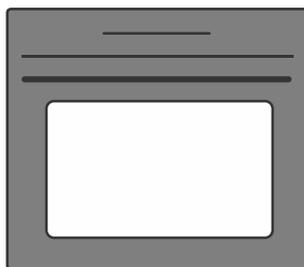


Hisense

life reimagined

DE DE AT CH LU

GEBRAUCHSANWEISUNG
KOMBINIERTER
MIKROWELLENHERD



Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Gerätes erwiesen haben.

Um Ihnen den Gebrauch des Gerätes zu vereinfachen, haben wir eine ausführliche Gebrauchsanleitung beigelegt. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden.

Prüfen Sie zuerst, ob Sie das gekaufte Produkt unbeschädigt erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Anweisungen zur Installation und zum Anschluss finden Sie auf einem separaten Blatt.

Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.



Für detailliertere Anweisungen und Tipps scannen Sie den QR-Code auf dem Typenschild.

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 **INFORMATION!**
Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 **WARNUNG!**
Warnung – Gefahr

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	4
1.1 Sicherer Umgang mit dem Mikrowellenofen	5
2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen	8
3. Gerätebeschreibung	10
3.1 Geräteausstattung	10
3.2 Bedienfeld	12
4. Vor dem ersten Gebrauch	13
4.1 Zum ersten Mal einschalten	13
5. Mikrowellenfunktion	15
6. Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen	16
6.1 Hauptmenü – Manuell	17
6.2 Timer – Timerfunktionen	20
6.3 Zubereitung in Schritten (+ Menü)	22
6.4 Mikrowellen	23
6.5 Automatik-Menü	24
6.6 Extra	24
7. Start des Back-/ Bratvorgangs	26
8. Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens	26
8.1 Gratинieren (+ Menü)	27
8.2 Knuspriger Boden	28
8.3 Favoriten – eigene Einstellungen speichern	29
9. Auswahl der allgemeinen Einstellungen	30
9.1 Displaysperre (+ Menü)	31
10. ConnectLife	32
11. WLAN-Verwaltung	32
11.1 Nutzung von WLAN	33
11.2 Handhabung der Fernbedienung	33
12. Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen	35
12.1 Kochtabelle	37
13. Reinigung und Pflege	42
13.1 Reinigung des Backofens (Steam clean)	43
13.2 Entfernen und Reinigen der Drahtführungen	43
13.3 Austausch des Leuchtmittels im Garraum	44
14. Problemlösung	45
14.1 Tabelle Störungen und Fehler	45
14.2 Etikett – Geräteinformationen	46
15. Informationen zur Konformität	46
16. Umweltschutz	47
16.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung	47
17. Garprüfung	49

1. Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

Auf das Gerät darf keine Dekorationsblende montiert werden, da es zur Überhitzung kommen kann.

WARNUNG: Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller oder von einem autorisierten Reparatteur oder einer anderen qualifizierten Person ersetzt werden, da es sonst gefährlich werden kann.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, die über mangelnde Erfahrung oder Wissen verfügen, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

WARNUNG: Das Gerät und zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß; vermeiden Sie den Kontakt mit Heizelementen. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, um das Backofentürglas/das Glas der Scharnierdeckel des Kochfelds (je nach Bedarf) zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.

Gießen Sie niemals Wasser direkt auf den Boden des Ofenraums. Temperaturunterschiede können zu einer Beschädigung der Emailbeschichtung führen.

1.1 Sicherer Umgang mit dem Mikrowellenofen

WARNUNG: Aufgrund der extrem hohen Temperaturen, die bei der Verwendung des Geräts im Kombinationsmodus entstehen, wird empfohlen, dass Kinder den Ofen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

WARNUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht in Betrieb genommen werden, bis er von einer kompetenten Person repariert worden ist.

WARNUNG: Die Durchführung von Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckungen zum Schutz vor Mikrowellenenergie entfernt werden müssen, ist für eine nicht fachkundige Person äußerst gefährlich.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern aufgeheizt werden, da sie explodieren könnten.

Das Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Umgebungen bestimmt, wie:

- Personalküchen in Geschäften und anderen Arbeitsumgebungen;
- Familienbetriebe;
- Wohneinheiten für Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben;
- Bed & Breakfast-Betriebe.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

Verwenden Sie beim Kochen mit Mikrowellen keine Metallbehälter für Speisen oder Getränke.

Achten Sie beim Erhitzen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern auf den Ofen, da sich diese Verpackungen entzünden können.

Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten, explosionsartigen Kochen führen. Seien Sie daher beim Umgang mit dem Behälter mit dem erhitzten Getränk vorsichtig. Um dies zu verhindern, legen Sie während des Aufheizens einen nichtmetallischen Gegenstand (z. B. einen Holz-, Glas- oder Plastiklöffel) in den Behälter.

Um Verbrennungen zu vermeiden, sollte der Inhalt von Babyfläschchen und Babynahrungsgläsern vor dem Füttern geschüttelt oder umgerührt und die Temperatur kontrolliert werden.

Eier in der Schale sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach dem Erhitzen in der Mikrowelle explodieren können.

Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie die Ofentür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

Der Mikrowellenofen dient zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmepackungen oder -pads, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.

Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden, und eventuelle Speisereste sollten entfernt werden.

Wenn die Mikrowelle nicht in einwandfreiem, sauberem Zustand gehalten wird, kann dies zur Beschädigung der Oberfläche führen und die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen bzw. gefährliche Situationen hervorrufen.

Wenn das Gerät in einen Küchenschrank mit Tür integriert ist, sollte die Schranktür während des Betriebs geöffnet sein.

2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen

Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Papier, Textilien oder Kräutern, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu einem Brand kommen kann.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

Wir empfehlen, dass das Gerät (aufgrund seines Gewichts) von mindestens zwei Personen getragen und installiert werden sollte.

Heben Sie das Gerät nicht an, indem Sie es am Türgriff halten.

Ofentürscharniere können bei übermäßiger Belastung beschädigt werden. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Ofentür und lehnen Sie sich nicht dagegen. Stellen Sie auch keine schweren Gegenstände auf die Ofentür.

Wenn sich die Netzkabel anderer Geräte in der Nähe des Backofens in der Backofentür verfangen, können sie beschädigt werden, was zu einem Kurzschluss führen kann. Stellen Sie daher sicher, dass sich die Netzkabel anderer Geräte in einem sicheren Abstand befinden.

Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsöffnungen nicht bedeckt oder behindert sind.

Legen Sie die Wände des Backofens nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behälter auf den Boden des Backofens. Dies würde die Luftzirkulation im Backofen verringern, den Backvorgang behindern und verlangsamen und die Emaillebeschichtung zerstören.

Wir empfehlen, das Öffnen der Ofentür während des Backens zu vermeiden, da dies den Stromverbrauch und die Kondensatansammlung erhöht.

Seien Sie am Ende des Backvorgangs und während des Backens beim Öffnen der Ofentür vorsichtig, da Verbrühungsgefahr besteht.

Um Kalkansammlungen zu vermeiden, lassen Sie die Ofentür nach dem Backen oder Verwenden des Ofens offen, damit der Ofenraum auf Raumtemperatur abkühlen kann.

Reinigen Sie den Backofen, wenn er vollständig abgekühlt ist.

Zu eventuellen Abweichungen bei der Farbe verschiedener Geräte innerhalb einer Designlinie kann es aus unterschiedlichen Gründen kommen, wie z.B. verschiedene Betrachtungswinkel, farbiger Hintergrund, Werkstoffe und Raumbelichtung.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und rufen Sie einen autorisierten Kundendienst an.

Der Backofen kann sicher mit oder ohne Backformführungen verwendet werden.

Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen, die beim Einschalten des Ofens eine Gefahr darstellen könnten.

Beachten Sie den Mindestabstand zwischen der Oberkante des Backofens und dem nächstgelegenen Objekt darüber.

Der Mikrowellenofen dient zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmepackungen oder -pads, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.

Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Geschirr aus dem Ofen zu nehmen. Einige Töpfe, Pfannen oder Tablettts können die Wärme der Speisen aufnehmen und dadurch sehr heiß werden.

Achten Sie darauf, dass Sie **nur Kochgeschirr verwenden**, das für Mikrowellen geeignet ist. Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Stahl oder Kochgeschirr mit goldenen oder silbernen Zierkanten oder Ornamenten.

Lassen Sie kein Zubehör oder Utensilien im ausgeschalteten Ofen liegen. Schalten Sie einen leeren Ofen nicht ein, um ihn nicht zu beschädigen.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik oder Steingut, wenn solche Materialien porös sind oder das Kochgeschirr innen nicht glasiert ist. Nach dem Erhitzen könnte die Feuchtigkeit, die in diese Poren eindringen würde, Risse verursachen. Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für die Verwendung in einem Mikrowellenherd vorgesehen ist.

Lesen und beachten Sie stets die Anweisungen zum Erhitzen im Mikrowellenherd, die auf der Lebensmittelverpackung angegeben sind.

Vorsicht beim Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen, da sich im Backofen ein brennbares Gemisch aus Alkohol und Luft bilden kann. Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig.

Die Verwendung von Metallgeschirr, Gabeln, Löffeln, Messern oder Heftklammern oder Verschlüssen an **Tiefkühlkostverpackungen wird beim Kochen** oder Erhitzen mit Mikrowellen oder einer Kombination aus Mikrowellen und Konvektionsbacken nicht empfohlen. Nach dem Erhitzen die Speisen umrühren oder ruhen lassen, bis sich die Hitze gleichmäßig verteilt.

Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, wenn im Stromkreis ein Fehlerstromschutzschalter installiert ist.



WARNUNG!

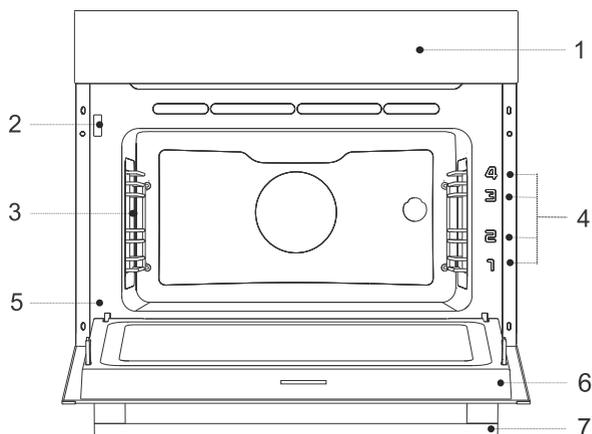
Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.

3. Gerätebeschreibung



WARNUNG!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



- 1. Bedieneinheit
- 2. Türschalter
- 3. Beleuchtung
- 4. Führungsschienen -
Einschubebenen
- 5. Etikett
- 6. Ofentür
- 7. Türgriff

3.1 Geräteausstattung

Türkontaktschalter

Wird die Ofentür während des Ofenbetriebs geöffnet, schaltet der Schalter die Heizungen, Mikrowellen und das Gebläse im Garraum aus. Beim Schließen der Tür schaltet der Schalter den Gerätebetrieb wieder ein.

Führungen

Metallführungen – setzen Sie den Gitterrost und das Backblech immer in die Führung ein.

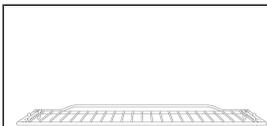
HINWEIS: Führungen – Gestellebenen werden von unten nach oben gezählt.

Backofenausrüstung und Zubehör



WARNUNG!

Der Gitterrost, das flache oder tiefe Backblech, die Silikonbackmatte oder andere Metallteile dürfen nicht in Mikrowellensystemen verwendet werden.



Gitterrost - zum Grillen/Bräunen oder als Unterlage für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform.

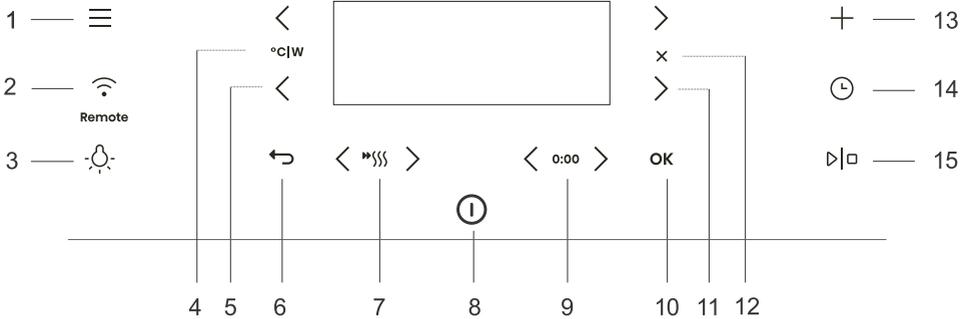
HINWEIS: Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts in die Führung immer darauf, dass sich der erhöhte Teil auf der Rückseite und an der Oberseite befindet.

Der Gitterrost ist mit einer Sicherheitsverriegelung versehen. Deshalb muss der Gitterrost beim Herausziehen aus dem Backofen vorne leicht angehoben werden.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

	<p>Flaches Backblech – für flache und kleine Kuchen. Es kann auch als Auffangschale verwendet werden. HINWEIS: Ein flaches Backblech kann sich beim Erhitzen im Backofen verformen. Wenn es abkühlt, kehrt es in seinen ursprünglichen Zustand zurück. Die Verformung hat keinen Einfluss auf dessen Funktionalität.</p>
	<p>Glasbackform – wird für die Zubereitung von Lebensmitteln mit allen Backofensystemen und Mikrowellen verwendet. Auch als Servierschale erhältlich.</p>
	<p>Tiefes Backblech – zum Backen von Gemüse und feuchtem Gebäck. Es kann auch als Auffangschale verwendet werden. HINWEIS: Setzen Sie das tiefe Allzweck- (oder Universal-) Backblech beim Backen niemals in die erste Führung ein.</p>
<p>HINWEIS: Zusätzliches Zubehör kann bei einem autorisierten Servicecenter erworben werden.</p>	

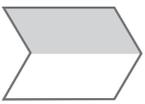
3.2 Bedienfeld



Taste	Verwendung
1. ☰	Auswahl der Grundmenüs
2. 📶 Remote	WLAN-Konnektivitätseinstellung und Fernsteuerung
3. ☼	Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung
4. °CIW	Umschalten zwischen Temperatur- und Leistungseinstellung
5. <	Linke Auswahltaste
6. ↶	Beenden oder zurückkehren ohne zu speichern
7. »SSS	Ein- und Ausschalten des schnellen Vorheizens
8. ⓘ	Ein- und Ausschalten des Backofens
9. 0:00	Zurücksetzung der Zeitfunktion
10. OK	Auswahlbestätigung, Einstellungen
11. >	Rechte Auswahltaste
12. X	Aktuelle Einstellung abbrechen, Funktion löschen
13. +	Erweiterte Einstellungen
14. ⌚	Auswahl der Zeitfunktionen
15. ▶ ◻	Starten und Stoppen des Betriebs

HINWEIS: Nur die Tasten, die im aktuellen Menü aktiviert sind, werden (ganz oder teilweise) auf dem Bedienfeld beleuchtet.

Kurzwahltaste:	
 Kurzes Drücken – für Grundauswahlen	 Langes Drücken, 5 Sekunden – für zusätzliche Einstellungen oder schnelle Erhöhung der Einstellung
 INFORMATION! Alle Einstellungen werden über die Tasten gesteuert. Damit die Tasten besser reagieren, sollten Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerspitze berühren. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein akustisches Signal bestätigt (wenn diese Funktion verfügbar ist).	

			
Erster Schritt	Zwischenschritt	Warten / Umsetzung	Optionaler Schritt

4. Vor dem ersten Gebrauch

1.	Entfernen Sie Backofenutensilien und jegliche Verpackung (Pappe, Styropor, Plastik) aus dem Backofen.
2.	Wischen Sie das Ofenzubehör und den Innenraum mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine rauen oder aggressiven Tücher oder Reinigungsmittel.
3.	Schalten Sie den Backofen ein (siehe Kapitel 4.1 <i>Zum ersten Mal einschalten</i>).
4.	Heizen Sie den Backofen mit dem Ober- und Unterhitzesystem etwa eine Stunde lang  bei einer Temperatur von 230 °C vor (siehe Kapitel Manueller Zubereitungsmodus).
HINWEIS: Während des Aufheizens wird der charakteristische „Neugeruch“ freigesetzt, daher sollten Sie den Raum während dieser Zeit gut lüften.	

4.1 Zum ersten Mal einschalten

Nach dem erstmaligen Anschluss des Geräts an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall müssen Sie die Sprache und die Uhrzeit einstellen.

**INFORMATION!**

Wenn Sie dies nicht einstellen möchten, tippen Sie auf **OK** . Die Standardeinstellungen werden gespeichert. Sie können die Einstellungen jederzeit ändern (siehe Kapitel 9. *Auswahl der allgemeinen Einstellungen*).



1.	Einstellen der Sprache: Das Display zeigt die Standardsprache (Englisch) an. Durch Drücken von < oder > können Sie die Sprache ändern. Bestätigen Sie mit OK .
2.	Einstellen der genauen Uhrzeit: Durch Drücken von < oder > können Sie die genaue Tageszeit einstellen. Stellen Sie die Stunden und Minuten separat ein. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit OK .
Alle Ersteinstellungen sind vorgenommen und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.	

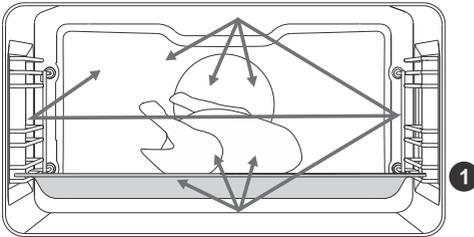
5. Mikrowellenfunktion

Mikrowellen werden verwendet zum **Kochen, Braten und Auftauen von Speisen**. Sie ermöglichen ein schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form der Speisen zu verändern. Mikrowellen sind eine Art elektromagnetischer Strahlung. Solche Strahlung kommt in unserer Umwelt häufig in Form von radioelektrischen Wellen, Licht oder Infrarotstrahlen vor. Die Mikrowellenfrequenz liegt im Bereich von 2.450 MHz.



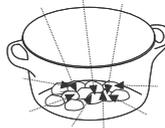
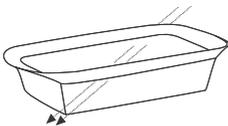
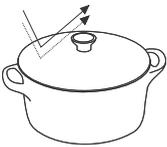
WARNUNG!

Verwenden oder aktivieren Sie niemals ein Mikrowellensystem, wenn der Ofen leer ist.



Nachfolgend sind ihre Eigenschaften aufgeführt:

- Mikrowellen werden von Metallen reflektiert,
- Mikrowellen wandern durch andere Materialien,
- Mikrowellen werden von Wasser-, Fett- und Zuckermolekülen absorbiert.



Wenn Lebensmittel Mikrowellen ausgesetzt werden, beginnen sich die Moleküle schnell zu bewegen und erzeugen dabei Wärme.

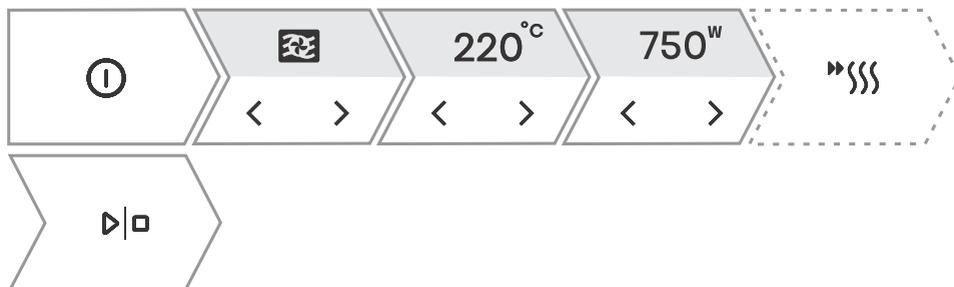
Die Mikrowellen dringen ca. 2,5 cm tief in das Lebensmittel ein. Bei dickeren Speisen wird der Kern der Speisen wie beim konventionellen Garen durch Wärmeleitung gegart.

6. Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen

Hauptauswahlmenü	
Schalten Sie das Gerät ein  und wählen Sie  . Durch Drücken von  oder  können Sie aus verschiedenen Menüs wählen:	
Manuell	Ermöglicht die beliebige Einstellung der Zubereitungsparameter mit werkseitig voreingestellten Werten, die geändert werden können (siehe Kapitel 6.1 <i>Hauptmenü – Manuell</i>).
Mikrowellen	Schneller Zugriff auf Systeme mit Mikrowellen. Sie werden zum schnellen Aufwärmen, Auftauen und Garen von Lebensmitteln verwendet (siehe Kapitel 6.4 <i>Mikrowellen</i>).
Automatik-Menü	Ermöglicht je nach ausgewähltem Gericht eine große Auswahl an voreingestellten Programmen (siehe Kapitel 6.5 <i>Automatik-Menü</i>).
Favoriten	In diesem Modus können Sie Ihre eigenen Programme auswählen, die Sie zuvor gespeichert haben (siehe Kapitel 8.3 <i>Favoriten – eigene Einstellungen speichern</i>).
Extra	Auswahl von Zusatzprogrammen (siehe Kapitel 6.6 <i>Extra</i>).
Reinigen	Backofenreinigungsprogramme.
Einstellungen	Allgemeine Backofeneinstellungen (siehe Kapitel 9. <i>Auswahl der allgemeinen Einstellungen</i>).

+ Menü – zusätzliche Einstellungen	
Die Funktion bietet zusätzliche Einstellungsmöglichkeiten. Der Menüinhalt variiert je nach den zu diesem Zeitpunkt verfügbaren Steuerungsoptionen. Um weitere Einstellungen auszuwählen, tippen Sie auf  .	
Schritt-für-Schritt-Garen	Dreistufige ZubereitungsEinstellung mit verschiedenen Parametern (siehe Kapitel 6.3 <i>Zubereitung in Schritten (+ Menü)</i>).
Weitere Informationen	Detaillierte Informationen zu den Programmen und der Funktion der Backofensysteme.
Gratinieren	Es wird für Gerichte verwendet, denen Sie Dressing/Topping hinzufügen oder deren Oberfläche Sie am Ende zusätzlich backen möchten. Die Funktion kann nach 10 Minuten der Zubereitung oder am Ende der Zubereitung ausgewählt werden (siehe Kapitel 8.1 <i>Gratinieren (+ Menü)</i>).
Favoriten	Speichern ausgewählter benutzerdefinierter Einstellungen (siehe Kapitel 8.3 <i>Favoriten – eigene Einstellungen speichern</i>).
Bildschirm Sperre	Aktivieren / Deaktivieren der Sicherheitstastensperre zum Schutz des Backofens vor unbeabsichtigter Benutzung (siehe Kapitel 9.1 <i>Displaysperre (+ Menü)</i>).

6.1 Hauptmenü – Manuell



1.	Schalten Sie das Gerät ein .
2.	Durch Drücken von oder können Sie das Zubereitungssystem auswählen (siehe Tabelle „Auswahl der Zubereitungssysteme“).
3.	Durch Drücken von oder können Sie die Temperatur oder Leistung einstellen.
4.	Verwenden Sie Schnelles Vorheizen, um den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Durch Drücken von leuchtet das Symbol vollständig auf. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint Stellen Sie das Gericht hinein . Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht hinein. Das Programm setzt die Zubereitung mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort.
5.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: - Timer (siehe Kapitel 6.2 <i>Timer – Timerfunktionen</i>) - Zubereitung in Schritten (siehe Kapitel 6.3 <i>Zubereitung in Schritten (+ Menü)</i>)
6.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf .

Auswahl des Kochsystems

Symbol	Verwendung
	Unterhitze + Oberhitze Verwenden Sie dieses System für konventionelles Garen auf einem einzigen Rost, für die Zubereitung von Soufflés und für die Zubereitung bei niedrigen Temperaturen (langsam Garen).
	Heißluft Heißluft ermöglicht eine bessere Luftzirkulation um das Gericht. Auf diese Weise trocknet es dessen Oberfläche mehr und erzeugt eine dickere Kruste. Zum Braten von Fleisch, Backen von Kuchen, Garen von Gemüse und zum Trocknen von Lebensmitteln auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig.
	Heißluft + Unterhitze Perfekt für Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Zum Zubereiten auf einer Ebene, wenn Sie möchten, dass Ihre Gerichte so schnell wie möglich gegart und knusprig werden.
	Unterhitze + Oberhitze + Ventilator Zum gleichmäßigen Zubereiten von Gerichten auf einer Ebene und zum Zubereiten von Soufflés.

Symbol	Verwendung
	<p>Grosser Grill Zur Zubereitung großer Mengen flacher Lebensmittel, wie z. B. Toastbrot, Canapees, Grillwürste, Steaks, Fisch, Spieße, zum Gratinieren und für eine schöne knusprige Kruste. Die an der Oberseite des Backofenraums montierten Heizelemente erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig.</p> <p>Niedrige Stufe – geeignet zur Zubereitung von Fischfilets, ganzen Fischen und zum Braten von Käse.</p> <p>Mittlere Stufe – geeignet zur Zubereitung kleiner Fleischstücke, Fischstücke, Gemüse, Canapees, Spieße.</p> <p>Hohe Stufe – geeignet zur Zubereitung von Steaks, Burgern, Grillwürsten, Toast und Gratinieren.</p>
	<p>Großer Grill + Ventilator Zum Rösten von Geflügel und Grillen großer Fleischstücke.</p>
	<p>Heißluft + Oberhitze Diese Garmethode verleiht dem Essen eine knusprige Kruste ohne Zugabe von Fett. Es ist eine gesündere Version von „Fast Food“ mit weniger Kalorien. Geeignet für kleine Stücke Fleisch, Fisch, Gemüse sowie vorgegarte Tiefkühlprodukte (Pommes, Hähnchenmedaillons).</p>
	<p>Weitere Systeme Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit OK . Weitere Systeme werden angezeigt.</p>
	<p>Heißluft + Mikrowelle Zum schnelleren Garen und Aufwärmen von Speisen bei gleichzeitiger Bräunung der Oberfläche. Er wird für alle Arten von Fleisch, Eintöpfen, Gemüse und gratinierten Gerichten (Gerichte, die eine längere Garzeit benötigen) verwendet.</p>
	<p>Großer Grill + Ventilator + Mikrowelle Geeignet zum schnelleren Grillen von Geflügel, Fisch und größeren Fleischstücken. Mikrowellen fungieren als unterstützende Funktion des Systems und beschleunigen die Zubereitungszeit von Speisen.</p>
	<p>Mikrowelle Sie werden verwendet, um Lebensmittel schnell aufzuwärmen, aufzutauen und zu garen.</p>
	<p>Großer Grill + Unterhitze Zum schnelleren Zubereiten von Gerichten auf einer Ebene und für eine knusprige Gebäckkruste.</p>
	<p>Unterhitze + Grill Zum schonenden und kontrollierten langsamen Zubereiten von empfindlichen Speisen (zartes Fleisch) und zum Backen von Gebäck mit knusprigem Boden.</p>
	<p>Unterhitze + Grill + Ventilator Zur optimalen Zubereitung von Hefengebäck und allen Brotsorten sowie zur Konservierung.</p>
	<p>Großer Grill + Unterhitze + Heißluft Für Gerichte, bei denen eine gleichmäßige Knusprigkeit von allen Seiten erwünscht ist. Die Funktion eignet sich auch als erster Schritt eines mehrstufigen Bratens von Fleisch, da sie ein schnelles Anbraten der Oberfläche in der ersten Phase und ein langsames Braten in der zweiten Phase ermöglicht. Das Fleisch wird saftig und die Kruste schön gebräunt.</p>

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	Heißluft + Grill Heißluft ermöglicht einen besseren Luftstrom um das Gargut. Dadurch trocknet die Oberfläche mehr aus. In Kombination mit der Grillheizung ergibt dies auch eine intensivere Farbe. Zum schnelleren Zubereiten von Fleisch und Gemüse.
	ECO-Heißluft ¹⁾ Zum schonenden, langsamen und gleichmäßigen Zubereiten von Fleisch, Fisch und Gebäck auf einer Ebene. Bei dieser Art der Zubereitung bleibt ein höherer Wasseranteil im Fleisch erhalten, wodurch es saftiger und weicher wird, während der Teig gleichmäßig gebräunt/gebacken wird. Der verwendete Temperaturbereich liegt zwischen 140 °C und 220 °C.
	Auto Verknüpfung zum Auto-Menü (siehe Kapitel Auto-Menü)

¹⁾ Mit dieser Funktion wird die Energieeffizienzklasse nach EN 60350-1 ermittelt.

Mikrowellenleistungsstufe

Leistung	Verwendung
1000 W	Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser und Speisen mit viel Flüssigkeit.
750 W	Garen von frischem oder gefrorenem Gemüse.
600 W	Schmelzen von Schokolade. Garen von Fleisch und Meeresfrüchten. Garen von Beilagen.
360 W	Aufwärmen und Garen von empfindlichen Eierspeisen.
180 W	Auftauen anderer Lebensmittel, Butter streichfähig machen, Eiscreme antauen.
90 W	Auftauen von Sahnegebäck, Obst, Gemüse und Hackfleisch.

6.2 Timer – Timerfunktionen

Um die Timerfunktionen auszuwählen, tippen Sie auf . Durch Berühren der Tasten  oder  können Sie die Timerfunktion auswählen, die Sie einstellen möchten.



INFORMATION!

Die Uhr muss auf Tageszeit eingestellt sein.

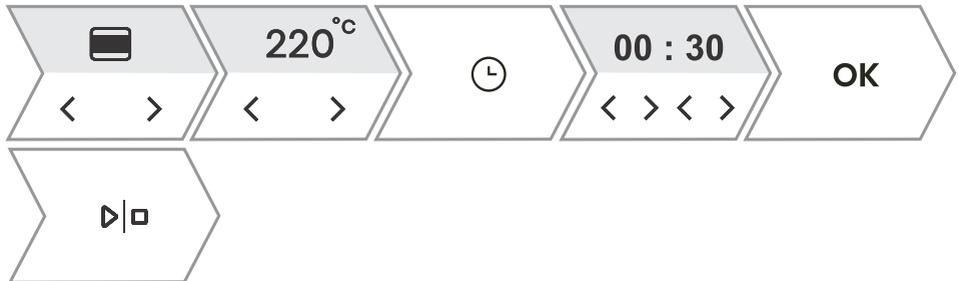


INFORMATION!

Sie können die ausgewählte Zeitfunktion zurücksetzen durch Antippen von **0:00**.

Beschreibung / Zeitfunktion	Verwendung
Dauer	In diesem Modus können Sie die Betriebsdauer für den Herd festlegen.
Kurzzeitwecker	Der Kurzzeitwecker arbeitet unabhängig vom Betrieb des Herds. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät nicht automatisch ein oder aus.
Backzeitende um	Verwenden Sie diesen Modus, wenn Sie möchten, dass die Speisen zeitverzögert gekocht werden. Geben Sie die Dauer und die gewünschte Endzeit des Garvorgangs ein. Das Gerät startet automatisch und beendet seinen Betrieb zum gewünschten Zeitpunkt.

Backzeit einstellen



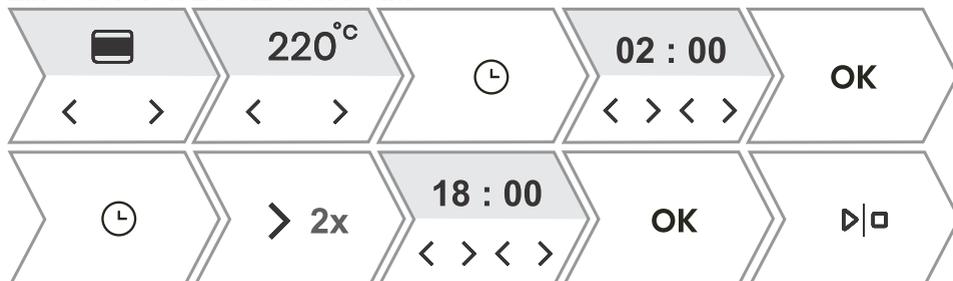
1. Durch Drücken von  oder  können Sie die gewünschte Zubereitungszeit (Stunden und Minuten) einstellen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK**. Die gewählte Backofenbetriebszeit wird auf der Displayeinheit angezeigt.
2. Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf  .

Einstellung des Kurzzeitweckers



1.	Durch Drücken von < oder > können Sie die Dauer des unabhängigen Alarms (Stunden und Minuten) einstellen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit OK .
Die maximal mögliche Einstellung beträgt 24 Stunden. HINWEIS: Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, ist der Alarm weiterhin aktiv.	

Einstellen von Backzeitende um



INFORMATION!

Ein verzögerter Start ist nicht möglich, wenn Sie ein System mit Mikrowellen auswählen oder wenn Sie die Vorheizfunktion einschalten.

1.	Stellen Sie zuerst die Zubereitungszeit ein. Mit der Taste < oder > können Sie die gewünschte Zubereitungszeit (Stunden und Minuten) einstellen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit OK . Die gewählte Backofenbetriebszeit wird auf der Displayeinheit angezeigt. <i>Beispiel: Die Zubereitungszeit beträgt 2 Stunden</i>
2.	Sie können den verzögerten Betrieb auswählen durch Drücken von L und dann Doppelklick auf > . Durch Drücken von < oder > können Sie die Uhrzeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit OK . Die gewünschte Endzeit wird auf dem Display angezeigt. <i>Beispiel: Zubereitung endet um 18:00 Uhr</i> L
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷ □ . Der Backofen schaltet in den Teil-Standby-Modus, während auf das Einschalten gewartet wird. Die gewählten Einstellungen werden zum gewählten Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet. <i>Beispiel: Zubereitung beginnt um 16:00 Uhr, Zubereitung endet um 18:00 Uhr</i>
Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch ab. Es ertönt ein kurzer Signalton.	



WARNUNG!

Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die ein schnelles Vorheizen erfordern. Verderbliche Lebensmittel sollten nicht lange im Ofen aufbewahrt werden. Überprüfen Sie vor der Verwendung dieses Modus, ob die Uhr am Gerät korrekt eingestellt ist.

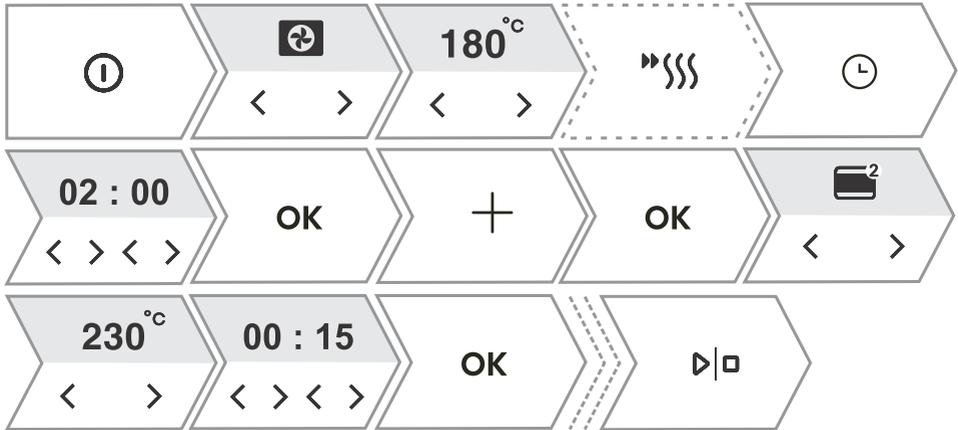
6.3 Zubereitung in Schritten (+ Menü)

Mit dieser Funktion können Sie den Zubereitungsprozess in drei Schritten einstellen (kombinieren Sie drei aufeinanderfolgende Zubereitungsschritte in einem Zubereitungsprozess).



INFORMATION!

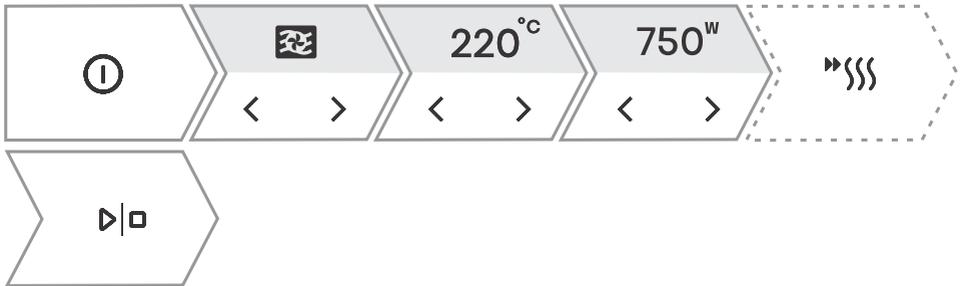
Die Funktion kann im Hauptmenü – manueller Zubereitungsmodus eingestellt werden (siehe Kapitel 6.1 *Hauptmenü – Manuell*).



1.	Schalten Sie das Gerät ein .
2.	Erster Schritt Durch Drücken von oder können Sie als ersten Schritt das Garsystem, die Temperatur und die Zubereitungsdauer auswählen. Sie können auch schnelles Vorheizen wählen.
3.	Auswählen weiterer Einstellungen. Berühren Sie . Auf dem Display erscheint Möchten Sie einen weiteren Schritt hinzufügen? . Bestätigen Sie mit OK .
4.	Schritt 2 Wählen Sie die Einstellungen für den zweiten Zubereitungsschritt (siehe Einstellung unter Punkt 2) und tippen Sie auf OK . HINWEIS: Machen Sie dasselbe bei Schritt 3 .
5.	Sie können auch alle drei Schritte ändern, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen. Durch Drücken von oder können Sie den Schritt auswählen, den Sie ändern möchten.
6.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf . Der Backofen beginnt zunächst mit den Einstellungen für den ersten Schritt.
HINWEIS: Sie können einen einzelnen Schritt entfernen durch Berühren von .	

6.4 Mikrowellen

Verwendet, um Lebensmittel schnell aufzuwärmen, aufzutauen und zu garen.



1.	Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie . Durch Berühren von < oder > wählen Sie Mikrowellen . Bestätigen Sie mit OK , um das Untermenü aufzurufen.
2.	Durch Drücken von < oder > wählen Sie das System aus: (siehe Tabelle „Auswahl des Zubereitungssystems und der Mikrowellenbetriebsleistung“) Heißluft + Mikrowellen Großer Grill + Ventilator + Mikrowellen Mikrowellen
3.	Wenn Sie das kombinierte Mikrowellensystem ausgewählt haben, stellen Sie die Temperatur (°C) ein und berühren Sie dann °C W und drücken Sie < oder > s, um die Betriebsleistung (W) einzustellen.
4.	Verwenden Sie Schnelles Vorheizen, um den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Durch Drücken von leuchtet das Symbol vollständig auf. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint Stellen Sie das Gericht hinein . Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht hinein. Das Programm setzt die Zubereitung mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort.
5.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: - Timer – Sie können die Betriebsdauer und den Alarm einstellen (siehe Kapitel 6.2 <i>Timer – Timerfunktionen</i>) - Zubereitung in Schritten (siehe Kapitel 6.3 <i>Zubereitung in Schritten (+ Menü)</i>) - Gratiniervfunktion (siehe Kapitel 8.1 <i>Gratinieren (+ Menü)</i>)
6.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▶ □.

Mikrowellenleistungsstufe

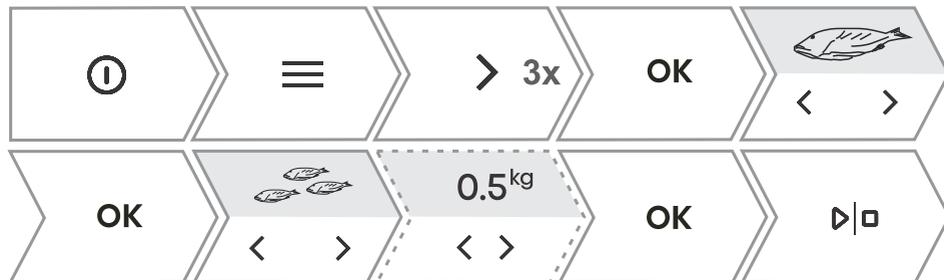
Leistung	Verwendung
1000 W	Schnelles Aufwärmen von Getränken, Wasser und Speisen mit viel Flüssigkeit.
750 W	Garen von frischem oder gefrorenem Gemüse.
600 W	Schmelzen von Schokolade. Garen von Fleisch und Meeresfrüchten. Garen von Beilagen.
360 W	Aufwärmen und Garen von empfindlichen Eierspeisen.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Leistung	Verwendung
180 W	Auftauen anderer Lebensmittel, Butter streichfähig machen, Eiscreme antauen.
90 W	Auftauen von Sahnegebäck, Obst, Gemüse und Hackfleisch.

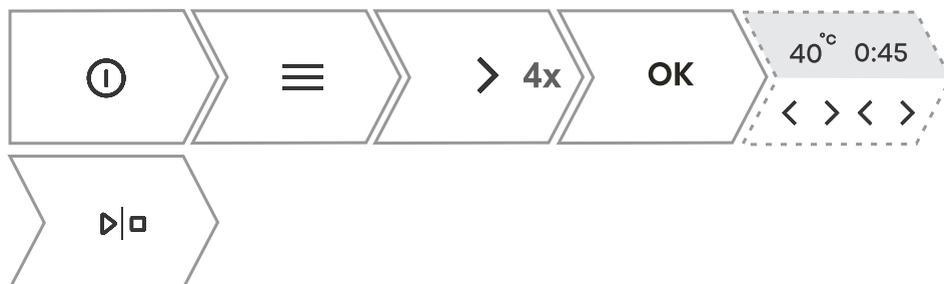
6.5 Automatik-Menü

Das Programm bietet Ihnen eine große Auswahl an voreingestellten Rezepten, die von Chefköchen und Ernährungswissenschaftlern geprüft wurden.



1. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie \equiv . Durch Berühren von \langle oder \rangle wählen Sie Menü **Auto**. Bestätigen Sie mit **OK** , um das Untermenü aufzurufen.
 2. Durch Berühren von \langle oder \rangle wählen Sie die Art der Speise und dann das ausgewählte Gericht. Bestätigen Sie mit **OK** .
Die Rezepte haben ein vorbestimmtes System, Temperatur und Zubereitungszeit.
HINWEIS: Bei einigen Gerichten können Sie das Gewicht und den Zubereitungsgrad ändern.
 3. Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf $\triangleright|\square$.
 4. Einige Gerichte verfügen auch über die Schnellvorheizfunktion. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint **Stellen Sie das Gericht hinein**. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht hinein. Das Programm setzt die Zubereitung mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort.
- HINWEIS: Durch Berühren von $+$ sehen Sie eine detaillierte Beschreibung der aktuellen Auswahl.

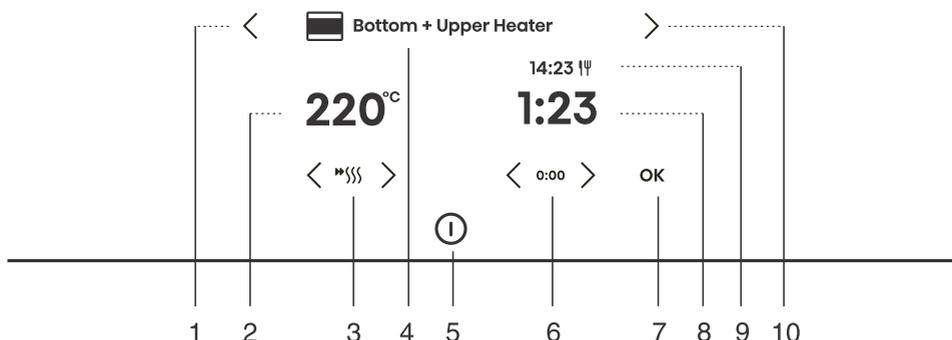
6.6 Extra



1.	Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie  . Durch Berühren von < oder > wählen Sie Extra . Bestätigen Sie mit OK , um das Untermenü aufzurufen.
2.	Durch Berühren von < oder > wählen Sie die Funktion aus (siehe nachstehende Tabelle). Bestätigen Sie mit OK . Voreingestellte Werte werden angezeigt. Mit einigen Funktionen können Sie die Temperatur und die Zubereitungsdauer einstellen.
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf  .

Programm	Verwendung
Heißluftfritteuse	Frittieren von Speisen mit Heißluft ohne Zugabe von Fett. Schnellere und gesündere Version von „Fast Food“. Diese Zubereitungsmethode verleiht dem Essen eine knusprige Kruste ohne Zugabe von Fett. Es ist eine gesündere Version von „Fast Food“ mit weniger Kalorien.
Gären	Der Teig wird schneller und gleichmäßiger gehen, ohne die Oberfläche auszutrocknen. Öffnen Sie die Tür nicht, während der Teig geht.
Dehydrieren	Mithilfe von Luft reduzieren Sie die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln und verlängern so deren Haltbarkeit.
Auftauen	Es wird zum langsamen Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot und Brötchen sowie tiefgefrorenes Obst) verwendet. Nach der Hälfte der Auftauzeit drehen Sie die Lebensmittelstücke um und trennen Sie sie, wenn sie aufeinander gefroren sind.
Aufwärmen	In diesem Modus können Sie Fertiggerichte sanft aufwärmen. Während des Betriebs die Tür nicht unnötig öffnen.
Warmhalten	Es wird verwendet, um bereits zubereitete Gerichte warm zu halten. Während des Betriebs die Tür nicht unnötig öffnen.
Teller anwärmen	Nützlich, wenn Sie die Teller oder Schüsseln vorwärmen wollen, damit die Speisen lange warm bleiben. Sie können die Temperatur einstellen.
Konservieren	Der Prozess, durch den wir die Haltbarkeit der Lebensmittel verlängern. Verwenden Sie Gläser mit Gummidichtung und Deckel. Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Metallverschluss oder Metall Dosen. Füllen Sie 1 Liter heißes Wasser (ca. 70 °C) in das tiefe Tablett und stellen Sie 6 gleiche Gläser in das Tablett. Legen Sie das Backblech in den Backofen auf die zweite Führungsschiene.
Flaschen sterilisieren	Geeignet für die Sterilisation aller Arten von Flaschen. Sterilisation ist ein Prozess, der alle Arten von Mikroorganismen abtötet.
Sabbat	Die Sabbath-Funktion ermöglicht es, dass die Speisen im Backofen warm bleiben, ohne den Backofen ein- und ausschalten zu müssen. Stellen Sie die Dauer (zwischen 24 und 72 Stunden) und die Temperatur ein. Durch Drücken von  beginnt der Countdown. Alle Geräusche und Bedienungen sind ausgeschaltet, mit Ausnahme der Taste  . HINWEIS: Bei einem Stromausfall wird der Sabbathmodus deaktiviert und der Backofen kehrt in den Ausgangszustand zurück.

7. Start des Back-/ Bratvorgangs



Taste	Verwendung
1. <	Linke Auswahltaste
2. 220°C	Auswahl der Temperatur
3. ⏪	Ein- und Ausschalten des schnellen Vorheizens
4. 🍳	Ausgewähltes Garsystem
5. ⓘ	Ein- und Ausschalten des Backofens
6. 0:00	Zurücksetzung der Zeitfunktion
7. OK	Auswahlbestätigung, Einstellungen
8. 1:23	Verstrichene Garzeit
9. 14:23 ⏰	Endzeit
10. >	Rechte Auswahltaste

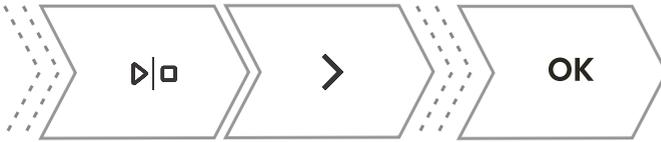
HINWEIS: Nur die Tasten, die im aktuellen Menü aktiviert sind, werden (ganz oder teilweise) auf dem Bedienfeld beleuchtet.

Während des Zubereitungsprozesses können Sie die System-, Temperatur- und Timerfunktionen ändern.

8. Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Nach Abschluss der Zubereitung zeigt das Display **Backen beendet**.

Sie können den Betrieb auch stoppen durch Berühren von **Backen beendet**.



Durch Drücken von < oder > können Sie eine neue Einstellung wählen. Bestätigen Sie mit OK . Der Menüinhalt variiert je nach den zu diesem Zeitpunkt verfügbaren Steuerungsoptionen.	
Backen beendet	Wählen Sie „Beenden“, um die Zubereitung abzuschließen. Auf dem Display erscheint das Hauptmenü.
Zusätzliche Zeit hinzufügen	Wenn Sie diese Option auswählen, verlängern Sie die Zubereitung mit den gleichen System- und Temperatureinstellungen. HINWEIS: Wenn Sie eine Zubereitungsdauer eingestellt hatten, wird die Zeit ab der Stelle, an der sie gestoppt wurde, vorwärts gezählt.
Gratinieren	Wählen Sie diese Option, um das Gericht von oben noch weiter zu garen (siehe Kapitel 8.1 <i>Gratinieren (+ Menü)</i>).
Knuspriger Boden	Wählen Sie diese Option, um die Unterseite des Gerichts weiter zu bräunen (siehe Kapitel 8.2 <i>Knuspriger Boden</i>).
Zu Favoriten hinzufügen?	Mit diesem Modus können Sie die ausgewählten Einstellungen in Ihren Favoriten speichern und später erneut verwenden (8.3 <i>Favoriten – eigene Einstellungen speichern</i>).



INFORMATION!

Nach Abschluss des Vorgangs werden außer des Kurzzeitweckers auch alle Timer-Einstellungen gestoppt und gelöscht. Die Uhrzeit (Uhr) wird angezeigt. Der Lüfter läuft noch eine Weile weiter.

Nach dem Gebrauch des Ofens kann etwas Wasser im Kondensatkanal (unter der Tür) verbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder einem Tuch ab.

8.1 Gratinieren (+ Menü)

Diese Funktion wird in der letzten Garphase verwendet, wenn wir dem Gericht Dressing/Topping hinzufügen oder seine Oberfläche knusprig machen möchten. Bei Verwendung der Gratinierfunktion bildet sich auf dem Gericht eine knusprige goldgelbe Kruste, die es vor dem Austrocknen schützt und dem Gericht gleichzeitig ein schöneres Aussehen und einen besseren Geschmack verleiht.



1.	Berühren Sie + und drücken Sie < oder > wählen Sie Gratinieren . Die Funktion ist nach 10 Minuten Betrieb verfügbar.
2.	Auf dem Display werden das voreingestellte System (großer Grill) und die Temperatur 250 °C angezeigt. Stellen Sie die Betriebszeit ein (max. 10 Minuten) und bestätigen Sie die Auswahl durch Berühren von ▷ ◻.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

3.	Die Funktion kann auch während des Betriebs ausgeschaltet werden. Schalten Sie die Zubereitung aus durch Berühren von ▷ ◻ .
! WARNUNG! Steuern Sie die Zubereitung. Bei Verwendung der Funktion zum Gratinieren erreicht der Backofen hohe Temperaturen. Die Funktion zum Gratinieren funktioniert maximal 10 Minuten, dann schaltet sich der Backofen automatisch aus.	

8.2 Knuspriger Boden



Diese Funktion ist nur am Ende des Garvorgangs verfügbar und kann für 10 Minuten aktiviert werden.	
1.	Drücken Sie im Abschlussmenü < oder > zur Auswahl von Knuspriger Boden . Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Tippen auf ▷ ◻ .
2.	Schalten Sie den Garvorgang aus durch Berühren von ▷ ◻ .

8.3 Favoriten – eigene Einstellungen speichern

Zu Favoriten hinzufügen ist eine Funktion, mit der Sie Ihre bevorzugten und am häufigsten verwendeten Einstellungen speichern und in Zukunft wieder verwenden können. Bis zu 12 Rezepte können gespeichert werden.



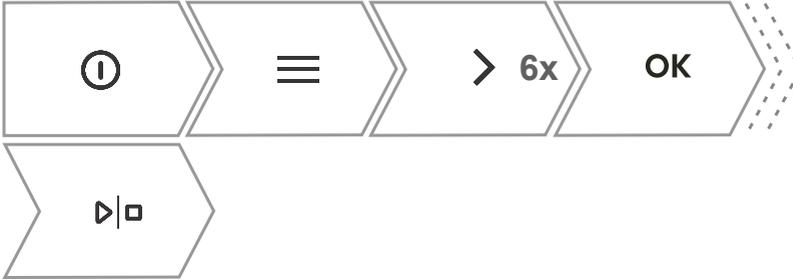
1.	<p>Speichern von Rezepten in den Einstellungen. Berühren Sie + und drücken Sie < oder > zur Auswahl von Zu Favoriten hinzufügen?. Bestätigen Sie mit OK .</p>
2.	<p>Speichern der Einstellung nach Abschluss der Zubereitung. Drücken Sie im Abschlussmenü < oder > zur Auswahl von Zu Favoriten hinzufügen?. Bestätigen Sie mit OK .</p>
<p>Sie können auch den Namen einer gespeicherten Einstellung ändern. Durch Drücken von < oder > wählen Sie den Buchstaben aus und bestätigen ihn mit OK . Löschen Sie ggf. das Zeichen mit X . Bestätigen Sie mit + , um Ihr Lieblingsrezept zu speichern.</p>	
3.	<p>Bereits gespeicherte Rezepte werden angezeigt. Berühren Sie ≡ . Drücken Sie < oder > zur Auswahl von Meine Betriebsarten. Bestätigen Sie mit OK , um das Untermenü aufzurufen. Gespeicherte Rezepte werden angezeigt. HINWEIS: Sie können auch die voreingestellten Werte für bereits gespeicherte Rezepte ändern und nach der Zubereitung unter einem neuen Namen speichern.</p>
4.	<p>Bereits gespeicherte Rezepte löschen Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ≡ . Durch Berühren von < oder > wählen Sie Meine Betriebsarten. Bestätigen Sie mit OK , um bereits gespeicherte Rezepte anzuzeigen. Wählen Sie ein Rezept aus und löschen Sie es durch Tippen auf X .</p>

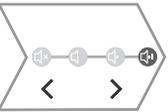
9. Auswahl der allgemeinen Einstellungen



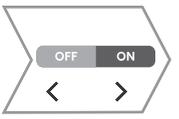
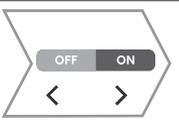
WARNUNG!

Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts bleiben zusätzliche Funktionseinstellungen nicht länger als einige Minuten gespeichert. Dann werden alle Einstellungen, außer der akustischen Signallautstärke und dem Anzeigedimmer, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.



<p>Berühren Sie . Durch Drücken von  oder  wählen Sie Einstellungen. Bestätigen Sie mit OK, um das Untermenü aufzurufen.</p> <p>Sie können individuelle Einstellungen bearbeiten mit  oder .</p>	
1.	 <p>Uhr Stellen Sie die Stunden und Minuten separat ein. Sie können die 12- oder 24-Stunden-Anzeige wählen durch Berühren von .</p>
2.	 <p>Lautstärke Sie können zwischen vier Lautstärken wählen (kein Ton, niedrig, mittel, hoch).</p>
3.	 <p>Tastentöne Aktivieren oder deaktivieren des Tastentons.</p>
4.	 <p>Nachtmodus Mit dieser Funktion wird die Anzeigehelligkeit während der Nachtzeit (zwischen 19:00 und 7:00 Uhr) automatisch reduziert und die Uhranzeige sowie die akustischen Signale ausgeschaltet. Um den Nachtmodus zu aktivieren, geben Sie die Startzeit und die Endzeit des Betriebs an. Schalten Sie den Nachtmodus aus durch Drücken von .</p>
5.	 <p>Display Mit dieser Funktion können Sie die Tagesanzeige ein- oder ausschalten. Ist standardmäßig deaktiviert (OFF). Wenn die Funktion eingeschaltet ist (ON), kann der Stromverbrauch steigen.</p>

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

6.		<p>Automatisches Schnellvorheizen Die Funktion aktiviert das automatische Vorheizen bei Garsystemen, bei denen dies vorgesehen ist. Schalten Sie es ein (ON) oder aus (OFF).</p>
7.		<p>Weitere Systeme Die Funktion aktiviert die Anzeige aller Garsysteme auf der Anzeigeeinheit. Schalten Sie es ein (ON) oder aus (OFF).</p>
8.		<p>Zurücksetzungen – Werkseinstellungen Mit dieser Funktion wird das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt. Auf dem Display erscheint Zurücksetzen, was bestätigt wird durch langes Drücken von OK .</p>
9.		<p>Sprache Das Display zeigt die Standardsprache (Englisch) an. Wenn die Sprache, in der die Texte auf dem Display angezeigt werden, nicht zu Ihnen passt, wählen Sie eine andere.</p>
<p>Um das allgemeine Einstellungsmenü zu verlassen, tippen Sie auf  oder </p>		

9.1 Displaysperre (+ Menü)



1.	<p>Berühren Sie + und drücken Sie < oder > zur Auswahl von Display gesperrt. Auswahl bestätigen durch Berühren von OK . Der Bildschirm ist jetzt gesperrt. Um den Bildschirm zu entsperren, berühren Sie + und bestätigen Sie Ihre Auswahl mit OK .</p>
----	--

- Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, ohne dass die Timerfunktion aktiviert ist (nur die Uhr wird angezeigt), funktioniert der Backofen nicht.
- Wird die Sperre nach dem Einstellen einer Timerfunktion aktiviert, funktioniert der Backofen normal; es ist jedoch nicht möglich, die Einstellungen zu ändern.
- Wenn die Tasten gesperrt sind, können Sie die Zubereitungssysteme oder zusätzliche Funktionen nicht ändern. Sie können nur die Zubereitung ausschalten.
- Die Tasten bleiben auch nach dem Ausschalten des Backofens gesperrt. Um ein neues System auszuwählen, müssen Sie die Sperre deaktivieren.

10. ConnectLife

Verbinden des Geräts mit der ConnectLife-App

ConnectLife ist eine Smart-Home-Plattform, die Menschen, Geräte und Dienste miteinander verbindet. Die **ConnectLife** -App umfasst fortschrittliche digitale Dienste und sorgenfreie Lösungen, die es dem Benutzer ermöglichen, Geräte zu überwachen und zu steuern, Benachrichtigungen über ein Smartphone zu erhalten und Software zu aktualisieren (die unterstützten Funktionen können von Ihrem Gerät und Ihrer Region/Ihrem Land abhängen).

Um Ihr smartes Gerät zu verbinden, benötigen Sie ein Wi-Fi-Heimnetzwerk (nur 2,4-GHz-Netzwerke werden unterstützt) und ein Smartphone mit der **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



-App. Um die **ConnectLife**-App herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder suchen Sie nach **ConnectLife** in Ihrem bevorzugten App-Store.

1. Installieren Sie die **ConnectLife**-App und erstellen Sie ein Konto.
2. Gehen Sie in der **ConnectLife**-App zum Menü „Gerät hinzufügen“ und wählen Sie den entsprechenden Gerätetyp aus. Scannen Sie dann den QR-Code (er befindet sich auf dem Typenschild des Geräts; Sie können die AUID/MV-Nummer auch manuell eingeben).
3. Die App führt Sie dann durch den gesamten Prozess der Verbindung Ihres Geräts mit Ihrem Smartphone.
4. Sobald die Verbindung hergestellt ist, können Sie das Gerät über die mobile App aus der Ferne steuern.

11. WLAN-Verwaltung



INFORMATION!

Wenn diese Einstellung nicht verfügbar ist, ist Ihr Backofen nicht mit einem Wi-Fi-Modul ausgestattet und unterstützt keine Internetverbindung.

Wenn das WLAN-Modul aktiviert ist und die Verbindungen erfolgreich eingerichtet und synchronisiert wurden, kann der Backofen über ein mobiles Gerät und die **ConnectLife**-App gesteuert und betrieben werden.

Die WLAN-Verbindung funktioniert im gleichen Frequenzbereich wie einige andere Geräte (z. B. Mikrowellenherde und ferngesteuertes Spielzeug). Folglich ist eine vorübergehende oder dauerhafte Unterbrechung der Verbindung möglich. In solchen Fällen kann die Verfügbarkeit der angebotenen Funktionen nicht garantiert werden.

Die Sicherstellung der Qualität der angebotenen Funktionen hängt stark von der Signalstärke ab. Wenn sich der Router weit vom Gerät entfernt befindet, kann es zu Problemen mit der Zuverlässigkeit der Verbindung kommen.

11.1 Nutzung von WLAN

Schalten Sie das Gerät ein , drücken Sie dann , um die WLAN-Funktionseinstellungen zu aktivieren.

Um verschiedene WLAN-Moduleinstellungen aufzurufen, drücken Sie .

Wenn Sie  versehentlich berührt haben, kann die Einstellung durch wiederholtes langes Antippen (für 18 Sekunden) aufgehoben werden .

1.	 >3 s 	Einschalten des WiFi-Moduls: Nach langem Drücken (bis zu 3 Sekunden)  erscheint auf der Anzeige WiFi aan , um anzuzeigen, dass das Modul eingeschaltet ist. Das Symbol WiFi aan beginnt zu blinken.
2.	 >3 s < 6 s 	Verbinden des Geräts: Nach langem Drücken (zwischen 3 und 6 Sekunden) von  erscheint auf der Anzeige Verbindungsaufbau . HINWEIS: Befolgen Sie für weitere Einstellungen die Anweisungen in der ConnectLife app..
3.	 >6 s < 9 s 	Verbinden weiterer Benutzer: Nach langem Drücken (zwischen 6 und 9 Sekunden) von  erscheint auf der Anzeige Kopplung . Verwenden Sie diese Einstellung, um weitere Benutzer mit dem Gerät zu verbinden mittels der ConnectLife app.. HINWEIS: Befolgen Sie für weitere Einstellungen die Anweisungen in der ConnectLife app..
4.	 >9 s < 12 s 	Entfernen aller verbundenen Benutzer: Nach langem Drücken (zwischen 9 und 12 Sekunden) von  erscheint auf der Anzeige Alle entkoppeln . Verwenden Sie diese Einstellung, um alle verbundenen Benutzer zu entfernen aus der ConnectLife app..
5.	 >15 s < 18 s 	Ausschalten des WiFi-Moduls: Schalten Sie die WiFi-Verbindung durch langes Antippen aus (zwischen 15 und 18 Sekunden)  . Auf dem Display erscheint WiFi Aus .

11.2 Handhabung der Fernbedienung

WARNUNG!

Die Fernüberwachungsfunktion über ein mobiles Gerät sollte nicht die direkte persönliche Überwachung des Garvorgangs im Backofen ersetzen. Kontrollieren Sie immer regelmäßig persönlich, was im Ofen tatsächlich vor sich geht.

Drücken Sie . Das Display zeigt **Remote**, um die Möglichkeit der Fernsteuerung anzuzeigen über die ConnectLife app.,

**INFORMATION!**

Einige Funktionen sind aus Sicherheitsgründen nicht per Fernzugriff verfügbar.

- Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet und Sie die Tür des Backofens öffnen, muss die Fernsteuerung wieder aktiviert werden.
- Wenn die Tür des Backofens während des Backvorgangs geöffnet wird, wird die Fernsteuerungsoption am Backofen deaktiviert.
- Jede Benutzeraktivität an der Steuereinheit deaktiviert automatisch die Fernbedienungsoption des Backofens.
- Der Abbruch oder Abschluss des Backprogramms oder -prozesses ist die einzige Option, die verfügbar bleibt, unabhängig davon, ob die Fernsteuerung aktiviert ist oder nicht.
- Die Fernsteuerung ist bei Verwendung eines Mikrowellensystems deaktiviert (gilt nicht für kombinierte Mikrowellensysteme).
-

**WARNUNG!**

Vergewissern Sie sich immer, dass der Backofen korrekt und unter Beachtung der Anweisungen benutzt wird, insbesondere bei Verwendung der Fernbedienung. Betreiben Sie den Ofen nicht über den Fernzugriff, es sei denn, Sie wissen genau, was sich im Ofen genau befindet.

WLAN-Status	WLAN-Symbol auf der Anzeigeeinheit
WLAN ist deaktiviert.	WLAN leuchtet dauerhaft schwach.
Wi-Fi ist aktiviert und die Verbindung zum Server wurde erfolgreich hergestellt.	Das WLAN-Symbol leuchtet dauerhaft vollständig.
WLAN ist aktiviert und: <ul style="list-style-type: none"> • eine Verbindung wird zum Server aufgebaut, • richtet Verbindungen ein oder stellt diese her, • es besteht keine Verbindung zum Server. 	Das WLAN-Symbol leuchtet vollständig und blinkt.
Die Fernbedienung des Backofens ist nicht aktiviert.	Das REMOTE-Zeichen leuchtet nicht auf der Anzeigeeinheit.
Die Fernbedienung des Backofens ist aktiviert.	Das REMOTE-Zeichen auf der Anzeigeeinheit leuchtet vollständig.

12. Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Zubehör:

- Verwenden Sie Geräte aus hitzebeständigen, nicht reflektierenden Materialien (mitgelieferte Backbleche und Geschirr, emailliertes Kochgeschirr, Kochgeschirr aus gehärtetem Glas). Helle Materialien (Edelstahl oder Aluminium) reflektieren Wärme. Infolgedessen ist die thermische Verarbeitung von Lebensmitteln in ihnen weniger effektiv.
- Führen Sie die Backbleche immer bis zum Ende der Führungen ein. Stellen Sie beim Backen auf dem Rost die Backformen oder -bleche in die Mitte des Rosts.
- Stellen Sie die Backbleche nicht direkt auf den Boden des Ofenraums.
- Verwenden Sie das Allzweck-Tiefbackblech nicht auf der ersten Führungsebene, während das Gerät in Betrieb ist.
- Decken Sie den Boden des Ofenraums oder den Rost nicht mit Aluminiumfolie ab.
- Stellen Sie das Backgeschirr immer auf den Rost.
- Wenn Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen, setzen Sie das tiefe Universalbackblech in die untere Ebene ein.
- Falls Sie Backpapier verwenden, überprüfen Sie zuerst, ob es hitzebeständig ist. Schneiden Sie es immer entsprechend zurecht. Backpapier verhindert, dass die Lebensmittel am Backblech haften bleiben, und erleichtert das Entfernen der Lebensmittel vom Backblech.
- Wenn Sie direkt auf dem Rost backen, setzen Sie das Allzweck-Tiefbackblech eine Ebene tiefer ein, um als Tropfschale zu dienen.

Speisenzubereitung:

- Für eine optimale Zubereitung der Speisen empfehlen wir, die in der Kochtabelle angegebenen Richtlinien zu beachten. Wählen Sie die niedrigere angegebene Temperatur und die kürzeste angegebene Garzeit. Wenn diese Zeit abgelaufen ist, überprüfen Sie die Ergebnisse und passen Sie die Einstellungen nach Bedarf an.
- Verwenden Sie beim Kochen nach Rezepten aus älteren Kochbüchern Ober- und Unterhitze (wie bei herkömmlichen Öfen) und stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger als im Rezept angegeben ein.
- Beim Kochen größerer Fleisch- oder Gebäckstücke mit höherem Wassergehalt wird im Ofen viel Dampf erzeugt, der wiederum an der Ofentür kondensieren kann. Dies ist ein normales Phänomen, das den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt. Wischen Sie nach dem Garvorgang die Tür und das Türglas trocken.

Effiziente Energienutzung

- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen in dieser Bedienungsanleitung angegeben ist. Wenn Sie schnell vorheizen, stellen Sie keine Lebensmittel in den Backofen, bis der Backofen vollständig erhitzt ist, es sei denn, es wird etwas anderes empfohlen. Beim Aufheizen eines leeren Backofens wird viel Energie verbraucht, daher empfehlen wir, wenn möglich, mehrere Gerichte nacheinander oder gleichzeitig zuzubereiten.
- Entfernen Sie während des Backens alles unnötige Zubehör aus dem Ofen.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht, außer dies ist unbedingt erforderlich.
- Bei längeren Kochprogrammen können Sie den Ofen ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten, um die angesammelte Wärme zu nutzen.

Verwendung von Mikrowellen

- Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (Glas, Keramik etc.).

- Verwenden Sie zum Garen von Gemüse Kochgeschirr mit Deckel. Fügen Sie 1 Esslöffel Wasser pro 100 g Lebensmittel hinzu.
- Wenden oder rühren Sie die Speisen während des Auftauvorgangs um.

12.1 Kochtabelle

HINWEIS: Gerichte, für die der Backofen vollständig vorgeheizt sein muss, sind mit einem Sternchen in der Tabelle versehen. * Gerichte, die nur ein 5-minütiges Vorheizen des Backofens erfordern, sind mit zwei Sternchen gekennzeichnet. ** . Verwenden Sie in diesem Fall nicht den Schnellvorheizmodus.

Gericht			°C/W	min
GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE				
Gebäck/Kuchen in Formen				
Biskuittorte	1		190-210	30-50
Kuchen mit Füllung	1		170-180	60-80
Marmorkuchen	1		160-170	30-40
Kuchen mit Sauerteig, Napfkuchen (Gugelhupf)	1		170-180	50-60
geöffneter Kuchen, Torte	1		180-190	40-50
Brownies	2		170-180 *	25-35
Gebäck auf Backblechen				
Strudel	2		170-180	55-65
Strudel, gefroren	2		200-210	45-60
Biskuitroulade	2		170-180	15-25
Buchteln	1		180-190	30-40
Kekse				
Cupcakes	2		160-170 *	20-35
Cupcakes, 2 Ebenen	2, 3		140-150 *	25-45
Hefeteig-Gebäck	2		190-200	20-30
Hefeteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 3		170-180	20-30
Blätterteig-Gebäck	2		200-220	25-45
Blätterteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 3		160-170	20-30
Kekse				
Spritzgebäck	2		140-150 *	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	2, 3		140-150 *	30-45

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			 °C/W	 min
Kekse	2		180-190	20-30
Kekse, 2 Ebenen	2, 3		160-170 *	15-25
Baiser	2		80	120-140
Baiser, 2 Ebenen	2, 3		70	120-140
Macarons	2		140	13-18
Macarons, 2 Ebenen	2, 3		140	15-20
Brot				
Aufgehen und Prüfen	2		35-40	30
Brot auf einem Backblech	1		190-200	50-60
Dosenbrot	1		190-200	30-45
Fladenbrot (Focaccia)	2		210-220 *	25-35
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	2		190-200 *	20-30
Toastbrot	4		Hoch*	0,5-3
Belegte Sandwiches	3		Medium	6-10
Pizza und andere Gerichte				
Pizza	1		275 *	10-17
Pizza, 2 Rostebenen	2, 3		210-220 *	30-40
Tiefkühlpizza	2		210-230	10-20
Tiefkühlpizza, 2 Ebenen	2, 3		200-220	15-25
Pastete, Quiche	1		190-210	50-60
Burek	1		180-200	30-40
FLEISCH				
Rind- und Kalbfleisch				
Rinderbraten (Lende, Rumpf), 1,5 kg	1		160-180	130-160
gekochtes Rindfleisch, 1,5 kg	1		190-210	90-110

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			 °C/W	 min
Lendenstück, medium, 1 kg	2		170-190 *	40-60
Rinderbraten, langsam gekocht	1		120-140 *	250-300
Rindersteaks, well done, Dicke 4 cm	3		Hoch	25-35
Burger, Dicke 3 cm	3		Hoch	20-35
Kalbsbraten 1,5 kg	2		180-200	100-120
Schweinefleisch				
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	1		200-210	120-170
Schweinebraten, Schulter, 1,5 kg	1		180-200	140-170
Schweinelende, 400 g	1		80-100 *	80-100
Schweinebraten, langsam gekocht	1		100-120 *	200-230
Schweinerippen, langsam gekocht	1		120-140 *	210-240
Schweinekoteletts, Dicke 3 cm	3		Medium	20-30
Geflügel				
Geflügel, 1,2–2,0 kg	1		200-210/360	45-60
Geflügel mit Füllung, 1,5 kg	1		170-190	100-120
Geflügel, Brust	2		190-210	50-60
Hähnchenschenkel	1		190-200/600	20-30
Hähnchenflügel	2		210-220	20-35
Geflügel, Brust, langsam gekocht	2		100-120 *	60-90
Fleischgerichte				
Hackbraten, 1 kg	2		170-190	75-90
Grillwürste, Bratwurst	3		Hoch	8-15
FISCH UND MEERESFRÜCHTE				
ganzer Fisch, 350 g	3		230-240/360	12-17
Fischfilet, Dicke 1 cm	3		Niedrig	8-12

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht				
Fischsteak, Dicke 2 cm	3		Medium	10-15
Jakobsmuscheln	3		230 *	5-10
Garnelen	3		Niedrig	3-10
GEMÜSE				
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	2		210-220 *	35-45
Ofenkartoffeln, halbiert	2		210-220	30-40
Gefüllte Kartoffel	3		190-200	30-40
Pommes frites, hausgemacht	2		210-220	25-35
gemischtes Gemüse, Stücke	3		190-200	30-40
gefülltes Gemüse	3		190-200	30-40
Gedämpftes Gemüse	1		600-750	10-20
KONVENTIONELLE PRODUKTE – GEFROREN				
Pommes frites	3		200-210	25-35
Pommes frites, 2 Ebenen	2, 3		200-210	35-45
Hühnermedaillons	2		210-220 *	15-20
Fischstäbchen	2		210-220	15-25
Lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
gewürfeltes Gemüse	2		190-200	20-30
Croissants	2		170-180	18-23
GEBACKENE PUDDINGS, SOUFFLÉS UND GRATINIERTER GERICHTE				
Kartoffelmoussaka	1		180-200/360	35-45
Lasagne	1		180-200/360	30-40
süß gebackener Pudding	1		750	15-25
süßes Soufflé	2		180 *	15-20

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			 °C/W	 min
gratinierte Gerichte	2		170-190	30-40
gefüllte Tortillas, Enchiladas	2		180-200	20-35
Grillkäse	3		Niedrig**	5-7/5-7
ANDERES				
Popcorn	1		1000	3-4
Konservierung	2		180	30
Sterilisation	2		1000	2
Kochen in einem Wasserbad	1		150-170 *	/
Wiederaufheizen	1		300-600	/
Tellererwärmung	2		75	15
Abtauen	1		90-180	/

13. Reinigung und Pflege



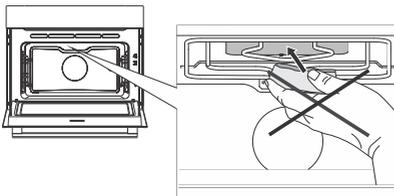
WARNUNG!

Ziehen Sie vor der manuellen Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt!

- Zur leichteren Reinigung sind Ofenraum und Backbleche mit einer speziellen Emaille für eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche beschichtet.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie größere Verunreinigungen und Kalk mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie ein sauberes weiches Tuch oder ein Schwammtuch.
- Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte (scheuernde Schwämme und Reinigungsmittel, Flecken- und Rostentferner, Schaber für Glaskeramikplatten).
- Speisereste (Fett, Zucker, Eiweiß) können sich während des Gebrauchs des Gerätes entzünden. Entfernen Sie daher vor jedem Gebrauch größere Schmutzstücke aus dem Ofeninneren und vom Zubehör.
- Das Ofenzubehör ist spülmaschinenfest. Ausziehbare Führungen sind für diese Art der Reinigung nicht geeignet.

Außenseite des Geräts	Verwenden Sie heißes Seifenwasser und ein weiches Tuch, um Verunreinigungen zu entfernen, und wischen Sie die Oberflächen trocken.
Innenraum des Geräts	Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie herkömmliche Backofenreiniger. Wischen Sie das Gerät nach der Verwendung solcher Mittel gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Reinigungsmittelreste zu entfernen.
Utensilien und Führungen	Mit heißem Seifenwasser und einem feuchten Tuch reinigen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir ein vorheriges Einweichen und die Verwendung einer Bürste.
Wenn die Reinigungsergebnisse nicht zufriedenstellend sind, wiederholen Sie den Reinigungsvorgang.	



Verwenden Sie an der Deckenabdeckung des Garraums niemals aggressive Reiniger, Scheuermittel oder Schwämme, Flecken- und Rostentferner usw.

13.1 Reinigung des Backofens (Steam clean)

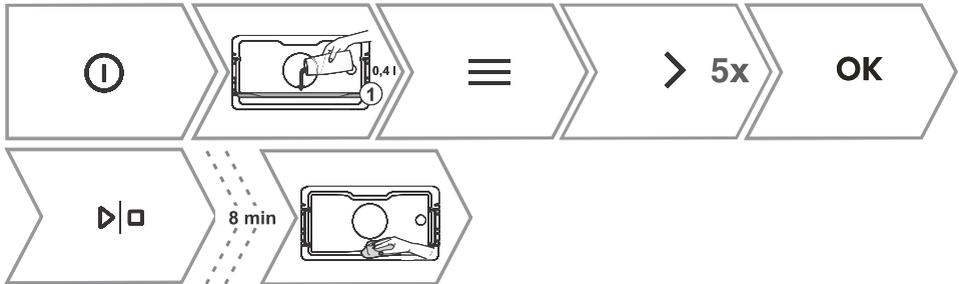
Dieses Programm erleichtert das Entfernen von Flecken aus dem Ofen.

Die Funktion ist am effektivsten, wenn sie nach jedem Gebrauch regelmäßig verwendet wird.

Entfernen Sie vor dem Ausführen des Reinigungsprogramms alle großen sichtbaren Schmutz- und Speisereste aus dem Ofenraum.

⚠️ WARNUNG!

Verwenden Sie das Steam Clean-System nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist.

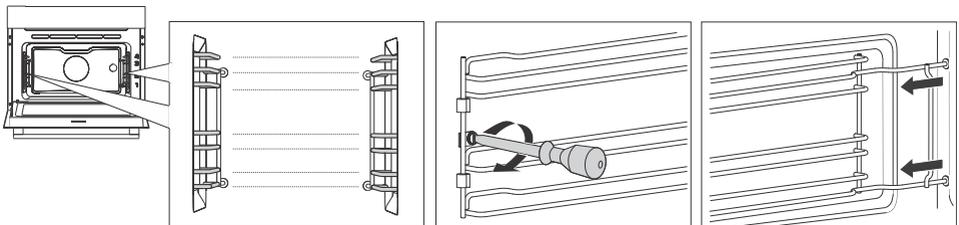


1.	Setzen Sie die Glasbackform in die erste Führungsebene ein und füllen Sie sie mit 0,4 l warmem Wasser.
2.	Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ≡ . Durch Berühren von < oder > wählen Sie Reinigung . Bestätigen Sie mit OK , um das Untermenü aufzurufen.
3.	Bestätigen Sie mit OK . Das Programm läuft 8 Minuten. Nach Programmende zeigt das Display End .
4.	Wenn das Programm abgeschlossen ist, entfernen Sie das Backblech vorsichtig mit Topfhandschuhen (es kann sich noch etwas Wasser auf dem Backblech befinden). Wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch und Seifenlauge ab. Wischen Sie das Gerät gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen. Wenn der Reinigungsvorgang nicht erfolgreich ist (bei besonders hartnäckigem Schmutz), wiederholen Sie ihn.

13.2 Entfernen und Reinigen der Drahtführungen

💡 INFORMATION!

Achten Sie beim Entfernen der Führungen darauf, die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen.



1.	Schraube lösen. Verwenden Sie einen Schraubendreher.
----	--

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

2.	Entfernen Sie die Führungen aus den Bohrungen in der Rückwand.
HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die auf den Metallführungen angebrachten Abstandshalter nicht verloren gehen. Ersetzen Sie die Abstandshalter nach der Reinigung; andernfalls können Funken entstehen. Ziehen Sie nach der Reinigung die Schrauben an den Führungen mit einem Schraubendreher wieder fest. Achten Sie beim Wiedereinbau der Metallführungen darauf, dass Sie sie auf der gleichen Seite montieren, auf der sie vor dem Ausbau installiert waren.	

13.3 Austausch des Leuchtmittels im Garraum

Die Glühbirne ist ein Verbrauchsmaterial und fällt nicht unter die Garantie. Bevor Sie die Glühbirne wechseln, entfernen Sie alle Utensilien aus dem Backofen.

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W

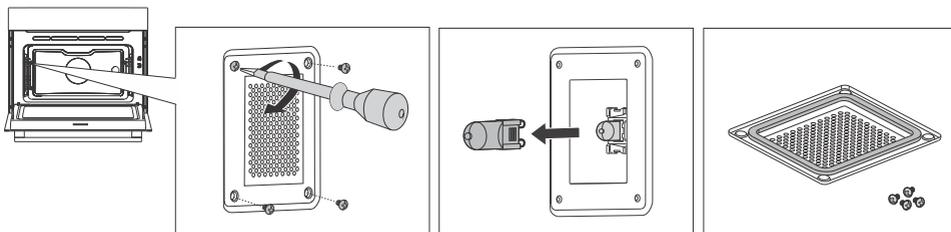
Der Backofen ist mit einer Halogenlampe ausgestattet.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse (G).



WARNUNG!

Ersetzen Sie die Glühbirne nur, wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist. Achten Sie darauf, dass Sie die Emaille nicht beschädigen. Verwenden Sie einen Schutz, um Verbrennungen zu vermeiden.



1.	Lösen Sie die vier Schrauben. Entfernen Sie die Abdeckung und das Glas.
2.	Entfernen Sie die Halogenglühlampe und ersetzen Sie sie durch eine neue.
HINWEIS: Auf dem Deckel befindet sich eine Dichtung, die nicht vom Deckel entfernt werden sollte. Die Dichtung muss an die Innenwand passen.	

14. Problemlösung

Während der **Garantiefrist** dürfen **Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst** durchgeführt werden.

- Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.
- Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen. Führen Sie sie daher nicht durch. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Experten oder Servicetechniker.
- Bei kleineren Problemen mit dem Betrieb des Gerätes lesen Sie in diesem Handbuch nach, ob Sie das Problem selbst beheben können.
- Wenn das Gerät aufgrund unangemessener Bedienung oder Handhabung nicht ordnungsgemäß oder überhaupt nicht funktioniert, ist ein Besuch eines Servicetechnikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.
- Im Folgenden finden Sie einige Hinweise zur Behebung häufig auftretender Probleme.

14.1 Tabelle Störungen und Fehler

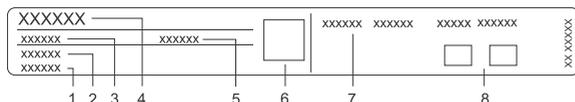
Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Vorgang des Austauschens der Glühbirne im Ofen wird im Kapitel „Glühbirne austauschen“ beschrieben.
Die Steuereinheit reagiert nicht, der Bildschirm ist eingefroren.	Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (Sicherung lösen oder Hauptschalter ausschalten), dann schließen Sie das Gerät wieder an und schalten es ein.
Das Display zeigt den Fehler Err X. Bei einem zweistelligen Fehlercode zeigt das Display Err XX.	Es liegt ein Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls vor. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Wenn der Fehler weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an einen Servicetechniker.
Im Backofen entstehen Funken.	Stellen Sie sicher, dass alle Lampenabdeckungen sicher befestigt sind und alle Distanzstücke an den Drahtführungen angebracht sind. Stellen Sie sicher, dass die Führungen im Ofen richtig platziert sind.
Unzureichende Röstung an der Unterseite.	Vergewissern Sie sich, dass das richtige Garprogramm eingestellt wurde.
Beim Öffnen der Tür sammelt sich auf dem Display Dampf an.	Öffnen Sie die Backofentür vollständig, halten Sie sie nicht teilweise geschlossen.
Große Dampfmenge während des Garvorgangs.	Bestimmte Lebensmittel enthalten viel Wasser, daher ist eine große Menge Dampf normal.
Auf dem Bildschirm erscheint die Fleischsonde, obwohl sie nicht benutzt wird.	Die Ursache des Fehlers können Tropfen oder Schmutz in der Buchse der Fleischsonde sein. Wir empfehlen, die Fleischsonde mehrmals einzuführen und zu entfernen, um die Buchse zu reinigen.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Störung/Fehler	Ursache
Wenn die Probleme trotz Beachtung der obigen Hinweise weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker. Reparaturen oder Garantieansprüche, die sich aus einem falschen Anschluss oder einer falschen Verwendung des Gerätes ergeben, fallen nicht unter die Garantie. In diesem Fall übernimmt der Benutzer die Reparaturkosten.	

14.2 Etikett – Geräteinformationen

Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht. Genaue Informationen zu Gerätetyp und -modell finden Sie auch auf dem Garantieblatt.



- | | |
|-----------------|------------------------------|
| 1. Seriennummer | 5. Marke |
| 2. Modell | 6. QR-Code |
| 3. Typ | 7. Code/ID |
| 4. Typ | 8. Konformitätskennzeichnung |

15. Informationen zur Konformität

Funkgerätetyp:	Integriertes WiFi/BLE-Modul
WLAN-Anzeige	
Betriebsfrequenzbereich:	2412 ~ 2472 MHz
Maximale Ausgangsleistung:	19.99 dBm EIRP
Maximaler Antennengewinn:	3.26 dBi
Bluetooth-Anzeige	
Frequenzbereich:	2402 ~ 2480 MHz
Trägerausgabe:	10,00 dBm
Emissionsart:	F1D

Das Unternehmen erklärt, dass das Gerät mit der Funktion Connectlife den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Die detaillierte Konformitätserklärung finden Sie unter der Webadresse <https://auid.connectlife.io> auf der Seite Ihres Geräts unter den zusätzlichen Dokumenten.



INFORMATION!

Das Projekt verwendet die LVGL-Grafikbibliothek als grafische Benutzeroberfläche.

16. Umweltschutz

16.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zer- störungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebu- nter Verwendung von Fernkom- munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertrieber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertrieber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be- schränkt auf drei Altgeräte pro Gerätart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommuni- kationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanleitung vor.

17. Garprüfung

EN60350-1: Nur vom Hersteller gelieferte Ausrüstung verwenden.

Setzen Sie das Backblech immer bis zur Endposition an der Führung ein. Legen Sie Gebäck oder Kuchen in Backformen so hinein wie auf dem Bild gezeigt.

*Heizen Sie das Gerät vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

**Heizen Sie das Gerät 10 Minuten lang vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

***Wenden nach 2/3 der Garzeit.

BACKEN					
Gericht	Ausrüstung		 °C/W	 min	
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech	2	140-150*	25-40	
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech	2	140-150*	25-40	
Kekse – zwei Einschubrahmen / Ebenen	flaches Backblech	2, 3	140-150*	30-45	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech	2	160-170*	20-35	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech	2	160-170*	20-35	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen / Ebenen	flaches Backblech	2, 3	140-150*	25-40	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene	1	160-170*	20-35	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene	2	160-170*	20-35	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene	1	170-180	60-80	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene	2	170-180	60-80	
BRATEN					
Toastbrot	Gitterschiene	4	Hoch **	0,5–3	
Pljeskavica (Hackfleisch-Scheiben)	Gitterschiene + flaches Backblech als Abtropfschale	3	Hoch	20-35**	
WÄRMEBEHANDLUNG MIT MIKROWELLEN					
Kochpudding, 1000 g	Glasbackform, 25 × 25 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	360	25-35	
Biskuittorte	runde Glasbackform, Durchmesser 22 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	360	15-25	

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

BACKEN						
Hackbraten, 900 g	Glasbackform, 25 × 12,5 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	600 360	10 10-15		
Hackfleisch auftauen, 500 g	Glasbackblech	1	180 90	8 13-18		
Himbeeren auftauen, 250 g	Glasbackform, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	180	6-9		

BACKEN MIT KOMBINIERTEN SYSTEMEN						
Gericht	Ausrüstung		°C	W	min	
Kartoffelgratin	runde Glasbackform, Durchmesser 22 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	180-190	600	25-40	
Torte	runde Glasbackform, Durchmesser 22 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	180-190	180	17-25	
Huhn, 1,2 kg	Glasbackform, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	210-220	360	45-55	

Hisense
life reimagined



929170-a18

