



Bedienungsanleitung OFEN

OP8637A / BO6PY4I3-42

OP8637S / BO6PY4I3-42

OP8637B / BO6PY4I3-42

Verwendete Piktogramme



Wichtige Informationen



Tip

INHALT

IHR OFEN

EINFÜHRUNG	4
BESCHREIBUNG DES GERÄTS	5
FÜHRUNGSSCHIENEN/TELESKOPFÜHRUNGSSCHIENEN	5
ZUBEHÖR	6
TÜR	7
LÜFTER	7
BEDIENLEISTE	8

ERSTE VERWENDUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	9
-------------------------	---

VERWENDUNG

EINSCHALTEN UND EINSTELLEN	10
EINSTELLUNGEN	13
EINSTELLUNGEN AUSWÄHLEN	17
AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN	19
BACK-/BRATVORGANG STARTEN	21
GERÄT AUSSCHALTEN	21

BEDIENUNG

CULISENSOR	22
------------	----

PFLEGE

BACKOFEN REINIGEN	24
DRAHTFÜHRUNGEN HERAUSNEHMEN UND REINIGEN	24
DEMONTAGE UND EINBAU DER BACKOFENTÜR	25
GLASSCHEIBE DER BACKOFENTÜR ABNEHMEN	26
REINIGUNGSFUNKTION (PYROLYSE)	27
LEUCHTMITTEL DER BACKOFENLEUCHE AUSTAUSCHEN	28

FEHLFUNKTIONEN

ALLGEMEINES	29
-------------	----

UMWELTSCHUTZ

AKTUALISIERTE INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN	31
--	----

EINFÜHRUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Backofens ASKO. Dieses Produkt ist so konzipiert, dass es optimale Benutzerfreundlichkeit bietet. Der Backofen verfügt über eine Vielzahl von Einstellungen, mit denen Sie jedes Mal die richtige Back-/Bratmethode auswählen können.

Dieses Handbuch zeigt Ihnen, wie Sie Ihren neuen Backofen optimal verwenden können. Neben Informationen über die Bedienung des Geräts erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die Ihnen beim Gebrauch dieses Geräts behilflich sein können.



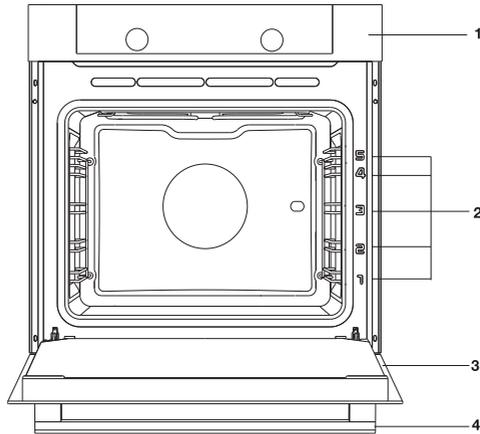
Bitte lesen Sie die separaten Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät gebrauchen!

Lesen Sie zuerst dieses Handbuch durch und bewahren Sie es sorgfältig auf, um es später zu Rate ziehen zu können.

Die Anweisungen für die Installation des Geräts sind auf einem gesonderten Blatt beigelegt.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

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



FÜHRUNGSSCHIENEN/TELESKOPFÜHRUNGSSCHIENEN

- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebenen 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 den Rost, das Backblech oder die Dampfschale in die Nut 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 den Rost / das Backblech / die Dampfschale darauf. Schieben Sie dann den Rost / das Backblech / die Dampfschale auf der Führungsschiene zurück in den Ofenraum.
 - Schließen Sie erst dann die Ofentür, wenn

ZUBEHÖR

Im Lieferumfang Ihres Geräts sind je nach Modell verschiedene Zubehörteile enthalten. Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehörteile. Diese 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 von Zubehör immer Modellnummer und Seriennummer Ihres Geräts an. Weitere Informationen zu optimalen Zubehörteilen finden Sie in den Verkaufsbroschüren und online.

Zubehörteile im Lieferumfang Ihres Geräts (modellabhängig)	
	Emailliertes Backblech; für Backwaren und Kuchen verwendet. <ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!• Für Pyrolysereinigung geeignet.
	Rost; hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf den Rost gesetzt werden. <ul style="list-style-type: none">• Der Rost hat einen Sicherungsstift. Heben Sie den Rost vorn leicht an, um ihn aus dem Ofen herausgleiten zu lassen.• Verwenden Sie den Rost nicht für die Mikrowellenfunktionen!
	Tiefes emailliertes Backblech; zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. <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.
	Backblech aus Glas; für Mikrowelle und Ofen geeignet. <ul style="list-style-type: none">• NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.
	Stabthermometer; kann verwendet werden, um die Kerntemperatur der Speise zu messen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Garprozess automatisch gestoppt.

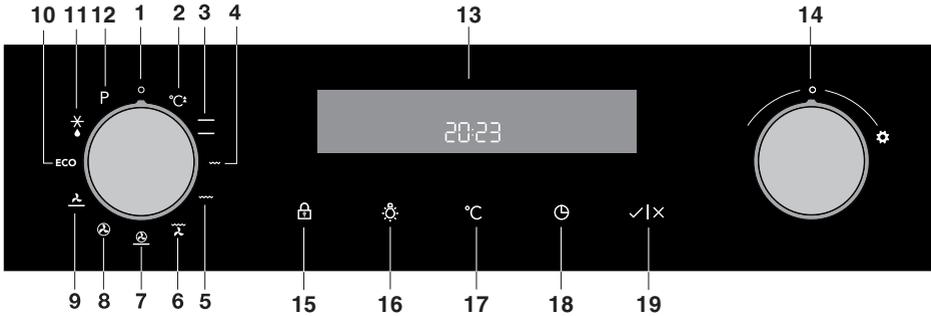
TÜR

- Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, wenn die Tür geöffnet wird. Beim Schließen der Tür wird der Betrieb des Ofens fortgesetzt.
- Dieser Backofen verfügt über ein 'Soft Close Door System' (weiches Schließen der Backofentür). Beim Schließen der Backofentür dämpft dieses System die Bewegung ab einem bestimmten Winkel und schließt die Backofentür lautlos.

LÜFTER

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

BEDIENLEISTE



1. Aus
2. Schnelles Vorheizen
3. Oberhitze + Unterhitze
4. Kleingrill
5. Großgrill
6. Grill mit Gebläse
7. Heißluft + Unterhitze
8. Heißluft
9. Unterhitze mit Gebläse
10. ÖKO Backen/Braten
11. Abtauen
12. Pyrolyse
13. Display (Kochinformationen und Timer)
14. Wahlknebel
15. Kindersperre
16. Backofenleuchte
17. Temperatur
18. Timer
19. Start/Stop



Hinweis:

Um die optimale Reaktion der Tasten zu erreichen, berühren Sie die Tasten immer mit dem Hauptteil ihrer Fingerspitze. Jedes Mal, wenn Sie während der Verwendung des Geräts eine Taste drücken, ertönt ein kurzes akustisches Signal.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie nach der Lieferung des Geräts alle Zubehörteile, einschließlich der Transportausrüstung (Karton und Styroporeinlagen), aus dem Garraum. Reinigen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
- Erhitzen Sie den Backofen vor dem ersten Gebrauch im leeren Zustand mit Ober- und Unterhitze bei 200°C ca. eine Stunde lang. Beim ersten Erhitzen des Geräts wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

EINSCHALTEN UND EINSTELLEN

Nach dem Anschluss Ihres Gerätes an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall blinkt auf dem Display 12:00 und das Symbol leuchtet auf.

Einstellungen wie folgt:

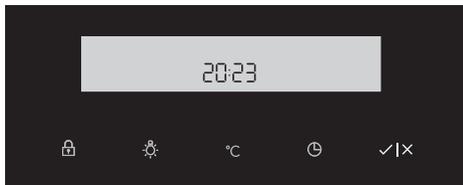
EINSTELLUNG DER DIGITALUHR



Drehen Sie den EINSTELLKNEBEL (-/+) und stellen Sie zuerst die Minuten ein, danach geht der Kursorfeil auf die Stunden. Nach drei Sekunden werden die Einstellungen gespeichert.



Wenn Sie den Drehknebel weiter nach rechts oder nach links drehen, laufen die Werte schneller durch.



Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Taste START/STOPP.

Wenn innerhalb der nächsten drei Sekunden keine Taste betätigen, wird die Einstellung automatisch gespeichert.



Das Gerät funktioniert auch, wenn die Uhr nicht eingestellt ist. Die Timer-Funktion steht in diesem Fall nicht zur Verfügung (siehe Kapitel: EINSTELLUNG DER TIMER-FUNKTIONEN).

Nach ein paar Minuten Leerlauf schaltet sich das Gerät in den Standby-Modus um.

UHREINSTELLUNGEN ÄNDERN

Die Uhreinstellungen können geändert werden, wenn keine Timerfunktion aktiviert ist.

Drücken Sie die Taste , um die aktuelle Uhrzeit einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Taste START/ STOPP.

VERWENDUNG

EINSTELLUNGEN

Um die Einstellungen zu ändern, drehen Sie den Einstellknebel nach rechts und halten Sie ihn drei Sekunden lang. Drücken Sie die Start/Stop-Ikone, um sich durch die jeweiligen Einstellungen oder Parameter zu bewegen. Drehen Sie den Einstellknebel nach rechts oder nach links, wenn Sie einen Parameter ändern möchten.

HELLIGKEITSSTUFE

Wählen Sie eine der drei verschiedenen Helligkeitsstufen. Die mittlere Helligkeitsstufe ist voreingestellt. Sie können die Helligkeitsstufen durch Drehen des Drehknebels einstellen.



Niedrige Helligkeitsstufe



Mittlere Helligkeitsstufe



Maximale Helligkeitsstufe

LAUTSTÄRKE DER AKUSTISCHEN SIGNALE

Mid level is pre-selected. Sound levels can be set by rotate knob.



Niedrige Lautstärke



Die mittlere Lautstärke ist voreingestellt.



Maximale Lautstärke



Lautstärke AUS

ENDE

Durch Drücken der Start/Stop-Ikone können Sie aus dem Menü „Einstellungen“ in den Standby-Modus umschalten. Sie können das Menü „Einstellungen“ auch verlassen, wenn Sie den Einstellknebel auf der linken Seite für 3 Sekunden gedrückt halten oder ihn drehen.



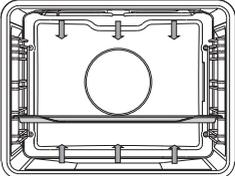
Um die Einstellungen zu ändern, drehen Sie den Einstellknebel nach rechts und halten Sie ihn drei Sekunden lang. Drücken Sie die Start/Stop-Ikone, um sich durch die jeweiligen Einstellungen oder Parameter zu bewegen. Drehen Sie den Einstellknebel nach rechts oder nach links, wenn Sie einen Parameter ändern möchten.



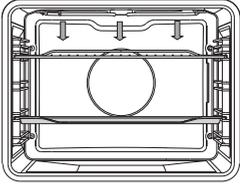
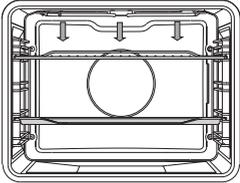
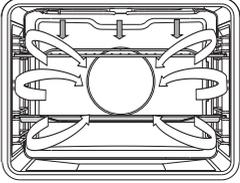
Nach einem Stromausfall oder nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde, bleiben die Einstellungen der Zusatzfunktionen nur ein paar Minuten lang gespeichert. Danach werden alle Einstellungen mit Ausnahme des akustischen Signals und der Kindersicherung auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

EINSTELLUNGEN

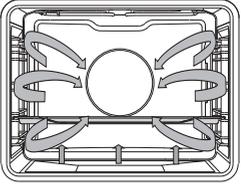
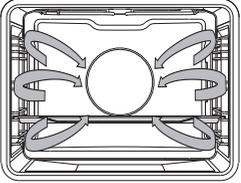
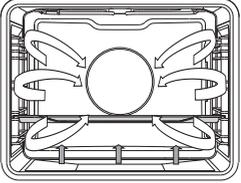
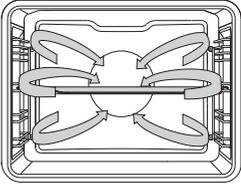
Verwenden Sie die Tabelle, um die richtige Beheizungsart des Backofens auszuwählen. Beachten Sie auch die Back-/Brathinweise auf der Lebensmittelverpackung.

Funktion/ empfohlene Temperatur °C	Beschreibung	
 <p>160 °C</p>	<p>Schnelles Vorheizen</p> <p>Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Garraum so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur vorheizen möchten.</p> <p>Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den Wahlknebel für die Beheizungsart auf die Position „Schnelles Vorheizen“. <p><i>Die zuvor eingestellte Temperatur wird angezeigt. Sie können diese Temperatur ändern.</i></p> <p>Hinweis:</p> <p>Das Vorheizen beginnt nachdem Sie den Backofen mit der Taste „Start/Stopp“ eingeschaltet haben.</p> <p>Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ist das Vorheizen abgeschlossen und ein akustisches Signal ertönt.</p>	
 <p>200 °C</p>	<p>Oberhitze + Unterhitze</p> <p>Die Wärme wird durch die Heizelemente oben und unten im Garraum erzeugt. Diese Einstellung ist zum traditionellen Backen und Braten geeignet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Backblech bzw. der Grillrost wird normalerweise auf die 2. Einschubebene platziert. • Das Vorheizen des Garraums ist empfohlen. 	

VERWENDUNG

Funktion/ empfohlene Temperatur °C	Beschreibung	
 <p>240 °C</p>	<p>Kleingrill</p> <p>Das Grillgut wird durch den Grillheizkörper erhitzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zum Grillen, wird der Grillrost normalerweise auf die 4. Einschubebene und das Backblech auf die 2. Einschubebene platziert. • Beim Grillvorgang sollten Sie das Grillgut mehrmals kontrollieren. Bei hohen Temperaturen kann nämlich das Fleisch schnell anbrennen. • Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor. 	
 <p>240 °C</p>	<p>Großgrill</p> <p>Die Hitze kommt vom oberen Heizelement und vom Grillheizkörper. Diese Einstellung ist besonders nützlich für Gerichte und Backwaren, die eine echte Bodenkruste bzw. Bräunung benötigen. Verwenden Sie diese Einstellung nur kurz vor Ende der Back-/ Bratzeit.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Platzieren Sie beim Grillen den Grillrost auf die 4. Einschubebene und das Backblech auf die 2. Einschubebene. 	
 <p>170 °C</p>	<p>Grill + Gebläse</p> <p>Das Gebläse verteilt die vom oberen Heizelement erzeugte Wärme im Garraum. Sie können diese Funktion zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse verwenden. Es verleiht den Speisen eine knusprige Textur, ohne diese umdrehen zu müssen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zum Grillen wird der Grillrost normalerweise auf die 4. Einschubebene und das Backblech auf die 2. Einschubebene platziert. • Beim Grillvorgang sollten Sie das Grillgut mehrmals kontrollieren. Bei hohen Temperaturen kann nämlich das Fleisch schnell anbrennen. • Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor. 	

VERWENDUNG

Funktion/ empfohlene Temperatur °C	Beschreibung	
 200 °C	<p>Heißluft + Unterhitze</p> <p>Speisen werden mit einer Kombination aus Heißluft und Unterhitze erhitzt. Diese Einstellung wird für ein knuspriges und gebräuntes Ergebnis verwendet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Backblech bzw. der Grillrost wird normalerweise auf die 2. Einschubebene platziert. • Das Vorheizen des Garraums ist empfohlen. 	
 180 °C	<p>Heißluft</p> <p>Die Speisen werden durch Heißluft vom Gebläse und das Heizelement an der Rückseite des Backofens erhitzt. Diese Einstellung erzeugt eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Platzieren Sie das Backblech auf die 2. Einschubebene. • Das Vorheizen des Garraums ist empfohlen. 	
 180 °C	<p>Unterhitze + Gebläse</p> <p>Das untere Heizelement heizt das Gericht auf und die Hitze wird vom Gebläse verteilt. Diese Einstellung wird zum Backen von Hefeteig und zum Einkochen von Obst und Gemüse verwendet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Platzieren Sie das Backblech auf die 2. Einschubebene. • Das Vorheizen des Garraums ist empfohlen. 	
 180 °C	<p>ÖKO Backen/Braten</p> <p>Bei dieser Beheizungsart wird der Stromverbrauch während des Back-/Bratvorgangs optimiert. Diese Beheizungsart wird zum Braten von Fleisch und zum Backen von Gebäck verwendet. Durch Nutzung der Restwärme bewirkt diese Einstellung einen geringen Energieverbrauch (Energieklasse nach EN 60350-1). Bei dieser Einstellung zeigt der Backofen die tatsächliche Temperatur im Backofen nicht an.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Platzieren Sie das Backblech auf die 3. Einschubebene. 	

VERWENDUNG

Funktion/ empfohlene Temperatur °C	Beschreibung	
	<p>Auftauen</p> <p>Bei der Funktion „Auftauen“ wird die Luft im Garraum durch das Gebläse bewegt. Es sind keine Heizelemente eingeschaltet. Verwenden Sie diese Funktion zum langsamen Auftauen von gefrorenen Speisen (Kuchen, Kekse, Biskuits, Brot, Brötchen und gefrorenes Obst).</p> <ul style="list-style-type: none">• Stellen Sie bei Bedarf eine andere Auftauzeit ein, indem Sie die ‘Timer Taste’ drücken und die Zeit mit dem ‘Wahlknebel’ einstellen.• Wenden Sie die gefrorene Speise nach der Hälfte der Auftauzeit; rühren Sie sie um oder brechen Sie große Stücke in kleinere Stücke, falls diese zusammengefroren sind.	
	<p>Pyrolyse</p> <p>Diese Funktion ermöglicht die automatische Reinigung des Garraums mit hoher Temperatur (ca. 460 °C), wodurch Fettrückstände und andere Verunreinigungen verbrannt und zu Asche reduziert werden.</p>	

Jede Backofenfunktion hat eine Reihe von Grund- oder Standardeinstellungen, die Sie anpassen können.



Passen Sie die Einstellungen durch Drücken der entsprechenden Taste (bevor Sie die Taste ‘Start/Stop’ drücken) an. Bestimmte Einstellungen stehen nicht für alle Programme zur Verfügung; falls dies der Fall ist, werden Sie durch ein akustisches Signal darauf aufmerksam gemacht.

Einstellung der Back-/Brattemperatur

- Drehen Sie den Wahlknebel auf die gewünschte Beheizungsart.
- Das ausgewählte Piktogramm erscheint auf dem Display und die zuvor eingestellte Temperatur blinkt.
- Drücken Sie die Taste ‘Temperatur’. Stellen Sie den Backofen mit dem „Wahlknebel“ auf die gewünschte Temperatur ein.

VERWENDUNG

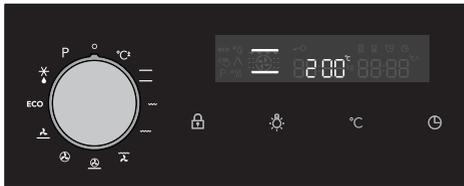
EINSTELLUNGEN AUSWÄHLEN

Jede Beheizungsart verfügt über grundlegende Systemfunktionen oder Standardeinstellungen, die eingestellt werden können.

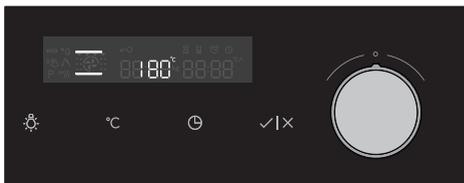
Passen Sie die Einstellungen durch Drücken der entsprechenden Taste (bevor Sie die Taste START/STOPP drücken) an.

Einige Einstellungen sind bei einigen Programmen nicht verfügbar; ein akustisches Signal erinnert Sie an solche Fälle.

BACK-/BRATTEMPERATUR ÄNDERN



Wählen Sie die BEHEIZUNGSART aus. Die ausgewählte Ikone erscheint auf dem Display und die VOREINGESTELLTE TEMPERATUR blinkt.



Berühren Sie die TASTE TEMPERATUR. Drehen Sie den EINSTELLKNEBEL (-/+) und wählen Sie die gewünschte Temperatur.



Die maximale Temperatur ist bei einigen Beheizungsarten begrenzt.

Beim Einschalten des Gerätes mit der Taste START blinkt das Symbol °C im Display, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

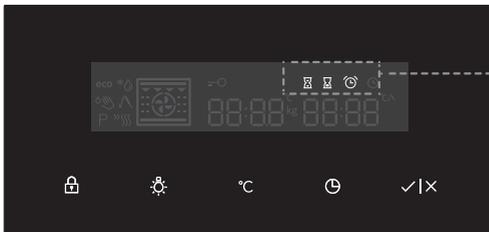
ZEITFUNKTIONEN

Drehen Sie zuerst den WAHLKNEBEL für die BETRIEBSART und stellen Sie danach die gewünschte TEMPERATUR ein.

Berühren Sie die Taste UHR und wählen Sie durch mehrere Betätigungen das gewünschte Symbol aus.

Auf dem Display leuchtet das Symbol für die ausgewählte Zeitfunktion und die Startzeit bzw. Endzeit, die Sie selbst einstellen, blinkt. Die übrigen Symbole sind nur leicht beleuchtet.

Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten. Auf dem Display wird die BETRIEBSDAUER angezeigt.



Anzeige der Zeitfunktionen



Einstellung der Garzeit

In diesem Modus können Sie die Betriebsdauer des Geräts (Garzeit) definieren. Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten und danach die Stunden ein. Die Ikone und die Garzeit werden auf dem Display angezeigt.



Einstellung der Einschaltverzögerung

In diesem Modus können Sie die Dauer des Garvorgangs (Garzeit) und den Zeitpunkt, zu welchem der Garvorgang beendet wird (Endzeit), bestimmen. Überprüfen Sie, ob die Uhr auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt ist.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: Mittag

Garzeit: 2 Stunden

Ende der Garzeit: 18 Uhr

Zuerst stellen Sie die BETRIEBSDAUER (2 Stunden) ein. Durch erneutes Drücken der Taste UHR, wählen Sie das BETRIEBSENDE. An der Anzeige wird automatisch die Summe von Tageszeit und Betriebsdauer des Backofens (14:00) blinkend angezeigt.

Stellen Sie das Ende der Backzeit (18:00) ein.

VERWENDUNG

Drücken Sie die START-Taste, um den Garvorgang zu starten. Der Timer zählt die Zeit bis zum Start des Garvorgangs ab, das Symbol leuchtet auf. Das Gerät schaltet sich automatisch ein (um 16:00 Uhr) und stoppt den Betrieb zum ausgewählten Zeitpunkt (18:00 Uhr).



Einstellung des Kurzzeitweckers

Der Kurzzeitwecker kann unabhängig vom Betrieb des Geräts verwendet werden.

Die maximale Dauer der Einstellung ist 24 Stunden.

Während der letzten Minute zählt der Kurzzeitwecker die Zeit in Sekunden ab.



Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Betrieb des Geräts automatisch angehalten (Ende der Garzeit). Ein akustisches Signal ertönt, die Sie durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch abgeschaltet.

Alle Timer-Funktionen können durch das Einstellen der Zeit auf „0“ abgebrochen werden. Nach ein paar Minuten Leerlauf schaltet sich das Gerät in den Standby-Modus um.

AUSWAHL VON ZUSATZFUNKTIONEN

Aktivieren bzw. deaktivieren Sie Funktionen durch Drücken der gewünschten Taste oder einer Tastenkombination.



Einige Einstellungen stehen bei einigen Programmen nicht zur Verfügung; in einem solchen Fall ertönt ein akustisches Signal.



KINDERSPERRE

Aktivieren Sie die Kindersperre durch Berühren der Taste CHILD LOCK. Die entsprechende Ikone leuchtet auf dem Display auf. Berühren Sie die Taste noch einmal, um die Kindersicherung zu deaktivieren. Die Ikone auf dem Display verschwindet.

Wenn die Kindersicherung ohne Timer-Funktion aktiviert ist (nur die Uhrzeit wird angezeigt), lässt sich das Gerät nicht bedienen. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, nachdem eine Timer-Funktion eingestellt wurde, wird das Gerät normal arbeiten; allerdings lassen sich die Einstellungen nicht ändern.

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, können die Beheizungsart oder die Zusatzfunktionen nicht geändert werden. Die einzige mögliche Änderung ist die Beendigung des Garvorgangs durch Drehen des Wahlknebels auf „0“. Die Kindersicherung bleibt aktiv, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde. Um eine neue Beheizungsart auszuwählen, muss zunächst die Kindersicherung deaktiviert werden.



GARRAUMBELEUCHTUNG

Die Garraumbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, sobald die Gerätetür geöffnet wird oder wenn das Gerät eingeschaltet wird.

Nach Beendigung des Garvorgangs bleibt die Garraumbeleuchtung eine Minute lang eingeschaltet.

Die Garraumbeleuchtung können Sie durch Drücken der Taste LIGHT ein- bzw. ausschalten.

5sek °C Akustisches Signal

Die Lautstärke des akustischen Signals kann eingestellt werden, wenn keine Timer-Funktion aktiviert wurde (nur die Uhrzeit wird angezeigt). Drücken Sie die Taste TEMPERATUR/POWER und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display erscheinen zwei vollständig beleuchtete Balken. Drehen Sie den EINSTELLKNEBEL (-/+), um eine der drei Lautstärken auszuwählen (ein, zwei oder drei beleuchtete Balken). Nach drei Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert und die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

5sek Kontrast im Display verringern

Der Wahlknebel für die Beheizungsart muss auf der Position „0“ stehen. Drücken Sie die Taste LIGHT und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display erscheinen zwei vollständig beleuchtete Balken. Drehen Sie den EINSTELLKNEBEL (-/+), um den Kontrast des Displays auszuwählen (ein, zwei oder drei beleuchtete Balken). Nach drei Sekunden werden die Einstellungen automatisch gespeichert.



STANDBY-MODUS

Die Displaybeleuchtung schaltet sich automatisch nach 10 Minuten aus, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Drücken Sie die KEY + TIMER Taste, um die Anzeige auszuschalten. Falls eine Timerfunktion aktiviert wurde, drücken Sie die Taste OFF und die TIMER Ikone erscheint auf dem Display und weist auf die aktivierte Funktion hin.



Nach einem Stromausfall oder nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde, bleiben die Einstellungen der Zusatzfunktionen nur ein paar Minuten lang gespeichert. Danach werden alle Einstellungen mit Ausnahme des akustischen Signals und der Kindersperre auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

VERWENDUNG

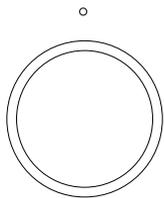
BACK-/BRATVORGANG STARTEN

Starten Sie den Back-/Bratvorgang, indem Sie die Taste START/STOPP einige Sekunden gedrückt halten.



GERÄT AUSSCHALTEN

Drehen Sie den EINSTELLKNEBEL für die BEHEIZUNGSART auf die Position „0“.



Nach Beendigung des Garvorgangs und nach Sie das Gerät abgeschaltet haben, wird die fallende Temperatur bis 50°C angezeigt.

Alle Timer-Einstellungen werden unterbrochen und widerrufen. Auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Nach ein paar Minuten Leerlauf schaltet sich das Gerät in den Standby-Modus um.

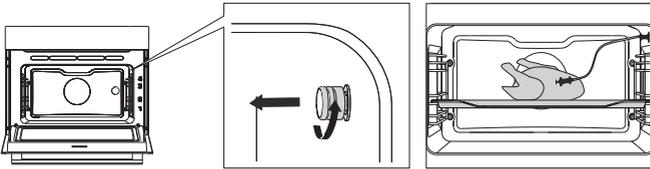


Nach dem Gebrauch des Backofens kann etwas Wasser im Kondenswasserkanal (unter der Backofentür) zurückbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder Lappen trocken.

CULISENSOR

Wenn der Culisensor eingesteckt ist, wird der Culisensor-Bildschirm angezeigt und eine kleine Culisensor-Ikone erscheint. Der Backofen ist so lange in Betrieb, bis der Fleischkern die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die Kerntemperatur wird mittels Temperatursensor gemessen.

1. Schrauben Sie die Metallkappe der Anschlussbuchse (vordere obere Ecke der rechten Seitenwand) fest.
2. Stecken Sie den Stecker des Culisensors in die Anschlussbuchse und stecken Sie den Sensor vollständig in das Fleisch.



Das Display zeigt den Culisensor-Bildschirm und die Ikone an.

3. Stellen Sie nun die Beheizungsart und die Temperatur ein. Anstelle der Uhrzeit müssen Sie die Kerntemperatur einstellen (zwischen 30 und 100 °C).
4. Starten Sie den Bratvorgang durch Drücken der Taste 'Start/Stopp'.
5. Während des Bratvorgangs wird die steigende Kerntemperatur angezeigt (die gewünschte Kerntemperatur kann während des Bratvorgangs angepasst werden).
6. Sobald die eingestellte Kerntemperatur des Bratens erreicht ist, wird der Bratvorgang gestoppt. Ein akustisches Signal ertönt, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch abgeschaltet. Auf dem Display erscheint die aktuelle Uhrzeit.



- **Stecken Sie immer den gesamten Metallsensor des Culisensors in das Fleisch.**
- **Bitte beachten Sie! Stecken Sie nach dem Garvorgang immer die Metallkappe auf die Anschlussbuchse des Culisensors.**
- **Verwenden Sie den Culisensor nur in Ihrem Backofen.**
- **Achten Sie darauf, dass der Culisensor während des Bratvorgangs nicht mit dem Heizelement in Berührung kommt.**
- **Der Culisensor ist nach dem Bratvorgang extrem heiß. Seien Sie vorsichtig! Vermeiden Sie Verbrennungen.**

Empfohlene Kerntemperaturen

Rindfleisch		
Filet/Lendenstück	medium	55 - 58 °C
Roastbeef	medium	55 - 60 °C

BEDIENUNG

Rundsteak	durch	85 - 90 °C
Roastbeef	durch	80 - 85 °C
Geschmortes Rindfleisch	durch	90 °C
Schweinefleisch		
Huf/Keule	durch	75 °C
Huf/Keule	leicht rosa	65 - 68 °C
Schweinelende	leicht rosa	65 - 70 °C
Schweineschulter	durch	75 °C
Schweinebauch/gefüllt	durch	75 - 80 °C
Schweinebauch	durch	80 - 85 °C
Gebratener Schweinehuf	durch	80 - 85 °C
Schweinehuf	durch	80 - 85 °C
Gekochter Schinken	sehr zart	64 - 68 °C
Kasseler Rippchen	durch	65 °C
Panierter Schinken		65 - 68 °C
Kalbfleisch		
Kalbslendenbraten	leicht rosa	58 - 65 °C
Kalbshuf/Kalbskeule	durch	78 °C
Gebratene Nieren	durch	75 - 80 °C
gebratenes Kalbfleisch/Kalbsschulter	durch	75 - 80 °C
Kalbskeule	durch	75 - 78 °C
Hammelfleisch		
Hammelfilet	rosa	65 - 70 °C
Hammelfilet	durch	80 °C
Hammelhuf	rosa	70 - 75 °C
Hammelkeule		82 - 85 °C
Lamm		
Lammkeule	rosa	60 - 62 °C
Lammkeule	durch	68 - 75 °C
Lammleende	rosa	54 - 58 °C
Lammleende	durch	68 - 75 °C
Lammschulter	durch	78 - 85 °C
Geflügel		
Hähnchen	durch	85 °C
Gans/Ente	durch	90 - 92 °C
Truthahn	durch	80 - 85 °C
Gebäck		
Gebäck		72 - 85 °C
Terrine		60 - 70 °C
Fisch		
Lachs	weiches Wasser	60 °C
Fischfilet		62 - 65 °C
Ganzer Fisch		65 °C
Terrine		62 - 65 °C

BACKOFEN REINIGEN

Reinigen Sie den Backofen regelmäßig, um zu verhindern, dass sich Fett und Speisereste ansammeln, insbesondere auf den Innen- und Außenflächen, der Backofentür und an der Dichtung.

- Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser reinigen. Anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch nachwischen und die Oberflächen trocknen.
- Spritzer und Flecken auf den Innenflächen mit einem in Seifenwasser getränkten Tuch entfernen. Anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch nachwischen und die Oberflächen trocknen.
- Garraum reinigen



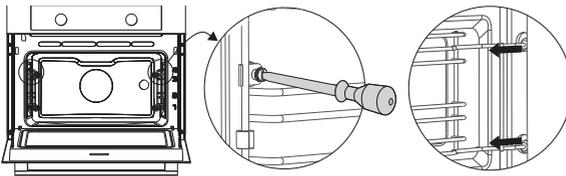
Wichtig

- Achten Sie darauf, dass **KEIN** Wasser in die Lüftungsöffnungen eindringt.
- Verwenden Sie zum Reinigen **NIEMALS** scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.
- Sorgen Sie dafür, dass die Türdichtung **IMMER** sauber bleibt.
- Dies verhindert Schmutzansammlungen an der Dichtung und ermöglicht Ihnen, die Backofentür richtig zu schließen.

Drahtführungen herausnehmen und reinigen

Verwenden Sie zur Reinigung der Drahtführungen herkömmliche Reiniger.

- Entfernen Sie die Schrauben mit einem Schraubendreher.
- Entfernen Sie die Führungen aus den Löchern in der Rückwand des Garraums.

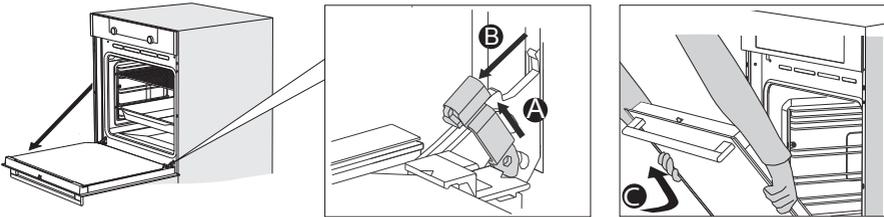


DEMONTAGE UND EINBAU DER BACKOFENTÜR

Halten Sie Ihre Finger von den Scharnieren der Backofentür fern. Die Scharniere sind federbelastet und können Verletzungen verursachen, wenn sie zurückspringen. Sorgen Sie dafür, dass die Scharnierriegel richtig angebracht sind, damit sie sich ordnungsgemäß verriegeln.

Backofentür abnehmen

1. Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag.
2. Heben Sie beide Scharnierriegel (A) an und ziehen Sie sie in Richtung Backofentür (B).
Die Scharniere werden in der Position 45° arretiert.
3. Schließen Sie die Tür vorsichtig, bis sie einen Winkel von 45° erreicht.
4. Entfernen Sie die Tür, indem Sie sie anheben und in Richtung Backofen kippen (C). Die Scharniere müssen aus den Halterungen im Ofen herauskommen.



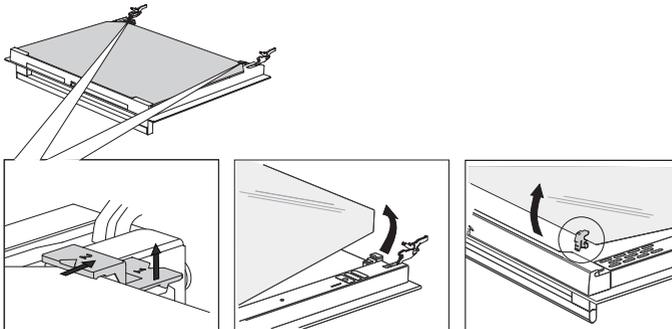
Backofentür montieren

5. Halten Sie die Tür in einem Winkel von ca. 45° vor dem Backofen.
6. Setzen Sie die Scharniere in die Halterungen ein und stellen Sie sicher, dass beide richtig positioniert sind.
7. Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag.
8. Heben Sie beide Scharnierriegel an und bewegen Sie sie in Richtung des Backofens.
9. Schließen Sie vorsichtig die Backofentür und stellen Sie sicher, dass sie richtig schließt.
Falls sich die Backofentür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, sorgen Sie dafür, dass die Scharniere korrekt in ihren Halterungen positioniert sind.

GLASSCHEIBE DER BACKOFENTÜR ABNEHMEN

Das Glas in der Backofentür kann von innen gereinigt werden, allerdings müssen Sie dazu das Glas von der Backofentür abnehmen. Demontieren Sie zuerst die Backofentür (siehe Kapitel „Demontage der Backofentür“).

- Heben Sie die Bügel auf der linken und rechten Seite der Backofentür etwas nach oben (bis zur Markierung 1 auf der Halterung) und ziehen Sie diese leicht von der Glasscheibe weg (bis zur Markierung 2 auf der Halterung).
- Fassen Sie die Glasscheibe unten an und heben Sie sie vorsichtig nach oben, um sie aus der Halterung zu nehmen.
- Die innere dritte Glasscheibe (vom Modell abhängig) kann durch vorsichtiges Anheben entfernt werden. Entfernen Sie auch die Gummidichtungen an der Glasscheibe.



Um die Glasscheibe einzusetzen, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge. Die Markierungen (Halbkreis) an der Backofentür und an der Glasscheibe sollen einander überlappen.

REINIGUNGSFUNKTION (PYROLYSE)

Anstatt den Garraum manuell zu reinigen, können Sie den Garraum oder ein emailliertes Backblech mit der Funktion „Pyrolyse“ reinigen. Während der Pyrolyse wird der Garraum auf eine sehr hohe Temperatur erhitzt. Bei dieser hohen Temperatur verbrennen vorhandene Verunreinigungen und es bleibt nur Asche zurück.



Bei durchschnittlicher Nutzung des Backofens empfehlen wir, die Pyrolysefunktion einmal im Monat auszuführen.



Vorsicht!

- Entfernen Sie zuerst alle Zubehörteile und Führungsschienen / Teleskopführungsschienen aus dem Backofen (siehe „Führungsschienen entfernen und reinigen“).
- Entfernen Sie dann alle Speisereste aus dem Garraum und wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch sauber. Während des Pyrolyseprozesses können sich Speise- und Fettreste entzünden. **Vorsicht Brandgefahr!**



Bitte beachten Sie! Der Garraum und ein emailliertes Backblech können nicht gleichzeitig mit der Pyrolysefunktion gereinigt werden. Wenn Sie ein emailliertes Backblech mit Pyrolyse reinigen möchten, dann tun Sie dies zuerst (der Garraum kann durch die Reinigung des Backblechs verschmutzen). Setzen Sie jeweils ein Backblech ein. Danach kann der Garraum gereinigt werden.



Vorsicht! Reinigen Sie Backbleche aus Glas NICHT mit der Funktion „Pyrolyse“.

Starten der Pyrolyse-Funktion

1. Stellen Sie sicher, dass der Garraum vollständig leer ist und keine größeren Speise- und Fettreste vorhanden sind!
2. Falls Sie zuerst ein emailliertes Backblech reinigen möchten, setzen Sie die speziellen Pyrolyse-Führungsschienen in Position. Wischen Sie das Backblech mit einem feuchten Tuch aus und schieben Sie das Backblech in den Backofen in die 2. Einschubebene
 - Entfernen Sie diese speziellen Pyrolyse-Führungsschienen nach dem Reinigungsprozess.
3. Drehen Sie den „Wahlknebel für die Beheizungsart“ auf „Pyrolyse“. Die Reinigungsintensität und -zeit werden angezeigt.
4. Um die gewünschte Intensitätsstufe auszuwählen, drücken Sie die „Temperaturtaste“ und drehen Sie den „Wahlknebel“, um eine der drei Reinigungsstufen auszuwählen (ein, zwei oder drei Balken leuchten).
5. Nach einer gewissen Zeit wird die Backofentür zu Ihrer Sicherheit automatisch verriegelt. Auf dem Display erscheint das Schlüsselsymbol.

PFLEGE

- Während des Reinigungsvorgangs können unangenehme Gerüche aus dem Backofen entweichen.
- Sobald der Ofen abgekühlt ist, wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab. Wischen Sie die Backofentür und die angrenzenden Flächen im Dichtungsbereich ab. Dabei die Dichtung nicht reiben.



Bitte beachten Sie: Versuchen Sie nicht, die Backofentür zu öffnen, während das automatische Reinigungsprogramm läuft. Das Programm könnte deshalb beendet werden. Vorsicht Verbrennungsgefahr!

LEUCHTMITTEL DER BACKOFENLEUCHTE AUSTAUSCHEN



Die Backofenleuchte in diesem Gerät ist nur zur Beleuchtung dieses Gerätes geeignet. Die Backofenleuchte ist nicht zur Beleuchtung von Räumen geeignet.

Das Leuchtmittel (E14, 230-240 V, 25 W, 300 °C) ist ein Verbrauchsartikel und fällt daher nicht unter die Garantie. Entfernen Sie zuerst das Backblech, den Rost und die Führungsschienen.



Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Geräts, indem Sie den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten!

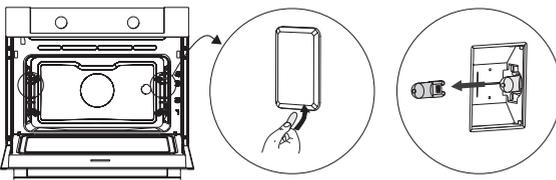
Bitte beachten Sie: Das Leuchtmittel kann sehr heiß sein! Verwenden Sie einen Wärmeschutz, um das heiße Leuchtmittel zu entfernen.

Rückwandleuchte

5. Drehen Sie die Abdeckung nach links, um sie zu entfernen.
6. Drehen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung heraus.

Seitenwandleuchte

7. Verwenden Sie einen Schlitzschraubendreher, um die Abdeckung der Leuchte auszurasten und von der Halterung zu entfernen.
8. Seien Sie vorsichtig, damit Sie das Email nicht beschädigen.
9. Drehen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung heraus.



ALLGEMEINES

Probieren Sie die folgenden Lösungen aus, wenn Sie Probleme mit Ihrem Backofen haben. Sie können sich dadurch die Zeit und Mühe eines unnötigen Anrufs beim Kundendienst sparen.

Die Speise ist nicht durchgebacken/durchgebraten

- Prüfen Sie, ob der Timer eingestellt ist und ob Sie die Taste „Start“ gedrückt haben.
- Schließen Sie ordnungsgemäß die Backofentür.
- Prüfen Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist bzw. ob ein Schutzschalter aktiviert wurde.

Die Speise ist überkocht oder zu wenig gekocht.

- Prüfen Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt wurde.
- Prüfen Sie, ob die richtige Temperatur eingestellt wurde.

Nach einem Stromausfall wird das Display zurückgesetzt.

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

Im Garraum des Backofens bildet sich Kondenswasser.

- Dies ist normal. Wischen Sie den Backofen nach Gebrauch trocken.

Das Gebläse läuft auch nach dem Ausschalten des Backofens weiter.

- Dies ist normal. Nach dem Ausschalten des Backofens kann das Kühlgebläse noch eine Weile nachlaufen.

Luftstrom ist an der Backofentür und der Außenseite des Gerätes zu spüren.

- Dies ist normal.

Licht wird an der Backofentür und am Äußeren des Geräts reflektiert.

- Dies ist normal.

Dampf entweicht aus der Tür oder den Lüftungsöffnungen.

- Dies ist normal.

Beim Betrieb des Backofens sind Klickgeräusche zu hören, insbesondere in der Einstellung „Auftauen“.

- Dies ist normal.

Backofen lagern und reparieren

Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Servicetechniker durchgeführt werden. Falls das Gerät gewartet werden muss, ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und wenden Sie sich an den ASKO Kundendienst.

Halten Sie bei Ihrem Anruf folgende Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer (auf der Innenseite der Backofentür angegeben)
- Garantiedetails
- Klare Beschreibung des Problems

Wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort, wenn Sie den Backofen vorübergehend 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 Elektronikgeräten. 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.





Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Geräts.

Halten Sie die vollständige Seriennummer bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

 **ASKO**



871623

de (10-22)