



Gebrauchsanweisung OFEN

OP8487S / BO4PY4F3-12

OP8487A / BO4PY4F3-12

OP8687S / BO6PY4F3-42

OP8687A / BO6PY4F3-42

Verwendete Piktogramme



Wichtige Informationen



Tip

IHR OFEN

Ihr Ofen

Einführung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	6
Zubehör	7
Tür	8
Lüfter	8
Hauptfunktionen	8
Tasten	9
Navigation	10

Erste Verwendung

Erste Schritte	12
----------------	----

Bedienung

Funktionsauswahl	14
Modus zur Funktionseinstellung	14
Zubereitungsfortschritt	16
Ende-Anzeige	16
Einstellungen während des Betriebs ändern	17

Verwendung

Funktionentabelle	18
Culisensor	22
Menü „Einstellungen“	24
Plus-Menü	26
Garinformationen	27
Schnelles Vorheizen	27
Verzögerter Start	28
Gratinieren	28
Garen in Phasen	29
Zu manuellem Garen wechseln	30
Programme und Favoriten	30
Eieruhr	30
Kindersicherung	31
Tellererwärmung	31
Erwärmen	32
Auftauen	32

Reinigen

Das Gerät reinigen	33
Pyrolyse	33
Aqua Clean	35
Entfernen und Reinigen der Führungsschienen	35
Entfernen und Installation der Ofentür	36
Entfernen und Installation des Ofentürglases	37
Austausch der Backofenlampe	38

Probleme lösen

Allgemeines	40
-------------	----

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgung von Gerät und Verpackung	42
-------------------------------------	----

Prüfung der Speisen

Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60350-1 geprüft	43
--	----

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres ASKO-Ofens.

Bei der Entwicklung dieses Produkts standen eine einfache Bedienung und optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt. Der Ofen verfügt über eine Vielzahl von Einstellungen, die es Ihnen ermöglichen, jedes Mal die passende Garmethode zu wählen.

Diese Anleitung erläutert, wie Sie diesen Ofen am besten nutzen können. Neben Informationen über die Bedienung dieses Ofens erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung des Geräts hilfreich sein können.

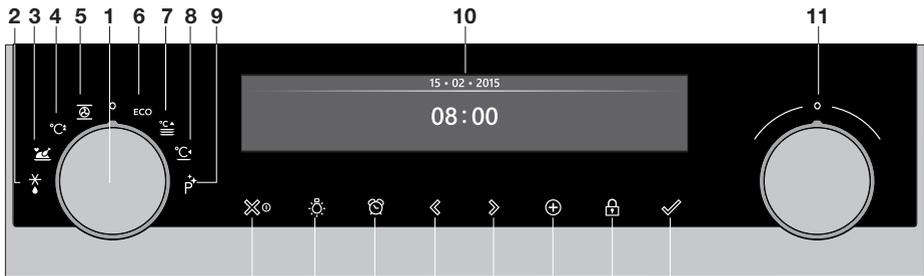


Lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes die separaten Sicherheitshinweise!

Lesen Sie erst diese Anleitung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zurate ziehen zu können.

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Bedienleiste



1. Funktionswahl-Drehschalter (in Position „Aus“)
2. Auftauen
3. Programme und Favoriten
4. Schnelles Vorheizen
5. Ofen
6. Spar-Umluft
7. Tellererwärmung
8. Erwärmen
9. Reinigen
10. Anzeige
11. Auswahldrehknopf
12. Stoptaste (Abbrechen)
13. Lichttaste
14. Eieruhr-Taste
15. Navigationstaste links
16. Navigationstaste rechts
17. Plus-Taste
18. Kindersicherungs-Taste (Sperr-Taste)
19. Bestätigungstaste

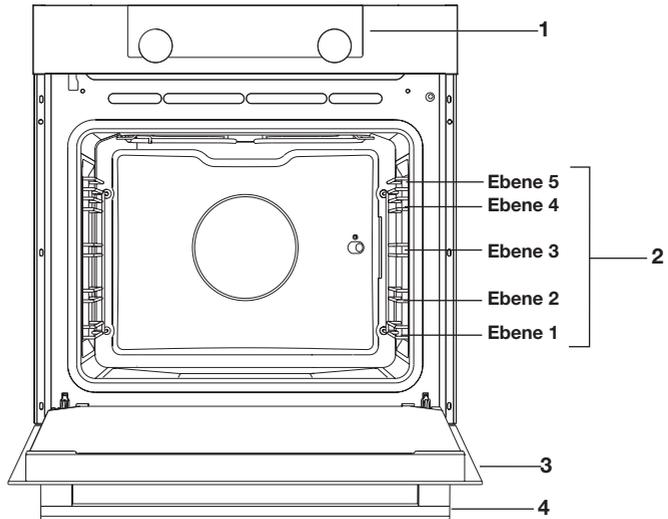


Hinweis:

Die Tasten reagieren am besten, wenn Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerkuppe berühren. Bei jeder Berührung einer Taste im Betrieb ertönt ein kurzes akustisches Signal.

Beschreibung

1. Bedienleiste
2. Ofenebenen
3. Ofentür
4. Türgriff



Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebene 1 bis 4/5). Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die zwei oberen Ebenen werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Schieben Sie das Ofengestell, das Backblech oder die Dampfschale in die Lücke zwischen den Schiebern der Führungsschienen.
- Einige Einschubleisten können je nach Modell über vollständig ausziehbare Teleskopführungsschienen verfügen.
 - Ziehen Sie die Teleskopführungsschienen vollständig aus dem Ofenraum heraus und stellen Sie das Ofengestell / das Backblech / die Dampfschale darauf. Schieben Sie dann das Ofengestell / das Backblech / die Dampfschale auf der Führungsschiene zurück in den Ofenraum.
 - Schließen Sie erst dann die Ofentür, wenn die Teleskopführungen vollständig zurück in den Ofenraum geschoben worden sind.

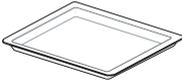


Hinweis: Entfernen Sie die Führungsschienen / Teleskopführungsschienen aus dem Ofen, bevor Sie die Pyrolyse-Funktion verwenden!

Zubehör

Im Lieferumfang Ihres Geräts sind je nach Modell verschiedene Zubehörteile enthalten. Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehörteile; sie wurden speziell für Ihr Gerät entwickelt.

Hinweis: Nicht alle Zubehörteile sind für jedes Gerät geeignet/verfügbar (kann auch von Land zu Land variieren). Geben Sie beim Kauf immer die genaue Identifikationsnummer Ihres Geräts an. Weitere Informationen zu optimalen Zubehörteilen finden Sie in den Verkaufsbroschüren und online.

Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).	
	<p>Emailiertes Backblech; für Backwaren und Kuchen verwendet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie das emailierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	<p>Ofengestell; hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf das Ofengestell gesetzt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Ofengestell verfügt über einen Sicherungsstift. Heben Sie das Gestell vorne leicht an, um es aus dem Ofen heraus gleiten zu lassen. • Verwenden Sie das Ofengestell nicht für die Mikrowellenfunktionen!
	<p>Tiefes emailiertes Backblech; zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. Kann auch als Fettauffangschale verwendet werden. Setzen Sie das tiefe Backblech während des Grillens zur Verwendung als Fettauffangschale auf die erste Ebene.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie das tiefe emailierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	<p>Backblech aus Glas; für Mikrowelle und Ofen geeignet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.
	<p>Culisensor; kann verwendet werden, um die Kerntemperatur der Speise zu messen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Garprozess automatisch gestoppt.</p>
	<p>Pyrolyse-Führungsschienen; verwenden Sie diese Führungsschienen nur, um ein emailiertes Backblech während der Pyrolyse zu reinigen (ersetzen Sie die Führungsschienen / Teleskopführungsschienen durch diese speziellen Pyrolyse-Führungsschienen).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hinweis: Während der Pyrolyse treten hohe Temperaturen auf, die zu Verfärbungen der Pyrolyse-Führungsschienen führen können.

Tür

- Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, wenn die Tür währenddessen geöffnet wird. Beim Schließen der Tür wird der Betrieb des Ofens fortgesetzt.
- Dieser Ofen ist mit einem „sanft schließenden“ Türsystem ausgestattet. Wenn die Tür geschlossen wird, dämpft das System die Stärke der Bewegung ab einem bestimmten Winkel, und die Tür wird leise geschlossen.

Lüfter

- Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der das Gehäuse und die Bedienleiste kühlt.

Hauptfunktionen

Mit dem Funktionswahl-Drehschalter können Sie die Hauptfunktionen Ihres Ofens auswählen.

Einstellung	Beschreibung
	Aus/Standby-Modus
	Ofen Umluft Umluft + Unterhitze Unterhitze + Oberhitze Großer Grill Kleiner Grill Großer Grill + Lüfter Oberhitze Unterhitze Unterhitze + Lüfter Pro Braten
	Schnelles Vorheizen
	Spar-Umluft

Einstellung	Beschreibung
	Programme und Favoriten Favoriten Programme
	Auftauen Manuelles Auftauen
	Tellererwärmung
	Erwärmen Warm halten
	Reinigen Pyrolyse Aqua Clean

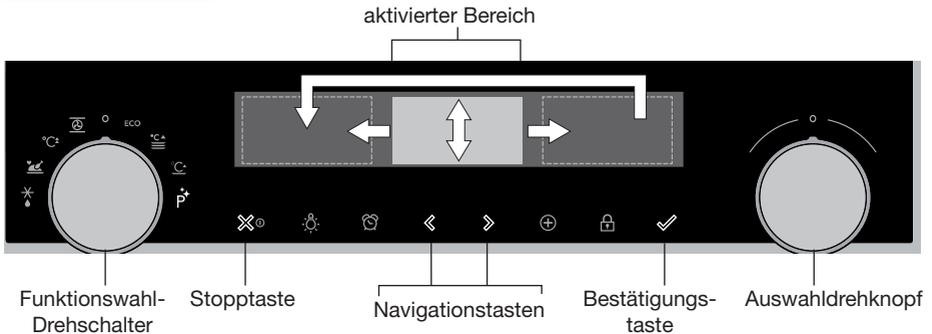
Tasten

In der nachstehenden Tabelle finden Sie die Beschreibung der verschiedenen Tasten.

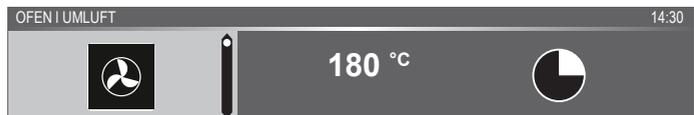
Tasten	Beschreibung der Tasten
	Ein-/Austaste und Stopptaste - Kurz eindrücken: Einstellung löschen oder einen Schritt im Menü zurückzugehen. - Lang eindrücken: das Gerät ein- oder ausschalten.
	Lichttaste - Das Ofenlicht ein- oder ausschalten.
	Eieruhr -Die Eieruhr kann unabhängig vom Ofen verwendet werden. - Die höchstmögliche Einstellung ist 23:59.
	Navigationstaste links - Den aktivierten Bereich nach links verschieben.
	Navigationstaste rechts - Den aktivierten Bereich nach rechts verschieben.

Tasten	Beschreibung der Tasten
	Plus-Taste - Das Einstellungs Menü öffnen oder schließen (im Standby-Modus). - Das Plus-Menü mit den zurzeit zusätzlich zur Verfügung stehenden Optionen öffnen oder schließen (in Position „Ein“).
	Kindersicherungs-Taste - Halten Sie die Stoptaste eingedrückt, um das Gerät zu sperren.
	Bestätigungstaste - Alle weißen Einstellungen/Elemente in der Anzeige bestätigen.

Navigation



Wenn Sie den Funktionswahl-Drehschalter aus der 0-Position drehen, leuchtet das Symbol der ausgewählten Hauptfunktion auf. Die Anzeige zeigt das Symbol und den Namen der aktivierten Funktion ca. 1,5 Sekunden lang an. Anschließend sehen Sie die ausgewählte Hauptfunktion und die Unterfunktion oben in der Anzeige der Informationsleiste. Ebenso wird der Modus zur Funktionseinstellung aktiviert (grauer Hintergrund). In diesem aktivierten Bereich können Sie Ihre Einstellungen mit dem Auswahldrehknopf auswählen.



In jedem Menü sieht die Navigation folgendermaßen aus:

- Verwenden Sie die Navigationstasten oder drücken Sie den Auswahldrehknopf, um den aktivierten Bereich (grauer Hintergrund) zu verschieben.
- Die Einstellung im aktivierten Bereich kann durch Drehen des Auswahldrehknopfs (links = Verringern eines Wertes, rechts = Erhöhen eines Wertes) geändert werden. Die Einstellung wird automatisch gespeichert.
- Wenn alle Elemente auf dem Bildschirm eingestellt sind, bestätigen Sie dann diese Einstellungen, indem Sie auf die Bestätigungstaste drücken (die Taste beginnt zu blinken, wenn es möglich ist, das Programm zu starten).
- Drücken Sie auf die Stoptaste, um im Menü einen Schritt zurückzugehen.



Oben in der Anzeige befindet sich eine Informationsleiste. Diese Leiste zeigt an, wo Sie sich im Menü befinden und welche Einstellung Sie ändern. Funktionen sind von einer vertikalen Linie voneinander getrennt.

EINSTELLUNGEN | ALLGEMEINES | TON | TASTENTON

Erste Schritte

- Reinigen Sie den Ofenraum und das Zubehör mit heißem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Ähnliches.
- Bei der ersten Verwendung strömt ein fremdartiger Geruch aus dem Ofen – das ist normal. Stellen Sie sicher, dass bei der ersten Verwendung für ausreichende Raumlüftung gesorgt ist.



Wenn das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird oder wenn es erneut angeschlossen wird, nachdem es zuvor länger nicht am Stromnetz angeschlossen war, müssen Sie die „Sprache“, das „Datum“ und die „Uhrzeit“ einstellen.

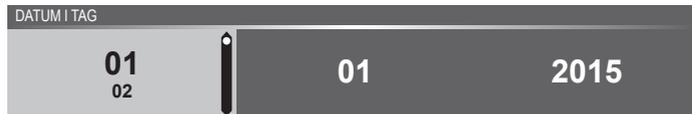
Einstellen der Sprache



Wenn Ihnen die Sprache der Anzeige nicht zusagt, können Sie eine andere Sprache auswählen. Die Standardeinstellung ist Englisch.

1. Drehen Sie am Auswahldrehknopf und wählen Sie Ihre bevorzugte Sprache aus der angezeigten Liste aus.
2. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
Der nächste Bildschirm wird angezeigt.

Einstellen des Datums



1. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die erste Einstellung (Tag) zu ändern.
2. Bestätigen Sie diese Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.
3. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die nächste Einstellung (Monat) zu ändern.
4. Bestätigen Sie diese Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.
5. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die letzte Einstellung (Jahr) zu ändern.
6. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
Der nächste Bildschirm wird angezeigt.

Einstellen der Uhrzeit



1. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Stunden zu ändern.
2. Bestätigen Sie diese Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.
3. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Minuten zu ändern.
4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
Alle Anfangseinstellungen sind jetzt eingestellt, und das Gerät zeigt die Standby-Anzeige an.



Die Sprache, das Datum und die Uhrzeit können auch im Menü „Einstellungen“ festgelegt werden. Das Menü „Einstellungen“ ist nur verfügbar, wenn die Plus-Taste gedrückt wird, während sich das Gerät im Standby-Modus befindet (siehe „Menü Einstellungen“).

Standby-Anzeige

Die Standby-Anzeige zeigt die Uhrzeit, das Datum, die Ofenraumtemperatur (falls diese höher als 80 °C ist) und die Eieruhr (falls eingestellt) an. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus nachdem:

- Den Funktionswahl-Drehschalter auf 0 (Position „Aus“) drehen;
- Die Stoptaste mehrfach (tiefer im Menü) gedrückt wurde.



„Aus“-Modus

- Standardmäßig schaltet sich das Gerät nach 30 Minuten Inaktivität aus.
- Halten Sie die Stoptaste eingedrückt, um das Gerät manuell auszuschalten.

Das Gerät einschalten

- Halten Sie die Stoptaste eingedrückt, um das Gerät einzuschalten.
- Das Gerät kann auch eingeschaltet werden, indem der Funktionswahl-Drehschalter auf eine Funktion gestellt wird.

Funktionsauswahl

Wählen Sie die für Ihr Gericht passende Funktion aus. Beziehen Sie sich für die verfügbaren Funktionen auf die Tabelle im Kapitel „Funktionentabelle“.

- Wechseln Sie direkt zur Anzeige des Zubereitungsfortschritts, indem Sie auf die Bestätigungstaste drücken (die Taste blinkt, wenn es möglich ist, das Programm zu starten).

Nachdem Sie eine Hauptfunktion ausgewählt haben, wird der Modus zur Funktionseinstellung aktiviert (grauer Hintergrund). Im aktivierten Bereich ist es jetzt möglich, die Einstellung dieser Funktion zu ändern.

Modus zur Funktionseinstellung

Beispiel (Ofen/Umluft + Unterhitze/40 Minuten)

1. Wählen Sie eine Hauptfunktion, indem Sie am Funktionswahl-Drehschalter drehen.

Die erste Unterfunktions-Einstellung ist aktiviert.



Jetzt können die Einstellungen wie gewünscht geändert werden. Folgendes kann eingestellt werden:

- Die Funktion (beziehen Sie sich auf die Tabelle im Kapitel „Funktionentabelle“).
 - Die Temperatur (hängt vom Gerät ab).
 - Die Zeit.
2. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Einstellung zu ändern.

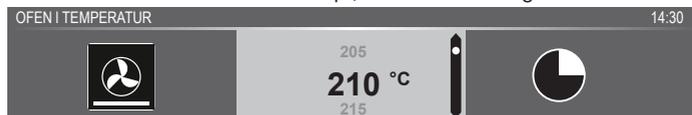


3. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.

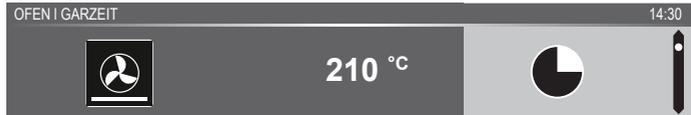
Die nächste Unterfunktions-Einstellung wird aktiviert.



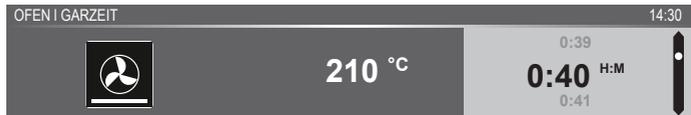
4. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Einstellung zu ändern.



5. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.
Die nächste Unterfunktions-Einstellung wird aktiviert.



- Das Eieruhr-Symbol zeigt an, dass für diese Funktion keine Eieruhr notwendig ist. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um das Programm direkt mit den gewählten Einstellungen (siehe Schritt 7) zu starten.
 - Um die Eieruhr einzustellen, gehen Sie zu Schritt 6.
 - Wenn für eine aktuelle Funktion die Eieruhr notwendig ist, wird die Standard-Eieruhr-Einstellung anstelle des Eieruhr-Symbols angezeigt.
6. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Einstellung zu ändern.



- H:M-Anzeige.
7. Falls gewünscht, wählen Sie zusätzliche Einstellungen mithilfe des „Plus“-Menüs aus (beispielsweise „Schnelles Vorheizen“). Für weitere Informationen siehe das „Plus-Menü“.
8. Das Programm starten: Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um zur Anzeige des Zubereitungsfortschritts zu wechseln.
Das Programm startet mit den ausgewählten Einstellungen; der Ofen wechselt zur Anzeige des Zubereitungsfortschritts und der Betriebsbildschirm wird angezeigt.



Zubereitungsfortschritt

- Auf der linken Seite des Bildschirms wird die Temperatur angezeigt (wenn die eingestellte Temperatur noch nicht erreicht ist, schaltet die Temperatur zwischen Ofenraumtemperatur (grau) und eingestellter Temperatur (weiß) hin und her). Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird das Popup „Die eingestellte Temperatur ist erreicht“ angezeigt.
- Auf der rechten Seite der Anzeige werden die Zeit (abwärtszählend) oder die verstrichene Zeit (aufwärtszählend, wenn keine Zeit eingestellt ist) angezeigt. Neben der Garzeit sehen Sie die Endzeit.



- Wenn Vorheizen ausgewählt wurde, wird der Zubereitungsfortschritt erst in der Vorheizen-Anzeige angezeigt (Vorheizen in der Informationsleiste und auf dem Symbol für Vorheizen). Alle Einstellungen werden angezeigt, nur die Farben haben sich verändert. Die Ofenraumtemperatur ist weiß und die ausgewählten Einstellungen sind grau. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird ein Popup angezeigt: „Die eingestellte Temperatur ist erreicht. Speise in den Ofen stellen“.



Ende-Anzeige

Wenn die Eieruhr abgelaufen ist, erscheint die „Ende-Anzeige“.

Folgende Auswahlmöglichkeiten sind jetzt verfügbar:

- Prozess beenden.
- Extra-Zeit hinzufügen.
- Gratинieren (falls möglich).
- Als Favoriten speichern.



Prozess beenden

1. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.

Die Ende-Anzeige wird geschlossen, und der Standby-Bildschirm wird angezeigt.

- Nach 10 Minuten Inaktivität schaltet sich die Anzeige in den Standby-Modus.

Extra-Zeit hinzufügen

1. Drücken Sie auf die rechte Navigationstaste, um „Extra-Zeit hinzufügen“ auszuwählen.
2. Die Zeiteinstellung wird aktiv und kann direkt durch Drehen des Auswahldrehknopfs geändert werden.
3. Bestätigen Sie mithilfe der Bestätigungstaste.
Der vorausgegangene Prozess wird wieder aktiviert.

Gratinieren

1. Drücken Sie auf die rechte Navigationstaste, um „Gratinieren“ auszuwählen.
Die Grilleinstellungen werden angezeigt.
2. Die Temperatur (standardmäßig 200 °C) und Zeit können eingestellt werden oder das Programm kann direkt durch Drücken der Bestätigungstaste gestartet werden (die Zeit zählt aufwärts).
Nach Bestätigung mithilfe der Bestätigungstaste wird der Betriebsbildschirm eingeblendet.

Als Favoriten speichern

1. Drücken Sie auf die rechte Navigationstaste, um „Als Favoriten speichern“ auszuwählen.
Der nächste Bildschirm zeigt 10 Positionen an, auf die das Programm eingestellt werden kann.
2. Wählen Sie eine Position für Ihr Rezept aus, indem Sie am Auswahldrehknopf drehen und drücken Sie zum Speichern auf die Bestätigungstaste.
3. Geben Sie dem Rezept einen Namen. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um den richtigen Buchstaben auszuwählen und drücken Sie zur Bestätigung den Auswahldrehknopf ein. Machen Sie mit dem nächsten Buchstaben weiter.
 - Sie können ein Zeichen mithilfe der Funktion „Rücktaste“ in der Zeichenliste (Pfeil) löschen.
4. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um das Rezept zu speichern.

Einstellungen während des Betriebs ändern

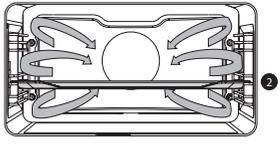
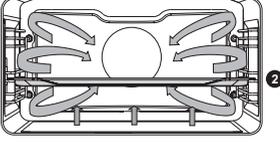
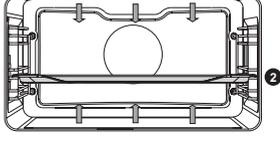
- Wenn Sie während des Betriebs die Navigationstasten betätigen, wird der aktivierte Bereich angezeigt. Die ausgewählte Einstellung kann jetzt geändert werden, siehe Kapitel „Modus zur Funktionseinstellung“.
- Nach Bestätigung mithilfe der Bestätigungstaste wird der Bildschirm für den Zubereitungsfortschritt mit den geänderten Einstellungen eingeblendet.
- Nach 5 Minuten Inaktivität werden die Betriebseinstellungen gelöscht und die Anzeige kehrt zum Betriebsbildschirm zurück.

Funktionentabelle

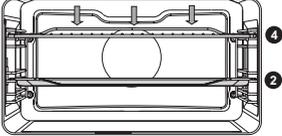
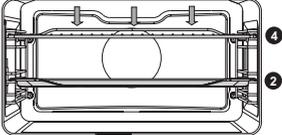
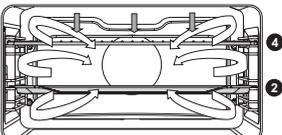
Schauen Sie in der Tabelle für die Auswahl der bevorzugten Ofenfunktion nach. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.



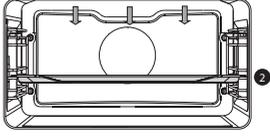
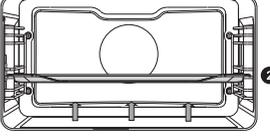
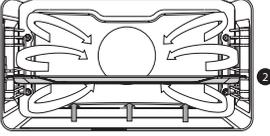
- **Verwenden Sie nur Glasbräter, die bis 275 °C temperaturbeständig sind.**

Funktion	Beschreibung	
Ofenfunktionen		
	<p>Umluft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe heißer Luft von der Rückseite des Ofens. • Dieser Modus sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 180 °C • Vorheizen des Ofens wird empfohlen. 	
	<p>Umluft + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe von Umluft von der Rückseite des Ofens und vom unteren Heizelement. • Dieser Modus wird für Pizza, Backwaren, saftiges Gebäck, Obstkuchen, Hefeteig und Mürbeteig verwendet. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Vorheizen des Ofens wird empfohlen. 	
	<p>Oberhitze und Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe des oberen und unteren Heizelements. • Dieser Modus ist für normales Backen und Braten geeignet. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Vorheizen des Ofens wird empfohlen. 	

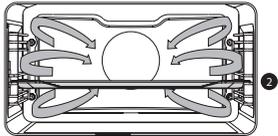
VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Großer Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe des oberen Heizelements und des Grillelements. • Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. Verwenden Sie ihn kurz vor Ende der Back-/Bratzeit. • Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2. • Maximal zulässige Temperatur: 240 °C • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Vorheizen des Ofens wird empfohlen. 	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe des Grillelements. • Dieser Modus ist zum Grillen kleinerer Mengen offener Sandwiches, für Grillwürste oder zum Toasten von Brot geeignet. • Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2. • Maximal zulässige Temperatur: 240 °C • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Vorheizen des Ofens wird empfohlen. 	
	<p>Grill + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe der oberen Heizelemente. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt. • Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet. • Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2. • Empfohlene Temperatur: 170 °C • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Vorheizen des Ofens wird empfohlen. 	

VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Oberhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen nur mithilfe des oberen Heizelements. • Dieser Modus wird verwendet, um die obere Schicht des Gerichts zu backen oder zu braten. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 150 °C 	
	<p>Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen nur mithilfe des unteren Heizelements. • Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Verwenden Sie ihn kurz vor Ende der Back-/Bratzeit. • Empfohlene Temperatur: 160 °C 	
	<p>Lüfter + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe des unteren Heizelements. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt. • Dieser Modus wird zum Backen flacher Hefekuchen oder zum Einkochen von Obst und Gemüse verwendet. • Setzen Sie ein nicht zu hohes Backblech auf Ebene 2, damit die heiße Luft auch über die Oberfläche der Speisen zirkulieren kann. • Empfohlene Temperatur: 180 °C 	
	<p>Pro Braten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe des oberen Heizelements in Kombination mit dem Grillelement und Umluft. • Dieser Modus ist zum Braten von Fleisch aller Art geeignet. • Empfohlene Temperatur: 180 °C 	

VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
Spar-Umluft		
	<p>Spar-Umluft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe von Umluft. Spar-Umluft verbraucht weniger Energie, aber liefert dieselben Resultate wie die Umluft-Einstellung. Das Garen dauert einige Minuten länger. • Dieser Modus ist zum Braten von Fleisch und Backen von Teigwaren geeignet. • Setzen Sie das Blech auf Ebene 2. • Empfohlene Temperatur: 180 °C • Diese Einstellung verwendet die Restwärme (Heizen ist nicht die ganze Zeit eingeschaltet), um einen niedrigen Energieverbrauch zu erzielen (gemäß Energieeffizienzklasse EN 60350-1). In diesem Modus wird die tatsächliche Ofentemperatur nicht angezeigt. 	
Extra-Funktionen		
	<p>Tellererwärmung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tellererwärmung: Diese Funktion wird zum Erwärmen von Geschirr verwendet, sodass die servierten Gerichte länger warm bleiben. 	
	<p>Erwärmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Warm halten: Diese Funktion wird zum Warmhalten von bereits gegarten Gerichten verwendet. 	
	<p>Reinigen</p> <p>Pyrolyse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion ist für die automatische Reinigung des Ofens gedacht. Der Ofen erwärmt sich auf eine Temperatur, die oberhalb des normalen Gebrauchs liegt, wodurch Fettreste und andere Verschmutzungen zu Asche verbrennen. • Entfernen Sie alle Zubehörteile und lose Speisereste aus dem Ofenraum, bevor Sie diesen Prozess starten. Während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses ist die Ofentür oberhalb einer bestimmten Temperatur automatisch verriegelt. Die Außenseite des Ofens wird heißer als normal. • Wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist, kann der Innenraum mit einem feuchten Tuch ausgewischt werden. <p>Aqua Clean</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fett und Schmutz können ganz einfach von den Ofenwänden mit einem feuchten Tuch entfernt werden. 	

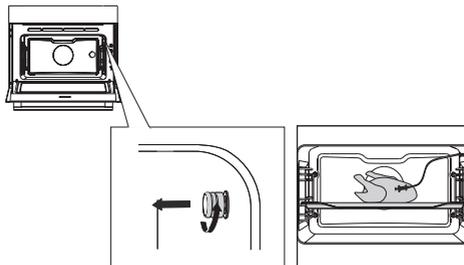
VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	Auftauen <ul style="list-style-type: none"> • Bei dieser Funktion zirkuliert die Luft mithilfe des Lüfters. • Die Luft wird auf eine Temperatur von 30 °C erwärmt. • Verwenden Sie diese Funktion zum Auftauen tiefgekühlter Lebensmittel. 	
	Programme und Favoriten <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie „Programme“ zum Backen und Braten, indem Sie eine Speise aus der Liste der vorprogrammierten Speisen auswählen. • Favoriten: Sie können Ihre eigenen gespeicherten Rezepte auswählen. 	
	Schnelles Vorheizen <ul style="list-style-type: none"> • Mit dieser Funktion erreicht der Ofenraum schnell die gewünschte Temperatur. Verwenden Sie diese Einstellung nicht, wenn sich ein Gericht im Ofenraum befindet. 	

Culisensor

Wenn der Culisensor angeschlossen ist, wird der Culisensor-Bildschirm angezeigt und ein kleines Culisensor-Symbol wird neben der Zeitanzeige eingeblendet. Der Ofen ist solange in Betrieb, bis der Nahrungskern die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die Kerntemperatur wird mithilfe des Temperaturfühlers gemessen.

1. Schrauben Sie die metallene Abdeckplatte an den Anschlusspunkt (vorderste Ecke oben an der rechten Seitenwand).
2. Stecken Sie den Stecker des Culisensor in den Anschluss und stecken Sie den Culisensor vollständig in die Speise.



Die Anzeige zeigt den Culisensor-Bildschirm und -Symbol an.

3. Stellen Sie die Funktion und Temperatur ein. Anstelle der Zeit müssen Sie die Kerntemperatur einstellen (zwischen 30-100 °C).
4. Starten Sie den Betrieb durch Drücken der Bestätigungstaste.

- Während des Garens wird die steigende Temperatur des Kerns angezeigt (die gewünschte Kerntemperatur kann während des Garprozesses angepasst werden).
- Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garprozess gestoppt. Ein akustisches Signal ertönt, welches Sie durch Drücken einer der Tasten ausstellen können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch verstummen. Die aktuelle Uhrzeit wird in der Anzeige angezeigt.



- **Stecken Sie immer den kompletten Metallsensor des Culisensor in die Speise.**
- **Achtung! Stecken Sie nach dem Garprozess immer die Metallkappe zurück auf den Anschluss des Culisensor.**
- **Der Culisensor ist nur für die Verwendung in Ihrem Ofen bestimmt.**
- **Achten Sie darauf, dass der Culisensor während des Garprozesses nicht mit dem Heizelement in Berührung kommt.**
- **Nach dem Garprozess ist der Culisensor sehr heiß. Seien Sie vorsichtig! Vermeiden Sie Brandwunden.**

Richtwerte Kerntemperatur

Rindfleisch		
Rinderfilet/Lende	medium	55 - 58 °C
Roastbeef	medium	55 - 60 °C
Rumpsteak	durchgebraten	85 - 90 °C
Gebratenes Rind	durchgebraten	80 - 85 °C
Gekochtes Rind	durch	90 °C
Schwein		
Haxe/Keule	durchgebraten	75 °C
Haxe/Keule	hellrosa	65 - 68 °C
Schweinerücken	hellrosa	65 - 70 °C
Schweineschulter	durchgebraten	75 °C
Schweinebauch/gefüllt	durch	75 - 80 °C
Schweinebauch/Bauchfleisch	durch	80 - 85 °C
Gebratene Schweinehaxe	durchgebraten	80 - 85 °C
Schweinehaxe	durchgebraten	80 - 85 °C
Gekochter Schinken	sehr zart	64 - 68 °C
Kassler Rippchen	durch	65 °C
Schinken im Brotteig		65 - 68 °C
Kalb		
Kalbsrücken	hellrosa	58 - 65 °C
Kalbshaxe/Kalbskeule	durchgebraten	78 °C
Gebratene Nieren	durchgebraten	75 - 80 °C
Gebratenes Kalbfleisch/Schulter	durchgebraten	75 - 80 °C
Kalbskeule	durchgebraten	75 - 78 °C

VERWENDUNG

Hammel		
Hammelrücken	rosa	65 - 70 °C
Hammelrücken	durchgebraten	80 °C
Hammelhaxe	rosa	70 - 75 °C
Hammelkeule		82 - 85 °C
Lamm		
Lammkeule	rosa	60 - 62 °C
Lammkeule	durchgebraten	68 - 75 °C
Lammrücken	rosa	54 - 58 °C
Lammrücken	durchgebraten	68 - 75 °C
Lammschulter	durchgebraten	78 - 85 °C
Geflügel		
Hähnchen	durchgebraten	85 °C
Gans/Ente	durchgebraten	90 - 92 °C
Pute	durchgebraten	80 - 85 °C
Pasteten u. ä.		
Pasteten		72 - 85 °C
Terrinen		60 - 70 °C
Fisch		
Lachs	weich	60 °C
Fischfilet		62 - 65 °C
Ganzer Fisch		65 °C
Terrine		62 - 65 °C

Menü „Einstellungen“

Das Menü „Einstellungen“ ist nur verfügbar, indem die Plus-Taste im Standby-Modus gedrückt wird.

Einstellung	Beschreibung
	Allgemeines Sprache Zeit Datum Ton
	Anzeige Heiligkeit Uhrgröße Nacht-Modus Gerät in Standby-Modus
	Garen Standard-Programm-Intensität Einstellungen Vorheizen

Einstellung	Beschreibung
	System Geräteinformationen Werkseinstellungen Ofenbeleuchtung

Allgemeines

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Sprache (Sprache der Anzeige)
- Zeit (immer im 24-h-Format)
- Zeitanzeige (24-h- oder 12-h-Format)
- Datum (immer Tag-Monat-Jahr-Format)
- Datumsanzeige (TTMMJJJJ oder MMTTJJJJ)
- Töne (Lautstärke der allgemeinen akustischen Signale)
- Tastentöne
- Begrüßungston (Einschalten-/Ausschalten-Ton Ein/Aus)

Anzeige

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Helligkeit (niedrig, mittel, hoch)
- Nachtmodus (Start- und Endzeit für geringere Helligkeit der Anzeige: Startzeit in der ersten Anzeige einstellen, Endzeit in der zweiten Anzeige einstellen)
- Uhrgröße (klein / groß)
- Standby (automatisches Ausschalten / manuelles Ausschalten)



Umschalten auf manuelles Ausschalten erhöht den Energieverbrauch. Wenn der Ofen manuell ausgeschaltet wird (oder wenn die Stromversorgung unterbrochen wird), wird diese Funktion zurückgesetzt (das Display schaltet sich automatisch aus).

Garstufen-Einstellungen

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Standard-Programm-Intensität (niedrig / mittel / hoch)
- Einstellungen Vorheizen (Vorheizen standardmäßig ein oder aus)

System

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Geräteinformationen (anfordern der Geräteinformationen)
- Werkseinstellungen (zurück zu Werkseinstellungen)
- Ofenbeleuchtung (automatisches Ausschalten nach 1 Minute / manuell)

Plus-Menü

Abhängig vom Gerät und der Funktion ist es möglich, zusätzliche Funktionalität auszuwählen (nachdem Sie eine Hauptfunktion und Einstellungen im „Modus zur Funktionseinstellung“ ausgewählt haben), indem Sie auf die „Plus-Taste“ drücken.

- Ein kleines Symbol neben der Weltzeitanzeige gibt an, welche Funktionen des Plus-Menüs aktiviert sind. Die Farbe des Symbols gibt an, ob sie aktiv (weiß) oder inaktiv (grau) sind.
- Um das Plus-Menü zu verlassen, drücken Sie auf die „Stopptaste“ oder „Plus-Taste“. Die Anzeige zeigt dann wieder die vorherige Anzeige an.
- Wenn Sie eine zusätzliche Funktionalität löschen möchten, müssen Sie „abbrechen“ (Symbol mit einem roten Streifen) auswählen.

+ Menü	Beschreibung	Symbol
	Garinformationen Fordern Sie weitere Informationen über die ausgewählte Funktion an.	
	Schnelles Vorheizen Heizen Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vor (in Kombination mit „Verzögerter Start“ nicht verfügbar)	
	Verzögerter Start Der Garprozess wird automatisch zu dem Zeitpunkt starten, den Sie festgelegt haben. Nur verfügbar, wenn eine Garzeit eingestellt ist, nicht verfügbar in Kombination mit Vorheizen.	
	Gratinieren Fügen Sie am Ende des Prozesses die Grillfunktion hinzu; Zeit zum Gratinieren wird am Ende des Garprozesses hinzugefügt.	
	Zu Favoriten hinzufügen Fügen Sie die Einstellungen für die zubereitete Speise Ihren Favoriten hinzu (siehe Kapitel „Ende-Anzeige“).	
	Garen in Phasen Kombinieren Sie bis zu drei Funktionen in einem Garprozess.	

+ Menü	Beschreibung	Symbol
	Zu manuellem Garen wechseln	

Garinformationen

Die Anzeige „Garinformationen“ enthält weitere Informationen zur gewählten Funktion, wie die benötigten Geräte und wozu die Funktion verwendet werden.

Schnelles Vorheizen

Es gibt zwei verschiedene Möglichkeiten, um schnelles Vorheizen zu verwenden:

Schnelles Vorheizen im Menü „Einstellungen“ aktivieren (standardmäßig ein oder aus)

1. Drücken Sie auf die „Plus-Taste“, wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet. Gehen Sie zu „Gareinstellungen“ und legen Sie fest, ob schnelles Vorheizen standardmäßig ein- oder ausgeschaltet sein soll.
2. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.
 - Wenn schnelles Vorheizen auf „Standard-Vorheizen ein“ gestellt ist, wird das kleine Symbol für schnelles Vorheizen eingeblendet, um anzuzeigen, dass die Vorheizfunktion aktiviert ist.
 - Diese Option ist nur für die Ofenfunktionen verfügbar.

Schnelles Vorheizen im Plus-Menü aktivieren.

1. Drücken Sie auf die Plus-Taste (im „Modus zur Funktionseinstellung“).
2. Wählen Sie „Schnelles Vorheizen“ aus, indem Sie auf die rechte Navigationstaste drücken.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um schnelles Vorheizen zu aktivieren.

Das kleine Symbol für schnelles Vorheizen wird neben der aktuellen Zeitanzeige eingeblendet.

- Wenn Vorheizen aktiviert ist, wird „Verzögerter Start“ grau hinterlegt, da diese Funktionen nicht gemeinsam ausgeführt werden können.
- Wenn „Verzögerter Start“ aktiviert ist, wird Vorheizen grau hinterlegt.
- Um Vorheizen zu löschen: Drücken Sie erneut auf die Bestätigungstaste.

Mit schnellem Vorheizen beginnen

- Wenn ein Programm gestartet wurde und es mit schnellem Vorheizen beginnt, erscheint ein Popup. Nach 15 Sekunden wird das Popup auto-

matisch wieder ausgeblendet. Der Bildschirm des Zubereitungsfortschritts zeigt das Symbol für schnelles Vorheizen an, die Zeit wird grau hinterlegt.

- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird folgendes Popup angezeigt: „Die eingestellte Temperatur ist erreicht. Stellen Sie die Speise in den Ofen.“ Stellen Sie die Speise in den Ofen, und das Programm startet nach Schließen der Tür automatisch.
 - Drücken der Bestätigungstaste (ohne die Tür zu öffnen) hält das Gerät auf der eingestellten Temperatur. Das bleibt so, bis die Tür geöffnet wird.

Verzögerter Start

Nutzen Sie die „Verzögerter Start“-Funktion, wenn Sie zu einem späteren Zeitpunkt mit dem Garen starten möchten.

1. Drücken Sie auf die Plus-Taste (im „Modus zur Funktionseinstellung“).
2. Wählen Sie „Verzögerter Start“ mit der rechten Navigationstaste aus.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.

Die Anzeige zeigt das Symbol für „Verzögerter Start“, die Garzeit und die Endzeit an.

4. Ändern Sie die Endzeit, indem Sie am Auswahldrehknopf drehen und bestätigen Sie mit der Bestätigungstaste.

Ein kleines Symbol wird eingeblendet, um anzuzeigen, dass die Funktion aktiviert ist.

- Um „Verzögerter Start“ zu löschen: Gehen Sie zu „Verzögerter Start“ und wählen Sie „Verzögerten Start abbrechen“ aus (ein Popup zur Bestätigung des Abbruchs des verzögerten Starts wird eingeblendet).
5. Das Programm starten: Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um zur Anzeige des Zubereitungsfortschritts zu wechseln.

Die Funktion wird automatisch zur eingestellten Zeit starten. Wenn eine Garzeit eingestellt wurde, wird die Funktion auch automatisch ausgeschaltet.

Gratinieren

Sie können am Ende des Prozesses die Grillfunktion hinzufügen (Zeit zum Gratinieren wird am Ende des Garprozesses hinzugefügt).

1. Drücken Sie auf die Plus-Taste (im „Modus zur Funktionseinstellung“).
2. Wählen Sie „Gratinieren“ mit der rechten Navigationstaste aus.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.

Neben der aktuellen Zeitanzeige wird ein kleines Grill-Symbol eingeblendet.

- Um Gratinieren zu löschen: Wählen Sie im Plus-Menü „Gratinieren abbrechen“ aus.

Garen in Phasen

Diese Funktion erlaubt es Ihnen, bis zu drei Funktionen in einem Garprozess zu kombinieren. Wählen Sie verschiedene Funktionen und Einstellungen aus, um Ihren bevorzugten Garprozess zusammenzustellen.

1. Drücken Sie auf die Plus-Taste (im „Modus zur Funktionseinstellung“).
2. Wählen Sie „Garen in Phasen“ durch Drücken der rechten Navigationstaste aus.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.
Neben der aktuellen Zeitanzeige wird ein kleines Symbol eingeblendet. Die erste Phase ist bereits mit den aktuellen Einstellungen der Funktion ausgefüllt. Wenn keine Zeit eingestellt ist, wird die Standardzeit für die erste Phase eingestellt.
 - Zum Beispiel: Die Ofenfunktion und Umluft 180 °C sind ausgewählt. Die Standardzeit von 30 Min. wird der ersten Phase hinzugefügt.
4. Um eine Phase hinzuzufügen, wählen Sie die zweite Funktion, indem Sie auf die Navigationstasten oder auf den Auswahldrehknopf drücken.
5. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.
Die Anzeige wechselt in den Einstellungen-Bildschirm.
6. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus, stellen Sie Temperatur und Zeit ein.
7. Speichern Sie die Phase und kehren Sie zur Übersicht „Garen in Phasen“ zurück, indem Sie auf die Bestätigungstaste drücken.
 - Wenn die Stoptaste gedrückt wird, wird die Einstellung gelöscht, und die Anzeige kehrt zur vorigen Anzeige zurück.
8. Fügen Sie gegebenenfalls eine dritte Phase hinzu. Wiederholen Sie die Schritte 4, 5, 6 und 7.
9. Nach der Bestätigung zeigt die Anzeige die eingestellten Phasen an, und ein Symbol zum Bearbeiten und Löschen ist hinzugefügt.
10. Wenn alle Phasen nach Ihren Wünschen eingestellt wurden, kehren Sie zum Bildschirm „Ofeneinstellung“ zurück. Drücken Sie auf die „Plus-Taste, um das Plus-Menü zu schließen.
Die Anzeige zeigt den normalen Bildschirm „Ofeneinstellung“ mit den Einstellungen der ersten Phase (Phase 1 weißes Symbol) an.
11. Starten Sie den Prozess durch Drücken der Bestätigungstaste.
 - Wenn die Stoptaste gedrückt wird, wird das Menü „Garen in Phasen“ abgebrochen, und der Ofen kehrt zum normalen Modus zurück.

Zu manuellem Garen wechseln

- Im Modus „manuelles Garen“ kann ein Standardprogramm aus der Funktion „Programme und Favoriten“ ausgewählt und wie im Modus „Garen in Phasen“ bearbeitet werden.
- Wenn Sie die manuelle Funktion im Plus-Menü auswählen, wird ein Popup eingeblendet: „In Ofenmodus wechseln?“ Nach Bestätigung wechselt die Anzeige in den Modus „Garen in Phasen“, wenn das ausgewählte Programm mehrere Phasen hat.

Programme und Favoriten

Automatische Programme

- Sie können die „automatischen Programme“ zum Backen und Braten verwenden. Wählen Sie dazu einfach eine Speise aus der Liste der vorprogrammierten Speisen aus. Wählen Sie zuerst die Speiseart und dann die Speise selbst aus der verfügbaren Liste aus.
- Alle Programmkategorien haben eine Abbildung. Wenn eine Speise ausgewählt wird, werden die Programmeinstellungen angezeigt. Der Name der Speise und der Name der aktiven Auswahl werden in der Textleiste angezeigt.
- In den Einstellungen werden zunächst die Abbildung der Speise (nicht einstellbar), das Gewicht (abhängig von der Speise) (wenn einstellbar), die Intensität (nicht immer einstellbar) und die Garzeit angezeigt. Passen Sie gegebenenfalls die Intensität und/oder das Gewicht an.

Favoriten (siehe Kapitel „Ende-Anzeige“)

- Sie können unter „Favoriten“ Ihre eigenen gespeicherten Rezepte auswählen.
- Wenn es keine gespeicherten Rezepte gibt, wird ein Popup eingeblendet: „Keine gespeicherten Speisen.“
- Der Name der Speise erscheint in der Textleiste, und die gespeicherten Ofeneinstellungen werden angezeigt.

Eieruhr

Die Eieruhr kann unabhängig vom Ofen verwendet werden.

1. Drücken Sie auf die Eieruhr-Taste.
2. Die Zeiteinstellung kann durch Drehen des Auswahldrehknopfs geändert werden.
 - Die höchstmögliche Einstellung ist 23:59.

3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
Die Eieruhr wurde gestartet.
 - Um die Eieruhr zu löschen, stellen Sie die Zeit zurück auf 0:00 und bestätigen Sie durch Drücken der Bestätigungstaste.
 - Um das Eieruhr-Menü zu schließen, drücken Sie auf die Eieruhr-Taste oder auf die Stoptaste.
4. Wenn die Eieruhr abläuft, wird ein Popup eingeblendet mit dem Text „Eieruhr läuft ab“ und ein akustisches Signal ertönt. Drücken Sie auf die Stoptaste, um das Signal auszuschalten und das Popup-Menü zu schließen.
 - Der Ton stoppt automatisch nach ca. 2 Minuten.

Kindersicherung

Die Bedienleiste des Ofens kann mithilfe der Kindersicherung gesperrt werden, um den Ofen vor Fehlgebrauch zu schützen.

1. Halten Sie die Stoptaste eingedrückt.
Das Gerät wechselt in den Tastensperre-Modus. Ein Popup wird eingeblendet. Nach 3 Sekunden wird das Popup „Die Tastensperre ist aktiviert“ geschlossen. Der aktuelle Modus des Geräts wird angezeigt.
 - Wenn die Tastensperre während des Garens aktiviert wird, wird der Garprozess fortgesetzt.
 - Wenn eine Taste während der Tastensperre betätigt wird, wird das Popup „Die Tastensperre ist aktiviert“ erneut angezeigt.
 - Die Stoptaste ist während des Tastensperre-Modus weiterhin aktiv. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird der Prozess angehalten. Um das Gerät wieder einzuschalten, deaktivieren Sie den Tastensperre-Modus.
2. Um den Tastensperre-Modus zu deaktivieren, halten Sie die Stoptaste erneut eingedrückt.

Tellererwärmung

- Diese Funktion wird zum Erwärmen von Geschirr (Teller, Becher) verwendet, sodass die servierten Gerichte länger warm bleiben.
- Für diese Funktion können Sie die Temperatur und die Dauer für das Erwärmen festlegen.

Erwärmen

- Warm halten
 - ▷ Nutzen Sie diese Funktion, um bereits gekochte Lebensmittel auf Temperatur zu halten.
 - ▷ Für diese Funktion können Sie die Temperatur und die Dauer für das Erwärmen des Essens festlegen.

Auftauen

- Diese Funktion verwendet Umluft (30 °C). Verwenden Sie diese Funktion für das langsame Auftauen tiefgefrorener Speisen (Kuchen, Gebäck, Plätzchen, Brot, Brötchen und Tiefkühlobst).
- Für diese Funktion können Sie die Dauer festlegen.
- Wenden Sie das Essen nach der Hälfte der verstrichenen Auftauzeit. Rühren Sie um oder brechen Sie größere Stücke auseinander, falls diese zusammengefroren sind.

Das Gerät reinigen

Reinigen Sie den Ofen regelmäßig, um die Ansammlung von Fett und Essensrückständen zu vermeiden, besonders auf den Oberflächen an der Innen- und Außenseite, der Tür und der Dichtung.

- Aktivieren Sie die Tastensperre (um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird).
- Reinigen Sie die äußeren Oberflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser.
- Wischen Sie anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den inneren Oberflächen mit einem in Seifenwasser getauchten Tuch.
- Wischen Sie anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.

Wichtig

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Entlüftung gelangt.
- Scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel dürfen keinesfalls verwendet werden.
- Stellen Sie immer sicher, dass die Türdichtung sauber ist. So verhindern Sie, dass sich dort Verschmutzungen ansammeln und es ermöglicht Ihnen das problemlose Schließen der Tür.



Pyrolyse

Statt einer manuellen Reinigung können Sie den Ofenraum oder ein emailliertes Backblech mit der Ofenfunktion „Pyrolyse“ reinigen. Während der Pyrolyse wird der Ofen auf eine extrem hohe Temperatur erhitzt. Bei diesen extrem hohen Temperaturen verbrennen vorhandene Rückstände, und nur Asche bleibt übrig.

Bei normalem Gebrauch des Ofens empfehlen wir, die Pyrolyse-Funktion einmal pro Monat zu verwenden.

Vorsicht!

- Zuerst entfernen Sie alle Zubehöreile und Führungsschienen / Teleskopführungsschienen aus dem Ofen (siehe „Entfernen und Reinigen der Führungsschienen“).



- Entfernen Sie alle Essensreste aus dem Ofen und wischen Sie den Ofenraum mit einem feuchten Tuch ab. Lebensmittelreste und Fett können sich während des Pyrolysevorgangs entzünden.

Brandgefahr!



Hinweis Der Ofenraum und ein emailliertes Backblech können nicht gleichzeitig unter Verwendung der Pyrolyse-Funktion gereinigt werden. Wenn Sie ein emailliertes Backblech unter Verwendung der Pyrolyse-Funktion reinigen möchten, erledigen Sie dies zuerst (der Ofenraum kann durch die Reinigung des Backblechs verschmutzen). Schieben Sie immer nur ein Backblech in den Ofen. Anschließend kann der Ofenraum gereinigt werden.



Vorsicht! Reinigen Sie das Backblech aus Glas NICHT mit der Ofenfunktion „Pyrolyse“.

Starten der Pyrolyse-Funktion

1. Stellen Sie sicher, dass der Ofenraum vollständig leer ist und sich keine Essensreste und kein Fett darin befinden!
2. Wenn Sie zuerst ein emailliertes Backblech reinigen möchten, bringen Sie die speziellen Pyrolyse-Führungsschienen in die richtige Position. Wischen Sie das Backblech mit einem feuchten Tuch ab und schieben Sie das Backblech auf Ebene 2 in den Ofen.
 - Nach dem Reinigungsvorgang entfernen Sie diese Pyrolyse-Führungsschienen.
3. Wählen Sie „Pyrolyse“ mit dem Funktionswahl-Drehschalter aus.
4. Wählen Sie den gewünschten Reinigungsgrad:
 - Niedrig: Ca. 3 Stunden
 - Mittel: Ca. 3,5 Stunden
 - Hoch: Ca. 4 Stunden



Nur der Reinigungsgrad kann ausgewählt werden. Die Zeit liegt fest und hängt von dem gewählten Reinigungsgrad ab.

5. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Pyrolyse-Reinigung zu starten.
- Nach einem bestimmten Zeitraum wird die Ofentür zu Ihrer eigenen Sicherheit automatisch gesperrt (wenn die Temperatur 250 °C erreicht). Während des Reinigungsvorgangs kann ein unangenehmer Geruch entstehen.

- Wenn das Gerät hinreichend abgekühlt ist (nach dem Ende der Pyrolyse-Reinigung), kann die Ofentür geöffnet werden.
- Wischen Sie den Ofen mit einem feuchten Tuch aus, nachdem er abgekühlt ist. Wischen Sie die Ofentür und die benachbarten Oberflächen rund um die Türdichtung ab. Reiben Sie nicht die Dichtung.

Aqua Clean

Mit Aqua Clean und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen.

Aqua Clean verwenden

Verwenden Sie Aqua Clean nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Die Entfernung von Fett und Schmutz ist um einiges schwieriger, wenn der Ofen noch heiß ist.



Das Programm dauert 30 Minuten. Essensrückstände auf den Email-Wänden sind nach 30 Minuten ausreichend eingeweicht und können dann mit einem feuchten Tuch entfernt werden.

1. Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Ofen.
2. Geben Sie 0,15 l Wasser unten in den Ofen.
3. Wählen Sie „Reinigen“ mit dem Funktionswahl-Drehschalter aus.
4. Ändern Sie die Einstellung auf „Aqua Clean“.
5. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um „Aqua Clean“ zu starten.

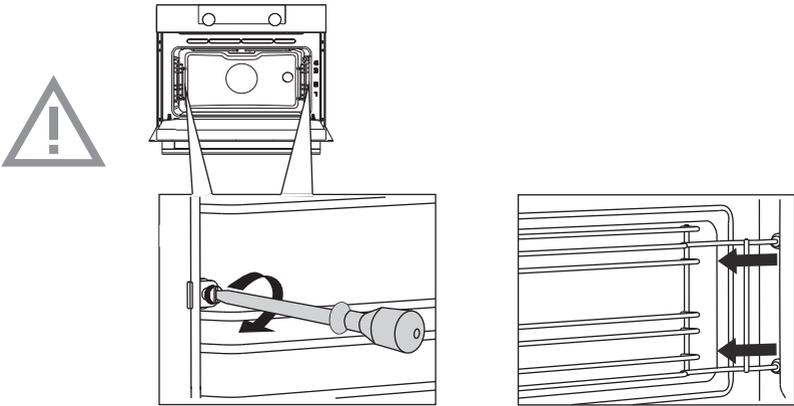


Bitte beachten Sie: Öffnen Sie während des Reinigens nicht die Tür.

Entfernen und Reinigen der Führungsschienen

Verwenden Sie nur herkömmliche Reinigungsprodukte, um die Führungsschienen zu reinigen.

- Entfernen Sie die Schraube mit einem Schraubendreher.
- Entfernen Sie die Führungsschienen aus den Löchern in der Rückwand.



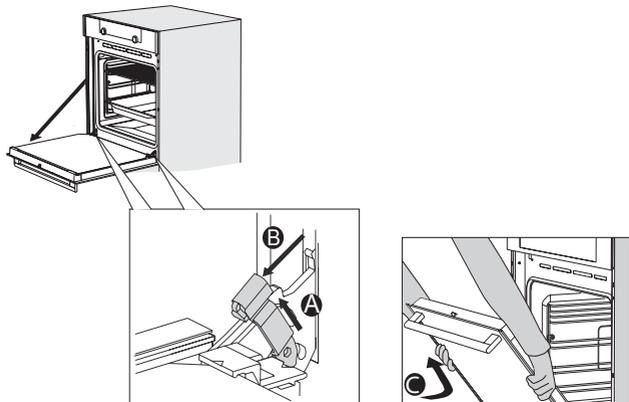
Entfernen und Installation der Ofentür

Halten Sie Ihre Finger von den Scharnieren der Ofentür fern. Die Scharniere sind federgelagert und können beim Zurückfedern der Ofentür Verletzungen verursachen.

Achten Sie darauf, dass die Scharnierverschlüsse korrekt angebracht werden, um die Scharniere zu verriegeln.

Entfernen Sie die Ofentür

1. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
2. Heben Sie beide Scharnierverschlüsse (A) an und ziehen Sie diese zur Ofentür (B) hin.
Die Scharniere werden in einer Position von 45° arretiert.
3. Schließen Sie langsam die Tür, bis sie einen Winkel von 45° erreicht hat.
4. Entfernen Sie die Tür, indem Sie diese anheben und zum Ofen (C) hin neigen. Die Scharniere müssen aus den Schlitzen im Ofen heraustreten.



Bauen Sie die Ofentür ein

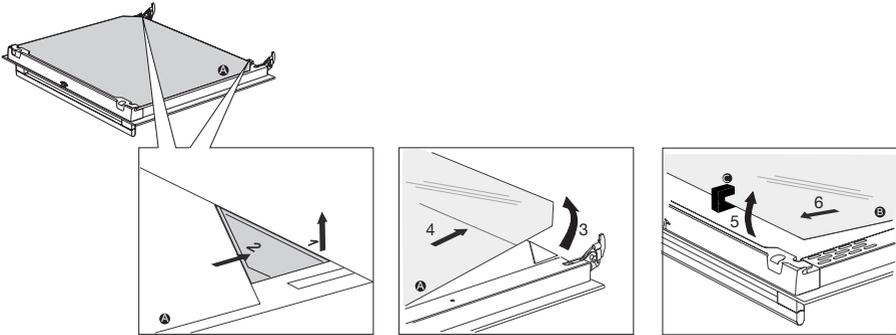
1. Halten Sie die Tür in einem Winkel von ungefähr 45° vor dem Ofen.
2. Setzen Sie die Scharniere in die Schlitze ein und achten Sie auf eine korrekte Positionierung an beiden Seiten.
3. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
4. Heben Sie beide Scharnierverschlüsse an und ziehen Sie diese zur Ofentür hin.
5. Schließen Sie die Ofentür sanft und überzeugen Sie sich, dass sie korrekt geschlossen ist.

Wenn sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen lässt, stellen Sie sicher, dass die Scharniere korrekt in ihre Aussparungen eingesetzt sind.

Entfernen und Installation des Ofentürglases

Das Ofentürglas kann von der Innenseite aus gereinigt werden. Hierzu müssen Sie das Glas aus der Ofentür herausnehmen.

1. Heben (1) und verschieben (2) Sie die Halterungen unten links und rechts an der Tür leicht, um die Glasscheibe (A) freizugeben.
2. Fassen Sie das Glas (A) an der Unterkante und heben Sie es vorsichtig an (3) und verschieben es (4), um es aus der oberen Halterung zu entfernen.
3. Das innere Glas (B) (abhängig vom Modell) kann entfernt werden, indem es vorsichtig angehoben (5) und verschoben (6) wird, um es aus der unteren Halterung zu entfernen. Entfernen Sie auch die Gummiadapter (C) vom inneren Glas.



Setzen Sie das Glas in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

Austausch der Backofenlampe



Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.

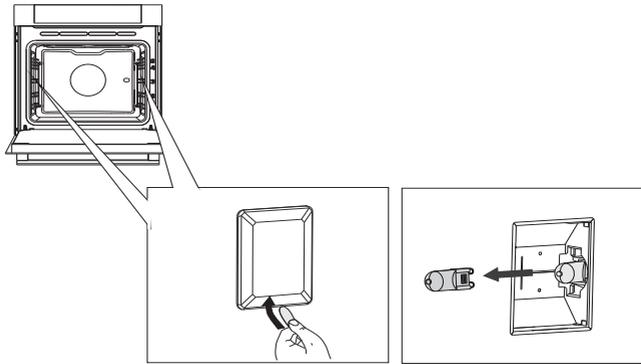
Die Lampen (2x) (Halogen G9, 230 V, 25 W) sind Verbrauchsmaterial und daher nicht über die Gewährleistung abgedeckt. Um sie auszutauschen, entfernen Sie zuerst das Backblech, das Ofengestell und die Führungsschienen.



- **Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zu dem Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Leistungsschalter im Sicherungskasten ausschalten!**
- **Bitte beachten Sie: Die Lampe kann sehr heiß sein! Schützen Sie sich beim Entfernen der Lampe.**

1. Lösen Sie die Lampenabdeckung mit einem flachen Schraubendreher und entfernen Sie sie.
HINWEIS: Achten Sie darauf, das Email nicht zu beschädigen.
2. Entfernen Sie die Lampe und setzen Sie eine neue ein.

REINIGEN



Allgemeines

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, konsultieren Sie die nachfolgende Problemübersicht. Falls die Probleme weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Das Essen bleibt roh.

- Überprüfen Sie, ob die Eieruhr eingestellt wurde und Sie die „Start-Taste“ gedrückt haben.
- Ist die Tür richtig geschlossen?
- Überprüfen Sie, ob eine Sicherung herausgesprungen ist und ob ein Schutzschalter aktiviert wurde.

Das Essen ist zerkocht oder halb gar.

- Überprüfen Sie, ob die korrekte Garzeit eingestellt wurde.
- Überprüfen Sie, ob die korrekte Leistung eingestellt wurde.

Die Sensoren reagieren nicht, die Anzeige ist gesperrt.

- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (drehen Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie den Hauptschalter aus). Schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten es ein.

Funkenbildung im Ofenraum.

- Stellen Sie sicher, dass alle Lampenabdeckungen gesichert sind und dass sich alle Abstandhalter in den Führungsschienen befinden.

Ein Stromausfall kann das Zurücksetzen der Anzeige verursachen.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schließen ihn dann wieder an.
- Stellen Sie die Uhrzeit erneut ein.

Im Ofen hat sich Kondenswasser gebildet.

- Dies ist normal. Wischen Sie den Ofen nach der Verwendung sauber.

Der Lüfter läuft noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiter.

- Dies ist normal. Der Lüfter wird noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiterlaufen.

An der Tür und der Außenseite des Geräts ist ein Luftzug spürbar.

- Dies ist normal.

An der Tür und der Außenseite des Geräts sind Lichtreflexionen sichtbar.

- Dies ist normal.

Aus der Tür oder den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.

- Dies ist normal.

Beim Betrieb des Ofens sind klickende Geräusche zu hören, besonders bei der Einstellung „Auftauen“.

- Dies ist normal.

Die Sicherung springt regelmäßig raus.

- Wenden Sie sich an einen Servicetechniker.

Die Anzeige zeigt einen Fehlercode an, ERROR XX ...

(XX steht für die Nummer des Fehlers).

- Es gibt einen Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Schließen Sie es dann wieder an und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.
- Wenden Sie sich an einen Servicetechniker, wenn der Fehler weiterhin auftritt.

Lagerung und Reparatur des Ofens

Reparaturen an dem Gerät sollten nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

Falls Wartungsmaßnahmen erforderlich sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundenservice von ASKO.

Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Informationen griffbereit:

- Die Modell- und die Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür angebracht)
- Einzelheiten zur Garantie
- Eine klare Problembeschreibung



Wählen Sie einen sauberen, trocknen Ort, wenn Sie das Gerät zwischenzeitlich lagern müssen, da Staub und Feuchtigkeit dem Gerät schaden können.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Dieses Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Allerdings muss das Gerät nach Ablauf seiner Nutzungsdauer verantwortungsbewusst entsorgt werden. Informationen dazu erhalten Sie beim Umwelt-/Entsorgungsamt.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Folgende Materialien wurden benutzt:

- Pappe
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den gesetzlichen Vorschriften zu entsorgen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Piktogramm mit einem durchgestrichenen Papierkorb.

Dies weist darauf hin, dass Haushaltsgeräte getrennt entsorgt werden müssen. Das bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Sie müssen es an einer speziellen Sammelstelle für Sondermüll abgeben. Alternativ kann das Gerät auch an einer Verkaufsstelle abgegeben werden, wo die Entsorgung für Sie übernommen wird.

Das getrennte Sammeln von Haushaltsgeräten schützt die Umwelt und die öffentliche Gesundheit. Die bei der Herstellung dieses Gerätes verwendeten Materialien können recycelt werden. Dies bedeutet eine große Energie- und Rohmaterialeinsparung.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Bestimmungen sowie den Anforderungen, auf die in den Normen verwiesen wird, entsprechen.

PRÜFUNG DER SPEISEN

Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60350-1 geprüft

OP8687S / OP8687A

BACKEN					
Speise	Ausrüstung	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)	Betriebsart
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	20-35	
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	25-40	
Kekse – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3	140-150 *	25-40	
Kekse – auf drei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	20-35	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	150-160 *	20-35	
Plätzchen – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	1, 3	140-150 *	30-45	
Plätzchen – auf drei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	2	160-170 *	20-35	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	2	160-170 *	20-35	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	2	170-180	65-85	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	3	160-170	65-85	
GRILLEN					
Speise	Ausrüstung	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)	Betriebsart
Toast	Trägerrost	5	240	3:00-6:00	
Frikadellen	Rost + Fettpfanne	5	240	25-35 **	

* Vorheizen 10 Minuten. Schnelles Vorheizen nicht verwenden.

** Nach 2/3 der Zeit wenden

PRÜFUNG DER SPEISEN

Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60350-1 geprüft

OP8487S / OP8487A

BACKEN					
Speise	Ausrüstung	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)	Betriebsart
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	140-150 *	25-40	
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	140-150 *	25-40	
Kekse – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3	140-150 *	25-40	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	140-150 *	20-35	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	150-160 *	20-35	
Plätzchen – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2,3	140-150 *	30-45	
Biskuitorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	1	160-170 *	20-35	
Biskuitorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	1	160-170 *	20-35	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	1	170-180	65-85	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	2	160-170	65-85	
GRILLEN					
Speise	Ausrüstung	Einschub- ebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (Min.)	Betriebsart
Toast	Trägerrost	4	240	3:00-6:00	
Frikadellen	Rost + Fettpfanne	4	240	25-35 **	

* Vorheizen 10 Minuten. Schnelles Vorheizen nicht verwenden.

** Nach 2/3 der Zeit wenden..



Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Gerätes.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation
finden Sie auf der Garantiekarte.

 **ASKO**



597755

de (06-17)