

7NF30T0-E111E



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Einbau-Backofen mit Mikrowellenfunktionen

Anleitung/Version:
1901-03152_DE_20240722
Bestell-Nr.: 6467 5200
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis



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

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



Informationen zum Einbau und zur Installation finden Sie ab Seite DE-35.

Begriffs- und Symbolerklärung, Definitionen	DE-3
Sicherheit	DE-4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.	DE-4
Sicherheitshinweise.	DE-4
Lieferung	DE-11
Lieferumfang	DE-11
Lieferung kontrollieren.	DE-11
Bedienelemente und Geräteteile	DE-12
Allgemeines zu Mikrowellen	DE-13
Was sind Mikrowellen?	DE-13
Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?	DE-13
Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?	DE-13
Das geeignete Geschirr	DE-14
Für Grill-, Umluft- und Heißluftbetrieb	DE-14
Für Mikrowellen- und Kombibetrieb	DE-14
Größe und Form	DE-14
Zubehör verwenden	DE-15
Das Backblech.	DE-15
Der Gitterrost	DE-15
Allgemeine Hinweise zur Bedienung	DE-16
Bevor Sie beginnen.	DE-16
Richtiger Umgang mit dem Ofen	DE-16
Lüfter/Wrasenabzug	DE-16
Signaltöne	DE-17
Stand-by/Aus	DE-17
Die Uhrzeit einstellen.	DE-17
Garraumbeleuchtung	DE-18
Tipps zum Energiesparen	DE-18
Bedienung/Standard-Funktionen	DE-19
Bevor Sie beginnen	DE-19
Starten, unterbrechen, fortsetzen und beenden	DE-19
Erklärung der Funktionssymbole	DE-21
Backofenbetrieb.	DE-22
Mikrowellenbetrieb.	DE-23
Kombibetrieb	DE-23
Auftaubetrieb	DE-24
Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig	DE-25
Automatikprogramme nutzen	DE-26
Zusätzliche Funktionen.	DE-28
Schnelles Vorheizen	DE-28
Gardauer einstellen	DE-28
Garende einstellen	DE-28
Kurzzeitwecker/Timer	DE-29
Kindersicherung.	DE-29
Tipps für die Praxis im Mikrowellenbetrieb	DE-30
Backofen reinigen	DE-32
Gehäuseoberflächen reinigen.	DE-32
Garraum reinigen.	DE-32
Backblechträger reinigen	DE-32
Halterungen einstecken	DE-34
Einbau	DE-35
Transportieren und Auspacken	DE-35
Backofen einbauen	DE-35
Backofen anschließen.	DE-37
Backofen einsetzen.	DE-37
Grundreinigung	DE-37
Fehlersuchtablette	DE-38
Unser Service	DE-39
Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung	DE-40
Anhang	DE-42
Tabelle Prüfgerichte.	DE-42
Technische Daten	DE-43

Begriffs- und Symbolerklärung, Definitionen



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

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

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

Symbolerklärung

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



Dieses Symbol warnt vor einer heißen Oberfläche.



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

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.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Zum Auftauen von rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch muss das Gerät im Mikrowellenbetrieb verwendet werden.

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

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

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

Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

WARNUNG

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

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

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

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

VORSICHT

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen,

sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder vom Türglas fernhalten! Das Türglas kann im Betrieb sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr!

WARNUNG

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
 - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
 - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
 - ungewohnte Geräusche erzeugt.
 In einem solchen Fall Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe Seite DE-39).
- Netzkabel/Netzstecker
 - Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- Netzkabel nicht verlängern oder verändern.
- Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Falls der Netzstecker nach dem Einbau nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Falls das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Vor dem Anschluss des Geräts die betreffenden Stromkreise ausschalten (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen).
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Niemals versuchen, das defekte oder vermeintlich defekte Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem bestimmt.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.

Risiken im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

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

Brandgefahr!

- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Im Brandfall sofort alle Sensoren auf Null drehen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.

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 (z. B. Salmonellen) vollständig abgetötet werden.

Risiken im Umgang mit Mikrowellengeräten oder Backöfen

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

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

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

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.

Kipp- und Verletzungsgefahr!

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

- Gerätetür daher nicht als Stütze, Sitzfläche oder Trittbrett verwenden.
- Der mitgelieferten Schrauben müssen vor Gebrauch des Backofens unbedingt als Kippschutz befestigt werden, um eine Kippgefahr des Gerätes zu vermeiden.

HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

- Die Gerätetür ist schwer und hat eine Glasfront. Beim Aushängen nicht fallen lassen!
- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Zum Reinigen auch keine Stahlschwämme, Backofensprays, Dampf-

oder Hochdruckreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen und das Glas zerstören. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

Spezielle Risiken bei Mikrowellenbetrieb

WARNUNG

Gefahr durch Mikrowellen!

Durch eine unzureichend dicht schließende Tür kann Mikrowellenstrahlung austreten. Die Mikrowelle darf in so einem Fall nicht benutzt werden.

- Besonders auf die Sauberkeit der Türdichtungen und der Türdichtflächen mit allen angrenzenden Teilen achten.
- Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- Niemals versuchen, die Backofen-Beleuchtung auszuwechseln.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Tür verzogen oder beschädigt ist oder das Sichtfenster, die Türverriegelung, die Scharniere oder die Türdichtungen defekt sind oder die Tür aus einem anderen Grund nicht dicht schließt. Entsprechende Reparaturen dürfen nur von einer dafür ausgebildeten Person vorgenommen werden.
- Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, jegliche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlen-

belastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

Explosionsgefahr!

- Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.
- Beim Öffnen des Behälters können Sie sich verletzen.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum so genannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herausspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.

- Erwärmung von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen („Siedeverzug“) führen, deshalb ist beim Hantieren mit dem Behälter Vorsicht geboten.
- Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Kunststoff - oder Glaslöffel in das Gefäß stellen. Der Löffel muss stets einen Mindestabstand von 2 cm zu den Innenwänden der Mikrowelle haben.
- Keine hohen schmalen Gefäße mit engem Hals verwenden.
- Vor dem Erhitzen und nach der halben Garzeit umrühren.
- Nach dem Erhitzen kurz warten; Gefäß vorsichtig antippen und Speise umrühren, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen.

- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur muss vor dem Gebrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

! HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Beschädigung oder zu Explosionen führen.

- Nie eine Mischung von Wasser mit Öl oder Fett in die Mikrowelle geben. Sie kann sonst explodieren.
- Nie Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen! Diese können in der Mikrowelle platzen.
- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Um ein Platzen zu vermeiden, stechen Sie vor dem Garen Löcher in Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche Speisen mit einer geschlossenen Haut.

Metall im Garraum kann beim Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funken Schlag führen! Dies kann die Mikrowelle und das Sichtfenster zerstören!

- Keinesfalls Metalltöpfe, -pfannen und -deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z. B. Goldrändern verwenden.
- Keine Alufolie verwenden, da diese ebenfalls zu Funkenbildung führen kann, wenn sie die Wände des Garraums berührt.
- Die Mikrowelle nie ohne den Gitterrost und nie ohne Speisen betreiben!

Spezielle Risiken bei Backofenbetrieb

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

- Den Backofen während des Grillens nicht unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten!
- Den Backofen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wasser nie direkt in den heißen Backofen gießen. Durch den entstehenden Wasserdampf besteht Verbrühungsgefahr und die Emaille kann beschädigt werden.
- Heißes Wasser aus dem Backofen unbedingt abkühlen lassen, bevor Sie es ausgießen.

Brandgefahr!

- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Braten oder Kuchen im Backofen nicht mit Papier abdecken. Gargut, Backpapier und -folien nicht mit den Heizkörpern in Berührung kommen lassen.
- Keinesfalls die Öffnungen des Ventilators bedecken. Das Gerät kann überhitzen.
- Grillgut nicht zu weit nach hinten an das Ende des Heizkörpers legen. Dort ist es besonders heiß. Fettiges Grillgut kann Feuer fangen.
- Wenn das Kühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand

stecken. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall sofort aus, öffnen Sie die Backofentür, und benutzen Sie den Herd nicht mehr!

- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht im Backofen aufbewahren! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Backofen nicht als Stauraum verwenden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Backofen nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Bei Feuer im Backofen: Backofentür geschlossen halten! Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen (siehe Seite DE-39).

HINWEIS

Unsachgemäßer Umgang mit der Mikrowelle kann zu Beschädigung oder zu Explosionen führen.

- Bleche oder Alufolie nicht direkt auf den Garraumboden stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.

- Stellen Sie beim Einkochen nur so viele Gläser auf einmal in der Fettpfanne, dass sie sich nicht berühren. Die Gläser können platzen.
- Backblechträger und eventuell eingebaute Teleskopschienen nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Soll das Gerät mit einer Transportkarre gefahren werden, muss es so angehoben werden, wie auf der Verpackung gezeigt ist.
- Das Gerät nicht am Türgriff anheben! Dieser ist nicht dafür gedacht, das hohe Gewicht des Geräts zu tragen.

Risiken bei Backofenbetrieb mit Zeitschaltuhr

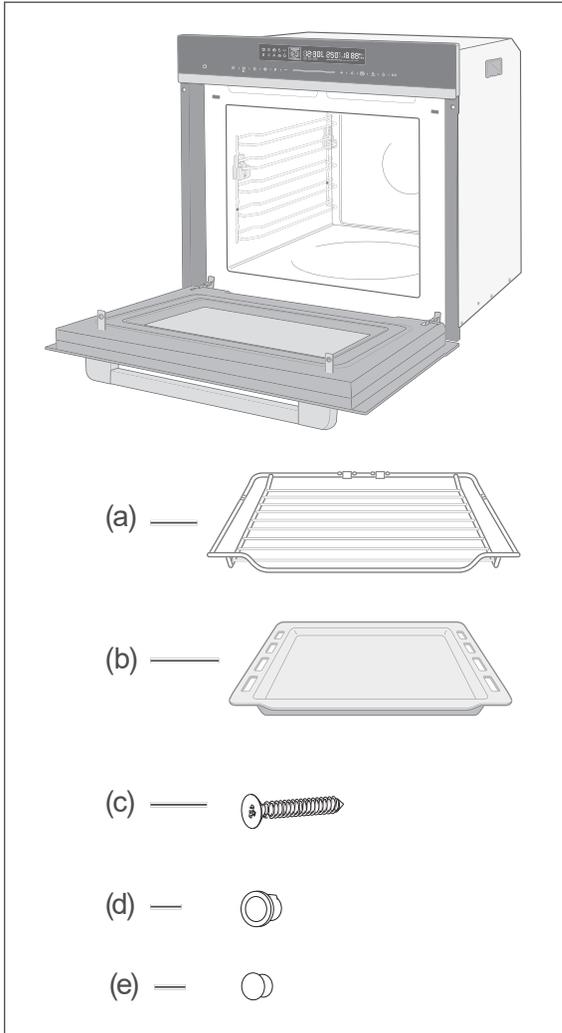
VORSICHT

Brandgefahr!

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

Lieferung

Lieferumfang



Einbau-Backofen mit

- (a) 1× Gitterrost
- (b) 2× Backblech/Fettpfanne (nicht mikro-
welleneignend)
- (c) 2× Schraube
- (d) 2× Abstandhalter
- (e) 2× Blindstopfen,
1× Gebrauchsanleitung
1× Broschüre
„Backen - Braten - Garen“

Lieferung kontrollieren

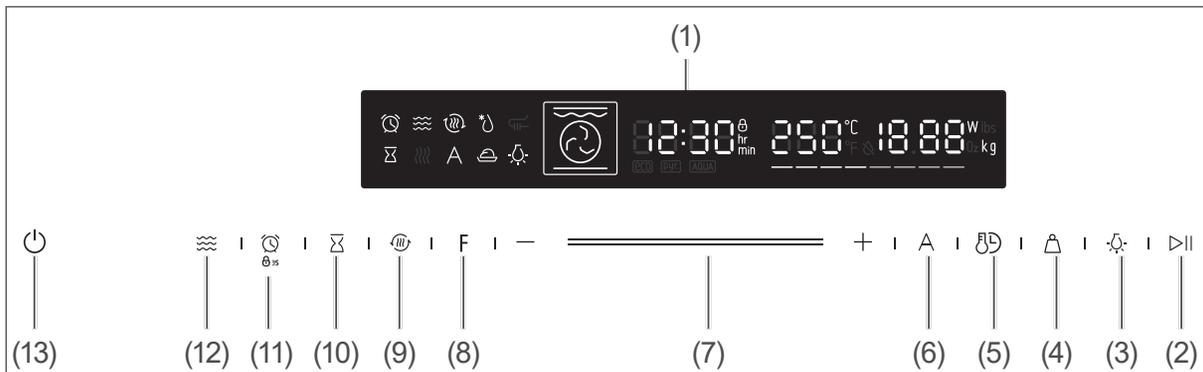
1. Transportieren Sie das Gerät an einen geeigneten Standort und packen Sie es dort aus (siehe „Einbau“ auf Seite DE-35).
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe Seite DE-39).

! WARNUNG!

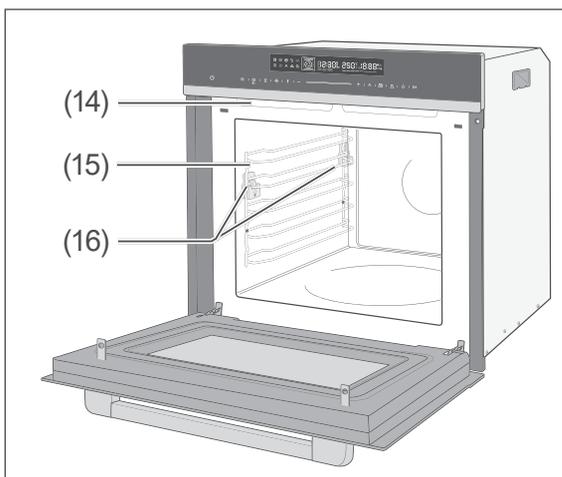
Stromschlaggefahr!

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

Bedienelemente und Geräteteile



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



- | | |
|------|------------------------------|
| (14) | Wrasenabzug/Außenkühlgebläse |
| (15) | Backblechträger |
| (16) | Halterung, 4× |

Allgemeines zu Mikrowellen

Was sind Mikrowellen?

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

Mikrowellen

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

Wie wirken Mikrowellen auf Lebensmittel?

- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein. Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt). Diese Wärme durchdringt dann langsam die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Da die einzelnen Bestandteile der Speise ungleichmäßig erwärmt werden, ist Umrühren oder Wenden für das gleichmäßige Durchgaren wichtig.
- Der Garraum und die Luft darin werden nicht erwärmt. Das Speisefäß erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeit kann es zum sogenannten „Siedeverzug“ kommen. Dabei erreicht die Flüssigkeit die Siedetemperatur, ohne äußerlich sichtbar zu kochen. Schon durch eine kleine Erschütterung kann die Flüssigkeit schlagartig herauspritzen, z. B. beim Herausnehmen aus dem Mikrowellengerät.
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel „große Leistung, kleine Zeit“ oder „kleine Leistung, große Zeit“.

Wie funktioniert ein Mikrowellengerät?

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

Das geeignete Geschirr

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Metall im Garraum kann bei Mikrowellen- und Kombibetrieb zu Funken-schlag führen! Dies kann das Gerät und das Sichtfenster zerstören! Keinesfalls Metalltöpfe, -pfannen und -deckel oder Geschirr mit Metallanteilen wie z. B. Goldrändern verwenden.
- Bei Grill-, Heißluft oder Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff und keine Abdeckfolien verwenden, die nicht hochhitzebeständig sind.
- Kein Backpapier o. Ä. verwenden!
- Wird ein Gefäß heißer als die Speise darin, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Solche Gefäße nicht verwenden.

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

Für Grill-, Umluft- und Heißluftbetrieb

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

- Töpfe mit hitzebeständigen Griffen, erkennbar an der Kennzeichnung „temperaturbeständig bis 280 °C“.
- Feuerfeste Formen aus Glas, Porzellan, Keramik und Ton oder auch Gusseisen.

- Insbesondere Backöfen mit Ober- und Unterhitze brauchen Formen und Bleche mit guter Wärmeübertragung, am besten aus schwarzlackierten Metallen. Darin werden Kuchen besonders gut braun.
- Auch Aluminiumbleche, mit oder ohne Beschichtung, bringen gute Ergebnisse.

Für Mikrowellen- und Kombibetrieb

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Dazu gehören:

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

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

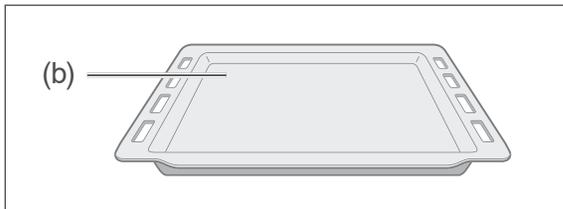
- heiß wird oder sich sogar Funken bilden, öffnen Sie sofort die Garraumtür, um den Vorgang abubrechen: Dieses Geschirr ist nicht geeignet!
- kalt bleibt oder nur handwarm wird, kann es für den reinen Mikrowellenbetrieb verwendet werden.

Größe und Form

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

Zubehör verwenden

Das Backblech



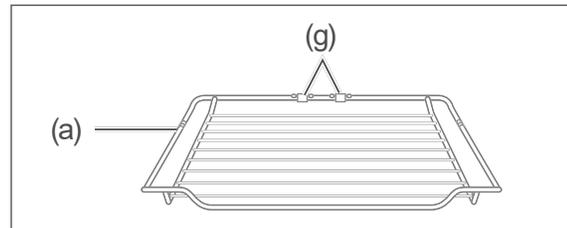
! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!
 Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Das Backblech nicht direkt auf den Garraumboden stellen. Dadurch staut sich die Hitze, und die Emaille des Backofens wird beschädigt. Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 50 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.
- Die Backbleche sind nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Es kann zu Funkenschlag führen! Dies kann die Mikrowelle und das Sichtfenster zerstören!

Das Backblech kann **nur** im Backofenbetrieb verwendet werden, beispielsweise zur Zubereitung von Kuchen, Aufläufen usw. Zusammen mit dem Gitterrost (a) kann es auch als Fettpfanne benutzt werden.

Der Gitterrost

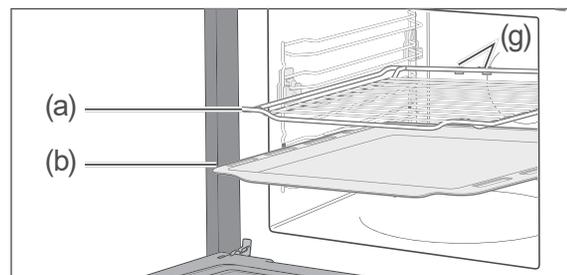


! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!
 Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Die Mikrowelle nie ohne den Gitterrost und nie ohne Speisen betreiben!
- Den Gitterrost nicht direkt auf den Garraumboden stellen und nicht bis an die Rückwand des Geräteinnenraums schieben. Der Gitterrost darf nicht im direkten Kontakt mit der Rückwand des Geräteinnenraums kommen. Es kann zu Funkenschlag führen! Dies kann die Mikrowelle und das Sichtfenster zerstören!

Der Gitterrost (a) kann in allen Betriebsarten verwendet werden.



- Achten Sie auf die richtige Einschubrichtung des Gitterrosts (a). Der Gitterrost muss so eingeschoben werden, dass sich die Abstandhalter an der Rückwand des Geräteinnenraums befinden.
- Verwenden Sie den Gitterrost im Backofenbetrieb zusammen mit dem Backblech (b). So wird herunterlaufendes Fett aufgefangen.

Allgemeine Hinweise zur Bedienung

Bevor Sie beginnen

- Lesen Sie das Kapitel „Sicherheit“ ab Seite DE-4 und beachten Sie alle Sicherheitshinweise.
- Bauen Sie das Gerät ein und schließen Sie es an, wie im Kapitel „Einbau“ ab Seite DE-35 beschrieben.
- Führen Sie eine Grundreinigung durch wie im Kapitel „Grundreinigung“ ab Seite DE-37 beschrieben.

Richtiger Umgang mit dem Ofen

VORSICHT!

Brandgefahr!

- Den Backofen grundsätzlich nur mit geschlossener Backofentür betreiben.
- Bei defektem Außenkühlgebläse/Wrasenabzug den Backofen ausschalten und nicht mehr benutzen. Die Backofentür öffnen und unseren Service verständigen (siehe Seite DE-39).
- Bei Feuer im Backofen
 - die Sicherungen ausschalten/ herausdrehen,
 - die Backofentür **nicht** öffnen, bis das Feuer erloschen ist.
- Brennendes Öl oder Fett **nie** mit Wasser löschen! Zum Löschen eine Löschdecke oder einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ verwenden.
- Nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen lassen (siehe Seite DE-39).

HINWEIS

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

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

Lüfter/Wrasenabzug

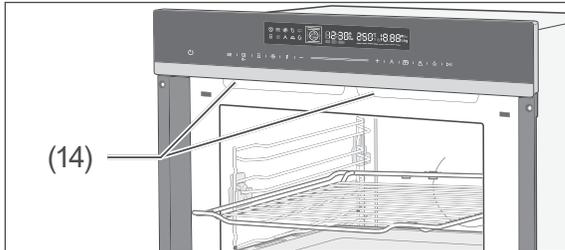
VORSICHT

Verbrühungsgefahr!

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

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

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



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

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

Nach dem Gar-Ende läuft der Lüfter noch einige Zeit nach, um das Gerät abzukühlen. Die Dauer ist abhängig davon, wie heiß es im Geräteinnern ist. Sobald die Innentemperatur unter 75 °C gesunken ist, stoppt der Lüfter.

Signaltöne

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

Stand-by/Aus

Sobald die Energieversorgung hergestellt ist, befindet sich der Backofen im Stand-by-Modus. Der Backofen wartet auf Ihre Eingaben.

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

Die Uhrzeit einstellen

Bei Erstinbetriebnahme und nach einem längeren Stromausfall müssen Sie die Uhr stellen. Sonst ist kein zeitgesteuerter Betrieb möglich. Das Display (1) zeigt 00:00.

Die Uhrzeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.



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

Garraumbeleuchtung



! HINWEIS

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

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich im Betrieb automatisch an.

Die Garraumbeleuchtung lässt sich jederzeit ein- oder ausschalten: Sensor  (3) betätigen. Dies gilt nicht, wenn die Kindersicherung aktiviert ist.

Tipps zum Energiesparen

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

Bedienung/Standard-Funktionen

Bevor Sie beginnen

- Lesen Sie das Kapitel „Sicherheit“ ab Seite DE-4 und beachten Sie alle Sicherheitshinweise.
- Bauen Sie das Gerät ein, und schließen Sie es an, wie ab Seite DE-35 beschrieben.
- Führen Sie eine Grundreinigung durch wie ab Seite DE-37 beschrieben.
- Stellen Sie die Uhrzeit ein wie auf Seite DE-17 beschrieben.

Starten, unterbrechen, fortsetzen und beenden

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

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

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

⚠ VORSICHT!

Brandgefahr!

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

- Den Backofen nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten. Die Speisen können sich entzünden.



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

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

i Während des Garens lassen sich Funktion, Temperatur und Gardauer jederzeit ändern (Ausnahme: Automatikprogramme). Ca. 6 Sekunden nach der letzten Sensorbedienung tritt die Änderung in Kraft.

Backofenbetrieb			
Symbol	Bedeutung	Standard-Einstellung	Einstellbereich
	Ober- und Unterhitze	180 °C	30–250 °C
	Heißluft (mit Ringkörper)	160 °C	50–250 °C
	Ober- und Unterhitze mit Umluft	160 °C	50–250 °C
	Infrarotgrill	180 °C	150–250 °C
	Intensivgrill mit Ventilator	180 °C	50–250 °C
	Intensivgrill (Infrarotgrill mit Oberhitze)	180 °C	150–250 °C
	Pizzastufe (Heißluft und Unterhitze)	180 °C	50–250 °C
	Unterhitze	170 °C	30–220 °C
	Auftau	–	–
	Hefeteig	40 °C	30–45 °C

Mikrowellenbetrieb			
Symbol	Bedeutung	Standard-Einstellung	Einstellbereich
	Mikrowelle	01:00 min. 800 W	00:10–30:00 min. 80–800 W

Kombibetrieb				
Symbol	Bedeutung	Standard-Einstellung	Einstellbereich	Einstellzeit
	Mikrowelle mit Heißluft	160 °C 320 W	50–250 °C 80–320 W	00:01–01:30 h
	Mikrowelle plus Intensivgrill mit Ventilator	180 °C 320 W	50–250 °C 80–320 W	00:01–01:30 h
	Mikrowelle bei Pizzastufe	180 °C 320 W	50–250 °C 80–320 W	00:01–01:30 h

Auftaubetrieb			
Symbol		Standard-Einstellung	Einstellbereich
	⌘ 01	08:00 min 0,20 kg	0,10–1,50 kg
	⌘ 02	04:48min 0,20 kg	0,10–1,50 kg
	⌘ 03	04:00 min 0,20 kg	0,10–1,00 kg

Erklärung der Funktionssymbole

Das Gerät bietet Ihnen folgende Funktionen (Beheizungsarten):



Ober- und Unterhitze, 30–250 °C

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

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



Heißluft (mit Ringkörper), 50–250 °C

Bei Heißluftbetrieb wird die Hitze nur durch den Ringheizkörper erzeugt, der um den Ventilator an der Rückwand des Backraumes angeordnet ist. Durch den Ventilator wird die Hitze gleichmäßig im Backraum verteilt.

Die Auswahl des Backgeschirrs hat beim Backen mit Heißluft keine große Bedeutung. Der Kuchen gelingt in hellen sowie dunklen Backformen.

Diese Funktion können Sie auch zum Dörren von Lebensmitteln nutzen.



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

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



Infrarotgrill, 150–250 °C

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durchs Grillen schnell braun, bekommen eine gute Kruste und trocknen nicht aus. Die Kruste ist leicht verdaulich und auch für Schonkost geeignet.

Flache Fleisch- und Fischstücke, Spieße, Würstchen, sowie wasserreiche Gemüsesorten (wie Tomaten und Zwiebeln) eignen sich besonders gut zum Grillen.



Intensivgrill mit Ventilator, 50–250 °C

Beim Grillen mit Gebläse ist der Grilleffekt nicht so intensiv wie beim Flächengrillen. Dafür können Sie größere und dickere Fleischstücke und auch Fisch grillen. Das Grillgut muss nicht gewendet werden.

Bei 50 °C lässt sich diese Funktion zum Wärmen von Geschirr nutzen.



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

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



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

Bei diesem Kombibetrieb hat der Backofen eine sehr intensive Hitze. Sie eignet sich besonders für überbackene Gerichte, Aufläufe, Braten sowie Pizza. Auch zum Backen von feuchten oder schweren Kuchen, Obsttorten aus Hefe- oder Mürbeteig sowie Quarktorten ist die Funktion gut geeignet. Wählen Sie zum Anbraten eines Bratens eine hohe Temperatur, schalten Sie dann auf eine niedrigere Temperatur herunter. Beträgt die Garzeit laut Rezept oder Erfahrung länger als eine Stunde, garen Sie mit 160 °C weiter.

Während des Betriebs ist der arbeitende Ventilator hörbar.



Unterhitze, 30–220 °C

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



Auftauen (nur Ventilator)

Beim Auftauen wird der Garraum lediglich von unbeheizter Luft durchströmt. Auf diese Weise wird der Auftauvorgang beschleunigt. Die Heizung ist während des Auftauens nicht in Betrieb (siehe „Auftaubetrieb“ auf Seite DE-24).



Hefeteig, 30–45 °C

Das Spezialprogramm für das Ansetzen von Hefe- und von Sauerteig sowie das Herstellen von Joghurt.



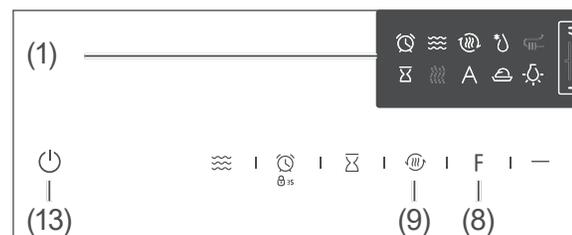
Mikrowelle, 80–800 W

Bei dieser Einstellung verwenden Sie das Gerät wie eine Mikrowelle. Bitte beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Allgemeines zu Mikrowellen“ (siehe Seite DE-13).



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

Backofenbetrieb



1. Tippen Sie zunächst auf den Sensor (13), um andere Funktionen zu beenden.
2. Um die gewünschte Funktion zu wählen, tippen Sie so oft auf den Sensor F (8), bis das Display die gewünschte Funktion zeigt.



3. Um die Temperatur zu verändern, nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
4. Um die Gardauer zu verändern, tippen Sie auf den Sensor (5) und nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).

6. Um die Watt-Leistung zu verändern, tippen Sie auf den Sensor  (12) und nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
7. Machen Sie weiter, wie unter „Starten, unterbrechen, fortsetzen und beenden“ auf Seite DE-19 beschrieben.

Auftaubetrieb

! WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

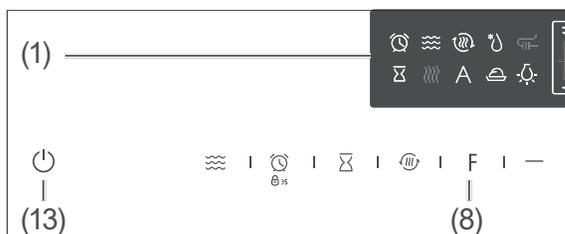
Das Tauwasser kann, speziell bei Fleisch und Geflügel, gefährliche Keime enthalten.

- Fleisch, Geflügel und Fisch nur im Mikrowellenbetrieb auftauen.
- Vermeiden Sie jeden Körperkontakt.
- Schütten Sie das Tauwasser weg. Benutzen Sie es für nichts anderes.
- Reinigen Sie das benutzte Geschirrs sehr gründlich.

Es stehen Ihnen ein Auftau-Programm nach Zeit und drei Auftau-Programme nach Gewicht zur Verfügung.

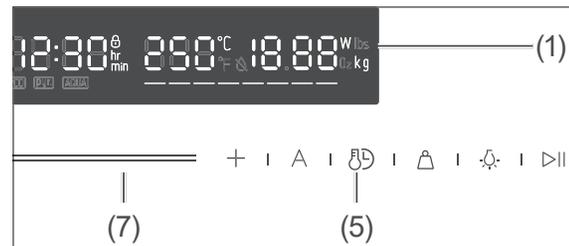
Auftau-Programm nach Zeit

Im Auftau-Programm nach der Zeit wird der Garraum lediglich von unbeheizter Luft durchströmt. Auf diese Weise wird der Auftauvorgang beschleunigt. Die Heizung ist während des Auftauens nicht in Betrieb.



1. Tippen Sie auf den Sensor  (13), um andere Funktionen zu beenden.

2. Um den Auftaubetrieb nach Zeit zu wählen, tippen Sie so oft auf den Sensor F (8), bis das Display  und  zeigt.



3. Um die Auftaudauer zu verändern, tippen Sie auf den Sensor  (5) und nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
4. Machen Sie weiter, wie unter „Starten, unterbrechen, fortsetzen und beenden“ auf Seite DE-19 beschrieben.

i Um mehr Platz im Garraum zu erhalten, dürfen Sie zum Auftauen nach Zeit das Gefäß mit dem Gefriergut direkt auf den Garraumboden stellen und die Backblechträger herausnehmen (siehe Seite DE-32).

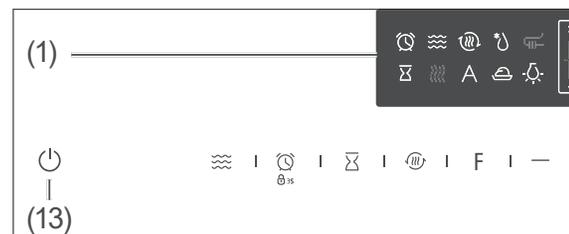
Auftau-Programme nach Gewicht

! HINWEIS

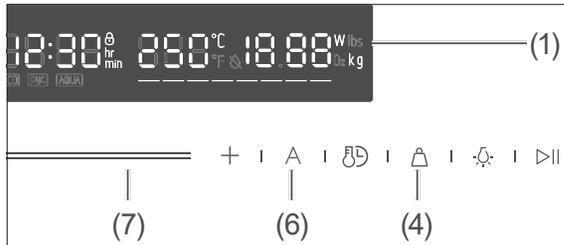
Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Backblech **nicht** in den Automatikprogrammen ,  und  verwenden.



1. Tippen Sie auf den Sensor  (13), um andere Funktionen zu beenden.



2. Um den Auftaubetrieb nach Gewicht zu wählen, tippen Sie so oft auf den Sensor A (6), bis das Display $\Delta 01$, $\Delta 02$ oder $\Delta 03$ zeigt.
Das Display zeigt Δ , Δ und A.
3. Um ein anderes Gargutgewicht einzustellen, tippen Sie auf den Sensor Δ (4) und stellen Sie das Gewicht mit den Sensoren +/− oder dem Slider (7) ein.
Die Watt-Leistung ist voreingestellt, die Gardauer passt sich automatisch an.
4. Machen Sie weiter, wie unter „Starten, unterbrechen, fortsetzen und beenden“ auf Seite DE-19 beschrieben.

Besonderheiten beim Ansetzen von Hefeteig

! HINWEIS

Aufgestaute Hitze kann die Emaille des Backofens beschädigen.

- Wenn Sie Geschirr direkt auf den Garraumboden stellen möchten, darf die Backofentemperatur 45 °C nicht überschreiten. Vorsicht beim Hantieren mit dem Geschirr – die Emaille kann leicht zerkratzt werden.

1. Wenn die Backschüssel nicht in den Garraum passt, können Sie die Backblechträger entfernen, um das Garraumvolumen zu vergrößern (siehe Seite DE-32).
2. Heizen Sie den Backofen auf 45 °C vor.
3. Schalten Sie den Backofen aus, wenn die Temperatur erreicht ist.
4. Stellen Sie die Backschüssel mit dem Hefeteig in den Garraum. Sie können die Schüssel direkt auf den Garraumboden stellen.
5. Schließen Sie die Backofentür und belassen Sie den Hefeteig für die gewünschte Zeit im Backofen, ohne ihn weiter zu beheizen.

Automatikprogramme nutzen

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

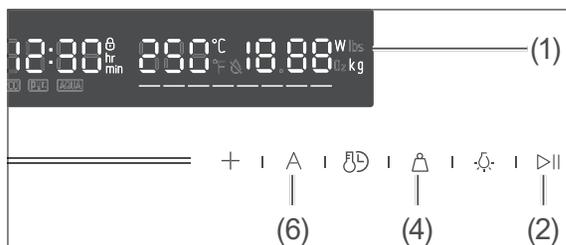
- Backblech **nicht** in den Automatikprogrammen d01 , d02 , d03 , A01 und A02 verwenden.

Vorbereitungen:

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



1. Tippen Sie zunächst auf den Sensor ⏻ (13), um andere Funktionen zu beenden.



2. Um den Automatik-Betrieb zu wählen, tippen Sie so oft auf den Sensor A (6), bis das Display (1) das gewünschte Programm anzeigt.

3. Bei Programmen mit Gewichtseinstellung: Tippen Sie auf den Sensor △ (4). Die Gewichtsanzeige leuchtet. Das Gerät passt die Gardauer selbsttätig an.
4. Bei Programmen
 - **ohne** Vorheizen:
 - Stellen Sie das Gargut in den Garraum und schließen Sie die Tür.
 - Um das Programm zu starten, tippen Sie auf den Sensor ▷|| (2). Die Beleuchtung schaltet ein und der Backofen heizt auf. Die Gardauer-Anzeige zählt herunter.
 - **mit** Vorheizen (Ⓜ):
 - Tippen Sie auf den Sensor ▷|| (2), um das Programm zu starten. Die Beleuchtung schaltet ein; der Backofen heizt auf. Im Display leuchtet das Vorheiz-Symbol Ⓜ . Wenn das Vorheizen beendet ist, erlischt das Symbol. Sie hören fünf Signaltöne.
 - Stellen Sie das Gargut in den Garraum und schließen Sie die Tür.
 - Tippen Sie auf den Sensor ▷|| (2), um das Programm fortzusetzen. Die Gardauer-Anzeige zählt herunter.
5. Wenn Sie fünf Signaltöne hören und das Display E n d zeigt, ist der Programmablauf beendet. Entnehmen Sie das Gargut.

Automatikprogramme					
Symbol	Gardauer	Gewicht	Vorheizdauer	Leistung	Nutzungsbereich
☐☐1	08:00 Min.	0,1–1,5 kg	–	80–800 W	Fleisch auftauen
☐☐2	04:48 Min.	0,1–1,5 kg	–	80–800 W	Geflüge auftauen
☐☐3	04:00 Min.	0,1–1,0 kg	–	80–800 W	Fisch auftauen
A01	03:05 Min.	0,1 kg	–	800 W	Popcorn
A02	00:35 Std.	0,5 kg	–	320 W und 180 °C Heißluft	Kartoffelkäsegratin
A03	01:16 Std.	–	–	160 °C Ober- und Unterhitze	Käsekuchen
A04	40:00 Min.	–	10:00 min	180 °C Heißluft und Unterhitze	Quiche
A05	00:30/ 01:15 Std.	0,5/1,0 kg	–	175 °C Heißluft	Hackbraten
A06	01:20 Std.	–	–	160 °C Heißluft	Marmorkuchen
A07*	35:00 Min.	–	8:00 min	180 °C Heißluft und Unterhitze	Fladenbrot
A08**	01:00 Std.	–	7:00 min	170 °C Heißluft und Unterhitze	Apfelkuchen
A09*	35:00 Min.	–	8:00 min	180 °C Ober- und Unterhitze	frische Blechpizza
A10	01:00 Std.	–	–	170 °C Heißluft und Unterhitze	Apfelkuchen mit Streusel

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

Zusätzliche Funktionen

Schnelles Vorheizen

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



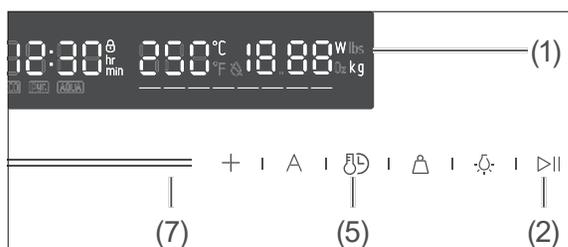
- Wählen Sie eine Funktion und eine Temperatur, wie oben beschrieben, und tippen Sie auf den Sensor  (9).
Im Display erscheint zusätzlich das Vorheiz-Symbol. Der Backofen beginnt aufzuheizen.
Bei Erreichen der eingestellten Temperatur hören Sie einen Signalton.

Gardauer einstellen

Sie können eine Gardauer von bis zu 9 Stunden einstellen.

Einstellen lässt sich die Gardauer im Bereich

- bis 30 Minuten in Schritten à 1 Minute.
- ab 30 Minuten in Schritten à 5 Minuten.



1. Wählen Sie eine Funktion und eine Temperatur, wie oben beschrieben.
2. Tippen Sie auf den Sensor  (5).
Links neben der Temperatur blinkt die Anzeige „00:00 hr“.
3. Stellen Sie die gewünschte Gardauer mit den Sensoren +/- oder dem Slider (7) ein.
Nach kurzer Zeit leuchtet die Gardauer dauerhaft.

4. Starten Sie den Backofenbetrieb mit dem Sensor  (2).

Nach Ablauf der eingestellten Gardauer hören Sie fünf Signaltöne und das Display zeigt E n d. Der Backofen schaltet in Stand-by.

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

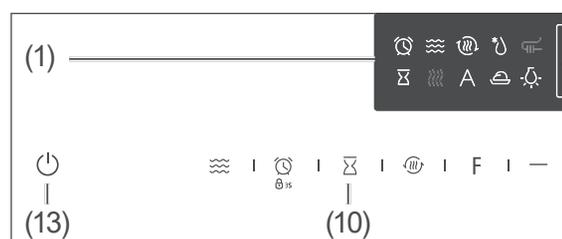
Um das Garen vorzeitig zu beenden, schalten Sie den Backofen mit dem Sensor  (13) aus.

Garende einstellen

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

Voraussetzungen:

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



1. Tippen Sie zunächst auf den Sensor  (13), um andere Funktionen zu beenden.
2. Tippen Sie auf den Sensor  (10).
Im Display erscheint das Symbol , und die Stunden-Anzeige blinkt.



3. Um eine Start-Stunde von 0 bis 23 einzugeben, nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
4. Tippen Sie auf den Sensor $\bar{\Sigma}$ (10).
Im Display blinkt die Minuten-Anzeige.
5. Um eine Start-Minute von 0 bis 59 einzugeben, nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
6. Um das eingestellte Garende zu speichern, tippen Sie erneut auf den Sensor $\bar{\Sigma}$.
7. Wählen Sie nun Funktion, Temperatur, Gardauer etc. und tippen Sie auf Sensor $\triangleright||$ (2).
Der Backofen schaltet sich zur errechneten Zeit ein und schaltet bei Erreichen des Garendes in Stand-by. Sie hören fünf Signaltöne und das Display zeigt End.

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

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

Kurzzeitwecker/Timer

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

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



1. Tippen Sie kurz auf den Sensor \cup (11).
Im Display erscheint das Symbol \cup und die Stundenzahl blinkt.
2. Um eine Start-Stunde von 0 bis 23 einzugeben, nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
3. Tippen Sie auf den Sensor $\bar{\Sigma}$ (10).
Im Display blinkt die Minuten-Anzeige.
4. Um eine Start-Minute von 0 bis 59 einzugeben, nutzen Sie die Sensoren +/- oder den Slider (7).
5. Um die Zeit zu speichern und den Countdown zu starten, tippen Sie erneut auf den Sensor \cup (11).
Das Display zeigt die Restzeit. Nach Ablauf der Zeit hören Sie 10 Signaltöne und das Display zeigt wieder die Uhrzeit

Kindersicherung



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

Um die Kindersicherung

- einzuschalten, tippen Sie 3 Sekunden lang auf den Sensor \cup (11).
Im Display (1) erscheint das Symbol \cup .
Sämtliche Sensoren sind gesperrt.
- auszuschalten, tippen Sie 3 Sekunden lang erneut auf den Sensor \cup .
Im Display erlischt das Symbol \cup .

Tipps für die Praxis im Mikrowellenbetrieb

Die richtige Gardauer

Da Mikrowellen unterschiedlich stark auf Wasser, Fett und Zucker reagieren, hängt die Gardauer wesentlich von der Zusammensetzung der Speisen ab.

- Speisen mit hohem Fett- oder Zuckeranteil (Krapfen, Pudding, Obstkuchen) garen schneller und erreichen höhere Temperaturen als andere Speisen. Halten Sie hierbei unbedingt die empfohlene Gardauer ein, da sonst die Speise anbrennt und das Gerät beschädigt werden kann.
- Speisen mit hohem Wasseranteil (Fisch, Gemüse, Soßen) garen schneller als „trockene“ Speisen.
- „Trockene“ Speisen (Reis, Getreideprodukte, getrocknete Bohnen) garen sehr langsam. Geben Sie hier bitte vor dem Garen etwas Wasser hinzu.

Die richtige Speisemenge

Je größer die Menge, die zubereitet werden soll, desto länger die Gardauer. Wenn z. B. eine Kartoffel 4 Minuten benötigt, dann brauchen zwei Kartoffeln 7 Minuten.

Faustformel: Die doppelte Menge braucht etwa die doppelte Zeit.

- Kleine Stücke garen schneller als große. Und gleich große Stücke garen gleichmäßiger als verschieden große. Wenn möglich, schneiden Sie alle Lebensmittel in etwa gleich große Stücke. Denken Sie schon beim Einfrieren daran.
- Beim Auftauen spielen Größe und Form eine bedeutende Rolle. Kleine, flache Stücke tauen schneller und gleichmäßiger auf als große, dicke. Trennen Sie die Teile schon während des Auftauens, da freiliegende Stücke schneller auftauen.

Anordnung der Speisen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erreichen, müssen Sie die richtige Anordnung der Speisen beachten:

- Ordnen Sie Speisen mit mehreren gleichen Stücken (Kartoffeln, Fleischbällchen, Hamburger) kreisförmig im Gefäß an und lassen Sie die Mitte frei.
- Bei verschiedenen großen Stücken legen Sie die kleinen bzw. dünnen Stücke in die Mitte, da sie dort weniger intensiv gegart werden.
- Bei ungleichmäßig geformten Stücken (z. B. Fisch) legen Sie das dünnere bzw. flachere Ende zur Mitte.
- Legen Sie dünne Fleischscheiben aufeinander oder über Kreuz.
- Legen Sie dickere Fleischscheiben und -stücke (Braten, Würstchen etc.) dicht aneinander.
- Erhitzen Sie Fleischsaft und Soße in einem separaten Gefäß. Befüllen Sie es nur zu $\frac{2}{3}$.

Anstechen und Anritzen

In vielen Speisen entsteht beim Erwärmen ein Überdruck. Deshalb ist es empfehlenswert, bestimmte Speisen anzustechen bzw. anzuritzen, um zu vermeiden, dass sie platzen.

- Schalen- und Krustentiere sowie Eier mit Schale platzen leicht, wenn sie Mikrowellen ausgesetzt werden. Dies können Sie vermeiden, wenn Sie im Fachhandel erhältliche Spezialgefäße zum Garen dieser Lebensmittel verwenden.
- Stechen Sie Speisen mit Schalen oder Häuten (Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, Auberginen, Eigelb) an, um ein Aufplatzen zu vermeiden.
- Ritzen Sie die Haut ganzer Fische ein, um ein Aufreißen zu vermeiden.

Umrühren und Wenden

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Mit Mikrowellen erhitzte Speisen werden zum Teil ungleichmäßig heiß. Außerdem werden die Gefäße meist nicht so heiß wie die Speisen.

- Deshalb vorsichtig und sorgfältig die Temperatur der Speisen prüfen, besonders für Kinder.
- Babynahrung nach dem Erwärmen unbedingt gründlich umrühren bzw. schütteln, dann die Temperatur an der Babynahrung direkt prüfen!

- Insbesondere Babynahrung muss gründlich umgerührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Prüfen Sie die Temperatur der Speise unbedingt durch Probieren.
- Achten Sie bei Geflügel, Speisen mit frischem Ei und beim Aufwärmen von Gerichten unbedingt darauf, dass sie vollständig durchgegart sind, damit Krankheitserreger (wie Salmonellen) vollständig abgetötet werden.
- Das Umrühren und Wenden der Speisen nach der halben Gardauer ist besonders wichtig, da die Speisen im Mikrowellengerät nicht gleichmäßig erhitzt werden.

Backofen reinigen

Gehäuseoberflächen reinigen

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

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

! HINWEIS

Unsachgemäße Reinigung kann zu Beschädigungen führen.

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

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

Garraum reinigen

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

Backblechträger reinigen

! HINWEIS

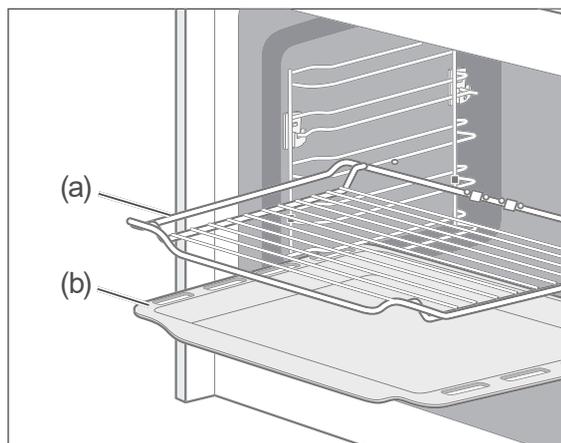
Beschädigungsgefahr!

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

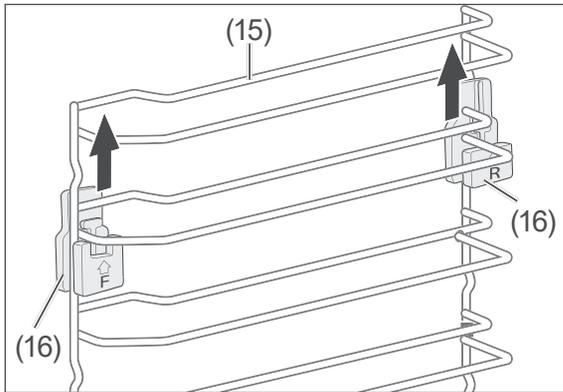
- Die Backblechträger nicht im Geschirrspüler reinigen.

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

Backblechträger herausnehmen und reinigen



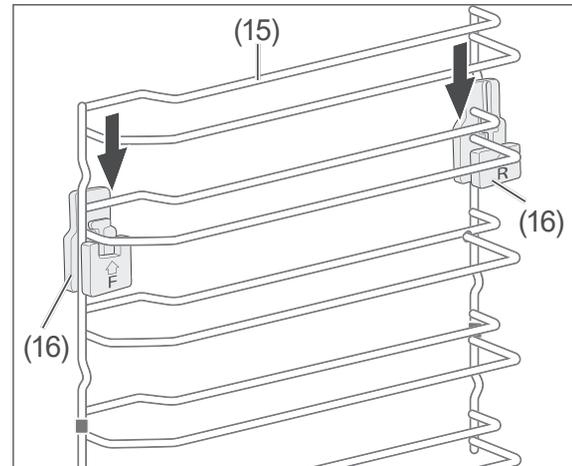
1. Entnehmen Sie den Gitterrost (a) und das Backblech (b).



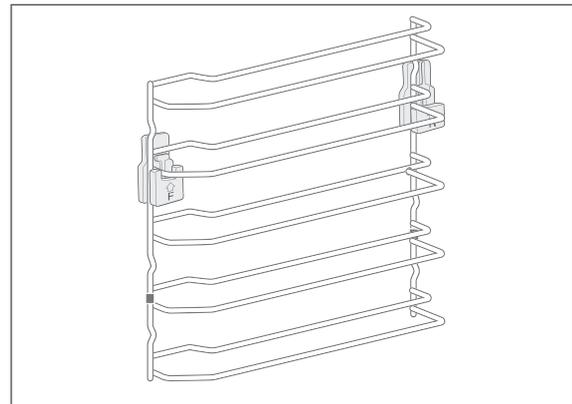
2. Schieben Sie die Backblechträger (15) nach oben aus den Halterungen (16).
3. Nehmen Sie die Backblechträger aus dem Gerät heraus.
4. Reinigen Sie den Backblechträger mit warmem Wasser und mildem Spülmittel oder Allzweckreiniger. Wischen Sie danach alles trocken.

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

Backblechträger einsetzen



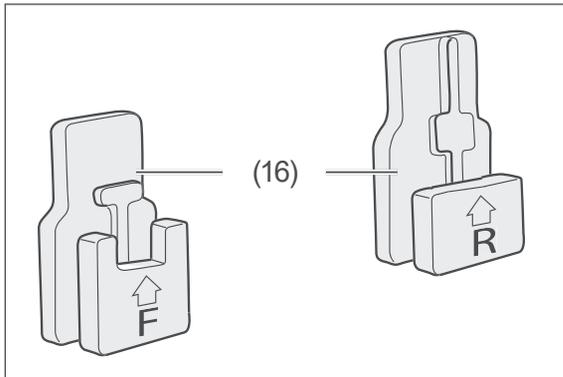
1. Führen Sie den Backblechträger (15) von der Seite in die Halterungen (16) ein.
2. Drücken Sie den Backblechträger anschließend nach unten.



3. Achten Sie darauf, dass die Backblechträger auf beiden Seiten in ihren Halterungen sitzen und nicht die Garrauminnenwand berühren.

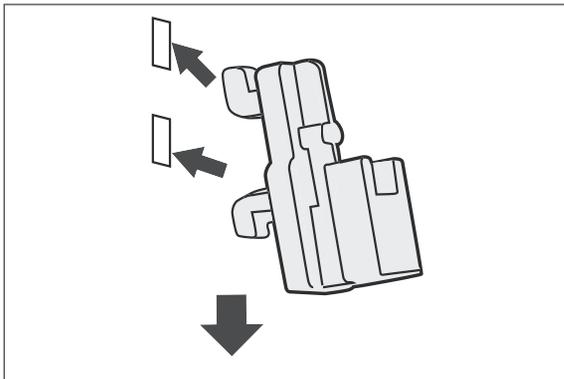
Halterungen einstecken

Fallen die Halterungen (16) beim Herausnehmen der Backblechhalterung heraus, stecken Sie sie wieder richtig ein.



Die Halterungen sind vorn und hinten verschieden beschriftet:

- vorne mit einem **F** für "Front"
- hinten mit einem **R** für "Rear"



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

Einbau

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr!

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

Brandgefahr!

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

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

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

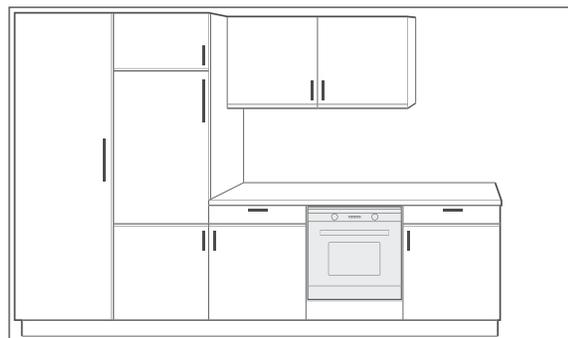
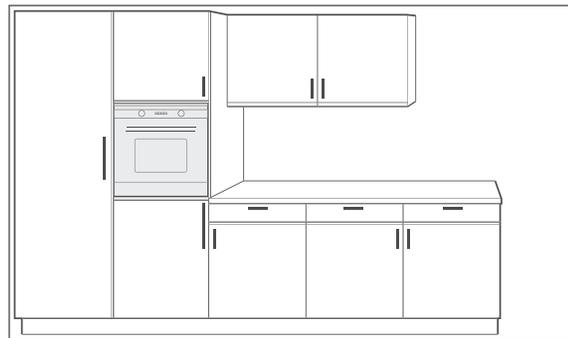
- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Backofentür und Türgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

Transportieren und Auspacken

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

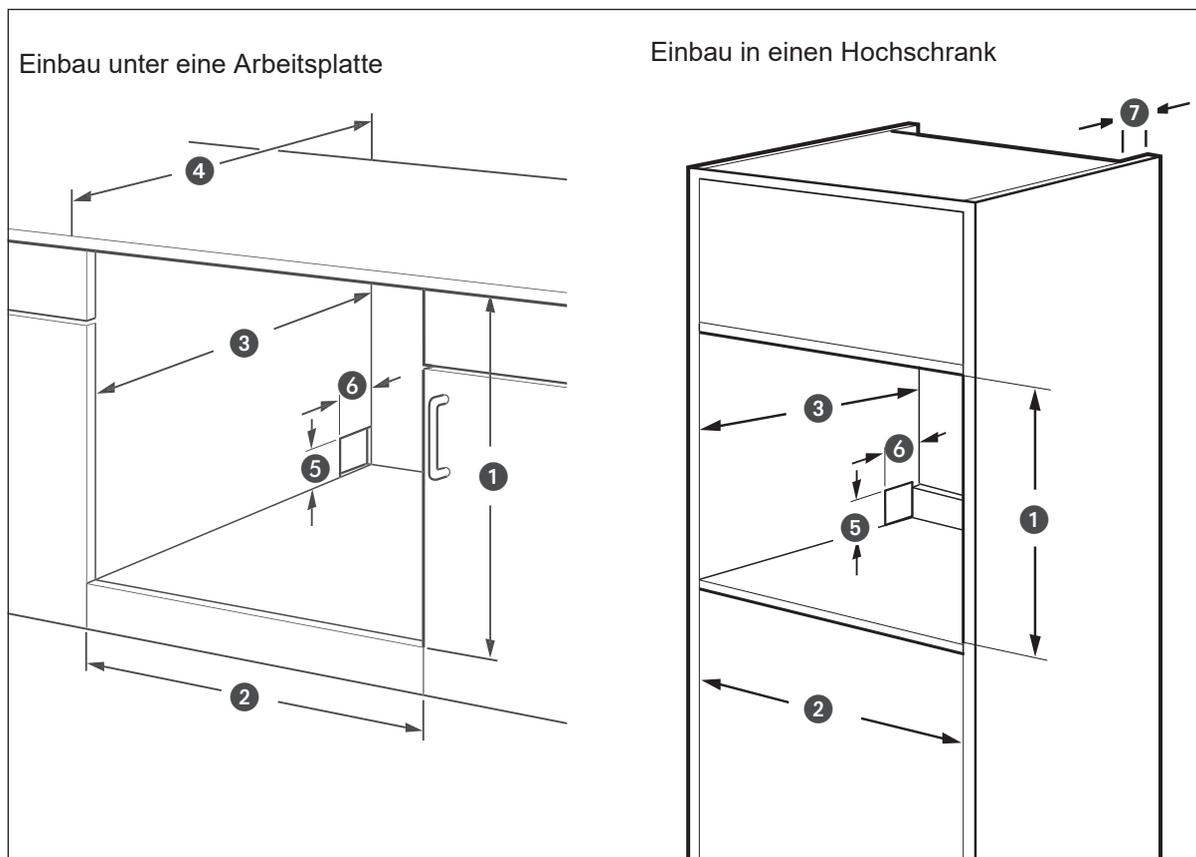
Backofen einbauen

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



Beachten Sie in jedem Fall die folgenden Bedingungen:

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



- Gegebenenfalls müssen Ihre Einbaumöbel entsprechend nachgearbeitet werden. Wenn keine handwerklichen Fähigkeiten vorhanden sind, sollten Sie einen Fachmann beauftragen.
 - Bei den Einbaumöbeln müssen die Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein. Sind Kleber und Oberflächen nicht temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen und lösen.
 - Wenn unterhalb des Backofens eine Schublade angebracht wird, ist ein Zwischenboden erforderlich.
 - Die Einbaunische darf keine Rückwand besitzen, sondern höchstens eine Anstellkante von maximal 50 mm.
 - Der Einbauschränk kann wahlweise mit Leisten oder einem Zwischenboden mit Lüftungsausschnitt ausgestattet sein.
- Die Einbaunische muss folgende Mindestgröße besitzen
 - Einbau unter einer Arbeitsplatte
 - ① min. 600 mm
 - ② 560–568 mm
 - ③ min. 550 mm
 - ④ min. 580 mm
 - ⑤ max. 50 mm
 - ⑥ max. 50 mm
 - Einbau in einen Hochschrank
 - ① min. 585 mm, max. 595 mm
 - ② 560–568 mm
 - ③ min. 585 mm (inkl. ⑦)
 - ⑤ max. 50 mm
 - ⑥ max. 50 mm
 - ⑦ min. 35 mm

Backofen anschließen

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

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

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

Backofen einsetzen

⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

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

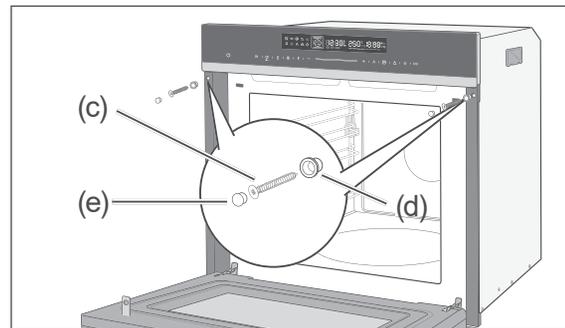
⚠️ HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Falsche Handhabung des Geräts kann zu Beschädigungen führen.

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

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



3. Wenn der Backofen richtig ausgerichtet ist, öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie ihn mit dem beiliegenden Montagematerial am Einbauschrank fest. Verwenden Sie die Abstandhalter (d), die Schrauben (c) und die Blindstopfen (e).
4. Schalten Sie die Sicherung für die Steckdose wieder ein.

Grundreinigung

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

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

Fehlersuchtable

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

Problem	Mögliche Lösungen / Tipps
Ventilator läuft nicht dauerhaft	Dies ist keine Fehlfunktion. Wenn Sie eine Beheizungsart mit Ventilatorbetrieb gewählt haben, sorgt dieser für eine gleichmäßige Verteilung der Hitze im Innenraum. Dazu schaltet er sich selbsttätig ein und aus.
Backofenlampe defekt	Wenden Sie sich an unseren Service (siehe Seite DE-39).
Außenkühlgebläse läuft nicht dauerhaft	Das ist keine Fehlfunktion. Das Gebläse schaltet während des Garbetriebs nach Bedarf ein und aus.
Außenkühlgebläse läuft nach	Kein Fehler. Das Außengebläse läuft eine gewisse Zeit nach, um den Innenraum abzukühlen, und schaltet dann automatisch ab.
Außenkühlgebläse läuft nicht, kein Luftaustritt unter der Blende. Blende wird sehr heiß.	<p>Schalten Sie nur die Backofenbeleuchtung ein – wenn kein Gebläsegeräusch und Luftaustritt erfolgt, ist das Gebläse defekt.</p> <p> VORSICHT!</p> <p>Verbrennungsgefahr!</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Öffnen Sie die Backofentür, schalten Sie das Gerät aus und benutzen Sie es nicht mehr. Verständigen Sie unseren Kundenservice (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-39).

Unser 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	7NF30T0-E111E	6467 5200

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 Fehlersuchtafel 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.

Halten Sie bitte Ihre Geräte-Rechnung parat.

Weitere Informationen finden Sie unter 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
 Telefon 040 36 03 31 50

Kunden in Österreich

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

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

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

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

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

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

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

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

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

Entsorgung

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



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

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

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

Daten löschen nicht vergessen!

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

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

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



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

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

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

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in 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, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt. Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Anhang

Tabelle Prüfgerichte

Diese Gerichte wurden gemäß den Normen DIN 44547 und EN 60350-1 zubereitet.

Speise	Zubehör	Einschubhöhe ¹⁾	Beheizungsart	Temperatur in °C	Gardauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3	 ²⁾	150	25–35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2	 ²⁾	170	25–30
		2	 ²⁾	160	30–35
Muffins	Backblech	2	 ²⁾	150	25–35
		2	 ²⁾	150	40–50
Apfelkuchen	Springform Ø 20 cm	1	 ²⁾	160	80–90
		1	 ²⁾	170	70–80
Brot	Backblech	2	 ²⁾	190	30–35
		2	 ²⁾	190	30–35
Toast	Gitterrost	5	 ³⁾	Max.	2–6
		5	 ³⁾	Max.	1–4
Hähnchen	Gitterrost und Backblech	Gitterrost 1 Backblech 2	 ²⁾	180	75–80
12 Hacksteaks	Backblech	4	 ³⁾	240	15+6-8 ⁴⁾
Hackbraten	Backblech	2	 ²⁾	210	70-80 ⁵⁾

- 1) Einschubhöhe von unten gerechnet
- 2) Vorheizen
- 3) 5 Minuten vorheizen
- 4) 1. und 2. Seite
- 5) Abhängig von der Höhe des Bratens

Technische Daten

Bemessungsspannung:	230 V
Frequenz:	50 Hz
Maximalleistung (Mikrowelle):	1600 W
Maximalleistung (Grill):	2200 W
Nennleistung (Mikrowelle):	800 W
Volumen:	71 L
Außenmaße, ohne Griff (B × T × H):	59,5 × 56,5 × 59,5 cm
Netto-Gewicht:	ca. 45 kg
Maximal-Temperatur:	250 °C

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

7NF30T0-E111E



hanseatic

User manual

Built-in oven
with microwave functions

Manual/version:
1901-03152_EN_20240722
Order no.: 6467 5200
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents



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

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

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



You can find information on assembly and installation from page EN-34.

Explanation of terms and symbols, definitions	EN-3	Signal tones	EN-16
Safety	EN-4	Standby/Off	EN-16
Intended use	EN-4	Setting the time	EN-16
Safety notices	EN-4	Cooking compartment light	EN-17
Delivery	EN-10	Tips for saving energy	EN-17
Package contents	EN-10	Modes/standard functions	EN-18
Check the delivery	EN-10	Before getting started	EN-18
Operational controls and appliance parts	EN-11	Starting, interrupting, continuing and ending	EN-18
General information about microwaves	EN-12	Explanation of the function symbols	EN-20
What are microwaves?	EN-12	Oven mode	EN-21
What effect do microwaves have on foodstuffs?	EN-12	Microwave mode	EN-22
How does a microwave oven work?	EN-12	Combi mode	EN-22
Suitable crockery	EN-13	Defrost mode	EN-23
For grill, convection and hot air mode	EN-13	Special preparation information for yeast dough	EN-24
For microwave and combi mode	EN-13	Use automatic programmes	EN-25
Size and form	EN-13	Additional functions	EN-27
Using the accessories	EN-14	Quick pre-heating	EN-27
The baking tray	EN-14	Setting the cooking time	EN-27
The oven rack	EN-14	Setting the end of the cooking time	EN-27
General operating instructions	EN-15	Timer	EN-28
Before getting started	EN-15	Child lock	EN-28
Proper handling of the oven	EN-15	Practical tips for microwave mode	EN-29
Fan/extraction hood	EN-15	Cleaning the oven	EN-31
		Cleaning the housing surface	EN-31
		Cleaning the cooking compartment	EN-31
		Cleaning the baking tray guides	EN-31
		Inserting the brackets	EN-33
		Installation	EN-34
		Moving and unpacking	EN-34
		Installing the oven	EN-34
		Connecting the oven	EN-36
		Inserting the oven	EN-36
		Basic cleaning	EN-36
		Troubleshooting table	EN-37
		Our Service Centre	EN-38
		Waste prevention, free return and disposal	EN-39
		Appendix	EN-41
		Test dishes table	EN-41
		Technical specifications	EN-42

Explanation of terms and symbols, definitions



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

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

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

Explanation of symbols

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



This symbol warns of a hot surface.



This symbol refers to useful additional information.

Explanation of terms

The following symbols can be found in this user manual.

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.

Safety

Intended use

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

It should only be used to defrost raw meat, poultry or fish in microwave mode.

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

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

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

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

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

Safety notices

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

Risks to children and certain groups of individuals

WARNING

Risk of suffocation for children!

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

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

Risk of burns for children!

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

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

CAUTION

Risk of injury!

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

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

 **WARNING**

Risks in handling household electrical appliances

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

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

In such cases, remove the mains plug and contact our Service department (see page EN-38).

- Mains cord/mains plug
 - Lay the mains cord so that it does not pose a tripping hazard.
 - Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
 - If the mains cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through customer service or by a qualified specialist.
 - Do not extend or modify the mains cord.
 - Keep the mains plug and cord away from naked flames and hot surfaces.
- If the mains plug is no longer accessible after installation, an all-poles disconnecting device complying with overvoltage category III must be connected to the house wiring with a contact gap of at least 3 mm; this in-

cludes fuses, circuit breakers and contactors.

- If all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; this includes fuses, miniature circuit breakers and protective devices.
- Before connecting the device, switch off the relevant electric circuit(s) (switch off circuit breakers or unscrew fuses).
- Never open the housing.
- Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
- Do not operate the appliance with an external timer or an external remote control system.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.

Risks when handling heat-generating appliances

 **CAUTION**

Risk of burns!

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

- Please avoid touching the heating elements.

- Children aged 8 years or younger must be kept away from the device, unless they are under constant supervision.
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.

Fire hazard!

- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- If a fire starts, immediately turn all controllers to zero 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.

Health hazard!

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

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

Risks associated with using microwaves and ovens



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, only in microwave mode.
- Avoid any physical contact.
- Pour defrost water away. Do not use it for any other purpose.
- Thoroughly clean the crockery you have used.

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

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

Risk of tipping and injury!

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

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

NOTICE

Risk due to improper operation!

- The oven door is heavy and has a glass front. Do not allow it to fall when taking it off its hinges!
- Cleaning: Do not use any harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they can scratch the surface. This can destroy the glass.
- When cleaning do not use steel wool, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners! They can damage the surface and destroy the glass.
High-pressure cleaners can cause a short circuit.

Special risks in microwave mode

WARNING

Microwave hazard!

A door that fails to close adequately can cause microwave radiation to escape. The microwave must not be used in such a case.

- Pay particular attention to the cleanliness of the door seals and door seal faces along with all adjacent parts.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- Never attempt to change the oven light.
- Do not operate the appliance if the door is warped or damaged, or if the viewing window, door latch, hinges, or door seals are defective, or if the door does not close tightly for any other reason. Any such repairs may be undertaken only by a qualified professional.

- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Danger of explosion!

- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- You may be injured when opening the container.

CAUTION

Risk of scalding!

Heating the liquid can cause so-called 'delayed boiling'. The liquid then reaches boiling temperature without any outward visible sign of boiling. Even a small vibration may cause the liquid to suddenly spray out, for example when removing it from the microwave oven.

- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Therefore care must be taken when handling the container.
- To avoid a boiling delay, place a plastic or glass spoon in the container. The spoon must be at least 2 cm away from the interior walls of the microwave at all times.
- Do not use tall, thin containers with a narrow top section.
- Please ensure you stir the food before eating and after half the cooking time has elapsed.
- Please wait a short moment after heating up; carefully tip the dish and stir before removing the container from the cooking compartment.

- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken, and the temperature checked before consumption in order to avoid burns.

NOTICE

Improper handling of the microwave may lead to damage or explosions.

- Never put a mixture of oil or fat and water into the microwave. This can explode.
- Never heat food or liquids in tightly closed containers! They can burst in the microwave.
- Eggs with shell or whole hard-boiled eggs should not be warmed up in the microwave, as they may explode, even once the microwave heating is complete. Prick holes in tomatoes, sausages, aubergines or similar food with a closed skin before cooking to prevent bursting.

Metal in the cooking compartment may cause sparks in the microwave mode and combi mode! This could destroy the microwave and the viewing window!

- Do not use metal pots, metal pans, metal lids or crockery with metal parts (such as gold edges) under any circumstances.
- Do not use any aluminium foil. It can also cause sparks when coming into contact with the cooking compartment walls.
- Never operate the microwave without the oven rack or without food!

Special risks in oven mode

CAUTION

Risk of burns!

When in operation, the appliance and its exposed component parts can become very hot

- Never leave the oven unattended while grilling. Keep children away!
- Allow the oven to cool completely before cleaning.
- Never pour water directly into the hot oven. The steam can cause scalding and damage the enamel.
- Allow hot water from the oven to cool before pouring it out.

Fire hazard!

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

- Do not store temperature-sensitive, combustible or flammable objects in the oven! If the appliance is switched on unintentionally they may deform or ignite.
- Do not use the oven for storage purposes.
- If you are cooking foods in oil, fat or with alcohol, do not leave the oven unattended! Food may ignite of its own accord.
- In case of an oven fire:
Keep the oven door closed!
Never extinguish burning oil or fat with water!
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our service team (see page EN-38).

NOTICE

Improper handling of the microwave may lead to damage or explosions.

- Do not place baking trays or aluminium foil directly on the bottom of the cooking compartment. It may cause heat to build up inside and damage the oven's enamel. If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 50°C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.
- When preserving, place only so many jars in the dripping pan at the same time that they do not touch one another. The jars can burst.
- Do not clean baking tray guides and telescopic rails in the dishwasher.
- If a trolley is used to move the appliance, the appliance must be lifted as shown on the packaging.

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

Risks in oven mode with timer

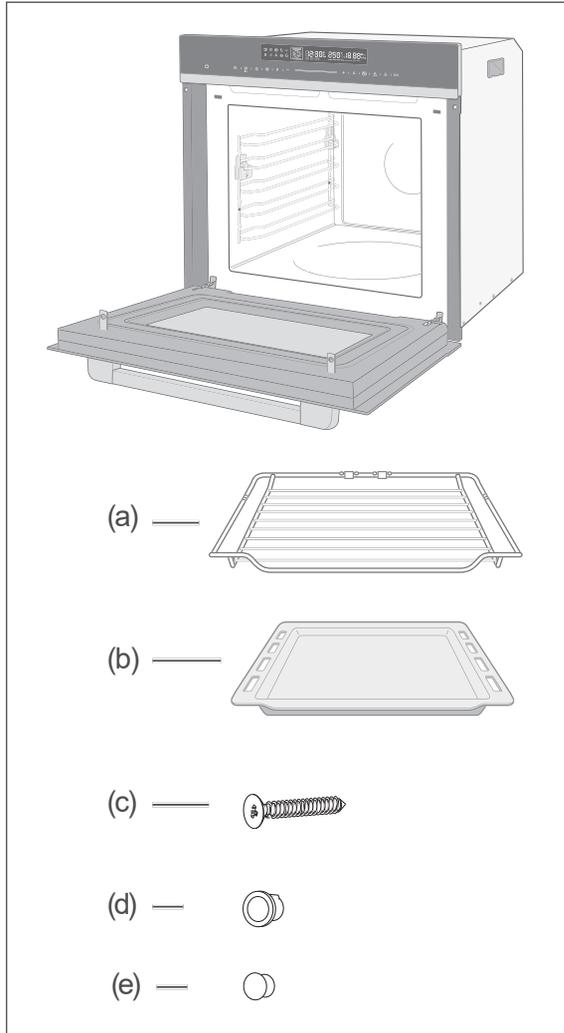
CAUTION

Fire hazard!

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

Delivery

Package contents



Built-in oven with

- (a) 1× Oven rack
- (b) 2× Baking tray/dripping pan (not suitable for microwaves)
- (c) 2× Screw
- (d) 2× Spacers
- (e) 2× Blind plugs,
- 1× User manual
- 1× 'Baking, roasting and cooking' brochure

Check the delivery

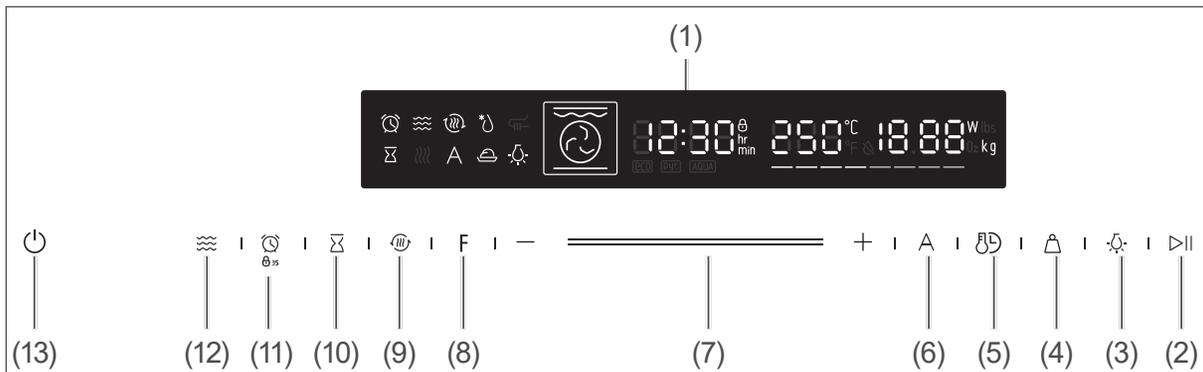
1. Transport the appliance to a suitable location and unpack it (see 'Installation' on page EN-34).
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transport, please contact our Service Centre (see page EN-38).

! WARNING!

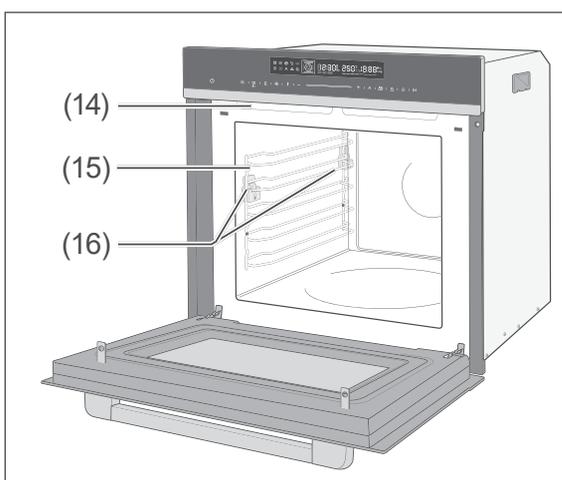
Risk of electric shock!

- Never use a damaged appliance.

Operational controls and appliance parts



- | | | | | |
|-----|---------|------|--------|--|
| (1) | Display | (8) | F | Function: Select the heating method |
| (2) | ▷ | (9) | ⏱ | Quick pre-heating |
| (3) | ☾ | (10) | ⌚ | Pre-settings/switch-off time |
| (4) | ⚖ | (11) | ⌚
⊘ | Timer/child lock |
| (5) | ⌚ | (12) | ⚡ | Selecting the microwave mode/
set microwave power |
| (6) | A | (13) | ⏻ | Deleting the setting, switching
to standby |
| (7) | +/- | | | Slider: Increasing/reducing the
temperature/cooking duration/
time |



- | | |
|------|--------------------------------------|
| (14) | Extraction hood/external cooling fan |
| (15) | Baking tray guides |
| (16) | Brackets, 4× |

General information about microwaves

What are microwaves?

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

Microwaves

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

What effect do microwaves have on foodstuffs?

- The microwaves penetrate foodstuffs to a depth of approximately 3 cm. The water, fat and sugar molecules are heated up (dishes with a high water content are heated up most quickly). This heat then slowly penetrates the entire dish and leads to the dish being defrosted, heated and cooked.
- Due to the fact that the individual elements of the dish are heated unevenly, it is important to stir or turn the dish over to ensure that it is cooked through evenly.
- The cooking compartment and the air in this compartment are not heated. The food container is primarily heated by the hot food itself.
- When heating liquids, a so-called 'boiling delay' can occur. The liquid then reaches boiling temperature without any outward visible sign of boiling. Even a small vibration may cause the liquid to suddenly spray out, for example when removing it from the microwave oven.
- Every dish requires a certain amount of energy for cooking or defrosting – a good rule of thumb is 'high-power, low time' or 'low power, high time'.

How does a microwave oven work?

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

Suitable crockery

! NOTICE

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

- The presence of any metal in the cooking compartment can cause sparks when operating the microwave or when using the combi mode! This can destroy the appliance and the viewing pane! Do not use metal pots, metal pans, metal lids or crockery with metal parts (such as gold edges) under any circumstances.
- When in grill, convection or multi-function mode, do not use any porcelain, ceramic or plastic containers or film wrap that cannot withstand high temperatures.
- Do not use baking paper or similar!
- Containers that become hotter than the food inside them are not suitable for microwave cooking. Do not use such containers.

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

For grill, convection and hot air mode

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

- Pots with heat-resistant handles can be recognised by the label indicating 'heat resistant up to 280°C'.

- Fire-proof dishes made of glass, porcelain, ceramic and clay or cast iron.
- In particular, ovens with top and bottom heat require dishes and trays with good heat transfer, preferably metals which have been painted black, as these allow cakes to brown nicely.
- Good results can also be achieved with coated or non-coated aluminium trays.

For microwave and combi mode

Use only microwave-suitable crockery. This includes:

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

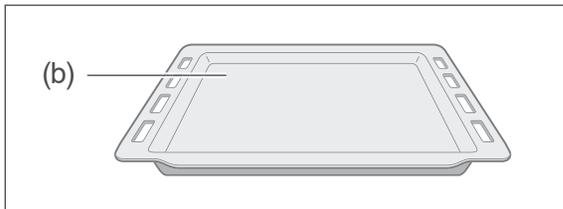
- i** To determine whether the crockery is suitable for the microwave, expose the empty container to the full microwave power for 30 seconds. If the crockery
- gets hot or even sparks occur, open the cooking compartment door immediately to abort the process: This crockery is not suitable!
 - stays cold or gets hand-hot only, it can be used for the pure microwave mode.

Size and form

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

Using the accessories

The baking tray



! NOTICE

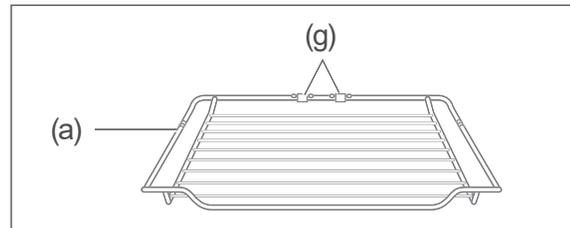
Risk of damage!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- Do not place baking trays 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.
- The baking tray is not suitable for microwave mode. It can lead to sparks! This could destroy the microwave and the viewing window!

The baking tray may only be used in oven mode, for example, to prepare cakes, casseroles etc. In conjunction with the oven rack (a), it can also be used as a dripping pan.

The oven rack



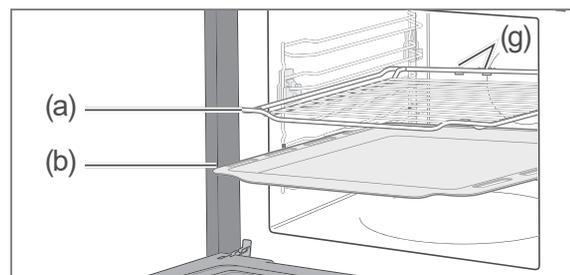
! NOTICE

Risk of damage!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- Never operate the microwave without the oven rack or without food!
- Do not place the oven rack directly on the bottom of the cooking compartment or push it to the rear wall of the inner compartment of the appliance. The oven rack may not come into direct contact with the rear wall of the inner compartment of the appliance. It can lead to sparks! This could destroy the microwave and the viewing window!

The oven rack (a) can be used in all operating modes.



- Ensure the oven rack has been pushed in in the right direction (a). The oven rack must be pushed in in such a way that the spacers (g) are located on the rear wall of the appliance interior.
- Use the oven rack in oven mode with the baking tray (b). Thus, dripping fat is collected.

General operating instructions

Before getting started

- Read chapter 'Safety' from page EN-4 and observe all the safety notices.
- Set up and connect the appliance as described in chapter 'Installation' from page EN-34.
- Thoroughly clean the oven as described in chapter 'Basic cleaning' from page EN-36.

Proper handling of the oven

CAUTION!

Fire hazard!

- Only ever operate the oven with the oven door closed.
 - If the external cooling fan/extractor is broken, switch off the oven and do not use it. Open the oven door and call our Service Centre (see page EN-38).
 - In case of an oven fire:
 - Switch off the circuit breakers/un-screw fuses
 - Do **not** open the oven door until the fire is extinguished
 - **Never** extinguish burning oil or fat with water! To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.
 - Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service team (see page EN-38).
-

NOTICE

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

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

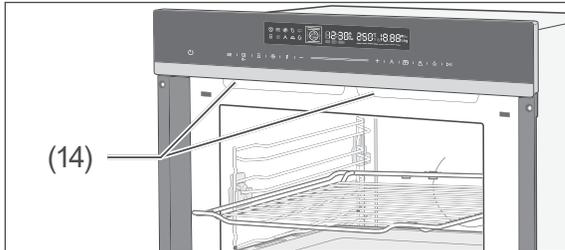
Fan/extraction hood

CAUTION

Risk of scalding!

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

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



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

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

After the cooking time has finished, the fan will continue to run for some time to cool the appliance down. The length of time depends on the heat level inside the appliance. Once the internal temperature has dropped below 75 °C, the fan will stop.

Signal tones

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

Standby/Off

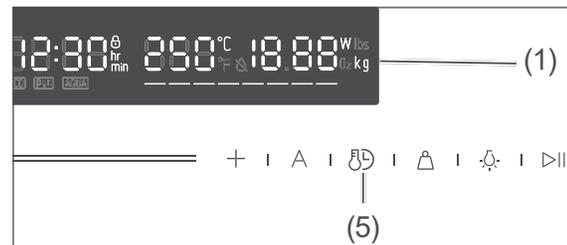
As soon as a power supply has been connected, the oven will be in stand-by mode. The oven is waiting for your input.

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

Setting the time

You must set the time when using the oven for the first time or after a longer power cut. Otherwise, time-controlled operation is not possible. The display (1) shows 0000.

The time is displayed in 24-hour format.



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

Cooking compartment light

! NOTICE

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



The cooking compartment light switches on automatically during operation.

The light can be switched on or off at any time (except "child lock" is switched on): Operate the  sensor (3).

Tips for saving energy

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

Modes/standard functions

Before getting started

- Read chapter 'Safety' from page EN-4 and observe all the safety notices.
- Set up and connect the appliance as described from page EN-34.
- Thoroughly clean the oven as described from page EN-36.
- You have set the time as described on page EN-16.

Starting, interrupting, continuing and ending

⚠ CAUTION!

Risk of burns!

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

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

⚠ CAUTION!

Fire hazard!

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

- Do not leave the oven unattended while cooking food in oil and grease or with alcohol. The foods may ignite.



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

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

i Function, temperature and cooking time can be changed at any time during the cooking process (except of automatic programmes). The change will take effect approx. 6 seconds after the last sensor operation.

Oven mode			
Symbol	Meaning	Default setting	Setting range
	Top and bottom heat	180 °C	30–250 °C
	Hot air (with ring element)	160 °C	50–250 °C
	Top and bottom heat with convection	160 °C	50–250 °C
	Infrared grill	180 °C	150–250 °C
	Intensive grill with fan	180 °C	50–250 °C
	Intensive grill (infrared grill with top heat)	180 °C	150–250 °C
	Pizza mode (hot air and bottom heat)	180 °C	50–250 °C
	Bottom heat	170 °C	30–220 °C
	Defrost	–	–
	Yeast dough	40 °C	30–45 °C

Microwave mode			
Symbol	Meaning	Default setting	Setting range
	Microwave	01:00 min. 800 W	00:10–30:00 min. 80–800 W

Combi mode				
Symbol	Meaning	Default setting	Setting range	Setting time
	Microwave with hot air	160 °C 320 W	50–250 °C 80–320 W	00:01–01:30 h
	Microwave plus intensive grill with fan	180 °C 320 W	50–250 °C 80–320 W	00:01–01:30 h
	Microwave in pizza mode	180 °C 320 W	50–250 °C 80–320 W	00:01–01:30 h

Defrost mode			
Symbol		Default setting	Setting range
	d01	08:00 min 0.20 kg	0.10–1.50 kg
	d02	04:48 min 0.20 kg	0.10–1.50 kg
	d03	04:00 min 0.20 kg	0.10–1.00 kg

Explanation of the function symbols

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



Top and bottom heat, 30–250 °C

With top and bottom heat, the temperature is more intense from the top or bottom, depending on the shelf height. Baking and roasting is only possible on one shelf level. Tips:

- Fill the baking tin only $\frac{2}{3}$ full with cake mixture. Otherwise, the mixture will overflow while baking and drip into the oven.
- The best results for cakes are achieved with dark ovenware.
- When roasting, place the meat on the highest shelf in the oven. Very fatty meat is best cooked on the grill with the dripping pan inserted underneath. Lean meat is best cooked directly on the baking tray.



Hot air (with ring element), 50–250 °C

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

The choice of ovenware for baking with convection is not too important. Cakes will work in both light and dark bakeware.

You can also use this function to dehydrate food.



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

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



Infrared grill, 150–250 °C

When grilling, meat, poultry and fish brown quickly, become crispy and do not dry out. The crust is easy to digest and is also suitable for bland diets.

Flat pieces of meat and fish, skewers, sausages and watery vegetables (such as tomatoes and onions) are particularly good for grilling.



Intensive grill with fan, 50–250 °C

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

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



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

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



Pizza mode (hot air and bottom heat), 50–250 °C

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

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

The working fan is audible during operation.



Bottom heat, 30–220 °C

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



Defrosting (fan only)

Defrosting merely circulates unheated air within the cooking compartment. This accelerates the defrosting process. No heat is applied during defrosting (see 'Defrost mode' on page EN-23).



Yeast dough, 30–45 °C

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



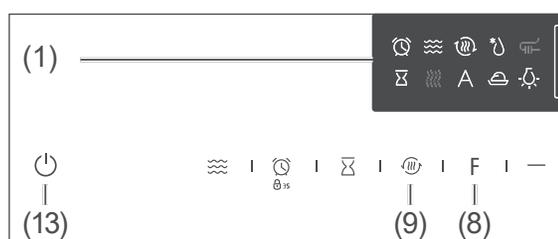
Microwave, 80–800 W

In this setting, you are using the appliance like a microwave. Please observe the notes in section „General information about microwaves“ (see page EN-12).

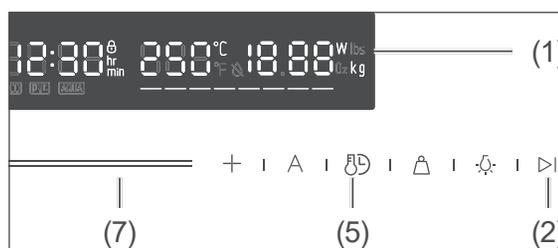


Detailed information and tips on the heating methods can be found in the enclosed brochure 'Baking, roasting and cooking'.

Oven mode



1. First, tap on the sensor (13), to exit other functions.
2. To select the desired function, tap the F sensor (8) until the display shows the desired function.



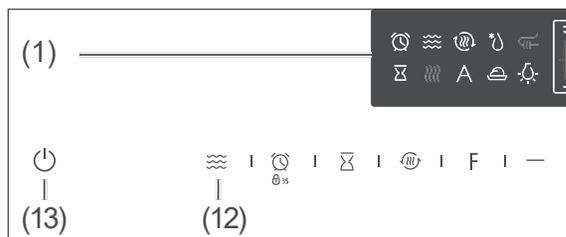
3. To change the temperature, use the +/- sensors or the slider (7).
4. To change the cooking time, tap the sensor (5) and use the +/- sensors or the slider (7).
5. If you want to pre-heat the oven,
 - tap the sensor (9).
The oven will begin to heat immediately. Once preheating is complete, you will hear one signal tone. The symbol goes out.
 - Put the food in the oven now.
6. Continue as described in 'Starting, interrupting, continuing and ending' on page EN-18.

Microwave mode

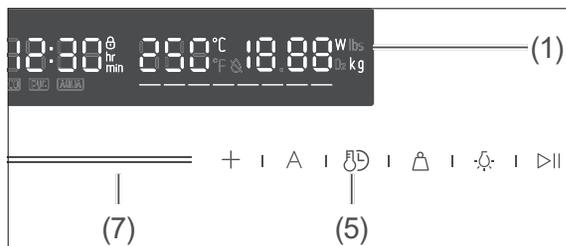
! NOTICE

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

- Do **not** use the baking tray in microwave mode.



1. At first, tap the sensor (13) to exit other functions.
2. To select the microwave mode, tap the sensor (12).
The microwave symbol will be shown on the display.



3. To change the cooking time, tap the sensor (5) and use the +/- sensors or the slider (7).
4. To change the watt output, tap the sensor (12) and use the +/- sensors or the slider (7).
5. Continue as described in 'Starting, interrupting, continuing and ending' on page EN-18.

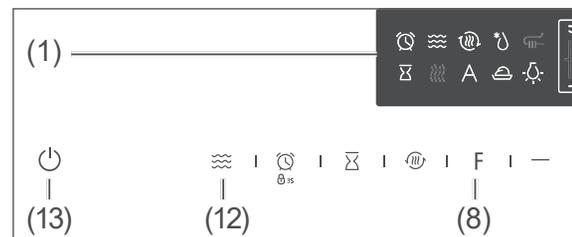
Combi mode

! NOTICE

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

- Do **not** use the baking tray in combi mode.

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



1. Tap the sensor (13) to exit other functions.
2. To select combi mode, first tap on the sensor (12).
The display shows the symbol.
3. To select the additional oven function, tap the F sensor (8) as often as required until the display shows the desired function.



4. To change the temperature, use the +/- sensors or the slider (7).
5. To change the cooking time, tap the sensor (5) and use the +/- sensors or the slider (7).
6. To change the power output, tap the sensor (12) and use the +/- sensors or the slider (7).
7. Continue as described in 'Starting, interrupting, continuing and ending' on page EN-18.

Defrost mode

! WARNING

Health hazard!

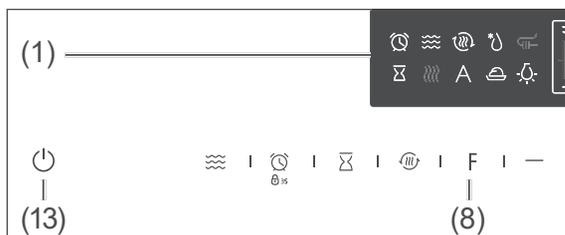
The defrost water can contain harmful bacteria, especially with meat and poultry.

- Only use microwave mode to defrost meat, poultry and fish.
- Avoid any physical contact.
- Pour defrost water away. Do not use it for any other purpose.
- Thoroughly clean the crockery you have used.

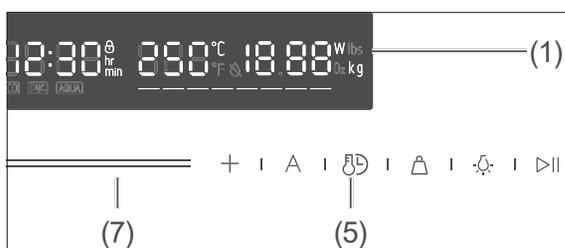
One defrost programme by time and three defrost programmes by weight are available.

Defrost programme by time

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



1. Tap the sensor (13) to exit other functions.
2. To select the defrost mode by time, tap the F sensor (8) until the display shows and .



3. To change the cooking time, tap the sensor (5) and use the +/- sensors or the slider (7).
4. Continue as described in 'Starting, interrupting, continuing and ending' on page EN-18.

In order to make more room in the cooking compartment, you can remove the baking tray guides and defrost the frozen food container directly on the bottom of the oven (see page EN-31).

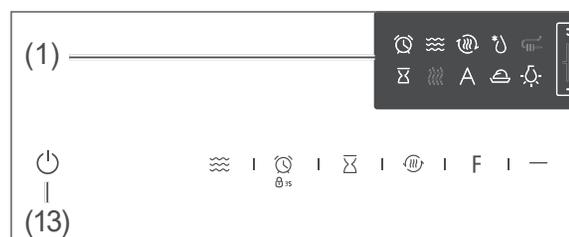
Defrost programme by weight

! NOTICE

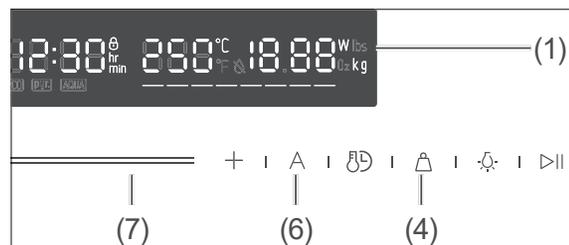
Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- Do not use the baking tray in the automatic programmes *d01*, *d02* and *d03*.



1. Tap the sensor (13) to exit other functions.



2. To select the defrost mode by weight, tap the A sensor (6) until the display shows *d01*, *d02* or *d03*. The display shows , and .

3. To set another food weight, tap the  sensor (4) and set the weight using the +/- sensors or the slider (7).
The watt output is pre-set; the cooking duration will adapt accordingly.
4. Continue as described in 'Starting, interrupting, continuing and ending' on page EN-18.

Special preparation information for yeast dough

NOTICE

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

- If you wish to place dishes directly on the bottom of the cooking compartment, the oven temperature must not exceed 45 °C. Be careful when handling cookware – the enamel can be easily scratched.

1. If the baking dish does not fit in the cooking compartment, you can remove the baking tray guides to increase the cooking compartment volume (see page EN-31).
2. Pre-heat the oven to 45 °C.
3. Switch the oven off when the temperature has been reached.
4. Place the baking dish with the yeast dough in the cooking compartment. You can place the dish directly on the bottom of the oven.
5. Close the oven door and leave the yeast dough in the oven for the desired time without further heating.

Use automatic programmes

! NOTICE

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

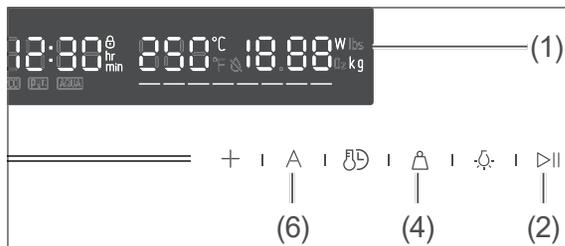
- Do **not** use the baking tray in the automatic programmes *d01*, *d02*, *d03*, *AO1* and *AO2*.

Preparation:

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



1. First, tap on the sensor (13) to exit other functions.



2. To select the automatic mode, tap the sensor (6) until the display (1) shows the desired programme.

3. Programmes with weight setting: Tap the sensor (4).
The weight indicator will be lighted constantly.
The appliance automatically adjusts the cooking time.
4. Programmes
 - **without** preheating:
 - Place the food in the cooking compartment and close the door.
 - To start the programme, tap the sensor (2).
The lighting will switch on and the oven will heat up.
The cooking time indicator will count down.
 - **with** preheating ():
 - Tap the sensor (2) to start the programme.
The lighting will switch on; the oven will heat up. On the display, the preheating symbol will light up. When preheating is complete, the symbol goes out. You will hear five signal tones.
 - Place the food in the cooking compartment and close the door.
 - Tap the sensor (2) to continue the programme.
The cooking time indicator will count down.
5. The programme run is complete when you hear five signal tones and the display shows *End*. Remove the food.

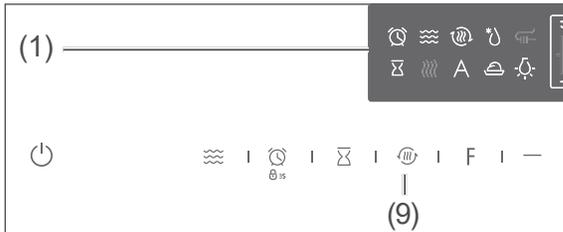
Automatic programmes					
Symbol	Cooking time	Weight	Preheating duration	Power	Area of application
d01	08:00 min.	0.10–1.50 kg	–	80–800 W	Defrosting meat
d02	04:48 min.	0.10–1.50 kg	–	80–800 W	Defrosting poultry
d03	04:00 min.	0.1–1.0 kg	–	80–800 W	Defrosting fish
A01	03:05 min.	0.1 kg	–	800 W	Popcorn
A02	00:35 h	0.5 kg	–	320 W and 180 °C hot air	Potato and cheese gratin
A03	01:16 h	–	–	160 °C top and bottom heat	Cheesecake
A04	40:00 min.	–	10:00 min.	180 °C hot air and bottom heat	Quiche
A05	00:30 h/ 01:15 h	0.5/1.0 kg	–	175 °C hot air	Meatloaf
A06	01:20 h	–	–	160 °C hot air	Marble cake
A07*	35:00 min.	–	8:00 min	180 °C hot air and bottom heat	Flatbread
A08**	01:00 h	–	7:00 min	170 °C hot air and bottom heat	Apple cake
A09*	35:00 min.	–	8:00 min	180 °C top and bottom heat	Fresh pan pizza
A10	01:00 h	–	–	170 °C hot air and bottom heat	Apple cake with crumble

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

Additional functions

Quick pre-heating

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

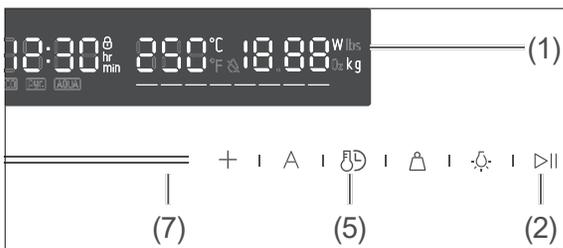


- Select a function and a temperature, as described above, and tap the  sensor (9).
The pre-heating symbol will also appear in the display. The oven will begin to heat. When the pre-set temperature has been reached, you will hear **one signal tone**.

Setting the cooking time

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

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



1. Select a function and a temperature, as described above.
2. Tap the  sensor (5).
On the left, next to the temperature, the display will flash '00:00 hr'.
3. Select the desired cooking time with the +/- sensors or the slider (7).
After a short time, the cooking time will light up permanently.

4. Start the oven's operation with the  sensor (2).

Once the pre-set cooking time has elapsed, you will hear five signal tones and the display will show *End*. The oven will switch into standby mode.

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

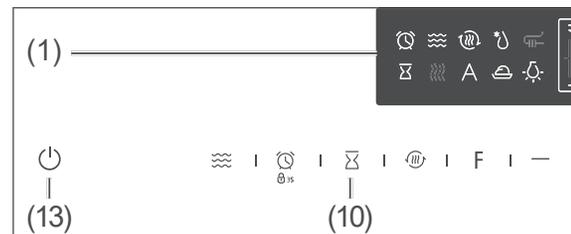
To end the cooking process early, switch the oven off with the  sensor (13).

Setting the end of the cooking time

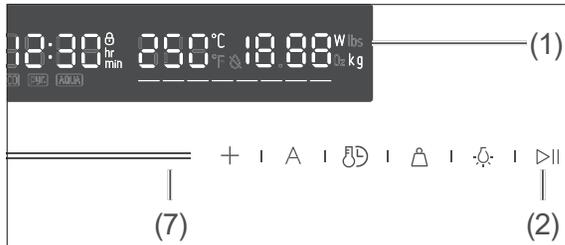
If you want your cooked food to be ready at a certain time, you must set the end of the cooking time and the cooking duration.

Requirements:

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



1. First, tap the  sensor (13) to exit other functions.
2. Tap the  sensor (10).
The  symbol will appear on the display and the hour indicator will flash.



3. To enter a start hour from 0 to 23, use the +/- sensors or the slider (7).
4. Tap the  sensor (10).
The minute indicator will flash on the display.
5. To enter a start minute from 0 to 59, use the +/- sensors or the slider (7).
6. To save the set cooking time, tap the  sensor again.
7. Select the function, temperature, cooking time, etc. and tap the  sensor (2).
The oven will switch on at the calculated time and will switch into standby mode at the end of the cooking time. You will hear five signal tones and the display will show *End*.

 The cooking time can be changed at any time. The change will take effect approx. 6 seconds after the last sensor operation.
To end the cooking process early, switch the oven off with the  sensor (13).

Timer

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

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



1. Tap quickly on the  sensor (11).
The  symbol will appear on the display and the hour value will flash.
2. To enter a start hour from 0 to 23, use the +/- sensors or the slider (7).
3. Tap the  sensor (11).
The minute indicator will flash on the display.
4. To enter a start minute from 0 to 59, use the +/- sensors or the slider (7).
5. To save the time and start the countdown, tap the  sensor (11) again.
The display will show the residual time. Once the pre-set cooking time has elapsed, you will hear 10 signal tones and the display will once again show the time

Child lock



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

The child lock can be

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

Practical tips for microwave mode

The correct cooking time

Given that microwaves react with varying intensity to water, fat and sugar, the cooking time depends significantly on the composition of the dish.

- Dishes with a high fat or sugar content (doughnuts, puddings, fruitcakes) cook through more quickly and reach higher temperatures faster than other dishes. Please ensure to comply with the recommended cooking times, as the dishes may otherwise burn and the appliance can become damaged.
- Dishes that have a high water content (fish, vegetables, sauces) cook faster than 'dry' dishes.
- 'Dry' dishes (rice, grain products, dried beans) cook very slowly. Please add a little water here before cooking.

The correct quantity of food

The larger the quantity to be prepared, the longer the cooking time. If, for example, a potato takes 4 minutes, then two potatoes will take 7 minutes.

Rule of thumb: Twice the quantity requires approximately twice the amount of time.

- Small food items cook more quickly than large food items. And food items of equal size cook through more evenly than food items of different sizes. Whenever possible, portion the foodstuff into equal amounts. Be sure to consider this when freezing food down.
- When defrosting, size and form play a key role. Small, flat food portions defrost faster and more evenly than larger, thicker food portions. Separate the defrosting parts during the defrosting process, as this allows the food to defrost more quickly.

Order of dishes

In order to achieve an equally thorough cooking result, the correct arrangement of the dish must be observed:

- Arrange dishes containing several identical elements (potatoes, meatballs, hamburgers) in a circle within the container, and leave the middle section free.
- When working with food of different sizes, place the smaller or thinner pieces in the middle, as they are cooked less intensively there.
- When cooking unevenly shaped food (e.g. fish) place the flatter or end part towards the middle.
- Lie thin slices of meat on top of one another or in a criss-cross fashion.
- Place the thicker slices and pieces of meat (roast, sausages etc.) close together.
- Please heat any meat juice or sauces in a separate container. Only fill it to $\frac{3}{4}$.

Piercing and scoring

Excess pressure can be caused in many dishes when heating them through. It is therefore recommended to pierce or score certain dishes in order to prevent them from bursting.

- Shellfish, seafood and eggs in their shells can burst easily when exposed to microwaves. This can be avoided by using specific cooking containers for these food stuffs, which are available from specialist retailers.
- Please ensure to pierce any dishes containing shells or skins (e.g. potatoes, tomatoes, sausages, aubergines, egg yolk), in order to avoid them bursting.
- Please ensure to score the skin of the entire fish, in order to avoid it bursting open.

Stir and turn

WARNING

Risk of burns!

Food that has been heated up in the microwave is sometimes heated unevenly. The containers should not get as hot as the food inside.

- Please therefore ensure to check the temperature of any food thoroughly and carefully, especially for children.
 - Make absolutely sure to thoroughly stir or shake baby food after heating, then check the temperature of the food itself!
-

- Baby food in particular must be stirred carefully to avoid burns. Always check the temperature of the food by tasting.
- Please ensure, with poultry, dishes containing raw egg and when heating up meals, that the food is thoroughly cooked in order to completely destroy pathogens such as salmonella.
- Stirring and turning the food halfway through the cooking time is particularly important due to the fact that food is not heated evenly when cooked in the microwave.

Cleaning the oven

Cleaning the housing surface

CAUTION!

Risk of burns!

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

NOTICE

Improper cleaning may lead to damage.

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

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

Cleaning the cooking compartment

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

Cleaning the baking tray guides

NOTICE

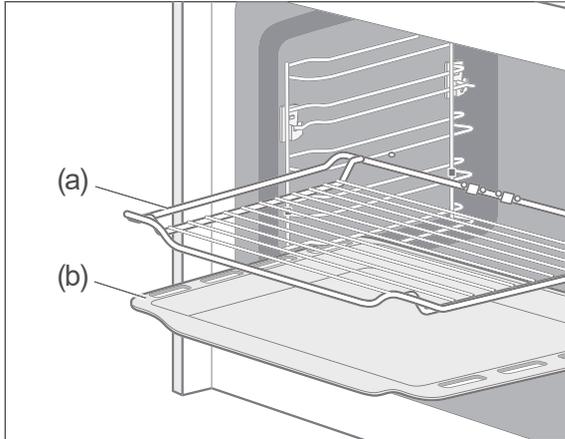
Risk of damage!

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

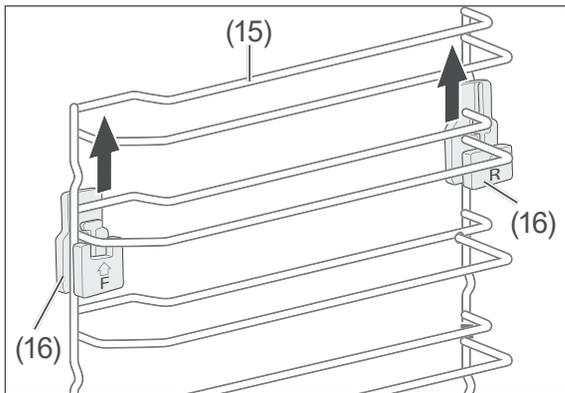
- Do not clean the baking tray guides in the dishwasher.
-

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

Removing and cleaning baking tray guides



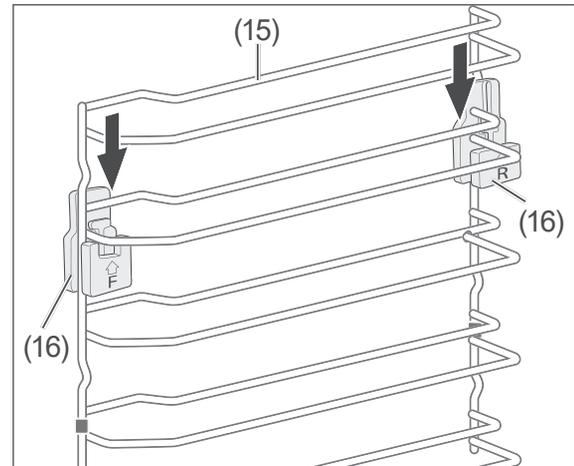
1. Remove the oven rack (a) and the baking tray (b).



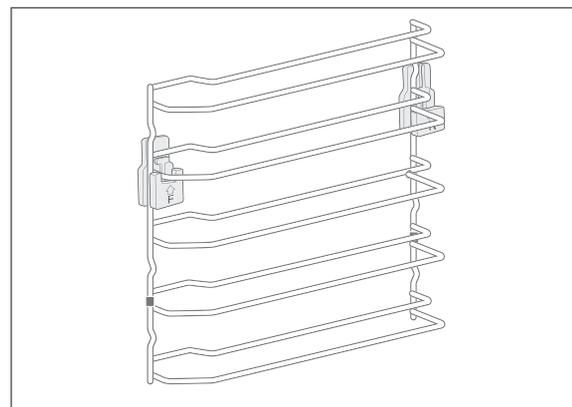
2. Push the baking tray guides (15) upwards out of the brackets (16).
3. Remove the baking tray rack guides out of the appliance.
4. Clean the baking tray guides using warm water and mild dish soap or all-purpose cleaner. Then wipe everything dry.

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

Inserting the baking tray guides



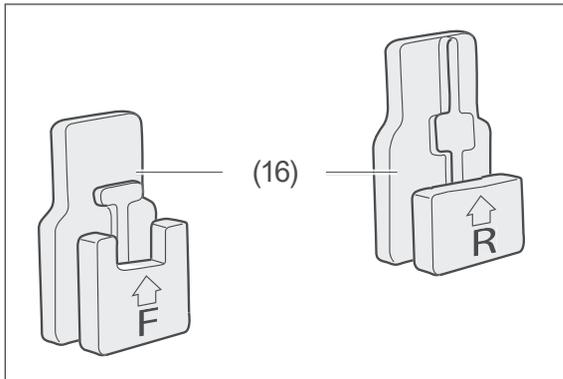
1. Insert the baking tray guides (15) from the side into the brackets (16).
2. Then push the baking tray guides downwards.



3. Ensure that the baking tray guides are sitting in their brackets on both sides and do not touch the inner cooking compartment wall.

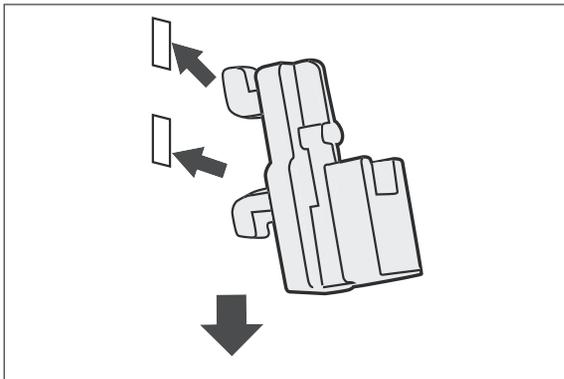
Inserting the brackets

If the brackets (16) fall out when removing the baking tray bracket, insert them again correctly.



The brackets are labelled differently on the front and rear:

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



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

Installation

CAUTION

Risk of injury!

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

Fire hazard!

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

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

NOTICE

Risk of damage!

Improper handling of the appliance may result in damage.

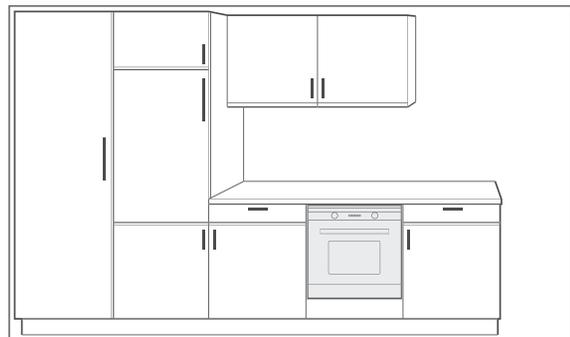
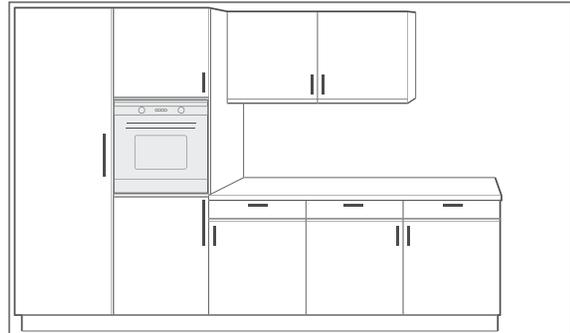
- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- Do not use the oven door and door handle as a step or for lifting.

Moving and unpacking

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

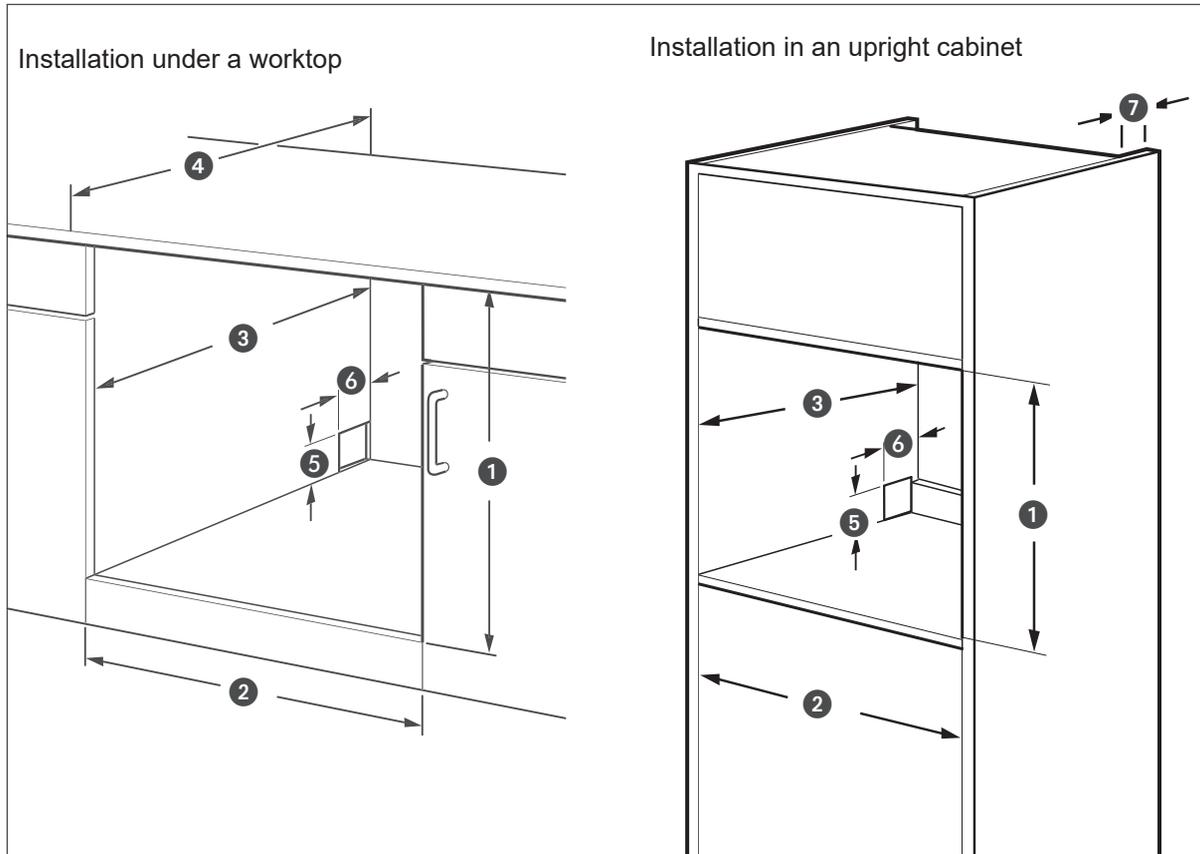
Installing the oven

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



The following conditions must be observed:

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



- Your built-in furniture may need to be modified. If you do not have the manual skills to do this, you should hire a professional
 - Veneers or plastic coverings on the built-in furniture require heat-resistant adhesive (100 °C). If the adhesive and surfaces are not heat-resistant, the covering may warp and come loose.
 - An intermediate shelf is required if a drawer is to be installed below the oven.
 - The installation recess may not have a rear panel, at the most it may have an add-on edge measuring no more than 50 mm.
 - The built-in cabinet can be equipped with either ledges/rails or an intermediate shelf with ventilation cut-out.
- The installation recess must have the following minimum dimensions
 - Installation under a worktop
 - ① min. 600 mm
 - ② 560–568 mm
 - ③ min. 550 mm
 - ④ min. 580 mm
 - ⑤ max. 50 mm
 - ⑥ max. 50 mm
 - Installation in an upright cabinet
 - ① min. 585 mm, max. 595 mm
 - ② 560–568 mm
 - ③ min. 585 mm (incl. ⑦)
 - ⑤ max. 50 mm
 - ⑥ max. 50 mm
 - ⑦ min. 35 mm

Connecting the oven

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

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

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

Inserting the oven

WARNING

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

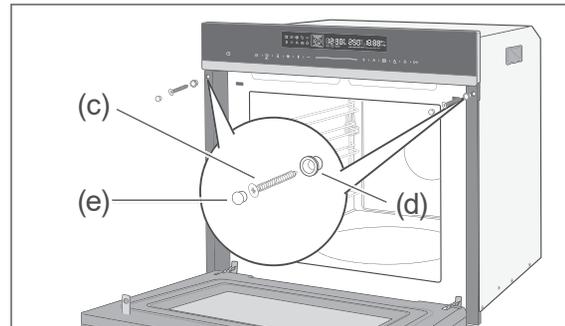
- Before installing/dismantling the appliance, check that the socket to which the appliance is connected is switched off.

NOTICE

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

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

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



3. If the oven is correctly set up, open the oven door and screw it to the built-in cupboard using the included assembly material. Use the spacers (d), the screws (c) and the blind plugs (e)
4. Switch the socket fuse back on.

Basic cleaning

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

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

Troubleshooting table

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

 **WARNING**

Risk of electric shock in case of improper repair!

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

Problem	Possible solutions/tips
The fan does not run permanently	This is not a malfunction. If you have selected a heating method with fan operation, this will ensure the heat is evenly spread around the oven interior. It will switch itself on and off independently.
The oven light is defective	Contact our service team for this (see page EN-38).
The external cooling fan does not run permanently.	This is not a malfunction. The fan will switch on and off during the cooking process as required.
External cooling fan keeps running	No error. The external cooling fan will run for a while to cool off the inside of the oven and then shut off automatically.
The external cooling fan is not working; no air released from the air locks and Cover is very hot.	<p>Switch on the oven light only – if there is no fan noise and air is being released, the fan is defective.</p> <p> CAUTION!</p> <p>Risk of burns!</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ In such an event, immediately open the oven door, switch off the appliance, and stop using the cooker! Contact our Service Centre (see 'Our Service Centre' on page EN-38).

Our Service Centre

Please note!

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

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number
Hanseatic built-in oven	7NF30T0-E111E	6467 5200

Advice, complaints and orders

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

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

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.

Please have your appliance invoice ready.

For more information, visit 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

Phone +49 (0) 40 36 03 31 50

Customers in Austria

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

Waste prevention, free return and disposal

Waste prevention

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

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

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

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

Free return of old electrical appliances

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

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

Disposal

Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

Don't forget to erase data!

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

Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

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



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

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

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

Batteries and rechargeable batteries can be returned free of charge.

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

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

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

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

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

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 of environmentally friendly, recyclable materials:

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



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

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

Appendix

Test dishes table

These dishes were prepared in accordance with DIN 44547 and EN 60350-1 standards.

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

- 1) Rack height calculated from below
- 2) Preheating
- 3) Pre-heat for five minutes
- 4) Page 1 and 2
- 5) Depending on the height of the roast

Technical specifications

Rated voltage:	230 V
Frequency:	50 Hz
Maximum power (microwave):	1600 W
Maximum power (grill):	2200 W
Rated output power (microwave):	800 W
Oven capacity:	71 L
External dimensions without handle (W × D × H):	59.5 × 56.5 × 59.5 cm
Net weight:	ca. 45 kg
Maximum temperature:	250 °C

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