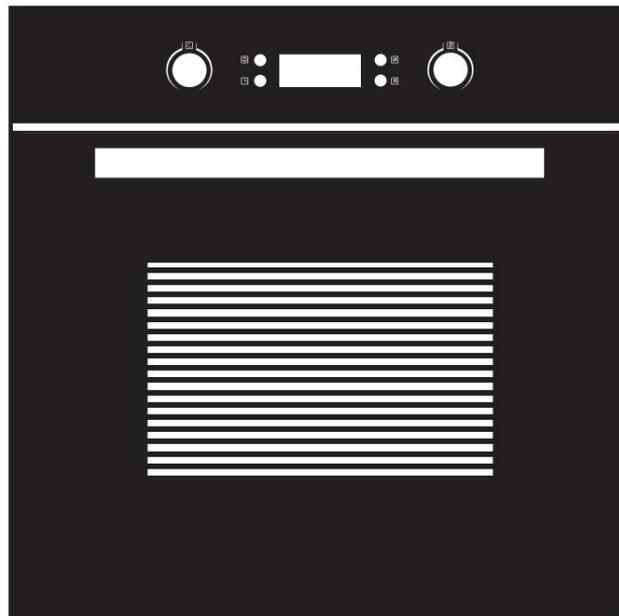


wasco®

EINBAUOFEN 65P90E0

HN11974

Benutzerhandbuch



**Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Ofen verwenden.
Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf, damit Sie später darauf zurückgreifen können.**

SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN

1. Beim ersten Einschalten des Backofens kann es zu einem unangenehmen Geruch kommen. Der Geruch kommt vom Kleber, mit dem die Isolierung des Ofens befestigt ist, und ist völlig normal. Warten Sie, bis der Geruch verfliegen ist, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen geben.
2. Der Backofen und die Teile, die mit ihm in Berührung kommen können, werden bei der Benutzung des Backofens heiß.
3. Achten Sie darauf, nicht mit den heißen Teilen in Kontakt zu kommen.
Achtung.
4. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Ofen ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
5. Der Ofen kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder körperlicher Beeinträchtigung verwendet werden geistige Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung, wenn sie unter Aufsicht steht oder in die sichere Verwendung des Ofens eingewiesen wurde und die Gefahren bei der Verwendung des Ofens versteht.
Kinder dürfen nicht mit dem Ofen spielen und den Ofen nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen reinigen.
6. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel bzw. Scharfe Metallschaber zum Reinigen des Ofenglases.
7. Solche Dinge können die Oberflächen zerkratzen und das Glas dauerhaft beschädigen.
8. Der Ofen wird während des Gebrauchs sehr heiß.
9. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Ofen nicht zu berühren.
10. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Ofens, insbesondere wenn das Grillelement in Betrieb ist.
11. Stellen Sie beim Auswechseln der Backofenlampe sicher, dass der Backofen ausgeschaltet ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.

12. In der Elektroinstallation des Ofens muss vorgesehen sein, dass die Stromversorgung unterbrochen werden kann.
13. Wenn der Ofen gerade pyrolytisch gereinigt wird,
Einige Teile des Ofens werden heißer als normal.
Halten Sie Kinder fern.
14. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Ofen spielen.
15. Der Ofen darf nicht von Personen, einschließlich Kindern, mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder wurden von einer Person in die Verwendung des Ofens eingewiesen für ihre Sicherheit verantwortlich.
16. Zugängliche Teile des Ofens können während des Gebrauchs heiß werden. Halten Sie Kinder fern.

Allgemeine Vorschriften

- Benutzen Sie den Ofen nicht barfuß. Berühren Sie den Ofen nicht, wenn Ihre Hände oder Füße feucht oder nass sind.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht häufig, während der Ofen in Betrieb ist.
- Der Ofen muss von einem Fachmann installiert werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die dadurch verursacht werden falscher Standort oder Installation durch Laien.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Backofentür. Es kann das Gleichgewicht des Ofens stören und die Tür oder ihre Scharniere beschädigen.
- Einige Teile des Backofens bleiben nach dem Ausschalten des Backofens noch längere Zeit heiß. Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen aus, bevor Sie diese Teile berühren.
- Wenn der Ofen längere Zeit nicht benutzt wird, empfiehlt es sich, ihn von der Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem Fachmann ausgetauscht werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn ungewöhnlich viele Lebensmittel im Ofen verschüttet wurden, müssen diese vor der Reinigung entfernt werden.
- Nicht mit Dampf reinigen.

PLATZIERUNG DES OFEN IN KÜCHENELEMENTEN

Stellen Sie den Backofen in ein dafür vorgesehenes Küchenelement. Der Ofen kann unter einer Küchenarbeitsplatte oder in einem Küchenelement platziert werden. Befestigen Sie den Ofen, indem Sie ihn in die beiden Befestigungslöcher im Rahmen schrauben. Die Befestigungslöcher finden Sie, indem Sie die Ofentür öffnen und die Löcher finden. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, müssen die Einbaumaße und -abstände in der Bedienungsanleitung eingehalten werden.

Wichtig!

Für eine einwandfreie Funktion des Backofens muss der Aufstellort dafür ausgelegt sein. Die Seiten des Küchenelements müssen aus hitzebeständigen Materialien bestehen. Der Leim evtl. furnierter Seiten muss einer Temperatur von mindestens 120 °C standhalten. Kunststoff oder Kleber, die dieser Temperatur nicht standhalten, schmelzen und verformen sich. Elektrische Teile müssen vollständig isoliert sein. Alle Schutzteile müssen so befestigt sein, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

Der Backofen muss einen Abstand von mindestens 45 mm zwischen der Rückseite und der Rückwand der Küchenzeile haben. Stellen Sie sicher, dass der Ofen beim Auspacken keinerlei Schäden aufweist. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an die Verkaufsstelle.

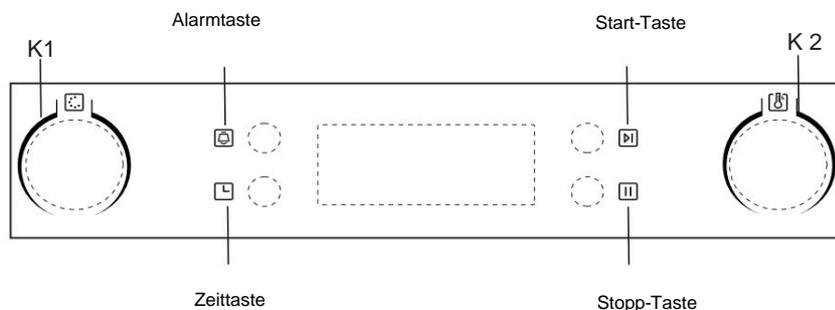
Bewahren Sie Verpackungen wie Plastiktüten, Flamingos und Nägel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Konformitätserklärung

Der Ofen wird gemäß der CE-Erklärung hergestellt.



DAS BEDIENFELD



GEBRAUCHSANLEITUNG

Symbol	Funktionsbeschreibung
	Backofenbeleuchtung: Der Nutzer kann den Garvorgang verfolgen, ohne die Backofentür zu öffnen. Die Backofenlampe leuchtet bei allen Garfunktionen außer der ECO-Funktion. Während der Pyrolysereinigung leuchtet die Lampe nicht.
	Auftauen: Die Luftzirkulation bei Raumtemperatur ermöglicht ein schnelles Auftauen gefrorener Lebensmittel (ohne Hitzeeinsatz). Es ist eine schonende und schnelle Möglichkeit, die Auftauzeit von Fertiggerichten und sahnehaltigen Produkten zu beschleunigen.
	Bodenheizung: Ein verstecktes Heizelement am Boden sorgt für eine konzentriertere Wärme am Boden des Ofens. Dies ist ideal für langsames Garen, z.B. Fertiggerichte, Kuchen oder Pizzen, bei denen ein knuspriger Boden gewünscht ist. Die Temperatur kann auf 60-120 °C eingestellt werden. Die voreingestellte Temperatur beträgt 60 °C.
	Traditioneller Ofen: Ober- und Unterhitze gleichzeitig für normales Braten. Der Backofen muss auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden. Geeignet für größere Gegenstände, wie z große Kuchen. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie das Backgut in die Mitte des Ofens stellen. Die Temperatur kann auf 50-250 °C eingestellt werden. Die voreingestellte Temperatur beträgt 220 °C.
	Heißluft mit Ober- und Unterheizung: Eine Kombination aus Heißluft und beiden Elementen sorgt für eine gleichmäßigere Wärmedurchdringung und kann bis zu 30–40 % Energie sparen. Das Fleisch wird außen leicht gebräunt, bleibt aber innen saftig. Diese Methode empfiehlt sich zum Braten oder Grillen großer Fleischstücke bei hoher Temperatur. Die Temperatur kann zwischen 50-250 °C eingestellt werden. Die voreingestellte Temperatur beträgt 220 °C.
	Grill: Das interne Grillelement schaltet sich ein und aus, um die Temperatur aufrechtzuerhalten. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, legen Sie kleinere Fleischstücke oben in den Ofen und größere Fleischstücke unten. Die Temperatur kann zwischen 180-240 °C eingestellt werden. Die voreingestellte Temperatur beträgt 210 °C.
	Schnelles Grillen: Der Grillheizkörper und das obere Heizelement heizen gleichzeitig auf. Die Temperatur kann zwischen 180-240 °C eingestellt werden. Die voreingestellte Temperatur beträgt 210 °C.
	Turbogrill: Das Grillelement, das obere Heizelement und die Heißluftfunktion arbeiten gleichzeitig. Die Temperatur kann zwischen 180-240 °C eingestellt werden. Die voreingestellte Temperatur beträgt 210 °C.
	Heißluft: Ein Element um das Heißluftgebläse sorgt für eine zusätzliche Wärmezufuhr beim Heißluftgaren. Diese Funktion verbessert die Zirkulation im Ofen und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Die Temperatur kann zwischen 50-240 °C eingestellt werden. Die voreingestellte Temperatur beträgt 210 °C.
Pyrolytisch Reinigung	Pyrolytische Reinigung: Wenn die Pyrolysereinigung ausgewählt ist, zeigt die LED-Anzeige „PyR“ an. Die voreingestellte Temperatur beträgt 450 °C. Der Timer kann auf 1:30 oder 2:00 eingestellt werden. HINWEIS: Rippen, Schienen, Platten, Gitter usw. müssen vor der Pyrolyse aus dem Ofen genommen werden, da sie der hohen Temperatur nicht standhalten!
	Für energiesparendes Kochen. Bereitet die ausgewählten Zutaten schonend zu, die Hitze kommt von oben und unten.

1. Stellen Sie die Uhr ein

Wenn der Ofen an die Stromversorgung angeschlossen ist, zeigt das Display 0:00 an.

1. Drücken Sie  und die Stunden blinken.
2. Drehen Sie K2, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie  und die Minuten blinken.
4. Drehen Sie K2, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie  um die Einstellungen abzuschließen. „:“ blinkt.
6. Die Uhr ist eine 24-Stunden-Uhr. Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, funktioniert es nicht. 0,00 wird angezeigt.

2. Funktionen einstellen

1. Drehen Sie K1, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.
2. K2 drehen, um die Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie  um mit dem Garen zu beginnen. Das Symbol für die Temperatur „°C“ leuchtet auf.
4. Wenn Schritt 2 nicht ausgeführt wird, drücken Sie  um den Beginn des Garvorgangs zu bestätigen. Die voreingestellte Temperatur wird im LED-Display angezeigt.

Die Schrittabstände bei der Zeiteinstellung sind wie folgt: 0-30 Min.: 1

Minute pro Schritt. 30 Min.-9 Stunden: 5 Minuten pro Schritt.

Beim Einstellen der Temperatur sind die Schrittabstände wie folgt:

5 °C pro Stufe – bei Verwendung eines Grills: 30 °C pro Stufe.

5. Wenn der Garvorgang beginnt, kann die Garzeit eingestellt werden. Zum Einstellen K1 drehen die gewünschte Zeit. Drücken Sie  zum Starten. Der Timer zählt von der eingestellten Zeit an herunter und schaltet den Ofen aus, wenn die Zeit abgelaufen ist („0“). Wenn Sie beim Einstellen der Uhrzeit nicht innerhalb von 3 Sekunden  drücken, wird die Uhrzeit auf die ursprüngliche Einstellung zurückgesetzt und der Röstvorgang fortgesetzt.
6. Wenn der Garvorgang beginnt, kann die Temperatur durch Drehen von K2 angepasst werden. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf. Drücken Sie zum Starten. Wenn  Taste einige Sekunden lang nicht gedrückt wird, kehrt  vor dem 3 die Temperatur auf die ursprüngliche Einstellung zurück und der Röstvorgang wird fortgesetzt.

3. Die Lampenfunktion

Wenn K1 gedreht wird, um die gewünschte Funktion einzustellen, leuchtet das entsprechende Symbol auf.

Drücken Sie  um den Röstvorgang zu starten. Das Lampensymbol und 0:00  leuchten auf.

4. Ask-about-Funktion

Während des Bratens kann die Ask-Funktion genutzt werden. Drücken Sie und die  aktuelle Uhrzeit wird 3 Sekunden lang angezeigt, wenn die Uhr eingestellt ist.

5. Kindersicherung

Sperren:

Drücken Sie  und gleichzeitig  3 Sekunden lang. Ein Signalton zeigt an, dass die Kindersicherung aktiviert ist und das Symbol leuchtet.



Freischalten:

Drücken Sie  und gleichzeitig  3 Sekunden lang. Ein Piepton ertönt, um anzuzeigen, dass die Kindersicherung deaktiviert ist, und das Symbol erlischt.



AUFMERKSAMKEIT!

Bei laufendem Backofen können Sie den Bratvorgang stoppen, indem Sie kurz die Stopp-Taste drücken.

Wird die Taste zu lange gedrückt gehalten, funktioniert die Funktion nicht.

6. Alarmfunktion

Der Ofen verfügt über einen Alarm, der dabei helfen kann, sich die Zeiten (von 1 Minute bis 9 Stunden) zu merken, zu denen der Ofen eingeschaltet werden sollte.

Der Alarm kann nur eingestellt werden, wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet und die Uhr eingestellt ist.

Der Alarm wird wie folgt eingestellt:

1. Drücken Sie die Alarm-Einstelltaste. 2. Drehen Sie K2, um den Timer einzustellen.
3. Drücken Sie die Alarmeinstellungstaste erneut.
4. Drehen Sie K2, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie zur Bestätigung.

Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, ertönt der Summer zehnmal und das Symbol erscheint im Display, um Sie daran zu erinnern, den Ofen zu starten. Der Alarm kann durch Drücken der Taste abgebrochen werden.

7. Start/Pause/Abbrechen-Funktion

1. Wenn die Garzeit eingestellt ist, drücken Sie , um mit dem Braten zu beginnen. Wenn der Röstvorgang unterbrochen ist, drücken Sie , um den Röstvorgang fortzusetzen.
2. Der Röstvorgang kann durch einmaliges Drücken der Taste unterbrochen werden. Bei 2-maligem Drücken wird die Röstung abgebrochen.

8. Energiesparfunktion

1. Wenn der Ofen im Standby- und Alarmstatus gedrückt wird, 3 Sekunden lang erlischt die LED-Anzeige und wechselt er in den Energiesparstatus.
2. Wenn im Standby-Modus 10 Minuten lang keine Funktion ausgewählt wird, schaltet sich die LED-Anzeige aus und aus. Der Ofen geht in den Energiesparmodus.
3. Der Energiesparstatus kann durch Drücken einer beliebigen Taste oder Drehen von K1 abgebrochen werden oder K2.

9. Hinweis

1. Die Backofenlampe leuchtet in allen Funktionen, außer ECO- Funktionen. Die Lampe leuchtet nicht bei der Pyrolytischen Reinigung.
2. Beim Drehen der Knöpfe ertönt ein Piepton.
3. Wenn eine Funktion ausgewählt ist und nicht gedrückt wird, Taste innerhalb von 5 Minuten wird die Uhrzeit angezeigt oder der Backofen geht in den Standby-Modus. Die Einstellungen werden verworfen.
4. Bei korrekter Betätigung der Tasten ertönt ein Piepton. Wenn kein Piepton ertönt, ist dies der Fall, wenn die Schaltfläche nicht aktiviert ist.
5. Wenn der Röstvorgang abgeschlossen ist, ertönen 5 Pieptöne.
6. Halten Sie beim Öffnen der Backofentür immer die Mitte des Griffs mit einer Hand fest. Achten Sie darauf, die Kindersicherungsklinke nicht zu berühren.

REZEPTE FÜR DIE ECO-FUNKTION

Lebensmitteltyp	Temperatur (°C) Niveau		Zeit (Min.)	Vorheizen
Kartoffel Ost Gratinieren	180	1	90-100	NEIN
Ost Kuchen	160	1	100-150	NEIN
Hackfleischbrot	190	1	110-130	NEIN

SPAREN SIE DEN ENERGIEVERBRAUCH

Schalten Sie den Backofen nur bei Bedarf ein und schalten Sie ihn nach Gebrauch sofort aus.

Übertreiben Sie das Vorheizen nicht und öffnen Sie die Backofentür nur, wenn es nötig ist. Heizen Sie den Backofen nur so lange vor, wie es unbedingt nötig ist.

Putzen in der Küche

Verwenden Sie nicht zu viele Reinigungsmittel. Zur Reinigung nicht besonders stark verschmutzter Flächen genügt ein leicht angefeuchtetes Mikrofasertuch.

Verwenden Sie die umweltfreundlichsten Reinigungsmittel (z. B. solche mit Umweltzeichen, die die Umwelt weniger belasten) und solche in Verpackungen, die auch die Umwelt weniger belasten.

Entsorgung der Küche

Wenn es an der Zeit ist, Ihre Küche auszutauschen, denken Sie darüber nach, sie ganz oder teilweise zu recyceln, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren. Es könnte zum Beispiel sein für den Einsatz im Gartenhaus oder in der Garage, als Spende an eine Wohltätigkeitsorganisation oder zum Verkauf auf einem Flohmarkt.

Wenn es entsorgt werden muss, geben Sie es an einer Recyclingstation ab und versuchen Sie, wenn möglich, die recycelbaren Bestandteile (Holz, Glas, Aluminium, Stahl usw.) zu trennen, damit ein neues Produkt ohne Verwendung hergestellt werden kann primäre Ressourcen.

Bei der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE) wie elektrischen Küchengeräten ist besondere Vorsicht geboten, da diese bei unsachgemäßer Entsorgung umweltschädliche Stoffe enthalten können. Bei Bedarf Kontakt aufnehmen Weitere Informationen erhalten Sie bei der örtlichen Recyclingstation.

Befolgen Sie immer die spezifischen Gesetze und Vorschriften des Landes. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an die für die Abfallentsorgung und/oder das Abfallrecycling zuständigen Organisationen in Ihrer Stadt.

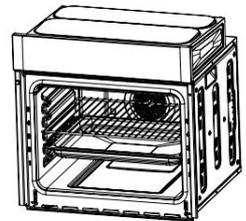
TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Warenzeichen	Wasco
Modell	65P90E0
Energieeffizienzindex (EEI-Ofenraum)	94
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch pro Zyklus, traditioneller Modus	0,99 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus, Heißluft-Konvektionsmodus	0,79 kWh
Anzahl der Ofenfächer	1
Wärmequelle, Garraum	Elektrisch
Volumen, Ofenraum	70 L

Referenzstandard:
EN 60350-1:2016

PLATZIERUNG DER OFENPLATTEN

Damit die Ofenplatten sicher funktionieren, ist es wichtig, dass die Platten richtig in den Schienen im Ofenraum platziert werden. Dadurch ist eine sichere Entnahme von Tellern und Tablett gewährleistet, sodass die heißen Speisen nicht herunterrutschen.



AUSTAUSCH DER OFENGLÜHBIRNE

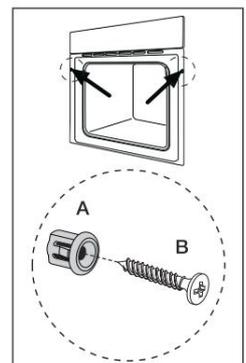
Die Ofenbirne muss hohen Temperaturen standhalten. Die Daten der Glühbirne sind 240V – 25 W.

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung ab und ersetzen Sie die Glühlampe durch eine neue Glühlampe des gleichen Typs.
3. Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder fest.



BEFESTIGUNG DES OFEN IM KÜCHENMODUL

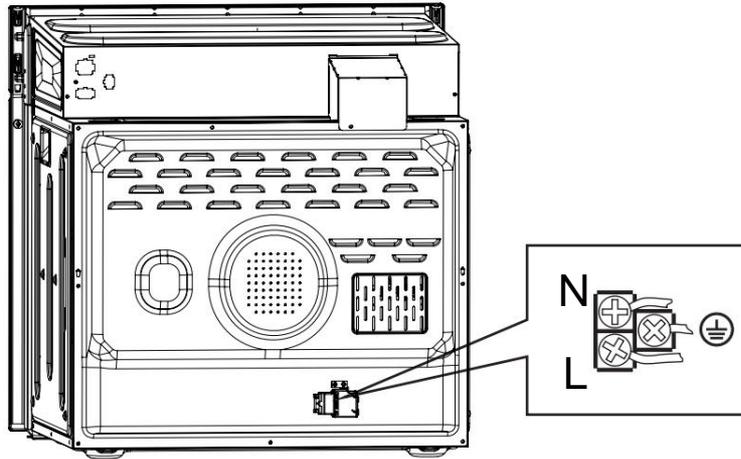
1. Stellen Sie den Backofen in die Öffnung im Küchenmodul.
2. Öffnen Sie die Backofentür.
3. Befestigen Sie den Backofen mit den beiden Abstandshaltern „A“ im Küchenmodul
Passt in die Löcher im Ofenrahmen. Befestigen Sie den Ofen mit den beiden Schrauben „B“.



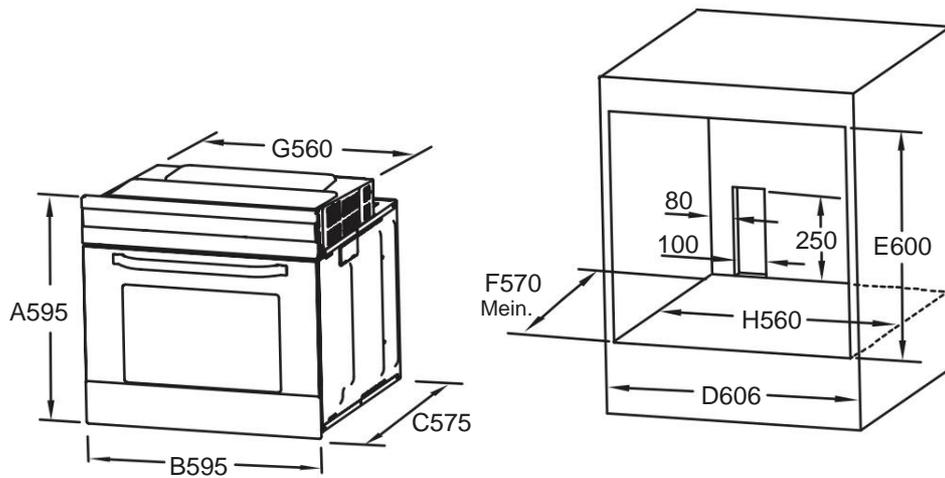
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES OFEN

ACHTUNG: Dieser Ofen muss von einem autorisierten Installateur installiert werden!

Die Stromversorgung muss über einen Erdungsanschluss verfügen, der den Anforderungen der geltenden Gesetzgebung entspricht, und der Ofen muss gemäß den geltenden Vorschriften geerdet sein.



INSTALLATION UND SICHERHEITABSTÄNDE



Bei den angegebenen Maßen handelt es sich um Mindestmaße, Abweichungen sind nur in Plus-Richtung zulässig.

Der Schalter sollte nicht im selben Raum wie der Backofen, sondern außerhalb des Küchenmoduls oder über dem Küchentisch platziert werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

Damit der Ofen sauber und zuverlässig bleibt, muss er sauber gehalten werden. Das moderne Design des Ofens reduziert den Wartungsaufwand auf ein Minimum. Die Teile des Backofens, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, müssen regelmäßig gereinigt werden.

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung und Wartung von der Stromversorgung.
- Stellen Sie alle Funktionen auf die Position OFF.
- Warten Sie, bis die Innenteile nicht mehr heiß, sondern nur noch lauwarm sind. Die Reinigung ist einfacher, wenn der Ofen etwas heiß ist.
- Reinigen Sie die Außenflächen mit einem feuchten Tuch, einer weichen Bürste oder einem Schwamm und wischen Sie die Flächen trocken. Wenn der Backofen stark verschmutzt ist, verwenden Sie warmes Wasser und ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Glases in der Backofentür niemals scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber. Diese Mittel können die Oberfläche zerkratzen und das Glas beschädigen oder trüben lassen.
- Lassen Sie niemals säurehaltige Substanzen wie z Zitronensaft oder Essig auf Edelstahlteile.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Backofens keine Hochdruckreiniger. Die Backbleche können mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Nicht mit einem Dampfreiniger reinigen.



Dieses Produkt darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.
Es muss an einer Recyclingstation abgegeben werden, damit die wiederverwendbaren Teile einer Wiederverwertung zugeführt werden können und die nicht wiederverwertbaren Teile umweltgerecht entsorgt werden können.

Importiert von:

Harald Nyborg A/S
Gammel Højmevej 30
DK-5250 Odense SV.

- Mögliche Druckfehler bleiben vorbehalten.

