



Bedienungsanleitung

OFEN

OCSM8478G / BO4TO1T4-42
OCSM8478GG / BO4TO1T4-42

Verwendete Piktogramme



Wichtige Informationen



Tipp

INHALT

Ihr Ofen

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	6
Zubehör	7
Tür	8
Lüfter	8
Touchscreen	9
Hauptmenü	10
Extras	11
Kombi	12
Anzeige Funktionseinstellungen	13
Standby-Anzeige	14

Erste Verwendung

Erste Verwendung	15
------------------	----

Bedienung

Verwendung des „Plus“-Menüs	18
Tastatur öffnen	20

Verwendung

Ofenfunktion	21
Dampf-Funktion	23
Verwendung der Mikrowelle	27
Mikrowellenfunktion	29
Kombi-Mikrowelle	30
Kombi-Dampf	32
Extras	34
Programme	35
Zu Favoriten hinzufügen	36
Erwärmen	37
Schnelles Vorheizen	38
Funktionentabelle	39
Dampf hinzufügen	44
Verzögerter Start	46
Garen in Phasen	48
Gratinieren	50
Einstellungen	50

Reinigung

Das Gerät reinigen	53
Dampfreinigung	53
Den Filter des Wasserbehälters reinigen	54
Entkalkung	54
Einschubführungen entfernen und reinigen.	55
Ofenbeleuchtung austauschen	56

Problemlösungen

Allgemeines	57
-------------	----

Ihr Ofen und die Umwelt

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten	59
---	----

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.

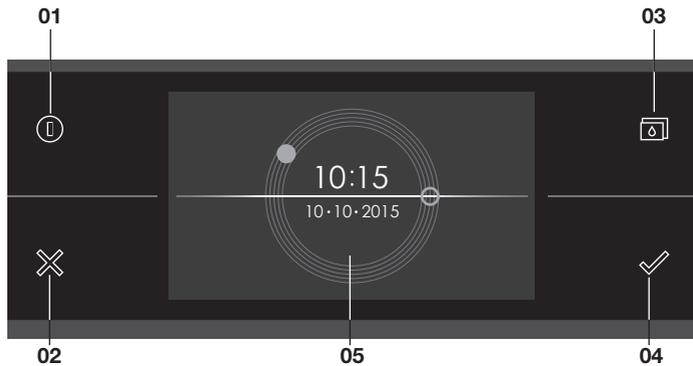


Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät verwenden!

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 abubrechen oder zu schließen.

03. Wasserbehälter öffnen; zu bedienen, um:

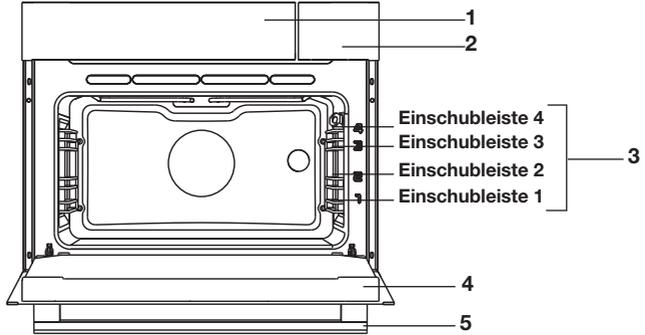
- die Klappe des Wasserbehälters zu öffnen.

04. Bestätigungstaste; zu bedienen, um:

- Einstellungen zu bestätigen.
- eine Funktion zu starten.
- ein Pop-up mit „Ja“ zu beantworten oder zu schließen.
- direkt die Mikrowellenfunktion einzuschalten (Schnellstart). Das wiederholte Drücken fügt Zeit hinzu. Die Mikrowellenleistung und die zugefügte Garzeit können im Einstellen-Menü angepasst werden

05. Touchpad/Display

Beschreibung



1. Bedienleiste
2. Klappe Wasserbehälter
3. Einschubleisten
4. Ofentür
5. 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.

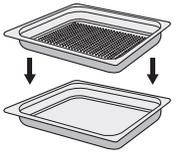
Zubehör

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>Nicht perforierte Dampfschale; 40 mm tief (nützlich zum Auffangen von Feuchtigkeit während des Dampfwarengarens).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie die Dampfschale nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.

Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).	
	Perforierte Dampfschale; 40 mm tief (nützlich beim Dampfgaren). <ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie die Dampfschale nicht für die Mikrowellenfunktionen!• Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.
	Perforierte Dampfschale; 1/3GN. Perforierte Dampfschale; 1/2GN. <ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie die Dampfschale nicht für die Mikrowellenfunktionen!• Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.
	<ul style="list-style-type: none">• Die Dampfschalen können auf zwei Ebenen gleichzeitig verwendet werden. Setzen Sie die perforierte Dampfschale in die Mitte des Ofens und die nicht perforierte Dampfschale eine Ebene tiefer.• Zum Dampfgaren können Sie die perforierte Dampfschale in die nicht-perforierte Dampfschale setzen. Diese können nur mit Teleskopführungsschienen zusammen auf einer Ebene verwendet werden.

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:

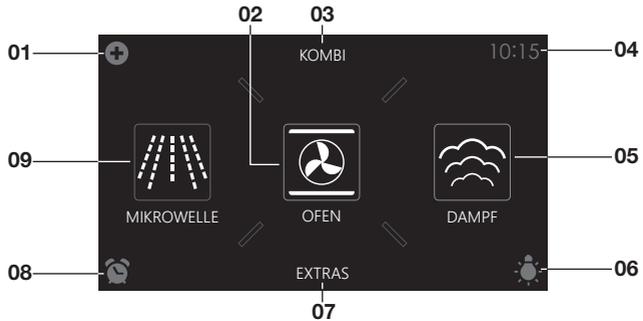


Streichen:



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).

Hauptmenü



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.

Kombi (03)

- Tippen Sie auf „KOMBI“, um das Kombi-Funktionsmenü zu öffnen.

Zeit (04)

- Hier wird die Uhrzeit angezeigt.

Dampf (05)

- Tippen Sie auf „DAMPF“, um das Dampf-Funktionsmenü zu öffnen.

Licht (06)

- 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 (07)

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

Eieruhr (08)

- 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 eine 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.

Mikrowelle (09)

- Tippen Sie auf „MIKROWELLE“, um die Mikrowellenfunktion zu öffnen.

Extras



Programme (01)

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

Erwärmen (02)

- Tippen Sie auf „ERWÄRMEN“, um das Menü mit den Funktionen zum Erwärmen zu öffnen. Hier finden Sie Tellererwärmung, Auftauen und Warmhalten.

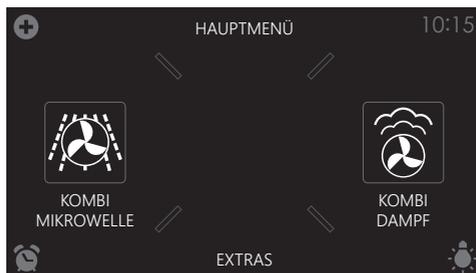
Schnelles Vorheizen (03)

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

Reinigung (04)

- Tippen Sie „REINIGUNG“, um das Reinigungsfunktionsmenü zu öffnen.

Kombi



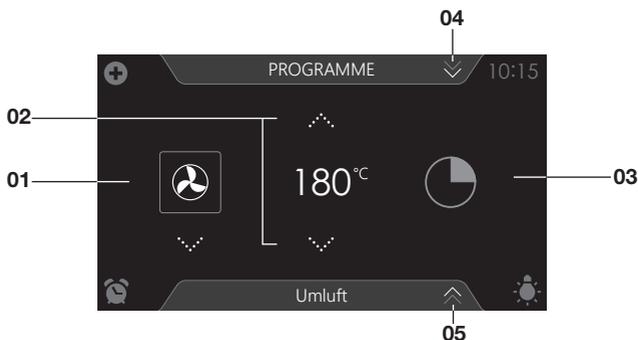
Kombi Mikrowelle

- Es können 2 verschiedene Kombi-Funktionen gewählt werden.
 - Umluft + Mikrowelle
 - Grill + Lüfter + Mikrowelle
- Für jede Kombi-Funktion können eine Temperatur, eine Mikrowellenleistung und eine Garzeit eingestellt werden.
- Zudem können „Plus“-Menüfunktionen wie das „Garen in Phasen“ und „Verzögerter Start“ ausgewählt werden. Tippen Sie dazu auf das Plus-Symbol. Siehe Kapitel „Verwendung des ‚Plus‘-Menüs“.

Kombi Dampf

- Es können 3 verschiedene Kombi-Funktionen gewählt werden.
 - Umluft + Dampfstufe 1
 - Umluft + Dampfstufe 2
 - Umluft + Dampfstufe 3
- Für jede Kombi-Funktion können eine Temperatur und eine Garzeit eingestellt werden.
- Zudem können „Plus“-Menüfunktionen wie das „Garen in Phasen“ und „Verzögerter Start“ ausgewählt werden. Tippen Sie dazu auf das Plus-Symbol. Siehe Kapitel „Verwendung des ‚Plus‘-Menüs“.

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/Leistung einstellen (02)

- Tippen Sie auf die Pfeile über und unter der Temperatur/Leistung oder streichen Sie über die Temperatur-/Leistungsangabe, um eine Temperatur oder Leistung 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“).

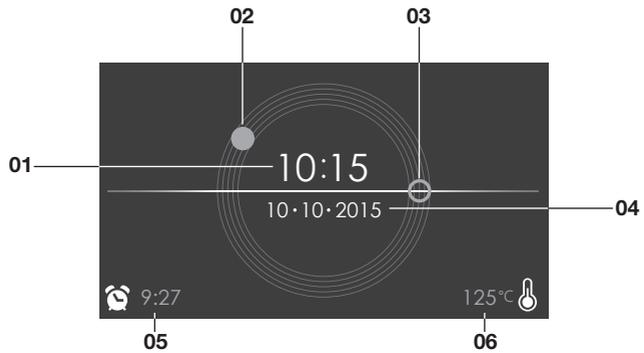
Programme (04)

- 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. Sorgen Sie in diesem Fall für gute Belüftung.



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

Sprache einstellen

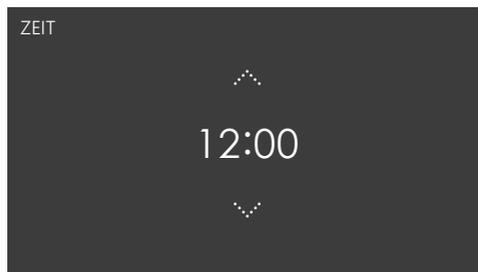


Stellen Sie die gewünschte Sprache ein, mit der die Texte im Display des Geräts angezeigt werden sollen. Standardmäßig ist „English“ ausgewählt.



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.

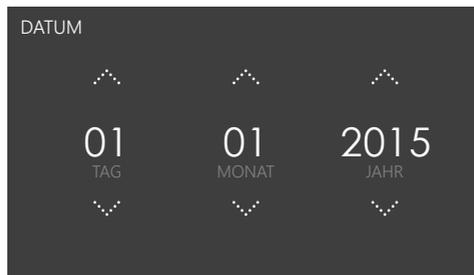
Uhrzeit einstellen



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.



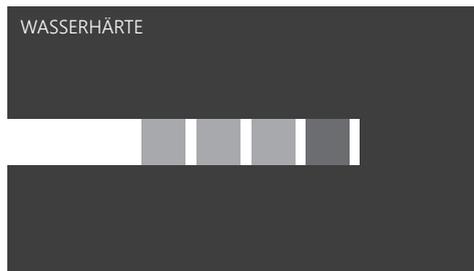
Datum einstellen



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.



Die Wasserhärte einstellen



Vor der ersten Verwendung muss die Wasserhärte getestet werden. Sie können den eingestellten Härtegrad ändern, wenn das Wasser weicher oder härter ist als die Standardeinstellung.

ERSTE VERWENDUNG

Die Wasserhärte überprüfen

Sie können die Wasserhärte mit dem mitgelieferten „Papier-Teststreifen“ messen. Ihr örtliches Wasserwerk kann Ihnen weitere Informationen über die Wasserhärte in Ihrer Region zur Verfügung stellen.

Verwendung des „Papier-Teststreifen“

Tauchen Sie den Teststreifen für 1 Sekunde ins Wasser. Warten Sie 1 Minute und lesen Sie dann die Anzahl der Streifen von dem Papier-Teststreifen ab. Sehen Sie in der Tabelle die korrekte Wasserhärteeinstellung nach.

Die Wasserhärte einstellen

1. Vergleichen Sie den Teststreifen mit der Abbildung in der Anzeige.
2. Tippen Sie auf die Streifen in der Anzeige, sodass diese mit dem Teststreifen übereinstimmen.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die eingestellte Härte zu speichern.



Das Gerät wurde jetzt so programmiert, dass die Entkalkungsmeldung auf Basis der tatsächlichen Wasserhärte angezeigt wird.

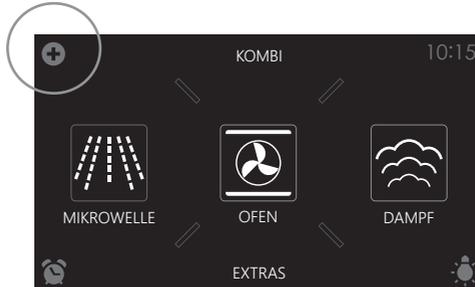
Display	Teststreifen Anzahl/Farbe der Streifen	Typ	PPM	Französische Härte (°fH)	Deutsche Härte (°dH)
1	4 grüne Streifen	Sehr weiches Wasser	0 - 90	0 - 9	0 - 5
2	1 roter Streifen	Weiches Wasser	90 - 178	9 - 18	5 - 10
3	2 rote Streifen	Mittelhartes Wasser	178 - 267	18 - 26	10 - 15
4	3 rote Streifen	Hartes Wasser	267 - 356	26 - 35	15 - 20
5	4 rote Streifen	Sehr hartes Wasser	> 356	> 35	> 20

Das Gerät ist nun bereit für die Verwendung.



Die Sprache, die Zeit, das Datum und die Wasserhärte 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“).
 - ▷ **Tastensperre;** Sperren Sie alle Tasten, um das Bedienfeld zu reinigen oder um zu vermeiden, dass das Gerät ungewollt aktiviert wird. Halten Sie dazu die Funktion gerade solange gedrückt, bis sich die Tastensperre einschaltet.



- Aus der Anzeige mit den Einstellungen für die Ofen-, Dampfgaren-, Mikrowellen- oder Kombi-Funktion 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.
 - ▷ **Dampf hinzufügen 1-3X;** Fügen Sie 1-, 2- oder 3-mal dem Garprozess einen Dampfzyklus hinzu.
 - ▷ **Garen in Phasen;** Kombinieren Sie bis zu drei Funktionen in einem Garprozess (siehe Kapitel „Garen in Phasen“).
 - ▷ **Tastensperre;** Sperren Sie alle Tasten, um das Bedienfeld zu reinigen oder um zu vermeiden, dass das Gerät ungewollt aktiviert wird. Halten Sie dazu die Funktion gerade solange gedrückt, bis sich die Tastensperre einschaltet.
 - ▷ **Gratinieren;** Sie können am Ende des Prozesses die Grillfunktion hinzufügen (Zeit zum Gratinieren wird am Ende des Garprozesses hinzugefügt).



- Wenn eine Ofen-, Dampfgaren-, Mikrowellen- oder Kombi-Funktion 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 „Zu Favoriten hinzufügen“).
 - ▷ **Dampf hinzufügen;** Fügen Sie dem Garprozess direkt einen Dampfzyklus hinzu.
 - ▷ **Tastensperre;** Sperren Sie alle Tasten, um das Bedienfeld zu reinigen oder um zu vermeiden, dass das Gerät ungewollt aktiviert wird. Halten Sie dazu die Funktion gerade solange gedrückt, bis sich die Tastensperre einschaltet.

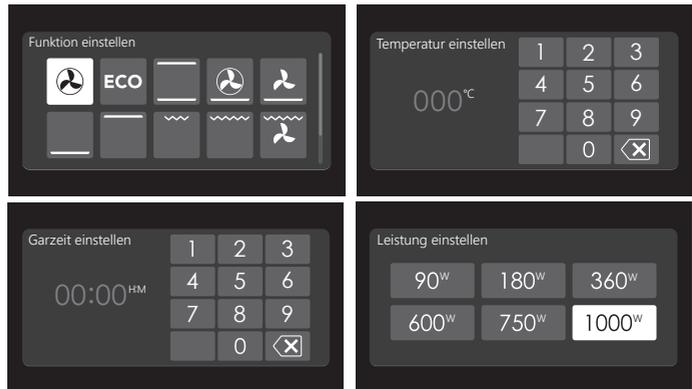
- **Gratinieren;** Sie können am Ende des Prozesses die Grillfunktion hinzufügen (Zeit zum Gratinieren wird am Ende des Garprozesses hinzugefügt).

Tastatur öffnen

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



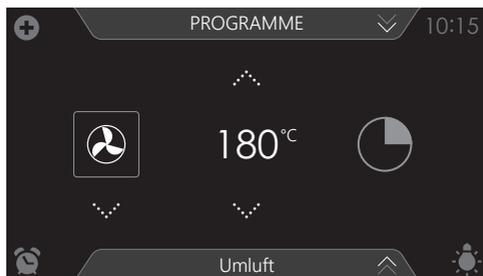
1. Tippen Sie auf die Mitte des Funktionssymbols, der Temperatur, der Leistung oder der Garzeit (aktiviert). Die Tastatur wird angezeigt.



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 das Ofenfunktionsmenü 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.

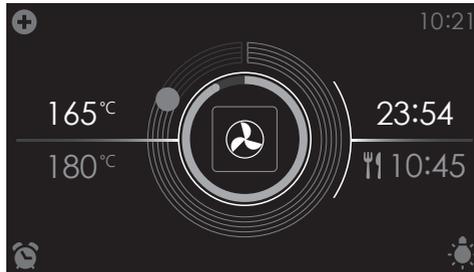
1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
3. Tippen Sie auf „OFEN“, um das Ofenfunktionsmenü zu öffnen.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Wählen Sie eine Temperatur (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).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



Anzeige am Ende des Garprozesses.

Dampf-Funktion



Warnung – Verbrühungsgefahr! Halten Sie die Tür während der Dampffunktionen geschlossen, heißer Dampf kann beim Öffnen entweichen. Die Kondenswasserbildung im Ofen nimmt zu, wenn die Tür geöffnet wird.

Hinweis: Lassen Sie den Ofen nach jeder Dampffunktion abkühlen, und wischen Sie das Offeninnere mit einem weichen Tuch trocken.

Anmerkung: Nach jeder Verwendung der Dampf-Funktion wird das Wassersystem geleert. Dabei sind Geräusche zu hören. Dies gehört zum normalen Betrieb eines Dampfofens!

Vorteile des Dampfgarens

- Gesund und natürlich – mit Dampfgaren behalten die Speisen ihr Aroma und ihren Geschmack. Es werden bei dieser Garmethode keine Gerüche freigesetzt.
- Dampfgaren (Schmoren, Garen, Braten) beginnt, bevor die Temperatur im Ofen 100 °C erreicht hat.
- Bei niedrigeren Temperaturen ist auch langsames Garen (Schmoren, Garen, Braten) möglich. Es stellt eine gesunde Art der Zubereitung dar – Vitamine und Mineralien bleiben erhalten, da sich nur ein kleiner Teil davon im heißen Dampf der Speise auflöst.
- Während des Dampfgarens muss kein Fett hinzugefügt werden.
- Es verbreitet sich kein Geruch oder Geschmack, sodass Fleisch oder Fisch gemeinsam mit Gemüse gegart werden können.
- Der Dampf eignet sich auch für das Blanchieren, Auftauen und Aufwärmen oder Warmhalten einer Speise.

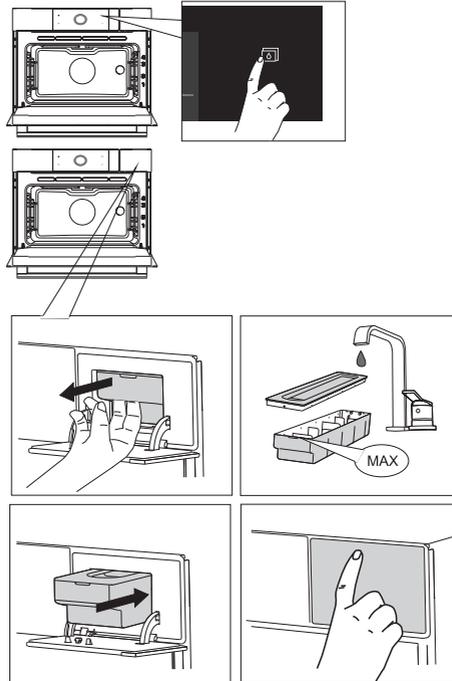
Vakuulgaren

Verwendung der Vakuulgaren-Dampf-Funktion:

- Vakuumieren
 - Vakuumieren Sie zuerst die Speise mit der Asko-Vakuumschublade in Plastik. Dieses Verfahren zieht den größten Teil der Luft aus dem Plastiksack. Der Sack bewahrt während des Garprozesses die Nährstoffe und den Geschmack. Auf diese Weise wird die Speise saftiger, weicher und geschmacksintensiver.
- Vakuulgaren
 - Garen Sie mit dem Vakuulgaren-Dampfmodus in Ihrem Ofen das Gericht mit der richtigen Temperatur und Zeit.
 - Die meisten Speisen können noch einige Stunden länger auf Serviertemperatur gehalten werden (rund 60 °C), wodurch das Koordinieren der Abläufe in der Küche sehr einfach wird: Sie holen die Speise einfach dann aus dem Ofen, wenn Sie sie benötigen.

Den Wasserbehälter füllen

Füllen Sie den Behälter immer mit sauberem und kaltem Leitungswasser, in Flaschen abgefülltem Wasser ohne Zusatz von Mineralien oder destilliertem Wasser, das für den Verzehr geeignet ist.



1. Drücken Sie auf die Taste „Wasserbehälter öffnen“, um die Klappe des Wasserbehälters zu öffnen.
2. Ziehen Sie den Behälter am Handgriff aus dem Gehäuse.
3. Öffnen Sie den Deckel des Wasserbehälters und reinigen Sie den Behälter mit sauberem Wasser.
4. Füllen Sie vor der Verwendung den Behälter bis zur Markierung „MAX“ mit Leitungswasser (ungefähr 1,2 Liter).
5. Drücken Sie den Wasserbehälter zurück in das Gehäuse, bis Sie einen Klick hören (Positionsschalter ist aktiviert).
6. Schließen Sie dann die Klappe des Wasserbehälters.



Nach dem Garprozess wird das verbleibende Wasser aus dem Dampfsystem zurück in den Wasserbehälter gepumpt. Leeren, reinigen und trocknen Sie den Wasserbehälter. Füllen Sie den Behälter erst wieder kurz vor der nächsten Verwendung auf!

Eine „Dampf“-Funktion verwenden

Wählen Sie eine Dampf-Funktion, 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 „DAMPFGAREN“, um das Dampf-Funktionsmenü zu öffnen.



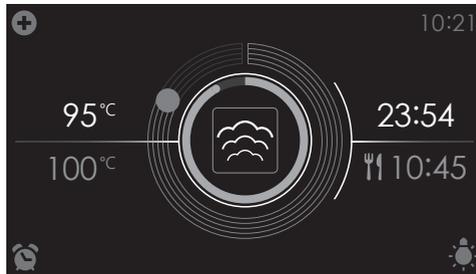
4. Wählen Sie eine Dampf-Funktion (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Wählen Sie eine Temperatur (lässt sich bei der „Dampf“-Funktion nicht einstellen) (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
6. Tippen Sie auf das „Garzeitsymbol“ und wählen Sie eine Garzeit (siehe Kapitel „Anzeige 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 „Verzögerter Start“).
8. Starten Sie den Garprozess der Speise mit der Bestätigungstaste.





- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
 - ▷ aktuelle Temperatur (95 °C)
 - ▷ fest eingestellte Temperatur (100 °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 Kapitel „Zu Favoriten hinzufügen“).*

Verwendung der Mikrowelle

Bei Mikrowellen handelt es sich um hochfrequente elektromagnetische Wellen. Die Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Speisen, ohne dass sie dabei an Form oder Farbe verlieren.

- Die Mikrowelle kommt hier zum Einsatz:
 - Mikrowellenfunktion
 - Kombi-Funktionen

Garprinzip

1. Die Verteilung der von der Mikrowelle erzeugten Mikrowellen erfolgt gleichmäßig. Die Speise wird so einheitlich gegart.
2. Die Mikrowellen werden bis zu einer Tiefe von 2,5 cm von der Speise aufgenommen. Der Garprozess setzt sich dann weiter fort, da die Wärme in der Speise verteilt wird.
3. Die Garzeiten variieren und sind abhängig vom verwendeten Behälter und den Eigenschaften der Speise:
 - Menge und Dichte
 - Wassergehalt
 - Anfangstemperatur (Zimmertemperatur oder gekühlt)

Wichtig

Die Speise wird von innen heraus aufgrund der Wärmeverteilung gegart. Der Garprozess wird auch dann fortgesetzt, wenn Sie die Speise bereits aus dem Ofen genommen haben.

Die in den Rezepten und in diesem Büchlein angegebenen Ruhezeiten müssen daher eingehalten werden. So wird dafür gesorgt, dass:

- Die Speise gleichmäßig bis ins Innere erwärmt wird.
- In allen Bereichen der Speise die gleichen Temperaturen herrschen.

Richtlinien für Mikrowellenkochgeschirr

Das Kochgeschirr, das Sie für die Mikrowellenfunktion verwenden, darf die Mikrowellen nicht blockieren. Mikrowellen werden von Metallen wie beispielsweise Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektiert.

Verwenden Sie daher kein Kochgeschirr aus Metall! Kochgeschirr, auf dem angegeben steht, dass es mikrowellengeeignet sind, kann sicher verwendet werden. Weitere Informationen zum geeigneten Kochgeschirr können Sie den folgenden Richtlinien entnehmen. Verwenden Sie in der Mikrowellenfunktion außerdem immer das Backblech aus Glas auf Einschubleiste 1.

VERWENDUNG

Kochgeschirr	Mikrowelleneignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓X	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um zu vermeiden, dass bestimmte Bereiche der Speise zu gar werden. Es kann Lichtbogenbildung entstehen, wenn sich die Folie zu nah an der Ofenwand befindet oder wenn zu viel Folie verwendet wird.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, glasiertes Steingut und Knochenporzellan sind grundsätzlich geeignet, außer es ist ein Metallrand vorhanden.
Einweggeschirr aus Polyester oder Pappe	✓	Unter Umständen sind Tiefkühlmahlzeiten in Einweggeschirr verpackt.
Fast-Food-Verpackungen <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrolbecher • Papiertüten oder Zeitungspapier • Recyceltes Papier oder Metallränder 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ X X 	<p>Kann für das Erwärmen von Speisen verwendet werden. Bei Überhitzung kann das Polystyrol schmelzen.</p> <p>Kann in Brand geraten.</p> <p>Kann Lichtbogenbildung verursachen.</p>
Glaswaren <ul style="list-style-type: none"> • Auflaufformen • Feine Glaswaren • Glasbehälter 	✓	Kann verwendet werden, falls kein Metallrand vorhanden ist. Kann für das Erwärmen von Speisen oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder bersten. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Erwärmen geeignet.
Metall	X	Kann Lichtbogenbildung oder Brand verursachen.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Teller, Becher, Küchenpapier • Recyceltes Papier 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ X 	<p>Für kurze Garzeiten und zum Erwärmen. Für das Aufsaugen überschüssiger Feuchtigkeit.</p> <p>Kann Lichtbogenbildung verursachen.</p>
Kunststoff	✓	<p>Insbesondere hitzebeständiges, thermoplastisches Material. Andere Plastikarten können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff.</p> <p>Kann verwendet werden, um Feuchtigkeit zu halten. Darf die Speise nicht berühren.</p> <p>Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Folie entfernen; es kann heißer Dampf entweichen.</p> <p>Nur wenn hitzebeständig oder ofenfest. Darf nicht luftdicht sein. Falls nötig, mit Gabel einstechen.</p>

- ✓ : Empfohlen
- ✓X : Vorsichtig
- X : Unsicher

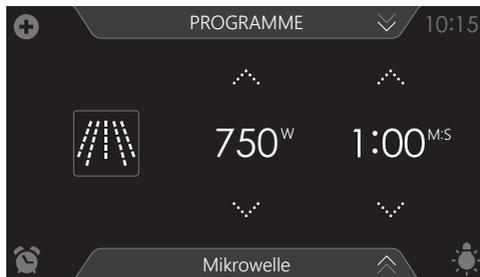
Mikrowellenfunktion



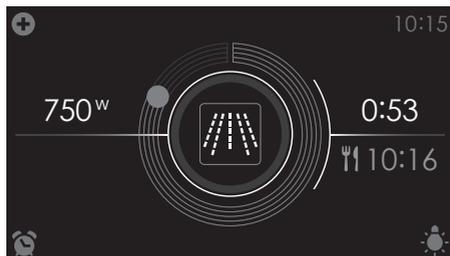
Verwenden Sie kein Kochgeschirr oder Besteck aus Metall. Siehe „Richtlinien für Mikrowellenkochgeschirr“. Heizen Sie den Ofen nicht vor.

Wählen Sie eine Leistung, die zur Speise passt, die Sie garen möchten. Öffnen Sie dazu die Info-Registerkarte unten in der Anzeige.

1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
3. Tippen Sie auf „MIKROWELLE“, um die Mikrowellenfunktion zu wählen.



4. Wählen Sie eine Leistung (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Wählen Sie eine Garzeit (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
6. Starten Sie den Garprozess der Speise mit der Bestätigungstaste.



- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
 - eingestellte Leistung (750 W)
 - Statusanzeige Zeit (äußerer Kreis)
 - Garzeit (00:53)
 - Endzeit (10:16)

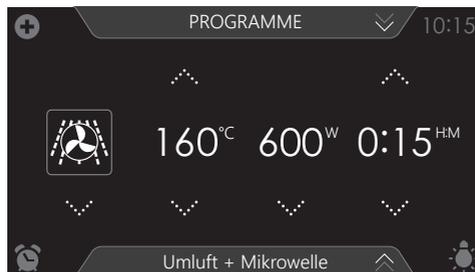
Mikrowellentabelle

Leistung	Verwendung
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Für das schnelle Erhitzen von Getränken, Wasser und Speisen, die viel Feuchtigkeit enthalten. • Für das Garen von frischem oder tiefgefrorenem Gemüse.
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Für das Garen und Aufwärmen von Getränken und Speisen.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Für das Schmelzen von Schokolade. • Für das Garen von Fisch und Krustentieren. • Für das Aufwärmen auf zwei Ebenen. • Für das Garen von getrockneten Bohnen bei niedriger Temperatur. • Für das Aufwärmen oder Garen von empfindlichen, eierhaltigen Speisen.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Für das Garen von Milchprodukten oder Konfitüren bei niedriger Temperatur.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Für das schnelle Auftauen von Speisen. • Für das Aufweichen von Butter oder Eiscreme.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Für das Auftauen sahngefüllter Backwaren.

Kombi-Mikrowelle

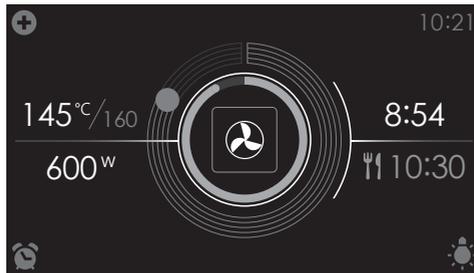
Wählen Sie die Kombi-Funktion, die zu der Speise passt, die Sie garen möchten. Nehmen Sie hierzu die Funktionentabelle zur Hand. Sie können auch die Info-Registerkarte zurate ziehen. Tippen Sie dazu auf die Registerkarte unten in der Anzeige, um Informationen über die aktuelle Funktion zu erhalten.

1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
3. Tippen Sie auf „KOMBI“, um das Kombi-Funktionsmenü zu öffnen.
4. Tippen Sie auf „KOMBI-MIKROWELLE“, um das Kombi-Mikrowellemenü zu öffnen.
5. Wählen Sie eine Kombi-Funktion.





6. Wählen Sie eine Temperatur
(siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
7. Wählen Sie eine Leistung
(siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
8. Wählen Sie eine Garzeit
(siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
9. Wählen Sie eventuell zusätzliche Einstellungen mit dem „Plus“-Menü.
10. Starten Sie den Garprozess der Speise mit der Bestätigungstaste.



- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
 - ▷ aktuelle Temperatur (145 °C) / eingestellte Temperatur (160 °C)
 - ▷ gewählte Leistung (600 W)
 - ▷ Statusanzeige Zeit (äußerer Kreis)
 - ▷ Statusanzeige Temperatur (innerer Kreis)
 - ▷ Garzeit (8:54)
 - ▷ Endzeit (10:30)

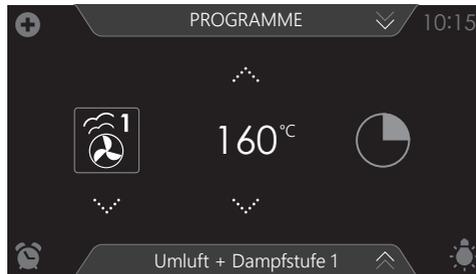


- *Tippen Sie während des Garprozesses auf die Mitte der Anzeige, um die Pop-up-Anzeige mit allen Einstellungen zu öffnen. Passen Sie diese Einstellungen, falls gewünscht, an.*
- *Am Ende des Garprozesses einer Speise erklingt ein Signalton. Sie können den Signalton ausschalten, indem Sie die Ofentür 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 Kapitel „Zu Favoriten hinzufügen“).*

Kombi-Dampf

Wählen Sie die Kombi-Funktion, 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 aktuelle 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 „KOMBI“, um das Kombi-Funktionsmenü zu öffnen.
4. Tippen Sie auf „KOMBI-DAMPF“, um das Kombi-Dampfmenü zu öffnen.
5. Wählen Sie eine Kombi-Funktion.



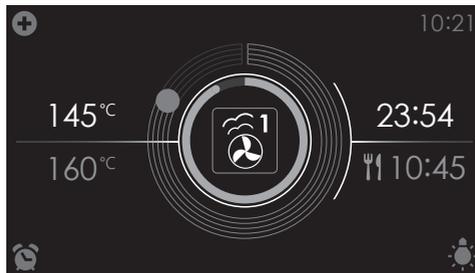
6. Wählen Sie eine Temperatur (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
7. Tippen Sie auf das „Garzeitsymbol“ und wählen Sie eine Garzeit (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).



Der Garprozess kann auch gestartet werden, ohne dass Sie eine Garzeit einstellen. Überspringen Sie dann Schritt 7.



8. Wählen Sie eventuell zusätzliche Einstellungen mit dem „Plus“-Menü.
9. Starten Sie den Garprozess der Speise mit der Bestätigungstaste.



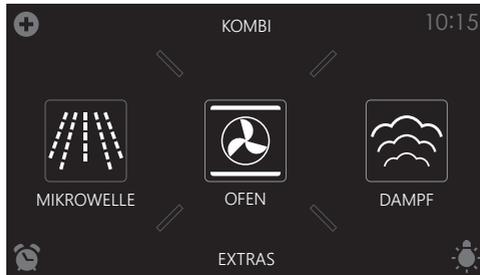
- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
 - aktuelle Temperatur (145 °C)
 - die eingestellte Temperatur (160 °C)
 - Statusanzeige Zeit (äußerer Kreis)
 - Statusanzeige Temperatur (innerer Kreis)
 - Garzeit (23:54)
 - Endzeit (10:45)



- *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 Kapitel „Zu Favoriten hinzufügen“).*

Extras

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



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



Die folgenden Funktionen können jetzt gewählt werden:

- Programme:
 - Favoriten
 - Automatische Programme
- Erwärmen:
 - Regenerieren
 - Tellererwärmung
 - Auftauen
 - Warmhalten
- Schnelles Vorheizen
- Reinigung (siehe Kapitel „Reinigung“)
 - Dampfreinigung
 - Entkalkung

Programme

- Favoriten
 - In „FAVORITEN“ können Sie die von Ihnen gespeicherten Rezepte auswählen. Siehe auch „Zu Favoriten hinzufügen“.
- 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 Programmen 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.

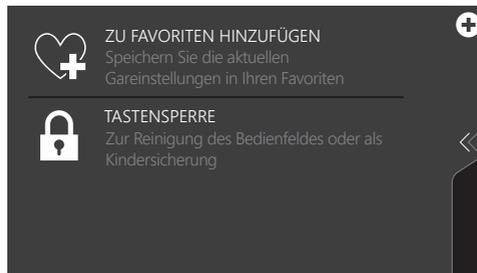


5. Starten Sie das gewählte Programm mit der Bestätigungstaste.

- *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).*

Zu Favoriten hinzufügen

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



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



Erwärmen



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.

- Regenerieren
 - Diese Funktion wird verwendet, um Speisen, die bereits gegart wurden, warmzuhalten. Dank der Dampfgarung bleibt die Qualität erhalten. Geschmack und Textur bleiben erhalten, wie frisch zubereitet. Verschiedene Speisen können gleichzeitig hergestellt werden.
- 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. Empfohlene Temperatureinstellung: 60 °C.
- Auftauen
 - Verwenden Sie diese Funktion zum Auftauen tiefgekühlter Lebensmittel wie Kuchen, Brot und Obst.
 - Empfohlene Leistung: 90 W.
- 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. Empfohlene Temperatureinstellung: 60 °C.

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 die gewünschte Funktion zum Erwärmen (Regenerieren, Tellererwärmung, Auftauen oder Warmhalten). Passen Sie eventuell die Einstellungen an.
4. Starten Sie die Funktion mit der Bestätigungstaste.



Schnelles Vorheizen

Verwenden Sie diese Funktion für das schnelle Vorheizen des Ofens. Verwenden Sie diese Einstellung nicht, wenn sich ein Gericht im Garraum befindet. Wenn der Ofen die vorabeingestellte 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 „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
3. Tippen Sie auf „SCHNELLES VORHEIZEN“, um diese Funktion zu öffnen.



VERWENDUNG

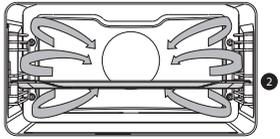
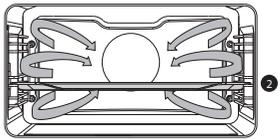


4. Wählen Sie eine Temperatur (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Starten Sie das schnelle Vorheizen mit der Bestätigungstaste.

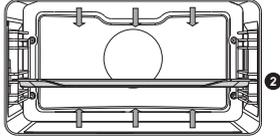
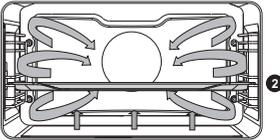
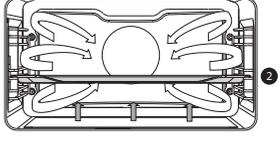
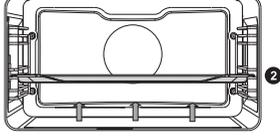
- *Schnelles Vorheizen kann auch mit einem Garprozess verknüpft werden. Aktivieren Sie dazu „SCHNELLES VORHEIZEN“ aus dem „Plus“-Menü in der Anzeige Funktionseinstellungen.*
- *Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erscheint ein Pop-up und es erklingt ein Tonsignal.*
- *Nachdem Sie die Tür geschlossen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

Funktionentabelle

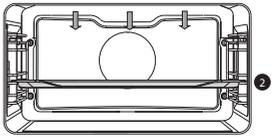
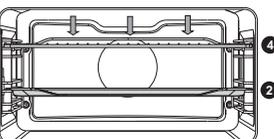
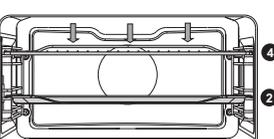
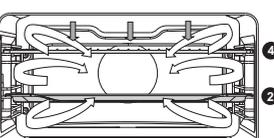
Konsultieren Sie nachfolgende Tabelle für die Auswahl der korrekten Funktion. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit dem Garen der Speise beginnen.

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. 	

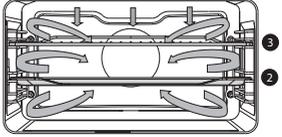
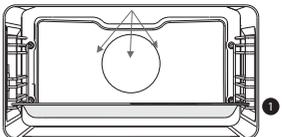
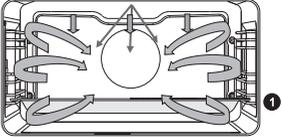
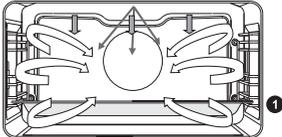
VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<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. 	
	<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 	

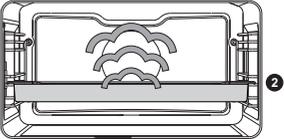
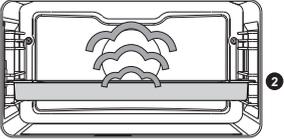
VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<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 	
	<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 230 °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 230 °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. 	

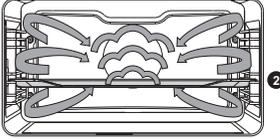
VERWENDUNG

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 	
Mikrowellenfunktion		
	<p>Mikrowelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion nutzt Mikrowellen. Die Speisen werden schnell und effizient aufgetaut, erhitzt oder gegart. • Setzen Sie das Backblech aus Glas in Einschubleiste 1. • Empfohlene Leistung: 750 W 	
Kombi-Mikrowellenfunktionen		
	<p>Umluft + Mikrowelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird mit einer Kombination aus Mikrowellen und Umluft gegart. Dies verkürzt die Garzeit, aber die Speisen bekommen eine braune, knusprige Kruste. • Diese Funktion wird für das Garen von Fleisch, Geflügel und Gemüse verwendet. Aber auch für Aufläufe, Kuchen und Brot. • Setzen Sie das Backblech aus Glas in Einschubleiste 1. • Empfohlene Temperatureinstellung: 160 °C • Empfohlene Leistung: 600 W 	
	<p>Grill + Lüfter + Mikrowelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird mit einer Kombination aus Mikrowellen, dem Grill und dem Lüfter gegart. Dies verkürzt die Garzeit, aber die Speisen bekommen eine braune, knusprige Kruste. • Diese Einstellung ist geeignet für das Garen von kleinen Portionen oder dünnen Stücken Fleisch, Fisch oder Geflügel. • Setzen Sie das Backblech aus Glas in Einschubleiste 1. • Empfohlene Temperatureinstellung: 200 °C • Empfohlene Leistung: 600 W 	

VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
Dampf-Funktionen		
	<p>Dampfgaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird mit Dampf gegart. • Lesen Sie für weitere Informationen das Kapitel „Dampf-Funktion“. • Der Dampferzeuger erzeugt Dampf, der eine Temperatur von 100 °C hat und in regelmäßigen Intervallen in den Garraum gesprüht wird. • Verwenden Sie diese Funktion beispielsweise zum Dampfgaren von Gemüse, Eiern, Obst und Reis. 	
	<p>Dampfgaren bei niedrigen Temperaturen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird mit Dampf gegart. • Lesen Sie für weitere Informationen das Kapitel „Dampf-Funktion“. • Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Garraum gesprüht. • Verwenden Sie diese Funktion zum Dampfgaren von Gemüse und Fisch, dem Warmhalten oder Auftauen von Speisen. 	
	<p>Vakuulgaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird mit Dampf gegart. • Lesen Sie für weitere Informationen das Kapitel „Dampf-Funktion“. • Die vakuumversiegelte Speise wird bei niedriger Temperatur langsam gegart. • Bei dieser Methode bleiben Geschmack, Vitamine und Mineralien der Speise erhalten. Dank der Vakuumversiegelung ist die Speise länger haltbar. • Verwenden Sie diese Funktion zum Garen von Gemüse, Obst, Fleisch, Geflügel und Fisch. 	

VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
Kombi-Dampf-Funktionen		
 <p>Hoch 3</p>  <p>Mittel 2</p>  <p>Niedrig 1</p>	<p>KOMBI: Umluft + Dampfstufe 1, 2, 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird mit Umluft in Kombination mit Dampf gegart. • Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Garraum gesprüht. • HOCH: Garen von Schnitzeln und kleineren Fleischstücken. • MITTEL: Aufwärmen von kalten/gefrorenen Speisen, Garen von Fischfilets und gratiniertem Gemüse. • NIEDRIG: Garen von größeren Fleischstücken (Braten, Hühnchen), Backen von Backgut aus Hefeteig (Brot und Brötchen), Lasagne usw. 	

Dampf hinzufügen

Das Hinzufügen des Dampfes kann vor dem Garprozess (Dampf hinzufügen 1-3X) oder währenddessen (Dampf hinzufügen) erfolgen. Beide Funktionen befinden sich im „Plus“-Menü im Ofen-Funktionsmenü.

Dampf hinzufügen (1-3X) wird für das Garen der folgenden Speisen empfohlen:

- Fleisch: Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Wild, Geflügelfleisch, Lammfleisch, Fisch, Würste (am Ende des Garvorgangs). Das Fleisch wird saftiger und zarter und dank der Dampfzufuhr müssen Sie es nicht beträufeln.
- Brot, Brötchen: Verwenden Sie den Dampf während der ersten 5-10 Minuten des Backens. Die Kruste wird dann knusprig und schön gebräunt.
- Gemüse- und Obstsoufflés, Lasagne, stärkehaltige Speisen, Desserts.
- Gemüse, insbesondere Kartoffeln, Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Zucchini, Aubergine.

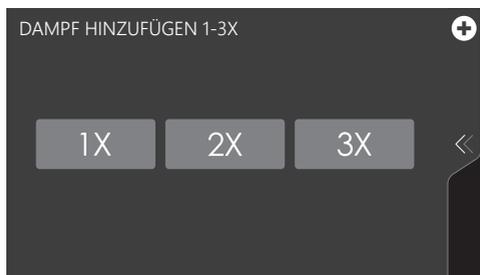
Dampf hinzufügen 1-3X

Es können bis zu drei Dampfzyklen gewählt werden. Die Zyklen werden automatisch gleichmäßig während des Garprozesses verteilt. Es ist daher wichtig, dass vorab eine Garzeit eingestellt wird.

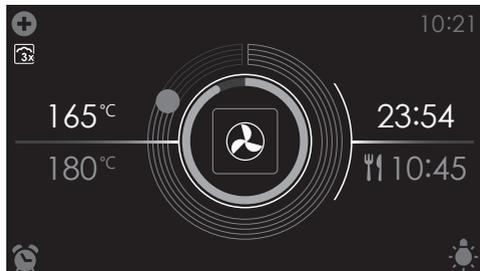


- *Ohne eingestellte Garzeit ist diese Funktion nicht verfügbar.*
- *Wenn eine zu kurze Garzeit eingestellt wird, sind eine oder mehrere Optionen nicht verfügbar.*

1. Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie eine Garzeit ein (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
2. Tippen Sie auf das Plus-Symbol, um das „Plus“-Menü zu öffnen.
3. Tippen Sie auf „Dampf hinzufügen 1-3X“, um die Funktion zu öffnen.



4. Tippen Sie auf „1x“, „2x“ oder „3x“, um die Anzahl der Dampfzyklen auszuwählen.
5. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Bestätigungstaste. Unter dem Plus-Symbol erscheint ein kleines Symbol mit der ausgewählten Anzahl der Dampfzyklen. Im Laufe eines Dampfzyklus verändert sich die Farbe des Symbols (und eines Streifens im äußeren Kreis).
6. Starten Sie den Garprozess mit der Bestätigungstaste.



Das kleine Symbol zeigt an, dass „Dampf hinzufügen (1-3X)“ aktiviert wurde.

Dampf hinzufügen

Dampf hinzufügen kann während des Garprozesses gewählt werden (nach dem Starten einer Funktion). Es wird dann direkt 1 Dampfzyklus gestartet.

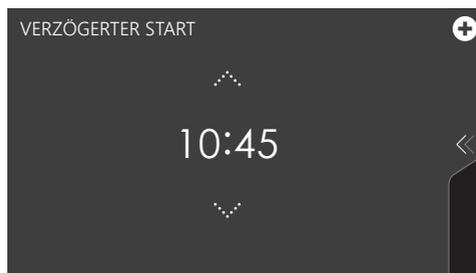
1. Tippen Sie während des Garens einer Speise (mit einer Ofenfunktion) auf das Plus-Symbol, um das „Plus“-Menü zu öffnen.
2. Tippen Sie auf „Dampf hinzufügen“, um einen Dampfzyklus zu starten. Es wird direkt ein Dampfzyklus gestartet. Es erscheint ein kleines Symbol unter dem Plus-Symbol, das den Start des Dampfzyklus anzeigt. Das Symbol erlischt, wenn der Dampfzyklus beendet wurde. Es kann dann erneut ein Dampfzyklus gestartet werden.

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 Ofen-, Dampf- oder Kombi-Funktion 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.*



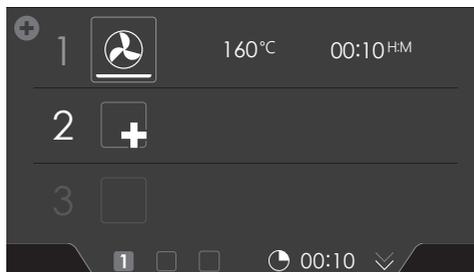
- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
 - eingestellte Temperatur (180 °C)
 - Startzeit (10:45)
 - Endzeit (11:15) (nur sichtbar, wenn eine Garzeit eingestellt wurde!)

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“).
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.

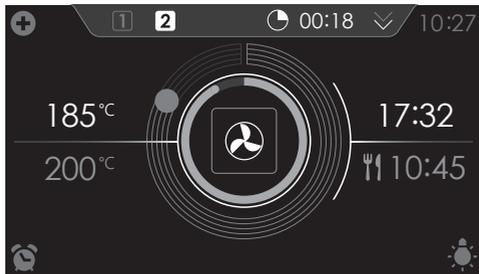


Sie können eine Phase löschen, indem Sie auf das Kreuzchen neben den Einstellungen tippen. Eine Phase kann nur dann gelöscht werden, wenn sie noch nicht gestartet wurde.

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.



Die gewählten Einstellungen können in den „Favoriten“ gespeichert werden. Öffnen Sie dazu „ZU FAVORITEN HINZUFÜGEN“ aus dem „Plus“-Menü (siehe Kapitel „Zu Favoriten hinzufügen“).



- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
 - aktive Phase (2)
 - gesamt verbleibende 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)
 - gesamte Endzeit (10:45)

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.

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)



Achtung! Wenn bei „GERÄT AUSSCHALTEN“ die Einstellung „Manuell“ gewählt wird, 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:

- Schnellstart (Leistung und Zeit vom Schnellstart anpassen)
- Standard-Programm-Intensität (Intensität der automatischen Programme)
- Einstellungen Vorheizen (Vorheizen standardmäßig ein oder aus)

SYSTEM

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

- Geräteinformationen (Aufrufen von Geräteinformationen)
- Wasserhärte (Wasserhärte anpassen)
- 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. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
3. Tippen Sie auf „REINIGUNG“, um die Reinigungsfunktion zu öffnen.
4. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die Dampfreinigung zu starten.

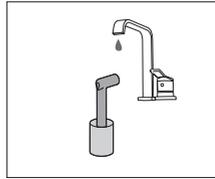
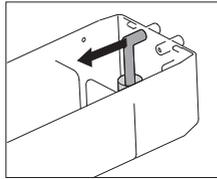
- *Öffnen Sie während der Verwendung des Reinigungsprogramms nicht die Tür.*
- *Das Programm dauert 30 Minuten. Nach 30 Minuten sind die Essensreste an den Emaillewänden ausreichend eingeweicht, um sie mit einem feuchten Tuch zu entfernen.*



Den Filter des Wasserbehälters reinigen

Wenn der Filter des Wasserbehälters verschmutzt ist, können Sie diesen unter dem Wasserhahn abspülen.

1. Entfernen Sie das Saugrohr mit dem Filter.
2. Spülen Sie es unter dem Wasserhahn ab und setzen Sie es wieder ein. Achten Sie darauf, dass der Filter den Boden des Wasserbehälters berührt.



Entkalkung

Während des Dampfverfahrens bleiben Mineralien im Dampfsystem zurück. Sie müssen von Zeit zu Zeit entfernt werden. Wenn die Benachrichtigung „Gerät muss entkalkt werden“ angezeigt wird, müssen Sie den Prozess ausführen. Wenn nach 3 Benachrichtigungen das Gerät noch nicht entkalkt wurde, lassen sich alle Funktionen, die Dampf nutzen, nicht länger verwenden. Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Der Entkalkungsprozess besteht aus Entkalkung und Abspülen. Benachrichtigungen mit Informationen und Aufforderungen werden während des Prozesses angezeigt.

1. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
2. Tippen Sie „REINIGUNG“, um das Reinigungsfunktionsmenü zu öffnen.
3. Wählen Sie „Entkalkung“ (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
4. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die Entkalkung zu starten.



Während des Prozesses werden Benachrichtigungen mit Anweisungen angezeigt.

Hinweis

Wir empfehlen für die Entkalkung die Verwendung von NOKALK. NOKALK ist ein sehr effizientes Entkalkungsmittel, das ausschließlich natürliche und vollständig abbaubare Inhaltsstoffe besitzt. Das Mittel ist nicht ätzend, nicht aggressiv und umweltfreundlich.

Zusätzlich zu einer zielgerichteten entkalkenden Wirkung weist es zudem eine reinigende, anti-bakterielle Funktion auf, sodass sich die internen Bauteile des Geräts in einem optimalen hygienischen Zustand befinden. Auch bleibt so der gute Geschmack der Speise erhalten und die Lebensdauer des Geräts verlängert sich.

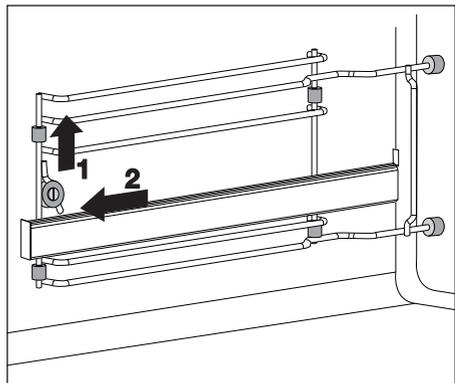
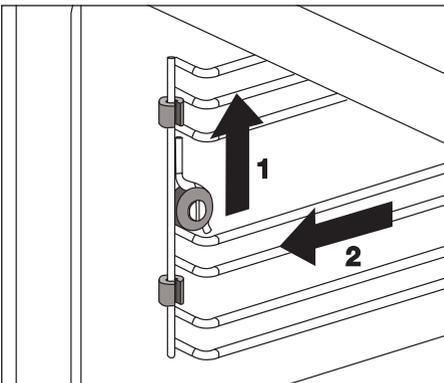
- Für den Dampfprozess wird Wasser verwendet. Wasser enthält Kalzium und Magnesium. Durch das Erhitzen verdampft das Wasser und es bleiben lediglich die Mineralien übrig (für Menschen nicht schädlich).
- Wenn der Entkalkungszyklus unterbrochen wird, bevor der Zyklus beendet wurde, muss das Programm erneut von Beginn an gestartet werden.

Einschubführungen entfernen und reinigen

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsmittel, um die Einschubführungen zu reinigen.

- Lösen Sie die Einschubführungen aus den Öffnungen in der Rückwand.

Bewahren Sie die Abstandhalter für die Führungsschienen sorgfältig auf. Bringen Sie die Abstandhalter nach der Reinigung wieder an. Auf diese Weise wird Funkenbildung verhindert.



Ofenbeleuchtung austauschen



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

Der Backofen ist mit einer Halogenlampe ausgestattet.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse (G).

Die Lampe ist ein Verbrauchsgut und daher nicht in der Garantie inbegriffen. Ersetzen Sie die defekte Lampe durch eine Lampe des gleichen Typs.

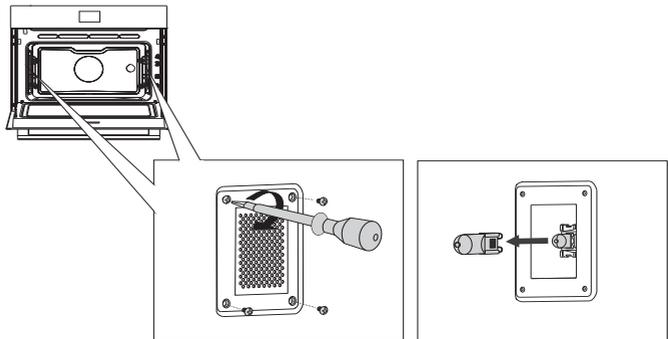


Machen Sie das Gerät spannungsfrei, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung aus dem Sicherungskasten herausdrehen!

Achtung: Die Halogenlampe kann sehr heiß sein! Sorgen Sie für entsprechenden Schutz beim Entfernen der Lampe.

1. Lösen Sie die vier Schrauben der Abdeckplatte. Entfernen Sie die Abdeckplatte, das Glas und den Dichtungsring.
2. Entfernen Sie die defekte Halogenlampe und ersetzen Sie diese durch eine neue.
3. Montieren Sie wieder die Abdeckplatte, das Glas und den Dichtungsring.

Achtung: der Dichtungsring muss perfekt in die Aussparung in der Ofenwand passen.



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 Vertreibern 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. Vertreter 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 Vertreibern 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 Rückgabeabsicht 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.





Das 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**



705186

de (03-22)