofen treten, und verhindert so, dass angrenzende Möbel zu heiß werden.








## Signaltöne

Bei Berührung eines Sensors ertönt ein Signal. So wissen Sie, dass der Backofen Ihre Anweisung verstanden hat.

## Die Uhrzeit einstellen







Bei Erstinbetriebnahme und nach einem längeren Stromausfall müssen Sie die Uhr stellen. Das Display zeigt 00:00. Die Uhrzeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.




1. Halten Sie den Sensor  ca. 3 Sekunden lang gedrückt.  
Im Display blinken die beiden Nullen für die Stundenanzeige.
  2. Tippen Sie auf den Sensor  oder streichen Sie über den Slider , um die Stundenzahl einzustellen.
  3. Um zur Minutenanzeige zu wechseln, tippen Sie auf den Sensor .
  4. Tippen Sie auf den Sensor  oder streichen Sie über den Slider , um die Minutenzahl einzustellen.
  5. Um die Uhrzeit zu speichern, tippen Sie auf den Sensor .
- Der Doppelpunkt zwischen Stunde und Minute blinkt.

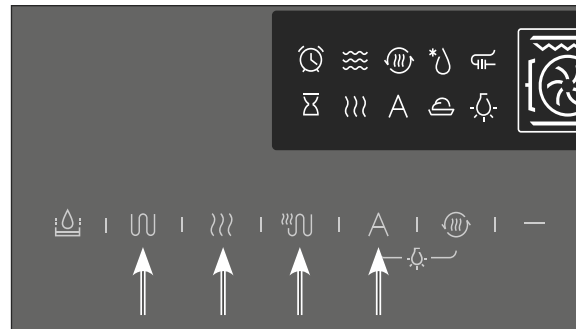
## Backofen ein-/ausschalten

Sobald die Energieversorgung hergestellt ist, befindet sich der Backofen im Stand-by-Modus. Um den Backofen





- einzuschalten, tippen Sie auf einen der Sensoren , , ,  oder .
- in Stand-by zu schalten, tippen Sie auf den Sensor .
- auszuschalten, müssen Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen oder die betreffenden Stromkreise ausschalten.

 Wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird, wird der Betrieb unterbrochen.

## Funktion wählen

















„Funktion“ meint die Art der Beheizung. Ihr Gerät ist mit folgenden Funktionen ausgestattet:






-  Backfunktion
-  Dampffunktion
-  Backfunktion mit Dampzufuhr
-  Automatikfunktion












Weitere Informationen zu einzelnen Funktionen finden Sie

- in den Tabellen auf der nächsten Seite,
- in der beiliegenden Broschüre „Backen - Braten - Garen“.

- Tippen Sie auf einen der Sensoren , , , .
- Das Display zeigt die Funktion an.

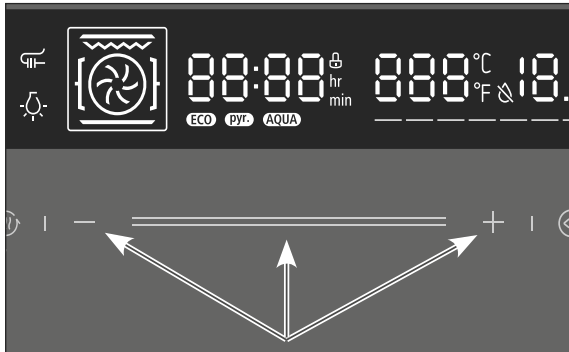
 Backfunktionen		
Symbol	Bedeutung	Temperatur
	Ober- und Unterhitze: Konventionelle Beheizungsart ohne Gebläse. Die Hitze kommt je nach Einschubhöhe stärker von unten oder von oben. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	30–250 °C
	Heißluft (mit Ringkörper): Die Hitze wird durch den Ringheizkörper erzeugt, der um den Ventilator an der Rückwand des Garraums angeordnet ist. Durch den Ventilator wird die Hitze gleichmäßig im Backraum verteilt. Die Auswahl des Backgeschirrs hat beim Backen mit Heißluft keine große Bedeutung. Der Kuchen gelingt in hellen sowie dunklen Backformen. Diese Funktion können Sie auch zum Dörren von Lebensmitteln nutzen.	50–250 °C
	Intensivgrill mit Ventilator: Beim Grillen mit Gebläse ist der Grilleffekt nicht so intensiv wie beim Infrarotgrillen. Dafür können Sie größere und dickere Fleischstücke und auch Fisch grillen. Das Grillgut muss nicht gewendet werden. Bei 50 °C lässt sich diese Funktion zum Wärmen von Geschirr nutzen.	50–250 °C
	Ober- und Unterhitze mit Umluft: Die Hitze wird sowohl unten als auch oben erzeugt. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig. Gut geeignet zum Backen und zur Zubereitung von Kurzgebratenem.	50–250 °C
	Infrarotgrill: Fleisch, Geflügel und Fisch werden durchs Grillen schnell braun, bekommen eine gute Kruste und trocknen nicht aus. Die Kruste ist leicht verdaulich und auch für Schonkost geeignet. Flache Fleisch- und Fischstücke, Spieße, Würstchen sowie wasserreiche Gemüsesorten (wie Tomaten und Zwiebeln) eignen sich besonders gut zum Grillen.	150–250 °C
	Unterhitze: Die Hitze wird nur unten erzeugt. Das Gebläse ist ausgeschaltet. Gut geeignet, um dunkle und krosse Böden zu erhalten.	30–200 °C
	Hefeteig: Das Spezial-Programm für das Ansetzen von Hefe- und von Sauerteig sowie das Herstellen von Joghurt.	30–45 °C
	Trocknungsfunktion: Wird zum Trocknen des Innenraums verwendet, um Bakterien abzutöten.	-
	Energiesparmodus: Diese optimierte Heizart spart Energie bei der Zubereitung der Speisen. Die Garraumbeleuchtung ist ausgeschaltet.	140–240 °C

Backfunktionen mit Dampfzufuhr		
Symbol	Bedeutung	Temperatur
	Ober- und Unterhitze: Konventionelle Beheizungsart ohne Gebläse. Die Hitze kommt je nach Einschubhöhe stärker von unten oder von oben. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.	160–230 °C
	Heißluft (mit Ringkörper): Die Hitze wird durch den Ringheizkörper erzeugt, der um den Ventilator an der Rückwand des Garraums angeordnet ist. Durch den Ventilator wird die Hitze gleichmäßig im Backraum verteilt. Die Auswahl des Backgeschirrs hat beim Backen mit Heißluft keine große Bedeutung. Der Kuchen gelingt in hellen sowie dunklen Backformen. Diese Funktion können Sie auch zum Dörren von Lebensmitteln nutzen.	160–250 °C
	Ober- und Unterhitze mit Umluft: Die Hitze wird sowohl unten als auch oben erzeugt. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig. Gut geeignet zum Backen und zur Zubereitung von Kurzgebratenem.	160–230 °C
	Unterhitze: Die Hitze wird nur unten erzeugt. Das Gebläse ist ausgeschaltet. Gut geeignet, um dunkle und krosse Böden zu erhalten.	160–200 °C
	Infrarotgrill: Fleisch, Geflügel und Fisch werden durchs Grillen schnell braun, bekommen eine gute Kruste und trocknen nicht aus. Die Kruste ist leicht verdaulich und auch für Schonkost geeignet. Flache Fleisch- und Fischstücke, Spieße, Würstchen sowie wasserreiche Gemüsesorten (wie Tomaten und Zwiebeln) eignen sich besonders gut zum Grillen.	160–235 °C





Automatikfunktionen					
Anzeige	Gericht	Funktion	Temperatur	Zeit	Vorheizen
01	Kohl		100 °C	12 Min	nein
02	Kartoffeln		100 °C	45 Min	nein
03	Gemüse		100 °C	11 Min	nein
04	gefrorenes Gemüse		100 °C	20 Min	nein
05	Fischfilet		100 °C	24 Min	nein
06	Schweinesteak		100 °C	13 Min	nein
07	Würstchen		100 °C	14 Min	nein
08	gefrorener Fisch		100 °C	24 Min	nein
09	Reis		100 °C	40 Min	nein
10	gebratener Fisch		230 °C	10 Min	ja
11	Vollkornbrot		180 °C	45 Min	nein
d E5	Entkalken		-	15 Min	-



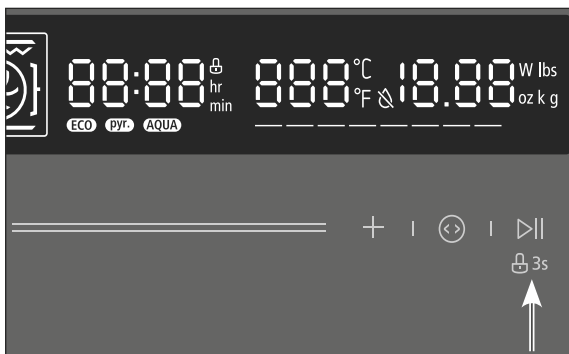
## Temperatur einstellen






Sie können die Temperatur vor und während des Garens ändern.

1. Tippen Sie auf den Sensor .  
Die Temperaturanzeige blinkt.
2. Um die Temperatur zu ändern, stehen Ihnen zwei Möglichkeiten zur Verfügung.
  - Tippen Sie so oft auf den Sensor  oder den Sensor , bis das Display die gewünschte Temperatur anzeigt.
  - Gleiten Sie mit einem Finger über den Slider , bis das Display die gewünschte Temperatur anzeigt.
 Zunächst blinkt die Temperaturanzeige. Sobald sie dauerhaft leuchtet, hat der Backofen Ihre Einstellung gespeichert.

## Backofenbetrieb starten, unterbrechen und beenden

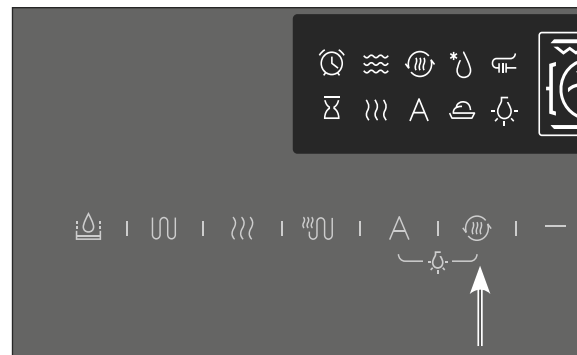





Sie haben die Funktion gewählt und die Temperatur eingestellt. Um den Betrieb


- zu starten/fortzusetzen, tippen Sie auf den Sensor .  
Die Beleuchtung schaltet sich ein; der Backofen heizt auf. Bis zu acht Balken unterhalb der Temperaturanzeige zeigen an, wie weit das Aufheizen fortgeschritten ist.
- zu unterbrechen, tippen Sie erneut auf den Sensor .  
Der Betrieb ist unterbrochen.
- zu beenden, tippen Sie auf den Sensor .  
Der Backofen befindet sich nun im Stand-by-Betrieb.

Wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird, wird der Betrieb unterbrochen.

## Schnelles Vorheizen







Der Backofen bietet diese Zusatzfunktion, um das Vorheizen zu beschleunigen (Ausnahme: Funktionen , , ). Das schnelle Vorheizen ist bereits voreingestellt und kann ausgeschaltet werden.

- Um das schnelle Vorheizen auszuschalten, wählen Sie eine Funktion und eine Temperatur, und tippen Sie auf den Sensor .  
Im Display erlischt das Vorheiz-Symbol. Der Backofen beginnt normal aufzuheizen.

## Gardauer einstellen

Einstellen lässt sich die Gardauer im Bereich

- bis 60 Minuten in Schritten à 1 Minute.
- ab 1 Stunde in Schritten à 5 Minuten.
- ab 2 Stunden in Schritten à 30 Minuten.

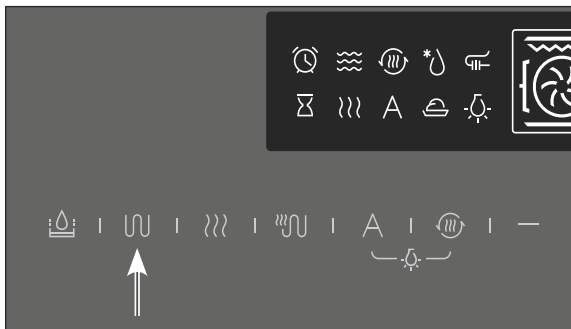
1. Wählen Sie eine Funktion.
2. Tippen Sie auf den Sensor  oder den Sensor  oder streichen Sie über den Slider , um die Zeit einzustellen.
3. Um den Backofenbetrieb zu starten, tippen Sie auf den Sensor .




Nach Ablauf der eingestellten Gardauer hören Sie 3 Signaltöne, und der Backofen wechselt in den Stand-by-Modus.

 Die Gardauer lässt sich jederzeit ändern.

## Backfunktion

Bei der Backfunktion können Sie zwischen neun Backfunktionen wählen.



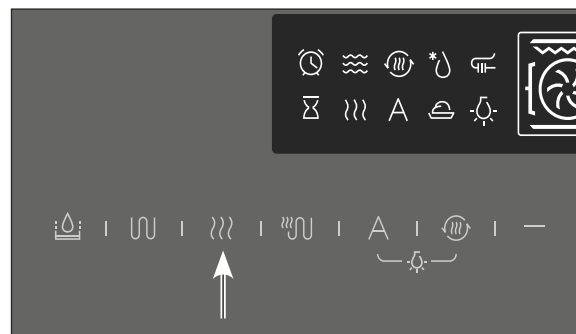
1. Um die Backfunktion einzuschalten, tippen Sie auf den Sensor .
2. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus, indem Sie wiederholt auf den Sensor  tippen.
3. Stellen Sie die gewünschte Gardauer und Temperatur ein.
4. Um die Backfunktion zu starten, tippen Sie auf den Sensor .



Nach Ablauf der eingestellten Gardauer hören Sie 3 Signaltöne, und der Backofen wechselt in den Stand-by-Modus.

## Dampffunktion

Mit der Dampffunktion werden Speisen mit Dampf sanft gegart, sodass Vitamine und Mineralien erhalten bleiben. Für diese Funktion kann eine Temperatur von 35–100 °C eingestellt werden.

1. Stellen Sie sicher, dass der Wassertank befüllt ist.

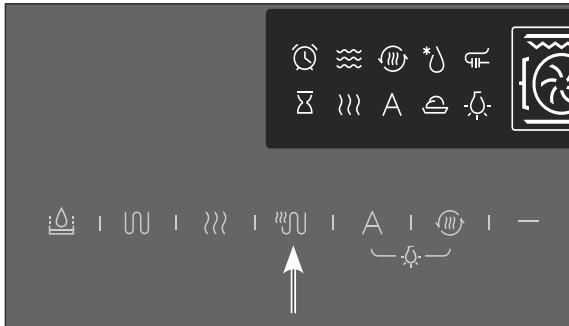






2. Um die Dampffunktion einzuschalten, tippen Sie auf den Sensor .
  3. Stellen Sie die gewünschte Gardauer und Temperatur ein.
  4. Um die Dampffunktion zu starten, tippen Sie auf den Sensor .
- Nach Ablauf der eingestellten Gardauer hören Sie 3 Signaltöne, und der Backofen wechselt in den Stand-by-Modus.

## Backfunktion mit Dampfzufuhr

Bei der Backfunktion mit Dampfzufuhr können Sie zwischen fünf Backfunktionen wählen, bei denen Speisen unter der Zugabe von Dampf gegart werden. Durch diese Methode gehen Speisen, wie z. B. Brot und Brötchen, besser auf und man erhält eine schöne, knusprige Kruste.

1. Stellen Sie sicher, dass der Wassertank befüllt ist.

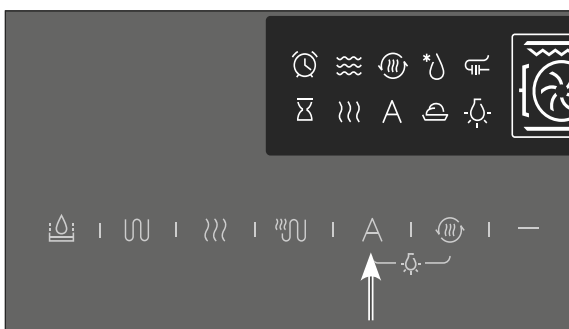





2. Um die Backfunktion mit Dampfzufuhr einzuschalten, tippen Sie auf den Sensor .
3. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus, indem Sie wiederholt auf den Sensor  tippen.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Gardauer ein und bestätigen Sie die Eingabe jeweils durch Tippen auf den Sensor .
5. Stellen Sie die gewünschte Dampfzufuhr (L1-L3) ein.
  - L1 ist die geringste Dampfzufuhr.
  - L3 ist die höchste Dampfzufuhr.
6. Um die Backfunktion mit Dampfzufuhr zu starten, tippen Sie auf den Sensor . Nach Ablauf der eingestellten Gardauer hören Sie 3 Signaltöne, und der Backofen wechselt in den Stand-by-Modus.

## Automatikfunktion

Mit der Automatikfunktion können Sie bestimmte Speisen nach einem voreingestellten Programm garen. Dabei verwendet jedes Programm die Dampffunktion.

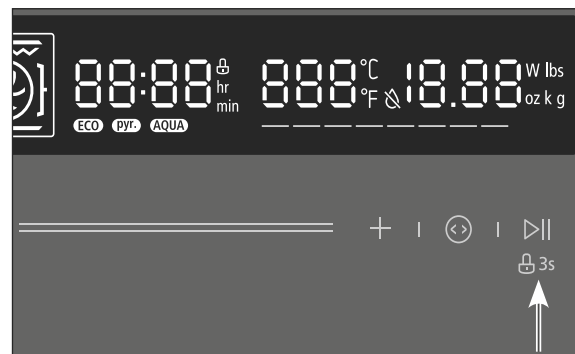
1. Stellen Sie sicher, dass der Wassertank befüllt ist.







2. Um die Automatikfunktion einzuschalten, tippen Sie auf den Sensor .
3. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus, indem Sie wiederholt auf den Sensor  tippen.
4. Um die Automatikfunktion zu starten, tippen Sie auf den Sensor . Nach Ablauf der eingestellten Gardauer hören Sie 3 Signaltöne, und der Backofen wechselt in den Stand-by-Modus.

## Sicherungsverriegelung/ Kindersicherung

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





Um die Sicherungsverriegelung

- einzuschalten, tippen Sie 3 Sekunden lang auf den Sensor . Im Display erscheint das Symbol . Sämtliche Sensoren sind gesperrt.
- auszuschalten, tippen Sie 3 Sekunden lang erneut auf den Sensor . Im Display erlischt das Symbol .




## Garraumbeleuchtung



- Um die Garraumbeleuchtung ein- oder auszuschalten, tippen Sie gleichzeitig auf die Sensoren **A** und .
- Im Display erscheint das Symbol , wenn die Garraumbeleuchtung eingeschaltet ist.

## Trocknungsfunktion

Diese Funktion wird zum Trocknen des Innenraums verwendet, um Bakterien abzutöten. Die Laufzeit kann von 5–60 Minuten eingestellt werden.

- Um die Trocknungsfunktion einzuschalten, tippen Sie wiederholt auf den Sensor , bis nur das Symbol  erscheint und die Zeitanzeige blinkt.
  - Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
  - Um die Trocknungsfunktion zu starten, tippen Sie auf den Sensor .
- Nach Ablauf der Trocknungsfunktion hören Sie 3 Signaltöne, und der Backofen wechselt in den Stand-by-Modus.

## Energiesparfunktion

Wenn das Gerät im Standby-Modus 10 Minuten lang keine Eingabe registriert, schaltet es automatisch in die Energiesparfunktion.

- Um wieder in den Standby-Modus zu schalten, tippen Sie einen beliebigen Sensor.



## Wassertank befüllen

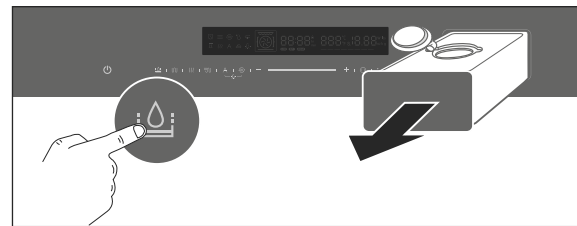
### VORSICHT


Gesundheitsgefahr!

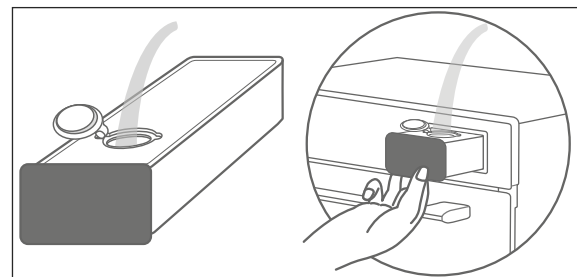
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Verwenden Sie für das Befüllen des Wassertanks ausschließlich frisches, kaltes Leitungswasser.

Um die Dampffunktion , Backfunktion mit Dampfzufuhr  und die Automatikfunktion **A** nutzen zu können, müssen Sie den Wassertank mit Leitungswasser befüllen.







- Um dem Wassertank zu öffnen, tippen Sie auf den Sensor . Der Wassertank gleitet heraus.



- Um Wasser einzufüllen
  - ziehen Sie den Wassertank entweder komplett heraus und füllen ihn mit Leitungswasser oder
  - ziehen Sie ihn zum Teil heraus und füllen Sie ihn mit Leitungswasser.
- Schieben Sie den Wassertank anschließend bis zum Anschlag wieder in das Gerät hinein.

## Entkalkungsfunktion

1. Entnehmen Sie den Wassertank.
2. Befüllen Sie den Wassertank mit Leitungswasser und geben Sie ca. 10 g Zitronensäure hinzu.
3. Schieben Sie den Wassertank anschließend bis zum Anschlag wieder in das Gerät hinein.
4. Um die Entkalkungsfunktion einzuschalten, tippen Sie auf den Sensor , bis in der Anzeige „dE5“ erscheint.
5. Um die Entkalkungsfunktion zu starten, tippen Sie auf den Sensor .  
Nach 7 Minuten blinkt die Anzeige und Sie hören mehrere Signaltöne.
6. Öffnen Sie den Wassertank, indem Sie auf den Sensor  tippen.
7. Entnehmen Sie den Wassertank.
8. Befüllen Sie den Wassertank mit Leitungswasser.
9. Schieben Sie den Wassertank anschließend bis zum Anschlag wieder in das Gerät hinein.
10. Um die Entkalkungsfunktion fortzusetzen, tippen Sie auf den Sensor .  
Nach Ablauf der Entkalkungsfunktion hören Sie 3 Signaltöne der Backofen wechselt in den Stand-by-Modus.

## Backofen reinigen und warten

---

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

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

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

### HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören.

- Zum Reinigen keine scharfen, abrasiven Reinigungs- oder Scheuermittel, Stahlschwämme, Metallschaber, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden.
- 

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

## Backblechträger reinigen

### HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr!

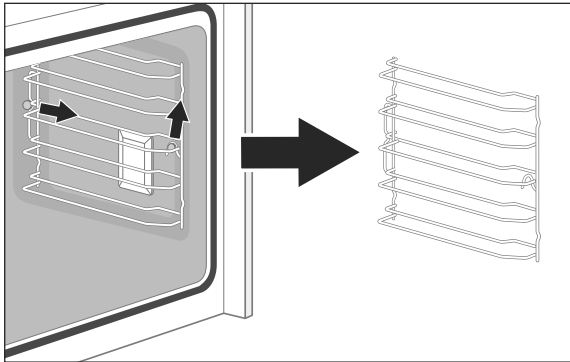
Die Backblechträger sind nicht spülmaschinenfest. Sie können beschädigt werden, wenn Sie in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Die Backblechträger nicht im Geschirrspüler reinigen.
- 

Um den Garraum gründlich zu reinigen, können Sie die Backblechträger herausnehmen.

## Backblechträger herausnehmen und reinigen

1. Entnehmen Sie den Gitterrost, das Backblech und die Fettpfanne.



2. Um den Backblechträger zu entfernen, ziehen Sie zuerst die vordere Halterung an der vorderen Seite, wo die beiden Haken mit dem angeschweißten Plättchen sind, mit einem Ruck heraus.
3. Ziehen Sie danach die hintere Halterung des Backblechträgers heraus.
4. Reinigen Sie den Backblechträger mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.

## Backblechträger einsetzen

1. Positionieren Sie den Backblechträger so, dass die beiden Haken mit dem angeschweißten Plättchen vorne sind.
2. Drücken Sie zuerst die hinteren Haken in die vorgesehenen Löcher in den Seitenwänden.
3. Drücken Sie abschließend die vorderen Haken in die vorgesehenen Löcher in den Seitenwänden.

## Backofentür reinigen

### ! VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Die Glasscherben sind scharf und können zu Schnittverletzungen führen.

- Wenn eine Glasscheibe gebrochen ist, Kinder fernhalten und alle Scherben sorgfältig entsorgen.
- Den Backofen nicht benutzen, wenn das Glas beschädigt ist, weil der Backofen dann nicht mehr sicher ist. Stattdessen unseren Service verständigen.

### ! HINWEIS

Bruch- und Verletzungsgefahr!

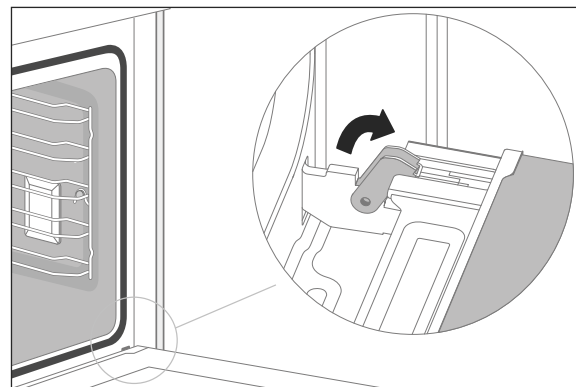
Die Backofentür enthält schwere Glasscheiben, die bei unsachgemäßer Behandlung zerbrechen können.

- Die Backofentür oder einzelne Glasscheiben nicht fallen lassen.

## Backofentür aushängen

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

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.

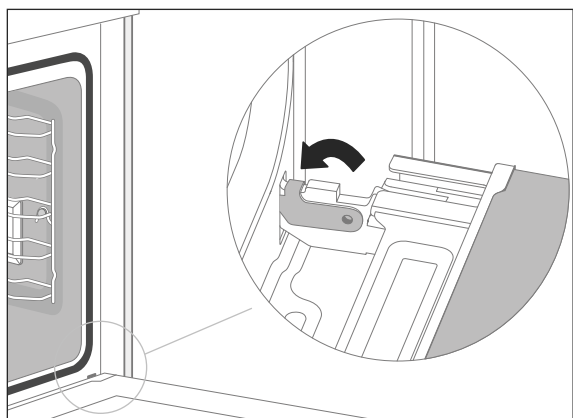


2. Klappen Sie an beiden Seiten die Bügel ganz nach vorne. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.

3. Schließen Sie die Backofentür nur so weit, wie dies leichtgängig möglich ist.
4. Heben Sie die Backofentür leicht an und lassen Sie sie nach vorne herausgleiten.

### Backofentür einhängen

1. Halten Sie die Backofentür mit beiden Händen in Schräglage.
2. Haken Sie die Scharniere in die Öffnungen der Seitenwände ein.
3. Öffnen Sie die Backofentür ganz.

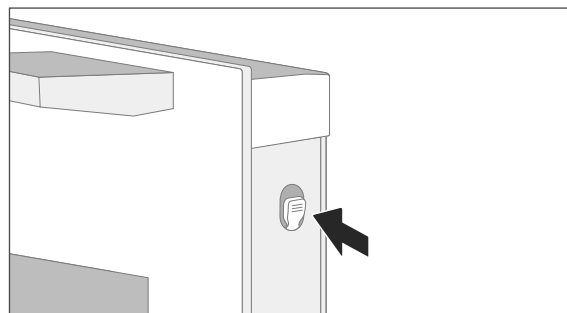


4. Klappen Sie die beiden Bügel wieder ganz nach hinten.
5. Schließen Sie vorsichtig die Backofentür. Die Backofentür muss sich bündig schließen lassen. Sollte sich die Backofentür nicht bündig schließen lassen oder beim Schließen ein Knacken zu hören sein, ist die Backofentür nicht richtig eingehängt.
6. Korrigieren Sie ggf. den Sitz der Scharniere und der Bügel, bis sich die Backofentür wieder leichtgängig öffnen und schließen lässt.

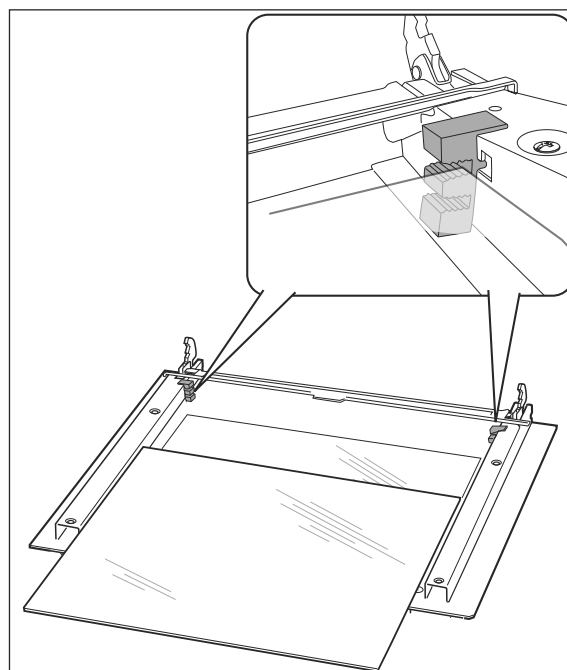
### Scheiben reinigen

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

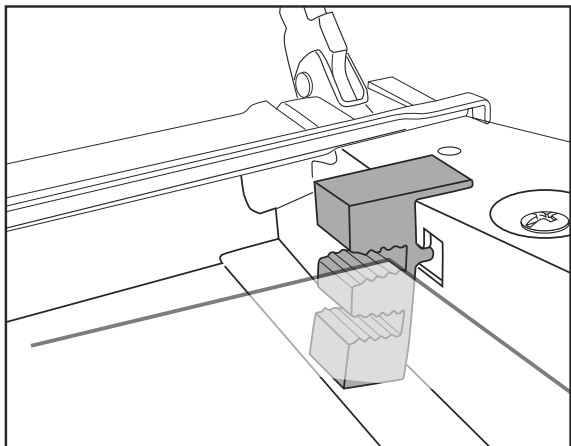
1. Hängen Sie die Backofentür aus (siehe oben „Backofentür aushängen“).



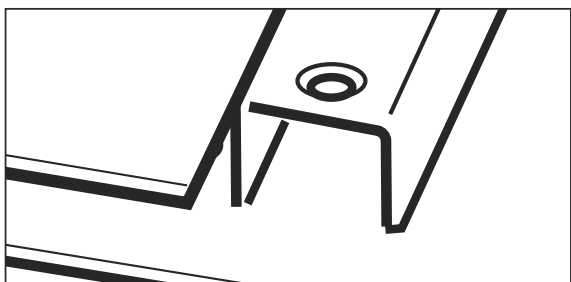
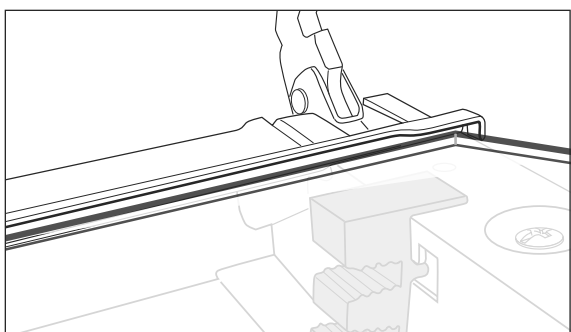
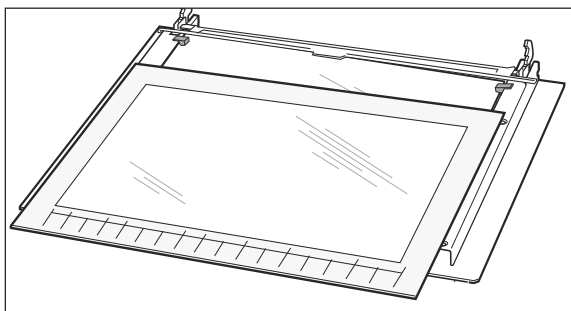
2. Um die Abdeckung an der Oberseite der Backofentür abzunehmen, drücken Sie die Verriegelung auf beiden Seiten leicht ein.
3. Entnehmen Sie die Glasscheiben vorsichtig, und bewahren Sie die Gummihalter sorgfältig auf.
4. Reinigen Sie alle Scheiben mit warmem Spülwasser und trocknen Sie sie gründlich ab.







5. Schieben Sie die mittlere Scheibe wieder in die Halterung. Achten Sie hier auf den korrekten Sitz der seitlichen Gummidichtungen.



6. Setzen Sie die innere Scheibe wieder ein.

7. Schieben Sie die Abdeckung auf und lassen Sie sie einrasten.  
8. Hängen Sie die Backofentür wieder ein (siehe „Backofentür einhängen“ auf Seite DE-24).

## Garraumleuchtmittel

### ! WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

Das Berühren von unter Spannung stehenden Teilen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Abdeckungen von der Innenraumbeleuchtung nicht entfernen.
- Nicht versuchen, die Innenraumbeleuchtung auszutauschen.

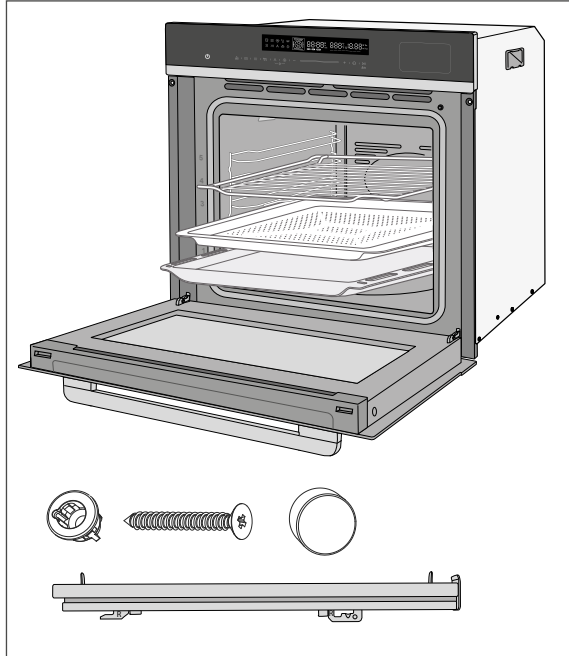
Der Garraum verfügt über zwei Leuchten, in der linken oberen Ecke und an der rechten Seite.

Als Leuchtmittel werden LEDs verwendet, die wartungsfrei sind. Sollte die Innenraumbeleuchtung einmal ausfallen, wenden Sie sich an unseren Service (siehe Seite DE-32).

Hinweis für den Servicetechniker:

Dieser Backofen besitzt Leuchtmittel vom Typ DC 12 V, 2 W.

## Transportieren und Lieferung kontrollieren



1. Das Gerät mit Hilfe einer Transportkarre oder einer zweiten Person transportieren.
2. Das Gerät vorsichtig auspacken und vorsichtig alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite entfernen.
3. Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren.

### Lieferung kontrollieren

Der Lieferumfang besteht aus einem Einbau-Backofen mit

- Gitterrost, 1×
- Backblech, 1×
- Fettpfanne, 1×
- Schraubeneinsatz, 2×
- Schraube, 2×
- Blindstopfen, 2×
- Teleskopauszüge, 2×
- Gebrauchsanleitung, 1×
- Broschüre „Backen - Braten - Garen“, 1×

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.

### Transportieren und Auspacken

#### ⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Das Gerät ist schwer und unhandlich.

- Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.

#### ⓘ HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

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

#### ⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

## Einbauen, anschließen und in Betrieb nehmen

### VORSICHT

#### Brandgefahr!

Im Garraum aufgestaute Hitze kann die Lebensdauer des Geräts verkürzen.

- Beim Einbau des Geräts die angegebenen Mindestmaße einhalten; sie dienen einer ausreichenden Lüftung.

### Einbauvoraussetzungen

Der geeignete Platz:

- Der günstigste Platz ist neben dem Spülzentrum. Sie haben eine zusätzliche Ablagefläche und schmutziges Geschirr kann gleich gereinigt werden.
- 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.
- Bauen Sie den Backofen nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank ein. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.

Voraussetzungen für den elektrischen Anschluss:

- eine fachgerecht installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener, ausreichender Absicherung (siehe Abschnitt „Technische Daten“).
- Die Steckdose muss so installiert sein, dass auch bei eingestecktem Stecker die erforderliche Tiefe der Einbaunische eingehalten wird.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose und kein Verlängerungskabel.

Das geeignete Einbaumöbel:

- Die Furniere oder Kunststoffbeläge der Einbaumöbel müssen mit hitzebeständigem Kleber verarbeitet sein (100 °C). Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
- Ihre Einbaumöbel müssen ggf. entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie eine Fachkraft beauftragen.
- Die Einbaunische darf keine Rückwand besitzen, sondern höchstens eine Anstellkante von maximal 50 mm.
- Wenn unterhalb des Backofens eine Schublade angebracht wird, ist ein Zwischenboden erforderlich.
- Der Einbauschränk kann wahlweise mit Leisten oder einem Zwischenboden mit Lüftungsausschnitt ausgestattet sein.

### Elektrischer Anschluss

#### WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

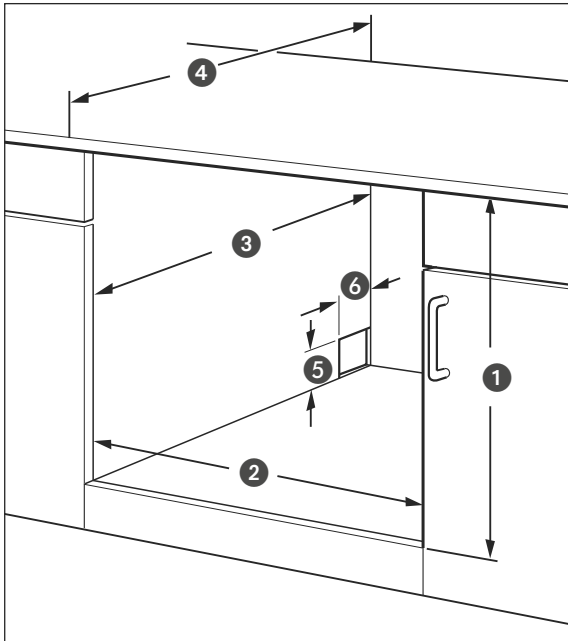
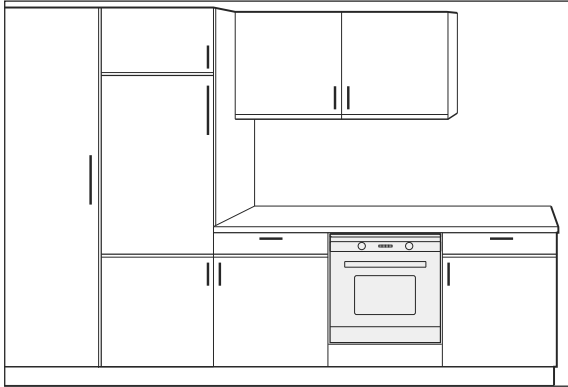
Fehler beim Ein-/Ausbau des Geräts können zu einem Stromschlag führen.

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

Je nach Einbaunische muss der elektrische Anschluss vor oder nach dem Einsetzen des Backofens erfolgen.

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

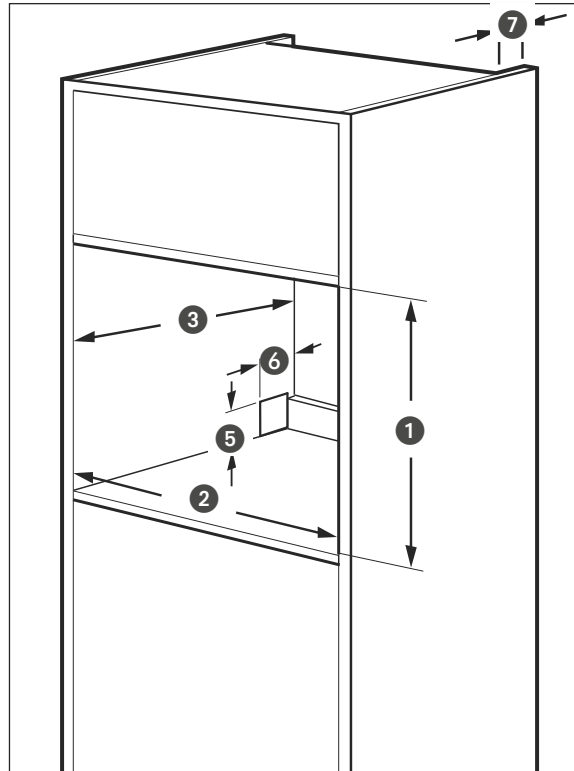
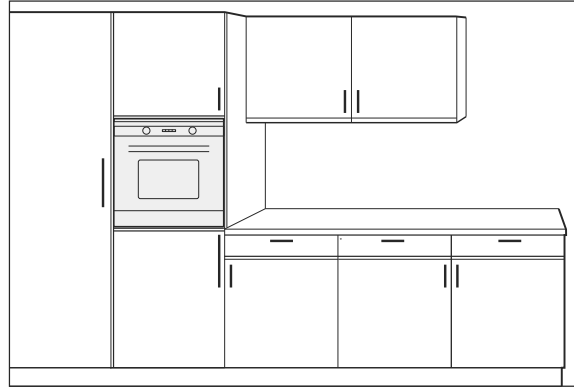
## Einbau unter einer Arbeitsplatte



## Mindestgröße der Einbaunische

- ① min. 600 mm
- ② 560<sup>+8</sup> mm
- ③ min. 550 mm
- ④ min. 570 mm
- ⑤ max. 50 mm
- ⑥ max. 50 mm

## Einbau in einen Hochschrank



## Mindestgröße der Einbaunische

- ① 590 mm
- ② 560<sup>+8</sup> mm
- ③ min. 550 mm (inkl. ⑦)
- ⑤ max. 50 mm
- ⑥ max. 50 mm
- ⑦ min. 50 mm

## Backofen einsetzen

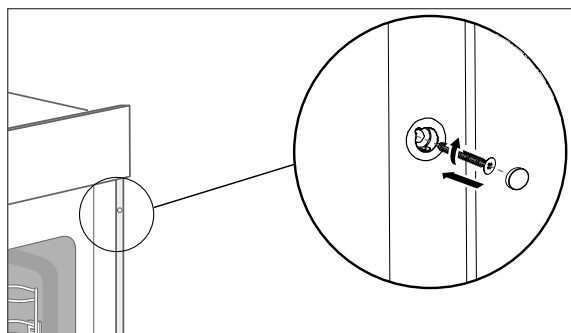
### ! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Falsche Handhabung des Geräts kann zu Beschädigungen führen.

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

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



4. Wenn der Backofen richtig ausgerichtet ist, öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie ihn mit dem beiliegenden Montagematerial am Einbauschrankschrank fest. Verwenden Sie die Schrauben, die Schraubeneinsätze und die Blindstopfen.
5. Schalten Sie die Sicherung für die Steckdose wieder ein.

## Grundreinigung

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

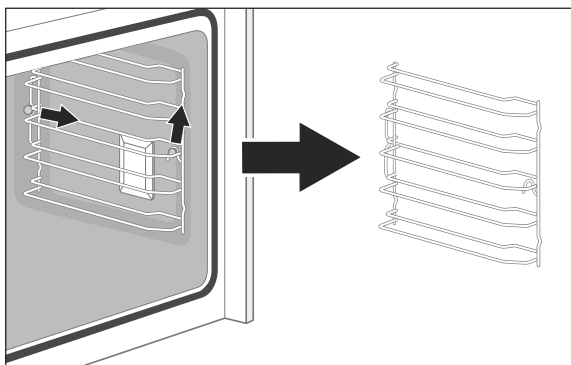
1. Betreiben Sie den Backofen mit Fettpfanne, Gitterrost und Backblech 60 Minuten lang mit 250 °C.  
Zur Bedienung des Backofens siehe Kapitel „Backofen bedienen und pflegen“.
2. Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie den Garraum des Backofens sowie Fettpfanne, Gitterrost und Backblech mit ein wenig Seifenwasser und wischen Sie danach alles trocken.

## Teleskopauszüge anbringen

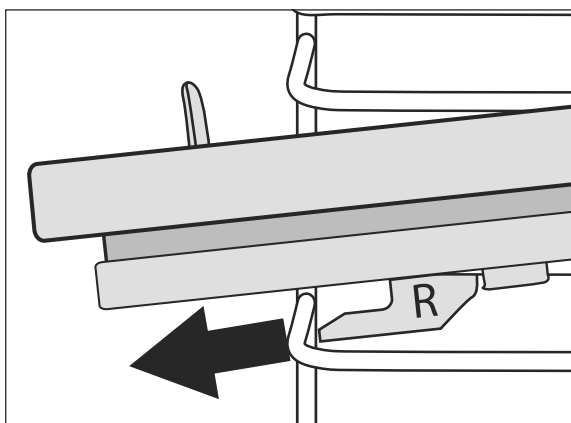
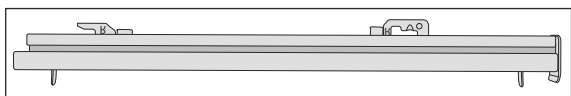
Im Lieferumfang befindet sich ein Satz Teleskopauszüge. Die Teleskopauszüge erleichtern das Einschieben und Herausziehen des Gitterrosts, des Backblechs oder der Fettpfanne.

### Einsetzen

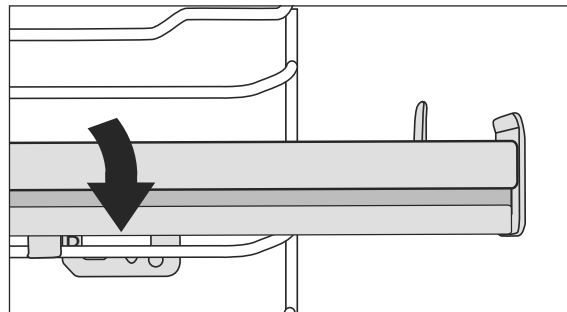
Die Auszüge sind mit „L“ für links und „R“ für rechts beschriftet. Beachten Sie die Seitenangabe bei der Befestigung an den Backblechträgern.



1. Entnehmen Sie den Gitterrost, das Backblech und die Fettpfanne.
2. Nehmen Sie die Backblechträger heraus, wie im Abschnitt „Backblechträger reinigen“ beschrieben.



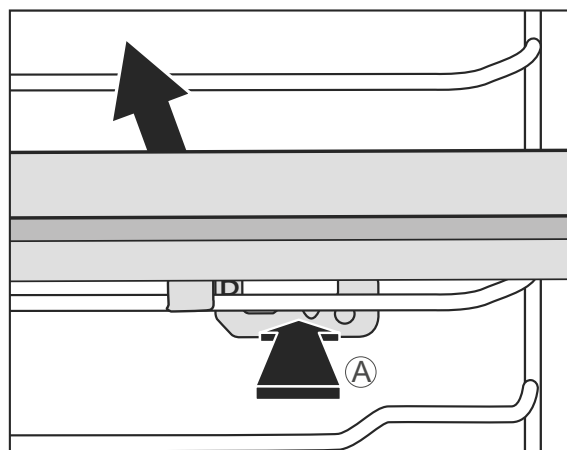
3. Schieben Sie den hinteren Teil des Teleskopauszugs so auf den Backblechträger, wie in der Abbildung gezeigt.



4. Klappen Sie den vorderen Teil des Teleskopauszugs herunter, und lassen Sie ihn einrasten.
5. Setzen Sie die Backblechträger samt Teleskopauszug wieder ein.
6. Wiederholen Sie die Schritte für den linken Teleskopauszug.

### Entnehmen

Die Teleskopauszüge können Sie entnehmen, ohne die Backblechträger herauszunehmen.



1. Entriegeln Sie den Teleskopauszug, indem Sie auf den Punkt „A“ drücken.
2. Klappen Sie den vorderen Teil des Teleskopauszugs nach oben.
3. Entnehmen Sie den Teleskopauszug.


# Problembehandlung

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 Ursachen, Lösungen und Tipps
Ventilator läuft nicht dauerhaft.	Dies ist keine Fehlfunktion. Wenn Sie eine Beheizungsart mit Ventilatorbetrieb gewählt haben (Umluft/Heißluft), sorgt dieser für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze im Garraum und schaltet selbsttätig ein und aus.
Backofenfenster beschlägt beim Aufheizen, im Backofen bildet sich Kondenswasser.	Dies entsteht durch Temperaturunterschiede beim Aufheizen, beim Backen von Kuchen mit sehr feuchtem Belag, z. B. Obst, oder beim Braten von großen Fleischstücken.
Backofen-Leuchtmittel defekt.	Lassen Sie das defekte Leuchtmittel für die Backofenbeleuchtung durch eine Servicefachkraft auswechseln. Siehe Kapitel „Backofen reinigen und warten“. Hinweis: Defekte Leuchtmittel fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Das Display zeigt Uhrzeit 0:00.	Es gab einen kurzen Stromausfall oder die Stromzufuhr wurde vorübergehend unterbrochen. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uhrzeit einstellen.</li> </ul>
Die Backofentür lässt sich nicht richtig schließen.	Fremdkörper befindet sich an den Türdichtflächen. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Türdichtflächen gründlich reinigen.</li> </ul>
	Die Backofentür ist verzogen oder die Türdichtung/-verriegelung ist defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät nicht benutzen! Wenden Sie sich an unseren Service.</li> </ul>
Außenkühlgebläse läuft nicht dauerhaft.	Das ist keine Fehlfunktion. Das Gebläse schaltet während des Garbetriebs nach Bedarf ein und aus.
Außenkühlgebläse läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende. Blende wird sehr heiß.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garraumbeleuchtung einschalten. Wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgen, ist das Gebläse defekt.</li> </ul> <p> <b>VORSICHT!</b></p> <p><b>Verbrennungsgefahr!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Backofentür öffnen, Gerät ausschalten und nicht mehr benutzen. Verständigen Sie unseren Service.</li> </ul>
Außenkühlgebläse läuft nach.	Kein Fehler. Das Außengebläse läuft eine gewisse Zeit nach und schaltet dann automatisch ab.

## Service

---

Bitte beachten!

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

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

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

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Einbau-Backofen	HBO7212SA1	67684342

### Beratung, Bestellung, 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

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

- Kunden in Deutschland  
Wenden Sie sich bitte an unseren  
Technik-Service: Telefon 040 36 03 31 50.
- Kunden in Österreich  
Wenden Sie sich bitte an das Kunden-center oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.



# Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

## Abfallvermeidung

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

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

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

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

## Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

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

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

## Entsorgung

### Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

### Daten löschen nicht vergessen!

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

### Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

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



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

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

Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

\*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium,

Hg = Quecksilber und Pb = BI

## Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



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

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

## Produkt-Tabellen und Technische Daten

### Prüfgerichte


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

Speise	Zubehör	Einschubhöhe <sup>1)</sup>	Beheizungsart	Temperatur in °C	Gardauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3	Ober- und Unterhitze <sup>2)</sup>	170	25
	Backblech	3	Umluft mit Ober- und Unterhitze <sup>2)</sup>	150	36–37
Hähnchen	Backblech	3	Umluft mit Ober- und Unterhitze <sup>2)</sup>	190	60
Hackbraten	Backblech	2	Ober- und Unterhitze <sup>*)</sup>	210	72
Kartoffelstücke	Dampfblech	3	Automatikfunktion □□ <sup>*)</sup>	100	45
Gemüse	Dampfblech	3	Dampffunktion <sup>*)</sup>	100	30
Lachs	Dampfblech	3	Dampffunktion <sup>*)</sup>	100	15
Brokkoli	Dampfblech	3	Dampffunktion <sup>*)</sup>	100	10

<sup>1)</sup> Einschubhöhe von unten gerechnet

<sup>2)</sup> vorgeheizt

<sup>\*)</sup> kein Vorheizen erforderlich

 Bei Gerichten, die Fleischsaft, Fett oder andere herunter tropfende Flüssigkeiten produzieren, muss unter den Gitterrost eine Fettpfanne eingeschoben werden.

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

Warenzeichen	hanseatic
Modellkennung	HBO7212SA1
Energieeffizienzindex	74,1
Energieeffizienzklasse auf einer Skala A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A+
Energieverbrauch konventionellen Modus	1,06 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluft-Modus	0,63 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	72 l

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

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

Modellkennung	HBO7212SA1
Art des Backofens	einbaufähig
Masse des Gerätes	44,0 kg
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	72 l
Energieverbrauch im konventionellen Modus	1,06 kWh/Zyklus
Energieverbrauch im Umluftmodus	0,63 kWh/Zyklus
Energieeffizienz Index	74,1

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

## Technische Daten

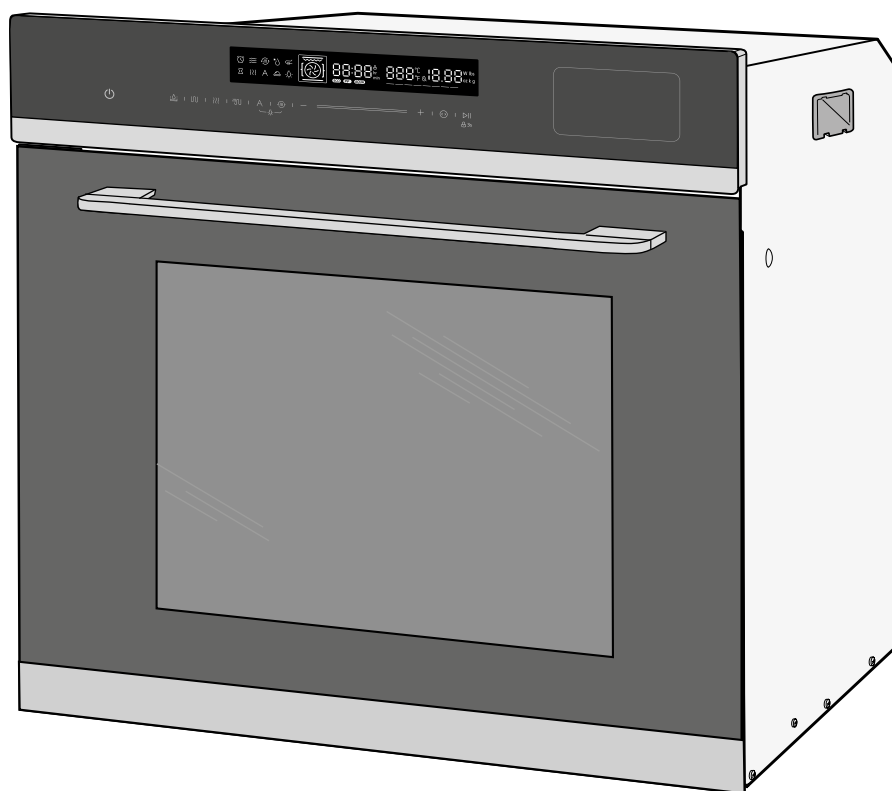
Bestellnummer	67684342
Gerätebezeichnung	Einbau-Backofen
Modell	HBO7212SA1
Bemessungsspannung	220 - 240 V ~
Frequenz	50 Hz - 60 Hz
Bemessungsaufnahme Backofen	3150 W
Gerätemaße Backofen (H x B x T)	596 mm x 595 mm x 566 mm
Nischenmaße Backofen (H x B x T)	600 mm x 560 mm x 550 mm
Maximal-Temperatur	250 °C
Beleuchtung	DC 12 V, 2 W, T 300 °C

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.



HBO7212SA1

**hanseatic**



User manual

Built in oven

Manual/version:  
2101-01190/20221212  
Article no.: 67684342  
Reproduction, even of ex-  
cerpts, is not permitted!

## Table of contents

---

Explanation of terms and symbols . . .	EN-3	Filling the water tank . . . . .	EN-20
Explanation of terms . . . . .	EN-3	Descaling function . . . . .	EN-20
Explanation of symbols . . . . .	EN-3		
Intended use . . . . .	EN-4	Cleaning and servicing the oven. . . .	EN-21
		Cleaning the housing surface . . . .	EN-21
		Cleaning the cooking compartment	EN-21
		Cleaning the baking tray guides . .	EN-21
		Cleaning the oven door . . . . .	EN-22
		Cooking compartment light . . . . .	EN-24
Safety notices . . . . .	EN-5	Moving and checking package	
Risks to children and certain		contents. . . . .	EN-25
groups of individuals . . . . .	EN-5	Moving and unpacking. . . . .	EN-25
Electrical safety . . . . .	EN-6	Checking the delivery. . . . .	EN-25
Safety when handling heat-			
generating appliances . . . . .	EN-7	Installing, connecting and start-up . .	EN-26
Protecting food . . . . .	EN-7	Installation requirements . . . . .	EN-26
Using the oven safely. . . . .	EN-8	Electrical connections . . . . .	EN-26
Specific risks when grilling . . . . .	EN-10	Installation under a worktop. . . . .	EN-27
Specific risks for units with a		Installation in an upright cabinet . .	EN-27
cooling fan . . . . .	EN-10	Inserting the oven. . . . .	EN-28
		Basic cleaning . . . . .	EN-28
Appliance parts and control elements. .	EN-11	Attaching the telescopic extensions .	EN-29
Operating the oven . . . . .	EN-12	Troubleshooting . . . . .	EN-30
Requirements for safe use. . . . .	EN-12		
Handling the oven correctly . . . . .	EN-12	Service . . . . .	EN-31
The right oven cookware . . . . .	EN-12		
Tips for saving energy . . . . .	EN-12	Waste prevention, free return and	
Oven rack, baking tray and		disposal. . . . .	EN-32
dripping pan . . . . .	EN-13	Waste prevention . . . . .	EN-32
External cooling fan and		Free return of old electrical	
extraction hood. . . . .	EN-13	appliances . . . . .	EN-32
Signal tones . . . . .	EN-13	Disposal . . . . .	EN-32
Setting the time . . . . .	EN-14	Packaging. . . . .	EN-33
Switching the oven on/off. . . . .	EN-14		
Selecting a function . . . . .	EN-14	Product table and technical	
Setting the temperature . . . . .	EN-17	specifications. . . . .	EN-34
Starting, interrupting and ending		Test dishes . . . . .	EN-34
the oven's operation. . . . .	EN-17	Product fiche in compliance with	
Quick pre-heating. . . . .	EN-17	Regulation (EU) No. 65/2014. . . . .	EN-35
Setting the cooking time. . . . .	EN-18	Product fiche in compliance with	
Baking function. . . . .	EN-18	Regulation (EU) No. 66/2014. . . . .	EN-36
Steam function . . . . .	EN-18	Technical specifications . . . . .	EN-37
Baking function with steam supply.	EN-18		
Automatic function . . . . .	EN-19		
Safety lock/child safety lock . . . . .	EN-19		
Cooking compartment light . . . . .	EN-19		
Drying function . . . . .	EN-20		
Energy-saving function . . . . .	EN-20		



## Explanation of terms and symbols

---



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

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.

### 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.

### Explanation of symbols



This symbol refers to useful additional information.



Hot surface

## Intended use

---

Use the appliance exclusively as described in this user manual.

Any other use will be deemed to be improper and may lead to damage to property or even injury to persons. The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use.

This appliance is designed for baking, roasting, grilling, defrosting and keeping food warm.

The appliance is not suitable for defrosting frozen food.

It should not be used to defrost raw meat, poultry or fish.

Prior to use, the appliance must be properly installed in a kitchen unit. Veneers or plastic coverings on the built-in furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.

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

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

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

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

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

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

Do not make any technical changes to the appliance.

## Safety notices

---

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

### Risks to children and certain groups of individuals

#### WARNING

**Risk of suffocation for children!**

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

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

**Risk of burns for children!**

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

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

#### CAUTION

**Risk of injury!**

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance or have access to it without supervision.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children without supervision.

## Electrical safety

### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Connect the appliance only if the mains voltage at the socket corresponds to that indicated on the nameplate.
- Do not operate or continue to operate the appliance if
  - it shows visible signs of damage, for example, the mains cable is defective;
  - starts smoking or there is a burning smell;
  - it makes unusual sounds.In such events, remove the mains plug from the socket and contact our Service.
- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a socket with a protective conductor that has been installed properly. Ensure that the voltage is correct when connecting it. You can find more detailed information about this on the nameplate.
- If the mains plug is no longer accessible after installation or set-up, an all-pole disconnecting device complying with overvoltage category III must be connected to the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; consult a qualified professional if necessary (see the chapter on “Service”).
- Mains cable/mains plug:
  - Lay out the supply cord in such a way that it does not become a trip hazard.
  - Do not kink or pinch the supply cord or lay it over sharp edges.
  - Do not extend or modify the mains cable.
  - Keep the mains cable and mains plug away from naked flames and hot surfaces.
  - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazards.
- Note that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
- Never open the housing.

## Safety when handling heat-generating appliances

### CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

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

Fire hazard!

Improper handling when operating the appliance can lead to fire.

- Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- If you are preparing food with alcohol, do not leave the cooker unattended! The food may spontaneously ignite.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- If a fire starts, immediately turn all dials/switches/buttons/sensors to 'off' or '0' and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation "F" or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service.

## Protecting food

### CAUTION

Health hazard!

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

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

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

- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut potatoes preferably into larger-sized fries and then bake at maximum of 180 °C.
- When frying potatoes using raw potato discs or frying potato fritters in a frying pan, it is better to use margarine (with a minimum fat content of 80 %) or oil with a little margarine instead of pure oil.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamides.

## Using the oven safely

### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Do not remove the covers from the interior light.
- Do not attempt to replace the interior light.

### CAUTION

Health hazard!

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

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

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use. You can burn yourself on heating elements, the cooking compartment, the cooked food and accessories.

- Particular care should be taken to avoid touching heating elements.
- Never operate the oven with the oven door open. Make sure that the door seal is tight and that the oven door closes tightly.
- When opening the oven door, stand to the side of the oven and as far away as possible.
- Allow the oven to cool down completely before cleaning.

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


Fire hazard!

Insufficient air circulation can lead to overheating.

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

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

- Do not cover cakes or roasts being cooked in the oven with baking parchment.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the oven unattended. The food may spontaneously ignite.
- Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven. If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the oven for storage purposes.
- Never use the oven to heat rooms.
- If a fire breaks out in the oven, keep the oven door closed and switch off the oven. Once the fire has been extinguished, have the oven checked by our Service.

 NOTICE**Risk of damage!**

Improper use may damage the oven or cooking utensils.

- Do not place trays or aluminium foil directly on the base of the cooking compartment. It may cause heat to build up inside and damage the oven's enamel. If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.
  - When preserving, place only so many preserving jars in the dripping pan that none of them touch. Otherwise, the jars can crack and burst.
  - If a trolley is used to move the oven, it must be lifted as shown on the packaging.
  - Do not lift the entire oven by the oven door handle. The handle is not designed to carry the whole weight of the oven.
  - The oven door is heavy and has a glass front. Do not allow the door to fall open when taking it off its hinges.
  - Take particular care to ensure that the door seals are clean. If the seal is very dirty, the oven door will no longer close properly. Neighbouring furniture fronts may be damaged.
  - The door seals are sensitive to oil and grease – making the rubber porous and brittle.
  - Do not remove the door seals.
- Do not use any harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
  - When cleaning the cooking compartment, do not use steel wool, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners. They can damage the surface. High-pressure cleaners can cause a short circuit.
  - Do not clean baking tray guides and telescopic rails in the dishwasher.

## Specific risks when grilling

### CAUTION

#### Risk of burns!

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

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

#### Fire hazard!

Fatty foods can catch fire when they come too close to the heating elements.

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

## Specific risks for units with a cooling fan

### CAUTION

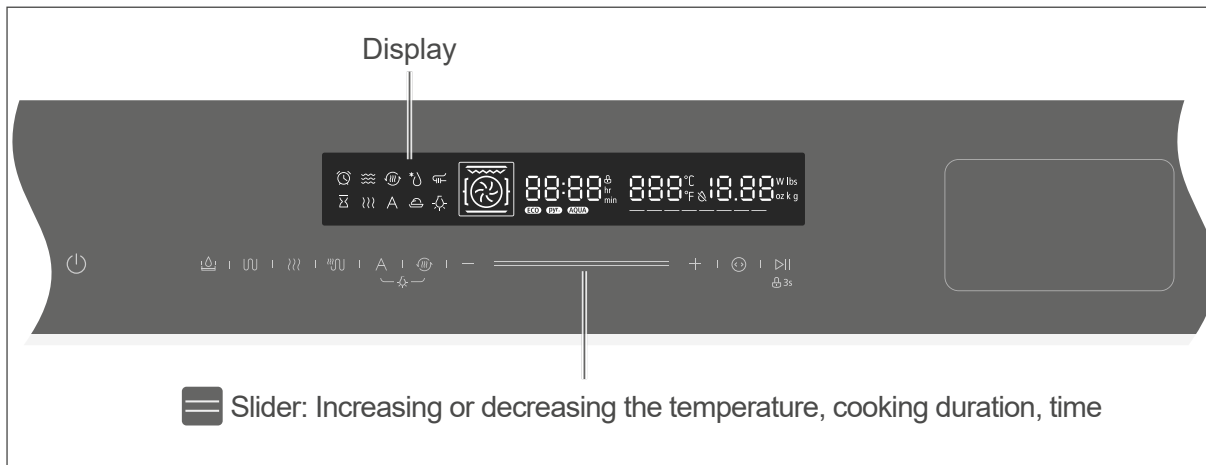
#### Fire hazard!

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

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



## Appliance parts and control elements



 Cancel

 Open water tank

 Baking function


 Steam function


 Baking function with steam supply

 Automatic function

 Quick pre-heating

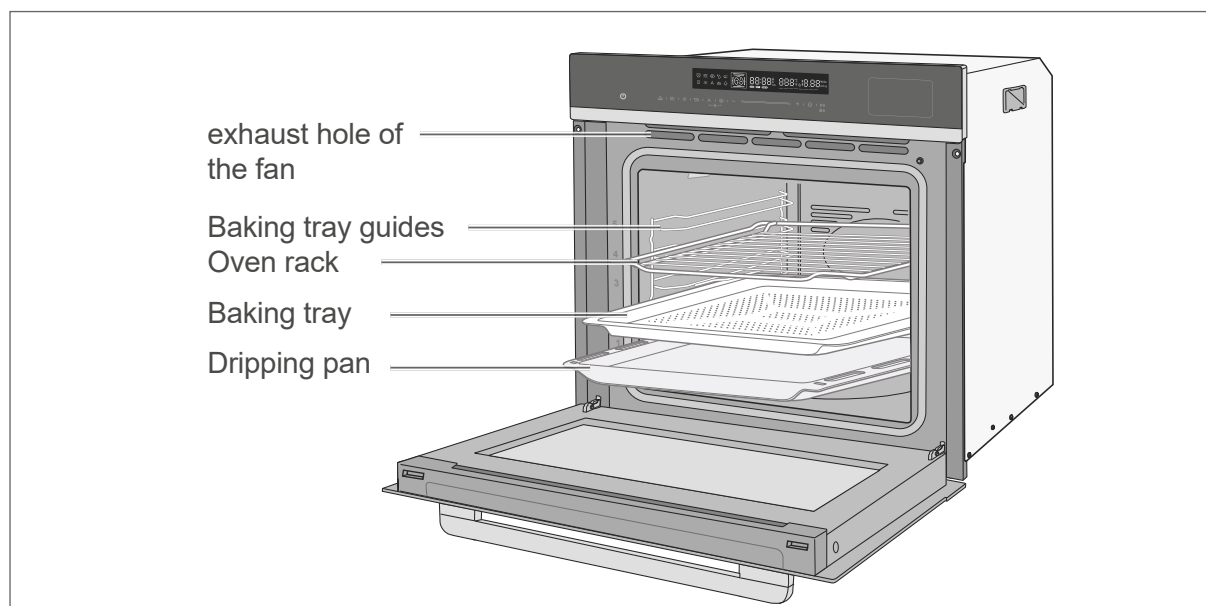
 Switching on/off the interior light

 Decreasing the temperature, cooking duration, time

 Increasing the temperature, cooking duration, time

 Setting the time, confirmation

 Start/pause, child lock



## Operating the oven

### Requirements for safe use

- You have read the chapter “Safety notices” at the beginning of this user manual.
- The appliance is set up, installed and connected as described in the relevant chapters in this user manual.

### Handling the oven correctly

#### CAUTION

Fire hazard!

Improper handling when operating the appliance can lead to fire.

- Never operate the oven with the oven door open.
- 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.

#### NOTICE

Risk of damage!

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

- Do not place baking trays or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment.

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

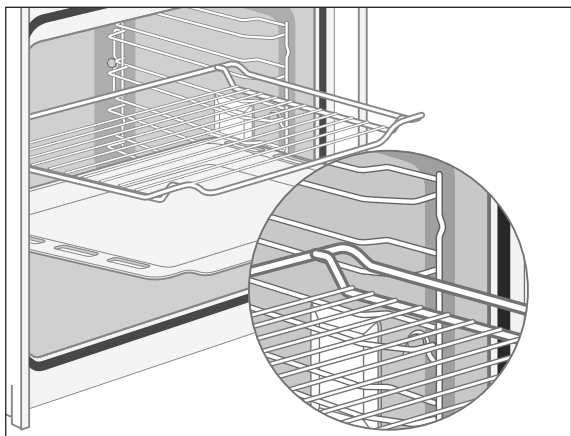
### The right oven cookware

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

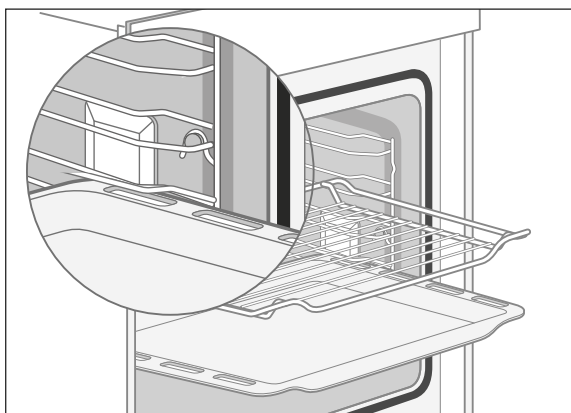
### Tips for saving energy

- Pre-heat the oven only if it is called for in the recipe or stipulated in the cooking tables provided.
- Use the darkest possible bakeware, as it absorbs heat very well.
- 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.

## Oven rack, baking tray and dripping pan

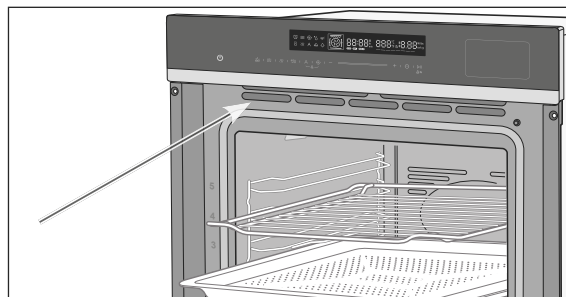


The oven rack must be pushed onto the baking tray guides as depicted in the illustration. This prevents food from getting on the oven wall.



The supplied baking tray and the lower dripping pan both have an angled edge. Please ensure that this edge is facing forward on being placed in the oven. The oven rack and dripping pan must be pushed onto the baking tray guides as shown in the illustration. This ensures a firm grip and prevents the oven door from being struck.

## External cooling fan and extraction hood



The external cooling fan cools down the steam and vapour that exit the oven through the extraction hood and prevents adjacent units from becoming too hot.








## Signal tones

When a sensor is touched, an acoustic signal can be heard. This tells you that the oven has understood your action.

## Setting the time






You must set the time when using the oven for the first time or after a longer power cut. The display will show 00:00. The time is displayed in 24-hour format.




1. Press and hold the sensor  for approximately 3 seconds.  
In the display, both the zeros will flash for the hour display.
2. Tap the sensor  or swipe over the slider  to set the number of hours.
3. To switch to the minute display, tap the sensor .
4. Tap the sensor  or swipe over the slider  to set the number of minutes.
5. To save the time, tap the sensor .  
The colon between the hour and minutes will flash.


## Switching the oven on/off

As soon as a power supply has been connected, the oven will be in standby mode. In order to switch

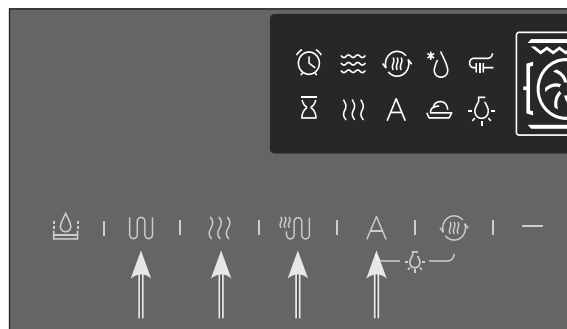
- the oven on, tap one of the sensors , , ,  or .

The display will show the current function.





- to standby mode, tap the sensor .
- off the oven, you must pull the mains plug out of the socket or switch off the applicable electric circuit.

 If the oven door is opened during operation, the operation is interrupted.

## Selecting a function

















“Function” describes the method of heating. Your machine is equipped with the following functions:







-  Baking function
-  Steam function
-  Baking function with steam supply
-  Automatic function













Further information on the individual settings can be found

- in the tables on the next page,
- in the enclosed brochure “Baking, roasting and cooking”.

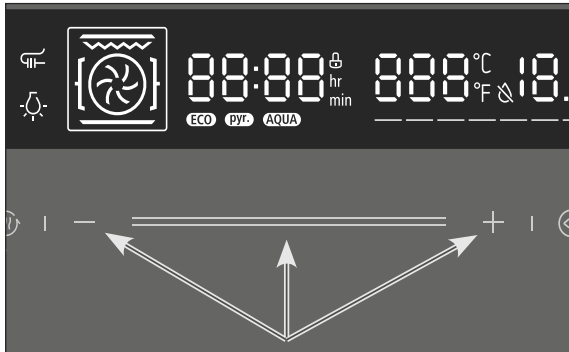
- Tap one of the sensors , , , .
- The display will show the function.

 Baking functions		
Symbol	Meaning	Temperature
	Top and bottom heat: Conventional heating without fan. The heat is more intense from the top or bottom, depending on the shelf height. Baking and roasting is only possible on one shelf level.	30–250 °C
	Convection (with ring element): The heat is generated by the ring heater, which is positioned around the fan on the rear wall of the cooking compartment. The fan distributes the heat evenly in the oven. The choice of ovenware for baking with convection is not too important. Cakes will work in both light and dark bakeware. You can also use this function to dehydrate food.	50–250 °C
	Intensive grill with fan: Grilling with the fan does not have such an intense effect as infrared grilling. However, you can grill larger pieces of meat and fish. The food being grilled does not need to be turned. At 50 °C, this function can be used to warm up dishware.	50–250 °C
	Top and bottom heat with convection: Heat is generated both at the top and bottom. The fan evenly distributes heat. Well suited for baking and for preparing flash-roast dishes.	50–250 °C
	Infrared grill: When grilling, meat, poultry and fish brown quickly, become crispy and do not dry out. The crust is easy to digest and is also suitable for bland diets. Flat pieces of meat and fish, skewers, sausages and watery vegetables (such as tomatoes and onions) are particularly good for grilling.	150–250 °C
	Bottom heat: Heat is only generated below. The fan is switched off. This setting is suited for achieving dark and crispy bases.	30–200 °C
	Yeast dough: The special programme to prepare yeast dough and sourdough and to make yogurt.	30–45 °C
	Drying function: Used to dry the interior to kill bacteria.	-
	Energy-saving mode: This optimised heating method saves energy when preparing food. The cooking compartment light is switched off.	140–240 °C





 Baking functions with steam supply		
Symbol	Meaning	Temperature
	Top and bottom heat: Conventional heating without fan. The heat is more intense from the top or bottom, depending on the shelf height. Baking and roasting is only possible on one shelf level.	160–230 °C
	Convection (with ring element): The heat is generated by the ring heater, which is positioned around the fan on the rear wall of the cooking compartment. The fan distributes the heat evenly in the oven. The choice of ovenware for baking with convection is not too important. Cakes will work in both light and dark bakeware. You can also use this function to dehydrate food.	160–250 °C
	Top and bottom heat with convection: Heat is generated both at the top and bottom. The fan evenly distributes heat. Well suited for baking and for preparing flash-roast dishes.	160–230 °C
	Bottom heat: Heat is only generated below. The fan is switched off. This setting is suited for achieving dark and crispy bases.	160–200 °C
	Infrared grill: When grilling, meat, poultry and fish brown quickly, become crispy and do not dry out. The crust is easy to digest and is also suitable for bland diets. Flat pieces of meat and fish, skewers, sausages and watery vegetables (such as tomatoes and onions) are particularly good for grilling.	160–235 °C

 Automatic functions					
Indicator	Dish	Function	Temperature	Time	Pre-heating
01	Cabbage		100 °C	12 min	no
02	Potatoes		100 °C	45 min	no
03	Vegetables		100 °C	11 min	no
04	Frozen vegetables		100 °C	20 min	no
05	Fish fillet		100 °C	24 min	no
06	Pork steak		100 °C	13 min	no
07	Sausages		100 °C	14 min	no
08	Frozen fish		100 °C	24 min	no
09	Rice		100 °C	40 min	no
10	Fried fish		230 °C	10 min	yes
11	Wholemeal bread		180 °C	45 min	no
dE5	Descaling		-	15 min	-

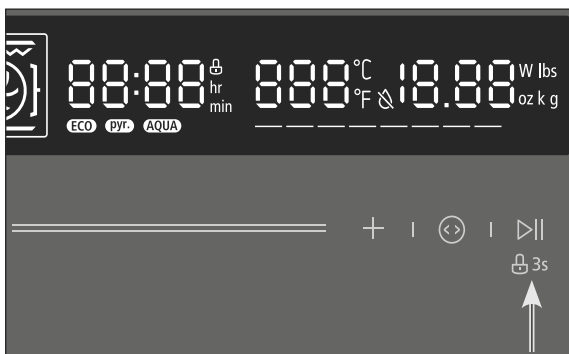
## Setting the temperature






You can change the temperature before and during cooking.

1. Tap the  sensor.  
The temperature indicator will flash.
2. You have two options to change the temperature.
  - Tap on the sensor  or the sensor  as many times as required until the display shows the desired temperature.
  - Slide a finger over the slider  until the display shows the desired temperature. The temperature indicator initially flashes. Once it lights up permanently, the oven saves your setting.

## Starting, interrupting and ending the oven's operation






You have selected the function and set the temperature. In order to


- start/continue the operation, tap the  sensor.  
The lighting will switch on; the oven will heat up. Up to eight bars below the temperature display show the progress of the heating process.
- interrupt the operation, tap the  sensor again.  
The operation is interrupted.
- end the operation, tap the  sensor.  
The oven is now in standby mode.

If the oven door is opened during operation, the operation is interrupted.

## Quick pre-heating







The oven offers this additional function in order to speed up the pre-heating process (exceptions: Functions , , ). Quick pre-heating is already preset and can be switched off.


- To switch off quick pre-heating, select a function and a temperature and then tap the sensor .  
The pre-heating symbol will go out in the display. The oven will begin to heat normally.

## Setting the cooking time

The cooking time can be set in the range of

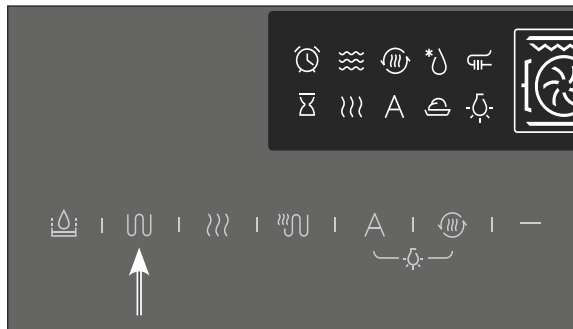
- up to 60 minutes in 1 minute steps.
- from 1 hour in 5 minute steps.
- from 2 hours in 30 minute steps.




1. Select a function.
2. Tap the sensor  or the sensor  or swipe over the slider  to set the time.
3. To start the oven, press the sensor . Once the preset cooking duration has elapsed, you will hear 3 signal tones and the oven returns into standby mode.

 The cooking time can be changed at any time.

## Baking function

For the baking function, you can choose between nine baking functions.

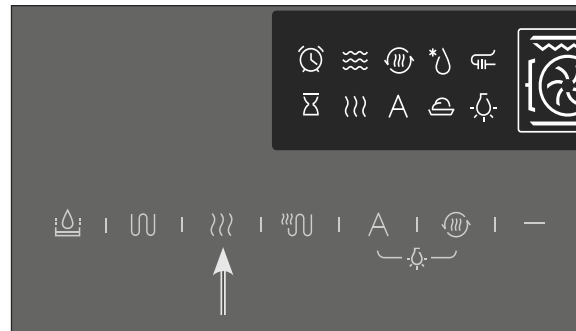




1. To turn on the baking function, tap the sensor .
2. Select the desired function by repeatedly tapping on the sensor .
3. Set the desired cooking time and temperature.
4. To start the baking process, press the sensor . Once the preset cooking duration has elapsed, you will hear 3 signal tones and the oven returns into standby mode.

## Steam function

With the steam function, food is cooked gently with steam, which preserves vitamins and minerals. A temperature of 35–100 °C can be set for this function.

1. Ensure the water tank is filled.

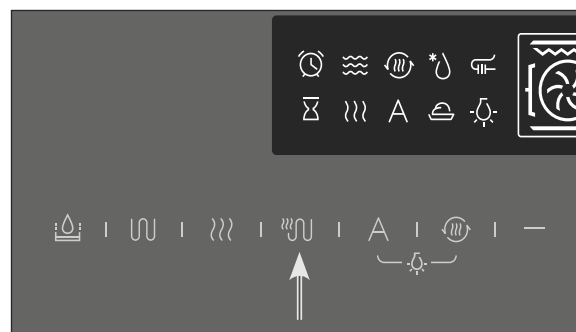


2. To turn on the steam function, tap the sensor .
3. Set the desired cooking time and temperature.
4. To start the steaming process, press the sensor . Once the preset cooking duration has elapsed, you will hear 3 signal tones and the oven returns into standby mode.





## Baking function with steam supply

For the baking function with steam supply, you can choose between five baking functions in which steam is added to cook the food. This method makes foods such as bread and rolls rise better and gives them a nice, crispy crust.

1. Ensure the water tank is filled.





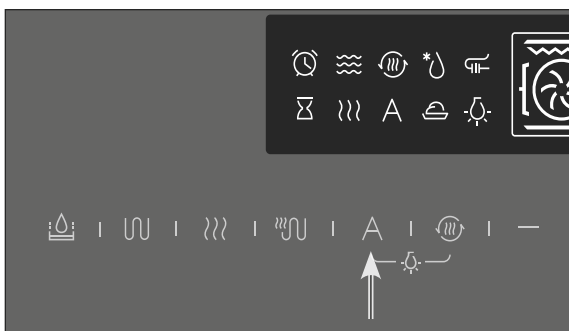
2. To switch on the baking function with steam supply, tap on the sensor .
3. Select the desired function by repeatedly tapping on the sensor .
4. Set the desired temperature and cooking time and confirm each entry by tapping the sensor .
5. Set the desired steam supply (L1-L3).
  - L1 is the lowest steam supply.
  - L3 is the highest steam supply.
6. To start the baking function with steam supply, tap on the sensor .
 




Once the preset cooking duration has elapsed, you will hear 3 signal tones and the oven returns into standby mode.

## Automatic function

The automatic function allows you to cook certain dishes according to a preset programme. Each programme uses the steam function.

1. Ensure the water tank is filled.

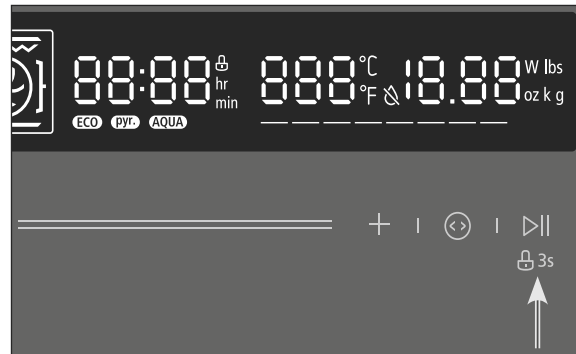


2. To switch on the automatic function, tap on the sensor .
3. Select the desired function by repeatedly tapping on the sensor .
4. Briefly press the  sensor to start the automatic function.
 


Once the preset cooking duration has elapsed, you will hear 3 signal tones and the oven returns into standby mode.



## Safety lock/child safety lock


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



In order to switch



- on the safety lock, tap on the  sensor for 3 seconds.
 


The  symbol will appear on the display. All of the sensors will be locked.
- off the safety lock, tap on the  sensor for 3 seconds again.
 

The  symbol will disappear from the display.

## Cooking compartment light






- To switch the cooking compartment light on or off, simultaneously tap the sensors  and .
 

The symbol  will appear on the display, if the cooking compartment light is on.

## Drying function

This function is used to dry the interior to kill bacteria. The running time can be set from 5–60 minutes.

1. To switch on the drying function, tap the sensor  repeatedly, until only the symbol  appears and the time display flashes.
2. Set the desired time.
3. Briefly press the sensor  to start the drying process.

When the drying function has finished, you will hear 3 signal tones and the oven returns into standby mode.

## Energy-saving function

If the unit registers no input for 10 minutes in standby mode, it automatically switches to the energy-saving function.

- To switch back to standby mode, tap any sensor.




## Filling the water tank

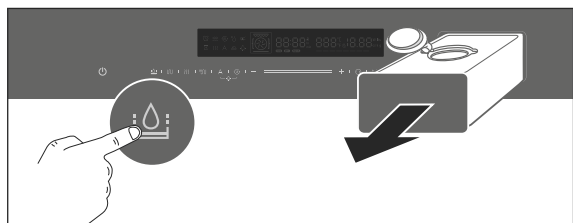
### CAUTION


Health hazard!

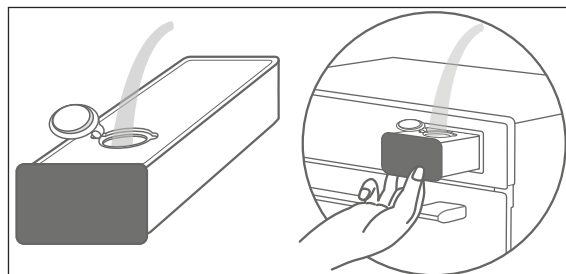
Improper use of this appliance can lead to damage to health.

- Only use fresh, cold tap water to fill the water tank.

To be able to use the steam function , baking function with steam supply  and the automatic function , you must fill the water tank with tap water.







1. To open the water tank, tap on the sensor . The water tank will slide out.



2. To fill it with water,
  - either pull out the water tank completely and fill it with tap water, or
  - pull it out part-way and fill it with tap water.
3. Then push the water tank back into the appliance as far as it will go.

## Descaling function

1. Remove the water tank.
2. Fill the water tank with tap water and add around 10 g of citric acid.
3. Then push the water tank back into the appliance as far as it will go.
4. To switch on the descaling function, tap on the sensor , until the display shows "dE5".
5. Briefly press the  sensor to start the descaling function. After 7 minutes the display will flash and several beeps will sound.
6. Open the water tank by tapping the sensor .
7. Remove the water tank.
8. Fill up the water tank with tap water.
9. Then push the water tank back into the appliance as far as it will go.
10. To continue the descaling function, tap the sensor .

Once the descaling function has elapsed, you will hear 3 signal tones and the oven returns into standby mode.

## Cleaning and servicing the oven

---

### CAUTION

#### Risk of burns!

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

- Allow the oven to cool completely before cleaning.
- Never pour water directly onto the hot oven. The steam produced can cause scalding and damage to the enamel.
- Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.

### NOTICE

#### Risk of damage!

Improper cleaning can damage the surface and destroy the glass.

- 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.
- 

### Cleaning the housing surface

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

### Cleaning the cooking compartment

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

### Cleaning the baking tray guides

#### NOTICE

#### Risk of damage!

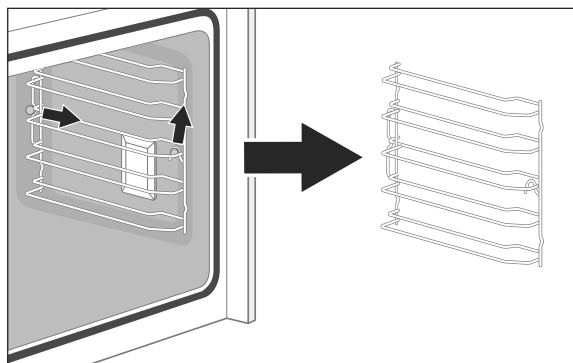
The baking tray supports are not dishwasher-safe. They can be damaged if they are cleaned in the dishwasher.

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

You can remove the baking tray guides to clean the cooking compartment thoroughly.

## Removing and cleaning baking tray guides

1. Remove the oven rack, the baking tray and the dripping pan.



2. To remove the baking tray guides, first pull out the front holder on the front side, where the two hooks with the welded plates are located.
3. Then pull out the rear mount of the baking tray guides.
4. Clean the baking tray guides using warm water and mild dish soap or all-purpose cleaner. Then dry everything off.

## Inserting the baking tray guides

1. Position the baking tray guides so that both hooks with the welded plates are at the front.
2. First, push the rear hooks into the holes provided in the side walls.
3. Then push the front hooks into the holes provided in the side walls.

## Cleaning the oven door

### ⚠ CAUTION

#### Risk of injury!

The glass shards are sharp and can cause injury.

- If a glass pane breaks, keep children away from it and carefully collect all the pieces of glass.
- Do not use the oven when the glass is damaged because the oven is no longer safe. Instead contact our Service.

### ⚠ NOTICE

#### Risk of breakage and injury!

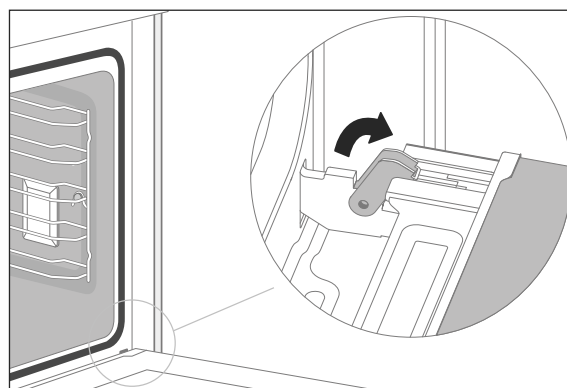
The oven door is equipped with heavy glass panels that can break if handled improperly.

- Do not let the oven door or individual glass panels fall.

## 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.

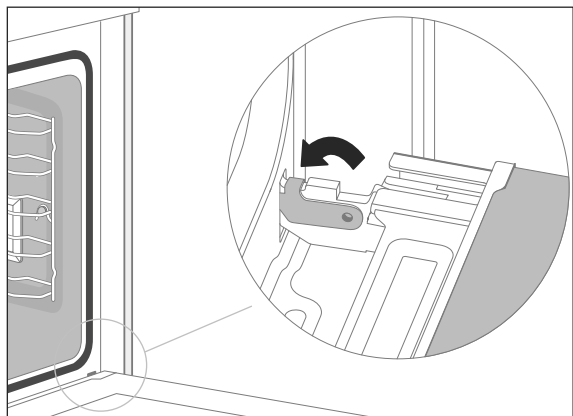


2. Fold the clips on both sides all the way forward. Use a screwdriver if necessary.

3. Close the oven door only as far as the clips allow easily.
4. Lightly lift and guide the door forward out of its hinges.

### Replacing the oven door on its hinges

1. Hold the oven door at an angle using both hands.
2. Hook the hinges into the holes in the side panels.
3. Open the oven door completely.

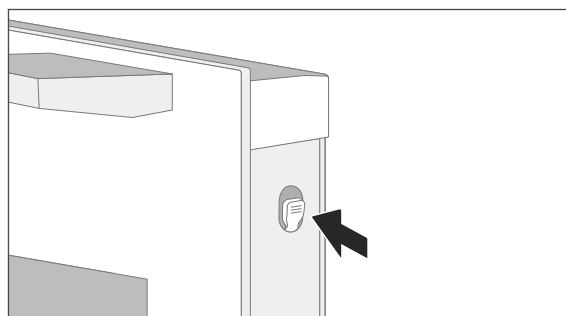


4. Fold the clips on both sides all the way back again.
5. Close the door carefully. The door must sit flush when closed. If the door does not sit flush when closed or if there is a cracking sound when closing it, the oven door is not hung properly.
6. Correct the position of the hinges and clips, if necessary, until the door opens and closes smoothly again.

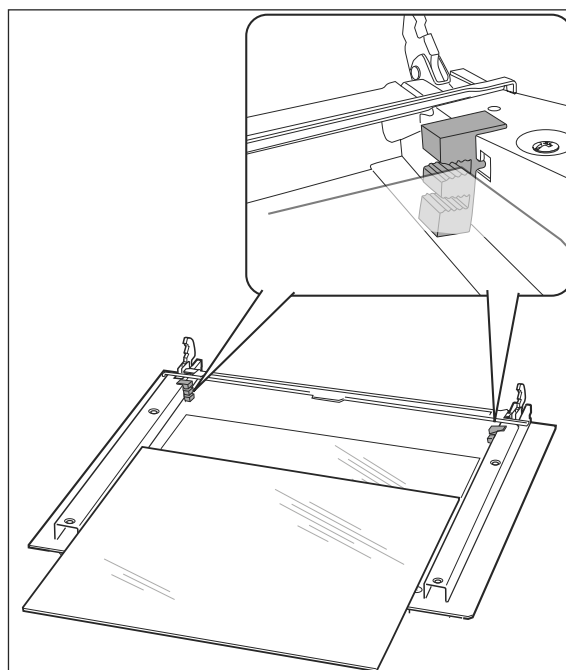
### Cleaning the glass panes

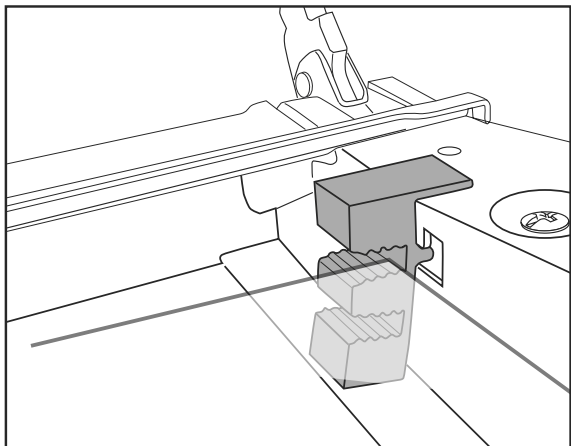
The oven door contains three glass panes that should be cleaned regularly on both sides.

1. Take the oven door off its hinges (see above „Removing the oven door from its hinges“).

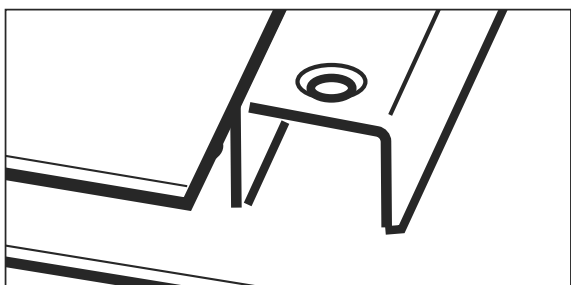
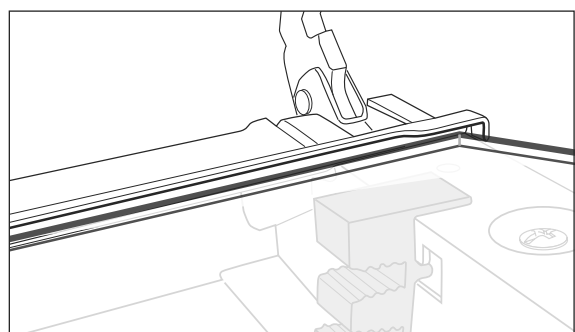
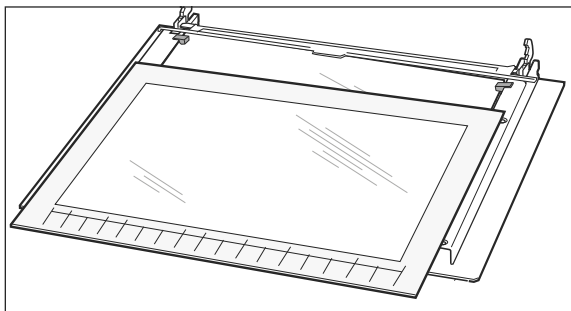


2. To remove the cover from the top of the oven door, push the bolts in lightly on both sides.
3. Remove the panes of glass with care and retain the rubber holders with care.
4. Clean all the panes with warm soapy water and dry them thoroughly.





5. Slide the middle pane back into the holder. Make sure that the side rubber seals are positioned correctly.



6. Now reinsert the inner pane.

7. Lift the cover up again and allow it to click into place.  
8. Replace the oven door (see „Replacing the oven door on its hinges“ on page EN-23).

## Cooking compartment light

### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Do not remove the covers from the interior light.
- Do not attempt to replace the interior light.

The cooking compartment has two lights, in the top left corner and on the right-hand side.

Maintenance-free LEDs are used to light the appliance. If the interior lighting stops working at any point, contact our service department (see page EN-31).

Note for the service technician:

This oven has light sources with the following specifications: type DC 12 V, 2 W.

## Moving and checking package contents



1. Move the appliance using a trolley or with the help of a second person.
2. Carefully unpack the appliance and remove all packaging, plastic moulding, adhesive strips and foam padding from the inside, outside and back of the appliance.
3. If you have sufficient space, we recommend retaining the packaging, at least during the warranty period.

### Checking the delivery

The package contents consist of a built-in oven with

- Oven rack, 1×
- Baking tray, 1×
- Dripping pan, 1×
- Screw rack, 2×
- Screw, 2×
- Blind plug, 2×
- Telescopic extension, 2×
- User manual, 1×
- “Baking, roasting and cooking” brochure, 1×

### Moving and unpacking

#### CAUTION

Risk of injury!

The appliance is heavy and bulky.

- Get another person to help with moving and installation.

#### NOTICE

Risk of damage!

Improper handling of the appliance may result in damage.

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

#### WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Never use a damaged appliance.

## Installing, connecting and start-up

### CAUTION

Fire hazard!

Heat trapped in the cooking compartment may shorten the appliance's service life.

- Observe the specified minimum dimensions when installing to ensure adequate ventilation.

### Installation requirements

Suitable location:

- The best place is next to the sink. You have an additional work surface and dirty dishes can be washed immediately.
- 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.
- Do not install the oven directly next to a refrigerator or freezer. This will increase its energy consumption unnecessarily due to heat emission.

Requirements for the electrical connection:

- an earthed power socket with a separate fuse with sufficient protection installed by a professional (see the section "Technical specifications").
- 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 and any extension cables.

Suitable fitted units:

- The fitted units' veneers or plastic coatings must be processed with heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.
- Your built-in fittings may have to be re-worked accordingly. If you do not have the manual skills to do this, you should hire a professional.
- 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.
- An intermediate shelf is required if a drawer is to be installed below the oven.
- The built-in cabinet can be equipped with either ledges/rails or an intermediate shelf with ventilation cut-out.

### Electrical connections

#### WARNING

Risk of electric shock!

Incorrect installation/dismantling can cause electric shock.

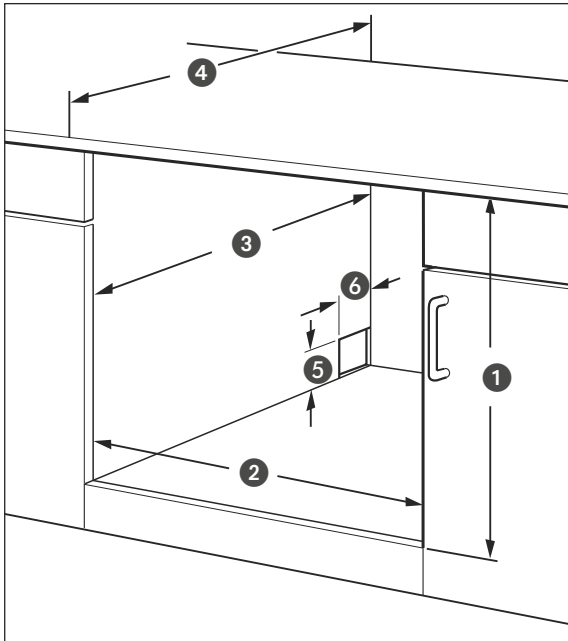
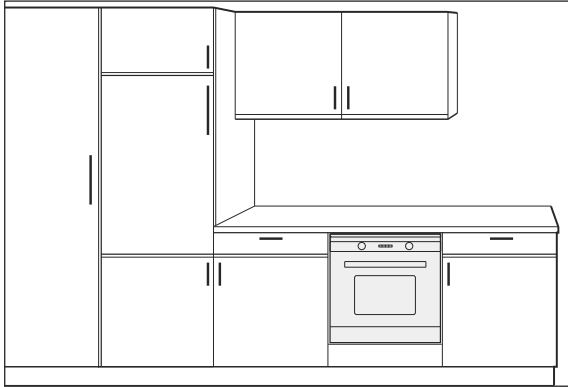
- Before installing/dismantling the appliance, check that the socket to which the appliance is connected is switched off.

Depending on the installation recess, the electrical connection must be set up before or after the oven is inserted.

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



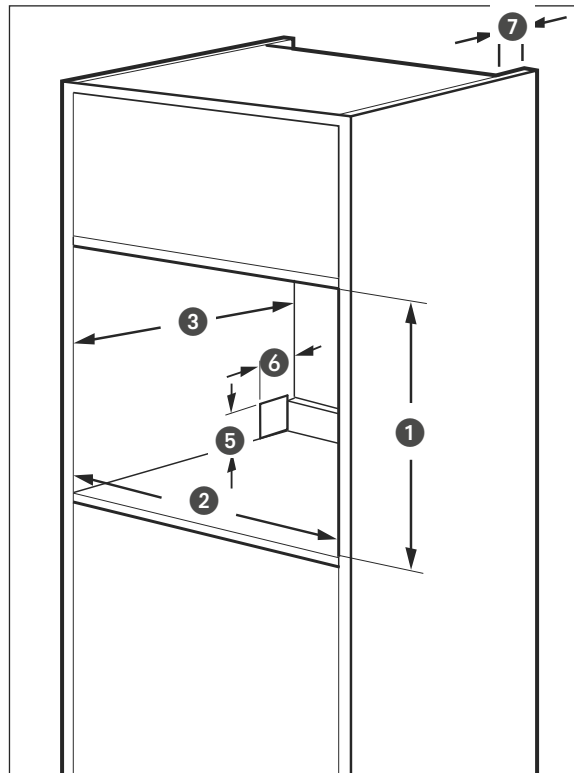
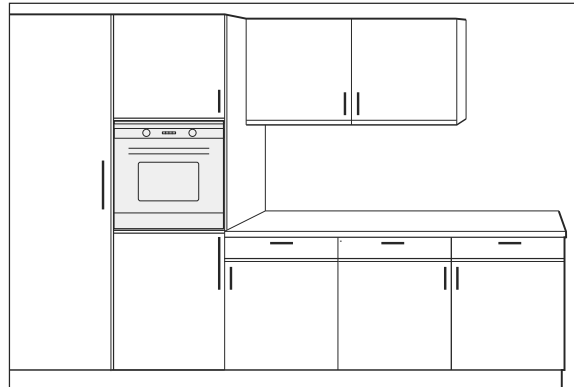
## Installation under a worktop



Minimum dimensions for the installation recess

- ① min. 600 mm
- ② 560<sup>+8</sup> mm
- ③ min. 550 mm
- ④ min. 570 mm
- ⑤ max. 50 mm
- ⑥ max. 50 mm

## Installation in an upright cabinet



Minimum dimensions for the installation recess

- ① 590 mm
- ② 560<sup>+8</sup> mm
- ③ min. 550 mm (incl. ⑦)
- ④ max. 50 mm
- ⑤ max. 50 mm
- ⑥ min. 50 mm

## Inserting the oven

### ! NOTICE

Risk of damage!

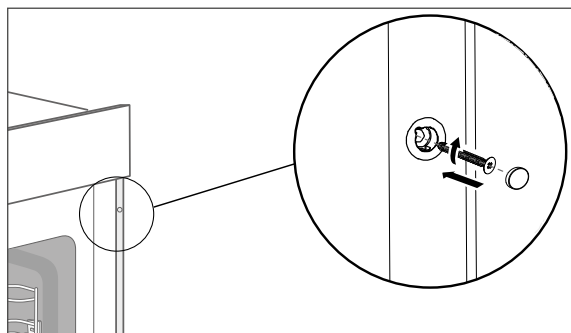
Improper handling of the appliance can result in damage.

- Do not set the oven down on the edge or corner of the oven door! The glass 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.
3. Do not seal the gap above the oven fascia.



4. Once the oven is correctly positioned, open the oven door and screw it to the unit using the fitting screws supplied. Use the screws, the screw inserts and the blind plugs.
5. Switch the socket fuse back on.

## Basic cleaning

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

1. Operate the oven with dripping pan, oven rack and baking tray for 60 minutes at 250 °C.

Refer to the chapter “Operating the oven” for the oven’s operating instructions.

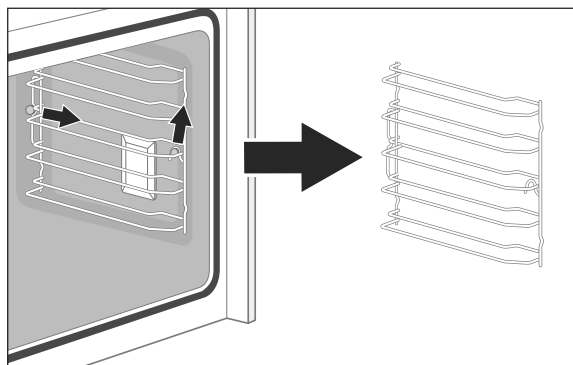
2. Allow the oven to fully cool down.
3. Clean the cooking compartment of the oven, as well as the dripping pan, oven rack and baking tray with a little soapy water and then wipe everything dry.

## Attaching the telescopic extensions

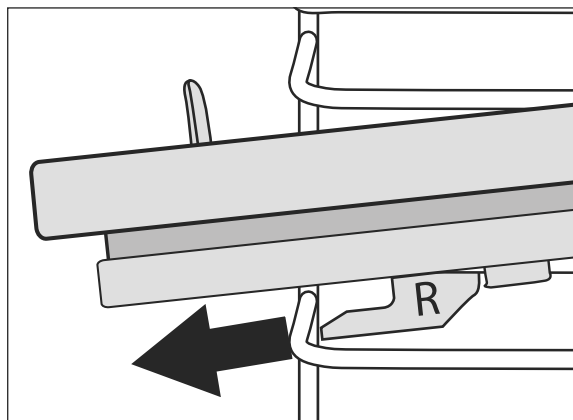
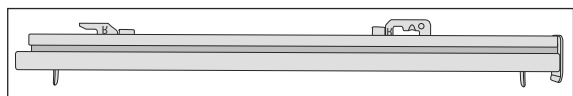
The package contains a set of telescopic extensions. The telescopic extensions make it easier to insert and remove the oven rack, baking tray and dripping pan.

### Inserting the shelves

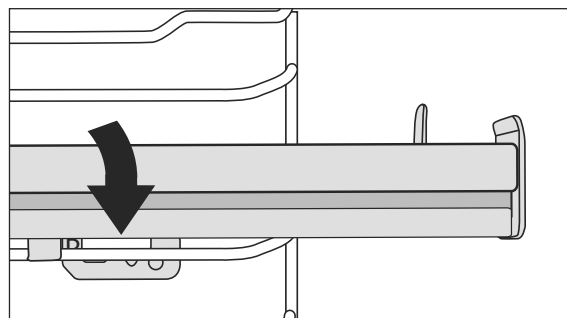
The extensions are labelled with an "L" for left and an "R" for right. Note the page number when attaching to the baking tray guides.



1. Remove the oven rack, the baking tray and the dripping pan.
2. Remove the baking tray guides as described in the section "Cleaning the baking tray guides".



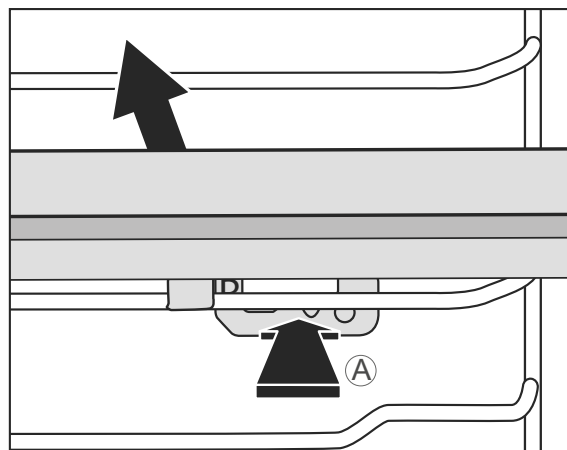
3. Slide the rear part of the telescopic extension onto the baking tray guide as shown in the illustration.



4. Fold down the front part of the telescopic extension and let it click into place.
5. Re-insert the baking tray guides with the telescopic extension.
6. Repeat the steps for the left telescopic extension.

### Removal

Telescopic extensions can be removed without taking out the baking tray guides.



1. Unlatch the telescopic extension by pressing point "A".
2. Fold the front part of the telescopic extension upwards.
3. Remove the telescopic extension.



## Troubleshooting

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 causes, solutions and tips
The fan does not run permanently.	This is not a malfunction. If you have selected a heating method with fan operation (convection/hot air), this will ensure the heat is evenly spread around the cooking chamber and switches on and off automatically.
Oven window steams up when it gets hot, condensation builds up in the oven.	This is caused by temperature differences when heating, baking cakes with a very moist layer (e.g. fruit) or when roasting larger pieces of meat.
Oven bulb defective.	Have the defective oven light bulb replaced by a service technician. See chapter "Cleaning and servicing the oven". Notice: Defective bulbs do not fall under our warranty.
The time  is shown on the display.	There was a brief power failure or the power supply was temporarily cut off. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Set the time.</li> </ul>
The oven door cannot be closed properly.	There are foreign objects on the door seal surfaces. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the door seal faces thoroughly.</li> </ul>
	The oven door is warped or the door seals/latch is defective. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use the appliance! Please contact our Service regarding this.</li> </ul>
The external cooling fan does not run permanently.	This is not a malfunction. The fan will switch on and off during the cooking process as required.
The external cooling fan is not working; no air released from the air locks and Cover is very hot.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Switch on the cooking compartment light. If the ventilation system makes no sound and no air is emitted, the fan is defective.</li> </ul> <div style="background-color: #cccccc; padding: 5px;"><b> CAUTION!</b></div> <p>Risk of burns!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Open the oven door, switch off the appliance and do not use it. Contact our Service.</li> </ul>
External cooling fan keeps running.	No error. The external cooling will run for a while and then shut off automatically.

## Service

---

Please note!

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

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic Built in oven	HBO7212SA1	67684342

### Advice, order, 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

You can prevent waste by having your defective appliances repaired. Please contact our service department regarding this.

- Customers in Germany  
Please contact our  
Technical service department:  
Phone +49 (0) 40 36 03 31 50.
- Customers in Austria  
Please contact your mail order company's  
customer service centre or product advice  
centre.

## Waste prevention, free return and disposal

### Waste prevention

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

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

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

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

### Free return of old electrical appliances

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

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

### Disposal

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



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

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

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

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

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



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

Consumers are required by law to bring all single-use and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances\*) or not, to a collection point operated by their communal authority or borough or

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

Single-use and rechargeable batteries can be returned free of charge.

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

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

Single-use and rechargeable batteries that are not built into the device should be removed before disposal and then disposed of separately.

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

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

\*) labelled with:

Cd = cadmium,

Hg = mercury, Pb = lead

## Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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




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

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

## Product table and technical specifications

### Test dishes


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

Dish	Accessories	Rack height <sup>1)</sup>	Heating method	Temperature in °C	Cooking time in min.
Shortbread biscuits	Baking tray	3	Top and bottom heat <sup>2)</sup>	170	25
	Baking tray	3	Convection with top and bottom heat <sup>2)</sup>	150	36–37
Chicken	Baking tray	3	Convection with top and bottom heat <sup>2)</sup>	190	60
Meat loaf	Baking tray	2	Top and bottom heat <sup>2)</sup>	210	72
Potato pieces	Steam tray	3	Automatic function  <sup>*)</sup>	100	45
Vegetables	Steam tray	3	Steam function <sup>*)</sup>	100	30
Salmon	Steam tray	3	Steam function <sup>*)</sup>	100	15
Broccoli	Steam tray	3	Steam function <sup>*)</sup>	100	10

<sup>1)</sup> Rack height calculated from below

<sup>2)</sup> Pre-heated

<sup>\*)</sup> No pre-heating required

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



## Product fiche in compliance with Regulation (EU) No. 65/2014

Trade mark	hanseatic
Model identifier	HBO7212SA1
Energy efficiency index	74,1
energy efficiency class class on a scale from A+++ (most efficient) to D (least efficient)	A+
Energy consumption in conventional mode	1,06 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,63 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	72 l

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

## Product fiche in compliance with Regulation (EU) No. 66/2014

Model identification	HBO7212SA1
Type of oven	built-in
Mass of the appliance	44,0 kg
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	72 l
Energy consumption in conventional mode	1,06 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,63 kWh/cycle
Energy Efficiency Index	74,1

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

## Technical specifications

Item number	67684342
Name of appliance	Built in oven
Modell	HBO7212SA1
Rated voltage	220 - 240 V ~
Frequency	50 Hz - 60 Hz
Rated power input oven	3150 W
Oven measurements (H x W x D)	596 mm x 595 mm x 566 mm
Oven recess dimensions (H x W x D)	600 mm x 560 mm x 550 mm
Maximum temperature	250 °C
Lighting	DC 12 V, 2 W, T 300 °C

This product contains light sources of energy efficiency class G.