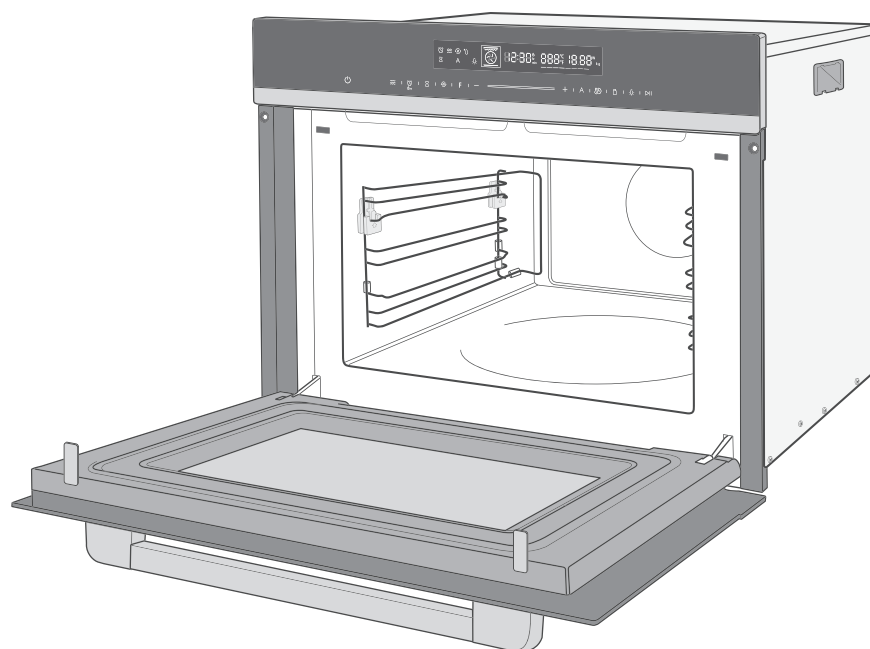


TV950E4AS-T00E00



hanseatic



Gebrauchsanleitung

Hanseatic Einbau-Mikrowelle mit Backofen-Funktion

Anleitung/Version:
197564_DE_20250116
Bestell-Nr.: 6736 0115
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis



Informationen zum Einbau und zur Installation finden Sie ab Seite DE-29.

Sicherheit	DE-4	Standard-Funktionen nutzen	DE-20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . .	DE-4	Backofen-Betrieb nutzen	DE-21
Sicherheitshinweise	DE-4	Schnelles Vorheizen.	DE-21
Lieferung	DE-13	Mikrowellen-Betrieb nutzen	DE-21
Lieferumfang	DE-13	Kombi-Betrieb nutzen	DE-22
Lieferung kontrollieren	DE-13	Auftau-Betrieb	DE-22
Bedienelemente und Geräteteile . . .	DE-14	Starten, unterbrechen, fortsetzen und beenden	DE-23
Allgemeines zu Mikrowellen	DE-15	Automatik-Programme nutzen	DE-24
Was sind Mikrowellen?	DE-15	Zusätzliche Funktionen	DE-26
Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?	DE-15	Startzeit einstellen	DE-26
Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?	DE-15	Kurzzeitwecker / Timer.	DE-26
Das geeignete Geschirr	DE-16	Kindersicherung	DE-27
Für Grill- und Heißluft-Betrieb . . .	DE-16	Backofen reinigen	DE-27
Für Mikrowellen- und Kombi-Betrieb	DE-16	Gehäuseoberflächen reinigen	DE-27
Größe und Form.	DE-16	Garraum reinigen	DE-28
Zubehör verwenden	DE-17	Backblechträger reinigen	DE-28
Der Gitterrost	DE-17	Einbau	DE-29
Das gläserne Backblech	DE-17	Transportieren und Auspacken . . .	DE-29
Die Fettpfanne	DE-17	Backofen einbauen	DE-29
Bedienung: Allgemein	DE-18	Backofen anschließen	DE-31
Voraussetzungen für den sicheren Umgang	DE-18	Backofen einsetzen	DE-31
Richtiger Umgang mit dem Ofen . .	DE-18	Grundreinigung	DE-31
Lüfter/Wrasenabzug	DE-18	Backblechträger einsetzen.	DE-32
Signaltöne	DE-19	Fehlersuchtafel	DE-33
Stand-by / Aus	DE-19	Service	DE-34
Die Uhrzeit einstellen	DE-19	Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung.	DE-35
Backofenbeleuchtung	DE-19	Abfallvermeidung	DE-35
Tipps zum Energiesparen	DE-19	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme .	DE-35
		Entsorgung.	DE-35
		Verpackung	DE-36
		Technische Daten	DE-37

Begriffs- und Symbolerklärung, Definitionen



Wichtige Sicherheitsanweisungen sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

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

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG

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

VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

Symbolerklärung

Folgende Symbole finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung oder auf dem Gerät.



Dieses Symbol warnt vor einer heißen Oberfläche.



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

Definitionen

„Mikrowellen-Betrieb“: Hier wird das Nahrungsmittel ausschließlich durch Mikrowellen erhitzt.

„Mikrowellen-Kombibetrieb“ meint die Erhitzung eines Nahrungsmittels durch Mikrowellen bei gleichzeitiger Zufuhr von Hitze, wie sie für Backöfen typisch ist. Es gelten dieselben Risiken und Sicherheitsvorkehrungen wie beim reinen Mikrowellen-Betrieb.

„Backofen-Betrieb“ meint die Beheizung des Nahrungsmittels durch z. B. Grill und Ober-/Unterhitze.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Zum Auftauen von rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch nur den Mikrowellenbetrieb verwenden.

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

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

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 vom Gerät abzuziehen und in den Mund zu stecken.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr für Kinder!
Das Türglas kann im Betrieb sehr heiß werden und zu Verbrennungen führen.

- Kinder vom Türglas fernhalten!

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 durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten **WARNUNG****Stromschlaggefahr!**

Das Berühren unter Spannung stehender Teile kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiterbetreiben, wenn es
 - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist.

- Rauch entwickelt oder verbrannt riecht,
- ungewohnte Geräusche von sich gibt.

In einem solchen Fall Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. Sicherung heraus-schrauben/ausschalten und einen Fachmann kontaktieren.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Beim Anschließen darauf achten, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typschild.
- Die vollständige Trennung vom Stromnetz erfolgt bei diesem Gerät nur durch Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose. Gerät daher nur an eine gut zugängliche Steckdose anschließen, damit es im Störfall schnell vom Stromnetz getrennt werden kann.
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss 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.
- Bei der Aufstellung des Geräts ist sicherzustellen, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Netzanschlussleitung nicht knicken und nicht über scharfe Kanten legen.
- Ortsveränderliche Mehrfachsteckdosen oder Netzteile nicht an der Rückseite des Geräts platzieren.

- Netzanschlussleitung von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Immer am Netzstecker selbst, nicht am Kabel anfassen.
- Netzstecker nie mit feuchten Händen anfassen.
- Netzanschlussleitung und -stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- 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.
- Eigenständige Reparaturen an dem Gerät können Sach- und Personenschäden verursachen, und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Im Fehlerfall sowie vor der Reinigung den Netzstecker herausziehen oder die Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken, und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Abdeckungen von der Innenraumbeleuchtung nicht entfernen. Nicht versuchen, die Innenraumbeleuchtung auszutauschen.
- Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.

WARNUNG

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand, zu Verletzungen und zu Sachschäden führen.

- Der Anschluss an eine Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem zur Fernüberwachung und -steuerung ist unzulässig.
- Ortsveränderliche Mehrfachsteckdosen oder Netzteile nicht an der Rückseite des Geräts platzieren.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Soll das Gerät mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Das Gerät nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Geräts zu tragen.
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.

Beim Reinigen beachten:

- Auf keinen Fall Seife, scharfe, körnige, soda-, säure- oder lösemittelhaltige oder schmirgelnde Putzmittel verwenden. Empfehlenswert sind Allzweckreiniger mit einem neutralen pH-Wert.
- Die Türdichtungen werden durch ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt. Pflegemittel nur für die Außenflächen verwenden.
- Nur weiche Tücher verwenden.

– Darauf achten, dass kein Wasser in die Lüftungsschlitze oder in die elektrischen Teile dringt.

- Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.

Risiken 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 Heizelementen zu vermeiden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Gehäuseteile nicht berühren!
- 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.
- Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Brandgefahr!

Ein unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand und zu Sachschäden führen.

- Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.
- Um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen unbedingt die

Hinweise im Kapitel „Inbetriebnahme“ beachtet werden.

- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.
- Das Mikrowellenkochgerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Keine Gegenstände im Garraum ablegen (Kochbuch, Topflappen etc.). Versehentliches Einschalten des Geräts kann diese beschädigen oder sogar entzünden. Garraum nicht als Stauraum verwenden.
- Nie brennbare Gegenstände oder alkoholhaltige Speisen erhitzen.
- Nie frittieren oder Öl erhitzen! Die Öltemperatur ist nicht kontrollierbar.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Im Brandfall die Garraumtür geschlossen halten, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen.

- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch eine Fachkraft überprüfen lassen.
- Das Gerät nicht hinter einer Ziertür installieren, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Beim Öffnen der Garraumtür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- Backpapier nie unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirrtell oder einer Backform befestigen.
- Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausragen.

Generelle Risiken beim Garen von Nahrungsmitteln

WARNUNG

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 Kartoffeln (Pommes Frites, Chips), Keksen, Toast, Brot etc.

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.

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

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

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

- Vermeiden Sie jeden Körperkontakt.
- Schütten Sie das Tauwasser weg. Benutzen Sie es für nichts anderes.
- Reinigen Sie das benutzte Geschirr sehr gründlich.

Risiken im Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombibetrieb

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

Die Abdeckung im Garraum dient dem Schutz des Magnetrons, welches die Mikrowellen aussendet.

- Niemals die Abdeckung im Garraum entfernen!

Durch eine unzureichend dicht schließende Garraumtür kann Mikrowellenstrahlung austreten. Das Gerät darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

- Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.

WARNUNG

Explosionsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung oder zu Explosionen führen.

- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist. Wird ein

Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.

- Beim Erwärmen im Mikrowellenkochgerät sind metallische Behälter für Speisen und Getränke nicht zulässig. Metall im Garraum kann beim Betrieb zu Funkenschlag führen! Dies kann das Sichtfenster oder das gesamte Gerät zerstören! Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen, z. B. Goldrändern, verwenden.
- Keine Aluminiumfolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in das Gerät geben. Sie kann explodieren.
- Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.
- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Um ein Platzen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.

VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Erwärmung von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen,

deshalb ist beim Hantieren mit dem Behälter Vorsicht geboten. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herauspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Gerät.

- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Kunststoff- oder Glaslöffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden haben.
- Keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals verwenden.
- Vor dem Erhitzen und nach der halben Garzeit umrühren.
- Nach dem Erhitzen kurz warten; Gefäß vorsichtig antippen und Speise umrühren, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verbrennungen führen. Zugängliche Teile, Zubehör oder Geschirr werden im Betrieb sehr heiß.

- Gehäuseteile nicht berühren!
- Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen. Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.
- Vor dem Erwärmen von Babynahrung Schraubverschluss und Sauger von der Nuckelflasche abnehmen.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umge-

rührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Leistung und Zeit genau nach Packungsangaben einstellen.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Eine unsachgemäße Handhabung des Geräts kann zu Sachschäden führen.

- Das Gerät nie ohne Drehteller und Rollenring und nie ohne Speisen betreiben.
- Stellen Sie Kochgefäße immer auf den Drehteller. So wird bei einem Überkochen das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät vermieden.
- Bei der Entnahme von Behältern darauf achten, dass sich der Drehteller nicht verschiebt.
- Den Drehteller nie mit mehr als 4 kg belasten. Bruchgefahr!
- Den heißen Drehteller nicht auf kalte Flächen stellen, z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen. Der Drehteller könnte sonst zerspringen. Immer auf einen geeigneten Untersetzer stellen.
- Plastikgefäße aus dem Tiefkühlgerät nur so lange erwärmen, bis sich die Speise in ein anderes Gefäß umfüllen lässt.
- Keine beschädigten Gefäße verwenden! Sie könnten zerbrechen, und der auslaufende Inhalt könnte das Innere der Mikrowelle beschädigen.
- Wenn Zubehör wie der Drehteller nicht vollständig im Garraum steht, kann beim Schließen der Garraumtür

die Sichtscheibe zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör daher immer vollständig in den Garraum ein.

- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Die Leuchte im Gerät dient ausschließlich zur Beleuchtung des Garraums. Sie ist nicht zur Beleuchtung eines Raumes geeignet.
-

Risiken beim Automatikbetrieb

VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Brand führen.

- Vor dem Start des Automatikbetriebs alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Garraum legt.
- Im Automatikbetrieb niemals unbeaufsichtigt grillen!
- Das Gerät während des Automatikbetriebs überwachen, um ein Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen entzünden können.

Spezielle Risiken bei Backofenbetrieb

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

- Den Backofen während des **Grillens** nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!
- Den Backofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wasser nie direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.
- Backofen-Beleuchtung:
 - Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen Schlag zu vermeiden.
 - Zunächst den Backofen ausschalten, dann die Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
 - Glühlampe erst auswechseln, wenn der Backofen nicht mehr heiß ist.

Brandgefahr!

- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.

- Keinesfalls die Öffnungen des Ventilators bedecken. Das Gerät kann überhitzen.
- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Wenn das Kühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall sofort aus, öffnen Sie die Backofentür, und benutzen Sie den Herd nicht mehr!
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Backofen nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Bei Feuer im Backofen :
Backofentür geschlossen halten!
Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch eine Fachkraft überprüfen lassen.
- Die Backofentür ist während des Vorheizens verschlossen.
Nie versuchen, die Backofentür mit Gewalt zu öffnen.
- Stellen Sie beim Einkochen nur so viele Gläser auf einmal in der Fettpfanne, dass sie sich nicht berühren. Die Gläser können platzen.
- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Soll das Gerät mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Das Gerät nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Geräts zu tragen.

Risiken bei Backofenbetrieb mit Zeitschaltuhr

VORSICHT

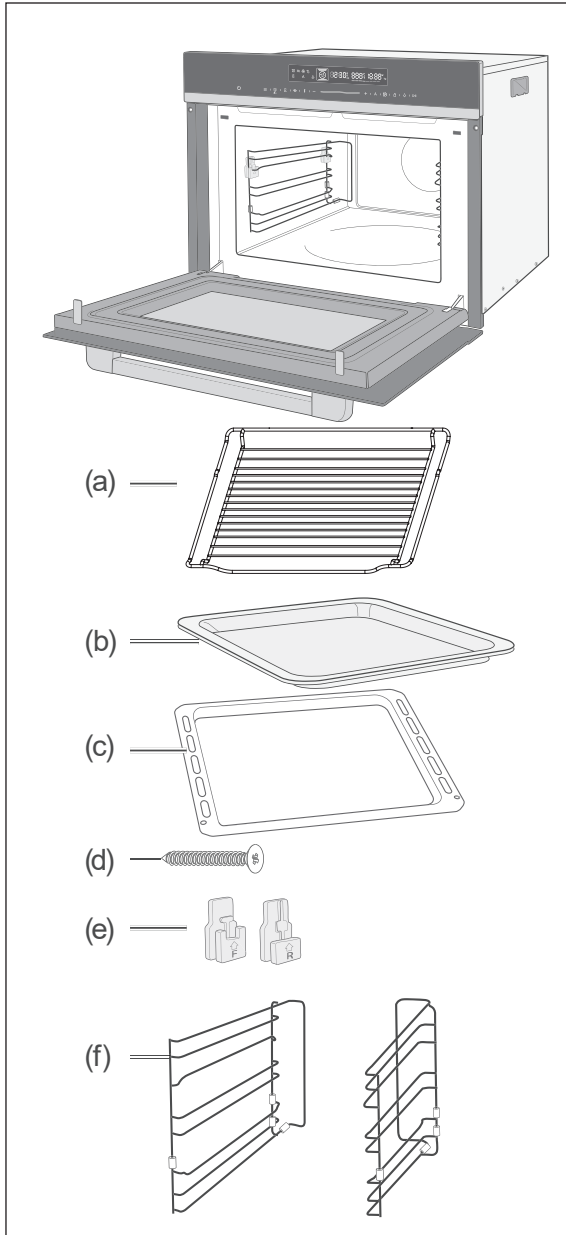
Brandgefahr!

- Vor dem Start des Zeitschaltuhrbetriebs alle Haushaltsangehörigen informieren, damit niemand etwas in den Backofen legt.
- Im Zeitschaltuhrbetrieb niemals unbeaufsichtigt grillen!
- Den Backofen während des Zeitschaltuhrbetriebs überwachen, um ein Überlaufen und Anbrennen zu verhindern. Beachten Sie, dass sich Fette, Öle und Alkohol beim Erhitzen entzünden können.

HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit dem Backofen kann zu Beschädigung oder zu Explosionen führen.

Lieferung



Lieferumfang

Einbau-Backofen mit

- (a) 1× Gitterrost
- (b) 1× Gläsernes Backblech
- (c) 1× Fettpfanne
- (d) 2× Schraubeinsatz
- (e) 2× Paar Halterungen für Backblechträger
- (f) 2× Backblechträger
- 1× Gebrauchsanleitung
- 1× Broschüre „Backen - Braten - Garen“

Lieferung kontrollieren

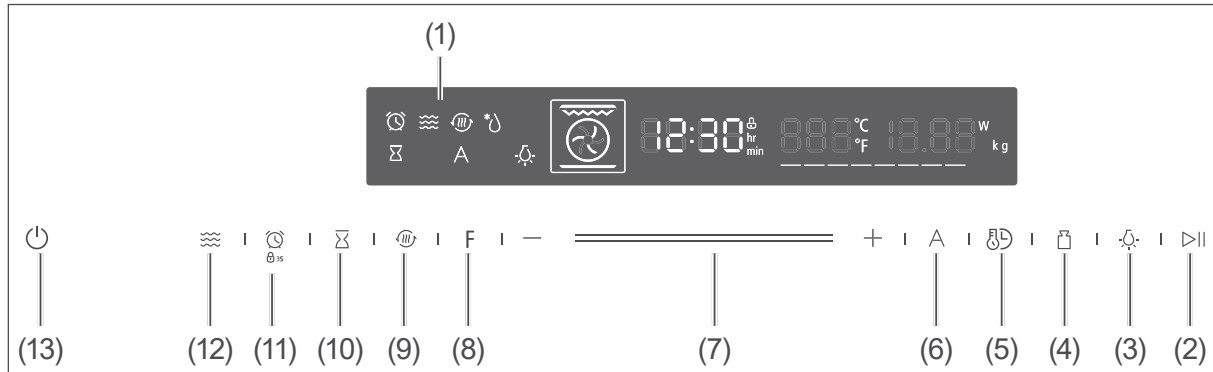
1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es dort aus (siehe „Einbau“ auf Seite DE-29).
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden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

! WARNUNG!

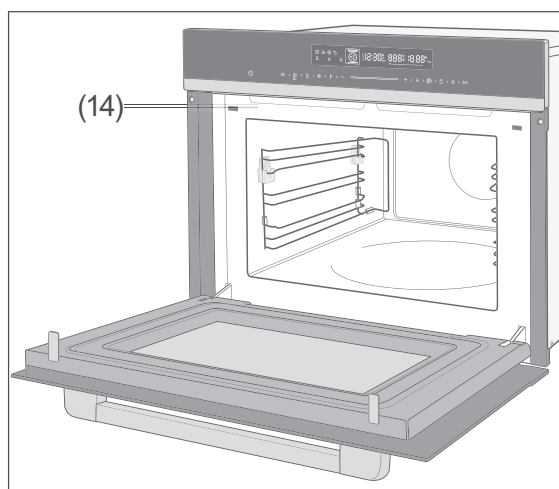
Stromschlaggefahr!

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

Bedienelemente und Geräteteile



- | | | | |
|-----|-------------------------------------|------|--|
| (1) | Display | (7) | +/- Slider: Temperatur / Gardauer / Uhrzeit erhöhen/verringern |
| (2) | ▶ Start-/Pause | (8) | F Funktion: Beheizungsart wählen |
| (3) | ☹ Innenbeleuchtung ein-/ausschalten | (9) | ⚡ Schnelles Vorheizen |
| (4) | ⚖ Gewicht einstellen | (10) | ⌚ Voreinstellungen / Ausschaltzeit |
| (5) | ⌚ Gardauer / Temperatur einstellen | (11) | ⌚ _{3s} Timer / Kindersicherung |
| (6) | A Automatik- / Auftau-Programme | (12) | ⚡ Mikrowellenbetrieb wählen / Mikrowellenleistung einstellen |
| | | (13) | ⏻ Einstellung löschen, in Standby schalten |



- (14) Wrasenabzug/Außenkühlgebläse

Allgemeines zu Mikrowellen

Was sind Mikrowellen?

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen. Wie Radio- und Fernsehwellen sind auch Mikrowellen nicht sicht- oder fühlbar.

Mikrowellen

- werden von allen Metallen reflektiert,
- durchdringen Glas, Porzellan, Kunststoff und Papier,
- werden von Lebensmitteln aufgenommen.

Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein. Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt). Diese Wärme durchdringt dann langsam die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Da die einzelnen Bestandteile der Speise ungleichmäßig erwärmt werden, ist Umrühren oder Wenden für das gleichmäßige Durchgaren wichtig.
- Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt. Das Speisengefäß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.

- Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum sogenannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig heraus-spritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel „große Leistung, kleine Zeit“ oder „kleine Leistung, große Zeit“.

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

- Ein Mikrowellen-Generator, das sogenannte „Magnetron“, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, sodass sie nicht aus dem Garraum dringen können.
- Die Mikrowellenleistung lässt sich in mehreren Stufen einstellen.

Das geeignete Geschirr

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Metall im Garraum kann bei Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funkenschlag führen! Dies kann das Gerät und das Sichtfenster zerstören!

- Keinesfalls Metall-Töpfe, -Pfannen und -Deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z. B. Goldrändern verwenden.
- Bei Grill-, Heißluft oder Kombi-Betrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind.
- Kein Backpapier o. Ä. verwenden!
- Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.

Das Gerät bietet verschiedene Beheizungsarten: Mikrowellen-, Grill-, Heißluft und Kombi-Betrieb. Wählen Sie für die verschiedenen Beheizungsarten immer das passende Geschirr aus. Beachten Sie dazu jeweils die Herstellerangaben. Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden am Gerät führen.

Für Grill- und Heißluft-Betrieb

Für diese Beheizungsarten sind alle Materialien geeignet, die auch in einem konventionellen Backofen benutzt werden:

- Töpfe mit hitzebeständigen Griffen, erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“.
- Feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen.
- Insbesondere Backöfen mit Ober- und Unterhitze brauchen Formen und Bleche mit guter Wärmeübertragung, am besten aus

schwarzlackierten Metallen. Darin werden Kuchen besonders gut braun.

- Auch Aluminiumbleche, mit oder ohne Beschichtung, bringen gute Ergebnisse.

Für Mikrowellen- und Kombi-Betrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

- feuerfestes Glas, Keramik, Porzellan
- feuer- und frostfeste Glaskeramik
- hochhitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Kunststoff (z. B. Bratfolie)

i Um herauszufinden, ob das Geschirr mikrowellengeeignet ist, setzen Sie das leere Gefäß 30 Sekunden lang voller Mikrowellenleistung aus. Wenn das Geschirr

- heiß wird oder sich sogar Funken bilden, öffnen Sie sofort die Garraumtür, um den Vorgang abubrechen: Dieses Geschirr ist nicht geeignet!
- kalt bleibt oder nur handwarm wird, kann es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwendet werden.

Größe und Form

- Flache breite Gefäße eignen sich besser als schmale hohe. „Flache“ Speisen können gleichmäßiger durchgaren.
- Runde oder ovale Gefäße eignen sich besser als eckige. In den Ecken besteht die Gefahr von lokaler Überhitzung!

Zubehör verwenden

Der Gitterrost

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Metall im Garraum kann bei Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funkenschlag führen! Dies kann das Gerät und das Sichtfenster zerstören!

- Den Gitterrost ausschließlich im Backofen-Betrieb verwenden.

Der Gitterrost (a) nur zusammen mit dem gläsernen Backblech (b) verwenden. So wird herunterlaufendes Fett aufgefangen.

Das gläserne Backblech

Das gläserne Backblech (b) ist aufgrund ihres Materials für alle Betriebsarten geeignet. Es kann verwendet werden wie ein Backblech, beispielsweise zur Zubereitung von Kuchen, Aufläufen usw. Zusammen mit dem Gitterrost (a) kann es auch als Fettpfanne benutzt werden.

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das gläserne Backblech nie mit mehr als 4 kg belasten. Es kann sonst zerbrechen.
- Das gläserne Backblech nicht auf kalte Flächen wie z. B. eine Arbeitsplatte aus Granit oder Fliesen stellen. Es kann sonst zerspringen. Immer einen geeigneten Untersetzer verwenden.

- Das gläserne Backblech (b) so einsetzen, dass es auf die obere oder untere Führung im Garraum passt.

Die Fettpfanne

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Metall im Garraum kann bei Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funkenschlag führen! Dies kann das Gerät und das Sichtfenster zerstören!

- Die Fettpfanne ausschließlich im Backofen-Betrieb verwenden.

Die Fettpfanne (c) besitzt einen höheren Rand als das Backblech. Sie dient dazu, auslaufendes Fett beim Braten aufzufangen. Fettpfannen sind ideal beim Garen von Geflügel und Fleisch.

Bedienung: Allgemein

Voraussetzungen für den sicheren Umgang

- Der Backofen wurde eingebaut und angeschlossen, wie im Kapitel „Einbau“ ab Seite DE-29 beschrieben.
- Sie haben eine Grundreinigung durchgeführt, wie auf Seite DE-31 beschrieben.

Richtiger Umgang mit dem Ofen

⚠ VORSICHT!

Brandgefahr!

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

! HINWEIS

- Das Gerät im Mikrowellen-Betrieb nie ohne das gläserne Backblech und nie ohne Speisen betreiben!

Lüfter/Wrasenabzug

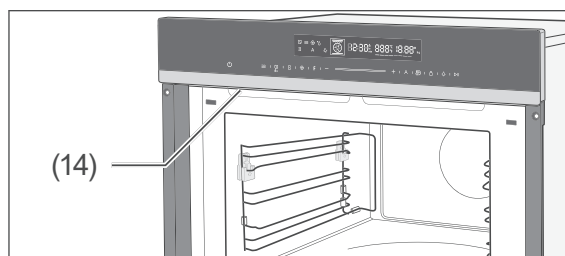
⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Durch die Hitzeentwicklung im Inneren des Geräts entsteht beim Garen von Speisen Wasserdampf, der bei Berührung zu Verbrühungen führen kann.

Dieser „Wrasen“ genannte Dampf wird durch den Wrasenabzug aus dem Garrauminneren abgeführt. Auch unterhalb der Garraumtür kann heiße Luft herausströmen.

- Achten Sie darauf, dass Sie während des Betriebs nicht in Berührung mit dem heißen Dampf kommen, der aus dem Wrasenabzug strömt.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Öffnen der Backofentür nicht in Berührung mit dem aus dem Garrauminneren aufsteigenden heißen Dampf kommen.
- Auch der Türgriff kann nach längeren Garvorgängen heiß sein.



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

Der Lüfter kühlt die Backofendämpfe und Grillschwaden und verhindert, dass angrenzende Möbel zu heiß werden.

Nach dem Gar-Ende läuft der Lüfter noch einige Zeit nach, um das Gerät abzukühlen. Die Dauer ist abhängig davon, wie heiß es im Geräteinneren ist. Sobald die Innentemperatur unter 100 °C gesunken ist, stoppt der Lüfter.

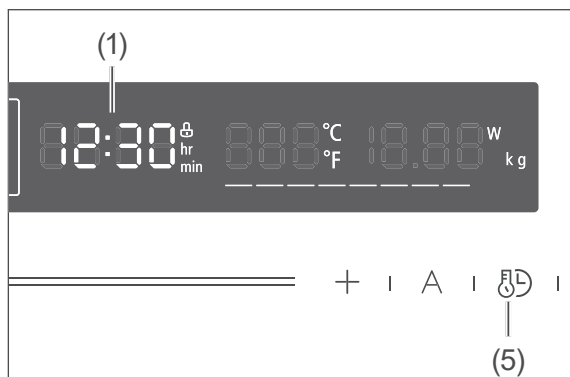
Signaltöne

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

Stand-by / Aus

Sobald die Energieversorgung hergestellt ist, befindet sich der Backofen im Stand-by-Modus. Der Backofen wartet auf Ihre Eingaben. Um den Backofen auszuschalten, müssen Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen oder die betreffenden Stromkreise ausschalten.

Die Uhrzeit einstellen



Bei Erstinbetriebnahme und nach einem längeren Stromausfall müssen Sie die Uhr stellen. Sonst ist kein zeitgesteuerter Betrieb möglich. Das Display (1) zeigt 00:00. Die Uhrzeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.

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

Backofenbeleuchtung

! HINWEIS

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











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




Tipps zum Energiesparen


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


Standard-Funktionen nutzen

Backofen-Betrieb			
Symbol	Bedeutung	Standard-Einstellung	Einstellbereich
	Ober- und Unterhitze	180 °C	100-235 °C
	Heißluft (mit Ringkörper)	160 °C	50-250 °C
	Ober- und Unterhitze mit Umluft	160 °C	50-235 °C
	Infrarotgrill	150 °C	100-235 °C
	Intensivgrill mit Ventilator	180 °C	100-250 °C
	Intensivgrill (Infrarotgrill mit Oberhitze)	180 °C	100-235 °C
	Pizzastufe (Heißluft und Unterhitze)	180 °C	50-250 °C
	Unterhitze	150 °C	50-235 °C

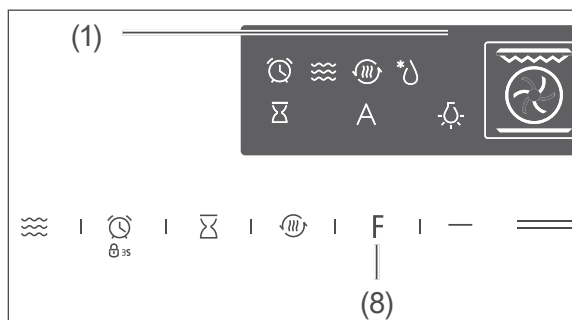
Mikrowellen-Betrieb			
Symbol	Bedeutung	Standard-Einstellung	Einstellbereich
	Mikrowelle	01:00 min. 900 W	00:05–30:00 min. 900 W 00:05–90:00 min. 100–700 W

Kombi-Betrieb			
Symbol	Bedeutung	Standard-Einstellung	Einstellbereich
	Mikrowelle mit Heißluft	160 °C 300 W	50-250 °C 100-500 W
	Mikrowelle plus Intensivgrill mit Ventilator	180 °C 300 W	50-250 °C 100-500 W
	Mikrowelle bei Pizzastufe	150 °C 300 W	50-250 °C 100-500 W

Auftau-Betrieb			
Symbol		Standard-Einstellung	Einstellbereich
	d01	04:10 min 0.10 kg	04:10-50:50 min 0.10-1.50 kg
	d02	03:00 min 0.10 kg	03:00-45:00 min 0.10-1.50 kg
	d03	02:00 min 0.10 kg	02:00-16:00 min 0.10-0.80 kg

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

Backofen-Betrieb nutzen



1. Tippen Sie zunächst auf den Sensor  (13), um andere Funktionen zu beenden.
2. Um die gewünschte Funktion zu wählen, tippen Sie so oft auf den Sensor F (8), bis das Display die gewünschte Funktion zeigt.
3. Um die Temperatur zu verändern, nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
4. Um die Gardauer zu verändern, tippen Sie auf das Symbol  (5) und nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
5. Machen Sie weiter, wie unter „Starten, unterbrechen, fortsetzen und beenden“ beschrieben.

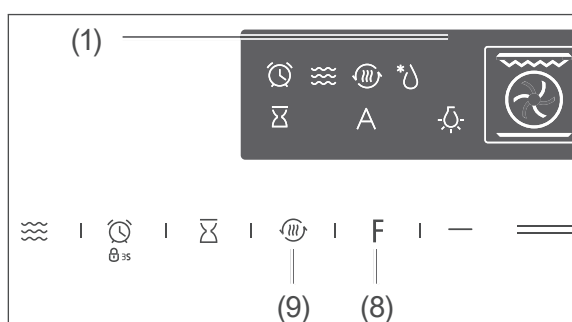
Schnelles Vorheizen

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Die Backofentür ist während des Vorheizens verschlossen.

- Nie versuchen, die Backofentür mit Gewalt zu öffnen.

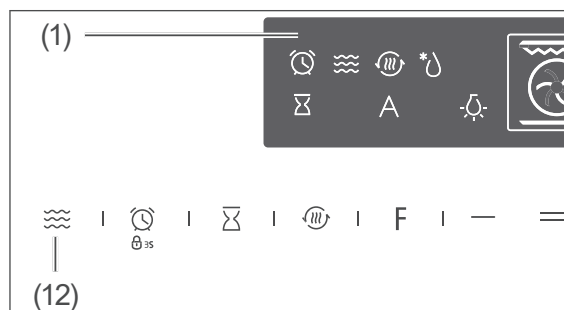





Diese Funktion sorgt dafür, dass der Backofen die eingestellte Temperatur möglichst schnell erreicht.

Sie ist nur im Backofen-Betrieb verfügbar.

1. Tippen Sie zunächst auf den Sensor  (13), um andere Funktionen zu beenden.
2. Um die gewünschte Funktion zu wählen, tippen Sie so oft auf den Sensor F (8), bis das Display die gewünschte Funktion zeigt.
3. Um die Temperatur zu verändern, nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
4. Tippen Sie auf den Sensor  (9).
Der Backofen beginnt sofort aufzuheizen. Bei Abschluss des Vorheizens ertönt ein Signal, und das Symbol blinkt im Display. Nun lässt sich die Backofentür öffnen.
5. Stellen Sie das Gargut in den Ofen.

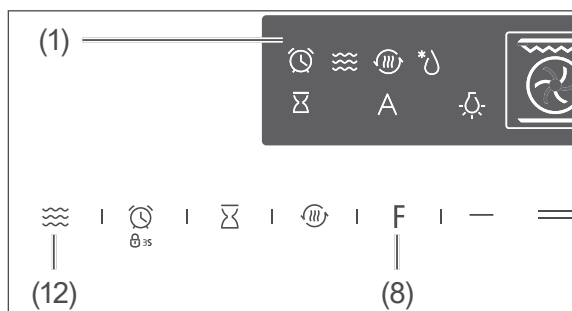
Mikrowellen-Betrieb nutzen



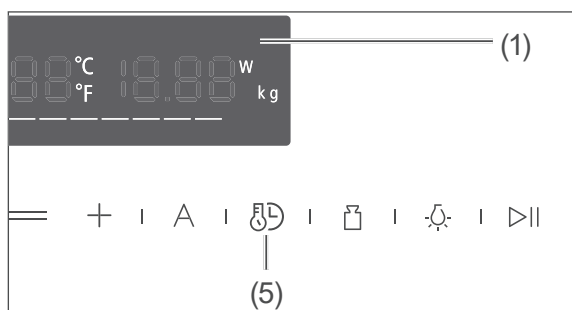
1. Tippen Sie zunächst auf den Sensor  (13), um andere Funktionen zu beenden.
2. Um den Mikrowellen-Betrieb zu wählen, tippen Sie auf den Sensor  (12).
Das Display zeigt das Mikrowellen-Symbol.
3. Um die Gardauer zu verändern, nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
4. Um die Watt-Leistung zu verändern, tippen Sie auf den Sensor  (12) und nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
5. Machen Sie weiter, wie unter „Starten, unterbrechen, fortsetzen und beenden“ beschrieben.

Kombi-Betrieb nutzen

Beim Kombi-Betrieb kommen Mikrowelle und Backofen-Funktionen gleichzeitig zum Einsatz.



1. Tippen Sie auf den Sensor (13), um andere Funktionen zu beenden.
2. Um den Kombi-Betrieb zu wählen, tippen Sie zunächst auf den Sensor (12). Das Display zeigt das Mikrowellen-Symbol.
3. Um die zusätzliche Backofen-Funktion zu wählen, tippen Sie so oft auf den Sensor F (8), bis das Display die gewünschte Funktion zeigt.
4. Um die Watt-Leistung zu verändern, tippen Sie auf den Sensor (12) und nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).



5. Um die Gardauer zu verändern, tippen Sie auf den Sensor (5) und nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
6. Um die Temperatur zu verändern, tippen Sie auf den Sensor (5) und nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
7. Machen Sie weiter, wie unter „Starten, unterbrechen, fortsetzen und beenden“ beschrieben.

Auftau-Betrieb

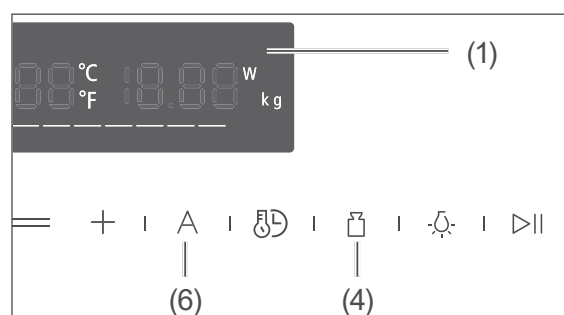
! WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

- Fleisch, Geflügel und Fisch nur im Mikrowellenbetrieb auftauen.
- Jeglichen Körperkontakt vermeiden.
- Das Tauwasser wegschütten und für nichts anderes benutzen.
- Das benutzte Geschirr sehr gründlich reinigen.

Es stehen Ihnen drei Auftau-Programme zur Verfügung.



1. Tippen Sie zunächst auf den Sensor (13), um andere Funktionen zu beenden.
2. Um den Auftau-Betrieb zu wählen, tippen Sie so oft auf den Sensor A (6), bis das Display zeigt.
3. Um zum nächsten Auftau-Programm zu wechseln, nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
4. Um ein anderes Gargutgewicht einzustellen, tippen Sie auf den Sensor (4) und stellen Sie das Gewicht ein mit den Sensoren +/- oder dem Slider (7). Die Gardauer passt sich automatisch an.
5. Machen Sie weiter, wie unter „Starten, unterbrechen, fortsetzen und beenden“ beschrieben.

Starten, unterbrechen, fortsetzen und beenden

⚠ VORSICHT!

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

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

⚠ VORSICHT!

Brandgefahr!

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



Sie haben die Funktion gewählt und die weiteren Einstellungen vorgenommen. Um den Betrieb


- zu starten/fortzusetzen, tippen Sie auf den Sensor ▷|| (2).
Die Beleuchtung schaltet ein; der Backofen heizt auf. Während des Aufheizens leuchtet die Temperaturanzeige dauerhaft. Bis zu acht Balken unterhalb der Temperaturanzeige zeigen an, wie weit das Aufheizen fortgeschritten ist.
- zu unterbrechen,
 - tippen Sie erneut auf den Sensor ▷|| (2). Die Temperaturanzeige blinkt zum Zeichen, dass der Backofen nicht weiter (auf-)heizt.
 - öffnen Sie die Backofentür. Nach dem Schließen der Backofentür muss der Heizvorgang mit dem Sensor ▷|| fortgesetzt werden.
- zu beenden,
 - tippen Sie auf den Sensor (13). Der Backofen befindet sich nun im Stand-by-Betrieb, er heizt nicht länger.
 - müssen Sie nichts weiter tun, wenn Sie eine Gardauer eingestellt haben. Dann endet der Heizvorgang automatisch; Sie hören 5 Signaltöne und das Display zeigt *E n d.*

i Während des Garens lassen sich Funktion, Temperatur und Gardauer jederzeit ändern. Ca. 3 Sekunden nach der letzten Sensorbedienung tritt die Änderung in Kraft.

Automatik-Programme nutzen

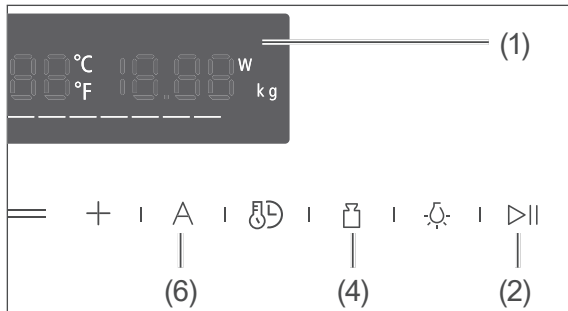
Automatik-Programme				
Symbol	Standard-Einstellung	Einstellbereich	Leistung	Nutzungsbereich
P01	03:00 min. 0,20 kg	0,20; 0,40; 0,60 kg	900 W Mikrowelle	Frisches Gemüse
P02	07:00 min. 0,24 kg	0,24; 0,48; 0,72 kg	900 W Mikrowelle	Kartoffeln, geschält/gekocht
P03	23:00 min. 0,45 kg	0,45; 1,00 kg	900 W Mikrowelle + Heißluft	Gebackene Kartoffeln
P04	15:00 min. 0,45 kg	–	500 W Mikrowelle + Intensivgrill + Heißluft	Hähnchenstücke, gefroren
P05*	35:00 min. 0,40 kg	0,40; 0,50; 0,60 kg	Heißluft	Kuchen
P06*	80:00 min. 2,40 kg	–	Heißluft	Apfelkuchen
P07*	30:00 min. 1,00 kg		Heißluft + Unterhitze	Quiche
P08	03:30 min. 0,20 kg	0,20; 0,40; 0,60 kg	700 W Mikrowelle	Suppe aufwärmen
P09	02:30 min. 0,25 kg	0,25; 0,35 kg	900 W Mikrowelle	Teller aufwärmen
P10	01:15 min. 0,10 kg	0,10; 0,20; 0,30 kg	900 W Mikrowelle	Soße/Fleisch aufwärmen
P11	20:00 min. 0,20 kg	0,20; 0,40; 0,60 kg	Heißluft	Gefrorene Pizza
P12*	20:00 min. 0,30 kg	0,30; 0,40; 0,50 kg	Heißluft + Unterhitze	Gefrorene Backofen-Chips
P13	40:00 min. 1,60 kg	–	900 W Mikrowelle + Heißluft	Lasagne

*Programme mit Vorheiz-Funktion

Während des Vorheizens leuchtet das Vorheiz-Symbol , die Gardauer-Anzeige steht still. Wenn das Vorheizen beendet ist, hören Sie drei Signaltöne und der eigentliche Garprozess beginnt.

Vorbereitungen:

- Alle Verpackungen entfernen und die Speisen wiegen – das Gewicht wird für die korrekten Einstellungen benötigt.



1. Tippen Sie zunächst auf den Sensor (13), um andere Funktionen zu beenden.
2. Um den Automatik-Betrieb zu wählen, tippen Sie so oft auf den Sensor A (6), bis das Display *PPI* zeigt. Das Display zeigt die Programmdauer und das Standard-Gewicht an.
3. Tippen Sie so oft auf die Sensoren +/-, bis das Display (1) das gewünschte Programm anzeigt.
4. Bei Programmen mit Gewichtseinstellung: Tippen Sie auf den Sensor (4). Die Gewichtsanzeige blinkt.
5. Tippen Sie so oft auf die Sensoren +/-, bis das Display (1) das gewünschte Gewicht anzeigt. Das Gerät passt die Gardauer selbsttätig an.

6. Bei Programmen

– ohne Vorheizen:

- Stellen Sie das Gargut in den Garraum und schließen Sie die Tür.
- Um das Programm zu starten, tippen Sie auf den Sensor (2). Die Beleuchtung schaltet ein, und der Backofen heizt auf. Die Gardauer-Anzeige zählt herunter.

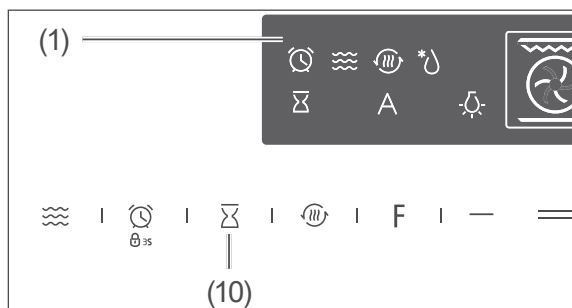
– mit Vorheizen ():

- Tippen Sie auf den Sensor (2), um das Programm zu starten. Die Beleuchtung schaltet ein; der Backofen heizt auf. Im Display leuchtet das Vorheiz-Symbol . Wenn das Vorheizen beendet ist, erlischt das Symbol. Sie hören drei Signaltöne.
- Stellen Sie das Gargut in den Garraum und schließen Sie die Tür.
- Tippen Sie auf den Sensor (2), um das Programm fortzusetzen. Die Gardauer-Anzeige zählt herunter.

7. Wenn Sie fünf Signaltöne hören und das Display *End* zeigt, ist der Programmablauf beendet. Entnehmen Sie das Gargut.

Zusätzliche Funktionen

Startzeit einstellen



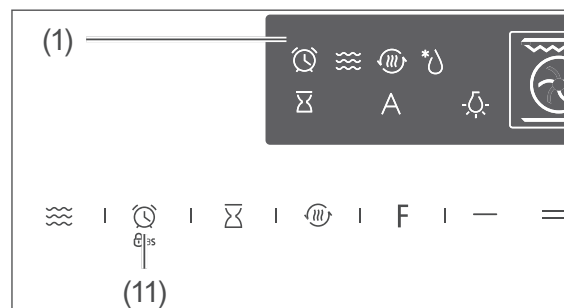
Wenn der Garvorgang nicht sofort, sondern zu einer bestimmten Uhrzeit beginnen soll, können Sie eine Startzeit einstellen.

1. Tippen Sie zunächst auf den Sensor (13), um andere Funktionen zu beenden.
2. Tippen Sie auf den Sensor (10).
Im Display erscheint das Symbol , und die Stunden-Anzeige blinkt.
3. Um eine Start-Stunde von 0 bis 23 einzugeben, tippen Sie auf den Sensor (10) und nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
4. Tippen Sie auf den Sensor (10).
Im Display blinkt die Minuten-Anzeige.
5. Um eine Start-Minute von 0 bis 59 einzugeben, tippen Sie auf den Sensor (10) und nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
6. Tippen Sie auf den Sensor (10), um die Startzeit zu speichern.
7. Wählen Sie nun Funktion, Temperatur, Gardauer etc. und tippen Sie auf Sensor (2).
Bei Erreichen der Startzeit hören Sie einen Signalton, und der Garvorgang beginnt.

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

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

Kurzzeitwecker / Timer

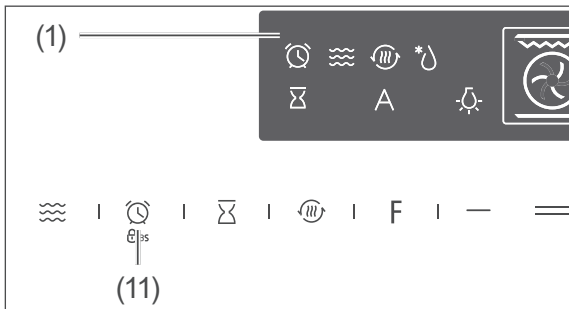


Ihr Backofen ist auch mit einem Kurzzeitwecker ausgestattet. Wie bei einer Eieruhr stellen Sie eine bestimmte Zeitdauer ein. Nach deren Ablauf ertönt dann ein Signalton. Die Zeitdauer können Sie in einem Bereich von einer Minute bis 23:59 Stunden einstellen.

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

1. Tippen Sie kurz auf den Sensor (11).
Im Display erscheint das Symbol und die Stundenzahl blinkt.
2. Um eine Zeit von 1 bis 23:59 einzugeben, nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
3. Um die Zeit zu speichern und den Countdown zu starten, tippen Sie erneut auf den Sensor (11).
Das Display zeigt die eingestellte Zeit bzw. die Restzeit. Nach Ablauf der Zeit hören Sie 5 Signaltöne, und das Display zeigt wieder die Uhrzeit

Kindersicherung



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

Um die Kindersicherung

- einzuschalten, tippen Sie 3 Sekunden lang auf den Sensor (11).
Im Display erscheint das Symbol . Sämtliche Sensoren sind gesperrt.
- auszuschalten, tippen Sie 3 Sekunden lang erneut auf den Sensor .
Im Display erlischt das Symbol .

Backofen reinigen

Gehäuseoberflächen reinigen

VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

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

HINWEIS

Unsachgemäße Reinigung kann zu Beschädigungen führen.

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

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

Garraum reinigen

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

Backblechträger reinigen

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

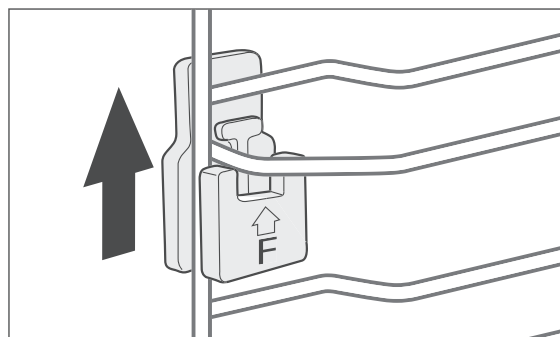
Die Backblechträger können beschädigt werden, wenn Sie in der Spülmaschine gereinigt werden, da sie nicht spülmaschinenfest sind.

- Die Backblechträger nicht im Geschirrspüler reinigen.

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

Backblechträger herausnehmen und reinigen

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



2. Schieben Sie den Backblechträger nach oben aus der Halterung.
3. Reinigen Sie den Backblechträger mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.

Um den Backblechträger wieder einzusetzen, siehe „Backblechträger einrasten“ auf Seite DE-32.

Einbau

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr!

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

Brandgefahr!

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

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

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

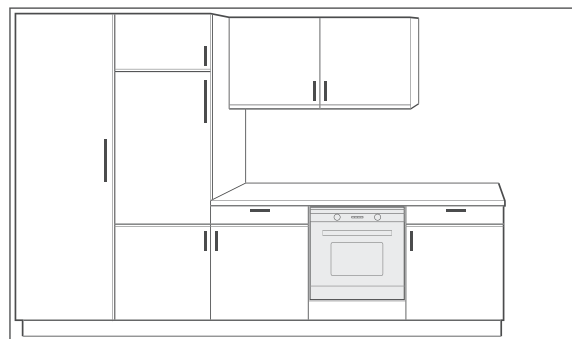
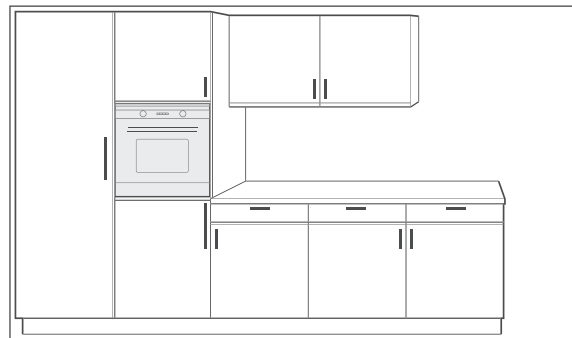
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Backofentür und Türgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

Transportieren und Auspacken

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

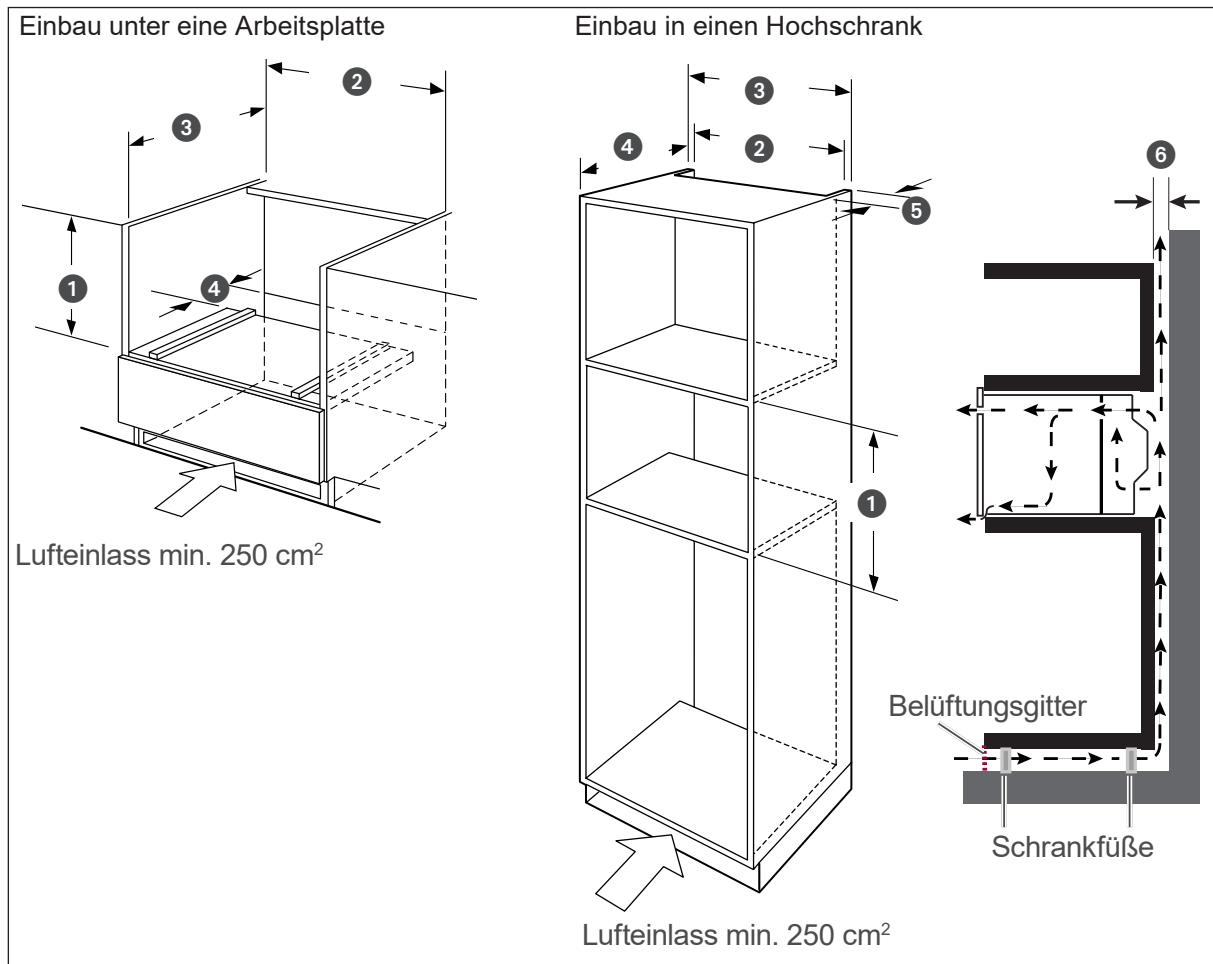
Backofen einbauen

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



Beachten Sie in jedem Fall die folgenden Bedingungen:

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



- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
- Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
- Wenn unterhalb des Backofens eine Schublade angebracht wird, ist ein Zwischenboden erforderlich.
- Die Einbaunische darf keine Rückwand besitzen, sondern höchstens eine Anstellkante von maximal 50 mm.
- Der Einbauschrack kann wahlweise mit Leisten oder einem Zwischenboden mit Lüftungsausschnitt ausgestattet sein.
- Die Einbaunische muss folgende Mindestgröße besitzen
 - Einbau unter einer Arbeitsplatte
 - ① 460 mm
 - ② 560⁺⁸ mm
 - ③ min. 550 mm
 - ④ 50 mm
 - Einbau in einen Hochschrank
 - ① 450⁺² mm
 - ② 560⁺⁸ mm
 - ③ 600 mm
 - ④ min. 550 mm
 - ⑤ min. 45 mm
 - ⑥ 6 mm

Backofen anschließen

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

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

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

Backofen einsetzen

⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

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

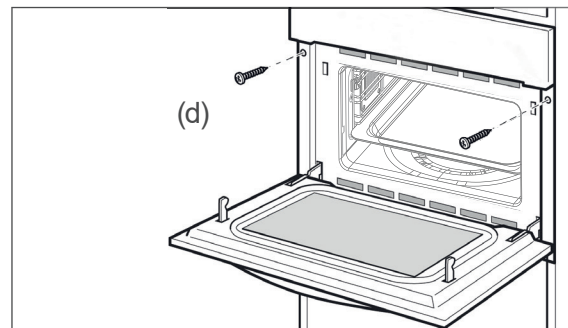
⚠️ HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Falsche Handhabung des Geräts kann zu Beschädigungen führen.

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


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



3. Wenn der Backofen richtig ausgerichtet ist, öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie ihn mit dem beiliegenden Montagmaterial am Einbauschrack fest.
4. Schalten Sie die Sicherung für die Steckdose wieder ein.

Grundreinigung

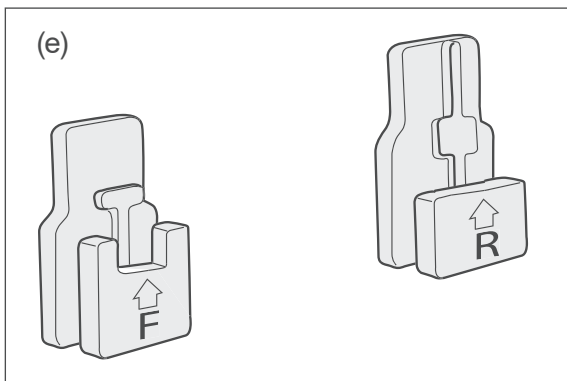
Um Fett- und Öl-Rückstände aus der Produktion sowie hartnäckige Staubablagerungen, die durch Lagerung und Transport entstanden sind, zuverlässig zu lösen, müssen Sie eine Vorreinigung des Backofens durchführen. So schützen Sie Ihre Gesundheit und sorgen für schmackhafte Kuchen und Braten.

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

Backblechträger einsetzen

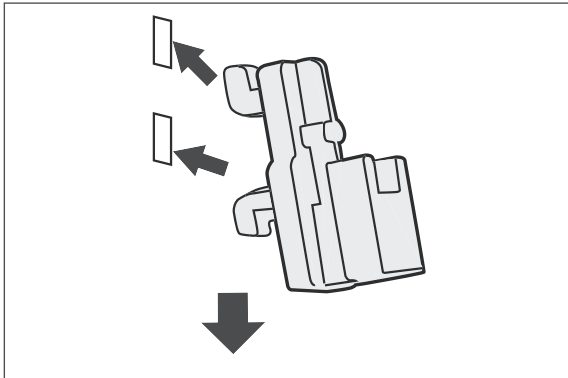
Um die Backblechträger einsetzen zu können, müssen zunächst die Halterungen (e) befestigt werden.

Halterungen einstecken



Die Halterungen (e) sind unterschiedlich beschriftet. Die Halterungen für:

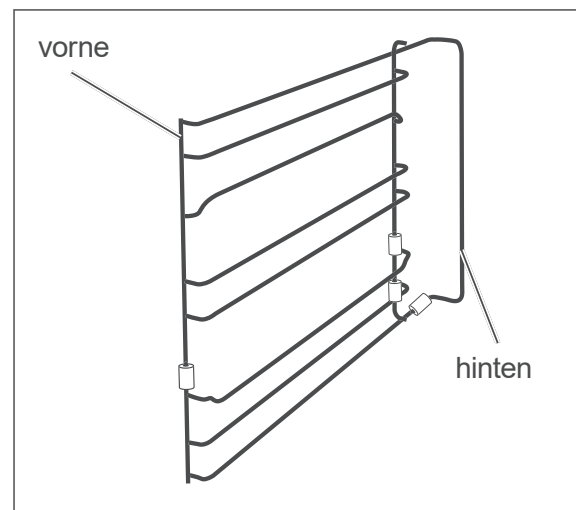
- vorne mit einem F für „Front“
- hinten mit einem R für „Rear“



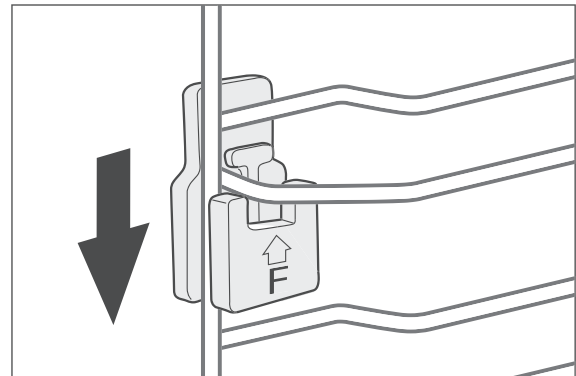
- Die Halterungen jeweils hinten mit dem Haken in das obere Loch der Garrauminnenwand einhängen und in das untere Loch drücken.

Backblechträger einrasten

Beide Backblechträger (f) besitzen 4 Abstandshalter. Diese sorgen dafür, dass die Backblechträger nicht in Kontakt mit der Garrauminnenwand geraten und es im Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung kommen kann



1. Halten Sie den Backblechträger so an die linke Seitenwand, wie in der Grafik gezeigt



2. Halten Sie den Backblechträger so an die Halterung, dass Sie die Querstrebe mit der Ausbuchtung (dritte von oben) von der Seite in die Halterung schieben können.
3. Drücken Sie den Backblechträger anschließend nach unten.

i Sie können ohne Backblechträger garen, wenn Sie mehr Platz im Garraum benötigen.


Fehlersuchtable

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Ventilator läuft nicht dauerhaft	Dies ist keine Fehlfunktion. Wenn Sie eine Beheizungsart mit Ventilatorbetrieb gewählt haben, sorgt dieser für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze im Innenraum. Dazu schaltet er selbsttätig ein und aus.
Backofenlampe defekt.	Wenden Sie sich an eine Fachkraft.
Außenkühlgebläse läuft nicht dauerhaft.	Das ist keine Fehlfunktion. Das Gebläse schaltet während des Garbetriebs nach Bedarf ein und aus.
Außenkühlgebläse läuft nach.	Kein Fehler. Das Außengebläse läuft eine gewisse Zeit nach, um den Innenraum abzukühlen, und schaltet dann automatisch ab.
Außenkühlgebläse läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende. Blende wird sehr heiß.	<p>Schalten Sie nur die Backofenbeleuchtung ein – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt.</p> <p> VORSICHT!</p> <p>Verbrennungsgefahr!</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öffnen Sie die Backofentür, schalten Sie das Gerät aus und benutzen Sie es nicht mehr. Ziehen Sie eine Fachkraft zurate.

Service

Bitte beachten!

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

Durch Nichtbeachtung dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
Hanseatic Einbau-Mikrowelle mit Backofen-Funktion	TV950E4AS-T00E00	6736 0115

Allgemeiner Service

Wenden Sie sich mit Fragen, Reklamationen und Zubehörobstimmung bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Ersatzteile

Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich bitte an die Firma **Hermes Fulfilment GmbH**:

Telefon: (057 32) 99 66 00

Montag–Donnerstag 8–15 Uhr, Freitag 8–14 Uhr

E-Mail: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

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 Geräteart mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke, Luftentfeuchter), Bildschirme und Bildschirmgeräte mit einer Bildschirm-Oberfläche > 100 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 Geräteart bei einer Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abgeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts geknüpft ist. Allerdings darf keine der äußeren Abmessungen des Altgerätes 25 cm überschreiten.

Entsorgung

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



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

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

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

Daten löschen nicht vergessen!

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

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

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



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

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal, ob sie Schadstoffe*) enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihrer 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 entlademem Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

Laden Sie Ihre Akkus richtig und vollständig, um ihre Lebensdauer zu maximieren. Entladen Sie sie gegebenenfalls vollständig mit einem geeigneten Ladegerät, bevor Sie sie wieder aufladen.

Benutzen Sie immer die richtige Art von Batterien für Ihre Geräte. Ein fehlerhafter Gebrauch kann die Lebensdauer der Batterien verkürzen und möglicherweise schädliche Auswirkungen haben.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

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.

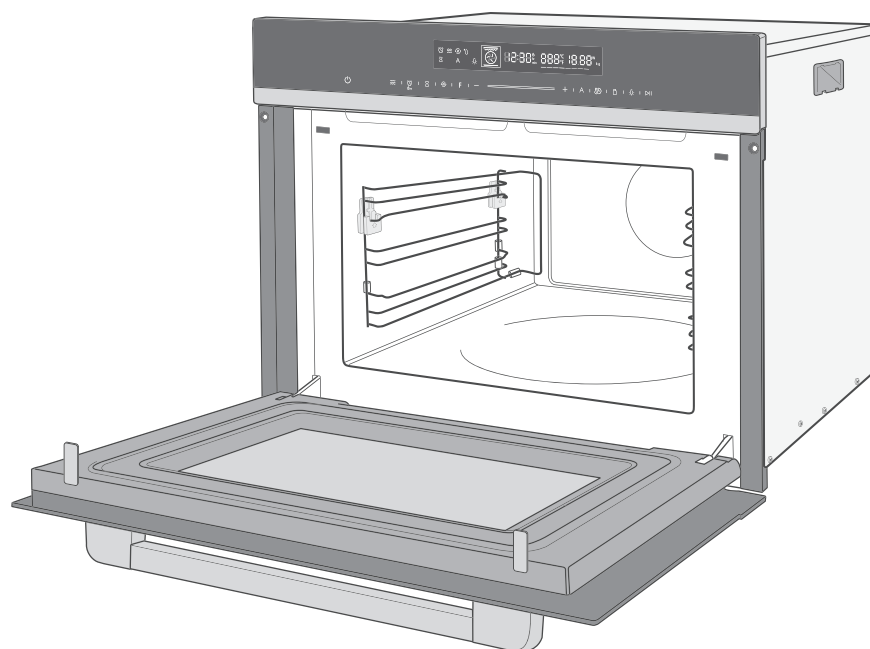
Technische Daten

Hersteller	Hanseatic
Gerätebezeichnung	Einbau-Mikrowelle mit Backofen-Funktion
Modell	TV950E4AS-T00E00
Bestellnummer	6736 0115
Netzspannung	230 V~, 50 Hz
Absicherung min.	16 A
Leistungsaufnahme Mikrowelle	1650 W
Leistungsaufnahme Grill	2200 W
Leistungsaufnahme Heißluft	1700 W
Maximalleistung	3000 W
Mikrowellen-Nennfrequenz	2450 MHz
Mikrowellen-Leistung max.	900 W
Mikrowellen-Leistungsstufen	5 (100 W, 300 W, 500 W, 700 W, 900 W)
Grill-Leistungsstufen	1
Heißluft-Temperaturbereich	50–250 °C
Maximal-Temperatur	250 °C
Garraum-Volumen	50 L
Drehteller-Durchmesser	–
für Einbau vorgesehen	ja
Leergewicht	ca. 38,8 kg
Abmessungen Gerät, ohne Griff (B × T × H)	59,5 × 56,8 × 45,5 cm
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,8 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	-
Zeit, nach der das Gerät automatisch vom Betrieb in den Bereitschaftszustand versetzt wird	20 Min
Zeit, nach der das Gerät automatisch vom Betrieb in den Aus-Zustand versetzt wird	-

TV950E4AS-T00E00



hanseatic



User manual

Hanseatic
Built-in microwave with oven function

Manual/version:
197564_EN_20250116
Article no.: 6736 0115,
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents



You can find information on assembly and installation from page EN-29.

Safety	EN-4	Using standard functions	EN-20
Intended use	EN-4	Using the oven mode	EN-21
Safety notices	EN-4	Quick pre-heating	EN-21
Delivery	EN-13	Using the microwave mode	EN-21
Package contents	EN-13	Using the combi mode	EN-22
Checking the delivery	EN-13	Defrosting mode	EN-22
Operational controls and appliance parts	EN-14	Starting, interrupting, continuing and ending	EN-23
General information about microwaves	EN-15	Using automatic programmes	EN-24
What are microwaves?	EN-15	Additional functions	EN-26
What effect do microwaves have on foodstuffs?	EN-15	Setting the start time	EN-26
How does a microwave oven work?	EN-15	Timer	EN-26
Suitable crockery	EN-16	Child lock	EN-27
For grill and hot air mode	EN-16	Cleaning the oven	EN-28
For microwave and combi mode ..	EN-16	Cleaning the housing surface	EN-28
Size and form	EN-16	Cleaning the cooking compartment	EN-28
Using the accessories	EN-17	Cleaning the baking tray guides ..	EN-28
The oven rack	EN-17	Installation	EN-29
The glass baking tray	EN-17	Moving and unpacking	EN-29
The dripping pan	EN-17	Installing the oven	EN-29
Operation: General information	EN-18	Connecting the oven	EN-31
Requirements for safe use	EN-18	Inserting the oven	EN-31
Proper handling of the oven	EN-18	Basic cleaning	EN-31
Fan/extraction hood	EN-18	Inserting the baking tray guides ..	EN-32
Signal tones	EN-19	Troubleshooting table	EN-33
Stand-by/Off	EN-19	Service	EN-34
Setting the time	EN-19	Waste prevention	EN-35
Oven lighting	EN-19	Free return of old electrical appliances	EN-35
Tips for saving energy	EN-19	Disposal	EN-35
		Packaging	EN-36
		Technical specifications	EN-37

Explanation of terms and symbols, definitions



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

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

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

Explanation of terms

The following signal terms can be found in this user manual.

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

This signal term warns against possible damage to property.

Explanation of symbols

The following symbols can be found in this user manual or on the appliance.



This symbol warns of a hot surface.



This symbol refers to useful additional information.

Definitions

“Microwave mode”: In microwave mode, food is exclusively heated using microwaves.

“Microwave-combi mode” means that food is heated by microwaves as well as heat, like a typical oven. The same risks and safety precautions apply as for microwave mode.

“Oven mode” means that food is heated by grills or top/bottom heat.

Safety

Intended use

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

To defrost raw meat, poultry or fish, only use the microwave mode.

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

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

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

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

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

Safety notices

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

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 pulling small parts off the appliance or putting them in their mouths.

CAUTION

Danger of burns for children!
The door glass can become very hot during operation and cause burns.

- Keep children away from the door glass!

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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Risks in handling household electrical appliances

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.
- Do not operate or continue to use the appliance, if it
 - shows visible signs of damage, e.g. the power cord is defective,
 - starts smoking or there is a smell of burning,
 - makes unfamiliar noises.

In such cases, remove the mains plug from the socket or switch off/unscrew the fuse and contact a professional..

- The appliance corresponds to protection class I and may only be connected to a socket with a protective conductor that has been installed properly. When connecting the appliance, make sure that the voltage is correct. More detailed information about this can be found on the type plate.

- To disconnect this appliance from the power supply, pull the mains plug out of the socket. The appliance must, therefore, be connected to an easily accessible socket so that it can be quickly disconnected from the power supply in the event of malfunction.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary.
- When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged. Do not kink the supply cord or lay it over sharp edges.
- Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- Keep the supply cord away from naked flames and hot surfaces.
- Always pull on the mains plug and not the mains cable.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- Never immerse the mains cable or plug in water or any other liquids.
- 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.
- Independent or improper repairs made to the appliance may cause damage to property and personal injury; any liability and warranty claims will be forfeited. Never try to repair the appliance yourself.

- Inspections and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs.
- In the event of a fault, as well as before extensive cleaning, pull out the mains plug or switch off/unscrew the fuse.
- Do not put any objects in or through the housing openings, and also ensure that children cannot insert any objects into them.
- Do not remove the covers from the interior light. Do not attempt to replace the interior light.
- Check the appliance regularly for damage.

WARNING

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire, injury and damage to property.

- Do not connect to a timer or a separate remote-controlled system for distance monitoring and control.
- Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.

- Do not use the appliance door handle to lift the entire oven! The handle is not designed to carry the whole weight of the appliance.
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.

When cleaning, please note:

- Under no circumstances should sharp, coarse, sodium carbonate-based, acidic, solvent-based or abrasive cleaning agents be used. All-purpose cleaners with a neutral pH are recommended.
- The door seals can be damaged by unsuitable cleaning agents. Use care products only on the outer surfaces.
- Use only soft cloths.
- Ensure that water does not enter the ventilation slits or enter into the electrical components.
- The lighting in the appliance is exclusively for lighting the cooking chamber. It is not suitable for lighting a room.

Risks when handling heat-generating appliances

CAUTION

Risk of burns!

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

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not touch the parts of the housing!

- 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.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.

Fire hazard!

Improper handling of the appliance may result in fire and damage to property.

- Do not operate the appliance unattended.
- To ensure sufficient air circulation, it is imperative that the instructions in the “Start-up” chapter are followed.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition, or fire.
- Do not place any objects in the cooking chamber (recipe book, oven gloves, etc.). Accidentally switching on the appliance can cause damage or even ignition. Do not use the cooking chamber for storage purposes.
- Never heat flammable objects or dishes containing alcohol.
- Never deep-fry or heat oil! The oil temperature cannot be monitored.

- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- If a fire starts, keep the cooking chamber door closed, immediately pull the mains plug out of the socket or switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses.
- 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 a qualified professional.
- Appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Opening the cooking chamber door creates a draught. Baking paper could touch the heating elements and catch fire.

- Never place loose baking paper on the accessories. Always secure baking paper with a piece of dishware or a baking dish.
- Only line the required area with baking paper. Baking paper must not protrude over the accessory edges.

General risks when cooking food

CAUTION

Health hazard!

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

- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.

- Particularly with poultry and dishes containing fresh egg, and when warming up meals, ensure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).

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

- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut larger-sized fries and then bake at maximum of 180 °C.

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

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

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

- Avoid any physical contact.
- Pour defrost water away. Do not use it for any other purpose.

- Thoroughly clean the crockery you have used.

Risks in microwave and microwave-combi mode

WARNING

Microwave hazard!

The cover in the cooking chamber serves to protect the magnetron, which emits the microwaves.

- Never remove the cover inside the cooking chamber!

Microwaves can be emitted if the cooking chamber door is insufficiently sealed when closed. Under such circumstances, the appliance may not be used.

- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.

Danger of explosion!

Improper handling of the appliance may result in damage or explosions.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.

- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. Metal in the cooking chamber may cause sparks during operation! This can damage the viewing window or the entire appliance! Do not use metal pots, metal pans and metal lids or dishware with metal parts such as gold edges under any circumstances.
- Do not use any aluminium foil, due to the fact that this can also cause sparks when coming into contact with the cooking chamber walls.
- Never place a mixture of water and oil or fat into the appliance. This can explode.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. Prick holes in tomatoes, sausages, aubergines or similar food with a closed skin before cooking to prevent bursting.
- To avoid a boiling delay, place a plastic or glass spoon in the container. The spoon must always maintain a minimum distance of 2 cm from the inner walls.
- Do not use tall, thin containers with a narrow top section.
- Please ensure you stir the food before eating and after half the cooking time has elapsed.
- Please wait a short moment after heating up; carefully tip the dish and stir before removing the container from the cooking chamber.

Risk of burns!


Improper handling of the appliance can lead to burns. Accessible parts, accessories and dishes become very hot during operation.

- Do not touch the parts of the housing!
- Food is sometimes heated unevenly. The containers should not get as hot as the food inside. Please therefore ensure to check the temperature of any food thoroughly and carefully, especially for children.
- Before heating up baby food, please remove the screw cap and suction teat from the feed bottle.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Set the power level and time exactly in accordance with the packaging instructions.

CAUTION

Risk of scalding!

Microwave heating of beverages can result in delayed and eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. The liquid then reaches boiling temperature without any outward visible sign of boiling. Even a small vibration can cause the liquid to squirt out suddenly, e.g. when being taken out of the appliance.

 NOTICE

Risk of damage to property!
Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- The appliance must never be operated without the turntable and roller ring and never without food in it.
- Always place cooking containers on the turntable. This prevents liquid from seeping into the appliance if it should boil over.
- Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
- Do not exceed a weight of 4 kg on the turntable. Risk of breakage!
- Do not place the hot turntable on a cold surface such as, for example, a work surface made of granite or tile. Otherwise, the turntable could shatter. Always place it on top of a suitable mat.
- Only heat plastic containers from the freezer for as long as is needed until the food can be decanted into another container.
- Do not use any damaged containers! They could break and the leaked contents could damage the inside of the microwave.
- If accessories such as the turntable are not completely inside the cooking chamber, the viewing panel may become scratched when closing the cooking chamber door. For this reason, always push accessories all the way into the cooking chamber.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The light in the appliance is solely intended for illuminating the cooking space. It is not suitable for lighting a room.

Specific risks in automatic mode

 CAUTION

Fire hazard!
Any improper use of the appliance can lead to fire.

- Before starting automatic mode, please make sure you inform all members of the household so that they do not put anything in the cooking chamber.
- Never leave anything to grill unattended in automatic mode!
- Monitor the appliance during automatic mode in order to prevent spilling and burning. Please note that fats, oils and alcohol can catch on fire when heated.

Special risks in oven mode

 CAUTION

Risk of burns!
During its use, the appliance and its exposed parts can become hot.

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

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

Fire hazard!

- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- Do not cover cakes or roasts being cooked in the oven with baking parchment. Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Under no circumstances must the fan openings be covered up. This may cause the appliance to overheat.
- Do not place food to be grilled too far back near the end of the heating element. It is particularly hot there. Fatty foods can catch fire.
- If the cooling fan is defective, the appliance can quickly overheat, causing even more damage to the appliance and setting fire to any other nearby flammable objects. In such an event, immediately switch off the appliance, open the oven door and stop using the cooker!

- 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.
- If you are cooking foods in oil, fat or with alcohol, do not leave the oven unattended! Food may ignite of its own accord.
- In case of an oven fire :
Keep the oven door closed!
Never extinguish burning oil or fat with water!
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by a professional.

NOTICE

Improper handling of the oven may result in damage or explosions.

- The oven door is closed during the preheating process.
Never attempt to open the oven door by force.
- When preserving, place only so many jars in the dripping pan at the same time that they do not touch. The jars can burst.
- Do not clean baking tray guides and telescopic rails in the dishwasher.
- If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.
- Do not use the appliance door handle to lift the entire oven! The handle is not designed to carry the whole weight of the appliance.

Risk of operating the oven using the timer

CAUTION

Fire hazard!

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

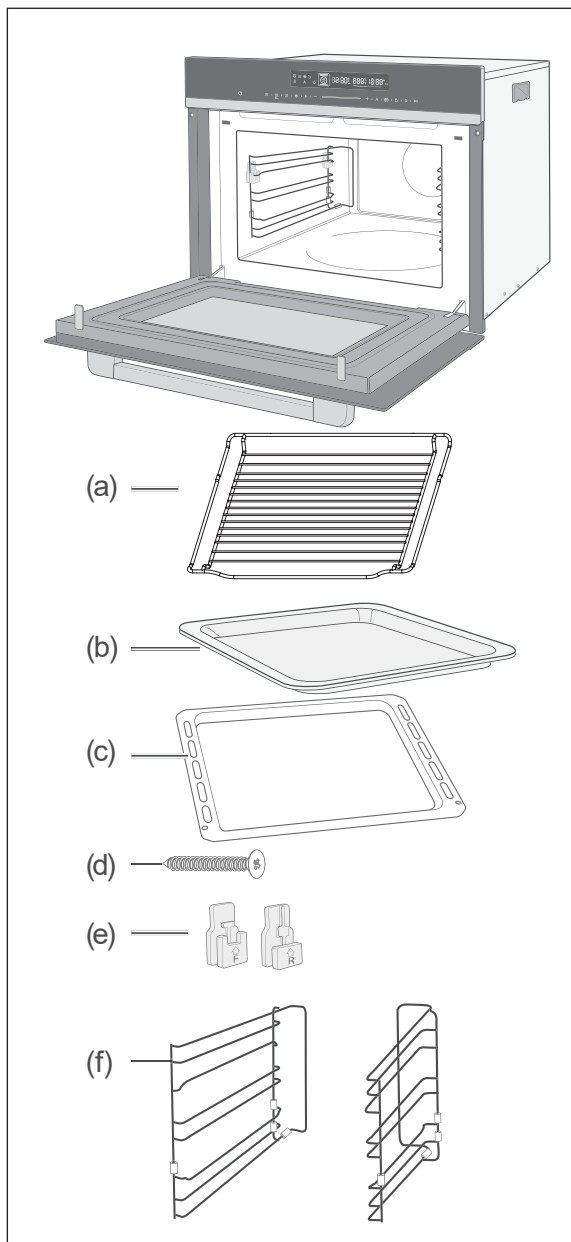


Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions reliably and safely. Be absolutely sure to also observe the national regulations in your country, which

are also valid in addition to the regulations specified in this user manual.

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

Delivery



Package contents

Built-in oven with

- (a) 1× Oven rack
- (b) 1× Glass baking tray
- (c) 1× Dripping pan
- (d) 2× Screw insert
- (e) 2× Pairs of holders for baking tray guides
- (f) 2× Baking tray guides
- 1× User manual
- 1× 'Baking, roasting and cooking' brochure

Checking the delivery

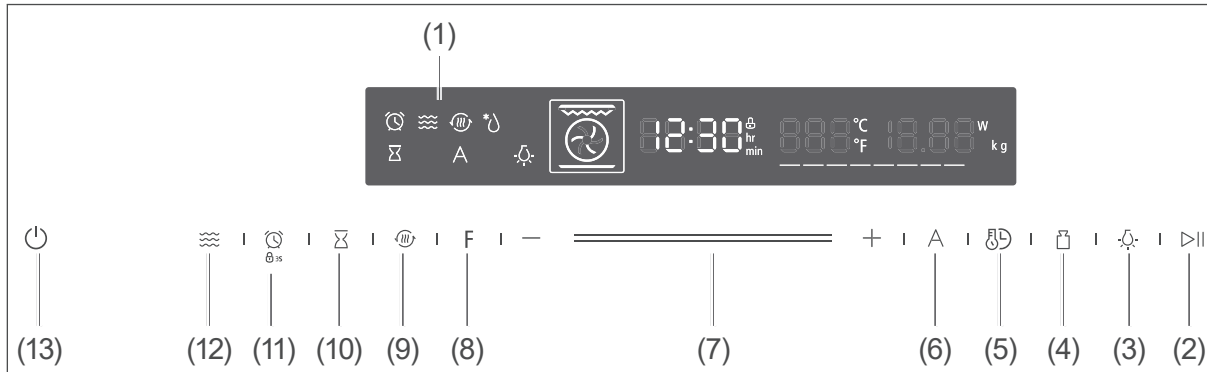
1. Transport the appliance to a suitable location and unpack it there (see "Installation" on page EN-29).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transport, please contact your retailer.

! WARNING!

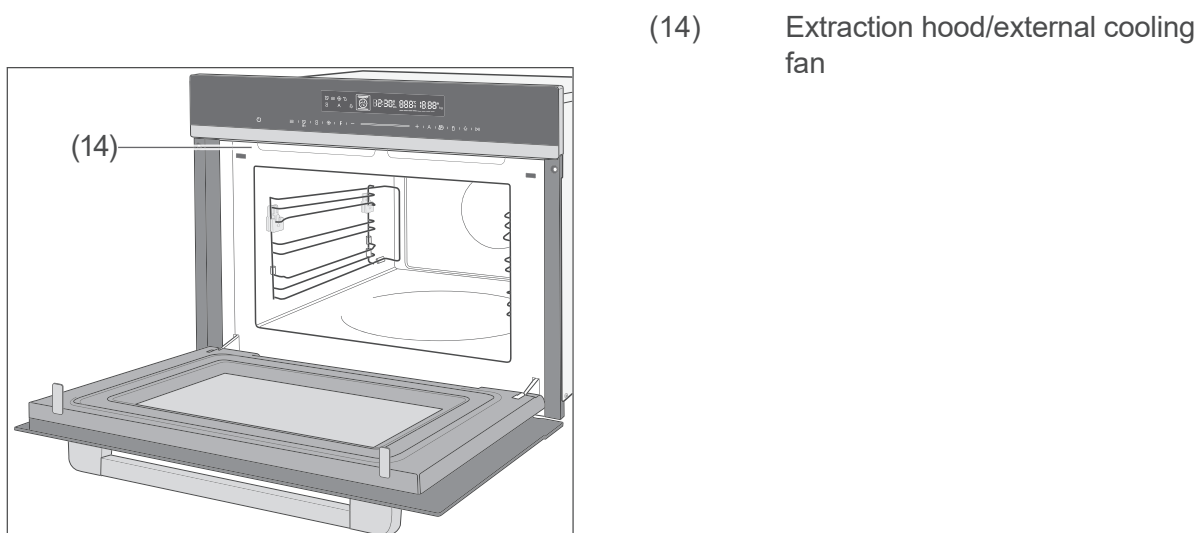
Risk of electric shock!

- Never use a damaged appliance.

Operational controls and appliance parts



- | | | | |
|-----|------------------------------------|------|---|
| (1) | Display | (7) | +/- slider: Increase/decrease the temperature/cooking time/time |
| (2) | ▶ Start/Pause | (8) | F Function: Select the heating method |
| (3) | ☼ Switch on/off the interior light | (9) | ⏩ Quick pre-heating |
| (4) | 📏 Set the weight | (10) | ⌚ Presettings/switch-off time |
| (5) | 🕒 Set the cooking time/temperature | (11) | 🕒 Timer/child lock |
| (6) | A Automatic/defrosting programmes | (12) | 📶 Select microwave mode/set microwave power |
| | | (13) | ⏻ Delete setting, switch to standby |



- (14) Extraction hood/external cooling fan

General information about microwaves

What are microwaves?

Microwaves are electromagnetic waves. As with radio and TV, microwaves are also invisible and intangible.

Microwaves

- are reflected by all metals,
- can penetrate glass, porcelain, plastic and paper,
- are absorbed by foodstuffs.

What effect do microwaves have on foodstuffs?

- The microwaves penetrate foodstuffs to a depth of approximately 3 cm. The water, fat and sugar molecules are heated up (dishes with a high water content are heated up most quickly). This heat then slowly penetrates the entire dish and leads to the dish being defrosted, heated and cooked.
- Due to the fact that the individual elements of the dish are heated unevenly, it is important to stir or turn the dish over to ensure that it is cooked through evenly.
- The cooking compartment and the air in this compartment are not heated. The food container is primarily heated by the hot food itself.

- When heating liquids, a so-called “boiling delay” can occur. The liquid then reaches boiling temperature without any outward visible sign of boiling. Even a small vibration may cause the liquid to suddenly spray out, for example when removing it from the microwave oven.
- Every dish requires a certain amount of energy for cooking or defrosting – a good rule of thumb is “high-power, low time” or “low power, high time”.

How does a microwave oven work?

- A microwave generator, the so-called magnetron, generates the microwaves and disperses them into the cooking compartment.
- The cooking compartment walls and inner screen reflect microwaves, thus preventing them from being emitted out of the cooking compartment.
- The microwave’s power can be set to various levels.

Suitable crockery

! NOTICE

Risk of damage to property!

The presence of any metal in the cooking compartment can cause sparks when operating the microwave or when using the combi mode! This can destroy the appliance and the viewing pane!

- Do not use metal pots, metal pans and metal lids or cookware with metal parts such as gold edges under any circumstances.
- When in grill, hot air, or combi mode, do not use any porcelain, ceramic or plastic containers or film wrap that cannot withstand high temperatures.
- Do not use baking paper or similar!
- Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.

The appliance offers different types of heating: Microwave, grill, hot air and combi mode. Always choose the appropriate cookware for the different heating modes. Please also ensure to observe the manufacturer's guidelines. Unsuitable crockery can lead to the appliance becoming damaged.

For grill and hot air mode

Any materials used when cooking in a conventional oven can also be used for these heating modes:

- Pots with heat-resistant handles can be recognised by the label indicating "heat resistant up to 280°C".
- Fire-proof dishes made of glass, porcelain, ceramic and clay or cast iron.
- In particular, ovens with top and bottom heat require dishes and trays with good heat transfer, preferably metals which have

been painted black, as these allow cakes to brown nicely.

- Good results can also be achieved with coated or non-coated aluminium trays.

For microwave and combi mode

Use only microwave-suitable crockery. This includes:

- fire-resistant glass, ceramic, porcelain
- fire and frost resistant glass ceramics
- High heat resistant and microwaveable plastic (e.g. oven bag)

i To determine whether the crockery is suitable for the microwave, expose the empty container to the full microwave power for 30 seconds. If the crockery

- gets hot or even sparks occur, open the cooking compartment door immediately to abort the process: This crockery is not suitable!
- stays cold or gets hand-hot only, it can be used for the pure microwave mode.

Size and form

- Flat, wide containers are more suitable than tall, narrow ones. "Flat" dishes can cook through more evenly.
- Round or oval shaped containers are more suitable than square or rectangular containers. There is a risk of localised overheating in the corners!

Using the accessories

The oven rack

! NOTICE

Risk of damage to property!

The presence of any metal in the cooking compartment can cause sparks when operating the microwave or when using the combi mode! This can destroy the appliance and the viewing panel!

- Only use the oven rack in the oven mode.

Only use the oven rack (a) together with the glass baking tray (b). Thus, dripping fat is collected.

The glass baking tray

Due to its material, the glass baking tray (b) is suitable for all modes. It can be used like a baking tray, e.g. to prepare cakes, casseroles etc. In combination with the oven rack (a), it is also suitable to be used as a dripping pan.

! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- Do not exceed a weight of 4 kg on the glass baking tray. Otherwise, it could break.
- Do not place the glass baking tray on a cold surface such as a work surface made of granite or tile. Otherwise, it could shatter. Always use a suitable mat underneath.

-
- Insert the glass baking tray (b) so that it fits the upper or lower guide in the cooking compartment.

The dripping pan

! NOTICE

Risk of damage to property!

The presence of any metal in the cooking compartment can cause sparks when operating the microwave or when using the combi mode! This can destroy the appliance and the viewing panel!

- Only use the dripping pan in the oven mode.

The edge of the dripping pan (c) is higher than that of the baking tray. It is intended to collect the fat which leaks during the roasting process. Dripping pans are ideal for cooking poultry and meat.

Operation: General information

Requirements for safe use

- The oven has been installed and connected as described in chapter „Installation“ from page EN-29.
- You have cleaned the appliance thoroughly as described on page EN-31.

Proper handling of the oven

⚠ CAUTION!

Fire hazard!

- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- If the external cooling fan/extractor is broken, switch off the oven and do not use it. Open the oven door and consult a professional.
- In case of an oven fire:
 - Switch off the circuit breakers/unscrew fuses
 - Do **not** open the oven door until the fire is extinguished
- **Never** extinguish burning oil or fat with water! To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation ‘F’ or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by a professional.

! NOTICE

- Never operate the appliance without the glass baking tray and without food in the microwave mode!

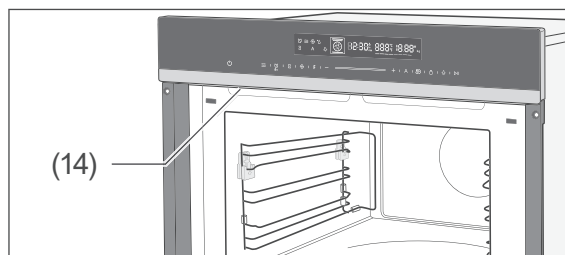
Fan/extraction hood

⚠ CAUTION

Risk of scalding!

Steam is generated through the build up of heat within the appliance when cooking dishes, and can cause scalding when coming into contact with the skin. This steam is discharged from the cooking compartment through the extraction hood. Hot air can also come out under the cooking compartment door.

- Make sure that you do not come into contact with the hot steam coming out of the extraction hood during operation.
- Make sure that, when opening the oven door, you do not come into contact with the hot steam rising out of the cooking compartment.
- The door handle may also be hot after a long period of cooking.



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

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

After the cooking time has finished, the fan will continue to run for some time to cool the appliance down. The length of time depends on the heat level inside the appliance. Once the internal temperature has dropped below 100 °C, the fan will stop.

Signal tones

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

Stand-by/Off

As soon as a power supply has been connected, the oven will be in stand-by mode. The oven is waiting for your input.

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

Setting the time



You must set the time when using the oven for the first time or after a longer power cut. Otherwise, time-controlled operation is not possible. The display (1) shows 00:00. The time is displayed in 24-hour format.

1. Tap the ⌚ symbol (5).
In the display, both the zeros will flash for the hour display.
2. Tap the + sensor or swipe over the slider (7) to set the number of hours.
3. To switch to the minute display, tap the ⌚ symbol.
4. Tap the + sensor or swipe over the slider to set the number of minutes.
5. Tap the ⌚ symbol to set the time.

Oven lighting

! NOTICE

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












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




Tips for saving energy


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


Using standard functions

Oven mode			
Symbol	Meaning	Default setting	Setting range
	Top and bottom heat	180 °C	100–235 °C
	Hot air (with ring element)	160 °C	50–250 °C
	Top and bottom heat with convection	160 °C	50–235 °C
	Infrared grill	150 °C	100–235 °C
	Intensive grill with fan	180 °C	100–250 °C
	Intensive grill (infrared grill with top heat)	180 °C	100–235 °C
	Pizza mode (hot air and bottom heat)	180 °C	50–250 °C
	Bottom heat	150 °C	50–235 °C

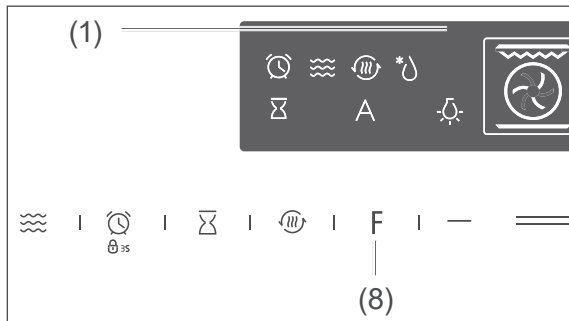
Microwave mode			
Symbol	Meaning	Default setting	Setting range
	Microwave	01:00 min. 900 W	00:05–30:00 min. 900 W 00:05–90:00 min. 100–700 W



Combi mode			
Symbol	Meaning	Default setting	Setting range
	Microwave with hot air	160 °C 300 W	50–250 °C 100–500 W
	Microwave plus intensive grill with fan	180 °C 300 W	50–250 °C 100–500 W
	Microwave in pizza mode	150 °C 300 W	50–250 °C 100–500 W

Defrosting mode			
Symbol		Default setting	Setting range
	d01	04:10 min 0.10 kg	04:10–50:50 min 0.10–1.50 kg
	d02	03:00 min 0.10 kg	03:00–45:00 min 0.10–1.50 kg
	d03	02:00 min 0.10 kg	02:00–16:00 min 0.10–0.80 kg

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

Using the oven mode



1. First, tap the  sensor (13) to exit other functions.
2. To select the desired function, tap the F sensor (8) until the display shows the desired function.
3. To change the temperature, use the +/- sensors or the slider (7).
4. To change the cooking time, tap the  symbol (5) and use the +/- sensors or the slider (7).
5. Continue as described in „Starting, interrupting, continuing and ending“.

Quick pre-heating

NOTICE

Risk of damage!



The oven door is closed during the pre-heating process.

- Never attempt to open the oven door by force.

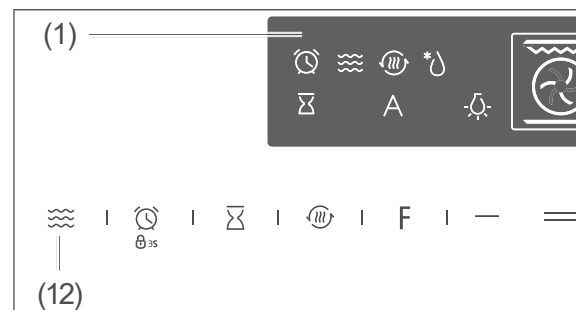





This function ensures that the oven reaches the set temperature as quick as possible.

It is only available in the oven mode.

1. First, tap the  sensor (13) to exit other functions.
2. To select the desired function, tap the F sensor (8) until the display shows the desired function.
3. To change the temperature, use the +/- sensors or the slider (7).
4. Tap the  sensor (9).
The oven will begin to heat immediately. Once preheating is complete, you will hear a signal and the symbol will flash on the display. Now, the oven door can be opened.
5. Put the food in the oven.

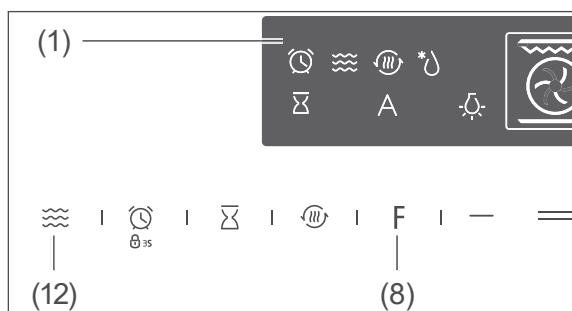
Using the microwave mode



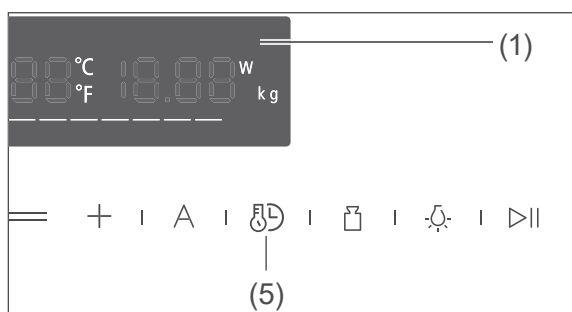
1. First, tap the  sensor (13) to exit other functions.
2. To select the microwave mode, tap the  sensor (12).
The microwave symbol will be shown on the display.
3. To change the cooking time, use the +/- sensors or the slider (7).
4. To change the watts of power, tap the  sensor (12) and use the +/- sensors or the slider (7).
5. Continue as described in „Starting, interrupting, continuing and ending“.

Using the combi mode

In combi mode, the microwave and the oven functions are used at the same time.



1. Tap the sensor (13) to exit other functions.
2. To select the combi mode, tap the sensor (12) first.
The microwave symbol will be shown on the display.
3. To select the additional oven function, tap the F sensor (8) until the display shows the desired function.
4. To change the watts of power, tap the sensor (12) and use the +/- sensors or the slider (7).



5. To change the cooking time, tap the sensor (5) and use the +/- sensors or the slider (7).
6. To change the temperature, tap the sensor (5) and use the +/- sensors or the slider (7).
7. Continue as described in „Starting, interrupting, continuing and ending“.

Defrosting mode

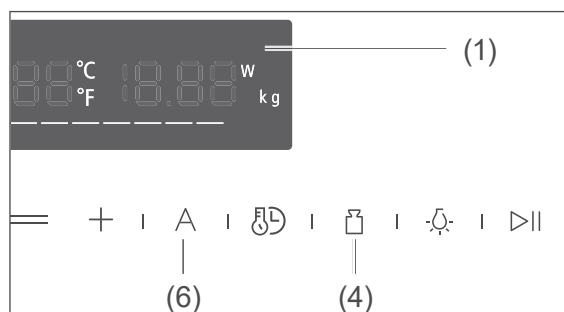
WARNING

Health hazard!

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

- Only use microwave mode to defrost meat, poultry and fish.
- Avoid any physical contact.
- Pour away the defrost water and do not use it for anything else.
- Please ensure to thoroughly clean the crockery you have used.

Three defrosting programmes are available.



1. First, tap the sensor (13) to exit other functions.
2. To select the defrosting mode, tap the A sensor (6) until the display shows *def t*.
3. To switch to the next defrosting programme, use the +/- sensors or the slider (7).
4. To set another food weight, tap the sensor (4) and set the weight using the +/- sensors or the slider (7).
The cooking time is adjusted automatically.
5. Continue as described in „Starting, interrupting, continuing and ending“.

Starting, interrupting, continuing and ending

CAUTION!

Risk of burns!

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

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

CAUTION!


Fire hazard!

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



You have selected the function and configured the other settings. In order to


- start/continue the operation, tap the ▶|| sensor (2).
The lighting will switch on; the oven will heat up. During the heating process, the temperature display illuminates continuously. Up to eight bars below the temperature display show the progress of the heating process.
- interrupt the operation,
 - tap the ▶|| sensor (2) again.
The temperature display will flash to indicate that the oven is no longer heating (up).
 - open the oven door. After closing the oven door, the heating process must be continued with the ▶|| sensor.
- to end the operation,
 - tap the (⏻) sensor (13).
The oven is now in stand-by mode and is no longer heating.
 - you don't have to do anything if a cooking time was set. In this case, the heating process will end automatically. You will hear 5 signal tones and the displays will show *End*.

 Function, temperature and cooking time can be changed at any time during the cooking process. The change will take effect approx. 3 seconds after the last sensor operation.

Using automatic programmes

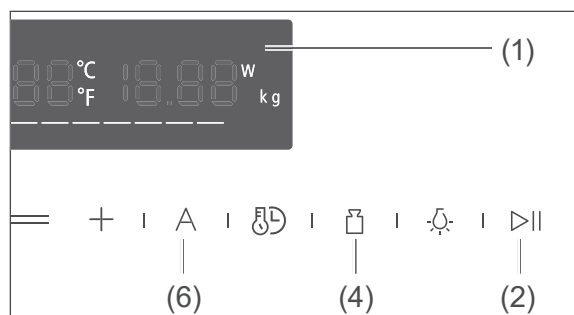
Automatic programmes				
Symbol	Default setting	Setting range	Power	Area of application
P01	03:00 min. 0.20 kg	0.20; 0.40; 0.60 kg	900 W microwave	Fresh vegetables
P02	07:00 min. 0.24 kg	0.24; 0.48; 0.72 kg	900 W microwave	Potatoes, peeled/ cooked
P03	23:00 min. 0.45 kg	0.45; 1.00 kg	900 W microwave + hot air	Baked potatoes
P04	15:00 min. 0.45 kg	–	500 W microwave + intensive grill + hot air	Pieces of chicken, frozen
P05*	35:00 min. 0.40 kg	0.40; 0.50; 0.60 kg	Hot air	Cake
P06*	80:00 min. 2.40 kg	–	Hot air	Apple pie
P07*	30:00 min. 1.00 kg		Hot air + bottom heat	Quiche
P08	03:30 min. 0.20 kg	0.20; 0.40; 0.60 kg	700 W microwave	Heat up soup
P09	02:30 min. 0.25 kg	0.25; 0.35 kg	900 W microwave	Heat up plates
P10	01:15 min. 0.10 kg	0.10; 0.20; 0.30 kg	900 W microwave	Heat up sauce/ meat
P11	20:00 min. 0.20 kg	0.20; 0.40; 0.60 kg	Hot air	Frozen pizza
P12*	20:00 min. 0.30 kg	0.30; 0.40; 0.50 kg	Hot air + bottom heat	Frozen oven chips
P13	40:00 min. 1.60 kg	–	900 W microwave + hot air	Lasagne

*Programmes with preheat function

During the preheating, the preheat symbol  is illuminated; the cooking time indicator does not change. When preheating is complete, you will hear three signal tones and the actual cooking process will start.

Preparation:

- Remove the entire packaging and weigh the food – the weight is needed to ensure the correct settings.



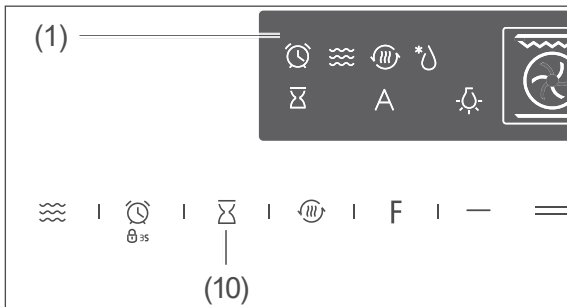
- First, tap the ⏻ sensor (13) to exit other functions.
- To select the automatic mode, tap the **A** sensor (6) until the display shows *PDI*. The display shows the programme duration and the standard weight.
- Tap the $+/-$ sensors until the display (1) shows the desired programme.
- Programmes with weight setting:
Tap the ⏺ sensor (4).
The weight indicator will flash.
- Tap the $+/-$ sensors until the display (1) shows the desired weight. The appliance automatically adjusts the cooking time.
- Programmes
 - **without** preheating:
 - Place the food in the cooking compartment and close the door.
 - To start the programme, tap the sensor ▶|| (2).
The lighting will switch on and the oven will heat up.
The cooking time indicator will count down.

– **with** preheating (⏻):

- Tap the ▶|| sensor (2) to start the programme.
The lighting will switch on; the oven will heat up. On the display, the preheating symbol ⏻ will light up. When preheating is complete, the symbol goes out. You will hear three signal tones.
 - Place the food in the cooking compartment and close the door.
 - Tap the ▶|| sensor (2) to continue the programme.
The cooking time indicator will count down.
- The programme run is complete when you hear five signal tones and the display shows *End*. Remove the food.

Additional functions

Setting the start time



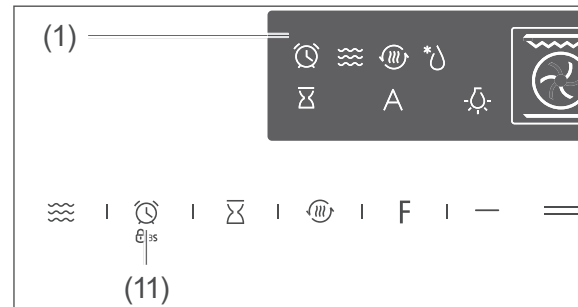
If you don't want the cooking process to be started immediately, but at a certain time, you can set a start time.

1. First, tap the sensor (13) to exit other functions.
2. Tap the sensor (10).
The symbol will appear on the display and the hour indicator will flash.
3. To enter a start hour from 0 to 23, tap the sensor (10) and use the +/- sensors or the slider (7).
4. Tap the sensor (10).
The minute indicator will flash on the display.
5. To enter a start minute from 0 to 59, tap the sensor (10) and use the +/- sensors or the slider (7).
6. Tap the sensor (10) to save the start time.
7. Select the function, temperature, cooking time etc. and tap the sensor (2).
When the start time is reached, you will hear a signal tone and the cooking process will start.

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

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

Timer

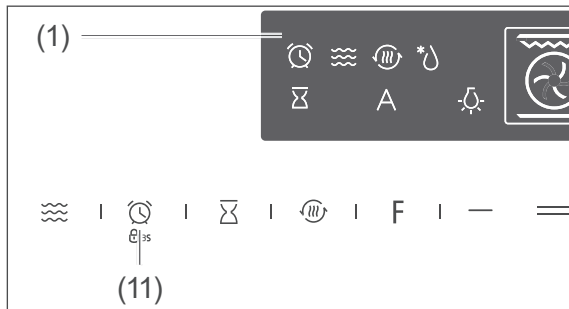


Your oven is also equipped with a timer. You set a specific period, just as you would with an egg timer. Once the period has expired, a tone sounds. You can set a duration of one minute up to 23:59 hours.

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





1. Briefly tap the sensor (11).
The symbol will appear on the display and the hour value will flash.
2. To enter a number from 1 to 23:59, use the +/- sensors or the slider (7).
3. To save the time and start the countdown, tap the sensor (11) again.
The display will show the set time and the residual time respectively. Once the pre-set cooking duration has elapsed, you will hear 5 signal tones and the display will once again show the time.

Child lock



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

The child lock can be

- switched on by tapping on the  sensor (11) for 3 seconds. The symbol  will appear on the display. All of the sensors will be locked.
- switched off by tapping once again on  sensor for 3 seconds. The  symbol will disappear from the display.

Cleaning the oven

Cleaning the housing surface

⚠ CAUTION!

Risk of burns!

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

! NOTICE

Improper cleaning may lead to damage.

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

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

Cleaning the cooking compartment

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

Cleaning the baking tray guides

! NOTICE

Risk of damage!

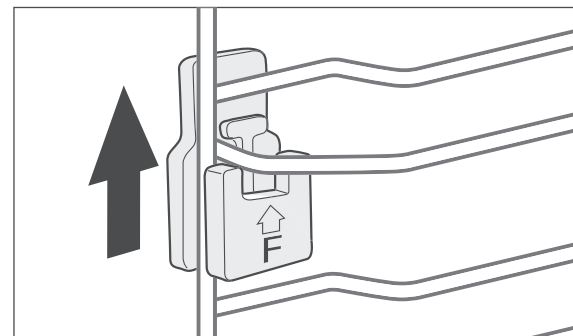
The baking tray guides can be damaged if you clean them in a dishwasher, as they are not dishwasher-safe.

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

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

Removing and cleaning baking tray guides

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



2. Push the baking tray guide up and out of the holder.
3. Clean the baking tray guides using warm water and mild dish soap or all-purpose cleaner. Then dry everything off.

To reinsert the baking tray guide, see „Engaging the baking tray guides“ on page EN-32.

Installation

⚠ CAUTION

Risk of injury!

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

Fire hazard!

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

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

⚠ NOTICE

Risk of damage!

Improper handling of the appliance may result in damage.

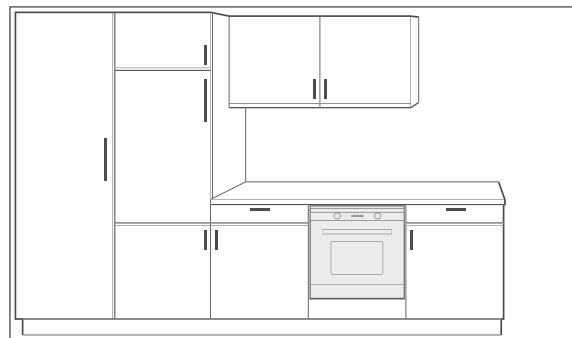
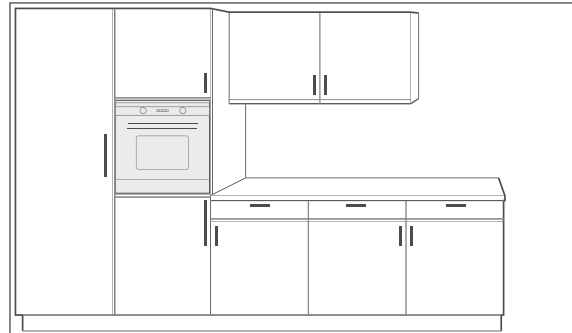
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- Do not use the oven door and door handle as a step or for lifting.

Moving and unpacking

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

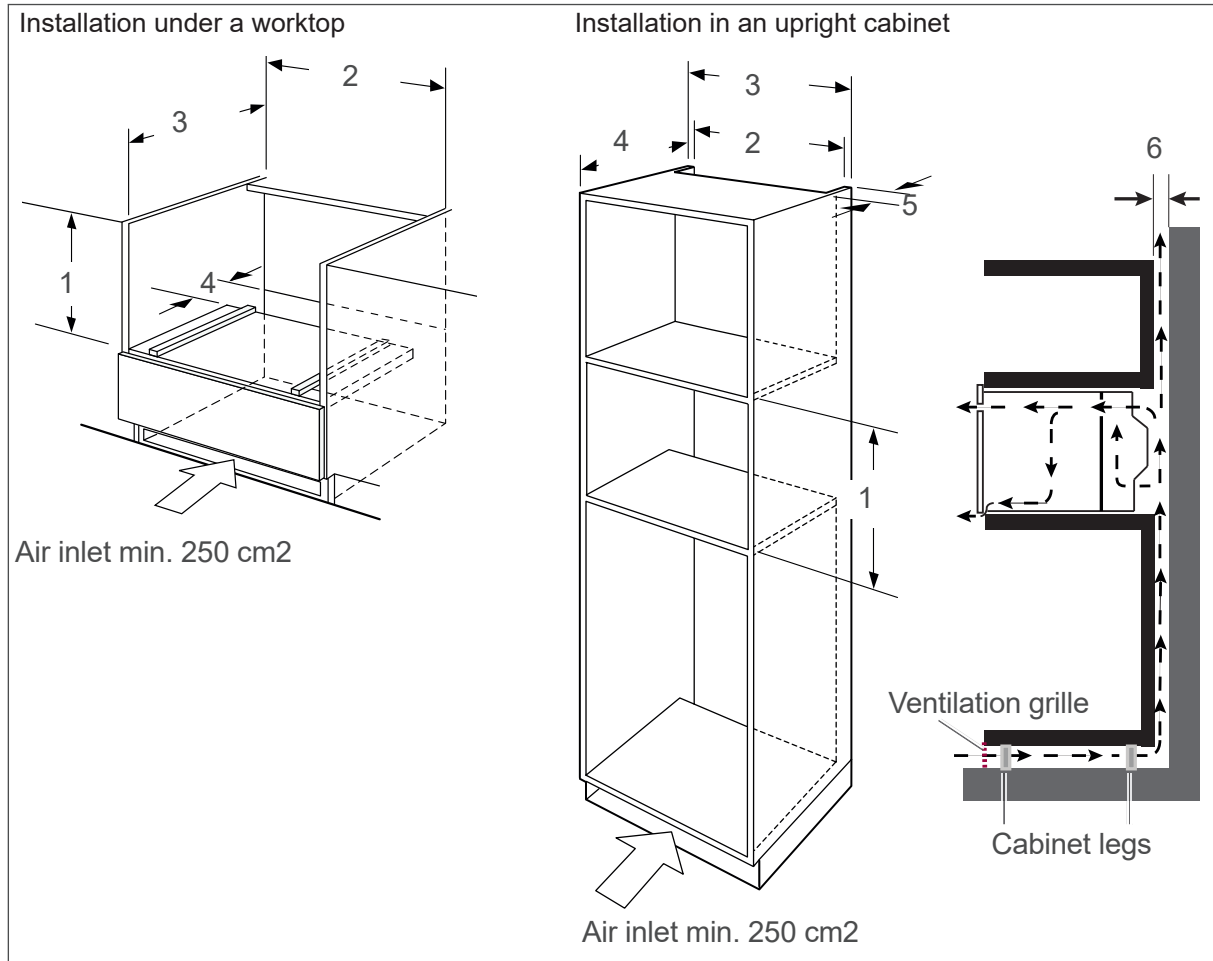
Installing the oven

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



The following conditions must be observed:

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



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

- The installation recess must have the following minimum dimensions
 - Installation under a worktop
 - ① 460 mm
 - ② 560⁺⁸ mm
 - ③ min. 550 mm
 - ④ 50 mm
 - Installation in an upright cabinet
 - ① 450⁺² mm
 - ② 560⁺⁸ mm
 - ③ 600 mm
 - ④ min. 550 mm
 - ⑤ min. 45 mm
 - ⑥ 6 mm

Connecting the oven

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

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

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

Inserting the oven

WARNING

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

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

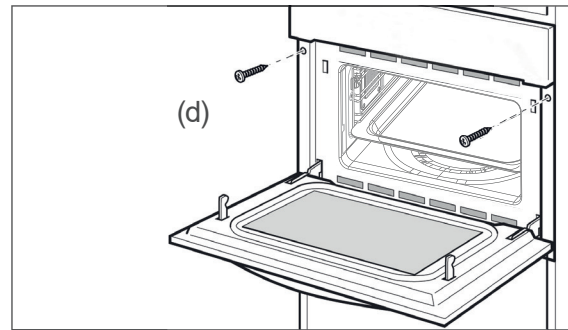
NOTICE

Risk of damage!
Improper handling of the appliance can result in damage.

- Do not set the oven down on the edge or corner of the oven door! The glass panes can be damaged.

1. Push the oven into the recess until the front fascia is flush with the installation unit.
The mains connection must not be kinked, pinched or otherwise damaged.


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



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

Basic cleaning

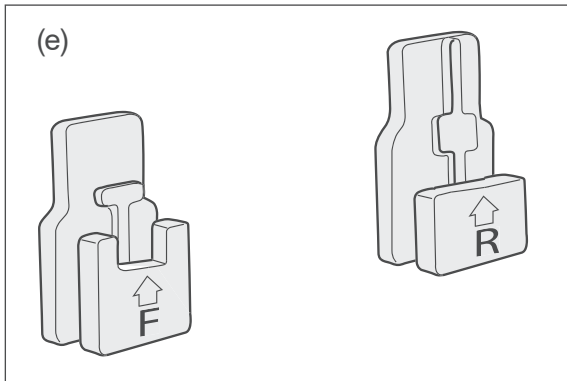
The oven must be pre-cleaned to remove all grease and oil residues from the manufacturing process, as well as tough dust deposits left over from storage and transportation. This not only helps protect your health but also ensures delicious cakes and roasts.

1. Operate the oven with dripping pan, oven rack and baking tray for 60 minutes at 250 °C using the  function (see chapter "Operation" for the procedure).
2. Let the oven cool down completely afterwards.
3. Clean the cooking compartment of the oven, as well as the dripping pan, oven rack and baking tray with a little soapy water and wipe everything dry.

Inserting the baking tray guides

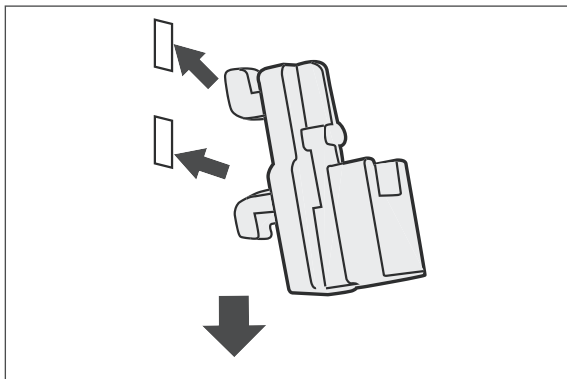
To be able to insert the baking tray guides, the holders (e) must be mounted first.

Inserting the holders



The brackets are labelled differently. The bracket to put:

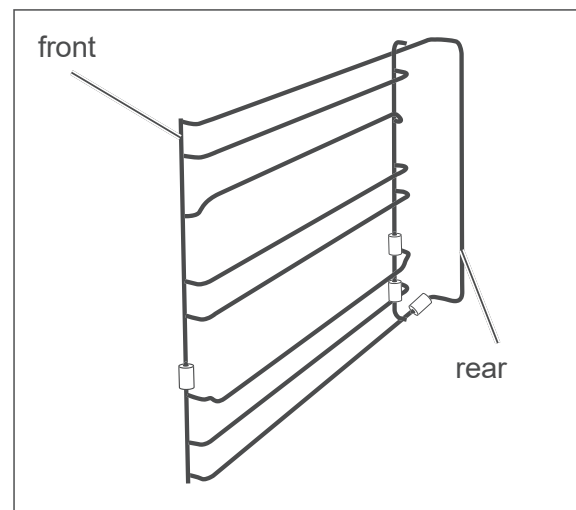
- at the front with an F for 'Front'
- at the rear with an R for 'Rear'



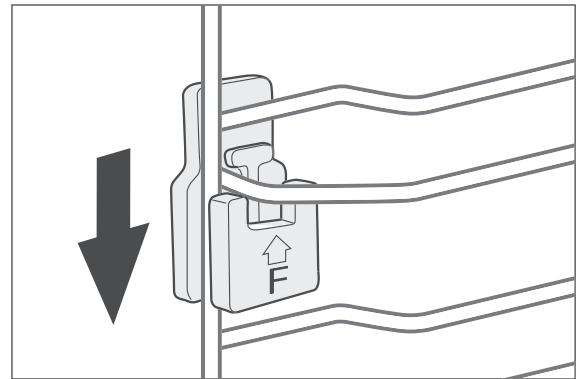
- Hang the brackets at the rear with the hook in the upper hole of the inner cooking compartment wall and push them into the lower hole..

Engaging the baking tray guides

Both baking tray guides (f) feature 4 spacers. They ensure that the baking tray guides do not come into contact with the cooking compartment's inner wall and that no sparks can be generated in the microwave mode.



1. Hold the baking tray guide against the left side panel as shown in the graphic.



2. Hold the baking tray guide against the holder so that you can push the lateral brace with the bulge (third from above) into the holder from the side.
3. Then push the baking tray guides downwards.

i You can cook without the baking tray guides when you need more space in the cooking compartment.


Troubleshooting table

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

 **WARNING**

Risk of electric shock in case of improper repair!

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

Problem	Possible solutions/tips
The fan does not run permanently	This is not a malfunction. If you have selected a heating method with fan operation, this will ensure the heat is evenly spread around the oven interior. It will switch itself on and off for this purpose.
The oven light is defective.	Contact a professional.
The external cooling fan does not run permanently.	This is not a malfunction. The fan will switch on and off during the cooking process as required.
External cooling fan keeps running.	No error. The external cooling fan will run for a while to cool off the inside of the oven and then shut off automatically.
The external cooling fan is not working; no air released from the air locks and Cover is very hot.	<p>Switch on the oven light only – if there is no fan noise and air is being released, the fan is defective.</p> <p> CAUTION!</p> <p>Risk of burns!</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ In such an event, immediately open the oven door, switch off the appliance, and stop using the cooker! Contact a professional.

Service

Please note!

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number
Hanseatic Built-in microwave with oven function	TV950E4AS-T00E00	6736 0115

General customer service

Please contact your mail order company's product advice centre if you have questions, complaints or accessory orders.

Spare parts

Customers in Germany

Please contact the company **Hermes Fulfilment GmbH**:

Phone: (057 32) 99 66 00

Monday–Thursday 8 a.m.–3 p.m., Friday 8 a.m.–2 p.m.

Email: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Charge your batteries correctly and fully to maximise their service life. If necessary, discharge them completely with a suitable charger before recharging them.

Always use the correct type of batteries for your devices. Incorrect use can shorten the life of the batteries and possibly have harmful effects.

*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



If you have sufficient space, we recommend retaining the packaging, at least during the warranty period. If the appliance needs to be sent out for repairs, only the original packaging will provide sufficient protection. If you would like to dispose of the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.

Technical specifications

Trade mark	Hanseatic
Name of appliance	Built-in microwave with oven function
Modell	TV950E4AS-T00E00
Item number	6736 0115
Rated voltage	230 V~, 50 Hz
Rated current	16 A
Rated input microwave	1650 W
Rated input grill	2200 W
Rated input convection	1700 W
Maximum power	3000 W
Microwave frequency	2450 MHz
Rated output microwave	900 W
Microwave power settings	5 (100 W, 300 W, 500 W, 700 W, 900 W)
Grill power settings	1
Convection temperature	50–250 °C
Maximum temperature	250 °C
Oven capacity	50 L
Turntable diameter	–
Intended for built-in	yes
Net weight	ca. 38,8 kg
External dimension, without handel (W × D × H)	59,5 × 56,8 × 45,5 cm
Power consumption standby mode	0.8 W
Power consumption off mode	-
Time after which the equipment automatically reaches standby mode	20 min
Time after which the equipment automatically reaches off mode	-