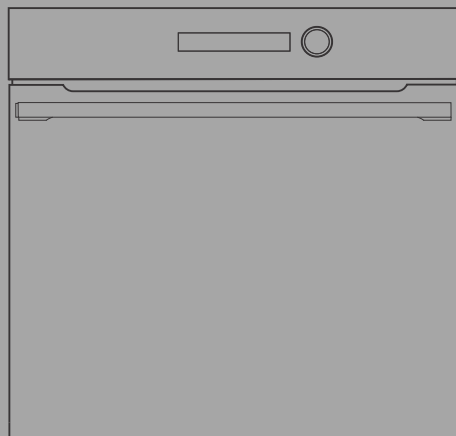




GEBRAUCHSANWEISUNG

EINBAU-BACKOFEN

DE

OCM54BGH

OCM56BGH

OM54BGH

Inhaltsverzeichnis

Einführung	3	WLAN-Verwaltung	34
Sicherheitshinweise	4	Verbinden des Geräts mit der	
Sicherer Umgang mit dem		ConnectLife-App	34
Mikrowellenofen	5	Nutzung von WLAN	35
Andere wichtige Sicherheitswarnungen ...	8	Handhabung der Fernbedienung	35
Gerätebeschreibung	10	Allgemeine Tipps und Ratschläge zum	
Geräteausstattung	10	Backen	37
Bedienfeld	12	Kochtabelle	39
Vor dem ersten Gebrauch	14	Kochen mit einem Speisethermometer	46
Zum ersten Mal einschalten	14	Reinigung und Pflege	49
Verwendung des Ofens	16	Reinigung der Mikrowelle	50
Hauptauswahlmenü	16	Entfernen und Reinigen der	
Manueller Garmodus	17	Drahtführungen	50
Zubereitung mit Mikrowellen	20	Austausch des Leuchtmittels im Garraum	51
Betriebsdauer – Zeitfunktion	22	Problemlösung	52
Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen	22	Tabelle Störungen und Fehler	52
Auto-Programme	26	Etikett – Geräteinformationen	53
Sonderfunktionen	27	Informationen zur Konformität	54
Start des Back-/ Bratvorgangs	29		54
Ende des Garvorgangs und Ausschalten		Umweltschutz	55
des Ofens	30	Entsorgung von Gerät und Verpackung	55
Auswahl der allgemeinen Einstellungen ..	31	Garprüfung	57

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

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

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

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

ConnectLife

Verbinden Sie Ihren Backofen mit einem WLAN-Netzwerk und der ConnectLife-App, um auf alle Funktionen zuzugreifen, einschließlich erweiterter Funktionen und der Fernsteuerung.

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 oder ein beschädigter Stecker darf nur vom Hersteller, einem autorisierten Kundendiensttechniker oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden. Unsachgemäße Handhabung kann zu Stromschlag, Brand oder schweren Verletzungen führen.

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

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

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

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

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

WARNHINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Austausch des Leuchtmittels im Garraum, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

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

Sicherer Umgang mit dem Mikrowellenofen

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

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

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

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

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

- Personalküchen in Geschäften und anderen Arbeitsumgebungen;
- Familienbetriebe;

Sicherheitshinweise

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

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

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

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

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

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

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

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

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

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

Wenn die Mikrowelle nicht in einwandfreiem, sauberem Zustand gehalten wird, kann dies zur Beschädigung der Oberfläche führen

und die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen bzw. gefährliche Situationen hervorrufen.

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

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 Kondensatsammlung erhöht.

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

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

Reinigen Sie den Backofen, wenn er vollständig abgekühlt ist.

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

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

Der Backofen kann sicher mit oder ohne Backformführungen verwendet werden.

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

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

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

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

Andere wichtige Sicherheitswarnungen

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

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

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

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

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

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

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

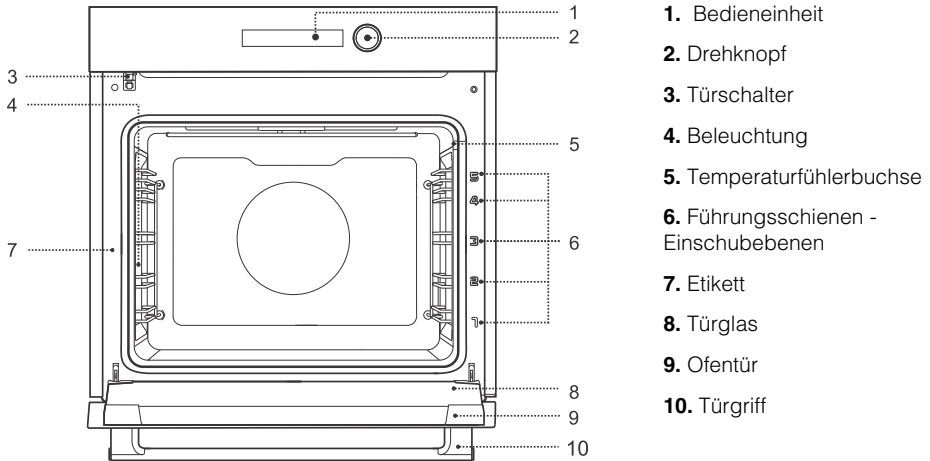
WARNUNG!

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

Gerätebeschreibung

⚠️ WARNUNG!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



Geräteausstattung

(vom Modell abhängig)

Türkontaktschalter

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

Führungen

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

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

Backofenausrüstung und Zubehör

⚠️ WARNUNG!

Der Rost, das Universalbackblech, das Airfry-Gitterbackblech, der Edelstahldämpfeinsatz oder andere Metallteile dürfen nicht in Mikrowellensystemen verwendet werden.

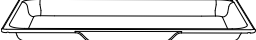
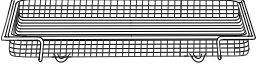


Gitterrost - zum Grillen/Bräunen oder als Unterlage für eine Pfanne, ein Backblech oder eine Auflaufform.

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

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

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

	Glasbackform – wird für die Zubereitung von Lebensmitteln mit allen Backofensystemen und Mikrowellen verwendet. Auch als Servierschale erhältlich.
	Universal-Backblech – ein vielseitiges Backblech, ideal zum Backen von Gebäck und Backwaren, zum Garen von Gemüse und zur Zubereitung aller Fleischarten. Kann auch als Auffangblech verwendet werden.
	Airfry-Gitterschale – (Backform mit Löchern) zum Garen mit Heißluft + Oberhitze (Heißluftfritteuse). Die Löcher ermöglichen eine bessere Luftzirkulation um die Lebensmittel und tragen zu einer besseren Knusprigkeit bei.
	Kerntemperaturfühler - (FOOD PROBE) Damit kann die Kerntemperatur eines Gerichts gemessen werden. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet.

Gerätebeschreibung

Bedienfeld



Taste	Verwendung
1. 	Die Ein-/Aus-Taste dient zum: - Ein- und Ausschalten des Backofens, - Umschalten in den Bereitschaftszustand - erzwungener Neustart – langes Drücken (8 Sekunden).
2. 	Diese Taste dient zum: - Zurückkehren, - Schließen des Menüs, - Abbrechen eines Menüs oder einer Funktion
3. 	Taste für zusätzliche Einstellungen
4. 	Hauptmenü-Taste (HOME)
5.	Touchscreen zur Auswahl der Backofeneinstellungen und Anzeige der aktuellen Einstellungen.
6.	Drehknopf zum Auswählen und Bestätigen von Einstellungen auf dem Bildschirm.

HINWEIS:

Für eine bessere Tastenreaktion berühren Sie diese mit möglichst viel Fläche Ihrer Fingerspitze und in der Mitte des Drehknopfs. Bei jeder Tastenbetätigung (wenn die Funktion verfügbar ist) ertönt ein Signalton.

Sie können die Einstellungen auf dem BILDSCHIRM oder mit dem DREHKNOPF auswählen und bestätigen.

Das ausgewählte Feld wird weiß.

drücken	wischen links und rechts	wischen hoch und runter	drehen	drücken
				

Drehknopf-Animationen und -Farben

Der Drehknopf des Backofens verfügt über einen integrierten LED-Ring, der den aktuellen Status oder Betriebsmodus des Backofens durch verschiedene Farben und Animationen deutlich anzeigt.

Farbe am Drehknopf	Bedeutung
Farbe: Weiß	Zeigt den Bereitschaftszustand an.
Farbe: Bernstein	Der Backofen benötigt die Aufmerksamkeit des Benutzers (z. B. Warnung oder Bestätigung einer Meldung).
Farbe: Grün	Zeigt eine bestätigte Einstellung an und signalisiert, dass der Backofen mit dem Netzwerk verbunden ist.
Farbe: Rot	Zeigt an, dass der grundlegende Garmodus oder der konventionelle Backofen ausgewählt ist.
Farbe: Blau	Zeigt an, dass das Dampfgarprogramm ausgewählt.
Farbe: Lila	Zeigt an, dass das Mikrowellen-Garprogramm ausgewählt ist.
Farbe: Türkis	Zeigt an, dass das Reinigungsprogramm ausgewählt ist.
Farbe: Rot + Lila	Zeigt an, dass das Programm Kombi-mikro ausgewählt ist.

Farbiges Licht leuchtet dauerhaft – bedeutet, dass das Programm läuft und keine zusätzliche Aufmerksamkeit erforderlich ist.

Farbiges Licht blinkt leicht – lenkt die Aufmerksamkeit auf Hintergrundprozesse oder erforderliche Benutzerinteraktionen.

Vor dem ersten Gebrauch

1.	Entfernen Sie Backofenutensilien und jegliche Verpackung (Pappe, Styropor, Plastik) aus dem Backofen.
2.	Wischen Sie die Utensilien, das Innere des Backofens und den Tankbehälter mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine groben Tücher oder Reinigungsmittel.
3.	Schalten Sie den Backofen ein (siehe Kapitel: <i>Zum ersten Mal einschalten</i>).

Zum ersten Mal einschalten

Kalibrierung bei der ersten Inbetriebnahme – Onboarding

Beim erstmaligen Anschluss des Geräts an das Stromnetz oder nach dem Zurücksetzen auf die Werkseinstellungen müssen Sie beim Einschalten des Backofens eine Kalibrierung durchführen.

Das Programm führt Sie während der Kalibrierung durch die Einstellungen, um die Verbindung zur mobilen App herzustellen. Wenn der Backofen mit der Cloud verbunden ist, werden Datum und Uhrzeit automatisch aktualisiert.

Folgen Sie den Schritten auf dem Display. Drücken Sie auf dem Display zuerst **Let's get started**. Wischen Sie durch das Menü. Nachdem Sie eine Einstellung ausgewählt haben, drücken Sie **NEXT**.

1.	Language setting Das Display zeigt die Standardsprache (Englisch) an. Wenn die Sprache, in der der Text angezeigt wird, nicht geeignet ist, wählen Sie eine andere Sprache aus der Dropdown-Liste.
2.	Erklärung der Benutzeroberfläche Zur einfacheren Bedienung zeigt das Display die Tastennamen auf dem Bedienfeld an.
3.	Installation und Verbindung mit der ConnectLife-App Das Display zeigt den QR-Code zur Installation der ConnectLife-App an. Verwenden Sie die App, um den Backofen von Ihrem Smartgerät aus zu steuern, zu überwachen und fernzusteuern. Stellen Sie eine Verbindung zum WLAN-Netzwerk her, um Software-Updates zu installieren: diese sind nützlich für die Sicherheit, neue Funktionen, Optimierungen und Fehlerbehebungen. Drücken Sie Verbinden Sie und befolgen Sie die Schritte in der App.
4.	Uhrzeit einstellen Die automatische Zeiteinstellung, einschließlich Zeitzone und Zeitformat (12- oder 24-Stunden-Anzeige), ist verfügbar, wenn der Backofen über die App mit dem Internet verbunden ist. Wenn keine Verbindung besteht, ist eine manuelle Zeiteinstellung erforderlich.
5.	Einstellen des Datums Wählen Sie das Anzeigeformat.
6.	Öffnen der Tür – Aufwecken Diese Funktion kann nach Bedarf ein- oder ausgeschaltet werden. Wenn sie eingeschaltet ist, ermöglicht die Funktion das automatische Ein- und Ausschalten des Backofens durch einfaches Öffnen der Backofentür.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

7. Kalibrierung mit dem Speisethermometer

Der Kalibrierungsvorgang gewährleistet die Genauigkeit der Temperaturmessung, da er eventuelle Abweichungen automatisch beseitigt (mit einem Maximum von $\pm 1^\circ\text{C}$). Im Rahmen des Prozesses wird auch ein Heizvorgang durchgeführt, der die Rückstände des Produktionsprozesses und eventuelle unangenehme Gerüche durch ein spezielles Heizprogramm bei hoher Temperatur entfernt. Auf diese Weise werden die unangenehmen Gerüche nicht auf die im Backofen zubereiteten Speisen übertragen.

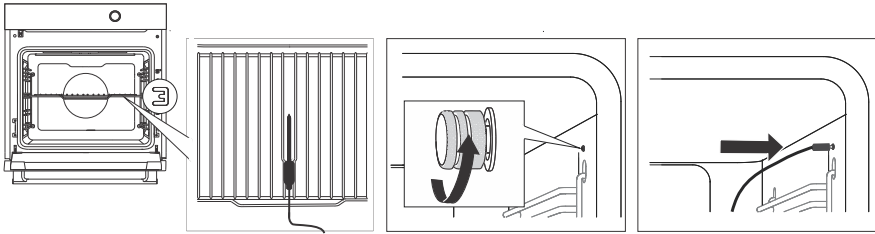
Die gesamte Kalibrierungszeit beträgt bis zu 4 Stunden. Falls Sie sich entscheiden, den Vorgang zu überspringen, sendet das Gerät keine weiteren Pop-up-Benachrichtigungen zur Durchführung des Vorgangs. Die Kalibrierung kann jederzeit im Einstellungs Menü durchgeführt werden.

HINWEIS: Während des Aufheizvorgangs können unangenehme Gerüche oder der charakteristische „Neugeruch“ aus dem Backofen entweichen. Lüften Sie den Raum während der gesamten Dauer des Programms gründlich.

Kalibrierung mit dem Speisethermometer

(vom Modell abhängig)

Während des Kalibrierungsprozesses ermöglicht das Speisethermometer eine genaue Messung der Temperatur in der Mitte des Backofens.



1. Entfernen Sie alle losen Zubehörteile aus dem Backofen. Platzieren Sie den Rost an der dritten Position.
2. Platzieren Sie den Sensor in der Mitte des Rosts, wobei die Spitze zur Rückseite des Backofens zeigt.
3. Schrauben Sie die Abdeckung der Buchse (nur bei einigen Modellen) vorne in der oberen rechten Ecke des Backofens ab und stecken Sie den Sensor in die Buchse.
4. Der gesamte Kalibrierungsprozess dauert 4 Stunden. Öffnen Sie die Backofentür während der Kalibrierung nicht.
5. Ein Signalton ertönt, die Kalibrierung ist abgeschlossen. Der Sensor kann ausgeschaltet und sicher verstaut werden.

Der Kalibrierungsprozess des Speisethermometers kann übersprungen und zu einem späteren Zeitpunkt über das Einstellungs Menü durchgeführt werden.

Verwendung des Ofens

Hauptauswahlmenü

Durch Berühren von  öffnet sich das Hauptmenü mit allen Funktionen auf dem Bildschirm (modellabhängig).

Hinweis: Wischen Sie nach links und rechts, um durch das Menü zu scrollen. Wählen Sie die gewünschte Funktion durch Berühren der Taste oder Drücken des Drehknopfs.

Hauptfunktionen



OFEN

Dies ermöglicht das gleichmäßige Backen und Garen von Speisen mit verschiedenen Kochmethoden (siehe Kapitel: *Manueller Garmodus*).



MIKROWELLE

Schnellzugriff auf die Mikrowellensysteme. Wird zum schnellen Aufwärmen, Auftauen und Garen von Speisen verwendet (siehe Kapitel: *Mikrowellen*).



KOMBI-MIKRO

Schnellzugriff auf die Kombinationsmikrowellensysteme (siehe Kapitel: *Kombinierte Mikrowellensysteme*).



AUTO-PROGRAMME

Es enthält eine Liste vordefinierter Programme, die optimale Ergebnisse für verschiedene Arten von Lebensmitteln und Gerichten liefern, unterteilt in Kategorien: Einzelzutat, Backwaren, Gerichte, Fertiggerichte und Snacks sowie Favoriten (siehe Kapitel: *Auto-Programme*).



STUFENKOCHEN

Mit dieser Funktion können Sie das Garen in drei Schritten einstellen. Kombinieren Sie drei aufeinanderfolgende Zubereitungsschritte zu einer Garroutine (siehe Kapitel: *Mehrphasen-Garen*).



REINIGUNG

Diese Programme erleichtern das Entfernen von Schmutzflecken im Inneren des Backofens (siehe Kapitel: *Reinigung und Pflege*).



GESPEICHERTE PROGRAMME

In diesem Modus können Sie zuvor gespeicherte Programme auswählen – bis zu 50 manuell eingestellte Programme (siehe Kapitel: *Ihre eigenen Ofenprogramme speichern*).



AUFTAUEN

Wird zum langsamen Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln (Kuchen, Gebäck, Brot und Obst) verwendet.

Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der Auftauzeit, bewegen Sie die Teile und trennen Sie die Teile, wenn sie aneinander haften.



KONSERVIERUNG

Wird zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln verwendet, um die Aktivität von Mikroorganismen und Enzymen in den Lebensmitteln zu reduzieren und so deren Haltbarkeit zu verlängern.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite



NICHT-LEBENSMITTEL

Wird zum Aufwärmen von Besteck, heißen Steinen und zum Sterilisieren von Flaschen verwendet. Sie können die Temperatur sowie die Start- und Endzeit der Erwärmung einstellen.



ERWÄRMEN

Wird zum Aufwärmen von Speisen und zum Warmhalten verwendet. Sie können die Temperatur sowie die Start- und Endzeit der Erwärmung einstellen.

Manueller Garmodus

1.	Schalten Sie das Gerät ein  . Wählen Sie im Hauptmenü  OFEN .
2.	Wählen Sie das Garsystem aus (siehe Tabelle „Garsysteme auswählen“ unten – vom Modell abhängig).
3.	Je nach Auswahl des Garsystems werden Ihnen die Einstellungen für Folgendes angezeigt: - Temperatur - Grilleinstufungsstufe von 1 bis 5 (wenn Sie das große Grillsystem ausgewählt haben)
4.	Verwenden Sie das Schnellvorheizen, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur aufheizen möchten. Durch Berühren von  können Sie Vorheizen auswählen. Sie können es auch ausschalten. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt Gericht hineingeben, Vorheizen abgeschlossen . Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gericht hinein. Schnelles Vorheizen standardmäßig - Der Innenraum des Backofens heizt sich so schnell wie möglich auf. Die Lebensmittel dürfen während dieses Vorgangs nicht in den Backofen gegeben werden. Vorheizen standardmäßig - Der Innenraum des Backofens heizt sich schnell und effizient auf. Die Lebensmittel dürfen während dieses Vorgangs nicht in den Backofen gegeben werden. Kein Vorheizen standardmäßig - Das Aufheizen beginnt schrittweise mit dem eingestellten Programm, wodurch die Speisen sofort für eine gleichmäßige Zubereitung hineingegeben werden können.
5.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: -  Dauer (siehe Kapitel: <i>Betriebsdauer – Zeitfunktion</i>). -  Menü (siehe Kapitel: <i>Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen</i>).
6.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf START ► .
Hinweis: Drücken Sie auf der linken Seite des Bildschirms  , um weitere Informationen zum System anzuzeigen.	

Verwendung des Ofens

Auswahl des Kochsystems

(vom Modell abhängig)

Symbol	Verwendung
	Oben + Unten 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).
	Oben 30 + Unten 70 Das untere Heizelement liefert mehr Wärme als das obere. Geeignet für die Zubereitung von Speisen auf einem einzelnen Rost, wie z. B. feuchtes Gebäck, Kuchen und Gerichte, bei denen der untere Teil stärker gegart werden soll.
	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 einem oder mehreren Rosten gleichzeitig.
	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.
	Heißluft + Boden 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.
	Oben + Unten + Ventilator Zum gleichmäßigen Zubereiten von Gerichten auf einer Ebene und zum Zubereiten von Soufflés.
	Kleiner Grill + Heißluft Diese Zubereitungsmethode 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 frites, Hähnchenmedaillons, etc.). Für beste Ergebnisse empfehlen wir, Ihre Speisen in einen kalten Backofen zu geben. Wenn der Backofen vorgeheizt ist, stellen Sie die Temperatur bis zu 20 °C höher ein als auf der Lebensmittelverpackung angegeben.
	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.
	Großer Grill + Ventilator Zum Rösten von Geflügel und Grillen großer Fleischstücke.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	Unterhitze Geeignet zum Gehenlassen von Teig und zusätzlichem Garen an der Unterseite.

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

Verwendung des Ofens

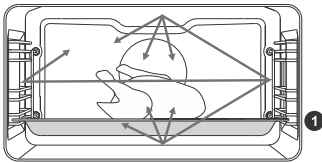
Zubereitung mit Mikrowellen

Mikrowellen werden verwendet zum **Kochen, Braten und Auftauen von Speisen**. Sie ermöglichen ein schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form der Speisen zu verändern.

Mikrowellen sind eine Art elektromagnetischer Strahlung. Solche Strahlung kommt in unserer Umwelt häufig in Form von radioelektrischen Wellen, Licht oder Infrarotstrahlen vor. Die Mikrowellenfrequenz liegt im Bereich von 2.450 MHz.

⚠ WARNUNG!

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



Nachfolgend sind ihre Eigenschaften aufgeführt:

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



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

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

Betriebsleistung

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

Kombinierte Mikrowellensysteme

1.	Schalten Sie das Gerät ein  . Wählen Sie im Hauptmenü die Funktion  KOMBI-MIKRO .
2.	Wählen Sie das System (siehe nachstehende Tabelle).
3.	Je nach Auswahl des Garsystems werden Ihnen die Einstellungen für Folgendes angezeigt: - Temperatur - Leistung - Mikrowellengarzeit - Vorheizoptionen
4.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: - + Menü (siehe Kapitel: <i>Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen</i>).
5.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf START  .

Mikrowellen

1.	Schalten Sie das Gerät ein  . Wählen Sie im Hauptmenü die Funktion  MIKROWELLE .
2.	Wählen Sie das System (siehe nachstehende Tabelle).
	Einstellungen werden angezeigt für: - Mikrowellenleistung und Garzeit
3.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: - + Menü (siehe Kapitel: <i>Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen</i>).
4.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf START  .

Symbol	Verwendung
	Heißluft + Mikrowelle Heißluft ermöglicht eine bessere Luftzirkulation um das Gericht. Auf diese Weise trocknet es dessen Oberfläche mehr und erzeugt eine dickere Kruste. Dient zum schnelleren Garen oder Backen von Fleisch, Gebäck und Gemüse. Die Mikrowellenfunktion wirkt unterstützend, um die Garzeit zu verkürzen.
	Großer Grill + Ventilator + Mikrowelle Geeignet zum schnelleren Garen von Geflügel, Fisch und zum Grillen größerer Fleischstücke. Die Mikrowellenfunktion wirkt unterstützend, um die Garzeit zu verkürzen.
	Mikrowelle Sie werden verwendet, um Lebensmittel schnell aufzuwärmen, aufzutauen und zu garen.
	Oben + Unten + Ventilator + Mikrowelle Dient zur schnelleren Zubereitung von Gratingerichten. Die Mikrowellenfunktion beschleunigt den Garprozess.
	Kleiner Grill + Heißluft + Mikrowelle Eine gesunde Version des Frittierens von Speisen, die eine knusprige Kruste ohne Zugabe von Fett liefert.

Verwendung des Ofens

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	Die Mikrowellenfunktion ermöglicht eine schnellere Zubereitung von Speisen.

Betriebsdauer – Zeitfunktion

In diesem Modus können Sie die Betriebsdauer für den Herd festlegen.

INFORMATION!

Wenn das Gerät mit der Cloud verbunden ist, werden Uhrzeit und Datum automatisch eingestellt.

1.	Um die Timerfunktion auszuwählen, drücken Sie  .
2.	Wählen Sie die Dauer für den Ofenbetrieb.
3.	Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf START  .

Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen

Die Funktion **+** bietet zusätzliche Einstellungen. Das Menü variiert je nach den aktuell verfügbaren Steuerungsoptionen.

	Start Ende Verwenden Sie diesen Modus, wenn Sie möchten, dass die Speisen zeitverzögert gegart werden (siehe Kapitel <i>Einstellung der Startzeitverzögerung</i>).
	Anzahl Bleche Diese Funktion ist bei der Verwendung von Heißluftsystemen verfügbar und ermöglicht es Ihnen, die Luftzirkulation entsprechend der Anzahl der Bleche im Ofen anzupassen. Das System passt den Luftstrom automatisch an die gewählte Option an und sorgt für optimale Garergebnisse.
	Gratin Diese Funktion wird in der letzten Phase des Garvorgangs verwendet, wenn wir dem Gericht ein Dressing/Topping hinzufügen oder die Oberseite zusätzlich bräunen möchten. Bei Verwendung der Gratinfunktion bildet sich auf dem Gericht eine knusprige, goldgelbe Kruste, die die Speisen vor dem Austrocknen schützt und dem Gericht gleichzeitig ein ansprechendes Aussehen und einen besseren Geschmack verleiht (siehe Kapitel <i>Gratinieren</i>).
	Thermometer Der Temperaturfühler ermöglicht eine genaue Überwachung der Kerntemperatur von Lebensmitteln während des Garens (siehe Kapitel: <i>Temperaturfühler</i>).
	Stufe hinzufügen Dreistufige Gareinstellung mit verschiedenen Parametern (siehe Kapitel <i>Mehrphasen-Garen</i>).
	Speichern In diesem Modus können Sie Ihre bevorzugten Einstellungen speichern (siehe Kapitel <i>Ihre eigenen Ofenprogramme speichern</i>).

Einstellung der Startzeitverzögerung

INFORMATION!

Startverzögerung kann nicht bei Reinigungsprogrammen eingestellt werden.

Im Menü **+** wählen Sie  . Es gibt zwei Arten von Startzeitverzögerung:

- 1. Ändern der Startzeit**
Wenn Sie die Betriebsdauer nicht in den Grundeinstellungen eingestellt haben, können Sie eine Startzeitverzögerung einstellen.
Stellen Sie den gewünschten Garbeginn ein und bestätigen Sie Ihre Auswahl.
- 2. Ändern der Start- oder Endzeit**
Stellen Sie in den Grundeinstellungen zuerst die Garzeit ein.

Im Menü **+** wählen Sie  und Sie können die Uhrzeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll. Bestätigen Sie Ihre Auswahl. Das Programm berechnet automatisch die Startzeit für den Garvorgang.
- 3.** Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf **START ►** .
Auf dem Bildschirm wird die Startzeit des Garvorgangs angezeigt.
Der Ofen wechselt bis zur Startzeit in den Bereitschaftszustand. Die ausgewählten Einstellungen werden zu den ausgewählten Zeiten automatisch ein- und ausgeschaltet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch ab. Es ertönt ein kurzer Signalton.

Sie können die gewählte Einstellung zurücksetzen durch Drücken von **×** .

Gratinieren

Diese Funktion wird in der letzten Phase des Garvorgangs verwendet, wenn wir dem Gericht ein Dressing/Topping hinzufügen oder die Oberseite zusätzlich bräunen möchten.

INFORMATION!

Diese Funktion kann verwendet werden, wenn Sie die Garzeit eingestellt haben.

- 1.** Im Menü **+** wählen Sie  .
- 2.** Stellen Sie die Betriebszeit der Gratinfunktion ein (max. 15 min). Die Funktion wird am Ende des Garvorgangs aktiviert, wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist. Bestätigen Sie mit **✓** .
- 3.** Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf **START ►** .
- 4.** Die Funktion kann auch während des Betriebs ausgeschaltet werden. Schalten Sie den Garvorgang aus durch Drücken von **<** .

Verwendung des Ofens

WARNUNG!

Steuern Sie den Garvorgang. Bei Verwendung der Funktion zum Gratinieren erreicht der Backofen hohe Temperaturen.

Die Gratinfunktion ist maximal 15 Minuten in Betrieb, danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.

Mehrphasen-Garen

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

INFORMATION!

Diese Funktion kann im **+** -Menü oder im Hauptmenü ausgewählt werden.

1. Schritt 1

Drücken Sie . Sie können die Einstellungen für den ersten Schritt auswählen: Garsystem, Temperatur und Garzeit. Sie können auch schnelles Vorheizen wählen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl.

HINWEIS: Sie können den ersten Schritt auch in den Grundeinstellungen festlegen, wenn Sie eine Garzeit auswählen.

2. Schritt 2

Wählen Sie die Einstellungen für Schritt 2 und Schritt 3.
Sie können auch die Schritte vor Beginn dem Garen ändern.

3. Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf **START** ►.

Der Backofen beginnt zunächst mit den Einstellungen für Schritt 1.

HINWEIS: Sie können einen einzelnen Schritt entfernen durch Berühren von **×**.

Ihre eigenen Ofenprogramme speichern

Auf diese Weise können Sie Ihre bevorzugten und am häufigsten verwendeten Einstellungen im Speicher speichern und sie später wieder verwenden. Bis zu 50 Voreinstellungen können gespeichert werden.

1. Speichern in den Einstellungen

In den Einstellungen können Sie Ihre ausgewählten Parameter in Ihrer Voreinstellung speichern und sie in Zukunft wieder verwenden.

Durch Drücken von  öffnen Sie die Tastatur, um Ihre Voreinstellung zu benennen. Die Länge des Namens ist unbegrenzt. Bestätigen Sie mit **✓**.

2. Speichern der Einstellung nach Beendigung des Garvorgangs.

Nach Abschluss des Vorgangs zeigt der Bildschirm . Drücken Sie diese Taste, um die Voreinstellung zu speichern.

Auf dem Bildschirm erscheint das Hauptmenü.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

3.	Bereits gespeicherte Einstellungen anzeigen Sie können Ihre Lieblingsrezepte erneut auswählen durch Aufrufen des Hauptmenüs und Auswahl von  GESPEICHERTE PROGRAMME. Die Namen aller gespeicherten 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.	Löschen zuvor gespeicherte Einstellungen Wählen Sie die Voreinstellung. Drücken Sie  und wählen Sie . Auf dem Bildschirm erscheint eine Warnung. Bestätigen Sie Ihre Auswahl.

Verwendung des Ofens

Auto-Programme

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

1.	Schalten Sie das Gerät ein  . Wählen Sie im Hauptmenü  AUTO-PROGRAMME.
2.	Wählen Sie die Art der Speise und dann das gewählte Gericht. Bestätigen Sie mit  . Die Rezepte haben ein vorgegebenes System, eine Temperatur und eine Garzeit. Auto-Programme werden in die Hauptkategorien eingeteilt: • Einzelne Zutaten: Programme zur Zubereitung einzelner Lebensmittel wie Fleisch, Gemüse, Eier oder Obst. • Gerichte: Programme für Gerichte, die mehr Zutaten enthalten und eine komplexere Zubereitung erfordern. • Backwaren: Programme für Backwaren wie Brot und verschiedene Gebäcksorten. • Fertiggerichte und Snacks: Programme für gefrorene oder vorbereitete Gerichte und gekochte Snacks wie Pommes frites oder Popcorn. • Favoriten: eine Auswahl von Programmen, die Sie als Favoriten aus den obigen Kategorien markieren. HINWEIS: Bei einigen Gerichten können Sie auch die Programmparameter ändern.
3.	Zusätzlich können Sie Folgendes einstellen: -  Menü (siehe Kapitel: <i>Plus-Menü – zusätzliche Einstellungen</i>).
4.	Mit dem Auto-Programm können Sie zusätzliche Funktionen für das ausgewählte Gericht auswählen (<i>Siehe spätere Kapitel</i>).
Hinweis: Drücken Sie auf der linken Seite des Bildschirms  , um weitere Informationen zum Programm anzuzeigen.	

Suche

Mit der Suchfunktion können Sie nach einem Wort oder einem Teil eines Wortes suchen, z. B. nach dem Namen eines Auto-Programms oder einer Zutat.

1.	Schalten Sie das Gerät ein  . Wählen Sie im Hauptmenü  AUTO-PROGRAMME.
2.	Drücken Sie  und schreiben Sie den Namen des Gerichts oder einen Teil des Namens des Gerichts auf, das Sie suchen.
3.	Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit  .
Suchergebnisse werden automatisch angezeigt, nachdem nur ein Zeichen eingegeben wurde.	

INFORMATION!

Wenn der Browser keine übereinstimmenden Ergebnisse findet, wird eine „Keine Ergebnisse“-Nachricht angezeigt.

Zu Favoriten hinzufügen

Favorisierte Programme ermöglichen einen schnellen Zugriff auf häufig verwendete Routinen.

1.	Schalten Sie das Gerät ein  . Wählen Sie im Hauptmenü  AUTO-PROGRAMME.
2.	Wählen Sie die Art der Speise und dann das gewählte Gericht.
3.	Drücken Sie + und wählen Sie  . Bestätigen Sie Ihre Auswahl.
Um eine Voreinstellung zu löschen, wählen Sie  .	

INFORMATION!

Die Favoritenliste wird in alphabetischer Reihenfolge angezeigt.

Benutzerdefiniertes Programm

Mit dieser Funktion können Sie die Parameter der Programme nach Ihren Wünschen ändern.

1.	Schalten Sie das Gerät ein  . Wählen Sie im Hauptmenü  AUTO-PROGRAMME.
2.	Wählen Sie die Art der Speise und dann das gewählte Gericht.
3.	Drücken Sie + und wählen Sie  . Ihnen werden Optionen und Voreinstellungen angezeigt, mit denen Sie wichtige Parameter wie Temperatur, System, Luftfeuchtigkeit und Leistung nach Ihren Bedürfnissen anpassen und verwalten können.
4.	Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit  .

INFORMATION!

Benutzerdefinierte Einstellungen können als Voreinstellungen gespeichert werden.

Sonderfunktionen

(vom Modell abhängig)

Eine Reihe von zusätzlichen Funktionen kann ausgewählt werden. Durch Drücken von  erscheint das Hauptmenü auf dem Bildschirm.



AUFTAUEN



Auftauen mit Mikrowelle

Wird zum schnellen Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln (Kuchen, Gebäck, Brot und Obst) verwendet. Nach der Hälfte der Auftauzeit sollten die Teile gewendet, bewegt und getrennt werden, wenn sie aneinander haften.



KONSERVIERUNG



Pasteurisierung

Die Funktion verhindert das Wachstum von Bakterien durch Hitze. Für Säfte geeignet.

Verwendung des Ofens

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

	Einmachen Zum Einkochen von Gläsern für konservierte Lebensmittel (wie Kompott, Marmelade, Apfelmus, Tomatensauce, eingelegte Speisen, konserviertes Gemüse usw.).
 NICHT-LEBENSMITTEL	
	Teller wärmen Verwenden Sie diese Funktion, um Geschirr vor dem Servieren von Lebensmitteln darauf vorzuwärmen, damit die Lebensmittel länger warm bleiben. Sie können die Temperatur sowie die Start- und Endzeit der Erwärmung einstellen.
	Heiße Steine Wird zur Vorbereitung heißer Steine verwendet. Legen Sie die sauberen Steine auf das Backblech und platzieren Sie es auf der zweiten Einschubebene.
	Sterilisieren Für Nicht-Lebensmittel wie Glasbehälter, Babyflaschen usw.
 ERWÄRMEN	
	Aufwärmen mit Heißluft Diese Funktion ermöglicht das schonende Aufwärmen von zubereiteten Speisen. Vermeiden Sie es, die Tür während des Betriebs unnötig zu öffnen.
	Warm halten Wird verwendet, um Speisen warm zu halten. Sie können die Temperatur sowie die Start- und Endzeit der Erwärmung einstellen.
	Aufwärmen mit Mikrowelle
Hinweis: einige Funktionen bieten Ihnen die Möglichkeit, vordefinierte Programme auszuwählen.	

Start des Back-/ Bratvorgangs

Beginnen Sie den Garvorgang durch Drücken von **START ►** .

Auf dem Display erscheinen folgende Parameter (je nach gewählten Einstellungen):

- Garsystem
- die aktuellen und eingestellten Temperaturen
- Mikrowellenleistung
- Betriebsdauer
- Startzeitverzögerung

Ende des Garvorgangs und Ausschalten des Ofens

Nach Abschluss des Garvorgangs zeigt das Display **GENIESSEN!**. Ein Piepton ertönt.

Sie können den Vorgang auch abbrechen durch Drücken von < .

Durch Drücken der Taste können Sie eine neue Einstellung wählen.

Der Menüinhalt variiert je nach den zu diesem Zeitpunkt verfügbaren Steuerungsoptionen.

Programm fortsetzen	Wenn Sie diese Option auswählen, verlängern Sie den Garvorgang um 5 Minuten. Sie können die Dauer und das Garsystem einstellen.
Speichern	Mit diesem Modus können Sie die ausgewählten Einstellungen in Ihren Favoriten speichern und später erneut verwenden (falls Sie den manuellen Garmodus verwendet haben) (siehe Kapitel: <i>Ihre eigenen Ofenprogramme speichern</i>).
Warm halten	In diesem Modus können Sie die Hitze im Backofen aufrechterhalten (die Lebensmittel im Backofen bleiben warm).

INFORMATION!

Nach Abschluss des Vorgangs läuft der Kühllüfter noch einige Zeit weiter.

Kondensation im Garraum und an der Innentür nach einem Backprogramm ist ein normales Phänomen und hat keinen Einfluss auf das Backergebnis. Nach dem Dämpfen tritt jedoch mehr Kondenswasser auf, da das System während des Dampfprozesses Wasser verwendet. Wir empfehlen, den Innenraum des Ofens nach Programmende vor dem nächsten Gebrauch zu reinigen.

Auswahl der allgemeinen Einstellungen

WARNUNG!

Nach einem Stromausfall oder dem Ausschalten des Geräts bleiben die Einstellungen der Zusatzfunktionen erhalten.

Durch Drücken von **...** öffnen Sie das Auswahlmenü.



FERNGESTEUERTER START

Durch Drücken dieser Taste können Sie die Fernsteuerung aktivieren (siehe Kapitel: WLAN-Betrieb).



OFENLICHT

Drücken Sie diese Taste, um die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten.



ERINNERUNGEN

Der Alarm arbeitet unabhängig vom Betrieb des Backofens. Die maximal mögliche Einstellung beträgt 24 Stunden.

Sie können drei verschiedene Alarmer einstellen. Um den Alarm auszuschalten, stellen Sie die Zeit auf 0:00 ein.

HINWEIS: Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, ist der Alarm weiterhin aktiv.



ANZEIGESPERRE - AUTOMATISCH

Aktivieren/deaktivieren Sie die Tastensperre des Backofens, um den Backofen vor versehentlicher Benutzung zu schützen.

Sperren Sie den Bildschirm durch Berühren der Taste.

Um den Bildschirm zu entsperren, berühren Sie den Bildschirm oder eine beliebige Taste. Wählen Sie über den Bildschirm von links nach rechts und drücken Sie dann die TASTE.

- 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.



EINSTELLUNGEN

Durch Drücken der Taste können Sie zwischen verschiedenen Einstellungen wählen und diese anpassen (siehe nachstehende Tabelle).

Durch Drücken von  können Sie verschiedene Einstellungen auswählen und bearbeiten.



SPRACHE - ZEIT

Wählen Sie Ihre bevorzugte Sprache, Ihr bevorzugtes Datum und Ihre bevorzugte Uhrzeit aus der Dropdown-Liste.



KOCHEN

Sie können zwischen verschiedenen Einstellungen wählen:

Auswahl der allgemeinen Einstellungen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

	• STANDARD-VORHEIZOPTION Die Funktion wird aktiviert automatisch Schnelles Vorheizen standardmäßig, wobei das Innere des Backofens so schnell wie möglich erwärmt wird, oder Vorheizen standardmäßig, wobei das Innere des Backofens schnell und effizient erwärmt wird. Durch Auswahl von Kein Vorheizen standardmäßig beginnt das Aufheizen schrittweise mit dem eingestellten Programm, wodurch die Lebensmittel sofort für eine gleichmäßige Zubereitung hineingegeben werden können. • KOCHEINSTELLUNGEN Sie können zwischen den allgemeinen Einstellungen oder den zuletzt ausgewählten Einstellungen wählen, die am Ende des Betriebs gespeichert werden. • ERINNERUNGEN Sie können eine Erinnerung auswählen, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, und eine Erinnerung am Ende der Zubereitung (von einer bis fünf Minuten). • KALIBRIERUNG UND BURN-IN Der Kalibrierungsprozess dauert 4 Stunden. Durch Drücken von START aktivieren Sie ihn.
	MODI Nach der Bestätigung Ihrer Auswahl sehen Sie eine Spalte mit aktiven Modi auf der rechten Seite des Menüs. Durch Tippen auf diese Spalte werden die Einstellungen angezeigt, die geändert werden können (ECO, NACHTMODUS, SABBAT, SHOP-MODUS).
	STEUERUNG Sie können zwischen verschiedenen Einstellungen wählen: • KLAPPE AUF - EINSCHALTEN Um beim Öffnen der Tür immer den Startbildschirm anzuzeigen, wählen Sie On. Der Stromverbrauch kann steigen, wenn diese Funktion eingeschaltet ist. • STARTBILDSCHIRM Um das Display auch nach dem Ausschalten des Backofens sichtbar zu machen, wählen Sie On. • INAKTIVITÄT Wählen Sie die Dauer aus, für die der Bildschirm während der Inaktivität eingeschaltet bleiben soll. • SICHTBARKEIT DER UHR Mit dieser Funktion können Sie die Tageszeit ein- und ausschalten. • ANZEIGESPERRE Wählen Sie On, wenn Sie das Display sperren möchten, während der Ofen nicht in Betrieb ist.
	ANZEIGE Wählen Sie die gewünschte Bildschirmhelligkeit.
	KLANG Sie können zwischen verschiedenen Tonmodi wählen.
	LICHT Sie können die Lichtbetriebszeit einstellen.
	VERBINDEN Sie können die Verbindung, die Ofenkonnektivität und weitere Benutzer einrichten.

Auswahl der allgemeinen Einstellungen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

	UPDATE - ZURÜCKSETZEN Mit dieser Funktion können Sie auf die Werkseinstellungen zurücksetzen und aktualisieren.
	INFO - SUPPORT Die Funktion unterstützt den Benutzer mit Bedienungsanleitungen und Informationen zum Gerät.

Durch Berühren von   können Sie verschiedene Funktionen auswählen und bearbeiten. Die gewählte Funktion wird markiert mit ✓.

	SABBAT Die Sabbat-Funktion ermöglicht es, Lebensmittel im Backofen warm zu halten, ohne den Backofen ein- und ausschalten zu müssen. Stellen Sie die Dauer (24 oder 80 Stunden) und die Temperatur ein. Durch Berühren von x beginnt der Countdown. Alle Töne und der Betrieb werden ausgeschaltet, mit Ausnahme der Taste x . HINWEIS: Bei einem Stromausfall wird der Sabbatmodus deaktiviert und der Backofen kehrt in den Ausgangszustand zurück.
	ECO-MODUS ECO-Modus wurde entwickelt, um die Energieeffizienz durch die automatische Verwendung vordefinierter ECO-Einstellungen zu erhöhen. Diese Funktion reduziert den Energieverbrauch bei gleichzeitiger Aufrechterhaltung der vollen Funktionalität für Gar- und Reinigungsprogramme und bietet so eine umweltfreundliche Lösung, ohne die Leistung zu beeinträchtigen.
	NACHT-MODUS Die Funktion reduziert automatisch die Helligkeit von höherer auf niedrigere Intensität und schaltet die Tageszeitanzeige und akustische Signale aus. Um den Nachtmodus zu aktivieren, geben Sie die Start- und Endzeit an. Schalten Sie den Nachtmodus aus durch Drücken von x .
	DEMO-MODUS Demo-Modus ist eine Einstellung für Ausstellungszwecke, in der das Gerät den Betrieb mit virtuellen Werten simuliert und es Ihnen ermöglicht, die Einstellungen zu ändern und zu speichern. Bei Deaktivierung bleiben alle Konfigurationen erhalten und das Gerät kehrt in den Normalbetrieb zurück.

Verbinden des Geräts mit der ConnectLife-App

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

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

 **ConnectLife**



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

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

INFORMATION!

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

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

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

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

Nutzung von WLAN

1.	Einschalten des WLAN-Moduls Rufen Sie das Zusatzmenü auf. Berühren Sie  , wählen Sie VERBINDEN und wählen Sie dann die Option OFEN VERBINDEN . Schalten Sie die WLAN-Verbindung ein, indem Sie den Schalter einstellen auf ON .
2.	Anschließen des Geräts Wählen Sie OFEN VERBINDEN . Drücken Sie im Zusatzmenü  zur Auswahl von  . Wählen Sie dann unter WLAN VERBINDEN . Befolgen Sie die Schritte in der ConnectLife -App. Wenn die Verbindung erfolgreich ist, zeigt das Display " Ihr Backofen ist jetzt verbunden ". Dieser Vorgang ist auf 5 Minuten begrenzt. HINWEIS: Das Gerät wird mit dem Benutzerkonto in der Smart App verbunden, nachdem die Verbindung hergestellt wurde.
3.	Verbinden weiterer Benutzer Verwenden Sie diese Einstellung, um weitere Benutzer mit dem Gerät zu verbinden mittels ConnectLife . Berühren Sie im Zusatzmenü  zur Auswahl von  . Wählen Sie die Option VERBINDEN . Wählen Sie BENUTZER VERBINDEN und dann PAIR . Um die Einrichtung Ihres Geräts fortzusetzen, folgen Sie den Anweisungen in der ConnectLife -App. Dieser Vorgang ist auf 3 Minuten begrenzt.
4.	Alle verbundenen Benutzer entfernen Verwenden Sie diese Einstellung, um alle verbundenen Benutzer aus der App zu entfernen. ConnectLife Berühren Sie im Zusatzmenü  zur Auswahl von  . Wählen Sie die Option CONNECTION . Berühren Sie BENUTZER VERBINDEN und dann UNPAIR ALL . Nach Bestätigung der Auswahl zeigt das Display Alle Benutzer/Geräte sind jetzt entkoppelt .
5.	Ausschalten des WLAN-Moduls Berühren Sie im Zusatzmenü  zur Auswahl von  . Wählen Sie die Option OFEN VERBINDEN . Schalten Sie die WLAN-Verbindung aus, indem Sie den Schalter einstellen auf OFF .

INFORMATION!

Die Verbindung ist ein einmaliger Vorgang.
Konfigurieren Sie die Verbindung nur neu, wenn Sie den Router oder das Passwort in Ihrem lokalen Netzwerk ändern.

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 im Zusatzmenü  . Wenn das Gerät nicht mit dem WLAN-Netzwerk verbunden ist, wird die Verknüpfung zum Verbinden des Geräts angezeigt. Andernfalls wird ein Menü angezeigt, in dem Sie die Dauer der Fernsteuerung des Backofens auswählen können **Immer eingeschaltet** oder **24 Stunden**. Nach der Bestätigung einer der Optionen wird das folgende Popup angezeigt **Fernbedienung ist eingeschaltet**.

Das Display zeigt das Symbol  , um die Möglichkeit der Fernsteuerung anzuzeigen über **ConnectLife**.

 INFORMATION!

Einige Funktionen sind aus Sicherheitsgründen nicht per Fernzugriff verfügbar.

- 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 auf der Displayeinheit				Ursache
REMOTE (OFF)		REMOTE (ON)		
				WLAN deaktiviert (OFF).
				Symbol blinkt: - WLAN ist eingeschaltet, aber nicht mit dem Server oder der Cloud verbunden (auch wenn die Verbindung zum Router oder der Cloud vorübergehend unterbrochen wird).

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.
- Decken Sie den Boden des Ofenraums oder den Rost nicht mit Aluminiumfolie ab.
- Stellen Sie das Backgeschirr immer auf den Rost.
- 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 garen, setzen Sie das Universal-Backblech eine Ebene tiefer ein, damit es als Auffangblech dient.

Speisenzubereitung:

- Für den Fall, dass **Oben + Unten** das System Speisen liefert, die von unten nicht ausreichend gegart sind, korrigieren Sie bitte Garstufe, Temperatur und Garzeit oder nutzen Sie das folgende System **Oben 30 + Unten 70**.
- Für eine optimale Zubereitung der Speisen empfehlen wir, die in der Kochtabelle angegebenen Richtlinien zu beachten. Wählen Sie die niedrigere angegebene Temperatur und die kürzeste angegebene Garzeit. Wenn diese Zeit abgelaufen ist, überprüfen Sie die Ergebnisse und passen Sie die Einstellungen nach Bedarf an.
- Verwenden Sie beim Kochen nach Rezepten aus älteren Kochbüchern Ober- und Unterhitze (wie bei herkömmlichen Öfen) und stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger als im Rezept angegeben ein.
- Beim Kochen größerer Fleisch- oder Gebäckstücke mit höherem Wassergehalt wird im Ofen viel Dampf erzeugt, der wiederum an der Ofentür kondensieren kann. Dies ist ein normales Phänomen, das den Betrieb des Geräts nicht beeinträchtigt. Wischen Sie nach dem Garvorgang die Tür und das Türglas trocken.

Effiziente Energienutzung

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

Verwendung von Mikrowellen

- Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (Glas, Keramik etc.).
- Verwenden Sie zum Garen von Gemüse Kochgeschirr mit Deckel. Fügen Sie 1 Esslöffel Wasser pro 100 g Lebensmittel hinzu.

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

- Wenden oder rühren Sie die Speisen während des Auftauvorgangs um.

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

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	 cm			 °C	 min
GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE					
Gebäck/Kuchen in Formen					
Biskuittorte	60/45	1	—	160-170**	30-40
Kuchen mit Füllung	60	2	—	170-180	60-80
	45	1			
Marmorkuchen	60/45	2	—	180-190	50-70
Kuchen mit Sauerteig, Napfkuchen (Gugelhupf)	60/45	1	—	170-180	50-60
geöffneter Kuchen, Torte	60	3		170-180	35-45
	40	2			
Brownies	60	2		170-180	35-45
	45				30-40
Gebäck auf Backblechen					
Strudel	60/45	2		170-180	50-60
Strudel, gefroren	60/45	2		200-210	80-100
Biskuitroulade	60	3		160-170	30-40
	45	1	—		25-35
Buchteln	60/45	2	—	180-190	30-40
Kekse					
Cupcakes	60	3	—	140-150**	25-35
	45	2		160-170	20-30
Hefeteig-Gebäck	60	3	—	170-180	20-30
	45	2			

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	 cm			 °C	 min
Hefeteig-Gebäck, 2 Ebenen	60	2+4		160-170	20-30
	45	1+3			30-40
Blätterteig-Gebäck	60	3		190-200	10-20
	45	1			
Blätterteig-Gebäck, 2 Ebenen	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			10-20
Kekse					
Spritzgebäck	60	3		140-150	30-40
	45	2		140-150**	35-45
Kekse	60	3		160-170**	15-25
	45	2			
Kekse, 2 Ebenen	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			
Baiser	60	2		80	110-130
	45				
Baiser, 2 Ebenen	60	2+4		100**	110-130
	45	1+3			
Macarons	60	3		140	10
				130	15-20
	45	2		140	10
				130	15-20
Brot					
Aufgehen und Prüfen	60	2		35	30-60
	45	1			
Brot auf einem Backblech	60	1		220 **	15
				190	25-40
	45	2		220 **	15
				190	25-40

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	 cm			🌡️ °C	🕒 min
Dosenbrot	60	1	— —	230	20-25
				180	20-25
	45			200 **	40-50
Fladenbrot (Focaccia)	60/45	2	— —	220 **	20
				180	5-15
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	60	3	— —	200-210 **	15-25
	45	2			
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen), 2 Ebenen	60	2+4		200-210 **	20-30
	45				15-25
Toastbrot	60	5		L5	5-15
	45	4			
Belegte Sandwiches	60/45	4		L2	3-10
Pizza und andere Gerichte					
Pizza	60	1		max	4-12
	45			max.**	
Pizza, 2 Rostebenen	60	2+4		max	15-25
	45	1+3			20-30
Tiefkühlpizza	60	2		210-220	15-20
	45				15-25
Tiefkühlpizza, 2 Ebenen	60	2+4		210-220	15-25
	45	1+3			
Pastete, Quiche	60	2		190-210	50-60
	45				
Burek	60	1	— —	200-210	35-45
	45				40-50
FLEISCH					
Rind- und Kalbfleisch					
Rinderbraten (Lende, Rumpf), 1,5 kg	60/45	2	— —	160-170	160-190
Lendenstück, medium, 1 kg	60/45	2	— —	180-190	35-45

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	 cm			 °C	 min
Rinderbraten, langsam gekocht	60	2		100-120	150-240
	45	1			
Rindersteaks, durchgebraten, 3 cm Dicke	60/45	3		L3	20-30
Burger, Dicke 3 cm	60	4		L4	30-40
	45	3			
Kalbsbraten 1,5 kg	60	2		190-200	90-110
	45	1			
Schweinefleisch					
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	60	3		190-200	70-100
	45	2			85-100
Schweinebraten, Schulter, 1,5 kg	60	2		190-200	90-110
	45	1			
Schweinelende, 400 g, langsam gegart	60	2		100-120	200-300
	45				250-350
Schweinebraten, langsam gekocht	60	2		100-120	150-240
	45	1			
Schweinerippen, langsam gekocht	60	3		120-140	210-310
	45	2			
Schweinekoteletts, Dicke 3 cm	60/45	4		220-230	25-35
Geflügel					
Geflügel, 1,2–2,0 kg	60/45	1		200–210/360	45-60
Geflügel mit Füllung, 1,5 kg	60/45	2		170-180	110-130
Geflügel, Brust	60	3		170-180	60-90
	45	2			
Hähnchenschenkel	60/45	1		190–200/600	20-30
Hähnchenflügel	60	3		210-220	35-45
	45	2			

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	 cm			 °C	 min
Geflügel, Brust, langsam gekocht	60	3		100-120	40-80
	45	2			
Fleischgerichte					
Hackbraten, 1 kg	60	2		180-190	55-65
	45				50-60
Grillwürste, Bratwurst	60	4		L4	30-40*
	45	3			20-30*
FISCH UND MEERESFRÜCHTE					
ganzer Fisch, 350 g	60	3		200-240/360	12-17*
	45			200-220**	20-30*
Fischfilet, Dicke 1 cm	60	4		210-220	5-15
	45	3*			
Fischsteak, Dicke 2 cm	60	4		160-170	15-25
	45	3			
Jakobsmuscheln	60	4		220-230 **	5-15
	45	3			
Garnelen	60	4		L4	20-30
	45				15-25
GEMÜSE					
Brokkoli, ganz, 500 g	60/45	1		750	8-10
Brokkoli, Röschen, 500 g	60/45	1		750	5-15
Erbsen, 2,5 kg	60/45	1		750	20-30
Blumenkohl, Röschen, 500 g	60/45	1		750	8-10
Karotten, ganz, 500 g	60/45	1		1000	13-14
Spargel, 500 g	60/45	1		750	8-10
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	60	3		190-210	40-50*
	45	2			

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	 cm			 °C	 min
Ofenkartoffeln, halbiert	60	3		200-220	30-40
	45	2			
Gefüllte Kartoffel	60	3		200-210	25-35
	45	2			
Pommes frites, hausgemacht	60	3		210-220	15-30
	45	2			
gemischtes Gemüse, Stücke	60	4		200-210	10-20
	45	2			15-25
gefülltes Gemüse	60	2		200-210	40-50
	45				
GETREIDE UND PASTA					
Reis	60/45	1		750	20-30
				600	2-10
brauner Reis	60/45	1		750	25-30
				600	2-10
Risotto	60/45	1		750	20-30
Pasta	60/45	1		1000	15-25
Vollkornnudeln	60/45	1		1000	10-15
				600	5
Ravioli	60/45	1		1000	10
				750	3-5
KONVENTIONELLE PRODUKTE – GEFROREN					
Pommes frites	60/45	2		200–210/360	25-35**
Pommes frites, 2 Ebenen	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			40-50*
Hühnermedallions	60/45	2		210–220/360	20-30**
Fischstäbchen	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
Lasagne, 400 g	60/45	2		210-220**	40-50

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht	 cm			°C	⌚ min
gewürfeltes Gemüse	60/45	2		200–210/360	30-40
Croissants	60	3		100	20
				170	15-20
	45	1		100	20
				170	15-20
GEBACKENE PUDDINGS, SOUFFLÉS UND GRATINIERTE GERICHTE					
Kartoffelmoussaka	60	1		200–210/360	20-30
	45	2		180-190	
Lasagne	60/45	2		180-190	45-55
süß gebackener Pudding	60	1		750	15-25
	45	2		170-180	35-45
süßes Soufflé	60	1		360	11-14
	45	2		180 **	16-20
gratinierter Gerichte	60	/		L4–L5	3-10
	45				
gefüllte Tortillas, Enchiladas	60/45	2		180-190	10-20
Grillkäse	60	4		L3	15-25*
	45	3			10-15*
ANDERES					
Popcorn	60/45	1		1000	2-4
Flüssigkeiten	60/45	1		1000	1-3
Schmelzen von Butter/Schokolade	60/45	1		90-180	3-10

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

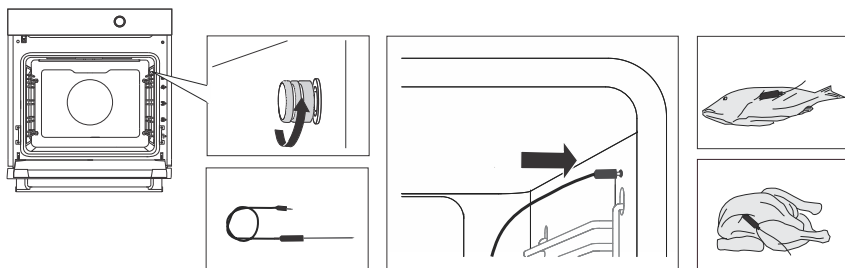
Kochen mit einem Speisethermometer (AFOOD PROBE)

(vom Modell abhängig)

Die Temperatursonde ermöglicht eine genaue Überwachung der Kerntemperatur der Lebensmittel während des Kochens/Backens.



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



- | | |
|----|---|
| 1. | <p>Stecken Sie das Metallende der Sonde in den dicksten Teil des Koch-/Backguts.</p> <p>HINWEIS: Um den Garvorgang mit dem Speisethermometer zu starten, muss der aktuelle Garvorgang zuerst unterbrochen und dann das Speisethermometer in die Buchse eingesteckt werden. Durch das Einstecken des Fühlers in die Buchse werden die zuvor am Backofen eingestellten Funktionen gelöscht.</p> |
| 2. | <p>Schrauben Sie die Abdeckung der Buchse in der oberen rechten Ecke der Vorderseite des Backofens ab (je nach Gerätemodell) und stecken Sie den Fühler in die Buchse.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie im manuellen Modus + und wählen Sie . Stellen Sie die Gartemperatur (bis zu 200 °C) ein. Bestimmen Sie auch die Kerntemperatur des Lebensmittels (im Bereich von 30 bis 99 °C). • Wählen Sie im Automatikmodus zuerst das Gericht und dann das Fühlerprogramm aus. Die Voreinstellungen verwenden ein vorgegebenes System, Temperatur und Garzeit. Sie können den Bräunungsgrad ändern <p>HINWEIS: Bei Verwendung der Sonde ist das Einstellen der Garzeit nicht möglich.</p> |
| 3. | <p>Um mit der Zubereitung zu beginnen, tippen Sie auf START ►.</p> <p>Während des Garvorgangs wechseln sich die eingestellte und die aktuelle Temperatur des Lebensmittelkerns auf der Anzeigeeinheit ab. Sie können die Kochtemperatur oder die Zieltemperatur des Lebensmittelkerns während des Garvorgangs ändern.</p> |
| 4. | <p>Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, stoppt der Backofen. Es ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste stumm schalten können. Andernfalls schaltet sich das akustische Signal nach einer Minute automatisch aus.</p> |



Das Speisethermometer kann nicht gleichzeitig mit der Gratinfunktion verwendet werden.

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

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	blue (roh) [°C]	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
RINDFLEISCH					
Rinderbraten	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
Rindfleisch, Filet	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Rinderbraten/Rumpsteak	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Burger	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
KALBFLEISCH					
Kalbfleisch, Lendenstück	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Kalbfleisch, Hinterteil	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
SCHWEINEFLEISCH					
Braten, Hals	/	/	/	65-70	75-85
Schweinelende	/	/	/	60-69	/
Hackbraten	/	/	/	/	80-85
LAMMFLEISCH					
Lammfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
HAMMELFLEISCH					
Hammelfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
BÖCKCHEN					
Ziegenfleisch	/	60-65	66-71	72-76	77-80
GEFLÜGEL					
Geflügel, ganz	/	/	/	/	82-90

Allgemeine Tipps und Ratschläge zum Backen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Lebensmittel	blue (roh) [°C]	medium rare [°C]	medium [°C]	medium well [°C]	well done [°C]
Geflügel, Brust	/	/	/	/	62-65
FISCH UND MEERESFRÜCHTE					
Forelle	/	/	/	62-65	/
Thunfisch	/	/	/	55-60	/
Lachs	/	/	/	52-55	58-60

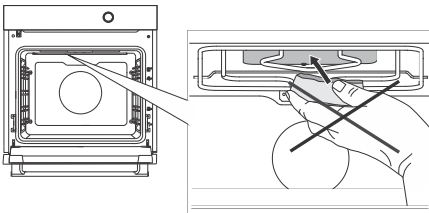
WARNUNG!

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 Ofenzubehör ist spülmaschinenfest.

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



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

Durch Berühren von  öffnen Sie das Hauptmenü mit den Grundfunktionen. Wählen Sie **REINIGUNG**.



Reinigung und Pflege

Reinigung der Mikrowelle

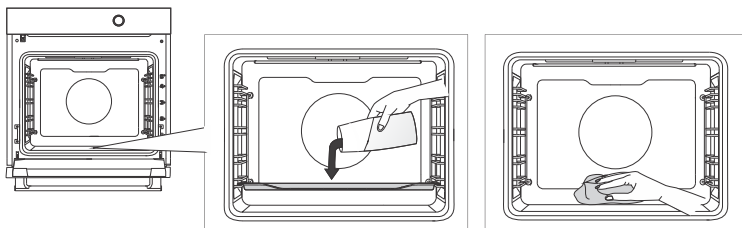
Dieses Programm erleichtert das Entfernen von Flecken aus dem Ofen.

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 Microwave Clean-System nur, wenn der Garraum vollständig abgekühlt ist..



1. Setzen Sie die Glasbackform in die erste Führungsebene ein und füllen Sie sie mit 0,15 l warmem Wasser.
2. Wählen Sie die Funktion  **Mikrowelle reinigen** und drücken Sie **START ►**.
3. Das Programm läuft 8 Minuten. Am Ende des Programms erscheint auf dem Display **BEENDET**.
4. Wenn das Programm abgeschlossen ist, entfernen Sie das Backblech vorsichtig mit Topfhandschuhen (es kann sich noch etwas Wasser auf dem Backblech befinden). Wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch und Seifenlauge ab. Wischen Sie das Gerät gründlich mit einem feuchten Tuch ab, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.
Wenn der Reinigungsvorgang nicht erfolgreich ist (bei besonders hartnäckigem Schmutz), wiederholen Sie ihn.

💡 INFORMATION!

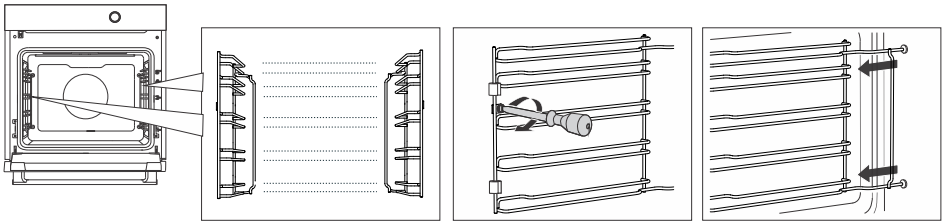
Wenn Sie die Ausziehführungen reinigen, ziehen Sie sie heraus und entfernen Sie sie, nachdem der Vorgang abgeschlossen ist.

Die Ausziehführungen können sich gelb verfärben, lauter und steifer werden, sollten aber nach mehrmaligem Gebrauch wieder reibungslos und geräuschlos laufen. Dies beeinträchtigt nicht die Funktionalität des Backofens oder des Zubehörs. Dies hat keine Auswirkungen auf die Funktionalität des Backofens oder des Zubehörs.

Entfernen und Reinigen der Drahtführungen

💡 INFORMATION!

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



1. Verwenden Sie einen Schraubendreher, um die Schraube zu entfernen (Sie können auch eine geeignete Münze verwenden, die in die Vertiefung im Schraubenkopf passt).
2. Entfernen Sie die Führungen aus den Bohrungen in der Rückwand.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die auf den Metallführungen angebrachten Abstandshalter nicht verloren gehen. Ersetzen Sie die Abstandshalter nach der Reinigung; andernfalls können Funken entstehen.

Ziehen Sie nach der Reinigung die Schrauben an den Führungen mit einem Schraubendreher wieder fest. Achten Sie beim Wiedereinbau der Metallführungen darauf, dass Sie sie auf der gleichen Seite montieren, auf der sie vor dem Ausbau installiert waren.

Austausch des Leuchtmittels im Garraum

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

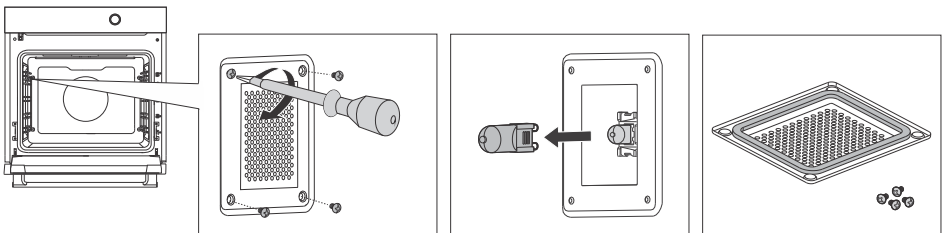
Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W

Der Backofen ist mit einer Halogenlampe ausgestattet.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse (G).

WARNUNG!

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



1. Lösen Sie die vier Schrauben. Entfernen Sie die Abdeckung und das Glas.
2. Entfernen Sie die Halogenglühbirne und ersetzen Sie sie durch eine neue.

HINWEIS: Auf dem Deckel befindet sich eine Dichtung, die nicht vom Deckel entfernt werden sollte. Die Dichtung muss an die Innenwand passen.

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.

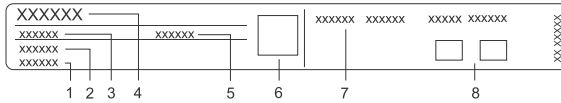
Tabelle Störungen und Fehler

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.	Halten Sie die On/Off-Taste 8 Sekunden lang gedrückt, bis der Bildschirm zurückgesetzt wird. 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 SEaS, wenn der Temperaturfühler nicht angeschlossen ist.	Reinigen Sie die Steckverbindung. Versuchen Sie, den Temperaturfühler mehrmals hintereinander anzuschließen und zu trennen.
Im Backofen entstehen Funken.	Stellen Sie sicher, dass alle Lampenabdeckungen sicher befestigt sind und alle Distanzstücke an den Drahtführungen angebracht sind. Stellen Sie sicher, dass die Führungen im Ofen richtig platziert sind.

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.

Etikett – Geräteinformationen

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



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

Informationen zur Konformität

Funkgerätetyp:	Integriertes WiFi/BLE-Modul
WLAN	
Betriebsfrequenzbereich:	2412 ~ 2472 MHz
Maximale Ausgangsleistung:	19.99 dBm EIRP
Maximaler Antennengewinn:	3.26 dBi
Bluetooth	
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.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei 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 Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

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

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige 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 Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Verreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik 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.

EN60350-1: Nur vom Hersteller gelieferte Ausrüstung verwenden.

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

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

** Heizen Sie das Gerät 5 Minuten lang vor. Verwenden Sie nicht den Schnellvorheizmodus.

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

1) Wenden nach 2/3 der Garzeit.

BACKEN							
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung	 cm		°C	min	
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	Universal-Backblech		60	3	130**	35-45	—
			45	2	140	35-45	—
Kekse / Plätzchen – Einzelschiene	Universal-Backblech		60	3	140-150	30-40	
			45	2	140	40-50	
Kekse – zwei Einschubrahmen / Ebenen	Universal-Backblech		60	2,4	135***	35-45	
			45	1,3	140	40-55	
Cupcakes – Einzelschiene	Universal-Backblech		60	3	160-170***	20-30	—
			45	2	160-170	25-35	—
Cupcakes – Einzelschiene	Universal-Backblech		60	3	150-160**	25-35	
			45	2	160-170***	25-35	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen / Ebenen	Universal-Backblech		60	2,4	140	30-40	
			45	1,3	160-170	40-50	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		60	1	160***	25-35	—
			45	2	160***	25-35	—
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		60	3	170-180**	25-35	
			45	1	165	25-35	

Garprüfung

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

BACKEN							
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		60	1	160-170***	70-90	
			45	1	170-180***	70-90	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		60	3	175	70-90	
			45	2	170-180	70-90	
BRATEN							
Toastbrot	Gitterschiene		60/45	5	max	5-15	
Burger ¹⁾	Gitterschiene + flaches Backblech als Abtropfschale		60/45	4	max	30-45	

WÄRMEBEHANDLUNG MIT MIKROWELLEN					
Gericht	Ausrüstung		≈ ≈ W	⌚ min	
Kochpudding, 1000 g	Glasbackform, 25 × 25 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	360	25-35	
Biskuittorte	runde Glasbackform, Durchmesser 22 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	360	15-25	
Hackbraten, 900 g	Glasbackform, 25 × 12,5 cm, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	600 360	10 10-15	
Hackfleisch auftauen, 500 g	Glasbackblech	1	180 90	8 13-18	
Himbeeren auftauen, 250 g	Glasbackform, ohne Abdeckung, + Glasbackblech	1	180	6-9	

BACKEN MIT KOMBINIERTEN SYSTEMEN

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

 **ASKO**



942255-a8

