

FISHER & PAYKEL

KOMBI-DAMPFBACKOFEN

MINIMAL

OS60SMTDG1, OS60SMTDB1

MODERN

OS60SDTDX2

BENUTZERHANDBUCH

UK IE EU

INHALT

Sicherheits- und Warnhinweise	5
Bevor Sie beginnen	10
Erstgebrauch	11
Verwenden des Backofenlichts	23
Den Kurzzeitwecker verwenden	24
Die Uhrzeit ändern	26
Sperren des Bedienfelds	27
Bedienfeld entsperren	28
Kochoptionen	29
Garvorgang verzögert	30
Auto Aus	31
Temperatursensor	32
Geführtes Kochen	35
Anleitung zum Kochen	37
Kochtabellen	47
Einstellungen der Benutzerpräferenzen	55
WLAN-Verbindung und Remote-Modus	57
Ruhemodus	59
Reinigung und Pflege	61
Entkalkung des Backofens	69
Verwenden des Dampfreinigers	71
Fehlerbehebung	72
Warncodes	75
Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)	76
Energierichtlinien (UK IE)	77
Herstellergarantie und Serviceanleitung	78
Kundenbetreuung	79

Registrierung

Um Ihr Produkt zu registrieren, besuchen Sie unsere Website: fisherpaykel.com/register

⚠️ WARNUNG!



Gefahr von elektrischem Schlag

Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise besteht die Gefahr von elektrischem Schlag, der zum Tode führen kann.

- Schalten Sie den Ofen an der Steckdose ab, bevor Sie die Ofenlampe auswechseln.

⚠️ WARNUNG!



Brandgefahr

Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Überhitzung, Verbrennungen und Verletzungen führen.

- Platzieren Sie während des Kochens keine Alufolie, kein Geschirr, keine Schalen, kein Wasser und kein Eis auf dem Ofenboden, da dies die Emaille irreversibel beschädigt. Das Auslegen des Ofens mit Alufolie kann einen Brand verursachen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Heizen des Raumes. Personen könnten verbrannt oder verletzt werden oder ein Brand könnte entstehen.
- Brennbare Materialien sollten nicht im Ofen oder in der Nähe seiner Oberfläche gelagert werden.

⚠️ WARNUNG!



Gefahr durch Schnittverletzungen

Bitte arbeiten Sie umsichtig, um Verletzungen zu vermeiden.

- Vorsicht, scharfe Kanten!

⚠️ WARNUNG!

Gefahr durch heiße Oberflächen!

Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises kann es zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.

- Halten Sie Kinder von diesem Gerät fern, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.
- Die Oberflächen des Geräts können so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen können. Dies betrifft unter anderem die Ofenbelüftung, die Oberfläche in der Nähe der Ofenbelüftung und die Ofentür.
- Berühren Sie nicht die Heizelemente oder die Innenflächen des Ofens. Heizelemente können heiß sein, auch wenn sie dunkel erscheinen.
- Schützen Sie sich beim Umgang mit heißen Oberflächen, wie z. B. Backrost oder Geschirr, oder bei der Verwendung von Dampffunktionen.
- Vorsicht beim Öffnen der Ofentür, da heiße Luft und Dampf austreten können, insbesondere bei Verwendung der Dampffunktionen. Lassen Sie die heiße Luft und den Dampf abziehen, bevor Sie das Gargut herausnehmen oder wieder einlegen.
- Berühren Sie während und nach dem Gebrauch weder die Heizelemente noch die Innenflächen des Ofens mit Ihrem Körper, Kleidung oder anderen brennbaren Materialien, bis diese abgekühlt sind.



DIESEN LEITFADEN LESEN UND AUFBEWAHREN

WARNUNG!

Um das Risiko von Feuer, Stromschlag, Personenschäden oder anderen Schäden bei der Verwendung des Ofens zu verringern, befolgen Sie die unten aufgeführten wichtigen Sicherheitshinweise. Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie den Ofen verwenden. Verwenden Sie den Ofen nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesen Anweisungen beschrieben.

Installation

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wurde.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen an einen Stromkreis angeschlossen ist, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Installieren oder verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert. Wenn Sie ein beschädigtes Gerät erhalten, wenden Sie sich bitte sofort an Ihren Händler oder Installateur.

Wartung

- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird im Benutzerhandbuch ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Service- und Reparaturarbeiten sollten von einem von Fisher & Paykel geschulten und unterstützten Servicetechniker oder einer qualifizierten Person durchgeführt werden.

Brandgefahr

- Verwenden Sie bei Fettbränden niemals Wasser zum Löschen! Löschen Sie den Brand oder die Flamme mit einer Löschdecke oder verwenden Sie einen Trocken- oder Schaumlöschler.
- Verwenden Sie ausschließlich trockene Ofenhandschuhe oder Topflappen. Feuchte oder nasse Topflappen auf heißen Oberflächen können zu Verbrennungen durch Dampf führen. Topflappen oder Ofenhandschuhe dürfen die heißen Oberflächen oder Heizelemente nicht berühren. Verwenden Sie kein Handtuch oder dickes Tuch als Topflappen. Diese könnten sich entzünden.
- Erhitzen Sie keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter. Es könnte sich Druck aufbauen, der zum Bersten des Behälters und damit zu Verletzungen führen kann.

Lebensmittelsicherheit

- Lassen Sie die Speisen vor und nach dem Garen so kurz wie möglich im Ofen. Damit soll eine Kontamination mit Organismen vermieden werden, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen können. Diese Vorsichtsmaßnahme ist besonders wichtig bei warmem Wetter.

Allgemeine Verwendung

- Dieses Gerät wurde zur Verwendung in Haushalten (Privatnutzung) entwickelt. Es eignet sich nicht zur gewerblichen Nutzung. Bei jeder Art von gewerblicher Nutzung des Produkts durch den Kunden erlischt die Garantie des Herstellers.
- Für den Hausgebrauch entwickelte Geräte eignen sich nicht zum Spielen.

SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

- Kinder dürfen sich in dem Bereich, in dem das Gerät in Betrieb ist, nicht allein oder unbeaufsichtigt aufhalten. Kinder dürfen niemals auf einem Teil des Geräts sitzen oder stehen.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, dass permanent eine Aufsichtsperson anwesend ist.
- Lassen Sie Kinder eine Reinigung oder Wartung des Gerätes nur unter Aufsicht vornehmen.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die Kinder haben oder erreichen möchten, über dem Ofen auf. Kinder können Verbrennungen oder Verletzungen erleiden, wenn sie auf den Ofen klettern, um Gegenstände zu erreichen.
- Platzieren Sie keine schweren Gegenstände auf der Ofentür.
- Halten Sie die Ofenbelüftung stets frei. Tragen Sie bei der Verwendung des Geräts keine lose sitzende oder hängende Kleidung. Sie könnte sich entzünden oder schmelzen, wenn sie ein Element oder eine heiße Oberfläche berührt, und Ihnen Verbrennungen zufügen.
- Ändern oder modifizieren Sie das drahtlose Kommunikationsgerät in keiner Weise. Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von Fisher & Paykel genehmigt wurden, können zum Erlöschen der Betriebserlaubnis des Geräts für den Benutzer führen.
- Vorsicht! Aus der Belüftungsöffnung an der Oberseite des Ofens kann heiße Luft des Kühlsystems des Ofens austreten.
- Bringen Sie die Backrost an der gewünschten Stelle an, während der Ofen kalt ist (vor dem Vorheizen). Wenn ein Backrost herausgenommen werden muss, während der Ofen heiß ist, dürfen die Ofenhandschuhe oder Topflappen nicht mit den heißen Heizelementen im Ofen oder dem Boden des Ofens in Berührung kommen.
- Verwenden Sie nur Backformen, die für Backöfen zugelassen sind. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers der Backformen.
- Platzieren Sie die Seitenträger in der gewünschten Position, während der Ofen kalt ist. Wenn die Seitenträger bewegt werden müssen, während der Ofen heiß ist, dürfen Topflappen nicht mit dem heißen Heizelement in Berührung kommen.
- Berühren Sie nicht die Heizelemente oder die Innenflächen des Ofens. Heizelemente und Innenflächen können heiß sein, auch wenn sie dunkel sind, und Verbrennungen verursachen. Die Ofentür, die Ofenbelüftung und die Oberflächen in der Nähe dieser Öffnungen können ebenfalls heiß werden.
- Dieses Gerät kann so konfiguriert werden, dass es jederzeit ferngesteuert werden kann. Lagern Sie keine brennbaren Materialien oder temperaturempfindlichen Gegenstände im, auf oder in der Nähe des Geräts.
- Weder der Temperatursensor noch Alufolie dürfen mit den Ofenelementen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperatursensor.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Zierblende installiert werden. Dies führt zu einer Überhitzung.

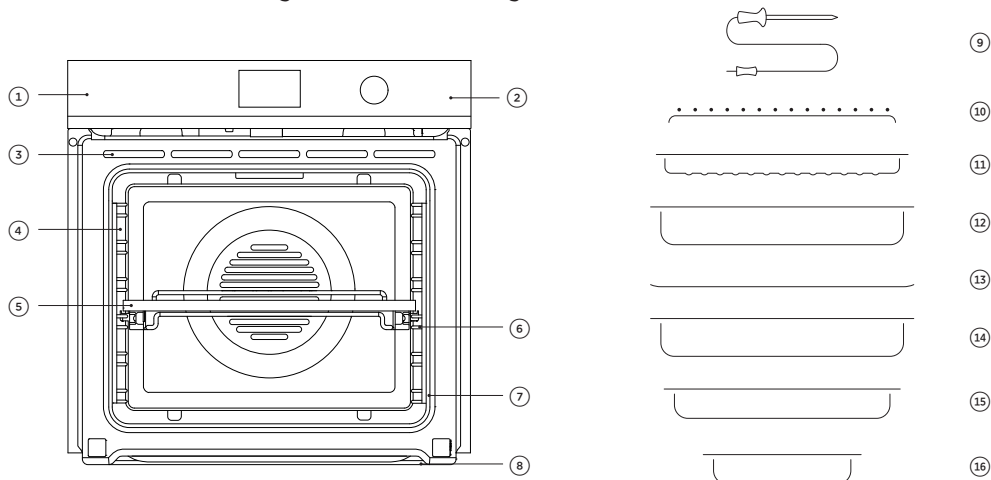
-
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können während der Nutzung heiß werden. Halten Sie Kinder fern.

Reinigung

- Reinigen Sie die Ofendichtung nicht und verwenden Sie keine Ofenreinigungsmittel. Sie ist für eine gute Abdichtung erforderlich, um einen effizienten Betrieb des Ofens zu gewährleisten. Reiben, beschädigen, verschieben oder entfernen Sie die Ofendichtung nicht.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, aggressiven/scheuernden Reinigungsmittel, Wachse oder Polituren. Es dürfen keine handelsüblichen Ofenreiniger, Ofenauskleidungen oder Schutzbeschichtungen jeglicher Art in oder um den Ofen herum verwendet werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven/scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen, da sie die Oberfläche zerkratzen und das Glas dadurch zerspringen kann.
- Reinigen Sie nur die in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführten Teile.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Teile des Ofens zu reinigen.
- Die Türdichtung ist für eine gute Abdichtung unerlässlich. Reiben, beschädigen oder bewegen Sie die Türdichtung nicht.

BEVOR SIE BEGINNEN

- Stellen Sie sicher, dass der Installateur die „Montage-Checkliste“ in der Installationsanleitung vollständig ausgefüllt hat.
- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie dabei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise.
- Entfernen Sie alle innen- und außenliegenden Verpackungen und entsorgen Sie diese fachgerecht. Recyceln Sie alle Artikel entsprechend.
- Bringen Sie die Regale wieder an die gewünschte Position im Ofen.
- Bereiten Sie den Ofen gemäß den Anweisungen unter Erste Inbetriebnahme vor.



Backofenfunktionen und -zubehör

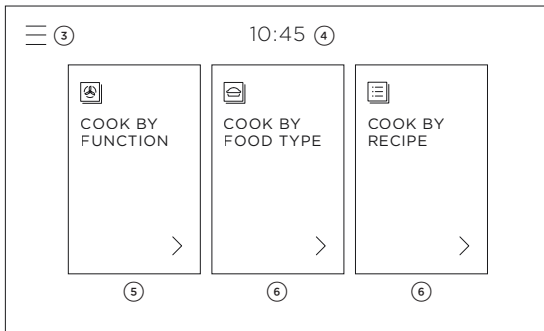
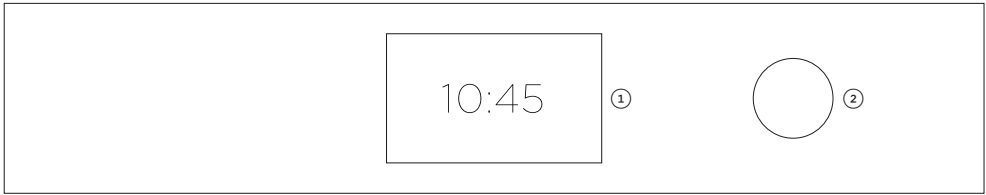
- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| ① Bedienfeld | ⑨ Temperatursensor |
| ② Wassertankfach | ⑩ Grillrost |
| ③ Backofenbelüftungslamellen | ⑪ Gitter |
| ④ Position des Backofenlichts | ⑫ Bräter |
| ⑤ Voll ausziehbarer Schiebeboden (2x) | ⑬ Backblech |
| ⑥ Seitengitter | ⑭ Große feste Schale* |
| ⑦ Ofendichtung | ⑮ Große perforierte Schale* |
| ⑧ Ablaufrinne | ⑯ Kleine perforierte Schale* |

Nicht abgebildet: Backofentür und Griff, Backrost mit erhöhten Seiten und Wassertank.

Nicht alle Zubehörteile werden mit allen Modellen mitgeliefert. Um weiteres Zubehör zu erwerben, wenden Sie sich an das nächstgelegene Fisher & Paykel Servicezentrum oder den Kundendienst oder besuchen Sie www.fisherpaykel.com

* Nicht für Temperaturen über 100 °C geeignet

Bedienfeld

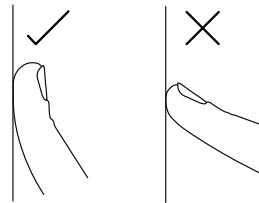


Das Bedienfeld

- ① Touchscreen-Anzeige
- ② Drehknopf
- ③ Menü
- ④ Uhr
- ⑤ Funktionen des Ofens
- ⑥ Funktionen für geführtes Kochen

Touchscreen-Anzeige

Die Bedienung Ihres Ofens erfolgt über eine intuitive Touchscreen-Anzeige. Verwenden Sie die Anzeige, um durch die Kochfunktionen, geführten Kochfunktionen und Einstellungen zu navigieren.

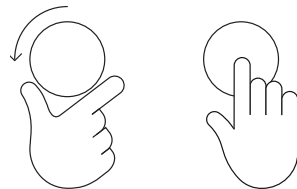


Verwendung der Touch-Bedienelemente

Benutzen Sie Ihren Fingerballen, nicht die Spitze. Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass kein Druck erforderlich ist.

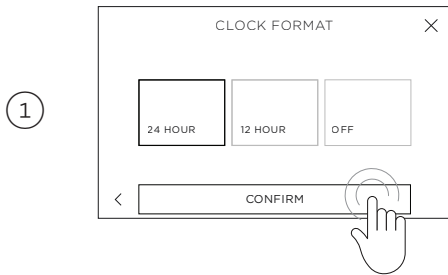
Drehknopf

- Drehen Sie den Drehknopf, um durch die Menüpunkte zu blättern und um den Timer einzustellen.
- Zur Auswahl oder Bestätigung drücken.
- Drücken und halten, um zurückzugehen.

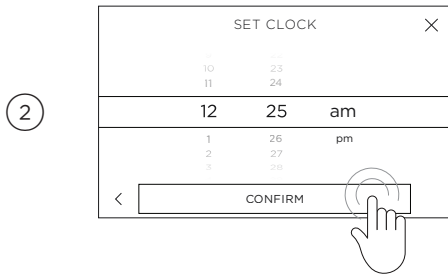


Einstellen der Uhr

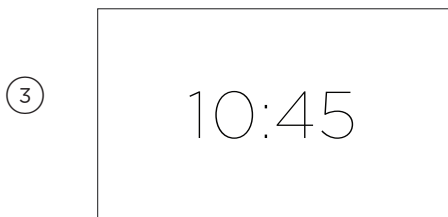
Sie müssen die Uhrzeit Ihres Ofens beim ersten Einschalten oder nach einem Stromausfall einstellen.



Stellen Sie das Zeitformat ein. Wählen Sie zwischen **24 STUNDEN**, **12 STUNDEN** oder **AUS**, und wählen Sie dann **BESTÄTIGEN**.



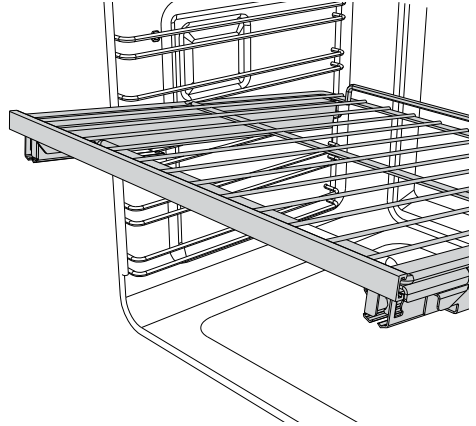
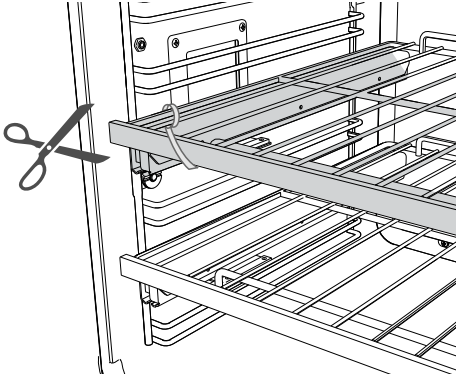
Scrollen Sie, um die richtige Uhrzeit einzustellen, und wählen Sie dann **BESTÄTIGEN**.



Die Uhrzeit ist jetzt eingestellt und wird auf dem Display angezeigt.

Seitenträger

Ihr Ofen wird mit den Backrosten und -blechen geliefert, die im Inneren positioniert und gesichert sind. Nachfolgend wird gezeigt, wie Sie sie entfernen und an der gewünschten Stelle neu positionieren.

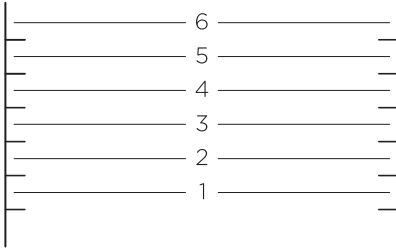


Roste und Bleche aus dem Ofen nehmen

- ① Entfernen Sie alle Kabelbinder und Verpackungen, die die Roste und Bleche fixieren.
- ② Entfernen Sie alle Backbleche und Roste, wobei Sie bei den Schiebeböden besonders vorsichtig sein müssen.
- ③ Um einen Schiebeboden zu entfernen, greifen Sie ihn vorne (achten Sie darauf, dass Sie den Backrost und den Einschubrahmen zusammenhalten), heben Sie ihn nach oben an und ziehen Sie ihn aus dem Ofen.

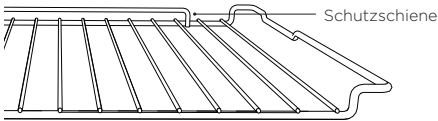
Zu Ihrer Sicherheit sind die Backroste und Einschubrahmen miteinander verbunden und bilden eine Einheit – sie können nicht getrennt werden. Bei richtiger Platzierung auf den Seitengittern verhindern die Gleitschienen, dass die Backroste kippen, wenn Sie sie zu sich heranziehen.

Roste und Bleche an den gewünschten Positionen einsetzen



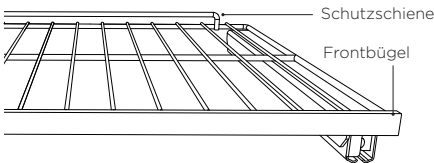
Positionen der Roste und Bleche

Für das alltägliche Kochen empfehlen wir, die Schiebeböden auf den Positionen 2 und 4 zu platzieren.



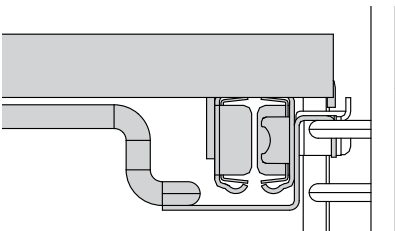
Backroste austauschen

Prüfen Sie, ob der Backrost richtig positioniert ist, mit der Schutzschiene nach hinten, und schieben Sie ihn dann in die Seitengitter.



Schiebeböden austauschen

- ① Halten Sie den Schiebeboden an der Vorderseite fest (achten Sie darauf, dass Sie den Backrost und den Einschubrahmen zusammenhalten).
- ② Stellen Sie sicher, dass der Schiebeboden waagrecht und mit der Schutzschiene nach hinten ausgerichtet ist.
- ③ Platzieren Sie den Schiebeboden in der gewünschten Höhe auf den Seitengittern und platzieren Sie die hinteren Haken auf beiden Seiten über den Seitengittern.
- ④ Schieben Sie den Backrost ganz in den Ofen, und stellen Sie sicher, dass die vorderen Laschen auch sicher über den Aufnahmegittern eingehakt sind.

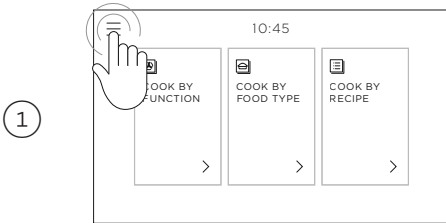


Stellen Sie sicher, dass die Schiebeböden auf den Schienen der Seitengitter und nicht zwischen ihnen positioniert sind.

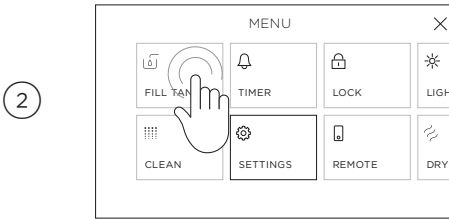
Wenn sich Lebensmittel im Ofen befinden, achten Sie darauf, dass die Schiebeböden beim Ausziehen horizontal sind. Dadurch wird verhindert, dass sich die Haken von den Seitengittern lösen und der Schiebeboden kippt.

Wassertankfach

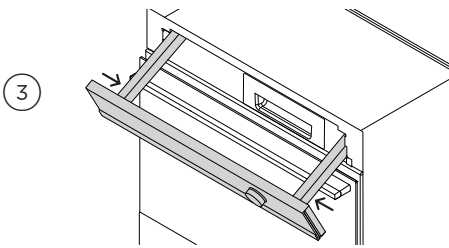
Einige Teile des Wassertankfachs sind mit einer Schutzfolie versehen. Nachfolgend wird beschrieben, wie Sie auf das Wassertankfach zugreifen und die Schutzfolie entfernen.



Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke der Anzeige.



Wählen Sie TANK.



Entfernen Sie die Schutzfolie von den Steuerkonsolenarmen.
Halten Sie den Bildschirm gedrückt, um das Bedienfeld zu schließen.

Konditionieren des Backofens

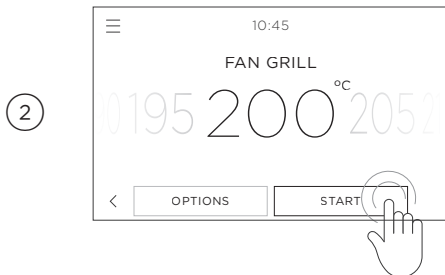
Es ist wichtig, Ihren Ofen zu konditionieren, bevor Sie ihn zum Kochen verwenden. Dadurch werden eventuelle Fertigungsrückstände verbrannt und Sie erzielen von Anfang an optimale Ergebnisse. Dies dauert etwa 1 Stunde.

Bevor Sie beginnen:

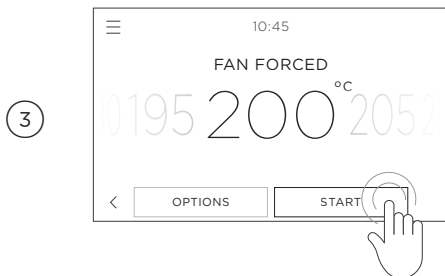
Stellen Sie sicher, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial und alle Kabelbinder entfernt haben, mit denen die Einschübe während des Transports gesichert waren. Stellen Sie sicher, dass alle Einschübe in den Ofen passen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche während der Konditionierung.



Stellen Sie die Funktion auf **BACKEN** bei 200 °C und erhitzen Sie das Gerät für 30 Minuten.



Nach 30 Minuten die Funktion auf **FAN GRILL ÄNDERN** und 5 Minuten lang erhitzen.



Nach 5 Minuten schalten Sie die Funktion auf **UMLUFTOFEN** und erhitzen für weitere 20 Minuten.

Wenn Sie fertig sind, schalten Sie den Backofen aus.

Nach der Konditionierung:

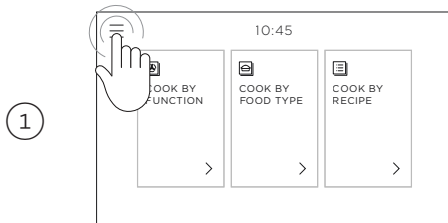
Während des Konditionierungsprozesses entsteht ein charakteristischer Geruch und eine geringe Rauchentwicklung, da die Produktionsrückstände verbrannt werden. Das ist normal, aber stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist. Nach dem Abkühlen den Backofen mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel auswischen und gründlich trocknen.

ERSTGEBRAUCH

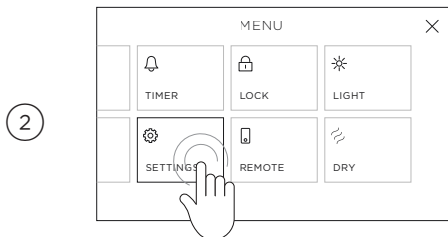
Einstellung des Wasserhärtegrads

Vor der ersten Verwendung von Dampffunktionen sollte der Wasserhärtegrad eingestellt werden. Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie hoch ihr Wasserhärtegrad ist, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Wasserversorger.

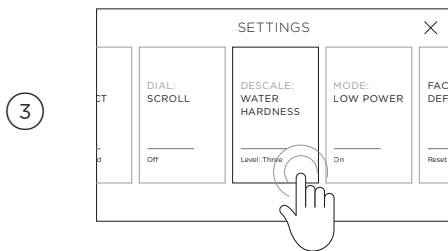
Wir empfehlen, dieses Gerät nicht bei einer Wasserhärte von über 450 ppm zu verwenden.



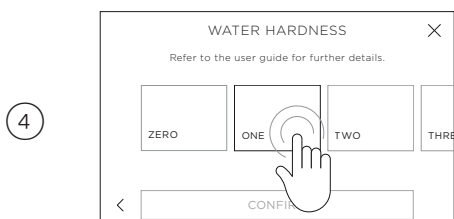
Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke der Anzeige.



Öffnen Sie das Einstellungsmenü.



Wählen Sie **ENTKALKUNG: WASSERHÄRTEGRAD**.



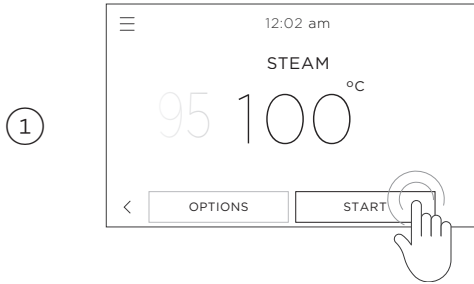
Wählen Sie Ihren Wasserhärtegrad:

WASSERHÄRTEGRAD (PPM)	WASSERWAAGE
0-100	NULL
100-250	EINS
250-350	ZWEI
350-450	DREI

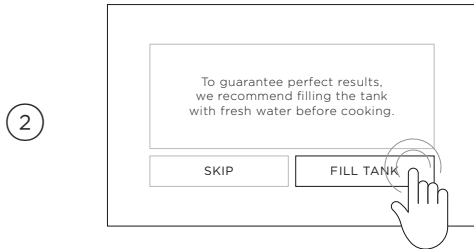
ERSTGEBRAUCH

Befüllen des Wassertanks

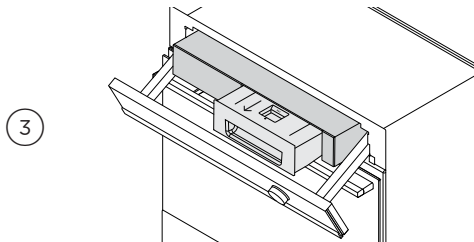
Füllen Sie den Wassertank, bevor Sie die Dampffunktionen verwenden. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, den Tank vor dem Kochen mit frischem Wasser zu füllen.



Wählen Sie die gewünschte Dampffunktion und Temperatur aus und drücken Sie auf „Start“.

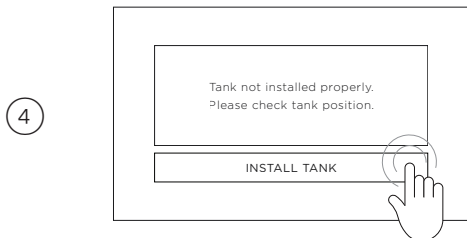


Wählen Sie **TANK FÜLLEN**.



Wenn Sie dazu aufgefordert werden, drücken Sie auf den Touchscreen, um das Bedienfeld zu öffnen. Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie ihn bis zur **MAX**-Markierung.

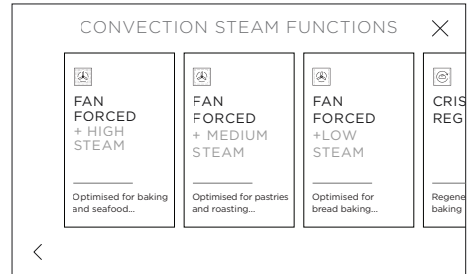
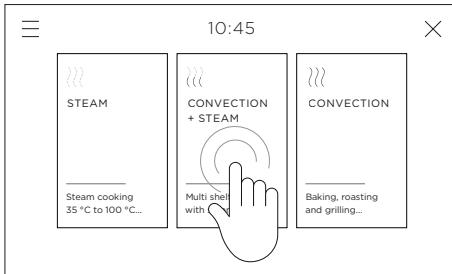
Setzen Sie den Tank wieder ein und drücken Sie auf den Bildschirm, um das Bedienfeld zu schließen.



Wenn der Tank falsch eingesetzt wurde oder der Wasserstand zu niedrig ist, befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, bevor Sie fortfahren.

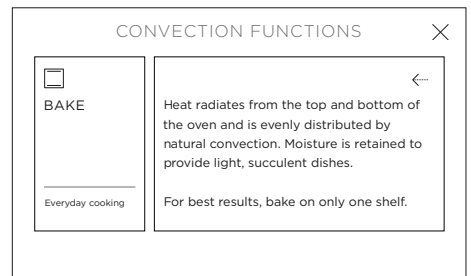
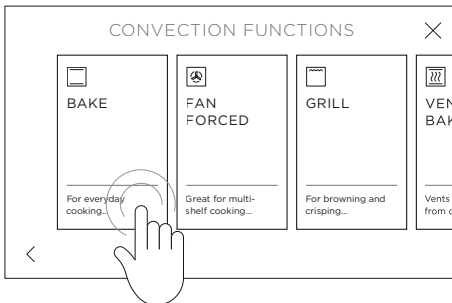
Funktionsauswahl

Um eine Funktion auszuwählen und zu verwenden, rufen Sie das Menü der Funktionskategorie auf, bevor Sie den Namen oder das Symbol der Funktion berühren, um sie auszuwählen.

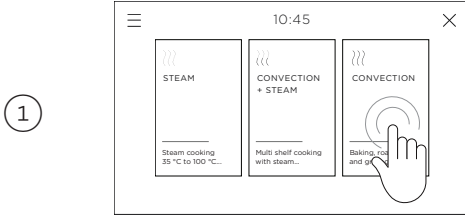


Eine Beschreibung ausklappen

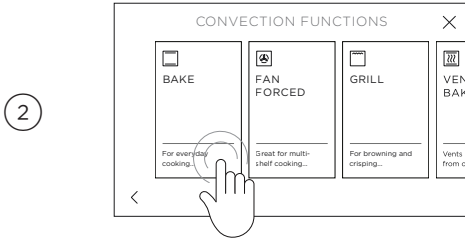
Weitere Informationen zu den einzelnen Funktionen oder Kategorien finden Sie in der Beschreibung unter dem jeweiligen Funktions- bzw. Kategorienamen.



Funktion und Temperatur einstellen



Berühren Sie den Bildschirm oder drehen Sie den Regler, um das Menü zu öffnen. Wählen Sie **KOCHEN NACH FUNKTION**, gefolgt vom gewünschten Funktionskategorie-Menü.

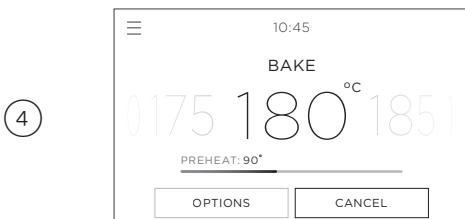


Scrollen Sie durch die Funktionen und wählen Sie die gewünschte Option aus.



Um die voreingestellte Temperatur anzupassen, wischen Sie nach links oder rechts oder verwenden Sie das Wählrad. Berühren Sie **START**, um den Ofen aufzuheizen und mit dem Kochen zu beginnen.

Auf der Anzeige wird ein roter Balken angezeigt, während der Ofen aufheizt.



Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein Ton, der Balken verschwindet und der Drehknopf wird rot.

Für einige Funktionen ist ein Vorheizen nicht erforderlich. Bei diesen Funktionen wird der Balken nicht angezeigt und der Lichtring bleibt während des gesamten Garvorgangs rot.

Schnellvorheizstufe

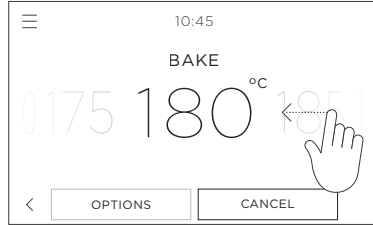
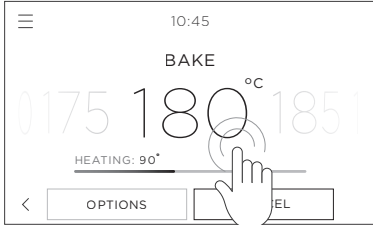
Bei einigen Garfunktionen durchläuft der Ofen zunächst eine schnelle Vorwärmphase. In dieser Phase werden der Ventilator sowie die Back- und Grillelemente eingeschaltet, um den Ofen schnell auf die eingestellte Temperatur aufzuheizen. Je nach Garfunktion schalten sich Ventilator, Back- und Grillelement aus, sobald der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

ERSTGEBRAUCH

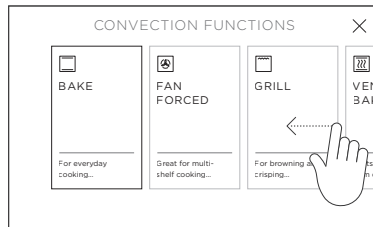
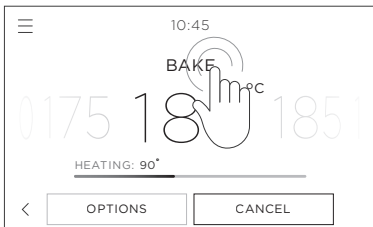
Kochen bearbeiten oder stornieren

Berühren Sie den Funktionsnamen oder die Temperatur zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Kochens, um sie anzupassen.

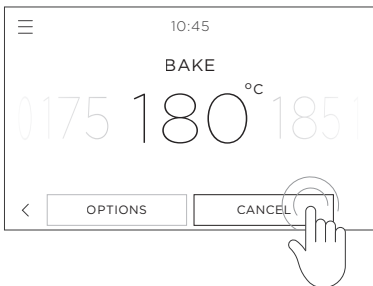
Änderung der Temperatur



Die Funktion ändern



Den Ofen ausschalten



Um den Garvorgang abzubrechen und den Backofen auszuschalten, drücken Sie **ABBRECHEN** und dann **BESTÄTIGEN** an einer beliebigen Stelle.

Nach dem Dampfgaren

Nach dem Dampfgaren kann noch etwas Feuchtigkeit im Ofen zurückbleiben. Warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist, und wischen Sie dann den Boden des Garraums mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch aus.

Möglicherweise werden Sie auch dazu aufgefordert, nach dem Kochen einen Trockenzyklus durchzuführen.

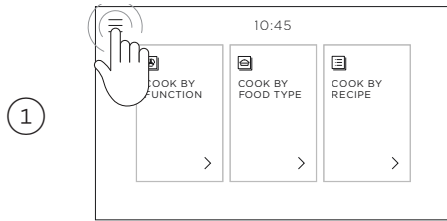
Bei diesem Schritt werden der Lüfter und die Heiz- und Grillelemente eingeschaltet, um den Backofen schnell aufzuheizen und zu trocknen. Nach dem Trockengang sollte die Auffangwanne entfernt und bei Bedarf geleert werden. Vor dem Trocknen sollten Sie alle Lebensmittel aus dem Backofen nehmen, da sich der Garraum erhitzt.

Sie können den Trockenzyklus bei Bedarf verschieben, sollten ihn jedoch so bald wie möglich durchführen.

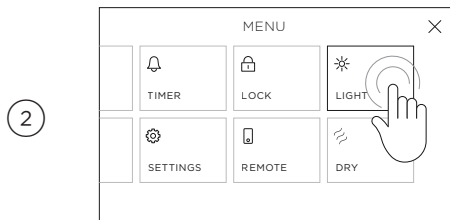
Wenn der Trockenzyklus wiederholt übersprungen wird, besteht ein erhebliches Risiko von Korrosionsschäden am Produkt und die Garantie erlischt.

VERWENDEN DES BACKOFENLICHTS

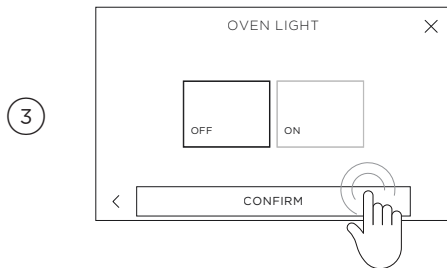
Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten



Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke des Displays.



Wählen Sie LICHT.

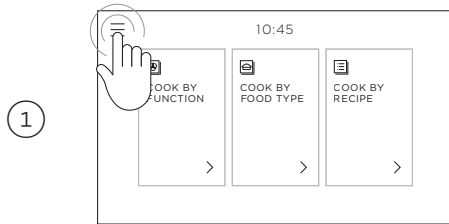


Wählen Sie je nach Bedarf **EIN** oder **AUS** und wählen Sie dann **BESTÄTIGEN**.

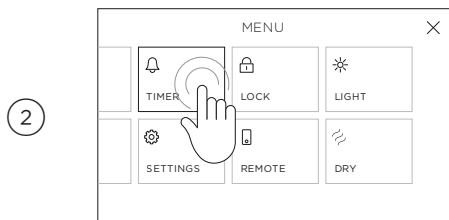
DEN KURZZEITWECKER VERWENDEN

- Verwenden Sie den Kurzzeitwecker, um die Garzeiten im Auge zu behalten. Sie können es jederzeit verwenden, auch wenn Sie den Ofen nicht benutzen.
- Der Küchentimer schaltet den Backofen nicht aus. Siehe „Kochen nach Anleitung“ für Informationen zur Einstellung des Timers **AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG** oder von **GARVORGANG VERZÖGERT**.

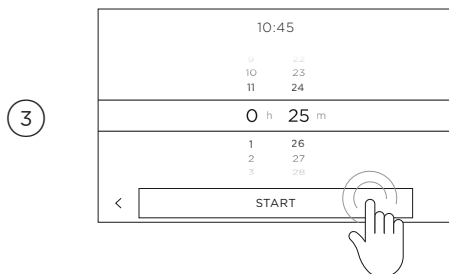
Einstellen des Timers



Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke der Anzeige.

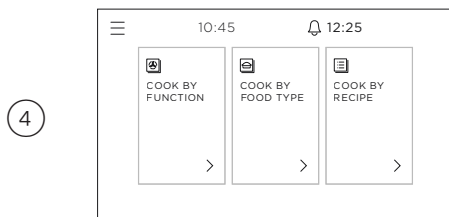


Wählen Sie **TIMER**.



Scrollen Sie, um die Timerlänge einzustellen, und wählen Sie dann **START**.

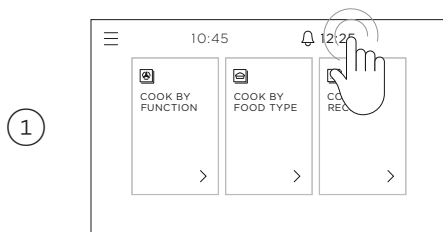
Sie können den Timer auf bis zu 11 Stunden und 59 Minuteneinstellen.



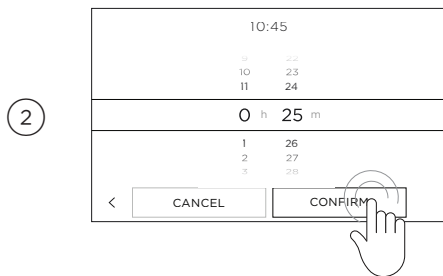
Der Timer-Countdown wird auf dem Bildschirm angezeigt.

DEN KURZZEITWECKER VERWENDEN

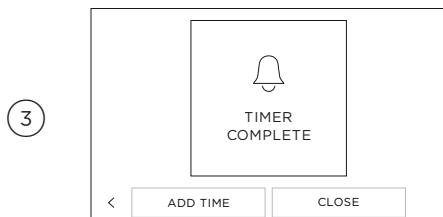
Bearbeiten oder Abbrechen des Timers



Berühren Sie den Timer-Countdown oben rechts auf dem Bildschirm.



Passen Sie den Timer nach Bedarf an und wählen Sie **BESTÄTIGEN**, oder berühren Sie **ABBRECHEN**, um den Timer vollständig abzubrechen.



Am Ende des Timers ertönt alle paar Sekunden ein Ton.

Wählen Sie **SCHLIESSEN**, um zum Startbildschirm zurückzukehren, oder tippen Sie auf **ZEIT HINZUFÜGEN**, um einen weiteren Timer einzustellen.

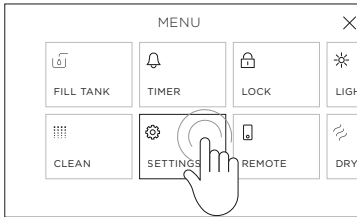
DIE UHRZEIT ÄNDERN

1



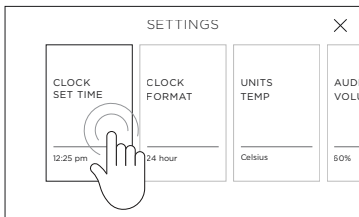
Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke.

2



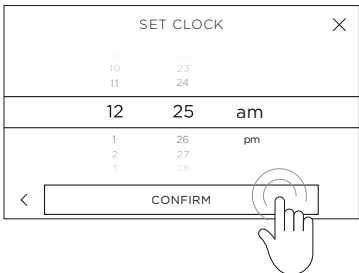
Wählen Sie **EINSTELLUNGEN**.

3



Wählen Sie **UHRZEIT EINSTELLEN**.

4

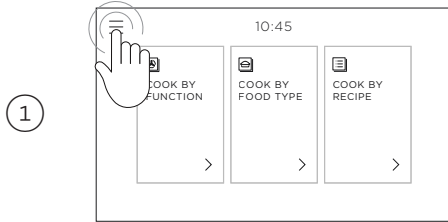


Scrollen Sie, um die Uhrzeit zu ändern, und wählen Sie **DANN BESTÄTIGEN**.

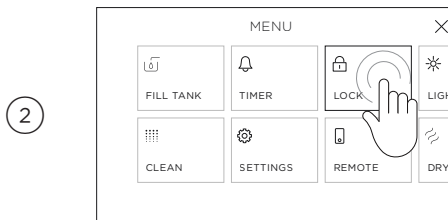
SPERREN DES BEDIENFELDS

Sperrern Sie die Backofensteuerung, um eine versehentliche Benutzung des Backofens durch Kinder oder beim Reinigen zu verhindern. Im gesperrten Zustand reagieren die Bedienelemente nicht und der Backofen lässt sich nicht einschalten.

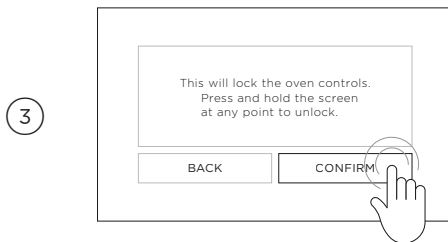
Aus Sicherheitsgründen können Sie die Backofensteuerung nicht sperren, während der Backofen in Betrieb ist oder automatische Kochoptionen eingestellt sind.



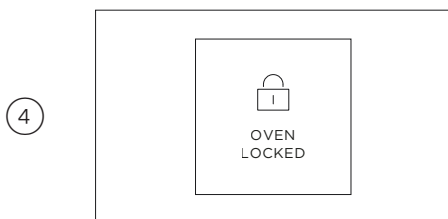
Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke der Anzeige.



Wählen Sie **SPERREN**.



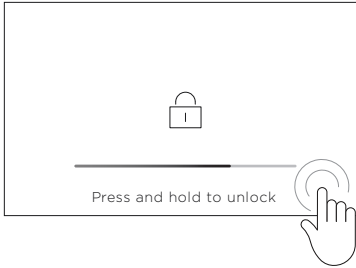
Wählen Sie **BESTÄTIGEN**.



Das Bedienfeld ist jetzt gesperrt. Bis zur Entsperrung reagieren die Bedienelemente nicht.

BEDIENFELD ENTSPERREN

1



Drücken Sie auf eine beliebige Stelle auf dem Bildschirm und halten Sie sie gedrückt, bis sich die Leiste füllt, um den Backofen zu entriegeln.

KOCHOPTIONEN

Ihr Backofen ist mit einer Reihe automatischer Kochoptionen ausgestattet, die Ihnen helfen, optimale Ergebnisse zu erzielen:



VERZÖGERTES KOCHEN

Stellen Sie den Backofen so ein, dass er sich später am Tag einschaltet, eine bestimmte Zeit lang gart und sich dann automatisch ausschaltet.



AUTO AUS

Stellen Sie den Ofen so ein, dass er sich nach einer bestimmten Zeit ausschaltet.

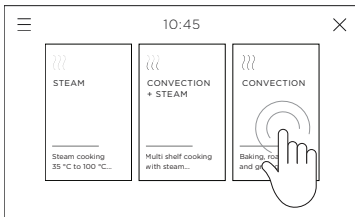


Temperatursensor

Verwenden Sie den Temperatursensor, um Ihren Ofen automatisch auszuschalten, wenn Ihre Speisen eine bestimmte Innentemperatur erreichen.

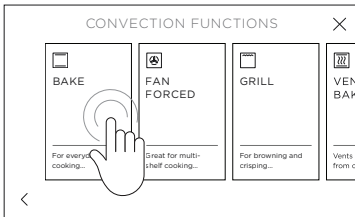
Sie können diese Optionen entweder vor Beginn des Garvorgangs oder zu einem beliebigen Zeitpunkt einstellen, wenn Ihr Ofen bereits in Betrieb ist.

1



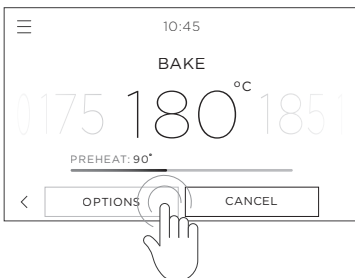
Wählen Sie **KOCHEN NACH FUNKTION** und anschließend die gewünschte Funktionskategorie aus.

2



Wählen Sie die Funktion aus, mit der Sie kochen möchten.

3



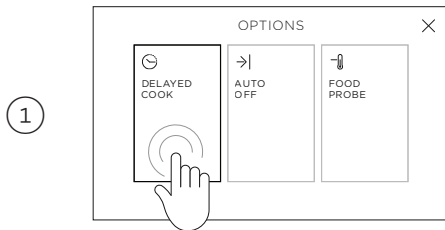
Berühren Sie **OPTIONEN** unten auf dem Bildschirm und wählen Sie entweder: **GARVORGANG VERZÖGERT**, **AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG** und **TEMPERATURSENSOR**.

GARVORGANG VERZÖGERT

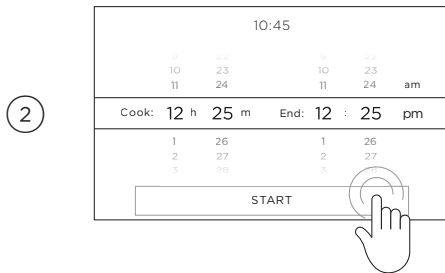
Das Grillelement kann sich einschalten, während der Backofen aufheizt. Legen Sie die Lebensmittel auf eine untere Ablage oder decken Sie sie ab, damit sie beim Aufheizen des Ofens nicht anbrennen.

Sichere Handhabung von Lebensmitteln: Lassen Sie die Lebensmittel vor und nach dem Garen oder Auftauen so kurz wie möglich im Ofen, um eine Kontamination durch Organismen zu vermeiden, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen können. Achten Sie insbesondere bei wärmerem Wetter darauf.

Bei Verwendung der Funktion **GARVORGANG VERZÖGERT** empfehlen wir, die Funktionen **GRILL**, **FAN GRILL**, **DAMPFBESTÄNDIG**, **AUFTAUEN MIT DAMPF** oder **AIR FRY** nicht zu verwenden.



Wählen SIE „VERZÖGERTES KOCHEN“ aus dem Menü „OPTIONEN“ aus.



Scrollen Sie, um eine Gardauer und eine Endzeit festzulegen, und wählen Sie dann **START** aus.



VERZÖGERTES KOCHEN ist jetzt eingestellt.

Ihr Backofen berechnet automatisch, wann er sich einschalten muss, je nachdem, welche Garzeit und welche Endzeit eingestellt sind.



Bearbeiten oder abbrechen

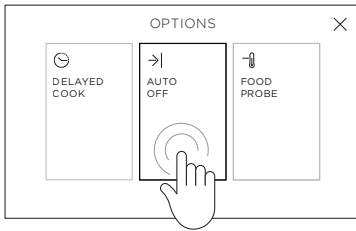
Tippen Sie auf **OPTIONEN** und wählen Sie an einer beliebigen Stelle **VERZÖGERTES KOCHEN**, um es zu bearbeiten oder abbrechen.

Wenn die Endzeit erreicht ist

Der Backofen schaltet sich automatisch aus und es ertönt ein Ton.

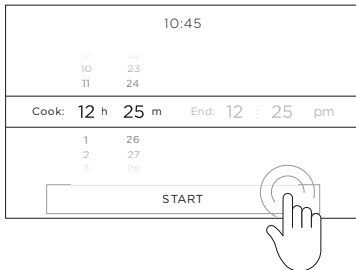
AUTO AUS

1



Wählen Sie **AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG** aus dem Menü **OPTIONEN** aus.

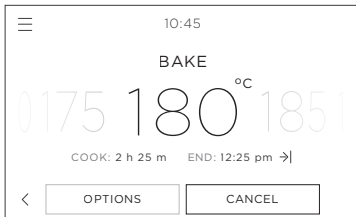
2



Scrollen Sie, um eine Gardauer einzustellen, und wählen Sie **START**.

Ihr Backofen berechnet die Endzeit automatisch basierend auf der eingestellten Gardauer.

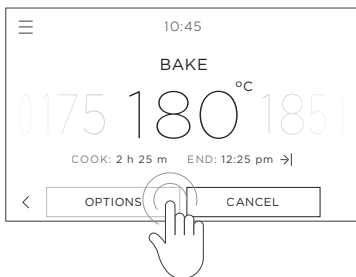
3



AUTO AUS ist jetzt eingestellt.

Ihr Backofen gart die eingestellte Zeit und schaltet sich dann automatisch aus.

4



Bearbeiten oder abbrechen

Tippen Sie auf **OPTIONEN** und wählen Sie **AUTO AUS** an einer beliebigen Stelle, um sie zu bearbeiten oder abzubrechen.

Wenn die Endzeit erreicht ist

Der Backofen schaltet sich automatisch aus und es ertönt ein Ton.

TEMPERATURSENSOR

Tipps zur Verwendung des Temperatursensors

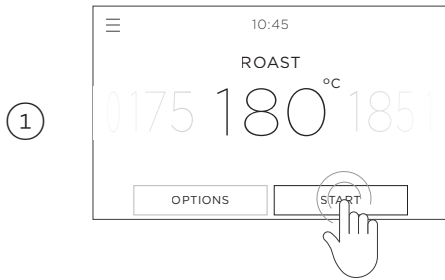
- Auch bei aktiviertem Sensor können Sie den Kurzzeitwecker weiterhin nutzen.
- Sie können den Temperatursensor nicht mit **VERZÖGERTES KOCHEN** oder **AUTO AUSVERWENDEN**.
- Die Innentemperatur des Fleisches steigt auch nach der Entnahme aus dem Ofen noch um einige Grad an. Berücksichtigen Sie dies daher bei Ihren Berechnungen. Nach dem Garen das Fleisch zugedeckt 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.
- Wenn Sie Lebensmittel aus dem Ofen nehmen möchten (z. B. zum Begießen), ziehen Sie den Temperatursensor aus dem Ofen, entfernen Sie ihn jedoch nicht aus dem Fleisch. Wenn Sie den Garvorgang fortsetzen möchten, stecken Sie den Sensorstecker wieder in den Ofen.
- Stecken Sie den Sensor beim Garen von Fleisch waagrecht in die Mitte der dicksten Stelle. Je dicker das Fleisch, desto länger dauert das Garen. Daher ist es wichtig, dass die Spitze des Sensors die Temperatur des Fleisches an der dicksten Stelle misst. Achten Sie darauf, dass die Spitze des Sensors nicht aus dem Fleisch herausragt und nicht mit Knochen, Fett oder Knorpeln in Berührung kommt, da diese sich schneller erhitzen als das magere Fleisch.

Innentemperaturen und Lebensmittelsicherheit

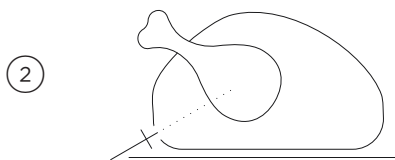
- Stellen Sie sicher, dass das Fleisch vor dem Garen vollständig aufgetaut ist. Die auf dem Bildschirm und in den Kochanleitungen angegebenen Temperaturen sind Empfehlungen. Die Ergebnisse hängen von der Qualität und Zusammensetzung der Lebensmittel ab.
- Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen ruhen, damit die Innentemperatur weiter ansteigen kann.
- Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit sollten Lebensmittel mit hohem Risiko wie Fisch eine Mindestinnentemperatur von 63 °C und Geflügel und Hackfleisch 75 °C erreichen.

TEMPERATURESENSOR

Temperatursensor einstellen

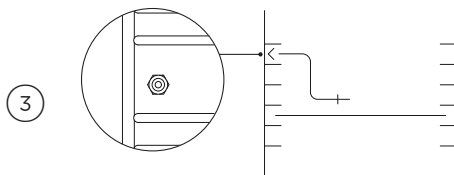


Wählen Sie Ihre Funktion und Temperatur und heizen Sie den Backofen bei Bedarf vor.

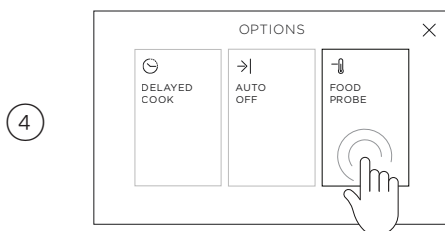


Stecken sie die Sone in ihr Gericht.
Positionieren Sie die Spitze des Sensors stets im dicksten Teil des Gerichts und vermeiden Sie Fett und Knochen im Fleisch.

Stellen Sie sicher, dass die Spitze des Sensors nicht auf der anderen Seite des Lebensmittels hervorsteht oder das Kochgeschirr berührt.



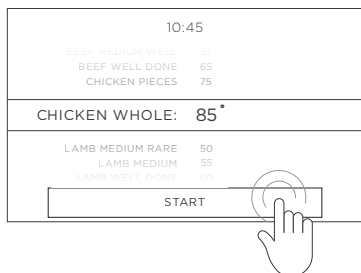
Stellen Sie Lebensmittel in den Ofen und stecken Sie den Sensor in die Buchse im Ofen auf der linken Seite.



Gehen Sie zum Menü **OPTIONEN** und wählen Sie **TEMPERATURESENSOR** aus.

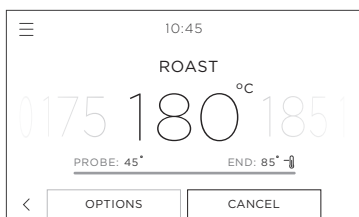
TEMPERATURENSENSOR

5



Scrollen Sie, um eine Lebensmittelart auszuwählen, und passen Sie bei Bedarf die Temperatur an. Wählen Sie **START**, um zu beginnen.

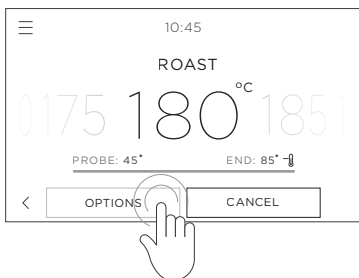
6



TEMPERATURENSENSOR ist nun eingestellt.

Ihr Backofen gart, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, und schaltet sich dann automatisch aus.

7



Bearbeiten oder abbrechen

Tippen Sie auf **OPTIONEN** und wählen Sie jederzeit **TEMPERATURENSENSOR** aus, um ihn zu bearbeiten oder abzubrechen.

Wenn die Endzeit erreicht ist

Der Backofen schaltet sich automatisch aus und es ertönt ein Ton.

GEFÜHRTES KOCHEN

Ihr Backofen ist mit geführten Kochfunktionen ausgestattet, die Ihnen bei der Auswahl der optimalen Backofeneinstellungen, Zubehörteile und Methoden helfen, um die besten Ergebnisse zu erzielen:



KOCHEN NACH LEBENSMITTELTYP

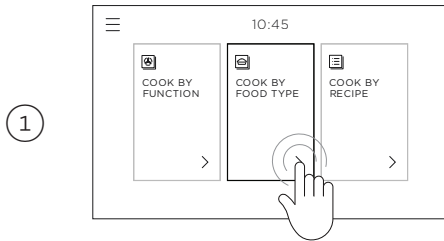
Optimale Ofeneinstellungen, Einschubpositionen, Kochgeschirr und Zubehör zum Garen einer bestimmten Lebensmittelart oder eines bestimmten Fleischstücks.



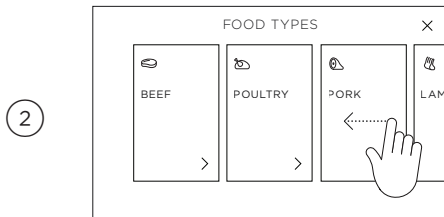
KOCHEN NACH REZEPT

Eine Sammlung von Rezepten, die speziell für diesen Ofentyp entwickelt und darin getestet wurden.

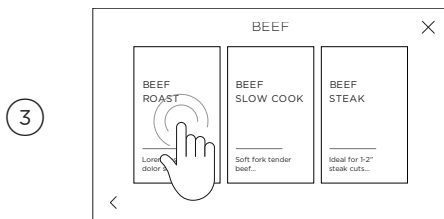
Verwendung von KOCHEN NACH LEBENSMITTELTYP



Wählen Sie auf dem Startbildschirm **KOCHEN NACH LEBENSMITTELTYP**.



Scrollen Sie durch die verschiedenen Lebensmitteltypen und wählen Sie die Art von Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten.



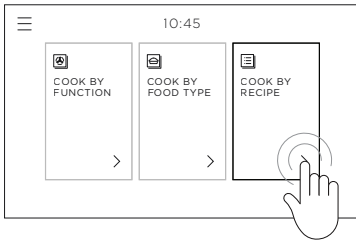
Wählen Sie die gewünschte Kochoption aus. Weitere Informationen finden Sie in der Beschreibung unter jeder Option.



Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, um herauszufinden, welches Zubehör und Kochgeschirr Sie verwenden sollen und wie Sie Ihren Ofen einrichten.

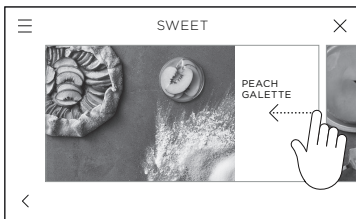
Verwendung von KOCHEN NACH REZEPT

1



Wählen Sie **KOCHEN NACH REZEPT**.

2



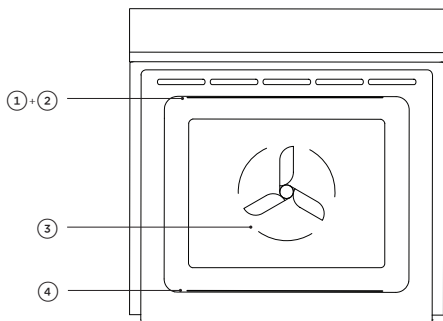
Scrollen Sie durch die Rezeptsammlung und wählen Sie Ihren Favoriten aus.

Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm für Zutaten und Zubereitung sowie für die Einrichtung des Backofens.

ANLEITUNG ZUM KOCHEN

Allgemeine Richtlinien

Dieser Ofen wurde so konzipiert, dass seine vier Elemente und der hintere Lüfter in verschiedenen Kombinationen für eine verbesserte Leistung genutzt werden können. Durch den großen Funktionsumfang können Sie alle Lebensmittelarten perfekt zubereiten.



Ofenelemente

- ① oberes Außenelement
- ② Oberes Innenelement
- ③ hinteres Element (verdeckt)
- ④ unteres Element (verdeckt)

Stellen Sie sicher, dass die Ofentür beim Kochen geschlossen ist.

Backen

- Für ein optimales Ergebnis beim Backen solltest du deinen Backofen immer vorheizen. Während der Ofen aufheizt, wird auf dem Bildschirm ein roter Fortschrittsbalken angezeigt.
- **Garen auf einer Schiene:** Stellen Sie Ihr Gebäck auf eine Schiene, die die Oberseite Ihrer Pfanne in der Nähe der Mitte des Ofens positioniert.
- **Garen auf mehreren Schienen:** Lassen Sie zwischen den Schienen immer etwas Platz, damit die Luft zirkulieren kann.

Grillen

- Grillen Sie immer mit vollständig geschlossener Backofentür.
- Behalten Sie Ihr Essen immer genau im Auge, um ein Verkohlen oder Anbrennen zu vermeiden.
- Wenn Sie Kochgeschirr aus Glas oder Keramik verwenden, stellen Sie sicher, dass dieses hohen Backofentemperaturen standhält.
- Für dünnere Fleischstücke oder zum Rösten oder Anbraten von Lebensmitteln wählen Sie eine höhere Einschubposition.
- Dickere Fleischstücke sollten auf den unteren Backrosten gegrillt oder bei einer niedrigeren Grillstufe zubereitet werden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

Rösten

- Die **RÖSTFUNKTION** dient dazu, das Fleisch außen zu bräunen, innen aber feucht und saftig zu halten.
- Knochenlose, Rollbraten oder gefüllte Braten benötigen eine längere Garzeit als Braten mit Knochen. Geflügel sollte gut gegart sein, der Fleischsaft sollte klar sein und die Innentemperatur sollte mindestens 75 °C betragen.

ANLEITUNG ZUM KOCHEN

- Braten Sie Fleisch immer mit der Fettseite nach oben.
- Wenn Sie einen Bratschlauch oder einen abgedeckten Bräter verwenden, nutzen Sie nicht die **RÖSTFUNKTION**.

Erneut aufwärmen

- Erwärmen Sie Lebensmittel niemals mehr als einmal.
- Verwenden Sie **REGENERIEREN MIT DAMPF** oder **CRISP REGENERATE** zum Aufwärmen von Lebensmitteln oder folgen sie den Anweisungen unter **KOCHEN NACH LEBENSMITTELGRUPPE**.
- Wärmen Sie Lebensmittel immer auf, bis sie kochend heiß sind, oder bis zu einer Mindest-Innentemperatur von 85°C. Dadurch wird das Risiko einer Kontamination verringert.
- Lebensmittel in einer Schüssel mit Deckel aufwärmen oder fest mit Folie abdecken.
- Sobald das Essen heiß ist, verwenden Sie die **WARMHALTEFUNKTION**, um es warm zu halten.

Gärfunktion

- Verwenden Sie die Funktion **DAMPFBESTÄNDIG**, um Teig für die Zubereitung von Brot und Pizzen gehen zu lassen.
- Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und mit Plastikfolie oder einem sauberen, feuchten Tuch abdecken. Oder keine Abdeckung verwenden, wenn sie „Dampfbeständig“ nutzen.
- In der Mitte des Ofens positionieren.
- Um eine Übergärung zu vermeiden, den Teig alle 30 Minuten kontrollieren.

Dampfgaren

- Wenn Sie perforiertes Kochgeschirr verwenden, stellen Sie die feste Schale immer auf eine niedrigeren Rost, um den Bratensaft aufzufangen.
- Schneiden oder zerkleinern Sie Gemüse in gleich große Stücke, damit es gleichmäßig gar wird.
- Nach jeder Verwendung des Dampfes wird empfohlen, die Tropfschale vor der nächsten Verwendung zu leeren, um ein Überlaufen zu verhindern.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn die Speisen gleichmäßig auf die Pfannen verteilen, damit sie gleichmäßig garen.
- Verwenden Sie Dampf, um die Nährstoffe und die Textur einer Vielzahl von Lebensmitteln zu erhalten.

Maximale Dampfgarzeiten

Die maximalen Garzeiten gelten bei Verwendung der Dampffunktionen.

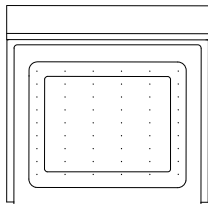
Wir empfehlen, diese Garzeiten einzuhalten, um eine Kondensation im Inneren des Ofens zu vermeiden.

Wenn sich im Inneren des Ofens große Wassermengen ansammeln, kann Wasser aus dem Gerät austreten.

TEMPERATUR (°C)	MAX. GARZEIT (MIN.)
100	120
90	120
80	120
70	280
60	320
50	360

Dampffunktionen

Beim Dampfgaren wird beim Öffnen der Tür mehr Dampf aus dem Gerät austreten. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Türe. Lassen Sie die heiße Luft oder den Dampf entweichen, bevor Sie Lebensmittel herausnehmen oder hineinstellen.



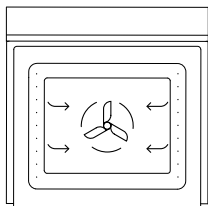
DAMPFGAREN

Dampf wird an der Rückseite des Ofens erzeugt und durch das Gebläse gleichmäßig verteilt

Ideal für:

die Maximierung von Nährstoffen und Geschmack.

- Dampf bewahrt die Nährstoffe, die Farbe und die Textur von Lebensmitteln. Verwenden Sie Dampf im gesamten Temperaturbereich, um eine Vielzahl von Lebensmitteln zuzubereiten und so Qualität und Geschmack zu maximieren.
- Alternativ kann es zum Erwärmen von Handtüchern und zum Desinfizieren von Gläsern verwendet werden.
- Gedünstetes Gemüse wird am besten in einem vollständig vorgeheizten Backofen zubereitet.



SOUS VIDE

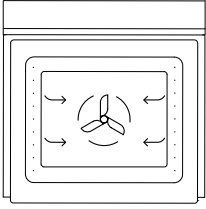
Präzise und gleichmäßig kontrollierte Temperatur durch Dampf

Ideal für:

Proteine: Eier, Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte sowie eine große Auswahl an Obst und Gemüse.

- Ermöglicht die Temperatureinstellung in 1°C-Schritten, was ein gleichmäßiges Garen garantiert. Kann mit oder ohne Vakuumversiegelung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Das Vorheizen des Backofens ist nicht erforderlich, allerdings sollte er vor der Verwendung von **SOUS VIDE** ungefähr Raumtemperatur haben.

ANLEITUNG ZUM KOCHEN



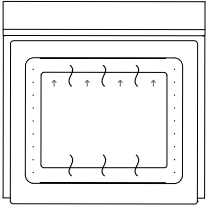
REGENERIEREN MIT DAMPF

Dampf wird an der Rückseite des Ofens erzeugt und durch das Gebläse gleichmäßig verteilt

Ideal für:

das Aufwärmen von vorgekochten Lebensmitteln.

- Stellen Sie sicher, dass gekochte Mahlzeiten, Braten und Risottos perfekt aufgewärmt werden, ohne auszutrocknen.
- Ein Vorheizen des Backofens ist nicht erforderlich.



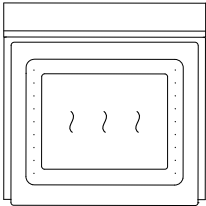
DAMPFBESTÄNDIG

Verhindert das Austrocknen des Teigs.

Ideal für:

jedes Teig-basierte Rezept.

- Dampf verhindert, dass der Teig austrocknet, indem er ideale Bedingungen für die Aktivierung der Hefe schafft.
- Das Vorheizen des Backofens ist nicht erforderlich, allerdings sollte er vor der Verwendung von DAMPFBESTÄNDIG etwa Raumtemperatur haben.



AUFTAUEN MIT DAMPF

Taut auf, ohne auszutrocknen

Ideal für:

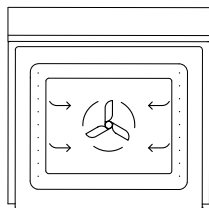
Tiefkühlgemüse, -fleisch und -obst sowie Tiefkühlgerichte.

- Dampf hilft, Farbe und Feuchtigkeit zu bewahren.
- Ein Vorheizen des Backofens ist nicht erforderlich.

ANLEITUNG ZUM KOCHEN

Konvektion + Dampffunktionen

Für beste Ergebnisse heizen Sie den Backofen vor dem Garen vollständig vor.



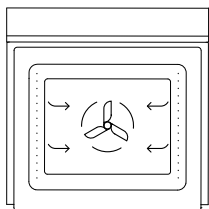
FAN FORCED + LOW STEAM

Das Gebläse zirkuliert Luft vom hinteren Element, wobei in regelmäßigen Abständen Dampf mit geringer Intensität zugeführt wird.

Ideal für:

für eine dünne Kruste und kräftige Farbe beim Backen.

- Ein geringer Feuchtigkeitsgehalt ist vorteilhaft für das Überbacken von Aufläufen wie Lasagne. Sorgt beim Brotbacken für eine dünne Kruste und eine gleichmäßige Farbe und beim Gemüsebraten für eine weiche innere Textur und eine knusprige Außenseite.



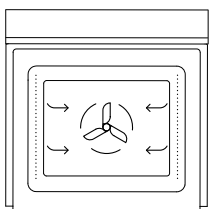
FAN FORCED + MEDIUM STEAM

Das Gebläse zirkuliert Luft vom hinteren Element, wobei in regelmäßigen Abständen Dampf mit mittlerer Intensität zugeführt wird.

Ideal für:

fördert Bräunung und weiche Texturen.

- Ein mittlerer Feuchtigkeitsgehalt fördert die gleichmäßige Bräunung von Scones und Gratins und sorgt für eine weiche, gleichmäßige Textur von gebackenen Käsekuchen.



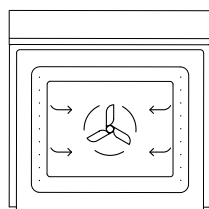
FAN + HIGH STEAM

Das Gebläse zirkuliert Luft vom hinteren Element, wobei in regelmäßigen Abständen Dampf mit hoher Intensität zugeführt wird.

Ideal für:

spendet Feuchtigkeit für schonendes Garen.

- Eine hohe Feuchtigkeit bietet eine ideale Umgebung für empfindliche Meeresfrüchte und sorgt dafür, dass dichter Obstkuchen gleichmäßig bräunt, ohne auszutrocknen.



CRISP REGENERATE

Das Gebläse zirkuliert die Luft vom hinteren Element mit optimierter Dampfzufuhr

Ideal für:

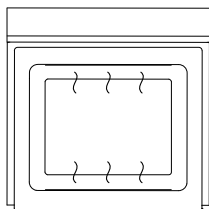
Gebäck und Brote.

- Hitze und Dampf schaffen perfekte Bedingungen, um Gebäck, Brot, Pizza und Kuchen so zu regenerieren, als wären sie gerade frisch gebacken worden.

ANLEITUNG ZUM KOCHEN

Konvektionsfunktionen

Für beste Ergebnisse heizen Sie den Backofen vor dem Garen vollständig vor.



BACKEN

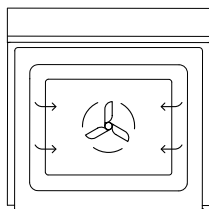
Verteilt die Wärme gleichmäßig durch natürliche Konvektion

Ideal für:

Lebensmittel, die eine längere Garzeit benötigen, z. B. reichhaltiger Obstkuchen, Brownies oder Brot in Kombination mit **VENT BAKE**.

Diese Funktion führt ein Vorheizen für etwa 8 Minuten auf 180 °C durch.

- Speichert Feuchtigkeit.
- Ideal für Kuchen und Speisen, die lange oder bei niedrigen Temperaturen gebacken werden müssen.
- Diese Funktion ist nicht für das Garen auf mehreren Ebenen geeignet.



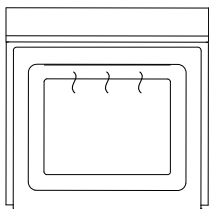
FAN FORCED

Gleichmäßige Wärmeverteilung durch Gebläse

Ideal für:

Kochen auf mehreren Ebenen, z. B. Kekse, Plätzchen, Scones, Muffins und Cupcakes.

- Diese Funktion führt **EIN VORHEIZEN** für etwa 8 Minuten auf 180 °C durch.
- Heiße Luft wird in den Garraum geblasen und sorgt so für eine gleichmäßige Temperatur auf allen Ebenen.
- Lassen Sie immer einen Spalt zwischen den Ablagen, damit sich die Luft frei bewegen kann. Dadurch wird sichergestellt, dass die Speisen auf dem unteren Tablett noch braun werden können.
- Wenn Sie ein Rezept von **BACKEN** auf **UMLUFTOFEN** umstellen, empfehlen wir, entweder die Backzeit und/oder die Temperatur um ca. 20 °C zu verkürzen, insbesondere bei Speisen mit längeren Backzeiten.



GRILLEN

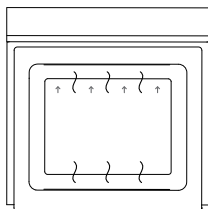
Erzeugt intensive Hitze nur von den oberen Elementen

Ideal für:

Toasten von Brot oder zum Bräunen von oben, um Gerichte abzurunden.

- Von den beiden oberen Elementen wird intensive Strahlungswärme abgegeben.
- Es gibt 9 Schritte zwischen **LO** und **HI** (100 % Leistung).
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Ofen vor dem Grillen 5 Minuten lang erhitzen lassen .
- Der Zifferblattring bleibt während der **GRILL**funktion rot.

ANLEITUNG ZUM KOCHEN



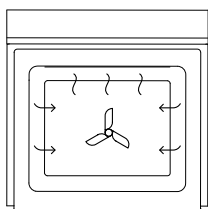
VENT BAKE

Verteilt die Wärme von den oberen und unteren Elementen, sowie Entlüftung

Ideal für:

Meringues, Yorkshire Pudding und die Fertigstellung von Brandteig, Croissants und Brot.

- Die Entlüftung entfernt überschüssige Feuchtigkeit aus dem Backofen und fördert so die langsame Entwicklung köstlicher, herzhafter Aromen.
- Gart schonend, um ein saftiges und zartes Ergebnis zu erzielen.



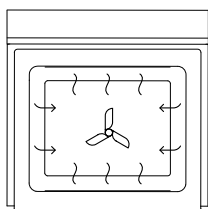
FAN GRILL

Das Gebläse verteilt die intensive Wärme von den oberen Elementen

Ideal für:

Ganzes Hähnchen, Rinderfilet oder gegrillter Fisch oder Steak.

- Nutzt die intensive Hitze der Elemente zum Anbraten und den Ventilator, um ein gleichmäßiges Garen der Speisen zu gewährleisten.
- Fleisch, Geflügel und Gemüse lassen sich wunderbar garen. Das Essen ist außen knusprig und braun, während das Innere feucht und zart bleibt.



FAN BAKE

Das Backofengebläse verteilt die Wärme von oben und unten

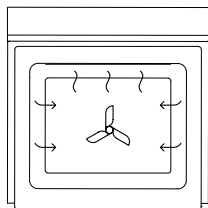
Ideal für:

Einlagiges Backen, für dessen Zubereitung weniger als eine Stunde benötigt wird. Lebensmittel wie Muffins, Kekse und Cupcakes.

Diese Funktion führt ein **VORHEIZEN** für etwa 8 Minuten auf 180 °C durch.

- Der Backofenventilator zirkuliert heiße Luft von den oberen äußeren und den unteren Elementen und verteilt sie im Backofenraum.
- Gekochte Speisen neigen dazu, schnell braun zu werden.

ANLEITUNG ZUM KOCHEN



BRATEN

Optimiert für die Röstung

Ideal für:

Braten von Fleisch und Gemüse.

Dies ist ein zweistufiges Programm.

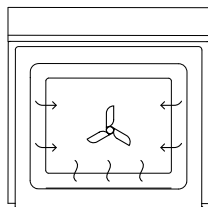
Scharf anbraten:

eine anfängliche 20-minütige Phase, in der der Braten knusprig und braun wird und die Außenseite des Fleisches karamellisiert.

Garen bei voreingestellter Temperatur:

Nach dem Anbraten sinkt die Temperatur für den Rest der Garzeit auf das voreingestellte Niveau, wodurch ein zarter und saftiger Braten entsteht.

- Der Backofen muss nicht vorgeheizt werden.
- Benutzen Sie bei Bedarf einen Grillrost oder ein Gitter oder legen Sie Gemüse unter den Braten, damit der Saft vom Fleisch abtropfen kann. Dadurch kann die heiße Luft auch unter dem Fleisch zirkulieren.



PIZZA BAKE

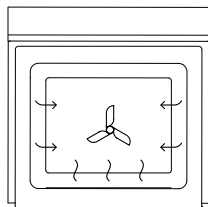
Das Backofengebläse verteilt die Wärme vom unteren Element

Ideal für:

knusprige Pizzen.

Diese Funktion führt ein Vorheizen für etwa 8 Minuten auf 180 °C durch.

- Der Ventilator zirkuliert die Hitze vom unteren Element durch den gesamten Ofen.
- Eignet sich hervorragend zum Pizzabacken, da es den Boden schön knusprig macht, ohne den Belag zu verbucken.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie einen Pizzastein mindestens 1 Stunde vorheizen und auf der ersten oder zweiten Schiene backen.



PASTRY BAKE

Das Backofengebläse verteilt die Wärme vom unteren Element

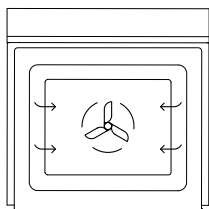
Ideal für:

süße und herzhaft Backwaren und delikate Lebensmittel, die eine knusprige Basis und etwas Bräunung von der Oberseite benötigen, z. B. Frittata, Quiche.

Diese Funktion führt ein Vorheizen für etwa 8 Minuten auf 180 °C durch.

- Der Ventilator verteilt die Wärme des unteren Elements durch den Ofen.
- Sorgt für intensive Hitze am Boden der Speisen und ermöglicht ein schonendes Überbacken.

ANLEITUNG ZUM KOCHEN



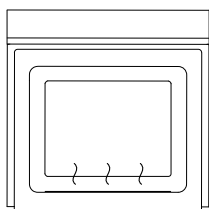
LANGSAM KOCHEN

Das Gebläse verteilt die Wärme vom hinteren Element

Ideal für:

langsam gegarte Gerichte wie Aufläufe, Eintöpfe und Schmorgerichte.

- Der Ventilator lässt die Hitze vom hinteren Element zirkulieren, um Speisen schonend zu garen.
- Diese Funktion hat einen geringen Energieverbrauch



CLASSIC BAKE

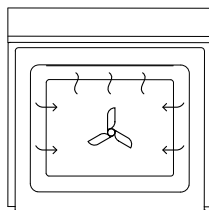
Liefert Wärme vom unteren Element

Ideal für:

Gerichte, die schonendes Backen erfordern und auf Teig basieren, wie Puddingtörtchen, Pasteten, Quiches und Käsekuchen.

Diese Funktion führt ein Vorheizen für etwa 8 Minuten auf 180 °C durch.

- Wärme kommt nur vom unteren Element.
- Dies ist die traditionelle Backfunktion, die sich für Rezepte eignet, die in herkömmlichen Öfen entwickelt wurden.
- Backen Sie immer nur auf einem Rost.



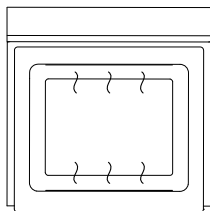
AIR FRY

Das Gebläse verteilt die Wärme von den oberen äußeren und inneren Elementen

Ideal für:

Tiefkühlkost oder panierte Lebensmittel, die normalerweise frittiert werden.

- Repliziert die Bedingungen, die in einer Heißluftfritteuse verwendet werden.
- Eine gesündere Art des Frittierens, die Lebensmittel knusprig macht und gleichzeitig weniger Öl verbraucht. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Futter mit 1–2 Esslöffeln Öl bestreichen.
- Bei verpackten Lebensmitteln: Wenn der Hersteller eine Funktion ohne Umluft vorschlägt, senken Sie die Temperatur um 20 °C.
- **Garen auf einer Einschubebene:** Garen Sie im oberen Teil des Backofens, jedoch nicht auf der obersten Einschubebene.



AUFWÄRMEN

Obere äußere und untere Elemente sowie Entlüftung

Ideal für:

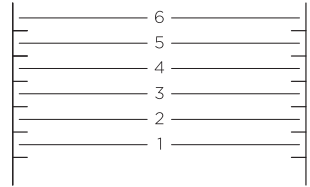
zum Warmhalten gekochter Speisen oder zum Vorwärmen von Tellern und Serviergeschirr.

- Sorgt für eine konstante Niedrigwärme von unter 90 °C.
- Um kalte Speisen wieder aufzuwärmen, verwenden Sie eine andere Funktion oder **KOCHEN NACH LEBENSMITTELTYP**, um das Essen kochend heiß zu erhitzen, und wechseln Sie dann zu **WARM**, da diese Funktion allein kalte Speisen nicht auf eine Temperatur bringt, die hoch genug ist, um schädliche Bakterien abzutöten.

KOCHTABELLEN

Positionen der Roste und Bleche

- Positionieren Sie die Backroste, bevor Sie den Ofen einschalten.
- Die Positionen der Backroste werden von unten nach oben gezählt, wobei 1 die niedrigste Position und 6 die höchste ist.



Während des Garens

- Heizen Sie den Ofen auf die erforderliche Temperatur vor.
- Das Grillelement kann sich einschalten, während der Backofen heiß wird.
- Während der Ofen aufgeheizt, wird auf dem Bildschirm ein roter Temperaturbalken angezeigt.
- Backofenzubehör kann sich vorübergehend leicht verformen, wenn es heiß wird. Das ist normal und beeinträchtigt ihre Funktion nicht.

BACKEN	BACKROSTE	FUNKTION	ABLAGE POSITION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN)
KEKSE					
Einfach	Einzel	Fan Bake	4	180-190	13-17
	Mehrfach	Fan Forced	3 und 5	160-170	13-17
Schokoladenstückchen	Einzel	Fan Bake	4	180-190	15-20
	Mehrfach	Fan Forced	3 und 5	160-170	15-20
Haferflocken	Einzel	Pastry Bake/Fan Bake	4	160-170	12-15
SCHEIBEN/RECHTECK	Einzel	Pastry Bake/Fan Bake	3	160-165	15-20
KUCHEN					
Vanille	Einzel	Backen	3	160-165	30-35
Butter/Schokolade	Einzel	Backen	3	160-180	50-60
Leichtes Obst	Einzel	Backen	2	155-165	1 Std. 30 Min.
Reiche Frucht	Einzel	Classic Bake/Backen	2	120-160	2,5 Std.
Schwamm (einzeln groß)	Einzel	Backen	2	175	30-40
Schwamm (2 kleine Töpfe)	Einzel	Backen	2	170-190	15-25
Brownie	Einzel	Backen/ Fan Forced + Medium Steam	2	160-180	30-40
BANANENBROT/ BANANENKUCHEN	Einzel	Fan Forced + Low Steam	2	160-190	60-70

KOCHTABELLEN

BACKEN	BACKROSTE	FUNKTION	ABLAGE POSITION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN)
MÜRBETEIG	Einzel	Pastry Bake/Fan Bake	3	130-140	20-25
MUFFINS/CUPCAKES	Einzel	Fan Bake	3	180-190	13-17
	Mehrfach	Fan Forced	2 und 4	160-170	16-21
SCONES	Einzel	Fan Bake/Fan Forced + Medium Steam	2	200-230	8-12
	Mehrfach	Fan Forced	2 und 4	210-230	8-12
MERINGUES	Einzel	Vent Bake	2	100-120	60
BROT					
Rollen	Einzel	Fan Forced + Low Steam	2	160-190	15-25
Laib	Einzel	Fan Forced + Low Steam	2	190-210	30-40
Weiche Brötchen aufwärmen	Einzel	Crisp Regenerate	3	160	5-10
Knuspriges Brot aufwärmen	Einzel	Crisp Regenerate	3	200	5-10
GEBÄCK					
Filo	Einzel	Fan Bake	3	190-200	15-25
Flockig/locker	Einzel	Pastry Bake/Fan Forced + Low Steam	3	185-200	20-30
Brandmasse	Einzel	Backen, dann Vent Bake	2	200-210	30-40
	Mehrfach	Fan Forced	2 und 4	200-210	30-35

KOCHTABELLEN

BACKEN	BACKROSTE	FUNKTION	ABLAGE POSITION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN)
Croissants	Einzel	Backen, dann Vent Bake	3	190-200	15-25
	Mehrfach	Fan Forced	3	190-200	15-25

KUCHEN

Apfel	Einzel	Pastry Bake/Fan Bake	2	190-200	25-30
Zitronen-Baiser	Einzel	Pastry Bake/Fan Bake	2	175-180	30-40
Gebackener Käsekuchen	Einzel	Fan Forced + Medium Steam	2	120-160	50-60
Gebäck aufwärmen	Einzel	Crisp Regenerate	2	180	10-20

GRILLEN

HÄHNCHEN	BACKROSTE	FUNKTION	ABLAGE POSITION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN)
Knochenlose Stücke	Einzel	Fan Grill	5	175-190	30-50

RIND

Steak, blutig	Einzel	Fan Grill	4	230	10-15
Steak, medium	Einzel	Fan Grill	4	230	15-20
Hamburger	Einzel	Grill	4	HI	12-15
Fleischbällchen	Einzel	Grill	4	HI	12-15

LAMM

Koteletts, medium	Einzel	Grill	4	HI	15-20
Koteletts, durchgebraten	Einzel	Grill	4	HI	20-25

SCHWEINEFLEISCH

Koteletts, durchgebraten	Einzel	Grill	4	HI	15-20
Schinkensteak	Einzel	Grill	4	HI	15-20
Speck	Einzel	Grill	4	HI	4-7

WÜRSTE

	Einzel	Grill	5	HI	10-15
--	--------	-------	---	----	-------

GEMÜSE

In Scheiben	Einzel	Grill	4	HI	8-12
-------------	--------	-------	---	----	------

KOCHTABELLEN

GRILLEN	BACKROSTE	FUNKTION	ABLAGE POSITION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN)
TOAST					
10-15 mm dick	Einzel	Grill	4	HI	1-3
HERZHAFT					
KUCHEN					
Hähnchen/Steak/ Hackfleisch	Einzel	Pastry Bake/Fan Bake	3	190-195	30-40
WÜRSTCHEN IM SCHLAFROCK	Einzel	Pastry Bake/Fan Bake	3	190-195	30-40
HACKBRATEN	Einzel	Backen	2	190	60-70
PIZZA					
Dünne Kruste	Einzel	Pizza Bake	1 und 2	230	8-12
Tiefes Geschirr	Einzel	Pizza Bake	1 und 2	160-220 ¹	50-60
LASAGNE	Einzel	Fan Forced + Low Steam	3	175-190	35-40
QUICHE	Einzel	Pastry Bake	2	180-200	30-40
KARTOFFELN					
Traditionell gebacken	Einzel	Backen	3	175-190	40-50
FRITTATA					
Zum Schluss grillen	Einzel	Pastry Bake/Fan Bake	3	170-180	30-45
AUFLÄUFE	Einzel	Langsames Kochen	2	120-150	2-4 Std.
OFENGERICHTE	Einzel	Regenerieren mit Dampf	3	80-90	15-20
FISCH					
Filets	Einzel	Fan Grill	5	200-220	8-12
Ganz	Einzel	Fan Forced + Medium Steam	2	180-200	15-20

KOCHTABELLEN

RÖSTEN	BACKROSTE*	FUNKTION	ABLAGE POSITION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT** (MIN)
RINDFLEISCH, OHNE KNOCHEN (Zeiten pro 450g)					
Blutig	Einzel*	Rösten/Fan Forced + Medium Steam	2	160-170	18-32
Medium	Einzel*	Rösten/Fan Forced + Medium Steam	2	160-170	25-40
Durchgebraten	Einzel*	Rösten/Fan Forced + Medium Steam	2	160-170	30-55
PRIME RIB RIPPENBRATEN (Zeiten pro 450g)					
Blutig	Einzel*	Rösten/Fan Forced + Medium Steam	2	160-170	15-30
Medium	Einzel*	Rösten/Fan Forced + Medium Steam	2	160-170	20-35
Durchgebraten	Einzel*	Rösten/Fan Forced + Medium Steam	2	160-170	25-40
LAMMKEULE, MIT KNOCHEN (pro 450 g)					
Medium	Einzel*	Rösten/Vent Bake	2	160-170	18-28
Durchgebraten	Einzel*	Rösten/Vent Bake	2	160-170	20-33
LAMMKEULE, OHNE KNOCHEN (pro 450 g)					
Medium	Einzel*	Rösten/Vent Bake	2	160-170	20-35
Durchgebraten	Einzel*	Rösten/Vent Bake	2	160-170	25-45
HÜHNCHEN, GANZ (pro 450 g)					
Mit Füllung	Einzel*	Rösten/Fan Forced + Medium Steam	2	175-190	17-22
Ohne Füllung	Einzel*	Rösten/Fan Forced + Medium Steam	2	175-190	15-20
Karree	Einzel*	Rösten/Fan Forced + Medium Steam	2	175-190	15-20
PUTE, GANZ (Zeiten pro 450g)					
Mit Füllung	Einzel*	Vent Bake/Backen	1	165-180	17-22
Ohne Füllung	Einzel*	Vent Bake/Backen	1	150-165	15-20

KOCHTABELLEN

RÖSTEN	BACKROSTE*	FUNKTION	ABLAGE POSITION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT** (MIN)
SCHWEINESCHWARTE					
Knusprig		Vent Bake	3	230	20
KALBSFLEISCH (pro 450 g)					
Medium	Einzel*	Rösten/Vent Bake	3	160-170	20-40
Durchgebraten	Einzel*	Rösten/Vent Bake	3	160-170	25-45
SCHWEINEFLEISCH, OHNE KNOCHEN (Zeiten pro 450g)					
Medium	Einzel*	Rösten/Vent Bake	2	170-175	25-40
Durchgebraten	Einzel*	Rösten/Vent Bake	2	170-175	30-45
WILD (Anzahl pro 2,5 cm Stärke)					
Blutig	Einzel*	Fan Grill ²	4	225	7,5
Medium	Einzel*	Fan Grill ²	4	225	9,5
AIRFRYING					
KARTOFFELN					
Kartoffelpuffer	Einzel*	Air Fry	4	210	15-20
Pommes frites	Einzel*	Air Fry	4	210	15-20
ZWIEBELRINGE	Einzel*	Air Fry	4	190	15-20
FISCH					
Paniert/mit Kruste	Einzel*	Air Fry	4	180	15-20
HÜHNCHEN					
Nuggets	Einzel*	Air Fry	4	180	15-20

KOCHTABELLEN

DAMPFGAREN	BACKROSTE	FUNKTION	ABLAGE POSITION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN)
GEMÜSE					
Wurzelgemüse (Kartoffeln, Möhren, Rote Bete, Süßkartoffeln)	Einzel***	Dampfgaren	2	100	20-30
Blattgemüse (Spinat, Grünkohl, Mangold)	Einzel***	Dampfgaren	2	100	6-10
PROTEIN					
Eier (in Schale)	Einzel***	Sous Vide	2	63	60-65
Steak, 300g (vakuumversiegelt, zart rosa gebraten)	Einzel***	Sous Vide	2	55	60-70
Steak, 300g (vakuumversiegelt, medium)	Einzel***	Sous Vide	2	58	60-70
Fischfilet (Seezunge, Schnapper, Kabeljau)	Einzel***	Dampfgaren	2	70	15-25
Fischfilet (140-160g entgräteter Lachs)	Einzel***	Sous Vide	2	52	40-50
Ganzer Fisch (1-1,4kg, geschuppt und ausgenommen)	Einzel***	Dampfgaren	2	85	40-50
Meeresfrüchte (Venus-/Miesmuscheln)	Einzel***	Dampfgaren	2	100	6-10
Meeresfrüchte (Ganze rohe Garnelen, groß)	Einzel***	Dampfgaren	2	100	5-8
DIM SUM					
Hefeteig	Einzel***	Dampfbeständig	2	35	30-45
Frische Bao-Brötchen	Einzel***	Dampfgaren	2	100	10-15
Gefüllte Brötchen mit gefrorenem Fleisch	Einzel***	Dampfgaren	2	100	20-25

KOCHTABELLEN

DAMPFGAREN	BACKROSTE	FUNKTION	ABLAGE POSITION	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN)
Frische Knödel	Einzel***	Dampfgaren	2	100	10-15
Tiefgekühlte Knödel	Einzel***	Dampfgaren	2	100	15-20
DESSERTS					
Crème brûlée	Einzel***	Dampfgaren	2	85	25-30
Crème Caramel	Einzel***	Dampfgaren	2	95	40-50
ANDERE					
Gekochte Dim Sum (Aufwärmen)	Einzel***	Regenerieren mit Dampf	2	80	10-20
Tiefgefrorenes Hackfleisch (450g)	Einzel***	Auftauen mit Dampf	2	60	40-60
Basmatireis (1 Tasse: 1,5 Tassen Wasser)	Einzel***	Dampfgaren	2	100	20-30
Joghurt	Einzel	Dampfgaren	2	40-45	5-8 Std.

¹ Beginnen Sie bei 220 °C für 10 Minuten und senken Sie die Temperatur für weitere 50 Minuten auf 160 °C

² Zuerst in der Pfanne anbraten

* Wenn mehrere Backroste erforderlich sind (z. B. zum gleichzeitigen Rösten von Gemüse), verwenden Sie den **UMLUFTOFEN** und die Rostpositionen 2 und 4.

Alternativ können Sie den Temperatursensor und die internen Temperatureinstellungen oder **KOCHEN NACH LEBENSMITTELGRUPPE verwenden.

*** Wenn Sie auf einer perforierten Schale/Blech dämpfen, stellen Sie einen massiven Edeltahlteller auf eine niedrigere Rostposition, um den austretenden Saft aufzufangen.

Die Informationen in diesen Diagrammen dienen nur zur Orientierung. Sehen Sie sich Ihr Rezept oder die Verpackung an und seien Sie darauf vorbereitet, die Garzeiten und -einstellungen entsprechend anzupassen.

EINSTELLUNGEN DER BENUTZERPRÄFERENZEN

Im Einstellungsmenü können Sie Ihre Benutzereinstellungen anpassen, um:

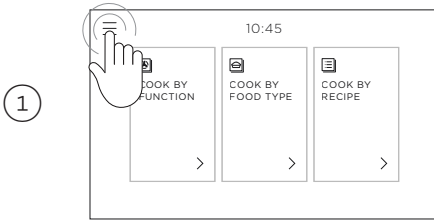
- Ändern Sie die Uhrzeit
- Das Uhrzeitformat ändern (12 Stunden, 24 Stunden oder aus)
- Temperatur in Grad Celsius oder Fahrenheit anzeigen
- Lautstärke des Audiofeedbacks einstellen
- Timer-Alarme ein- oder ausschalten
- Signaltöne ein- oder ausschalten
- Im Ruhemodus arbeiten
- Ändern der Displaysprache
- Ihre WLAN-Verbindung verwalten
- Helligkeit des Displays anpassen
- Einstellungen für Drehregler verwalten:
 - Drehrichtung des Zifferblatts ändern
- Passen Sie den Wasserhärtegrad an die Region an, in der Sie leben
- Alle Einstellungen auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

Sie können die Einstellungen nicht ändern, wenn Ihr Ofen gerade gart oder automatische Kochoptionen eingestellt sind.

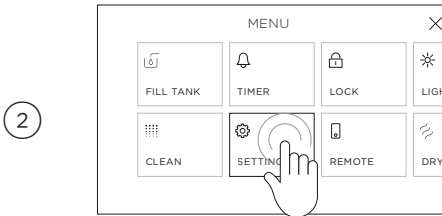
Töne und Alarme ertönen bei Störungen auch dann, wenn die Audiofunktion deaktiviert ist.

EINSTELLUNGEN DER BENUTZERPRÄFERENZEN

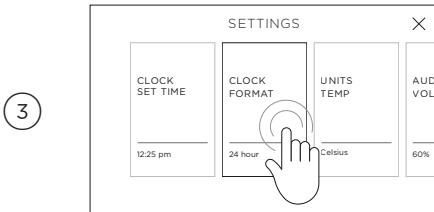
Ändern der Einstellungen



Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke der Anzeige.



Wählen Sie **EINSTELLUNGEN**.



Wählen Sie die Einstellung aus, die Sie ändern möchten, nehmen Sie die erforderlichen Anpassungen vor und wählen Sie dann **BESTÄTIGEN**.

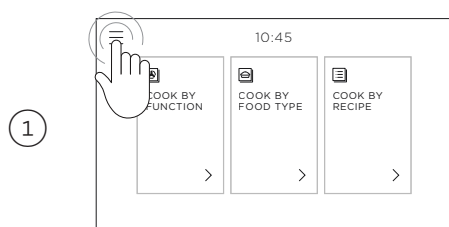
WLAN-VERBINDUNG UND REMOTE-MODUS

Ihr Ofen kann mit Ihrem drahtlosen Heimnetzwerk verbunden und über die App aus der Ferne bedient werden.

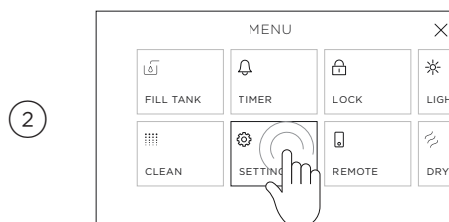
Vorbereitung

- Stellen Sie sicher, dass Ihr WLAN-Netzwerk eingeschaltet ist.
- Sie erhalten eine Schritt-für-Schritt-Anleitung sowohl auf Ihrem Backofen als auch auf Ihrem Mobilgerät.
- Es kann bis zu 10 Minuten dauern, bis Ihr Ofen verbunden ist.

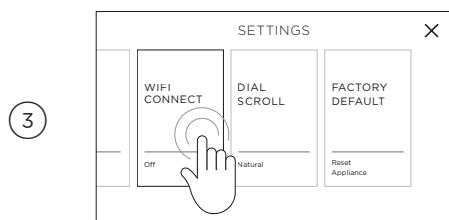
Verbinden mit Ihrem WLAN zu Hause



Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke der Anzeige.



Wählen Sie **EINSTELLUNGEN**.



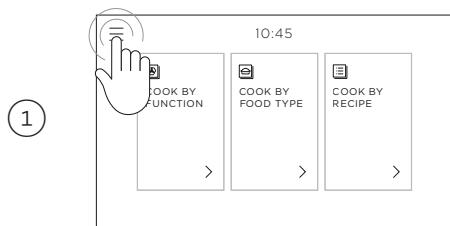
Wählen Sie **WLAN-VERBINDUNG** und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.

Auf Ihrem Mobilgerät

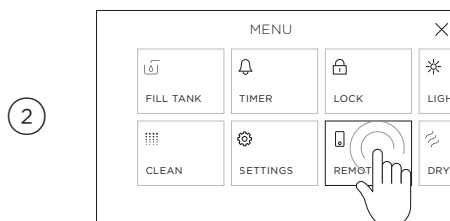
- ① Laden Sie die App von www.fisherpaykel.com/connectherunter.
- ② Registrieren Sie sich und erstellen Sie ein Konto.
- ③ Fügen Sie Ihr Gerät hinzu und richten Sie die WLAN-Verbindung ein.

WLAN-VERBINDUNG UND REMOTE-MODUS

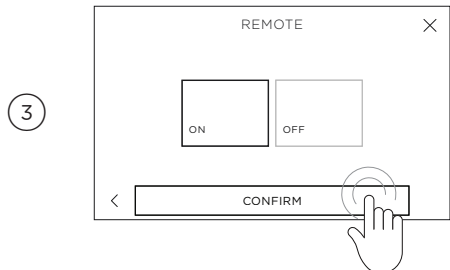
Aktivieren des Remote-Modus



Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke der Anzeige.



Wählen Sie FERNBEDIENUNG.



Wählen Sie EIN und drücken Sie dann BESTÄTIGEN.

Der REMOTE-MODUS ist jetzt aktiviert.

RUHEMODUS

Diese Einstellung ist für religiöse Glaubensrichtungen gedacht, bei denen am Sabbath nicht gearbeitet werden darf.

Während sich Ihr Ofen im Ruhemodus befindet, bietet er nicht die übliche genaue Temperatureinstellung:

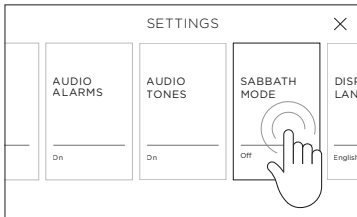
HEIZSTUFE	UNGEFÄHRER TEMPERATUR (°C)	ANWENDUNG
Niedrig	75-100	Heiße Speisen warm halten
Mittel	155-180	Kalte, gekochte Speisen erneut aufwärmen
Hoch	185-210	Rohe Lebensmittel kochen

Während sich Ihr Ofen im Ruhemodus befindet:

- Der Backofen reagiert er nicht auf Benutzeraktionen
- Reagieren Licht, Gebläse und Anzeige nicht auf das Öffnen der Tür;
- Kann es zu Temperaturverlusten kommen, wenn die Tür zu lange geöffnet ist;
- Ertönen keine Töne oder Alarmer und es werden keine Warncodes oder Temperaturänderungen angezeigt;
- Kann das Ofenlicht so eingestellt werden, dass es entweder ein- oder ausgeschaltet bleibt;
- Bleibt er im Ruhemodus, bis dieser abgebrochen wird;
- **CLASSIC BAKE** ist die einzige verfügbare Funktion
- WLAN-Verbindung wird unterbrochen
- Müssen Sie zur Aufrechterhaltung der Einbauräum-Temperatur die Anzahl der Türöffnungen minimieren.

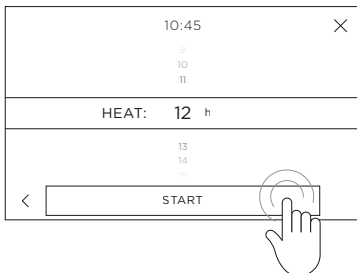
Ruhemodus einstellen

1



Wählen Sie im Einstellungsmenü den **RUHEMODUS** und folgen Sie den Anweisungen auf der Anzeige.

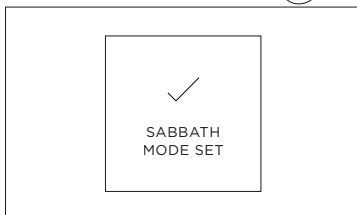
2



Stellen Sie die gewünschte Heizstufe ein und schalten Sie das Ofenlicht für den Garvorgang **EIN** oder **AUS**.

Scrollen Sie, um die gewünschte Kochzeit festzulegen, und wählen Sie dann **START**. Sie können den Ofen so einstellen, dass er bis zu 74 Stunden lang heizt.

3



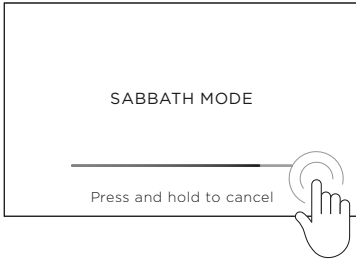
Der Ruhemodus ist jetzt eingestellt.

Der Ofen heizt für die eingestellte Zeit und schaltet sich dann aus.

Der Ofen bleibt im Ruhemodus, bis dieser abgebrochen wird.

Ruhemodus abbrechen

1



Berühren Sie die Anzeige solange, bis die Leiste gefüllt ist.

2



RUHEMODUS ABGEBROCHEN wird angezeigt. Sie können Ihren Ofen jetzt normal verwenden.

REINIGUNG UND PFLEGE

Manuelle Reinigung

IMMER

- Warten Sie vor der manuellen Reinigung oder Wartung, bis der Ofen auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, bevor Sie ihn berühren, und schalten Sie dann die Stromversorgung am Wandschalter aus.
- Lesen Sie diese Reinigungsanweisungen und den Abschnitt „Sicherheits- und Warnhinweise“, bevor Sie mit der Reinigung Ihres Backofens beginnen.
- Um das Anbrennen und verkrusten von Verschmutzungen zu verhindern, empfehlen wir, nach jedem Gebrauch leicht erreichbare Verschüttungen, Lebensmittel- oder Fettflecken aus dem Einbauraum aus Emaille zu entfernen.

NIEMALS

- Verwenden Sie niemals einen Dampfreiniger.
- Lagern Sie niemals brennbare Stoffe im Ofen.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel, Tücher, Scheuerschwämme oder Stahlwolle. Einige Scheuerschwämme aus Nylon können ebenfalls Kratzer verursachen. Überprüfen Sie zuerst die Produkthinweise.
- Lassen Sie niemals alkalische (salzige) oder saure Stoffe (z. B. Zitronensaft oder Essig) auf den Ofenoberflächen.
- Verwenden Sie niemals Reinigungsprodukte auf Chlor- oder Säurebasis.

WAS?

WIE?

WICHTIG!

Bedienfeld

Seien Sie besonders vorsichtig bei der Reinigung des Bedienfeldglases und des Bildschirms. Nur ein feuchtes Tuch mit Reinigungsmittel verwenden.

Verwenden Sie keine Ofenreiniger, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder scharfe Metallschaber auf dem Glas. Diese können die Oberfläche zerkratzen und beschädigen.

Drehknopf

Mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen und anschließend trocken wischen.

Verwenden Sie keinen Edelstahl- oder Ofenreiniger auf dem Drehknopf, da dies die Beschichtung beschädigen kann.

Edelstahlblende/ Ofentürgriff*

Mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen und anschließend mit einem Mikrofasertuch trockenwischen. Verwenden Sie bei Bedarf geeigneten Edelstahlreiniger und -politur.

Lesen Sie immer das Etikett, um sicherzustellen, dass Ihr Edelstahlreiniger keine Chlorverbindungen enthält, da diese ätzend sind und das Aussehen Ihres Ofens beschädigen können. Reiben Sie Edelstahl immer in Faserrichtung.

REINIGUNG UND PFLEGE

WAS?	WIE?	WICHTIG!
Temperatursensor	Mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen, dann mit einem Mikrofasertuch trocken wischen.	<ul style="list-style-type: none"> Nach jedem Gebrauch reinigen, um Kontamination zu vermeiden. Nicht in der Spülmaschine waschen, in Seifenwasser tauchen oder Ofenreiniger verwenden.
Ofentürrahmen und Kunststoff-Eckklammern	Mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen und anschließend trocken wischen.	
Einbauraum	<p>So entfernen Sie leichte Verschmutzungen von den emaillierten Oberflächen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mit einem feuchten Tuch und einer Lösung aus heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel oder einem ammoniakhaltigen Reiniger abwischen. Mit einem weichen Tuch trockenwischen. <p>Warten Sie nach dem Dampfgaren, bis der Ofen abgekühlt ist, und wischen Sie dann die gesamte Feuchtigkeit vom Boden des Innenraums auf. Nach dem Auswischen des Ofens empfehlen wir, einen Trockenzyklus durchzuführen, um alle verbleibende Feuchtigkeit zu entfernen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Um zu verhindern, dass Verschmutzungen einbrennen und hartnäckig werden, empfehlen wir, nach jedem Gebrauch leicht erreichbare Verschüttungen, Lebensmittel- oder Fettflecken von den emaillierten Oberflächen zu entfernen. Um das Auswischen des Ofens zu erleichtern, können Sie die Ofentür entfernen. Weitere Informationen finden Sie auf den folgenden Seiten. Um hartnäckig Verschüttetes zu entfernen, führen Sie den Dampf-Reinigungszyklus durch, bevor Sie den Ofen auswischen.
Voll ausziehbarer Schiebeboden	Mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel abwischen. Das weiße Schmierfett nicht abwischen oder abwaschen (sichtbar, wenn das Rost ausgezogen ist).	Nicht im Geschirrspüler nicht in Seifenwasser tauchen oder Backofenreiniger darauf verwenden. Dies führt dazu, dass die Gleitschienen nicht mehr reibungslos laufen.
Gitter Grillrost Bräter Backrost Seitengitter	Mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen.	
Perforierte Pfanne Backblech Massive Pfanne	Mit einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und heißem Wasser reinigen.	Nicht in der Spülmaschine waschen.

REINIGUNG UND PFLEGE

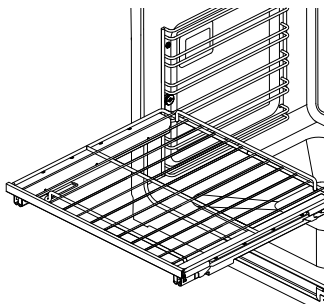
WAS?	WIE?	WICHTIG!
Ofendichtung	Dieses Teil darf nicht gereinigt werden.	<ul style="list-style-type: none">• Achten Sie darauf, die Backofendichtung nicht zu reiben, zu beschädigen oder zu verschieben.• Diesen Teil bitte nicht entfernen.
Ofentürglas (nach jedem Gebrauch)	<p>Verwenden Sie nach jedem Gebrauch ein weiches Tuch und eine Mischung aus warmem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel, um Verschmutzungen zu entfernen.</p> <p>Versuchen Sie es bei hartnäckigen Flecken mit einer Mischung aus Backpulver und warmem Wasser mit einem nicht scheuernden Reinigungsschwamm und wischen Sie anschließend mit einem weichen, fusselfreien Tuch trocken.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie zum Reinigen des Ofentürglases keine Backofenreiniger oder andere aggressive/scheuernde Reinigungsmittel, Tücher, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder scharfe Metallschaber. Diese hinterlassen Kratzer im Glas, was wiederum dazu führen kann, dass das Glas Risse bekommt oder zerbricht.• Nur ein von Fisher & Paykel geschulter und unterstützter Servicetechniker kann die Tür demontieren.• Versuchen Sie nicht, die Tür zur Reinigung zu demontieren. Wenn die inneren Glasscheiben der Tür verschmutzt sind, wenden Sie sich bitte an einen von Fisher & Paykel geschulter und unterstützten Servicetechniker oder an die Kundenbetreuung.

Entfernen der Seitengitter

Entfernen Sie die seitlichen Befestigungen, um die Reinigung des Ofens zu erleichtern.

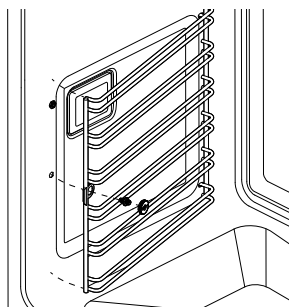
Schalten Sie den Backofen immer zuerst am Wandschalter aus. Stellen Sie sicher, dass der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie beginnen.

1



Ziehen Sie alle Roste und Bleche heraus und entfernen Sie sie.

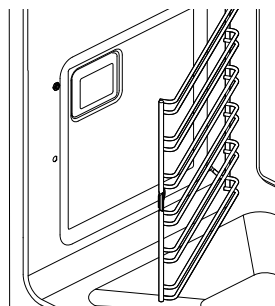
2



Lösen und entfernen Sie die Befestigungsmutter an der Vorderseite des Seitengitters. Verwenden Sie bei Bedarf eine Münze, um die Mutter zu lösen.

Ziehen Sie die Vorderseite des Seitengitters in Richtung der Rückseite des Ofens, bis die Befestigungsmutter von der vorderen Lasche gelöst ist.

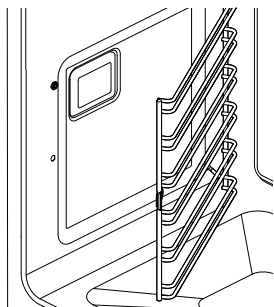
3



Ziehen Sie das Backofenrost nach vorne, bis die hinteren Sperrriegel nicht mehr an den Befestigungsbolzen anliegen.

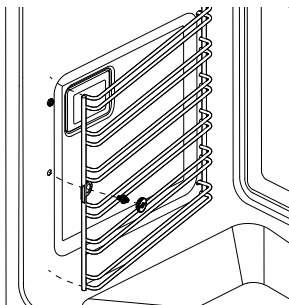
Wiederanbringen der Seitengitter

1



Schieben Sie die hinteren Laschen des Seitengitters wieder auf die Befestigungsbolzen und stellen Sie sicher, dass das Backfenrost fest gegen die Seitenwand des Ofens gedrückt wird.

2



Platzieren Sie die vordere Lasche des Seitengitters über der Befestigungsschraube.

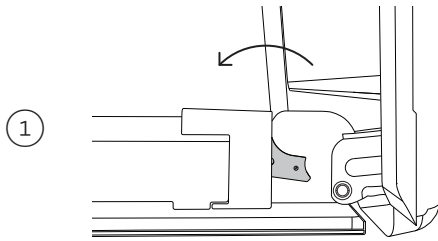
Montieren Sie die Befestigungsmutter. Sie können eine Münze verwenden, um die Mutter festzuziehen.

Austausch der Ofenleuchtbirnen

- Ihr Ofen verwendet G9-Halogenlampen mit folgenden technischen Daten: 220–240 V, 50 Hz und 25 W.
- Um die Backofenlampen auszutauschen, wenden Sie sich an die Kundendienst oder besuchen Sie unsere Website www.fisherpaykel.com
- Der Austausch der Ofenleuchtbirnen fällt nicht unter Ihre Garantie.

Aus- und Einbau der Ofentür

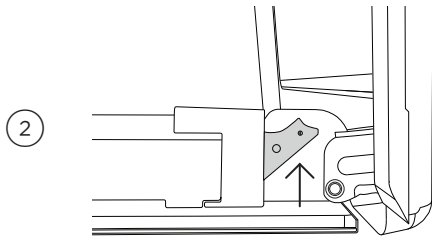
Entfernen der Tür



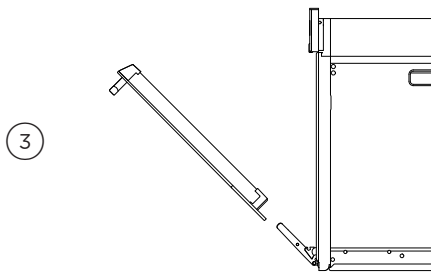
Vorsicht, die Ofentür ist schwer.

Die Tür vollständig öffnen

Finden Sie die beiden kleinen Verriegelungshebel aus Metall an den Türscharnieren auf beiden Seiten.

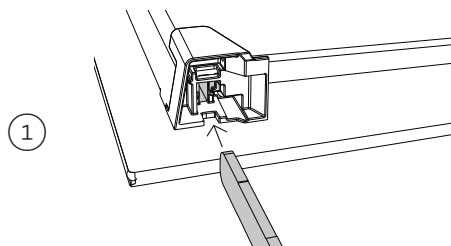


Drücken Sie beide Verriegelungshebel ganz nach oben, um die Tür aus dem Scharnier zu lösen.

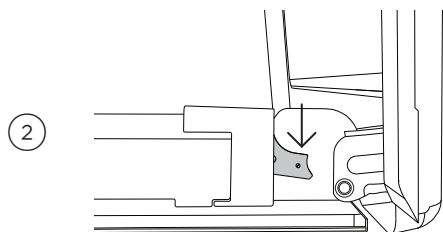


Halten Sie die Tür an beiden Seiten, heben Sie sie bis auf 45° an und ziehen Sie die Tür vorsichtig aus den Scharnieren heraus.

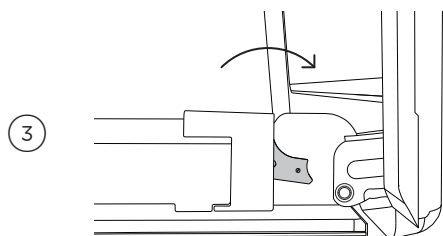
Wiedereinbau der Tür



Halten Sie die Tür an beiden Seiten, richten Sie die Löcher im Boden der Tür an den Scharnieren aus und schieben Sie die Tür darauf.



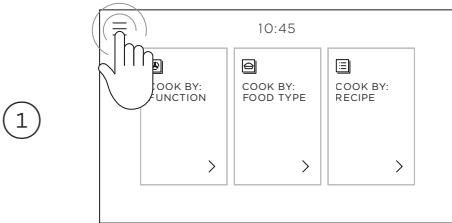
Stellen Sie sicher, dass die Tür fest auf den Scharnieren sitzt. Öffnen Sie die Tür wieder vollständig und drücken Sie beide Verriegelungshebel nach unten, um die Tür am Scharnier zu verriegeln.



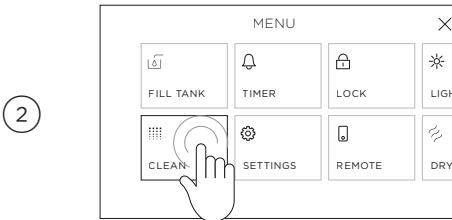
Stellen Sie sicher, dass beide Hebel vollständig verriegelt sind, bevor Sie die Tür schließen.

ENTKALKUNG DES BACKOFENS

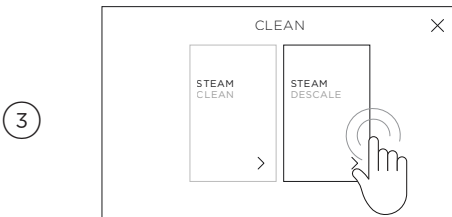
Entkalken Sie den Dampferzeuger Ihres Ofens so bald wie möglich, nachdem die Entkalkungswarnung angezeigt wird. Wenn Sie dies nicht tun, können die Dampffunktionen möglicherweise nicht mehr verwendet werden. Der Entkalkungsvorgang dauert etwa 40 Minuten.



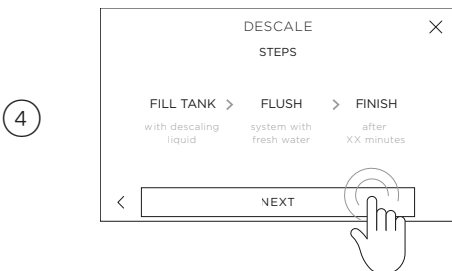
Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke der Anzeige.



Wählen Sie **REINIGUNG**.



Wählen Sie **ENTKALKUNG MIT DAMPF**.



Tippen Sie auf **WEITER**, um fortzufahren.

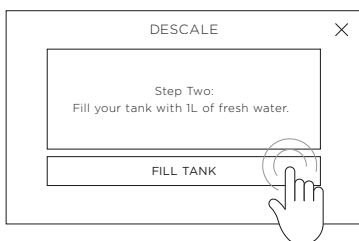
ENTKALKUNG DES BACKOFENS

5



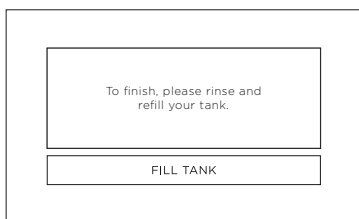
Füllen Sie den Tank mit 1 Liter Entkalkungslösung* und wählen Sie **TANK FÜLLEN**, um den Vorgang zu starten.

6



Füllen Sie den Tank mit einem Liter frischem Wasser und wählen Sie **TANK** aus, um den Tank zu spülen.

7



Wählen Sie **TANK** aus, um den Entkalkungsvorgang abzuschließen und zum Hauptmenü zurückzukehren.

Wischen Sie nach Abschluss des Entkalkungszyklus den Boden der Innenfläche ab, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.

*80 Gramm (1/3 Tasse) Zitronensäurepulver auf 1 Liter warmes Wasser. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Zitronensäure. Lesen und befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers sorgfältig.

VERWENDEN DES DAMPFREINIGERS

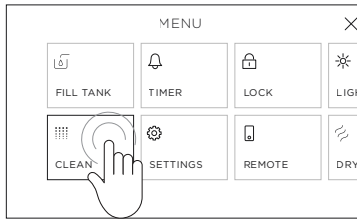
Um hartnäckig Verschüttetes zu entfernen, führen Sie den Dampf-Reinigungszyklus durch, bevor Sie den Ofen auswischen. Für beste Ergebnisse sollte der Ofen vor Beginn etwa Raumtemperatur haben.

1



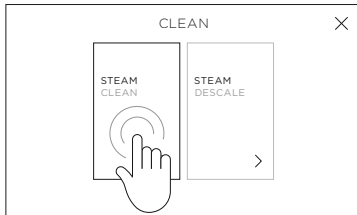
Berühren Sie das Menüsymbol in der oberen linken Ecke der Anzeige.

2



Wählen Sie **REINIGUNG**.

3



Wählen Sie **DAMPFREINIGER** und anschließend **WEITER**, um zu beginnen.

4



Füllen Sie den Tank mit einem Liter frischem Wasser und wählen Sie **TANK**, um zu beginnen.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn ein Problem mit Ihrem Ofen auftritt, überprüfen Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie einen von Fisher & Paykel geschulten und autorisierten Servicetechniker oder die Kundenbetreuung kontaktieren.

Allgemein

PROBLEM	MÖGLICHER GRUND	ABHILFE
Der Ofen funktioniert nicht	Kein Strom	Stellen Sie sicher, dass die Netzstromversorgung (Wandschalter) eingeschaltet ist, die Sicherung nicht ausgelöst hat und in Ihrer Gegend kein Stromausfall vorliegt.
Der Ofen funktioniert nicht, aber die Anzeige ist eingeschaltet.	Der Ofen befindet sich im Demo-Modus.	Rufen Sie die Kundenbetreuung an.
Die Lichter gehen nicht an, wenn ich die Ofentür öffne.	Die Glühbirne(n) im Ofen ist/sind durchgebrannt	Rufen Sie die Kundenbetreuung an, um den Austausch der Glühbirne(n) zu vereinbaren. Siehe finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.
	Die Tür ist nicht korrekt montiert.	Siehe Pflege und Reinigung für Anweisungen zum korrekten Einbau der Tür.
	Das Ofenlicht wurde ausgeschaltet.	Gehen Sie zum Menü in der oberen linken Ecke des Bildschirms und wählen Sie LICHT .
Die Bedienelemente des Ofens reagieren nicht.	Das Bedienfeld ist gesperrt.	Berühren und halten Sie die Anzeige zum Entsperren.
Der Ofen heizt nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder wird während des Kochens zu häufig geöffnet.	Die Heizelemente sind deaktiviert, während die Tür geöffnet ist. Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist und vermeiden Sie häufiges Öffnen während des Kochens.
Eine Glasscheibe in der Ofentür ist gesprungen, abgesplittert oder zerbrochen.	Falsche Reinigung oder das Anstoßen der Glaskante.	Der Ofen darf NICHT benutzt werden. Wenden Sie sich an einen von Fisher & Paykel geschulten und autorisierten Servicetechniker oder unsere Kundenbetreuung.

FEHLERBEHEBUNG

Allgemein

PROBLEM	MÖGLICHER GRUND	ABHILFE
Ich kann spüren, wie heiße Luft aus den Lüftungsschlitzen kommt, nachdem ich den Ofen ausgeschaltet habe.	Dies ist völlig normal.	Aus Sicherheitsgründen läuft das Kühlgebläse auch dann weiter, wenn Sie den Ofen ausgeschaltet haben. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, wenn der Ofen abgekühlt ist.
Das Gebläse des Ofens schaltet sich ein, wenn ich eine Funktion wähle, bei der kein Gebläse verwendet wird (z. B. BACKEN oder CLASSIC BAKE).	Das ist völlig normal. Das Gebläse läuft, während der Ofen vorheizt. Er kann sich ausschalten, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.	Warten Sie, bis der rote Balken auf der Anzeige verschwindet: Dann ist der Ofen einsatzbereit.
Der Ofen hat die eingestellte Temperatur erreicht, aber die Beleuchtung des Drehknopfs ist immer noch rot*.	Der Ofen ist auf GRILL eingestellt .	Das ist normal. Die Beleuchtung des Drehknopfs bleibt rot, wenn diese Funktion verwendet wird, da das Grillelement immer heizt.
Der Ofen gibt einen Ton aus, wenn ich versuche, die Temperatur unter einen bestimmten Wert einzustellen.	Das ist normal: Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit sind die Funktionen des Ofens werkseitig auf Mindesttemperaturen eingestellt.	Wählen Sie eine andere Temperatur oder eine andere Funktion, die für niedrige Temperaturen ausgelegt ist.
Die Beleuchtung des Temperaturreglers wird weiß, wenn ich DEN GRILL* verwende.	Das ist normal: Der Zifferblattring bleibt rot, um anzuzeigen, dass das Grillelement sofort Strahlungswärme abgibt.	
Bedienfeld bleibt während des Betriebs stehen/bewegt sich nicht, wenn es aktiviert wird	<ul style="list-style-type: none"> • Das bewegliche Bedienfeld ist blockiert • Motor- oder Getriebeausfall 	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie auf etwaige Blockierungen • Drücken Sie das Bedienfeld fest mit beiden Händen, um es in die Ausgangsposition zurückzubringen. Wenn es sich nicht von Hand bewegen lässt, wenden Sie sich an einen von Fisher & Paykel geschulten und unterstützten Servicetechniker oder rufen Sie die Kundenbetreuung an.
Das Bedienfeld lässt sich nicht öffnen	Die Tür ist offen	Stellen Sie sicher, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.

FEHLERBEHEBUNG

Allgemein

PROBLEM	MÖGLICHER GRUND	ABHILFE
„Tankfüllstand niedrig“ wird auf dem Bildschirm angezeigt, obwohl der Wassertank anscheinend noch ausreichend Wasser enthält	Dies ist normal	Füllen Sie den Tank bis zur maximalen Kapazität.
Die Auffangwanne läuft über	Die Auffangwanne ist voll	Öffnen Sie die Tür, um an die Auffangwanne zu gelangen. Leeren Sie die Auffangwanne entweder mit einem Schwamm oder indem Sie sie anheben.
DIE SCHALTFLÄCHE TANK ist nicht verfügbar	Wasser wird vom Generator zurück in den Tank gepumpt.	Die Schaltfläche wird verfügbar, sobald der Vorgang abgeschlossen ist.
Gurgelnde und sprudelnde Geräusche von dem Gerät	Dies ist normal, wenn das Wasser kocht.	
Dampffunktionen sind nicht verfügbar	<ul style="list-style-type: none"> • Entkalkung erforderlich • Tank nicht korrekt eingesetzt • Tankfüllstand zu niedrig 	Auf dem Bildschirm wird die Ursache angezeigt. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um das Problem zu beheben.
Es befindet sich Wasser auf dem Boden des Ofens, nachdem die Dampffunktion ausgeführt wurde.	Dies ist völlig normal.	Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, und wischen Sie dann den Boden der Innenfläche aus. Führen Sie nach der Nutzung der Dampffunktion stets einen Trockenzyklus durch.
Brandgeruch aus dem Innenraum	<ul style="list-style-type: none"> • Verbrannte Entkalkungslösung • Verbrannte Speisereste 	<ul style="list-style-type: none"> • Backofen reinigen • Stellen Sie sicher, dass unter der perforierten Pfanne eine feste Schale zum Auffangen von Rückständen verwendet wird.
Wasserflecken nach dem Trockenzyklus	Wasserhärtegrad	Achten Sie darauf, dass der Innenraum des Backofens regelmäßig gereinigt wird.

WARNCODES

Wenn ein Problem auftritt, unterbricht der Ofen automatisch alle Ofenfunktionen, gibt fünf Pieptöne aus und zeigt einen Warncode an.

Schalten Sie die Netzstromversorgung des Backofens (Wandschalter) nicht aus, wenn Sie einen Warncode erhalten, es sei denn, die Anweisungen in der folgenden Tabelle weisen Sie ausdrücklich darauf hin.

Im Inneren des Backofens befinden sich Kühlgebläse, die zur Kühlung der Komponenten des Backofens benötigt werden. Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, während der Ofen zu heiß ist, kann dies den Ofen und die umliegenden Schränke beschädigen.

Was ist zu tun, wenn ein Warncode angezeigt wird?


- ① Wenn das Piepen noch nicht aufgehört hat, berühren Sie das Display und drücken Sie die kleine Audiotaste unten rechts, um es stumm zu schalten.
- ② Notieren Sie sich den angezeigten Warncode. Möglicherweise benötigen Sie diese Informationen.
- ③ Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um das Problem zu beheben.
- ④ Wenn Sie das Problem beheben können und der Warncode nicht erneut angezeigt wird, können Sie Ihren Ofen weiter verwenden.

Wenn Sie das Problem nicht selbst beheben können oder der Warncode erneut auftritt und das Problem weiterhin besteht: Warten Sie, bis die Kühlgebläse zum Stillstand gekommen sind und der Backofen vollständig abgekühlt ist, schalten Sie dann die Stromversorgung des Backofens an der Wand aus und wenden Sie sich mit den Informationen zum Warncode an einen geschulten und unterstützten Servicetechniker von Fisher & Paykel oder den Kundendienst.

WARNCODES	GRUND	PROBLEMBEHANDLUNG
A1	Der Ofen ist überhitzt.	<ul style="list-style-type: none">• Lassen Sie den Backofen abkühlen.• Sobald der Ofen abgekühlt und die Tür entriegelt ist, verschwindet der Warncode. Jetzt können Sie den Ofen benutzen.
F + Nummer	Technische Störung.	<ul style="list-style-type: none">• Notieren Sie sich den Warncode.• Warten Sie, bis die Kühlventilatoren zum Stillstand gekommen sind und der Ofen vollständig abgekühlt ist.• Schalten Sie den Ofen an der Wand aus.• Wenden Sie sich an einen von Fisher & Paykel geschulten und autorisierten Servicetechniker oder unsere Kundenbetreuung.

EUROPÄISCHE RICHTLINIE 2012/19/EU ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

EU Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, dass etwaige negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden. Das kann durch den unangemessenen Umgang mit dem Produkt geschehen.

Das Symbol  auf dem Serienschild oder auf den Begleitpapieren des Produkts weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Hausmüll behandelt werden kann. Es ist an der zuständigen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abzugeben. Die Entsorgung des Gerätes muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltvorschriften für die Abfallentsorgung erfolgen und sicherstellen, dass der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird.

Weitere Informationen zur Behandlung, zur Wiederverwendung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Stadt-/Gemeindeverwaltung, Ihrem Entsorgungsdienstleister oder dem Fisher & Paykel-Händler, bei dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

ENERGIERICHTLINIEN (UK IE)

OS60SMT-Modelle

GEWICHT (KG)	GARRÄUME	GARRAUMVOLUMEN (LITER)	ENERGIEVERBRAUCH* (NORMALBETRIEB) KWH/ZYKLUS
50	1	72	0,83

ENERGIEVERBRAUCH* (UMLUFTOFEN) KWH/ZYKLUS	ENERGIE- EFFIZIENZ INDEX (NORMALBETRIEB)	ENERGIE- EFFIZIENZ INDEX (UMLUFTOFEN)
0,63	98	74

STAND-BY-LEISTUNG** (WATTAHL)	ZEIT BIS ZUM STAND-BY-MODUS*** (MINUTEN)
< 1,0 W	15

OS60SDT-Modelle

GEWICHT (KG)	GARRÄUME	GARRAUMVOLUMEN (LITER)	ENERGIEVERBRAUCH* (NORMALBETRIEB) KWH/ZYKLUS
50	1	72	0,85

ENERGIEVERBRAUCH* (UMLUFTOFEN) KWH/ZYKLUS	ENERGIE- EFFIZIENZ INDEX (NORMALBETRIEB)	ENERGIE- EFFIZIENZ INDEX (UMLUFTOFEN)
0,70	100	82

STAND-BY-LEISTUNG** (WATTAHL)	ZEIT BIS ZUM STAND-BY-MODUS*** (MINUTEN)
< 0,5 W	15

*Der Energieverbrauch von elektrischen Kochgeräten wird nach folgender Norm berechnet: BS EN 60350 Teil 1 - Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grills. Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

**Die Standby-Leistung für elektrische Kochgeräte wird nach folgendem Standard berechnet: EN 50564 - Elektrische und elektronische Haushalts- und Bürogeräte - Messung niedriger Leistungsaufnahmen.

***Die Zeit bis zum Erreichen des Standby-Modus für elektrische Kochgeräte wird anhand der folgenden Norm berechnet:

EN 50643 - Elektrische und elektronische Haushalts- und Bürogeräte - Messung der Leistungsaufnahme

im vernetzten Bereitschaftsbetrieb von Geräten am Netzwerkrand.

VK



So erhalten Sie Zugang auf Ihre Garantie und den Serviceleitfaden:

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone, um auf Ihre Garantie zuzugreifen und einen Servicetermin zu buchen, oder schlagen Sie online unter <https://www.fisherpaykel.com/uk/help-and-support/warranty-information> nach.

IRL



So erhalten Sie Zugang auf Ihre Garantie und den Serviceleitfaden:

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone, um auf Ihre Garantie zuzugreifen und einen Servicetermin zu buchen, oder schlagen Sie online unter <https://www.fisherpaykel.com/ie/help-and-support/warranty-information> nach.

Dieses Gerät wurde zur Verwendung in Haushalten (Privatnutzung) entwickelt. Es eignet sich nicht zur gewerblichen Nutzung. Bei jeder Art von gewerblicher Nutzung des Geräts durch den Kunden erlischt die Gewährleistung des Herstellers.

Für Ersatzteile wenden Sie sich bitte an die Kundenbetreuung von Fisher & Paykel. Ersatzteile sind für alle Fisher & Paykel-Produkte für einen Zeitraum von mindestens 10 Jahren ab Herstellungsdatum erhältlich.

Ausfüllen und zur Sicherheit aufbewahren:

Modell

Seriennummer

Kaufdatum

Käufer

Händler

Bezirk

Stadt

Land

Bevor Sie die Kundenbetreuung anrufen

Überprüfen Sie, ob Sie eventuelle Probleme selbst beheben können. Sehen Sie im Benutzerhandbuch nach, ob:

- ① Ihr Produkt korrekt installiert ist.
- ② Sie mit dem normalen Betrieb des Geräts vertraut sind.
- ③ Sie haben die Abschnitte „Bevor Sie eine Wartung oder Hilfe anfordern“, „Fehlercodes“ und „Fehlerbehebung“ gelesen.

Sollten Sie dennoch Unterstützung oder Ersatzteile benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren nächstgelegenen geschulten und autorisierten Kundendiensttechniker von Fisher & Paykel oder an das Kundendienstzentrum oder nehmen Sie über unsere Website www.fisherpaykel.com Kontakt mit uns auf.

Unterstützung im Vereinigten Königreich

Rufen Sie das Fisher & Paykel Customer Care Center an und sprechen Sie mit einem unserer Kunden Care Consultants.

Gebührenfrei: 08000 886 605

Website: fisherpaykel.com

Anschrift:

Fisher & Paykel Appliances Ltd,
Turing House, Ortensia Drive,
Milton Keynes MK17 8LX

Wenn Sie sich in Irland befinden und Unterstützung benötigen,

Rufen Sie das Fisher & Paykel Customer Care Center an und sprechen Sie mit einem unserer Kunden Care Consultants.

Gebührenfrei: 1800 625174 oder 01 807 7960

Website: fisherpaykel.com

Postanschrift:

Fisher & Paykel Appliances Ltd, Unit 2D Corporate Park, Swords Dublin

Wenn Sie einen Servicedienst benötigen:

Fisher & Paykel verfügt über ein Netzwerk geschulter und autorisierter Servicetechniker, die alle erforderlichen Wartungsarbeiten an Ihrem Gerät durchführen können. Unsere Kundenbetreuung kann Ihnen einen von Fisher & Paykel geschulten und autorisierten Servicetechniker in Ihrer Nähe empfehlen. Alternativ können Sie online unter fisherpaykel.com/uk/help-and-support oder fisherpaykel.com/ie/help-and-support einen Servicetermin buchen.

Wenn Sie uns anrufen, schreiben oder uns über unsere Webseite kontaktieren, geben Sie bitte

Ihren Namen und Ihre Adresse, die Modell- und Seriennummer, das Kaufdatum und eine vollständige Beschreibung des Problems an. Wir benötigen diese Informationen, um Ihre Anfrage zu Ihrer vollständigen Zufriedenheit bearbeiten zu können.

Produktdetails finden Sie im Ofen unter dem Bedienfeld.

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2025. Alle Rechte vorbehalten.

Die Modelle in diesem Leitfaden sind möglicherweise nicht in allen Ländern erhältlich.
Änderungen vorbehalten.

Die in diesem Handbuch aufgeführten Produktangaben beziehen sich auf die jeweiligen
Produkte und Modelle zum Zeitpunkt des Veröffentlichungsdatums. Einer unserer
Unternehmensgrundsätze ist die ständigen Verbesserung unserer Produkte und daher
können sich diese technischen Daten jederzeit ändern.

Um zu erfahren, welche Modelle und Ausführungen in Ihrem Land erhältlich sind,
besuchen Sie bitte unsere Website www.fisherpaykel.com oder kontaktieren Sie Ihren
Fisher & Paykel-Händler.

431702A 04,25