



Gebrauchsanweisung OFEN

OCS8487S / BO4CS2F3-42

OCS8487A / BO4CS2F3-42

OCS8687S / BO6SA2F3-42

OCS8687A / BO6SA2F3-42

Verwendete Piktogramme



Wichtige Informationen



Tip

Ihr Ofen

Einführung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	6
Zubehör	7
Tür	8
Lüfter	8
Hauptfunktionen	8
Tasten	10
Navigation	11

Erste Verwendung

Erste Schritte	13
----------------	----

Bedienung

Funktionsauswahl	16
Modus zur Funktionseinstellung	16
Zubereitungsfortschritt	18
Ende-Anzeige	18
Einstellungen während des Betriebs ändern	19

Verwendung

Funktionentabelle	20
Dampf-Funktion	25
„Dampf“-Tabellen	28
Culisensor	31
Menü „Einstellungen“	33
Plus-Menü	34
Garinformationen	35
Schnelles Vorheizen	36
Verzögerter Start	37
Gratinieren	37
Garen in Phasen	37
Zu manuellem Garen wechseln	38
Programme und Favoriten	39
Eieruhr	39
Kindersicherung	40
Erwärmen	40
Auftauen	40

Reinigen

Das Gerät reinigen	41
Dampfreinigung	41
Den Filter des Wasserbehälters reinigen	42
Entkalkung	42
Entfernen und Reinigen der Führungsschienen	43
Austausch der Backofenlampe	44
Entfernen der Ofentür	45
Entfernen des Ofentürglases	46

Probleme lösen

Allgemeines	47
-------------	----

Ihr Ofen und die Umwelt

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten	49
---	----

Prüfung der Speisen

Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60350-1 geprüft	51
--	----

Einführung

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

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



Lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes die separaten Sicherheitshinweise!

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

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Bedienleiste



1. Funktionsauswahl-Drehschalter (in Position „Aus“)
2. Auftauen
3. Programme und Favoriten
4. Schnelles Vorheizen
5. Ofen
6. Dampf
7. Kombi-Dampf
8. Erwärmen
9. Dampfreinigung
10. Anzeige
11. Auswahldrehknopf
12. Ein-/Austaste und Stopptaste (Abbrechen)
13. Lichttaste
14. Eieruhr-Taste
15. Navigationstaste links*
16. Navigationstaste rechts*
17. Plus-Taste
18. Wasserbehälter-Taste
19. Bestätigungstaste

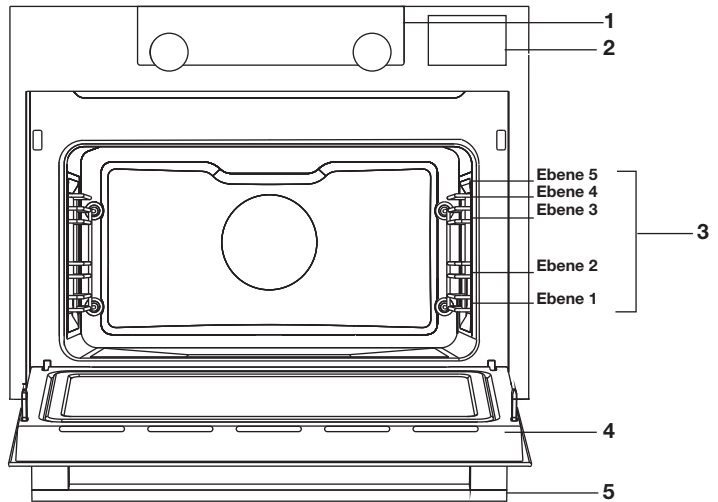
* Drücken von 15+16 aktiviert die Kindersicherung



Hinweis:

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

Beschreibung



1. Bedienleiste
2. Abdeckung des Wasserbehälters
3. Ofenebenen
4. Ofentür
5. Türgriff

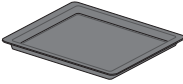

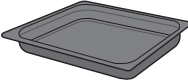
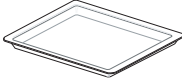
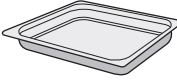
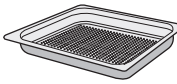
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

- 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.

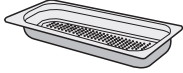
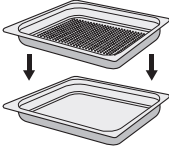
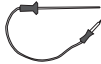
Zubehör

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

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

Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).	
	<p>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. Kann auch als Fettauffangschale verwendet werden. Setzen Sie das tiefe Backblech während des Grillens zur Verwendung als Fettauffangschale auf die erste Ebene.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie das tiefe 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 Dampfgarens).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.
	<p>Perforierte Dampfschale; 40 mm tief (nützlich beim Dampfgaren).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hinweis: Bei Temperaturen über 180 °C können Verfärbungen auftreten! Dies beeinträchtigt jedoch nicht die korrekte Funktionsweise des Ofens.

IHR OFEN

Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).	
	Perforierte Dampfschale; 1/3GN. Perforierte Dampfschale; 1/2GN. <ul style="list-style-type: none">• 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 (d.h. die nicht perforierte Dampfschale auf Ebene 1 und die perforierte Dampfschale auf Ebene 2).• Zum Dampfgaren können Sie die perforierte Dampfschale in die nicht-perforierte Dampfschale setzen. Diese können nur mit Teleskopführungsschienen zusammen auf einer Ebene verwendet werden.
	Culisensor; 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 Betrieb des Dampfgarofens, wenn die Tür währenddessen geöffnet wird. Beim Schließen der Tür wird der Betrieb des Ofens fortgesetzt.
- Dieser Ofen ist mit einem „sanft schließenden“ Türsystem ausgestattet. Wenn die Tür geschlossen wird, dämpft das System die Stärke der Bewegung ab einem bestimmten Winkel, und die Tür wird leise geschlossen.









Lüfter

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

Hauptfunktionen

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

Einstellung	Beschreibung
	Aus/Standby-Modus

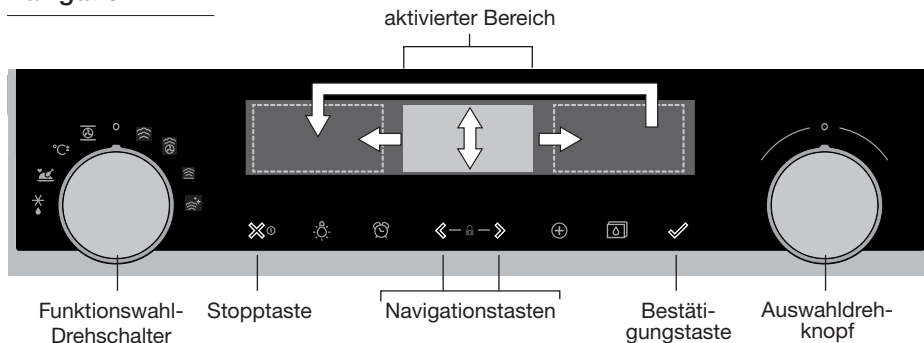
	<p>Ofen Umluft Umluft + Unterhitze Unterhitze + Oberhitze Großer Grill Grill Großer Grill + Lüfter Oberhitze Unterhitze Unterhitze + Lüfter Pro Braten Spar-Umluft</p>
	<p>Schnelles Vorheizen</p>
	<p>Programme und Favoriten Favoriten Programme</p>
	<p>Auftauen Manuelles Auftauen</p>
	<p>Dampf Dampf Niedrige Temperatur Vakuulgaren</p>
	<p>Kombi-Dampf Umluft + Dampfstufe 1 Umluft + Dampfstufe 2 Umluft + Dampfstufe 3</p>
	<p>Erwärmen Regenerieren Tellererwärmung Warm halten</p>
	<p>Dampfreinigung</p>

Tasten

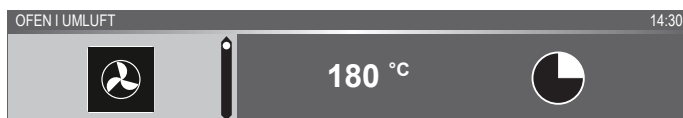
In der nachstehenden Tabelle finden Sie die Beschreibung der verschiedenen Tasten.

Tasten	Beschreibung der Tasten
	<p>Ein-/Austaste und Stoptaste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kurz eindrücken: Einstellung löschen oder einen Schritt im Menü zurückzugehen. - Lang eindrücken: das Gerät ein- oder ausschalten.
	<p>Lichttaste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Ofenlicht ein- oder ausschalten.
	<p>Eieruhr</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Eieruhr kann unabhängig vom Ofen verwendet werden. - Die höchstmögliche Einstellung ist 23:59.
	<p>Navigationstaste links</p> <ul style="list-style-type: none"> - Den aktivierten Bereich nach links verschieben.
	<p>Navigationstaste rechts</p> <ul style="list-style-type: none"> - Den aktivierten Bereich nach rechts verschieben.
	<p>Plus-Taste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Einstellungs Menü öffnen oder schließen (im Standby-Modus). - Das Plus-Menü mit den zurzeit zusätzlich zur Verfügung stehenden Optionen öffnen oder schließen (in Position „Ein“).
	<p>Kindersicherung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Halten Sie die linke und rechte Navigationstaste gleichzeitig gedrückt, um das Gerät zu sperren.
	<p>Wasserbehälter-Taste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zum Öffnen des Ventils des Wasserbehälters.
	<p>Bestätigungstaste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alle weißen Einstellungen/Elemente in der Anzeige bestätigen.

Navigation



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



In jedem Menü sieht die Navigation folgendermaßen aus:

- Verwenden Sie die Navigationstasten oder drücken Sie den Auswahldrehknopf, um den aktivierten Bereich (grauer Hintergrund) zu verschieben.
- Die Einstellung im aktivierten Bereich kann durch Drehen des Auswahldrehknopfs (links = Verringern eines Wertes, rechts = Erhöhen eines Wertes) geändert werden. Die Einstellung wird automatisch gespeichert.

- Wenn alle Elemente auf dem Bildschirm eingestellt sind, bestätigen Sie dann diese Einstellungen, indem Sie auf die Bestätigungstaste drücken (die Taste beginnt zu blinken, wenn es möglich ist, das Programm zu starten).
- Drücken Sie auf die Stopptaste, um im Menü einen Schritt zurückzugehen.



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

EINSTELLUNGEN | ALLGEMEINES | TON | TASTENTON

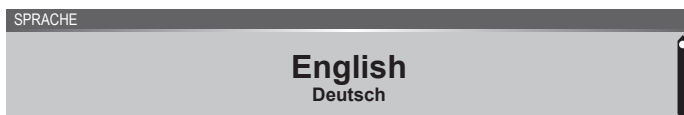
Erste Schritte



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

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

Einstellen der Sprache



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

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

Einstellen des Datums



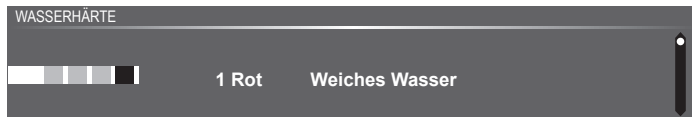
1. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die erste Einstellung (Tag) zu ändern.
2. Bestätigen Sie diese Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken..
3. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die nächste Einstellung (Monat) zu ändern..
4. Bestätigen Sie diese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

Einstellen der Uhrzeit



1. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Stunden zu ändern..
2. Bestätigen Sie diese Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.
3. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Minuten zu ändern..
4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.

Einstellen der Wasserhärte



Die Wasserhärte muss vor der ersten Verwendung eingestellt werden. Wenn das Wasser weicher oder härter als die Standardeinstellung ist, können Sie den eingestellten Härtegrad ändern.

Prüfen des Wasserhärtegrades

Mithilfe des mitgelieferten „Papierteststreifens“ können Sie die Wasserhärte Ihres Geräts messen. Für weitere Informationen zu der Wasserhärte in Ihrer Region wenden Sie sich bitte an den örtlichen Wasserversorger.

Verwenden des „Papierteststreifens“

Tauchen Sie den Teststreifen für 1 Sekunde in das Wasser. Warten Sie 1 Minute und beachten Sie die Anzahl der Balken auf dem Papierstreifen. Überprüfen Sie in der Tabelle die richtige Wasserhärteeinstellung.

Einstellen der Wasserhärte

1. Vergleichen Sie den Teststreifen mit dem Bild in der Anzeige.
2. Drehen Sie den Auswahldrehknopf, bis die Balken auf dem Bildschirm mit dem Teststreifen übereinstimmen.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die eingestellte Wasserhärte zu speichern.

Das Gerät wurde jetzt programmiert, sodass die Benachrichtigungen zur Entkalkung in Übereinstimmung mit der tatsächlichen Wasserhärte angezeigt werden.

Anzeige	Teststreifenanzahl/ Farbe der Balken	Typ	PPM	Französischer Härtegrad (°df)	Deutscher Härtegrad (°dH)
1	4 grüne Balken	Sehr weiches Wasser	0 – 90	0 – 9	0 – 5
2	1 roter Balken	Weiches Wasser	90 – 178	9 – 18	5 – 10
3	2 rote Balken	Eher hartes Wasser	178 – 267	18 – 26	10 – 15
4	3 rote Balken	Hartes Wasser	267 – 356	26 – 35	15 – 20
5	4 rote Balken	Sehr hartes Wasser	> 356	> 35	> 20

Alle Anfangseinstellungen sind jetzt eingestellt, und die Anzeige zeigt den Standby-Bildschirm an. Das Gerät ist nun betriebsbereit.



Die Sprache, die Zeit, das Datum und die Wasserhärte können im Menü „Einstellungen“ angepasst werden (siehe Kapitel „Menü Einstellungen“). Das Menü „Einstellungen“ kann in der Start-Anzeige über das „Plus“-Menü aufgerufen werden.

Standby-Anzeige

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

- Der Funktionsauswahl-Drehschalter auf 0 (Position „Aus“) gedreht wurde.
- Die Stoptaste mehrfach (tiefer im Menü) gedrückt wurde.

03 • 05 • 2015

12 : 00

„Aus“-Modus

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

Einschalten des Geräts

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

Funktionsauswahl

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

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

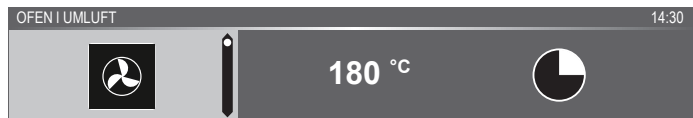
Nachdem Sie eine Hauptfunktion ausgewählt haben, wird der Modus zur Funktionseinstellung aktiviert (grauer Hintergrund). Im aktivierten Bereich ist es jetzt möglich, die Einstellung dieser Funktion zu ändern.

Modus zur Funktionseinstellung

Beispiel (Ofen/Umluft + Unterhitze/40 Minuten)

1. Wählen Sie eine Hauptfunktion, indem Sie am Funktionsauswahl-Dreheschalter drehen.

Die erste Unterfunktions-Einstellung wird aktiviert.



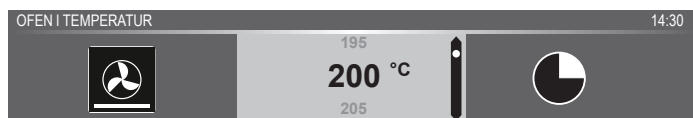
Jetzt können die Einstellungen wie gewünscht geändert werden. Folgendes kann eingestellt werden:

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

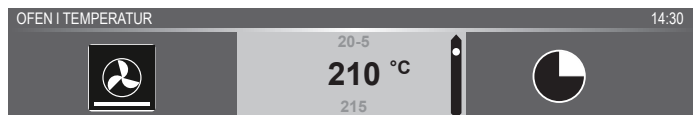


3. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.

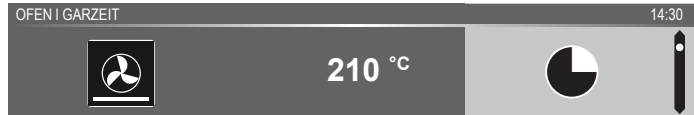
Die nächste Unterfunktions-Einstellung wird aktiviert.



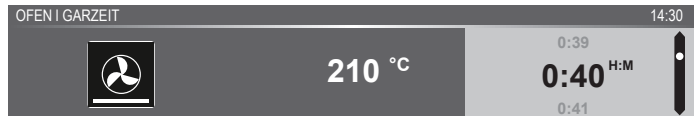
4. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Einstellung zu ändern.



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



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



- H:M-Anzeige.
- Falls gewünscht, wählen Sie zusätzliche Einstellungen mithilfe des „Plus“-Menüs aus (beispielsweise „Schnelles Vorheizen“).
Für weitere Informationen siehe das „Plus-Menü“.
 - Falls die gewählte Funktion Dampf beinhaltet, muss der Wasserbehälter mit sauberem Wasser gefüllt werden, bevor das Programm gestartet wird.
 - Das Programm starten: Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um zur Anzeige des Zubereitungsfortschritts zu wechseln.
Das Programm startet mit den ausgewählten Einstellungen; der Ofen wechselt zur Anzeige des Zubereitungsfortschritts und der Betriebsbildschirm wird angezeigt.



Zubereitungsfortschritt

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



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



Ende-Anzeige

Wenn die Eieruhr abgelaufen ist, erscheint die „Ende-Anzeige“. Folgende Auswahlmöglichkeiten sind jetzt verfügbar:

- Prozess beenden.
- Extra-Zeit hinzufügen.
- Gratinieren (falls zutreffend).
- Als Favoriten speichern.



Prozess beenden

1. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.

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

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

Extra-Zeit hinzufügen

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

Gratinieren

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

Als Favoriten speichern

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

Einstellungen während des Betriebs ändern

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

Funktionentabelle


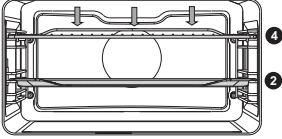

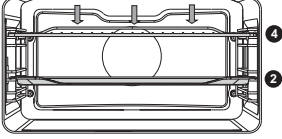

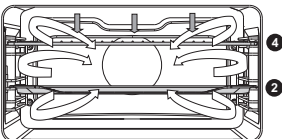

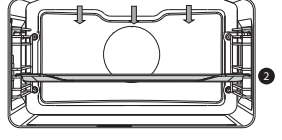
Beziehen Sie sich auf die Tabelle, um die bevorzugte Funktion zu wählen. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.




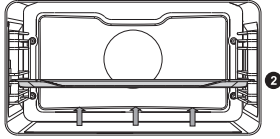

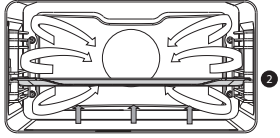

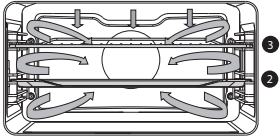

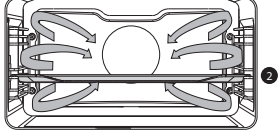
- **Verwenden Sie nur Glasbräter, die bis 230 °C temperaturbeständig sind.**

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


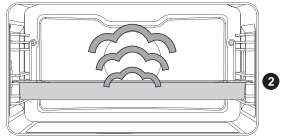

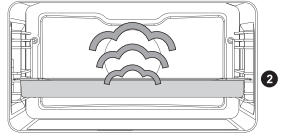

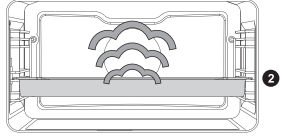
VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Großer Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe des oberen Heizelements und des Grillelements. • Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. Verwenden Sie ihn kurz vor Ende der Back-/Bratzeit. • Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2. • Maximal zulässige Temperatur: 230 °C • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Vorheizen des Ofens wird empfohlen. 	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe des Grillelements. • Dieser Modus ist zum Grillen kleinerer Mengen offener Sandwiches, für Grillwürste oder zum Toasten von Brot geeignet. • Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2. • Maximal zulässige Temperatur: 230 °C • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Vorheizen des Ofens wird empfohlen. 	
	<p>Großer Grill + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe der oberen Heizelemente. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt. • Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet. • Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2. • Empfohlene Temperatur: 170 °C • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Vorheizen des Ofens wird empfohlen. 	
	<p>Oberhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen nur mithilfe des oberen Heizelements. • Dieser Modus wird verwendet, um die obere Schicht des Gerichts zu backen oder zu braten. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 150 °C 	




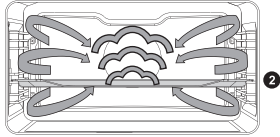


VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen nur mithilfe des unteren Heizelements. • Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Verwenden Sie ihn kurz vor Ende der Back-/Bratzeit. • Empfohlene Temperatur: 160 °C 	
	<p>Unterhitze + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe des unteren Heizelements. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt. • Dieser Modus wird zum Backen flacher Hefekuchen oder zum Einkochen von Obst und Gemüse verwendet. • Setzen Sie ein nicht zu hohes Backblech auf Ebene 2, damit die heiße Luft auch über die Oberfläche der Speisen zirkulieren kann. • Empfohlene Temperatur: 180 °C 	
	<p>Pro Braten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe des oberen Heizelements in Kombination mit dem Grillelement und Umluft. • Dieser Modus ist zum Braten von Fleisch aller Art geeignet. • Empfohlene Temperatur: 180 °C 	
	<p>Spar-Umluft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe von Umluft. Spar-Umluft verbraucht weniger Energie, aber liefert dieselben Resultate wie die Umluft-Einstellung. Das Garen dauert einige Minuten länger. • Dieser Modus ist zum Braten von Fleisch und Backen von Teigwaren geeignet. • Setzen Sie das Blech auf Ebene 2. • Empfohlene Temperatur: 180 °C • Diese Einstellung verwendet die Restwärme (Heizen ist nicht die ganze Zeit eingeschaltet), um einen niedrigen Energieverbrauch zu erzielen (gemäß Energieeffizienzklasse EN 60350-1). In diesem Modus wird die tatsächliche Ofentemperatur nicht angezeigt. 	




VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
Dampf-Funktionen		
	<p>Dampf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe von Dampf. • Siehe Kapitel „Dampf-Funktionen“ für weitere Informationen. • Dampf von 100 °C wird in regelmäßigen Intervallen in den Ofenraum gesprüht. • Dieser Modus kann verwendet werden, um zum Beispiel Gemüse, Eier, Obst und Reis zu dampfgaren. 	
	<p>Dampfgaren - Niedrige Temperatur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe von Dampf. • Siehe Kapitel „Dampf-Funktionen“ für weitere Informationen. • Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Ofenraum gesprüht. • Dieses Menü kann verwendet werden, um Gemüse und Fisch zu dampfgaren, Essen warmzuhalten oder aufzutauen. 	
	<p>Vakuulgaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe von Dampf. • Siehe Kapitel „Dampf-Funktionen“ für weitere Informationen. • Das vakuumversiegelte Essen wird bei niedriger Temperatur langsam gegart. • Bei dieser Methode bleiben Geschmack, Vitamine und Mineralien des Essens erhalten. Die Vakuumversiegelung sorgt für eine längere Haltbarkeit der Speise. • 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>Umluft + Dampfstufe 1 / 2 / 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe von Umluft in Kombination mit Dampf. • Der Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Ofenraum gesprüht. • Dieser Modus kann zum Backen von Backwaren wie Blätterteig, Brioches, Hefegebäck, Baguettes, Gratins und zum Braten von Fleisch verwendet werden. Der heiße Dampf sorgt für eine schöne knusprige Kruste und eine luftige Textur. Fleisch und Fisch bleiben innen schön und saftig. Stellen Sie für diesen Modus immer sicher, dass der Wasserbehälter mit frischem Wasser gefüllt ist. • HOCH: zum Garen von Schnitzeln, Steaks und kleineren Fleischstücken • MITTEL: zum Aufwärmen kalter/tiefgekühlter Mahlzeiten, zum Garen von Fischfilets und gratiniertem Gemüse • NIEDRIG: zum Garen großer Fleischstücke (Braten, ganzes Hähnchen), zum Backen aufgegangenen Teigs (Brot und Brötchen), zum Garen von Lasagne usw. 	
Extra-Funktionen		
	<p>Erwärmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tellererwärmung: Diese Funktion wird zum Erwärmen von Geschirr verwendet, sodass die servierten Gerichte länger warm bleiben. • Warm halten: Diese Modus wird zum Warmhalten von bereits gegarten Gerichten verwendet. • Regenerieren: Dieser Modus wird zum Erwärmen bereits gegarter Gerichte verwendet. Durch die Verwendung von Dampf entsteht kein Qualitätsverlust. Der Geschmack und die Textur bleiben erhalten, so als wäre die Speise frisch gekocht. Verschiedene Speisen können gleichzeitig regeneriert werden. 	
	<p>Dampfreinigung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit dieser Funktion und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen. • Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Dampf wird in regelmäßigen Intervallen in den Ofenraum gesprüht. • Nach dem Einweichen können Speisereste mit einem feuchten Tuch entfernt werden. 	

VERWENDUNG

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

Dampf-Funktion

Dampfgaren

Das Dampfgaren stellt eine gesunde und natürliche Art des Zubereitens dar, denn Aussehen und Geschmack der Speise bleiben erhalten. Bei dieser Garmethode werden keine Gerüche freigesetzt.

Sie müssen kein Salz oder zusätzliche Gewürze ins Wasser des Behälters geben.



Hinweis: Das Wassersystem entleert sich jedes Mal, wenn die Dampf-Funktion beendet ist. Dieser Vorgang ist hörbar und gehört zum normalen Betrieb des Dampfofens.

Vorteile des Dampfgarens

- Das Dampfgaren (Dämpfen, Kochen, Braten) beginnt, bevor die Temperatur im Ofenraum 100 °C erreicht.
- Das langsame Garen (Dämpfen, Kochen, Braten) ist auch bei niedrigeren Temperaturen möglich. Es ist gesund – Vitamine und Mineralien bleiben erhalten, da sich nur ein kleiner Teil davon im heißen Dampf der Speise auflöst.
- Sie müssen während des Dampfgarens kein zusätzliches Fett oder Öl hinzufügen.
- Der Dampf erhält den Geschmack der Speise.

- Der Dampf verteilt nicht den Geruch oder den Geschmack – daher können das Fleisch oder der Fisch zusammen mit dem Gemüse gegart werden.
- Der Dampf ist auch zum Blanchieren, Auftauen und Aufwärmen geeignet oder zum Warmhalten der Speise.

Vakuulgaren

Das Verwenden der Funktion zum Vakuulgaren:

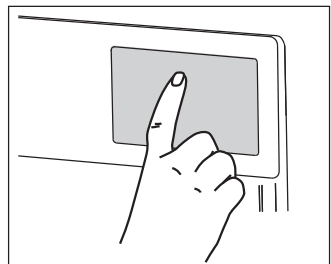
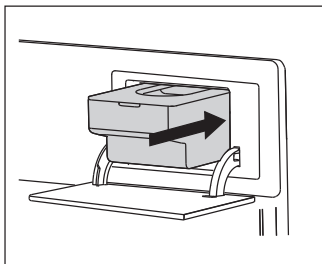
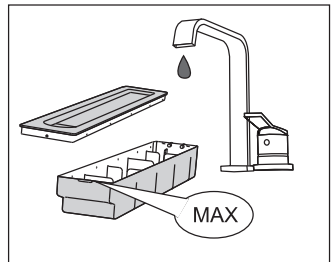
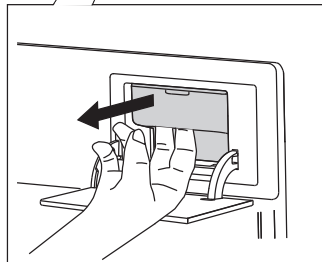
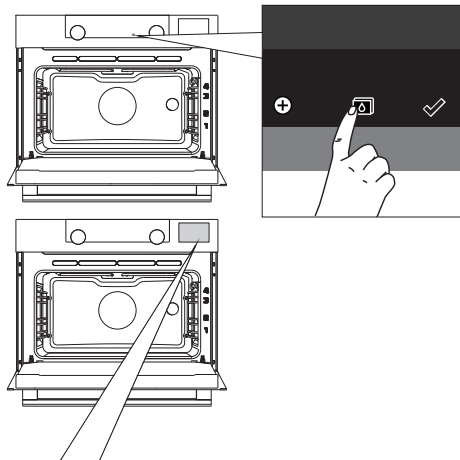
- Vakuumsaugen
 - Verschießen Sie zuerst mithilfe einer Vakuumpumpe das Essen vakuumdicht in Plastik. Bei diesem Prozess wird der größte Teil der Luft aus dem Plastikbeutel entfernt. Der Beutel erhält während des Garens die Nährstoffe und den Geschmack, wodurch das Essen saftiger, weicher und schmackhafter wird.
- Vakuulgaren
 - Mithilfe der Dampfeinstellung des Ofens für das Vakuulgaren können Sie die Speise mit der richtigen Temperatur und der richtigen Zeitdauer garen (siehe „Rezepte und Garzeiten“).
 - Die meisten Speisen können für einige Stunden auf Serviertemperatur gehalten werden (ungefähr 60 °C), was die Vorbereitung sehr erleichtert: Sie holen einfach die Speise aus dem Ofen, wenn Sie sie benötigen.

Das Füllen des Wasserbehälters

Befüllen Sie den Behälter immer vor der Verwendung einer Dampffunktion. Verwenden Sie sauberes, kaltes Leitungswasser, Flaschenwasser ohne zugefügte Mineralien oder destilliertes Wasser, das für den Verzehr geeignet ist.

1. Drücken Sie auf die Taste „Wasserbehälter“, um die Abdeckung des Wasserbehälters zu öffnen.
2. Nutzen Sie den Griff, um den Behälter aus dem Ofen zu nehmen.
3. Entfernen Sie den Deckel des Wasserbehälters und reinigen Sie den Behälter mit sauberem Wasser.
4. Füllen Sie den Behälter mit Wasser bis zur „MAX“-Markierung auf dem Behälter (ungefähr 1,2 Liter).
5. Schieben Sie den Wasserbehälter zurück in den Ofen, bis Sie ein Klicken hören (Positionsschalter ist aktiviert).
6. Schließen Sie die Abdeckung des Wasserbehälters.

VERWENDUNG



Im Wassersystem verbleibendes Wasser wird nach dem Garen zurück in den Wasserbehälter gepumpt. Leeren, reinigen und trocknen Sie den Wasserbehälter, nach Verwendung der Dampffunktion. Befüllen Sie den Behälter erst vor der Verwendung.

„Dampf“-Tabellen

Dampfgaren und Niedr. Temp. Dampfgaren

Verwenden Sie die Einstellungen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Dampfgaren. Befüllen Sie immer den Wasserbehälter mit Frischwasser bis zur Höchstmarkierung.

Speise	Temperatur	Zeit (Min.)	Zubehör (Einschubleiste)
Brokkoliröschen	100 °C	12 - 16	Perforierte Dampfschale (2)
Ganze Möhren	100 °C	25 - 30	Perforierte Dampfschale (2)
Geschnittenes Gemüse (Paprikaschoten, Zucchini, Möhren, Zwiebeln)	100 °C	15 - 20	Perforierte Dampfschale (2)
Grüne Bohnen	100 °C	20 - 25	Perforierte Dampfschale (2)
Spargel	100 °C	15 - 20	Perforierte Dampfschale (2)
Gemüse im Ganzen (Artischocken, ganzer Blumenkohl, Maiskolben)	100 °C	25 - 35	Perforierte Dampfschale (2)
Geschälte Kartoffeln (geviertelt)	100 °C	25 - 35	Perforierte Dampfschale (2)
Fischfilet (2 cm dick)	80 °C	15 - 20	Perforierte Dampfschale in einer nicht-perforierten Dampfschale (2)
Garnelen (roh/ungekocht)	100 °C	10 - 14	Perforierte Dampfschale in einer nicht-perforierten Dampfschale (2)
Hühnerbrust	100 °C	23 - 28	Perforierte Dampfschale in einer nicht-perforierten Dampfschale (2)
Gekochte Eier (hartgekocht)	100 °C	15 - 20	Nicht-perforierten Dampfschale (2)
Eingefrorene Dampfnudeln	100 °C	25 - 30	Perforierte Dampfschale (2)
Weißer Reis (Basmati oder Pandan) (doppelte Menge Wasser hinzufügen)	100 °C	30 - 35	Nicht-perforierten Dampfschale (2)
Obst-Kompott (Verwenden Sie eine flache, runde Schüssel aus Jenaer Glas, fügen Sie 1 Teelöffel Zucker und 2 Teelöffel Wasser hinzu)	100 °C	25 - 35	Backblech oder Ofengestell (2)
Flan/Crème (6 Dessertteller, jeder à 100 ml, Teller mit Folie abdecken)	90 °C	20 - 30	Backblech oder Ofengestell (2)
Eierpudding (Verwenden Sie eine große, flache Schale aus Jenaer Glas, decken Sie die Schale mit Folie ab)	90 °C	30 - 40	Backblech oder Ofengestell (2)

VERWENDUNG

KOMBI: Umluft + Dampfstufe 1, 2, 3

Verwenden Sie die Einstellungen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen und Braten. Befüllen Sie den Wasserbehälter immer mit Frischwasser bis zur Höchstmarkierung.

Speise	Temperatur	Dampfstufe	Zeit (Min.)	Zubehör (Einschubleiste)
Blätterteigstreifen (Reibkäse hinzufügen)	200 °C	1	15 – 20	Backblech (1)
Croissants (Fertig-Croissantteig)	180 °C	1	17 - 23	Backblech (1)
Selbstgemachtes Brot	180 °C (Vorheizen)	2	30 - 40	Ofengestell (1)
Gemüsegratin / Kartoffelgratin	160-180 °C	2	35 - 50	Ofengestell (2)
Rinderbraten (1 kg), Medium-durchgebraten	1. Phase: 180 °C 2. Phase: 180 °C (Vorheizen)	3 3	1. Phase: 25 - 35 2. Phase: 25 - 35	Ofengestell (2) / Backblech (1)
Backofenfisch	200 °C	3	20 - 25	Ofengestell (2) / Backblech (1)
Ganzes Huhn	1. Phase: 210 °C 2. Phase: 210 °C	1	1. Phase: 30 - 40 2. Phase: 20 - 30	Ofengestell (2) / Backblech (1)
Hähnchenstücke	1. Phase: 210 °C 2. Phase: 210 °C	3	1. Phase: 20 - 30 2. Phase: 20 - 30	Ofengestell (2) / Backblech (1)

- Vorheizen des Ofens wird empfohlen.
- Wenden der Speise wird zwischen der 1. und 2. Phase empfohlen.
- Wenn Sie die Tür öffnen, während der Ofen in Betrieb ist, pausiert das Programm. Schließen Sie die Tür, um das Programm fortzusetzen.

Vakuulgaren-Tabelle

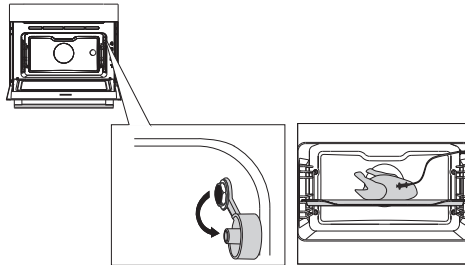
Vakuulgaren ist das Garen vakuumverpackter Lebensmittel bei einer niedrigen konstanten Temperatur über einen längeren Zeitraum.

Speise	Temperatur	Zeit (Min.)	Zubehör (Einschubleiste)
Rinderfilet medium (4 cm dick)	60 °C	110 – 120	Ofengestell (2)
Rinderfilet durchgebraten (4 cm dick)	65 °C	90 – 100	Ofengestell (2)
Lamm rosagebraten (3 cm dick)	60 °C	180 - 190	Ofengestell (2)
Lamm medium (3 cm dick)	65 °C	105 - 115	Ofengestell (2)
Filetierte Hähnchenbrust (3 cm dick)	70 °C	70 - 80	Ofengestell (2)
Ente filetiert (2 cm dick)	70 °C	75 - 85	Ofengestell (2)
Truthahn filetiert (2 cm dick)	70 °C	75 - 85	Ofengestell (2)
Seebarsch (4 Filets/1 cm dick)	70 °C	25	Ofengestell (2)
Kabeljau (2 Filets/1 cm dick)	65 °C	70 - 75	Ofengestell (2)
Jakobsmuscheln (groß)	60 °C	100 - 110	Ofengestell (2)
Muscheln mit Schale	95 °C	20 - 25	Ofengestell (2)
Garnelen ohne Schale (groß)	75 °C	26 - 30	Ofengestell (2)
Tintenfisch	85 °C	100 - 110	Ofengestell (2)
Forellenfilet (2 Filets/ 1,5 cm dick)	65 °C	55 - 65	Ofengestell (2)
Lachsfilet (3 cm dick)	65 °C	100 - 110	Ofengestell (2)
Grüner Spargel (ganz)	90 °C	40 - 50	Ofengestell (2)
Weißer Spargel (ganz)	90 °C	50 - 60	Ofengestell (2)
Zucchini (Scheiben von 1 cm)	90 °C	35 - 40	Ofengestell (2)
Aubergine (Scheiben von 1 cm)	90 °C	30 - 35	Ofengestell (2)
Möhren (Scheiben von 0,5 cm)	95 °C	35 - 45	Ofengestell (2)

Culisensor

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

1. Entfernen Sie die Gummikappe von der Buchse (vordere obere Ecke des Ofenraums).
2. Setzen Sie den Culisensor-Stecker in die Buchse und stecken Sie den Culisensor vollständig in die Speise.



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

3. Stellen Sie die Funktion und Temperatur ein. Anstelle der Zeit müssen Sie die Kerntemperatur einstellen (zwischen 30-100 °C).
4. Starten Sie den Betrieb durch Drücken der Bestätigungstaste.
 - Während des Garens wird die steigende Temperatur des Kerns angezeigt (die gewünschte Kerntemperatur kann während des Garprozesses angepasst werden).
 - Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garprozess gestoppt. Ein akustisches Signal ertönt, welches Sie durch Drücken einer der Tasten ausstellen können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch verstummen. Die aktuelle Uhrzeit wird in der Anzeige angezeigt.



Stecken Sie immer den kompletten Metallfühler des Culisensors in die Speise. Achtung! Setzen Sie nach dem Garen die Gummikappe wieder auf die Culisensor-Buchse.



Verwenden Sie nur den Fühler, der für die Nutzung in Ihrem Ofen geeignet ist. Stellen Sie sicher, dass der Fühler während des Garens nicht das Heizelement berührt. Nach der Garzeit ist der Fühler sehr heiß. Seien Sie vorsichtig, um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden.


Empfohlene Kerntemperaturwerte

Rind		
Filet/Lendenstück	medium	55 – 58 °C
Roastbeef	medium	55 – 60 °C
Rumpsteak	durchgebraten	85 – 90 °C
Roastbeef	durchgebraten	80 – 85 °C
Geschmortes Rindfleisch	durchgebraten	90 °C
Schwein		
Haxe/Keule	durchgebraten	75 °C
Haxe/Keule	leicht rosa	65 – 68 °C
Schweinelende	leicht rosa	65 – 70 °C
Schweineschulter	durchgebraten	75 °C
Schweinebauch/gefüllt	durchgebraten	75 – 80 °C
Schweinebauch	durchgebraten	80 – 85 °C
Gebratene Schweinshaxe	durchgebraten	80 – 85 °C
Schweinshaxe	durchgebraten	80 – 85 °C
Gekochter Schinken	sehr zart	64 – 68 °C
Kassler Rippchen	durchgebraten	65 °C
Schinken im Brotmantel		65 – 68 °C
Kalbfleisch		
Kalbsslende	leicht rosa	58 – 65 °C
Kalbschaxe/Kalbskeule	durchgebraten	78 °C
Gebratene Nieren	durchgebraten	75 – 80 °C
Gebratenes Kalbfleisch/Schulter	durchgebraten	75 – 80 °C
Kalbskeule	durchgebraten	75 – 78 °C
Hammel		
Hammellende	rosa	65 – 70 °C
Hammellende	durchgebraten	80 °C
Hammelhaxe	rosa	70 – 75 °C
Hammelkeule		82 – 85 °C
Lamm		
Lammkeule	rosa	60 – 62 °C
Lammkeule	durchgebraten	68 – 75 °C
Lammlende	rosa	54 – 58 °C
Lammlende	durchgebraten	68 – 75 °C
Lammschulter	durchgebraten	78 – 85 °C
Geflügel		
Hähnchen	durchgebraten	85 °C
Gans/Ente	durchgebraten	90 – 92 °C
Pute/Truthahn	durchgebraten	80 – 85 °C
Backwaren usw.		
Backwaren		72 – 85 °C
Terrinen		60 – 70 °C
Fisch		
Lachs	weich	60 °C
Fischfilet		62 – 65 °C
Ganzer Fisch		65 °C
Terrine		62 – 65 °C

Menü „Einstellungen“

Das Menü „Einstellungen“ ist nur verfügbar, wenn die „Plus-Taste“ im

Standby-Modus gedrückt wird.

Einstellung	Beschreibung
	Allgemeines Sprache Zeit Datum Ton
	Anzeige Helligkeit Uhrgröße Nacht-Modus Gerät in Standby-Modus
	Garen Standard-Programm-Intensität Dampf Einstellungen Vorheizen
	System Geräteinformationen Werkseinstellungen Ofenbeleuchtung

Allgemeines

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

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

Anzeige

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

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



**Umschalten auf manuelles Ausschalten erhöht den Energieverbrauch.
Wenn der Ofen manuell ausgeschaltet wird (oder wenn die**

Stromversorgung unterbrochen wird), wird diese Funktion zurückgesetzt (das Display schaltet sich automatisch aus).

Garstufen-Einstellungen

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

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

System






In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

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

Plus-Menü

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

- Ein kleines Symbol neben der aktuellen Zeitanzeige gibt an, welche Funktionen des Plus-Menüs aktiviert sind. Die Farbe des Symbols gibt an, ob sie aktiv (weiß) oder inaktiv (grau) sind.
- Um das Plus-Menü zu verlassen, drücken Sie auf die „Stoptaste“ oder „Plus-Taste“; die Anzeige zeigt wieder den vorigen Bildschirm an.
- Um eine zusätzliche Funktionalität zu löschen, wählen Sie „löschen“ (Symbol mit einem roten Streifen) aus.

+ Menü	Beschreibung	Symbol
	Garinformationen Fordern Sie weitere Informationen über die ausgewählte Funktion an.	
	Schnelles Vorheizen Heizen Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vor (in Kombination mit „Verzögerter Start“ nicht verfügbar)	
	Verzögerter Start Der Garprozess startet automatisch und endet zur gewünschten Zeit. Nur verfügbar, wenn eine Garzeit eingestellt ist, nicht verfügbar in Kombination mit Vorheizen.	

+ Menü	Beschreibung	Symbol
	Gratinieren Fügen Sie am Ende des Prozesses die Grillfunktion hinzu; Zeit zum Gratinieren wird am Ende des Garprozesses hinzugefügt.	
	Zu Favoriten hinzufügen Hinzufügen der Einstellungen für die zubereitete Speise zu Ihren Favoriten (siehe Kapitel „Ende-Anzeige“).	
	Garen in Phasen Kombinieren Sie bis zu drei Funktionen in einem Garprozess.	
	Zu manuellem Garen wechseln Bearbeiten eines Standardprogramms als ein „Garen in Phasen“-Programm	
	Dampf hinzufügen 1-3x Verteilen Sie bis zu drei Dampfzyklen gleichmäßig über Garprozess. Wählen Sie mindestens 10 Minuten Garzeit aus.	
	Dampf hinzufügen Fügen Sie dem Garprozess einen Dampfzyklus hinzu.	

Garinformationen

Der Bildschirm „Garinformationen“ enthält weitere Informationen zur gewählten Funktion, wie die benötigten Geräte und wozu die Funktion verwendet wird.

Schnelles Vorheizen

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

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

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

Schnelles Vorheizen im Plus-Menü aktivieren.

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

Neben der aktuellen Zeitanzeige wird das kleine Symbol für schnelles Vorheizen eingeblendet.

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

Mit schnellem Vorheizen beginnen

- Wenn ein Programm gestartet wurde und es mit schnellem Vorheizen beginnt, erscheint ein Popup. Nach 15 Sekunden wird das Popup automatisch wieder ausgeblendet. Der Bildschirm des Zubereitungsfortschritts zeigt das Symbol für schnelles Vorheizen an, die Zeit wird grau hinterlegt.
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird folgendes Popup angezeigt: „Die eingestellte Temperatur ist erreicht. Stellen Sie die Speise in den Ofen.“ Stellen Sie die Speise in den Ofen, und das Programm startet nach Schließen der Tür automatisch.
 - Drücken der Bestätigungstaste (ohne die Tür zu öffnen) hält das Gerät auf der eingestellten Temperatur. Das bleibt so, bis die Tür geöffnet wird.

Verzögerter Start

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

1. Drücken Sie auf die Plus-Taste (im „Modus zur

- Funktionseinstellung“).
2. Wählen Sie „Verzögerter Start“ mit der rechten Navigationstaste aus.
 3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.
Die Anzeige zeigt das Symbol für „Verzögerter Start“, die Garzeit und die Endzeit an.
 4. Ändern Sie die Endzeit, indem Sie am Auswahldrehknopf drehen und bestätigen Sie mit der Bestätigungstaste.
Ein kleines Symbol wird eingeblendet, um anzuzeigen, dass die Funktion aktiviert ist.
 - Um „Verzögerter Start“ zu löschen: Gehen Sie zu „Verzögerter Start“ und wählen Sie „Verzögerten Start abbrechen“ aus (ein Popup zur Bestätigung des Abbruchs des verzögerten Starts wird eingeblendet).
 5. Das Programm starten: Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um zur Anzeige des Zubereitungsfortschritts zu wechseln.
Die Funktion wird automatisch zur errechneten Zeit starten.

Gratinieren

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

1. Drücken Sie auf die Plus-Taste (im „Modus zur Funktionseinstellung“).
2. Wählen Sie „Gratinieren“ mit der rechten Navigationstaste aus.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.
Neben der aktuellen Zeitanzeige wird ein kleines Grill-Symbol eingeblendet.
 - Um Gratinieren zu löschen: Wählen Sie im Plus-Menü „Gratinieren abbrechen“ aus.

Garen in Phasen

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

1. Drücken Sie auf die Plus-Taste (im „Modus zur Funktionseinstellung“).
2. Wählen Sie „Garen in Phasen“ durch Drücken der rechten Navigationstaste aus.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.
Neben der aktuellen Zeitanzeige wird Ein kleines Symbol eingeblendet. Die erste Phase ist bereits mit den aktuellen Einstellungen der Funktion ausgefüllt. Wenn keine Zeit eingestellt ist, wird die Standardzeit für die erste Phase eingestellt.
 - Zum Beispiel: Die Ofenfunktion und Umluft 180 °C sind

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

Zu manuellem Garen wechseln

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

Programme und Favoriten

Automatische Programme

- Sie können die „automatischen Programme“ zum Backen und Braten verwenden. Wählen Sie dazu einfach eine Speise aus der Liste der vorprogrammierten Speisen aus. Wählen Sie zuerst die Speiseart und

dann die Speise selbst aus der verfügbaren Liste aus.

- Alle Programmkategorien haben eine Abbildung. Wenn eine Speise ausgewählt wird, werden die Programmeinstellungen angezeigt. Der Name der Speise und der Name der aktiven Auswahl werden in der Textleiste angezeigt.
- In den Einstellungen werden zunächst die Abbildung der Speise (nicht einstellbar), das Gewicht (anhängig von der Speise) (wenn einstellbar), die Intensität (nicht immer einstellbar) und die Garzeit angezeigt. Passen Sie gegebenenfalls die Intensität und/oder das Gewicht an.

Favoriten (siehe Kapitel „Ende-Anzeige“)

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

Eieruhr

Die Eieruhr kann unabhängig vom Ofen verwendet werden.

1. Drücken Sie auf die Eieruhr-Taste.
2. Die Zeiteinstellung kann durch Drehen des Auswahldrehknopfs geändert werden.
 - Die höchstmögliche Einstellung ist 23:59.
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
Die Eieruhr wurde gestartet.
 - Um die Eieruhr zu löschen, stellen Sie die Zeit zurück auf 0:00 und bestätigen Sie durch Drücken der Bestätigungstaste.
 - Um das Eieruhr-Menü zu schließen, drücken Sie auf die Eieruhr-Taste oder auf die Stoptaste.
4. Wenn die Eieruhr abläuft, wird ein Popup eingeblendet mit dem Text „Eieruhr läuft ab“ und ein akustisches Signal ertönt. Drücken Sie auf die Stoptaste, um das Signal auszuschalten und das Popup-Menü zu schließen.
 - Der Ton stoppt automatisch nach ca. 2 Minuten.

Kindersicherung

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

1. Halten Sie die linke und rechte Navigationstaste gleichzeitig eingedrückt.

Das Gerät wechselt in den Tastensperre-Modus. Ein Popup wird

eingblendet. Nach 3 Sekunden wird das Popup „Die Tastensperre ist aktiviert“ geschlossen.

Der aktuelle Modus des Geräts wird angezeigt.

- Wenn die Tastensperre während des Garens aktiviert wird, wird der Garprozess fortgesetzt.
 - Wenn eine Taste während der Tastensperre betätigt wird, wird das Popup „Die Tastensperre ist aktiviert“ erneut angezeigt.
 - Die Stoptaste ist während des Tastensperre-Modus weiterhin aktiv. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird der Prozess angehalten. Um das Gerät wieder einzuschalten, deaktivieren Sie den Tastensperre-Modus.
2. Um den Tastensperre-Modus zu deaktivieren, halten Sie die linke und rechte Navigationstaste gleichzeitig eingedrückt.

Erwärmen

- Regenerieren
 - Dieser Modus wird zum Erwärmen bereits gegarter Gerichte verwendet. Durch die Verwendung von Dampf entsteht kein Qualitätsverlust. Der Geschmack und die Textur bleiben erhalten, so als wäre die Speise frisch gekocht. Verschiedene Speisen können gleichzeitig regeneriert werden.
- Tellererwärmung
 - Diese Funktion wird zum Erwärmen von Geschirr (Teller, Becher) verwendet, sodass die servierten Gerichte länger warm bleiben.
 - Für diese Funktion können Sie die Temperatur und die Dauer für das Erwärmen festlegen.
- Warm halten
 - Nutzen Sie diese Funktion, um bereits gekochte Lebensmittel auf Temperatur zu halten.
 - Für diese Funktion können Sie die Temperatur und die Dauer für das Erwärmen des Essens festlegen.

Auftauen

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

Das Gerät reinigen

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

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



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

Dampfreinigung

Mit der Dampfreinigungs-Funktion und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen.

Verwenden der Dampfreinigung

Verwenden Sie die Dampfreinigung erst, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Die Entfernung von Fett und Schmutz ist um einiges schwieriger, wenn der Ofen noch heiß ist.



Das Dampfreinigungsprogramm benötigt nur 30 Minuten. Essenspartikel auf den Email-Wänden sind nach 30 Minuten ausreichend eingeweicht und können dann mit einem feuchten Tuch entfernt werden.

1. Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Ofen.
2. Wählen Sie das Symbol „Dampfreinigung“ aus.
3. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Dampfreinigung zu starten.

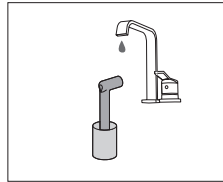
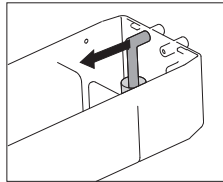


Bitte beachten Sie: Öffnen Sie während des Reinigungsprozesses nicht die Tür.

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 kann eine Ansammlung von mineralische Ablagerungen im Dampfsystem entstehen. Diese müssen von Zeit zu Zeit entfernt werden. Sie müssen diese Aufgabe ausführen, wenn die Benachrichtigung „Gerät muss entkalkt werden“ angezeigt wird.

Wenn das Gerät nicht nach 3 Benachrichtigungen entkalkt wurde, sind die Dampf-Funktionen nicht mehr verfügbar. Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Der Entkalkungsprozess setzt sich zusammen aus Entkalken und Spülen. Während des Prozesses werden Benachrichtigungen mit Informationen und Handlungsaufforderungen in der Anzeige angezeigt.

1. Gießen Sie mit Entkalkungsmittel gemischtes Wasser in den Wasserbehälter.
Lesen Sie in den Anweisungen für die Entkalkungsmittel nach, um das korrekte Mischungsverhältnis zu erfahren.
2. Öffnen Sie das Menü „Einstellungen“.
3. Wählen Sie „Garstufen-Einstellungen“ aus.
4. Wählen Sie „Dampfgarofen-Einstellungen“ aus.
5. Wählen Sie „Entkalkung“ aus, um die Funktion auszuwählen.
6. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die Entkalkung zu starten.

Hinweis

Wir empfehlen für die Entkalkung die Verwendung von NOKALK/DLS. Bei NOKALK/DLS handelt es sich um ein sehr effizientes

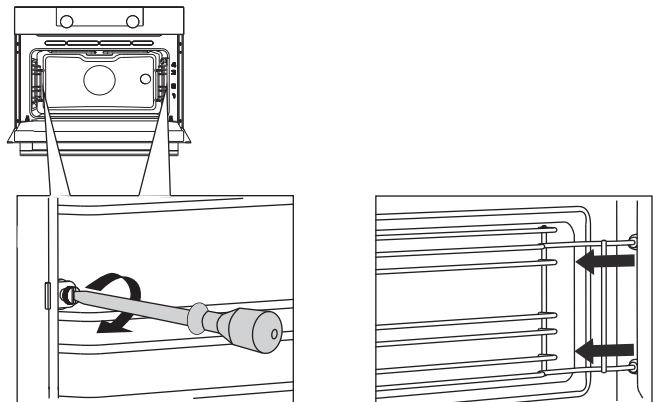
Entkalkungsmittel, das ausschließlich aus natürlichen, vollständig abbaubaren Inhaltsstoffen besteht. Die Lösung ist nicht ätzend, nicht aggressiv und umweltfreundlich. Neben den effektiven Entkalkungseigenschaften besitzt das Mittel auch einen reinigenden und anti-bakteriellen Effekt. So wird sichergestellt, dass sich die inneren Komponenten des Geräts in einem optimalen hygienischen Zustand befinden und weiterhin bleiben. Darüber hinaus wird der gute Geschmack des Essens erhalten und die Lebensdauer des Geräts wird verlängert. Dadurch bleibt der gute Geschmack des Essens erhalten und die Lebensdauer des Geräts wird verlängert.

- Für das Dampfgeraren wird Wasser verwendet. Wasser enthält Kalzium und Magnesium. Durch die Hitze kondensiert das Wasser und es bleiben mineralische Ablagerungen zurück (für Menschen ungefährlich).
- Wenn der Entkalkungszyklus vor dem Ende des Zyklus abgebrochen wird, muss das Programm von neuem gestartet werden.

Entfernen und Reinigen der Führungsschienen

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

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



Austausch der Backofenlampe



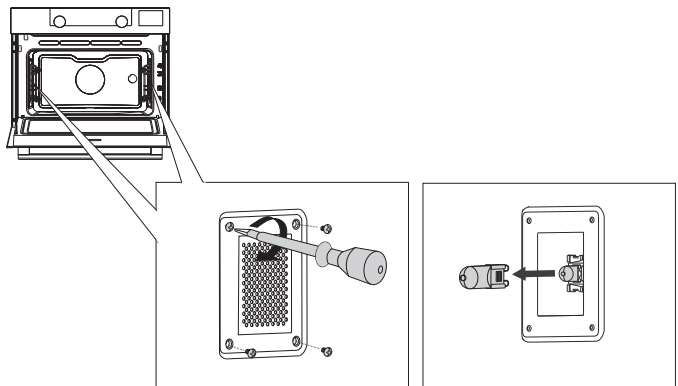
Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.

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



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

1. Entfernen Sie die vier Schrauben von der Abdeckung. Entfernen Sie die Abdeckung, das Glas und den Dichtring.
2. Entfernen Sie die defekte Halogenlampe und setzen Sie eine neue ein.
3. Bringen Sie die Abdeckung, das Glas und den Dichtring wieder an.
Achtung: Der Dichtring muss perfekt in die Aussparung der Ofenwand passen.



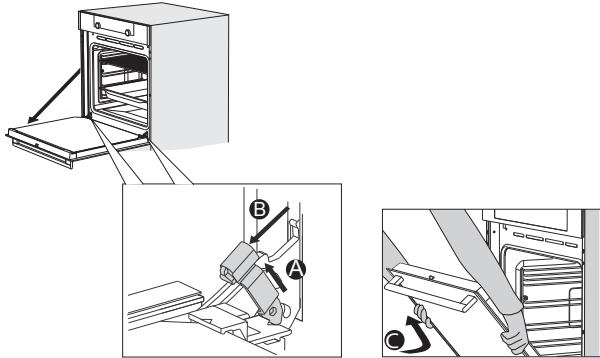
Entfernen der Ofentür



- Halten Sie Ihre Finger von den Scharnieren der Ofentür fern. Die Scharniere sind federgelagert und können beim Zurückfedern der Ofentür Verletzungen verursachen.
- Achten Sie darauf, dass die Scharnierverschlüsse korrekt angebracht werden, um die Scharniere zu verriegeln.

Entfernen Sie die Ofentür.

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



Bauen Sie die Ofentür ein.

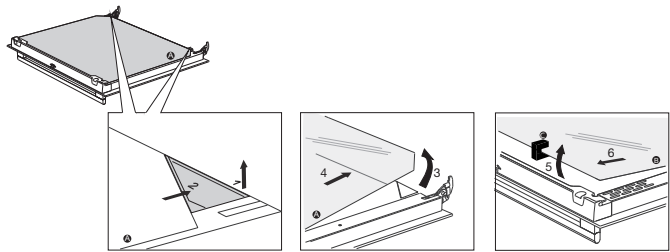
1. Halten Sie die Tür in einem Winkel von ungefähr 45 ° vor dem Ofen.
2. Setzen Sie die Scharniere in die Schlitze ein und achten Sie auf eine korrekte Positionierung an beiden Seiten.
3. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
4. Heben Sie beide Scharnierverschlüsse an und ziehen Sie diese zur Ofentür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

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

Entfernen des Ofentürglases

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

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



Setzen Sie das Glas in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

Allgemeines

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, dann probieren Sie die nachfolgend vorgeschlagenen Maßnahmen aus. Falls die Probleme weiterhin bestehen, dann wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Das Essen bleibt roh.

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

Das Essen ist zerkocht oder halb gar.

- Überprüfen Sie, ob die korrekte Garzeit eingestellt wurde.

Die Tasten reagieren nicht; die Anzeige reagiert nicht auf die Tasten.

- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Leistungsschalter aus). Schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten es ein.

Ein Stromausfall kann das Zurücksetzen der Anzeige verursachen.

- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Leistungsschalter aus). Schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten es ein.
- Stellen Sie die Uhrzeit erneut ein.

Im Ofen hat sich Kondenswasser gebildet.

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

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

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

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

- Dies ist normal.

Aus der Tür oder den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.

- Dies ist normal.

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

- Dies ist normal.

Der Leistungsschalter springt regelmäßig raus.

- Wenden Sie sich an einen Servicetechniker.

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

(XX steht für die Nummer des Fehlers).

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

Lagerung und Reparatur des Ofens

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

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

Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Informationen griffbereit:

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



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

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 Vertrieber 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.

PRÜFUNG DER SPEISEN

Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60350-1 geprüft

OCS8687S / OCS8687A



















BACKEN					
Speise	Ausrüstung	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungs- zeit (Min.)	Betriebsart
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	20-35	
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	25-40	
Kekse – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3	140-150 *	25-40	
Kekse – auf drei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	140-150 *	20-35	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	3	150-160 *	20-35	
Plätzchen – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	1, 3	140-150 *	30-45	
Plätzchen – auf drei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	2	160-170 *	20-35	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	2	160-170 *	20-35	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	2	170-180	65-85	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	3	160-170	65-85	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	2	150-160	10	
				15-25	
GRILLEN					
Speise	Ausrüstung	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungs- zeit (Min.)	Betriebsart
Toast	Trägerrost	5	230	3:00-6:00	
Frikadellen	Rost + Fettpfanne	5	230	25-35 **	
DAMPFGAREN					
Speise	Ausrüstung	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungs- zeit (Min.)	Betriebsart
Brokkoli, frisch; ein Backblech	Perforiertes hohes Backblech + Fettpfanne	3+1	100	22-27	
Brokkoli, frisch; 300 g	Perforiertes hohes Backblech + Fettpfanne	3+1	100	17-22	
Erbsen, gefroren; 2,5 kg	Perforiertes hohes Backblech + Fettpfanne	3+1	100	45-50	
Erbsen, gefroren; 1,8 kg in jedem Backblech	2 x perforiertes hohes Backblech + Fettpfanne	3+2+1	100	50-60	

* Vorheizen 10 Minuten. Schnelles Vorheizen nicht verwenden.
** Nach 2/3 der Zeit wenden.

PRÜFUNG DER SPEISEN

Die Speisen wurden gemäß dem Standard EN 60350-1 geprüft

OCS8487S / OCS8487A

BACKEN					
Speise	Ausrüstung	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungs- zeit (Min.)	Betriebsart
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	140-150 *	25-40	
Kekse – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	140-150 *	25-40	
Kekse – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2, 3	140-150 *	25-40	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	140-150 *	20-35	
Plätzchen – auf einer Einschubebene	Niedriges emailliertes Backblech	2	150-160 *	20-35	
Plätzchen – auf zwei Einschubebenen	Niedriges emailliertes Backblech	2,3	140-150 *	30-45	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	1	160-170 *	20-35	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	1	160-170 *	20-35	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	1	170-180	65-85	
Apfelkuchen	2 x Tortenform (Durchmesser 20 cm/Rost)	2	160-170	65-85	
Biskuittorte	Tortenform (Durchmesser 26 cm/Rost)	2	150-160	10	
				15-25	
GRILLEN					
Speise	Ausrüstung	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungs- zeit (Min.)	Betriebsart
Toast	Trägerrost	4	230	3:00-6:00	
Frikadellen	Rost + Fettpfanne	4	230	25-35 **	
DAMPFGAREN					
Speise	Ausrüstung	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zubereitungs- zeit (Min.)	Betriebsart
Brokkoli, frisch; ein Backblech	Perforiertes hohes Backblech + Fettpfanne	2+1	100	22-27	
Brokkoli, frisch; 300 g	Perforiertes hohes Backblech + Fettpfanne	2+1	100	17-22	
Erbsen, gefroren; 2,5 kg	Perforiertes hohes Backblech + Fettpfanne	2+1	100	45-50	
Erbsen, gefroren; 1,8 kg in jedem Backblech	2 x perforiertes hohes Backblech + Fettpfanne	3+2+1	100	50-60	

* Vorheizen 10 Minuten. Schnelles Vorheizen nicht verwenden.

** Nach 2/3 der Zeit wenden.





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**



597568

de (01-22)