

HBO7212FA1



hanseatic



Anleitung/Version:  
2301-00708\_DE\_20240530  
Bestell-Nr.: 14406025  
Nachdruck, auch auszugs-  
weise, nicht gestattet!

## Einbau-Backofen



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.

## Inhaltsverzeichnis

Begriffs- und Symbolerklärung .....	DE-3	Tipps zum Energiesparen .....	DE-20
Begriffserklärung .....	DE-3	Gardauer einstellen .....	DE-20
Symbolerklärung .....	DE-3	Kurzzeitwecker/Timer .....	DE-20
Sicherheit .....	DE-4	Startzeitverzögerung .....	DE-21
Bestimmungsgemäßer Gebrauch....	DE-4	Pflege und Wartung .....	DE-22
Sicherheitshinweise .....	DE-4	Gehäuseoberfläche reinigen .....	DE-22
Lieferung .....	DE-10	Garraum reinigen .....	DE-22
Lieferumfang .....	DE-10	Backblechträger reinigen .....	DE-22
Lieferung kontrollieren .....	DE-10	Leuchtmittel der	
Einbauen, anschließen und in Betrieb		Backofenbeleuchtung auswechseln	DE-23
nehmen .....	DE-11	Teleskopschienen reinigen .....	DE-23
Transportieren und Auspacken .....	DE-11	Fehlersuchtable .....	DE-25
Backofen einbauen .....	DE-11	Service .....	DE-26
Backofen anschließen .....	DE-13	Abfallvermeidung, Rücknahme und	
Backofen einsetzen .....	DE-13	Entsorgung .....	DE-27
Grundreinigung .....	DE-13	Abfallvermeidung .....	DE-27
Bedienelemente und Geräteteile .....	DE-14	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme ...	DE-27
Bedienung .....	DE-15	Entsorgung .....	DE-27
Voraussetzungen für den sicheren		Verpackung .....	DE-28
Umgang .....	DE-15	Anhang .....	DE-29
Das richtige Backofen-Geschirr .....	DE-15	Prüfgerichte .....	DE-29
Richtiger Umgang mit dem Ofen .....	DE-15	Produktdatenblatt gemäß VO (EU)	
Backblech und Fettpfanne .....	DE-15	Nr. 65/2014 .....	DE-30
Signaltöne .....	DE-16	Produktdatenblatt gemäß VO (EU)	
Die Uhrzeit einstellen .....	DE-16	Nr. 66/2014 .....	DE-31
Backofen ein-/ausschalten .....	DE-16	Technische Daten .....	DE-32
Funktionen/Beheizarten .....	DE-17		
Funktionen wählen und Betrieb			
starten .....	DE-17		
Backofenbetrieb unterbrechen,			
fortsetzen und beenden .....	DE-18		
Temperatur während des Betriebs			
ändern .....	DE-19		
Außenkühlgebläse/Wrasenabzug....	DE-19		
Besonderheiten beim Auftauen .....	DE-19		
Besonderheiten beim Ansetzen von			
Hefeteig .....	DE-19		

## Begriffs- und Symbolerklärung

---

### 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 bzw. auf dem Gerät:

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

 Heiße Oberfläche

## Sicherheit

---

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

### Sicherheitshinweise

In diesem Kapitel finden Sie allgemeine Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter stets

beachten müssen. Beachten Sie zusätzlich die Warnhinweise in den einzelnen Kapiteln zu Bedienung, Reinigung 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 aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.

#### 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 jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.



- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

## Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

### WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

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

- Das Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Das 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 unseren Service 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 Typenschild.
- 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.
- Das Gerät darf erst nach Abschluss sämtlicher Installations- und Montagearbeiten an das elektrische Netz angeschlossen werden.
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Netzkabel / Netzstecker
  - ⇒ Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
  - ⇒ Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
  - ⇒ Netzkabel nicht verlängern oder verändern.
  - ⇒ Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
  - ⇒ Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose ziehen, immer den Netzstecker selbst anfassen.
  - ⇒ Netzstecker niemals mit feuchten Händen anfassen.
  - ⇒ Netzstecker und Netzkabel 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.
- Wenn eigenständige oder unsachgemäße Reparaturen am Gerät vorgenommen werden, können Sach- und Personenschäden entstehen und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen. Wenden Sie sich im Bedarfsfall an unseren Service.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.

- Im Fehlerfall sowie vor umfangreichen Reinigungsarbeiten den Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. die Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnung stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Das Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.
- Das Gerät niemals mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger reinigen.

### WARNUNG

#### Brandgefahr!

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

- Das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen. Der Anschluss an eine Steckdosenleiste oder eine Mehrfachsteckdose ist unzulässig.
- Beachten, dass das Gerät nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirkssystem bestimmt ist.

### Sicherheit im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

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

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe

oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

### VORSICHT

#### Brandgefahr!

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

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

### Lebensmittel schützen

### VORSICHT

#### Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

- Das Gerät regelmäßig reinigen und eventuell vorhandene Speisereste sofort entfernen.

- Besonders bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten auf ein vollständiges Durchgaren achten, damit Krankheitserreger vollständig abgetötet werden (z. B. Salmonellen).

### VORSICHT

#### Gesundheitsgefahr!

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.
- Für das Braten von Bratkartoffeln aus rohen Kartoffelscheiben, Reibekuchen usw. in der Bratpfanne statt Öl besser Margarine (mind. 80 % Fett) oder Öl mit etwas Margarine verwenden.
- Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb die Bildung von Acrylamid zu verringern.

### Sicherer Umgang mit Backöfen

### VORSICHT

#### Gesundheitsgefahr!

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

- Fleisch, Geflügel und Fisch nicht im Backofenbetrieb auftauen.
- Das Tauwasser wegschütten. Benutzen Sie es für nichts anderes.
- Das benutzte Geschirr sehr gründlich reinigen.

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

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

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

### VORSICHT

#### Brandgefahr!

Mangelnde Luftzirkulation kann zu Überhitzung führen.

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

## VORSICHT

### Brandgefahr!

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

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

## HINWEIS

### Beschädigungsgefahr!

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

- Bleche oder Aluminiumfolie nicht direkt auf dem Garraumboden platzieren. Dadurch staut sich die Hitze und

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

- Beim Einkochen nur so viele Gläser auf einmal in die Fettpfanne stellen, dass sie sich nicht berühren. Die Gläser können sonst platzen.
- Soll der Backofen mit einer Transportkarre gefahren werden, muss er so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Den Backofen nicht am Türgriff anheben. Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Backofens zu tragen.
- Die Backofentür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen.
- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen achten. Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
- Die Türdichtungen sind empfindlich gegen Öl und Fett – das Gummi wird dadurch porös und spröde.
- Türdichtungen nicht abnehmen.
- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerstören können.
- Zum Reinigen des Garraums keine Stahlschwämme, Backofensprays, Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden. Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
- 

### Spezielle Risiken beim Grillen

#### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

#### VORSICHT

Brandgefahr!

Fettes Grillgut kann Feuer fangen.

- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß.
- 

### Spezielle Risiken bei Geräten mit Kühlgebläse

#### VORSICHT

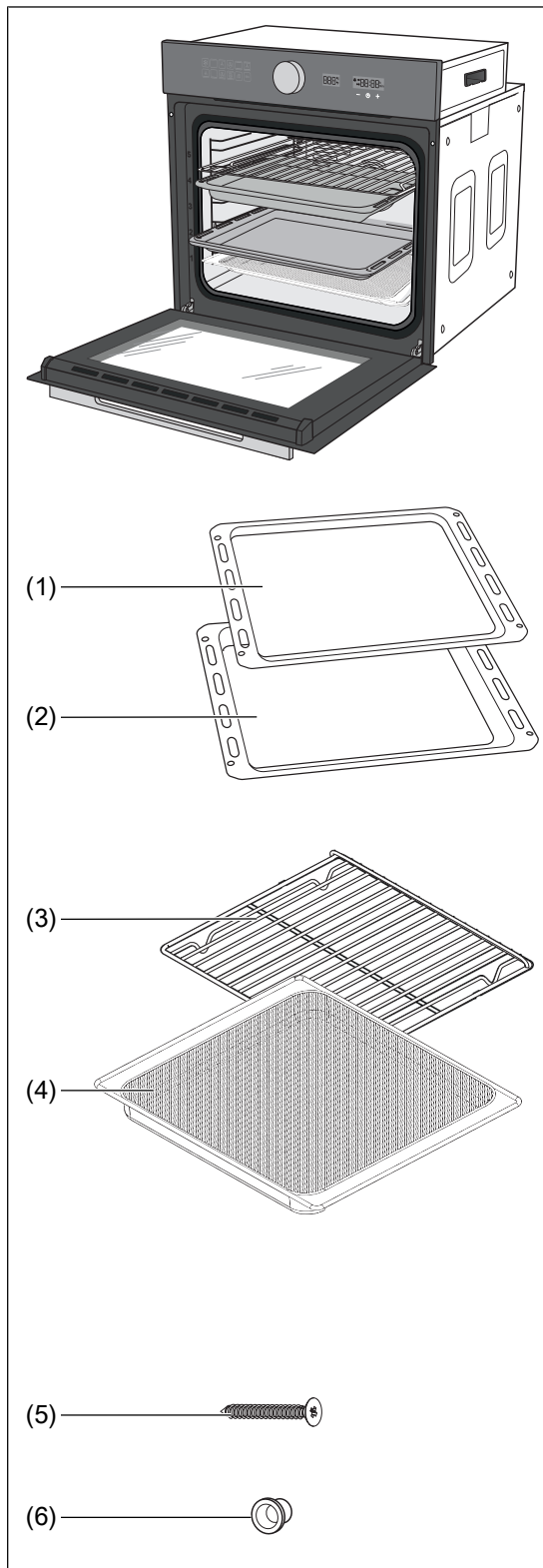
Brandgefahr!

Ein defektes Kühlgebläse kann den Backofen beschädigen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand setzen.

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

## Lieferung

### Lieferumfang



Einbau-Backofen mit

- (1) 1× Backblech
- (2) 1× Fettpfanne
- (3) 1× Gitterrost
- (4) 1× Air Fryer-Pfanne
- (5) 2× Schraube
- (6) 2× Schraubeneinsatz

### Lieferung kontrollieren

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

### **! WARNUNG**

**Stromschlaggefahr!**

Das Berühren von spannungsführenden Teilen kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.



## Einbauen, anschließen und in Betrieb nehmen

### ⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Das Gerät ist schwer und unhandlich. Wenn es umkippt, kann es Sie verletzen.

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

### ⚠ VORSICHT

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.

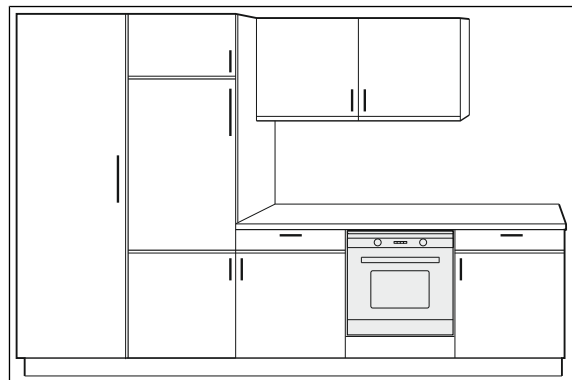
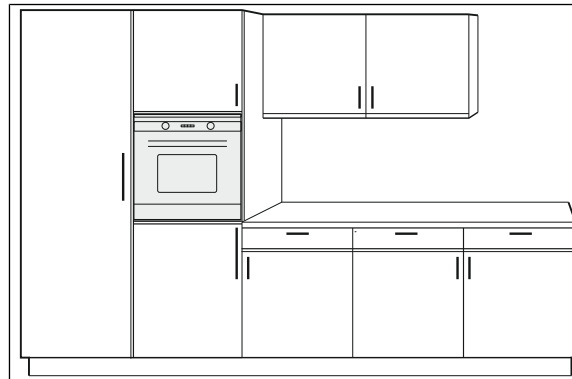
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Backofentür und Türgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

### 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

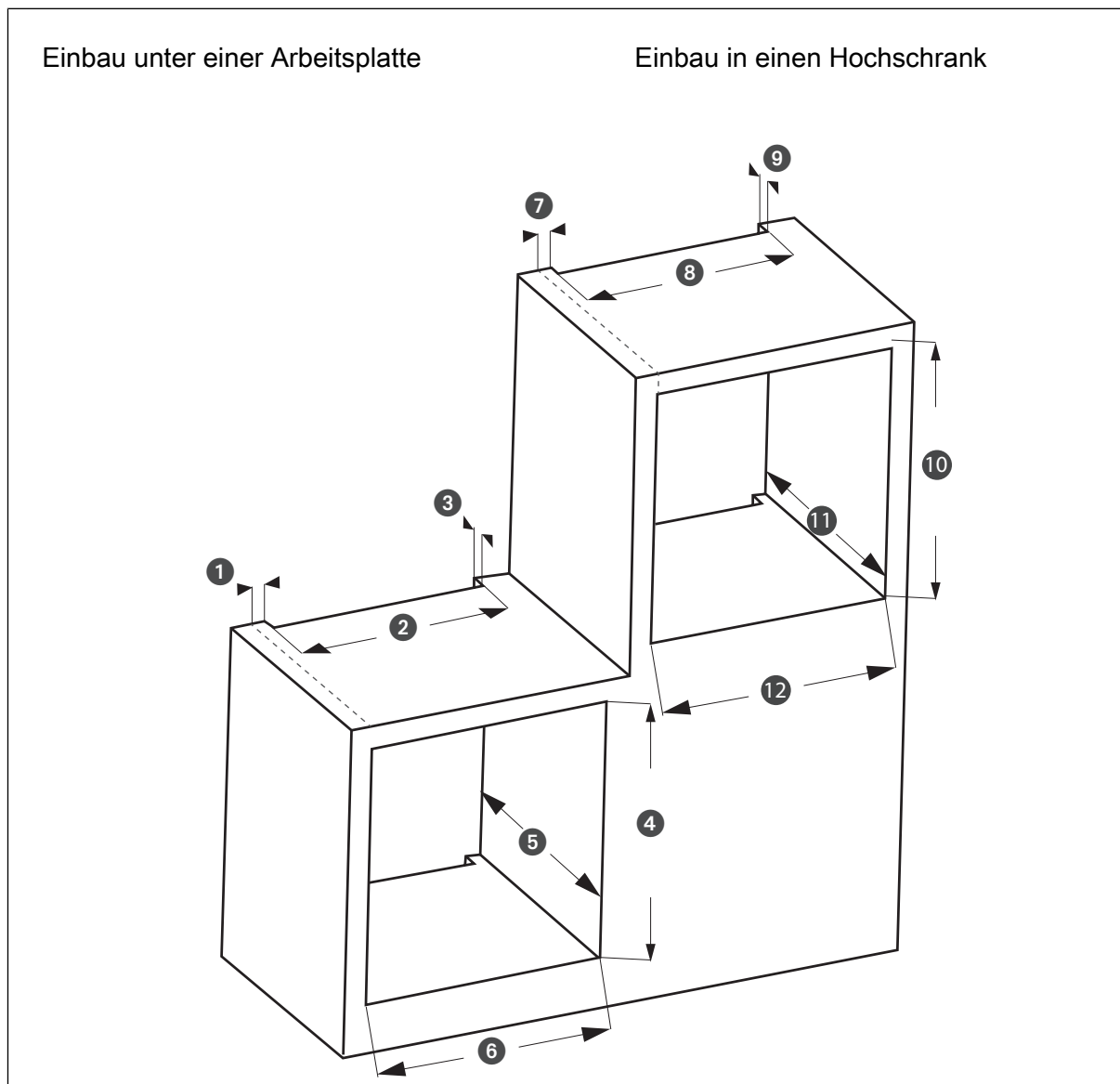
Der Backofen ist für den Einbau in handelsübliche Küchen-Einbaumöbel vorgesehen. Er kann sowohl in einen Hochschrank als auch unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden.



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.
- 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 (mind. 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 Einbauschrank kann wahlweise mit Leisten oder einem Zwischenboden mit Lüftungsausschnitt ausgestattet sein.



Die Einbaunische muss folgende Mindestmaße besitzen:

(1)	30 mm	(7)	30 mm
(2)	500 mm	(8)	500 mm
(3)	35 mm	(9)	35 mm
(4)	584-589 mm	(10)	584-589 mm
(5)	560 mm	(11)	560 mm
(6)	560 mm	(12)	560 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.

- Vor dem Ein-/Ausbau des Geräts sicherstellen, dass die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, stromlos ist.

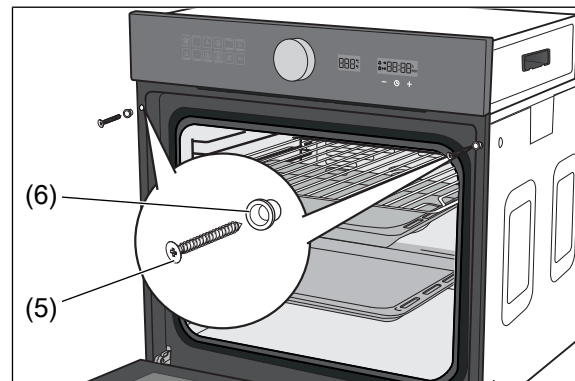
### ! HINWEIS

**Beschädigungsgefahr!**

Falsche Handhabung des Geräts kann zu Beschädigungen führen.

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


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



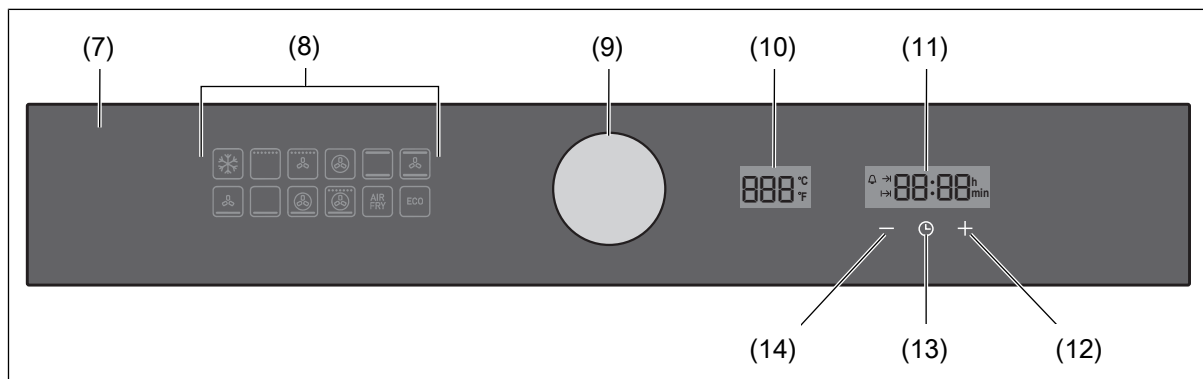
1. Wenn der Backofen richtig ausgerichtet ist, öffnen Sie die Backofentür und befestigen Sie ihn mit den Schrauben (5) und den Schraubeneinsätzen (6) am Einbauschrack fest.
2. Schalten Sie die Sicherung für die Steckdose wieder ein.

## 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.

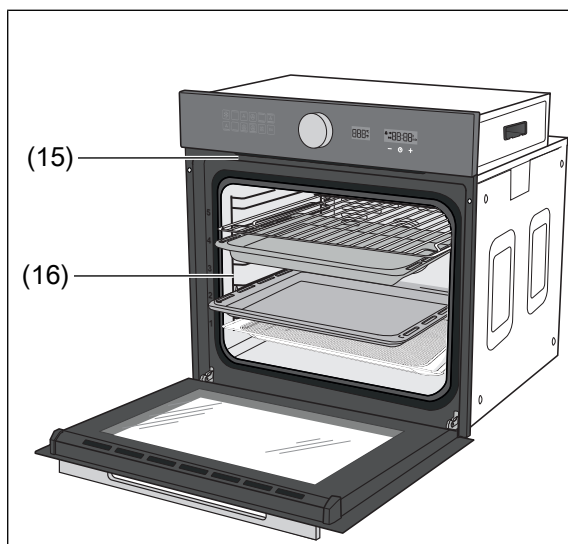
1. Betreiben Sie den Backofen mit Fettpfanne (2), Gitterrost (3), Air Fryer-Pfanne (4) und Backblech (1) 60 Minuten lang mit 250 °C in der Funktion .
2. Lassen Sie den Backofen vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie den Garraum des Backofens sowie Fettpfanne, Gitterrost und Backblech mit ein wenig Seifenwasser und wischen Sie danach alles trocken.

## Bedienelemente und Geräteteile



- (7) Bedienfeld
- (8) Modusanzeige
- (9) Funktionsrad
- (10) Temperaturanzeige

- (11) Display Uhrzeit/Gardauer
- (12) Uhrzeit/Gardauer heraufsetzen
- (13) Uhrzeit/Gardauer einstellen
- (14) Uhrzeit/Gardauer herabsetzen



- (15) Wrasenabzug

- (16) Backblechträger

## Bedienung

### Voraussetzungen für den sicheren Umgang

- Sie haben das Kapitel „Sicherheit“ gelesen.
- Stellen Sie das Gerät so auf, und schließen Sie es an, wie im Kapitel „Einbauen, anschließen und in Betrieb nehmen“ beschrieben.
- Der Backofen wurde eingebaut und angeschlossen, wie im Kapitel „Einbauen, anschließen und in Betrieb nehmen“ beschrieben.
- Sie haben eine Grundreinigung durchgeführt, wie Kapitel „Grundreinigung“ beschrieben.

### Das richtige Backofen-Geschirr

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

### Richtiger Umgang mit dem Ofen

#### VORSICHT

#### Brandgefahr!

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

- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.

- Bei Feuer im Backofen: Die Sicherung ausschalten/herausdrehen und die Backofentür nicht öffnen, bis das Feuer erloschen ist.
- NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen lassen.

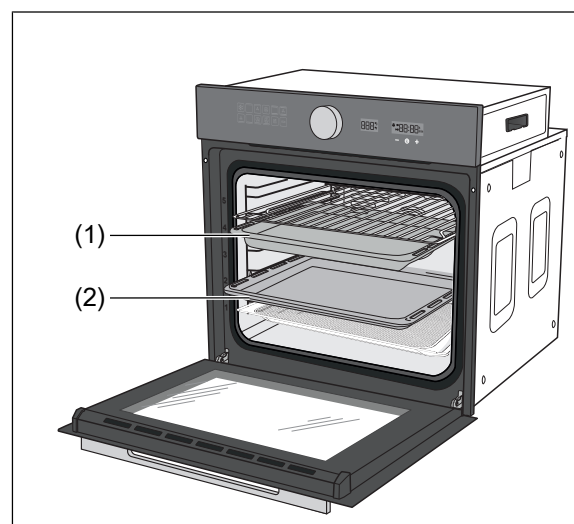
#### HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr!

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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

### Backblech und Fettpfanne



Das mitgelieferte Backblech (1) und die Fettpfanne (2) haben eine schräge Kante. Nach dem Einschieben sollte diese Kante vorne liegen.

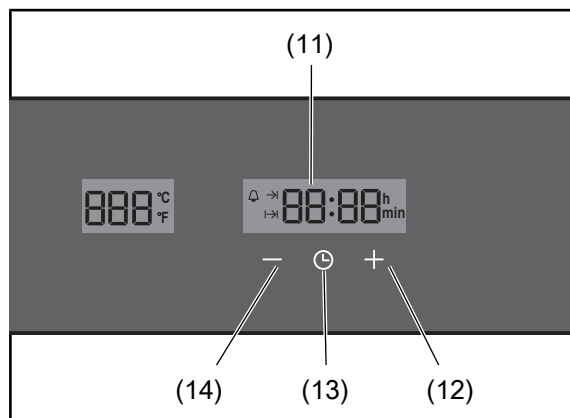
## Signaltöne

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

## Die Uhrzeit einstellen

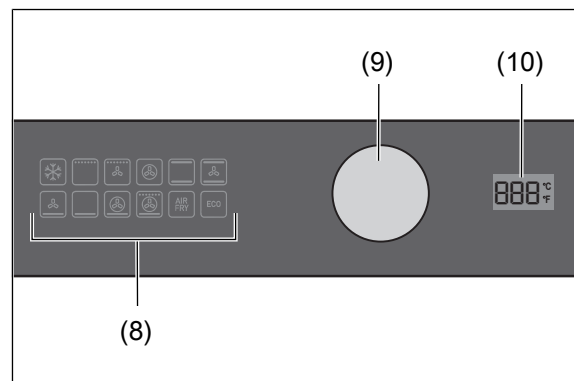
Bei Erstinbetriebnahme und nach einem längeren Stromausfall müssen Sie die Uhr stellen. Das Display (11) zeigt 00:00.

Die Uhrzeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.



1. Tippen Sie auf das Symbol ⌚ (13). Im Display Uhrzeit/Gardauer (11) blinken die beiden Nullen für die Stunden- und Minutenanzeige.
2. Drücken Sie + (12) und - (14), um die Uhrzeit einzustellen.  
Kurzer Tastendruck: Schritte von je einer Minute.  
Langer Tastendruck: Schritte von je 5 Minuten.
3. Tippen Sie auf das ⌚ Symbol, um die Uhrzeit zu speichern und zur Anzeige der Uhrzeit zurückzugelangen.  
Nach 10 Sekunden ohne Eingabe wird die Uhrzeit automatisch gespeichert.

## Backofen ein-/ausschalten



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

- einzuschalten, drücken Sie auf das Funktionsrad (9).  
Das Display zeigt die aktuelle Funktion und die Standard-Temperatur an.
- in den Standby-Modus zu schalten, drücken und halten Sie das Funktionsrad (9) oder das Symbol ⏻ (13).

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















Das Öffnen der Backofentür hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb, es sei denn der Backofen operiert per Startzeitverzögerung. In dem Fall unterbricht der Ofen das Heizen, sobald die Tür geöffnet wird, und setzt das Heizen fort, sobald die Tür wieder geschlossen ist.

## Funktionen/Beheizarten

### Verfügbare Funktionen

Der Backofen bietet Ihnen folgende Funktionen (Beheizungsarten):

-  Auftauen: Umluft ohne Hitze. Dies reduziert die Auftauzeit.
-  Intensivgrill: Die höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens führt zu stärkerer Bräunung, geeignet für mittlere und große Portionen.
-  Intensivgrill mit Umluft: Gut geeignet für Gargut, das schnell gebräunt werden soll, wie Steaks, Hamburger, und manche Sorten Gemüse.
-  Heißluft: Die Hitze wird durch die Umluft gleichmäßig verteilt. Dies eignet sich gut zum Backen, auch auf mehreren Blechen zugleich.
-  Ober- und Unterhitze: Je nach Einschubhöhe kommt die Hitze stärker von stärker von unten oder von oben. Das Backen und Braten ist nur auf einer Einschubebene möglich.
-  Ober- und Unterhitze mit Umluft: Gut geeignet zum Backen auf mehreren Blechen gleichzeitig. Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizkörpern erzeugt und durch den Ventilator gleichmäßig verteilt.
-  Unterhitze mit Umluft: Gut für Gargut geeignet, das Hitze eher von unten braucht.
-  Unterhitze
-  Pizzastufe-Heißluft und Unterhitze: Gut geeignet für Gargut wie Pizza.
-  Schnelles Vorheizen
-  Air Fry: Für Gargut, das knusprig werden soll.
-  Energiespar-Grillmodus: Die Hitze im Backofen erhöht sich langsamer. Diese Beheizart eignet sich für großes Gargut und ist energiesparend.

## Funktionen wählen und Betrieb starten

### VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Heizkörper, Wände, Backbleche usw. werden beim Betrieb sehr heiß und können Verbrennungen hervorrufen.

- 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!

Unsachgemäßer Umgang kann zu einem Brand im Backofen führen.

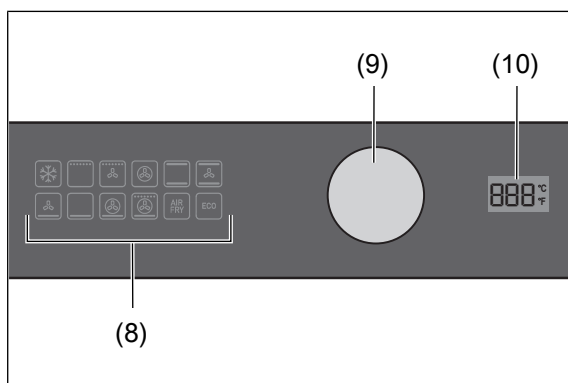
- Den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen!
- Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Backpapier abdecken.
- Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche 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.

## ! HINWEIS

### Beschädigungsgefahr!

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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



1. Drehen Sie das Funktionsrad (9), um die gewünschte Funktion auszuwählen.
2. In der Modusanzeige (8) leuchtet die gegenwärtig angewählte Funktion auf. Die Temperaturanzeige (10) zeigt die dazugehörige Standardtemperatur an.
3. Um eine andere Funktion zu wählen, drehen Sie weiter am Funktionsrad, bis die Modusanzeige die gewünschte Funktion und die Temperaturanzeige die dazugehörige Standardtemperatur zeigt.
4. Um den Betrieb zu starten:
  - Bei Funktionen, die keine Temperaturanpassung erlauben, drücken Sie auf das Funktionsrad, um die Funktionsauswahl zu bestätigen.
  - Bei Funktionen, die eine Temperaturanpassung erlauben, drücken Sie auf das Funktionsrad. Die Temperaturanzeige blinkt. Drehen Sie am Funktionsrad, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
  - Drücken Sie zur Bestätigung noch einmal auf das Funktionsrad.



Erfolgt für 10 Sekunden keine Bestätigung, schaltet das Gerät zurück in den Standby-Modus.

Wenn der Ofen in Betrieb ist:

- Das Symbol → leuchtet konstant auf dem Display Uhrzeit/Gardauer (11).
- Das Display zeigt den Countdown der Gardauer.
- Die gegenwärtig gewählte Funktion leuchtet konstant in der Modusanzeige (8).

Temperaturanzeige:

- Die Temperaturanzeige (10) zeigt die gegenwärtige Temperatur in Echtzeit.
- Der niedrigste Wert der Temperaturanzeige ist 30 °C. Bei niedrigeren Werten zeigt die Temperaturanzeige Lo °C.
- Kurz bevor die Temperatur im Backofen die gewünschte Temperatur erreicht, ertönt für 2 Sekunden ein Signalton.

Wenn der Countdown 0 erreicht:

- Der Backofen stellt den Garbetrieb ein.
- Der Ventilator bleibt in Betrieb, bis die Temperatur im Backofen auf unter 100 °C gesunken ist.

## Backofenbetrieb unterbrechen, fortsetzen und beenden

Um den Betrieb

- zu unterbrechen, drücken Sie auf das Funktionsrad (9). Die Temperaturanzeige (10) blinkt zum Zeichen, dass der Backofen nicht weiter (auf-)heizt.
- fortzusetzen, drücken Sie auf das Funktionsrad.
- zu beenden, drücken und halten Sie das Funktionsrad. Der Backofen befindet sich nun im Standby-Modus.

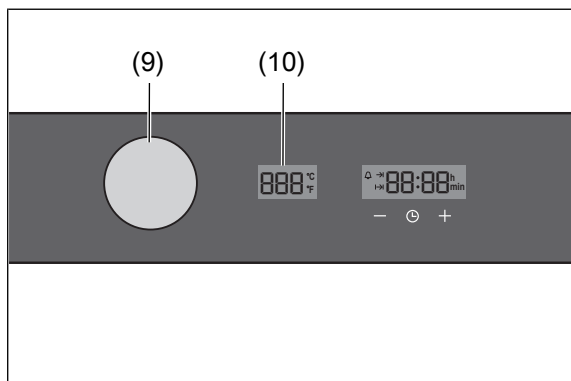


Das Öffnen der Backofentür hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb, es sei denn der Backofen operiert per Startzeitverzögerung. In dem Fall unterbricht der Ofen das Heizen, so-



bald die Tür geöffnet wird, und setzt das Heizen fort, sobald die Tür wieder geschlossen ist..

## Temperatur während des Betriebs ändern

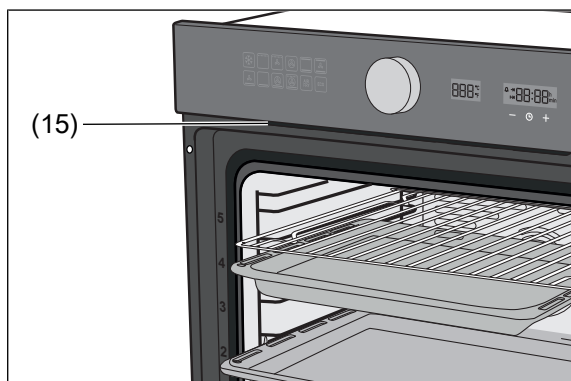


Sie können die Temperatur vor dem Garen und während des Garens ändern:

- Drücken Sie auf das Funktionsrad (9).
- Der Ofen pausiert den Betrieb und die Temperaturanzeige (10) blinkt.
- Drehen Sie am Funktionsrad, bis die Temperaturanzeige die gewünschte Temperatur anzeigt.
- Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf das Funktionsrad. Der Ofen nimmt den Betrieb wieder auf.

## Außenkühlgebläse/ Wrasenabzug

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



Der Luftaustritt erfolgt durch den Wrasenabzug (15) zwischen Bedienblende und Backofentür.

## Besonderheiten beim Auftauen

### ! WARNUNG

#### Gesundheitsgefahr!

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

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

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

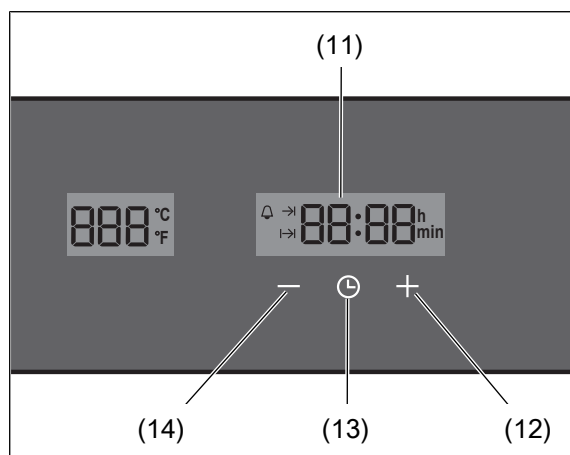
## Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

1. Heizen Sie den Backofen auf 50 °C vor.
2. Schalten Sie den Backofen aus, wenn die Temperatur erreicht ist.
3. Stellen Sie die Backschüssel mit dem Hefeteig in den Garraum. Sie können die Schüssel direkt auf den Garraumboden stellen.
4. Schließen Sie die Backofentür und belassen Sie den Hefeteig für die gewünschte Zeit im Backofen, ohne ihn weiter zu beheizen.

## 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 Fertigbaren aus.

## Gardauer einstellen



Sie können eine Gardauer von bis zu 10 Stunden einstellen.

1. Wählen Sie eine Funktion und eine Temperatur (siehe „Funktionen wählen und Betrieb starten“).
2. Tippen Sie 3 Mal auf das Symbol ⊕ (13). Die Zeitanzeige (11) und das Symbol → in der Zeitanzeige blinken.
3. Drücken und halten Sie + (12) und – (14), um die gewünschte Gardauer in 5-Minuten-Schritten einzustellen.

Tippen Sie kurz auf + und –, um die gewünschte Gardauer in Schritten von einer Minute einzustellen.

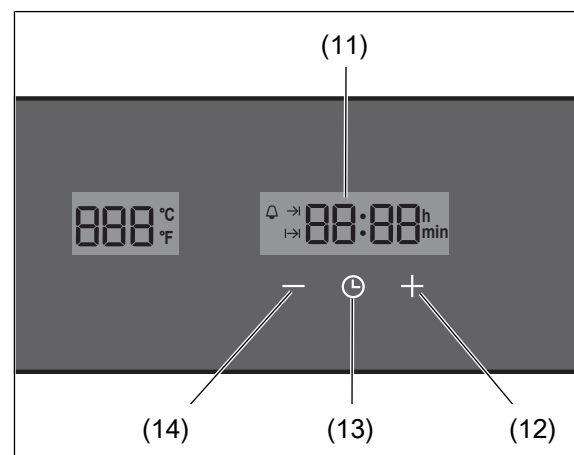
4. Drücken und halten Sie das Funktionsrad (9), um die Eingabe zu bestätigen. Um das Garen vorzeitig zu beenden, drücken und halten Sie das Funktionsrad (9).



Die Gardauer lässt sich jederzeit ändern. Ca. 5 Sekunden nach der letzten Sensorbedienung tritt die Änderung in Kraft.

Die maximale Gardauer beträgt 10 Stunden. Wenn die Gardauer nicht eingestellt wird, wählt der Backofen automatisch die maximale Gardauer.

## 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.

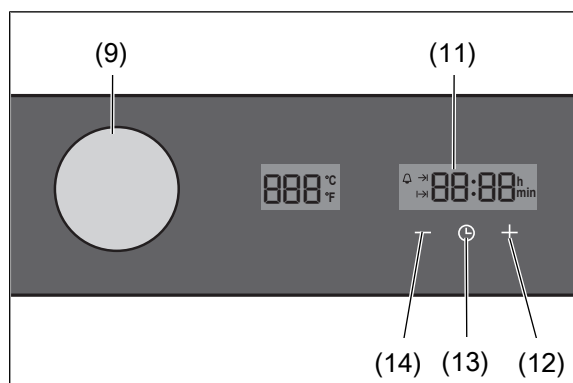
1. Tippen Sie 2 Mal auf das Symbol ⊕ (13). Die Zahlen und das Symbol → auf dem Display Uhrzeit/Gardauer (11) blinken.



- Drücken Sie + (12) und – (14), um die gewünschte Zeit einzustellen.  
In 5 Minuten-Schritten: + und – drücken und halten.  
In 1 Minute-Schritten: + und – kurz drücken.
- Vorgang abbrechen und zur Anzeige der Uhrzeit zurückkehren: Drücken und halten Sie das Funktionsrad (9).
- Einstellung bestätigen: Drücken Sie auf das Symbol  oder warten Sie für 10 Sekunden.  
Während des Countdowns leuchtet auf dem Display Uhrzeit/Gardauer das Symbol  konstant.  
Wenn der Countdown abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Symbol  blinkt für 5 Sekunden.
- Einstellung des Timers überprüfen oder neu einstellen: Drücken Sie 2 Mal das Symbol . Um anschließend zur Zeitanzeige zurückzukehren, drücken Sie 3 Mal das Symbol  oder warten Sie 10 Sekunden.

## Startzeitverzögerung

Der Backofen verfügt über eine Startzeitverzögerung, mit der Sie die Start- und Stopzeit im Voraus festlegen können.





### Funktion und Temperatur einstellen



- Wählen Sie die gewünschte Funktion aus (siehe Kapitel „Funktionen wählen und Betrieb starten“).
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Funktionsrad (9) ein.


### Betriebsdauer und Startzeit einstellen

- Drücken Sie 3 Mal die Taste  (13).

- Drücken Sie die Tasten +(12) oder – (14), bis das Display (11) die gewünschte Betriebsdauer zeigt. Die maximale Betriebszeit beträgt 10 Stunden.
- Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
- Drücken Sie die Tasten + oder –, bis das Display die gewünschte Startzeit zeigt.  
Die maximale Startzeitverzögerung beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
- Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.

Alternativ zum Einstellen der Startzeit, wenn der Ofen im Betrieb ist und Betriebsdauer und Temperatur bereits eingestellt sind:

- Drücken Sie 4 Mal die Taste  (13).
- Drücken Sie die Tasten +(12) oder – (14), bis das Display (11) die gewünschte Startzeit zeigt.
- Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.

Das Symbol Startzeitverzögerung  leuchtet konstant auf dem Display, solange die Startzeitverzögerung aktiv ist.

Wenn die Startzeitverzögerung aktiv ist: Drücken Sie die Taste , um die Startzeit auf dem Display anzeigen zu lassen.

Wenn die Betriebsdauer abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.



Alle Heizrohre und Motoren sind vor Beginn der Startzeit ausgeschaltet, wenn die Startzeitverzögerung aktiv ist.

Wenn Sie während der Betriebsdauer die Ofentür öffnen, wird der Betrieb unterbrochen. Trotzdem ertönt ein Signalton, wenn die festgesetzte Betriebsdauer abgelaufen ist.

## Pflege und Wartung

### ⚠ VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Berührung kann zu Verbrennungen führen.

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

### ! HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann 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.

### Gehäuseoberfläche reinigen

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

### Garraum reinigen

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

### Backblechträger reinigen

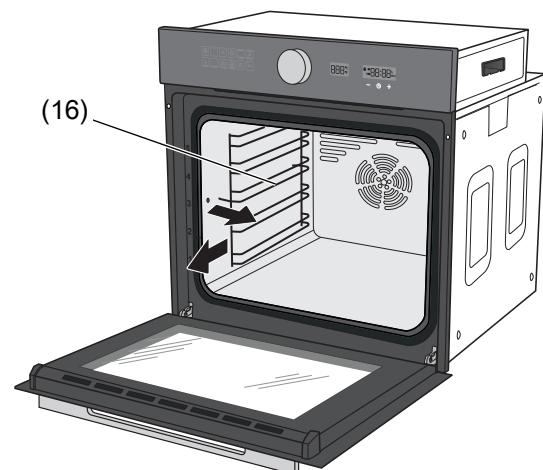
#### ! HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr

Die Backblechträger können durch unsachgemäße Reinigung beschädigt werden.

- Die Backblechträger nicht im Geschirrspüler reinigen.

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



1. Fassen Sie den Backblechträger (16) auf mittlerer Höhe fest an und ziehen Sie ihn aus seiner Halterung heraus.
2. Reinigen Sie den Backblechträger mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.

3. Setzen Sie den Backblechträger nach der Reinigung wieder ein.

## Leuchtmittel der Backofenbeleuchtung auswechseln

### ⚠️ WARNUNG

#### Stromschlaggefahr!

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

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

### ⚠️ VORSICHT

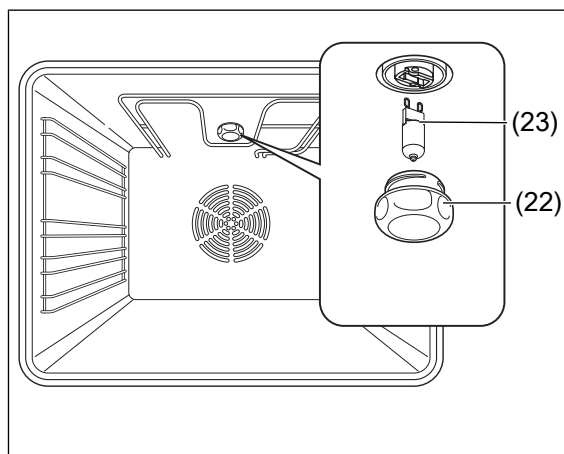
#### Verbrennungsgefahr!

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

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

Als Backofenbeleuchtung benötigen Sie eine hitzefeste Halogenlampe vom Typ 220–240 V~, 25–40 W, G9, T 300 °C/T 350 °C.

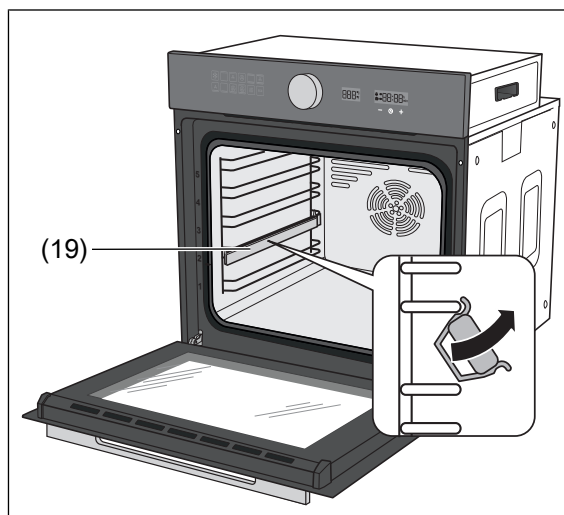
1. Schalten Sie die Sicherungen aus bzw. drehen Sie sie heraus.
2. Legen Sie ein weiches Tuch in den abgekühlten Garraum, für den Fall, dass die Glasabdeckung oder das Leuchtmittel herunterfällt.



3. Schrauben Sie die Glasabdeckung (17) gegen den Uhrzeigersinn ab und nehmen Sie sie heraus.
4. Ziehen Sie das defekte Leuchtmittel (18) vorsichtig aus der Fassung und ersetzen Sie es durch ein neues vom gleichen Typ.
5. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder in die Öffnung ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest.
6. Nehmen Sie das Tuch wieder aus dem Garraum heraus und schalten Sie die Sicherung wieder ein.
7. Stellen Sie die Backofenuhr (siehe Kapitel „Die Uhrzeit einstellen“).

## Teleskopschienen reinigen

Am Backblechträger ist ein Satz Teleskopschienen (19) installiert. Die Teleskopschienen erleichtern das Einschieben und Herausziehen des Gitterrosts, des Backblechs, der Air Fryer-Pfanne oder der Fettpfanne.



Zur gründlichen Reinigung:

1. Fassen Sie die Teleskopschiene an der Seite an und kippen Sie die Teleskopschiene nach oben.
2. Heben Sie die Teleskopschiene aus dem Backblechträger.
3. Reinigen Sie die Teleskopschiene mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.
4. Setzen Sie die Teleskopschiene nach der Reinigung wieder ein.

## Fehlersuchtafel



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!

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

- Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Das kann Sie und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

Problem	Mögliche Lösung
Ventilator läuft nicht.	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.
Außenkühlgebläse läuft nicht dauerhaft.	Dies ist keine Fehlfunktion. Das Gebläse schaltet während des Garbetriebs nach Bedarf ein und aus.
Außenkühlgebläse läuft nach.	Dies ist keine Fehlfunktion. 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.	Schalten Sie nur die Backofenbeleuchtung ein – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt.
Das Display zeigt „E1“, der Backofen ist verschlossen und es ertönt 10 Mal ein akustisches Signal.	Drücken und halten Sie das Funktionsrad oder das Symbol  , um den Backofen in den Standby-Modus zu versetzen. Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Kapitel „Service“).
Das Display zeigt „E2“, der Backofen ist verschlossen und es ertönt 10 Mal ein akustisches Signal.	Drücken und halten Sie das Funktionsrad oder das Symbol  , um den Backofen in den Standby-Modus zu versetzen. Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Kapitel „Service“).
Das Display zeigt „E3“ bis „E7“.	Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Kapitel „Service“).

## Service

Bitte beachten!

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

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

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

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Einbau-Backofen	HBO7212FA1	14406025

### Beratung, Reklamation und Bestellung

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn:

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

Die Kontaktdaten Ihrer Produktberatung finden Sie online auf den Serviceseiten Ihres Versandhauses. Hier sind die verschiedenen Bereiche der Produktberatung aufgelistet.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.hanseatic.de](http://www.hanseatic.de)

### Reparaturen und Ersatzteile

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

#### Kunden in Deutschland

Auftragserteilung unter

<https://reparaturauftrag.operatec.eu>

Per Mail: [otto@operatec.de](mailto:otto@operatec.de)

Telefon: 040 36 03 31 50

### Kunden in Österreich

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

# Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

## Abfallvermeidung

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

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

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

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

## Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

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

Abgesehen davon können Verbraucher bis zu drei Altgeräte einer Geräteart bei einer Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abzugeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts anknüpft. 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 werden.



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

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal ob sie Schadstoffe enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihres Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie ei-



ner Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen wie Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe der Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

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, wie der verwertbaren 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.



# Anhang

---

## Prüfgerichte

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

Speise	Anzahl Bleche	Einschubhöhe <sup>1)</sup>	Beheizungsart	Temperatur in °C	Gardauer in Min.
Spritzgebäck	1	3	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	180+190	15–20
	1	3	Umluft <sup>1)</sup>	160–170	10–15
Wasserbiskuit	1	2	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	170–180	30–40
	1	2	Umluft <sup>1)</sup>	140–150	30–40
Hähnchen <sup>1)</sup>	2	1	Grill mit Ventilator <sup>3)</sup>	200–220	30+30 <sup>4)</sup>
	2	2	Grill mit Ventilator <sup>3)</sup>	200–220	30+30 <sup>4)</sup>
Pizza <sup>5)</sup>	1	2	Ober-/Unterhitze <sup>2)</sup>	190–210	15–25

1) Einschubhöhe von unten gerechnet

2) vorgeheizt

3) 5 Minuten vorheizen

4) 1. und 2. Seite

5) Zubereitungsangaben des Herstellers auf der Verpackung befolgen

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

Warenzeichen	hanseatic
Modellkennung	HBO7212FA1
Energieeffizienzindex	80,0
Energieeffizienzklasse auf einer Skala A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A+
Energieverbrauch konventionellen Modus	0,68 kWh/Zyklus
Energieverbrauch Umluft-Modus	0,88 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	72 l

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

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

Modellkennung	HBO7212FA1
Art des Backofens	einbaufähig
Masse des Gerätes	32,0 kg
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	elektrisch
Volumen	72 l
Energieverbrauch im konventionellen Modus	0,68 kWh/Zyklus
Energieverbrauch im Umluftmodus	0,88 kWh/Zyklus
Energieeffizienz Index	80,0

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

## Technische Daten

Bestellnummer	14406025
Gerätebezeichnung	Einbau-Backofen
Modell	HBO7212FA1
Bemessungsspannung	220 - 240 V ~
Frequenz	50 Hz
Bemessungsaufnahme Backofen	3250 W
Gerätemaße Backofen (H x B x T)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Nischenmaße Backofen (H x B x T)	600 mm x 600 mm x 575 mm
Maximal-Temperatur	250 °C
Beleuchtung	230 V, 25 W, G9, T 300 °C

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

HBO7212FA1



hanseatic



Manual/version:  
2301\_00708\_EN\_20240530  
Article no.: 14406025  
Reproduction, even of ex-  
cerpts, is not permitted!

Built-in oven



Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. Only in this way can all functions be used safely and reliably. Please 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.

## Table of contents

Explanation of terms/symbols .....	EN-3	Tips for saving energy .....	EN-18
Explanation of terms .....	EN-3	Setting the cooking time .....	EN-18
Explanation of symbols .....	EN-3	Timer .....	EN-19
Safety .....	EN-4	Start time delay .....	EN-19
Intended use .....	EN-4	Care and maintenance .....	EN-21
Safety notices .....	EN-4	Cleaning the housing surface .....	EN-21
Delivery .....	EN-9	Cleaning the cooking compartment .....	EN-21
Package contents .....	EN-9	Cleaning the baking tray guides .....	EN-21
Checking the delivery .....	EN-9	Replacing the oven lighting bulb .....	EN-22
Installing, connecting and start-up .....	EN-10	Cleaning the telescopic rails .....	EN-22
Moving and unpacking .....	EN-10	Troubleshooting table .....	EN-23
Installing the oven .....	EN-10	Service .....	EN-24
Connecting the oven .....	EN-12	Waste prevention, free return and disposal .....	EN-25
Inserting the oven .....	EN-12	Waste prevention .....	EN-25
Cleaning before use .....	EN-12	Free return of old electrical appliances .....	EN-25
Operating controls and appliance parts .....	EN-13	Disposal .....	EN-25
Operation .....	EN-14	Packaging .....	EN-26
Requirements for safe use .....	EN-14	Appendix .....	EN-27
The right oven cookware .....	EN-14	Test dishes .....	EN-27
Proper handling of the oven .....	EN-14	Product fiche concerning Regulation (EU) No. 65/2014 .....	EN-28
Baking tray and dripping pan .....	EN-14	Product fiche concerning Regulation (EU) No. 66/2014 .....	EN-29
Signal tones .....	EN-15	Technical specifications .....	EN-30
Setting the time .....	EN-15		
Switching the oven on/off .....	EN-15		
Functions/heating methods .....	EN-15		
Selecting functions and starting operation .....	EN-16		
Pausing, resuming and stopping oven operation .....	EN-17		
Changing temperature during operation .....	EN-17		
External cooling fan/vapour extractor .....	EN-17		
Special defrosting information .....	EN-18		
Special preparation information for yeast dough .....	EN-18		

## Explanation of terms/symbols

---

### Explanation of terms

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

#### WARNING

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

---

#### CAUTION

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

---


#### NOTICE


This symbol warns against possible damage to property.

---

### Explanation of symbols

The following symbols can be found in this user manual and/or on the appliance:

 This symbol refers to useful additional information.

 Hot surface

## Safety

---

### Intended use

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

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

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

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

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

Note that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

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

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

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

Do not make any technical changes to the appliance.

### Safety notices

In this chapter, you will find general safety notices which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the individual chapters on operation, cleaning, 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 taking small parts out of the accessory bag and putting them in their mouths.

#### 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 less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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 mains cable 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 unscrew/switch off the fuse and contact our service department.
- The appliance corresponds to protection class I and may be connected only to a socket with a protective conductor that has been properly installed. When connecting the appliance, make sure that the voltage is correct. You can find more detailed information about this on the type plate.
- 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.
- The appliance must only be connected to the mains after completion of all installation and assembly work.
- Never open the housing.
- Mains cord / mains plug
  - ⇒ Take care to prevent the risk of tripping when laying the mains cord.
  - ⇒ Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
- ⇒ Do not extend or modify the mains cord.
- ⇒ Keep the mains plug and cord away from naked flames and hot surfaces.
- ⇒ Never pull the mains plug out of the socket by the mains cord; always hold the mains plug itself.
- ⇒ Never touch the mains plug with wet hands.
- ⇒ Never immerse the mains cord 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. Please contact our Service department if necessary.
- 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 ensure that children cannot insert any objects into them.
- Check the appliance regularly for damage.
- Never clean the appliance with a high-pressure cleaner or steam cleaner.

**⚠ WARNING**

Fire hazard!

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

- Connect the appliance only to a properly installed and earthed electric socket. Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- Please note that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

### Safety when handling heat-generating appliances

**⚠ CAUTION**

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

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

**⚠ CAUTION**

Fire hazard!

Improper handling when operating the appliance can lead to fire.

- Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- If you are preparing food with alcohol, do not leave the cooker unattended! Food may ignite itself.

- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar because these objects may become hot and catch fire.
- If a fire starts, immediately turn all dials/switches/buttons/sensors to 'off' or '0' and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.
- Have the appliance checked by our service after the fire has extinguished.

### Protecting food

**⚠ CAUTION**

Health hazard!

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

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

**⚠ CAUTION**

Health hazard!

Acrylamide may be carcinogenic. Acrylamide is produced when starch is exposed to excessive heat, e.g. in potatoes (French fries, crisps/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 a maximum of 180 °C.

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

### Using the oven safely

#### CAUTION

##### Health hazard!

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

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

#### CAUTION

##### Risk of burns!

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

- Particular care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Only ever operate the oven with the oven door closed. Make sure that the door seal is tight and that the oven door closes tightly.
- When opening the oven door, stand to the side of the oven and as far away as possible.
- Allow the oven to cool down completely before cleaning.

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

#### CAUTION

##### Fire hazard!

Insufficient air circulation can lead to overheating.

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

#### CAUTION

##### Fire hazard!

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

- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not cover cakes or roasts being cooked in the oven with baking parchment.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the oven unattended. Food may ignite itself.
- Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven. If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the oven for storage purposes.
- Never use the oven to heat rooms.

- If a fire breaks out in the oven, keep the oven door closed and switch off the oven. Have the oven inspected by our service after the fire has extinguished.

### NOTICE

#### Risk of damage!

Improper use may damage the oven or cooking utensils.

- Do not place sheets or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment. It may cause heat to build up inside and damage the oven's enamel. If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.
- When preserving, place only so many preserving jars in the dripping pan that none of them touch. Otherwise, the jars can crack and burst.
- If a trolley is used to move the oven, it must be lifted as shown on the packaging.
- Do not lift the entire oven by the oven door handle. The handle is not designed to carry the whole weight of the oven.
- The oven door is heavy and has a glass front. Do not allow the door to fall open when taking it off its hinges.
- Take particular care to ensure that the door seals are clean. If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly. The adjacent furniture fronts may get damaged.
- The door seals are sensitive to oil and grease – making the rubber porous and brittle.
- Do not remove the door seals.

- Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- When cleaning the cooking compartment, do not use steel wool, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners. They can damage the surface. High-pressure cleaners can cause a short circuit.
- Do not clean baking tray guides and telescopic rails in the dishwasher.

#### Specific risks when grilling

### CAUTION

#### Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

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

### CAUTION

#### Fire hazard!

Fatty foods can catch fire.

- Do not place food to be grilled too far back near the end of the heating element. It's particularly hot there.

#### Specific risks for units with a cooling fan

### CAUTION

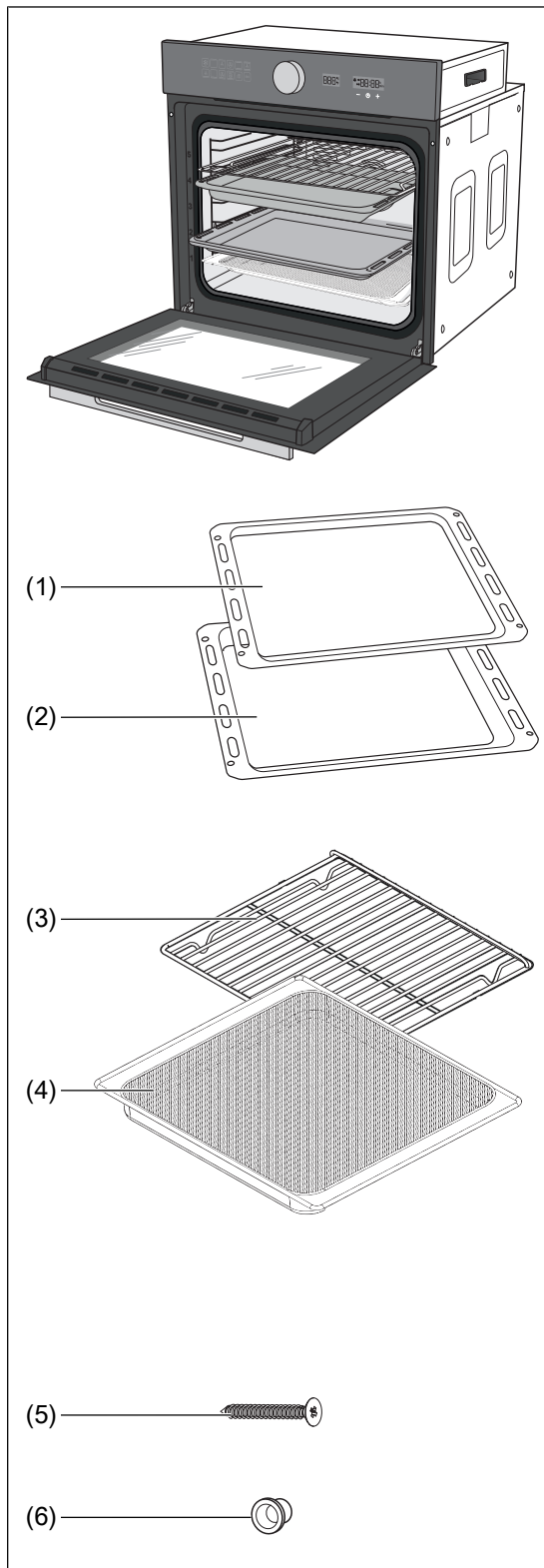
#### Fire hazard!

A faulty cooling fan can damage the oven and set flammable adjacent objects on fire.

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

## Delivery

### Package contents



Built-in oven with

- (1) 1× Baking tray
- (2) 1× Dripping pan
- (3) 1× Oven rack
- (4) 1× Air fryer pan
- (5) 2× Screw
- (6) 2× screw insert

### Checking the delivery

1. Transport the appliance to a suitable location and unpack it there.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transport, please contact our Service department (see the chapter on “Service”).

#### WARNING

Risk of electric shock!  
Touching live parts may result in severe injury or death.

- Never use a damaged appliance.

## Installing, connecting and start-up

### ⚠ CAUTION

Risk of injury!

The appliance is heavy and bulky. It can injure you if it tips over.

- Get another person to help with moving and installation.

### ⚠ CAUTION

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 gloves 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.

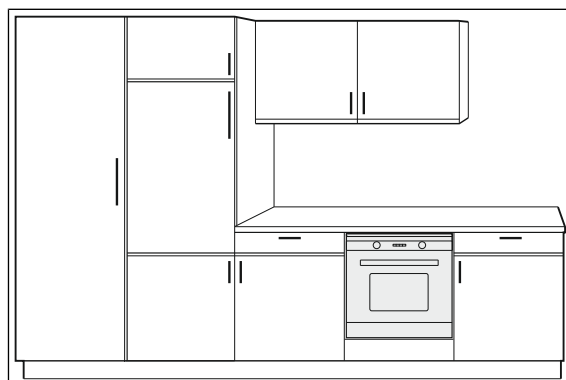
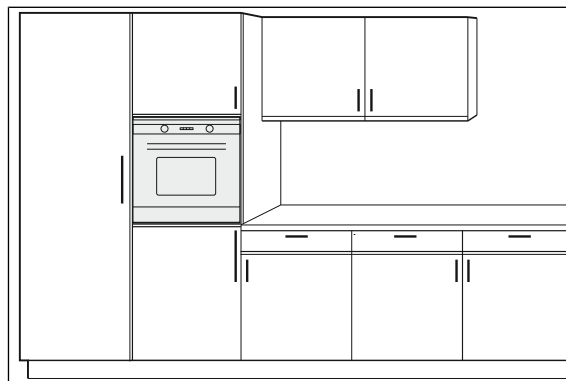
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- Do not use the oven door and door handle as a step or for lifting.

## 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 in a tall cupboard and underneath the work-top.

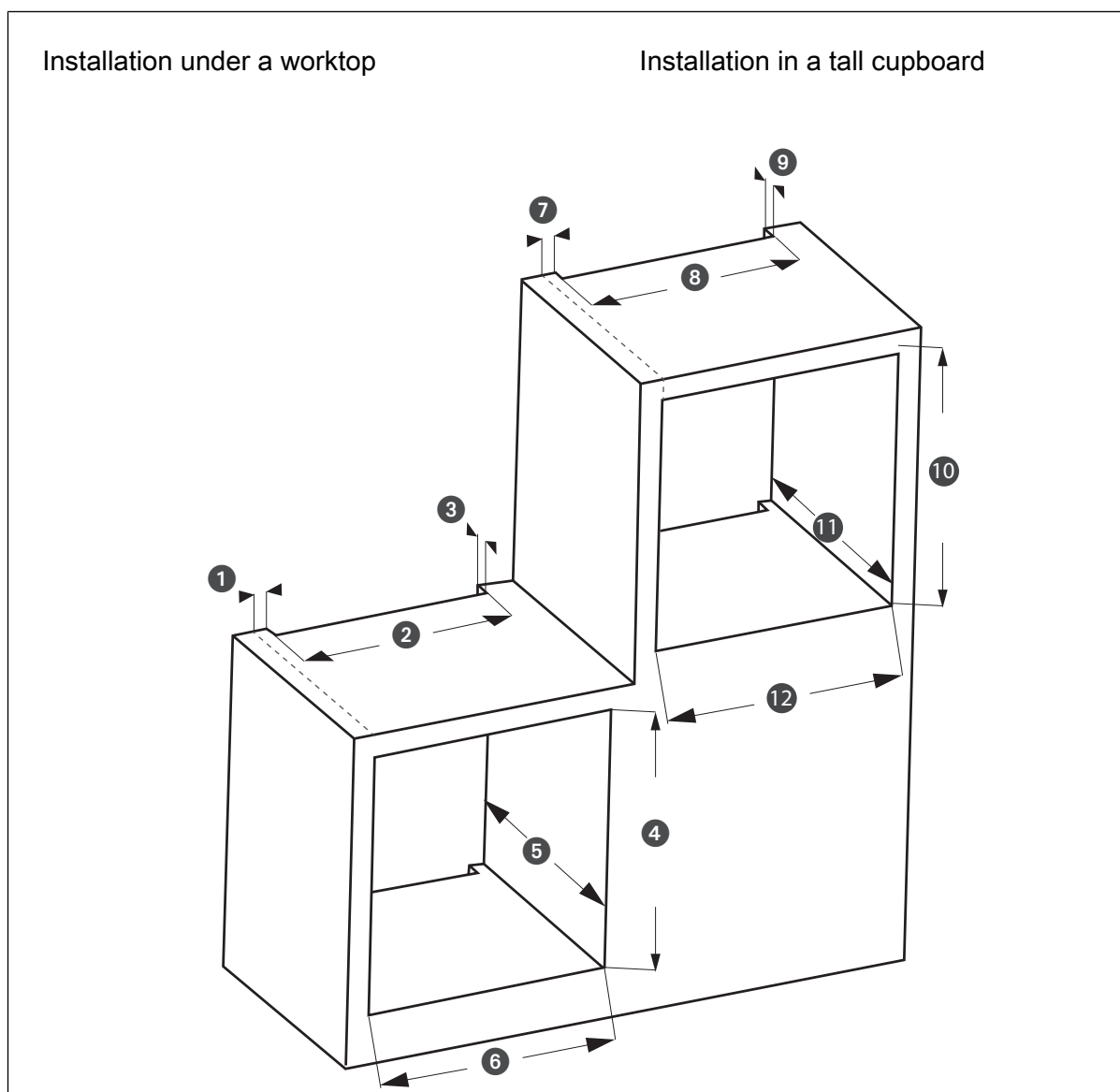


The following conditions must be observed:

- Do not install the oven directly next to a refrigerator or freezer. This will increase its energy consumption unnecessarily due to heat dissipation.
- The best place is next to the sink. They have an additional storage area and dirty dishes can be cleaned immediately.
- Before installation, check whether the appliance dimensions are compatible with your furniture dimensions.
- If necessary, your built-in furniture must be reworked accordingly. If you have no manual skills, you should hire a professional.
- For built-in furniture, veneers or plastic coverings must be processed with heat-resistant adhesive (at least 100 °C). If



- the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.
- If a drawer is placed underneath the oven, an intermediate base is required.
  - 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 cupboard can be optionally equipped with strips or an intermediate base with a ventilation cutout.



The minimum dimensions of the installation recess must be:

(1)	30 mm	(7)	30 mm
(2)	500 mm	(8)	500 mm
(3)	35 mm	(9)	35 mm
(4)	584-589 mm	(10)	584-589 mm
(5)	560 mm	(11)	560 mm
(6)	560 mm	(12)	560 mm



## Connecting the oven

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

- For the electric connection of the oven, you need a properly installed protective contact socket with its own adequate protection (230 V~/50 Hz/16 A).
  - The socket must be installed in way that does not affect the depth of the installation recess when the oven is plugged in.
  - Do not use multi-plugs or extension cables.
1. Switch off the socket for the oven before installation. To do this, unscrew and/or switch off the fuse for the socket.
  2. Insert the mains plug into the socket.

## Inserting the oven

### WARNING

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

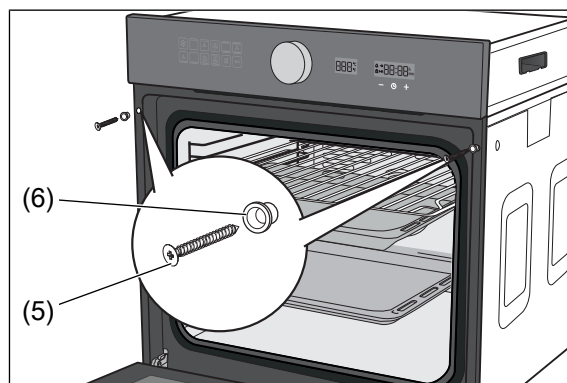
- Before installing/dismantling the appliance, check that the socket to which the appliance is connected is switched off.

### NOTICE

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

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


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



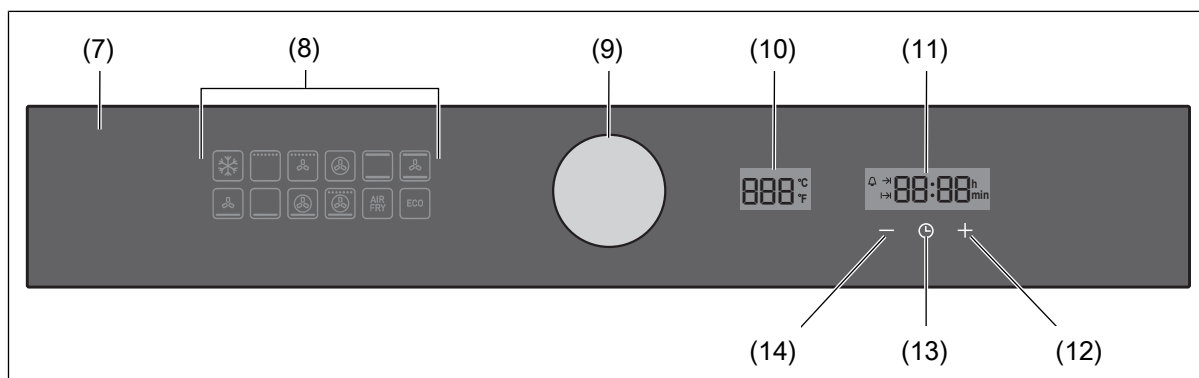
1. When the oven is correctly aligned, open the oven door and fix it firmly to the built-in cabinet using the screws (5) and the screw inserts (6).
2. Switch the socket fuse back on.

## Cleaning before use

In order to reliably remove grease and oil residues from production as well as stubborn dust deposits, which have arisen due to storage and transport, you must perform a pre-cleaning of the oven. This not only helps protect your health but also ensures delicious cakes and roasts.

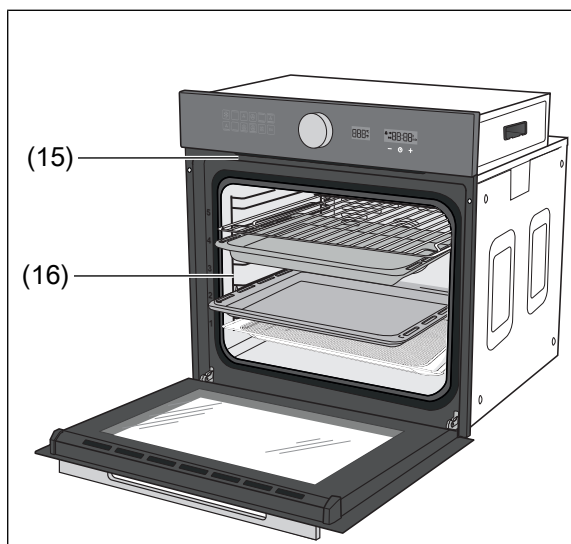
1. Operate the oven with dripping pan (2), oven rack (3), air fryer pan (4) and baking tray (1) for 60 minutes at 250 °C in this function .
2. Allow the oven to fully cool down.
3. Clean the cooking compartment of the oven, as well as the dripping pan, oven rack and baking tray with a little soapy water and then wipe everything dry.

## Operating controls and appliance parts



- (7) Control panel
- (8) Mode indicator
- (9) Function wheel
- (10) Temperature indicator

- (11) Display time/cooking time
- (12) Increase time/cooking time
- (13) Setting the clock/cooking time
- (14) Decrease time/cooking time



- (15) Vapour extractor

- (16) Baking tray guides

## Operation

### Requirements for safe use

- You have read the chapter 'Safety'.
- Place and connect the unit as described in the section "Installing, connecting and start-up".
- The oven has been installed and connected as described in the chapter "Installing, connecting and start-up".
- You have carried out a basic cleaning, as described in chapter "Cleaning before use".

### The right oven cookware

- Pots with heat-resistant handles, recognisable by the marking "temperature-resistant up to 280 °C".
- Fire-resistant moulds made of glass, porcelain, ceramics and clay or cast iron.
- In particular, ovens with top and bottom heat need moulds and sheets with good heat transfer, preferably made of black-lacquered metals. In it, cakes turn particularly well brown.
- Aluminium sheets, with or without coating, also yield good results.

### Proper handling of the oven

#### CAUTION

Fire hazard!

Improper handling when operating the appliance can lead to fire.

- Do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Only ever operate the oven with the oven door closed.
- In case of an oven fire: Turn off/remove the fuse, and do not open the oven door until the fire is extinguished.

- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service department.

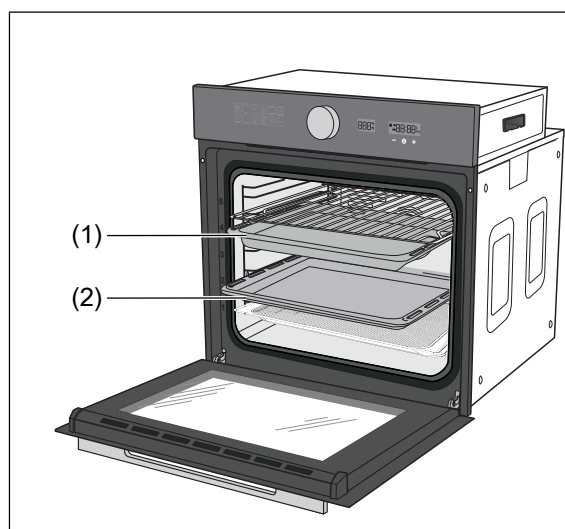
#### NOTICE

Risk of damage!

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

- Never place sheets or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment.
- If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50 °C. Be careful when handling cookware, as the enamel can be easily scratched.

### Baking tray and dripping pan



The supplied baking tray (1) and dripping pan (2) both have an angled edge. Please ensure that this edge is facing forward on being placed in the oven.

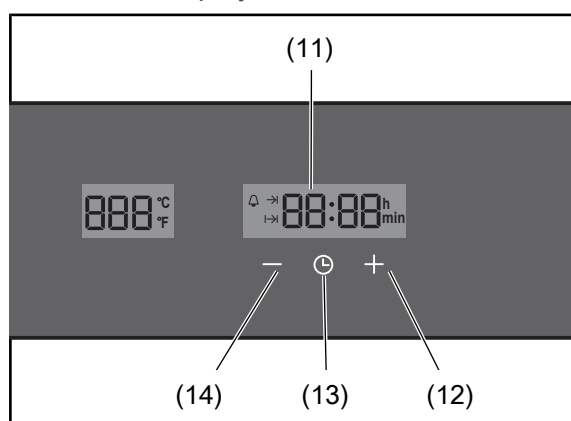
## Signal tones

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

## Setting the time

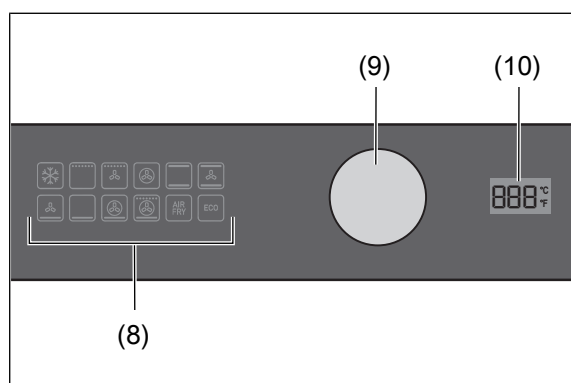
You must set the time when using the oven for the first time or after a longer power cut. The display (11) shows 00:00.

The time is displayed in 24-hour format.



1. Tap the symbol ⊖ (13). The two zeros for the hour and minute display flash in the display Time/cooking time (11).
2. Press + (12) and - (14) to set the time.  
Quick key press: Increments of one minute.  
Long key press: Increments of 5 minutes.
3. Tap the ⊖ icon to save the time and return to the display.  
After 10 seconds without input, the time is automatically saved.

## Switching the oven on/off



Once the power supply is established, the oven is in standby mode. In order to

- switch the oven on, press the function wheel (9).  
The display will show the current function and the standard temperature.
- go into standby mode, press and hold the function wheel (9) or the symbol ⊖ (13).

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



The opening of the oven door has no influence on the operation of the oven, unless the oven operates with a start time delay. In this case, the oven stops heating as soon as the door is opened and continues heating as soon as the door is closed again.

## Functions/heating methods

### Available functions

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



Defrosting: Circulating air without heat. This reduces the thawing time.



Intensive grill: The higher temperature in the upper part of the oven leads to a stronger browning, suitable for medium and large portions.



Intensive grill with circulating air: Well suited for cooking food that needs to be browned quickly, such as steaks, hamburgers, and some types of vegetables.









Hot air: The heat is evenly distributed by the circulating air. This is well suited for baking, even on several sheets at the same time.



Top and bottom heat: Depending on the insertion height, the heat comes more strongly from below or from above. Baking and roasting is only possible on one shelf level.



Top and bottom heat with circulating air: Well suited for baking on several sheets simultaneously. The heat is generated by the top and bottom heaters and is evenly distributed by the fan.

-  Bottom heat with circulating air: Good for cooking food that needs more heat from below.
-  Bottom heat
-  Pizza setting hot air and bottom heat: Well suited for cooking goods such as pizza.
-  Quick pre-heating
-  Air Fry: For food that needs to be crispy.
-  Energy saving grill mode: The heat in the oven increases more slowly. This type of heating is suitable for large pieces of food and is energy-saving.

## Selecting functions and starting operation

### CAUTION

Risk of burns!

Radiators, walls, baking trays, etc. become very hot during operation and can cause burns.

- Keep small children away.
- Avoid direct contact.
- Only touch the oven door by the handle.
- Hot steam flows out of the vapour extractor during oven operation. Be careful also when opening the oven door!

### CAUTION

Fire hazard!

Improper handling can lead to a fire in the oven.

- Never leave the oven unattended while grilling!
- Fatty foods can catch fire.
- Do not cover cakes or roasts with baking parchment during cooking.

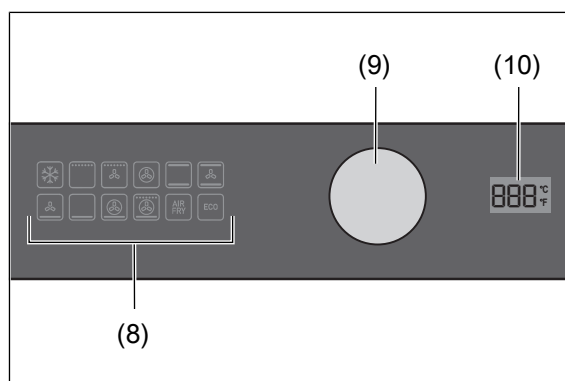
- Do not allow food, baking parchment and aluminium foil to come into contact with the heating elements.
- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven.
- Do not leave the oven unattended while cooking food in oil and grease or with alcohol. Food may ignite itself.

### NOTICE

Risk of damage!

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

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



1. Rotate the function wheel (9) to select the desired function.
2. The currently selected function lights in the mode indicator (8). The temperature indicator (10) indicates the corresponding standard temperature.
3. To select another function, continue rotating the function wheel until the mode indicator shows the desired function and the temperature indicator shows the corresponding standard temperature.
4. To start operation:

- For functions that do not allow temperature adjustment, press the function wheel to confirm the function selection.
- For functions that allow temperature adjustment, press the function wheel. The temperature indicator will flash. Turn the function wheel to adjust the desired temperature.
- Press the function wheel again to confirm.

**i** If no confirmation happens in 10 seconds, the appliance returns to standby mode.

When the oven is in operation:

- The symbol → is constantly illuminated on the display Time/cooking time (11).
- The display shows the countdown of the cooking time.
- The currently selected function is constantly illuminated in the mode display (8).

Temperature indicator:

- The temperature indicator (10) shows the current temperature in real time.
- The lowest value of the temperature indicator is 30 °C. At lower values, the temperature indicator shows Lo °C.
- Shortly before the temperature in the oven reaches the desired temperature, a signal tone sounds for 2 seconds.

When countdown reaches 0:

- The oven stops cooking.
- The fan remains in operation until the temperature in the oven has fallen below 100 °C.

## Pausing, resuming and stopping oven operation

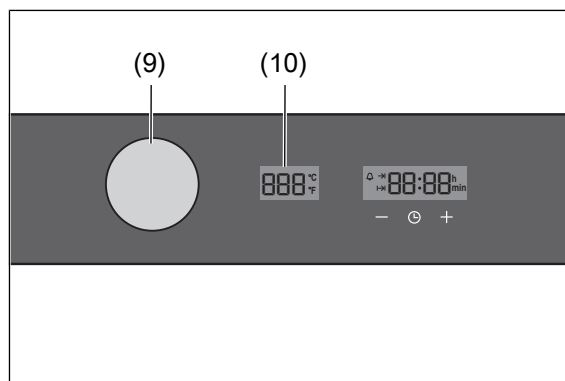
In order to

- interrupt operation, press the function wheel (9). The temperature indicator (10) flashes to indicate that the oven is no longer heating.

- resume operation, press the function wheel.
- stop operation, press and hold the function wheel. The oven is now in standby mode.

**i** The opening of the oven door has no influence on the operation of the oven, unless the oven operates with a start time delay. In this case, the oven stops heating as soon as the door is opened and continues heating as soon as the door is closed again.

## Changing temperature during operation



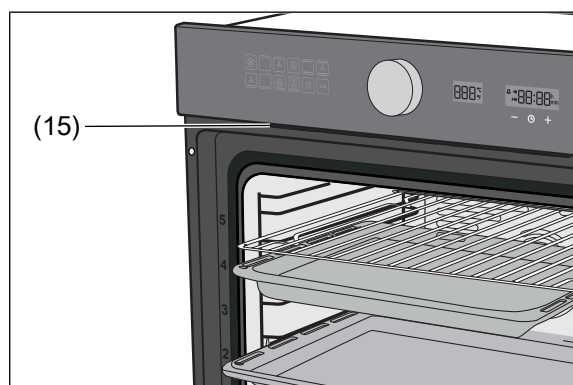
You can change the temperature before cooking and during cooking:

- Press the function wheel (9).
- The oven pauses operation and the temperature indicator (10) flashes.
- Turn the function wheel until the temperature indicator shows the desired temperature.
- Press the function wheel again to confirm. The oven resumes operation.

## External cooling fan/vapour extractor

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





The air is discharged through the vapour extractor (15) between the control panel and the oven door.

## Special defrosting information

### WARNING

Health hazard!

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

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

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

## Special preparation information for yeast dough

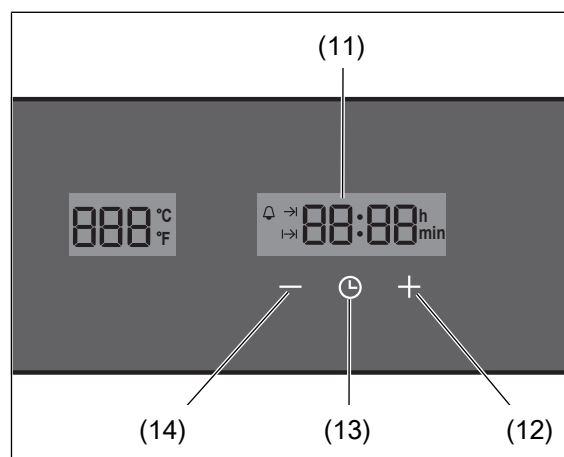
1. Pre-heat the oven to 50°C.
2. Switch the oven off when the temperature has been reached.

3. Place the baking dish with the yeast dough in the cooking compartment. You can place the dish directly on the bottom of the cooking compartment.
4. Close the oven door and leave the yeast dough in the oven for the desired time without further heating.

## Tips for saving energy

- Pre-heat the oven only if it is called for in the recipe or stipulated in the cooking tables provided.
- Use 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.

## Setting the cooking time



You can select a cooking time of up to 10 hours.

1. Select a function and a temperature (see "Selecting functions and starting operation").



2. Tap the symbol  $\ominus$  (13) 3 times.  
The time display (11) and the icon  $\rightarrow$  in the time display flash.
3. Press and hold + (12) and - (14) to set the required cooking time in 5-minute increments.  
Tap + and - to set the desired cooking time in increments of one minute.
4. Press and hold the function wheel (9) to confirm the entry.  
To finish cooking prematurely, press and hold the function wheel (9).

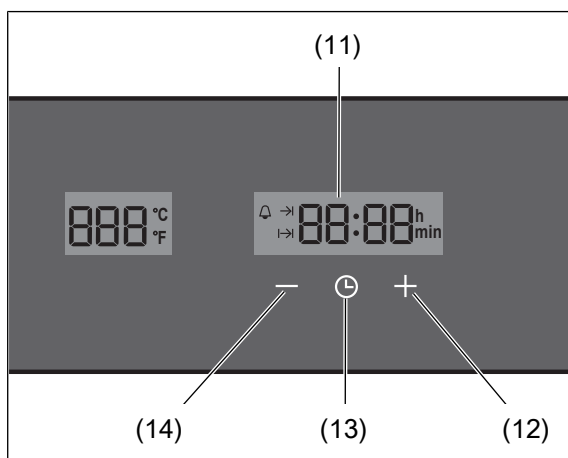


The cooking time can be changed at any time. The change will take effect approx. 5 seconds after the last sensor operation.

The maximum cooking time is 10 hours. If the cooking time is not set, the oven automatically selects the maximum cooking time.

2. Press + (12) and - (14) to set the desired time.  
In 5 minute increments: Press and hold + and -.  
In 1 minute increments: Press + and - briefly.
3. To cancel the operation and return to the time display: Press and hold the function wheel (9).
4. Confirm setting: Press the symbol  $\ominus$  or wait for 10 seconds.  
During the countdown, the symbol lights on the display time/cooking time  $\Delta$  constantly.  
When the countdown has expired, a signal will sound and the symbol will blink for 5 seconds, then stop beeping automatically.
5. To check or reset the timer setting: Press the symbol  $\ominus$  twice. To return to the time display, press the symbol 3 times  $\ominus$  or wait 10 seconds.

## Timer



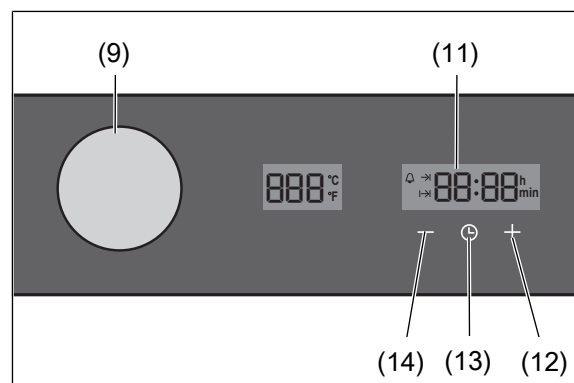
Your oven is also equipped with a timer. You set a specific period, just as you would with an egg timer. Once the period has expired, a tone sounds. You can set a duration of one minute up to 23:59 hours.

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

1. Tap the symbol 2 times  $\ominus$  (13). The numbers and the symbol  $\Delta$  on the display time/cooking time (11) flash.

## Start time delay

The oven has a start time delay, which you can use to set the start and stop times in advance.



### Setting the function and temperature

1. Select the desired function (see chapter "Selecting functions and starting operation").
2. Adjust the desired temperature with the function wheel (9).

### Setting the operating time and start time

1. Press the button  $\ominus$  (13) 3 times.
2. Press the +(12) or -(14) buttons until the display (11) indicates the desired operating time. The maximum operating time is 10 hours.

3. Press the button  $\ominus$  to confirm the entry.
4. Press the + or - buttons until the display shows the desired start time.  
The maximum start time delay is 23 hours and 59 minutes.
5. Press the button  $\ominus$  to confirm the entry.

As an alternative to setting the start time when the oven is in operation and the operating time and temperature have already been set:

1. Press the button  $\ominus$  (13) 4 times.
2. Press the +(12) or -(14) buttons until the display (11) indicates the desired start time.
3. Press the button  $\ominus$  to confirm the entry.

The Start Delay icon  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  remains lit on the display as long as the start delay is active.

When start delay is active: Press the button  $\ominus$  to display the start time on the display.

A signal tone will sound when the operating time has lapsed.



All heating tubes and motors are switched off before the start time, if the start time delay is active.

If you open the oven door during operation, operation is interrupted. Nevertheless, a signal tone will sound when the specified operating time has elapsed.

## Care and maintenance

### ⚠ CAUTION

#### Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Touching can cause 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

#### Risk of damage!

Improper cleaning may lead to damage.

- Do not use sharp, abrasive cleaning or scouring agents, steel sponges, metal scrapers, oven sprays, steam or high-pressure cleaners for cleaning! They can damage the surface and destroy the glass.
- High-pressure cleaners can cause a short circuit.

## Cleaning the housing surface

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

## Cleaning the cooking compartment

- To clean, only turn on the oven light.
- If possible, clean the cooking compartment and the baking tray after each use with warm soapy 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

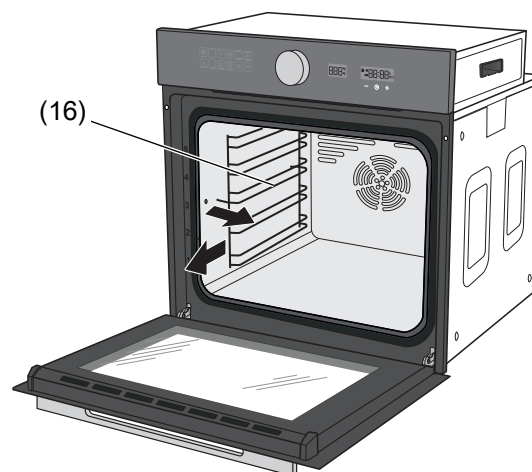
### ! NOTICE

#### Risk of damage

The baking tray guides can be damaged by improper cleaning.

- 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.



1. Grasp the baking tray guides (16) firmly at medium height and pull them out of their bracket.
2. Clean the baking tray guides using warm water and mild dish soap or all-purpose cleaner. Then dry everything off.
3. Reinstall the baking tray guides after cleaning.

## Replacing the oven lighting bulb

### ⚠ WARNING

Risk of electric shock!

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

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

### ⚠ CAUTION

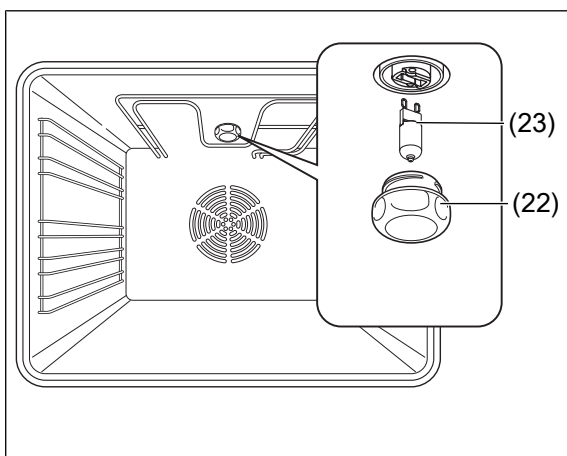
Risk of burns!

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

- Change the oven light bulb only once the oven has cooled off completely.

For oven lighting you need a heat-resistant halogen lamp type 220–240 V~, 25–40 W, G9, T 300 °C/T 350 °C.

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

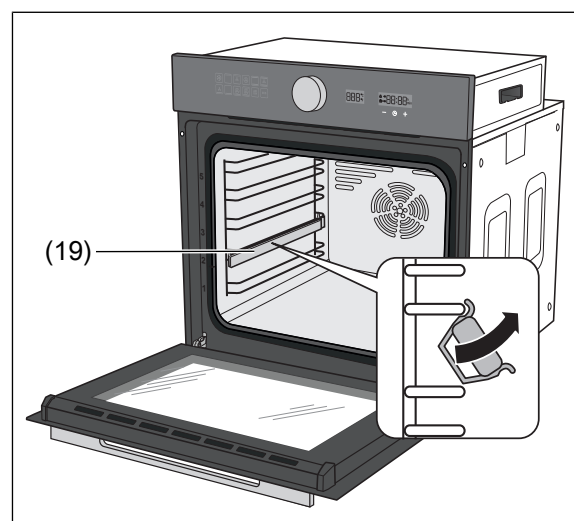


3. Unscrew the glass cover (17) anticlockwise and remove it.
4. Carefully pull the defective bulb (18) out of the socket and replace it with a new one of the same type.

5. Insert the glass cover back into the opening and screw it back on clockwise.
6. Remove the cloth from the cooking compartment and switch it on again.
7. Set the oven clock (see chapter "Setting the time").

## Cleaning the telescopic rails

A set of telescopic rails (19) is installed on the baking tray guides. The telescopic rails make it easier to push in and pull out the slats, the baking tray, the air fryer pan or the grease pan.



For thorough cleaning:

1. Grasp the side of the telescopic rail and tilt the telescopic rail up.
2. Lift the telescopic rail out of the baking tray guides.
3. Clean the telescopic rail with warm water and mild detergent or all-purpose cleaner. Then dry everything off.
4. Reinsert the telescopic rail after cleaning.

## Troubleshooting table



Malfunctions can occur in any electrical appliance. This does not necessarily mean that there is a defect in the appliance. Therefore, please check whether you can correct the fault using the table.

### WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Never try to repair the appliance yourself. This could endanger yourself and subsequent users. Only authorised specialists may carry out such repairs.

Problem	Possible solution
Fan does not run.	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 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.	This is not a malfunction. 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.	Switch on the oven light only – if there is no fan noise and air is being released, the fan is defective.
The display shows "E1", the oven is closed and an acoustic signal is sounded 10 times.	Press and hold the function wheel or the symbol  to put the oven into standby mode. Contact Customer Service (see chapter "Service").
The display shows "E2", the oven is closed and an acoustic signal is sounded 10 times.	Press and hold the function wheel or the symbol  to put the oven into standby mode. Contact Customer Service (see chapter "Service").
The display shows "E3" to "E7".	Contact Customer Service (see chapter "Service").

## Service

Please note!

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

If you call customer service because of an operating error, you will be charged for the visit, even during the guarantee/warranty period.

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

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic built-in oven	HBO7212FA1	14406025

### Advice, complaints and orders

Please contact the customer service centre of your mail order company if:

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

You can find the contact details of your product advisor online on the service pages of your mail order company. The various sections of product advice are listed here.

For more information, visit [www.hanseatic.de](http://www.hanseatic.de)

### Repairs and spare parts

You can prevent waste by having your defective appliances repaired. Please contact our Customer Service department.

### Customers in Germany

Place an order at

<https://reparaturauftrag.operatec.eu>

By E-mail: [otto@operatec.de](mailto:otto@operatec.de)

Phone: +49 (0) 40 36 03 31 50

### Customers in Austria

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

## Waste prevention, free return and disposal

### Waste prevention

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

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

Please help us reduce waste and contact our Service department 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 the purchase of new electrical equipment with heat exchangers (e.g. refrigerators, dehumidifiers), screens, and display devices with a screen surface > 100 cm<sup>2</sup> as well as 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 before you return the appliance.



The symbol shown here means that batteries and rechargeable batteries may 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 properly and fully to maximize their lifespan. If necessary, fully discharge them using a suitable charger before recharging.

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

\*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

## Packaging



Our packaging is made from environmentally friendly, recyclable materials:

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

## Appendix

---

### Test dishes

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

Dish	Number of trays	Rack height <sup>1)</sup>	Heating method	Temperature in °C	Cooking time in min.
Shortbread biscuits	1	3	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	180+190	15–20
	1	3	Convection <sup>2)</sup>	160–170	10–15
Water sponge cake	1	2	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	170–180	30–40
	1	2	Convection <sup>2)</sup>	140–150	30–40
Chicken <sup>*</sup>	2	1	Grill and fan <sup>3)</sup>	200–220	30+30 <sup>4)</sup>
	2	2	Grill and fan <sup>3)</sup>	200–220	30+30 <sup>4)</sup>
Pizza <sup>5)</sup>	1	2	Top/bottom heat <sup>2)</sup>	190–210	15–25

1) Rack height calculated from below

2) Pre-heated

3) Pre-heat for five minutes

4) 1. and 2. side

5) Follow the manufacturer's instructions on the packaging

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

Trade mark	hanseatic
Model identifier	HBO7212FA1
Energy efficiency index	80,0
energy efficiency class class on a scale from A+++ (most efficient) to D (least efficient)	A+
Energy consumption in conventional mode	0,68 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,88 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	72 l

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

## Product fiche concerning Regulation (EU) No. 66/2014

Model identification	HBO7212FA1
Type of oven	built-in
Mass of the appliance	32,0 kg
Number of cavities	1
Heat source	electricity
Volume	72 l
Energy consumption in conventional mode	0,68 kWh/cycle
Energy consumption in fan-forced mode	0,88 kWh/cycle
Energy Efficiency Index	80,0

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

## Technical specifications

Item number	14406025
Name of appliance	Built in oven
Modell	HBO7212FA1
Rated voltage	220 - 240 V ~
Frequency	50 Hz
Rated power input oven	3250 W
Oven measurements (H x W x D)	595 mm x 595 mm x 575 mm
Oven recess dimensions (H x W x D)	600 mm x 600 mm x 575 mm
Maximum temperature	250 °C
Lighting	230 V, 25 W, G9, T 300 °C

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