

GEBRAUCH UND WARTUNG  
Aufsatzbackofen





Sehr geehrter Kunde,  
wir möchten Ihnen danken, dass Sie sich für unsere Geräte entschieden haben.  
In dieser Anleitung finden Sie alle Informationen, die Sie für den Gebrauch und die Wartung Ihres Geräts benötigen. So können Sie schnell und einfach loslegen. Wir empfehlen Ihnen, diese Anleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig zu lesen und für späteres Nachschlagen gut aufzubewahren. Für weitere Informationen oder bei Unklarheiten in der Anleitung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

## index

Sicherheitsvorkehrungen	<b>Seite 4</b>
Grundlegende Konzepte	<b>Seite 6</b>
Verwendung	<b>Seite 10</b>
Was Ihr Gerät leisten kann	<b>Seite 10</b>
Einschalten des Geräts und des Displays	<b>Seite 10</b>
Bedienfeld	<b>Seite 12</b>
Manuelles Kochen	<b>Seite 14</b>
Kochen mit einem Rezept	<b>Seite 24</b>
Einstellungen	<b>Seite 30</b>
Besondere Zyklen	<b>Seite 42</b>
Aufklappbares Menü	<b>Seite 49</b>
Wartung	<b>Seite 50</b>
Inaktivität	<b>Seite 52</b>
Entsorgung	<b>Seite 52</b>
Fehlersuche	<b>Seite 53</b>



# Sicherheitsvorkehrungen



**Die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch kann zu Schäden und Verletzungen bis hin zum Tod führen, die Garantie erlischt und der Hersteller wird von jeglicher Haftung befreit. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren, benutzen oder warten. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit Sie sie später wieder verwenden können. Wenn Sie den Inhalt dieser Anleitung nicht vollständig verstanden haben, wenden Sie sich bitte an den Hersteller. Sollte das Dokument verloren gehen oder beschädigt werden, fordern Sie bitte beim Hersteller Ersatz an.**

## **SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN BENUTZER**

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen und routinemäßige Wartungsarbeiten durchführen,

und bewahren Sie sie sorgfältig auf, damit die Benutzer sie später wieder einsehen können. Wenn einige Teile nicht verständlich sind, wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- Wenn das Gerät an einen neuen Benutzer weitergegeben wird, vergewissern Sie sich bitte, dass dieses Handbuch ebenfalls weitergegeben wird.



**Die Verwendung, Reinigung und Wartung des Geräts mit anderen als den in diesem Handbuch angegebenen Verfahren wird als unsachgemäß betrachtet und kann zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen, außerdem erlischt die Garantie und der Hersteller ist von jeglicher Haftung befreit.**

- Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät darf nur in professionellen Küchen von qualifiziertem Personal zum Garen von Speisen verwendet werden.

Jede andere Verwendung entspricht nicht dem Anwendungsbereich und ist daher gefährlich.

- Wir empfehlen, das Gerät während des Betriebs stets zu überwachen.

- Wenn das Gerät nicht funktioniert oder funktionelle oder strukturelle Anomalien aufweist, trennen Sie die Strom- und Wasserleitung und wenden Sie sich an einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Fordern Sie für eventuelle Reparaturen Originalersatzteile an. Bei Nichtbeachtung dieser Vorschriften erlischt der Garantieanspruch.

- Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem einwandfreien Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte eine autorisierte Kundendienststelle mindestens einmal im Jahr eine Wartung und Inspektion durchführen.

- Verstopfen Sie keine der Lufteinlässe des Geräts.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die nicht über die erforderliche Erfahrung oder Kenntnis verfügen, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

Der Benutzer darf nur eine Routinereinigung durchführen. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum, um die Unterstützung für Inspektionen, spezielle Wartungsarbeiten und den Austausch defekter Teile anzufordern.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und tragen Sie eine angemessene persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe), bevor Sie eine Reinigung durchführen.

- Wenn das Gerät mit Rädern ausgestattet ist oder auf einem Gerät mit Rädern steht, verwenden Sie eine Vorrichtung wie z. B. eine Kette, um seine Bewegung zu begrenzen. So stellen Sie sicher, dass die Elektrokabel oder die Wasser- und Abwasserrohre während der Bewegung nicht beschädigt werden.

- Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem einwandfreien Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte eine autorisierte Kundendienststelle mindestens einmal jährlich eine Wartung und Inspektion durchführen.

## PICTOGRAMME

Die Installations- und Gebrauchsanweisungen gelten für alle Modelle, sofern die folgenden Piktogramme nichts anderes angeben:



Gefahr! Situation, die eine unmittelbare Gefahr darstellt, oder eine gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder zum Tod führen kann.



Lesen Sie die Gebrauchsanweisung



Einen anderen Abschnitt konsultieren



Erdungssymbol



Weitere Informationen










Symbol für Äquipotential




Heiße Oberflächen, Gefahr von Verbrennungen

## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DAS KOCHEN UND REINIGEN

-  **Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass sich keine nicht konformen Gegenstände (Bedienungsanleitungen, Plastiktüten usw.) oder Reinigungsmittelreste im Garraum befinden. Vergewissern Sie sich auch, dass der Rauchabzug frei von Hindernissen ist und dass sich in der Nähe keine brennbaren Materialien befinden.**
-  Tragen Sie geeignete Wärmeschutzkleidung (PSA), z. B. Ofenhandschuhe, um Behälter, Zubehör und andere Gegenstände in den Garraum zu bewegen.
-  Während des Garvorgangs und bis zur vollständigen Abkühlung können die äußeren und inneren Teile des Geräts sehr heiß sein (Temperatur über 60°C/140°F). Um Verbrennungsgefahr zu vermeiden, berühren Sie nicht die mit diesem Symbol gekennzeichneten Teile.
-  Seien Sie beim Herausnehmen von Blechen aus dem Garraum besonders vorsichtig, vor allem wenn sie Flüssigkeiten enthalten.
- Verwenden Sie beim Kochen keine leicht entzündlichen Lebensmittel oder Flüssigkeiten (z. B. Alkohol).
-  **Halten Sie den Garraum immer sauber, indem Sie ihn jeden Tag nach jeder Benutzung reinigen. Fett oder Speisereste können sich entzünden, wenn sie nicht entfernt werden.**
-  - Falls verwendet, ziehen Sie die Sonde aus dem Kern des Lebensmittels, bevor Sie die Schalen entfernen. Behandeln Sie die Sonde mit Vorsicht, da sie extrem scharf ist und nach dem Gebrauch sehr heiß sein kann.
- Verwenden Sie nur die vom Hersteller gelieferte Kerntemperatursonde.
- Öffnen Sie die Gerätetür während der Reinigung nicht, um die Gefahr von Verletzungen durch das sich bewegende Gebläse, den heißen Dampf und aggressive chemische Reinigungsmittel zu vermeiden. Dampf und aggressive chemische Reinigungsmittel.
- Wechseln Sie die Reinigungsmittelpackung sehr vorsichtig aus und vermeiden Sie den Kontakt mit Augen und Haut. Bei Kontakt mit den Augen gründlich mit fließendem Wasser spülen und einen Arzt aufsuchen.
-  **Stellen Sie keine Wärmequellen (Grills, Friteusen usw.), leicht entzündliche Stoffe oder Brennstoffe (Diesel, Benzin, Alkoholflaschen usw.) in der Nähe des Geräts auf.**

## KOCHTIPPS

- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie den Hohlraum sorgfältig mit einem Waschgang (siehe Seite 47). Vergewissern Sie sich, dass der Hohlraum des Geräts und die Schornsteine/Entlüftungsöffnungen frei von nicht konformen Gegenständen sind (Handbücher, Plastiktüten, usw.)

 **Starten Sie einen Garvorgang bei 150°C für 10 Minuten, bei mittlerer Feuchtigkeit und ohne Lebensmittel im Garraum.**

**Aus dem hinteren Teil des Geräts kann weißer Rauch austreten und ein unangenehmer Geruch entstehen: Dies wird durch Produktionsrückstände verursacht und ist zu Beginn normal.**

► Starten des Garvorgangs: siehe Abschnitt "Manuelles Garen" auf Seite 14

Abb. 1

► Salzen Sie die Speisen nicht im Garraum. Wenn sich dies nicht vermeiden lässt, reinigen Sie das Gerät so schnell wie möglich.

Abb. 2

► Versuchen Sie, die Speisen gleichmäßig auf den Blechen zu verteilen, und vermeiden Sie, dass sich die Speisen überlappen oder die Bleche überladen werden (maximal 10 kg pro Blech). Verteilen Sie die Bleche gleichmäßig über die gesamte Höhe des Backraums und beachten Sie dabei die für jedes Gerät angegebene Höchstzahl. Beachten Sie immer die Beladungsanweisungen für Ihr Gerät.

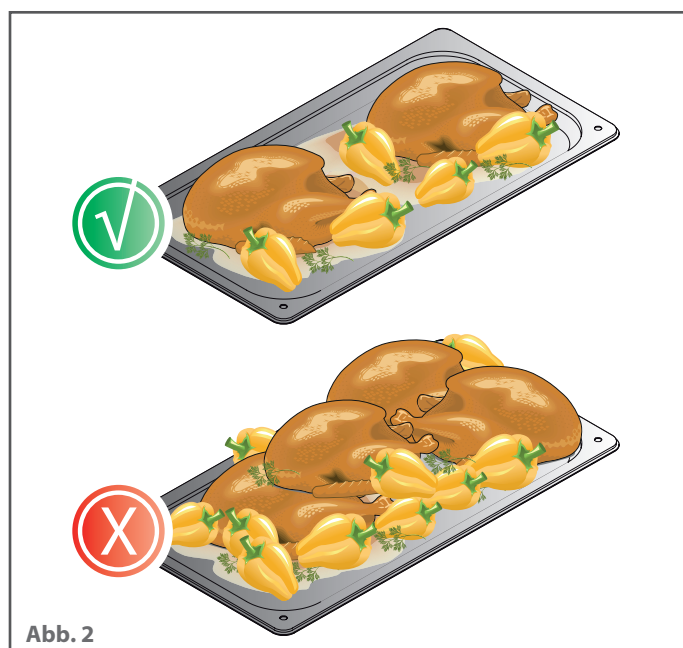
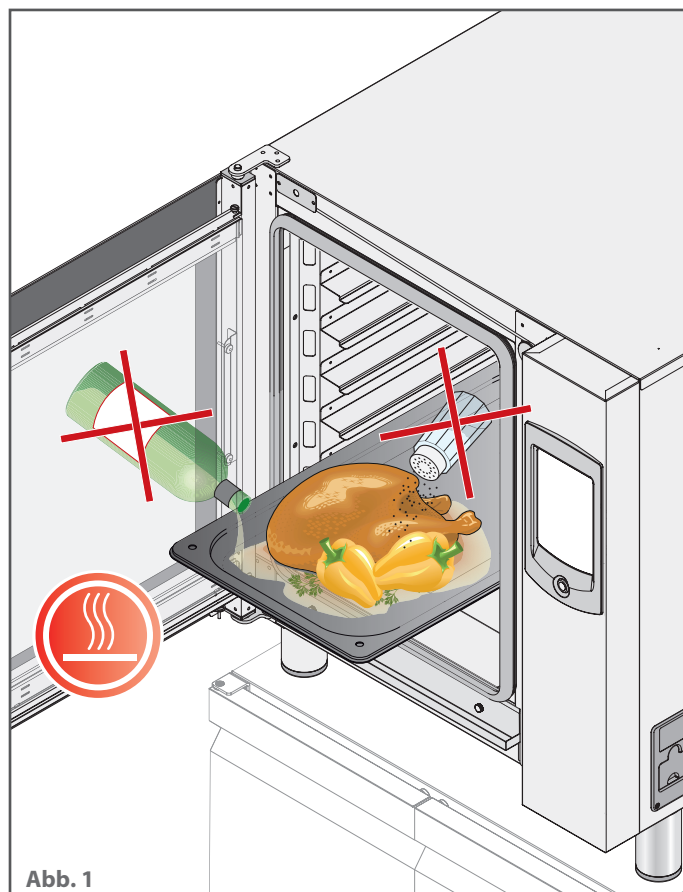
- Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen auf dem Grill zubereiten (z. B. Braten oder Geflügel), legen Sie eine tiefe Schale auf den Boden des Garraums um das Fett aufzufangen.

- Es ist immer besser, das Gerät auf eine Temperatur vorzuheizen, die mindestens 30°C höher ist als die zum Garen benötigte, um die Auswirkungen des Wärmeverlusts beim Öffnen der Tür zu verringern.

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Tür beim Garen so wenig wie möglich öffnen. - Nach 20 Minuten ohne Start eines Garprogramms oder eines automatischen Waschgangs

schaltet das Gerät in den Stand-by-Modus (Energiesparmodus). Um diesen Modus zu verlassen, berühren Sie einfach den Bildschirm.

- Betreiben Sie das Gerät bei einer Raumtemperatur zwischen +5°C und +45°C (+41°F und +113°F).





## 2 MANUELLES KOCHEN UND KOCHEN NACH EINEM REZEPT

► Abb. 3

Beim manuellen Garen stellt der Benutzer entsprechend seiner Erfahrung die gewünschten Garparameter für einen oder mehrere Garschritte ein:

- Gardauer mit eingestellter Zeit oder Kernfühler;
- Temperatur im Garraum;
- Feuchtigkeitszufuhr/-abzug (optional);
- Gebläsedrehzahl (optional).

Wenn die Dauer des Garvorgangs eingestellt wurde:

- auf Zeit (z.B. 1:40 Stunden:Minuten); der Zyklus endet, wenn die

Zeit abgelaufen ist (0.00);

- Bei einem Kerntemperaturfühler endet der Zyklus, wenn der Fühler feststellt, dass die Temperatur im Kern des Garguts den vom Benutzer eingestellten Wert erreicht hat (z.B. 85 °C).

Beim Kochen mit Rezepten werden die vom Hersteller voreingestellten oder vom Benutzer zuvor gespeicherten Rezepte verwendet.

Das Gerät kann bis zu 400 Rezepte speichern, die in Kategorien unterteilt sind (200 sind bereits enthalten und der Benutzer kann weitere 200 hinzufügen). Die Rezepte können über einen USB-Stick importiert oder exportiert und dann nach Ihren Wünschen geändert werden.

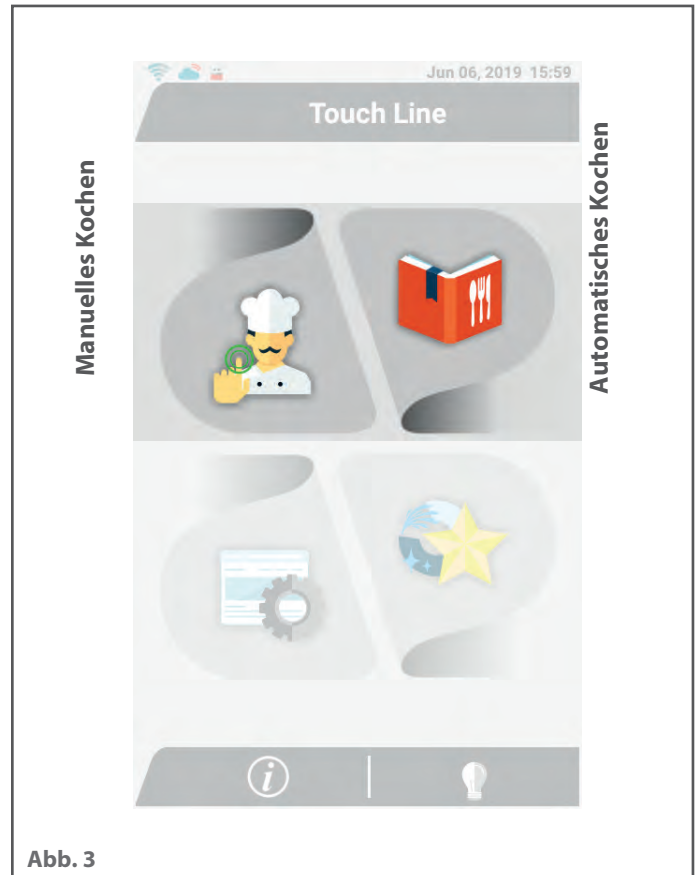





Abb. 3

## 3 EINBRINGEN ODER ENTFERNEN VON FEUCHTIGKEIT AUS DEM HOHLRAUM

► Abb. 4

Das Gerät dient dazu, dem Garraum Feuchtigkeit zuzuführen oder sie durch Öffnen des Absperrventils am oberen Schornstein zu entziehen. Durch die Veränderung des Feuchtigkeitsprozentsatzes können verschiedene Gerichte je nach ihren Eigenschaften (z. B. für Gemüse wird im Allgemeinen viel Feuchtigkeit empfohlen) oder je nach dem gewünschten Ergebnis (z. B. um einen Braten zu bräunen, muss die Feuchtigkeit entzogen werden) zubereitet werden.

Es sind 3 Positionen verfügbar:

	Schornstein vollständig geschlossen
	Schornstein teilweise geöffnet
	Schornstein vollständig geöffnet

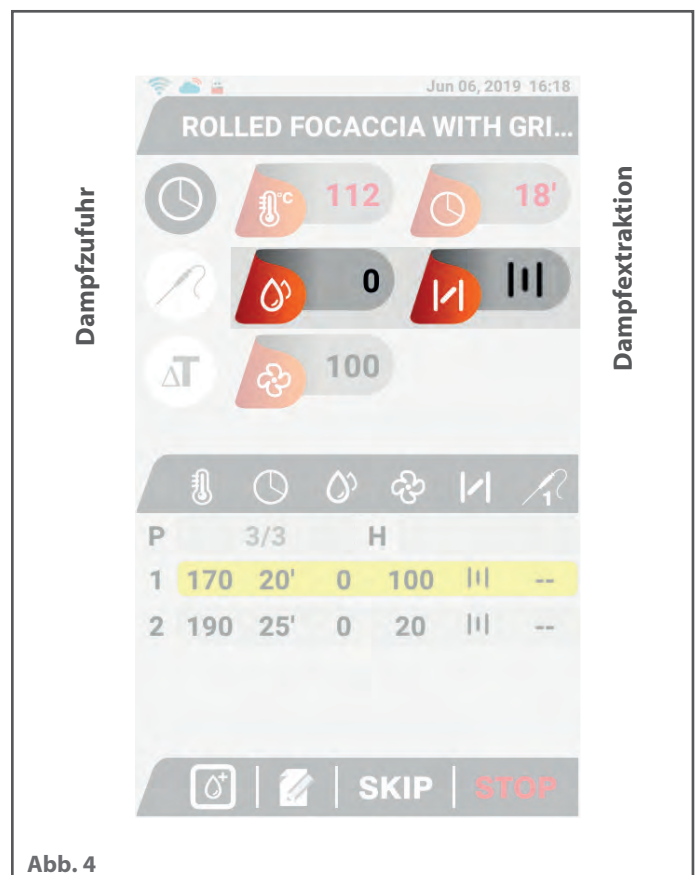


Abb. 4

## 4 KOCHSCHRITTE

Jedes Rezept kann aus mindestens einem und bis zu 10 Schritten bestehen, die jeweils unterschiedliche Garparameter + Vorheizen (P) + Warmhalten (H) haben.

Es müssen nicht alle Schritte verwendet werden, es können zum Beispiel auch nur zwei oder drei verwendet werden.



Beispiel für das Garen von Roastbeef in mehreren Schritten

SCHRITT P (Vorwärmen)	PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3	SCHRITT H (warm halten)
Vorheizen auf 250°C	230°C Kernsonde bei 30°C Feuchtigkeit: 0% Lüfter 100% Lüftung teilweise geöffnet	210°C Kernsonde bei 40°C Feuchtigkeit: 50% Lüfter 100% Entlüftung geschlossen	210°C Kernsonde bei 40°C Feuchtigkeit: 100% Lüfter 50% Entlüftung teilweise geöffnet	Warmhalten bei 65°C

## 5 VERWENDUNG DER NADELSONDE

Während des Garvorgangs misst der Nadelfühler die Temperatur im Kern des Lebensmittels. Wenn die Temperatur den werkseitig eingestellten Wert oder den vom Benutzer eingestellten Wert erreicht, bedeutet dies, dass das Produkt gegart ist.

- Der Nadelfühler muss tief in das zu garende Lebensmittel eingeführt werden. Der Fühlerkopf muss den Kern des Lebensmittels, d. h. den innersten Punkt, erreichen, ohne die andere Seite zu durchstechen.
- Stecken Sie ihn nicht in sehr fetthaltige Teile oder in die Nähe des Knochens.
- Wenn das Gargut relativ dünn ist, führen Sie die Sonde parallel zum Backblech ein. - Halten Sie die Sonde sauber.



**Gehen Sie vorsichtig mit der Sonde um, da sie scharf ist und nach dem Gebrauch sehr heiß sein kann.**

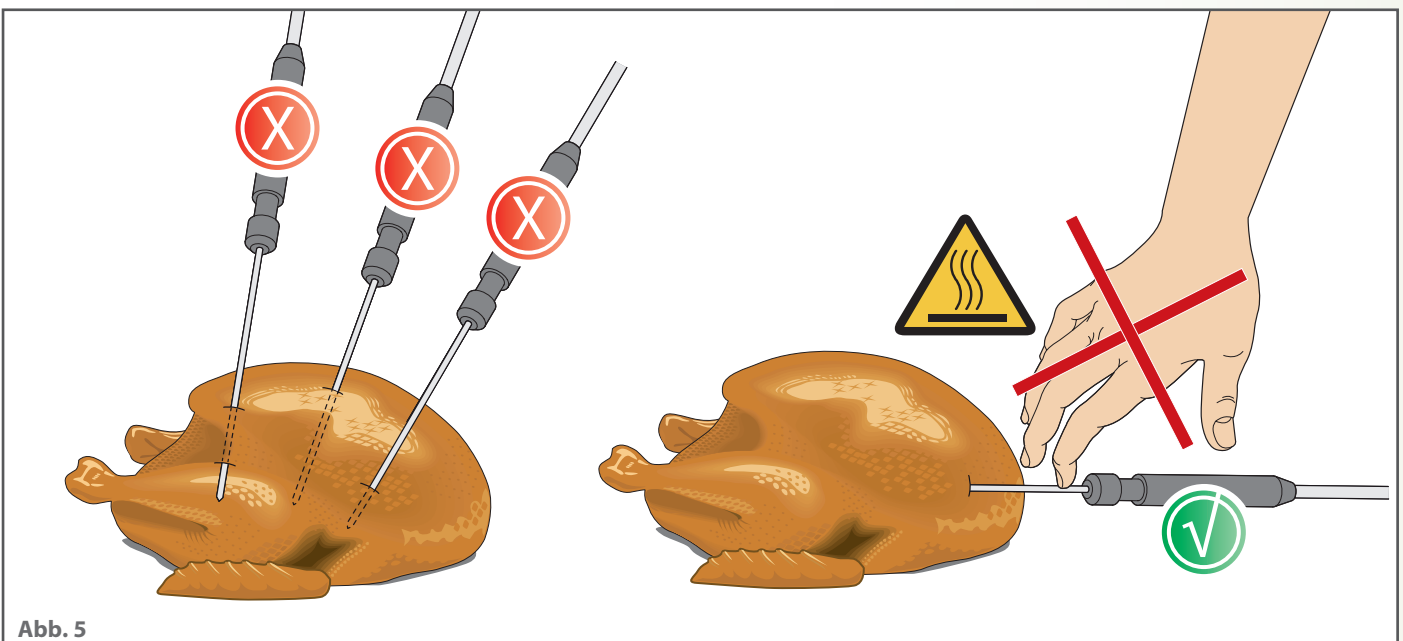


Abb. 5





# Verwendung

Das Gerät ist intuitiv und einfach zu bedienen.

In diesem Handbuch führen wir Sie durch die verschiedenen Merkmale und Funktionen des Geräts. So erzielen Sie immer die richtigen Ergebnisse und garantieren eine optimale Leistung und eine lange Lebensdauer Ihres Geräts.

## A WAS IHR GERÄT LEISTEN KANN

Das von Ihnen gekaufte Gerät ist geeignet für:

- **manuelles Garen** von Speisen oder nach Rezept

▶ Seite 14 (manuell) - Seite 24 (mit Rezept)



*Sonderfunktionen: Multitimer, Rezeptbuch, Startverzögerung, Kavitätenkühlung, MultilevelMix-Funktion (Tagesmenü), Alarm, Kalender und Rezept-Import über USB, HACCP*

-- das Regenerieren von gekühlten oder gefrorenen

▶ Seite 43

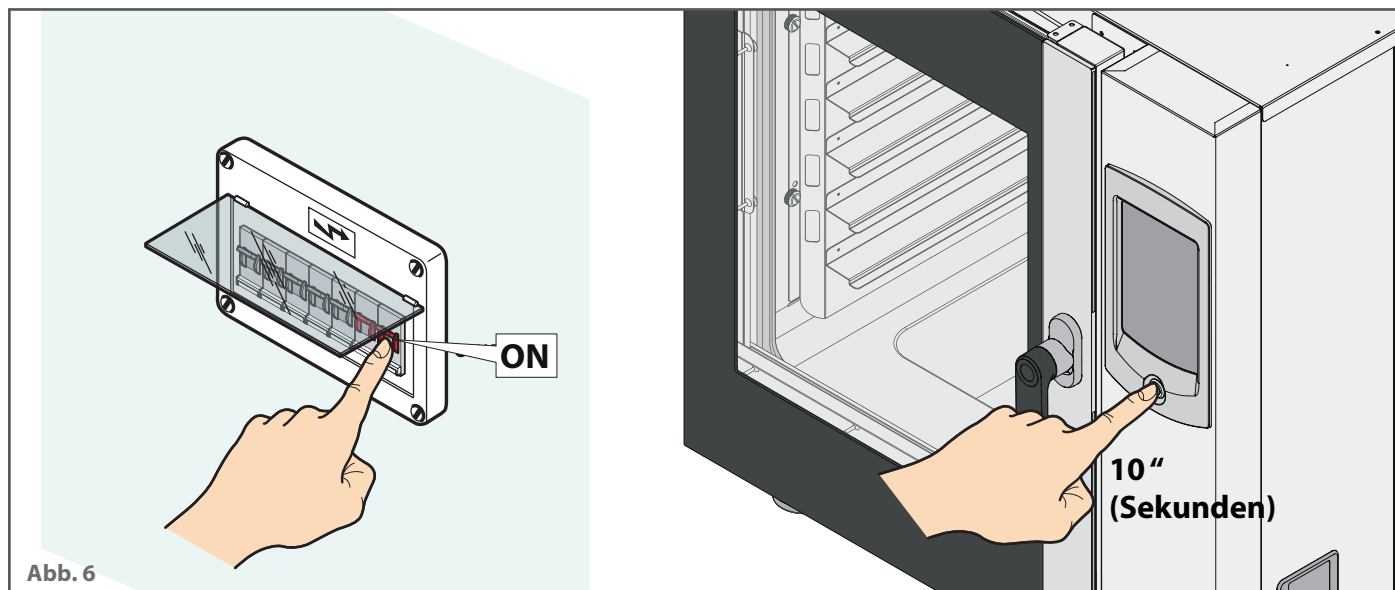
Lebensmitteln mit einer eingestellten Zeit oder einem Kerntaster

- Ausführung von Wasch- oder Spülzyklen für Hohlräume Seite 47

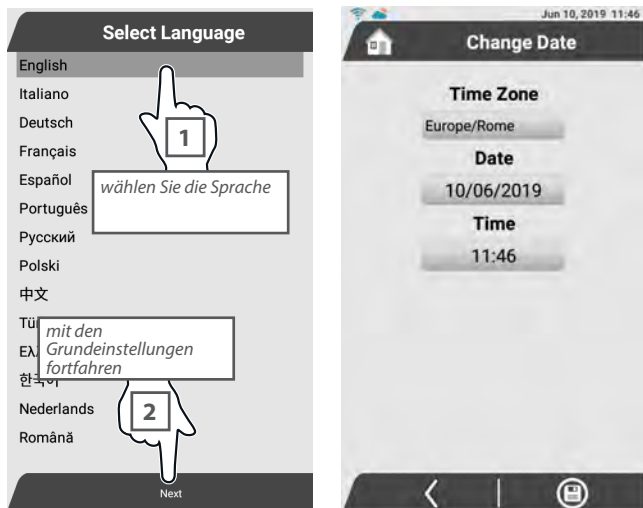
- mit WIFI oder der Cloud verbunden sein, um Daten an den

Server zu senden und Updates online herunterzuladen.

## B EINSCHALTEN DES GERÄTES UND DER ANZEIGE







Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, werden Sie durch die Einstellung der Sprache sowie des korrekten Datums und der Uhrzeit geführt. Wenn Sie anschließend Änderungen an den Einstellungen vornehmen müssen, folgen Sie den Anweisungen auf Seite 36

Abb. 7



### Was ist bei einem Stromausfall zu tun?

Wenn ein Kochzyklus unterbrochen wird, beginnt der Zyklus nach der Wiederherstellung der Stromversorgung wieder von vorne. Wenn Sie dies nicht für nötig halten, brechen Sie den Zyklus mit der Taste "STOP" ab. Wenn ein Waschzyklus unterbrochen wird, beginnt der Zyklus nach der Wiederherstellung der Stromversorgung wieder von vorne, um zu verhindern, dass noch nicht abgewaschene Waschmittelreste die nächsten Kochzyklen verunreinigen.

## C BEDIENFELD

Ihr Gerät ist mit einem großen Touchscreen-Bedienfeld ausgestattet, das eine schnelle und einfache Bedienung und Reinigung ermöglicht.

Verwenden Sie zum Navigieren und Einstellen der Parameter nur Ihren Finger (der sauber und trocken sein muss); vermeiden Sie die Verwendung von Werkzeugen wie Gabeln, Löffel usw.



**Manuelles Garen: Der Benutzer stellt die gewünschten Garparameter ein.**  
► für weitere Einzelheiten siehe Seite 14

**Kochen mit Rezepten: Verwenden Sie vom Hersteller voreingestellte oder vom Benutzer zuvor gespeicherte Rezepte.**  
Das Gerät kann bis zu 400 Rezepte speichern, die in Kategorien unterteilt sind (200 sind bereits enthalten und der Benutzer kann weitere 200 hinzufügen).  
► für weitere Informationen siehe Seite 24

**Einstellungen: der Benutzer kann einige Einstellungen vornehmen (z.B. die gewählte Sprache)**  
► weitere Einzelheiten siehe Seite 30

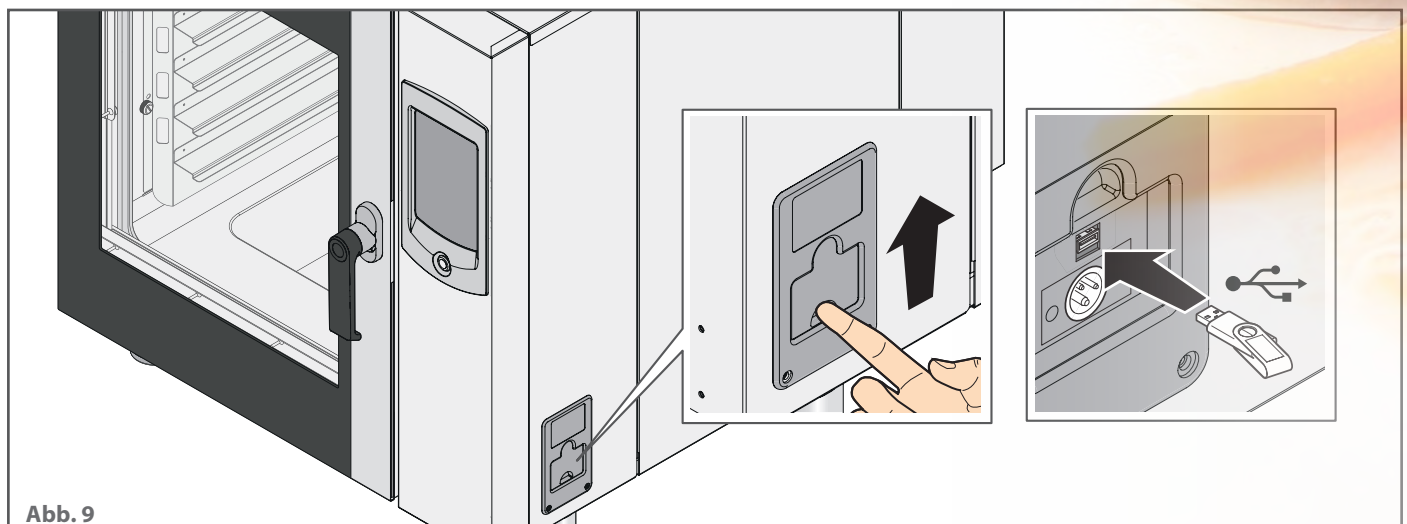
**Spezielle Zyklen Zugriff auf die 8 Spezialzyklen des Geräts**  
► für weitere Informationen siehe Seite 42

**Informationen zum System des Geräts**

**Ein- und Ausschalten der Hohlraumbeleuchtung**

Abb. 8

Auf der rechten Seite der Geräte befindet sich eine kleine Klappe, die den Zugang zu den beiden Buchsen ermöglicht, eine für einen USB-Stick und eine für eine optionale zweite Kernsonde.







## MANUELLES GAREN

Bei dieser Art des Garens stellt der Benutzer die gewünschten Garparameter für einen oder mehrere Garschritte ein:

- **Kochdauer** (mit eingestellter Zeit oder Sonde)
- **Temperatur;**
- **Feuchtigkeit** Eingabe/Extraktion;
- **Lüftergeschwindigkeit.**

Nachdem Sie die Garparameter (Dauer, Zeit, usw.) eingestellt haben, können Sie:

- direkt den Garvorgang starten: am Ende des Garvorgangs werden die eingestellten Parameter NICHT gespeichert;
- Speichern Sie den eingestellten Kochzyklus und starten Sie ihn dann: Am Ende des Kochzyklus werden die Parameter gespeichert und der Zyklus kann in Zukunft wieder verwendet werden, ohne dass die Parameter jedes Mal neu eingestellt werden müssen.



### Arten von Kochzyklen

**Konvektionsgaren:** die Speisen werden dank der von den Widerständen erzeugten trockenen Hitze gegart. Um die heiße Luft gleichmäßig im Garraum zu verteilen, werden Ventilatoren (siehe Seite 19) eingesetzt.

Bei dieser Art des Garens können Sie bei Bedarf manuell Feuchtigkeit in den Garraum einblasen (siehe Seite 18) oder den Abzug öffnen, um die durch das Gargut erzeugte Feuchtigkeit abzugeben (siehe Seite 18).

**Dampfgaren:** Die Speisen werden mit Hilfe des in den Garraum eingeleiteten Dampfes gegart. Um ausgezeichnete Ergebnisse zu erzielen, muss der Feuchtigkeitwert auf "100%" eingestellt werden (siehe Seite 18). Das Dampfgaren ist ideal für alle Gerichte, die ein schonendes Garen erfordern, oder um Cremes zu pasteurisieren.

**Gemeinsames Kochen:** Die Speisen werden durch die von den Heizelementen erzeugte hohe Temperatur in Verbindung mit dem automatisch in den Hohlraum eingeleiteten Dampf gegart.

## Index für manuelles Kochen

<b>A</b>	Einstellung der Vorwärmung	15
<b>B</b>	Einstellung der Gartemperatur	15
<b>C</b>	Einstellung der Dauer des Garvorgangs	16
<b>D</b>	Einstellung der Hohlraumfeuchte	18
<b>E</b>	Einstellung der Position der Entlüftung	18
<b>F</b>	Einstellung der Lüftergeschwindigkeit	19
<b>G</b>	Hinzufügen zusätzlicher Garschritte	19
<b>H</b>	Starten des Garvorgangs oder Speichern des eingestellten Rezepts	20
<b>I</b>	Kochen komplett	23





## WIE MAN EINEN MANUELLEN KOCHZYKLUS EINSTELLT

### A Einstellung der Vorwärmung



Das Vorheizen ist fakultativ, wird aber empfohlen, um die besten Garergebnisse zu erzielen (außer bei bestimmten Rezepten, die bei kaltem Ofen beginnen müssen).

**Das Vorheizen muss bei LEEREM Gerät durchgeführt werden.** Um den Wärmeverlust beim Öffnen der Tür zum Einlegen der Speisen in den Garraum auszugleichen, wird ein Vorheizzyklus mit einer Temperatur von mindestens 30°C über der eingestellten Gartemperatur empfohlen. Während des Vorheizens kehren die Lüfter die Drehrichtung nicht um, um die eingestellte Temperatur schneller zu erreichen. Das Vorheizen kann vor jedem manuellen Zyklus oder Programm durchgeführt werden.

#### ► Einstellungen zum Vorheizen

##### ► Abb. 10

**1** Drücken Sie "P".

**2** Sie können je nach Art der Last zwischen 4 Vorwärmwerten wählen der Art der Ladung: Drücken Sie die Tasten "+" oder "-" oder ziehen Sie den Schieberegler, um den Wert einzustellen.

**NO**= no preheating

**1|3**= minimum load

**2|3**= medium load

**3|3**= full load

**3** Drücken Sie "✓" zum Bestätigen oder "x", um die Einstellungen ohne Speichern zu verlassen. Während des Vorheizens wartet ein Bildschirm (Abb. 11), dass Sie warten müssen, bevor Sie Speisen in den Garraum geben (Vorheizen). Wenn die eingestellte Vorheiztemperatur erreicht ist, ertönt ein unterbrochener Piepton und es erscheint Abb. 12 (Einschieben des Garguts): Sie können nun das Gargut in den Backofen schieben. Die Temperatur wird bis zum Öffnen der Tür konstant gehalten, dann beginnt der Garvorgang automatisch und in den eingestellten Schritten. Ein laufender Vorwärmzyklus kann jederzeit durch Drücken von "x" abgebrochen werden.

### B Einstellung der Gartemperatur

##### ► Abb. 13

**1** Drücken Sie auf das Symbol "Thermostate".

**2** Drücken Sie die Tasten "+" oder "-" (erhöht jeweils eine Einheit) oder ziehen Sie den Schieberegler, um den gewünschten Wert einzustellen (20°C bis 280°C / 68°F bis 536°F).

**3** Drücken Sie "✓" zur Bestätigung oder "x", um die Einstellungen ohne Speichern zu verlassen.

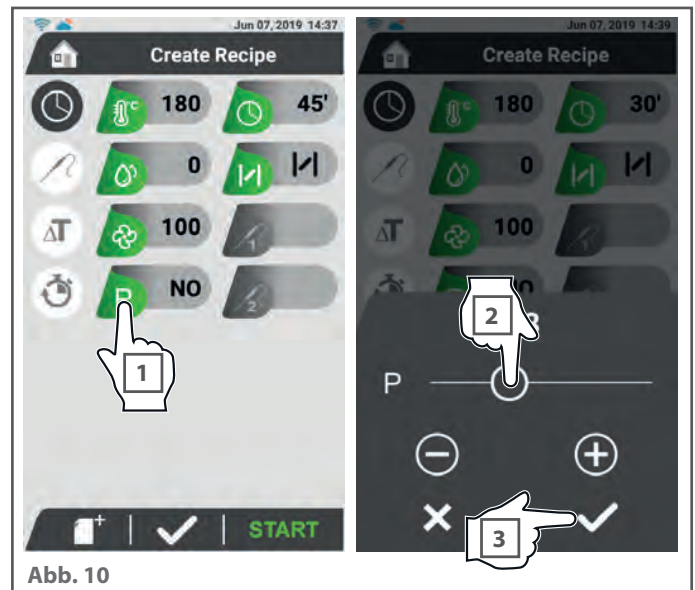


Abb. 10

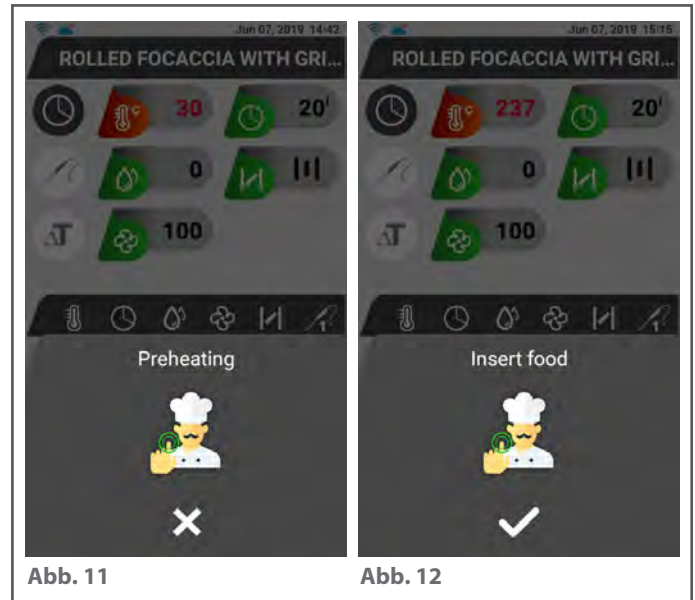


Abb. 11

Abb. 12

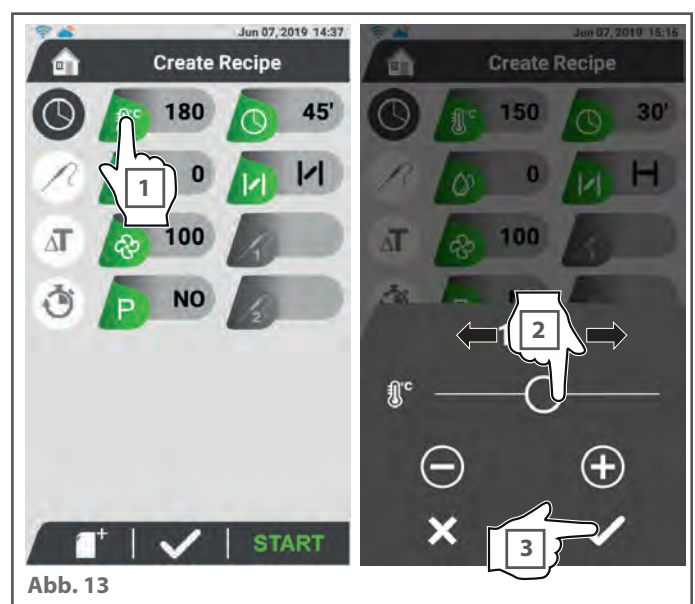


Abb. 13

## C Einstellung der Dauer des Garvorgangs

### ► Abb. 14



Wenn Sie einen der drei Modi auswählen, deaktiviert das Gerät die Felder, die nicht eingestellt werden müssen; wenn Sie z. B. die Kernsonde auswählen, wird das Feld "Zeit" inaktiv.

Die Garzeit kann eingestellt werden:

- durch Eingabe einer Garzeit: Der Garvorgang endet, wenn die vom Benutzer eingestellte Zeit abgelaufen ist;

- Verwendung des Kerntemperaturfühlers: Der Garvorgang ist beendet, wenn die vom Benutzer eingestellte Kerntemperatur erreicht ist. Informationen über die richtige Verwendung des Fühlers finden Sie auf Seite 8.

- mit der **Funktion Delta T**: Der Garvorgang endet, wenn die vom Benutzer eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

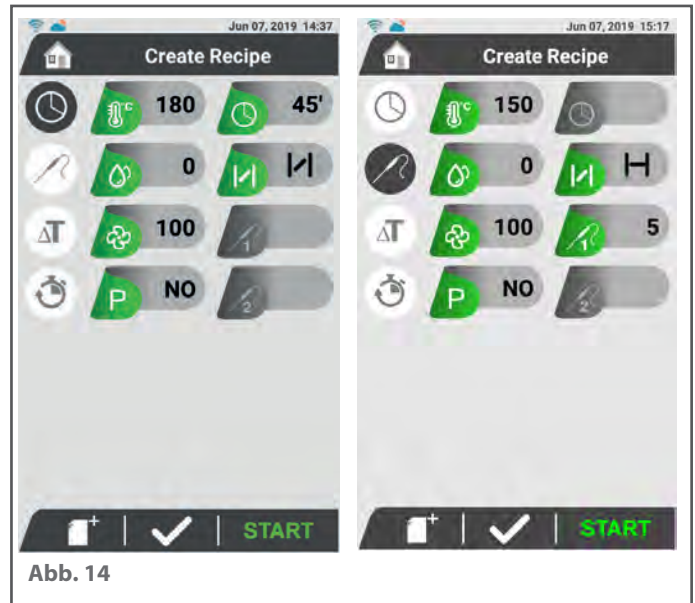


Abb. 14



### Kochen mit Delta T

Delta T ist per Definition die Differenz zwischen der Kerntemperatur des Produkts und der Temperatur im Garraum. Dank seiner fortschrittlichen Technologie hält der Backofen die Temperaturdifferenz zwischen dem Garraum und dem Kern des Garguts (eingestelltes Delta T) stets konstant, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist. Bei dieser Art des Garens wird das Produkt nicht übermäßig hohen Temperaturen ausgesetzt und kann zum Garen von mittelgroßen bis großen Fleischstücken (z. B. Braten oder Schinken) verwendet werden. Die Garzeiten sind lang, aber es gibt mehrere Vorteile, z. B. einen minimalen Gewichtsverlust.

#### Beispiel

Sie wollen ein Stück Schinken kochen und Sie stellen:

- Kerntemperatur von 68°C
- Delta T 10°C

Wenn zu Beginn des Garvorgangs die Temperatur im Inneren des Schinkens (gemessen mit dem Nadelfühler) 10°C beträgt, hält der Ofen die Temperatur im Garraum auf 20°C (20°C - 10°C = 10°C, Delta T einstellen). Wenn die Temperatur am Produktkern 60°C erreicht, arbeitet der Ofen mit 70°C. Nach diesem Punkt beginnt die Temperatur langsam zu sinken, um sich der eingestellten Kerntemperatur anzunähern, und zwar so lange, bis ein Gleichgewicht zwischen der Temperatur im Garraum und der Temperatur im Kern des Produkts erreicht ist. Wenn der Nadelfühler feststellt, dass die Temperatur im Kern des Lebensmittels 68°C erreicht hat, wird der Garvorgang abgebrochen.



## ► Zeitgesteuerte Konfiguration

### ► Abb. 15

- 1 Drücken Sie auf das Symbol "Garzeit".
- 2 Drücken Sie das Symbol "Zeit".
- 3 Drücken Sie auf "+" oder "-" (erhöht jeweils eine Einheit) oder ziehen Sie den Schieberegler, um den gewünschten Wert einzustellen (von 0,01, eine Minute, bis 9:59, neun Stunden und neunundfünfzig Minuten): Drücken Sie auf das Symbol "∞", wenn das Gerät kontinuierlich arbeiten soll.
- 4 Drücken Sie "✓" zur Bestätigung oder "x", um die Einstellungen ohne Speichern zu verlassen.

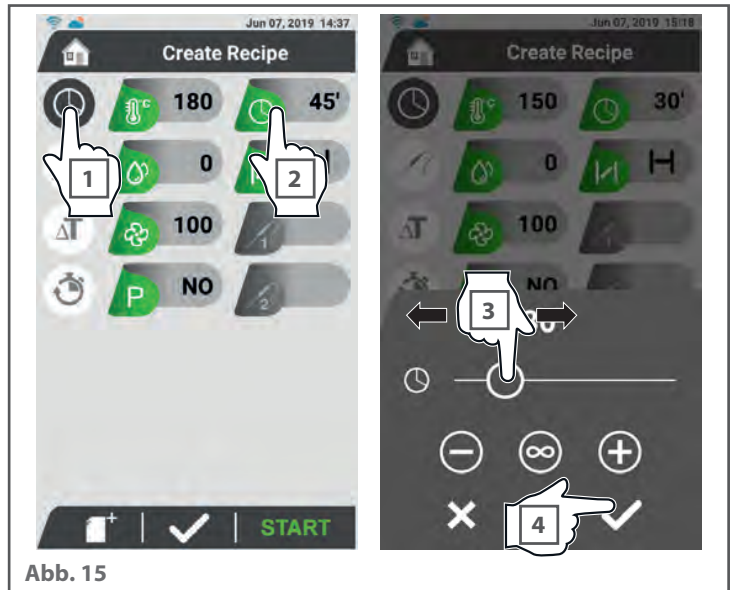



Abb. 15

## ► Konfiguration mit Kernsonde

### ► Abb. 16

- 1 Drücken Sie das Symbol "Kernsonde".
- 2 Drücken Sie das Symbol "Temperatur des Nadelfühlers 1".
- 3 Drücken Sie die Tasten "+" oder "-" (Erhöhung um jeweils eine Einheit) oder ziehen Sie den Schieberegler, um die gewünschte Kerntemperatur einzustellen (5°C bis 100°C).
- 4 Drücken Sie "✓" zum Bestätigen oder "x", um die Einstellungen ohne Speichern zu verlassen.

 Sie können eine zweite Kernsonde (optional) verwenden, die Sie beim Hersteller anfordern müssen. Schließen Sie sie an die entsprechende Buchse hinter der kleinen Platte auf der rechten Seite der Geräte an. In diesem Fall stellen Sie die Werte wie bei der Standardsonde ein.

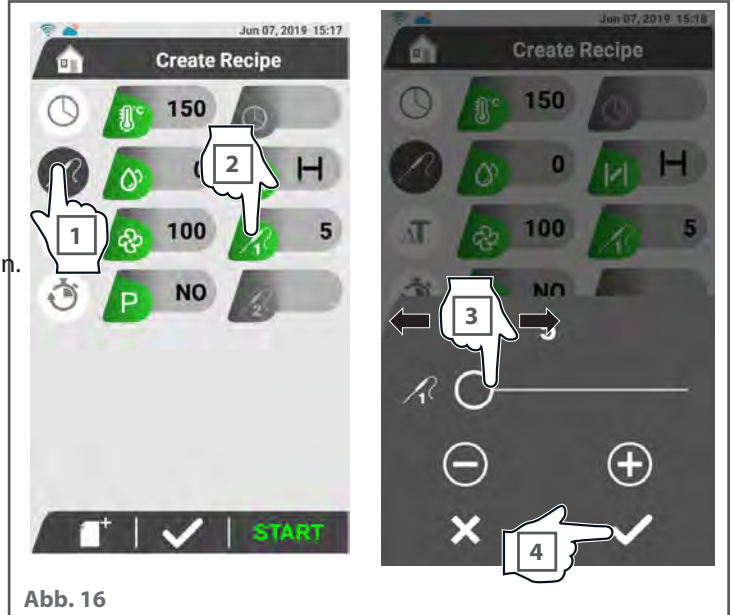


Abb. 16

## ► Einstellung mit Delta-T-Funktion

### ► Abb. 17

Um diesen Modus zu verwenden, stellen Sie ein:  
 - die Temperatur des Nadelfühlers (wenn sie erreicht ist, endet der Garvorgang);  
 - das Delta T, das das Gerät einhalten soll (Delta T = die Differenz zwischen der mit einem Fühler gemessenen Temperatur im Hohlraum und der mit dem Nadelfühler gemessenen Temperatur).

- 1 Drücken Sie das Symbol "Delta T".
- 2 Drücken Sie das Symbol "Temperatur des Nadelfühlers 1".
- 3 Drücken Sie die Tasten "+" oder "-" (Erhöhung um jeweils eine Einheit) oder ziehen Sie den Schieberegler, um die gewünschte Kerntemperatur einzustellen (5°C bis 100°C).
- 4 Drücken Sie "✓" zur Bestätigung oder "x", um die Einstellungen ohne Speichern zu verlassen.
- 5 Drücken Sie das Symbol "Delta-Temperatur".
- 6 Drücken Sie die Tasten "+" oder "-" (Erhöhung um jeweils eine Einheit) oder ziehen Sie den Schieberegler, um die gewünschte Kerntemperatur einzustellen (5°C bis 90°C).
- 7 Drücken Sie "✓" zur Bestätigung oder "x", um die Einstellungen ohne Speichern zu verlassen.

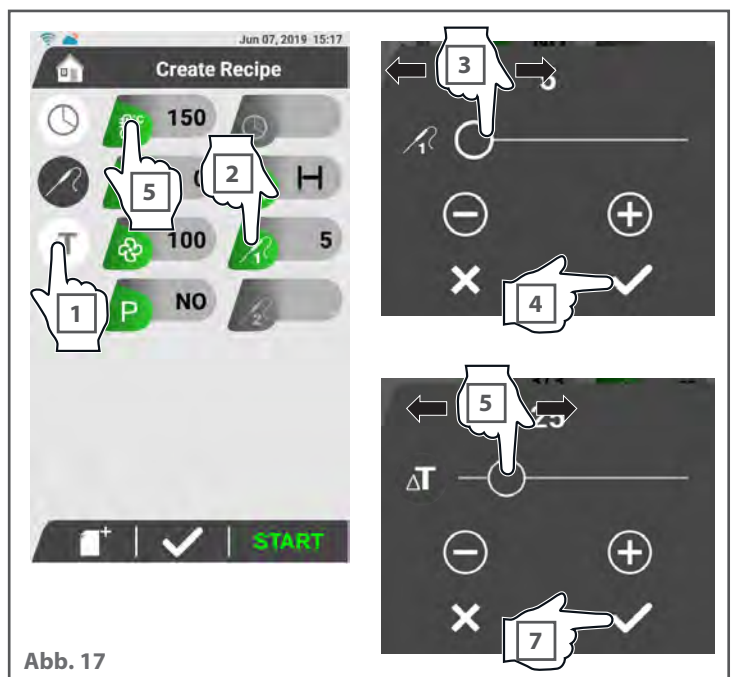


Abb. 17



## D Einstellung der Hohlraumfeuchte

► Abb. 18

- 1 Drücken Sie das Symbol "Luftfeuchtigkeit".
- 2 Drücken Sie die "+"- oder "-"-Taste (erhöht den Wert um jeweils 10 Einheiten) oder ziehen Sie den Schieberegler, um den gewünschten Wert einzustellen.

Sie können zwischen 11 Werten von 0 bis 100 wählen:

Wert auf dem Display	Prozentsatz des Dampfes im Hohlraum
0	0%
10	10%
20	20%
30	30%
40	40%
50	50%
60	60%
70	70%
80	80%
90	90%
100	100%

Jeder Wert gibt den Prozentsatz der Feuchtigkeit im Garraum an.

- 3 Drücken Sie "✓" zur Bestätigung oder "x", um die Einstellungen ohne Speichern zu verlassen.

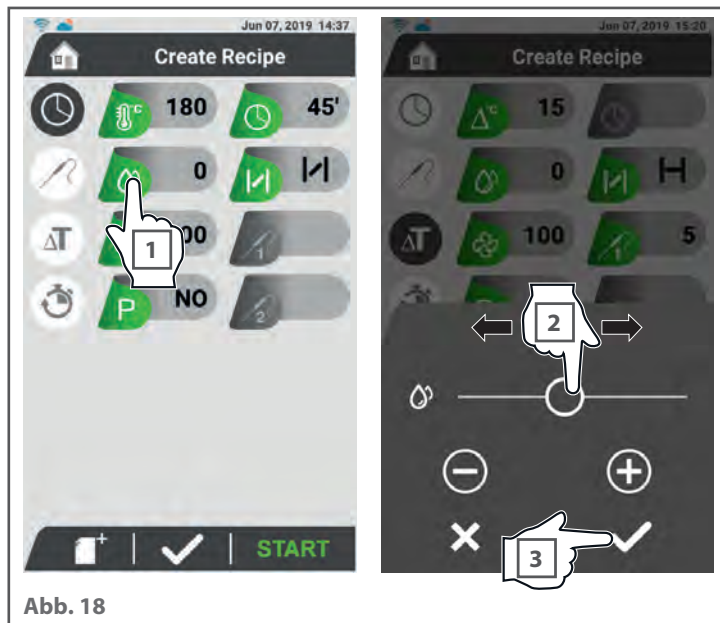


Abb. 18

## E Einstellung der Position der Entlüftung

► Abb. 19

- 1 Drücken Sie das Symbol "flue".
- 2 Drücken Sie die Tasten "+" oder "-" oder ziehen Sie den Schieberegler, um den gewünschten Modus einzustellen:

	Schornstein vollständig geschlossen
	Schornstein teilweise geöffnet
	Schornstein vollständig geöffnet

- 3 Drücken Sie "✓" zur Bestätigung oder "x", um die Einstellungen ohne Speichern zu verlassen.

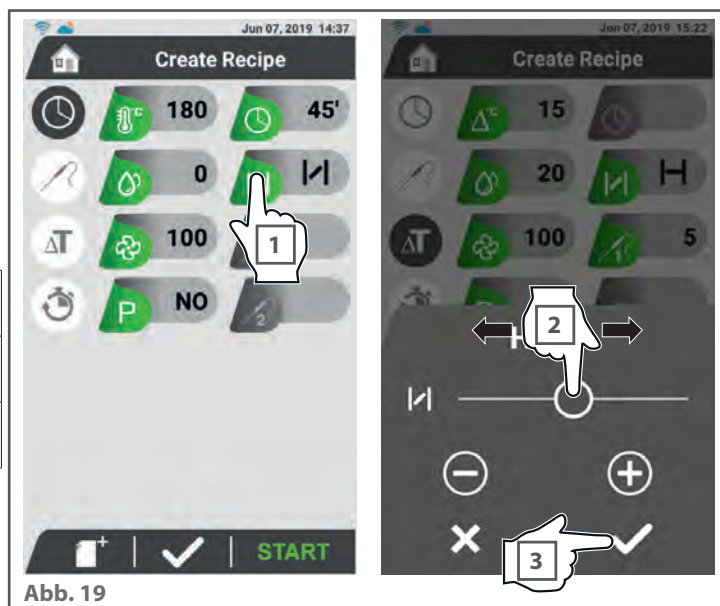


Abb. 19



## F Einstellung der Lüftergeschwindigkeit

► Abb. 20

- 1 Drücken Sie das Symbol "Ventilatoren".
- 2 Drücken Sie die Tasten "+" oder "-" (erhöht jeweils um 10 Einheiten) oder ziehen Sie den Schieberegler, um den gewünschten Wert einzustellen.
- 3 Drücken Sie "✓" zur Bestätigung oder "✕", um die Einstellungen ohne Speichern zu verlassen.

Wert auf dem Display	Gebälsegeschwindigkeit in Prozent-Alder
0	0%
10	10%
20	20%
30	30%
40	40%
50	50%
60	60%
70	70%
80	80%
90	90%
100	100%

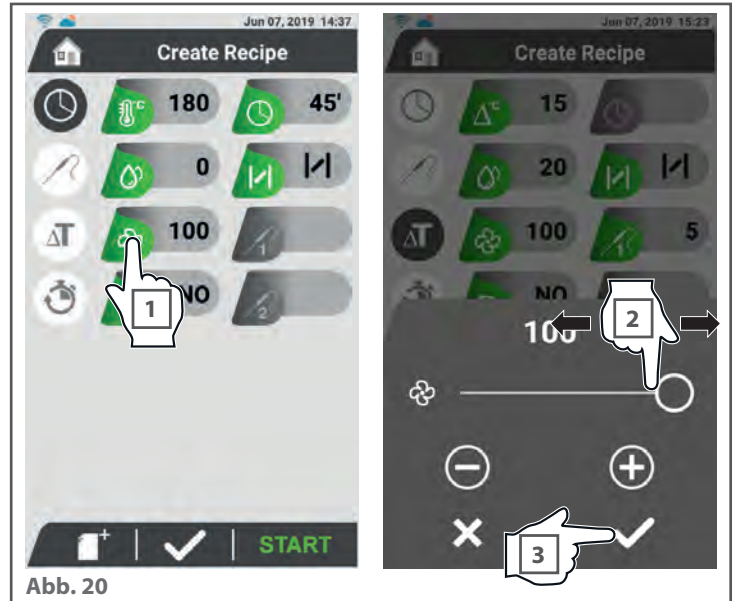


Abb. 20

## G Hinzufügen zusätzlicher Kochschritte

Nachdem Sie, wie in den vorangegangenen Abschnitten beschrieben, Garschritt "1" eingestellt haben, können Sie weitere Garschritte einstellen.

 **Weitere Informationen zu den Garschritten finden Sie auf Seite 8**

► Abb. 21

- 1 Drücken Sie auf das Symbol "Schritt hinzufügen": Es erscheint ein Bildschirm.
- 2 Der untere Teil fasst die Parameter der Stufe "1" des Kochens zusammen, der obere Teil dient der normalen Einstellung der Parameter der Stufe "2".
- 3A Drücken Sie das Symbol "Schritt hinzufügen", um den Garschritt "3" einzustellen.
- 3B Drücken Sie die "✓"-Taste, um die Einstellungen zu bestätigen und die Rezepterstellung grammierung zu beenden. Um den zuletzt eingestellten Garschritt zu löschen, halten Sie ihn einige Sekunden lang gedrückt und tippen dann auf das angezeigte Mülleimersymbol.

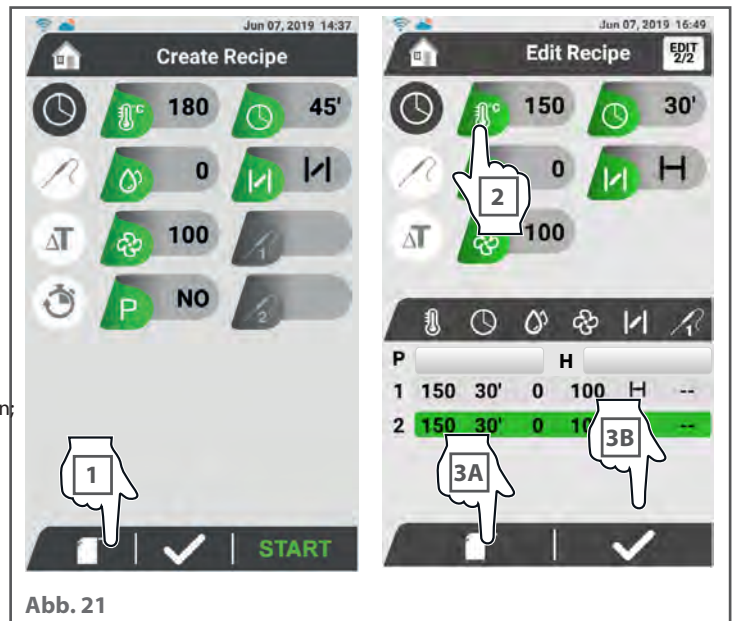


Abb. 21



## Besondere Funktion: Multitimer

Mit dieser speziellen Funktion können Produkte, die unterschiedliche Garzeiten benötigen, aber die gleichen Bedingungen (Temperatur, Feuchtigkeit usw.) aufweisen, gleichzeitig in den Garraum eingelegt werden. Das Gerät behält die eingestellten Parameter unendlich lange bei und es können bis zu 10 Timer eingestellt werden, die Sie benachrichtigen, wenn jedes Gericht fertig ist.

► **Abb. 22**

- 1 Drücken Sie das Symbol "**Multitimer**".
- 2 Stellen Sie die Garparameter wie in den vorangegangenen Abschnitten beschrieben ein. Sie können einstellen: die Gartemperatur, die Luftfeuchtigkeit, die Lüftungsöffnung, die Lüftergeschwindigkeit und das Vorheizen, aber nicht die Dauer, da das Gerät kontinuierlich arbeitet.
- 3 Drücken des Symbols "**START**": Der Garvorgang beginnt mit den eingestellten Parametern. Wenn ein Vorheizen erforderlich ist, warten Sie, bis das Vorheizen beendet ist. Andernfalls schieben Sie die Bleche in den Ofen.
- 4 Drücken Sie auf das Symbol für jeden Timer, um die Garzeit einzustellen. Wir haben empfohlen, Timer 1 für das Fach oben im Gerät einzustellen, Timer 2 für das Fach darunter usw. So weiß der Benutzer, welches Fach herausgenommen werden muss, wenn der Timer ertönt (z. B. wenn Timer 2 ertönt, nehmen Sie das zweite Fach unten heraus).
- 5 Wenn ein Timer abläuft, weist ein Signalton den Benutzer darauf hin, dass das entsprechende Fach entnommen werden muss. Wenn die Tür geöffnet und geschlossen wird, wird der abgelaufene Timer zurückgesetzt. Um den Dauerbetrieb des Geräts zu stoppen, drücken Sie das Symbol "**STOP**".

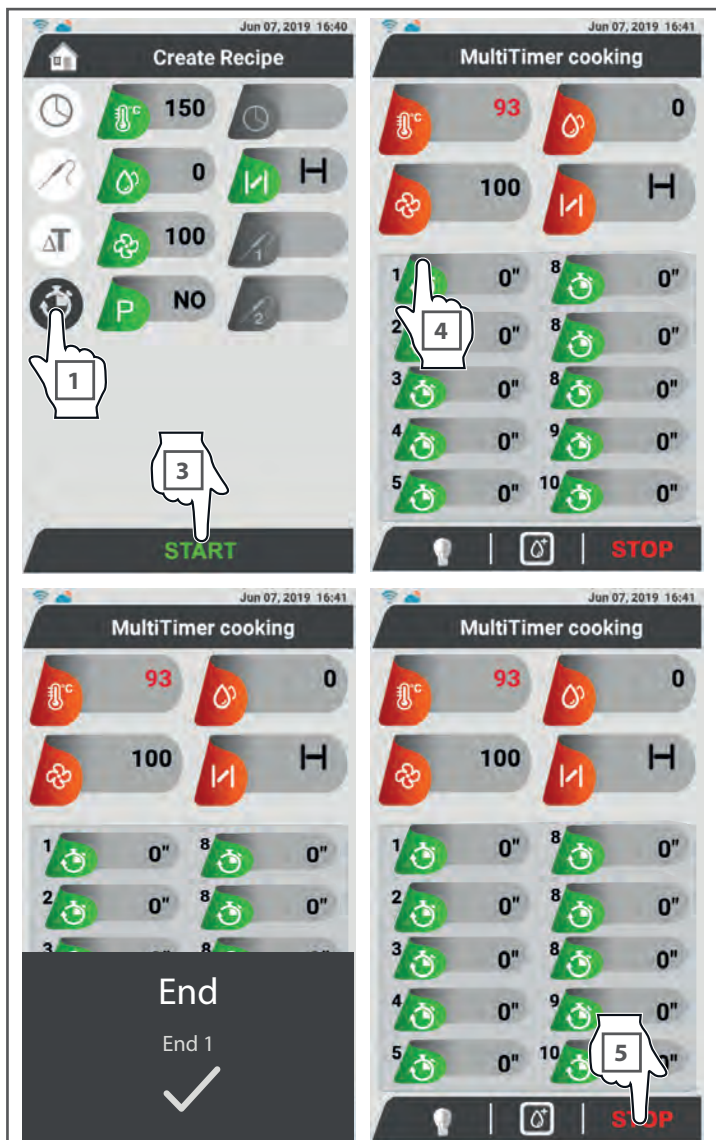


Abb. 22

## H Starten des Garvorgangs oder Speichern des eingestellten Rezepts

Nachdem Sie die Garparameter (Dauer, Zeit, usw.) eingestellt haben, können Sie:

- 1 ► **Abb. 23** Sofortiger Start des Garvorgangs: am Ende des Garvorgangs werden die eingestellten Parameter NICHT gespeichert;
- 2 ► **Abb. 24** den eingestellten Garzyklus speichern und dann starten: Am Ende des Garzyklus werden die Parameter gespeichert und der Zyklus kann in Zukunft wieder verwendet werden, ohne dass die Parameter jedes Mal neu eingestellt werden müssen. Um ein gespeichertes Rezept aufzurufen, gehen Sie zum Abschnitt "Rezeptbuch" - siehe Seite 24.

In beiden Fällen beginnt nach dem Drücken der Taste "**START**" sofort der Garvorgang mit den eingestellten Parametern oder, wenn ein Vorheizen erforderlich ist, werden die entsprechenden Bildschirme angezeigt. Wenn ein Vorheizen erforderlich ist, warten Sie, bis das Vorheizen beendet ist, bevor Sie die Speisen in den Ofen schieben.



**Weitere Informationen zum Vorwärmen finden Sie auf der Seite 15**



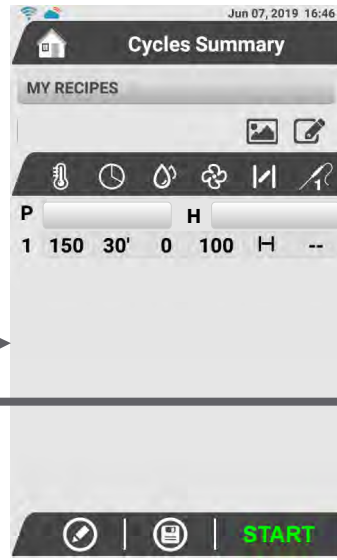
Während eines Garvorgangs können Sie jederzeit die Rezeptparameter ändern oder manuell Feuchtigkeit hinzufügen: Diese Änderungen sind zeitlich begrenzt und werden nicht gespeichert.

## Starten Sie den Kochzyklus

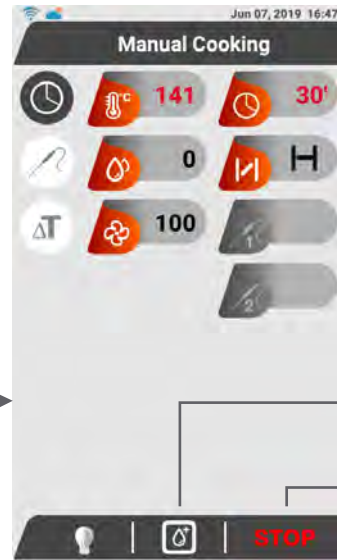
### KOCHEN MIT EINEM KOCHSCHRITT



Übersichtsbildschirm mit allen eingestellten Kochparametern



Bildschirm, der während des Kochens angezeigt wird



mit dem Kochen beginnen

mit dem Kochen beginnen

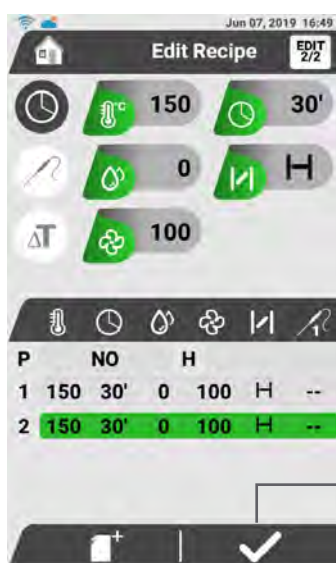
Dampf in den Hohlraum einspritzen, bis die Taste losgelassen wird  
Anhalten des laufenden Garvorgangs

Schaltet das Licht in der Kavität ein

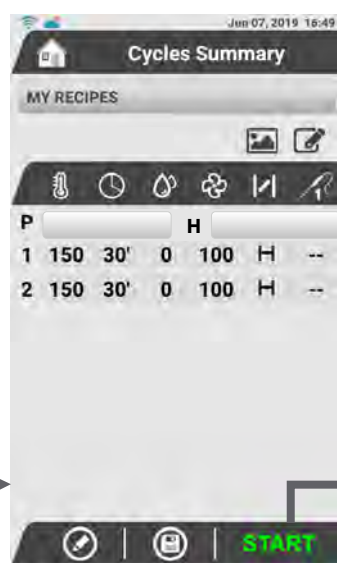
Verwenden Sie dies, um Änderungen am Rezept vorzunehmen

Für das Rezept: siehe **Abb. 24**

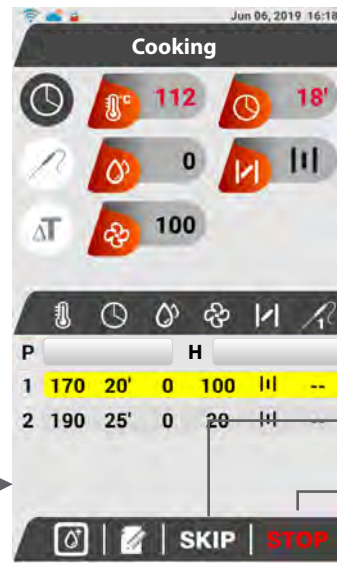
### KOCHEN MIT MEHREREN KOCHSTUFEN



Übersichtsbildschirm mit allen eingestellten Kochparametern



Bildschirm, der während des Kochens angezeigt wird



mit dem Kochen beginnen

Den aktuellen Schritt überspringen  
Anhalten des laufenden Garvorgangs

Lesen Sie die Hinweise zum Rezept

Verwenden Sie dies, um Änderungen am Rezept vorzunehmen

Dampf in den Hohlraum einspritzen, bis die Taste losgelassen wird

Abb. 23

Das Rezept speichern: siehe **Abb. 24**



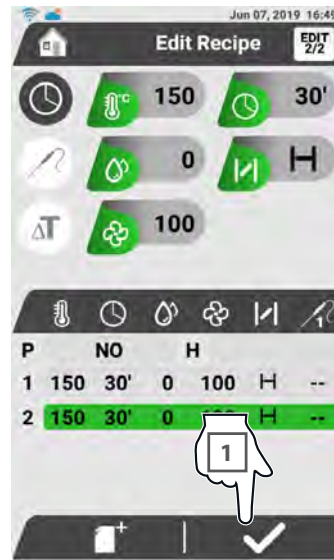
2

Speichern Sie den eingestellten Garvorgang und starten Sie dann den Garvorgang.

**KOCHEN MIT EINEM KOCHSCHRITT**

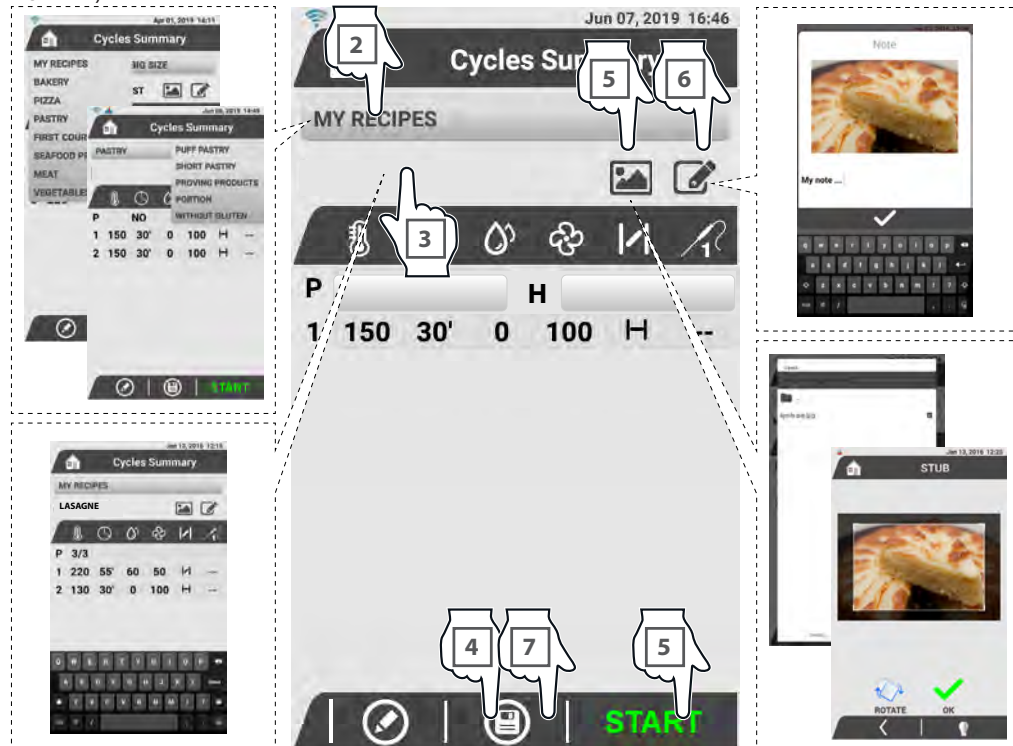


**KOCHEN MIT MEHREREN KOCHSTUFEN**



Wählen Sie die Kategorie und Unterkategorie, in der Sie das Rezept speichern möchten (z. B. Kategorie: FLEISCH, Unterkategorie: HÜHNER)

Persönliche Kommentare zu einem Rezept zuordnen (z. B. sehr weicher Kuchen)



Geben Sie einen Namen für das Rezept ein: Geben Sie den Namen über die eingeblendete Tastatur ein und tippen Sie abschließend auf "Fertig".

mit dem Kochen beginnen

Weisen Sie dem Rezept ein Bild zu: Das Bild wird von Ihrem USB-Stick genommen

Abb. 24

## I Kochen komplett

Wenn der Kochzyklus eingestellt ist:


- durch Eingabe einer Garzeit: Sie endet, wenn die vom Benutzer eingestellte Zeit abläuft;
- der Kerntemperaturfühler verwendet wird, endet der Zyklus, wenn die die vom Benutzer eingestellte Kerntemperatur erreicht ist;
- Bei Verwendung der Funktion Delta T endet der Zyklus, wenn die vom Benutzer eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, siehe Seite 16.


### ► Abb. 25


Der Garvorgang kann durch Drücken der Taste "STOP" vorzeitig abgebrochen werden. In diesem Fall erscheint ein Bildschirm mit der Aufforderung, das Anhalten des Garvorgangs zu bestätigen: Drücken Sie "✓" zur Bestätigung oder "x" zum Abbrechen.

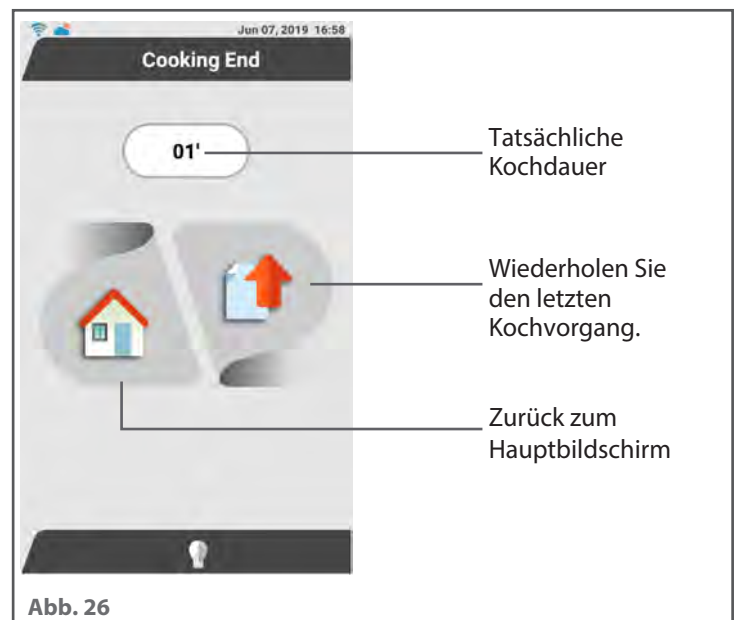
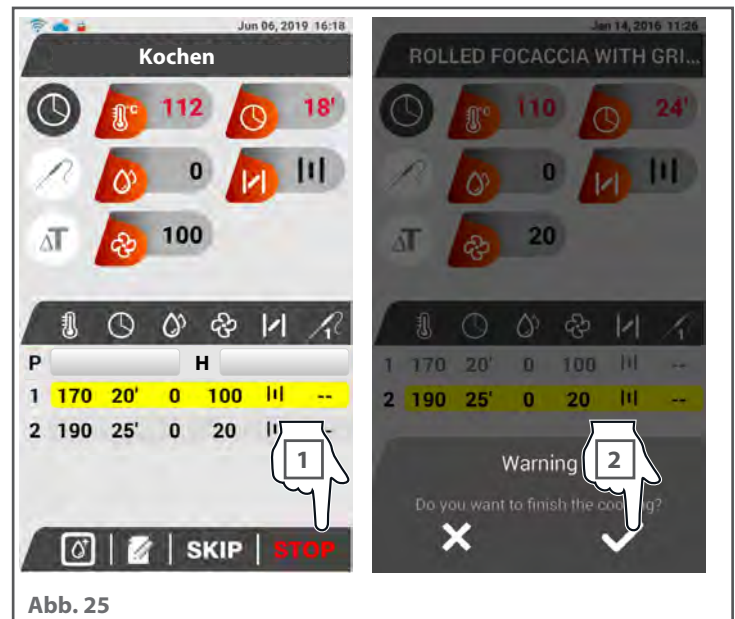
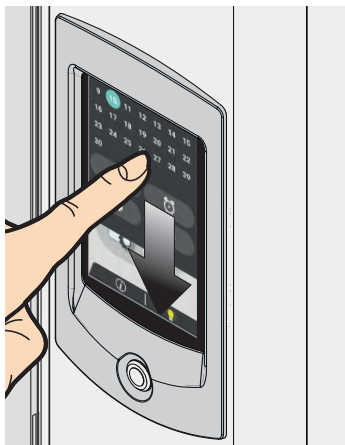
### ► Abb. 26

Nach Beendigung des Garvorgangs erscheint der nebenstehende Bildschirm und ein Signalton ertönt ca. 5 Sekunden lang. Tragen Sie geeignete Wärmeschutzkleidung (PSA), z. B. Ofenhandschuhe, um Behälter, Zubehör und andere Gegenstände in den Garraum zu bewegen.

 **Während des Garvorgangs und bis zur vollständigen Abkühlung können die äußeren und inneren Teile des Geräts extrem heiß sein (Temperatur über 60°C/140°F). Um Verbrennungsgefahr zu vermeiden, berühren Sie nicht die mit diesem Symbol gekennzeichneten Teile. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Bleche aus dem Garraum nehmen, vor allem wenn sie Flüssigkeiten enthalten.**

 Wenn Sie einen weiteren Garvorgang bei niedrigerer Temperatur im Garraum durchführen möchten, steht die Funktion "Garraumkühlung" zur Verfügung - siehe Seite 46.

 Wenn Sie das Licht während des Kochens ein- oder ausschalten möchten, greifen Sie auf die versteckte Menüleiste zu.



Tatsächliche Kochdauer

Wiederholen Sie den letzten Kochvorgang.

Zurück zum Hauptbildschirm



## KOCHEN MIT EINEM REZEPT

In diesem Abschnitt finden Sie die vom Hersteller voreingestellten Rezepte oder die zuvor vom Benutzer gespeicherten Rezepte, indem die manuellen Kochzyklen gespeichert werden.

Das Gerät kann bis zu 400 Rezepte speichern, die in Kategorien und Unterkategorien unterteilt sind (200 sind bereits enthalten und der Benutzer kann weitere 200 hinzufügen).

**Brot**  
Große Brote, mittelgroße Brote, einzelne Brötchen, glutenfrei

**Bäckerei**  
Blätterteig, Müsbeteig, Teig, Einzelportionen, glutenfrei

**Nudel- und Reisgerichte**  
Gedünstet, überbacken

**Gemüse**  
Gedünstet, überbacken, halbgekocht, im Ofen gebacken

**Pizza**  
Pizzen, Focaccias und Einzelportionen

**Fischprodukte**  
Ganze Fische, Fischfilets, Schalentiere, Weichtiere

**Fleisch**  
Huhn, Truthahn, Schweinefleisch, Rindfleisch, Fleischprodukte, Geflügel/Wild

**Besondere Zyklen**  
MultilevelMix, Benutzerrezepte

Rezept-"Such"-Feld (geben Sie den Namen ein, um ein Rezept zu finden)

Es erscheint eine Liste aller als "**Favoriten**" markierten Rezepte

Zurück zum vorherigen Bildschirm

## Kochen mit einem Rezeptverzeichnis

<b>A</b>	Auf der Suche nach einem Rezept	25
<b>B</b>	Starten eines gespeicherten Rezepts	27
<b>C</b>	Kopieren oder Duplizieren eines gespeicherten Rezepts	28



## A Auf der Suche nach einem Rezept

Es gibt drei Möglichkeiten, nach einem Rezept zu suchen (im Beispiel sucht der Nutzer nach dem Rezept für Bauernbrot mit Kräutern):

- Öffnen Sie die Kategorie (Fenster) und die Unterkategorie (mittlere Größe), in der Sie das Rezept vermuten, und suchen Sie es in der angezeigten Liste;
- mit der Funktion "**Favoriten**", wenn das Rezept, das Sie verwenden möchten zuvor als Favorit markiert wurde;
- über die **Suchfunktion**, wenn Sie sich an den Namen des Rezepts erinnern.

### ► Suche nach Kategorie

► Abb. 27

### ► Suche mit der Funktion "Favoriten"

► siehe nächste Seite

### ► Suche mit der Funktion "Suchen"


► siehe nächste Seite





## ► Suche mit der Funktion "Favoriten"

► Abb. 29

 Um diese Funktion zu nutzen, muss das gewünschte Rezept zuvor als Favorit markiert worden sein (siehe Abb. 28).

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Stern": Eine Liste aller als "Favoriten" markierten Rezepte erscheint und reduziert das Suchfeld. Sie können die Liste auch nach Name oder Rezept durchsuchen.



## ► Suche mit der Funktion "Suchen"

► Abb. 30

 Um diese Funktion zu nutzen, müssen Sie sich den Namen des Rezepts merken.

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Suchen" und geben Sie den Namen oder den Anfangsbuchstaben des gewünschten Rezepts ein: Es wird eine Liste aller Rezepte mit diesem Namen angezeigt, wodurch das Suchfeld verkleinert wird.

Die zum Rezept gehörenden Kochhinweise werden angezeigt

Tippen Sie auf den Stern (der gelb leuchtet), um das Rezept als "Favoriten" zu markieren. Tippen Sie erneut auf den Stern, um ihn zu entfernen (der Stern wird grau).

Es erscheint eine Liste aller als "Favoriten" markierten Rezepte

Abb. 28

Feld "Suche": Suche nach einem Rezept anhand des Namens

Abb. 30

Es erscheint eine Liste aller als "Favoriten" markierten Rezepte

Zurück zum vorherigen Bildschirm

Abb. 29




## B. Starten eines gespeicherten Rezepts

► Abb. 31

- 1-2 Suchen Sie nach dem gewünschten Rezept (siehe Seite 25).
- 3 Tippen Sie auf den Namen des Rezepts: Ein Bildschirm mit einer Zusammenfassung der Garparameter wird angezeigt.
- 4 Wenn die Rezeptparameter Ihren Anforderungen entsprechen, starten Sie das Rezept durch Drücken der Taste "START". Der Garvorgang beginnt sofort mit den eingestellten Parametern oder, wenn ein Vorheizen erforderlich ist, werden die entsprechenden Bildschirme angezeigt. Wenn ein Vorheizen erforderlich ist, warten Sie, bis das Vorheizen beendet ist, bevor Sie die Speisen in den Ofen schieben.

► Abb. 31 - Abb. 32

- 5 Wenn die Garparameter des Rezepts NICHT Ihren Anforderungen entsprechen, kann das Rezept PERMANENT geändert werden. Dies bedeutet, dass das ursprünglich gespeicherte Rezept durch das geänderte Rezept ersetzt wird. Das Originalrezept kann dann nicht wiederhergestellt werden.

 Wenn Sie nicht möchten, dass die Änderungen dauerhaft sind, duplizieren Sie das Rezept, ändern Sie die Kopie und servieren Sie das Originalrezept vor (siehe Punkt C).

Die Änderungen am Rezept werden wie eine normale Einstellung vorgenommen (siehe Abschnitt "Manueller Garvorgang" auf Seite 14).

 Wenn Sie das Licht ein oder ausschalten möchten, rufen Sie das versteckte Menü.

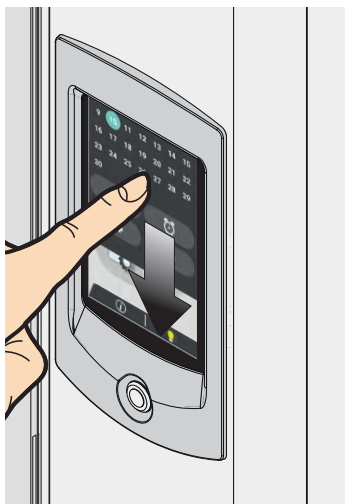


Abb. 31

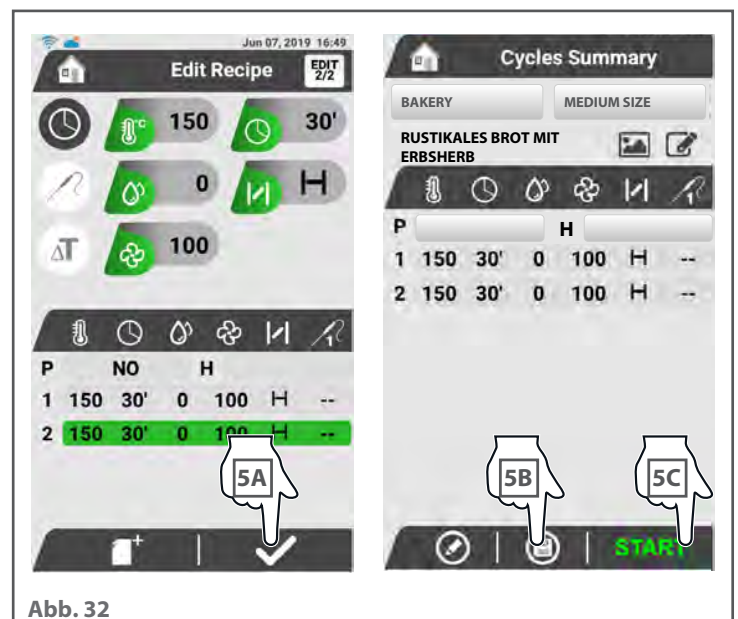



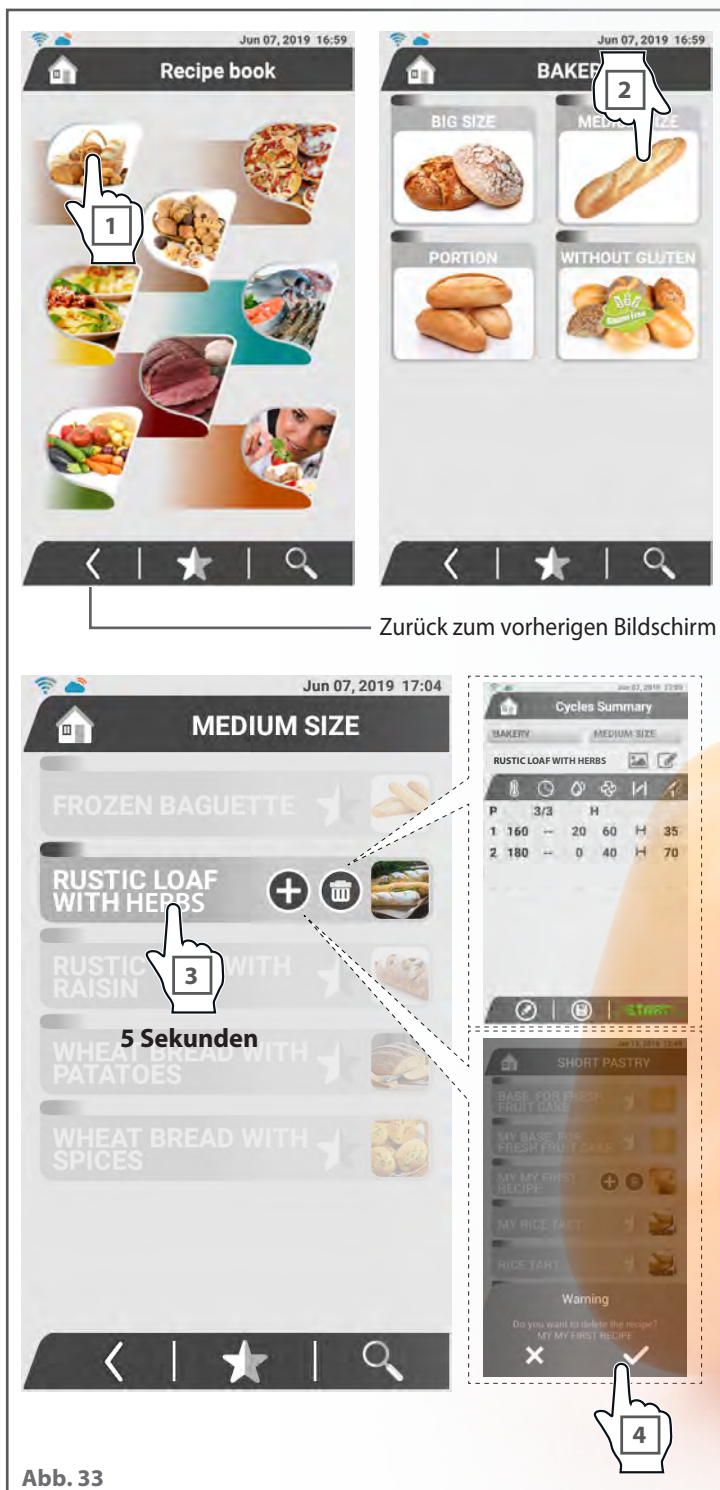
Abb. 32

## C Kopieren oder Duplizieren eines gespeicherten Rezepts

► Abb. 33

- 1-2 Suchen Sie nach dem Rezept, das Sie duplizieren oder löschen möchten, wie auf Seite 25.
- 3 Drücken Sie den Namen des Rezepts und halten Sie ihn etwa 5 Sekunden lang gedrückt - es erscheinen zwei Symbole:
  - + das Rezept zu duplizieren: Sie können nun dem neuen Rezept einen Namen geben und die Rezeptparameter nach Bedarf einstellen, ohne das Originalrezept zu verändern;
  - 🗑 das Rezept löschen (in diesem Fall werden Sie auf einem Bildschirm aufgefordert, den Löschvorgang zu bestätigen).
- 4 Drücken Sie "✓" zur Bestätigung oder "x", um die Einstellungen zu verlassen, ohne sie zu speichern.

 **Wenn Sie ein gelöscht Rezept wiederherstellen möchten, können Sie dies wie auf Seite 39**









## EINSTELLUNGEN

Von diesem Bildschirm aus können Sie auf alle Einstellungen des Geräts zugreifen.

**Verwendung eines USB-Sticks**  
Verwalten einer Reihe von Vorgängen mit einem USB-Stick  
▶ weitere Einzelheiten siehe Seite 31

**Netzwerk-Einstellungen**  
Einstellen des Wi-Fi und der Wolke  
▶ weitere Einzelheiten siehe Seite 32

**Alarmverlauf**  
Anzeigen der Liste der aktiven Alarme  
▶ weitere Einzelheiten siehe Seite 34

**HACCP**  
▶ weitere Einzelheiten siehe Seite 38

**Geräteoptionen**  
Einstellen von Datum/Uhrzeit und Sprache  
▶ weitere Einzelheiten siehe Seite 36

**Infos**  
Dies liefert Informationen über den Verbrauch und die Nutzung von Geräten  
▶ weitere Einzelheiten siehe Seite 38

**Gelöschte Rezepte wiederherstellen**  
Gelöschte Rezepte wiederherstellen  
▶ weitere Einzelheiten siehe Seite 39

**Bereich Einstellungen**  
Passwortgeschützter Bereich; geben Sie das Setup-Passwort ein, für weitere Informationen siehe Seite 39

Schaltet das Licht in der Kavität ein  
Zurück zum vorherigen Bildschirm

## settings index

<b>A</b>	Verwendung eines USB-Sticks	31
<b>B</b>	Netzwerk-Einstellungen	32
<b>C</b>	Alarmverlauf	34
<b>D</b>	Geräteoptionen	36
<b>E</b>	HACCP	38
<b>F</b>	Infos	38
<b>G</b>	Gelöschte Rezepte wiederherstellen	39
<b>H</b>	Einrichtung	39


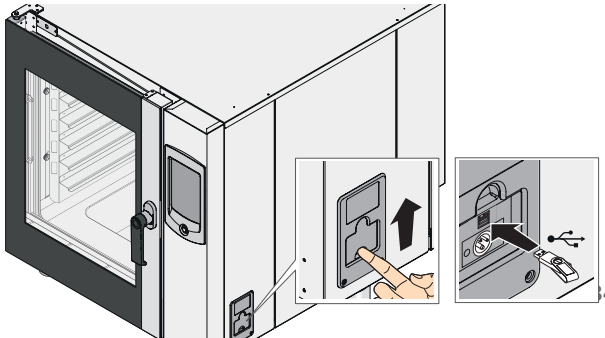
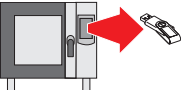


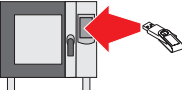

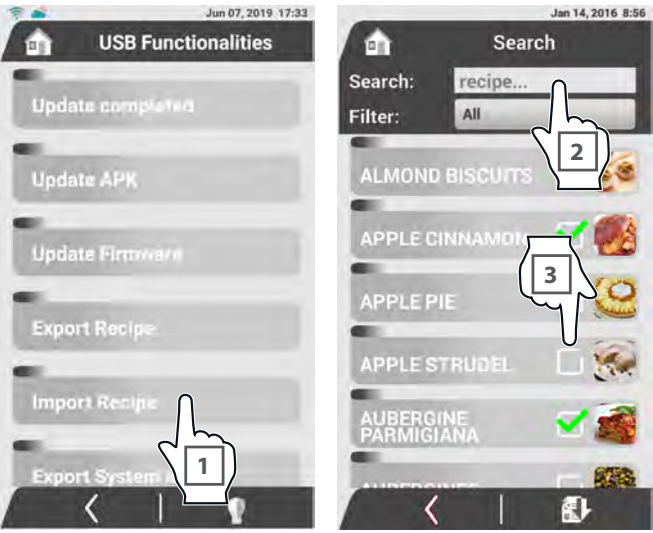


## A Verwendung eines USB-Sticks

► Abb. 34

Stecken Sie einen USB-Stick in den Anschluss auf der rechten Seite des Geräts; wenn Sie Ihren eigenen USB-Stick verwenden, muss dieser mit FAT32 formatiert sein.

- 1 Tippen Sie auf dem Hauptbildschirm auf das Symbol "USB": Ein Bildschirm mit verschiedenen Untermenüs wird angezeigt - weitere Informationen entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Name des Menüs	Was es bewirkt	Hinweise
Aktualisierung: Vollständig APK Firmware	<p>Installieren Sie ein vom Hersteller über einen USB-Stick an das Gerät gesendetes Update, je nach Art des empfangenen Updates. Der Dateiname hat das Suffix: .vxu -&gt; Wählen Sie "Aktualisierung abgeschlossen" .apk -&gt; Wählen Sie "apk aktualisieren". .ucjb -&gt; Wählen Sie "Firmware aktualisieren".</p> <p> <b>Wenn Sie Ihren eigenen USB-Stick für das Update verwenden, darf dieser nur die Update-Datei enthalten.</b></p>	
<p>Rezepte exportieren:</p> 	<p>Exportieren von Rezepten aus dem Speicher des Backofens auf einen USB-Stick</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Tippen Sie auf "Rezept exportieren".</li> <li>2 Auswahl der zu exportierenden Rezepte: Die mit "✓" markierten Rezepte werden auf den USB-Stick exportiert.</li> <li>3 Tippen Sie auf das "Export"-Symbol, um den Export zu starten.</li> </ol> <p> <b>Wenn Sie Ihren eigenen USB-Stick verwenden, muss dieser eine einzige Datei enthalten.</b></p>	
<p>Rezepte importieren:</p> 	<p>Importieren von Rezepten von einem USB-Stick in den Speicher des Backofens</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Tippen Sie auf "Rezept importieren".</li> <li>2 Auswahl der zu importierenden Rezepte: die mit "✓" markierten Rezepte werden in den Speicher des Ofens importiert</li> <li>3 Tippen Sie auf das "Export"-Symbol, um den Export zu starten.</li> </ol> <p> <b>Wenn Sie Ihren eigenen USB-Stick verwenden, muss dieser eine einzige Datei enthalten.</b></p>	
Systeminformationen exportieren:	Exportieren Sie eine Datei mit Informationen über das Gerät, die für Serviceeinsätze nützlich sind.	

## B Netzwerk-Einstellungen

In diesem Abschnitt können Sie das Gerät mit dem Wi-Fi oder der Cloud verbinden, damit der Ofen Daten an den Server senden und Updates online herunterladen kann.

Vergewissern Sie sich, dass der Zugangspunkt gemäß einem dieser Sicherheitsprotokolle konfiguriert ist, die vom Wi-Fi verwaltet werden:

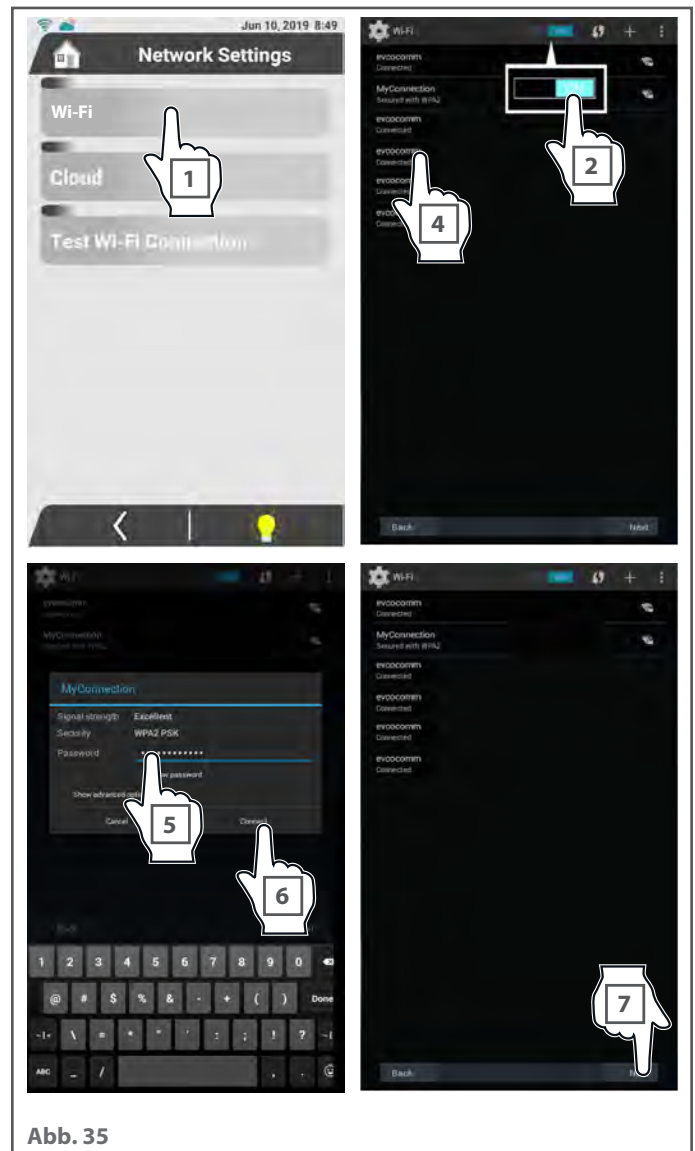
- WEP 64/128
- WPA TKIP
- WPA2 AES
- WPA2 PSK
- WPA2 Gemischter Modus
- EAP TLS
- PEAPv0

### ► Verbinden Sie den Backofen mit dem Wi-Fi

#### ► Abb. 35

So verbinden Sie den Backofen mit dem Wi-Fi:

- 1 Tippen Sie auf "Wi-Fi".
- 2 Stellen Sie das Gerät auf "EIN".
- 3 Warten Sie auf die Verfügbarkeit des Netzes.
- 4 Wählen Sie das gewünschte Netz aus.
- 5 Geben Sie ggf. ein **Passwort** über die Tastatur ein. Die Signalqualität wird auf dem Bildschirm angezeigt (*Signalstärke*) und es gibt eine Option, um einige erweiterte Einstellungen vorzunehmen (*Erweiterte Optionen anzeigen*).
- 6 Bestätigen Sie mit "**Verbinden**".
- 7 Bestätigen Sie mit "**weiter**".
- 8 Warten Sie ein paar Sekunden, bis das Gerät eine Verbindung hergestellt hat: Sie können den Erfolg der Verbindung im Abschnitt "**Wi-Fi-Verbindung testen**" überprüfen.



## ► Verbinden Sie den Ofen mit der Cloud

► Abb. 36

Verbinden Sie sich mit einem neuen Netzwerk, siehe Abschnitt ("Den Ofen mit dem **Wi-Fi verbinden**" auf Seite 32).

Um den Backofen mit der Cloud zu verbinden:

- 1 Tippen Sie auf "**Wolke**".
- 2 Stellen Sie "**Cloud-Aktivierung**" auf "**EIN**", um den Backofen mit der Cloud zu verbinden und alle von ihr angebotenen Dienste zu nutzen.
- 3 Geben Sie über die Tastatur den Code "**Api Key**" ein, den der Händler hat (wenden Sie sich bitte an Ihren Installateur).
- 4 Nachdem Sie den Code eingegeben haben, tippen Sie auf "**Fertig**".
- 5 Füllen Sie die angezeigte Maske mit Ihren Daten aus:

Italienisch	Deutsch	Beispiel
nome cognome	Vorname Nachname	John Smith
società	Unternehmen	Lambert's Restaurant
indirizzo	Adresse	13 Leeds Road, Leeds
regione	Region	West Yorkshire
stato	Staat	Italy
<b>Email</b>	<b>E-Mail</b>	<b>p.bianchi@xxxx.it</b>
categoria	Kategorie	Restaurant
fuso orario (time zone)	Zeitzone	(UTC+01:00) Amsterdam, Berlin, Bern, Rome, Stockholm, Vienna
<b>nome utente</b>	Benutzername	<b>johnsmith</b> (Ihren gewählten Benutzernamen ein)
<b>password</b>	Passwort	<b>lambert2010</b> (Geben Sie Ihr gewähltes Passwort ein)
conferma password	Bestätigen Sie Kennwort	<b>lambert2010</b> (das Passwort erneut eingeben)

Sie müssen auch das Kästchen ankreuzen, mit dem Sie die Nutzungsbedingungen akzeptieren..

- 6 Nach dem Ausfüllen tippen Sie auf "**Senden**", um die Daten an den Hersteller zu senden.
- 7 Nach kurzer Zeit erhalten Sie eine E-Mail an die von Ihnen angegebene E-Mail-Adresse (*johnsmith@xxxx.com*), die Ihnen mitteilt, dass Sie sich registriert haben. **Klicken Sie auf den Link in der E-Mail**, um den Cloud-Dienst zu aktivieren. Der Vorgang ist nun abgeschlossen.

► Abb. 37

Sollte der Router die Verbindung trennen, können Sie erneut auf die Cloud zugreifen, indem Sie Ihren Benutzernamen (z. B. *johnsmith*) und Ihr Passwort (z. B. *lam-bert 2010*) eingeben und auf "**Anmelden**" tippen.



Abb. 36

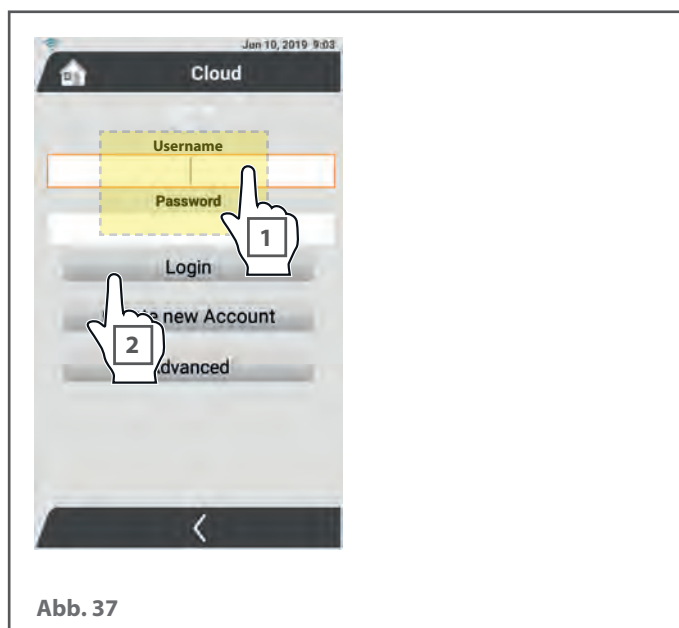


Abb. 37





## C Alarmverlauf

Dieser Ordner enthält die Historie der aktivierten Alarme; die Liste ist nützlich für eventuelle Wartungsarbeiten.

Alarme	LÖSUNGEN
Fehler in der seriellen Kommunikation	Überprüfen Sie die Kabelverbindungen zwischen der Displayplatine und der Netzplatine
FW-Unverträglichkeit	Kontakt zum technischen Support
Fehler der Hohlraumsonde	Prüfen Sie, ob die Kavitätssonde richtig angeschlossen ist. Ersetzen Sie die Kavitätssonde
Fehler der Nadelsonde	Prüfen Sie, ob der Anschluss der Nadelsonde nicht unterbrochen ist. Ersetzen Sie die Nadelsonde
Optionaler Nadelsondenfehler	Prüfen Sie, ob der Anschluss der Nadelsonde nicht unterbrochen ist. Prüfen Sie, ob der Stecker richtig an die Stromversorgungsplatine angeschlossen ist. Tauschen Sie die Nadelsonde aus
Fehler an der Platine	Kontakt zum technischen Support
Höchsttemperatur im Hohlraum	Rufen Sie den technischen Kundendienst an - Höchsttemperatur erreicht, Sollwert überschritten.
Thermischer Schutz des Lüfters	Prüfen Sie, ob die motorisierten Ventilatoren ordnungsgemäß funktionieren.
Sicherheitsthermostatschutz	Kontakt zum technischen Support
Hoher Energieverbrauch	Rufen Sie den technischen Kundendienst an - Überprüfen Sie die Spannungsversorgung des Geräts
Hohe Bordtemperatur	Prüfen Sie, ob der Raum gut belüftet ist. Prüfen Sie, ob der Kühlmotor funktioniert

Von diesem Bildschirm aus können Sie:

 die Alarmliste dauerhaft löschen, wenn Sie über ein geheimes Passwort verfügen (in diesem Fall werden Sie auf einem Bildschirm aufgefordert, den Löschvorgang zu bestätigen, da er nicht rückgängig gemacht werden kann);

 Exportieren Sie die Alarmliste auf einen USB-Stick, den Sie in den Anschluss an der rechten Seite des Geräts stecken.

### ► Abb. 38

Der Bildschirm wird angezeigt, wo:

- der USB-Speicherstick nicht eingesteckt ist;
- der USB-Stick ist nicht mit dem System kompatibel;
- der USB-Stick beschädigt ist;

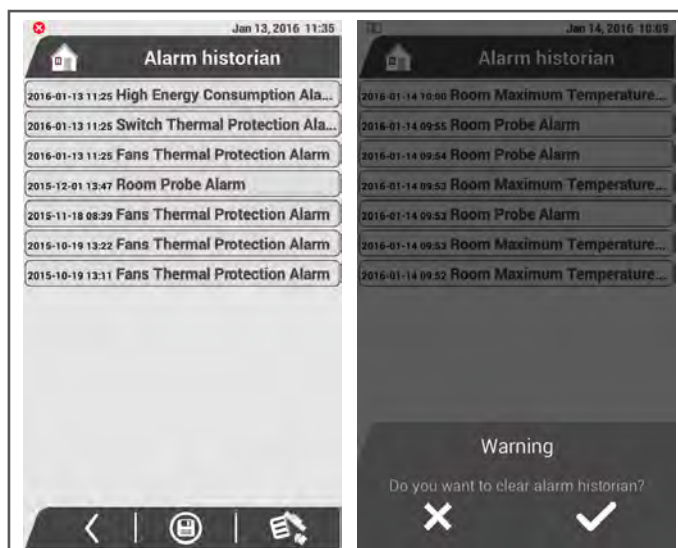


Abb. 39

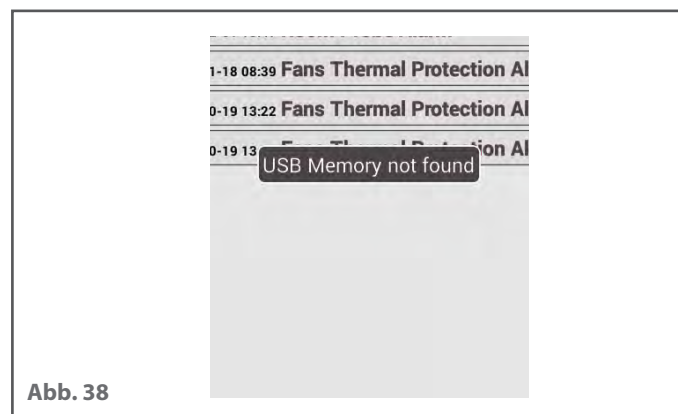


Abb. 38



## Wechselrichter-Alarm

Sollte es während eines Koch- oder Waschvorgangs zu Spannungs- oder Stromstößen kommen, werden die Programme unterbrochen, und auf dem Bildschirm erscheint eine Meldung, die Sie darüber informiert, dass versucht wird, die korrekten Betriebsbedingungen wiederherzustellen.

Wenn:

- der Reset erfolgreich war, wird der Koch- oder Waschzyklus wieder fortgesetzt, an der Stelle, an der er unterbrochen wurde, als ob der Alarm nicht stattgefunden hätte;
- der Alarm nicht verschwindet, wird eine Meldung angezeigt, die Sie darüber informiert, dass alle Funktionen, die den Einsatz der Ventilatoren erfordern, nicht verfügbar sind; Sie sollten sich dann an den Support wenden. Drücken Sie "✓", um zu bestätigen, dass Sie die Meldung gelesen haben.

Das Alarmsymbol wird auf dem Hauptbildschirm im Dropdown-Menü angezeigt: Wenn Sie versuchen, einen Garvorgang, einen Waschgang oder MultilevelMix auszuführen, wird die Alarmmeldung des Inverters angezeigt.

Nach ca. 20 Sekunden verschwindet das Alarmsymbol aus dem Menü: Wenn Sie einen Garvorgang oder eine andere Funktion starten, die die Aktivierung der Ventilatoren erfordert, wird diese einige Sekunden nach dem Start gestoppt und die Alarmmeldung des Inverters wird wieder angezeigt.



**Wenn der Inverteralarm während eines Waschvorgangs angezeigt wird, wird der Zyklus unterbrochen und die Heizelemente und Gebläse werden deaktiviert; die Waschmittelladefunktion und die Wassersprühfunktion im Inneren des Waschrums laufen jedoch weiter.**

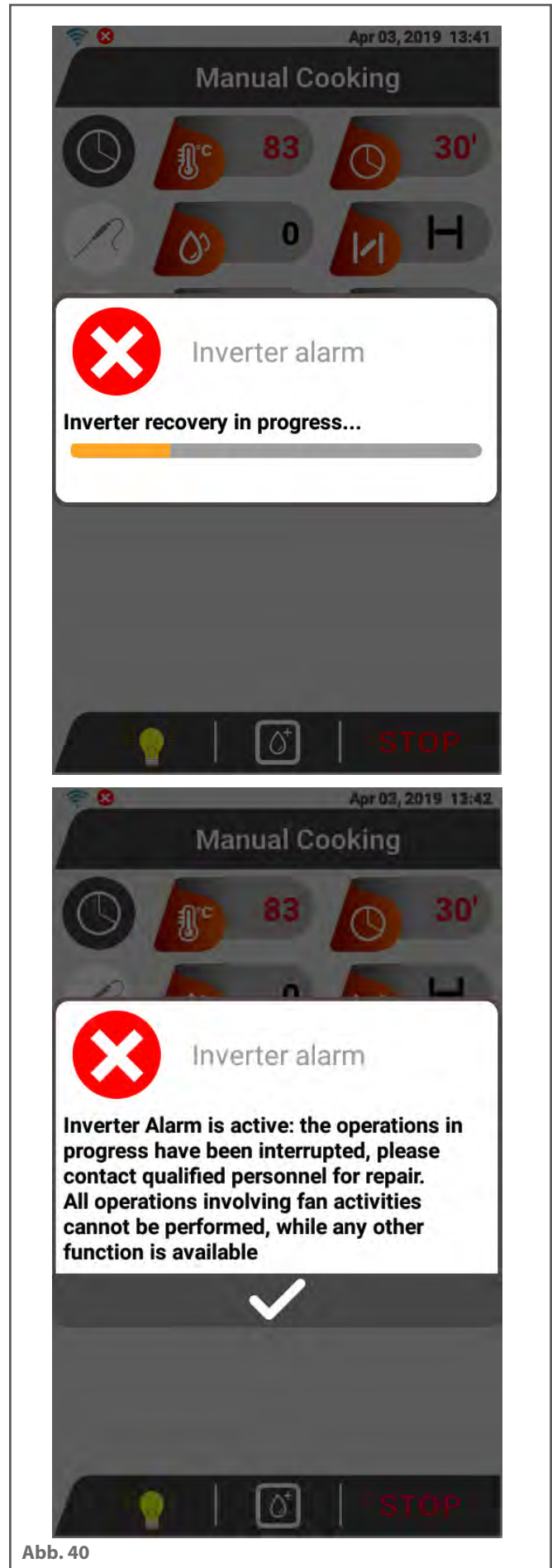


Abb. 40

## D Geräteoptionen

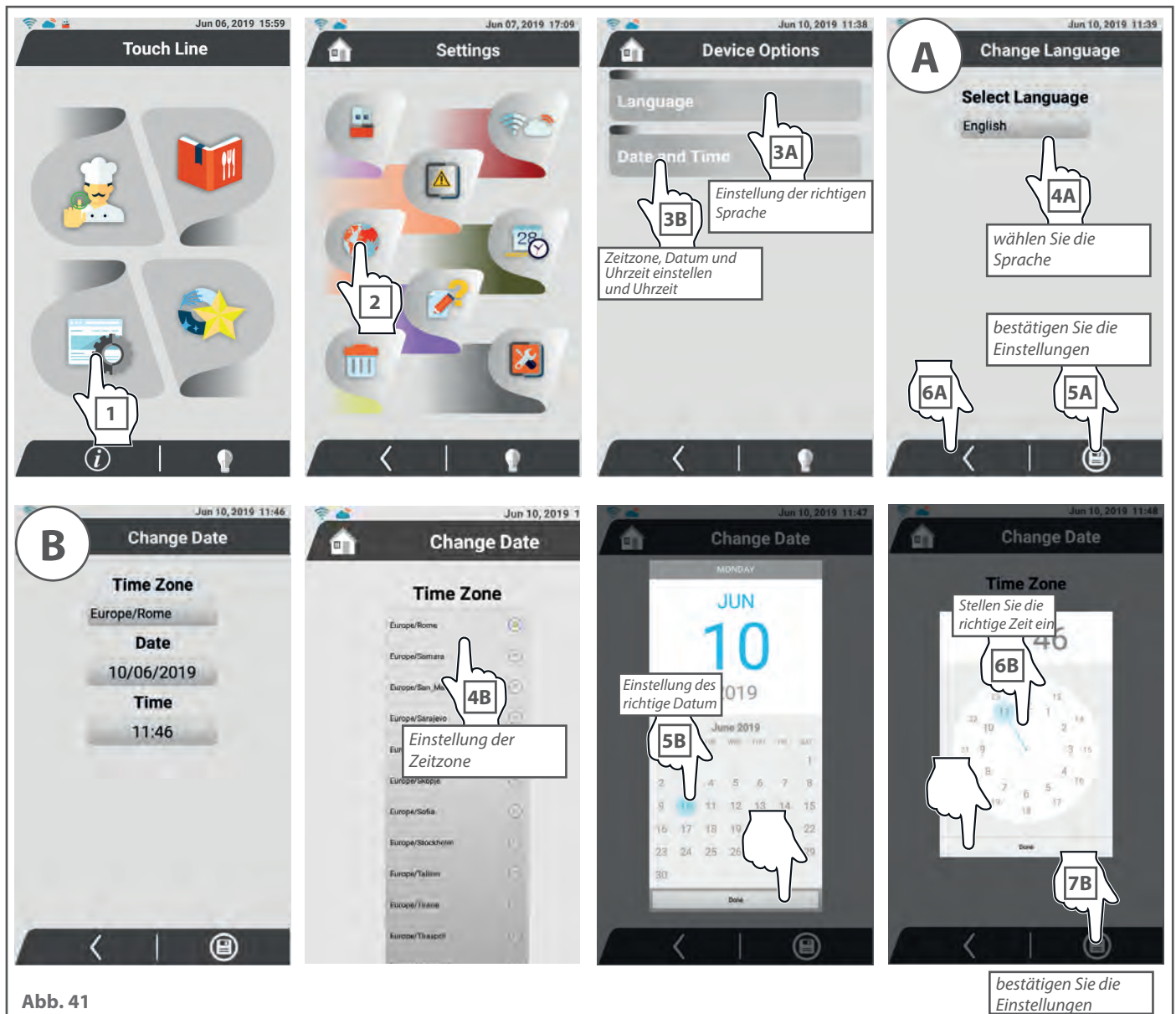


Abb. 41

### ► Abb. 41

- 1 Tippen Sie auf dem Hauptbildschirm auf das Symbol
- 2 "Einstellungen"; Tippen Sie auf das Symbol "Geräteoptionen";

#### Einstellung der Sprache

- 3A Tippen Sie auf das Symbol "Sprache", woraufhin Bildschirm A angezeigt wird;
- 4A Ihre bevorzugte Sprache zu wählen;
- 5A Bestätigen Sie die getroffene Wahl;

#### Einstellen von Datum und Uhrzeit

- 3B Tippen Sie auf das Symbol "Datum/Uhrzeit", woraufhin Bildschirm B erscheint;
- 4B Stellen Sie die Zeitzone ein, indem Sie die Ihnen am nächsten gelegene Stadt auswählen;
- 5B Stellen Sie das richtige Datum ein und bestätigen Sie mit "Fertig".;
- 6B Stellen Sie die richtige Zeit ein und bestätigen Sie mit "Fertig".;
- 7B Bestätigen Sie die getroffenen Auswahlen.


## Spezielle Tastaturen: Chinesisch und Koreanisch

Wenn Sie Chinesisch oder Koreanisch wählen, laden Sie bitte die entsprechenden Tastaturen mit den entsprechenden Zeichen.

Um dies zu tun:

- 1 ▶ **Abb. 42** tippen Sie auf das Tastatursymbol unten rechts;
- 2 ▶ **Abb. 43** wird eine Meldung angezeigt, in der Sie aufgefordert werden, den USB-Stick mit der darauf gespeicherten Tastaturaktualisierungsdatei in den Anschluss an der Seite zu stecken;
- 3 ▶ **Abb. 44** dann wird eine weitere Meldung angezeigt, die zur Bestätigung der Installation der Tastatur.
- 4 ▶ Drücken Sie "✓" zur Bestätigung oder "✗", um die Einstellungen ohne Speichern zu verlassen. Sobald die Installation abgeschlossen ist, wird eine Meldung angezeigt, die bestätigt, dass sie erfolgreich war.

Von nun an wird je nach eingestellter Sprache (Chinesisch oder Ko-reanisch) die entsprechende Tastatur angezeigt. Wenn Sie zur westlichen Tastatur zurückkehren möchten, tippen Sie auf das Symbol "**Welt**" (auf der Tastatur in der Nähe des Abstandese bar).

 Befindet sich die Anwendungsdatei auf dem USB-Stick in einem Ordner, der nicht korrekt umbenannt wurde, wird eine Warnmeldung ("Tastaturerweiterung nicht gefunden") angezeigt.

 **Wenn die im Ofen installierte Firmware-Version älter als 1.36 ist, aktualisieren Sie sie, bevor Sie die Sondertasten installieren.**

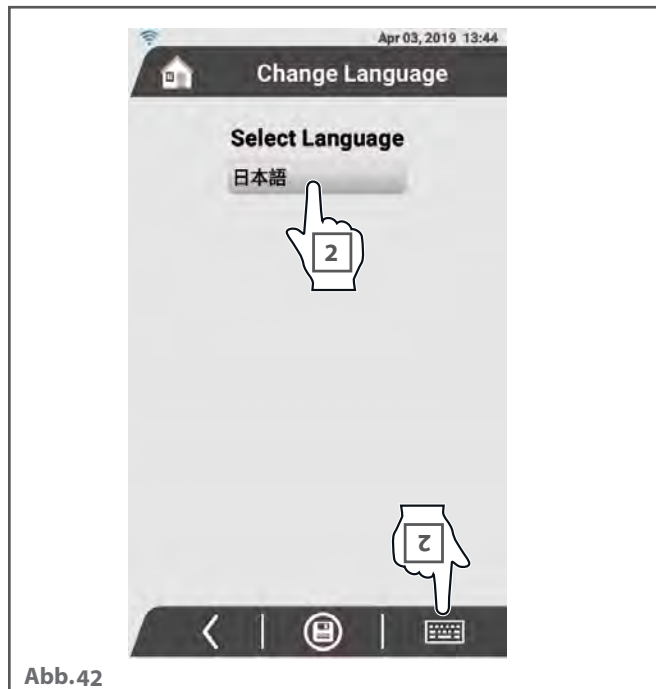


Abb. 42

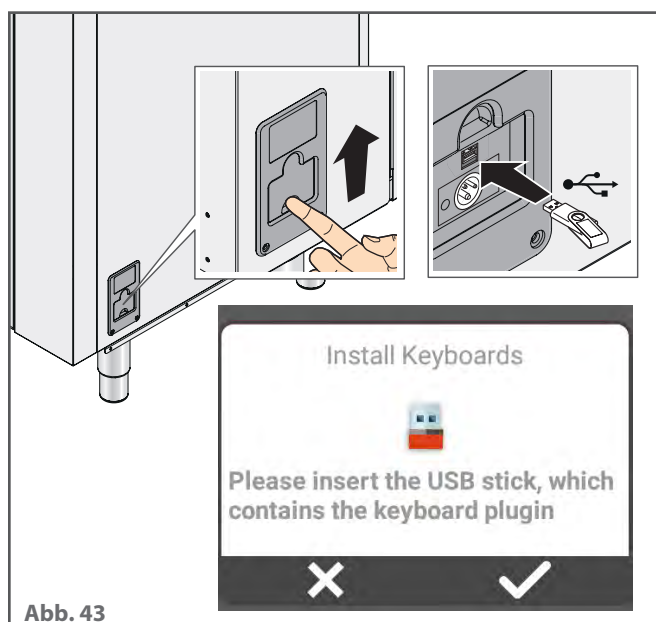


Abb. 43

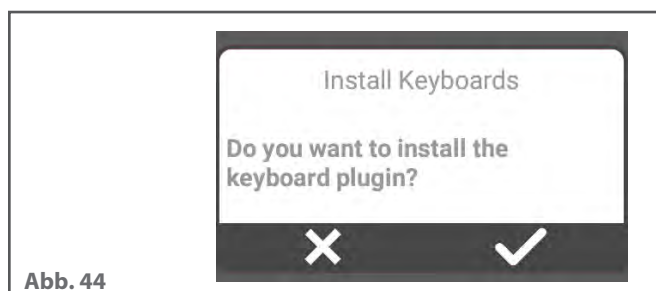



Abb. 44

## E HACCP

### ► Abb. 45

Hier können Sie das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) herunterladen:


- 1 Stecken Sie das USB-Flash-Laufwerk in den Anschluss an der rechten Seite des Geräts.
- 2 Wählen Sie das **"Startdatum"** und das **"Enddatum"** für den Zeitraum, für den Sie HACCP-Daten herunterladen möchten.
- 3 Drücken Sie das Symbol **"Speichern"**, um die Daten auf dem USB-Stick zu speichern.

 **Wenn Sie mit der Cloud verbunden sind, speichert das Gerät die Kochdaten ein Jahr lang. Nach dem ersten Jahr der Nutzung beginnt das Gerät, die Daten zu überschreiben und die vorherigen Daten zu löschen. Es wird jedoch immer eine Aufzeichnung der letzten 365 Tage haben.**

## F INFO

In diesem Bereich können Sie die Bedienungsanleitung des Geräts auf dem Bildschirm anzeigen und den Verbrauch überprüfen.

► Um das Handbuch einzusehen, tippen Sie auf **"Handbuch"**. Auf diesem Bildschirm können Sie:

 Vergrößern Sie die Anzeige, indem Sie mit zwei Fingern auf den Bereich tippen und sie dann nach außen bewegen


 Drücken Sie auf das Symbol, um das Handbuch auf einen USB-Stick herunterzuladen.

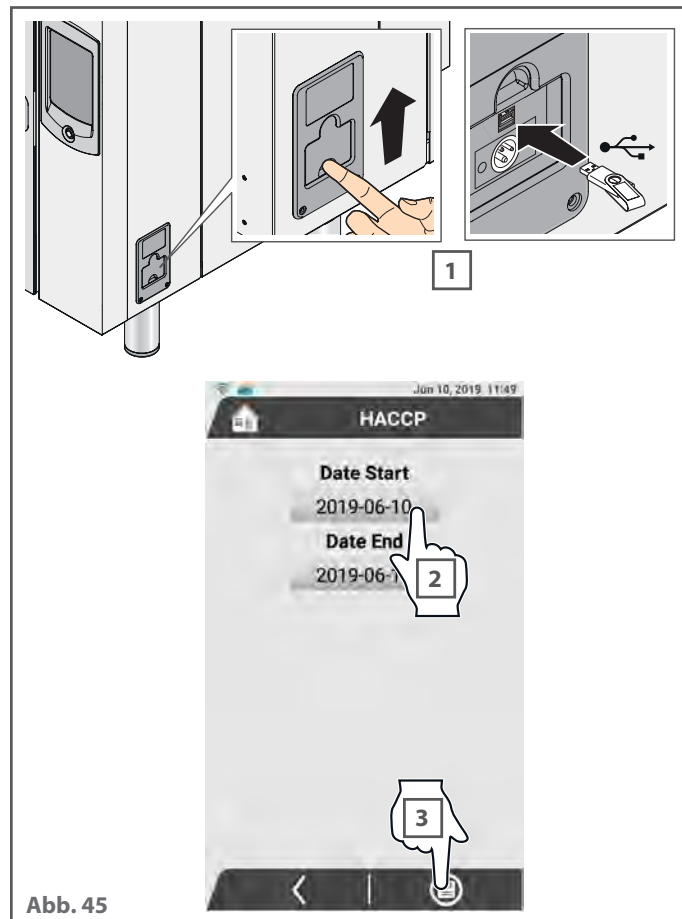
 den Bildschirm verlassen.

► Um den Verbrauch zu überprüfen, drücken Sie auf **"Stromverbrauch"**.

Die Liste enthält die folgenden Werte:

- Einschaltdauer (wie lange das Gerät bereits eingeschaltet ist)
- Kochzeit (wie lange das Gerät gekocht hat)
- Heizelemente (Verbrauch in kW)
- Dampf (Liter Wasser, die verbraucht werden, um den Dampf im Garraum zu erzeugen)
- Wasser (verbrauchte Liter Wasser zum Waschen)
- Waschmittel (für das Waschen verbrauchte Liter Waschmittel)
- Motoren (Verbrauch in kW)
- Lichter (Verbrauch in kW).



 **Die Verbrauchsdaten sind sehr nützlich, um die genauen Kosten der einzelnen Zubereitungen und Garvorgänge zu ermitteln.**





## G Gelöschte Rezepte wiederherstellen

► Abb. 46

- 1 Wählen Sie mit "✓" die Rezepte aus, die Sie wiederherstellen möchten (im Beispiel: Apfel-Zimt)
- 2 Tippen Sie auf das entsprechende Symbol;
  -  um das gelöschte Rezept in der ursprünglichen Kategorie wiederherzustellen (z.B. Patisserie): ein Bildschirm wird angezeigt, um zu bestätigen, dass das Rezept wiederhergestellt wurde (Rezepte korrekt wiederhergestellt)
  -  Löschen Sie das Rezept PERMANENT (es kann nicht wiederhergestellt werden).

## H Bereich Einstellungen

► Abb. 47

- 1.3 Tippen Sie auf das graue Feld und geben Sie das Einrichtungspasswort ein; tippen Sie zum Beenden auf "Fertig";
- 4 Drücken Sie "✓" zur Bestätigung oder "x", um die Einstellungen zu verlassen, ohne sie zu speichern.

### ► Bildschirm sperren

► Abb. 48

Legen Sie die Anzahl der Minuten fest, nach denen sich das Gerät bei Inaktivität abschaltet. Dies ist nützlich, um zu verhindern, dass Unbefugte das Gerät unbeaufsichtigt benutzen. Um es zu entsperren, müssen Sie eine PIN (ein Passwort) eingeben.

- 1 Ziehen Sie den Schieberegler, um die Anzahl der Minuten der Inaktivität einzustellen, nach denen das Gerät gesperrt wird (z. B. 60 Minuten).
- 2 Tippen Sie auf den Punkt "PIN-Nummer", um eine 4-stellige Nummer Ihrer Wahl einzugeben (geben Sie diese nur an autorisierte Personen weiter).
- 3 Geben Sie die von Ihnen gewählte PIN ein (z. B. "1234"). Es erscheint ein Bildschirm, auf dem Sie aufgefordert werden, den eingegebenen Wert zu bestätigen. Geben Sie dieselbe PIN erneut ein (z. B. "1234").
- 4 Bestätigen Sie Ihre Wahl: Wenn das Gerät einmal gesperrt ist, müssen Sie von nun an die von Ihnen gewählte PIN eingeben (z. B. "1234"), sonst können Sie es nicht benutzen.

### ► Modell

Menü nur für spezialisierte Dienstleistungsunternehmen.

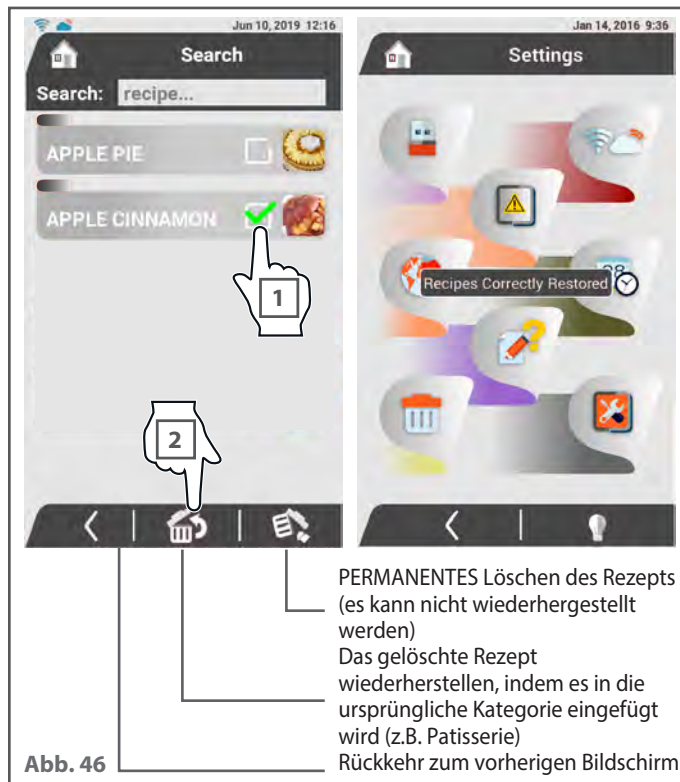


Abb. 46

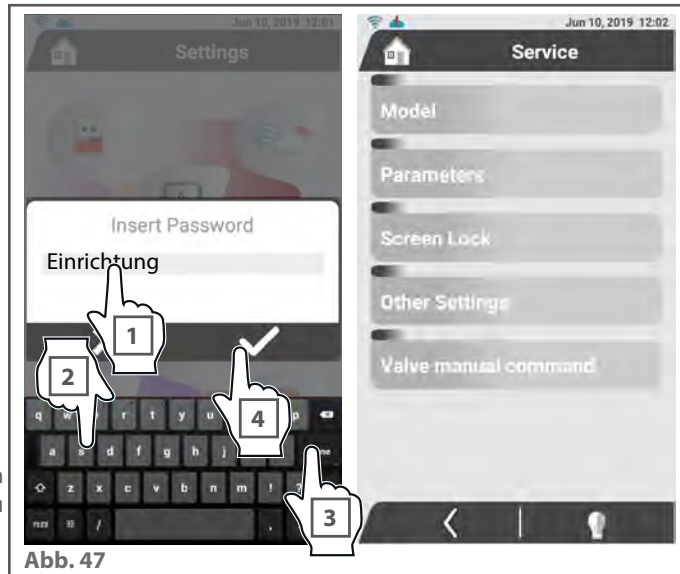


Abb. 47

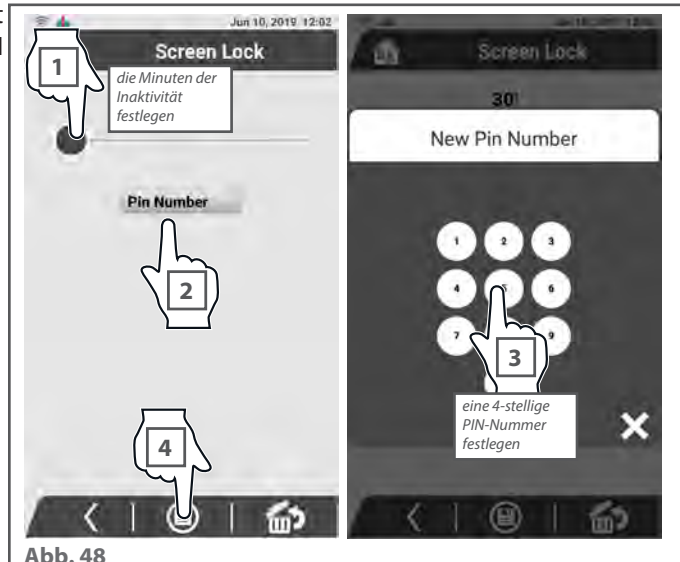


Abb. 48

## ►Parameter

### ►Abb. 49

- P1** Maßeinheit für die Temperatur  
0 = °C (Grad Celsius)  
1 = °F (Grad Fahrenheit)
- r3** werkseitig eingestellter Betriebssollwert (vom Raumfühler gemessene Temperatur)
- r6** werkseitig eingestellter Kernbetriebssollwert (vom Kernfühler gemessene Temperatur)
- r7** minimaler Delta T-Sollwert (von der Kernsonde gemessene Temperatur)
- r8** maximaler Delta T-Sollwert (von der Kernsonde gemessene Temperatur)
- r9** werkseitiger Delta T-Sollwert (vom Kernfühler gemessene Temperatur)
- c0** Dauer des Signaltons, der anzeigt, dass der Garvorgang beendet ist (in Sekunden)  
-1 = der Signalton wird fortgesetzt, bis er manuell stummgeschaltet wird
- c1** Aktivierung eines Signaltons am Ende eines Garschritts  
0 = kein akustisches Signal  
1 = 1 Sekunde Signalton

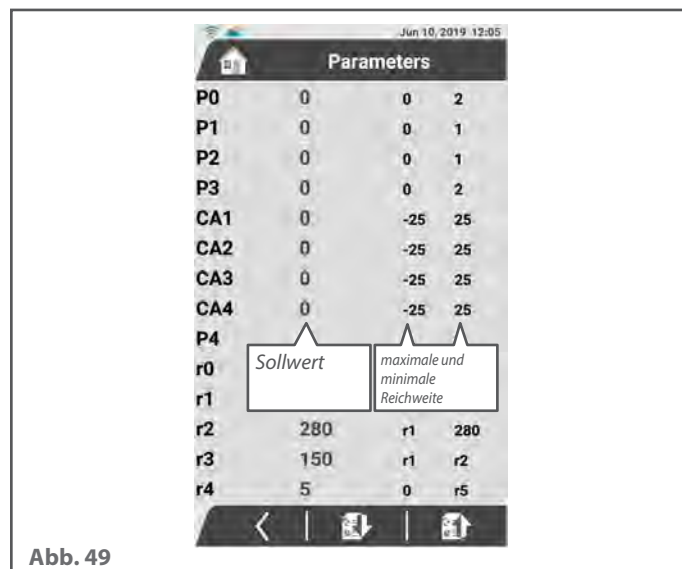


Abb. 49

## ►Andere Einstellungen

### ►Abb. 50

Mit diesem Menü können Sie die Rezeptbildschirme aktualisieren, wenn eine neue Sprache geladen wird (über eine vom Hersteller bereitgestellte Datei).

**1** Tippen Sie auf die Schaltfläche "Standardrezepte".

**2** Drücken Sie "✓" zur Bestätigung oder "x", um die Einstellungen zu verlassen, ohne sie zu speichern.

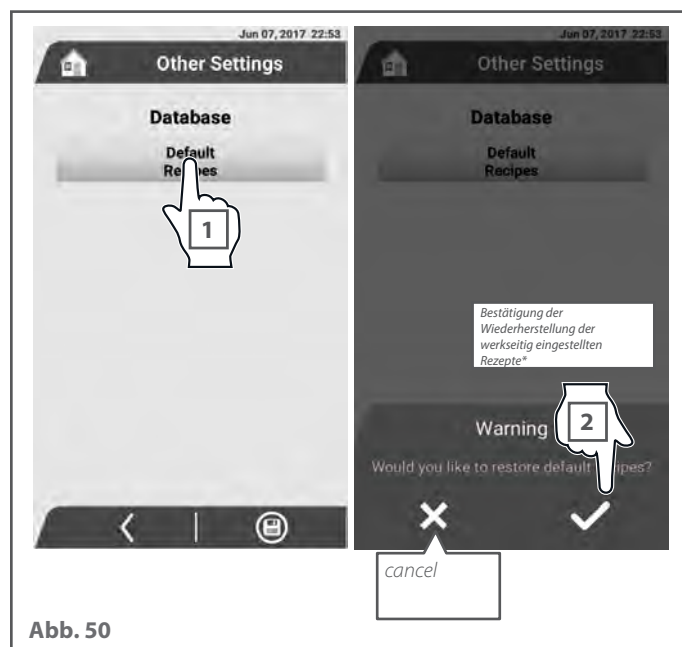


Abb. 50



**Achtung!** Nach der Bestätigung werden die ursprünglichen, werkseitig eingestellten Rezepte geladen. Diese ersetzen die aktuellen Rezepte, die nicht mehr wiederhergestellt werden können.

Aus diesem Grund empfehlen wir, vor der Bestätigung die aktuellen Rezepte auf einen USB-Stick zu exportieren und sie dann gegebenenfalls wieder in den Speicher des Ofens zu importieren.



Weitere Informationen über das Importieren und Exportieren von Rezepten mit einem USB-Stick finden Sie auf Seite 31.





## SPEZIELLE FAHRRÄDER

Von diesem Bildschirm aus können Sie auf alle Einstellungen des Geräts zugreifen.

**Regeneration mit Kernsonde**  
▶weitere Einzelheiten siehe Seite 43

**Zeitgesteuerte Regeneration**  
▶weitere Einzelheiten siehe Seite 43

**Verspäteter Start**  
Einstellen der Startzeit für einen Koch-/Reinigungszyklus  
▶weitere Einzelheiten siehe Seite 43

**Warm halten**  
▶weitere Einzelheiten siehe Seite 44

**Multilevel-Mix**  
▶weitere Einzelheiten siehe Seite 45

**Kühlung des Hohlraums**  
▶weitere Einzelheiten siehe Seite 46

**Spülung des Garraums**  
▶weitere Einzelheiten siehe Seite 47

**Reinigung des Backraums**  
▶weitere Einzelheiten siehe Seite 47

Schaltet das Licht in der Kavität ein  
Zurück zum vorherigen Bildschirm

## Index der Spezialzyklen

<b>A</b>	Regeneration mit Kernsonde	43
<b>B</b>	Zeitgesteuerte Regeneration	43
<b>C</b>	Verspäteter Start	43
<b>D</b>	Warm halten	44
<b>E</b>	Multilevel-Mix	45
<b>F</b>	Hohlraumkühlung	46
<b>G</b>	Spülung des Garraums	47
<b>H</b>	Reinigung des Backraums	47






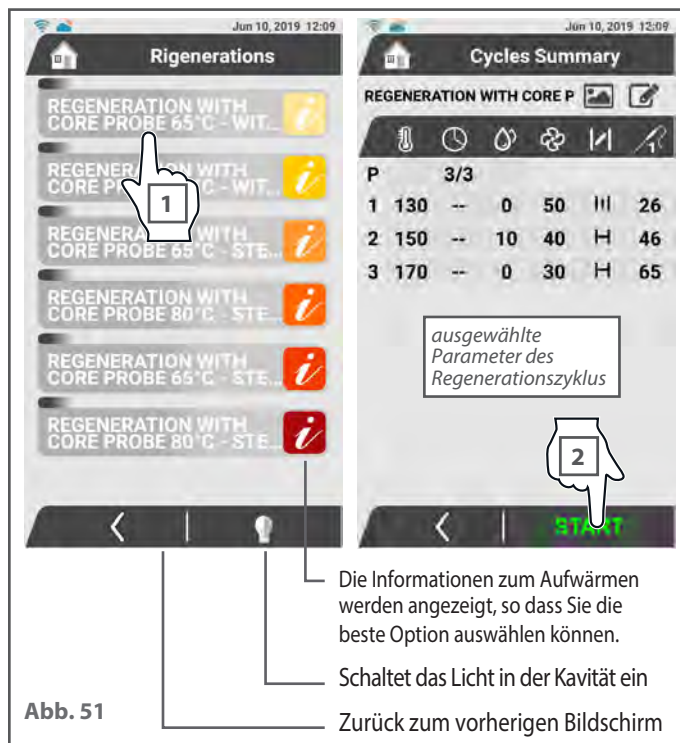
## A B Regeneration mit Kernsonde oder zeitgesteuert

► Abb. 51

Die Regeneration mit einem Kernfühler ist besonders für empfindliche Produkte geeignet, da es dank seiner Präzision einfach ist, die Temperatur der Speisen jederzeit zu überprüfen und die beste Temperatur zum Servieren zu wählen.

Die zeitgesteuerte Regeneration ist speziell für Produkte in kleinen Stücken gedacht, bei denen der Einsatz einer Kernsonde nicht möglich ist. Bei beiden Funktionen (zeitgesteuerte Regeneration oder mit Kernsonde) gibt es sechs Regenerationsprogramme, jedes mit unterschiedlichen Parametern, um sich an jede Art von Lebensmittel anzupassen.

Drücken Sie auf das  Symbol oder über dem Namen des Programms, um alle Programmeinstellungen zu sehen. Dies erleichtert es, jeder Zubereitung das am besten geeignete Regenerationsprogramm zuzuordnen.





**Regenerierung:** Das Regenerieren ist ein Verfahren, bei dem zuvor gekochte und dann schockgekühlte oder tiefgefrorene Lebensmittel wieder auf Verzehrttemperatur gebracht werden; das Verfahren muss möglichst schonend und kontrolliert durchgeführt werden, um den Geschmack, das Aroma und die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel nicht zu beeinträchtigen und die Qualität zu erhalten. Das Regenerieren hat zahlreiche Vorteile: größere Flexibilität bei der Menügestaltung, bessere Einkaufsbedingungen, weniger Abfall, verbesserte Lebensmittelsicherheit usw. Nach dem Regenerieren können Sie Ihr Gericht vor dem Servieren auf der Grillplatte, in der Fritteuse oder ähnlichem fertigstellen, solange Sie die ursprüngliche Gartemperatur im Kern des Produkts nicht überschreiten.

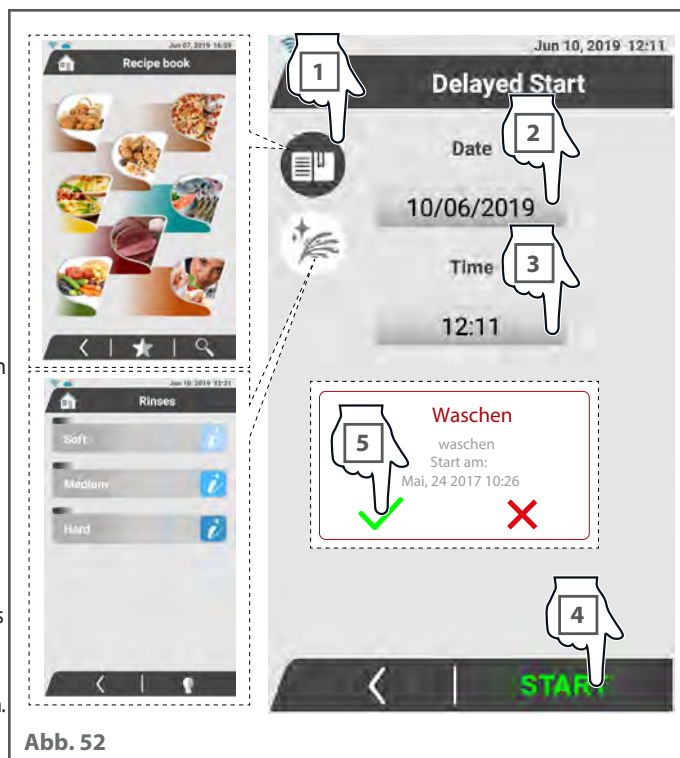
## C Verspäteter Start

Dank dieser Funktion können Sie auswählen:

- ein **Rezept** und führen **Sie es später aus**: Dies ist am besten für längere Kochzyklen bei niedrigen Temperaturen geeignet;
- einen **Waschgang** einstellen und **später ausführen**: Dies ist hilfreich, um den Backofen über Nacht zu waschen, so dass Sie ihn am Morgen sauber und einsatzbereit vorfinden.

► Abb. 52

- 1 Wenn Sie einen Kochzyklus  oder einen Waschzyklus verzögern möchten 
- 2 ("Datumsfeld") Stellen Sie den Tag, den Monat und das Jahr ein, in dem Sie den Koch-/Spülgang starten möchten; beenden Sie den Vorgang durch Tippen auf "Fertig".
- 3 (Feld "Zeit") Legen Sie die Zeit fest, zu der der Koch-/Waschzyklus beginnen soll.
- 4 Drücken Sie das Symbol "START": Es erscheint ein Bildschirm, auf dem Sie die Art des Garens oder der Reinigung auswählen können, die Sie verzögern möchten.
- 5 Wählen Sie den gewünschten Koch- oder Reinigungszyklus aus und drücken Sie dann "✓" zum Bestätigen oder "x", um die Einstellungen ohne Speichern zu verlassen.



Um einen programmierten Start abzubrechen, kehren Sie zum Abschnitt "Zeitversetzter Start" zurück und drücken Sie "x".



Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Garen mit einem Rezept" auf Seite 24 oder im Abschnitt "Spülen und Waschen" auf Seite 47.

## D Warm halten

Dank dieser Funktion können Sie aus fünf Warmhalteprogrammen wählen: Sie dienen dazu, die bereits gegarten Gerichte warm und servierfertig zu halten, ohne ihre Eigenschaften zu verändern und die gleiche Qualität zu gewährleisten, wie wenn sie aus dem Ofen kommen.

Das Warmhalteprogramm kann sein:

- ▶ über die Funktion "Sonderzyklen" gestartet werden";
- ▶ vor dem Start oder während des Betriebs mit einem Rezept abgeglichen werden.

### ▶ Start über die Funktion "Sonderzyklen"

#### ▶ Abb. 53

- 1 Wählen Sie das gewünschte Warmhalteprogramm: Tippen Sie auf den Namen, um alle Programmeinstellungen anzuzeigen. Dies erleichtert die Auswahl des am besten geeigneten Warmhalteprogramms.
- 2 Drücken Sie das Symbol "START": Der Warmhaltezyklus beginnt.

### ▶ Anfahren vor oder während eines Garvorgangs

#### ▶ Abb. 54

- 1 Öffnen Sie den Bildschirm "Schrittübersicht".
- 2 Drücken Sie das Symbol "H".
- 3 Wählen Sie das gewünschte Warmhalteprogramm: Tippen Sie auf den Namen, um alle Programmeinstellungen anzuzeigen. Dies erleichtert die Auswahl des am besten geeigneten Warmhalteprogramms. Das gewählte Warmhalteprogramm startet automatisch, sobald das Rezept beendet ist.

Die Warmhaltefunktion kann durch Drücken der "STOP"-Taste früher beendet werden. In diesem Fall wird ein Bildschirm angezeigt, in dem Sie aufgefordert werden, das Beenden der Warmhaltefunktion zu bestätigen: Drücken Sie "✓" zur Bestätigung oder "x" zum Abbrechen.

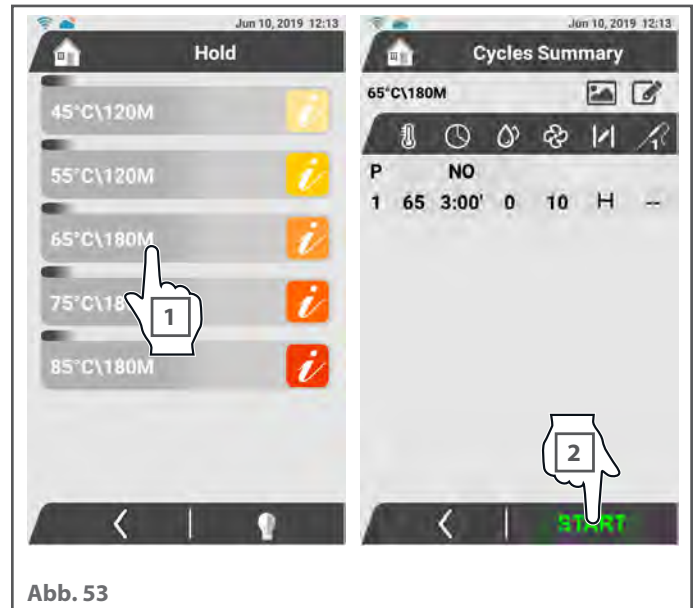


Abb. 53

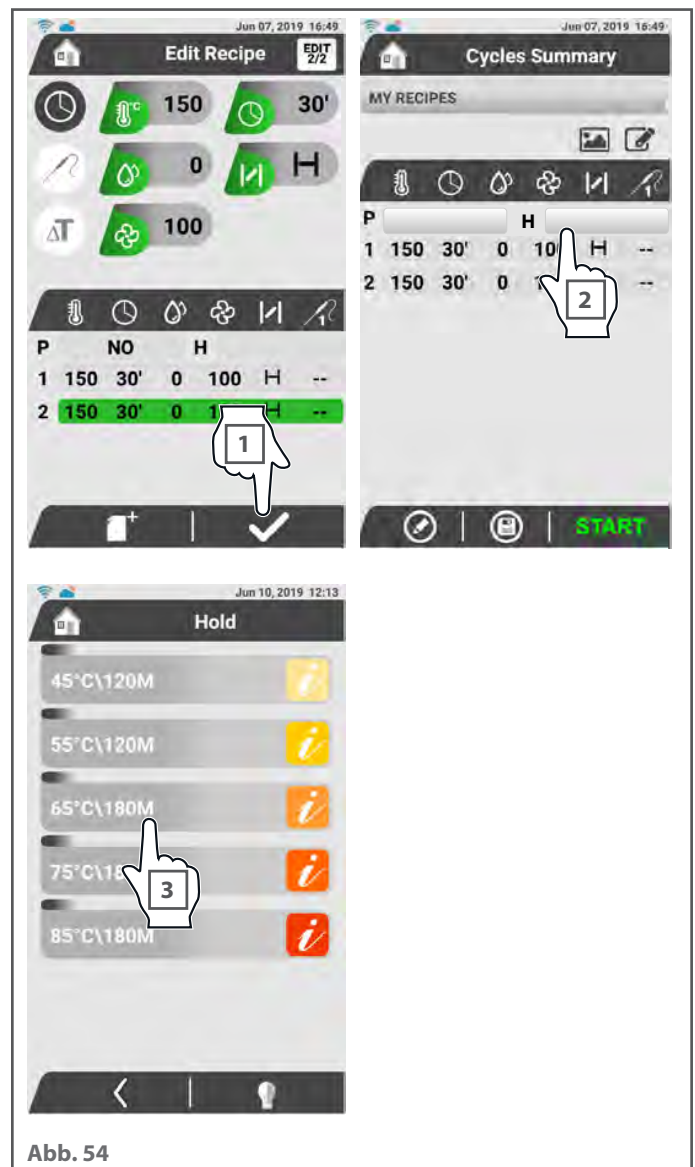


Abb. 54

## E Multilevel-Mix

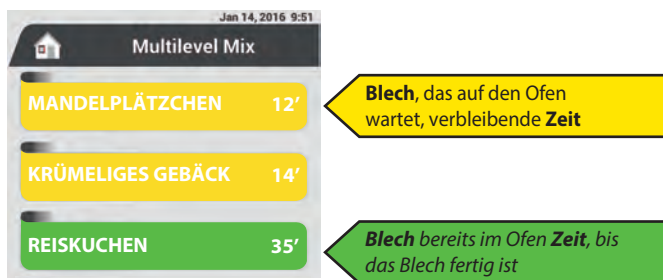
Dank dieser Funktion ist es möglich, **mehrere kompatible\* Rezepte zusammen** zu kochen, um das Menü des Tages zu erstellen. Auch die Rezepte unterschiedliche Garzeiten haben, sind sie gleichzeitig servierbereit, da der Backofen Ihnen sagt, wann die einzelnen Bleche in den Ofen geschoben werden sollen.

\* *Kompatible Rezepte: Rezepte, die dieselben Garparameter (Temperatur, Feuchtigkeit usw.) aufweisen.*

### ► Verwenden Sie die Funktion MultilevelMix

#### ► Abb. 55

- 1 Tippen Sie auf die erste Zeile in der Liste.
- 2 Wählen Sie das "Basis"-Rezept: Die Garparameter dieses Rezepts sind die Standard-Betriebeinstellungen für den Backofen. Sie können nach Namen suchen oder nur die als "Favoriten" markierten Rezepte anzeigen lassen. Tippen Sie auf die zweite Zeile in der Liste.
- 3 Der Backofen erstellt automatisch eine Liste mit Rezepten, die mit dem ersten ausgewählten Rezept kompatibel sind: Wählen Sie das gewünschte Rezept aus. Fahren Sie auf die gleiche Weise fort, um eine Liste mit kompatiblen Rezepten zu erstellen.
- 4 Drücken Sie das "START"-Symbol: Das Vorheizen beginnt, dann folgt der Garvorgang.
- 5 Es erscheint ein Bildschirm, der Sie auffordert, das erste Blech in den Ofen zu schieben und den Namen des Rezepts anzugeben (z. B. *Reiskuchen*): Dies ist das Rezept mit der längsten Garzeit (35 Minuten) und muss daher zuerst in den Ofen. Drücken Sie "✓", um das Einschieben zu bestätigen: Der Name des Blechs wird nun grün angezeigt, während die anderen, die noch darauf warten, eingeschoben zu werden, gelb angezeigt werden.



Dann werden weitere Bildschirme angezeigt, die Sie auffordern, jedes Blech in den in den Ofen zu schieben, bis die gesamte Liste abgearbeitet ist (z. B. *wird als zweites Blech die Kirschtorte in den Ofen geschoben, da sie die zweitlängste Garzeit hat*).

Die Gerichte werden alle zur gleichen Zeit fertig (im Beispiel: 35 Minuten, d.h. die Zeit, die für den Reiskuchen mit der längsten Garzeit benötigt wurde). Ein Signalton zeigt Ihnen an, dass der Garvorgang beendet ist.

 **Um ein Rezept aus der Liste zu löschen, halten Sie den Namen etwa 5 Sekunden lang gedrückt und tippen dann auf das Mülleimer-Symbol.**

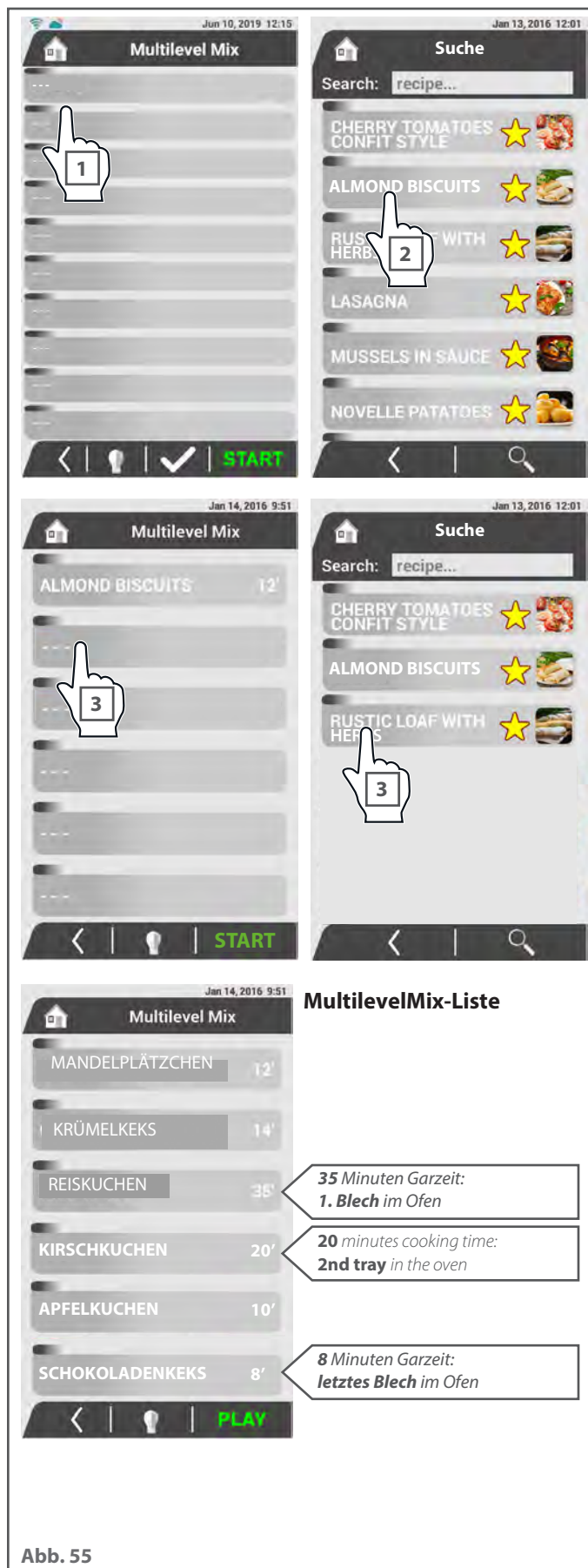


Abb. 55

## F Hohlraumkühlung

Diese Funktion senkt die Backofentemperatur **automatisch** sehr schnell ab.

Dies ist nützlich, wenn Sie nach Beendigung eines Garvorgangs einen anderen Garvorgang mit einer niedrigeren Temperatur durchführen möchten oder wenn Sie den Garraum manuell oder mit einem der automatischen Garprogramme reinigen möchten.

### ► Abb. 56

- 1 Öffnen Sie den Bildschirm "Hohlraumkühlung".
- 2 Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- 3 Drücken Sie "✓" zur Bestätigung oder "✗" zum Abbrechen.
- 4 Wenn Sie bestätigen, schaltet der Backofen automatisch die Ventilatoren ein und beginnt, die Temperatur im Garraum zu senken. Am Ende des Vorgangs gibt der Backofen einen Signalton ab.

### ► Abb. 57

Um die Funktion zu starten, muss die Backofentür **GEÖFFNET** sein, andernfalls wird ein Warnbildschirm angezeigt, der Sie daran erinnert, die Tür zu öffnen.

 **Während der Kühlung kann die eingestellte Temperatur jederzeit geändert werden (z.B. von 100° C auf 120°C), indem Sie zum Bildschirm.**

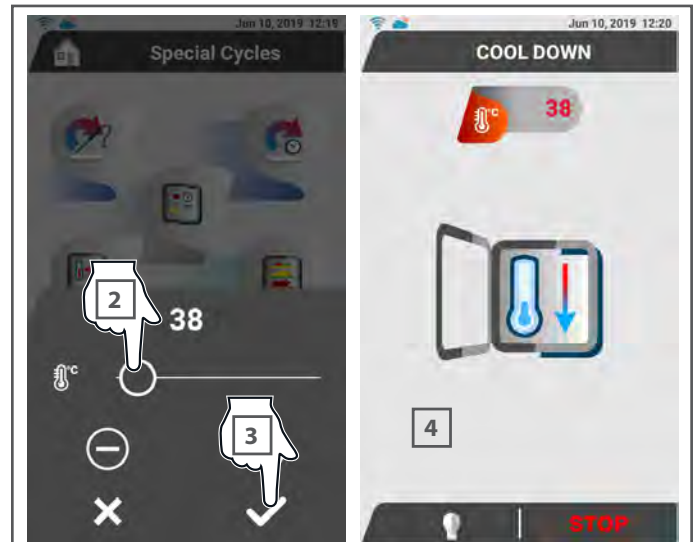


Abb. 56

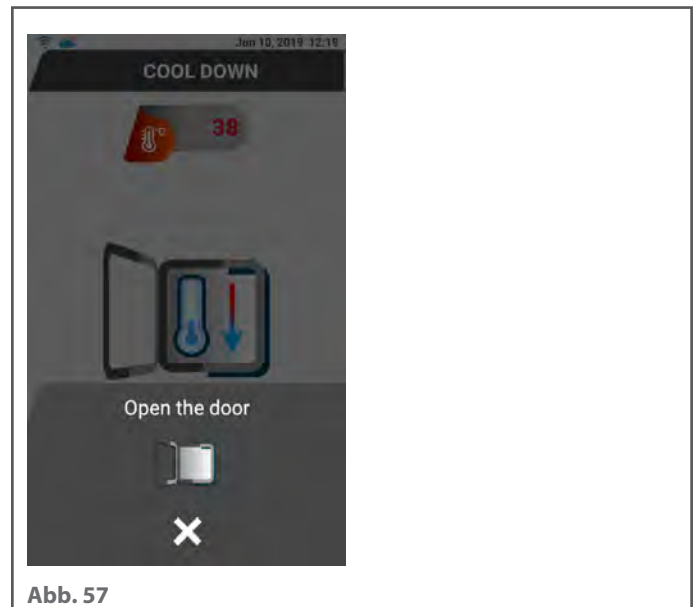



Abb. 57



## G H Spülen und Waschen der Kavität


### ► Spülen

#### ► Abb. 58

Dank dieser Automatikfunktion können Sie den Garraum schnell und einfach mit Wasser ausspülen, um von einem Garzyklus zum nächsten zu gelangen, ohne dass Rückstände der vorherigen Zubereitung auf das Produkt gelangen, das Sie gerade in den Ofen schieben wollen. Sie können zwischen einem "weichen", "mittleren" oder "harten" Zyklus wählen, die unterschiedliche Dauer haben. Diese können Sie durch Drücken von 


### ► Wäscht


#### ► Abb. 59

Dank dieser automatischen Funktion können Sie den Garraum mit einem speziellen Reinigungsmittel reinigen, um sicherzustellen, dass Ihr Gerät immer perfekt sauber ist. Sie können zwischen einem "weichen", "mittleren" und "harten" Zyklus mit unterschiedlicher Dauer wählen, die Sie durch Drücken von 

Zusätzlich zu den drei Waschprogrammen gibt es ein Programm "Waschmittel nachfüllen", das in folgenden Fällen ausgeführt werden muss:

- beim ersten Einschalten des Geräts nach der Installation;

- jedes Mal, wenn der Waschmittelbehälter  **Abb. 60**; ausgetauscht wird
- nach längerer Nichtbenutzung.

 **Um zu verhindern, dass das Reinigungsmittel im Garraum verbleibt und die Speisen verunreinigt, müssen Sie nach dem Beladen einen Spülvorgang durchführen. Wenn Sie diesen Vorgang nicht ausführen, können Sie keinen Garvorgang starten und es erscheint die folgende Meldung:**

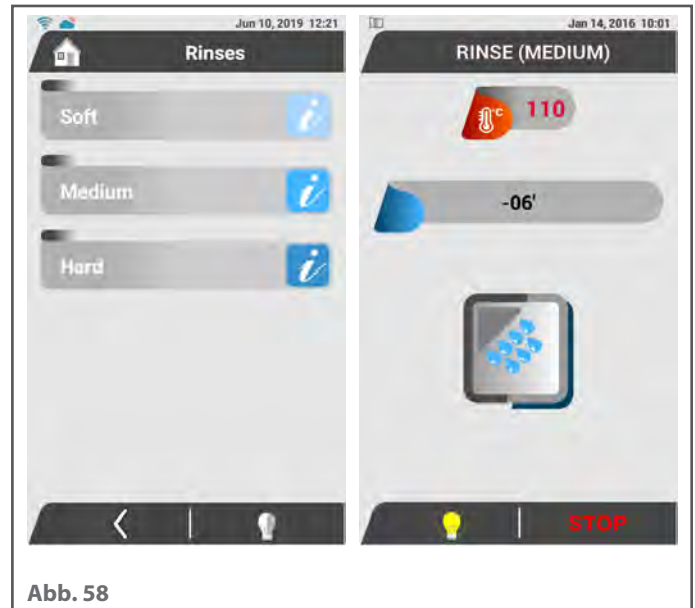
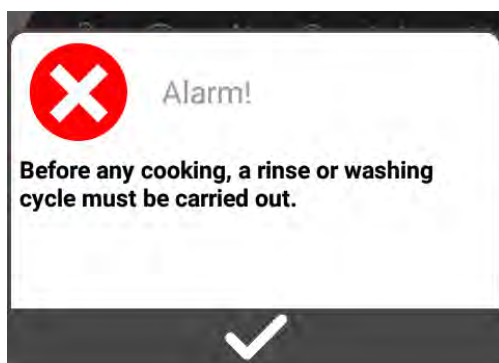


Abb. 58



Abb59

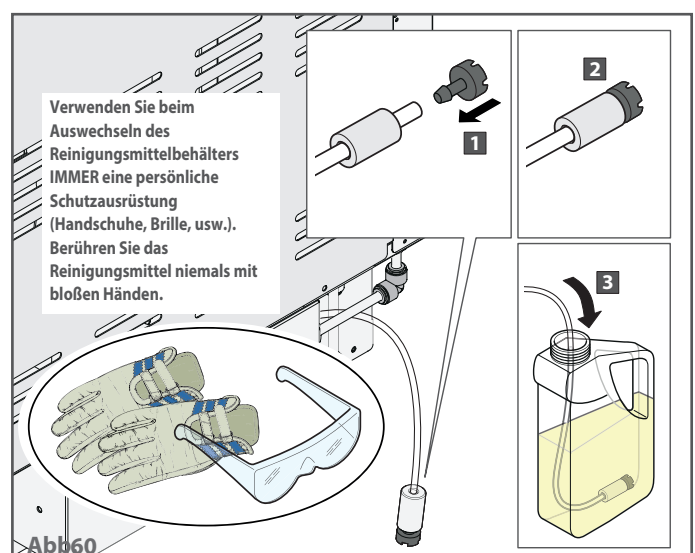


Abb60



### Warnhinweise zu den Waschzyklen

- Vergewissern Sie sich vor dem Start eines der vier Programme, dass sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.
- Vergewissern Sie sich vor der Durchführung eines Reinigungszyklus, dass der Wasserablauf am Boden des Hohlraums frei ist, um eine Überschwemmung des Hohlraums zu vermeiden.
- Lesen Sie das Sicherheitsdatenblatt des Produkts sorgfältig durch, bevor Sie das Reinigungsmittel handhaben und verwenden.
- **Öffnen Sie die Backofentür nicht während eines Waschganges, da dies zu Verletzungen der Augen, Schleimhäute und Haut durch Kontakt mit den verwendeten Reinigungschemikalien führen kann. Diese Chemikalien werden durch den Rotor im Garraum versprüht und durch starke Luftströme bewegt.**
- Vergewissern Sie sich nach jedem Spülgang, dass sich keine Spülmittelreste im Garraum befinden. Entfernen Sie eventuelle Rückstände, indem Sie den Garraum manuell ausspülen.
- Es wird empfohlen, ein vom Hersteller zugelassenes Reinigungsmittel zu verwenden. Die Verwendung eines ungeeigneten Reinigungsmittels kann zu Schäden an der Waschanlage und dem Garraum führen, wodurch die Garantie erlischt.
- Um ein einwandfreies Funktionieren des Backofenreinigungssystems zu gewährleisten, vergewissern Sie sich vor dem Start eines Spülprogramms, dass die Temperatur im Garraum unter 100°C liegt. Wenn die Temperatur über 100°C liegt, wird automatisch die Funktion "Garraumkühlung" gestartet - siehe Seite 46.



## AUFKLAPPBARES MENU

### ► Abb. 61

Um das Dropdown-Menü aufzurufen, ziehen Sie Ihren Finger vom oberen zum unteren Bildschirmrand. Sie können dieses Menü von jedem Bildschirm aus aufrufen. Dank dieses Schnellzugriffs können Sie jederzeit den Kalender konsultieren, das Licht ein- oder ausschalten, einen Wecker stellen, die Gebrauchsanweisung lesen oder Informationen über den Backofen abrufen.

### ► Kalender

#### ► Abb. 62

Dank des Kalenders haben Sie die ganze Woche im Griff und können Ihre tägliche oder monatliche Arbeit optimal organisieren.

### ► Umgang mit dem Licht

#### ► Abb. 62


Schalten Sie das Licht jederzeit und von jedem verfügbaren Bildschirm aus ein und aus.

### ► Verwaltung von Alarmen

#### ► Abb. 62 - Abb. 63





Mit dieser Anwendung können Sie einen Alarm einstellen, damit Sie keine wichtigen Termine vergessen.

Um einen Alarm zu aktivieren:

- 1 Drücken Sie "Alarm".
- 2 Wählen Sie die Alarmaktivierungszeit.
- 3 Drücken Sie "✓", um die eingegebene Zeit zu bestätigen, "x", um die Einstellungen zu verlassen, ohne zu speichern, oder , um alle eingestellten Alarme zu löschen.  
Wenn der Alarm aktiviert ist, ertönt ein Piepton, der so lange anhält, bis Sie "✓" drücken.

### ► Gebrauchsanweisung

Im Zweifelsfall können Sie schnell das Handbuch des Ofens konsultieren. Von diesem Bildschirm aus können Sie:

-  Vergrößern Sie die Anzeige, indem Sie mit zwei Fingern auf den Bereich tippen und sie dann nach außen bewegen
-  Drücken Sie auf das Symbol , um das Handbuch auf einen USB-Stick herunterzuladen.
-  den Bildschirm verlassen.

### ► Informationen zur Verwendung

#### ► Abb. 64

Auf dem Bildschirm werden alle Ofeninformationen angezeigt (z. B. die Temperatur im Garraum oder die Fühlertemperatur).

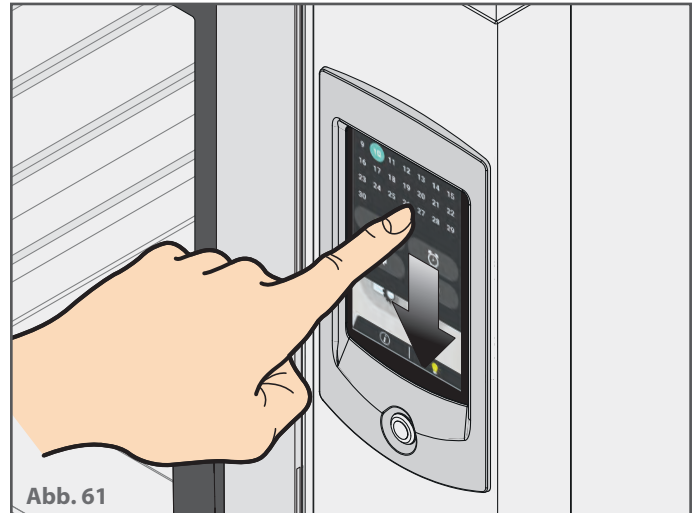


Abb. 61

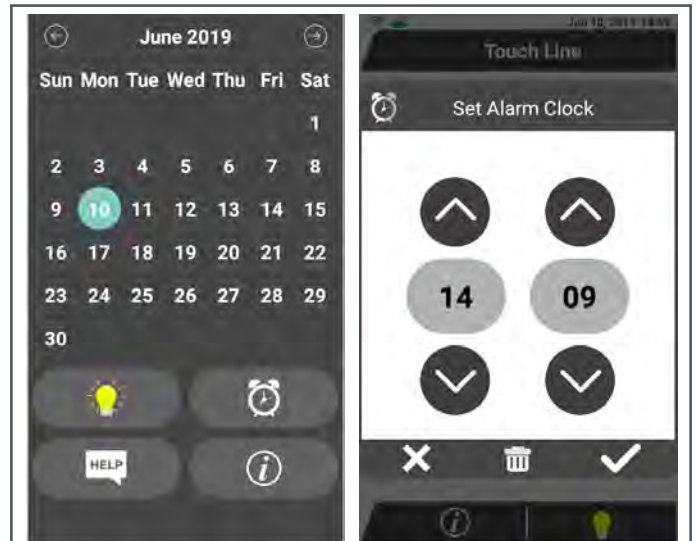


Abb. 62

Abb. 63



Abb. 64



## 1 ALLGEMEINE WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG

- ! - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und tragen Sie eine angemessene persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe), bevor Sie eine Reinigung durchführen.
- ! - Der Benutzer darf nur eine Routinereinigung durchführen. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum, um die Hilfe eines entsprechend geschulten Technikers für Inspektionsarbeiten, spezielle Wartungsarbeiten und den Austausch von defekten Teilen anzufordern.
- ! - Während der Garantiezeit erkennt der Hersteller keine Schäden an, die auf mangelnde Wartung oder unsachgemäße Reinigung (z.B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel) zurückzuführen sind.
- ! - Warten Sie vor jeder Reinigung, bis der Garraum abgekühlt ist (Temperatur nicht über 60°C).

Verwenden Sie zum Reinigen von Teilen des Geräts oder des Zubehörs **NICHT**:

- Scheuermittel oder pulverförmige Reinigungsmittel;
- aggressive oder ätzende Reinigungsmittel (z. B. Salzsäure/Muriasäure, Schwefelsäure, Natronlauge usw.). Achtung! Verwenden Sie diese Substanzen niemals zur Reinigung des Geräteunterbaus oder des Bodens unter dem Gerät;
- scheuernde oder scharfe Werkzeuge (Scheuerschwämme, Schaber, Bürsten mit Stahlborsten usw.);
- Dampf- oder Druckwasserstrahlen.

-  In der Zeichnung auf Seite 51 finden Sie Informationen zur korrekten Reinigung der einzelnen Geräteteile.



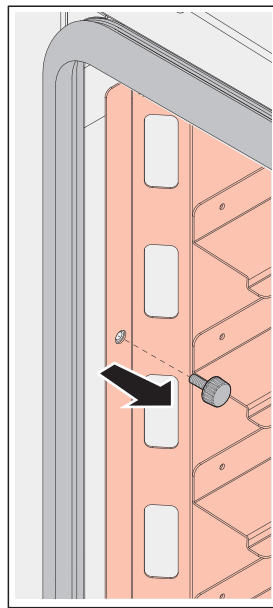
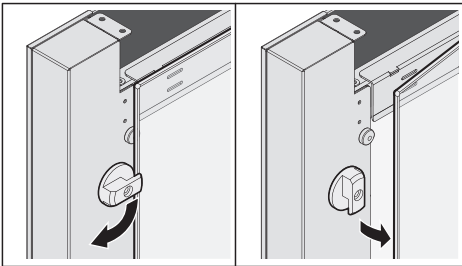


## REINIGUNG DES GLASES UND DES TOUCHSCREENS

Verwenden Sie ein weiches Tuch, das leicht mit einem neutralen Produkt speziell für Glas angefeuchtet ist, und befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers des Entfettungsmittels.



**Das Innenglas kann zur leichteren Reinigung geöffnet werden.**



## REINIGUNG DES HOHLRAUMS

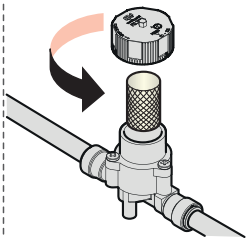


Reinigen Sie den Garraum täglich, um ein hohes Hygieneniveau aufrechtzuerhalten und um den Stahl und die Leistung des Geräts zu erhalten.

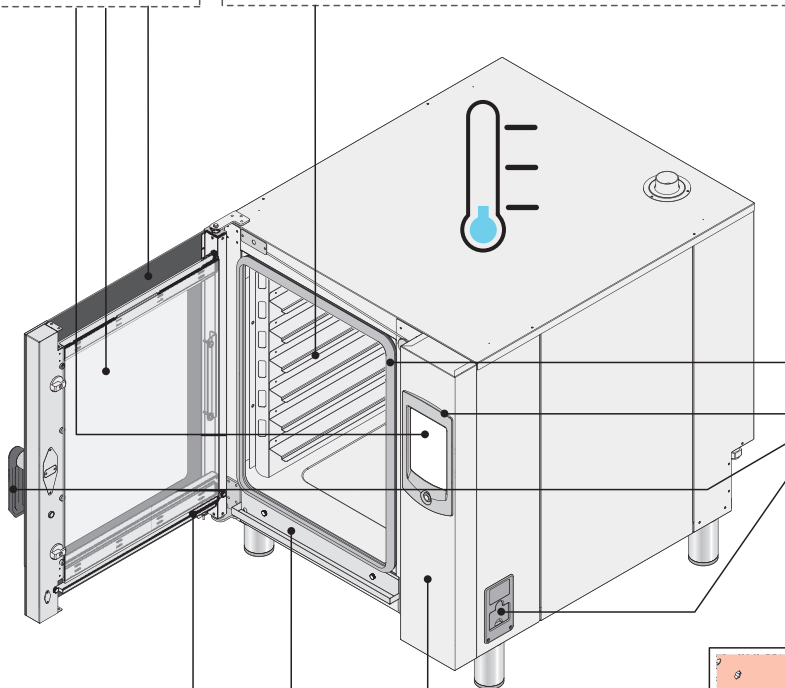
Auch Fettpartikel oder Speisereste können sich während des Kochens entzünden und Schäden an Personen und Geräten verursachen. Reinigen Sie den Garraum nur, wenn er kalt ist. Verwenden Sie eines der im Abschnitt "Spülen und Waschen des Garraums" auf Seite 47 erläuterten Waschprogramme oder, falls eine manuelle Reinigung erforderlich ist, ein mit warmem Seifenwasser getränktes weiches Tuch, spülen Sie es ab und trocknen Sie es. Führen Sie die Waschgänge OHNE in den Garraum eingesetzte Bleche durch.



**Die Innengitter können zur leichteren Reinigung abgenommen werden.**

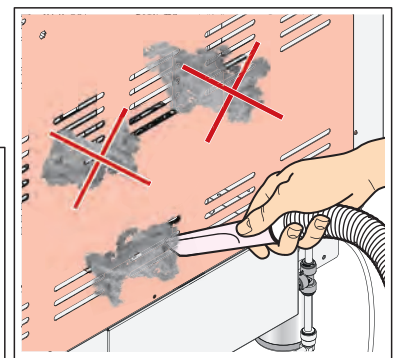
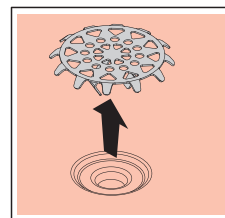


Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserfilter



## REINIGUNG VON KUNSTSTOFF OBERFLÄCHEN

Verwenden Sie ein weiches Tuch, das mit einem speziellen Reinigungsmittel für empfindliche Oberflächen leicht angefeuchtet ist, und befolgen Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers.

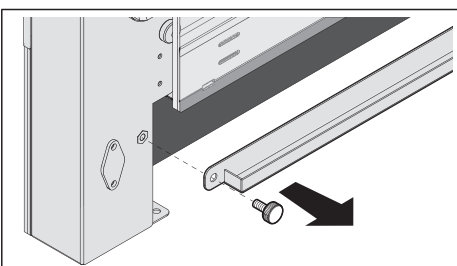


## REINIGUNG VON OBERFLÄCHEN AUS ROSTFREIEM STAHL

Verwenden Sie ein weiches, mit warmem Seifenwasser getränktes Tuch oder spezielle Produkte für Stahl. Anschließend abspülen und abtrocknen, wenn möglich mit einem Shabby-Leder.



**Die Kondensatauffangschale kann für eine gründlichere Reinigung herausgenommen werden. Wenn Sie die Wanne entkalken müssen, verwenden Sie heißen Essig oder ein spezielles Entkalkungsmittel.**



## 2 INAKTIVITÄT

Trennen Sie bei Nichtbenutzung die Strom- und Wasserversorgung, nehmen Sie den Reinigungsmittelbehälter ab und schließen Sie ihn sorgfältig. Schützen Sie die äußeren Stahlteile des Geräts, indem Sie sie mit einem weichen, leicht mit Vaselineöl angefeuchteten Tuch abwischen. Lassen Sie die Tür einen Spalt offen, um einen ausreichenden Luftaustausch zu gewährleisten.

Beim Neustart, vor der Benutzung:

- reinigen Sie das Gerät und das Zubehör gründlich;
- Schließen Sie das Gerät wieder an das Strom- und Wassernetz an;
- überprüfen Sie das Gerät, bevor Sie es wieder benutzen;
- Schalten Sie das Gerät bei niedriger Temperatur mindestens 60 Minuten lang ein, ohne dass sich Lebensmittel im Gerät befinden.



**Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem einwandfreien Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte eine autorisierte Kundendienststelle mindestens einmal jährlich eine Wartung und Inspektion durchführen.**

## 3 ENTSORGUNG



**Verhindern Sie eine unbefugte Benutzung und entsprechende Risiken, indem Sie vor der Entsorgung des Geräts Folgendes tun:**

- **Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht mehr benutzt werden kann: Das Netzkabel muss durchtrennt oder entfernt werden (das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden).**

- **Stellen Sie sicher, dass Kinder beim Spielen nicht versehentlich in den Garraum gelangen können, indem Sie die Öffnung der Tür blockieren (z. B. mit Klebeband oder Verschlüssen).**

## GERÄTEENTSORGUNG



Gemäß Artikel 13 des italienischen Gesetzesdekrets Nr. 49 von 2014 "Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte" weist das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne darauf hin, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde und am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden darf, sondern separat gesammelt werden muss. Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 Gewichtsprozent aus wiederverwertbaren metallischen Werkstoffen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinkter Stahl, Kupfer usw.).

Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Produkt so entsorgt werden, dass die Umwelt möglichst wenig belastet wird und die verfügbaren Ressourcen effizient genutzt werden. Bevorzugen Sie Vorbeugung, Vorbereitung zur Wiederverwendung, Recycling und Rückgewinnung, und denken Sie daran, dass der Verursacher zahlt. Bitte denken Sie daran, dass die illegale oder unsachgemäße Entsorgung des Produkts gemäß den geltenden Rechtsvorschriften strafbar ist.

### INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG IN ITALIEN

In Italien müssen die WEEE-Geräte an folgende Adresse geliefert werden:

- Recycling-Zentren (auch bekannt als Abfallbeseitigungsstellen/-einrichtungen)
- der Händler, bei dem ein neues Gerät gekauft wird und der verpflichtet ist, sie kostenlos abzuholen ("Eins-zu-eins-Umtausch");

### INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG IN DEN LÄNDERN DER EUROPÄISCHEN UNION

Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte wurde von jedem Land unterschiedlich umgesetzt. Wenn Sie dieses Gerät entsorgen möchten, empfehlen wir Ihnen daher, sich bei Ihren örtlichen Behörden oder Ihrem Händler über die richtige Entsorgungsmethode zu informieren.

## 4 MALFUNKTIONEN: FEHLERSUCHE

1 Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, fahren Sie bitte mit dem Verfahren fort.

PROBLEM	FEHLERSUCHE	
Im START-Modus startet das Gerät nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tür offen</li> <li>- Mikroschalter zeigt nicht an, dass die Tür geschlossen ist</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vergewissern Sie sich, dass die Tür geschlossen ist.</li> <li>- Wenden Sie sich für Reparaturen an einen spezialisierten Techniker (Customer Support Service)</li> </ul>
Hohlraumbeleuchtung aus	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Glühbirne ist lose</li> <li>- Glühbirne ist durchgebrannt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Setzen Sie die Glühbirne in die Leuchte ein richtig</li> <li>- Glühbirne austauschen</li> </ul>
Der Ofen gart die Speisen nicht gleichmäßig	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Ventilatoren kehren die Richtung nicht um</li> <li>- Einer der Ventilatoren bewegt sich nicht</li> <li>- Eines der Heizelemente ist defekt</li> <li>- Türdichtung verrutscht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker für Reparaturen (Kundenbetreuung).</li> <li>- Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker für Reparaturen (Kundenbetreuung).</li> <li>- Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker für Reparaturen (Kundenbetreuung).</li> <li>- Setzen Sie die Türdichtung des Geräts wieder richtig ein.</li> </ul>
Das Gerät ist vollständig ausgeschaltet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kein Netzstrom</li> <li>- Gerät falsch an das Stromnetz angeschlossen</li> <li>- Sicherheitsthermostat ausgelöst</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stellen Sie die elektrische Versorgung wieder her.</li> <li>- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an das an das Stromnetz angeschlossen ist.</li> <li>- Wenden Sie sich für Reparaturen an einen spezialisierten Techniker (Customer Support Service).</li> </ul>
Es wird kein Wasser in die Befeuchtungsleitung eingeleitet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wasserzulauf geschlossen</li> <li>- Falscher Anschluss an die Wasserversorgung</li> <li>- Die Filter der Wasserversorgung sind mit Verunreinigungen verstopft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Offener Wasserzulauf.</li> <li>- Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die an die Wasserversorgung angeschlossen ist.</li> <li>- Reinigen Sie die Filter</li> </ul>
Wasser entweicht aus der Dichtung, wenn die Tür geschlossen ist	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dichtung verschmutzt</li> <li>- Siegel ist beschädigt</li> <li>- Problem mit dem Türschließmechanismus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch</li> <li>- Kontaktieren Sie einen spezialisierten Techniker für Reparaturen (Kundenbetreuung).</li> <li>- Wenden Sie sich für Reparaturen an einen spezialisierten Techniker (Customer Support Service).</li> </ul>
Der Lüfter stoppt während des Betriebs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Motorschutzthermostat ausgelöst</li> <li>- Motorkondensator gebrochen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis sich die thermische Abschaltvorrichtung des Motors automatisch zurücksetzt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich für eine Reparatur an einen spezialisierten Techniker (Kundendienst). Prüfen Sie, ob die Sicherheitsabstände des Geräts eingehalten wurden.</li> <li>- Wenden Sie sich für Reparaturen an einen spezialisierten Techniker (Customer Support Service).</li> </ul>

**2** Prüfen Sie, ob Fehlermeldungen auf dem Display erscheinen. Für weitere Informationen siehe Seite **34**

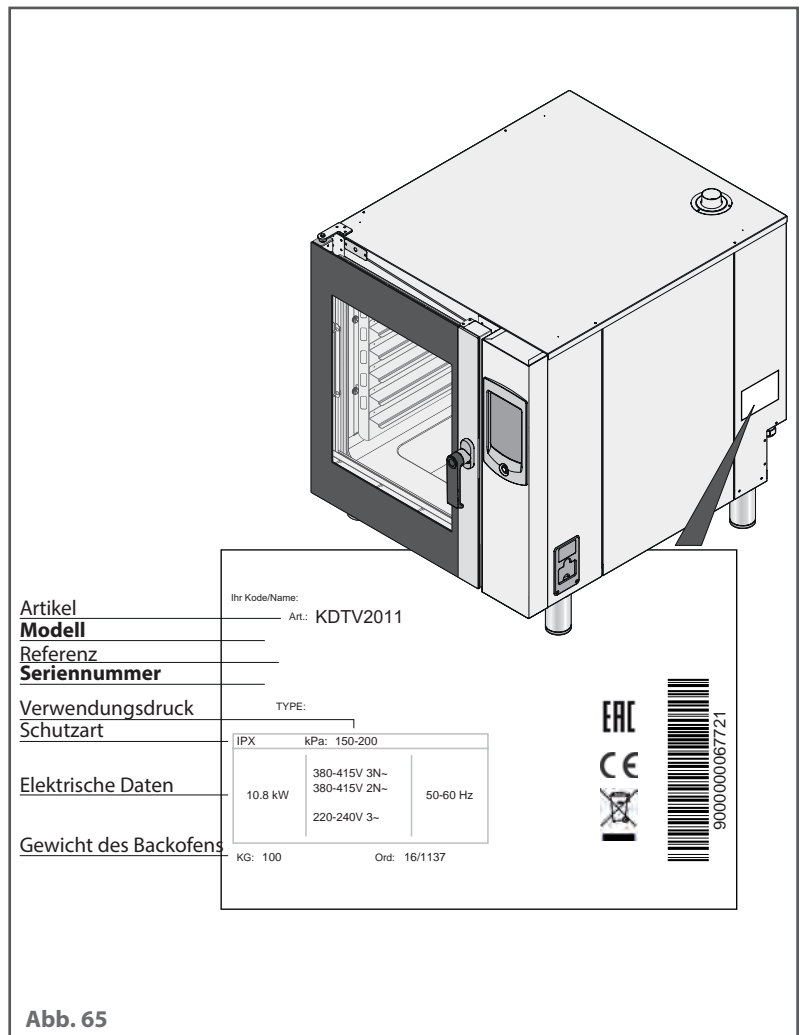
**3** Geben Sie die Daten des Ofens (auf dem Typenschild) sowie die Nummer und das Datum der Kaufrechnung für das Gerät an.

**4** Rufen Sie eine autorisierte Kundendienststelle an und geben Sie die Angaben, die Sie gerade gelesen haben.

**5** Wenn Sie ein defektes Teil ersetzen müssen, bewahren Sie es bitte auf und bringen Sie es zu einem autorisierten Ersatzteil-Installateur; dadurch wird sichergestellt, dass die Teile an den Hersteller geschickt werden, der die entsprechenden Prüfungen durchführt.

**6** Wenn Sie den Backofen oder Teile davon an ein Kundendienstzentrum oder an den Hersteller schicken müssen (nachdem Sie vorher eine Genehmigung eingeholt haben), müssen Sie die ORIGINAL-Verpackung verwenden.

**!** Wenn es nicht aufbewahrt wurde, verwenden Sie Ihre eigene Verpackung und achten Sie darauf, dass das Gerät beim Transport nicht weiter beschädigt wird. Wir empfehlen, auf der Verpackung den Hinweis "FRAGILE - KEEP UPRIGHT" anzubringen.



## REPARATUREN UND ERSATZTEILE

**!** Versuchen Sie nicht, den Backofen zu reparieren, da dies zu schweren Schäden an Menschen, Tieren oder Sachen führen kann und die Garantie erlischt. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie ORIGINAL-Ersatzteile. Bei Nichtbeachtung dieser Normen erlischt die Garantie.





