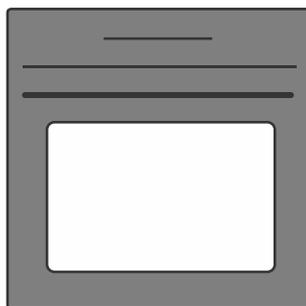


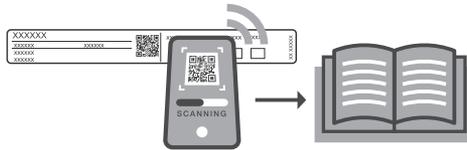
Hisense

life reimagined

DE DE AT CH LU

GEBRAUCHSANWEISUNG EINBAU-BACKOFEN





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

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.

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.

Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden (nur für Geräte, die mit einem Verbindungskabel ausgeliefert werden).

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.

WARNHINWEIS: Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.

WARNUNG: Das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, außer sie werden ständig beaufsichtigt.

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.

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.

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

2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen

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.

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.

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

Den Ofenraum nicht mit Aluminiumfolie auskleiden und keine Backbleche oder anderes Kochgeschirr auf den Ofenboden stellen.

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

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.

Lassen Sie das Gerät vor dem Anschließen an das Stromnetz einige Zeit bei Raumtemperatur stehen, damit sich alle Komponenten an die Raumtemperatur anpassen können.

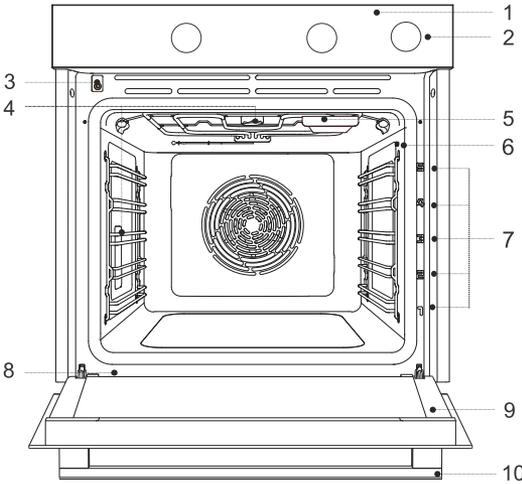
Betreiben Sie das Gerät nicht bei einer Umgebungstemperatur unter 5 °C.

Öffnen Sie beim Backen mit Dampfinjektion die Ofentür immer vollständig, wenn der Backvorgang abgeschlossen ist. Wenn Sie dies nicht tun, kann der aus dem Ofenraum aufsteigende Dampf den Betrieb der Steuereinheit beeinträchtigen.

Stellen Sie die Verdunstungsschale nur beim Backen mit einem Dampfsystem in das Gerät. Wenn Sie die Dampffunktion nicht verwenden, entfernen Sie sie.

Entfernen und ersetzen Sie die Verdunstungsschale erst, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist.

3. Gerätebeschreibung



- 1. Bedieneinheit
- 2. Wassertankknopf
- 3. Türschalter
- 4. Beleuchtung
- 5. Verdunstungsschale
- 6. Temperatursondenbuchse
- 7. Einschubebenen (1-5)
- 8. Typenschild
- 9. Ofentür
- 10. Türgriff

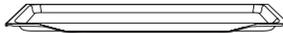
3.1 Backofenausrüstung und Zubehör

! WARNUNG!
Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

GITTERROST



FLACHES BACKBLECH



PERFORIERTES FLACHES BACKBLECH



ALLZWECK-TIEFBACKBLECH



TEMPERATURSONDE
(BAKESENSOR)



! WARNUNG!
Achten Sie beim Einsetzen des Drahteinschubs in die Führung immer darauf, dass sich sein erhöhter Teil an der Rückseite und an der Oberseite befindet.

Das flache Backblech kann sich beim Erhitzen im Ofen verformen. Sobald es abgekühlt ist, kehrt es in die ursprüngliche Form zurück. Eine solche Verformung beeinträchtigt seine Funktion nicht.

4. Vor dem ersten Gebrauch

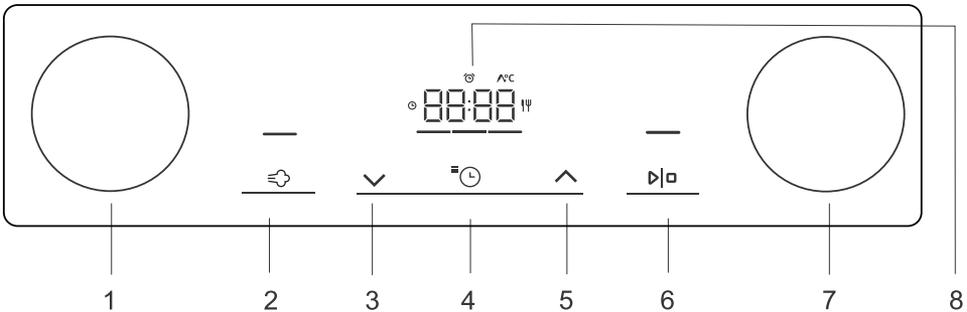
- Entfernen Sie das Ofenzubehör und alle Verpackungen (Pappe, Styroporschaum) aus dem Ofen.
- Wischen Sie das Ofenzubehör und den Innenraum mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine rauen oder aggressiven Tücher oder Reinigungsmittel.
- Heizen Sie den leeren Ofen mit Ober- und Unterhitze ungefähr eine Stunde lang bei einer Temperatur von 250 °C. Der charakteristische „Neue-Ofen-Duft“ wird freigesetzt; lüften Sie daher den Raum während dieses Vorgangs gründlich.

5. Bedienung des Geräts



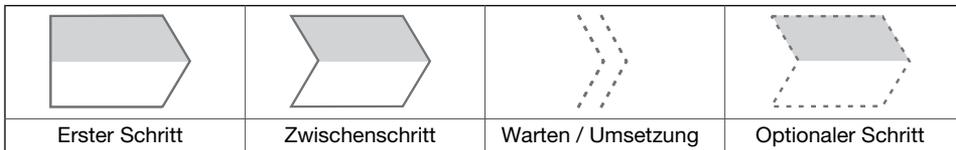
INFORMATION!

Damit die Tasten gut ansprechen, diese mit einem größeren Bereich Ihrer Fingerspitze berühren. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein kurzes akustisches Signal bestätigt. Berühren Sie die Taste ∇ oder \wedge , um die gewählte Einstellung zu ändern. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der $\triangleright|\square$ Taste.



1. System-Auswahl-Schalter
2. Dampfinjektions-, Lösch- oder Zurück-Taste
3. Wertminderungstaste
4. Timer-Funktion und Einstellungstaste
5. Wertsteigerungstaste
6. start | stop Taste zum Starten oder Anhalten eines Programms
7. Temperatureinstellknopf
8. Display

Kurzwahlstaste:		
Berühren Sie kurz die Taste – um die Einstellung zu bestätigen.	Drücken und halten Sie (4 Sek.) die Taste – gedrückt für zusätzliche Einstellungen.	Drehen Sie den Knopf – um zwischen den Einstellungen zu wechseln und Einstellungen auszuwählen.



5.1 Zum ersten Mal einschalten

Wählen und bestätigen Sie zunächst die Grundeinstellungen: Tageszeit (**CLoc**), Lautstärke des akustischen Signals (**Vol**), Display-Helligkeit (**brh**).



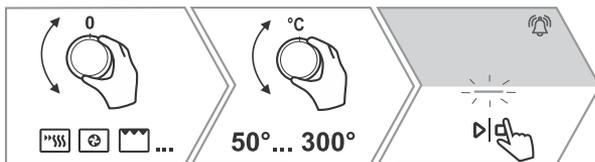
Wasserhärte testen

Die Reinigung des Dampfsystems hängt sowohl von der Häufigkeit des Backens mit Dampfinjektion als auch von der Härte des verwendeten Wassers ab.

Weichen Sie den Testpapierstreifen (im Lieferumfang des Geräts enthalten) eine (1) Sekunde lang in Wasser ein. Warten Sie eine Minute und notieren Sie dann die Anzahl der Streifen auf dem Papier (siehe Kapitel 6. *Auswahl der allgemeinen Einstellungen*):

4 grüne Streifen - Hrd 1	1 roter Streifen - Hrd 2	2 rote Streifen - Hrd 3
3 rote Streifen - Hrd 4	4 rote Streifen - Hrd 5	

5.2 Auswahl der Grundeinstellungen für das Backen



Symbol	Verwendung
	SCHNELLES VORHEIZEN DES OFENS Um die eingestellte Temperatur so schnell wie möglich zu erreichen. Wenn der Ofen auf die eingestellte Temperatur vorgeheizt ist, ertönt ein kurzer Piepton und der Strich unter der Uhr leuchtet auf. Dann können Sie die Systemeinstellung auswählen, die Sie für die Zubereitung der Speisen verwenden möchten. Diese Funktion eignet sich nicht zum Backen.
	OBER- UND UNTERHITZE MIT LÜFTER¹⁾ Zum gleichmäßigen Backen von Speisen auf einem einzigen Rost und zum Zubereiten von Aufläufen.
	GROSSFLÄCHENGRILL MIT LÜFTER¹⁾ Zum Braten von Geflügel und größeren Fleischstücken unter einem Grill.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	INTENSIVES BACKEN (HEISSLUFTFRITTEUSE)¹⁾ Diese Kochmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne Fettzusatz. Dies ist eine gesunde Version des Fast-Food-Frittierens mit weniger Kalorien im gekochten Essen. Geeignet für kleinere Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Tiefkühlprodukte (Pommes Frites, Hühnernuggets).
	HEISSLUFT Zum Braten von Fleisch und Gemüse oder zum Backen von Gebäck.
	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).
	GROSSFLÄCHENGRILL Verwenden Sie dieses System, um große Mengen flacher Speisen wie Toast, offene Sandwiches, Grillwürste, Fisch, Spieße usw. zu grillen sowie um zu gratinieren und die Kruste zu bräunen. Die oben am Ofenraum angebrachten Heizelemente erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig. Die maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C.
	LANGSAMES BACKEN²⁾ Zum sanften, langsamen und gleichmäßigen Backen von Fleisch, Fisch und Gebäck auf einem einzigen Rost. Bei dieser Kochmethode behält das Fleisch einen höheren Wassergehalt, wodurch es saftiger und zarter wird, während das Gebäck gleichmäßig gebräunt/gebacken wird. Dieses System wird im Temperaturbereich zwischen 140 °C und 220 °C eingesetzt.
	PIZZA-SYSTEM Dieses System ist optimal zum Backen von Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es, um auf einem einzigen Rost zu backen, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller zubereitet und knuspriger wird.
	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.
	AUFTAUEN Verwenden Sie diese Funktion zum kontrollierten Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot, Brötchen und tiefgefrorenes Obst). Während des Auftauens die Lebensmittelstücke umdrehen, umrühren und zusammengefrorene Stücke trennen. Aus mikrobiologischen Gründen empfehlen wir, Fleisch und andere empfindliche Lebensmittel im Kühlschrank langsam aufzutauen.
	STEAM CLEAN Dieses Programm erleichtert das Entfernen von Flecken aus dem Ofen.
	OFENBELEUCHTUNG Die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn ein System ausgewählt wird oder wenn der Knopf in die Lichtposition gedreht wird.

¹⁾  Die Systeme ermöglichen eine Dampfinjektion während des Garens (siehe Kapitel Dampfinjektion).

²⁾ Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.

5.3 Zeitfunktionen

		Zeitgesteuertes Kochen
		Einstellung zeitverzögertes Ende
		Einstellung des Kurzzeitweckers

INFORMATION!

Beim Einstellen der Garzeit oder der Startverzögerung schaltet sich der Ofen automatisch ab. Auf dem Display erscheint **End**.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden kann. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

Zeitgesteuertes Kochen

In diesem Modus können Sie die Dauer des Backofenbetriebs (Garzeit) festlegen.

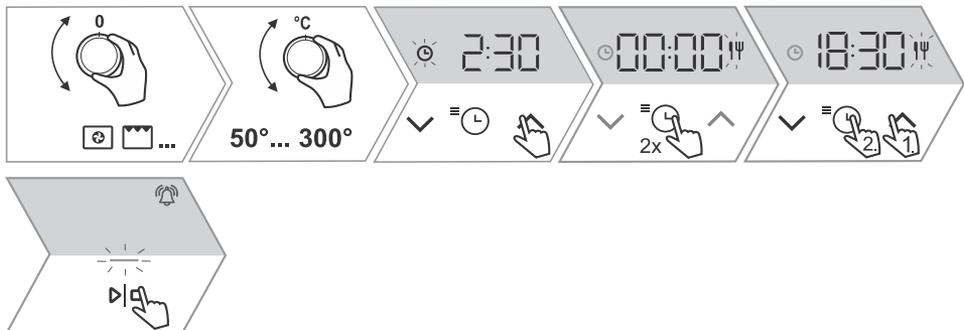


Einstellung zeitverzögertes Ende

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie die Speisen im Backofen nach einer bestimmten Zeitspanne garen möchten. Legen Sie die Speisen in den Ofen und stellen Sie dann das System und die Temperatur ein. Stellen Sie dann die Garzeit und die Zeit ein, zu der Sie möchten, dass Ihr Essen fertig ist (Ende des Garvorgangs).

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00 (mittags); Garzeit: 2 h 30 min; Backende: 18.30 Uhr



Einstellen des Kurzzeitweckers

Der Kurzzeitwecker kann verwendet werden, wenn der Ofen nicht in Betrieb ist oder während des Backvorgangs (berühren Sie die  Taste zweimal).



5.4 Dampfinjektion

Starten Sie die Funktion vor Beginn oder während der ersten Minuten des Garvorgangs. Der Dampf sorgt für eine bessere Kruste und macht Ihr Essen knuspriger.

Diese Funktion kann verwendet werden, falls Sie ein System mit Dampfinjektion ausgewählt haben (der Strich über der  Taste ist teilweise beleuchtet). Das Vorheizen in Systemen mit Dampfinjektion wird nicht empfohlen.

Während diese Funktion aktiv ist, können Sie das Geräusch der Pumpe hören, was zum normalen Gerätebetrieb gehört.

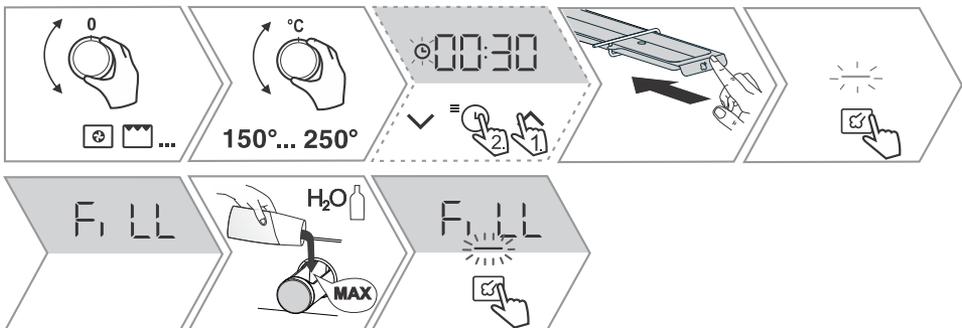
Befüllen Sie den Tank immer mit sauberem Leitungswasser oder mit zusatzfreiem Wasser aus der Flasche. Das Wasser, das in den Tank gefüllt wird, muss eine Raumtemperatur von ca. 20 °C (+/- 10 °C) haben.

Wenn sich nach 20 Minuten noch Restwasser im Tank befindet, zeigt das Display **EnnP**. Der Systemwahlknopf muss sich in der Position „0“ befinden.

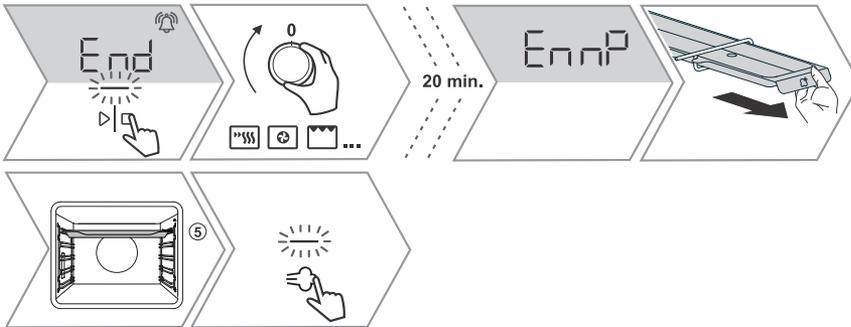
WARNUNG!

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chlorgehalt oder ähnliche Flüssigkeiten. Verwenden Sie nur frisches Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder nicht kohlenensäurehaltiges Mineralwasser.

Starten des Vorgangs:



Ende des Vorgangs:



💡 INFORMATION!

Der Wassertank kann jederzeit entleert werden durch langes Drücken von . Der Systemwahlknopf muss sich in der Position „0“ befinden.

💡 INFORMATION!

Während des Erhitzens des Ofens kann sich die Verdunstungsschale verformen, dies hat jedoch keine Auswirkungen auf die Funktion.

5.5 Beginn und Ende des Garvorgangs



💡 INFORMATION!

Während des Erhitzens des Ofens kann sich die Verdunstungsschale verformen, dies hat jedoch keine Auswirkungen auf die Funktion.

6. Auswahl der allgemeinen Einstellungen

Beispiel für die Zeiteinstellung:



Beispiel für die Einstellung der Signallautstärke:



CLoc	Uhrzeit
Vol	Lautstärke des akustischen Signals
brh	Display-Helligkeit
nGht	Display-Nachtmodus – Die Funktion dimmt das Display während der Nachtzeit (20:00 bis 6:00 Uhr) automatisch ab (Umschalten von höherer auf die niedrigste Displayhelligkeit).
hidE	Standby – mit dieser Funktion schalten Sie die Uhranzeige ein oder aus.
Fact	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen – Wählen Sie rES , um die Werkseinstellungen auszuwählen und durch Drücken und Halten der Taste start I stop zu bestätigen. Halten Sie die Taste gedrückt, bis alle leuchtenden Striche verschwinden.
Wh5	Wasserhärte - Sie können zwischen fünf Wasserhärtegraden wählen. Die Standardeinstellung ist Stufe 5.
dEcL	Entkalkung - Sie können diese selbst aktivieren; andernfalls wird sie vom Ofen nach einer bestimmten Anzahl von Dampffunktionszyklen vorgeschlagen (das Display zeigt dann dEcL). Um die Funktion einzuschalten, wählen Sie YES, und um es auszuschalten, wählen Sie no.

Um das Menü der Zusatzfunktionen zu verlassen, tippen Sie auf

7. Kochtabelle

HINWEIS: Gerichte, für die der Ofen vollständig vorgeheizt sein muss, sind mit einem Sternchen * in der Tabelle versehen.

Gericht			°C	min
GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE				
Gebäck/Kuchen in Formen				
Biskuittorte	3		150	30-40
Kuchen mit Füllung	1		180	90-120

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Gericht			°C	min
Strudel	2		180-190	60-70
Cupcakes	3		160 *	20-30
Hefeteig-Gebäck	2		180 *	17-22
Blätterteig-Gebäck	3		170	30-40
Spritzgebäck	3		140	30-40
Kekse	3		140	20-30
Brot auf einem Backblech	2		190-200	40-55
Dosenbrot	2		190-200	30-45
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	3		200-210	10-15
Toastbrot	5		230	4-7
Pizza	1		300 *	4-7
Rinderbraten (Lende, Rumpf), 1,5 kg	2		160-170	130-160
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	3		170-180	90-110
Geflügel, 1,2–2,0 kg	2		200-220	60-80
Hähnchenflügel	4		210-220	30-45
ganzer Fisch, 350 g	4		230-240	12-20
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	3		210-220 *	30-40
Pommes frites	3		210-220	20-25
Lasagne	2		180-190	35-45
süß gebackener Pudding	2		160-180	40-60
Konservierung	2		180	30
Wiederaufheizen	3		60-95	/
Tellererwärmung	2		75	15

7.1 Kochen mit einer Temperatursonde

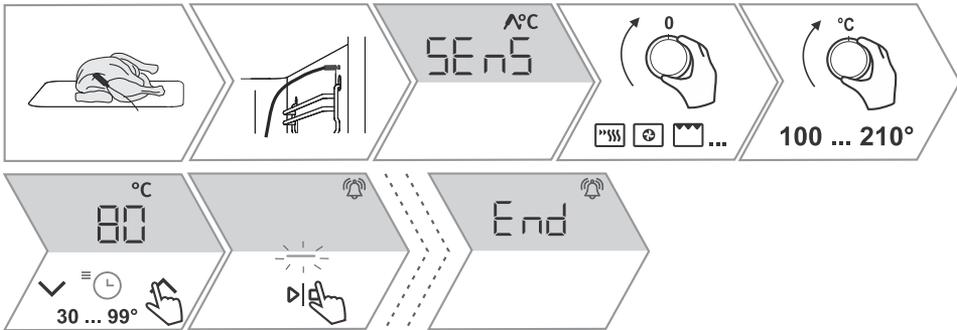
Die Temperatursonde ermöglicht eine genaue Überwachung der Kerntemperatur der Lebensmittel während des Kochens/Backens.

HINWEIS: Detailliertere Anweisungen finden Sie auf der Website des Geräts (siehe Seite 2).



WARNUNG!

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



8. Reinigung und Pflege

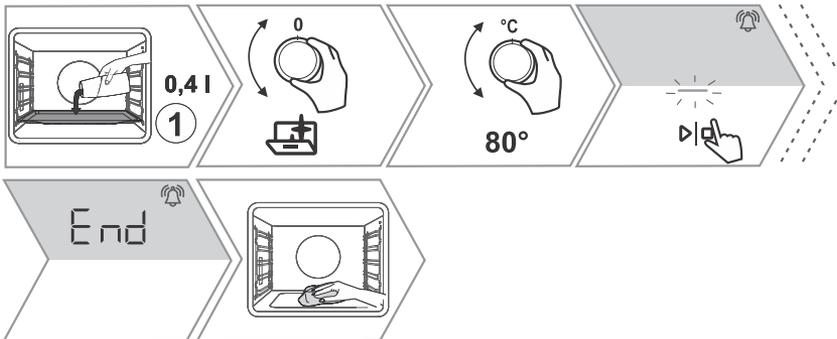
Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie größere Verunreinigungen und Kalk mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie ein sauberes weiches Tuch oder ein Schwammtuch.

WARNUNG!

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

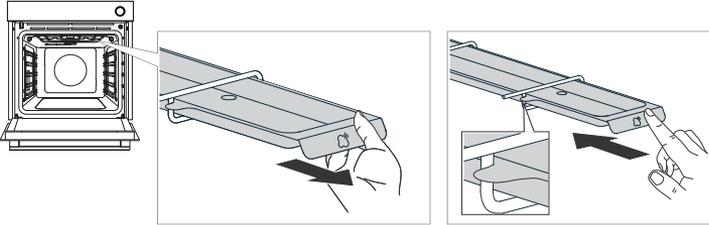
Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt!

8.1 Reinigung des Backofens mit der Steam Clean-Funktion



8.2 Reinigung der Verdunstungsschale

Entfernen Sie den Behälter und reinigen Sie ihn manuell mit Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine. Wenn sich im Behälter Kalk angesammelt hat, können Sie ihn mit einem Entkalkungsmittel (gemäß den Anweisungen des Herstellers des Entkalkungsmittels) oder in alkoholhaltigem Essig einweichen. Der Behälter muss nach der Reinigung und vor dem Wiedereinbau gründlich gespült werden. Bevor Sie erneut mit Dampf backen, setzen Sie die Verdunstungsschale wieder in die Führungen ein und schieben Sie sie vorsichtig ganz hinein.



WARNUNG!

Nach dem Gebrauch kann die Verdunstungsschale heiß sein und es kann sich noch etwas Wasser darin befinden. Warten Sie, bis sich der Ofen vollständig abgekühlt hat, um Verbrühungen zu vermeiden.

Wenn Sie das Tablett nicht wieder einsetzen, tropft beim Kochen mit Dampfeinspritzung Wasser auf die Speisen.

8.3 Reinigung des Dampfsystems

Die Reinigung des Dampfsystems hängt sowohl von der Häufigkeit des Backens mit Dampfinjektion als auch von der Härte des verwendeten Wassers ab.

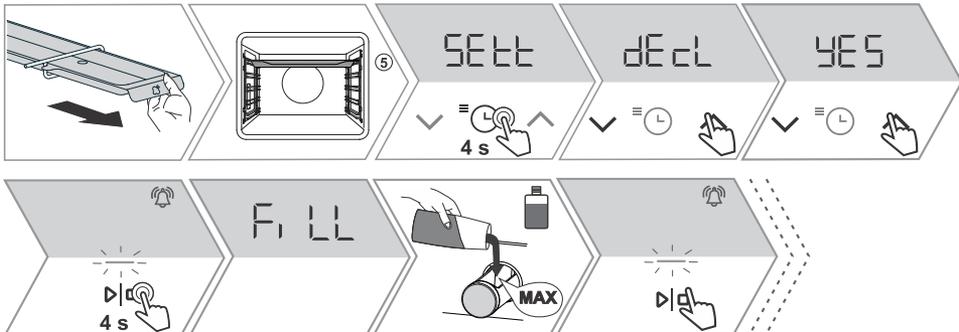


- Entkalkungsmittel

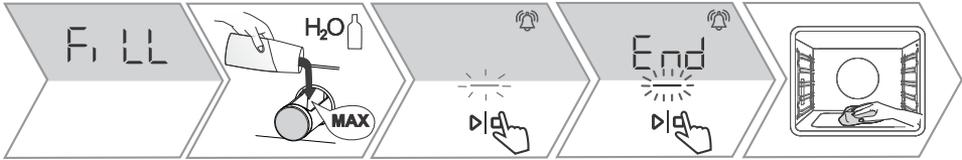


- Wasser

Starten des Vorgangs:



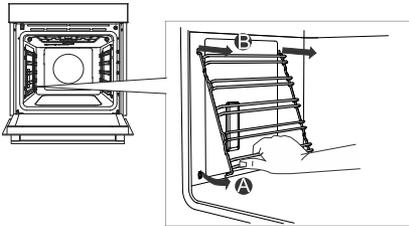
Ende des Vorgangs:



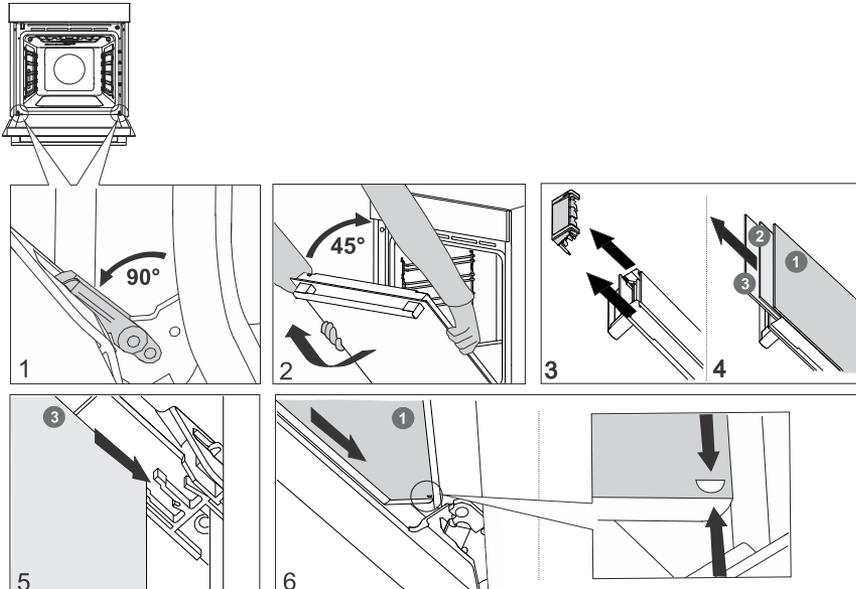
 **INFORMATION!**

Wenn Sie das Dampfsystem in dem vom Ofen vorgeschlagenen Moment nicht reinigen möchten, können Sie dies durch Auswahl von AUS beenden. Sie können das Entkalkungsprogramm bis zu dreimal abbrechen. Danach deaktiviert der Ofen den Betrieb der Dampffunktion.

8.4 Entfernen der Gitter oder ausziebarer Führungen ausziehbarer Führungen

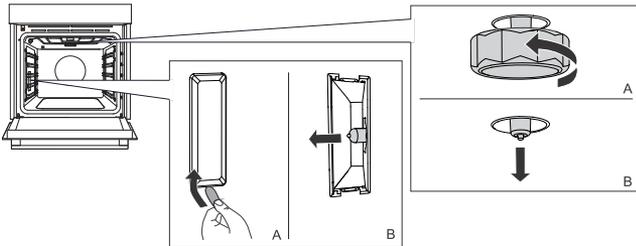


8.5 Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen



8.6 Austausch des Leuchtmittels im Garraum

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



9. Besondere Hinweise und Störungsmeldungen

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.

Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht.

9.1 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 SEoS, wenn der Temperaturfühler nicht angeschlossen ist.	Reinigen Sie die Steckverbindung. Versuchen Sie, den Temperaturfühler mehrmals hintereinander anzuschließen und zu trennen.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

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

10. Umweltschutz

10.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektro- nigeräten. 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 Altalkumulatoren, 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 anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebumter 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 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 Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter 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 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.

11. Garprüfung

EN60350-1: Nur vom Hersteller gelieferte Ausrüstung verwenden.

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

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

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

***Wenden nach 2/3 der Garzeit.

BACKEN						
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung		°C	min	
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	140	30-40	
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	150	30-40	
Kekse – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flaches Backblech		2, 4	140	45-55	
Kekse – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 4, 5	135	50-60	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	160 *	20-30	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	160	30-40	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flaches Backblech		2, 4	145	40-50	
Cupcakes – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		1	150	45-55	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		3	160	45-55	
Biskuitkuchen – zwei Schienen/Ebenen	2 × runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2, 4	160 **	45-55	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		1	170	90-120	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	170	80-110	
BRATEN						
Toastbrot	Gitterschiene		5	230	4-7	

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

BACKEN						
Pljeskavica (Hackfleisch-Scheiben)	Gitterschiene + flaches Backblech als Abtropfschale		5	230	20-35 ***	

KOCHEN MIT DAMPF						
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung		 °C	 min	<input type="checkbox"/>
Torte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene					
Brot mit Samen	flaches Backblech					
Brötchen	flaches Backblech					
Brot	flaches Backblech					



Hisense
life reimagined



855224-a6

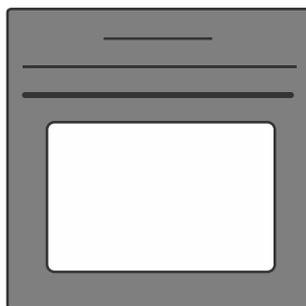


Hisense

life reimagined

DE DE AT CH LU

GEBRAUCHSANWEISUNG EINBAU-BACKOFEN





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

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.

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.

Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden (nur für Geräte, die mit einem Verbindungskabel ausgeliefert werden).

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.

WARNHINWEIS: Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.

WARNUNG: Das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, außer sie werden ständig beaufsichtigt.

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.

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.

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

2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen

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.

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.

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

Den Ofenraum nicht mit Aluminiumfolie auskleiden und keine Backbleche oder anderes Kochgeschirr auf den Ofenboden stellen.

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

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.

Lassen Sie das Gerät vor dem Anschließen an das Stromnetz einige Zeit bei Raumtemperatur stehen, damit sich alle Komponenten an die Raumtemperatur anpassen können.

Betreiben Sie das Gerät nicht bei einer Umgebungstemperatur unter 5 °C.

Öffnen Sie beim Backen mit Dampfinjektion die Ofentür immer vollständig, wenn der Backvorgang abgeschlossen ist. Wenn Sie dies nicht tun, kann der aus dem Ofenraum aufsteigende Dampf den Betrieb der Steuereinheit beeinträchtigen.

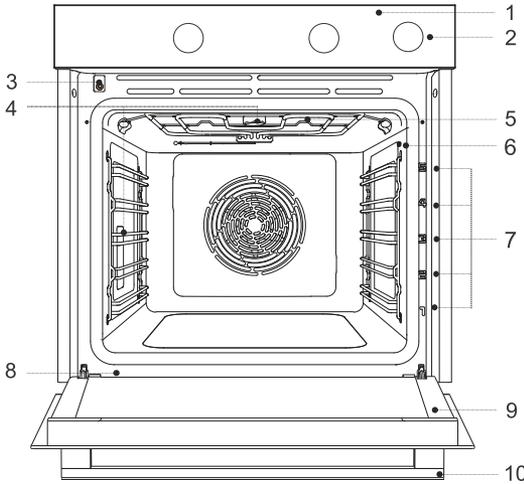
Entfernen und ersetzen Sie die Verdunstungsschale erst, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist.

3. Gerätebeschreibung



WARNUNG!

Gerätfunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



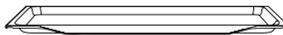
- 1. Bedieneinheit
- 2. Wassertankknopf
- 3. Türschalter
- 4. Beleuchtung
- 5. Verdunstungsschale
- 6. Temperatursondenbuchse
- 7. Einschubebenen (1-5)
- 8. Typenschild
- 9. Ofentür
- 10. Türgriff

3.1 Backofenausrüstung und Zubehör

GITTERROST



FLACHES BACKBLECH



PERFORIERTES FLACHES BACKBLECH



ALLZWECK-TIEFBACKBLECH



TEMPERATURSONDE
(BAKESENSOR)



WARNUNG!

Achten Sie beim Einsetzen des Drahteinschubs in die Führung immer darauf, dass sich sein erhöhter Teil an der Rückseite und an der Oberseite befindet.

Das flache Backblech kann sich beim Erhitzen im Ofen verformen. Sobald es abgekühlt ist, kehrt es in die ursprüngliche Form zurück. Eine solche Verformung beeinträchtigt seine Funktion nicht.

4. Vor dem ersten Gebrauch

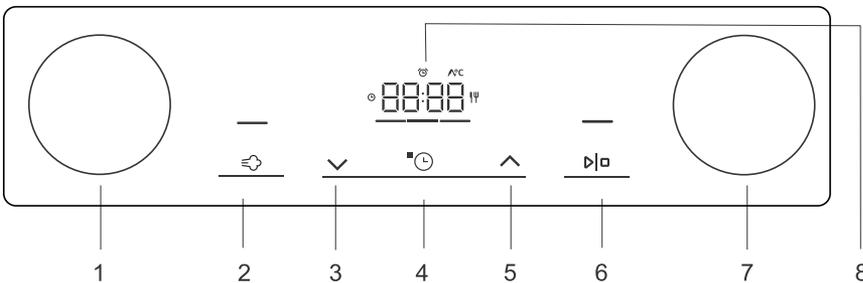
- Entfernen Sie das Ofenzubehör und alle Verpackungen (Pappe, Styroporschaum) aus dem Ofen.
- Wischen Sie das Ofenzubehör und den Innenraum mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine rauen oder aggressiven Tücher oder Reinigungsmittel.
- Heizen Sie den leeren Ofen mit Ober- und Unterhitze ungefähr eine Stunde lang bei einer Temperatur von 250 °C. Der charakteristische „Neue-Ofen-Duft“ wird freigesetzt; lüften Sie daher den Raum während dieses Vorgangs gründlich.

5. Bedienung des Geräts



INFORMATION!

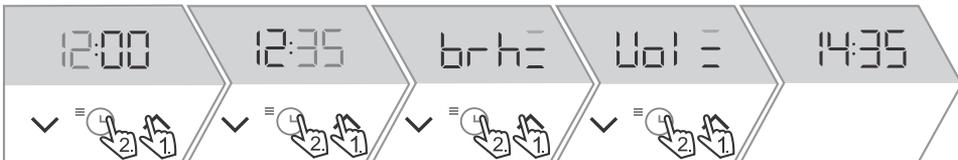
Damit die Tasten gut ansprechen, diese mit einem größeren Bereich Ihrer Fingerspitze berühren. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein kurzes akustisches Signal bestätigt. Berühren Sie die Taste ∇ oder ∇ , um die gewählte Einstellung zu ändern. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der \odot Taste.



1. System-Auswahl-Schalter
2. Dampfinjektions-, Lösch- oder Zurück-Taste
3. Wertminderungstaste
4. Timer-Funktion und Einstellungstaste
5. Wertsteigerungstaste
6. start / stop Taste zum Starten oder Anhalten eines Programms
7. Temperatureinstellknopf
8. Display

5.1 Zum ersten Mal einschalten

Wählen und bestätigen Sie zunächst die Grundeinstellungen: Uhr (**CLoc**), Display-Helligkeit (**brh**), Lautstärke des akustischen Signals (**Vol**).



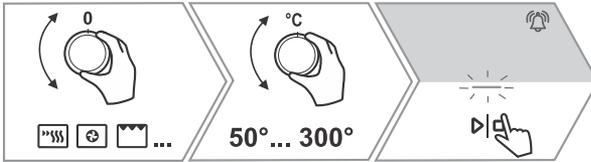
Wasserhärte testen

Die Reinigung des Dampfsystems hängt sowohl von der Häufigkeit des Backens mit Dampfinjektion als auch von der Härte des verwendeten Wassers ab.

Weichen Sie den Testpapierstreifen (im Lieferumfang des Geräts enthalten) eine (1) Sekunde lang in Wasser ein. Warten Sie eine Minute und notieren Sie dann die Anzahl der Streifen auf dem Papier (siehe Kapitel 6. *Auswahl der allgemeinen Einstellungen*):

4 grüne Streifen - Hrd 1	1 roter Streifen - Hrd 2	2 rote Streifen - Hrd 3
3 rote Streifen - Hrd 4	4 rote Streifen - Hrd 5	

5.2 Auswahl der Grundeinstellungen für das Backen



INFORMATION!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.

Symbol	Verwendung
	SCHNELLES VORHEIZEN DES BACKOFENS Um in kürzester Zeit die eingestellte Temperatur zu erreichen. Wenn der Ofen auf die gewünschte Temperatur aufgeheizt ist, ist der Heizvorgang abgeschlossen. Darauf folgt die Systemeinstellung, mit der Sie Ihr Essen kochen möchten. Diese Funktion eignet sich nicht zum Kochen von Speisen.
	OBER- UND UNTERHITZE MIT LÜFTER¹⁾ Zum gleichmäßigen Backen von Speisen auf einem einzigen Rost und zum Zubereiten von Aufläufen.
	GROSSFLÄCHENGRILL MIT LÜFTER¹⁾ Zum Braten von Geflügel und größeren Fleischstücken unter einem Grill.
	INTENSIVES BACKEN (HEISSLUFTFRITTEUSE)¹⁾ Diese Kochmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne Fettzusatz. Dies ist eine gesunde Version des Fast-Food-Frittierens mit weniger Kalorien im gekochten Essen. Geeignet für kleinere Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Tiefkühlprodukte (Pommes Frites, Hühnernuggets).
	HEISSLUFT Zum Braten von Fleisch und Gemüse oder zum Backen von Gebäck.
	OBER- UND UNTERHITZE Verwenden Sie dieses System zum konventionellen Backen auf einem einzigen Rost, zum Zubereiten von Soufflés und zum Backen bei niedrigen Temperaturen (langsameres Garen).

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symbol	Verwendung
	GROSSFLÄCHENGRILL Verwenden Sie dieses System, um große Mengen flacher Speisen wie Toast, offene Sandwiches, Grillwürste, Fisch, Spieße usw. zu grillen sowie um zu gratinieren und die Kruste zu bräunen. Die oben am Ofenraum angebrachten Heizelemente erwärmen die gesamte Oberfläche gleichmäßig. Die maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C.
	LANGSAMES BACKEN²⁾ Zum sanften, langsamen und gleichmäßigen Backen von Fleisch, Fisch und Gebäck auf einem einzigen Rost. Bei dieser Kochmethode behält das Fleisch einen höheren Wassergehalt, wodurch es saftiger und zarter wird, während das Gebäck gleichmäßig gebräunt/gebacken wird. Dieses System wird im Temperaturbereich zwischen 140 °C und 220 °C eingesetzt.
	PIZZA-SYSTEM Dieses System ist optimal zum Backen von Pizza und Gebäck mit höherem Wassergehalt. Verwenden Sie es, um auf einem einzigen Rost zu backen, wenn Sie möchten, dass das Essen schneller zubereitet und knuspriger wird.
	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.
	AUFTAUEN Verwenden Sie diese Funktion zum kontrollierten Auftauen von Tiefkühlkost (Kuchen, Gebäck, Brot, Brötchen und tiefgefrorenes Obst). Während des Auftauens die Lebensmittelstücke umdrehen, umrühren und zusammengefrorene Stücke trennen. Aus mikrobiologischen Gründen empfehlen wir, Fleisch und andere empfindliche Lebensmittel im Kühlschrank langsam aufzutauen.
	STEAM CLEAN Dieses Programm erleichtert das Entfernen von Flecken aus dem Ofen.
	OFENBELEUCHTUNG Die Ofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn ein System ausgewählt wird oder wenn der Knopf in die Lichtposition gedreht wird.

¹⁾ Diese Systeme ermöglichen die Dampfzugabe beim Backen (siehe Kapitel Garvorgang starten).

²⁾ Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.

5.3 Zeitfunktionen

 		Zeitgesteuertes Kochen
		Einstellung zeitverzögertes Ende
		Einstellung des Kurzzeitweckers

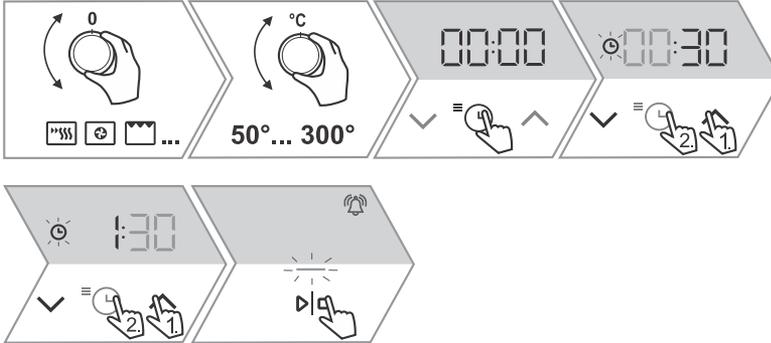
☀️ **INFORMATION!**

Wenn Sie die Garzeit oder den verzögerten Start einstellen, wird der Ofen automatisch ausgeschaltet. **End** und **00:00** wechseln sich auf der Anzeigeeinheit ab.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden kann. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.

🕒 **Zeitgesteuertes Kochen**

In diesem Modus können Sie die Dauer des Backofenbetriebs (Garzeit) festlegen.

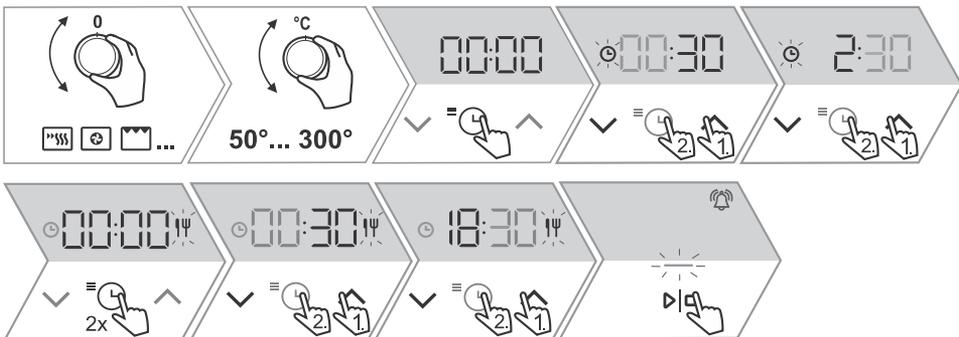


🕒 **Einstellung zeitverzögertes Ende**

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie die Speisen im Backofen nach einer bestimmten Zeitspanne garen möchten. Legen Sie die Speisen in den Ofen und stellen Sie dann das System und die Temperatur ein. Stellen Sie dann die Garzeit und die Zeit ein, zu der Sie möchten, dass Ihr Essen fertig ist (Ende des Garvorgangs).

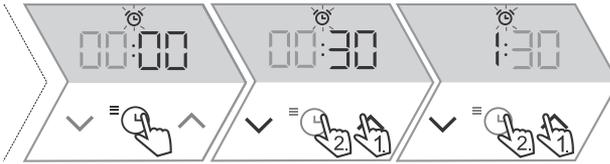
Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00 (mittags); Garzeit: 2 h 30 min; Backende: 18.30 Uhr

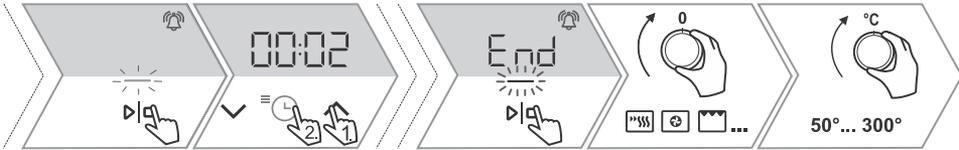


Einstellen des Kurzzeitweckers

Der Kurzzeitwecker kann verwendet werden, wenn der Ofen nicht in Betrieb ist oder während des Backvorgangs (berühren Sie die  Taste zweimal).



5.4 Beginn und Ende des Garvorgangs



Dampfinjektion

Der Dampf trägt zu einer besseren Kruste bei und erhöht die Knusprigkeit.



INFORMATION!

Diese Funktion kann verwendet werden, wenn Sie ein System mit Dampfinjektion ausgewählt haben.

Während diese Funktion aktiv ist, hören Sie möglicherweise das Geräusch der Pumpe, das zum normalen Gerätebetrieb gehört.

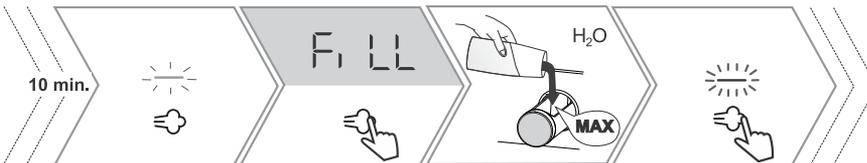
Füllen Sie den Tank immer mit sauberem Leitungswasser oder mit zusatzfreiem Wasser aus der Flasche. Das Wasser, das in den Tank gegossen wird, muss eine Raumtemperatur von etwa 20 °C (+/- 10 °C) haben.



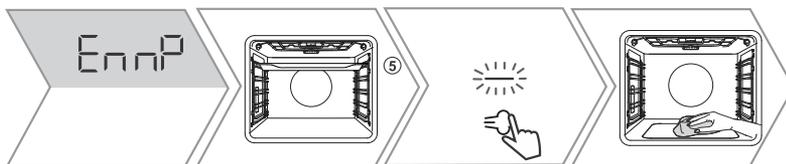
WARNUNG!

Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Leitungswasser mit hohem Chlorgehalt oder ähnliche Flüssigkeiten. Verwenden Sie nur frisches Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder nicht kohlensäurehaltiges Mineralwasser.

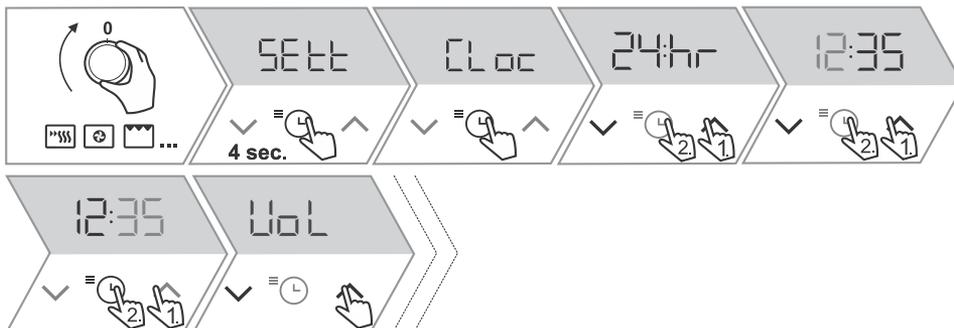
Starten des Vorgangs:



Ende des Vorgangs:



6. Auswahl der allgemeinen Einstellungen



CLoc	Uhrzeit
Vol	Lautstärke des akustischen Signals
brh	Display-Helligkeit
nGht	Display-Nachtmodus – Die Funktion dimmt das Display während der Nachtzeit (20:00 bis 6:00 Uhr) automatisch ab (Umschalten von höherer auf die niedrigste Displayhelligkeit).
hidE	Standby – mit dieser Funktion schalten Sie die Uhranzeige ein oder aus.
AdPt	Adaptive Funktion – sie ist werksseitig deaktiviert, Sie können sie jedoch aktivieren. Wenn die Funktion aktiviert ist, werden die neuesten Einstellungen für die Dauer des Kochprogramms angezeigt.
FAct	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen – Wählen Sie rES , um die Werkseinstellungen auszuwählen und durch Drücken und Halten der Taste start stop zu bestätigen. Halten Sie die Taste gedrückt, bis alle leuchtenden Striche verschwinden.
Wh5	Wasserhärte - Sie können zwischen fünf Wasserhärtegraden wählen. Die Standardeinstellung ist Stufe 5.
dEcL	Entkalkung - Sie können diese selbst aktivieren; andernfalls wird sie vom Ofen nach einer bestimmten Anzahl von Dampffunktionszyklen vorgeschlagen (das Display zeigt dann dEcL). Um die Funktion einzuschalten, wählen Sie YES, und um es auszuschalten, wählen Sie no.

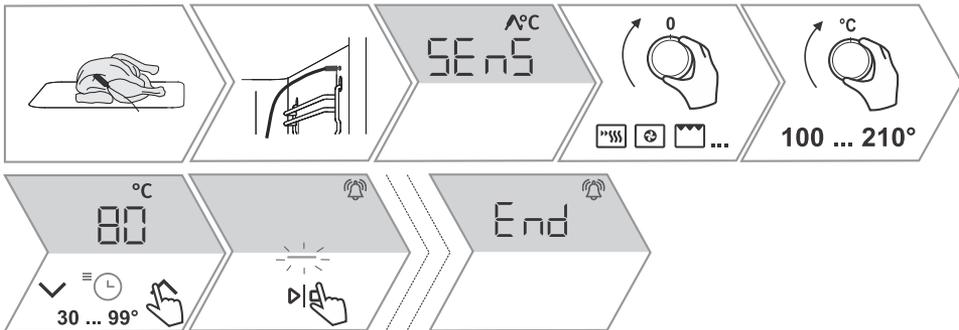
7. Kochtabelle

HINWEIS: Gerichte, für die der Ofen vollständig vorgeheizt sein muss, sind mit einem Sternchen * in der Tabelle versehen.

Gericht			°C	min
GEBÄCK- UND BÄCKEREIPRODUKTE				
Gebäck/Kuchen in Formen				
Biskuittorte	3		150	30-40
Kuchen mit Füllung	1		180	90-120
Strudel	2		180-190	60-70
Cupcakes	3		160 *	20-30
Hefeteig-Gebäck	2		180 *	17-22
Blätterteig-Gebäck	3		170	30-40
Spritzgebäck	3		140	30-40
Kekse	3		140	20-30
Brot auf einem Backblech	2		190-200	40-55
Dosenbrot	2		190-200	30-45
frische Brötchen (Semmel/Morgenbrötchen)	3		200-210	10-15
Toastbrot	5		230	4-7
Pizza	1		300 *	4-7
Rinderbraten (Lende, Rumpf), 1,5 kg	2		160-170	130-160
Schweinebraten, Rumpf, 1,5 kg	3		170-180	90-110
Geflügel, 1,2–2,0 kg	2		200-220	60-80
Hähnchenflügel	4		210-220	30-45
ganzer Fisch, 350 g	4		230-240	12-20
Ofenkartoffeln, Kartoffelspalten	3		210-220 *	30-40
Pommes frites	3		210-220	20-25
Lasagne	2		180-190	35-45
süß gebackener Pudding	2		160-180	40-60
Konservierung	2		180	30
Wiederaufheizen	3		60-95	/
Tellererwärmung	2		75	15

7.1 Kochen mit einer Temperatursonde

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



8. Reinigung und Pflege

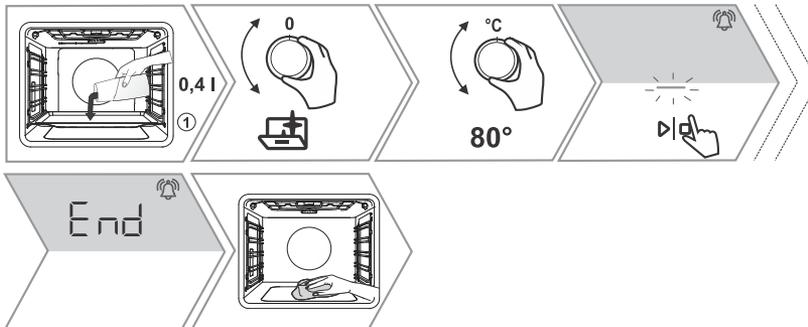
8.1 Reinigung des Backofens mit der Steam Clean-Funktion

! WARNUNG!

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

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und verwenden Sie warmes Wasser und Handgeschirrspülmittel, um größere Verunreinigungen und Kalk zu entfernen. Verwenden Sie ein sauberes, weiches Tuch oder Schwammtuch.

Das Ofenzubehör ist spülmaschinenfest.

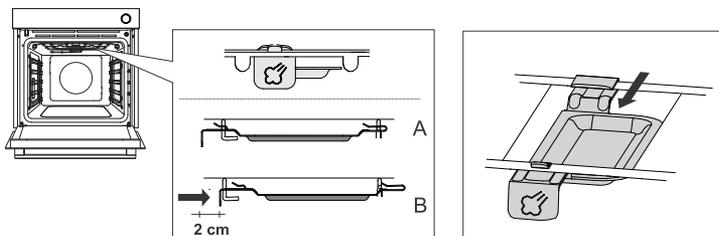


8.2 Reinigung der Verdunstungsschale

! WARNUNG!

Nach dem Gebrauch kann die Verdunstungsschale heiß sein und es kann sich noch etwas Wasser darin befinden. Warten Sie, bis sich der Ofen vollständig abgekühlt hat, um Verbrühungen zu vermeiden.

Wenn Sie das Tablett nicht wieder einsetzen, tropft beim Kochen mit Dampfeinspritzung Wasser auf die Speisen.

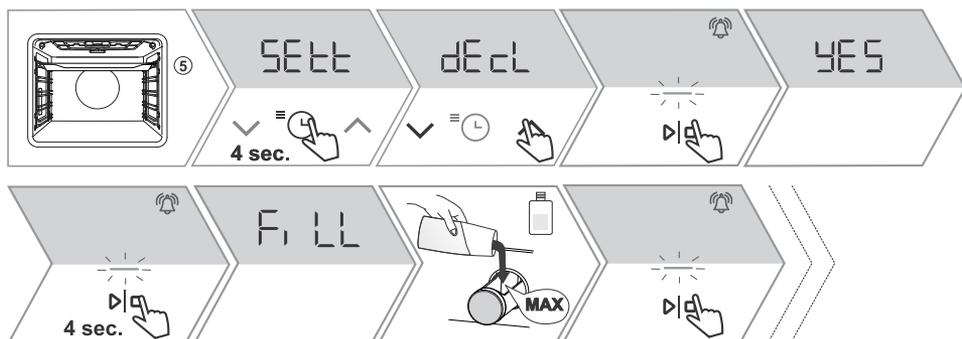


Nehmen Sie die Schale heraus und reinigen Sie es manuell mit einem Handgeschirrspülmittel oder in der Spülmaschine. Wenn sich Kalkablagerungen in der Schale befinden, legen Sie sie in Kalkentferner (verwenden Sie den Kalkentferner gemäß den Anweisungen des Herstellers) oder in Spiritusessig. Spülen Sie die Schale nach dem Reinigen und vor dem Wechsel gründlich aus.

8.3 Reinigung des Dampfsystems

Die Reinigung des Dampfsystems hängt sowohl von der Häufigkeit des Backens mit Dampfinjektion als auch von der Härte des verwendeten Wassers ab.

Starten des Vorgangs:



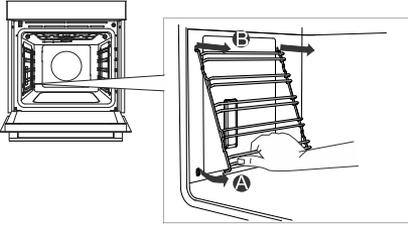
Ende des Vorgangs:



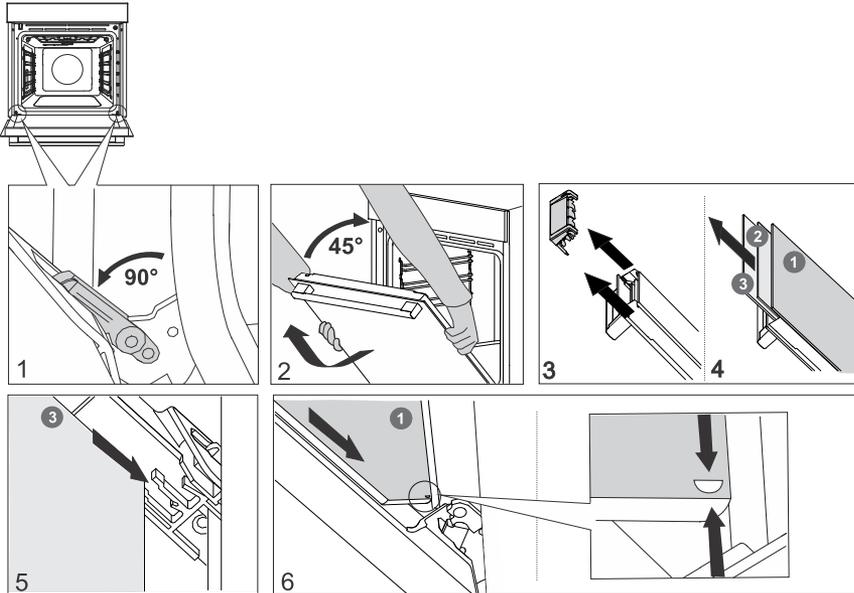
💡 INFORMATION!

Wenn Sie das Dampfsystem in dem vom Ofen vorgeschlagenen Moment nicht reinigen möchten, können Sie dies durch Auswahl von AUS beenden. Sie können das Entkalkungsprogramm bis zu dreimal abbrechen. Danach deaktiviert der Ofen den Betrieb der Dampffunktion.

8.4 Entfernen der Gitter oder ausziehbaren Führungen ausziehbarer Führungen

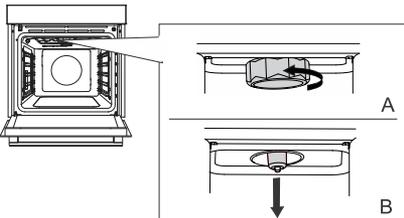


8.5 Backofentür und Glasscheiben entfernen und austauschen



8.6 Austausch des Leuchtmittels im Garraum

Halogenlampe: G9, 230 V, 25 W



9. Besondere Hinweise und Störungsmeldungen

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.

Am Rand des Ofens ist ein Typenschild mit grundlegenden Informationen zum Gerät angebracht.

9.1 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.
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.	

10. Umweltschutz

10.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altalkumulatoren, 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 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 Vertriebumter 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. 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 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 Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be- schränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne



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

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

11. Garprüfung

EN60350-1: Nur vom Hersteller gelieferte Ausrüstung verwenden.

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

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

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

***Wenden nach 2/3 der Garzeit.

BACKEN						
Gericht	Ausrüstung	Backform Platzierung		°C	min	
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	140	30-40	
Kekse/Plätzchen – Einzelschiene	flaches Backblech		3	150	30-40	
Kekse – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flaches Backblech		2, 4	140	45-55	
Kekse – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 4, 5	135	50-60	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	160 *	20-30	
Cupcakes – Einzelschiene	flaches Backblech		3	160	30-40	
Cupcakes – zwei Einschubrahmen/Ebenen	flaches Backblech		2, 4	145	40-50	
Cupcakes – drei Schienen/Ebenen	flaches Backblech		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		1	150	45-55	
Biskuittorte	runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		3	160	45-55	
Biskuitkuchen – zwei Schienen/Ebenen	2 × runde Metallform, Durchmesser 26 cm/Gitterschiene		2, 4	160 **	45-55	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		1	170	90-120	
Apfelkuchen	2 × runde Metallform, Durchmesser 20 cm/Gitterschiene		2	170	80-110	
BRATEN						
Toastbrot	Gitterschiene		5	230	4-7	

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

BACKEN						
Pljeskavica (Hackfleisch-Scheiben)	Gitterschiene + flaches Backblech als Abtropfschale		5	230	20-35 ***	



Hisense
life reimagined



855224-a4

