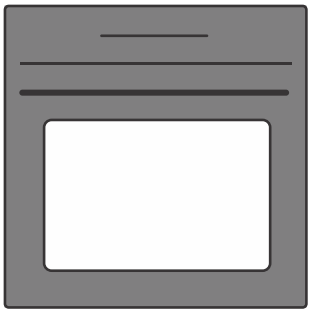
Hisense
life reimagined

DE DE AT CH LU

GEBRAUCHSANWEISUNG

EINBAU-BACKOFEN



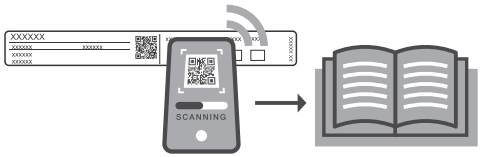
Vielen Dank für Ihr Vertrauen und den Kauf unseres Geräts.

Um Ihnen den Gebrauch des Gerätes zu vereinfachen, finden Sie in dieser Anleitung alle wichtigen Informationen, um sich schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen.

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 Sichere und korrekte Verwendung des Ofens während der pyrolytischen Reinigung 5

2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen 6

3. Gerätebeschreibung 8
3.1 Geräteausstattung 8
3.2 Bedienfeld 10

4. Vor dem ersten Gebrauch 11
4.1 Zum ersten Mal einschalten 11

5. Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen 13
5.1 Hauptmenü – Manuell 14
5.2 Timer – Timerfunktionen 16
5.3 Zubereitung in Schritten (+ Menü) 17
5.4 Automatik-Menü 19
5.5 Extra 19

6. Start des Back- und Bratvorgangs 21

7. Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens 22
7.1 Gratinieren (+ Menü) 23
7.2 Knuspriger Boden 23
7.3 Favoriten – eigene Einstellungen speichern 25

8. Auswahl der allgemeinen Einstellungen 26
8.1 Displaysperre (+ Menü) 27

9. ConnectLife 27

10. WLAN-Verwaltung 28
10.1 Nutzung von WLAN 28
10.2 Handhabung der Fernbedienung 29

11. Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen 31
11.1 Kochtabelle 32
11.2 Kochen mit einer Temperatursonde 37

12. Reinigung und Pflege 40
12.1 Automatische Ofenreinigung – Pyrolyse 40
12.2 Reinigung mit Dampf 42
12.3 Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen 43
12.4 Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen 44
12.5 Austausch des Leuchtmittels im Garraum 45

13. Problemlösung 46
13.1 Tabelle Störungen und Fehler 46
13.2 Etikett – Geräteinformationen 47

14. Informationen zur Konformität 47

15. Umweltschutz 48
15.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung 48

16. Garprüfung 50

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 Reparateur 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 ausschließlich die zum Gebrauch in diesem Backofen empfohlene Temperatursonde.

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 Sichere und korrekte Verwendung des Ofens während der pyrolytischen Reinigung

Während des automatischen Reinigungsvorgangs erwärmt sich der Ofen auf eine sehr hohe Temperatur und wird auch außen sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder vom Ofen fern.

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 Raumbeleuchtung.

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.

Bevor Sie die automatische Reinigung aktivieren, lesen und beachten Sie sorgfältig alle Anweisungen im Kapitel Reinigung und Wartung, in dem die korrekte und sichere Verwendung dieser Funktion beschrieben wird.

Stellen Sie während des automatischen Reinigungsvorgangs nichts auf den Ofenboden.

Brandgefahr! Während der automatischen Reinigung wird das Gerät auf sehr hohe Temperaturen erhitzt, wodurch Speisereste im Gerät verbrannt werden. Entfernen Sie daher vor jedem Gebrauch sichtbare Verschmutzungen aus dem Inneren des Backofens und von den Utensilien. Rauch, reizende Dämpfe und Gase können auch aus dem Backofen kommen, während die Reinigungsfunktion aktiv ist. Stellen Sie daher sicher, dass der Raum gut belüftet ist, während Sie diesen Vorgang durchführen. Kleine Tiere oder Haustiere können sehr empfindlich auf Dämpfe reagieren, die aus dem Backofen kommen könnten. Es wird empfohlen, sie während des Betriebs aus dem Raum zu entfernen und den Raum nach der Reinigung gut zu belüften.

Öffnen Sie die Ofentür während der Reinigung nicht.

Stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper in die Öffnung zum Verriegeln der Türführung gelangen, da dies die automatische Türverriegelung während des Ofenreinigungsvorgangs blockieren könnte.

Berühren Sie während des automatischen Reinigungsvorgangs keine Metalloberflächen oder Teile des Geräts!

Bei einem Stromausfall während des automatischen Reinigungsvorgangs wird das Programm nach zwei Minuten beendet und die Ofentür bleibt verriegelt. Die Tür wird entriegelt, wenn das Gerät feststellt, dass die Temperatur in der Mitte des Ofenraums auf unter 150 °C gefallen ist.

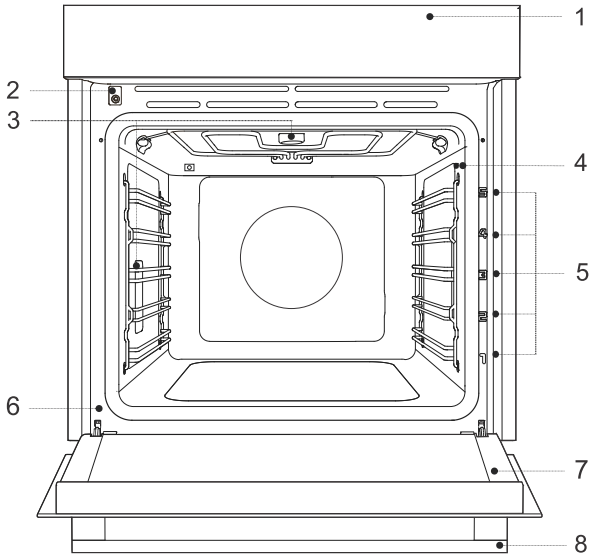
Nach dem Selbstreinigungsprozess können sich der Ofenraum und das Ofenzubehör verfärben und ihren Glanz verlieren. Dies hat keine Auswirkungen auf ihre Funktionalität.

⚠ **WARNUNG!**
Die Verwendung des Backofens bei geöffneter Tür und geschlossenem Türschalter ist nicht zulässig.

⚠ **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. Verriegeln der Tür mit einem Schalter
3. Beleuchtung
4. Temperaturfühlerbuchse
5. Führungsschienen - Einschubebenen
6. Etikett
7. Ofentür
8. Türgriff

3.1 Geräteausstattung

Türkontaktschalter

Der Schalter schaltet den Betrieb der Heizelemente und die Belüftung des Backofenraums ab, wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird.

Führungen

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

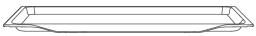
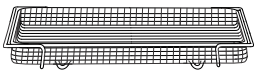
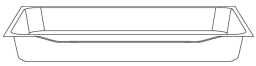
Feste Ausziehführungen - setzen Sie das Zubehör auf die Führung. Sie können den Rost zusammen mit der Auffangschale auf die gleiche Führung setzen.

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

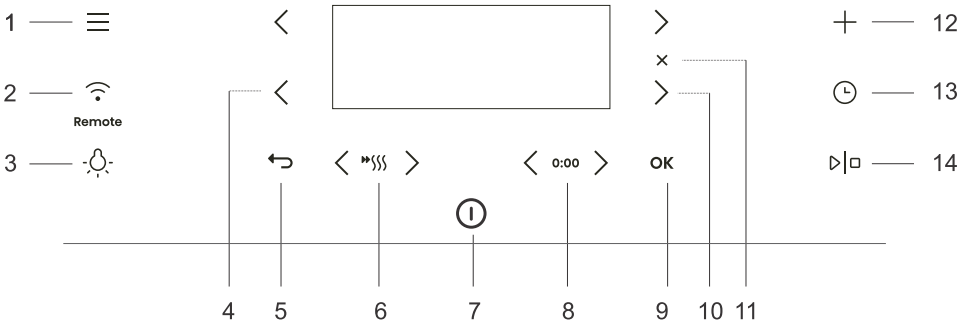
Backofenausrüstung und Zubehör

	**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

	**Tropfschale** – für Fladenbrot und kleine Kuchen. 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 die Funktionalität.
	**Airfry-Gitterschale** – (Backform mit Löchern) zum Garen mit Systemen mit Dampfinjektion und zum Heißluftfrittieren. Die Löcher ermöglichen eine bessere Luftzirkulation um die Lebensmittel und tragen zu einer besseren Knusprigkeit bei.
	**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.
	**Temperaturfühler** - (BAKESENSOR)
HINWEIS: Zusätzliches Zubehör kann bei einem autorisierten Servicecenter erworben werden.	

3.2 Bedienfeld



Taste		Verwendung
1.	☰	Auswahl der Grundmenüs
2.	(wifi)	WLAN-Konnektivitätseinstellungen (Remote)
3.	(light)	Ein- und Ausschalten der Backofenbeleuchtung
4.	<	Linke Auswahltaste
5.	↩	Beenden oder zurückkehren ohne zu speichern
6.	(fast heat)	Ein- und Ausschalten des schnellen Vorheizens
7.	(power)	Ein- und Ausschalten des Backofens
8.	0:00	Timer-Funktionen zurücksetzen
9.	OK	Auswahlbestätigung, Einstellungen
10.	>	Rechte Auswahltaste
11.	×	Aktuelle Einstellung abbrechen, Funktion löschen
12.	+	Erweiterte Einstellungen
13.	(clock)	Auswahl der Zeitfunktionen
14.	▷|□	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. Für eine bessere Reaktionsfähigkeit der Tasten sollten Sie versuchen, sie mit so viel Fingerspitze wie möglich zu 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 Zum ersten Mal einschalten*).
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 *8. 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.	

Standby-Modus

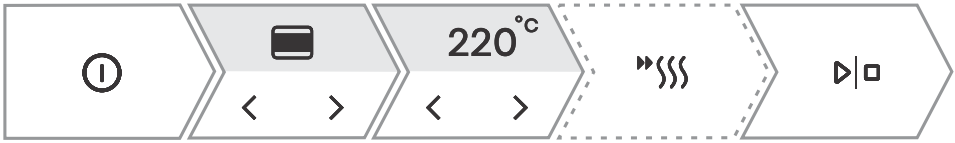
Um Energie zu sparen, schaltet sich das Display nach einigen Minuten Nichtbenutzung automatisch ab und wechselt mit dem geringsten Stromverbrauch in den Standby-Modus. Einige Einstellungen, wie die Uhranzeige oder das WLAN, können im Standby-Modus geändert werden, dies erhöht jedoch den Stromverbrauch. (Für weitere Informationen zur Energieeinsparung scannen Sie den QR-Code auf dem Typenschild.)

5. 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 *5.1 Hauptmenü – Manuell*).
Automatik-Menü	Ermöglicht je nach ausgewähltem Gericht eine große Auswahl an voreingestellten Programmen (siehe Kapitel *5.4 Automatik-Menü*).
Favoriten	In diesem Modus können Sie Ihre eigenen Programme auswählen, die Sie zuvor gespeichert haben (siehe Kapitel *7.3 Favoriten – eigene Einstellungen speichern*).
Extra	Auswahl von Zusatzprogrammen (siehe Kapitel *5.5 Extra*).
Reinigen	Backofenreinigungsprogramme.
Einstellungen	Allgemeine Backofeneinstellungen (siehe Kapitel *8. Auswahl der allgemeinen Einstellungen*).

+ 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 *5.3 Zubereitung in Schritten (+ Menü)*).
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 *7.1 Gratinieren (+ Menü)*).
Favoriten	Speichern ausgewählter benutzerdefinierter Einstellungen (siehe Kapitel *7.3 Favoriten – eigene Einstellungen speichern*).
Bildschirmsperre	Aktivieren / Deaktivieren der Sicherheitstastensperre zum Schutz des Backofens vor unbeabsichtigter Benutzung (siehe Kapitel *8.1 Displaysperre (+ Menü)*).

5.1 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 *5.2 Timer – Timerfunktionen*) - Zubereitung in Schritten (siehe Kapitel *5.3 Zubereitung in Schritten (+ Menü)*)
6.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das ▷|□ Symbol.

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 (langsames 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.
	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. **Niedrige Stufe** – geeignet zur Zubereitung von Fischfilets, ganzen Fischen und zum Braten von Käse.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	Mittlere Stufe – geeignet zur Zubereitung kleiner Fleischstücke, Fischstücke, Gemüse, Canapees, Spieße. **Hohe Stufe** – geeignet zur Zubereitung von Steaks, Burgern, Grillwürsten, Toast und Gratinieren.
	**Großer Grill + Ventilator** Zum Rösten von Geflügel und Grillen großer Fleischstücke.
	**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).
	**Weitere Systeme** Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK** . Weitere Systeme werden angezeigt.
	**Großer Grill + Unterhitze** Zum schnelleren Zubereiten von Gerichten auf einer Ebene und für eine knusprige Gebäckkruste.
	**Unterhitze + Grill** Zum schonenden und kontrollierten langsamen Zubereiten von empfindlichen Speisen (zartes Fleisch) und zum Backen von Gebäck mit knusprigem Boden.
	**Unterhitze + Grill + Ventilator** Zur optimalen Zubereitung von Hefegebäck und allen Brotsorten sowie zur Konservierung.
	**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.
	**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. Es handelt sich um das energiesparendste Programm.
	**Auto** Verknüpfung zum Auto-Menü (siehe Kapitel Auto-Menü)

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

5.2 Timer – Timerfunktionen

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

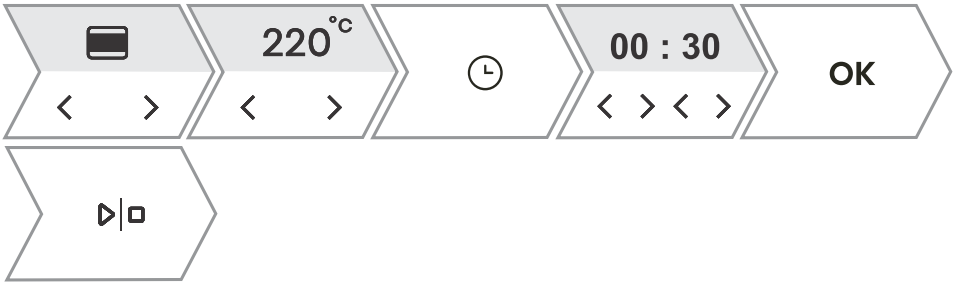
Die Timerfunktion kann vor und während des Kochens eingestellt werden.

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 das ▷|□ Symbol.

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



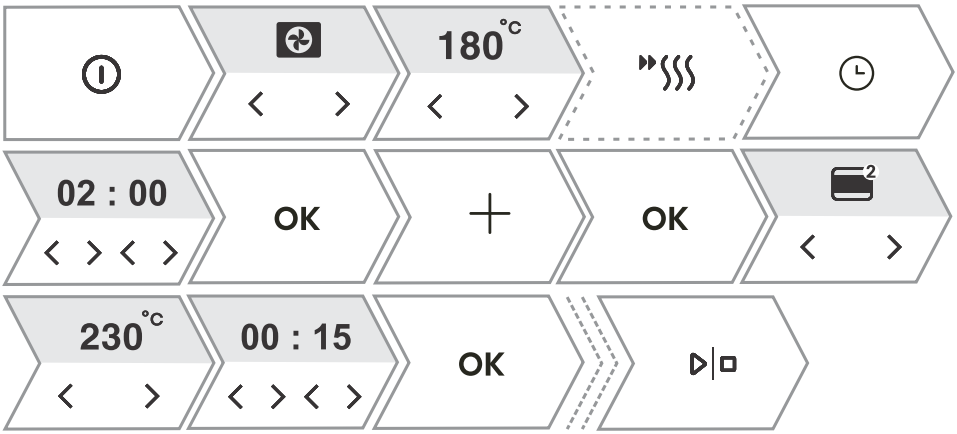
1.	Stellen Sie zuerst die Zubereitungszeit ein. Mit der Taste 〈 oder 〉 können Sie die gewünschte Zubereitungszeit (Stunden und Minuten) einstellen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK** . Die gewählte Backofenbetriebszeit wird auf der Displayeinheit angezeigt. *Beispiel: Die Zubereitungszeit beträgt 2 Stunden*
2.	Die verzögerte Kochabschaltung wird ausgewählt durch Berühren von ⏲ und dann Doppelklicken auf 〉. Durch Berühren 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. *Beispiel: Zubereitung endet um 18:00 Uhr* ⏲
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das ▷|□ Symbol. 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. Beispiel: Zubereitung beginnt um 16:00 Uhr, Zubereitung endet um 18:00 Uhr
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.

5.3 Zubereitung in Schritten (+ Menü)

Mit dieser Funktion können Sie den Garvorgang in drei aufeinanderfolgende Schritte unterteilen und kombinieren.

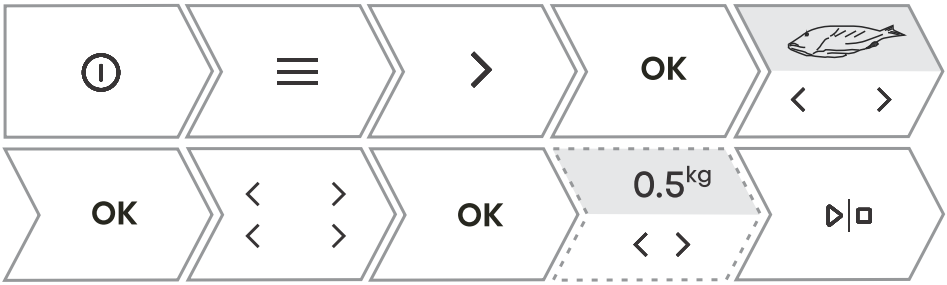
INFORMATION!
Die Funktion kann im Hauptmenü – manueller Zubereitungsmodus eingestellt werden (siehe Kapitel *5.1 Hauptmenü – Manuell*).



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 ✕ .	

5.4 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 ☰ . Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie Menü **Auto**. Bestätigen Sie mit **OK** , um das Untermenü aufzurufen.
2.	Durch Berühren von 〈 oder 〉 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 das ▷|□ Symbol.
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.	

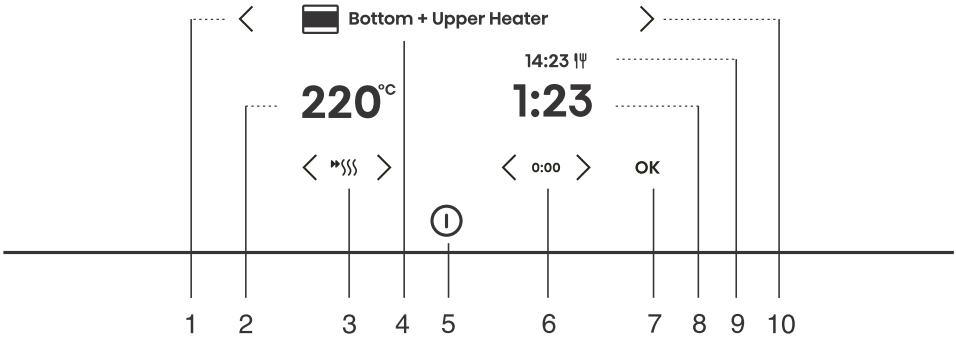
5.5 Extra



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	Wird zum langsamen Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln (Kuchen, Gebäck, Brot und Obst) verwendet. Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der Auftauzeit und trennen Sie die Teile, wenn sie aneinander haften.
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 den Temperaturbereich 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 Metalldosen. 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 Sabbat-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 Sabbatmodus deaktiviert und der Backofen kehrt in den Ausgangszustand zurück.

6. Start des Back- und Bratvorgangs

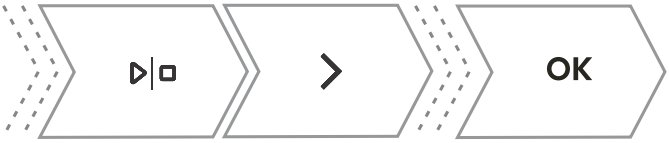


Taste		Verwendung
1.	<	Linke Auswahltaste
2.	220°C	Auswahl der Temperatur
3.		Ein- und Ausschalten des schnellen Vorheizens
4.		Ausgewähltes Garsystem
5.		Ein- und Ausschalten des Backofens
6.	0:00	Zurücksetzung der Zeitfunktion
7.	OK	Auswahlbestätigung, Einstellungen
8.	1:23	Verstrichene Garzeit
9.	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 Zubereitungsvorgangs können Sie die System-, Temperatur- und Timerfunktionen ändern.

7. 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 *7.1 Gratinieren (+ Menü)*).
Knuspriger Boden	Wählen Sie diese Option, um die Unterseite des Gerichts weiter zu bräunen (siehe Kapitel *7.2 Knuspriger Boden*).
Zu Favoriten hinzufügen?	Mit diesem Modus können Sie die ausgewählten Einstellungen in Ihren Favoriten speichern und später erneut verwenden (*7.3 Favoriten – eigene Einstellungen speichern*).

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.

7.1 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 300 °C angezeigt. Stellen Sie die Betriebszeit ein (max. 10 Minuten) und bestätigen Sie die Auswahl durch Berühren von ▷|□ .
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.

7.2 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 ▷|□ .

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

2.	Schalten Sie den Garvorgang aus durch Berühren von ▷|□ .

7.3 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.



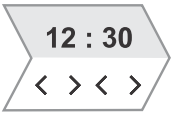
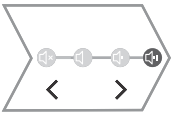
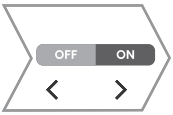
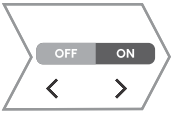
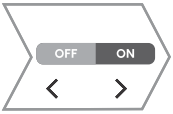
1.	**Speichern von Rezepten in den Einstellungen.** Berühren Sie ＋ und drücken Sie 〈 oder 〉 zur Auswahl von **Zu Favoriten hinzufügen?.** Bestätigen Sie mit **OK** .
2.	**Speichern der Einstellung nach Abschluss der Zubereitung.** Drücken Sie im Abschlussmenü 〈 oder 〉 zur Auswahl von **Zu Favoriten hinzufügen?**. Bestätigen Sie mit **OK** .
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 ✕ . Bestätigen Sie mit ＋ , um Ihr Lieblingsrezept zu speichern.	
3.	**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.
4.	**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 ✕ .

8. Auswahl der allgemeinen Einstellungen

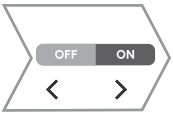
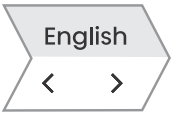
⚠ **WARNUNG!**
Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts bleiben zusätzliche Funktionseinstellungen nicht länger als einige Minuten gespeichert. Dann werden alle Einstellungen, außer der akustischen Signallautstärke und dem Anzeigedimmer, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.



Berühren Sie ☰ . Durch Drücken von 〈 oder 〉 wählen Sie **Einstellungen**. Bestätigen Sie mit **OK** , um das Untermenü aufzurufen.
Sie können individuelle Einstellungen bearbeiten mit 〈 oder 〉 .

1.		**Uhr** Stellen Sie die Stunden und Minuten separat ein. Sie können die 12- oder 24-Stunden-Anzeige wählen durch Berühren von ◷ .
2.		**Lautstärke** Sie können zwischen vier Lautstärken wählen (kein Ton, niedrig, mittel, hoch).
3.		**Tastentöne** Aktivieren oder deaktivieren des Tastentons.
4.		**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 ◷ .
5.		**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.
6.		**Automatisches Schnellvorheizen** Die Funktion aktiviert das automatische Vorheizen bei Garsystemen, bei denen dies vorgesehen ist. Schalten Sie es ein (ON) oder aus (OFF).

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

7.		**Weitere Systeme** Die Funktion aktiviert die Anzeige aller Garsysteme auf der Anzeigeeinheit. Schalten Sie es ein (ON) oder aus (OFF).
8.		**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 .
9.		**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.
Um das allgemeine Einstellungsmenü zu verlassen, tippen Sie auf ☰ oder ⮌		

8.1 Displaysperre (+ Menü)



1.	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 .

- 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.

9. ConnectLife

So verbinden Sie das Gerät mit der ConnectLife-App

ConnectLife ist eine Smart-Home-Plattform, die Menschen, Geräte und Dienste miteinander vernetzt. Die **Connect**Life -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 **Connect**Life.

ConnectLife





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

1. Installieren Sie die **Connect**Life-App und erstellen Sie ein Konto.
2. Gehen Sie in der **Connect**Life-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.

10. WLAN-Verwaltung

INFORMATION!
Wenn diese Einstellung nicht angezeigt wird, verfügt Ihr Backofen möglicherweise nicht über ein WLAN-Modul und unterstützt keine Internetverbindung.

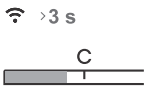
Wenn das WLAN-Modul aktiviert ist und die Verbindungen erfolgreich eingerichtet und synchronisiert wurden, kann der Backofen über ein mobiles Gerät und die **Connect**Life-App gesteuert und betrieben werden.

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.

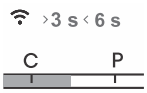
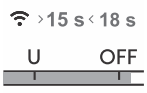
Die Sicherstellung der Qualität der angebotenen Funktionen hängt stark von der Signalstärke ab. Wenn sich der Router weit vom Gerät entfernt befindet, kann es zu Problemen mit der Zuverlässigkeit der Verbindung kommen.

10.1 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.		**Einschalten des WiFi-Moduls:** Nach langem Drücken (bis zu 3 Sekunden) erscheint auf der Anzeige **WiFi Ein**, um anzuzeigen, dass das Modul eingeschaltet ist. Das Symbol **WiFi Ein** beginnt zu blinken.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

2.		**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.		**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.		**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.		**Ausschalten des WiFi-Moduls:** Schalten Sie die WiFi-Verbindung durch langes Antippen aus (zwischen 15 und 18 Sekunden) . Auf dem Display erscheint **WiFi Aus**.

10.2 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: • 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.

11. 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.

11.1 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	min
GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE				
Gebäck/Kuchen in Formen				
Biskuittorte	3		170	30-40
Kuchen mit Füllung	2		160	70-120
Marmorkuchen	2		170-180	50-60
Kuchen mit Sauerteig, Napfkuchen (Gugelhupf)	2		170-180	45-55
geöffneter Kuchen, Torte	3		170-180	35-45
Brownies	2		170-180	30-35
Gebäck auf Backblechen				
Strudel	2		180-190	60-70
Strudel, gefroren	2		200-210	34-45
Biskuitroulade	3		170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
Kekse				
Cupcakes	3		160 *	25-35
Cupcakes, 2 Ebenen	1, 5		140-150 **	30-40
Hefeteig-Gebäck	2		180 *	17-22
Hefeteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 4		160 *	18-25
Blätterteig-Gebäck	3		200-220	30-45
Blätterteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 4		170 *	25-30
Kekse				
Spritzgebäck	3		150	30-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	2, 4		150 *	30-40

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Spritzgebäck, 3 Ebenen	1, 3, 5		145 *	40-50
Kekse	3		160-180	40-50
Kekse, 2 Ebenen	2, 4		150-160 *	20-25
Baiser	3		80-100 *	120-150
Baiser, 2 Ebenen	2, 4		80-100 *	120-150
Macarons	3		130-140 *	15-20
Macarons, 2 Ebenen	2, 4		130-140 *	15-20
Brot				
Aufgehen und Prüfen	2		40-45	30-45
Brot auf einem Backblech	2		190-200	40-55
Brot auf einem Backblech, 2 Ebenen	2, 4		190-200 *	40-55
Dosenbrot	3		190-200	30-45
Dosenbrot, 2 Ebenen	2, 4		200-210	30-45
Fladenbrot (Focaccia)	2		270	15-25
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	3		180-200	20-30
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen), 2 Ebenen	2, 4		200-210 *	15-20
Toastbrot	5		Hoch	4-6
Belegte Sandwiches	5		Medium	5-9
Pizza und andere Gerichte				
Pizza	1		300 *	4-10
Pizza, 2 Ebenen	2, 4		210-220 *	25-30
Tiefkühlpizza	2		200-220	10-20
Tiefkühlpizza, 2 Ebenen	2, 4		200-220	10-25

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Pastete, Quiche	2		190-200	50-60
Burek	2		190-210	40-50
FLEISCH				
Rind- und Kalbfleisch				
Rinderbraten (Lende, Rumpf), 1,5 kg	2		160-170	130-160
gekochtes Rindfleisch, 1,5 kg	2		200-210	90-120
Lendenstück, medium, 1 kg	2		170-190 *	40-60
Rinderbraten, langsam gekocht	2		120-140 *	250-300
Rindersteaks, well done, Dicke 4 cm	4		Hoch	25-30
Burger, Dicke 3 cm	4		Hoch	25-35
Kalbsbraten 1,5 kg	2		160-170	120-150
Schweinefleisch				
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	3		200-220	100-200
Schweinebraten, Schulter, 1,5 kg	3		180-190	90-120
Schweinelende, 400 g	2		80-100 *	80-100
Schweinebraten, langsam gekocht	2		100-120 *	200-230
Schweinerippen, langsam gekocht	2		120-140 *	210-240
Schweinekoteletts, Dicke 3 cm	4		Medium	20-25
Geflügel				
Geflügel, 1,2–2,0 kg	2		200-220	60-80
Geflügel mit Füllung, 1,5 kg	2		170-180	70-90
Geflügel, Brust	2		170-180	45-60
Hähnchenschenkel	3		210-220	25-40
Hähnchenflügel	4		210-220	25-40
Geflügel, Brust, langsam gekocht	3		100-120 *	60-90

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Fleischgerichte				
Hackbraten, 1 kg	2		170-180	60-70
Grillwürste, Bratwurst	4		Hoch	8-15
FISCH UND MEERESFRÜCHTE				
ganzer Fisch, 350 g	4		230-240	12-20
Fischfilet, Dicke 1 cm	4		Niedrig	8-12
Fischsteak, Dicke 2 cm	4		Medium	10-15
Jakobsmuscheln	4		230 *	5-10
Garnelen	4		Niedrig	3-10
GEMÜSE				
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	3		180-200 *	30-40
Ofenkartoffeln, halbiert	3		200-210 *	40-50
Gefüllte Kartoffel	3		190-200	30-40
Pommes frites, hausgemacht	4		210-220 *	20-30
gemischtes Gemüse, Stücke	3		190-200	30-40
gefülltes Gemüse	3		190-200	30-40
KONVENTIONELLE PRODUKTE – GEFROREN				
Pommes frites	3		210-220	20-25
Pommes frites, 2 Ebenen	2, 4		190-210	30-40
Hühnermedaillons	4		210-220 *	12-17
Fischstäbchen	2		210-220	15-20
Lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
gewürfeltes Gemüse	2		190-200	20-30
Croissants	3		170-180	18-23
GEBACKENE PUDDINGS, SOUFFLÉS UND GRATINIERTE GERICHTE				

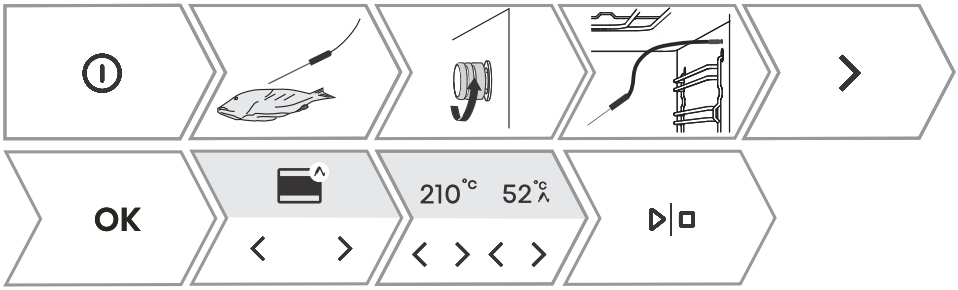
Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Kartoffelmoussaka	2		180-190	35-45
Lasagne	2		180-190	35-45
süß gebackener Pudding	2		160-180	40-60
süßes Soufflé	2		160-180 *	35-45
gratinierte Gerichte	3		170-190	30-45
gefüllte Tortillas, Enchiladas	2		180-200	20-35
Grillkäse	4		Niedrig**	10-12
ANDERES				
Konservierung	2		180	30
Sterilisation	3		125	30
Kochen in einem Wasserbad	2		150-170 *	/
Wiederaufheizen	3		60-95	/
Tellererwärmung	2		75	15

11.2 Kochen mit einer Temperatursonde (BAKESENSOR)

Die Temperatursonde misst präzise die Kerntemperatur von Speisen während des Garens im Backofen.

WARNUNG!
Die Temperatursonde sollte sich nicht in unmittelbarer Nähe der Heizelemente befinden.



1.	Stecken Sie das Metallende der Sonde in die dickste Stelle des Lebensmittels. HINWEIS: Um den Garvorgang mit dem Temperaturfühler zu starten, muss zunächst der laufende Garvorgang unterbrochen und dann der Temperaturfühler an die Buchse angeschlossen werden. Durch das Einsetzen der Sonde in die Buchse werden die voreingestellten Funktionen am Backofen gelöscht.
2.	Schrauben Sie die Buchsenabdeckung in der rechten vorderen oberen Ecke des Backofens ab (siehe Abbildung) und stecken Sie den Sondenstecker in die Buchse. Durch Drücken von 〈 oder 〉 wählen Sie die automatische oder manuelle Einstellung.
3.	- Im manuellen Modus wird das Symbol neben dem System auf der Anzeigeeinheit erscheinen, zusammen mit der voreingestellten Gartemperatur (im Temperaturbereich bis 210 °C), die geändert werden kann. Bestimmen Sie auch die Kerntemperatur des Lebensmittels (im Temperaturbereich von 30 bis 99 °C). Der Gebrauch im manuellen Modus ist in der Abbildung oben gezeigt. - Berühren Sie im Automatikmodus 〈 oder 〉, um das Gericht auszuwählen. Die Rezepte haben ein vorbestimmtes System, Temperatur und Zubereitungszeit. Sie können den Bräunungsgrad ändern HINWEIS: Bei Verwendung der Sonde ist das Einstellen der Garzeit nicht möglich.
4.	Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von ▷|□ . Während der Zubereitung werden die eingestellte Temperatur und die aktuelle Temperatur des Lebensmittels auf dem Display abwechselnd angezeigt. Auf Wunsch können Sie die Gartemperatur oder die gewünschte Kerntemperatur des Lebensmittels während des Betriebs ändern.
5.	Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, stoppt der Ofen den Betrieb. Auf dem Display erscheint **Cooking complete**. Ein akustisches Signal ertönt, das Sie mit einer beliebigen Taste abschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

INFORMATION!
Die Verwendung eines Temperaturfühlers ermöglicht die automatische Auswahl des Garvorgangs.

Richtige Verwendung der Sonde nach Lebensmittelart:

- Geflügel: Stecken Sie die Sonde in den dicksten Teil der Brust;
- rotes Fleisch: Stecken Sie die Sonde in einen mageren Teil, der nicht mit Fett durchwachsen ist;
- kleinere Stücke mit Knochen: stecken Sie sie in einen Bereich entlang des Knochens;
- Fisch: Stecken Sie die Sonde hinter den Kopf in Richtung Wirbelsäule.

WARNUNG!
Nach dem Gebrauch entfernen Sie die Sonde vorsichtig aus dem Gargut und dem Anschluss, reinigen Sie sie und verschließen Sie die Steckerabdeckung.

Empfohlene Garstufe für verschiedene Fleischsorten

Lebensmittel	/ °C /	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
RINDFLEISCH					
Rinderbraten	/ 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
Rindfleisch, Filet	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
Rinderbraten/Rumpsteak	/ 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
Burger	/ Hoch / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
KALBFLEISCH					
Kalbfleisch, Lendenstück	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
Kalbfleisch, Hinterteil	/ 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
SCHWEINEFLEISCH					
Braten, Hals	/ 170 / 3	/	/	65-70	75-85
Schweinelende	/ 140 / 2	/	/	60-69	/
Hackbraten	/ 170 / 2	/	/	/	80-85
LAMMFLEISCH					
Lammfleisch	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
HAMMELFLEISCH					
Hammelfleisch	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
BÖCKCHEN					
Ziegenfleisch	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
GEFLÜGEL					
Geflügel, ganz	/ 210 / 2	/	/	/	82-90
Geflügel, Brust	/ 170 / 2	/	/	/	62-65

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Lebensmittel	/ °C /	**medium rare [°C]**	**medium [°C]**	**medium well [°C]**	**well done [°C]**
FISCH UND MEERESFRÜCHTE					
Forelle	/ 210 / 4	/	/	62-65	/
Thunfisch	/ Mittel / 4	/	/	55-60	/
Lachs	/ Mittel / 4	/	/	52-55	/

12. 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.	

WARNUNG!
Keine ätzenden, scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden, wenn Sie die Frontplatte des Ofens reinigen. Solche Mittel können die Oberfläche beschädigen, Kratzer verursachen oder ihr Aussehen dauerhaft verändern.

12.1 Automatische Ofenreinigung – Pyrolyse

Dank der hohen Temperaturen ermöglicht die Funktion eine einfache Reinigung des Geräteinneren und von Teilen des mitgelieferten Zubehörs (tiefes Universalbackblech, flaches Backblech und Führungen). Bei der Reinigung werden Fettreste und andere Verunreinigungen verbrannt und eingeäschert.

Es stehen drei Pyrolysestufen (Reinigungsintensität) mit unterschiedlicher Prozessdauer zur Verfügung:

Stufe	Reinigungszweck	Programmdauer
Niedrig	Für kleinere Verunreinigungen	2 h

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Stufe	Reinigungszweck	Programmdauer
Medium	Für auffällige größere Verunreinigungen	2 Stunden 15 Minuten
Hoch	Für hartnäckige und anhaltende (ältere) Verunreinigungen	2 Stunden 30 Minuten
HINWEIS: Je hartnäckiger die Verschmutzung ist, desto höher sollte die gewählte Stufe sein.		

Vorbereitung für die pyrolytische Reinigung

Bei durchschnittlicher Nutzung des Backofens empfehlen wir eine pyrolytische Reinigung pro Monat.

- Entfernen Sie die Airfry-Gitterschale und den Temperaturfühler aus dem Backofen.
- Entfernen Sie alle sichtbaren Verschmutzungen und Speisereste aus dem Backofen.
- Beginnen Sie die pyrolytische Reinigung erst, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- Es ist möglich, das mitgelieferte Zubehör zu reinigen: das tiefe Universalbackblech, das flache Backblech und die Führungen.
- Setzen Sie das Zubehör in die Nut auf der zweiten oder dritten Führungsebene ein – verwenden Sie niemals die erste Führungsebene.
- Warten Sie nach der pyrolytischen Reinigung, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie es mit heißer Seifenlauge und einem feuchten Tuch.
- Wenn Sie die Ausziehführungen reinigen, ziehen Sie sie heraus und entfernen Sie sie, nachdem der Vorgang abgeschlossen ist.

INFORMATION!

Für bessere Reinigungsergebnisse empfehlen wir, den Ofen und das Zubehör/die Ausstattung separat zu reinigen. Wenn Sie das Gerät mit dem pyrolytischen Reinigungsverfahren reinigen, ist der Ofenhohlraum am Ende des Zyklus möglicherweise nicht vollständig sauber.

Wenn Sie mit den Reinigungsergebnissen nicht zufrieden sind, empfehlen wir, den Vorgang zu wiederholen.

WARNUNG!

Durch die automatische pyrolytische Reinigung kann das Innere des Backofens und des Zubehörs die Farbe ändern und den Glanz verlieren. Die pyrolytischen Ausziehführungen können sich gelb verfärben, werden lauter und steifer, sollten aber nach mehrmaligem Gebrauch wieder reibungslos und geräuschlos laufen. Dies hat keine Auswirkungen auf die Funktionalität des Backofens oder des Zubehörs.



1.	Schalten Sie den Backofen ein. Durch Drücken von 〈 oder 〉 wählen Sie **„Reinigen“**. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK** .
2.	Das Display zeigt drei Reinigungsstufen und die Dauer an. Durch Drücken von 〈 oder 〉 wählen Sie die Reinigungsstufe (siehe Tabelle oben).
3.	Berühren Sie ▷|□ . Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit **OK** .
4.	Die Backofentür verriegelt sich automatisch nach einer gewissen Zeit zu Ihrer Sicherheit.
5.	Wenn das Programm beendet ist, erscheint auf dem Display **infoPyroLock** und es ertönt ein kurzer Signalton. Wenn der Ofen abgekühlt ist, entriegelt sich die Tür automatisch. Wenn der Ofenraum vollständig abgekühlt ist, wischen Sie ihn mit heißer Seifenlauge und einem weichen Tuch ab, um Rückstände (z. B. Asche) zu entfernen.

⚠ WARNUNG!

Während der Pyrolyse können unangenehme Gerüche und Rauch sowie reizende Dämpfe und Gase freigesetzt werden. Achten Sie daher darauf, dass der Raum während des Verfahrens gut belüftet ist, und halten Sie sich nicht über längere Zeit in diesem Raum auf. Lassen Sie Kinder und Haustiere nicht in die Nähe des Ofens.

Während des Pyrolyseprozesses können sich Lebensmittel- und Fettrückstände entzünden. Entfernen Sie daher alle Verunreinigungen aus dem Ofeninneren, bevor Sie den Vorgang starten.

Das Äußere des Geräts erwärmt sich während des pyrolytischen Reinigungsprozesses auf eine hohe Temperatur. Berühren Sie nicht die Ofentür und hängen Sie niemals brennbare Gegenstände wie Küchentücher oder Handtücher an den Türgriff.

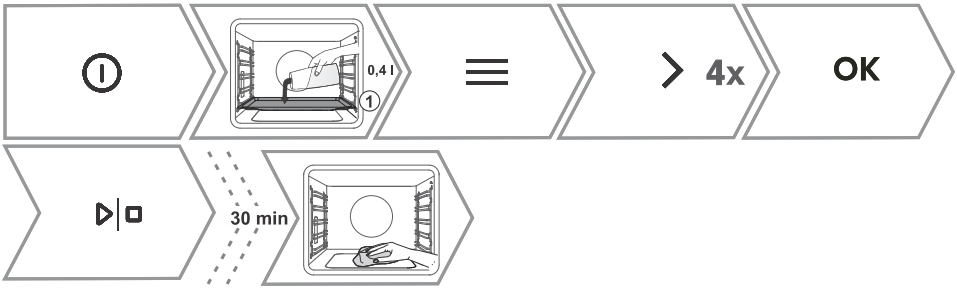
Versuchen Sie nicht, die Tür zu öffnen, während sie verriegelt ist (während der pyrolytischen Reinigung und während das Gerät nach dem Vorgang abkühlt)! Der Reinigungsvorgang kann abgebrochen werden und es besteht Verbrennungsgefahr!

Kleintiere oder Haustiere können besonders empfindlich gegen Dämpfe sein. Wir empfehlen, sie während des pyrolytischen Reinigungsprozesses aus dem Raum zu entfernen und den Raum nach Abschluss des Reinigungsprozesses gründlich zu lüften.

12.2 Reinigung mit Dampf

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.

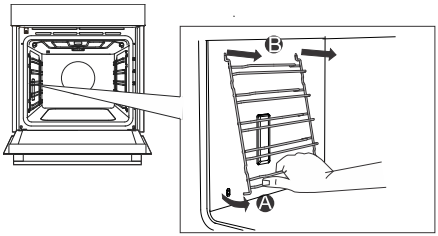
WARNUNG!
Verwenden Sie das Aqua clean-System, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist.



1.	Legen Sie das flache Backblech in die erste Führungsebene und gießen Sie 0,4 Liter heißes Wasser hinein.
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.	Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie **Aqua clean**. Bestätigen Sie mit **OK**
4.	Das Programm läuft 30 Minuten lang. Am Ende des Programms erscheint auf dem Display **Fertigstellen**.
5.	Wenn das Programm abgeschlossen ist, wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch und Seifenwasser ab. Wischen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Reinigungsmittelreste zu entfernen. Wenn der Reinigungsvorgang nicht erfolgreich ist (bei besonders hartnäckigem Schmutz), wiederholen Sie ihn.

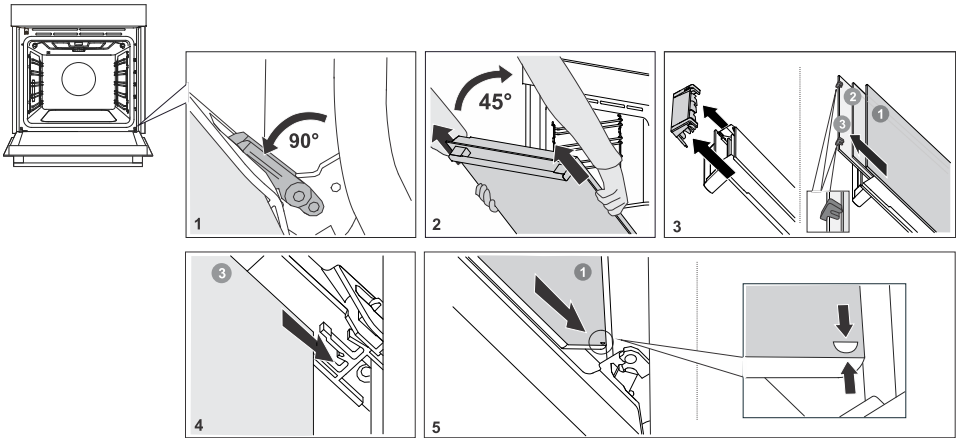
12.3 Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen

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



1.	Fassen Sie die Führungen an der Unterseite an und schieben Sie sie in Richtung Garraum.
2.	Ziehen Sie Führungen auf der oberen Seite aus den Öffnungen heraus.

12.4 Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen



1.	Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag.
2.	Die Ofentür ist mit speziellen Stützen an den Scharnieren befestigt, zu denen auch Sicherheitshebel gehören. Drehen Sie die Sicherheitshebel um 90° zur Tür. Schließen Sie die Tür langsam bis zu einem Winkel von 45° (relativ zur Position der vollständig geschlossenen Tür). Heben Sie dann die Tür an und ziehen Sie sie heraus. **Das Backofentürglas** kann von innen gereinigt werden, muss jedoch zuerst von der Gerätetür entfernt werden. Zuerst wie unter Punkt 2 beschrieben vorgehen, aber nicht entfernen.
3.	Entfernen Sie die Luftführung. Halten Sie sie mit Ihren Händen auf der linken und rechten Seite der Tür. Entfernen Sie sie, indem Sie sie leicht in Ihre Richtung ziehen.
4.	Halten Sie das Türglas an der Oberkante und entfernen Sie es. Gleiches gilt für die zweite und dritte Glasscheibe (je nach Modell).
5.	Das Wiedereinsetzen der Glasscheiben erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

INFORMATION!
Das Wiedereinsetzen der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Tür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, überprüfen Sie, ob die Einkerbungen der Scharniere richtig in den Scharnierhalterungen sitzen.

WARNUNG!
Das Ofentürscharnier kann mit erheblicher Kraft schließen. Drehen Sie daher beim Anbringen oder Entfernen der Gerätetür immer beide Sicherheitshebel zur Stütze.

Sanftes Schließen und Öffnen der Tür
(vom Modell abhängig)

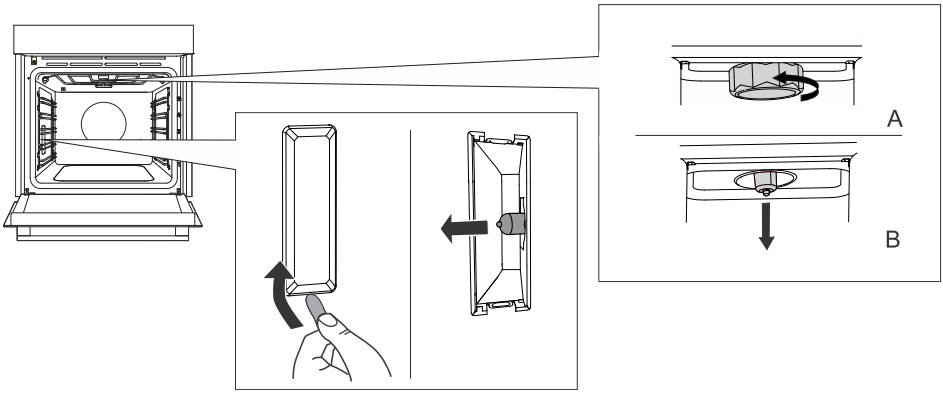
Die Ofentür ist mit einem System ausgestattet, das die Türschließkraft ab einem Winkel von 75 Grad dämpft. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Öffnen und Schließen der Tür. Ein leichtes Drücken (in einem Winkel von 15° zur geschlossenen Türposition) reicht aus, damit sich die Tür automatisch und sanft schließt.

WARNUNG!
Wenn die Kraft zum schließen der Tür zu stark ist, wird die Wirkung des Systems reduziert oder das System wird aus Sicherheitsgründen umgangen.

12.5 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, side bulb - 25W and ceiling bulb - 40W.

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.	Schrauben Sie die Abdeckung ab und entfernen Sie sie (gegen den Uhrzeigersinn). Entfernen Sie die Halogenlampe.
2.	Entfernen Sie die Abdeckung mit einem flachen Kunststoffwerkzeug. Entfernen Sie die Halogenlampe.

13. 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.

13.1 Tabelle Störungen und Fehler

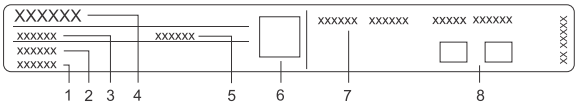
Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Vorgang des Austauschens der Glühbirne im Ofen wird im Kapitel „Glühbirne austauschen“ beschrieben.
Die Steuereinheit reagiert nicht, 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.
Auf der Anzeige erscheint Kochen mit Fleischsonde, aber die Temperatursonde ist nicht angeschlossen.	Reinigen Sie die Steckverbindung. Versuchen Sie, den Temperaturfühler mehrmals hintereinander anzuschließen und zu trennen.
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.	

13.2 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
2. Modell
3. Typ
4. Typ
5. Marke
6. QR-Code
7. Code/ID
8. Konformitätskennzeichnung

14. 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.

15. Umweltschutz

15.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahlvon Anforderungen an den Umgangmit Elektro und Elektro- nikgeräten. 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 Erfassungsstelle 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 Vertreibern 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 anbietenund auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebunter 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.Vertreiber 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 Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegebenwird. Wenn ein neuesGerät an einenprivaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerätauch 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 Endnutzerbeim Abschluss eines Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber 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 Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufigsensible 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.

16. 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 auf die gewünschte Temperatur vor. 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	Backform Platzierung		°C	min	
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	150	25-40	
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	135 **	35-50	
Kekse – zwei Einschubrahmen / Ebenen	flaches Backblech		2, 4	140 **	25-45	
Kekse – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 4, 5	135	45-60	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	160-170 **	20-30	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	155-160 **	20-30	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen / Ebenen	flaches Backblech		1,5	140-150 **	30-45	
Cupcakes – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		3	170	30-45	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2	160	45-55	
Biskuitkuchen – zwei Schienen/Ebenen	2 × runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene	◯◯	2, 4	170 *	45-55	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene	◯◯	2	160 **	70-120	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene	◯◯	2	160	70-120	
BRATEN						

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

BACKEN						
Toastbrot	Gitterschiene		5	Hoch	4-7	
	Gitterschiene + flaches Backblech als Abtropfschale		5	Hoch	25-40	

Hisense

life reimagined

929238-a21

CE