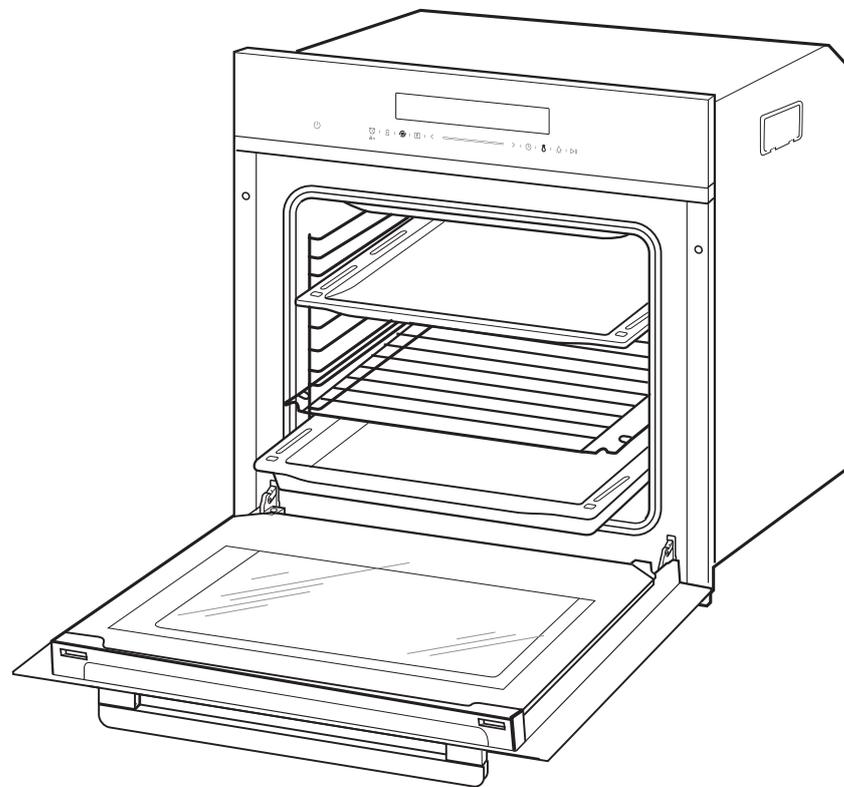


7NM30T0-E111E00



**hanseatic**

## Gebrauchsanleitung

Anleitung/Version:  
197477\_DE\_20200422  
Bestell-Nr.: 2151 7334,  
Nachdruck, auch auszugsweise,  
nicht gestattet!

## Hanseatic Einbau-Backofen

# Inhaltsverzeichnis



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

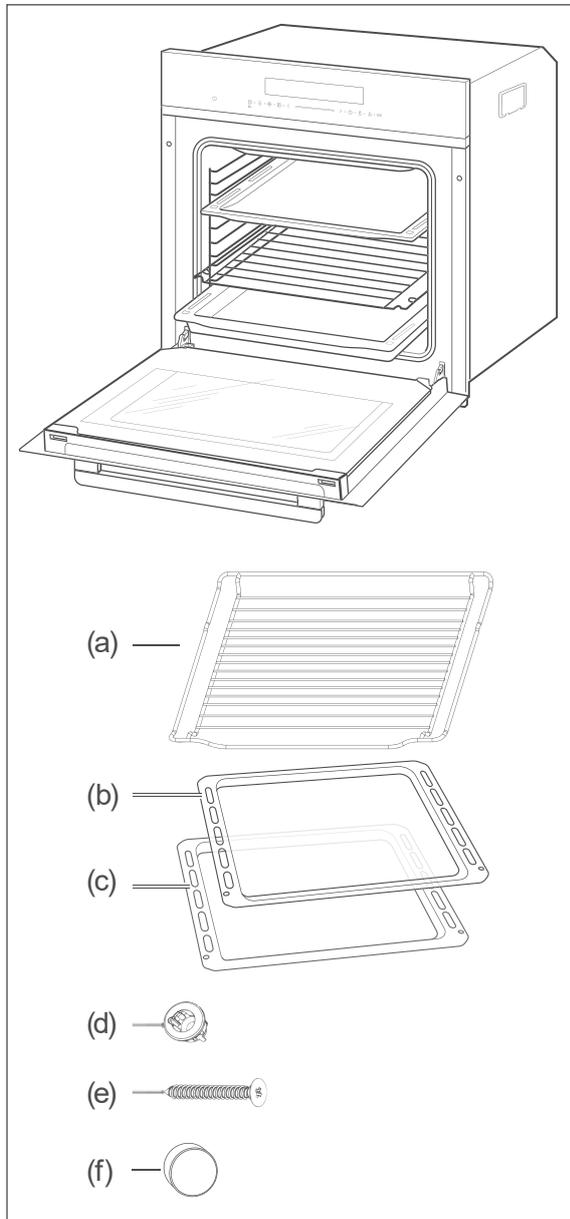
Bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen für die Zukunft auf. Geben Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen an den nachfolgenden Verwender des Produkts weiter.



Informationen zum Einbau und zur Installation finden Sie ab Seite DE-25.

Lieferung . . . . .	DE-3	Backofenbeleuchtung . . . . .	DE-15
Verpackungs-Tipps . . . . .	DE-3	Außenkühlgebläse/Wrasenabzug . . . . .	DE-15
Lieferumfang . . . . .	DE-3	Besonderheiten beim Auftauen . . . . .	DE-15
Lieferung kontrollieren . . . . .	DE-3	Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig . . . . .	DE-16
Bedienelemente und Geräteteile . . . . .	DE-4	Tipps zum Energiesparen . . . . .	DE-16
Sicherheit . . . . .	DE-5	Zusätzliche Funktionen . . . . .	DE-17
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . . . .	DE-5	Schnelles Vorheizen . . . . .	DE-17
Begriffs-/Symbolerklärung . . . . .	DE-5	Gardauer einstellen . . . . .	DE-17
Sicherheitshinweise . . . . .	DE-5	Garende einstellen . . . . .	DE-17
Bedienung . . . . .	DE-10	Kurzzeitwecker / Timer . . . . .	DE-18
Voraussetzungen für den sicheren Umgang . . . . .	DE-10	Kindersicherung . . . . .	DE-19
Das richtige Backofen-Geschirr . . . . .	DE-10	Backofen reinigen . . . . .	DE-20
Richtiger Umgang mit dem Ofen . . . . .	DE-10	Gehäuseoberflächen reinigen . . . . .	DE-20
Backblech und Fettpfanne . . . . .	DE-10	Garraum reinigen . . . . .	DE-20
Signaltöne . . . . .	DE-11	Backblechträger reinigen . . . . .	DE-20
Die Uhrzeit einstellen . . . . .	DE-11	Backofenlampen auswechseln . . . . .	DE-23
Backofen ein-/ausschalten . . . . .	DE-11	Einbau . . . . .	DE-25
Funktionen/Beheizarten . . . . .	DE-12	Transportieren und Auspacken . . . . .	DE-25
Temperatur regeln . . . . .	DE-13	Backofen einbauen . . . . .	DE-25
Backofenbetrieb starten, unterbrechen, fortsetzen und beenden . . . . .	DE-14	Backofen anschließen . . . . .	DE-27
		Backofen einsetzen . . . . .	DE-27
		Grundreinigung . . . . .	DE-27
		Fehlersuchtablette . . . . .	DE-28
		Unser Service . . . . .	DE-29
		Beratung, Bestellung und Reklamation . . . . .	DE-29
		Reparaturen und Ersatzteile . . . . .	DE-29
		Umweltschutz . . . . .	DE-30
		Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen . . . . .	DE-30
		Verpackung . . . . .	DE-30
		Tabelle Prüfgerichte . . . . .	DE-31
		Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 65/2014 . . . . .	DE-32
		Produktinformationen gemäß VO (EU) Nr. 66/2014 . . . . .	DE-32
		Technische Daten . . . . .	DE-33

## Lieferung



### Lieferumfang

Einbau-Backofen mit

- (a) 1× Gitterrost
- (b) 1× Backblech
- (c) 1× Fettpfanne
- (d) 2× Schraubeinsatz
- (e) 2× Schraube
- (f) 2× Zierblende
- 1× Gebrauchsanleitung
- 1× Broschüre  
„Backen - Braten - Garen“

### Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es dort aus (siehe „Einbau“ auf Seite DE-25).
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe Seite DE-29).

**! WARNUNG!**

**Stromschlaggefahr!**

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

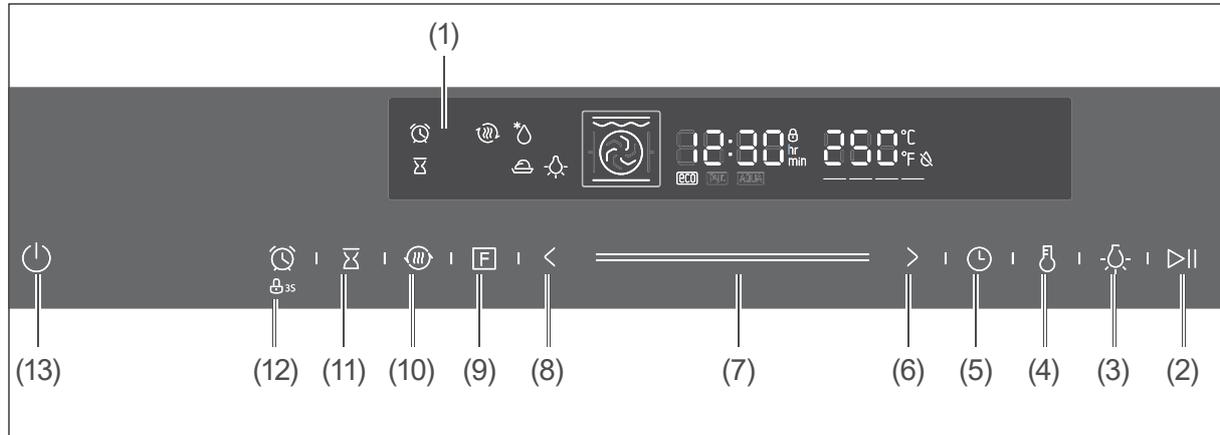
### Verpackungs-Tipps



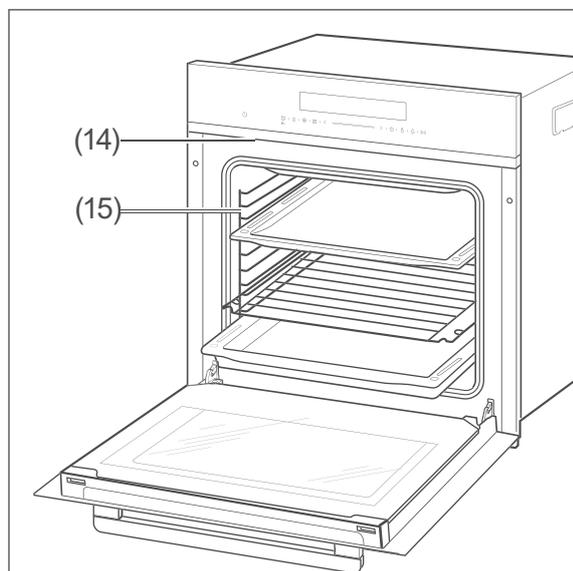
Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

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

## Bedienelemente und Geräteteile



- |     |   |      |  |
|-----|---|------|--|
| (1) | Display                                 | (7)  | Slider: Temperatur / Gardauer / Uhrzeit erhöhen/verringern |
| (2) | Start-/Pause                            | (8)  | Temperatur / Gardauer / Uhrzeit verringern                 |
| (3) | Innenbeleuchtung ein-/aus               | (9)  | Funktion (Beheizungsart)                                   |
| (4) | Temperatur einstellen                   | (10) | Schnelles Vorheizen  |
| (5) | Uhrzeit einstellen, Gardauer bestimmen  | (11) | Ausschaltzeit  |
| (6) | Temperatur / Gardauer / Uhrzeit erhöhen | (12) | Timer / Kindersicherung                                    |
|     |   | (13) | Backofen ein-/Stand-by                                     |



- |      |                              |
|------|------------------------------|
| (14) | Wrasenabzug/Außenkühlgebläse |
| (15) | Backblechträger              |

# Sicherheit

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Einbau-Backofen ist zum Braten, Backen, Grillen und Warmhalten von Speisen bestimmt.

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

Das Gerät muss vor der Benutzung ordnungsgemäß in eine Küchenzeile verbaut werden.

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

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.

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

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

## Begriffs-/Symbolerklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

### WARNUNG

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

### VORSICHT

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

### HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

## Sicherheitshinweise

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

### WARNUNG

#### Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
  - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
  - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
  - ungewohnte Geräusche erzeugt.

In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe Seite DE-29).

- Netzkabel / Netzstecker
  - Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
  - Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
  - Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
  - Netzkabel nicht verlängern oder verändern.
  - Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Falls der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Vor dem Anschluss des Geräts die betreffenden Stromkreise ausschalten (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen).
- Niemals das Gehäuse öffnen.

- Niemals versuchen, das defekte oder vermeintlich defekte Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem bestimmt.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Backofen-Beleuchtung:
  - Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen Schlag zu vermeiden.
  - Zunächst den Backofen ausschalten, dann die Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
  - Halogenlampe erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.

## Risiken für Kinder

### Erstickungsgefahr!

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

## Risiken für bestimmte Personengruppen

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
  - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
  - Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
  - Kinder vom Türglas fernhalten! Das Türglas kann im Betrieb sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr!
- 

## VORSICHT

### Risiken im Umgang mit dem Gerät 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.
- 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.
- Den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!
- Den Backofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

### Brandgefahr!

- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Keinesfalls die Öffnungen des Ventilators bedecken. Das Gerät könnte überhitzen.
- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort

ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.

- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- Bei Feuer im Backofen: Backofentür nicht öffnen!
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe Seite DE-29).
- Zeitschaltuhr
  - Vor dem Start des Zeitschaltuhrbetriebs alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
  - Im Zeitschaltuhrbetrieb niemals unbeaufsichtigt grillen!
  - Den Backofen während des Zeitschaltuhrbetriebs überwachen, um ein Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen entzünden können.

#### Gesundheitsgefahr!

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

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

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

#### Kipp- und Verletzungsgefahr!

Wird die offene Backofentür mit einem schweren Gewicht belastet, kann das Gerät nach vorne kippen. Es besteht Verletzungsgefahr durch herunterfallende Gegenstände.

- Backofentür daher nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.
  - Die mitgelieferten Schrauben müssen vor Gebrauch des Backofens unbedingt als Kippschutz befestigt werden.
-

 HINWEIS

## Beschädigungsgefahr!

- Bleche oder Alufolie nicht direkt auf den Garraumboden stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.
  - Reinigen: Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
  - Zum Reinigen auch keine Stahlschwämme, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
  - Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
  - Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen!
  - Soll das Gerät mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
  - Den Herd nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Geräts zu tragen.
  - Stellen Sie beim Einkochen nur so viele Gläser auf einmal in der Fettpfanne, dass sie sich nicht berühren. Die Gläser können platzen.
-

## Bedienung

### Voraussetzungen für den sicheren Umgang

- Der Backofen wurde eingebaut und angeschlossen, wie im Kapitel „Einbau“ ab Seite DE-25 beschrieben.
- Sie haben eine Grundreinigung durchgeführt, wie auf Seite DE-27 beschrieben.

### 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.

### Richtiger Umgang mit dem Ofen

#### ! VORSICHT!

#### Brandgefahr!

- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Bei defektem Außenkühlgebläse/ Wrasenabzug den Backofen ausschalten und nicht mehr benutzen. Die Backofentür öffnen und unseren Service verständigen (siehe Seite DE-29).
- Bei Feuer im Backofen
  - die Sicherungen ausschalten/ herausdrehen,
  - die Backofentür **nicht** öffnen, bis das Feuer erloschen ist.

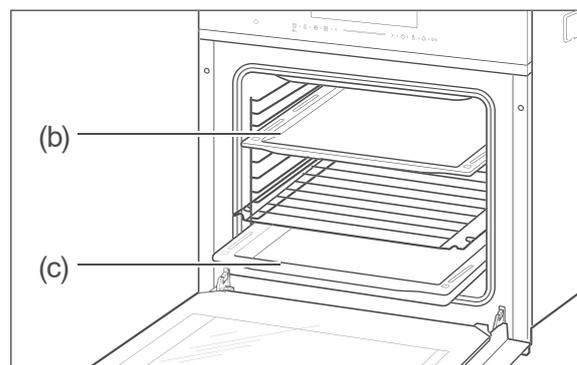
- Brennendes Öl oder Fett **nie** mit Wasser löschen! Zum Löschen eine Löschdecke oder einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ verwenden.
- Nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen lassen (siehe Seite DE-29).

#### ! HINWEIS

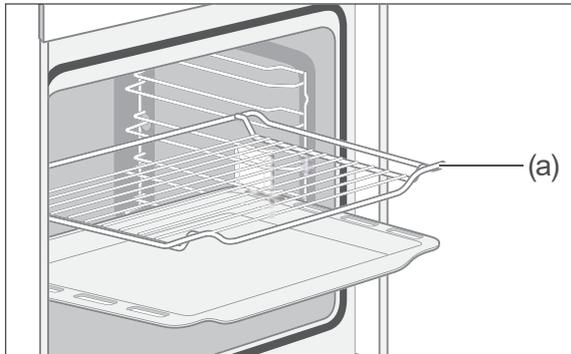
Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

- Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Garraumboden stellen.
- Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.

### Backblech und Fettpfanne



Das mitgelieferte Backblech (b) und die Fettpfanne (c) haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen.



Der Gitterrost (a) muss wie abgebildet eingeschoben werden.

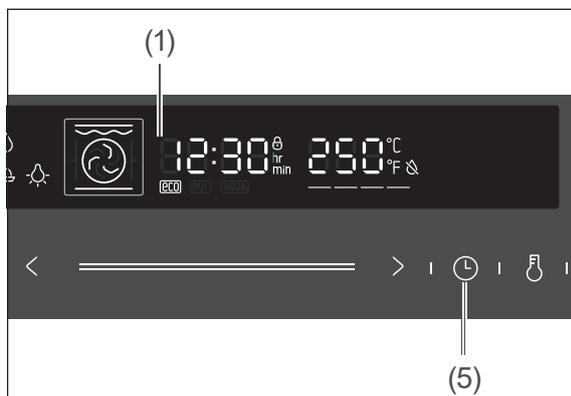
## Signaltöne

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 (1) zeigt 00:00.

Die Uhrzeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.



1. Tippen Sie auf das Symbol  (5).  
Im Display blinken die beiden Nullen für die Stundenanzeige.
2. Tippen Sie auf den Sensor  (6) oder streichen Sie über den Slider (7), um die Stundenzahl einzustellen.
3. Um zur Minutenanzeige zu wechseln, tippen Sie auf das Symbol .
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 das Symbol .

## Backofen ein-/ausschalten

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

- einzuschalten, tippen Sie auf den Sensor  (9).  
Das Display zeigt die aktuelle Funktion und die Standard-Temperatur an.
- in Stand-by zu schalten, tippen Sie auf den Sensor  (13).

Um den Backofen auszuschalten, müssen Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen oder die betreffenden Stromkreise ausschalten.

 Das Öffnen der Backofentür hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb. Der Backofen heizt weiter.

## Funktionen/Beheizarten

### Verfügbare Funktionen

Der Backofen bietet Ihnen folgende Funktionen (Beheizungsarten):



Ober- und Unterhitze, 30-250 °C  
Bei Ober- / Unterhitze kommt die Temperatur je nach Einschubhöhe stärker von unten oder von oben. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich. Tipps:

- Füllen Sie Kuchenteig nur zu  $\frac{2}{3}$  in die Backform. Sonst läuft der Teig beim Backen über und tropft in den Backofen.
- Mit dunklem Backgeschirr gelingen Kuchen am besten.
- Wenn Sie einen Braten zubereiten, schieben Sie das Fleisch so hoch wie möglich in den Backofen. Sehr fettes Fleisch garen Sie am besten auf dem Grillrost mit darunter eingeschobener Fettpfanne. Mageres Fleisch gelingt am besten direkt auf der Fettpfanne



Heißluft (mit Ringkörper), 50-250 °C  
Bei Heißluftbetrieb wird die Hitze nur durch den Ringheizkörper erzeugt, der um den Ventilator an der Rückwand des Backraumes 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.



Heißluftfunktion ECO, 140-240 °C  
Diese optimierte Heizart spart Energie bei der Zubereitung der Speisen. Die Backofenbeleuchtung ist ausgeschaltet.



Ober- und Unterhitze mit Umluft, 50-250 °C

Diese Beheizungsart ist gut zum Backen auf mehreren Blechen gleichzeitig geeignet. Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizkörpern erzeugt und durch den Ventilator gleichmäßig verteilt. Der Ringheizkörper um den Ventilator bleibt ausgeschaltet.



Infrarotgrill, 150-250 °C

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.



Intensivgrill mit Ventilator, 50-250 °C

Beim Grillen mit Gebläse ist der Grilleffekt nicht so intensiv wie beim Flächen-Grillen. Dafür können Sie größere und dickere Fleischstücke und auch Fisch grillen. Das Grillgut muss nicht gewendet werden. Bei 50 °C lässt sich diese Funktion zum Wärmen von Geschirr nutzen.



Intensivgrill (Infrarotgrill mit Oberhitze), 150-250 °C

Im Gegensatz zum Infrarotgrill können Sie beim Intensivgrillen den Grillrost komplett belegen. Die höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens führt zu stärkerer Bräunung, geeignet für größere Portionen



Pizzastufe (Heißluft und Unterhitze), 50-250 °C

Bei diesem Kombibetrieb hat der Backofen eine sehr intensive Hitze. Sie eignet sich besonders für überbackene Gerichte, Aufläufe, Braten sowie Pizza. Auch zum Backen von

feuchten oder schweren Kuchen, Obsttorten aus Hefe- oder Mürbeteig, sowie Quarktorten ist die Funktion gut geeignet.

Wählen Sie zum Anbraten eines Bratens eine hohe Temperatur, schalten Sie dann auf eine niedrigere Temperatur herunter. Beträgt die Garzeit laut Rezept oder Erfahrung länger als eine Stunde, garen Sie mit 160 °C weiter.

Während des Betriebs ist der arbeitende Ventilator hörbar.

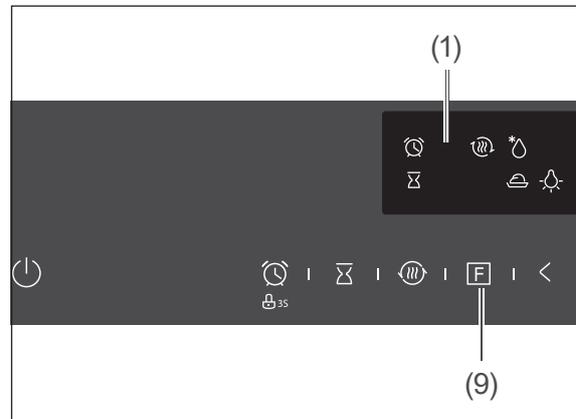
-  Unterhitze, 30-220 °C  
Bei dieser Einstellung wird die Hitze nur vom unteren Heizkörper erzeugt. Je nach Einschubhöhe kommt sie stärker oder weniger stark nur von unten. Wählen Sie diese Beheizungsart, z. B. für braune, krosse Böden.

-  Auftauen (nur Ventilator)  
Beim Auftauen wird der Garraum lediglich von unbeheizter Luft durchströmt. Auf diese Weise wird der Auftauvorgang beschleunigt. Die Heizung ist während des Auftauens nicht in Betrieb. Bitte beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Besonderheiten beim Auftauen“ (siehe Seite DE-15).

-  Hefeteig, 30-45 °C  
Das Spezial-Programm für das Ansetzen von Hefe- und von Sauerteig sowie das Herstellen von Joghurt.

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

## Funktion wählen



1. Tippen Sie auf den Sensor  (9).  
Das Display (1) zeigt die Funktion und die Standard-Temperatur an.
2. Um eine andere Funktion zu wählen, tippen Sie so oft auf den Sensor , bis das Display die gewünschte Funktion zeigt.

## Temperatur regeln

### VORSICHT!

#### Verbrennungsgefahr!

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

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

### ! VORSICHT!

#### Brandgefahr!

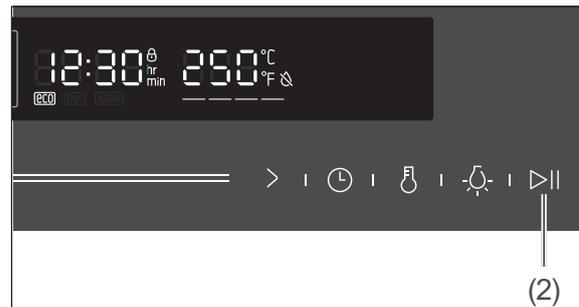
- Den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen!
- Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Backpapier abdecken.
- Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche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



Sie können die Temperatur vor und während des Garens ändern. Dazu stehen Ihnen verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung:

- Tippen Sie so oft auf den Sensor  (8) oder den Sensor  (6), bis das Display (1) die gewünschte Temperatur anzeigt.
- Gleiten Sie mit einem Finger über den Slider (7), bis das Display (1) die gewünschte Temperatur anzeigt.

## Backofenbetrieb starten, unterbrechen, fortsetzen und beenden



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

- zu starten/fortzusetzen, tippen Sie auf den Sensor  (2).

Die Beleuchtung schaltet ein; der Backofen heizt auf. Während des Aufheizens blinkt die Temperaturanzeige. Bis zu acht Balken unterhalb der Temperaturanzeige zeigen an, wie weit das Aufheizen fortgeschritten ist.

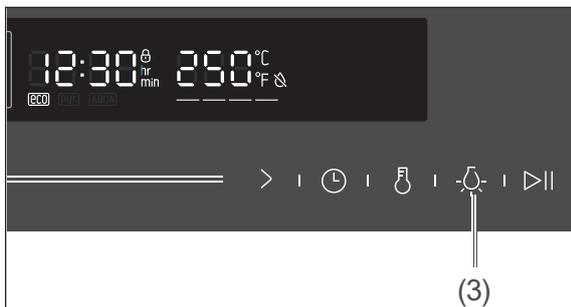
- zu unterbrechen, tippen Sie erneut auf den Sensor  (2). Die Temperaturanzeige blinkt zum Zeichen, dass der Backofen nicht weiter (auf-)heizt.
- zu beenden, tippen Sie auf den Sensor  (13). Der Backofen befindet sich nun im Stand-by-Betrieb

**i** Während des Garens lassen sich Funktion und Temperatur jederzeit ändern. Ca. 6 Sekunden nach der letzten Sensorbedienung tritt die Änderung in Kraft. Das Öffnen der Backofentür hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb. Der Backofen heizt weiter.

## Backofenbeleuchtung

### ! HINWEIS

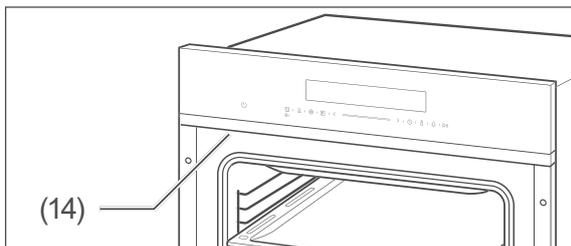
Die Backofenlampe ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums verwenden. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Zimmers geeignet.



Die Beleuchtung lässt sich jederzeit ein- oder ausschalten: Sensor  (3) betätigen.

## Außenkühlgebläse/Wrasenabzug

Das Außenkühlgebläse kühlt die Backofendämpfe und Grillschwaden und verhindert, dass angrenzende Möbel zu heiß werden.



Der Luftaustritt erfolgt durch den Wrasenabzug (14) zwischen Bedienblende und Backofentür.

## Besonderheiten beim Auftauen

### ! WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

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

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

**i** Um mehr Platz im Garraum zu erhalten, dürfen Sie zum Auftauen das Gefäß mit dem Gefriergut direkt auf den Garraumboden stellen und die Backblechträger herausnehmen (siehe Seite DE-20).

## Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

1. Wenn die Backschüssel nicht in den Garraum passt, können Sie die Backblechträger entfernen, um das Garraumvolumen zu vergrößern (siehe Seite DE-20).
2. Heizen Sie den Backofen auf 50 °C vor.
3. Schalten Sie den Backofen aus, wenn die Temperatur erreicht ist.
4. Stellen Sie die Backschüssel mit dem Hefeteig in den Garraum. Sie können die Schüssel direkt auf den Garraumboden stellen.
5. Schließen Sie die Backofentür und belassen Sie den Hefeteig für die gewünschte Zeit im Backofen, ohne ihn weiter zu beheizen.

### HINWEIS

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

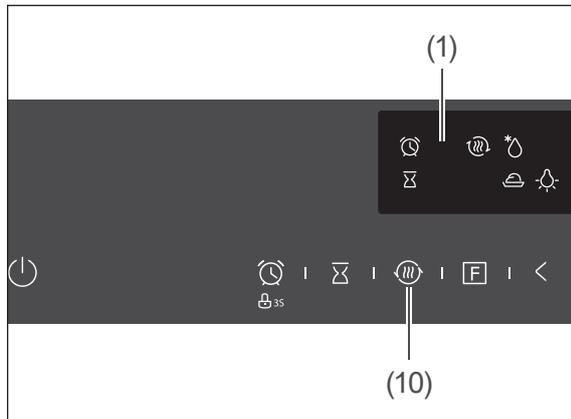
- Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.
- 

## 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.

## Zusätzliche Funktionen

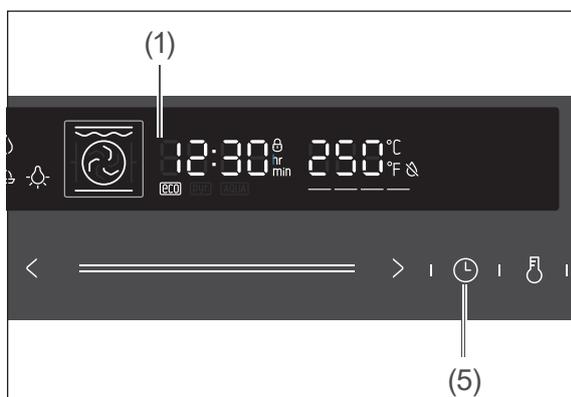
### Schnelles Vorheizen



Der Backofen bietet eine Zusatzfunktion, um das Vorheizen zu beschleunigen (Ausnahme: Funktionen , , ).

- Wählen Sie eine Funktion und eine Temperatur, wie oben beschrieben, und tippen Sie auf den Sensor  (10).  
Im Display erscheint zusätzlich das Vorheiz-Symbol. Der Backofen beginnt aufzuheizen.  
Bei Erreichen der eingestellten Temperatur hören Sie einen Signalton.

### Gardauer einstellen



Sie können eine Gardauer von bis zu 9 Stunden einstellen.

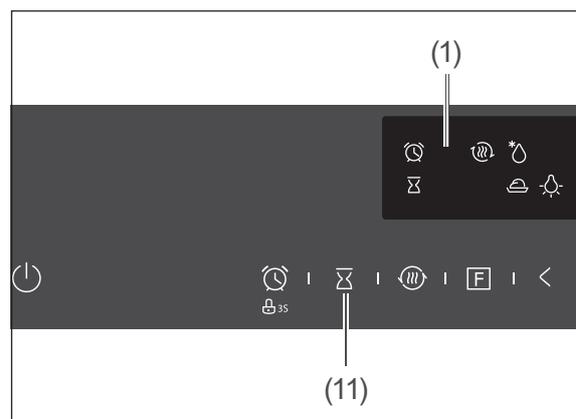
- Einstellen lässt sich die Gardauer im Bereich
- bis 30 Minuten in Schritten à 1 Minute.
  - ab 30 Minuten in Schritten à 5 Minuten.

1. Wählen Sie eine Funktion und eine Temperatur, wie oben beschrieben.
2. Tippen Sie auf den Sensor  (5).  
Links neben der Temperatur blinkt die Anzeige „00:00 min“.
3. Stellen Sie die gewünschte Gardauer mit den Sensoren  und  oder dem Slider (7) ein.  
Nach kurzer Zeit leuchtet die Gardauer dauerhaft.
4. Starten Sie den Backofenbetrieb mit dem Sensor  (2).  
Nach Ablauf der eingestellten Gardauer hören Sie fünf Signaltöne, und das Display zeigt „END“. Der Backofen schaltet in Stand-by.

 Die Gardauer lässt sich jederzeit ändern. Ca. 6 Sekunden nach der letzten Sensorbedienung tritt die Änderung in Kraft.

Um das Garen vorzeitig zu beenden, schalten Sie den Backofen mit dem Sensor  (13) aus.

### Garende einstellen



Wenn Sie möchten, dass Ihr Gargut zu einem bestimmten Zeitpunkt fertig wird, müssen Sie Garende und Gardauer einstellen.

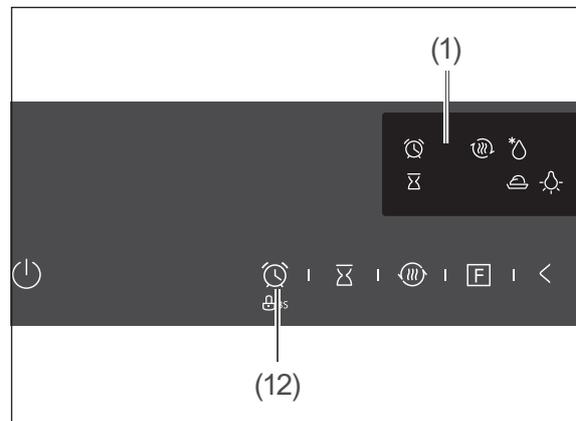
Voraussetzungen:

- Die Uhrzeit ist korrekt eingestellt.
- Sie haben die Gardauer eingestellt (siehe vorherigen Abschnitt, Schritte 1. bis 3.).

1. Tippen Sie auf den Sensor  (11).  
Im Display erscheint das Symbol , und die Stundenanzeige blinkt.
2. Tippen Sie auf den Sensor  (6) oder streichen Sie über den Slider (7), um die Stundenzahl einzustellen.
3. Um zur Minutenanzeige zu wechseln, tippen Sie auf das Symbol .
4. Tippen Sie auf den Sensor  oder streichen Sie über den Slider, um die Minutenzahl einzustellen.
5. Um das eingestellte Garendes zu speichern, tippen Sie erneut auf den Sensor .  
Das Display zeigt gewählte Funktion, eingestellte Temperatur, (Rest-)Gardauer und das Symbol an .
6. Tippen Sie auf den Sensor  (2).  
Der Backofen schaltet sich zur errechneten Zeit ein und schaltet bei Erreichen des Garendes in Stand-by. Sie hören Sie fünf Signaltöne, und das Display zeigt „END“.

 Um das Garen vorzeitig zu beenden, schalten Sie den Backofen mit dem Sensor  (13) aus.

## Kurzzeitwecker / Timer



Ihr Backofen ist auch mit einem Kurzzeitwecker ausgestattet. Wie bei einer Eieruhr stellen Sie eine bestimmte Zeitdauer ein. Nach deren Ablauf ertönt dann ein Signalton. Die Zeitdauer können Sie in einem Bereich von einer Minute bis 23:59 Stunden einstellen.

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

1. Tippen Sie kurz auf den Sensor  (12).  
Im Display erscheint das Symbol , und die Stundenzahl blinkt.
2. Tippen Sie auf den Sensor  (6) oder streichen Sie über den Slider (7), um die Stundenzahl einzustellen.
3. Um zur Minutenanzeige zu wechseln, tippen Sie auf das Symbol .
4. Tippen Sie auf den Sensor  oder streichen Sie über den Slider, um die Minutenzahl einzustellen.
5. Um die Zeit zu speichern, tippen Sie erneut auf den Sensor .  
Das Display zeigt die eingestellte Zeit bzw. die Restzeit. Nach Ablauf der Zeit hören Sie 5 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die Uhrzeit



## Backofen reinigen

### ⚠ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

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

### ! HINWEIS

Unsachgemäße Reinigung kann zu Beschädigungen führen.

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

### 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!

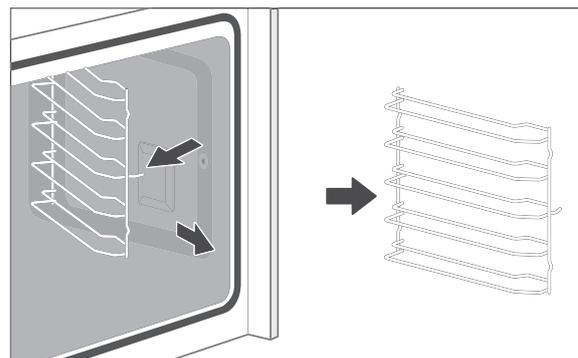
Die Backblechträger können beschädigt werden, wenn Sie in der Spülmaschine gereinigt werden, da sie nicht spülmaschinenfest sind.

- Die Backblechträger nicht im Geschirrspüler reinigen.

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

### Backblechträger herausnehmen und reinigen

1. Entnehmen Sie den Gitterrost (a), das Backblech (b) und die Fettpfanne (c).



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. Ziehen Sie danach die hintere Halterung des Backblechträgers heraus.
3. Reinigen Sie den Backblechträger mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.

**i** Nehmen Sie die Backblechträger heraus, wenn Sie z. B. mehr Platz im Garraum benötigen.

### Backblechträger einsetzen

1. Positionieren Sie den Backblechträger (15) 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.

Dann können Sie den Backblechträger wieder wie gewohnt benutzen.

### Backofentür reinigen

#### **!** HINWEIS

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

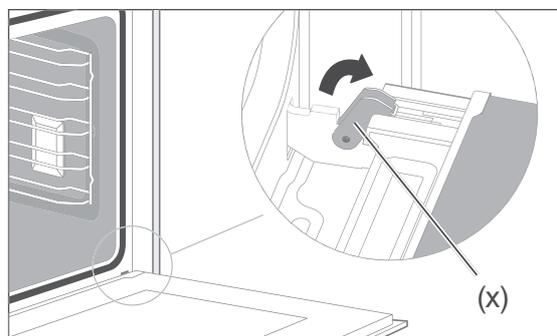
- Die Backofentür oder einzelne Glasscheiben nicht fallen lassen.

- Sicherstellen, dass Sie mit der Backofentür und den einzelnen Glasscheiben nirgends anstoßen.
- Den Backofen nicht benutzen, wenn das Glas beschädigt ist, weil der Backofen dann nicht mehr sicher ist. Stattdessen unseren Service verständigen (siehe Seite DE-29).
- Wenn eine Glasscheibe gebrochen ist, Kinder fernhalten und alle Scherben sorgfältig entsorgen.

### Backofentür aushängen

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

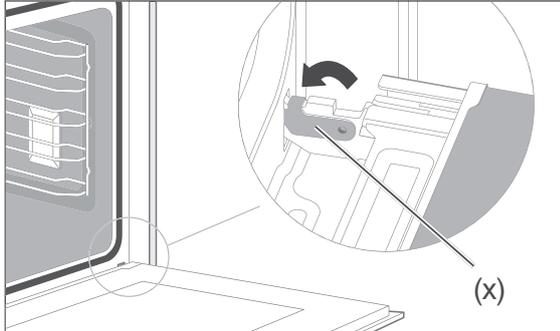
1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.



2. Klappen Sie an beiden Seiten die Bügel (x) ganz nach vorne. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.
3. Schließen Sie die Tür nur so weit, wie dies leichtgängig möglich ist.
4. Heben Sie die Tür 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 (x) wieder ganz nach hinten.
5. Schließen Sie vorsichtig die Tür. Die Tür muss sich bündig schließen lassen. Sollte sich die Tür nicht bündig schließen lassen oder beim Schließen ein Knacken zu hören sein, ist die Tür nicht richtig eingehängt.
6. Korrigieren Sie ggf. den Sitz der Scharniere und der Bügel, bis sich die Tür wieder leichtgängig öffnen und schließen lässt.

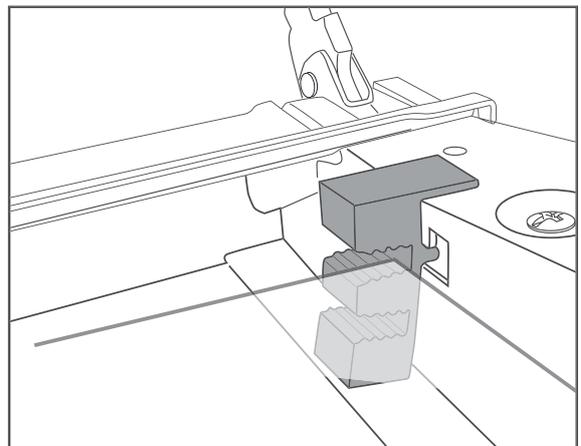
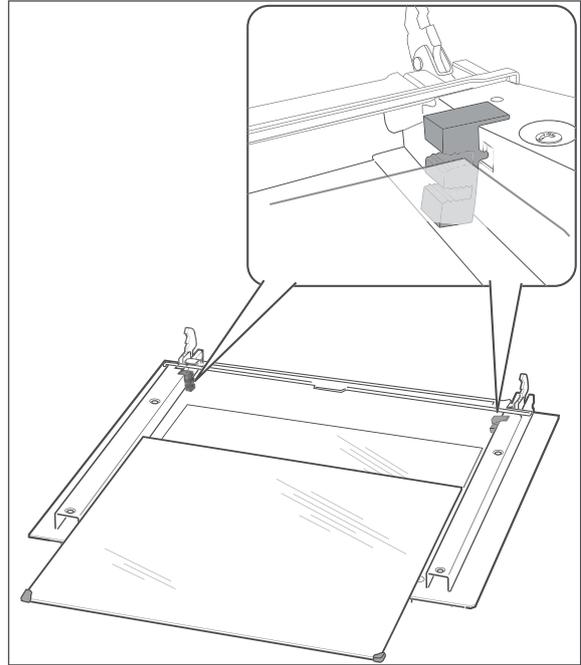
### Scheiben reinigen

Die Backofentür enthält drei Glasscheiben, die Sie hin und wieder beidseitig reinigen sollten.

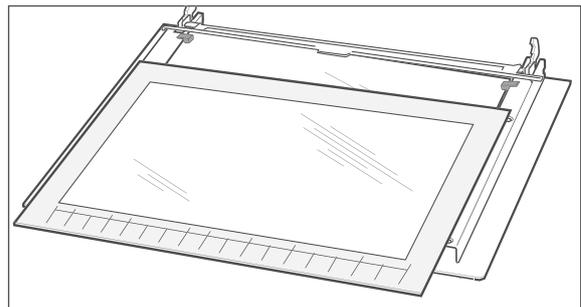
1. Hängen Sie die Backofentür aus (siehe „Backofentür aushängen“ auf Seite DE-21).

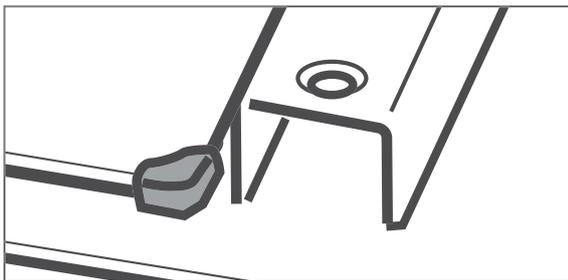
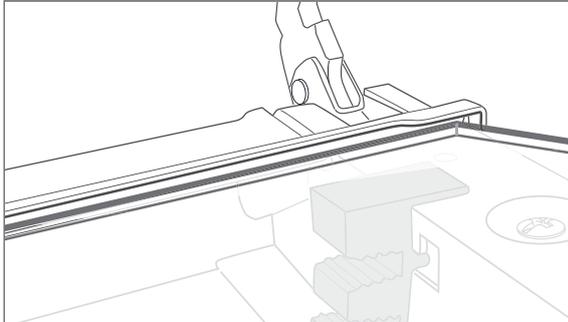


2. Um die Abdeckung (y) abzunehmen, drücken Sie die Verriegelung auf beiden Seiten leicht ein.
3. Entnehmen Sie die Glasscheiben vorsichtig, und bewahren Sie die Gummihalter sorgfältig auf.
4. Reinigen Sie alle Scheiben mit warmem Spülwasser und trocknen Sie sie gründlich ab.



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. Achten Sie auch hier auf den korrekten Sitz der Gummidichtungen.
7. Schieben Sie die Abdeckung (y) auf und lassen Sie sie einrasten.
8. Hängen Sie die Backofentür wieder ein (siehe „Backofentür einhängen“ auf Seite DE-21).

## Backofenlampen auswechseln

### ! WARNUNG

Stromschlaggefahr!  
 Unsachgemäßer Wechsel der Halogenlampen kann einen tödlichen Stromschlag oder Brandverletzungen zur Folge haben.

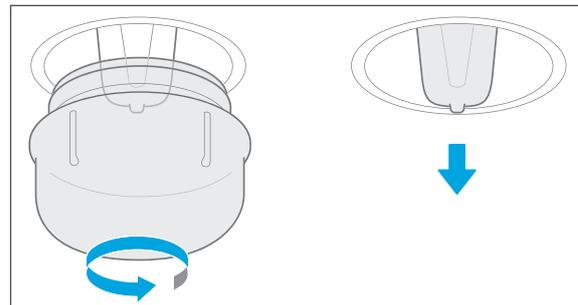
- Vor dem Halogenlampenwechsel unbedingt den Netzstecker ziehen oder die Sicherungen für die Steckdose ausschalten, an die der Backofen angeschlossen ist.
- Die Halogenlampen erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

Der Backofen verfügt über zwei Innenlampen, in der linken oberen Ecke und an der rechten Seite.

### Eckenlampe auswechseln

Zum Auswechseln benötigen Sie eine hitzefeste Backofen-Halogenlampe, Typ 230 V, 50 W, G9, T300° C.

1. Schalten Sie die Netzsicherung aus bzw. drehen Sie sie heraus.
2. Legen Sie ein weiches Tuch in den abgekühlten Backofen, für den Fall, dass die Glasabdeckung oder die Halogenlampe herunterfallen sollte.
3. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie sie heraus.



4. Ziehen Sie die defekte Halogenlampe vorsichtig aus der Fassung. Nicht versuchen, die Lampe aus der Fassung zu drehen.
5. Ersetzen Sie die Halogenlampe durch eine neue desselben Typs.
6. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder in die Öffnung ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest.
7. Schalten bzw. schrauben Sie die Sicherung wieder ein.

## Seitenleuchte auswechseln

### ! WARNUNG

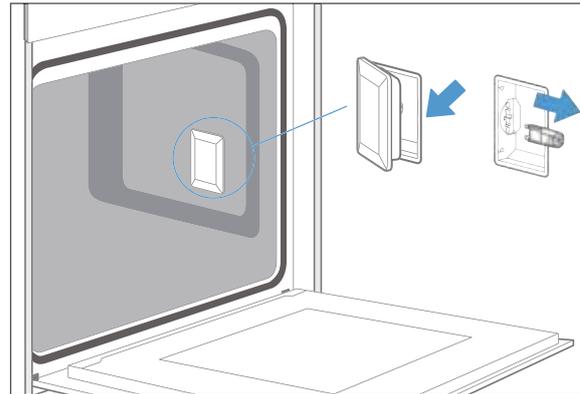
Stromschlaggefahr!

Unsachgemäßer Wechsel der Halogenlampen kann einen tödlichen Stromschlag oder Brandverletzungen zur Folge haben.

- Wenn die Glasabdeckung defekt ist, Gerät nicht betreiben, bis sie von einer Fachkraft ersetzt worden ist.

Wir empfehlen, diese Lampe durch einen Servicetechniker auswechseln zu lassen.

Hinweis für den Servicetechniker:  
Dieser Backofen benötigt eine Halogenlampe Typ 230 V, 50 W, G9, T300° C.



## Einbau

### ⚠ VORSICHT

#### Verletzungsgefahr!

- Das Gerät ist schwer und unhandlich. Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.

#### Brandgefahr!

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

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

### ! HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

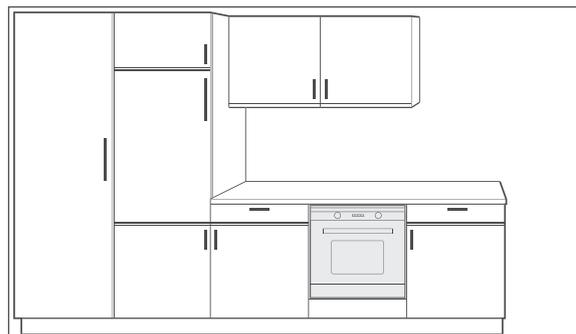
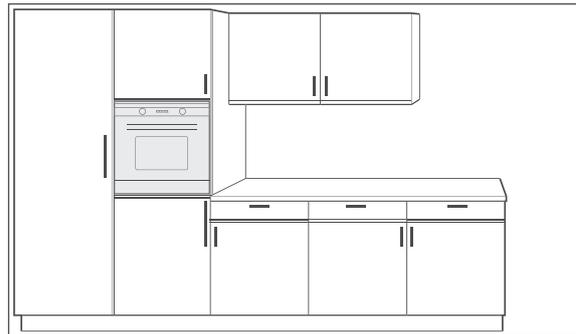
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Backofentür und Türgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

## Transportieren und Auspacken

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

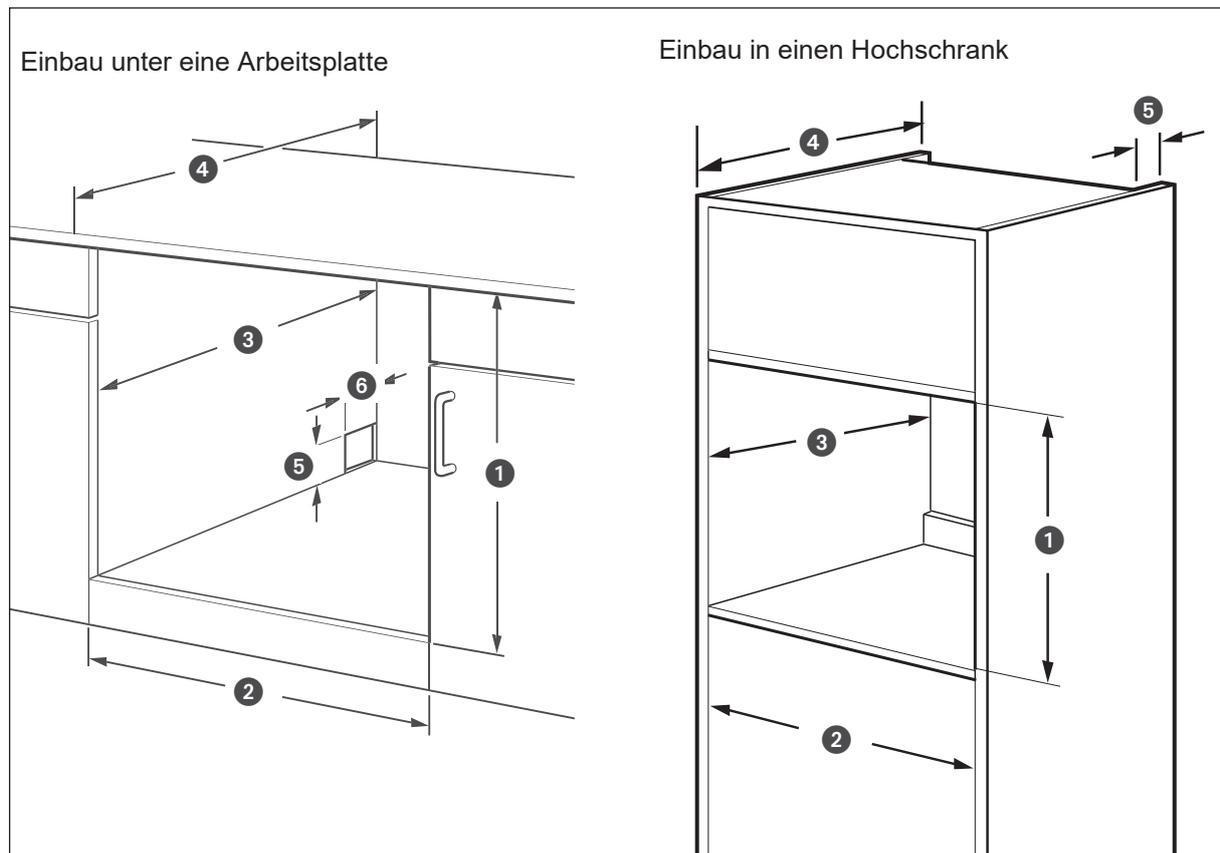
## Backofen einbauen

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



Beachten Sie in jedem Fall die folgenden Bedingungen:

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



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

- Die Einbaunische muss folgende Mindestgröße besitzen
  - Einbau unter einer Arbeitsplatte
    - ① 600 mm
    - ② 560 +8 mm
    - ③ min. 560 mm
    - ④ min. 580 mm
    - ⑤ max. 50 mm
    - ⑥ max. 50 mm
  - Einbau in einen Hochschrank
    - ① 595 mm
    - ② 560 +8 mm
    - ③ min. 550 mm
    - ④ min. 585 mm (③ + ⑤)
    - ⑤ min. 35 mm

## Backofen anschließen

Je nach Einbaunische muss der Backofen vor oder nach dem Einbau angeschlossen werden.

- Für den elektrischen Anschluss des Backofens benötigen Sie eine fachgerecht installierte Schutzkontakt-Steckdose mit eigener, ausreichender Absicherung (230 V~/50 Hz/16 A).
- Die Steckdose muss so installiert sein, dass auch bei eingestecktem Stecker die erforderliche Tiefe der Einbaunische eingehalten wird.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose oder Verlängerungskabel.

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

## Backofen einsetzen

### ⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

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

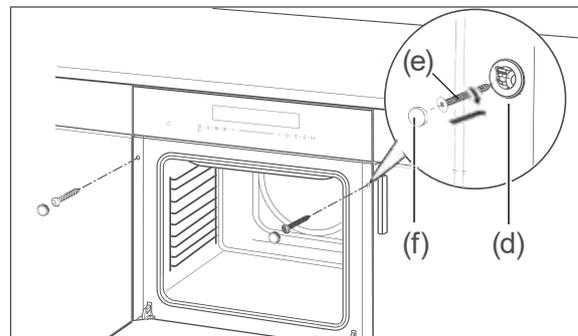
### ⓘ HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Falsche Handhabung des Geräts kann zu Beschädigungen führen.

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

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



3. Wenn der Backofen richtig ausgerichtet ist, öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie ihn mit dem beiliegenden Montagematerial am Einbauschränk fest.
4. 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 in der Funktion
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.

## Fehlersuchtable

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

### WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Ventilator läuft nicht dauerhaft	Dies ist keine Fehlfunktion. Wenn Sie eine Beheizungsart mit Ventilatorbetrieb gewählt haben, sorgt dieser für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze im Innenraum. Dazu schaltet er selbsttätig ein und aus.
Backofenlampe defekt.	Wechseln Sie die defekte Halogenlampe für die Backofen-Beleuchtung aus (siehe „Backofenlampen auswechseln“ auf Seite DE-23). Hinweis: Defekte Lampen fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Außenkühlgebläse läuft nicht dauerhaft.	Das ist keine Fehlfunktion. Das Gebläse schaltet während des Garbetriebs nach Bedarf ein und aus.
Außenkühlgebläse läuft nach.	Kein Fehler. Das Außengebläse läuft eine gewisse Zeit nach, um den Innenraum abzukühlen, und schaltet dann automatisch ab.
Außenkühlgebläse läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende. Blende wird sehr heiß.	<p>Schalten Sie nur die Backofenbeleuchtung ein – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt.</p> <p> <b>VORSICHT!</b></p> <p>Verbrennungsgefahr!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Öffnen Sie die Backofentür, schalten Sie das Gerät aus und benutzen Sie es nicht mehr. Verständigen Sie unseren Kundenservice (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-29).</li> </ul>

## Unser Service

---

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Hanseatic Einbau-Backofen	7NM30T0-E111E00	2151 7334

### Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

### Reparaturen und Ersatzteile

#### Kunden in Deutschland

- Wenden Sie sich bitte an unseren Technik-Service:

Telefon 0 40 36 03 31 50

#### Kunden in Österreich

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

### Bitte beachten Sie:

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

## Umweltschutz

---

### Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

### Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

Entsorgen Sie die Verpackung bitte umweltfreundlich.

## Tabelle 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	 <sup>2)</sup>	150	25–35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2	 <sup>2)</sup>	170	25–30
		2		160	30–35
Muffins	Backblech	2	 <sup>2)</sup>	150	25–35
		2	 <sup>2)</sup>	150	40–50
Apfelkuchen	Springform Ø 20 cm	1		160	80–90
		1		170	70–80
Brot	Backblech	2	 <sup>2)</sup>	190	30–35
		2	 <sup>2)</sup>	190	30–35
Toast	Grillrost	5	 <sup>3)</sup>	Max.	2–6
		5	 <sup>3)</sup>	Max.	1–4
Hähnchen	Grillrost und Backblech	Grillrost 1 Backblech 2	 <sup>2)</sup>	180	75–80
12 Hacksteaks	Backblech	4		240	15+6-8 <sup>4)</sup>
Hackbraten	Backblech	2		210	70-80 <sup>5)</sup>

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

<sup>2)</sup> vorgeheizt

<sup>3)</sup> 5 Minuten vorheizen

<sup>4)</sup> 1. und 2. Seite

<sup>5)</sup> Universalpfanne oben

<sup>6)</sup> abhängig von der Höhe des Bratens

<sup>7)</sup> Zubereitungssangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

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

Warenzeichen	<i>hanseatic</i>
Modellkennung	2151 7334 / 7NM30T0-E111E00
Energieeffizienzindex	81,2
Energieeffizienzklasse auf einer Skala A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A+
Energieverbrauch konventionellen Modus	1,06 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluft-Modus	0,69 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	72 l

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

Modellkennung	2151 7334 / 7NM30T0-E111E00
Art des Backofens	einbaufähig
Masse des Gerätes	32,0 kg
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	72 l
Energieverbrauch im konventionellen Modus	1,06 kWh/Zyklus
Energieverbrauch im Umluftmodus	0,69 kWh/Zyklus
Energieeffizienz Index	81,2

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

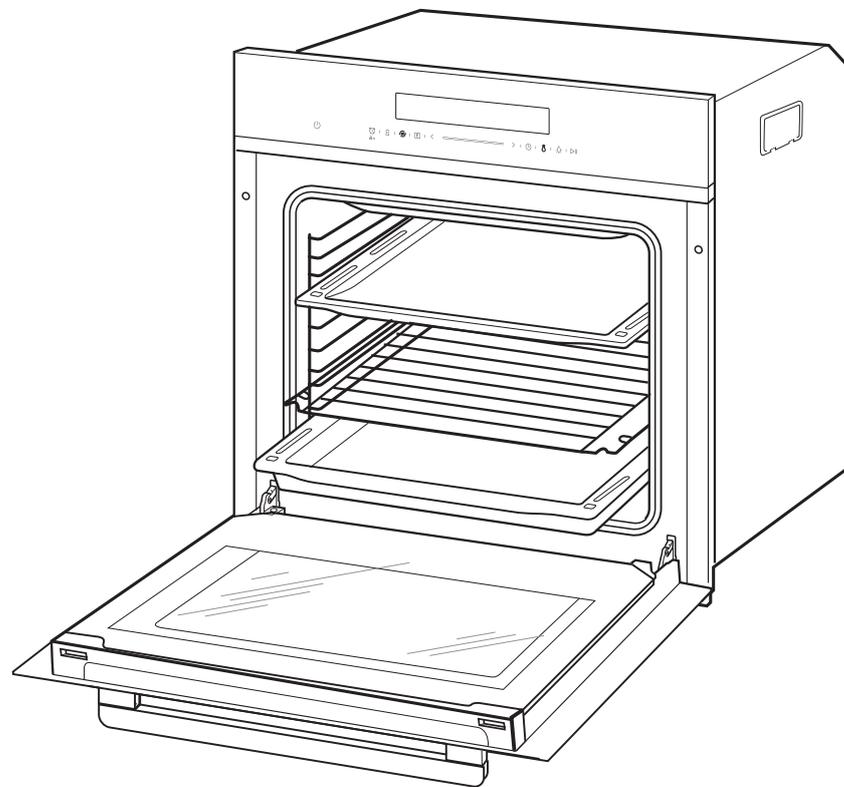
## Technische Daten

---

Bestellnummer	2151 7334
Gerätebezeichnung	Einbau-Backofen
Modell	7NM30T0-E111E00
Bemessungsspannung	220 - 240 V ~
Frequenz	50 - 60 Hz
Bemessungsaufnahme Backofen	2900 W
Gerätemaße Backofen (H x B x T)	595 mm x 595 mm x 565 mm
Nischenmaße Backofen (H x B x T)	600 mm x 560 mm x 550 mm
Maximal-Temperatur	250 °C
Beleuchtung	230 V, 50 W, G 9, T 350 °C



7NM30T0-E111E00



**hanseatic**

User manual

**Hanseatic**  
Built-in oven

Manual/version:  
197477\_EN\_20200422  
Article no.: 2151 7334,  
Reproduction, even of excerpts,  
is not permitted!

## Table of contents



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

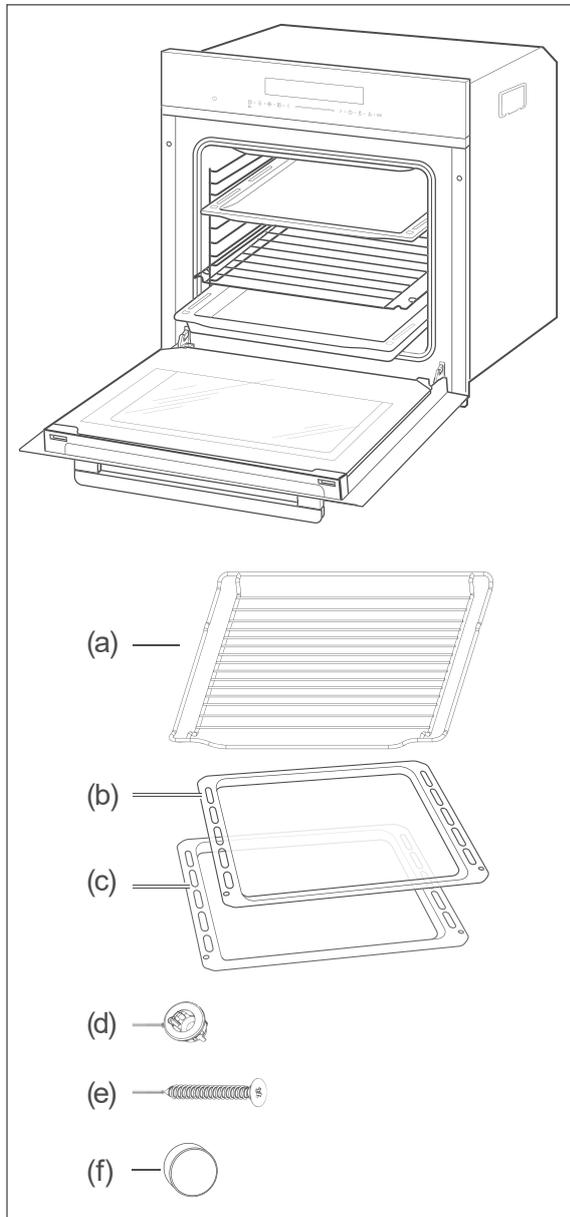
Keep all safety notices and instructions for future reference. Pass all safety notices and instructions on to the subsequent user of the product.



You can find information on assembly and installation from page EN-23.

Delivery . . . . .	EN-3	Oven lighting . . . . .	EN-13
Packaging tips . . . . .	EN-3	External cooling fan/extractor . . . . .	EN-14
Package contents . . . . .	EN-3	Special defrosting information . . . . .	EN-14
Checking the delivery . . . . .	EN-3	Special preparation information for yeast dough . . . . .	EN-14
Controls and appliance parts . . . . .	EN-4	Tips for saving energy . . . . .	EN-15
Safety . . . . .	EN-5	Additional functions . . . . .	EN-16
Intended use . . . . .	EN-5	Quick pre-heating . . . . .	EN-16
Explanation of terms/symbols . . . . .	EN-5	Setting the cooking time . . . . .	EN-16
Safety notices . . . . .	EN-5	Setting the end of the cooking time . . . . .	EN-16
Operation . . . . .	EN-9	Timer . . . . .	EN-17
Requirements for safe use . . . . .	EN-9	Child lock . . . . .	EN-18
The right oven cookware . . . . .	EN-9	Cleaning the oven . . . . .	EN-19
Proper handling of the oven . . . . .	EN-9	Cleaning the housing surface . . . . .	EN-19
Baking tray and dripping pan . . . . .	EN-9	Cleaning the cooking compartment . . . . .	EN-19
Signal tones . . . . .	EN-10	Cleaning the baking tray guides . . . . .	EN-19
Setting the time . . . . .	EN-10	Changing the oven lights . . . . .	EN-22
Switching the oven on/off . . . . .	EN-10	Installation . . . . .	EN-23
Functions/heating methods . . . . .	EN-10	Moving and unpacking . . . . .	EN-23
Thermostat control . . . . .	EN-12	Installing the oven . . . . .	EN-23
Start, interrupt, continue and end the oven's operation . . . . .	EN-13	Connecting the oven . . . . .	EN-25
		Inserting the oven . . . . .	EN-25
		Basic cleaning . . . . .	EN-25
		Troubleshooting table . . . . .	EN-26
		Our Service Centre . . . . .	EN-27
		Advice, order and complaint . . . . .	EN-27
		Repairs and spare parts . . . . .	EN-27
		Environmental protection . . . . .	EN-28
		Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner . . . . .	EN-28
		Packaging . . . . .	EN-28
		'Test report' table . . . . .	EN-29
		Product fiche concerning Regulation (EU) No 65/2014 . . . . .	EN-30
		Product information concerning Regulation (EU) No 66/2014 . . . . .	EN-31
		Technical specifications . . . . .	EN-32

## Delivery



## Package contents

Built-in oven with

- (a) 1× Oven rack
- (b) 1× Baking tray
- (c) 1× Dripping pan
- (d) 2× Screw inserts
- (e) 2× Screw
- (f) 2× Decorative panels
- 1× User manual
- 1× 'Baking, roasting and cooking' brochure

## Checking the delivery

1. Transport the appliance to a suitable location and unpack it (see „Installation“ on page EN-23).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transport, please contact our Service Centre (see page EN-27).

**! WARNING!**

**Risk of electric shock!**

- **Never use a damaged appliance.**

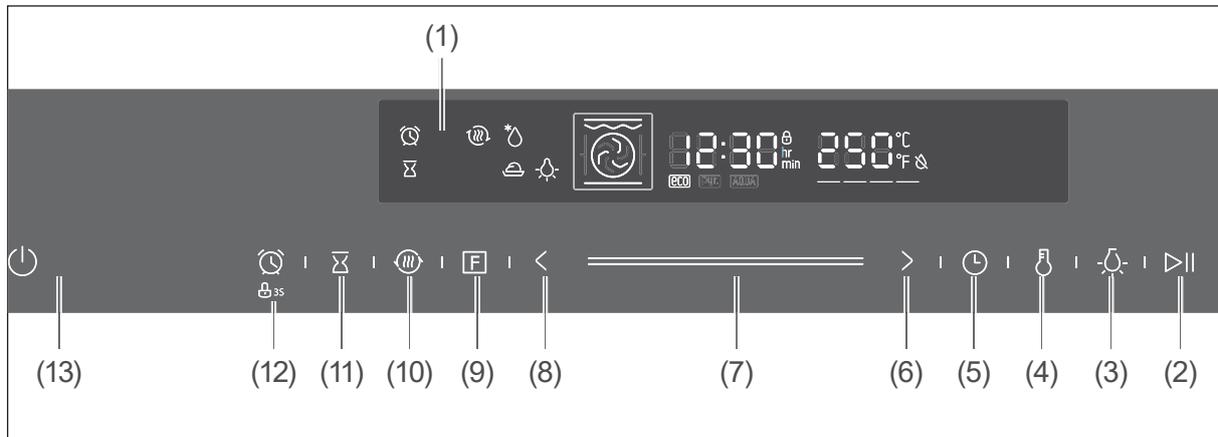
## Packaging tips



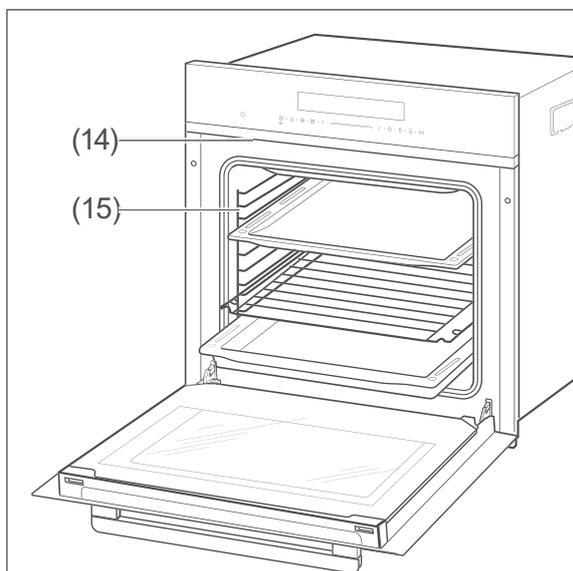
If you have sufficient space, we recommend keeping the packaging, at least during the warranty period. If the appliance needs to be sent out for repairs, only the original packaging will provide sufficient protection.

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

## Controls and appliance parts



- |     |  |      |   |
|-----|--|------|---|
| (1) | Display  | (7)  | Slider: Increasing / reducing the temperature / cooking duration / time |
| (2) | Start/Pause  | (8)  | Reducing the temperature / cooking duration / time                      |
| (3) | Interior lighting on/off                             | (9)  | Function (heating method)   |
| (4) | Setting the temperature                              | (10) | Quick pre-heating   |
| (5) | Setting the time, determining the cooking duration   | (11) | Switch-off time   |
| (6) | Increasing the temperature / cooking duration / time | (12) | Timer / child lock  |
|     |  | (13) | Oven on/stand-by  |



- |      |                                |
|------|--------------------------------|
| (14) | Extractor/external cooling fan |
| (15) | Baking tray guides             |

# Safety

## Intended use

The built-in oven is designed for roasting, baking, grilling and keeping food warm.

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

Prior to use, the appliance must be properly installed in a kitchen unit.

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

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

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

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

## Explanation of terms/symbols

The following symbols can be found in this user manual.

### WARNING

This symbol indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.

### CAUTION

This symbol indicates a hazard with a low level of risk which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

### NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.



This symbol refers to useful additional information.

## Safety notices

In this chapter you will find general safety instructions which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the individual chapters on operation, set-up, installation, etc.

### WARNING

#### Risks in handling household electrical appliances

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to operate the appliance if
  - it shows visible signs of damage, for example, the connection cable is defective;
  - starts smoking or there is a burning smell;
  - it makes unusual sounds.

In such cases, remove the mains plug and contact our Service department (see page EN-27).

- Mains cord / mains plug
  - Lay the mains cord so that it does not pose a tripping hazard.
  - Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
  - If the mains cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through customer service or by a qualified specialist.
  - Do not extend or modify the mains cord.
  - Keep the mains plug and mains cord away from naked flames and hot surfaces.

- If the mains plug is no longer accessible after installation, 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; this includes fuses, circuit breakers and contactors.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; this includes fuses, miniature circuit breakers and protective devices.
- Before connecting the appliance, switch off the relevant electric circuit(s) (switch off circuit breakers or unscrew fuses).
- Never open the housing.
- Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
- Do not operate the appliance with an external timer or an external remote control system.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.

- Oven lighting:
  - Before replacing the light, ensure that the appliance is switched off to prevent the risk of electric shock.
  - First switch off the oven then unscrew and/or switch off the fuses.
  - Replace the halogen bulb only when the oven is no longer hot.

### Risks to children

Risk of suffocation!

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

### Risks for certain groups of people

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

- This appliance can be used by children aged eight years and up, and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use and understand the risks associated with its use.
- Children should not be allowed to play with the appliance nor should they have access to the appliance when left unattended.

- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.
- Keep children away from the door glass! The glass door can become very hot during operation and pose a risk of burning!

### CAUTION

#### Risks when handling the appliance

##### Risk of burns!

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

- Please avoid touching the heating elements.
- Children aged 8 years or younger must be kept away from the device, unless they are under constant supervision.
- Never pour water directly into the hot oven. The steam can cause scalding and damage the enamel.
- Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.
- Never leave the oven unattended while grilling. Keep children away!
- Allow the oven to cool completely before cleaning.

##### Fire hazard!

- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- Do not cover cakes or roasts being cooked in the oven with baking parchment. Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.

- Under no circumstances must the fan openings be covered up. This could cause the appliance to overheat.
- Do not place food to be grilled too far back near the end of the heating element. It is particularly hot there. Fatty foods can catch fire.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven! If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the oven for storage purposes.
- In case of an oven fire: Do not open the oven door!
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our service team (see page EN-27).
- Timer
  - Before starting the timer, please make sure you inform all members of the household so that they do not put anything in the oven.
  - Never leave anything to grill unattended when using the timer!
  - Monitor the oven while using the timer in order to prevent spilling and burning. Please note that fats, oils and alcohol can catch on fire when heated.

##### Health hazard!

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

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

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

#### Risk of tipping and injury!

If the oven door is loaded with a heavy weight, the appliance can tilt forwards. There is a risk of injury from falling objects.

- The oven door must not be used as a support prop, seat or step.
  - The screws which have been supplied with the appliance must be affixed before the oven is used to protect against tipping.
- 

#### NOTICE

#### Risk of damage!

- Do not place baking trays or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment. It may cause heat to build up inside and damage the oven's enamel. If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50°C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.

- **Cleaning:** Do not use any harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they can scratch the surface. This can destroy the glass.
  - When cleaning do not use steel wool, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners! They can damage the surface and destroy the glass.  
High-pressure cleaners can cause a short circuit.
  - Do not clean baking tray guides and telescopic rails in the dishwasher.
  - The oven door is heavy and has a glass front. Do not allow the door to fall open when taking it off its hinges!
  - If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.
  - Do not use the door handle to lift the oven! The handle is not designed to carry the whole weight of the appliance.
  - When preserving, place only so many jars in the dripping pan at the same time that they do not touch. The jars can burst.
-

## Operation

### Requirements for safe use

- The oven has been installed and connected as described in chapter „Installation“ from page EN-23.
- You have cleaned the appliance thoroughly as described on page EN-25.

### 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.

### Proper handling of the oven

#### ⚠ CAUTION!

#### Fire hazard!

- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- If the external cooling fan/extractor is broken, switch off the oven and do not use it. Open the oven door and call our Service Centre (see page EN-27).
- In case of an oven fire:
  - Switch off the circuit breakers/unscrew fuses
  - Do **not** open the oven door until the fire is extinguished
- **Never** extinguish burning oil or fat with water! To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.

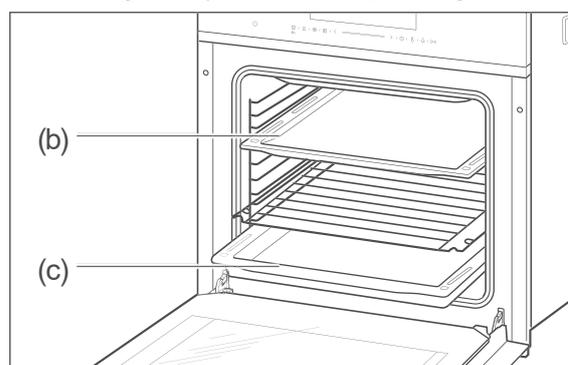
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service team (see page EN-27).

#### ! NOTICE

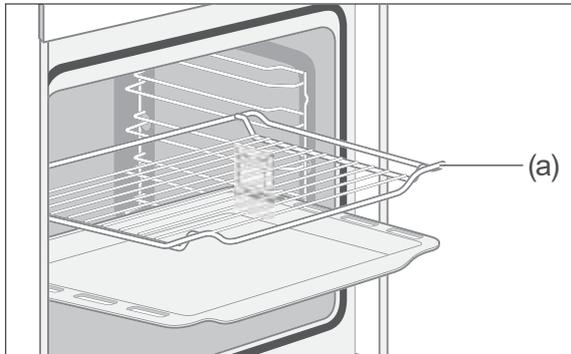
Pent-up heat can damage the oven's enamel.

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

### Baking tray and dripping pan



The supplied baking tray (b) and the dripping pan (c) both have an angled edge. Please ensure that this edge is facing forward on being placed in the oven.



The oven rack (a) must be inserted as shown.

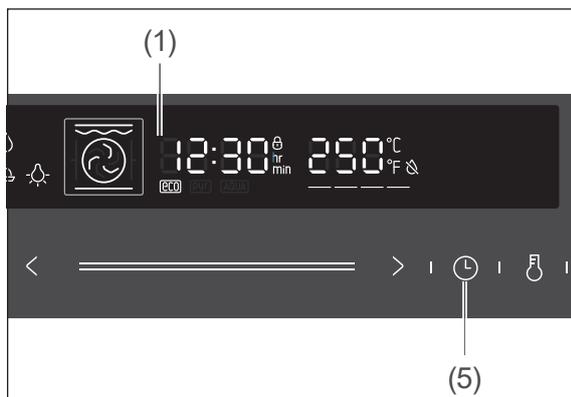
## Signal tones

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 (1) shows 00:00.

The time is displayed in 24-hour format.



1. Tap the symbol  (5).  
In the display, both the zeros will flash for the hour display.
2. Tap the sensor  (6) or swipe over the slider (7) to set the number of hours.

3. To switch to the minute display, tap the symbol .
4. Tap the sensor  or swipe over the slider to set the number of minutes.
5. Tap the symbol  to set the time.

## Switching the oven on/off

As soon as a power supply has been connected, the oven will be in stand-by mode.

In order to

- switch on the oven, tap the sensor  (9).  
The display will show the current function and the standard temperature.
- switch the oven to stand-by mode, tap the sensor  (13).

In order to switch the oven off, you must pull the mains plug out of the socket or switch off the applicable electric circuit.

 Opening the oven door has no impact on the oven's operation. The oven will continue to heat.

## Functions/heating methods

### Available functions

The oven is equipped with the following functions (heating methods):

-  Top and bottom heat, 30-250 °C  
With top and bottom heat, the temperature is more intense from the top or bottom, depending on the shelf height. Baking and roasting is only possible on one shelf level. Tips:
  - Fill the baking tin only  $\frac{2}{3}$  full with cake mixture. Otherwise, the mixture will overflow while baking and drip into the oven.
  - The best results for cakes are achieved with dark ovenware.

- When roasting, place the meat on the highest shelf in the oven. Very fatty meat is best cooked on the grill with the dripping pan inserted underneath. Lean meat is best cooked directly in the dripping pan



Convection (with ring heater),  
50-250 °C

In convection mode, the heat is generated only by the ring heater, which is positioned around the fan on the rear wall of the oven 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.



Convection function ECO,  
140-240 °C

This optimised heating method saves energy when preparing foods. The oven lighting remains switched off.



Top and bottom heat with convection,  
50-250 °C

This heating method is suitable for cooking on several baking trays at the same time. The heat is generated by the top and bottom heaters and is evenly distributed by the fan. The ring heater around the fan remains switched off.



Infrared grill, 150-250 °C

Meat, poultry and fish brown quickly when grilling, 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.



Intensive grill with fan, 50-250 °C

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

At 50 °C, this function can be used to warm up dishware.



Intensive grill (infrared grill with top heat), 150-250 °C

In contrast to the infrared grill, you can fully load the grill rack during intensive grilling. The higher temperature in the upper part of the oven will lead to more intense browning, suitable for larger portions



Pizza shelf (convection and bottom heat), 50-250 °C

In this combined operation, the heat in the oven is very intense. It is particularly suitable for gratinated dishes, roasts, bakes and pizza. The function is also suitable for baking moist or heavy cakes, fruit pies made from yeast dough or short crust pastry, as well as cheesecakes.

For searing a roast, choose a high temperature, then switch to a lower temperature. If the cooking time takes longer than an hour according to the recipe or based on your experience, keep cooking at 160 °C.

The working fan is audible during operation.



Bottom heat, 30-220 °C

This setting generates heat from the bottom only. The intensity of the heat coming from the bottom is dependent on the shelf height. Select this heating method, e.g. for a brown, crisp base.



### Defrosting (fan only)

Defrosting merely circulates unheated air within the cooking compartment. This accelerates the defrosting process. No heat is applied during defrosting. Please observe the notes in section „Special defrosting information“ (see page EN-14).



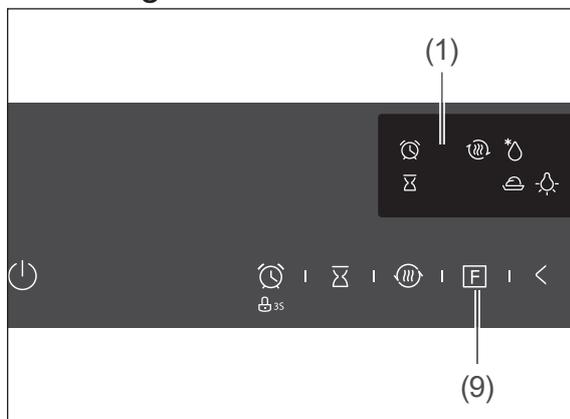
### Yeast dough, 30-45 °C

The special programme for the preparation of yeast dough and sourdough and for making yogurt.



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

## Selecting a function



1. Tap the sensor **F** (9).  
The display (1) shows the current function and the standard temperature.
2. To select another function, tap on the sensor **F** until the display shows the desired function.

## Thermostat control

### ⚠ CAUTION!

#### Risk of burns!

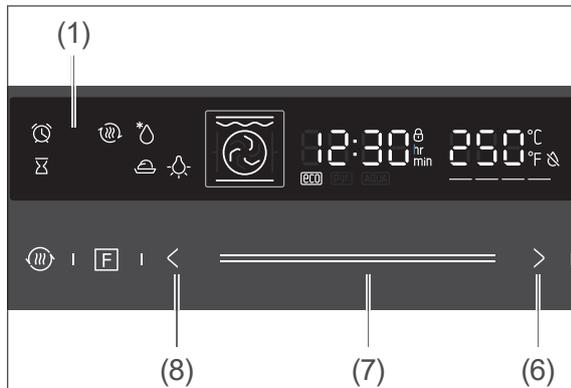
Elements, sides, baking trays, etc. get very hot during operation.

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

### ⚠ CAUTION!

#### Fire hazard!

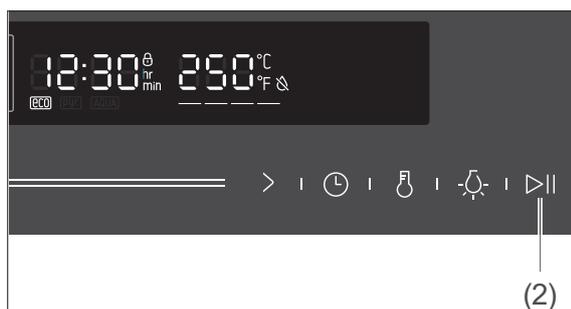
- Never leave the oven unattended while grilling!
- Fatty foods can catch fire.
- Do not cover cakes or roasts with baking paper during cooking.
- Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven.
- Do not leave the oven unattended while cooking food in oil and grease or with alcohol. Food may ignite of its own accord.



You can change the temperature before and during cooking. There are various options available to you:

- Tap on the sensor < (8) or the sensor > (6) as many times as required until the display (1) shows the desired temperature.
- Slide a finger over the slider (7) until the display (1) shows the desired temperature.

## Start, interrupt, continue and end the oven's operation



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

- start/continue the operation, tap the sensor >|| (2).  
The lighting will switch on; the oven will heat up. During the heating process, the temperature display will flash. Up to eight bars below the temperature display show the progress of the heating process.

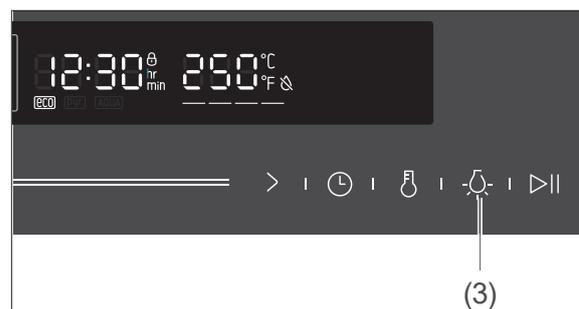
- interrupt the operation, tap the sensor >|| (2).  
The temperature display will flash to indicate that the oven is no longer heating (up).
- end the operation, tap the sensor < (13).  
The oven is now in stand-by mode

**i** The function and temperature can be changed at any point during the cooking process. The change will take effect approx. 6 seconds after the last sensor operation.  
Opening the oven door has no impact on the oven's operation. The oven will continue to heat.

## Oven lighting

### ! NOTICE

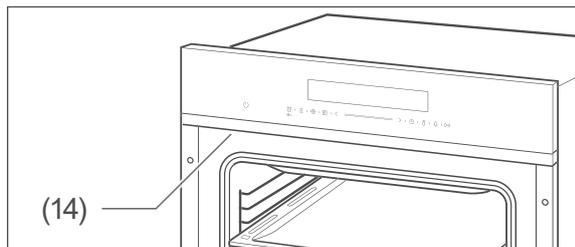
Use the oven light only to illuminate the cooking compartment. It is not suitable for lighting a room.



The lighting can be switched on or off at any time: Operate the sensor < (3).

## External cooling fan/extractor

The external cooling fan will cool the steam emanating from the oven and grill and will prevent adjacent furniture from becoming too hot.



The air outlet is through the extractor fan (14) between the control panel and the oven door.

## Special defrosting information

### **! WARNING**

Health hazard!

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

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

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

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

## Special preparation information for yeast dough

1. If the baking dish does not fit in the cooking compartment, you can remove the baking tray guides to increase the cooking compartment volume (see page EN-19).
2. Pre-heat the oven to 50°C.
3. Switch the oven off when the temperature has been reached.
4. Place the baking dish with the yeast dough in the cooking compartment. You can place the dish directly on the bottom of the oven.
5. Close the oven door and leave the yeast dough in the oven for the desired time without further heating.

### **! NOTICE**

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

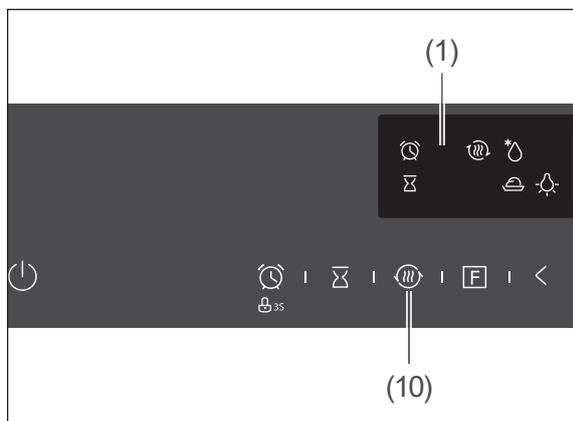
- If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50°C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.

## Tips for saving energy

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

## Additional functions

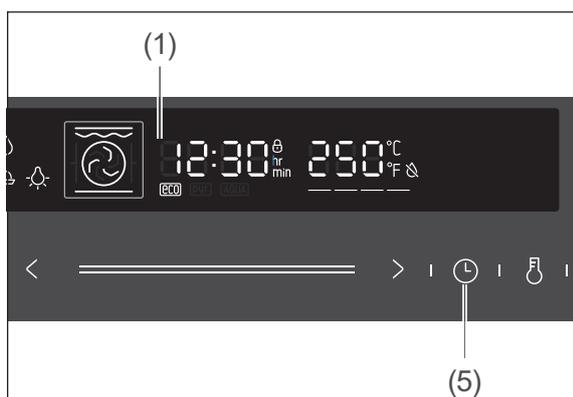
### Quick pre-heating



The oven offers an additional function in order to speed up the pre-heating process (exceptions: functions , , ).

- Select a function and a temperature, as described above, and tap the sensor  (10).  
The pre-heating symbol will also appear in the display. The oven will begin to heat. When the pre-set temperature has been reached, you will hear one signal tone.

### Setting the cooking time



You can set a cooking time of up to 9 hours.

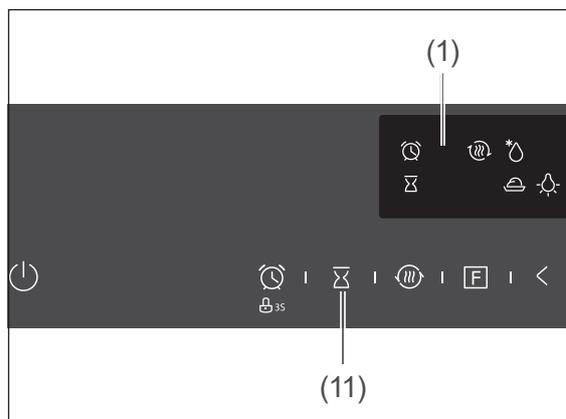
- The cooking time can be set in the range of
- up to 30 minutes in 1 minute steps.
  - from 30 minutes in 5 minute steps.

1. Select a function and a temperature, as described above.
2. Tap the sensor  (5).  
On the left, next to the temperature, the display will flash “00:00 min”.
3. Set the desired cooking time using the sensors  and  or the slider (7).  
After a short time, the cooking duration will light up permanently.
4. Start the oven’s operation with the sensor  (2).  
Once the preset cooking duration has elapsed, you will hear five signal tones and the display will show “END.” The oven will switch to stand-by mode.

 The cooking duration can be changed at any time. The change will take effect approx. 6 seconds after the last sensor operation.

To end the cooking process early, switch the oven off with the sensor  (13).

### Setting the end of the cooking time



If you want your cooked food to be ready at a certain time, you must set the end of the cooking time and the cooking duration.

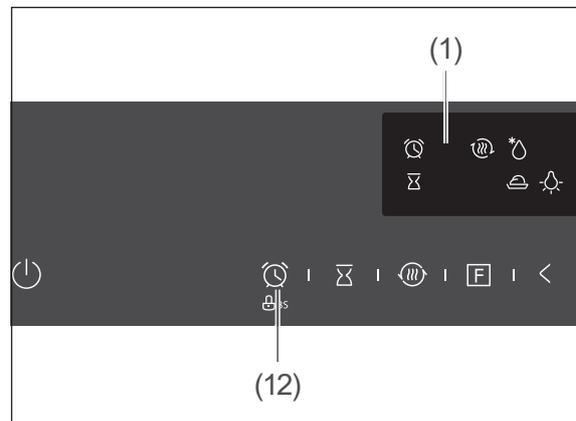
## Requirements:

- The time is set correctly.
- You have set the cooking time (see the previous section, steps 1 to 3.).

1. Tap the sensor  (11).  
The  symbol will appear on the display and the hour display will flash.
2. Tap the sensor  (6) or swipe over the slider (7) to set the number of hours.
3. To switch to the minute display, tap the symbol .
4. Tap the sensor  or swipe over the slider to set the number of minutes.
5. To save the set end of cooking time, tap the sensor again .  
The display shows the selected function, set temperature, (remaining) cooking time and the symbol .
6. Tap the sensor  (2).  
The oven will switch on at the calculated time and will stop heating at the end of the cooking process. You will hear five signal tones and the display will show "END."

 To end the cooking process early, switch the oven off with the sensor  (13).

## Timer

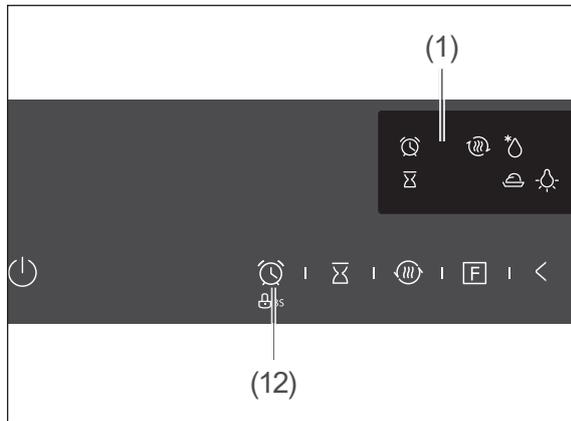


Your oven is also equipped with a timer. You set a specific period, just as you would with an egg timer. Once the period has expired, a tone sounds. You can set a duration of one minute up to 23:59 hours.

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

1. Tap briefly on the sensor  (12).  
The  symbol will appear on the display and the hour display will flash.
2. Tap the sensor  (6) or swipe over the slider (7) to set the number of hours.
3. To switch to the minute display, tap the symbol .
4. Tap the sensor  or swipe over the slider to set the number of minutes.
5. To save the set cooking time, tap the sensor  again.  
The display will show the set time and the residual time respectively. Once the pre-set cooking duration has elapsed, you will hear 5 signal tones and the display will once again show the time

## Child lock



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

The child lock can be

- switched on by tapping on the  sensor (12) for 3 seconds .  
The symbol  will appear on the display.  
All of the sensors will be locked.
- switched off by tapping once again on the  sensor for 3 seconds.  
The symbol  will disappear from the display.

## Cleaning the oven

### ⚠ CAUTION!

Risk of burns!

- 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

Improper cleaning may lead to damage.

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

## Cleaning the 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

- Switch on the oven light only for cleaning.
- Clean the cooking compartment and baking tray guides after every use, if possible, and rinse with warm clean water.

- Clean the door seal in the same way, but be very careful as it is only attached in certain places, and is otherwise loose.

## Cleaning the baking tray guides

### ! NOTICE

Risk of damage!

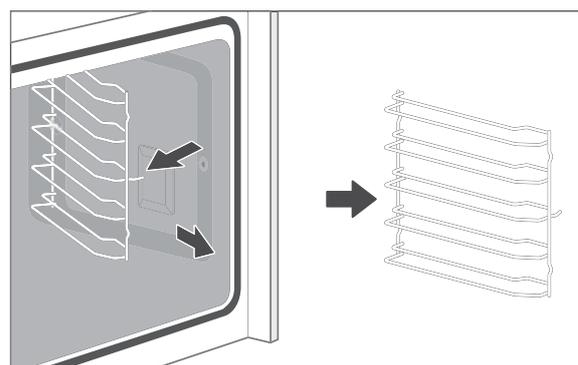
The baking tray guides can be damaged if you clean them in a dishwasher, as they are not dishwasher-safe.

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

In order to clean the cooking compartment very thoroughly, you can remove the baking tray guides.

## Removing and cleaning baking tray guides

1. Remove the oven rack (a), the baking tray (b) and the dripping pan (c).



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. Then pull out the rear mount of the baking tray guides.
3. Clean the baking tray guides using warm water and mild dish soap or all-purpose cleaner. Then dry everything off.

**i** Remove the baking tray guides when you need more space in the oven, for example.

### Inserting the baking tray guides

1. Position the baking tray guides (15) 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.
- You can then continue to use the baking tray guides as usual.

### Cleaning the oven door

#### **!** NOTICE

#### Risk of breakage and injury!

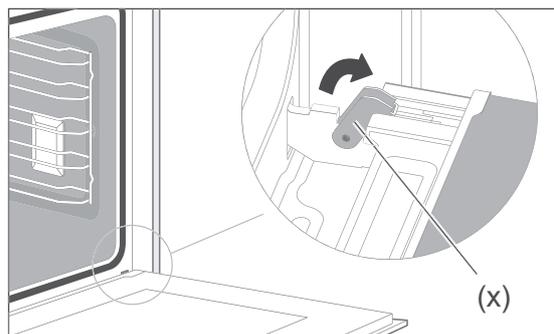
The oven door is equipped with heavy glass panels that can break if handled improperly. The glass shards are sharp and can cause injury.

- Do not let the oven door or individual glass panels fall.
- Do not hit the oven door and the individual panels of glass anywhere.
- Do not use the oven when the glass is damaged because the oven is no longer safe. Please contact our Service Centre instead (see page EN-27).
- If a glass pane breaks, keep children away from it and carefully collect all the pieces of glass.

### Removing the oven door from its hinges

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

1. Open the oven door completely.



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

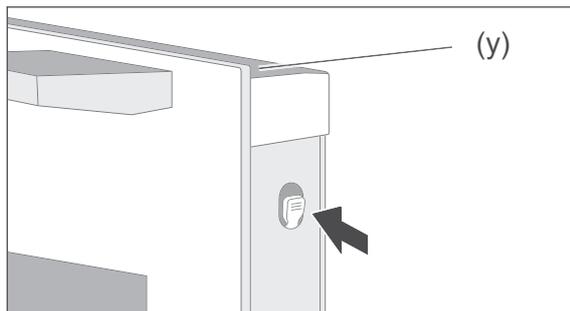


4. Fold the clips (x) on both sides all the way back.
5. Close the door carefully. The door must sit flush when closed. If the door does not sit flush when closed or if there is a cracking sound when closing it, the door is not hung properly.
6. Correct the position of the hinges and clips, if necessary,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

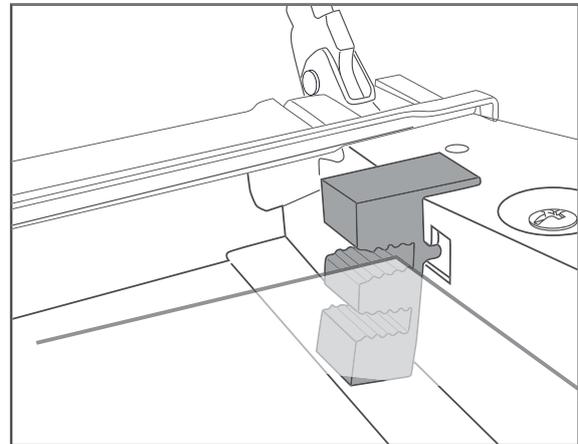
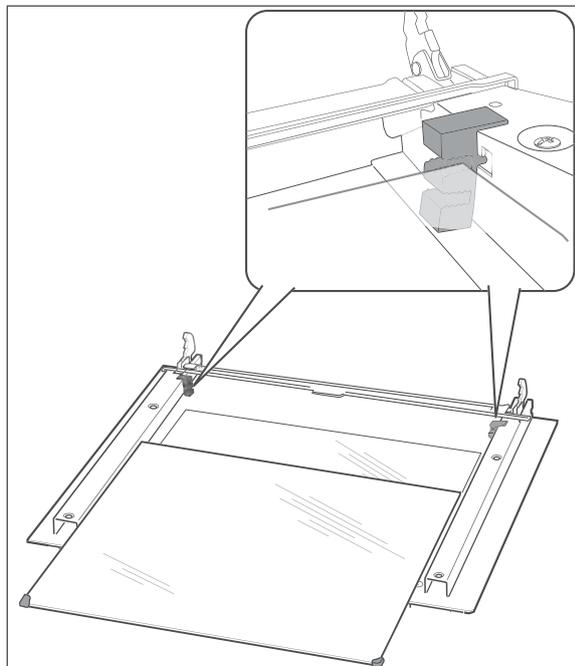
### Cleaning the glass panes

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

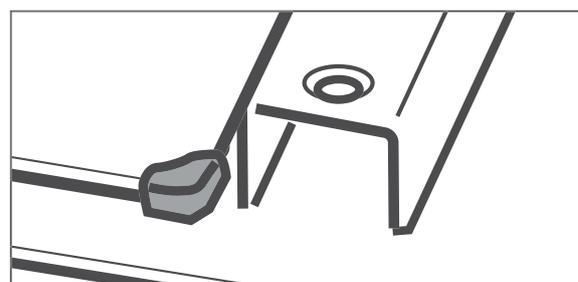
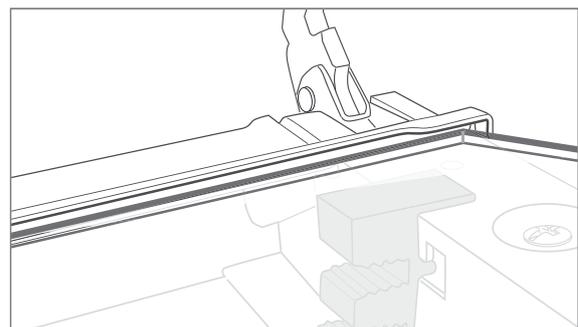
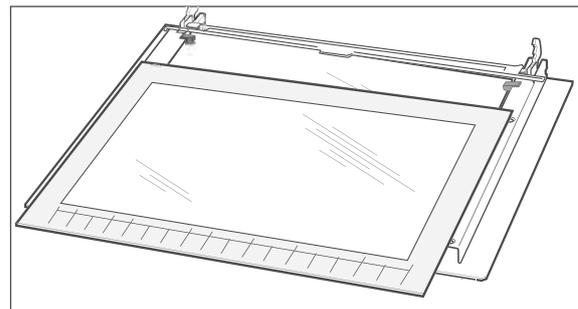
1. Take the oven door off its hinges (see „Removing the oven door from its hinges“ on page EN-20).



2. To remove the cover (y), 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. Make sure that the side rubber seals are positioned correctly.

7. Lift the cover (y) 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-20).

## Changing the oven lights

### WARNING

Risk of electric shock!

Improper replacement of the halogen bulbs can result in fatal electric shock or burn injuries.

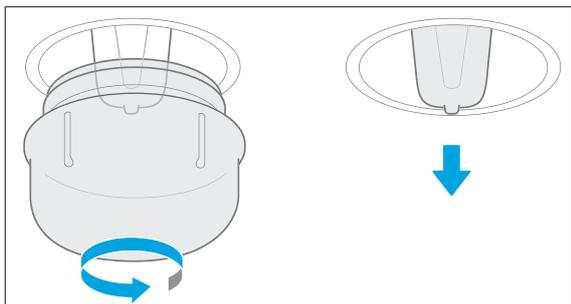
- Before changing the halogen bulbs, disconnect the mains plug or switch off the fuses for the socket to which the oven is connected.
- Replace the halogen bulbs only when the oven is no longer hot and there is no longer any risk of burns.

The oven has two interior lamps in the top left corner and on the right-hand side.

## Changing the corner bulb

To change the light you require a heat-resistant halogen oven bulb type 230V, 50W, G9, T300°C.

1. Switch off and/or unscrew the mains fuse.
2. Place a soft cloth in the cooled oven in case the glass cover or halogen bulb fall.
3. Unscrew the glass cover anticlockwise and remove it.



4. Carefully pull the defective halogen bulb out of the socket. Do not try to twist the lamp out of the socket.
5. Replace the halogen bulb with a new one of the same type.
6. Insert the glass cover back into the opening and screw it back on clockwise.
7. Switch on/screw the fuse back in.

## Changing the side lights

### WARNING

Risk of electric shock!

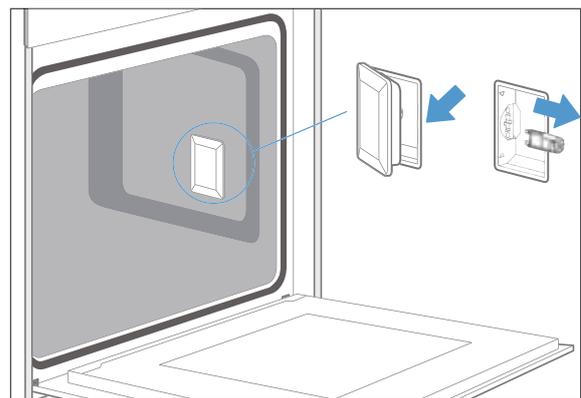
Improper replacement of the halogen bulbs can result in fatal electric shock or burn injuries.

- If the glass cover is defective, do not operate the appliance until it has been replaced by a professional.

We recommend having this lamp replaced by a service technician.

Note for the service technician:

This oven requires a halogen bulb type 230V, 50W, G9, T300°C.



## Installation

### ⚠ CAUTION

#### Risk of injury!

- The appliance is heavy and bulky. Get another person to help with moving and installation.

#### Fire hazard!

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

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

### ⚠ NOTICE

#### Risk of damage!

Improper handling of the appliance may result in damage.

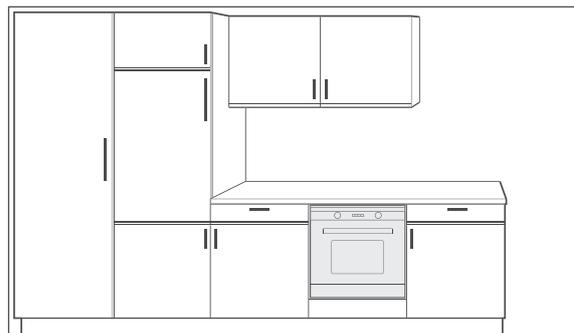
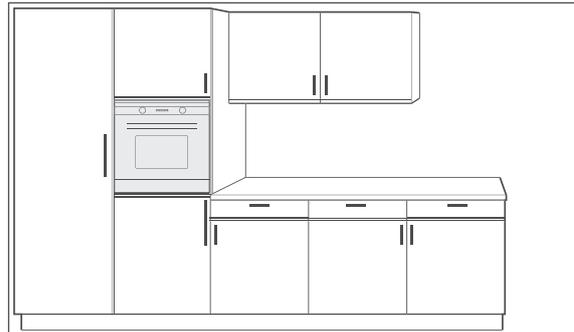
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- Do not use the oven door and door handle as a step or for lifting.

## Moving and unpacking

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

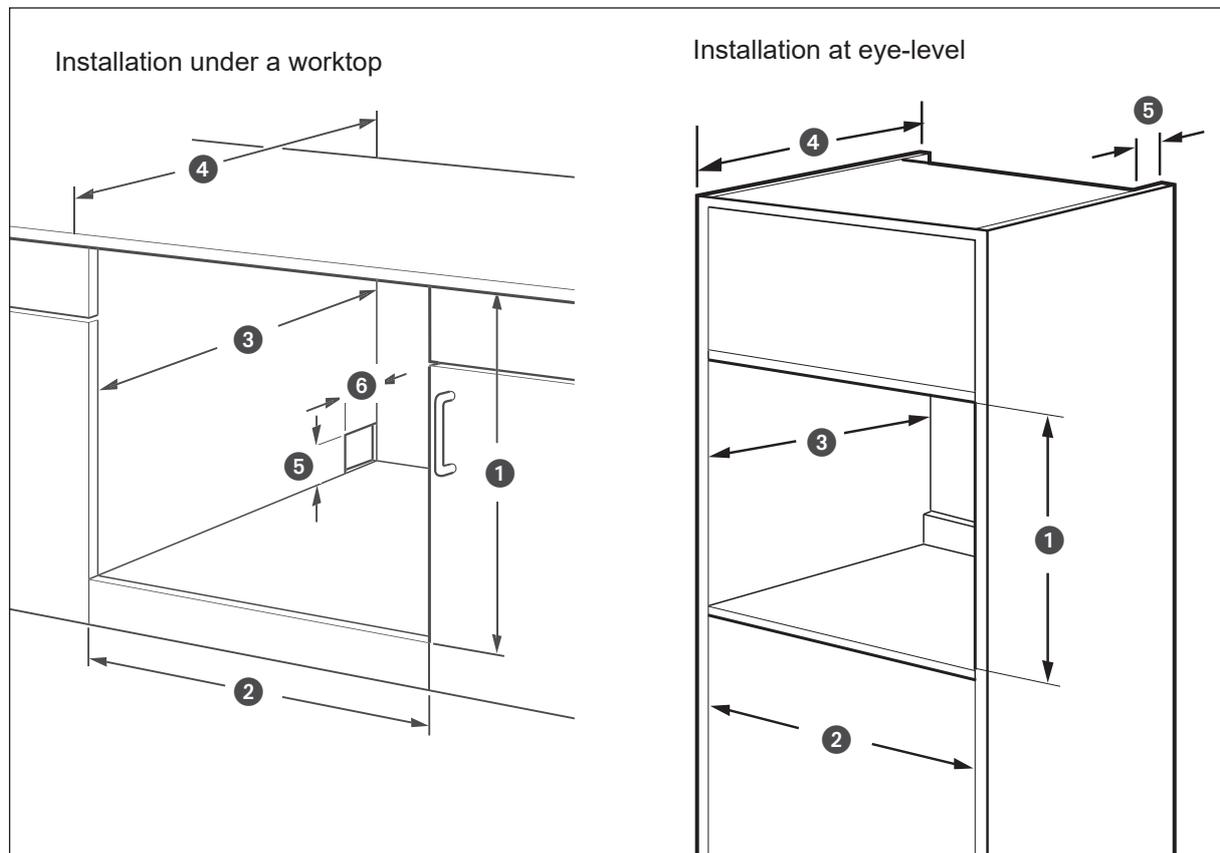
## Installing the oven

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



The following conditions must be observed:

- Do not install the oven directly next to a refrigerator or freezer. This will increase its energy consumption unnecessarily due to heat emission.
- The best place is next to the sink. You have an additional work surface and dirty dishes can be washed immediately.
- Before installation, check whether the appliance dimensions are compatible with your furniture dimensions.
- In respect of fire protection, the oven conforms to Type Y (EC 335-2-6). This type of appliance may only be installed on one side of taller kitchen cabinets, appliances or walls.
- Your built-in furniture may need to be modified. If you do not have the manual skills to do this, you should hire a professional.



- Veneers or plastic coverings on the built-in furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.
- An intermediate shelf is required if a drawer is to be installed below the oven.
- The installation recess may not have a rear panel, at the most it may have an add-on edge measuring no more than 50 mm.
- The built-in cabinet can be equipped with either ledges/rails or an intermediate shelf with ventilation cut-out.

- The installation recess must have the following minimum dimensions:
  - Installation under a worktop
    - ① 600 mm
    - ② 560 +8 mm
    - ③ min. 560 mm
    - ④ min. 580 mm
    - ⑤ max. 50 mm
    - ⑥ max. 50 mm
  - Installation at eye-level
    - ① 595 mm
    - ② 560 +8 mm
    - ③ min. 550 mm
    - ④ min. 585 mm (③ + ⑤)
    - ⑤ min. 35 mm

## Connecting the oven

Depending on the installation recess, the oven must be connected before or after installation.

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

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

## Inserting the oven

### WARNING

Risk of electric shock!

Incorrect installation/dismantling can cause electric shock.

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

### NOTICE

Risk of damage!

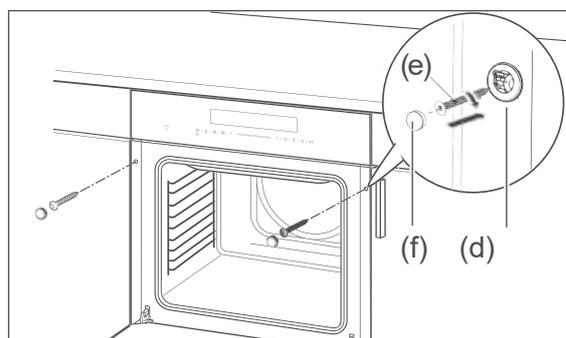
Improper handling of the appliance can result in damage.

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

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

The mains connection must not be kinked, pinched or otherwise damaged.

2. Ensure an even gap between the oven and the unit walls on both sides. Do not seal the gap above the oven fascia.



3. Once the oven is correctly positioned, open the oven door and screw it to the unit using the fitting screws supplied.
4. 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 using the  function.
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.

## Troubleshooting table

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

### WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

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

Problem	Possible solutions/tips
The fan does not run permanently	This is not a malfunction. If you have selected a heating method with fan operation, this will ensure the heat is evenly spread around the oven interior. It will switch itself on and off for this purpose.
The oven light is defective.	Replace the defective halogen bulb for the oven lighting (see „Changing the oven lights“ on page EN-22). Notice: Defective bulbs do not fall under our warranty.
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.
External cooling fan keeps running.	No error. The external cooling fan will run for a while to cool off the inside of the oven and then shut off automatically.
The external cooling fan is not working; no air released from the air locks and Cover is very hot.	<p>Switch on the oven light only – if there is no fan noise and air is being released, the fan is defective.</p> <p> CAUTION!</p> <p>Risk of burns!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ In such an event, immediately open the oven door, switch off the appliance, and stop using the cooker! Contact our Service Centre (see „Our Service Centre“ on page EN-27).</li> </ul>

## Our Service Centre

---

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

Name of appliance	Model	Order number
Hanseatic built-in oven	7NM30T0-E111E00	2151 7334

### Advice, order and complaint

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

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

### Repairs and spare parts

#### Customers in Germany

- Please contact our technical service:  
Telephone 0 40 36 03 31 50

#### Customers in Austria

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

### Please note:

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

## Environmental protection

---

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



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

### Packaging



Our packaging is made from environmentally friendly, recyclable materials:

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

Please dispose of packaging in an environmentally friendly manner.

## ‘Test report’ table

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

Dish	Accessory	Rack height <sup>1)</sup>	Heating method	Temperature in °C	Cooking time in min.
Shortbread biscuits	Baking tray	3	 <sup>2)</sup>	150	25–35
Water sponge cake	Springform pan Ø 26 cm	2	 <sup>2)</sup>	170	25–30
		2	 <sup>2)</sup>	160	30–35
Muffins	Baking tray	2	 <sup>2)</sup>	150	25–35
		2	 <sup>2)</sup>	150	40–50
Apple pie	Springform pan Ø 20 cm	1	 <sup>2)</sup>	160	80–90
		1	 <sup>2)</sup>	170	70–80
Bread	Baking tray	2	 <sup>2)</sup>	190	30–35
		2	 <sup>2)</sup>	190	30–35
Toast	Oven rack	5	 <sup>3)</sup>	max.	2–6
		5	 <sup>3)</sup>	max.	1–4
Chicken	Oven rack and baking tray	Oven rack 1 baking tray 2	 <sup>2)</sup>	180	75–80
12 Patties	Baking tray	4	 <sup>2)</sup>	240	15+6-8 <sup>4)</sup>
Meatloaf	Baking tray	2	 <sup>2)</sup>	210	70-80 <sup>5)</sup>

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

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

<sup>3)</sup> Pre-heat for five minutes

<sup>4)</sup> Side 1 and 2

<sup>5)</sup> Universal pan above

<sup>6)</sup> Depending on the height of the roast

<sup>7)</sup> Follow the manufacturer's instructions on the packaging

## Product fiche concerning Regulation (EU) No 65/2014

Trade mark	hanseatic
Model identifier	2151 7334 / 7NM30T0-E111E00
Energy efficiency index	81,2
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	0,69 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 information concerning Regulation (EU) No 66/2014

Model identification	2151 7334 / 7NM30T0-E111E00
Type of oven	built-in
Mass of the appliance	32,0 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	0,69 kWh/cycle
Energy Efficiency Index	81,2

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

## Technical specifications

---

Item number	2151 7334
Name of appliance	Built in oven
Modell	7NM30T0-E111E00
Rated voltage	220 - 240 V ~
Frequency	50 - 60 Hz
Rated power input oven	2900 W
Oven measurements (H x W x D)	595 mm x 595 mm x 565 mm
Oven recess dimensions (H x W x D)	600 mm x 560 mm x 550 mm
Maximum temperature	250 °C
Lighting	230 V, 50 W, G 9, T 350 °C