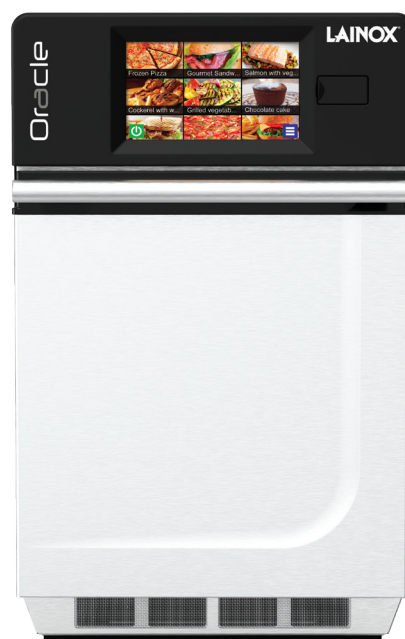


# HANDBUCH

# Oracle



**HINWEIS:** Lesen Sie vor der  
Verwendung des Geräts unbedingt dieses Handbuch



*Kochen ist eine Wissenschaft für sich,  
die der Koch in Kunst verwandelt*

Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres neuen **Oracle**.

Das erworbene Produkt ermöglicht es Ihnen, vom ersten Tag an dank innovativer technologischer Lösungen Geschwindigkeit und Geschmack miteinander zu vereinen.

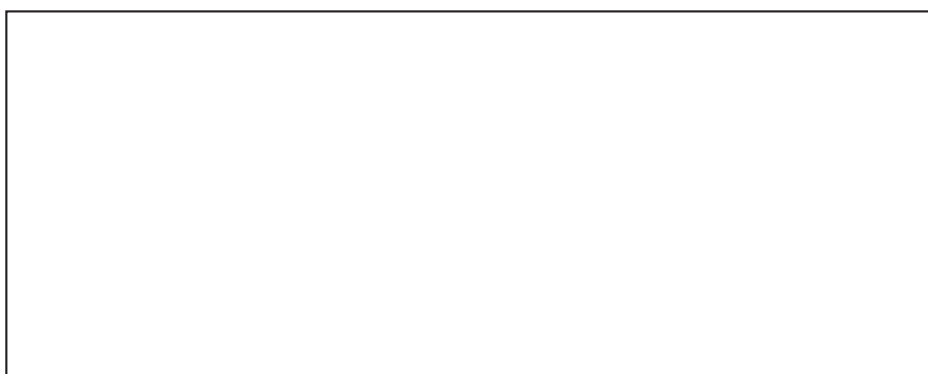
Wir empfehlen Ihnen, die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise und Empfehlungen sorgfältig zu lesen.

So kann das neue Gerät einfacher verwendet und effizienter instand gehalten werden.

Für weitere Fragen kontaktieren Sie uns unter:

Tel. +39 0438 9110 - E-Mail: [lainox@lainox.com](mailto:lainox@lainox.com)

#### **Technischer Kundenservice**



## MODELLE

**ORAC1** = Oracle mit einem Magnetron

**ORAC2** = Oracle mit zwei Magnetrons

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für mögliche Ungenauigkeiten, die in diesem Handbuch aufgrund von Druck- oder Übertragungsfehlern enthalten sind. Er behält sich das Recht vor, jene Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen, die er für notwendig oder nützlich hält, ohne ihre wesentlichen Merkmale zu gefährden.

Die Vervielfältigung oder das Kopieren von Texten oder Bildern dieses Handbuchs ohne vorherige Genehmigung des Herstellers ist verboten.

**- ÜBERSETZUNG DER ORIGINAL-ANLEITUNG**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Allgemeine Hinweise</b> .....	<b>6-9</b>
<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>10-11</b>
<b>Montage und Erdung</b> .....	<b>12</b>
<b>Garhinweise</b> .....	<b>13</b>
<b>Funktionen</b> .....	<b>14</b>
<b>Beschreibung des Touch-Screen-Menüs</b> .....	<b>15</b>
<b>Touchscreen-Symbolbeschreibung</b> .....	<b>16</b>
<b>Allgemeiner Betrieb des Ofens</b> .....	<b>17</b>
<b>Einstellungen beim ersten Einschalten</b> .....	<b>18</b>
Spracheinstellungen .....	18
Importieren der Aktualisierungsdatei über den USB-Stick .....	18
<b>Vorprogrammiertes Menü</b> .....	<b>19</b>
Garen mit vorprogrammierten Menüpunkten .....	19
<b>Manuelles Garen</b> .....	<b>20</b>
<b>Manuelle Programmierung</b> .....	<b>20</b>
Speichern eines Menüelements für manuelles Garen .....	21
Ein vorhandenes Menüelement manuell bearbeiten .....	21
Ein Rezept manuell verschieben .....	21
<b>Manuelle Organisation: Ordner</b> .....	<b>22</b>
<b>Manuelle Organisation: Registerkarten</b> .....	<b>23</b>
<b>Ofenprogrammierung: USB-Stick</b> .....	<b>24</b>
Das Menü über einen USB-Stick exportieren .....	24
Das Menü über einen USB-Stick importieren .....	24
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>25-26</b>
Empfohlene Reinigungsmittel .....	25
Vor der ersten Verwendung des Ofens .....	25
Empfohlene Vorgehensweisen .....	25
Tägliche Reinigung .....	26
Wöchentliche Reinigung .....	26
1. Reinigung der Luftfilter .....	26
<b>Benutzeroptionen</b> .....	<b>27</b>
Auf die Benutzeroptionen zugreifen und diese ändern: .....	27
<b>Standard-Benutzeroptionen</b> .....	<b>28</b>
<b>Bevor Sie den Kundendienst anrufen</b> .....	<b>29</b>

## ALLGEMEINE HINWEISE

**Die im Lauf der Zeit erforderlichen Eingriffe sowie die außerordentliche Wartung des Ofens dürfen nur von durch den Hersteller autorisiertes Personal oder durch einen autorisierten technischen Kundenservice durchgeführt werden.**

- **Lesen Sie die** in diesem Handbuch enthaltenen Angaben sorgfältig durch, da sie wichtige Hinweise zur Sicherheit bei der Verwendung und Wartung enthalten.  
**Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf!**
- Dieses Gerät darf nur zu jenem Zweck verwendet werden, **für den es entwickelt wurde**: zur Zubereitung von Speisen. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und daher gefährlich anzusehen.
- Das Gerät darf nur von geschultem Servicepersonal bedient werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mit geringer Erfahrung und geringen Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder für dessen Gebrauch von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, geschult wurden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Der Ofen muss während des Betriebs überwacht werden.
- Der äquivalente Schalldruckpegel (A-bewertet) liegt unter 70 dB (A).

## ALLGEMEINE HINWEISE

- Während des Betriebs weist der Ofen heiße Oberflächen auf. Vorsicht!
- **ACHTUNG:** Beim Öffnen der Tür kann heißer Dampf austreten.  
Verwenden Sie beim Gebrauch des Geräts die verschiedenen Hitzeschutzvorrichtungen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder von einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Risiken zu vermeiden.
- Bei Störungen oder Fehlfunktionen **den Ofen sofort ausschalten!**
- **ACHTUNG:** Trennen Sie das Gerät während der Reinigung, Wartung und dem Austausch von Bauteilen von der Stromversorgung.
- **ACHTUNG:** Der Boden in der Nähe des Geräts **könnte rutschig sein!**
- Nehmen Sie am Gerät keine Änderungen mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (z.B. mithilfe von Leitern oder durch Klettern am Gerät)
- Behandlung chemischer Substanzen:  
Treffen Sie die entsprechenden Sicherheitsmaßnahmen. Beachten Sie immer die Sicherheitsdatenblätter und die Kennzeichnung des verwendeten Produkts.  
Verwenden Sie die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlene persönliche Schutzausrüstung.
- Der Bediener darf nur mit persönlicher Schutzausrüstung Änderungen am Gerät vornehmen.

## ALLGEMEINE HINWEISE

- Falls technische Unterstützung erforderlich ist, müssen alle auf dem Typenschild enthaltenen Informationen und **detaillierte Informationen zur Fehlfunktion bereitgestellt werden**, damit der Kundendienst den Fehler erkennen kann.
- Die Ofenzuleitung muss mit einem allpoligen Hauptschalter versehen sein, der einen Mindestöffnungsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm pro Pol aufweist.
- Der Ofen muss in ein Potentialausgleichssystem einbezogen werden. Diese Verbindung wird hergestellt, indem ein Leiter mit einem Nennquerschnitt von bis zu 10 mm<sup>2</sup> an die entsprechende Anschlussklemme an der Rückseite des Ofens angeschlossen und mit dem internationalen Symbol IEC60417 - 5021 gekennzeichnet wird.  
Die Verbindung wird zwischen allen benachbarten Geräten im Raum und der Verteileranlage des Gebäudes hergestellt.
- Das vorliegende Handbuch ist auch in elektronischer Form verfügbar.  
Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.



### **Elektrische Sicherheit und Hinweise für zusätzlichen elektrischen Schutz**

- Großküchen und Gastronomiebereiche sind Umgebungen, in denen sich Elektrogeräte in der Nähe von Flüssigkeiten befinden können, eventuell in und in der Umgebung von Feuchträumen betrieben werden oder in denen eine eingeschränkte Bewegungsfreiheit für Installation und Wartung erkennbar sind.
- Die Installation und regelmäßige Inspektion des Geräts sollte nur von einer qualifizierten, fachkundigen und kompetenten Elektrofachkraft durchgeführt werden, wobei das Gerät an eine für die Verbrauchslast geeignete korrekte Stromversorgung gemäß dem Typenschild des Geräts anzuschließen ist.
- Die elektrische Installation und der elektrische Anschluss sollten die einschlägigen Anforderungen der örtlichen Vorschriften für die elektrische Verkabelung und der elektrischen Sicherheitsvorschriften erfüllen.

### **Wir empfehlen:**

- Zusätzlichen elektrischen Schutz unter Verwendung eines Fehlerstromschutzschalters (FI).
- Feste Verkabelungsgeräte mit einem lokal angebrachten Lasttrennschalter, der zum Abschalten und zur sicheren Trennung leicht zugänglich ist. Der Lasttrennschalter muss den Anforderungen der IEC60947 entsprechen.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

 AN DIESEM SYMBOL ERKENNEN SIE EINEN SICHERHEITSHINWEIS

## VORSICHT

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen eingehalten werden, um das Risiko von Verbrennungen, Stromschlag, Feuer oder Verletzungen von Personen zu verringern; unter anderem die folgenden.

1. Vor der Benutzung des Geräts alle Anweisungen LESEN.
2. LESEN UND BEFOLGEN Sie die spezifischen „VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG MÖGLICHER BELASTUNG MIT ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE“ auf dieser Seite.
3. Installieren oder platzieren Sie das Gerät NUR gemäß den Installationsanweisungen in diesem Handbuch.
4. Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältnissen ERHITZT werden, da sie explodieren können.
5. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst nachdem die Mikrowelle nicht mehr heizt.
6. Wenn der Ofen nicht in sauberem Zustand gehalten wird, könnte dies zu einer Beeinträchtigung der Oberfläche führen, die die Lebensdauer des Gerätes verringern und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann;
7. Siehe Tür-Reinigungsanweisungen auf Seite 23-24 dieses Produkt-Sicherheitshandbuchs.
8. Keine Babyfläschchen im Ofen erhitzen. Behälter mit Babynahrung müssen beim Erhitzen offen sein und der Inhalt muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
9. Betreiben Sie dieses Gerät NICHT, wenn ein Kabel oder Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert, oder wenn es beschädigt wurde oder heruntergefallen ist.
10. Dieses Gerät, einschließlich seines Netzkabels, darf nur durch qualifiziertes Service-Personal gewartet werden. Für die Wartung des Geräts sind Spezialwerkzeuge erforderlich. Wenden Sie sich für Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächste autorisierte Service-Einrichtung.
11. Lüftungsschlitze oder andere Öffnungen des Geräts NICHT abdecken oder blockieren.
12. Dieses Gerät NICHT im Freien aufbewahren. Dieses Produkt NICHT in der Nähe von Wasser benutzen – zum Beispiel in der Nähe einer Küchenspüle, in einem feuchten Keller, einem Schwimmbad oder an einem ähnlichen Standort.
13. Kabel oder Stecker NICHT in Wasser eintauchen.
14. Kabel von HEISSEN Oberflächen FERNHALTEN.
15. Kabel NICHT über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen lassen.

## VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG MÖGLICHER BELASTUNG MIT ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE

1. **NICHT** versuchen, diesen Ofen bei geöffneter Tür zu betreiben, da der Betrieb bei offener Tür zu schädlichem Austritt von Mikrowellenenergie führen kann.  
Es ist wichtig, die Sicherheitssperren nicht zu überbrücken oder zu manipulieren.
2. **KEIN** Objekt irgendwelcher Art zwischen Ofen-Vorderseite und Tür anbringen, damit sich auf den Dichtungsflächen keine Verschmutzungen oder Reiniger-Rückstände ansammeln können.
3. Den Ofen **NICHT** betreiben, wenn er beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Ofentür richtig schließt und dass Folgendes unbeschädigt ist:
  1. Tür (verbogen)
  2. Scharniere und Verriegelungen (gebrochen oder gelockert)
  3. Türdichtungen und Dichtungsflächen.
- D. Der Ofen sollte ausschließlich von ordnungsgemäß qualifiziertem Servicepersonal eingestellt oder repariert werden.

## **VORSICHT**

Um Brandgefahr im Garraum zu vermeiden:

- a. Lebensmittel nicht zu lange garen. Sorgfältig auf den Ofen achten, wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien in den Ofen gestellt werden. Es besteht die Möglichkeit, dass diese sich entzünden.
- b. Draht-Kabelbinder (Twistbänder) aus Papier- oder Plastiktüten entfernen, bevor diese in den Ofen gelegt werden.
- c. Wenn sich Materialien im Inneren des Ofens entzünden, Ofentür GESCHLOSSEN halten, Ofen ausschalten und das Netzkabel trennen oder den Strom an der Sicherung oder am Hauptschalter ausschalten.
- d. Den Ofen-Innenraum nicht zur Aufbewahrung verwenden. KEINE Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Ofen-Innenraum lassen, wenn dieser nicht in Gebrauch ist.
- e. Garvorgänge mit der Zugabe von Alkohol sind nicht gestattet!

## **VORSICHT**

Bei Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee besteht die Möglichkeit, dass diese über den Siedepunkt hinaus überhitzt werden, ohne dass sie zu kochen scheinen. Dies liegt an der Oberflächenspannung der Flüssigkeit. Beim Entfernen des Behälters aus der Mikrowelle sind Blasenbildung oder Sieden nicht immer unbedingt zu sehen. **DIES KANN DAZU FÜHREN, DASS SEHR HEISSE FLÜSSIGKEITEN PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN EIN LÖFFEL ODER ANDERE UTENSILIEN IN DIE FLÜSSIGKEIT GETAUCHT WERDEN.** Um das Risiko von Verletzungen bei Personen zu verringern:

- i. Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
- ii. Rühren Sie die Flüssigkeit vor dem Erhitzen und auf halbem Wege während des Erhitzens um.
- iii. Verwenden Sie keine Behälter mit geraden Seiten und schmalem Hals.
- iv. Lassen Sie den Behälter nach dem Erhitzen kurze Zeit in der Mikrowelle stehen, bevor Sie ihn herausnehmen.
- v. Gehen Sie mit äußerster Vorsicht vor, wenn Sie einen Löffel oder andere Utensilien in den Behälter eintauchen.

## **VORSICHT**

Um Verletzungen von Personen oder Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie Folgendes:

1. Den Ofen nicht zum Frittieren benutzen. Fett könnte überhitzen und gefährlich zu handhaben sein.
2. Eier nicht mit Mikrowellenenergie in der Schale oder mit intaktem Dotter kochen oder aufwärmen. Es kann Druck entstehen und das Ei kann platzen. Eigelb vor dem Kochen mit Gabel oder Messer einstechen.
3. Schale von Kartoffeln, Tomaten und ähnlichen Lebensmitteln vor dem Kochen mit Mikrowellenenergie einstechen. Wenn die Schale durchstochen wird, entweicht der Dampf gleichmäßig.
4. Das Gerät nicht leer bzw. ohne Speisen im Garraum betreiben.
5. Mikrowellen-Popcorn sollte nicht im Ofen zum Platzen gebracht werden.
6. Keine normalen Koch-Thermometer im Ofen verwenden. Die meisten Koch-Thermometer enthalten Quecksilber und können zu einem elektrischen Lichtbogen, Fehlfunktionen oder Schäden am Ofen führen.
7. Keine Metall-Utensilien im Ofen verwenden.
8. Keine Alufolie im Ofen verwenden.
9. Niemals Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien, die nicht dazu bestimmt sind, für das Garen verwenden.
10. Beim Garen mit Papier, Kunststoff oder anderen brennbaren Materialien die Empfehlungen des Herstellers zur Verwendung des Produkts einhalten.
11. Keine Papiertücher verwenden, die Nylon oder andere synthetische Fasern enthalten. Erhitzter Kunststoff könnte schmelzen und das Papier entzünden.
12. Keine verschlossenen Behältnisse oder Plastiktüten im Ofen erhitzen. Lebensmittel oder Flüssigkeit könnten sich schnell ausdehnen und dazu führen, dass der Behälter oder die Plastiktüte platzt. Behälter oder Beutel vor dem Erhitzen anstecken oder öffnen.
13. Um Fehlfunktionen von Herzschrittmachern zu vermeiden, einen Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers über Auswirkungen von Mikrowellen auf Herzschrittmacher befragen.
14. Die Anlage MUSS jährlich von einem autorisierten Servicebetreuer überprüft werden. Protokollieren Sie alle Inspektionen und Reparaturen für späteres Nachschlagen.

# Montage und Erdung

## Erdungs-/Schutzleiter-Hinweise



Der Ofen **MUSS geerdet sein**. Die Erdung reduziert die Gefahr eines elektrischen Schlags durch die Bereitstellung einer Ableitung für den elektrischen Strom bei einem Kurzschluss. Dieser Ofen ist mit einem Kabel versehen, das einen Erdungsdraht mit einem Erdungsstecker besitzt. Der Stecker muss an eine Steckdose angeschlossen werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.

Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicebetreuer, wenn Sie die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstehen oder wenn Zweifel darüber bestehen, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.

### Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Wenn das Netzkabel des Produkts zu kurz ist, lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker in der Nähe des Ofens eine Steckdose installieren. Dieser Ofen sollte an einem separaten Stromkreis angeschlossen werden, dessen elektrische Belastbarkeit den Angaben in den Produkt-Spezifikationen entspricht. Wenn der Kombinationsofen mit anderen Geräten im gleichen Stromkreis betrieben wird, können längere Garzeiten erforderlich sein und Sicherungen können überlastet werden.

### Externer Potentialausgleichs-Erdungsanschluss

Das Gerät hat einen sekundären Erdungsanschluss. Der Anschluss bietet eine externe Erdungsleitung, die zusätzlich zum Erdungsstift auf dem Stecker verwendet wird. Der Anschluss befindet sich auf der Rückseite des Ofens und ist mit dem rechts abgebildeten Symbol gekennzeichnet



## Installation

### SCHRITT 1 – Ofen aus der Verpackung nehmen

- Kontrollieren Sie den Ofen auf Schäden wie Dellen an der Tür oder im Inneren des Garraums.
- Melden Sie Dellen oder Bruchstellen umgehend Ihrem Händler. Versuchen Sie nicht, den Ofen trotz Beschädigung zu nutzen.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Garraum.
- Wenn der Ofen in extrem kalter Umgebung gelagert wurde, warten Sie ein paar Stunden, bevor er an die Stromversorgung angeschlossen wird.

### SCHRITT 2 – Ofen auf die Arbeitsplatte stellen

- Empfohlene Arbeitsplattentiefe: 71 cm (28 ").
- Den Ofen nicht neben oder über Wärmequellen wie einem Pizza-Ofen oder einer Fritteuse aufstellen. Dies könnte dazu führen, dass der Ofen nicht ordnungsgemäß funktioniert und sich die Lebensdauer elektrischer Teile verkürzt.
- Ofenfilter nicht blockieren oder abdecken. Diese müssen zwecks Reinigung zugänglich sein.
- Ofen auf einer ebenen Arbeitsplatte aufstellen.
- Die Steckdose sollte so positioniert sein, dass der Stecker nach Aufstellen des Ofens zugänglich ist.

### SCHRITT 3 - Installation der Kochplatte

- Installation der Kochplatte des Ofens
  1. Der Garraum muss kalt sein, damit man ihn berühren kann.
  2. Setzen Sie die Kochplatte mit der gekrümmten Seite auf der Vorseite des Garraums ein.

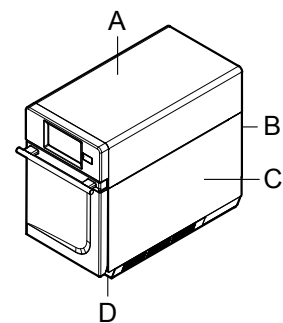
**⚠ Essen NICHT direkt auf dem Ofenboden garen.**

**⚠ WARNUNG**

Zur Vermeidung von elektrischen Schlägen oder Tod muss dieser Ofen geerdet sein und der Stecker darf nicht manipuliert werden.

**⚠ WARNUNG**

**Gefahr durch zu hohes Gewicht**  
Zum Transportieren und Aufstellen des Ofens sind mindestens zwei Personen erforderlich.  
Die Nichtbeachtung kann zu Rücken- oder anderen Verletzungen führen



#### Abstand zum Ofen

- A. Oberhalb des Ofens muss der Abstand mindestens 5,1 cm (2") betragen. Um den Ofen herum muss eine angemessene Luftzirkulation gegeben sein, damit die Elektrokomponenten abkühlen. Bei eingeschränktem Luftstrom funktioniert der Ofen möglicherweise nicht richtig und die Lebensdauer der elektrischen Teile verkürzt sich.
- B. An der Ofenrückseite ist kein Abstand erforderlich.
- C. Seitlich am Ofen muss der Abstand mindestens 1,27 cm (1/2") betragen.
- D. Stellen Sie den Ofen so auf, dass sich die Unterseite in mindestens 91,5 cm Höhe (3 Fuß) über dem Boden befindet.

## Garhinweise

1. Im ORACLE können nur Metallbehälter mit einer Höhe von maximal 38 mm (1½ Zoll) verwendet werden. Verschiedene Arten von Metall erwärmen sich unterschiedlich schnell. Aluminium erwärmt sich schneller als Edelstahl. Verwenden Sie keine Pfannen und kein Zubehör aus Silikon.
2. Garen in Stufen erhält die Qualität von Tiefkühlprodukten und empfindlichen Lebensmitteln. Werden Backwaren bei 0 % Mikrowelle und Gebläse fertig gebacken, sind sie schön braun und knusprig, ohne zu verbrennen.
3. Verwenden Sie das mitgelieferte oder im Sortiment erhältliche Zubehör.
4. Die am häufigsten verwendete Ofentemperatur liegt bei 270 °C (520 °F). Verringern Sie die Ofentemperatur, wenn das Produkt für längere Zeit gekocht wird.
5. Legen Sie Backpapier auf das Backblech, um die Speisen nach dem Erwärmen leicht entfernen und das Blech einfach reinigen zu können.
6. Muffin-Bleche (6 Tasse) eignen sich hervorragend für kleine Kuchen und Brownies. Vor dem Backen einfach mit Kochspray besprühen, damit die Backwaren nach dem Erwärmen leicht aus der Form zu entnehmen sind.
7. Eine regelmäßige Reinigung verhindert unnötige Schmutzansammlungen, welche die Ofenleistung beeinträchtigen können.
8. Verwenden Sie ein vom Hersteller empfohlenes Reinigungsmittel oder ein anderes Produkt OHNE Ammoniak, Phosphate, Chlor, Natriumhydroxid oder Kaliumhydroxid, da durch diese wichtige Teile des Ofens beschädigt werden können, was das Erlöschen der Garantie für diese Teile zur Folge haben kann. Verwenden Sie für optimale Ergebnisse den Antihaft-Liner und ersetzen Sie diesen, sobald die Schicht abzublättern beginnt.
9. Der Ofeninhalt ist nach dem Garen heiß. Verwenden Sie unbedingt Ofenhandschuhe, eine Zange oder einen Pizza-Schieber, um Gegenstände sicher aus dem Ofen zu entnehmen.

## Anwendung des Phasenkochen

Das Phasenkochen ermöglicht, dass nacheinander und ohne erneute Eingabe des Benutzers bis zu vier unterschiedliche Garzyklen oder -stufen durchlaufen werden. Das Phasengaren kann verwendet werden, um Lebensmittel zunächst aufzutauen, dann zu garen und sie dann bis zum Servieren warmzuhalten.

**Hinweis:** Die Gesamtgarzeit für alle kombinierten Phasen darf 99:99 (100 Minuten und 39 Sekunden) nicht überschreiten.

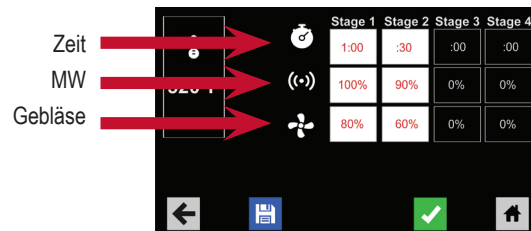
### Beispiel:

#### FRÜHLINGSROLLEN (GEFROREN)

Gesamte Garzeit: 1:30

Temperatur: 520 °F (270 °C)

	Stufe 1	Stufe 2
<b>Zeit</b>	01:00	:30
<b>Mikrowelle</b>	100%	90%
<b>Gebläse</b>	80%	60%



# Funktionen



## 1. Türgriff

*Ergonomisches Design für einhändige Bedienung.*

## 2. Seriennummer des Geräts

*An der Ofenrückseite.*

## 3. Luftfilter

*Der Ofen ist mit drei magnetischen Luftfiltern ausgestattet. Zwei befinden sich an den Unterseiten und einer unter der Tür.*

## 4. Touchscreen-Display

*Display mit Benutzeroberfläche. Für Zeiteingabe, Programmierung und Ofenbetrieb*

## 5. EIN-/AUS-Taste

*Zum Einschalten des Ofens.*

## 6. USB-Anschluss/Schutzblende

*Der Ofen ist mit einem USB-Datenanschluss ausgestattet. Mit handelsüblichen USB-Sticks verwendbar.*

## 7. Zubehör glatte Kochplatte

*Der Ofen ist mit einer abnehmbaren Kochplatte zum Bräunen und Rösten von Brot, Pizza usw., ausgestattet.*


## 8. Not-Neustarttaste

*Der Ofen verfügt über eine Not-Neustarttaste, mit der die Benutzer den Ofen schnell und einfach neu starten können – ohne den Stecker zu ziehen.*










### **So erreichen Sie die Reset-Taste:**

- Entfernen Sie den vorderen magnetischen Luftfilter.
- Greifen Sie durch den linken Lufteinlass und drücken Sie nach oben auf die Taste, um den Ofen zurückzusetzen.

# Beschreibung des Touch-Screen-Menüs

	<p><b>MENÜ-BILDSCHIRM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scrollen Sie nach oben oder unten, um zwischen verschiedenen Kategorien zu wählen</li> </ul>
	<p><b>TEMPERATUR ÄNDERN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ändert die aktuelle Ofentemperatur</li> </ul>
	<p><b>MANUELLES REZEPT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Einstellungen für ein Rezept manuell eingeben</li> </ul>
	<p><b>REZEPT BEARBEITEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ändert die aktuelle Ofentemperatur</li> </ul>
	<p><b>REZEPT VERSCHIEBEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschieben/neu organisieren der einzelnen programmierten Rezepte</li> </ul>
	<p><b>ORDNER VERWALTEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezept-Ordner hinzufügen oder bearbeiten</li> </ul>
	<p><b>REGISTERKARTEN VERWALTEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registerkarten für Rezepte hinzufügen oder bearbeiten</li> </ul>
	<p><b>DATEI LADEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Übertragen einer Menü Datei an den Ofen per USB-Stick</li> </ul>
	<p><b>BENUTZEROPTIONEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ändern einer Reihe von Nutzeroptionen wie Tastenton, Temperatur usw.</li> </ul>

# Touchscreen-Symbolbeschreibung

	<b>EINSCHALTSYMBOL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken, um den Backofen vorzuheizen. (<i>Lüfter läuft weiter, wenn Temperatur über 200°F / 95°C liegt</i>).</li> </ul>
	<b>MENÜ-SYMBOL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken, um einen Menübildschirm für die manuelle Bearbeitung von Rezepten, die Änderung von Nutzeroptionen usw. aufzurufen.</li> </ul>
	<b>STARTBILDSCHIRM-SYMBOL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken, um zum Startbildschirm zurückzukehren</li> </ul>
	<b>ZEITEINTRAG</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gibt die Zeiteingabespalte für manuelle Gar-Eingabe an</li> </ul>
	<b>MIKROWELLENENERGIEEINGABE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gibt die Mikrowellenenergieeingabespalte für manuelle Gar-Eingabe an</li> </ul>
	<b>GEBLÄSESTÄRKENEINGABE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gibt die Gebläsestärkeneingabespalte für manuelle Gar-Eingabe an</li> </ul>
	<b>SPEICHERN-SYMBOL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken, um ein manuell programmiertes Rezept zu speichern und zum Hauptbildschirm zurückzukehren</li> </ul>
	<b>GRÜNES HÄKCHEN-SYMBOL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken, um den Garvorgang nach der manuellen Eingabe eines Rezepts zu starten. Drücken, um Änderungen zu speichern</li> </ul>
	<b>ZURÜCK-SYMBOL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren</li> </ul>
	<b>WEITER-SYMBOL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken, um zum nächsten Bildschirm zu gelangen</li> </ul>
	<b>LÖSCHEN-SYMBOL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken, um Menüpunkt, Ordner oder Netzwerk zu löschen</li> </ul>
	<b>PAUSE-SYMBOL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken, um einen Garvorgang zu unterbrechen</li> </ul>
	<b>STOPP-SYMBOL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken, um einen Garvorgang abubrechen. Drücken, um zu stoppen und zum Hauptbildschirm zurückzukehren.</li> </ul>
	<b>NEUER-ORDNER-SYMBOL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken, um einen neuen Ordner hinzuzufügen.</li> </ul>
	<b>ORDNERSYMBOL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden verwendet, um programmierte Rezepte zu organisieren. Können in Farbe, Symbol oder Bild individuell angepasst werden <i>Beispiel: Pizza-Ordner - Käsepizza, Peperoni-Pizza usw.</i></li> </ul>
	<b>REGISTERKARTEN-SYMBOL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werden verwendet, um programmierte Rezepte zu organisieren. <i>Beispiel: AM- oder PM-Menüs</i></li> </ul>
	<b>PROGRAMMIERTES REZEPT-SYMBOL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken, um den Garvorgang für das gewünschte Rezept zu beginnen</li> </ul>



# Allgemeiner Betrieb des Ofens

## Ofen einschalten, vorheizen

Dieser Ofen kann auf eine Temperatur zwischen 95 °C (200 °F) und 270 °C (520 °F) vorgeheizt werden.

Der Ofen muss an die Steckdose angeschlossen sein. (Der Bildschirm schaltet innerhalb von ca. 30 Sekunden in den „Standby-Modus“.)



Grünes „Power“-Symbol berühren

Die Vorheiztemperatur des Ofens wird im Display angezeigt.



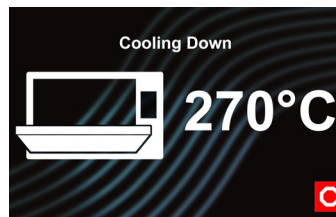
Tippen Sie erneut auf die Einschalttaste, um das Vorheizen zu unterbrechen, oder auf das blaue Menü-Symbol, um Hauptmenü und die Benutzeroptionen aufzurufen.

## Abschaltung des Ofens



Schalten Sie den Ofen am Tagesende aus, indem Sie auf das grüne Symbol auf dem Bildschirm drücken. Der Ofen beginnt nun mit der Abkühlung.

Der Ofenlüfter dreht sich weiter, um den Ofen abzukühlen.



Auf dem Bildschirm erscheint „Abkühlung“ und wird so lange angezeigt, bis die Ofentemperatur unter 95 °C (200 °F) liegt.

**⚠ Achtung:**  
Um eine Beschädigung des Konvektionsmotors zu vermeiden, trennen Sie die Stromversorgung nicht, indem Sie das Gerät abschalten oder den Netzschalter ausschalten, bevor der Lüfter stoppt.

## Gar- und Programmiermethoden

- Garen mit vorprogrammierten Menüpunkten
- Manuelles Garen und Ofen-Programmierung
- USB-Programmierung

Sie können Rezeptinformationen hinzufügen und ordnen, indem Sie neue Rezepte, Verzeichnisse und Tabs erstellen. Auf den folgenden Seiten (S. 18-21) finden Sie zusätzliche Informationen.




## Erstmalige Verwendung Benutzeroptionen einstellen

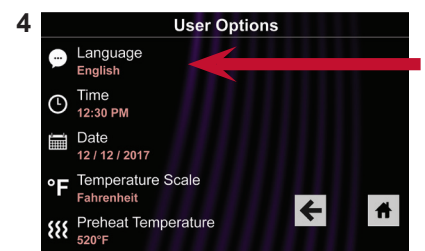
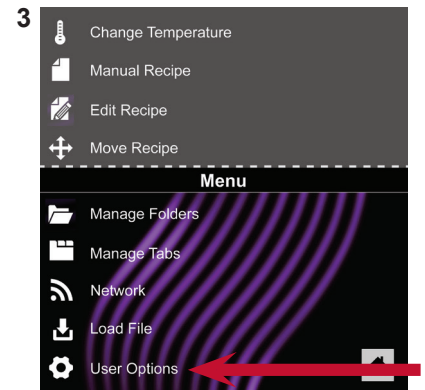
Es gibt mehrere Optionen, die Sie ändern können, um den Ofeneinsatz an Ihren Betrieb anzupassen. Für den Zugriff auf und die Bearbeitung von Benutzeroptionen siehe **Seite 25** und **Seite 26**.

Stellen Sie die Zeit- und Datumseinstellungen für Ihre Ortszeit ein. Dieser Ofen führt ein Datenprotokoll, das zur Diagnose und Behebung von Fehlern dient. Das genaue Datum und die Uhrzeit sind wichtig für das Datenprotokoll.

# Einstellungen beim ersten Einschalten



## Spracheinstellungen

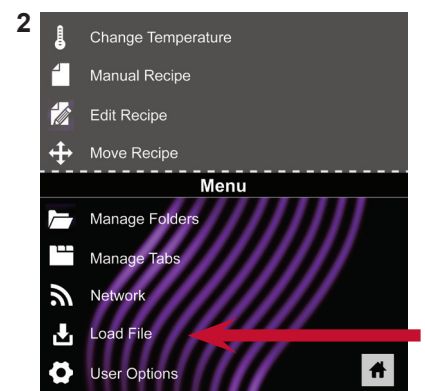
-  1. Grünes „Power“-Symbol berühren
-  2. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
3. Scrollen Sie nach unten und tippen Sie auf „Benutzeroptionen“.
4. Tippen Sie auf „Sprache“ und wählen Sie die gewünschte Sprache aus (Default: Englisch)
-  5. Tippen Sie auf das „Startbildschirm“-Symbol, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.



Wenn der Ofen mit einem USB-Stick geliefert wird, gehen Sie wie nachfolgend beschrieben vor, andernfalls ist der Ofen betriebsbereit.

## Importieren der Aktualisierungsdatei über den USB-Stick

-  1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Scrollen Sie nach unten und berühren Sie die Option „Datei laden“.
3. Wenn Sie dazu aufgefordert werden, stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss.
4. Berühren Sie die gewünschte Datei, die hochgeladen werden soll.
-  5. Nachdem die Datei hochgeladen wurde, tippen Sie auf das „Startbildschirm“-Symbol, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren. Einstellungen und Menüelemente sind jetzt geladen und einsatzbereit.



# Vorprogrammiertes Menü

Der Startbildschirm auf dem Ofen zeigt Rezeptoptionen an. Führen Sie einen Bildlauf nach oben und unten mit dem Finger durch, um zwischen den Menüs auf dem Bildschirm und den Rezepten zu navigieren.

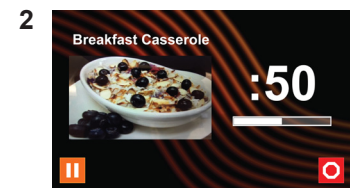
Nachdem der Ofen vorgeheizt ist, erscheint das Menü.

## Garen mit vorprogrammierten Menüpunkten

1. Nachdem der Ofen auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt wurde, öffnen Sie die Ofentür, geben Sie das Gericht in den Ofen und schließen Sie die Tür.
2. Zum Menüpunkt für das gewünschte Gericht scrollen und darauf tippen. Der Garvorgang beginnt und der Bildschirm zeigt die verbleibende Garzeit an.

**Hinweis:** Wenn „Vorheizen“ aktiviert ist (individuelle Benutzereinstellung, siehe Seite 26) und die Vorheiztemperatur von der Standard-Vorheiztemperatur abweicht, unterbricht die Steuerung den Garzyklus. Um zu gewährleisten, dass dieser Ofen die gewünschte Temperatur erreicht, bevor der Garzyklus beginnt, in den Benutzeroptionen „Warnung Vorheizen“ aktivieren.

3. Am Ende des Garzyklus piept der Ofen und zeigt eine Animation an. Das Gericht aus dem Ofen nehmen.



# Manuelles Garen

**Hinweis:** „Manuelles Garen“ muss in den Benutzeroptionen aktiviert sein

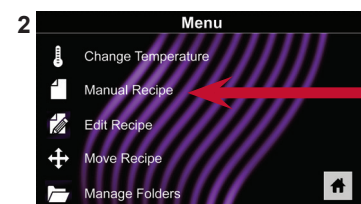
Verwenden Sie „Manuelles Garen“, wenn eine bestimmte eingegebene Zeit sowie eine bestimmte Garintensität gewünscht sind. Diese Option ist sehr nützlich, wenn Sie mit neuen Lebensmitteln experimentieren. Die maximale Gesamt-Garzeit beträgt 99:99 (100 Minuten und 39 Sekunden). Mikrowelle und Lüfter können auf verschiedene Leistungsstufen von 0–100 % eingestellt werden.



1. Wenn der Ofen vorgeheizt ist, tippen Sie auf das blaue Menüsymbol.

**Hinweis:** Um zu gewährleisten, dass dieser Ofen die gewünschte Temperatur erreicht, bevor der Garzyklus beginnt, in den Benutzeroptionen „Warnung Vorheizen“ aktivieren.

2. Tippen Sie auf die Option „Manuelles Rezept“.



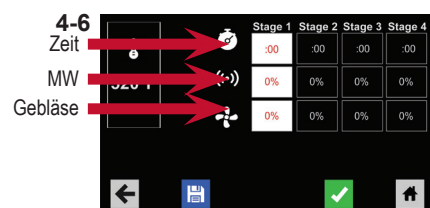
3. Um die **Gartemperatur** für das Rezept zu ändern, berühren Sie das Temperatursymbol oben und geben Sie die neue Temperatur ein. Zwei häufig verwendete Temperaturen erscheinen als Schnellauswahl.



Tippen Sie der nach Eingabe einer Temperatur auf das grüne Häkchen.



4. Geben Sie für Stufe 1 die **Garzeit** durch Berühren des Zeiteingabefelds ein. Ein Ziffernblock erscheint. Geben Sie die Zeit ein. Tippen Sie auf das „OK“-Symbol.




5. Wählen Sie die gewünschte **Mikrowellenleistung** durch Berühren des Eingabefelds für die Mikrowellenleistung aus. Wählen Sie aus den Optionen von 0% bis 100% aus.



6. Wählen Sie die gewünschte **Gebläse-Drehzahl** durch Berühren des Eingabefelds für die Gebläse-Drehzahl aus. Wählen Sie aus den Optionen von 0% bis 100% aus.

7. Wiederholen Sie die Schritte 4 bis 6 für jede Garphase, wenn mehrere Garphasen notwendig sind.

**Hinweis:** Um zu speichern, ohne vorher zu garen, tippen Sie auf das Speichern-Symbol . Folgen Sie den Anweisungen auf der nächsten Seite.



8. Öffnen Sie die Ofentür und geben Sie das Gericht in den Ofen. Berühren Sie das grüne Häkchen, um den Garvorgang zu starten.

Wenn der Garzyklus abgeschlossen ist, öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das Gericht mit Topflappen und/oder einem Backschieber.

Die Anzeige kehrt zur manuellen Eingabemaske zurück. Siehe Anleitung auf der nächsten Seite zum Speichern und Bearbeiten von Menüeinträgen für manuelles Garen.

# Manuelle Programmierung

## Ein Menüelement für manuelles Garen speichern:



1. Um die Einstellungen zu speichern und ein Menüelement zu erstellen, tippen Sie auf das blaue Speichern-Symbol.



2. Wählen Sie eine Hintergrundfarbe und ein Symbol bzw. ein Bild aus, um das Menüelement anzupassen. Berühren Sie dann den Pfeil nach rechts, um zum nächsten Bildschirm zu wechseln.



3. Benennen Sie den Ordner und tippen Sie zum Speichern auf das grüne Häkchen.

4. Als nächstes können Sie Menüeinträge berühren, halten und ziehen, um sie neu zu organisieren. Tippen Sie auf das grüne Häkchen, um diesen Schritt abzuschließen und den Menüpunkt zu speichern.

## Ein vorhandenes Menüelement manuell bearbeiten:



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.

2. Tippen Sie auf die Option „Rezept bearbeiten“.



3. Tippen Sie auf das gewünschte Rezept, das bearbeitet werden soll. Das Steuerelement führt Sie auf die Bildschirmseite für manuelles Bearbeiten, auf der Sie die Gareinstellungen überarbeiten können. Um den Menüeintrag zu löschen, tippen Sie auf das orangefarbene Mülleimer-Symbol. Tippen Sie zum Bestätigen auf das grüne Häkchen, oder tippen Sie auf das „X“, um den Vorgang abzubrechen.

4. **Hinweis:** Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie nichts zubereiten möchten.



Öffnen Sie die Ofentür und platzieren Sie die Lebensmittel im Ofen. Berühren Sie dann das grüne Häkchensymbol, um den Garvorgang mit den überarbeiteten Menüeinstellungen zu starten. Die Anzeige kehrt am Ende des Garvorgangs zur manuellen Eingabemaske zurück.



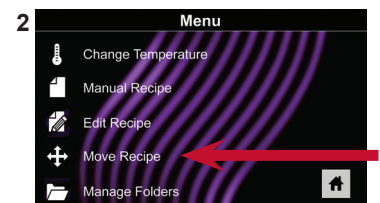
5. Tippen Sie auf den nach rechts zeigenden Pfeil, um alle vorgenommenen Gareinstellungen zu speichern und zum nächsten Bildschirm zu wechseln.



6. Falls gewünscht, wählen Sie eine andere Hintergrundfarbe. Berühren Sie dann den Pfeil nach rechts, um im nächsten Bildschirm ein Bild auszuwählen. Berühren Sie dann den Pfeil nach rechts, um zum nächsten Bildschirm zu wechseln.



7. Ändern Sie, falls gewünscht, den Namen des Rezepts. Tippen Sie zum Speichern Ihrer Änderungen auf das grüne Häkchen-Symbol.



## Ein Rezept manuell verschieben:



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.

2. Berühren Sie die Option „Rezept verschieben“.






3. Berühren, halten und ziehen Sie Rezepte in verschiedene Positionen auf dem Bildschirm.

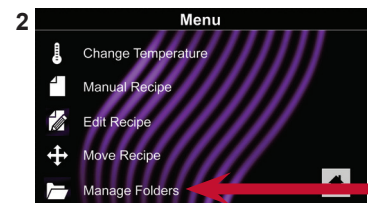
**Ein Rezept in einen Ordner verschieben:** Berühren, halten und ziehen Sie das Rezept in den Ordner.

**Ein Rezept aus einem Ordner verschieben:** Berühren, halten und ziehen Sie das Rezept an den oberen Rand des Bildschirms.






# Manuelle Organisation: Ordner

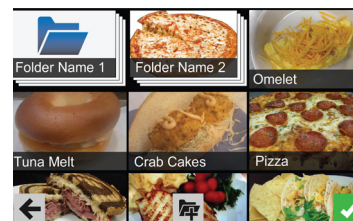
## Manuelles Erstellen eines Rezept-Ordners:

-  1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Tippen Sie auf die Option „*Ordner verwalten*“ im Menü-Bildschirm.
-  3. Um einen neuen Ordner zu erstellen, tippen Sie auf das graue Ordner-Symbol am unteren Bildschirmrand.
-  4. Wählen Sie eine Hintergrundfarbe und ein Symbol bzw. ein Bild aus, um den Ordner anzupassen. Tippen Sie auf den nach rechts zeigenden Pfeil.
-  5. Benennen Sie den Ordner und tippen Sie zum Speichern auf das grüne Häkchen.
-  6. Bestätigen Sie, dass Ihr neuer Ordner auf dem Hauptbildschirm angezeigt wird. Berühren Sie das grüne Häkchen-Symbol noch einmal, um den neuen Ordner zu speichern.



## Einen vorhandenen Rezeptordner manuell bearbeiten:

-  1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Tippen Sie auf die Option „*Ordner verwalten*“ im Menü-Bildschirm.
3. Tippen Sie auf den gewünschten Ordner, der bearbeitet werden soll.
-  **Um den Ordner zu löschen:** *Berühren Sie das orangefarbene Papierkorb-Symbol. Berühren Sie das Häkchen zur Bestätigung. Oder tippen Sie auf das „X“, um den Vorgang abubrechen.*
-  4. Falls gewünscht, wählen Sie ein anderes Foto, Symbol oder eine andere Farbe für den Ordner. Berühren Sie dann den Pfeil nach rechts, um zum nächsten Bildschirm zu wechseln.
-  5. Ändern Sie, falls gewünscht, den Namen des Rezepts. Tippen Sie zum Speichern Ihrer Änderungen auf das grüne Häkchen-Symbol.
-  6. Berühren Sie erneut das grüne Häkchen-Symbol, um den überarbeiteten Ordner zu speichern.

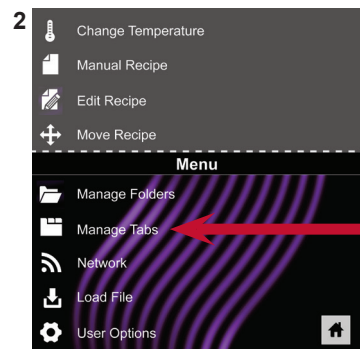


# Manuelle Organisation: Registerkarten

## Manuelles Erstellen einer Rezeptregisterkarte:



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Tippen Sie auf die Option „*Registerkarten verwalten*“ im Menübildschirm.
3. Berühren Sie die Option „Registerkarte hinzufügen“
4. Eine neue Registerkarte wird am oberen Rand des Bildschirms angezeigt.
5. Tippen Sie auf das „Startbildschirm“-Symbol, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren.



## Ein vorhandenes Menüelement manuell bearbeiten:



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Tippen Sie auf die Option „*Registerkarten verwalten*“ im Menübildschirm.
3. Tippen Sie auf das gewünschte Rezept, das bearbeitet werden soll.



**Das Bild auf der Registerkarte ändern:** Berühren Sie die Option „Symbol auswählen“. Wählen Sie ein Bild und tippen Sie dann auf das grüne Häkchensymbol.

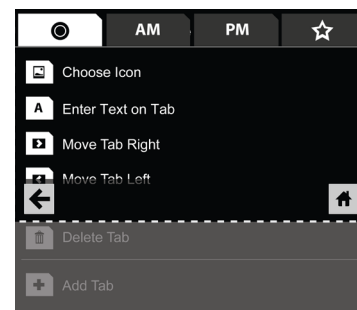
**Einen Text zur Registerkarte hinzufügen:** Berühren Sie die Option „Texteingabe in Registerkarte“. Geben Sie den gewünschten Text ein und tippen Sie zum Speichern auf das grüne Häkchen.

**Registerkarte verschieben:** Tippen Sie auf die Option „Registerkarte nach rechts verschieben“ oder „Registerkarte nach links verschieben“.

**Die Registerkarte löschen:** Berühren Sie die Option „Registerkarte löschen“.



4. Nachdem Änderungen vorgenommen wurden, tippen Sie auf das Startbildschirmsymbol, um zu speichern und zum Hauptbildschirm zurückzukehren.



# Ofenprogrammierung: USB-Stick

**Vorsicht:** Das Hochladen einer neuen Datei überschreibt die vorhandenen Elemente im Ofen. Um sicherzustellen, dass keine Elemente verloren gehen, sichern Sie die Dateien zuerst auf einem USB-Stick.

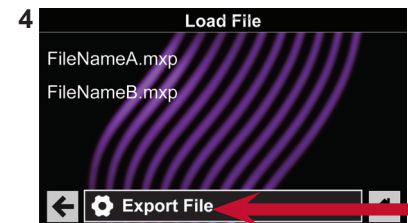
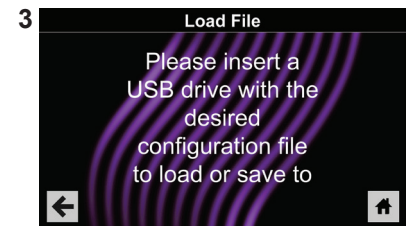
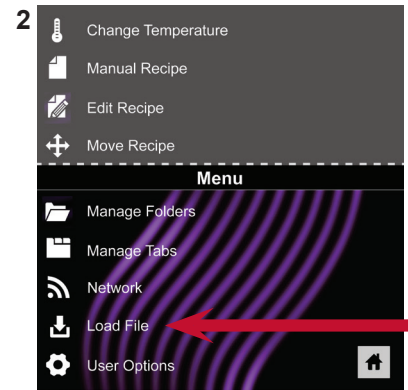
## Das Menü über einen USB-Stick exportieren



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Scrollen Sie nach unten und berühren Sie die Option „Datei laden“.
3. Wenn Sie dazu aufgefordert werden, stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss.
4. Wenn Sie dazu aufgefordert werden, wählen Sie „Dateien exportieren“ aus.  
Der Bildschirm „Dateien werden kopiert“ erscheint.  
**Nehmen Sie den USB-Stick nicht heraus, bis der Bildschirm „Abgeschlossen“ erscheint.**



5. Nachdem die Datei kopiert wurde, tippen Sie auf das „Startbildschirm“-Symbol, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren. Entfernen Sie den USB-Stick. Die Einstellungen und Menüpunkte werden auf den USB-Stick geladen und sind einsatzbereit.



## Importieren Sie das Menü über den USB-Stick



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.
2. Scrollen Sie nach unten und berühren Sie die Option „Datei laden“.

**Vorsicht:** Das Hochladen einer neuen Datei überschreibt die vorhandenen Elemente im Ofen. Um sicherzustellen, dass keine Elemente verloren gehen, sichern Sie die Dateien zuerst auf einem USB-Stick.

3. Wenn Sie dazu aufgefordert werden, stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss.
4. Berühren Sie die gewünschte Datei, die hochgeladen werden soll.




5. Nachdem die Datei hochgeladen wurde, tippen Sie auf das „Startbildschirm“-Symbol, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren. Einstellungen und Menüelemente sind jetzt geladen und einsatzbereit.





## **WARNUNG**

Befolgen Sie für die ordnungsgemäße Instandhaltung des ORACLE-Ofens die Empfehlungen unten und auf der folgenden Seite.

 Die Verwendung von ätzenden Reinigungsprodukten oder Produkten mit Ammoniak, Phosphaten, Chlor, Natrium oder Kalium-Hydroxid (Lauge) kann wichtige Elemente des Ofens beschädigen. Verwenden Sie kein Wasserdruck-System zur Reinigung.

**Bei der Verwendung nicht zulässiger Reinigungsmittel erlischt die Garantie.**

### **Empfohlene Reinigungsmittel:**

Feuchter Lappen, Reinigungsschwamm aus Plastik, Ofenreiniger OSOCL, Ofenschutz OSOPR, schonendes Geschirrspülmittel, Gummihandschuhe, Schutzbrille, Mikrofasertuch

### **Vor der ersten Verwendung des Ofens:**

Ist der Ofen sauber, sprühen Sie den Ofenschutz OSOPR auf ein feuchtes Tuch und wischen Sie alle Innenflächen ab. Entfernen Sie den Ofenschutz OSOPR. Schalten Sie den Ofen an und wärmen Sie ihn vor, um mit der Lebensmittelzubereitung zu beginnen.

Tragen Sie bei der Reinigung des Ofens Handschuhe und Schutzbrille.

Hantieren Sie mit Utensilien, Zubehör und der Ofentür vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Lassen Sie den Ofen, die Utensilien und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen. Der Ofen, die Utensilien und das Zubehör werden während des Betriebs heiß.

Wird der Ofen nicht in einem sauberen Zustand gehalten, können die Oberflächen mit der Zeit verschleifen. Dies reduziert die Lebensdauer des Geräts und kann zu Gefahrensituationen führen.

## **Empfohlene Instandhaltungsmaßnahmen**

**Reinigen** Sie den Ofen täglich.

**Verwenden** Sie nicht-ätzende Reinigungsmittel.

**Tragen** Sie bei der Reinigung immer Handschuhe und Schutzbrille.

**Verwenden** Sie immer empfohlene Reinigungsmittel: *Feuchter Lappen, Reinigungsschwamm, Ofenreiniger OSOCL und Ofenschutz OSOPR.*

**Lassen** Sie den Ofen und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen.

**Lassen** Sie Lebensmittel nach der Zubereitung **nicht** im Ofen stehen.

**Verwenden** Sie nur hochtemperaturfestes, ofen- und mikrowellenfestes Zubehör.

**Waschen** Sie die Kochplatte mit warmem Seifenwasser ab und lassen Sie sie an der Luft trocknen.

**Stellen** Sie Kochgeschirr ins Zentrum des Ofens, sodass es die Seiten des Ofens nicht berührt.

Verwenden Sie **KEINE** ätzenden Reinigungsprodukte oder Produkte mit Ammoniak, Phosphaten, Chlor, Natrium oder Kalium-Hydroxid (Lauge).

Verwenden Sie **KEIN** Wasserdruck-System zur Reinigung.

Sprühen Sie Reinigungsmittel **NICHT** in Öffnungen im Ofen.





Verwenden Sie **KEINE** abrasiven Scheuerschwämme, um die Ofendecke oder den roten Dichtstoff in den Ecken des Ofens zu säubern.

Erhitzen Sie **KEINE** Lebensmittel in Plastikfolie.

Erhitzen Sie den Ofen **NICHT** im Mikrowellenmodus ohne Lebensmittel.

# Reinigung und Pflege

## TÄGLICHE REINIGUNG:

1. OFEN VORBEREITEN	<ol style="list-style-type: none"> <li>Schalten Sie den Ofen an der AN/AUS-Taste aus. Der Lüfter läuft für ein paar Minuten weiter, um den Garraum schneller abkühlen zu lassen. Lassen Sie das Innere des Ofens bis auf Raumtemperatur abkühlen. <b>Hinweis:</b> Um das Abkühlen des Ofens zu beschleunigen, stellen Sie nach dem Ausschalten einen Eiswürfelbehälter mit Eis in den Garraum.</li> <li>Entfernen Sie nach dem Abkühlen die Kochplatte und anderes Zubehör aus dem Garraum.</li> </ol>	
2. REINIGUNG DES INNENRAUMS	<b>FÜR OFEN MIT ANTIHAFT-LINER</b>	<b>FÜR OFEN OHNE ANTIHAFT-LINER</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wischen Sie die Innenseite des Ofens mit einem sauberen, warmen, feuchten Tuch ab. Spülen Sie das Tuch und wringen Sie es trocken. Wiederholen Sie den Vorgang 2-3 Mal, um verbleibende Partikel aus dem Ofen zu entfernen.</li> <li><b>VERWENDEN SIE FÜR HARTNÄCKIGE VERSCHMUTZUNGEN</b> den OSOCL-Ofenreiniger: <ol style="list-style-type: none"> <li>Tragen Sie Gummihandschuhe und Schutzbrille. Sprühen Sie die Ofentür und den Garraum mit dem OSOCL-Ofenreiniger ein. Vermeiden Sie dabei, den Reiniger in Öffnungen zu sprühen. Lassen Sie den Reiniger für 2 Minuten einwirken.  <b>Sprühen Sie Reinigungsmittel NICHT in Öffnungen im Ofen.</b></li> <li><b>WISCHEN SIE DEN GARRAUM SAUBER.</b> Wischen Sie den Garraum mit einem sauberen, feuchten Tuch aus. Spülen Sie das Tuch aus und wringen Sie es trocken. Wiederholen Sie den Vorgang 2-3 Mal, um Ofenreiniger und Verschmutzungen aus dem Ofen zu entfernen.</li> </ol> </li> </ol>	2. REINIGUNG DES INNENRAUMS
3. ZUBEHÖR-REINIGUNG	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>REINIGUNG DER KOCHPLATTE:</b> Lassen Sie die Kochplatte vor der Reinigung abkühlen. <ol style="list-style-type: none"> <li>Reinigen Sie die Kochplatte mit flüssigem Geschirrspülmittel und einem nicht abrasiven Schwamm oder einer weichen Bürste.</li> <li><b>FÜR HARTNÄCKIGEN SCHMUTZ:</b> Kochplatte für 10 Minuten in heißem Seifenwasser einweichen. Verbrannte Lebensmittel sollten sich nach dem Einweichen lösen. Pflegen Sie die Platte mit einem Plastik-Scheuerschwamm, spülen Sie die Platte gründlich ab.  <b>Verwenden Sie KEINE laugenhaltigen Reiniger (z. B. Natriumhydroxid), da diese mit dem Aluminium reagieren und die Oberfläche beschädigen können</b></li> </ol> </li> <li>Die Reinigungsanleitung für andere Zubehöerteile finden Sie in der Originalverpackung</li> </ol>	
4. REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHEN	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>REINIGEN SIE DIE AUSSENSEITE DER OFENTÜR</b> und andere Oberflächen mit einem sauberen Tuch, Schwamm oder Nylon-Pad.</li> <li><b>REINIGEN SIE DEN TOUCHSCREEN</b> mit einem trockenen oder feuchten Mikrofasertuch.  <b>Verwenden Sie KEIN Windex oder andere aggressive Chemikalien. Sprühen Sie KEINE Flüssigkeiten auf den Bildschirm</b></li> </ol>	
<b>WÖCHENTLICHE REINIGUNG:</b>		
1. LUFTFILTER REINIGEN	<ol style="list-style-type: none"> <li>Entfernen Sie die drei magnetischen Luftfilter, die vorne und an den Seiten unter dem Ofen befestigt sind.  <b>ACHTUNG: Betreiben Sie den Ofen nicht ohne Luftfilter.</b></li> <li>Waschen Sie die Filter in einer milden, mit warmem Wasser zubereiteten Reinigungslösung.</li> <li>Spülen und trocknen Sie die Filter gründlich.</li> <li>Setzen Sie die sauberen Filter vorne und seitlich am Ofen ein.</li> </ol>	

Es gibt mehrere Optionen, die Sie ändern können, um den Ofeneinsatz an Ihren Betrieb anzupassen. Die Tabelle auf Seite 26 zeigt diese Optionen an; die Werkseinstellung ist in Fettschrift dargestellt.

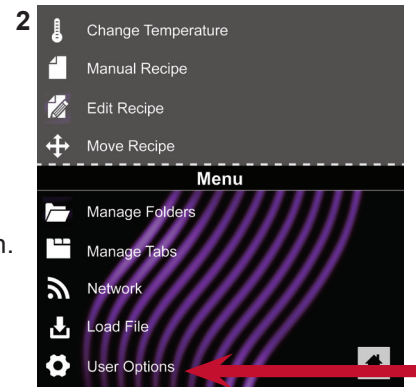
## Auf Benutzeroptionen zugreifen und diese ändern:



1. Tippen Sie auf das blaue Menü-Symbol am unteren Rand des Bildschirms.



2. Scrollen Sie nach unten und tippen Sie auf „Benutzeroptionen“.
3. Verwenden Sie dieses Menü, um die Ofeneinstellungen zu ändern. Tippen Sie auf den Pfeil nach links, um nach jeder Änderung zum Menü zurückzukehren.



**Hinweis:** Wenn die Vorheiztemperatur im Menü Benutzeroptionen programmiert wird, wird der Ofen jedes Mal beim Einschalten auf eine bestimmte Temperatur vorheizen

### Uhrzeit und Datum

Dieser Ofen führt ein Datenprotokoll mit verschiedenen Informationen einschließlich Datum und Uhrzeit des Betriebs. Diese Informationen dienen zur Diagnose und Behebung von Fehlern. Das genaue Datum und die Uhrzeit sind wichtig für das Datenprotokoll.

- Wählen Sie **Zeit**. Wählen Sie das Format (12 h oder 24 h). Geben Sie die Ortszeit ein.
- Tippen Sie auf den Pfeil nach links, um zum Menü zurückzukehren.
- Wählen Sie **Datum**. Wählen Sie ein Format (MM/TT/JJJJ oder TT/MM/JJJJ). Geben Sie das Tagesdatum von heute ein.
- Tippen Sie auf den Pfeil nach links, um zum Menü zurückzukehren.

### Manuelles Garen zulassen

Die Option „Manuelles Garen zulassen“ muss aktiviert sein, um die Option **Manuelles Speichern zulassen** anzuzeigen.

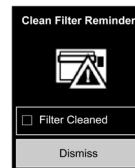
### PIN-Code

Wenn Sie den **PIN-Code aktivieren**, wählen Sie bitte einen 4-stelligen numerischen PIN. Der PIN-Code muss aktiviert sein, bevor ein geschulter Techniker den Service-Modus einschalten kann

### Erinnerung Filter reinigen

Wenn die Meldung „Filter reinigen“ angezeigt wird, reinigen Sie die Luftfilter gründlich. **Durch die Reinigung der Luftfilter wird die Meldung nicht ausgeschaltet.** Die Meldung wird nach 24 Stunden automatisch nicht mehr angezeigt.

- Aktivieren Sie das Kontrollkästchen „Filter gereinigt“, um die Reinigung zu bestätigen.
- Wählen Sie „Verwerfen“, um das Pop-up zu schließen.



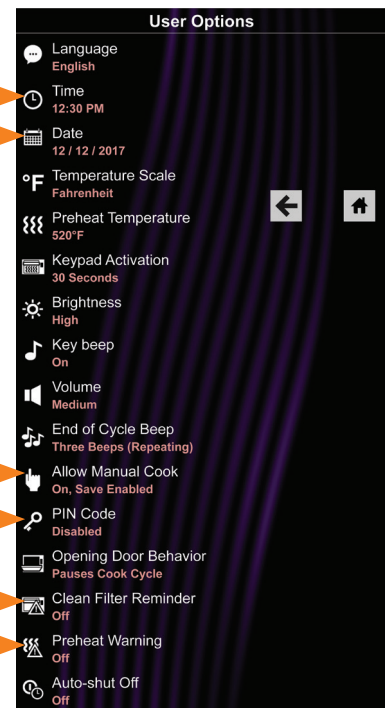
**Hinweis:** Wenn das Kontrollkästchen „Filter gereinigt“ ausgewählt wird, wird die Erinnerungszeit zurückgesetzt.

Die notwendige Reinigungshäufigkeit für die Luftfilter hängt von der Nutzung der Mikrowelle und Umweltbedingungen ab. Wenn die Häufigkeit festgelegt wurde, stellen Sie die Benutzeroption auf einen angemessenen Zeitrahmen ein.

Luftfilter und Öffnungen müssen regelmäßig gereinigt werden, um eine Überhitzung des Ofens zu vermeiden. Siehe „1. Luftfilter“ auf Seite 21 für die Reinigungsanleitung.

### Warnung Vorheizen

Um zu gewährleisten, dass dieser Ofen die gewünschte Temperatur erreicht, bevor der Garzyklus beginnt, in den Benutzeroptionen **Warnung Vorheizen** aktivieren. Aktivieren Sie diese Einstellung, wenn Sie ein Rezept verwenden, das eine andere als die Standard-**Starttemperatur** benötigt:



# Standard-Benutzeroptionen

Die folgende Tabelle zeigt die Standard-Benutzeroptionen an; die Werkseinstellung für jedes Modell ist in Fettschrift dargestellt.

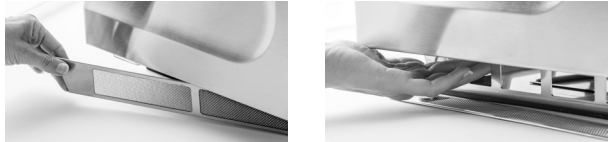
Benutzeroption	STANDARDEINSTELLUNG JE MODELL	
	ORACLE, 50Hz	ORACLE, 60Hz
Sprache	<b>Englisch</b> , Chinesisch (Mandarin), Japanisch, Koreanisch, Russisch, Deutsch, Französisch, Italienisch, Polnisch, Dänisch, Griechisch, Latein, Schwedisch, Portugiesisch, Spanisch, Thai, Lao, Niederländisch, Vietnamesisch, Arabisch, Ukrainisch, Filipino, Norwegisch, Hindi, Bengali	<b>Englisch</b> , Chinesisch (Mandarin), Japanisch, Koreanisch, Russisch, Deutsch, Französisch, Italienisch, Polnisch, Dänisch, Griechisch, Latein, Schwedisch, Portugiesisch, Spanisch, Thai, Lao, Niederländisch, Vietnamesisch, Arabisch, Ukrainisch, Filipino, Norwegisch, Hindi, Bengali
Zeit <i>* Der Zeit-Eintrag kann nach Stunden und Minuten eingestellt werden</i>	* 12 Std * 24 Std	* 12 Std * 24 Std
Datum <i>* Der Datums-Eintrag kann nach Tag, Monat und Jahr eingestellt werden</i>	*MM / TT / JJJJ *TT / MM / JJJJ	*MM / TT / JJJJ *TT / MM / JJJJ
Temperaturskala	<b>Celsius</b> Fahrenheit	Celsius <b>Fahrenheit</b>
Temperatur vorheizen <i>93 °F - 270 °F (200 °C - 520 °C)</i>	<b>270 °C ( 520 °F )</b>	<b>520 °F ( 270 °C )</b>
Tastatur-Aktivierung	<b>30 Sekunden</b> 60 Sekunden 2 Minuten	<b>30 Sekunden</b> 60 Sekunden 2 Minuten
Helligkeit	Niedrig Mittel <b>Hoch</b>	Niedrig Mittel <b>Hoch</b>
Tastenton	<b>Ein</b> Aus	<b>Ein</b> Aus
Lautstärke	Niedrig <b>Mittel</b> Hoch	Niedrig <b>Mittel</b> Hoch
Piepton zum Vorgangsende	Drei Pieptöne (einmalig) <b>Drei Pieptöne (wiederholt)</b> Kontinuierlich, bis die Tür geöffnet wird	Drei Pieptöne (einmalig) <b>Drei Pieptöne (wiederholt)</b> Kontinuierlich, bis die Tür geöffnet wird
Manuelles Garen zulassen	<b>Ein</b> Aus	<b>Ein</b> Aus
Manuelles Speichern zulassen	<b>Ein</b> Aus	<b>Ein</b> Aus
PIN-Code <i>* muss eine 4-stellige numerische PIN sein</i>	*Ein <b>Aus</b>	*Ein <b>Aus</b>
Verhalten beim Türöffnen	Zeitmesser zurücksetzen <b>Unterbricht Garzyklus</b>	Zeitmesser zurücksetzen <b>Unterbricht Garzyklus</b>
Erinnerung Filter reinigen	Alle 7 Tage Alle 30 Tage Alle 90 Tage <b>Aus</b>	Alle 7 Tage Alle 30 Tage Alle 90 Tage <b>Aus</b>
Warnung Vorheizen	Ein <b>Aus</b>	Ein <b>Aus</b>
Automatisches Abschalten	2 Stunden 4 Stunden 8 Stunden <b>Aus</b>	2 Stunden 4 Stunden 8 Stunden <b>Aus</b>

# Bevor Sie den Kundendienst anrufen

## ⚠️ WARNUNG

Um einen Stromschlag zu vermeiden, der zu schweren Verletzungen oder Tod führen kann, das Außengehäuse nie abnehmen. Das Außengehäuse darf nur von einem autorisierten Servicetechniker abgenommen werden.

Dies ist ein Produkt der Klasse A. Im häuslichen Umfeld kann dieses Produkt Funkstörungen verursachen. In diesem Fall muss der Benutzer gegebenenfalls angemessene Maßnahmen ergreifen.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
Ofen funktioniert nicht	Stellen Sie sicher, dass der Ofen eingesteckt ist. Stellen Sie sicher, dass der Ofen an einen geerdeten Stromkreis angeschlossen ist. Sicherung oder Schutzschalter überprüfen.
Ofen arbeitet nur zeitweise	Luftfilter kontrollieren und Lüftungsschlitze reinigen
Wenn der Ofen bei Tastendruck keine Eingabe akzeptiert	Stellen Sie sicher, dass der Ofen vorgewärmt ist. Tür öffnen und schließen, dann erneut Taste drücken.
Gebälse schaltet sich ein, obwohl Ofen nicht vorheizt oder gart	Normalbetrieb
Wenn ich den Backofen AUSSCHALTE, leuchtet das Display immer noch.	Normalbetrieb
Anzeige „Filter reinigen“	Dies ist normal und wird für 24 Stunden angezeigt.
Eingefrorene Ofenanzeige	Ofenanzeige muss zurückgesetzt werden. <b>Bei Modellen ohne Reset-Taste:</b> <i>Ofen ausstecken. 5 Sek. warten. Wieder einstecken.</i> <b>Bei Modellen mit Reset-Taste:</b> a. Entfernen Sie den vorderen magnetischen Luftfilter. b. Greifen Sie durch den linken Lufteinlass und drücken Sie nach oben auf die Taste, um den Ofen zurückzusetzen 
Auf dem Bildschirm wird die Fehlermeldung „G0“ angezeigt.	Maximale Ofentemperatur überschritten <i>Wenn der Ofen abgekühlt ist, drücken Sie auf die rote Reset-Taste, die sich hinten rechts in der unteren Ecke der Einheit befindet.</i> <i>Wenn die Fehlermeldung „G0“ weiterhin angezeigt wird oder erneut auftritt, wenden Sie sich an den Kundendienst.</i>







\* L A 9 0 0 3 5 6 3 0 \*

LA90035630

HANDBUCH ORACLE - DE