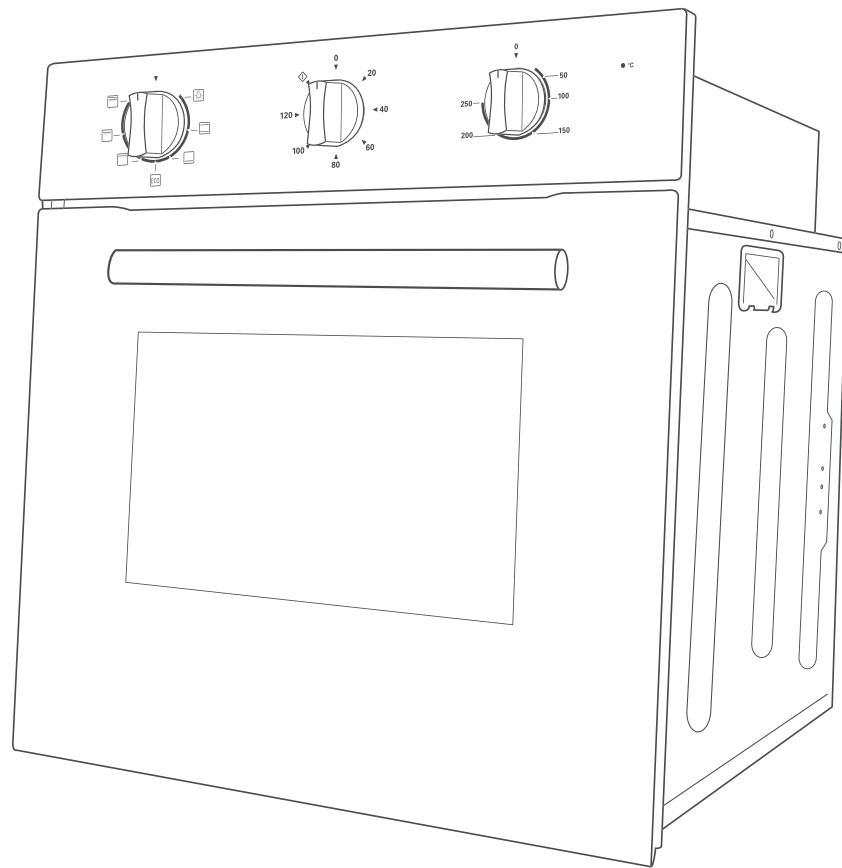


65M40M1-E11314A



hanseatic



Gebrauchsanleitung

Anleitung/Version:
197132 DE 20220303
Bestell-Nr.: 23035010
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Einbaubackofen

Inhaltsverzeichnis



Informationen zum Einbau und zur Installation finden Sie ab Seite DE-20.

Begriffs- und Symbolerklärung	DE-3	Lieferung	DE-19
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.	DE-4	Verpackungs-Tipps	DE-19
Sicherheitshinweise	DE-4	Lieferumfang	DE-19
Risiken für Kinder und bestimmte		Lieferung kontrollieren	DE-19
Personengruppen.	DE-4	Einbau und Installation	DE-20
Elektrische Sicherheit.	DE-5	Transportieren und Auspacken . . .	DE-20
Sicherheit im Umgang mit hit-		Backofen einbauen	DE-20
zeerzeugenden Geräten	DE-6	Backofen anschließen	DE-21
Lebensmittel schützen	DE-6	Backofen einsetzen	DE-22
Sicherer Umgang mit Backöfen . . .	DE-7	Backofen vorreinigen	DE-22
Spezielle Risiken beim Grillen	DE-9	Fehlersuchtafel	DE-23
Spezielle Risiken bei Geräten mit		Service	DE-24
Kühlgebläse	DE-9	Beratung, Bestellung und	
Bedienelemente und Geräteteile . . .	DE-10	Reklamation	DE-24
Bedienung	DE-11	Reparaturen und Ersatzteile	DE-24
Das richtige Backofen-Geschirr . . .	DE-11	Abfallvermeidung, Rücknahme	
Richtiger Umgang mit		und Entsorgung.	DE-25
dem Backofen	DE-11	Abfallvermeidung	DE-25
Backblech, Fettpfanne und		Kostenlose Altgeräte-	
Grillrost	DE-11	Rücknahme	DE-25
Funktionsschalter	DE-12	Entsorgung.	DE-25
Temperaturregler	DE-12	Verpackung	DE-26
Backofen einschalten	DE-13	Tabelle Prüfgerichte	DE-27
Temperaturkontrollleuchte	DE-13	Produktdatenblatt gemäß	
Garraumbeleuchtung	DE-13	VO (EU) Nr. 65/2014.	DE-28
Backofen ausschalten	DE-13	Produktinformation gemäß	
Reinigung	DE-14	VO (EU) Nr. 66/2014.	DE-28
Besonderheiten beim Ansetzen		Technische Daten	DE-29
von Hefeteig	DE-14		
Die ECO-Funktion	DE-14		
Gehäusefront reinigen	DE-15		
Garraum reinigen	DE-15		
Backblechträger reinigen	DE-15		
Backofentür reinigen	DE-16		
Leuchtmittel der Garraumbe-			
leuchtung auswechseln	DE-17		

Begriffs- und Symbolerklärung



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

Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

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

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.



Heiße Oberfläche

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Zum Auftauen von Gefriergut ist der Backofen nicht geeignet.

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. Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber verarbeitet sein (100 °C). Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.

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

Das Gerät ist zur Verwendung im privaten Haushalt konzipiert und ist nicht für eine ge-

werbliche Nutzung oder Mehrfachnutzung ausgelegt (z. B.: Verwendung durch mehrere Parteien in einem Mehrfamilienhaus).

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

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

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

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

Sicherheitshinweise

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

Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

WARNUNG

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

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.

- Kinder daran hindern, Kleinteile aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.

Verbrennungsgefahr für Kinder!

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

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

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

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

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

Elektrische Sicherheit

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nur anschließen, wenn die Netzspannung der Steckdose mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.

- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
 - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
 - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
 - ungewohnte Geräusche erzeugt.
 In einem solchen Fall Netzstecker aus der Steckdose ziehen und unseren Service kontaktieren.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse **I** und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Achten Sie beim Anschließen darauf, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
- Falls der Netzstecker nach dem Einbau bzw. der Aufstellung nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe Kapitel „Service“).
- Netzanschlussleitung/Netzstecker:
 - Netzanschlussleitung so verlegen, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
 - Netzanschlussleitung nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
 - Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern.
 - Netzanschlussleitung und Netzstecker von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
 - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen

Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem bestimmt.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Niemals versuchen, das defekte oder vermeintlich defekte Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Niemals das Gehäuse öffnen.

Sicherheit im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten



VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

Brandgefahr!

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

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

Lebensmittel schützen

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

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

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

Sicherer Umgang mit Backöfen

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

Vor dem Auswechseln des Leuchtmittels sicherstellen, dass der Backofen abgeschaltet ist, um einen möglichen Schlag zu vermeiden.

- Zunächst den Backofen ausschalten, dann die Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- Leuchtmittel erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

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

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

Verbrennungsgefahr!

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

- Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden.
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben. Darauf achten, dass die Türdichtung fest sitzt und die Backofentür dicht schließt.
- Beim Öffnen der Backofentür neben den Backofen stellen und größtmöglichen Abstand halten.
- Den Backofen vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- Wasser nie direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrennungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

Brandgefahr!

Mangelnde Luftzirkulation kann zu Überhitzung führen.

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

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

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

! HINWEIS**Beschädigungsgefahr!**

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

- Bleche oder Aluminiumfolie nicht direkt auf dem Garraumboden platzieren. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.
- Beim Einkochen nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen, dass sie sich nicht berühren. Die Gläser können sonst platzen.
- Soll der Backofen mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Den Backofen nicht am Türgriff anheben. Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Backofens zu tragen.
- Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen.
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen achten. Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
- Die Türdichtungen sind empfindlich gegen Öl und Fett – das Gummi wird dadurch porös und spröde.
- Türdichtungen nicht abnehmen.

- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerstören können.
- Zum Reinigen des Garraums keine Stahlschwämme, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.
- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.

Spezielle Risiken beim Grillen

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

Brandgefahr!

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

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

Spezielle Risiken bei Geräten mit Kühlgebläse

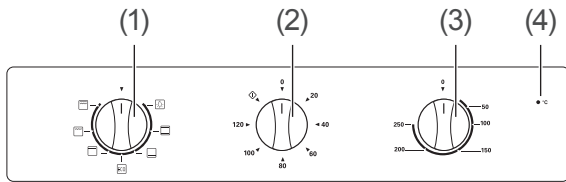
VORSICHT

Brandgefahr!

Ein defektes Kühlgebläse kann brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand setzen.

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

Bedienelemente und Geräteteile



Bedienblende

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



Beleuchtung



Ober- und Unterhitze



Unterhitze



Eco



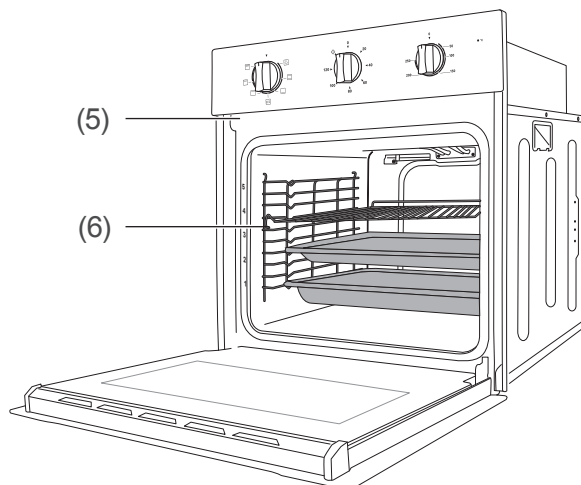
Oberhitze



Grill



Intensivgrill



Backofen

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

Bedienung

Das richtige Backofen-Geschirr

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

Richtiger Umgang mit dem Backofen

⚠ VORSICHT!

Brandgefahr!

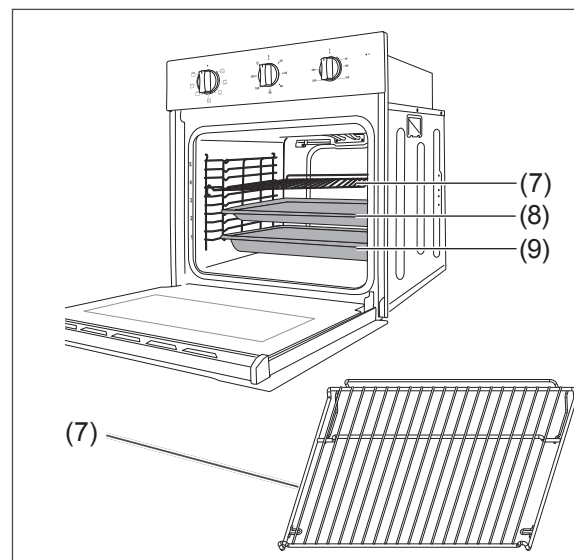
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Bei defektem Außenkühlgebläse den Backofen ausschalten und nicht mehr benutzen. Die Backofentür öffnen und unseren Service verständigen (siehe Seite DE-24).
- Bei Feuer im Backofen
 - die Sicherungen ausschalten/herausdrehen,
 - die Backofentür **nicht** öffnen, bis das Feuer erloschen ist.
- Brennendes Öl oder Fett **nie** mit Wasser löschen! Zum Löschen eine Löschdecke oder einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ verwenden.
- Nach dem Löschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen lassen (siehe Seite DE-24).

! HINWEIS

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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

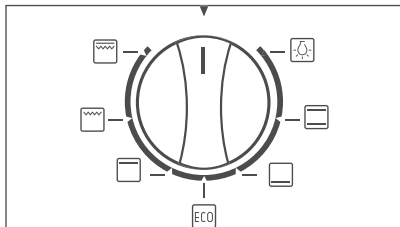
Backblech, Fettpfanne und Grillrost



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

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

Funktionsschalter



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



Beleuchtung



Ober- und Unterhitze*)



Unterhitze



Eco**)



Oberhitze



Grill



Intensivgrill

- *) Diese Beheizungsart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.
- **) Diese Beheizungsart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.

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

Temperaturregler

! VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

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

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

! VORSICHT!

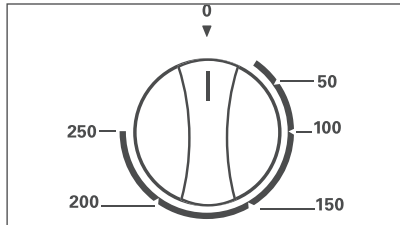
Brandgefahr!

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

! HINWEIS


Beschädigungsgefahr!

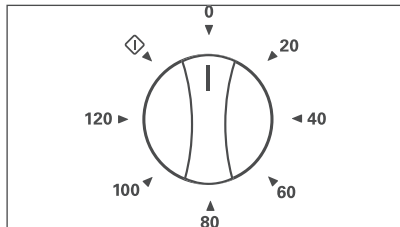
- Den Temperaturregler nicht mit Gewalt über die Endposition hinaus drehen.



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

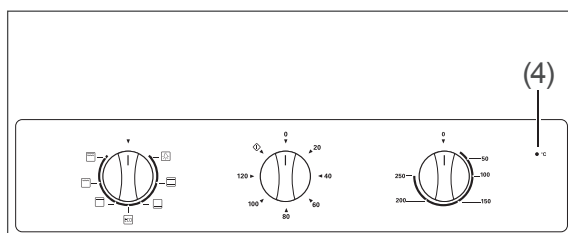
Backofen einschalten

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



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

Temperaturkontrollleuchte



Die rote Temperaturkontrollleuchte (4) leuchtet, sobald Sie eine Beheizungsart gewählt,



die Temperatur eingestellt und die Zeitschaltuhr (2) eingestellt haben. Sie leuchtet, solange der Backofen auf- bzw. nachheizt. Wenn sie das erste Mal erlischt, ist die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht.


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

Garraumbeleuchtung



HINWEIS

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

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

 Die Garraumbeleuchtung ist bei allen Beheizungsarten außer der ECO-Funktion eingeschaltet.

Backofen ausschalten

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

Die rote Temperaturkontrollleuchte (4) erlischt.

Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

1. Wenn die Backschüssel nicht in den Garraum passt, können Sie die Backblechträger entfernen, um das Garraumvolumen zu vergrößern (siehe Seite DE-15).
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.

Die ECO-Funktion

ECO: Für energiesparendes Backen.

Wenn die ECO-Funktion aktiviert ist, steuert die Elektronik das Heizelement so, dass die Restwärme besser ausgenutzt und so der Energieverbrauch gesenkt wird. Eine Folge davon ist, dass sich bei aktivierter ECO-Funktion die Garzeit ein wenig verlängert.

Die ECO-Funktion ist vor allem geeignet zum Garen von Fleisch: Dieses bleibt so saftiger.

Reinigung

VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

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

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

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

Gehäusefront reinigen

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

Garraum reinigen

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

Dampfreinigung

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

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

Backblechträger reinigen

! HINWEIS

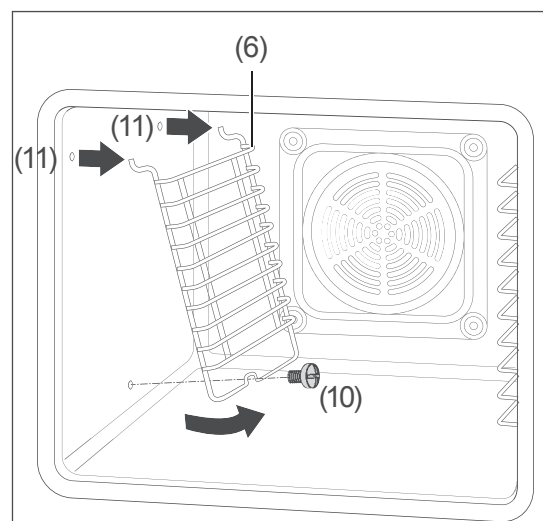
Beschädigungsgefahr!

Die Backblechträger sind nicht spülmaschinenfest.

- Reinigen Sie die Backblechträger nur von Hand.

Backblechträger herausnehmen und reinigen

1. Nehmen Sie das Backblech (8), den Grillrost (7) und die Fettpfanne (9) aus dem Backofen heraus.
2. Drehen Sie die Schraube (10) unten am Backblechträger (6) heraus.



3. Klappen Sie den Backblechträger (6) von unten hoch, und ziehen Sie dabei vorsichtig die gebogenen Halterungen (11) oben aus der Wand heraus.
4. Nehmen Sie so auch den zweiten Backblechträger (6) heraus.
5. Reinigen Sie die Backblechträger (6) und den Garraum mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.

Backblechträger einsetzen

1. Setzen Sie den Backblechträger (6) zunächst mit den gebogenen Halterungen (11) oben in die Löcher an der Wand ein, und klappen Sie ihn unten an die Wand.
2. Befestigen Sie den Backblechträger mit der Schraube (10).

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

Backofentür reinigen

⚠ VORSICHT!

Bruch- und Verletzungsgefahr!

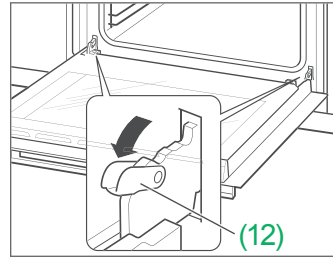
Die Backofentür enthält schwere Glasscheiben, die bei unsachgemäßer Behandlung zerbrechen können. Die Glasscherben sind scharf und können zu Schnittverletzungen führen.

- Die Backofentür oder einzelne Glasscheiben nicht fallen lassen.
- Sicherstellen, dass Sie mit der Backofentür und den einzelnen Glasscheiben nirgends anstoßen.
- Den Backofen nicht benutzen, wenn das Glas beschädigt ist, weil der Backofen dann nicht mehr sicher ist. Stattdessen unseren Service verständigen (siehe Seite DE-24).
- Wenn eine Glasscheibe gebrochen ist, Kinder fernhalten und alle Scherben sorgfältig entsorgen.

Backofentür aushängen

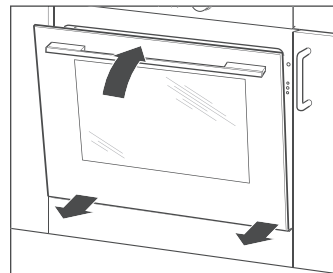
Um bequem alle Bereiche Ihres Backofens zu reinigen, können Sie die Backofentür wie folgt aushängen:

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.



2. Klappen Sie an beiden Seiten die Bügel (12) ganz nach vorne. Nehmen Sie gegebenenfalls einen Schraubendreher zu Hilfe.

3. Schließen Sie die Backofentür nur so weit, dass sie noch ca. 10 cm geöffnet ist.



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

Backofentür einhängen

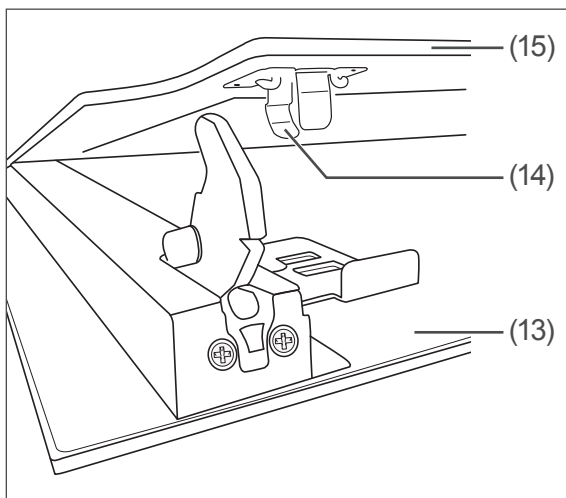
1. Halten Sie die Backofentür mit beiden Händen in Schräglage.
2. Haken Sie die Scharniere in die Öffnungen der Seitenwände ein. Die Backofentür muss gerade zum Backofen ausgerichtet sein.
3. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
4. Klappen Sie die beiden Bügel (12) wieder ganz nach hinten.
5. Schließen Sie vorsichtig die Backofentür. Die Backofentür muss sich bündig schließen lassen. Sollte sich die Backofentür nicht bündig schließen lassen oder beim Schließen ein Knacken zu hören sein, ist sie nicht richtig eingehängt.

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

Scheiben reinigen

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

1. Hängen Sie die Backofentür aus (siehe Kapitel „Backofentür aushängen“).
2. Legen Sie die Backofentür mit der Außenscheibe (13) auf eine weiche Unterlage.
3. Greifen Sie mit jeweils einem Finger in den Zwischenraum der beiden Scheiben und drücken Sie auf beiden Seiten die hintere Klemme (14) nach vorne, sodass sich die Innenscheibe (15) aus der Klammerung löst.



4. Nehmen Sie die Innenscheibe (15) aus der Backofentür heraus
5. Reinigen Sie beide Scheiben mit warmem Spülwasser.
6. Trocknen Sie die Scheiben gründlich ab.
7. Legen Sie die Innenscheibe (15) wieder in die Backofentür und drücken Sie sie mit den Klemmen (14) fest.
8. Hängen Sie die Backofentür wieder ein (siehe Kapitel „Backofentür einhängen“).

Leuchtmittel der Garraumbeleuchtung auswechseln

Als Garraumbeleuchtung benötigen Sie ein hitzefestes Backofen-Leuchtmittel vom 230 V~, 25 W, G9, T300 °C.

! WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

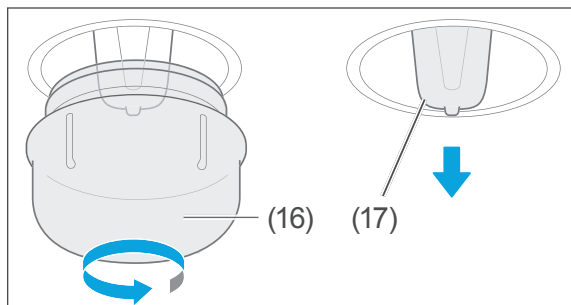
- Vor dem Austausch des Backofen-Leuchtmittels unbedingt die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.

Verbrennungsgefahr!

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

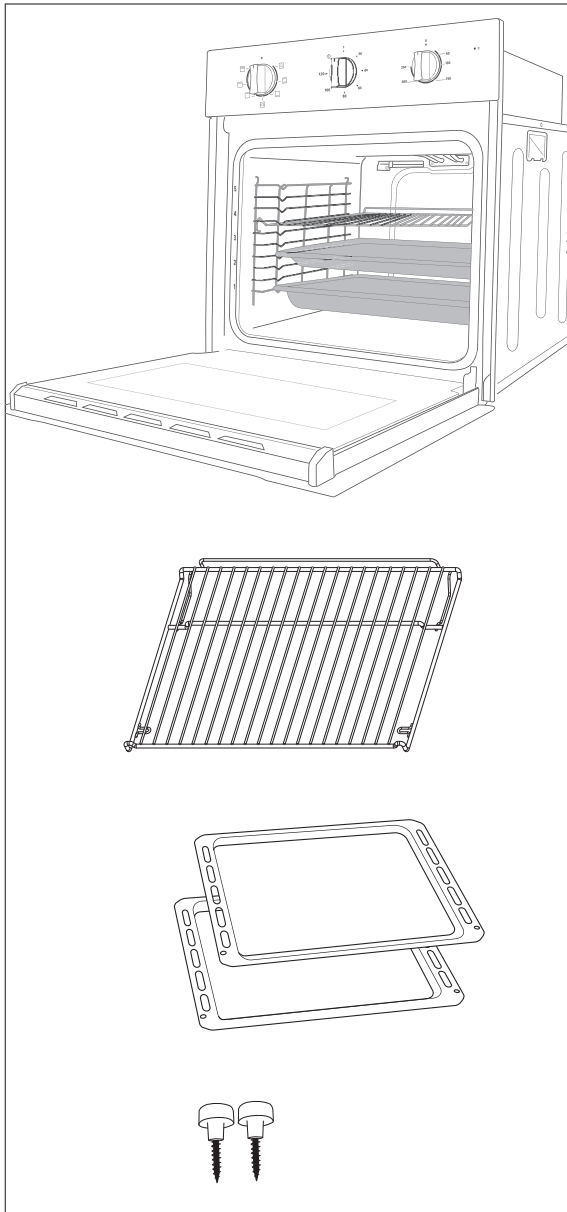
- Das Backofen-Leuchtmittel erst wechseln, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist.

1. Schalten Sie die Sicherungen aus bzw. drehen Sie sie heraus.
2. Legen Sie ein weiches Tuch in den abgekühlten Garraum, für den Fall, dass die Glasabdeckung (16) oder das Leuchtmittel (17) herunterfällt.



3. Schrauben Sie die Glasabdeckung (16) gegen den Uhrzeigersinn ab, und nehmen Sie sie heraus.
4. Ziehen Sie das defekte Leuchtmittel (17) vorsichtig aus der Fassung und ersetzen Sie sie es durch ein neues vom gleichen Typ.
5. Setzen Sie die Glasabdeckung (16) wieder in die Öffnung ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest.
6. Nehmen Sie das Tuch wieder aus dem Garraum heraus, und schalten Sie die Sicherung wieder ein.

Lieferung



Lieferumfang

- 1× Einbaubackofen mit
- 1× Backofen
- 1× Grillrost
- 1× Backblech
- 1× Fettpfanne

Montagematerial

- 2× Montageschraube

Zubehör:

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

Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie den Backofen an einen geeigneten Standort und packen Sie ihn dort aus (siehe „Einbau und Installation“ auf Seite DE-20).
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob der Backofen Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder der Backofen einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie Kontakt mit unserem Service auf Seite DE-24.

WARNUNG

Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

Verpackungs-Tipps



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

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

Einbau und Installation

! WARNUNG

Verletzungsgefahr!

- Der Backofen ist schwer und unhandlich. Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.
- Backofentür und Türgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

Brandgefahr!

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

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

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Backofen kann zu Beschädigungen führen.

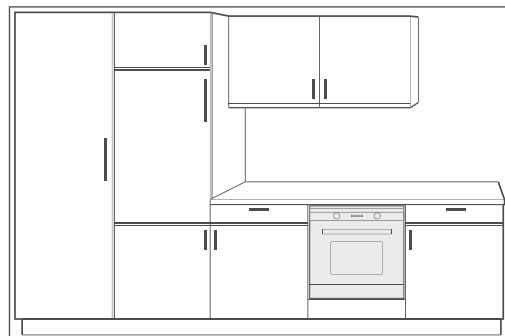
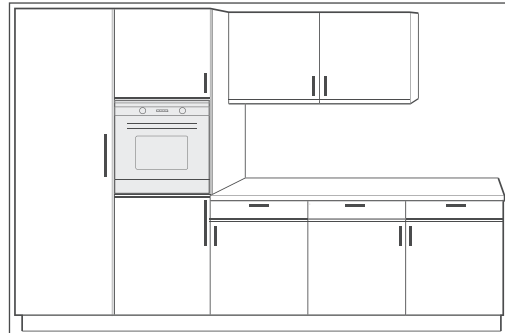
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

Transportieren und Auspacken

- Transportieren Sie den Backofen mithilfe einer Transportkarre oder einer zweiten Person.
- Packen Sie den Backofen vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.
- Ziehen Sie alle Schutzfolien ab.

Backofen einbauen

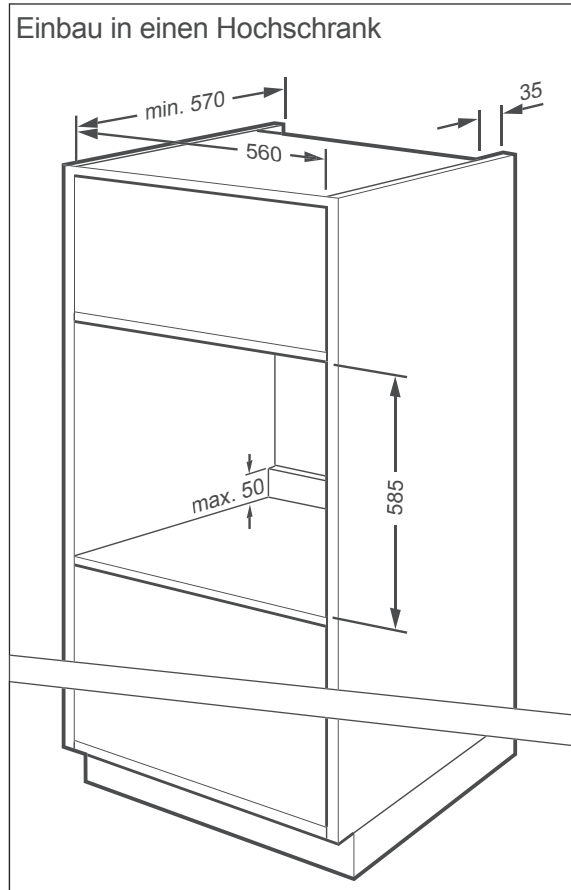
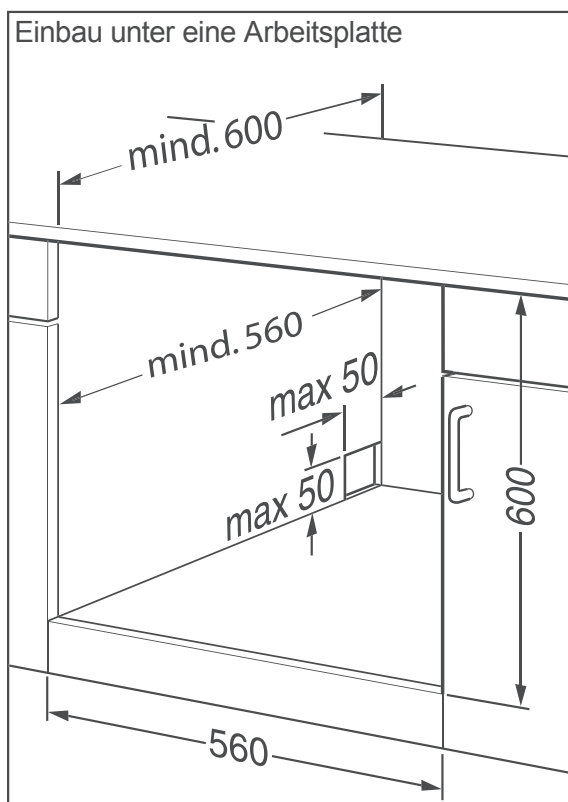
Der Backofen ist für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen. Er kann sowohl in einen Hochschrank als auch unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden.



Beachten Sie in jedem Fall die folgenden Bedingungen:

- Bauen Sie den Backofen nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank ein. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.
- Der günstigste Platz ist neben dem Spülzentrum. Sie haben eine zusätzliche Ablagefläche und schmutziges Geschirr kann gleich gereinigt werden.
- Überprüfen Sie vor dem Einbau, ob die Gerätemaße mit Ihren Möbelmaßen übereinstimmen.
- Der Backofen entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EC 335-2-6). Sie dürfen Geräte dieses Typs nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden einbauen.
- Die Einbaunische darf keine Rückwand besitzen, sondern höchstens eine Anstellkante von maximal 50 mm.

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



Alle Angaben in mm

Backofen anschließen

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

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

1. Schalten Sie die Steckdose für den Backofen vor dem Einbau stromlos. Drehen Sie dazu die Sicherung für die Steckdose heraus bzw. schalten Sie sie aus.
2. Stellen Sie alle Schalter des Backofens auf Null-Stellung.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Backofen einsetzen

! WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

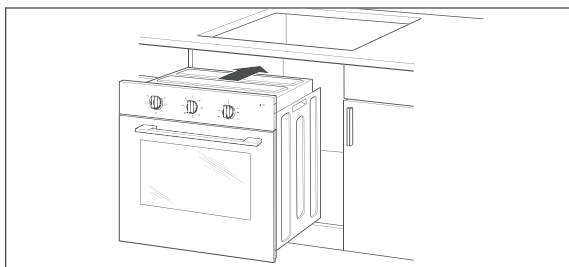
- Stellen Sie vor dem Ein-/Ausbau des Geräts sicher, dass die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, stromlos ist.

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Falsche Handhabung des Geräts kann zu Beschädigungen führen.

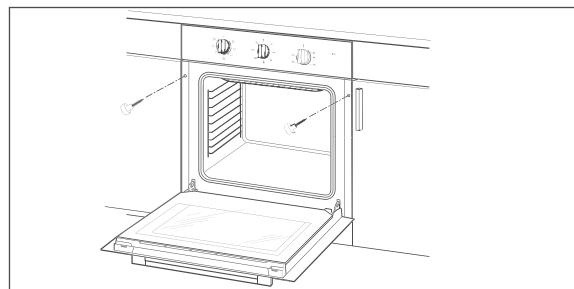
- Zum Anheben des Backofens nur die Tragemulden an den Seiten verwenden.
- Backofen nicht auf die Kante oder Ecke der Backofentür aufsetzen! Die Glasscheibe kann beschädigt werden.



1. Schieben Sie den Backofen in die Einbaunische, bis die Frontblende auf den Rahmen des Einbauschanks trifft.

Dabei darf die Netzanschlussleitung nicht geknickt, eingeklemmt oder auf andere Weise beschädigt werden.

2. Halten Sie zwischen dem Backofen und den Möbelseitenwänden einen gleichmäßigen Abstand. Verschließen Sie den Spalt über der Backofenblende nicht.



3. Wenn der Backofen richtig ausgerichtet ist, öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie ihn mit den beiliegenden Montageschrauben am Einbauschrank fest.
4. Schalten Sie die Sicherung für die Steckdose wieder ein.
5. Überprüfen Sie die Funktionen wie ab Seite DE-12 beschrieben.

Backofen vorreinigen


Um Fett- und Öl-Rückstände aus der Produktion sowie hartnäckige Staubablagerungen, die durch Lagerung und Transport entstanden sind, zuverlässig zu lösen, müssen Sie eine Vorreinigung des Backofens durchführen.

1. Belassen Sie Grillrost, Backblech und Fettpfanne im Backofen.
2. Füllen Sie ca. 0,6 l Wasser in die Fettpfanne.
3. Betreiben Sie den Backofen 60 Minuten lang mit 50 °C, Ober- und Unterhitze (siehe „Bedienung“ auf Seite DE-11).
4. Lassen Sie danach alles abkühlen.
5. Waschen Sie Backblech, Grillrost, Fettpfanne und Garraum mit Spülwasser ab. Wischen Sie anschließend alles trocken.

Fehlersuchtable

WARNUNG!

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

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Temperaturkontrollleuchte erlischt.	Die eingestellte Backofentemperatur ist erreicht. Die Temperaturkontrollleuchte schaltet sich bei sinkender Temperatur automatisch wieder ein.
Temperaturkontrollleuchte leuchtet nicht.	Überprüfen Sie zunächst, ob der Backofen noch funktioniert. Ist die Temperaturkontrollleuchte defekt, lassen Sie sie nur durch den Kundendienst auswechseln (siehe Seite DE-24).
Backofenleuchte defekt.	Wechseln Sie die defekte Backofenleuchte aus (siehe „Leuchtmittel der Garraumbeleuchtung auswechseln“ auf Seite DE-17). Hinweis: Defekte Backofenleuchten fallen nicht unter unsere Garantieleistung.
Außenkühlgebläse läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende. Blende wird sehr heiß.	<p>Das Außenkühlgebläse schaltet erst bei einer Temperatur von 70 °C ein. Wenn auch bei ansteigender Temperatur kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt.</p> <p> VORSICHT!</p> <p>Verbrennungsgefahr!</p> <p>■ Öffnen Sie die Backofentür, schalten Sie das Gerät aus und benutzen Sie den Backofen nicht mehr. Verständigen Sie unseren Service (siehe Seite DE-24).</p>
Außenkühlgebläse läuft nach.	Kein Fehler. Das Außenkühlgebläse läuft eine gewisse Zeit nach und schaltet sich dann automatisch ab.

Service

Bitte beachten!

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

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

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

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Einbaubackofen	65M40M1-E11314A	23035010

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

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

Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich an unseren Technik-Service:
Telefon 040 36 03 31 50

Kunden in Österreich

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

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

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

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

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

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

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

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

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

Entsorgung

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

Jeder Verbraucher ist deshalb gesetzlich verpflichtet, Elektro-Altgeräte an einer zugelassenen Sammel-

oder Rücknahmestelle abzugeben. Dadurch werden sie einer umwelt- und ressourcenschonenden Verwertung zugeführt.

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

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

Daten löschen nicht vergessen!

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

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

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



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

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

Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium,

Hg = Quecksilber und Pb = BI

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



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

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

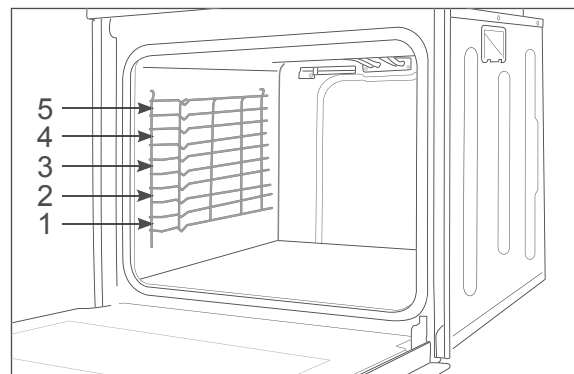
Tabelle Prüfgerichte

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

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

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

²⁾ Erste + zweite Seite



Einschubebenen

Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 65/2014

Warenzeichen	hanseatic
Modellkennung	65M40M1-E11314A
Energieeffizienzindex	94,3
Energieeffizienzklasse auf einer Skala A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A
Energieverbrauch konventionellen Modus	0,82 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluft-Modus	- kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	75 l

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

Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung	65M40M1-E11314A
Art des Backofens	einbaufähig
Masse des Gerätes	30,0 kg
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	75 l
Energieverbrauch im konventionellen Modus	0,82 kWh/Zyklus
Energieverbrauch im Umluftmodus	- kWh/Zyklus
Energieeffizienz Index	94,3

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

Technische Daten

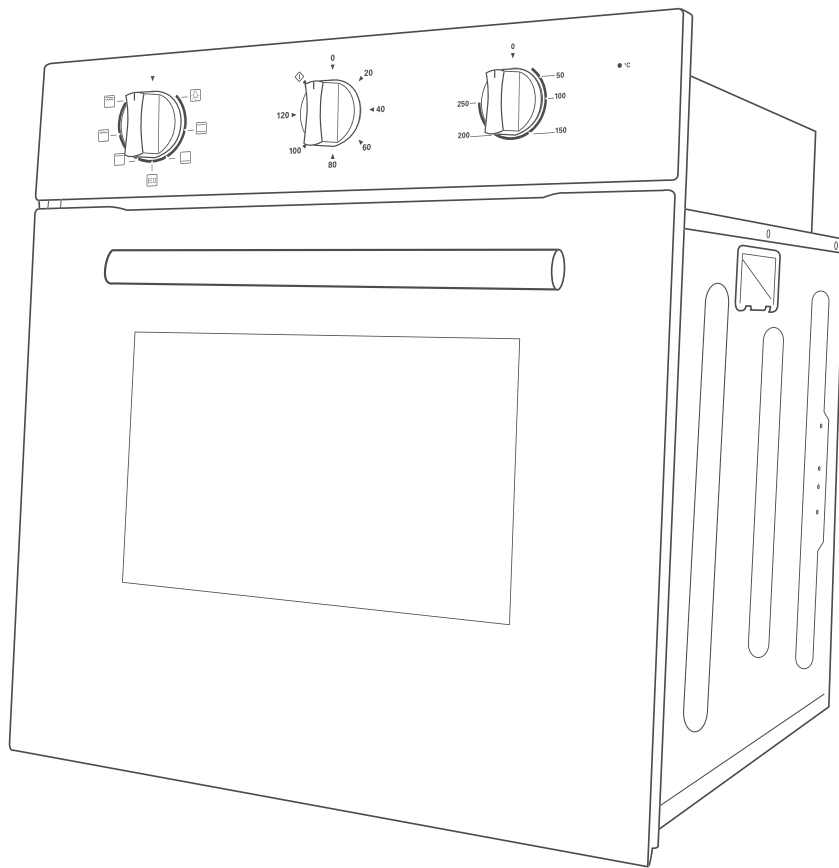
Bestellnummer	23035010
Gerätebezeichnung	Einbau-Backofen
Modell	65M40M1-E11314A
Bemessungsspannung	220 - 240 V ~
Frequenz	50 Hz
Bemessungsaufnahme Backofen	3000 W
Gerätemaße Backofen (H x B x T)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Nischenmaße Backofen (H x B x T)	600 mm x 560 mm x 570 mm
Maximal-Temperatur	250 °C
Beleuchtung	230 V, 25 W, G9, T 300 °C

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

65M40M1-E11314A



hanseatic



User manual

Built-in oven

Manual/version:
197132 EN 20220303
Article no.: 23035010
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents



You can find information on assembly and installation from page EN-19.

Explanation of terms and symbols . . .	EN-3	Delivery	EN-18
Intended use	EN-4	Packaging tips	EN-18
Safety notices	EN-4	Package contents	EN-18
Risks to children and certain		Check the delivery	EN-18
groups of individuals	EN-4	Fitting and installation	EN-19
Electrical safety	EN-5	Moving and unpacking	EN-19
Safety when handling heat-gene-		Installing the oven	EN-19
rating appliances	EN-6	Connecting the oven	EN-20
Protecting food	EN-6	Inserting the oven	EN-21
Using the oven safely	EN-7	Pre-cleaning the oven	EN-21
Specific risks when grilling	EN-9	Troubleshooting table	EN-22
Specific risks for units with a coo-		Service	EN-23
ling fan	EN-9	Advice, order and complaint	EN-23
Controls and appliance parts	EN-10	Repairs and spare parts	EN-23
Operation	EN-11	Waste prevention, free return and	
The right oven cookware	EN-11	disposal	EN-24
Proper oven handling	EN-11	Waste prevention	EN-24
Baking tray, dripping pan and		Free return of old electrical appli-	
oven rack	EN-11	ances	EN-24
Function switch	EN-12	Disposal	EN-24
Temperature controller	EN-12	Packaging	EN-25
Switching on the oven	EN-13	Table "Test report"	EN-26
Temperature indicator light	EN-13	Product fiche pursuant to Regulasi-	
Cooking compartment light	EN-13	on (EU) No 65/2014	EN-27
Switching off the oven	EN-13	Product fiche concerning EU Direc-	
Cleaning	EN-14	tive No. 66/2014	EN-27
Special preparation information		Technical specifications	EN-28
for yeast dough	EN-14		
The ECO mode	EN-14		
Cleaning the front of the housing . .	EN-15		
Cleaning the cooking compartment	EN-15		
Cleaning the baking tray guides . .	EN-15		
Cleaning the oven door	EN-16		
Replacing the light bulb in the			
cooking compartment	EN-17		

Explanation of terms and symbols



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

Be absolutely sure to also observe the national regulations in your country, which are also valid in addition to the regulations specified in this user manual.

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

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.



Hot surface

Intended use

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

The oven is not suitable for defrosting frozen food.

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. Veneers or plastic coverings on the built-in furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.

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

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

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

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

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

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

Do not make any technical changes to the appliance.

Safety notices

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

Risks to children and certain groups of individuals

WARNING

Risk of suffocation for children!

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

- Do not allow children to play with the packaging film.

- Prevent children from taking small parts out of the accessory bag and putting them in their mouths.

Risk of burns for children!

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

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

 CAUTION

Risk of injury!

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

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

Electrical safety

 WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

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

Safety when handling heat-generating appliances

CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

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

Fire hazard!

Improper handling when operating the appliance can lead to fire.

- Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.

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

Protecting food

Health hazard!

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

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

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

- 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.
- When frying potatoes using raw potato discs or frying potato fritters in a frying pan, it is better to use margarine (with a minimum fat content of 80 %) or oil with a little margarine instead of pure oil.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamide.

Using the oven safely

WARNING

Risk of electric shock!

Before replacing the light, ensure that the oven is switched off to prevent the possible risk of electric shock.

- First switch off the oven then unscrew and/or switch off the fuses.
- Replace the light only when the oven is no longer hot.

CAUTION

Health hazard!

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

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

Risk of burns!

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

- Particular care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Only ever operate the oven with the oven door closed. Make sure that the door seal is tight and that the oven door closes tightly.
- When opening the oven door, stand to the side of the oven and as far away as possible.
- Allow the oven to cool down completely before cleaning.
- Never pour water directly into the hot oven. The steam can cause scalding and damage the enamel.
- Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.

Fire hazard!


Insufficient air circulation can lead to overheating.

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

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

- Do not cover cakes or roasts being cooked in the oven with baking parchment.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the oven unattended. The food may spontaneously ignite.

- Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven. If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the oven for storage purposes.
- Never use the oven to heat rooms.
- If a fire breaks out in the oven, keep the oven door closed and switch off the oven. Once the fire has been extinguished, have the oven checked by our Service department.

 NOTICE

Risk of damage!

Improper use may damage the oven or cooking utensils.

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

Specific risks when grilling

CAUTION

Risk of burns!

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

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

Fire hazard!

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

- Do not place food to be grilled at the back of the heating element where it

Specific risks for units with a cooling fan

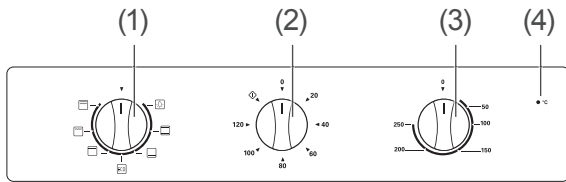
CAUTION

Fire hazard!

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

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

Controls and appliance parts



Control panel

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



Light



Top and bottom heat



Bottom heat



Eco



Top heat

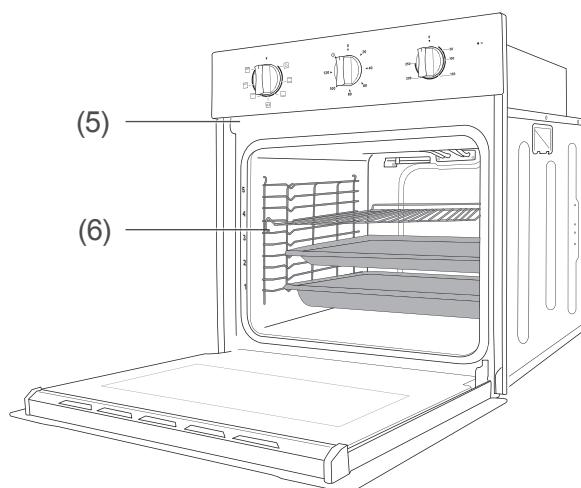


Grill



Intensive grill

Off



Oven

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

Operation

The right oven cookware

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

Proper oven handling

⚠ CAUTION!

Fire hazard!

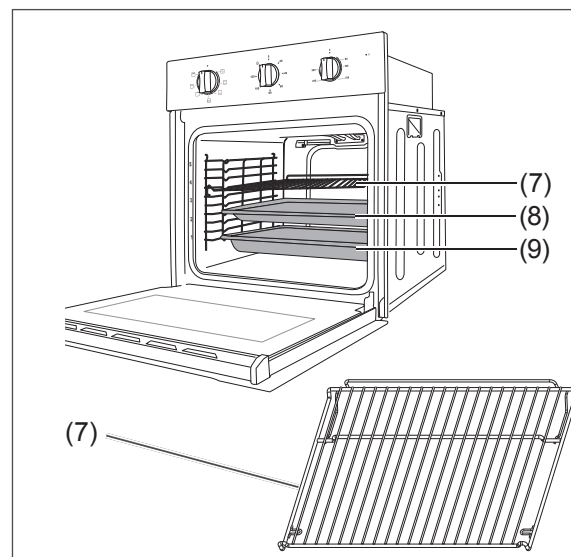
- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- If the external cooling fan is broken, switch off the oven and do not use it. Open the oven door and call our Service (see page EN-23).
- In case of an oven fire:
 - Switch off the circuit breakers/un-screw fuses
 - Do **not** open the oven door until the fire is extinguished
- **Never** extinguish burning oil or fat with water! To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation „F“ or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service (see page EN-23).

⚠ NOTICE

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

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

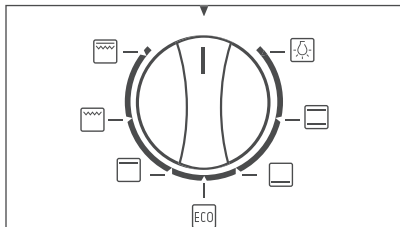
Baking tray, dripping pan and oven rack



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

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

Function switch



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



Light



Top and bottom heat*)



Bottom heat



Eco**)



Top heat



Grill



Intensive grill

Off

*) This type of heating is used to determine the level of energy consumption in conventional mode.

***) This type of heating is used to determine the level of energy consumption in convection mode and to determine the energy efficiency class.

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

Temperature controller

! CAUTION!

Risk of burns!

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

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

! CAUTION!

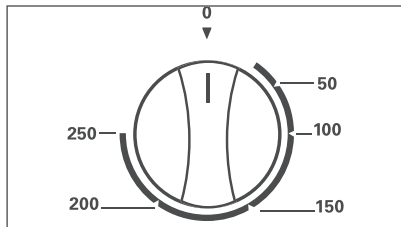
Fire hazard!

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

! NOTICE

Risk of damage!

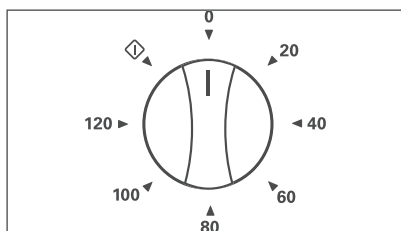
- Do not force the temperature controller past the final position.



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

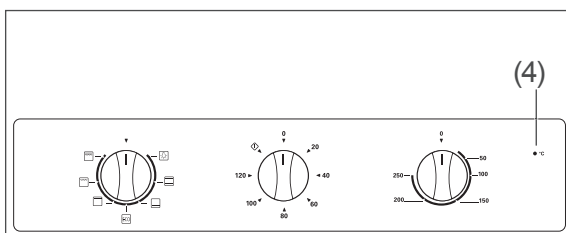
Switching on the oven

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



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

Temperature indicator light



The red temperature indicator light (4) will light up as soon as you have selected a heating method and set the temperature and timer (2). It will light up while the oven is heating up and/

or re-heating. Once it goes out, the set oven temperature has been reached.

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

Cooking compartment light

! NOTICE

Use the cooking compartment light only for illuminating the inside of the appliance. It is not suitable for lighting a room.

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

i The cooking compartment light is switched on for all types of heating except for the ECO mode.

Switching off the oven

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

Special preparation information for yeast dough

1. If the baking dish does not fit in the cooking compartment, you can remove the baking tray guides to increase the cooking compartment volume (see page EN-15).
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.

The ECO mode

ECO For energy-efficient baking.

When ECO mode is activated, the heating element is electronically controlled to make better use of residual heat and therefore reduce energy consumption. Using ECO mode will slightly extend the cooking time.

ECO mode is especially suited for cooking meat: cooking using this mode will result in juicier meat.

Cleaning

CAUTION!

Risk of burns!

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

NOTICE

Risk of damage!

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

Cleaning the front of the housing

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

Cleaning the cooking compartment

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

Steam cleaning

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

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

Cleaning the baking tray guides

! NOTICE

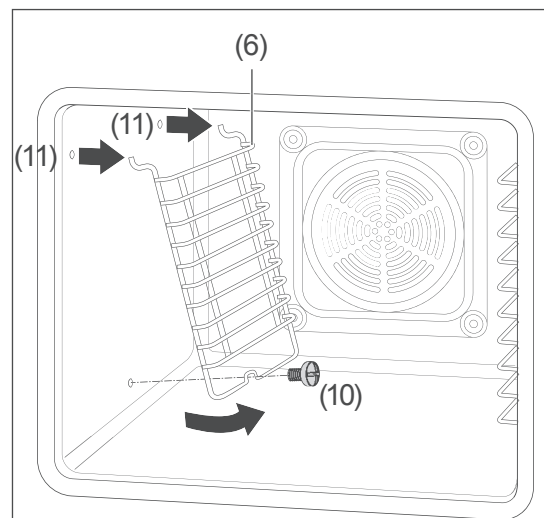
Risk of damage!

The baking tray supports are not dishwasher-safe.

- Only clean the baking tray guides by hand.

Removing and cleaning the baking tray guides

1. Remove the baking tray (8), the oven rack (7) and the dripping pan (9) from the oven.
2. Unscrew the screw (10) underneath the baking tray guides (6).



3. Fold up the baking tray guide (6) from below and carefully pull the curved brackets (11) upwards from the wall.
4. In this way, you can also remove the second baking tray guide (6).
5. Clean the baking tray guides (6) and cooking compartment using warm water and mild dish soap or all-purpose cleaner. Then dry everything off.

Inserting the baking tray guides

1. First insert the baking tray guide (6) using the curved brackets (11) into the holes in the wall and fold it down against the wall.
2. Secure the baking tray guides using the screw (10).

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

Cleaning the oven door

CAUTION!

Risk of breakage and injury!

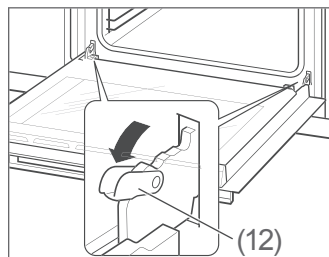
The oven door is equipped with heavy glass panels that can break if handled improperly. The glass shards are sharp and can cause injury.

- Do not let the oven door or individual glass panels fall.
- Do not hit the oven door and the individual panels of glass anywhere.
- Do not use the oven when the glass is damaged because the oven is no longer safe. Please contact our Service instead (see page EN-23).
- If a glass pane breaks, keep children away from it and carefully collect all the pieces of glass.

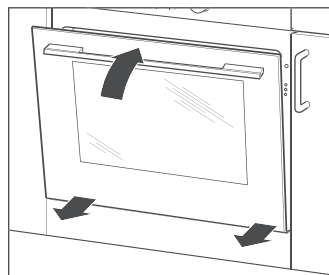
Taking the oven door off its hinges

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

1. Open the oven door completely.



2. Fold the clips (12) on both sides all the way forward. Use a screwdriver if necessary.
3. Only close the oven door so far that there is still a gap of approx. 10 cm.



4. Lightly lift and guide the door forward out of its hinges.

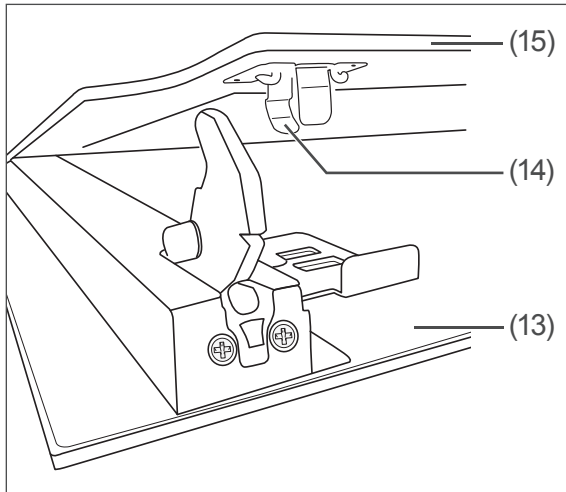
Putting the oven door back on its hinges

1. Hold the door on an angle using both hands.
2. Hook the hinges into the holes in the side panels.
The oven door must be level with the oven.
3. Open the oven door completely.
4. Fold the clips (12) on both sides all the way back again.
5. Close the door carefully.
The door must sit flush when closed. If the door does not sit flush when closed or if there is a cracking sound when closing it, the door is not hung properly.
6. Correct the position of the hinges and clips, if necessary, until the door opens and closes smoothly again.

Cleaning the glass panes

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

1. Take the oven door off its hinges (see chapter "Taking the oven door off its hinges").
2. Place the oven door with the outer side (13) on a soft base.
3. Take both panes with one finger on each side in the gap and on both sides push the rear clamp (14) forward so that the inner pane is released (15) from the clamp brackets.



4. Take the inner pane (15) out of the oven door.
5. Clean both panes with warm clean water.
6. Dry the panes thoroughly.
7. Return the inner pane (15) back into the oven door and push it (14) firmly into the clamps.
8. Replace the oven door (see chapter "Putting the oven door back on its hinges").

Replacing the light bulb in the cooking compartment

For the cooking compartment lighting, you need a heat-resistant oven bulb with the following specifications: type 230 V~, 25 W, G9, T 300 °C.

! WARNING

Risk of electric shock!

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

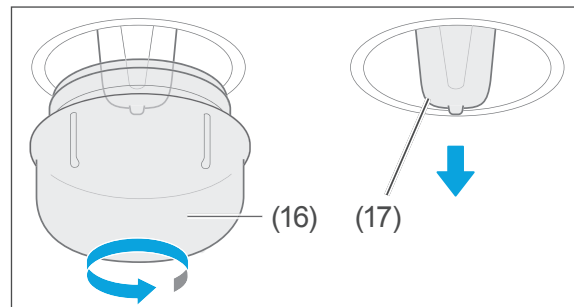
- Before replacing the oven bulb, be sure to switch off the circuit breaker or unscrew fuses.

Risk of burns!

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

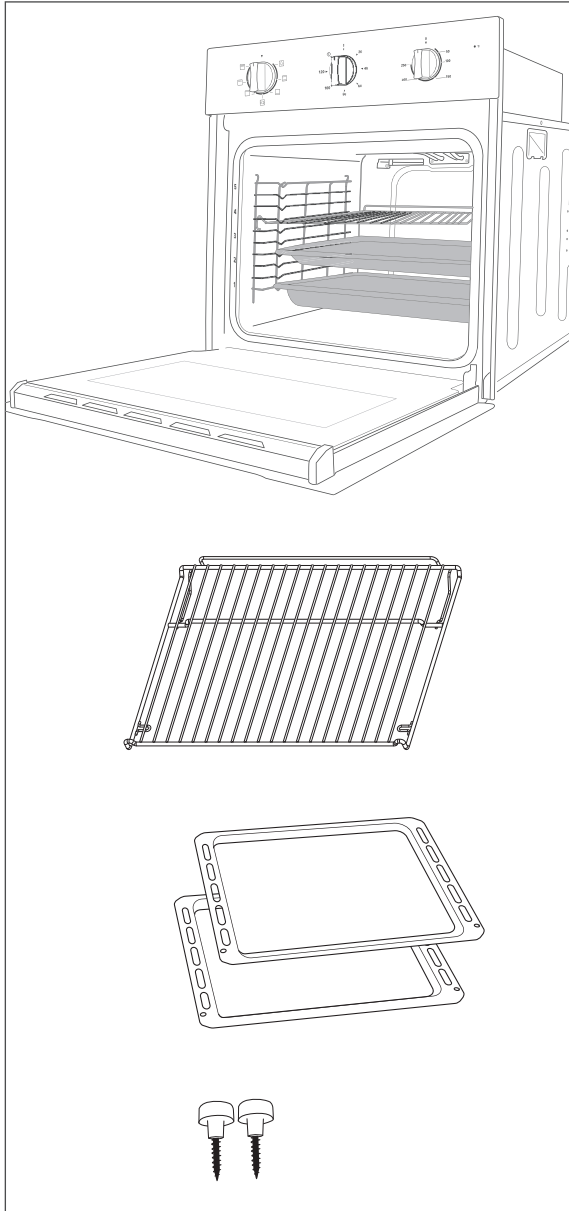
- Only change the oven light bulb when the oven has cooled off completely.

1. Switch off the circuit breakers or unscrew fuses.
2. Place a soft cloth in the cooled cooking compartment in the event that the glass cover (16) falls or the bulb (17) falls off.



3. Unscrew the glass cover (16) anticlockwise and remove it.
4. Carefully pull the defective bulb (17) out of the socket and replace it with a new one of the same type.
5. Insert the glass cover (16) back into the opening and screw it back on clockwise.
6. Remove the cloth from the cooking compartment and switch it on again.

Delivery



Package contents

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

Installation materials

- 2× Mounting screw

Accessories:

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

Check the delivery

1. Transport the oven to a suitable location and unpack it there (see “Fitting and installation” on page EN-19).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the oven was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the oven has been damaged during transit, contact our Service (see page EN-23).

WARNING

Never use a damaged appliance.

Packaging tips



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

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

Fitting and installation

! WARNING

Risk of injury!

- The oven is heavy and bulky. Get another person to help with moving and installation.
- Do not use the oven door and door handle as a step or for lifting.

Fire hazard!

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

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

! NOTICE

Risk of damage!

Improper handling of the oven may result in damage.

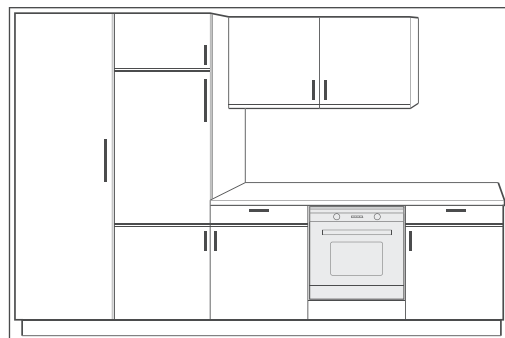
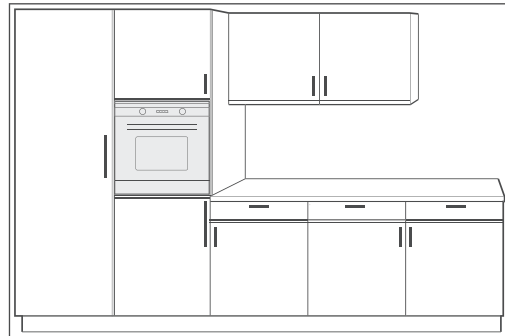
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.

Moving and unpacking

- Move the oven using a trolley or with a second person.
- Carefully unpack the oven and remove all packaging items, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from inside, outside and from the back plate of the appliance.
- Remove all protective films.

Installing the oven

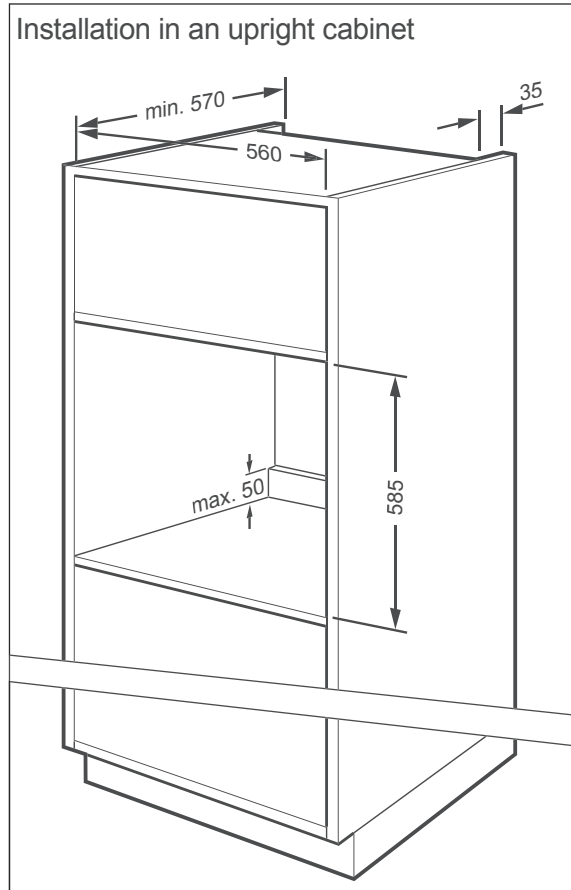
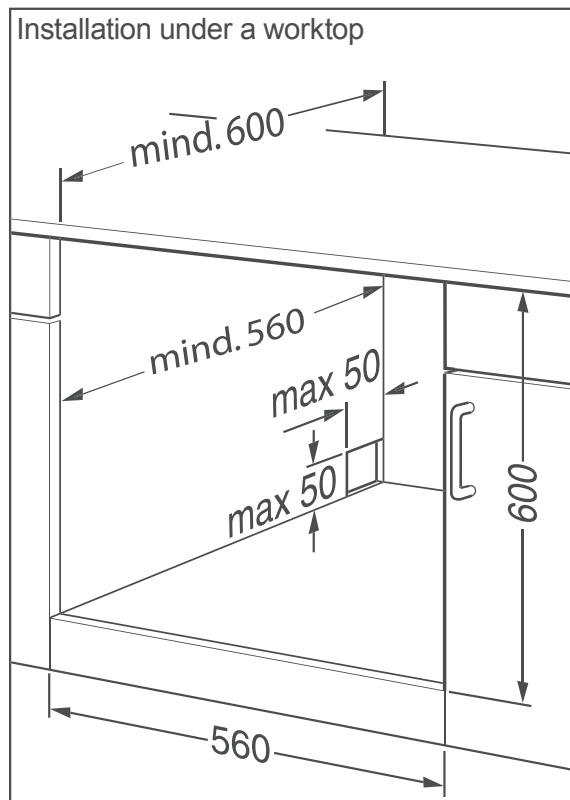
The oven is designed for installation in standard kitchen units. It can be installed at eye-level and underneath the worktop.



The following conditions must be observed:

- Do not install the oven directly next to a refrigerator or freezer. This will increase its energy consumption unnecessarily due to heat emission.
- The best place is next to the sink. You have an additional work surface and dirty dishes can be washed immediately.
- Before installation, check whether the appliance dimensions are compatible with your furniture dimensions.
- In respect of fire protection, the oven conforms to Type Y (EC 335-2-6). This type of appliance may only be installed on one side of taller kitchen cabinets, appliances or walls.
- The installation recess may not have a rear panel, at the most it may have an add-on edge measuring no more than 50 mm.
- The built-in cabinet can be equipped with either ledges/rails or an intermediate shelf with ventilation cut-out.

- Your built-in furniture may need to be modified. If you do not have the manual skills to do this, you should hire a professional.
- Veneers or plastic coverings on the built-in furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.
- An intermediate shelf is required if a drawer is to be installed below the oven.
- The installation recess must have the following minimum dimensions:



All dimensions in mm

Connecting the oven

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

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

1. Switch off the socket for the Oven before installation. To do this, unscrew and/or switch off the fuse for the socket.
2. Set all oven switches to zero.
3. Insert the mains plug into the socket.

Inserting the oven

! WARNING

Risk of electric shock!

Incorrect installation/dismantling can cause electric shock.

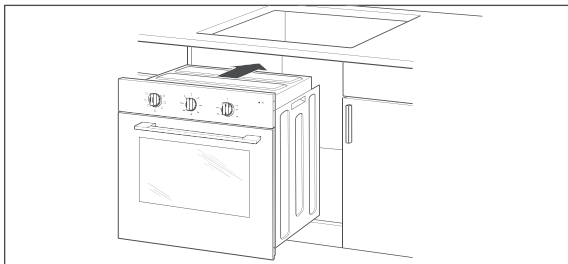
- Before installing/dismantling the appliance, check that the socket to which the appliance is connected is switched off.

! NOTICE

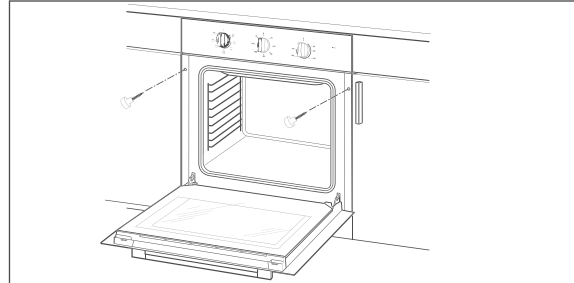
Risk of damage!

Improper handling of the appliance can result in damage.

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




1. Push the oven into the recess until the front fascia is flush with the installation unit. The mains connection must not be kinked, pinched or otherwise damaged.
2. Ensure an even gap between the oven and the unit walls on both sides. Do not seal the gap above the oven fascia.



3. Once the oven is correctly positioned, open the oven door and screw into the unit using the fitting screws supplied.
4. Switch the socket fuse back on.
5. Check the functions as described from page EN-12.

Pre-cleaning the oven


The oven must be pre-cleaned to remove all grease and oil residues from the manufacturing process, as well as tough dust deposits leftover from storage and transportation.

1. Leave the oven rack, baking tray and dripping pan in the oven.
2. Pour about 0.6 l of water into the dripping pan.
3. Operate the oven for 60 minutes at 50 °C, top and bottom heat  (see "Operation" on page EN-11).
4. Let all parts dry completely afterwards.
5. Wash the baking tray, oven rack, dripping pan and cooking compartment with clean water. Then dry everything off.

Troubleshooting table

WARNING!

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

Problem	Possible solutions/tips
Temperature indicator light disappears.	The set oven temperature has been reached. The temperature indicator light switches on again automatically when the temperature drops.
Temperature indicator light does not light up.	First check if the oven still works. If the temperature indicator light is defective, only have it replaced by Customer Service (see page EN-23).
Oven lightbulb defect.	Change the oven lightbulb (see "Replacing the light bulb in the cooking compartment" on page EN-17). Notice: Defective oven lightbulbs do not fall under our warranty.
The external cooling fan is not working; no air released from the air locks and they are very hot.	<p>The external ventilation system will only switch on at a temperature of 70 °C. If the ventilation system does not make a sound and no air is emitted even when the temperature is increasing, the ventilation system is defective.</p> <p> CAUTION!</p> <p>Risk of burns!</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Open the oven door, switch the appliance off and do not continue to use the oven. Contact our Service (see page EN-23).
External cooling fan keeps running.	No defect. The external cooling fan continues to run for a while and then switches itself off automatically.

Service

Please note!

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

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic built-in oven	65M40M1-E11314A	23035010

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

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

Customers in Germany

Please contact our Technical Service:
Phone +49 (0) 40 36 03 31 50

Customers in Austria

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

Waste prevention, free return and disposal

Waste prevention

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

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

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

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

Free return of old electrical appliances

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

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

Disposal

Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

Don't forget to erase data!

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

Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

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



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

Consumers are required by law to bring all batteries and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances*) or not, to a collection point operated by their communal authority or borough or to a retailer, so that they can be disposed of in an environ-

mentally friendly manner and so that valuable resources (e.g. cobalt, nickel or copper) can be recovered.

Batteries and rechargeable batteries can be returned free of charge.

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

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

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

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

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

*) labelled with:

Cd = Cadmium, Hg = Mercury and
Pb = Lead

Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



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

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

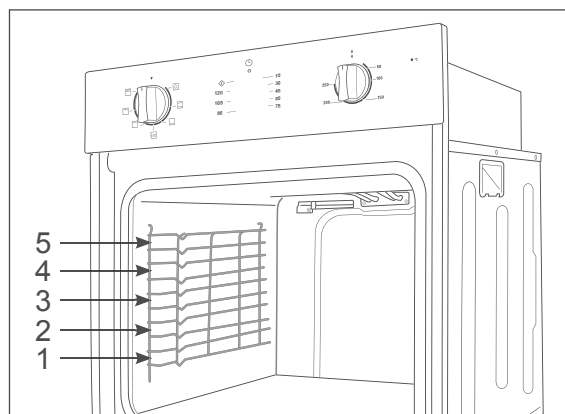
Table "Test report"

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

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

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

²⁾ First + second page



Shelf levels

Product fiche pursuant to Regulation (EU) No 65/2014

Trade mark	hanseatic
Model identifier	65M40M1-E11314A
Energy efficiency index	94,3
energy efficiency class class on a scale from A+++ (most efficient) to D (least efficient)	A
Energy consumption in conventional mode	0,82 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	- kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	75 l

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

Product fiche concerning EU Directive No. 66/2014

Model identification	65M40M1-E11314A
Type of oven	built-in
Mass of the appliance	30,0 kg
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	75 l
Energy consumption in conventional mode	0,82 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	- kWh/cycle
Energy Efficiency Index	94,3

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

Technical specifications

Item number	23035010
Name of appliance	Built in oven
Modell	65M40M1-E11314A
Rated voltage	220 - 240 V ~
Frequency	50 Hz
Rated power input oven	3000 W
Oven measurements (H x W x D)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Oven recess dimensions (H x W x D)	600 mm x 560 mm x 570 mm
Maximum temperature	250 °C
Lighting	230 V, 25 W, G9, T 300 °C

This product contains a light source of energy efficiency class G.