



Bedienungsanleitung OFEN

OP8478G / BO4PY4T2-12

OP8678G / BO6PY4T2-12

OP8678GG / BO6PY4T2-42

Verwendete Symbole



Wichtige Informationen



Tipp

INHALT

Ihr Ofen

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	6
Zubehör	6
Tür	8
Lüfter	8
Touchscreen	8
Hauptanzeigen	9
Anzeige Funktionseinstellungen	11
Standby-Anzeige	12

Erste Verwendung

Erste Verwendung	13
------------------	----

Bedienung

Verwendung des „Plus“-Menüs	15
Tastatur öffnen	17

Verwendung

Ofenfunktion	18
Eine „Extras“-Funktion verwenden	20
Schnelles Vorheizen	21
Funktionentabelle	22
Culisensor	26
Verzögerter Start	28
Garen in Phasen	29
Gratinieren	31
Zusätzliche Funktionen	32
Einstellungen	36

Reinigung

Das Gerät reinigen	38
Dampfreinigung	38
Pyrolyse	39
Einschubführungen entfernen und reinigen	41
Ofenbeleuchtung austauschen	41
Ofentür ausbauen	42
Ofentürglas ausbauen	43

Problemlösungen

Allgemeines	44
-------------	----

Ihr Ofen und die Umwelt

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten	46
---	----

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl dieses Ofens von Asko. Er zeichnet sich durch eine einfache Bedienung und durch ein hohes Maß an Benutzerfreundlichkeit aus, denn diese beiden Aspekte standen bei der Entwicklung des Geräts im Mittelpunkt. Damit Sie immer die richtige Garmethode wählen können, verfügt Ihr Ofen über eine große Auswahl an verschiedenen Einstellungen.

In dieser Anleitung erfahren Sie mehr darüber, wie Sie Ihren Ofen am besten verwenden können. Zusätzlich zu den Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die Ihnen während der Verwendung des Geräts von Nutzen sein können.

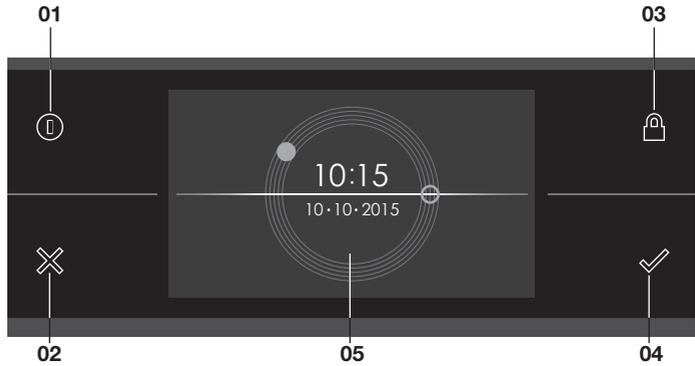


Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät verwenden!

Lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Verwendung des Geräts bitte sorgfältig durch und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

Bedienleiste



01. Ein-/Aus-Taste; zu bedienen, um:

- das Gerät einzuschalten.
- das Gerät in das Standby zu schalten.
- das Gerät auszuschalten. Halten Sie dazu die „Ein-/Aus-Taste“ gerade solange gedrückt, bis sich das Gerät ausschaltet.

02. X-Taste; zu bedienen, um:

- im Menü einen Schritt zurückzugehen.
- ein Pop-up mit „Nein“ zu beantworten oder zu schließen.
- ein Menü oder eine Funktion abzubrechen oder zu schließen.

03. Tastensperre; zu bedienen, um:

- das Bedienfeld zu reinigen oder um zu vermeiden, dass das Gerät ungewollt aktiviert wird. Halten Sie dazu die Taste gerade solange gedrückt, bis sich die Tastensperre einschaltet.

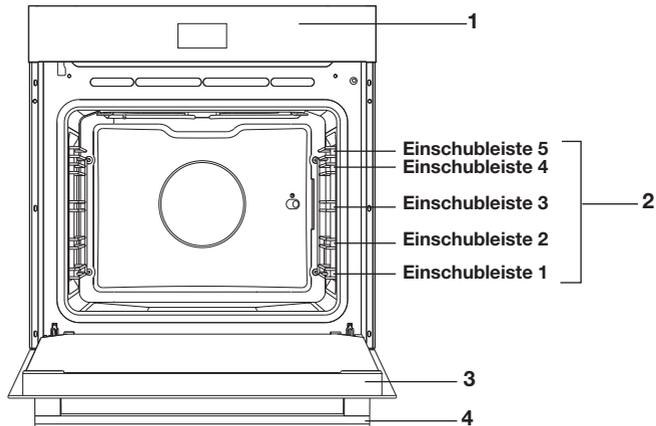
04. Bestätigungstaste; zu bedienen, um:

- Einstellungen zu bestätigen.
- eine Funktion zu starten.
- ein Pop-up mit „Ja“ zu beantworten oder zu schließen.

05. Touchpad/Display

Beschreibung

1. Bedienleiste
2. Einschubleisten
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.



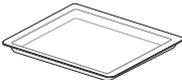
Hinweis: Entfernen Sie die Führungsschienen / Teleskopführungsschienen aus dem Ofen, bevor Sie die Pyrolyse-Funktion verwenden!

Zubehör

Im Lieferumfang Ihres Geräts sind je nach Modell verschiedene Zubehörteile enthalten. Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehörteile; sie wurden speziell für Ihr Gerät entwickelt. Stellen Sie sicher, dass das gesamte verwendete Zubehör den Temperatureinstellungen der gewählten Ofenfunktion standhält.

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.

Hinweis: Zubehörteile niemals auf den Boden des Ofeninnenraums stellen/legen!

Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).	
	<p>Emailliertes Backblech; für Backwaren und Kuchen verwendet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie das emaillierte 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 emailliertes Backblech; zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setzen Sie das tiefe Backblech während des Garens nicht auf die unterste Ebene, es sei denn, Sie verwenden es als Auffangschale während des Garens, des Bratens oder des Bratens mit einem Grillspieß (falls verfügbar). • Verwenden Sie das tiefe emaillierte 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 emailliertes 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 Ofentür während der Verwendung geöffnet wird. Der Betrieb wird nach dem Schließen der Tür wieder fortgesetzt.
- Dieser Ofen verfügt über eine „sanft schließende“ Tür. Diese sorgt dafür, dass die Tür ab einem bestimmten Winkel von selbst und sanft schließt.

Lüfter

- Das Gerät verfügt über einen Lüfter, welcher das Gehäuse und die Bedienleiste kühlt.

Touchscreen

- Sie können den Touchscreen Ihres Ofens bedienen, indem Sie darauf tippen oder darüber streichen.
- Tippen Sie auf die Anzeige, um eine Funktion zu öffnen oder um eine Einstellung anzupassen.
- Streichen Sie über die Anzeige, um mehr Informationen/Optionen anzuzeigen oder um eine Einstellung anzupassen.

Tippen:



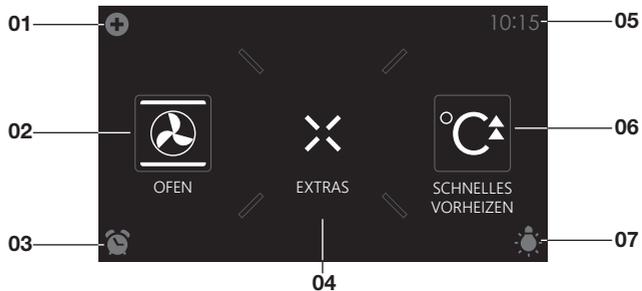
Streichen:



Berühren Sie die Tasten mit einem großen Teil Ihrer Fingerkuppe, um das beste Ergebnis zu erzielen. Jedes Mal wenn Sie während der Verwendung auf eine Taste tippen, hören Sie einen kurzen Ton (sofern dies nicht in den Einstellungen angepasst wurde).

Hauptanzeigen

Startanzeige



Plus-Menü (01)

- Tippen Sie auf das Plus-Symbol, um das „Plus“-Menü zu öffnen. Der Inhalt dieses Menüs passt sich je nach den in dem jeweiligen Moment zur Verfügung stehenden Möglichkeiten an.

Ofen (02)

- Tippen Sie auf „OFEN“, um das Ofenfunktionsmenü zu öffnen.

Eieruhr (03)

- Tippen Sie auf das Eieruhr-Symbol, um das Eieruhr-Menü zu öffnen. Die Eieruhr kann unabhängig von einer Ofenfunktion verwendet werden.
 - Die längst mögliche Eieruhrzeit beträgt 24 Stunden.
 - Wenn die Eieruhr abläuft, erscheint ein Pop-up und es erklingt ein Tonsignal.
 - Tippen Sie auf die X-Taste, die Bestätigungstaste oder die Anzeige, um das Tonsignal auszuschalten und das Pop-up zu schließen. Das Signal stoppt automatisch nach ungefähr 1 Minute.

Extras (04)

- Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.

Zeit (05)

- Hier wird die Uhrzeit angezeigt.

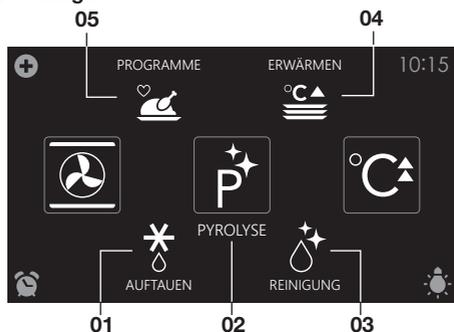
Schnelles Vorheizen (06)

- Tippen Sie auf „SCHNELLES VORHEIZEN“, um diese Funktion zu öffnen.

Licht (07)

- Tippen Sie auf das „Lampe“-Symbol, um die Ofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten.
- Die Ofenbeleuchtung geht auch an, wenn Sie die Ofentür öffnen oder einen Garprozess starten. Die Ofenbeleuchtung erlischt automatisch (sofern dies nicht in den Einstellungen angepasst wurde).

Extras-Anzeige



Auftauen (01)

- Tippen Sie „AUFTAUEN“, um die Auftaufunktion zu öffnen.

Pyrolyse (02)

- Tippen Sie auf „PYROLYSE“, um die Pyrolyse-Funktion zu öffnen.

Reinigung (03)

- Tippen Sie auf „REINIGUNG“, um die Reinigungsfunktion zu öffnen.

Erwärmen (04)

- Tippen Sie auf „ERWÄRMEN“, um das Menü mit den Funktionen zum Erwärmen zu öffnen.

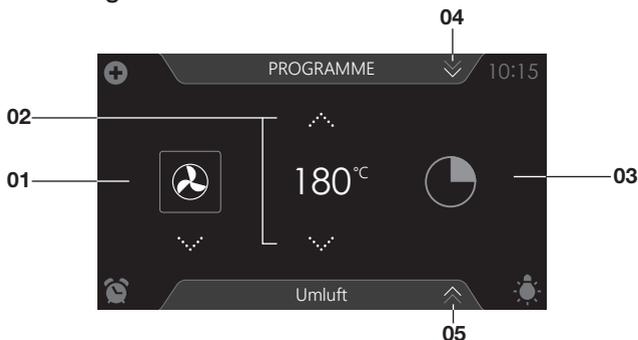
Hier finden Sie Tellererwärmung, Auftauen und Warmhalten.

Programme (05)

- Tippen Sie auf „PROGRAMME“, um das Menü mit den Programmen zu öffnen. Hier finden Sie die Favoriten und die automatischen

Programme.

Anzeige Funktionseinstellungen



Funktion wählen (01)

- Tippen Sie auf die Pfeile über und unter der Funktion oder streichen Sie über das Symbol, um eine Funktion auszuwählen (siehe auch „Tastatur öffnen“).

Temperatur einstellen (02)

- Tippen Sie auf die Pfeile über und unter der Temperatur oder streichen Sie über die Temperaturangabe, um eine Temperatur auszuwählen (siehe auch „Tastatur öffnen“).

Garzeit (03)

- Tippen Sie auf das Garzeitsymbol, wenn Sie eine Garzeit einstellen möchten. Wenn hier bereits eine Garzeit zu sehen ist, muss diese eingestellt werden.
- Tippen Sie auf die Pfeile über und unter der Zeit oder streichen Sie über die Zeit, um diese anzupassen (siehe auch „Tastatur öffnen“).

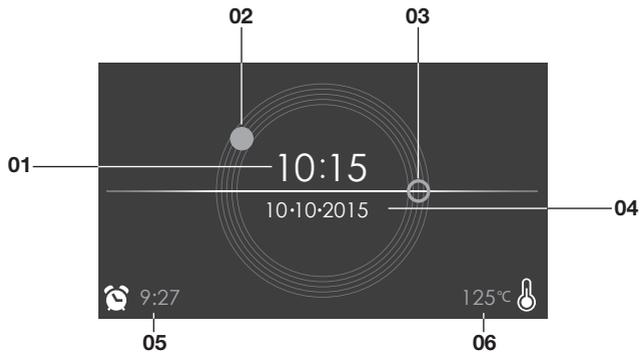
Programme (04)

- Tippen Sie auf „PROGRAMME“, um das Menü mit den Programmen zu öffnen. Hier finden Sie die Favoriten und die automatischen Programme.

Info-Registerkarte (05)

- Unten in der Anzeige ist der Name der gewählten Funktion in der Registerkarte zu sehen. Tippen Sie auf die Registerkarte, um mehr Informationen über die gewählte Funktion zu erhalten.

Standby-Anzeige



Zeitanzeige (digital/01)

- Aktuelle Uhrzeit.

Zeitanzeige (analog/02 und 03)

- Aktuelle Uhrzeit.
- Der Stundenzeiger der analogen Uhr wird mit einem „geschlossenen“ Kreis (02) angezeigt und der Minutenzeiger mit einem „offenen“ Kreis (03).

Datumsanzeige (04)

- Aktuelles Datum.

Eieruhranzeige (05)

- Die ablaufende Eieruhrzeit.

Anzeige ablaufende Temperatur (06)

- Temperatur im Ofen (Restwärme).

Erste Verwendung

- Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör mit warmem Wasser und einem Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Ähnliches.
- Bei der ersten Verwendung des Ofens werden Sie einen fremden Geruch bemerken – das ist normal. Stellen Sie daher sicher, dass bei der ersten Verwendung für gute Belüftung gesorgt ist.



Wenn der Ofen (das erste Mal) an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen Sie die „Sprache“, die „Zeit“ und das „Datum“ einstellen.

Sprache einstellen

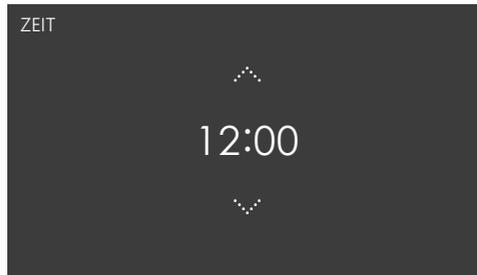


Stellen Sie die gewünschte Sprache ein, mit der die Texte im Display des Geräts angezeigt werden sollen. Standardmäßig ist „English“ ausgewählt.



1. Streichen Sie über die Anzeige, um alle Sprachen zu sehen.
2. Tippen Sie auf eine Sprache, um diese auszuwählen.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die eingestellte Sprache zu speichern.

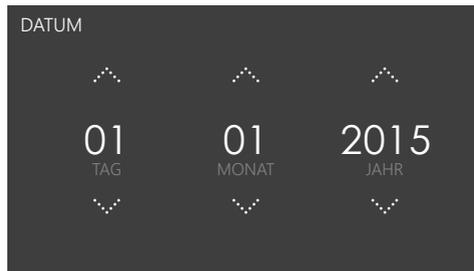
Uhrzeit einstellen



1. Tippen Sie auf die Pfeile über und unter der Zeit oder streichen Sie über die Zeit, um diese anzupassen.
2. Tippen Sie für eine schnelle Eingabe auf die Mitte der Zeit, es erscheint dann ein Pop-up mit einer Tastatur, über die Sie die gewünschte Zeit eingegeben können (siehe Kapitel „Tastatur öffnen“).
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die eingestellte Zeit zu speichern.



Datum einstellen



1. Tippen Sie auf die Pfeile über und unter dem Tag, Monat oder Jahr oder streichen Sie über den Tag, Monat oder das Jahr, um das Datum anzupassen.
2. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um das eingestellte Datum zu speichern.

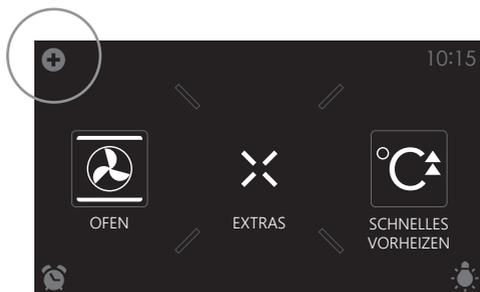


Das Gerät ist nun bereit für die Verwendung.



Die Sprache, Zeit und das Datum können im Einstellungen-Menü angepasst werden (siehe Kapitel „Einstellungen“). Das Einstellungen-Menü kann aus der Startanzeige über das „Plus“-Menü geöffnet werden.

Verwendung des „Plus“-Menüs



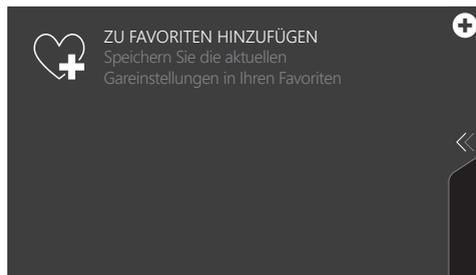
Das „Plus“-Menü enthält eine Reihe von Funktionen oder Einstellungen. Die angebotenen Plus-Funktionen hängen von der aktiven Anzeige ab.



- Aus der Startanzeige sind die folgenden Funktionen/Menüs im „Plus“-Menü verfügbar:
 - **Einstellungen;** Stellen Sie Ihre Verwendungspräferenzen ein (siehe Kapitel „Einstellungen“).
 - **Garen in Phasen;** Kombinieren Sie bis zu drei Funktionen in einem Garprozess (siehe Kapitel „Garen in Phasen“).



- Aus der Anzeige mit den Einstellungen für die Ofenfunktion sind die folgenden Funktionen im „Plus“-Menü verfügbar:
 - **Schnelles Vorheizen;** Heizen Sie den Ofen innerhalb des Garprozesses schnell auf die gewünschte Temperatur vor (siehe Kapitel „Schnelles Vorheizen“).
 - **Verzögerter Start;** Der Garprozess startet automatisch zu der von Ihnen eingestellten Zeit.
 - **Garen in Phasen;** Kombinieren Sie bis zu drei Funktionen in einem Garprozess (siehe Kapitel „Garen in Phasen“).
 - **Gratinieren;** Sie können am Ende des Prozesses die Grillfunktion hinzufügen (Zeit zum Gratinieren wird am Ende des Garprozesses hinzugefügt).



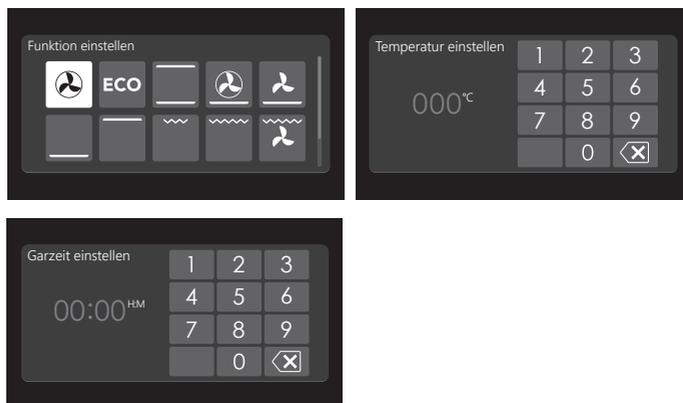
- Wenn eine Ofenfunktion gestartet wurde, sind die folgenden Funktionen im „Plus“-Menü verfügbar:
 - **Zu Favoriten hinzufügen;** Fügen Sie die Einstellungen für die gegarte Speise Ihren Favoriten hinzu (siehe Kapitel „Zusätzliche Funktionen“).
 - **Gratinieren;** Sie können am Ende des Prozesses die Grillfunktion hinzufügen (Zeit zum Gratinieren wird am Ende des Garprozesses hinzugefügt).

Tastatur öffnen

Sie können eine Tastatur öffnen, um eine Funktion, Temperatur oder Garzeit schnell einzugeben. Somit können Sie schnell eine Einstellung wählen oder einen Wert eintippen.



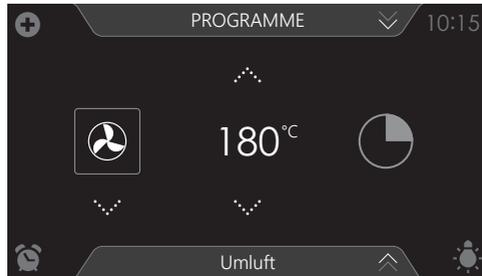
1. Tippen Sie auf die Mitte des Funktionssymbols, der Temperatur oder der Garzeit (aktiviert). Die Tastatur wird angezeigt.



2. Geben Sie den gewünschten Wert ein oder tippen Sie darauf.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, falls der eingestellte Wert nicht automatisch bestätigt wird.

Ofenfunktion

Verwenden Sie die Ofenfunktionen für das Garen von Speisen mithilfe von beispielsweise Umluft, Unterhitze und dem Grill.



- Es können verschiedene Ofenfunktionen gewählt werden.
- Für jede Ofenfunktion können eine Temperatur und eine Garzeit eingestellt werden.
- Zudem können „Plus“-Menüfunktionen wie das Vorheizen, Garen in Phasen und verzögerter Start ausgewählt werden. Tippen Sie dazu auf das Plus-Symbol. Siehe Kapitel „Verwendung des ‚Plus‘-Menüs“.

Eine Ofenfunktion verwenden

Wählen Sie die Ofenfunktion, die zu der Speise passt, die Sie garen möchten. Nehmen Sie hierzu die Funktionentabelle zur Hand. Sie können auch die Info-Registerkarte zurate ziehen. Tippen Sie dazu auf die Registerkarte unten in der Anzeige, um Informationen über die ausgewählte Funktion zu erhalten.

1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
3. Tippen Sie auf „OFEN“, um das Ofenfunktionsmenü zu öffnen.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Wählen Sie eine Temperatur (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
6. Tippen Sie auf das „Garzeitsymbol“ und wählen Sie eine Garzeit (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).

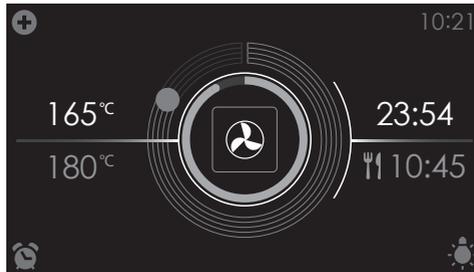


Der Garprozess kann auch gestartet werden, ohne dass Sie eine Garzeit einstellen. Überspringen Sie dann Schritt 6.

7. Wählen Sie eventuell zusätzliche Einstellungen mit dem „Plus“-Menü (beispielsweise „Schnelles Vorheizen“).



8. Starten Sie den Garprozess der Speise mit der Bestätigungstaste.



- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
 - aktuelle Temperatur (165 °C)
 - eingestellte Temperatur (180 °C)
 - Statusanzeige Zeit (äußerer Kreis)
 - Statusanzeige Temperatur (innerer Kreis)
 - Garzeit (23:54)
 - Endzeit (10:45)



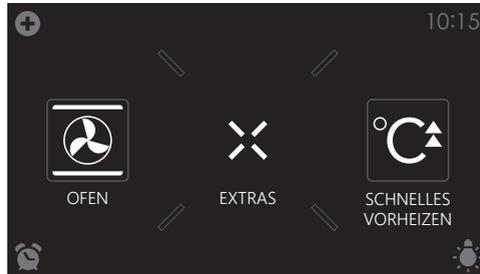
- Tippen Sie während des Garprozesses auf die Mitte der Anzeige, um die Pop-up-Anzeige mit den Einstellungen zu öffnen. Passen Sie diese Einstellungen, falls gewünscht, an.
- Am Ende des Garprozesses einer Speise erklingt ein Signalton. Sie können den Signalton ausschalten, indem Sie die Ofentür öffnen oder eine Taste drücken.
- Die gewählten Einstellungen können in den „Favoriten“ gespeichert werden. Öffnen Sie dazu „ZU FAVORITEN HINZUFÜGEN“ aus dem „Plus“-Menü (siehe „Eine Garmethode speichern“ im Kapitel „Zusätzliche Funktionen“).



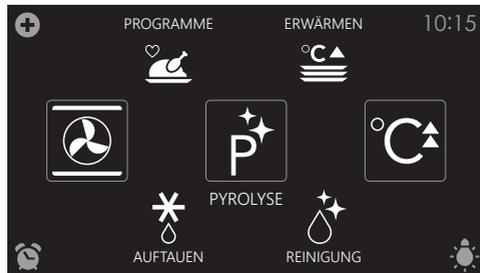
Anzeige am Ende des Garprozesses.

Eine „Extras“-Funktion verwenden

Öffnen Sie die „Extras“-Anzeige, um den Pyrolyse-Reinigungsmodus zu wählen oder um den Ofen schnell vorzuheizen. Es können auch Reinigungsprogramme, Funktionen zum Erwärmen oder automatische Programme gewählt werden.



Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.



Die folgenden Funktionen können jetzt gewählt werden:

- Pyrolyse (siehe Kapitel „Pflege“)
- Reinigung (siehe Kapitel „Pflege“)
- Erwärmen (siehe Kapitel „Zusätzliche Funktionen“):
 - Tellererwärmung
 - Warmhalten
- Programme (siehe Kapitel „Zusätzliche Funktionen“):
 - Favoriten
 - Automatische Programme
- Auftauen

Schnelles Vorheizen

Verwenden Sie diese Funktion für das schnelle Vorheizen des Ofens. Verwenden Sie diese Funktion nicht, wenn sich eine Speise im Garraum befindet.

Wenn der Ofen die vorabgestellte Temperatur erreicht hat, ist das Vorheizen abgeschlossen und der Ofen ist bereit für das Garen der Speise.

Schnelles Vorheizen verwenden

1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Tippen Sie auf „SCHNELLES VORHEIZEN“, um diese Funktion zu öffnen.



3. Wählen Sie eine Temperatur (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
4. Starten Sie das schnelle Vorheizen mit der Bestätigungstaste.

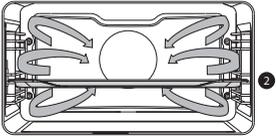
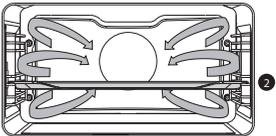
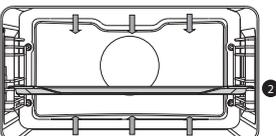


- *Schnelles Vorheizen kann auch mit einem Garprozess verknüpft werden.*
- *Aktivieren Sie dazu „SCHNELLES VORHEIZEN“ aus dem „Plus“-Menü in der Anzeige Funktionseinstellungen.*
- *Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erscheint ein Pop-up und es erklingt ein Tonsignal.*
- *Nachdem Sie die Tür geschlossen haben, beginnt die Garzeit auf- oder abzulaufen.*

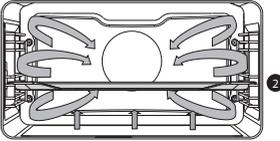
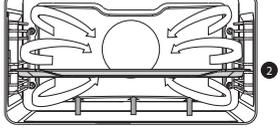
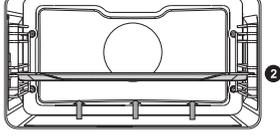
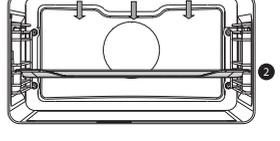
VERWENDUNG

Funktionentabelle

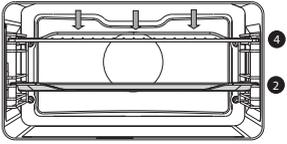
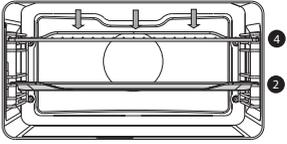
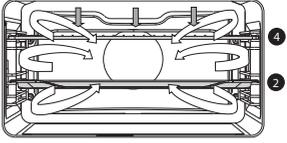
Konsultieren Sie nachfolgende Tabelle für die Auswahl der korrekten Funktion. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit dem Garen der Speise beginnen.

Funktion	Beschreibung	
Ofenfunktion		
	<p>Umluft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird mithilfe der Umluft erhitzt, die aus der Rückseite des Ofens zugeführt wird. • Diese Funktion macht Gebrauch von einer gleichmäßigen Verteilung der Hitze und ist ideal zum Backen. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C • Vorheizen wird empfohlen. 	
	<p>Spar-Umluft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird mithilfe der Umluft erhitzt. Die Spar-Umluft verbraucht weniger Energie, aber liefert dasselbe Resultat wie der Umluftmodus. Der Garprozess dauert einige Minuten länger. • Diese Funktion kann für das Braten von Fleisch und Backen verwendet werden. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C • Durch die Nutzung der Restwärme weist dieser Modus einen niedrigen Energieverbrauch auf (gemäß Energieklasse EN 60350-1). Bei dieser Funktion wird nicht die tatsächliche Temperatur im Ofen angezeigt. 	
	<p>Oberhitze + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird durch die Heizelemente oben und unten im Garraum erhitzt. • Diese Funktion ist für normales Backen und Braten geeignet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 200 °C • Vorheizen wird empfohlen. 	

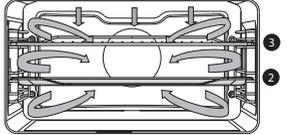
VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Umluft + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird durch Umluft und Unterhitze erhitzt. • Diese Funktion wird für ein knuspriges und braunes Ergebnis verwendet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 200 °C • Vorheizen wird empfohlen. 	
	<p>Unterhitze + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird durch das untere Heizelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt. • Die Hitze zirkuliert um die Speise. • Diese Funktion wird zum Backen von Hefeteiggebäck verwendet. • Setzen Sie ein nicht zu hohes Backblech in die untere Ebene des Ofens ein, damit die heiße Luft auch über die Oberfläche der Speisen zirkulieren kann. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C 	
	<p>Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird durch das untere Heizelement erhitzt. Schalten Sie diese Einstellung kurz vor Ende der Back-/Bratzeit ein. • Diese Funktion wird für Speisen verwendet, die eine Bodenkruste oder Bräunung benötigen. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die untere Einschubebene. • Verwenden Sie diese Funktion zum Ende der Back- oder Bratzeit. • Empfohlene Temperatureinstellung: 160 °C 	
	<p>Oberhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird vom oberen Heizelement erhitzt. • Diese Funktion wird zum Bräunen der oberen Schicht einer Speise verwendet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 150 °C 	

VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird vom inneren Grillelement erhitzt. • Diese Funktion kann zum Gratinieren von Sandwiches, Rösten von Brot und Braten von Würsten verwendet werden. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • Maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C. • Überwachen Sie immer den Garprozess. Die Speise kann aufgrund der hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor. 	
	<p>Großer Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird vom großen Grillelement erhitzt. • Diese Funktion wird für Speisen und für Aufläufe verwendet, die Bräunung benötigen. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • Maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C. • Überprüfen Sie regelmäßig den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor. 	
	<p>Großer Grill + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird vom großen Grillelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt. • Diese Funktion wird zum Grillen von Fisch, Fleisch und Gemüse verwendet. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 170 °C • Überprüfen Sie regelmäßig den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor. 	

VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Pro Braten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dieser Modus enthält einen automatischen Heizzyklus. • Zunächst werden die Poren des Fleisches bei hoher Temperatur durch Umluft und das obere Heizelement verschlossen. • Dann wird die Speise langsam bei einer niedrigen, vorab eingestellten Temperatur mit den oberen und unteren Heizelementen gegart. • Diese Funktion ist für Fleisch, Geflügel und Fisch geeignet. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C 	
	<p>Schnelles Vorheizen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit dieser Funktion erreicht der Garraum schnell die gewünschte Temperatur. Verwenden Sie diese Einstellung nicht, wenn sich ein Gericht im Garraum befindet. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C 	
<p>Zusätzliche Funktionen</p>		
	<p>Tellererwärmung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion wird zum Vorwärmen von Geschirr verwendet, sodass die servierten Gerichte länger warm bleiben. • Empfohlene Temperatureinstellung: 60 °C 	
	<p>Auftauen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei dieser Funktion zirkuliert die Luft mithilfe des Lüfters. Die Luft wird auf 30 °C erwärmt. • Verwenden Sie diese Funktion zum Auftauen tiefgekühlter Lebensmittel wie Kuchen, Brot und Obst. 	
	<p>Warmhalten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion wird verwendet, um Speisen, die bereits gegart wurden, warmzuhalten. • Empfohlene Temperatureinstellung: 60 °C 	
	<p>Dampfreinigung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mithilfe dieser Funktion und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen. • Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Gießen Sie vor dem Start des Reinigungsverfahrens 0,15 Liter Wasser auf den Boden des Garraums. • Nach dem Einweichen können Speisereste mit einem feuchten Tuch entfernt werden. 	

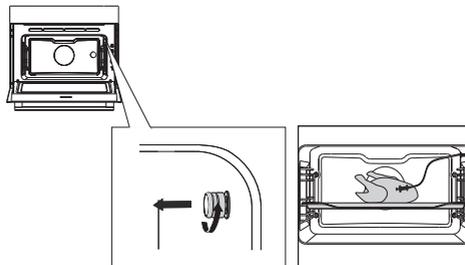
Funktion	Beschreibung	
	<p>Pyrolyse</p> <ul style="list-style-type: none">• Diese Funktion ist für die automatische Reinigung des Ofens gedacht. Der Ofen erwärmt sich auf eine Temperatur, die oberhalb des normalen Gebrauchs liegt, wodurch Fettreste und andere Verschmutzungen zu Asche verbrennen.• Entfernen Sie Zubehörteile und lose Speisereste aus dem Garraum, bevor Sie den 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.	

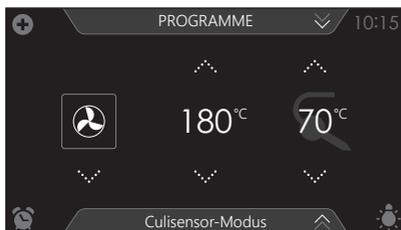
Culisensor

Braten mit dem Culisensor

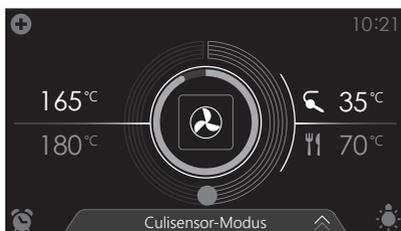
Stellen Sie für das Braten mit dem Culisensor die gewünschte Kerntemperatur der Speise ein. Der Ofen heizt, bis die Kerntemperatur der Speise erreicht ist. Der Culisensor misst die Kerntemperatur der Speise.

1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Schrauben Sie die metallene Abdeckplatte an den Anschlusspunkt (vorderste Ecke oben an der rechten Seitenwand).
3. Stecken Sie den Stecker des Culisensor in den Anschluss und stecken Sie den Culisensor vollständig in die Speise.





4. Wählen Sie eine Ofenfunktion, Temperatur und Kerntemperatur (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Starten Sie den Garprozess der Speise mit der Bestätigungstaste.



- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
 - aktuelle Temperatur (165 °C)
 - die eingestellte Temperatur (180 °C)
 - Statusanzeige Kerntemperatur (äußerer Kreis)
 - Statusanzeige Temperatur (innerer Kreis)
 - Aktuelle Kerntemperatur (35 °C)
 - Eingestellte Kerntemperatur (70 °C)
- Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht wurde. Am Ende des Garprozesses einer Speise erklingt ein Signalton. Sie können den Signalton ausschalten, indem Sie die Ofentür öffnen oder eine Taste drücken.
- **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.**



Verzögerter Start

Verwenden Sie die Funktion „Verzögerter Start“, wenn Sie den Garprozess zu einem späteren Zeitpunkt starten möchten. Die verzögerte Startfunktion kann über das „Plus“-Menü nur in einer Ofenfunktion gewählt werden. Siehe Kapitel „Verwendung des ‚Plus‘-Menüs“.

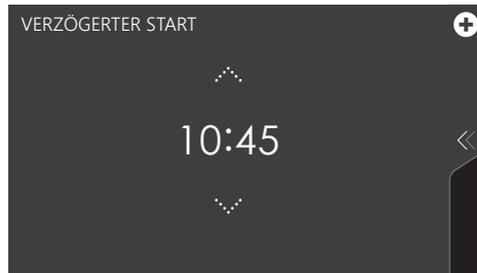
Eine verzögerte Startzeit einstellen

1. Wählen Sie eine Funktion und Temperatur und stellen Sie eventuell eine Garzeit ein (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).



Eine verzögerte Startzeit kann auch ohne das Einstellen einer Garzeit eingestellt werden.

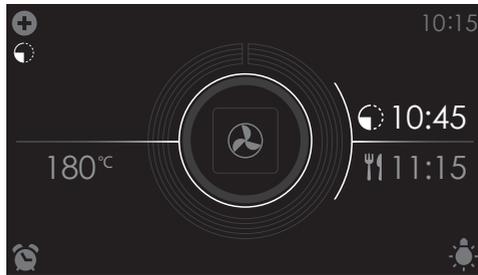
2. Tippen Sie auf das Plus-Symbol, um das „Plus“-Menü zu öffnen.
3. Tippen Sie auf „VERZÖGERTER START“, um die Funktion zu öffnen.



4. Wählen Sie eine Startzeit.
(siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Bestätigen Sie die eingestellte Startzeit mit der Bestätigungstaste. Das Symbol für die „verzögerte Startzeit“ erscheint unter dem Plus-Symbol für die Aktivierung. Die verzögerte Startzeit kann aufgehoben werden, indem die Einstellung wieder auf die Uhrzeit zurückgesetzt wird.
6. Bestätigen Sie den Garprozess mit der Bestätigungstaste.



Der Garprozess startet automatisch zur eingestellten Zeit. Wenn eine Garzeit eingestellt wurde, wird der Garprozess auch automatisch stoppen.



- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
 - ▷ eingestellte Temperatur (180 °C)
 - ▷ Startzeit (10:45)
 - ▷ Endzeit (11:15) (nur sichtbar, wenn eine Garzeit eingestellt wurde!)

Garen in Phasen

- Öffnen Sie die Funktion „Garen in Phasen“ über das „Plus“-Menü. Siehe Kapitel „Verwendung des ‚Plus‘-Menüs“.
- Mit dieser Funktion können Sie bis zu drei Funktionen in einem Garprozess kombinieren.
- Wählen Sie verschiedene Einstellungen, um die Garmethode mit Ihren Präferenzen abzustimmen.

1. Tippen Sie auf das Plus-Symbol, um das „Plus“-Menü zu öffnen.
2. Tippen Sie auf „GAREN IN PHASEN“, um die Funktion zu öffnen (kann nur geöffnet werden, wenn noch kein Garprozess gestartet wurde).

Die Einstellungen von Phase 1 werden angezeigt. Diese können, falls gewünscht, angepasst werden.

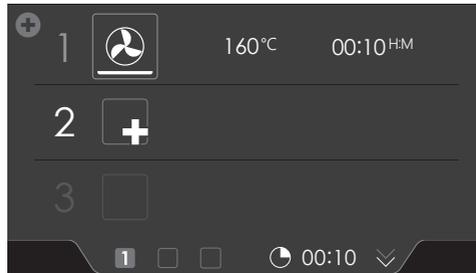


3. Wählen Sie eine Funktion (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
4. Wählen Sie eine Temperatur (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).

VERWENDUNG



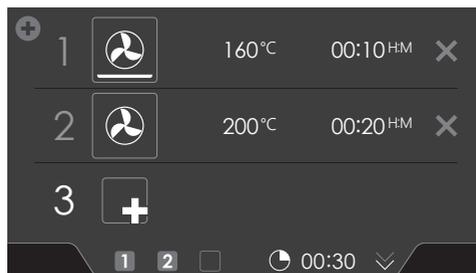
5. Wählen Sie eine Garzeit
(siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
6. Bestätigen Sie die Einstellungen von Phase 1 mit der Bestätigungstaste.



7. Tippen Sie auf „2“, um die Einstellungen von Phase 2 anzuzeigen.
8. Ändern Sie, falls gewünscht, die Standardwerte (Funktion, Temperatur und Garzeit) von Phase 2 (siehe Punkte 3, 4 und 5).



9. Bestätigen Sie die Einstellungen von Phase 2 mit der Bestätigungstaste.



10. Tippen Sie (falls gewünscht) auf „3“, um die Einstellungen von Phase 3 anzuzeigen.
11. Ändern Sie, falls gewünscht, die Standardwerte (Funktion, Temperatur und Garzeit) von Phase 3 (siehe Punkte 3, 4 und 5).



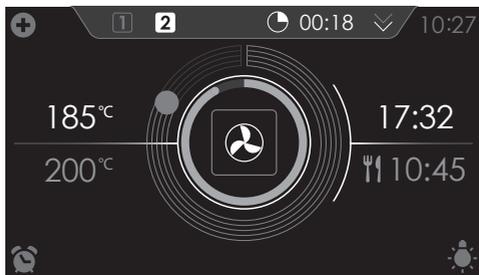
12. Bestätigen Sie die Einstellungen von Phase 3 mit der Bestätigungstaste.



Sie können eine Phase löschen, indem Sie auf das Kreuzchen neben den Einstellungen tippen. Eine Phase kann nur dann gelöscht werden, wenn sie noch nicht gestartet wurde.



13. Durch das erneute Drücken der Bestätigungstaste beginnt der Ofen gemäß Phase 1 zu arbeiten (die aktive Phase wird in Weiß angezeigt). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die nächste Phase aktiviert, d. h. Phase 2, und später dann Phase 3, wenn diese eingestellt wurde.



- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
 - ▷ die aktive Phase (2)
 - ▷ die totale Garzeit (00:18)
 - ▷ aktuelle Temperatur (185 °C)
 - ▷ eingestellte Temperatur der aktiven Phase (200 °C)
 - ▷ Statusanzeige Zeit der aktiven Phase (äußerer Kreis)
 - ▷ Statusanzeige Temperatur der aktiven Phase (innerer Kreis)
 - ▷ Garzeit der aktiven Phase (17:32)
 - ▷ Endzeit total (10:45)



Die gewählten Einstellungen können in den „Favoriten“ gespeichert werden. Öffnen Sie dazu „ZU FAVORITEN HINZUFÜGEN“ aus dem „Plus“-Menü (siehe „Eine Garmethode speichern“ im Kapitel „Zusätzliche Funktionen“).

Gratinieren

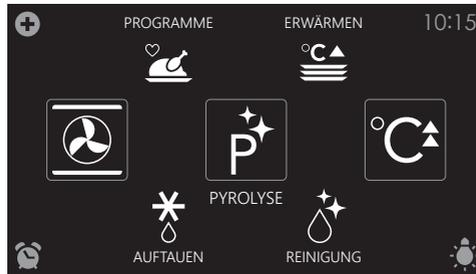
Sie können am Ende des Prozesses die Grillfunktion hinzufügen (Zeit zum Gratinieren wird am Ende des Garprozesses hinzugefügt).

1. Tippen Sie auf das Plus-Symbol, um das „Plus“-Menü zu öffnen.
2. Tippen Sie auf „GRATINIEREN“, um die Funktion zu öffnen.
3. Die Temperatur und Zeit können eingestellt werden oder das Programm kann direkt durch Drücken der Bestätigungstaste gestartet werden.

Zusätzliche Funktionen

Es können eine Reihe von zusätzlichen Funktionen oder Programmen gewählt werden.

1. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.



Die folgenden zusätzlichen Funktionen und Programme können jetzt gewählt werden:

- Erwärmen:
 - Tellererwärmung
 - Warmhalten
- Programme
 - FAVORITEN
 - Automatische Programme

Erwärmen

- Tellererwärmung
 - Diese Funktion wird verwendet, wenn Sie Geschirr (Teller, Tassen) erwärmen möchten, damit die servierten Gerichte länger warm bleiben.
 - Mithilfe dieser Funktion können Sie die Temperatur und Zeit für die Tellererwärmung festlegen.
- Warmhalten
 - Verwenden Sie diese Funktion, um die Temperatur bereits gegarter Speisen zu erhalten.
 - Mithilfe dieser Funktion können Sie die Temperatur und Zeit für das Warmhalten festlegen.

Funktion zum Erwärmen auswählen

1. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
2. Tippen Sie auf „ERWÄRMEN“, um das Menü mit den Funktionen zum Erwärmen zu öffnen.



3. Wählen Sie eine Funktion (Tellererwärmung oder Warmhalten).
Passen Sie eventuell die Einstellungen an.
4. Starten Sie die Funktion mit der Bestätigungstaste.

Programme

- Favoriten
 - In „FAVORITEN“ können Sie die von Ihnen gespeicherten Rezepte auswählen. Siehe auch „Eine Garmethode speichern“.
- Automatische Programme
 - Mithilfe der automatischen Programme können Sie Speisen garen, indem Sie die entsprechende Wahl in einer Liste mit vorprogrammierten Speisen treffen. Die Programme sind in Kategorien unterteilt (FLEISCH, GEMÜSE usw.).
 - Wählen Sie zuerst die Kategorie und dann die Speise aus der verfügbaren Liste aus.

Programme auswählen

1. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
2. Tippen Sie auf „PROGRAMME“, um das Menü mit den Programmen zu öffnen.



3. Tippen Sie auf „FAVORITEN“ oder eine der automatischen Programmkategorien.
 - Wählen Sie unter den „FAVORITEN“ einen von Ihnen gespeicherten Garprozess aus.
 - Wählen Sie unter den automatischen Programmkategorien eine Speise aus der verfügbaren Liste aus.



4. Passen Sie eventuell die Intensität und/oder das Gewicht an.



Nicht bei allen automatischen Programmen kann die Intensität oder das Gewicht angepasst werden.



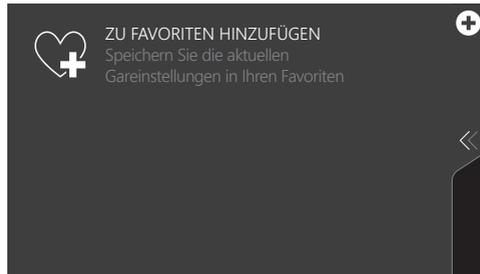
5. Starten Sie das gewählte Programm mit der Bestätigungstaste.



- Über die Info-Registerkarte erhalten Sie Informationen über das gewählte Programm. In der Info-Registerkarte finden Sie Informationen über das benötigte Zubehör und die Einschubleiste im Ofen. Zudem sind manchmal auch Informationen über das Garen der Speise verfügbar.
- Eine Reihe von automatischen Programmen können nach Wunsch manuell angepasst werden. Öffnen Sie dazu das „Plus“-Menü und tippen Sie auf „MANUELL“ (falls möglich).

Eine Garmethode speichern

Eine Funktion/ein Garprozess ist aktiv (der Ofen wurde gestartet).



1. Öffnen Sie das „Plus“-Menü und tippen Sie auf „ZU FAVORITEN HINZUFÜGEN“.



2. Geben Sie dem Garprozess einen Namen, indem Sie die betreffenden Buchstaben auswählen. Tippen Sie auf das „Pfeil mit Kreuz“-Symbol, falls Sie einen irrtümlich gewählten Buchstaben löschen möchten.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um den Garprozess zu speichern.



Automatische Programme können auch unter „FAVORITEN“ gespeichert werden.

Einstellungen

1. Tippen Sie aus der Startanzeige auf das Plus-Symbol.



2. Tippen Sie auf „EINSTELLUNGEN“.



Dieses Menü bieten die folgenden Wahlmöglichkeiten:

- Allgemeines
 - Ton
 - Anzeige und Licht
 - Garen
 - System
3. Tippen Sie auf die gewünschte Kategorie und die anzupassende Einstellung.
 - ▷ Tippen Sie auf die gewünschte Wahl aus einer Liste.
 - ▷ Passen Sie einen Wert an, indem Sie auf die Pfeile über und unter dem Wert tippen oder indem Sie über den Wert streichen.
 - ▷ Schalten Sie eine Einstellung ein oder aus, indem Sie auf „EIN“ oder „AUS“ tippen.
 4. Drücken Sie zur Bestätigung auf die Bestätigungstaste.



ALLGEMEINES

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

- Sprache (Sprache des Touchscreen)
- Zeit (Uhrzeit)

- Zeitwiedergabe (12- oder 24-Stundenanzeige)
- Datum (aktuelles Datum)
- Datumsanzeige (Datum, das in der Standby-Anzeige (nicht sichtbar ist))

TON

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

- Allgemeine Töne (Lautstärke der Töne und Alarme)
- Tastenton (Lautstärke des Tastentons)
- Ein- / Ausschalt-Ton (Lautstärke des Ein- und Ausschalt-Tons)

ANZEIGE UND LICHT

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

- Anzeigehelligkeit (es sind 5 Helligkeiten einstellbar)
- Ofenbeleuchtung (Ausschaltdauer ab letzter Einschaltung)
- Geräte in Standby-Modus (wie viel Zeit nach der letzten Bedienung vergeht, bevor das Gerät in den Standby-Modus wechselt)
- Gerät ausschalten (wie lang das Gerät im Standby bleibt)
- Ein- / Ausschalt-Animation (Ein- oder Ausschalten der Markenanimation)
- Nachtmodus (Beginn- und Endzeit für längere Helligkeit der Anzeige)

Wenn bei „GERÄT AUSSCHALTEN“ die Einstellung „Manuell“ gewählt wird, dann schaltet sich das Gerät nicht automatisch aus. Wenn das Gerät manuell ausgeschaltet wird, wird diese Einstellung auf die Werkseinstellung zurückgesetzt. Dies geschieht im Zusammenhang mit dem vorgeschriebenen maximalen Energieverbrauch.

GAREN

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

- Standard-Programm-Intensität (Intensität der automatischen Programme)

SYSTEM

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

- Geräteinformationen (Aufrufen von Geräteinformationen)
- Werkseinstellungen (Werkseinstellungen wiederherstellen)

Das Gerät reinigen

Reinigen Sie den Ofen regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Fett- und Essensreste ansammeln, vor allem auf den Oberflächen an der Innen- und Außenseite, der Tür und der Abdichtung.

- Schalten Sie die Tastensperre ein, um zu vermeiden, dass das Gerät ungewollt aktiviert wird.
- Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmen Seifenwasser.
- Wischen Sie mit einem sauberen nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen an der Innenseite mit einem Tuch und Seife.
- Wischen Sie mit einem sauberen nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.



- **Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt.**
- **Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.**
- **Sorgen Sie immer dafür, dass die Türabdichtung sauber ist. So vermeiden Sie, dass sich Schmutz ansammelt und die Tür lässt sich gut schließen.**

Dampfreinigung

Mithilfe der Dampfreinigung und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen.

Dampfreinigung verwenden

Verwenden Sie die Dampfreinigung nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. In einem heißen Ofen kann Fett und Schmutz nur mühsam entfernt werden.

1. Entfernen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
2. Gießen Sie 0,15 Liter Wasser auf den Boden des Garraums.
3. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
4. Tippen Sie auf „REINIGUNG“, um die Reinigungsfunktion zu öffnen.
5. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die Dampfreinigung zu starten.





- *Das Programm dauert 30 Minuten.
Nach 30 Minuten sind die Essensreste an den Emaillewänden ausreichend eingeweicht, um sie mit einem feuchten Tuch zu entfernen.*
- *Öffnen Sie während der Verwendung des Reinigungsprogramms nicht die 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 Zubehörteile 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. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
4. Tippen Sie auf „PYROLYSE“, um die Pyrolyse-Funktion zu öffnen.
5. Wählen Sie die gewünschte Reinigungsintensität:
 - Niedrig: ungefähr 3 Stunden
 - Mittel: ungefähr 3,5 Stunden
 - Hoch: ungefähr 4 Stunden



Nur die Reinigungsintensität kann gewählt werden. Die Zeit ist festgelegt und hängt von der gewählten Reinigungsintensität ab.



6. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die Pyrolysereinigung zu starten.

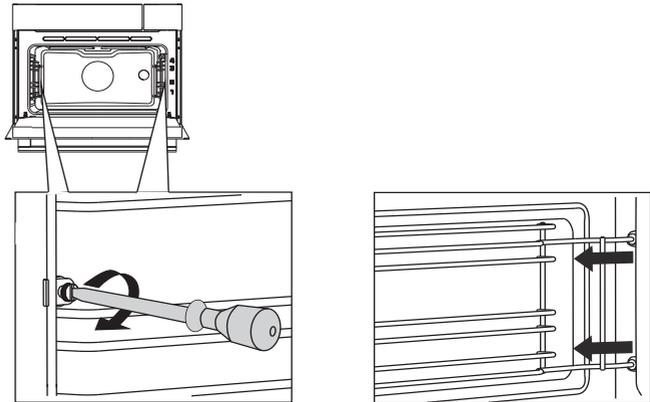


- *Nach einer bestimmten Zeitspanne wird die Ofentür zu Ihrer eigenen Sicherheit automatisch gesperrt.*
- *Aus dem Ofen kann während des Reinigungsprozesses ein unangenehmer Geruch entweichen.*
- *Die Ofentür kann geöffnet werden, wenn das Gerät abgekühlt ist.*
- *Wenn der Ofen abgekühlt ist, wischen Sie diesen mit einem feuchten Tuch aus. Je nach Verschmutzungsgrad des Ofens gibt es möglicherweise sichtbare Ablagerungen an der Tür und im Ofeninnenraum. Diese entfernen Sie am besten mit einem nicht scheuernden Schwamm und einer milden Lösung aus warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Zum Reinigen der Dichtung ist meist warmes Wasser mit Geschirrspülmittel ausreichend, weil sich hier nur Staub abgelagert. Wischen Sie die Ofentür und die benachbarten Oberflächen rund um die Türdichtung ab. Auf der Dichtung nicht reiben!*

Einschubführungen entfernen und reinigen

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsmittel, um die Einschubführungen zu reinigen.

- Entfernen Sie die Schraube mit einem Schraubendreher.
- Lösen Sie die Einschubführungen aus den Öffnungen in der Rückwand.



Ofenbeleuchtung austauschen



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

Die Lampe (Halogen G9, 230 V, 25 W) ist ein Gebrauchsartikel und fällt daher nicht unter die Garantie. Entfernen Sie zuerst das Backblech, den Ofenrost und die Einschubführungen.

Halogen-Leuchtmittel: G9, 230 V, 25 W

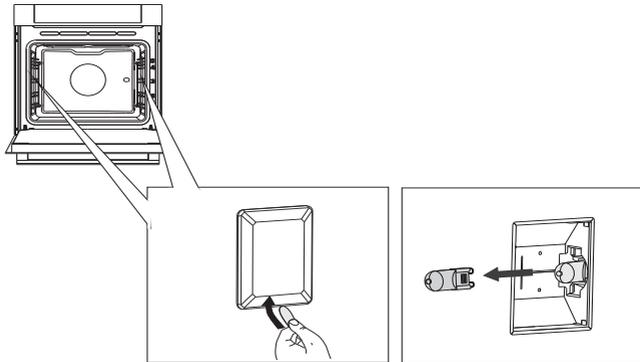
Der Backofen ist mit einer Halogenlampe ausgestattet.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse (G).



- **Machen Sie das Gerät spannungsfrei, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung aus dem Sicherungskasten herausdrehen!**
- **Die Halogenlampe kann sehr heiß sein! Sorgen Sie für entsprechenden Schutz beim Entfernen der Lampe.**

1. Verwenden Sie einen Schraubendreher, um die Abdeckplatte des Lichts aus dem Halter zu klappen und diese zu entfernen. Achten Sie darauf, dass Sie die Emaille nicht beschädigen.
2. Ziehen Sie die Halogenlampe aus der Fassung.



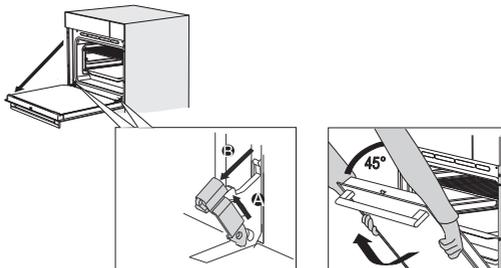
Ofentür ausbauen



**Halten Sie Ihre Finger nicht in die Scharniere der Ofentür!
Die Federn der Scharniere stehen unter starker Spannung und
können Verletzungen verursachen.
Achten Sie darauf, dass die Scharniere richtig eingesetzt wurden
und verriegelt sind.**

Entfernen der Ofentür

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



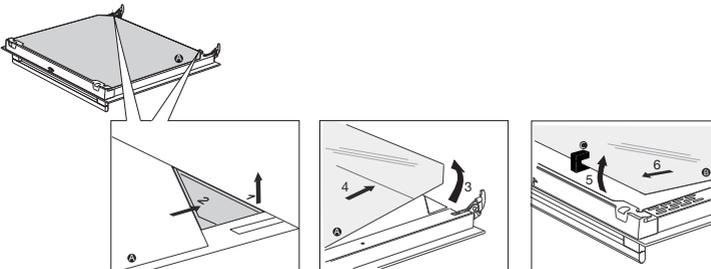
Einsetzen der Ofentür

1. Halten Sie die Tür in einem Winkel von ungefähr 45 Grad vor dem Ofen.
2. Setzen Sie die Scharniere in die Schlitzte ein und achten Sie auf eine korrekte Positionierung an beiden Seiten.
3. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
4. Heben Sie beide Scharnierverschlüsse und ziehen Sie diese zur Ofentür hin.
5. Schließen Sie die Ofentür langsam und achten Sie darauf, dass sie korrekt schließt.
6. Wenn sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen lässt, stellen Sie sicher, dass die Scharniere korrekt in ihre Aussparungen eingesetzt sind.

Ofentürglas ausbauen

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 der umgekehrten Reihenfolge wieder ein.

Allgemeines

Ziehen Sie die nachfolgende Störungsübersicht zurate, falls Probleme mit Ihrem Ofen auftreten. Wenn die Probleme nicht behoben werden können, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst auf.

Die Speise bleibt roh.

- Kontrollieren Sie, ob der Timer eingestellt wurde und ob die Bestätigungstaste gedrückt wurde.
- Ist die Tür richtig geschlossen?
- Kontrollieren Sie, dass keine Sicherung durchgebrannt ist und kein Stromkreisunterbrecher aktiviert wurde.

Die Speise ist zu gar oder nicht gar genug.

- Kontrollieren Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt wurde.

Die Sensoren reagieren nicht; das Display ist abgestürzt.

- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten von der Stromversorgung (drehen Sie die Sicherung raus oder schalten Sie den Hauptschalter aus); schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten Sie es ein.

Der Reset des Displays kann durch elektrische Störungen verursacht werden.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und stecken Sie ihn wieder ein.
- Stellen Sie die Uhrzeit wieder ein.

Im Ofen bildet sich Kondensation.

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

Der Lüfter läuft weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.

- Das ist normal. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.

Ein Luftzug ist bei der Tür und an der Außenseite des Geräts fühlbar.

- Das ist normal.

Dampf tritt an der Tür oder den Lüfteröffnungen aus.

- Das ist normal.

Man kann ein Klickgeräusch hören, wenn der Ofen in Betrieb ist, besonders bei der Auftaufunktion.

- Das ist normal.

Die Hauptsicherung fliegt regelmäßig heraus.

- Wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.

Das Display zeigt den folgenden Fehlercode an: ERROR XX ...

(XX gibt die Fehlernummer an).

- Es befindet sich eine Störung im elektronischen Modul. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten von der Stromversorgung. Schließen Sie es dann wieder an und stellen Sie die Uhrzeit ein.
- Wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker, falls der Fehler nicht behoben ist.

Den Ofen lagern und reparieren

Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden. Wenn eine Wartung durchgeführt werden muss, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Asko auf.

Halten Sie die folgenden Informationen während Ihres Anrufs griffbereit:

- Die Modell- und Seriennummer (angegeben auf der Innenseite der Ofentür)
- Garantiedaten
- Eine klare Beschreibung des Problems



Wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort, wenn Sie den Ofen zeitweise lagern müssen, da Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten. Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein

neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird.

Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

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



5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“

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

 **ASKO**



688776

de (08-23)