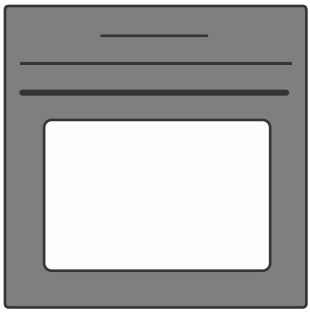
Hisense
life reimagined

DE DE AT CH LU

GEBRAUCHSANWEISUNG

EINBAU-BACKOFEN



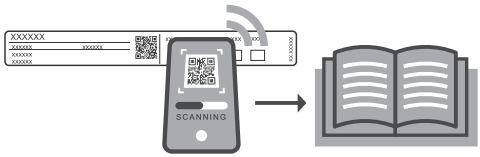
Vielen Dank für Ihr Vertrauen und den Kauf unseres Geräts.

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 12
5.1 Professioneller Backmodus 13
5.2 Zeitfunktionen 15
5.3 Schritt-für-Schritt-Garen 17
5.4 Automatischer Garmodus 18
5.5 Pizzaprogramm 19
5.6 Automatische Programme 21
5.7 Auswahl der zusatzfunktionen 23

6. Start des Back- und Bratvorgangs 24
6.1 Zusätzliche Bräunung – Überbacken 24

7. Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens 25

8. Auswahl der allgemeinen Einstellungen 26
8.1 Sperrtasten 28

9. ConnectLife und Konnektivität (Wi-Fi) 29
9.1 Verbinden des Geräts mit einem Mobilgerät 29
9.2 WLAN-Moduleinstellungen 29

10. Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen 32
10.1 Kochtabelle 33

11. Reinigung und Pflege 37
11.1 Automatische Ofenreinigung – Pyrolyse 37
11.2 Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen 40
11.3 Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen 40
11.4 Austausch des Leuchtmittels im Garraum 41

12. Problemlösung 42
12.1 Tabelle Störungen und Fehler 42
12.2 Etikett – Geräteinformationen 43

13. Informationen zur Konformität 43

14. Umweltschutz 45
14.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung 45

15. Garprüfung 47

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.

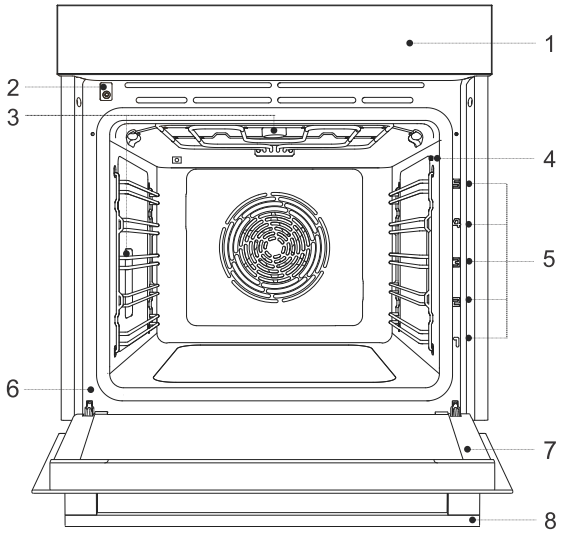
Nach dem Selbstreinigungsprozess können sich der Ofenraum und das Ofenzubehör verfärben und ihren Glanz verlieren. Dies hat keine Auswirkungen auf ihre Funktionalität.

⚠ **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: Die Einsatzführungen für Geräte werden von unten nach oben gezählt.

Backofenausrüstung und Zubehör

1. **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.

2. **Flaches Backblech** – 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.

3. **Tiefes ausziehbares Allzweck-Backblech** – zum Zubereiten von Gemüse und zum Backen von feuchtem Gebäck. Kann auch als Auffangschale verwendet werden.
HINWEIS: Setzen Sie das tiefe Allzweck- (oder Universal-) Backblech beim Backen niemals in die erste Führung ein.

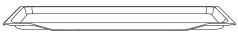
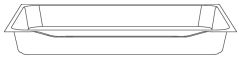
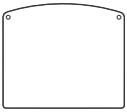
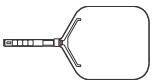
4. **Pizzablech** - Aluminium mit non-stick-Beschichtung ermöglicht ein schnelles Aufheizen des Blechs und ein schnelles Garen der Pizza, ohne dass sie am Blech kleben bleibt. Das Pizzablech ist beidseitig benutzbar.
HINWEIS: Setzen Sie das Pizzablech während des Backens immer in die fünfte Führung ein.

⚠ **WARNUNG!**
Das Pizzablech ist nur für die Zubereitung von Pizza bestimmt.
Stellen Sie kein Geschirr auf das Pizzablech.
Stellen Sie niemals ein kaltes Pizzablech in einen heißen Ofen!
Halten Sie das heiße Blech niemals unter kaltes Wasser.

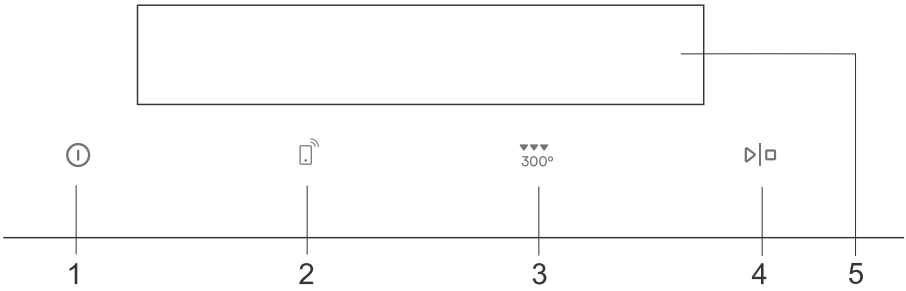
5. **Pizzaschieber** – zum einfachen Transfer einer bereits belegten Pizza auf ein beheiztes Pizzablech und zum Herausnehmen der Pizza aus dem Ofen, wenn sie fertig ist.

⚠ **WARNUNG!**
Der Pizzaschieber ist nur dazu bestimmt, eine Pizza auf das Blech zu legen und zu entfernen. Achten Sie darauf, den Pizzaschieber während der Zubereitung aus dem Backofen zu nehmen.

⚠ **WARNUNG!**
Pizza-Utensilien sind nicht spülmaschinengeeignet.

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 

3.2 Bedienfeld

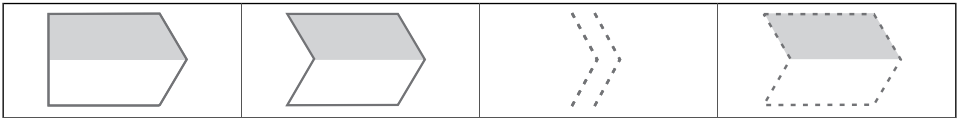


Taste		Verwendung
1		Ein- und Ausschalten des Backofens
2		Verbindungsaufbau (Wi-Fi)
4		Starten und Stoppen Bestätigen einer Einstellung
5	Anzeige der aktuellen Einstellungen des Ofens. Beleuchteter Teil der Zeile - zeigt das aktuell ausgewählte Feld von A bis E an. Pfeil - zeigt die ausgewählte Grundeinstellung an (pro bake), (auto bake), (extra bake).	

Kurzwahltaste:

	4 s
Berühren Sie kurz die Taste – zur Auswahl der Einstellungen	Drücken Sie die Taste – 5 Sekunden lang für zusätzliche Einstellungen oder schnelle Änderungen

INFORMATION!
Damit die Tasten leicht ansprechen, diese mit einem größeren Bereich Ihrer Fingerspitze berühren. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein akustisches Signal bestätigt (wenn diese Funktion verfügbar ist).



Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Erster Schritt	Zwischenschritt	Warten / Umsetzung	Optionaler Schritt

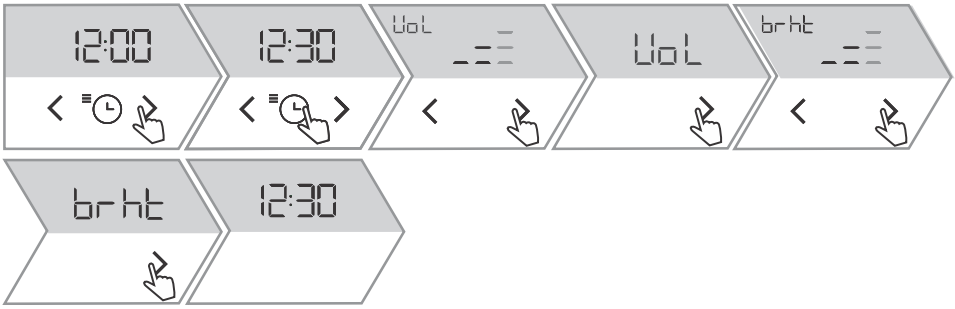
4. Vor dem ersten Gebrauch

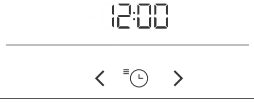
1.	Entfernen Sie das Ofenzubehör und alle Verpackungen (Pappe, Styroporschaum) aus dem Ofen.
2.	Wischen Sie das Ofenzubehör und den Innenraum mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine rauen oder aggressiven Tücher oder Reinigungsmittel.
3.	Schalten Sie den Backofen ein (siehe Kap. 4.1 *Zum ersten Mal einschalten*)
4.	Heizen Sie den Backofen mit dem Ober- und Unterhitzesystem etwa eine Stunde lang auf 250 °C vor (siehe Kapitel Professioneller Backmodus).
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 Anschließen Ihres Gerätes oder nach einem längeren Stromausfall blinkt 12:00 auf dem Display.

Wählen und bestätigen Sie zunächst die folgenden Grundeinstellungen (genaue Zeit, Piepton-Lautstärke und Display-Beleuchtung).

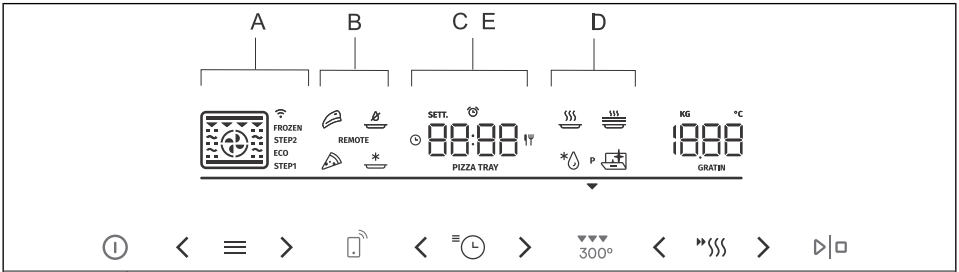


1.		Mit der Taste 〈 oder 〉 stellen Sie die genaue Tageszeit ein. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit .
2.		Auf dem Display erscheint **VoL**. Mit der Taste 〈 oder 〉 erhöhen oder verringern Sie die Lautstärke der Signaltöne.
3.		Durch Berühren von 〉 erscheint auf der Anzeige **brht** . Mit der Taste 〈 oder 〉 erhöhen oder verringern Sie die Intensität der Anzeigebeleuchtung.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

4.		Um die Grundeinstellungen zu verlassen, berühren Sie > .

5. Verwendung des Backofens – Auswahl der Backeinstellungen



Taste	Verwendung
<	Linke Auswahltaste
≡	Auswahltaste für das Backen. Durch Berühren der Taste können Sie Folgendes auswählen:
Pro	**A** Profi-Modus **Pro** – ermöglicht es Ihnen, die Backparameter (Backsystem, Temperatur, schnelles Vorheizen und Backzeit) nach eigenem Ermessen einzustellen.
Auto	**B** Automatikmodus **Auto** – spezielle voreingestellte Programme, die Sie ebenfalls ändern können.
ProG	**C** Automatische Programme **ProG** (Pr01 bis Pr22)
Othr	**D** Zusatzfunktionen **Othr**
SEtt	**E** Allgemeine Einstellungen **SEtt**
>	Rechte Auswahltaste
	Taste zum Einstellen von Zeitfunktionen und allgemeine Einstellungen
	Taste zum Einstellen der Schnellvorheizfunktion und der Gratinfunktion
HINWEIS: Das Display beleuchtet nur die Tasten, mit denen die gewählte Einstellung eingestellt und bestätigt werden kann.	

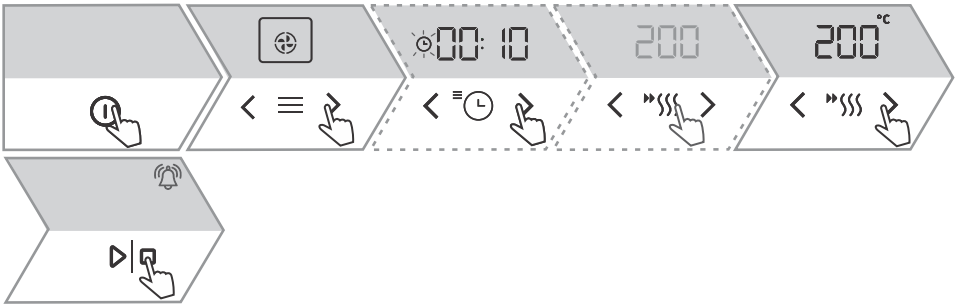
Symbol	Bedeutung
	Backsysteme
	WLAN/Konnektivität
REMOTE	Einschalten der Fernbedienung des Backofens
STEP1	Backen in Schritten (STEP1, STEP2)
	Zeitfunktion – Backzeit

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

	Zeitfunktion – zeitverzögertes Ende
	Kurzzeitwecker
	Schnelles Vorheizen
GRATIN	GRATINFUNKTION für zusätzliche Kruste am Ende des Backvorgangs.
HINWEIS: Einige Symbole auf dem Display werden als leicht beleuchtet angezeigt (die Funktion befindet sich im Standby-Modus). Wenn Sie die Taste drücken, um ein Symbol auszuwählen und zu bestätigen, wird die Intensität des Symbols erhöht. Dies gilt, wenn die Funktion aktiv ist.	

5.1 Professioneller Backmodus

Mit dieser Funktion können die Backparameter - Backsystem, Temperatur, Schnellaufheizung und Backzeit - frei nach dem Ermessen des Benutzers eingestellt werden.



1.	Schalten Sie den Backofen ein. Für einige Sekunden zeigt das Display **Pro**, und dann werden die außer Kraft gesetzten Ofeneinstellungen angezeigt.
2.	Mit der Taste 〈 oder 〉 stellen Sie das Backsystem (siehe Tabelle Auswahl der Backsysteme) und die Temperatur ein.
3.	Verwenden Sie Schnelles Vorheizen, um den Ofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Durch Berühren von leuchtet das Symbol auf. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint **door**. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht hinein. Das Programm setzt den Backvorgang mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort.
4.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: - Timer-Funktionen (siehe Kapitel „Timer-Funktionen“) - Schritt-für-Schritt-Garen (siehe Kapitel „Schritt-für-Schritt-Garen“) - Gratinfunktion (siehe Kapitel „Starten des Garvorgangs“)
5.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das Symbol.

Auswahl des Kochsystems

Symbol	Verwendung
	**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 und Gemüse und zum Trocknen von Lebensmitteln auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig.
	**OBER- UND UNTERHITZE** Verwenden Sie dieses System zum konventionellen Backen auf einem einzigen Rost, zum Zubereiten von Soufflés und zum Backen bei niedrigen Temperaturen (langsames Garen).
	**UNTERHITZE MIT HEISSLUFT** Dieses System eignet sich optimal zum Backen von Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es zum Backen auf einer einzelnen Schiene, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller fertig und knusprig wird.
	**HEISSLUFTFRITTEUSE** 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).
	**GRILL MIT HEISSER LUFT** Heiße Luft ermöglicht einen besseren Heißluftstrom um das Gargut. Dadurch wird die Oberfläche austrocknen. In Kombination mit der Grillheizung/dem Grill wird dies auch zu einer intensiveren Farbe führen. Zum schnelleren Backen von Fleisch und Gemüse.
	**TURBO BAKE** Für Gerichte, bei denen eine gleichmäßige Knusprigkeit von allen Seiten erwünscht ist. Das System eignet sich auch als erster Schritt im Stufenbackmodus, da es eine schnelle Bräunung der Oberfläche in der ersten Stufe und ein langsames Backen in der zweiten Stufe ermöglicht. Das Fleisch wird saftig mit einer schön gebräunten Kruste.
	**GROSSER GRILL** Zur Zubereitung großer Mengen flacher Lebensmittel (Toastbrot, Canapees, Grillwürste, Steaks, Fisch, Spieße usw.), zum Gratinieren und für eine schöne knusprige Kruste. Die an der Oberseite des Backofenraums montierten Heizelemente erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig. Die maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C.
	**SANFTES BACKEN** Zum sanften und remove langsamen Garen von empfindlichen Speisen (weiche Fleischstücke) und Backen von Gebäck mit knusprigem Boden.
	**OBER- UND UNTERHITZE MIT LÜFTER** Zum gleichmäßigen Backen von Speisen auf einem einzigen Rost und zum Zubereiten von Aufläufen.
	**GROSSFLÄCHENGRILL MIT LÜFTER** Zum Braten von Geflügel und größeren Fleischstücken unter einem Grill.
	**GROSSFLÄCHENGRILL UND UNTERHITZE** Zum schnelleren Backen auf einem einzigen Rost und zum knusprigen Bräunen der Oberseite Ihres Gebäcks.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	GRILL MIT UNTERHITZE UND LÜFTER Zum optimalen Backen von Hefeteig, allen Brotsorten und zur Konservierung.
ECO	**ECO (LANGSAMES GAREN)** [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. Es wird für Temperaturen zwischen 140 °C und 220 °C verwendet.
HINWEIS: Für alle Systeme kann die Gratinfunktion verwendet werden (siehe Kapitel *6.1 Zusätzliche Bräunung – gratiniert*).	

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

5.2 Zeitfunktionen

Symbol	Beschreibung	Verwendung
	Backzeit	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.
	Verzögertes Ende	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.	Mit der Taste 〈 oder 〉 können Sie die gewünschte Garzeit einstellen. Auf dem Display erscheint ⏲ .
2.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das ▷|□ Symbol.

Einstellung des Kurzzeitweckers



1.	Durch Berühren von erscheint auf der Anzeige . Mit der Taste 〈 oder 〉 stellen Sie die Dauer des Kurzzeitweckers ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren von .
Die maximal mögliche Einstellung beträgt 24 Stunden. HINWEIS: Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, ist der Alarm weiterhin aktiv.	

Einstellung zeitverzögertes Ende



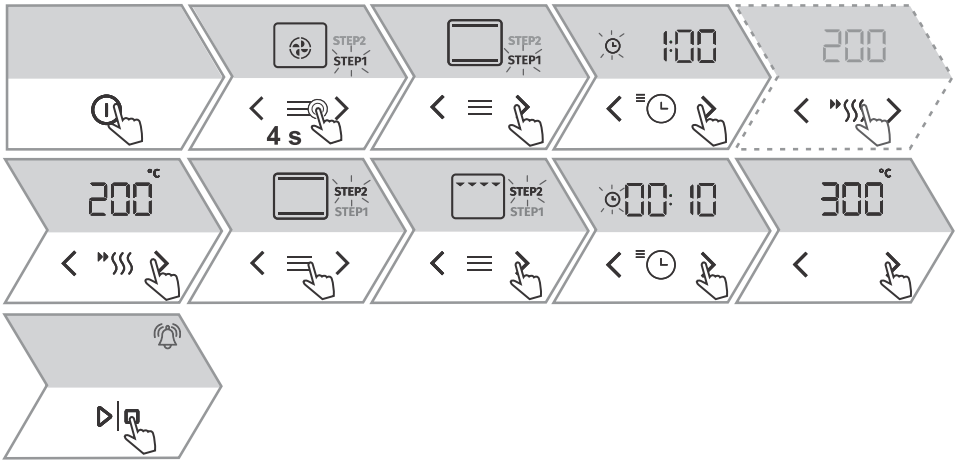
1.	Stellen Sie zuerst die Backzeit ein. Mit der Taste 〈 oder 〉 stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Auf dem Display erscheint . *Beispiel: Die Zubereitungszeit beträgt 2 Stunden*
2.	Durch zweimaliges Antippen von erscheint auf der Anzeige .
3.	Mit der Taste 〈 oder 〉 können Sie die Uhrzeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll. Die gewünschte Endzeit wird auf dem Display angezeigt. *Beispiel: Zubereitung endet um 18:00 Uhr*
4.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das Symbol. Der Ofen geht in den teilweisen Standby-Modus, während er darauf wartet, eingeschaltet zu werden (das Display wird dunkel). Die gewählten Einstellungen werden zum gewählten Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet. *Beispiel: Zubereitung beginnt um 16:00 Uhr, Zubereitung endet um 18:00 Uhr*
Die Kochendzeit und die Uhr wechseln sich auf der Anzeigeeinheit ab. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch ab. Auf dem Display erscheint End. Es ertönt ein kurzer Piepton.	

INFORMATION!
Die ausgewählte Zeitfunktion kann auf 00:00 zurückgesetzt werden durch gleichzeitiges Berühren von 〈 und 〉.

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 Schritt-für-Schritt-Garen

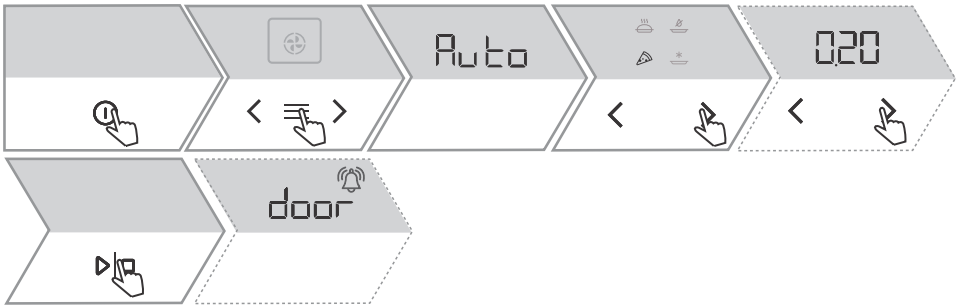
Diese Funktion ermöglicht das Garen in zwei Schritten oder Etappen (zwei aufeinanderfolgende Garvorgänge werden zu einem einzigen Garvorgang zusammengefasst).



1.	**1. SCHRITT 1** Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standardeinstellung des Ofens an.
2.	Nach langem Tippen (4 Sekunden) auf ☰ erscheint auf der Anzeige **STEP1** (der erste Schritt zur Zubereitung eines Gerichts). Stellen Sie das Backsystem, die Garzeit und die Temperatur ein. Sie können auch schnelles Vorheizen wählen.
3.	**2. SCHRITT 2:** Durch erneutes Berühren von ☰ erscheint auf der Anzeige **STEP2** (der zweite Schritt der Zubereitung eines Gerichts; der erste Schritt wurde bereits eingestellt).
4.	Stellen Sie das Backsystem, die Garzeit und die Temperatur ein. Sie können auch beide Schritte ändern, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen. Durch Berühren von ☰ können Sie zwischen den beiden Schritten wechseln.
5.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf ▷|□ . Der Backofen beginnt zunächst mit den Einstellungen für den ersten Schritt.
6.	Das Kochen in Schritten kann durch Drücken der Taste ☰ für vier Sekunden gelöscht werdenn.

5.4 Automatischer Garmodus

In diesem Modus können Sie zwischen speziellen Betriebssystemen wählen.



1.	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standardeinstellung des Ofens an.
2.	Berühren Sie ☰ . Für einige Sekunden zeigt das Display **Auto**, dann werden die automatischen Systeme angezeigt. Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie zunächst das System aus (siehe nachstehende Tabelle). Voreingestellte Werte werden angezeigt. Sie können die Temperatur und die Dauer des Kochvorgangs ändern.
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das ▷|□ Symbol.
4.	Einige Gerichte verfügen auch über die Schnellvorheizfunktion. Das Zeichen wird vollständig beleuchtet sein. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint **door**. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht hinein. Das Programm setzt den Backvorgang mit den ausgewählten Einstellungen automatisch fort.

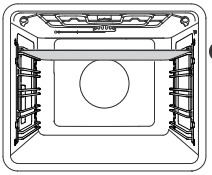
Symbol	Verwendung
	BACKEN VON TIEFKÜHLKOST Diese Methode ermöglicht das Backen von Tiefkühlkost in kürzerer Zeit ohne Vorheizen. Optimal für vorgebackene Tiefkühlprodukte (Backwaren, Croissants, Lasagne, Pommes Frites, Hühnernuggets), Fleisch und Gemüse.
	PIZZA SYSTEM das beste Programm für selbstgemachte Pizza. Verwenden Sie es, um Pizza mit dem Pizzablech auf der 5. Stufe zu backen. Die Pizza wird auf einem Pizzablech gebacken, das eine Temperatur von über 350 °C erreicht. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Pizzaprogramm“.
FROZEN	**FROZEN** Bestes Programm zum Backen von vorgefertigter Tiefkühlpizza. Verwenden Sie es, um mit dem Pizzablech auf der 5. Ebene Tiefkühlpizza zu backen. Die Pizza wird auf einem Pizzablech gebacken, das eine Temperatur von über 300 °C erreicht. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Pizzaprogramm“.
	FLEISCHSYSTEM Zur optimalen Zubereitung von Fleisch. Vor dem Backen das Fleisch auf allen Seiten in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Dadurch bleibt das Fleisch saftig. Geeignet für Fleischstücke wie Roastbeef, Rinderfilet, Rückenstücke usw.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

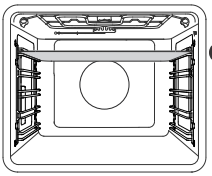
Symbol	Verwendung
	AIR FRY (HEISSLUFTFRITTEUSE) Diese Garmethode verleiht dem Essen eine knusprige Kruste ohne Zugabe von Fett. Es ist eine gesündere Version von „Fast Food“ mit weniger Kalorien. Geeignet für kleine Stücke Fleisch, Fisch, Gemüse sowie vorgegarte Tiefkühlprodukte (Pommes, Hähnchenmedaillons).

5.5 Pizzaprogramm

Frische Pizza

1.	 Achten Sie darauf, dass das Pizzablech in die obere (fünfte) Führung eingeführt wird.
2.	Schalten Sie den Backofen ein durch berühren von ⏻ . Durch Drücken von ☰ öffnen Sie das **Auto** Menü. 🍕 leuchtet vollständig.
3.	Die voreingestellte Zeit für die Zubereitung Ihrer Standardpizza beträgt 3 Minuten und 30 Sekunden. Wenn Sie sie mehr oder weniger gebacken haben möchten, stellen Sie die Zeit entsprechend zwischen 2 und 7 Minuten ein. Stellen Sie die Zeit ein durch Berühren von 〈 oder 〉 .
4.	Starten Sie das Programm durch Drücken von ▷|□ .
5.	Lassen Sie den Ofen und das Blech auf die entsprechende Temperatur aufheizen. Das Aufheizen kann bis zu 20 Minuten dauern. Ein akustisches Signal ertönt und der Bildschirm zeigt **OPEn**.
6.	Transferieren Sie die Pizza mit dem Schieber auf das Pizzablech und schließen Sie die Backofentür. Für ein optimales Garen sollten Sie sie immer in der Mitte des Blechs platzieren. Der Garvorgang wird automatisch gestartet, wenn die Backofentür geschlossen wird.
7.	Nehmen Sie die Pizza mit dem Schieber heraus, sobald die Zeit auf dem Display abgelaufen ist und ein akustisches Signal ertönt.
8.	Lassen Sie das Pizzablech nach dem Backen im Backofen auf Zimmertemperatur abkühlen. Es kann dann herausgenommen und gereinigt werden.

Tiefkühlpizza

1.	 Achten Sie darauf, dass das Pizzablech in die obere (fünfte) Führung eingeführt wird.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

2.	Schalten Sie den Backofen ein durch berühren von ⏻ . Durch Drücken von ☰ öffnen Sie das **Auto** Menü. Drücken Sie ›, das Symbol **FROZEN** leuchtet auf.
3.	Die Zubereitungszeit der Pizza kann je nach Art der Pizza zwischen 3 und 15 Minuten eingestellt werden. Beobachten Sie die Pizza beim Backen und stellen Sie die Zubereitungszeit nach Ihrem Geschmack ein. Stellen Sie die Zeit ein durch Berühren von ‹ oder › . Empfohlene Zubereitungszeiten: • Margherita- oder Käsepizza: 3 Minuten und 30 Sekunden • Pizza mit Schinken: 7:00 Min. • Pizza mit Gemüse oder Meeresfrüchten: 10:00 min. Ignorieren Sie die auf der Verpackung der Tiefkühlpizza angegebenen Zubereitungszeiten, die für das normale Backen ohne Verwendung eines Pizzaprogramms vorgesehen sind. Pizza muss vor dem Backen nicht aufgetaut werden.
4.	Starten Sie das Programm durch Drücken von ▷|□ . Befolgen Sie den gleichen Garvorgang wie bei der Zubereitung von frischer Pizza mit dem Pizzaprogramm

INFORMATION!
Das Aufheizen des Backofens dauert etwa 20 Minuten. Wir empfehlen, zuerst den Backofen einzuschalten und das Programm einzustellen und dann mit der Zubereitung der Pizza zu beginnen.

INFORMATION!
AUFEINANDERFOLGENDES PIZZABACKEN
Um eine weitere Pizza zu backen, schalten Sie den Backofen nicht aus, sondern nachdem Sie die erste Pizza aus dem Ofen genommen haben, ▷|□ drücken Sie 2 Mal. Lassen Sie den Backofen und das Blech wieder aufheizen. Ein akustisches Signal ertönt und der Bildschirm zeigt **OPEn**. Legen Sie die nächste Pizza ein.
Lassen Sie beim aufeinanderfolgenden Backen die Backofentür nicht offen stehen.

INFORMATION!
Lassen Sie den Pizzateig mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen.
Sie können das automatische Programm 09 verwenden, um das Gehen des Teigs zu unterstützen.

WARNUNG!
Stellen Sie niemals ein kaltes Pizzablech in einen heißen Ofen!

Damit das Programm richtig funktioniert, schieben Sie das Pizzablech immer auf Ebene 5 in den Ofen, bevor Sie das Programm starten.

Nehmen Sie die Pizza immer mit Hilfe des Schiebers aus dem Backofen, sobald der Backvorgang beendet ist (die Zeit auf dem Display zeigt End).

Lassen Sie das Pizzablech immer abkühlen; berühren Sie niemals das heiße Blech.

Schneiden Sie die Pizza nicht auf dem Pizzablech, da Sie die Oberfläche beschädigen könnten.

Aufgrund der hohen Temperaturen kann es zu einer Rauchentwicklung durch Speisereste im Backofen oder auf dem Pizzablech kommen.

Nach wiederholtem Gebrauch kann sich das Pizzablech leicht verbiegen und seine Oberflächenfarbe kann sich verändern. Dies hat keinen Einfluss auf dessen Funktionalität.

Achten Sie darauf, die Pizza-Utensilien abzukühlen, bevor Sie sie reinigen.

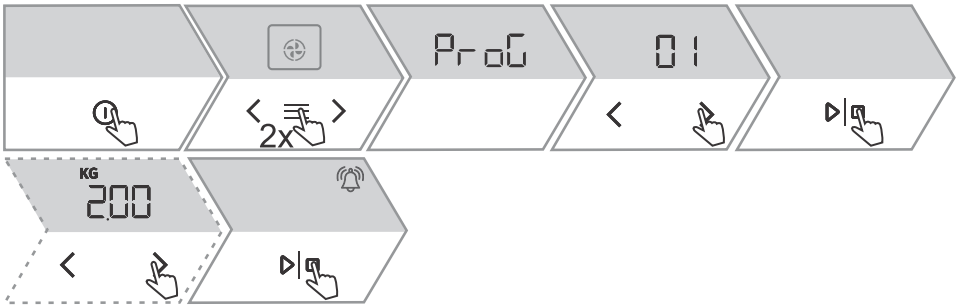
Das heiße Pizzablech sollte nicht mit kaltem Wasser in Berührung kommen.

Der Backofen erreicht beim Backen hohe Temperaturen. Das Pizzablech erhitzt sich auf über 350 °C. Behandeln Sie den Backofen und das Zubehör während des Backens und bis zum Abkühlen vorsichtig. Während des Backens wird die Temperatur nicht auf dem Bildschirm angezeigt.

INFORMATION!
Wenn nach dem Vorheizen nicht mit dem Backen begonnen wird, schaltet sich der Backofen aus Sicherheitsgründen nach 15 Minuten automatisch ab.

5.6 Automatische Programme

Im Automatikmodus können Sie zwischen zahlreichen automatischen Programmen wählen (das Gerät empfiehlt die optimale Garmethode, Temperatur und Garzeit je nach Art der angegebenen Speisen).



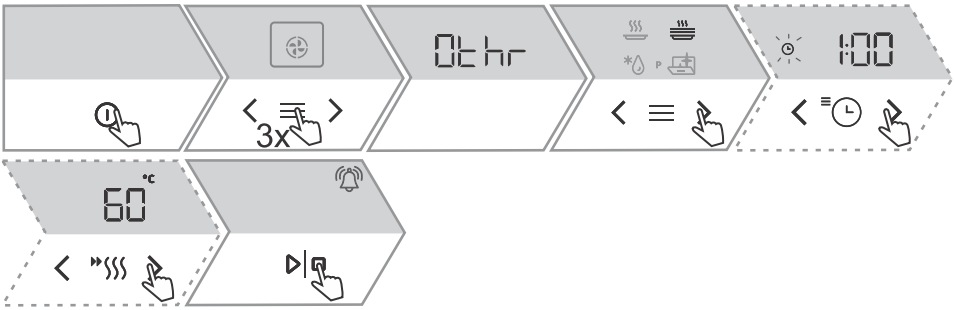
1.	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standardeinstellung des Ofens an.
2.	Nach zweimaligem Antippen von ☰ zeigt das Display kurz **ProG** und dann werden die automatischen Programme angezeigt. Durch Berühren von 〈 oder 〉 wählen Sie das Programm aus (siehe nachstehende Tabelle). Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit ▷|□ . Je nach gewünschtem Gericht empfiehlt das Gerät die optimale Erhitzungsart, die Temperatur und die Garzeit. Wenn möglich, können Sie das Gewicht des Gerichts einstellen.
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf das ▷|□ Symbol.

Bezeichnung	Programmname	Ausrüstung	Stufe.	Vorheizen	Drehen
Pr01	**Spritzgebäck**	flaches Backblech	3	ja	nein
Pr02	**Cupcakes**	flaches Backblech	3	ja	nein
Pr03	**Biskuittorte**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	ja	nein
Pr04	**Hefeteig-Gebäck**	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr05	**Blätterteig-Gebäck**	flaches Backblech	2	ja	nein
Pr06	**Apfelkuchen**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr07	**Apfelstrudel**	flaches Backblech	2	nein	nein
Pr08	**Schokoladensouffle**	Backform/Auflaufform auf Rost	3	ja	nein
Pr09	**Aufgehen und Prüfen**	flaches Backblech	2	nein	nein
Pr10	**Brot**	flaches Backblech	2	nein	nein
Pr11	**Schweinebraten**	kleine Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr12	**Geröstetes Rindfleisch**	kleine Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr13	**Geflügel - ganz**	Drahtrost mit Tropfschale	2	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr14	**Geflügel - kleinere Stücke**	Drahtrost mit Tropfschale	3	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr15	**Hackbraten**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr16	**Im Ofen gebackenes Rindersteak**	Drahtrost mit Tropfschale	4	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr17	**Fleisch - langsames Kochen**	kleine Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr18	**Gebackener/gegrillter Fisch**	Drahtrost mit Tropfschale	4	nein	nach 2/3 der Garzeit
Pr19	**Ofenkartoffeln - Kartoffelspalten**	Allzweck-Tiefbackblech	3	nein	nein

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Bezeichnung	Programmname	Ausrüstung	Stufe.	Vorheizen	Drehen
Pr20	**Gemüsesoufflé**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein
Pr21	**Lasagne**	Backform/Auflaufform auf Rost	2	nein	nein

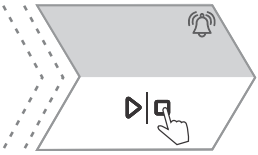
5.7 Auswahl der zusatzfunktionen



1.	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standardeinstellung des Ofens an.
2.	Durch wiederholtes Berühren von ☰ zeigt das Display kurz **Othr**, dann werden zusätzliche Funktionen angezeigt. Mit der Taste 〈 oder 〉 wählen Sie die Funktion aus (siehe nachstehende Tabelle). 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 ▷|□ .

Symbol	Verwendung
P	**Pyrolyse** Diese Funktion ermöglicht die automatische Reinigung des Ofeninneren durch hohe Temperaturen, bei denen die Fettrückstände und andere Verunreinigungen zu Asche verbrannt werden.
	Auftauen Verwenden Sie diese Funktion zum langsamen Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot, Brötchen und tiefgefrorenes Obst). Nach Ablauf der Hälfte der Auftauzeit sollten Sie das Gefriergut wenden, umrühren oder voneinander trennen, falls einzelne Stücke zusammengefroren sind.
	Aufwärmen Dies dient dazu, die Hitze von bereits zubereiteten Gerichten aufrechtzuerhalten. Sie können die Temperatur einstellen.
	Tellererwärmung Wird verwendet, wenn Sie die Teller oder Schüsseln vorwärmen wollen, damit die Speisen lange warm bleiben. Sie können die Temperatur einstellen.

6. Start des Back- und Bratvorgangs

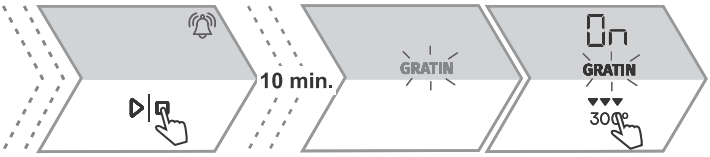


Beginnen Sie mit der Zubereitung durch Berühren von ▷|□ .
Bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur werden die aktuelle und die eingestellte Temperatur abwechselnd angezeigt. Das Temperatursymbol blinkt zuerst, aber wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt es und ein akustisches Signal ertönt.
Während des Garvorgangs können Sie die System-, Temperatur- und Timerfunktionen ändern.

6.1 Zusätzliche Bräunung – Überbacken

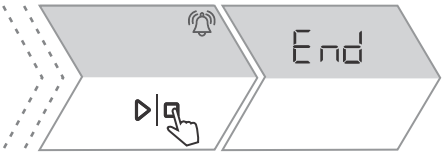
Diese Funktion wird in der letzten Garphase verwendet, wenn wir dem Gericht Dressing/Topping hinzufügen oder seine Oberfläche knusprig machen möchten. Bei Verwendung der Gratinierfunktion bildet sich auf dem Gericht eine knusprige goldgelbe Kruste, die es vor dem Austrocknen schützt und dem Gericht gleichzeitig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

⚠ **WARNUNG!**
Steuern Sie die Zubereitung. Bei Verwendung der Funktion zum Gratinieren erreicht der Backofen hohe Temperaturen.
Die Funktion zum Gratinieren ist maximal 15 Minuten lang aktiv, dann schaltet sich der Backofen aus.



1.	Berühren Sie beim Kochen ▼▼▼ 300° . Das Symbol GRATIN erscheint auf der Anzeige, zusätzlich zu On.
2.	**Die Funktion kann auch während des Betriebs ausgeschaltet werden.** - Berühren Sie ▼▼▼ 300° , das Symbol GRATIN auf dem Display erlischt und der Kochvorgang wird gemäß den ausgewählten Einstellungen fortgesetzt. - Ausschalten der Zubereitung durch Berühren von ▷|□ .

7. Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens



Beenden Sie den Garvorgang durch Berühren von ▷|□ . Das Display zeigt **End** und die erreichte Zubereitungszeit. Es ertönt ein kurzer Piepton.

INFORMATION!

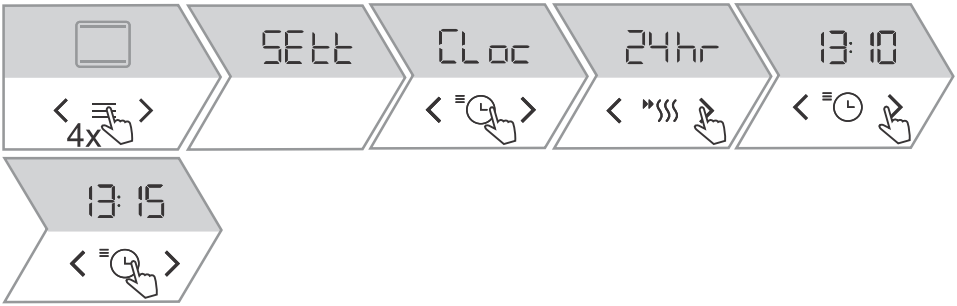
Nach Abschluss des Vorgangs werden außer des Kurzzeitweckers auch alle Timer-Einstellungen gestoppt und gelöscht. Die Uhrzeit (Uhr) wird angezeigt. Der Lüfter läuft noch eine Weile weiter.

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. 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.

Beispiel für die Zeiteinstellung:



Beispiel für die Einstellung der Signallautstärke:

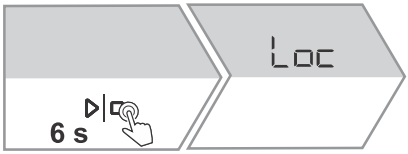


1.		Durch wiederholtes Berühren von ☰ zeigt das Display kurz **SEtt**, dann wird das Menü mit den allgemeinen Einstellungen angezeigt. Sie können zwischen verschiedenen Einstellungen navigieren durch Drücken der Taste 〈 oder 〉.
2.		Das Display zeigt **CLock**. Um die Uhr einzustellen, berühren Sie zuerst ⏲. Wählen Sie die 12h- oder 24h-Anzeige aus und stellen Sie dann die Zeit ein. Bestätigen Sie die Auswahl erneut durch Berühren von ⏲.
HINWEIS: Sie können die individuelle Einstellung bearbeiten durch Drücken der Taste 〈 oder 〉.		
3.		**Lautstärke des akustischen Signals** Auf dem Display erscheint **Vol.** Sie können zwischen vier Lautstärkestufen wählen (null Balken – Aus (OFF), ein, zwei oder drei Balken).

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

4.		**Display-Helligkeit** Wählen Sie die Einstellung **brht**. Sie können zwischen drei Helligkeitsstufen des Displays wählen (ein, zwei oder drei Balken).
5.		**Anzeige - Nachtmodus** Mit dieser Funktion wird die Anzeigehelligkeit während der Nachtzeit (zwischen 20:00 und 6:00 Uhr) automatisch reduziert und die Uhranzeige sowie die akustischen Signale ausgeschaltet. Wählen Sie die Einstellung **nGht**. Wählen Sie Ein (On) oder Aus (OFF).
6.		**Uhr ausblenden** Mit dieser Funktion können Sie die Anzeige der Uhr ein- oder ausschalten. Wählen Sie die Einstellung **hidE**. Wählen Sie Ein (On) oder Aus (OFF).
7.		**Automatische Schnellvorwärmung** Mit dieser Funktion kann das schnelle Vorheizen automatisch in Zubereitungssysteme integriert werden, die dies ermöglichen. Wählen Sie die Einstellung **Prht**. Wählen Sie Ein (On) oder Aus (OFF).
8.		**Sabbat** Die Sabbat-Funktion ermöglicht es, dass die Speisen im Backofen warm bleiben, ohne den Backofen ein- und ausschalten zu müssen. Wählen Sie die Einstellung SAbb. Stellen Sie die Dauer (zwischen 24 und 72 Stunden) und die Temperatur ein. Durch Berühren von ▷|□ beginnt der Countdown. Auf dem Display erscheint **SAbb**. 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.
9.		**Werkseinstellungen** Mit dieser Funktion kann das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. Auf dem Display erscheint **FAct**. Drücken Sie ▷|□ so lange, dass die Linie unter der Beschriftung vollständig aufleuchtet.
Um das allgemeine Einstellungsmenü zu verlassen, tippen Sie auf ☰ .		

8.1 Sperrtasten



1.	Mit einem langen Tippen (6 Sekunden) auf ▷|□ erscheint auf der Anzeige **Loc** zum Sperren der Tasten. Durch erneutes Drücken auf ▷|□ deaktivieren Sie die Sperre.

- 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 und Konnektivität (Wi-Fi)

Der Backofen ist mit Wi-Fi ausgestattet, einem drahtlosen Verbindungsmodul, das eine Verbindung zwischen dem Gerät und einem mobilen Gerät, z. B. einem Smartphone oder einem Tablet, ermöglicht. Die Konnektivität ermöglicht die Fernüberwachung des Geräts sowie die Fernbedienung einiger Backofenfunktionen. Die **ConnectLife**-App muss auf Ihrem Mobilgerät installiert werden und ein Benutzerkonto muss registriert sein (siehe Kapitel *9.1 Verbinden des Geräts mit einem Mobilgerät*).

INFORMATION!
Mehrere Benutzer können gleichzeitig mit dem Gerät verbunden sein.

Bereiten Sie die SSID und das Passwort für Ihren Heimnetzwerk-Router vor. Die App unterstützt nur das 2,4-GHz-Frequenzband.

Bereiten Sie das Etikett mit dem QR -Code der eindeutigen Geräte-ID (AUID) vor, da Sie es für den Geräteverbindungsprozess benötigen, wenn dies von der App angefordert wird.

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.

9.1 Verbinden des Geräts mit einem Mobilgerät

Die **ConnectLife** -App ist im Apple App Store und im Google Play Store erhältlich.

ConnectLife





Weitere Hilfe und Informationen finden Sie unter **www.connectlife.io**. Für weitere Informationen, Funktionen und Support besuchen Sie bitte **www.connectlife.io/getstarted**.

9.2 WLAN-Moduleinstellungen

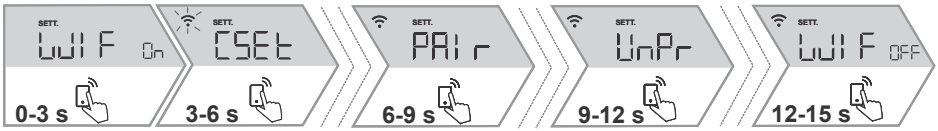
INFORMATION!
Wenn diese Einstellung nicht angezeigt wird, verfügt Ihr Backofen möglicherweise nicht über ein WLAN-Modul und unterstützt keine Internetverbindung.

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.

Wi-Fi-Modul ein-/ausschalten

Um die Funktionseinstellungen des WiFi-Moduls aufzurufen, drücken Sie für die vorgegebene Zeit.

Wenn Sie irrtümlich auf die Schaltfläche drücken, können die Einstellungen durch langes Drücken (18 Sekunden) aufgehoben werden .



1.	**Einschalten des WiFi-Moduls:** Langes Drücken (0-3 Sekunden) . **WIF On** erscheint auf dem Display und zeigt an, dass das WiFi-Modul eingeschaltet ist. Das Symbol blinkt.
2.	**Verbinden eines Geräts:** Langes Drücken (3-6 Sekunden) . **CSEt On** erscheint auf dem Display. Verwenden Sie diese Einstellung für die Verbindung des Geräts mit der **ConnectLife**-App. HINWEIS: Befolgen Sie für weitere Einstellungen die Anweisungen in der **ConnectLife**-App.
3.	**Verbinden weiterer Benutzer:** Langes Drücken (6-9 Sekunden) . **PAir** erscheint auf dem Display. Verwenden Sie diese Einstellung für die Verbindung weiterer Benutzer mit der **ConnectLife**-App. HINWEIS: Befolgen Sie für weitere Einstellungen die Anweisungen in der **ConnectLife**-App.
4.	**Entfernen aller verbundenen Benutzer:** Langes Drücken (9-12 Sekunden) . **UnPr** erscheint auf dem Display. Verwenden Sie diese Einstellung zum Entfernen aller Benutzerverbindungen aus der **ConnectLife**-App.
5.	**Ausschalten des WiFi-Moduls:** Schalten Sie die WiFi-Verbindung durch langes Drücken (12-15 Sekunden) aus . **WIF OFF** erscheint auf dem Display.

Handhabung der Fernbedienung

Berühren Sie die -Taste. Das Symbol **REMOTE** leuchtet auf und zeigt damit die Möglichkeit der Fernsteuerung über die **ConnectLife**-App an.

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.

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.	Das WiFi-Symbol wird nicht mehr auf der Anzeigeeinheit angezeigt.
WLAN ist aktiviert, die Verbindung zum Server wird hergestellt.	Das WLAN-Symbol leuchtet vollständig und blinkt.
WLAN ist aktiviert, es befindet sich im Einrichtungsprozess oder im Prozess der Verbindungsherstellung.	Das WLAN-Symbol leuchtet vollständig und blinkt.
WLAN ist aktiviert, es bestehen keine Verbindungen zum Server.	WLAN leuchtet dauerhaft schwach.
Wi-Fi ist aktiviert und die Verbindung zum Server wurde erfolgreich hergestellt.	Das WLAN-Symbol leuchtet dauerhaft vollständig.
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.

10. 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.

10.1 Kochtabelle

HINWEIS: Gerichte, die einen vollständig vorgeheizten Ofen erfordern, sind mit einem Sternchen * in der Tabelle versehen. Gerichte, bei denen ein Vorheizen von 10 Minuten ausreicht, 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	ECO	180-190	35-40
Kuchen mit Füllung	2		180	60-70
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		160-170 **	20-30
Cupcakes, 2 Ebenen	1, 5		140-150 **	30-45
Hefeteig-Gebäck	2		180 *	17-22
Hefeteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 4		160 *	18-25
Blätterteig-Gebäck	3	ECO	180-190	15-20
Blätterteig-Gebäck, 2 Ebenen	2, 4		170 *	25-30
Kekse				
Spritzgebäck	3		150	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	2, 4		140 **	25-45
Spritzgebäck, 3 Ebenen	1, 4, 5		135	45-60
Kekse	3	ECO	150-160	18-25
Kekse, 2 Ebenen	2, 4		150-160 *	20-25

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
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		240	4-6
Belegte Sandwiches	5		240	3-5
Pizza und andere Gerichte				
Pizza	5		/	2-7
Tiefkühlpizza	5	 **FROZEN**	/	3-15
Pastete, Quiche	2		190-200	50-60
Burek	2		180-190	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

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Rindersteaks, well done, Dicke 4 cm	4		220-230	25-30
Burger, Dicke 3 cm	4		220-230	25-35
Kalbsbraten 1,5 kg	2		160-170	120-150
Schweinefleisch				
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	3	ECO	210	170-200
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		220-230	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
Fleischgerichte				
Hackbraten, 1 kg	2		170-180	60-70
Grillwürste, Bratwurst	4		230 **	8-15
FISCH UND MEERESFRÜCHTE				
ganzer Fisch, 350 g	4		230-240	12-20
Fischfilet, Dicke 1 cm	4		220-230	8-12
Fischsteak, Dicke 2 cm	4		220-230	10-15
Jakobsmuscheln	4		230 *	5-10
Garnelen	4		230 *	3-10
GEMÜSE				
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	3		210-220 *	30-40

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
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 – GEFRONEN				
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				
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		240 **	6-9
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. Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!**
Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

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 Backofenzubehör, mit Ausnahme des Pizzablechs und des Pizzaschiebers, ist spülmaschinengeeignet.

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.
Pizza-Utensilien	Nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und mit heißem Spülwasser und einem weichen Tuch reinigen. Verwenden Sie niemals aggressive und scharfe Reinigungsmittel. Bei normalem Gebrauch können leichte Verfärbungen auftreten.
Wenn die Reinigungsergebnisse nicht zufriedenstellend sind, wiederholen Sie den Reinigungsvorgang.	

11.1 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	Reinigungsintensität	Reinigungszweck	Programmdauer
	Schnelle Reinigung	Für kleinere Verunreinigungen	2h

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Stufe	Reinigungsintensität	Reinigungszweck	Programmdauer
	Reinigung mittlerer Intensität	Für auffällige größere Verunreinigungen	2 Stunden 15 Minuten
	Intensiv-Reinigung	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.

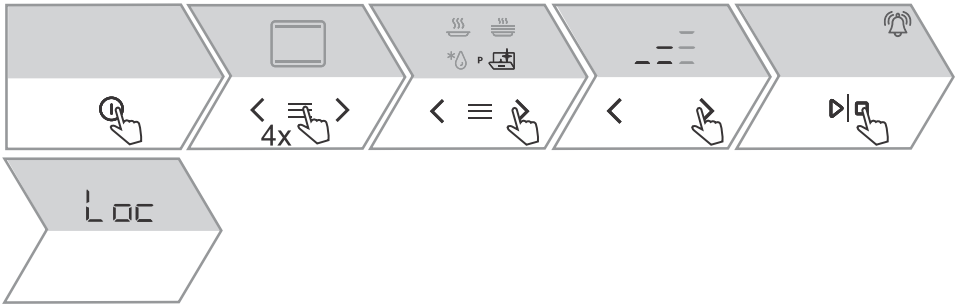
INFORMATION!

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 wiederholtes Berühren von ☰ werden zusätzliche Funktionen auf dem Display angezeigt. Mit der Taste 〈 oder 〉 wählen Sie das Symbol und die Bezeichnung **P** damit beide aufleuchten. Das Display zeigt drei Reinigungsstufen an.
2.	Mit der Taste 〈 oder 〉 wählen Sie die Reinigungsstufe.
3.	Berühren Sie ▷|□ . Die Zeit wird heruntergezählt.
4.	Die Backofentür verriegelt sich zu Ihrer Sicherheit automatisch nach einer gewissen Zeit. Während der Verriegelung erscheint auf der Anzeige **Loc**.
5.	Wenn das Programm beendet ist, erscheint auf dem Display **End** und es ertönt ein kurzer Piepton.
6.	Wenn der pyrolytische Reinigungsprozess abgeschlossen ist und der Ofen abgekühlt ist, wird die Ofentür automatisch entriegelt. 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.

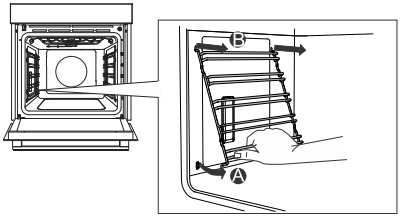
Das Äußere des Geräts erwärmt sich während des pyrolytischen Reinigungsprozesses auf eine hohe Temperatur. Berühren Sie nicht die Ofentür und hängen Sie niemals brennbare Gegenstände wie Küchentücher oder Handtücher an den Türgriff.

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.

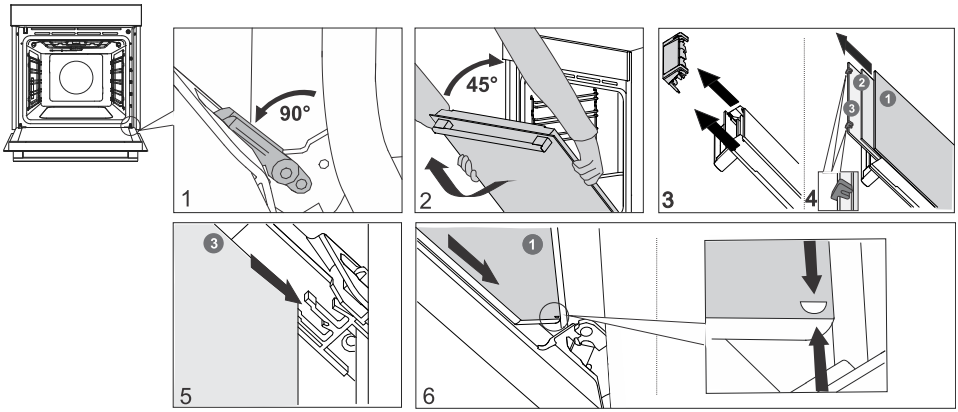
11.2 Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen

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.

11.3 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)

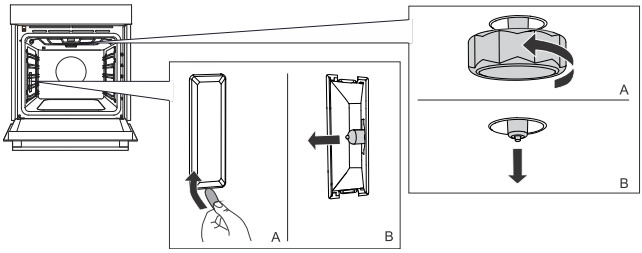
Die Ofentür ist mit einem System ausgestattet, das die Türschließkraft ab einem Winkel von 75 Grad dämpft. Es ermöglicht ein einfaches, leises und sanftes Öffnen und Schließen der Tür. Ein leichtes Drücken (in einem Winkel von 15° zur geschlossenen Türposition) reicht aus, damit sich die Tür automatisch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

11.4 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

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.

WARNUNG!
Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



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.

12. 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.

12.1 Tabelle Störungen und Fehler

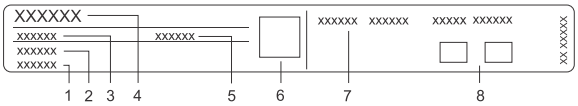
Störung/Fehler	Ursache
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht ...	Der Vorgang des Austauschens der Glühbirne im Ofen wird im Kapitel „Glühbirne austauschen“ beschrieben.
Die Steuereinheit reagiert nicht, 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.
Der Fehlercode ErrX wird angezeigt. Bei einem zweistelligen Fehlercode zeigt das Display ErXX.	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 SEnS, wenn der Temperaturfühler nicht angeschlossen ist.	Reinigen Sie die Steckverbindung. Versuchen Sie, den Temperaturfühler mehrmals hintereinander anzuschließen und zu trennen.
Pizza ist nicht durchgebacken.	Erhöhen Sie die Zubereitungszeit um ein paar Sekunden. Schon ein kleiner Unterschied kann einen signifikanten Einfluss auf die Bräunung haben.
Pizza ist zu stark gebacken.	Nachdem die Zeit abgelaufen ist, haben Sie die Pizza nicht sofort aus dem Backofen genommen. Reduzieren Sie die Zubereitungszeit um ein paar Sekunden. Schon ein kleiner Unterschied kann einen signifikanten Einfluss auf die Bräunung haben.
Der Boden der Pizza ist zu verbrannt.	Pizzateig sollte immer Raumtemperatur haben, bevor er verwendet wird. Verwendung von ungeeignetem Mehl. Um dies zu vermeiden, sollten Sie Mehl verwenden, das speziell für das Pizzabacken geeignet ist, z. B. Grieß.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Störung/Fehler	Ursache
Das Vorheizen des Backofens im Pizzaprogramm dauert mehr als 20 Minuten.	Wenn der Backofen an ein System mit einer instabilen Spannung oder einer Spannung unter 230 V angeschlossen ist, verlängern sich die Vorheizzeiten auf bis zu 30 Minuten.
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.	

12.2 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 (je nach Modell)
7. Code/ID
8. Konformitätskennzeichnung

13. Informationen zur Konformität

Funkgerätetyp:	WLAN-Modul
Betriebsfrequenzbereich:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Maximale Ausgangsleistung:	17,7 dBm EIRP
Maximaler Antennengewinn:	2,7 dBi
Bluetooth-Anzeige	
Frequenzbereich:	2402 ~ 2480 MHz
Trägerausgabe:	10,00 dBm
Emissionsart:	F1D

oder

Funkgerätetyp:	Modul HLW3215-TG
WLAN	
Betriebsfrequenzbereich:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Maximale Ausgangsleistung:	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Antennenverstärkung 10 dBi)
Maximaler Antennengewinn:	Verstärkung: 0dBi
Bluetooth	
Frequenzbereich:	2.400GHz - 2.4835 GHz

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Trägerausgabe:	6 dBm (≤10 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.

14. Umweltschutz

14.1 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.

15. 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 **	25-40	
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 **	20-30	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen / Ebenen	flaches Backblech		1,5	140 **	30-45	
Cupcakes – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2	150	45-55	
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	max	4-7	
Pljeskavica (Hackfleisch-Scheiben)	Gitterschiene + flaches Backblech als Abtropfschale		5	230	25-40 ***	

Hisense

life reimagined

979826-a3

CE