

# Gebruiksaanwijzing

## Oven

# ATAG



ZX46xxD

ZX66xxD

**Gebruikte pictogrammen**



Belangrijk om te weten



Tip

# UW OVEN

## *Uw oven*

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Geleiderails/Telescopische geleiderails	6
Accessoires	6
Deur	8
Koelventilator	8
Hoofdfuncties	9
Toetsen	10
Navigatie	11

## *Eerste gebruik*

Eerste gebruik	13
----------------	----

## *Bediening*

Uw functie kiezen	15
Functies instelstand	15
Voortgangsstand	17
Eindscherm	17
Instellingen wijzigen tijdens voortgang	18

## *Gebruik*

Functietabel	19
Menu 'Instellingen'	23
Plusmenu	24
Informatie over bereiding	25
Snel voorverwarmen	25
Uitgestelde start	26
Gratineren	27
Meerfase koken	27
Ga naar handmatige bereiding	28
Programma's en favorieten	29
Kookwekker	29
Kinderslot	30
Borden warmen	30
Verwarmen	30
Ontdooien	30

## *Reinigen*

Het apparaat reinigen	31
Pyrolyse	31
Aqua clean	32
Geleiderails verwijderen en reinigen	33
Demonderen ovendeur	34
Demonderen ovenruit	35
Ovenlamp vervangen	36

## *Problemen oplossen*

Algemeen	37
----------	----

## *Uw oven en het milieu*

Afvoeren van het apparaat en de verpakking	39
--	----

## *Inleiding*

---

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze oven van Atag. Dit product is ontworpen voor eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid. De oven heeft een groot aantal instellingen waardoor u telkens de juiste methode kunt kiezen.

Deze handleiding informeert u hoe u deze oven het beste kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening van de oven vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat.

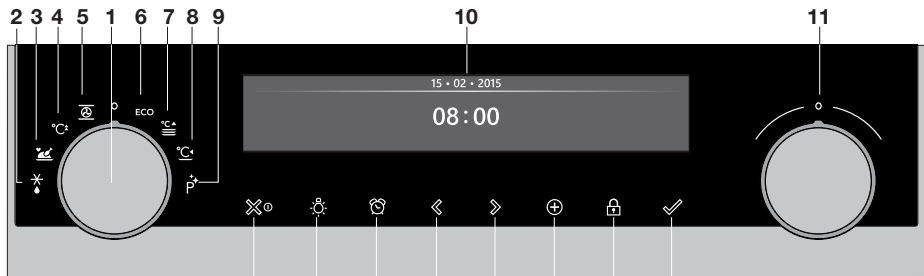


**Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!**

**Lees deze handleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.**

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

## Bedieningspaneel



1. Functieknop (in de 'Uit' stand)
2. Ontdooien
3. Programma's & favorieten
4. Snel voorverwarmen
5. Oven
6. ECO hetelucht
7. Borden warmen
8. Warmhouden
9. Reiniging
10. Display
11. Keuzeknop
12. Aan/uittoets en stoptoets (cancel)
13. Verlichtingstoets
14. Kookwekkertoets
15. Navigatietoets links
16. Navigatietoets rechts
17. Plustoets
18. Toets kinderslot (slottoets)
19. Bevestigingstoets

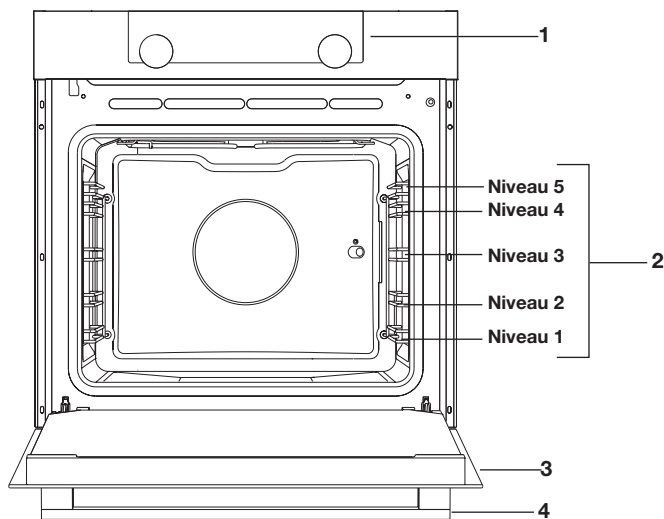


### Opmerking:

Raak voor de beste werking de toetsen aan met een groot deel van de vingertop. Telkens als u een toets indrukt tijdens het gebruik, klinkt er een korte toon.

## Beschrijving

1. Bedieningspaneel
2. Inschuifniveaus
3. Ovendeur
4. Deurgreep



## Geleiderails/Telescopische geleiderails

- De oven heeft vier of vijf geleiderails (niveau 1 tot 4/5), afhankelijk van het model. Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De twee bovenste niveaus worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal in de ruimte tussen de geleiders van de rails.
- Afhankelijk van het model kan een aantal inschuifniveaus volledig uittrekbare telescopische geleiderails hebben.
  - Trek de telescopische geleider geheel uit de ovenruimte en plaats hierop het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal. Schuif vervolgens de telescoopgeleider, met ovenrooster / bakplaat / stoomschaal, in de ovenruimte.
  - Sluit de ovendeur pas wanneer de telescopische geleider helemaal in de ovenruimte geschoven is.



**Let op: verwijder de geleiderails/telescopische geleiderails uit de oven als u de pyrolyse-functie gaat gebruiken!**

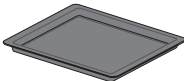

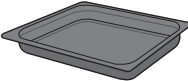
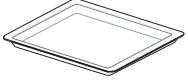

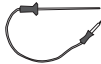
## Accessoires

Bij u toestel zitten diverse accessoires, afhankelijk van het model. Gebruik alleen de originele accessoires; deze zijn speciaal voor uw

toestel geschikt. Wees er zeker van dat de gebruikte accessoires bestand zijn tegen de temperatuurinstellingen van de gekozen ovenfunctie.

**Let op:** niet alle accessoires zijn geschikt of beschikbaar voor elk toestel (dit kan ook per land verschillen). Geef bij aankoop altijd het juiste typenummer van het toestel door. Bekijk de verkoopbrochure of check online voor meer informatie over de accessoires.

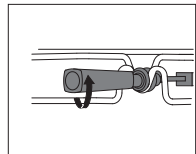
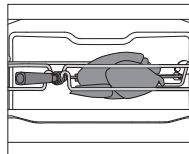
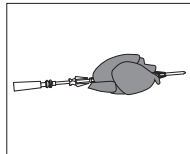
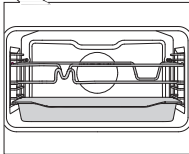
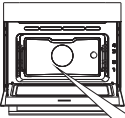
**Let op:** een accessoire NOOIT op de bodem van de oven plaatsen!

Accessoires die bij uw toestel meegeleverd kunnen worden (afhankelijk van het model)	
	<p><b>Geëmailleerde bakplaat;</b> wordt gebruikt voor gebak en cakes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties!</li> <li>• Geschikt voor pyrolyse reiniging.</li> </ul>
	<p><b>Ovenrooster;</b> wordt voornamelijk gebruikt voor grillen. Het ovenrooster kan ook worden gebruikt om een stoomschaal of pan met een gerecht op te plaatsen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidsnok. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen.</li> <li>• Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!</li> </ul>
	<p><b>Diepe geëmailleerde bakplaat;</b> wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaats de diepe bakplaat tijdens een kookproces niet op het laagste niveau, behalve wanneer u deze gebruikt als een druijbak tijdens het grillen, roosteren of roosteren met een spitrooster (indien beschikbaar).</li> <li>• Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties!</li> <li>• Geschikt voor pyrolyse reiniging.</li> </ul>
	<p><b>Glazen bakplaat;</b> voor gebruik in de magnetron en oven.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NIET geschikt voor pyrolyse reiniging.</li> </ul>
	<p><b>Rotisserie + draaispit;</b> dit wordt gebruikt voor het braden van verschillende gerechten, bijvoorbeeld rollade of hele kip.</p>
	<p><b>Culisensor;</b> deze kan worden gebruikt om de kerntemperatuur van het gerecht te meten. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, stopt het kookproces automatisch.</p>
	<p><b>Pyrolyse geleiderails;</b> gebruik deze geleiderails alleen voor het reinigen van een geëmailleerde bakplaat met pyrolyse (vervang de geleiderails/telescopische geleiderails door deze speciale pyrolyse geleiderails).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Let op; de hoge temperatuur tijdens pyrolyse kan de geleiderails doen verkleuren.</li> </ul>

## Rotisserie

De rotisserie bestaat uit een spit met 2 klemmen, een verwijderbare handgreep en een spitrooster dat in het midden van de oven past. Het spit past in de draaispitmotor in de achterwand van de oven.

- Schuif de diepe bakplaat in niveau 1 om vet en vocht op te vangen.
- Schuif een van de klemmen op het spit en schuif daarna het te roosteren vlees aan het spit.
- Plaats het spitrooster in het middelste niveau van de oven met de 'v'-vorm aan de voorzijde.
- Om het plaatsen van het spit te vergemakkelijken, kan de handgreep op het stompe eind van het spit worden geschroefd.
- Leg het spit op het spitrooster met het puntige einde van u af. Zachtjes aanduwen totdat het spit in de draaispitmotor in de achterwand valt. Het stompe uiteinde van het spit moet in de 'v'-vorm rusten. (Het spit heeft twee inkepingen die zich beide aan de kant van de ovendeur moeten bevinden, zodat het spit op zijn plaats blijft. De inkepingen dienen ook als grip voor de handgreep.)
- De draaispitmotor begint automatisch te draaien wanneer een functie met grill is gestart.
- Verwijder de handgreep voor het bakken of braden. Om het spit gemakkelijk uit de oven te halen, kunt u de handgreep er weer aan schroeven.



## Deur

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de ovendeur tijdens het gebruik wordt geopend. De werking wordt hervat wanneer de deur wordt gesloten.
- Deze oven heeft een systeem om de ovendeur zachtjes te sluiten. Wanneer de ovendeur wordt gesloten, dempt dit systeem de kracht van de beweging, vanuit een bepaalde hoek, en wordt de deur rustig gesloten.










## Koelventilator

- Het apparaat is uitgerust met een koelventilator die de behuizing en het bedieningspaneel koelt.



## Hoofdfuncties

Met de functieknop kunt u de hoofdfuncties van uw oven kiezen.

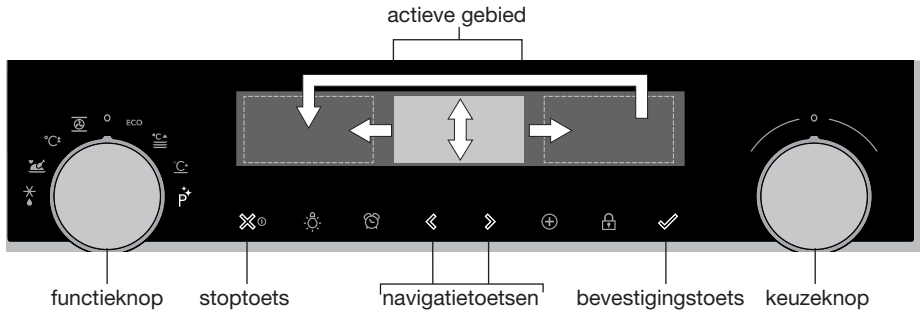
Instelling	Beschrijving
	<b>Uit/Stand-by</b>
	<b>Oven</b> Hetelucht Hetelucht + onderwarmte Onderwarmte + bovenwarmte Grote grill Grill Grote grill + ventilator Bovenwarmte Onderwarmte Onderwarmte + ventilator Pro roosteren
	<b>Snel voorverwarmen</b>
	<b>Eco hetelucht</b>
	<b>Programma's en favorieten</b> Favorieten Programma's
	<b>Ontdooien</b> Handmatig ontdooien
	<b>Borden warmen</b>
	<b>Warmhouden</b>
	<b>Pyrolyse</b> Pyrolyse Aqua clean

## Toetsen

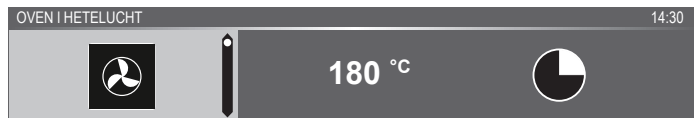
In de onderstaande tabel vindt u de beschrijving van de verschillende toetsen.

Toetsen	Beschrijving van de toetsen
	<b>Aan/uittoets en stoptoets</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kort indrukken: instelling annuleren of één stap teruggaan in het menu.</li> <li>- Lang indrukken: het apparaat aan- of uitzetten.</li> </ul>
	<b>Verlichtingstoets:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Het ovenlampje aan- of uitzetten.</li> </ul>
	<b>Kookwekker</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De kookwekker kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt.</li> <li>- De langst mogelijke timerinstelling is 23:59.</li> </ul>
	<b>Navigatietoets links</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Het actieve gebied naar links verplaatsen.</li> </ul>
	<b>Navigatietoets rechts</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Het actieve gebied naar rechts verplaatsen.</li> </ul>
	<b>Plustoets</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Het instellingenmenu openen of sluiten (in stand-bystand).</li> <li>- Het plusmenu openen of sluiten; dit menu bevat de extra opties die op dat moment mogelijk zijn (in de stand 'Aan').</li> </ul>
	<b>Toets kinderslot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De slottoets ingedrukt houden om het apparaat te vergrendelen.</li> </ul>
	<b>Bevestigingstoets</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alle witte instellingen/elementen op het scherm bevestigen.</li> </ul>

## Navigatie



Als u de functieknop uit de 0-stand draait, wordt het pictogram van de gekozen hoofdfunctie verlicht. Op de display worden het pictogram en de naam van de geactiveerde functie ongeveer 1,5 seconden weergegeven. Vervolgens ziet u de gekozen hoofdfunctie en subfunctie aan de bovenkant van de display in de informatiebalk. Tevens worden de functie-instellingen actief (grijze achtergrond). In dit geactiveerde gebied kunt u uw instellingen kiezen met behulp van de keuzeknop.



### In elk menu is de navigatie als volgt:

- Gebruik de navigatietoetsen of druk op de keuzeknop om het actieve gebied (grijze achtergrond) te verplaatsen.
- De instelling van het actieve gebied kan worden gewijzigd door aan de keuzeknop te draaien (naar links = verkleinen, naar rechts = vergroten). De instelling wordt automatisch opgeslagen.

- Als alle elementen op het scherm zijn ingesteld, bevestigt u deze instellingen door op de bevestigingstoets te drukken (deze toets begint te knipperen wanneer het mogelijk is het programma te starten).
- Druk op de stopstoets om één stap terug in het menu te gaan.



Bovenaan de display staat een informatiebalk. Deze balk geeft aan waar u bent in het menu en welke instelling u wijzigt. Functies worden gescheiden door een verticale lijn.

INSTELLINGEN | ALGEMEEN | GELUID | TOETSGELUID

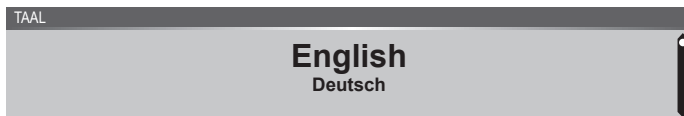
## Eerste gebruik

- Reinig de binnenkant van de oven en de accessoires met heet water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes en dergelijke.
- De oven geeft een vreemde geur af wanneer deze voor de eerste keer wordt gebruikt; dat is normaal. Zorg voor goede ventilatie tijdens het eerste gebruik.



Wanneer het apparaat voor het eerst wordt aangesloten op de netspanning of nadat het apparaat langere tijd zonder stroom is geweest, moet u de 'Taal', 'Datum' en 'Tijd' instellen.

### Taal instellen



Wanneer u de tekst op de display liever in een andere taal wilt zien, kunt u de taal van uw voorkeur instellen. De standaardinstelling is Engels.

1. Draai aan de keuzeknop en kies de gewenste taal uit de weergegeven lijst.
2. Bevestig de instelling door op de bevestigingstoets te drukken.  
*Het volgende scherm wordt weergegeven.*

### De datum instellen



1. Draai aan de keuzeknop om de eerste instelling (Dag) te wijzigen.
2. Bevestig deze instelling door op de navigatietoets rechts of op de keuzeknop te drukken.
3. Draai aan de keuzeknop om de volgende instelling (Maand) te wijzigen.
4. Bevestig deze instelling door op de navigatietoets rechts of op de keuzeknop te drukken.
5. Draai aan de keuzeknop om de laatste instelling (Jaar) te wijzigen.
6. Bevestig de instelling door op de bevestigingstoets te drukken.  
*Het volgende scherm wordt weergegeven.*

## De tijd instellen



1. Draai aan de keuzeknop om de uren te wijzigen.
2. Bevestig deze instelling door op de navigatietoets rechts te drukken of door op de keuzeknop te drukken.
3. Draai aan de keuzeknop om de minuten te wijzigen.
4. Bevestig de instelling door op de bevestigingstoets te drukken.  
*Alle aanvangsinstellingen zijn nu ingesteld en het apparaat wordt weergegeven op de display.*

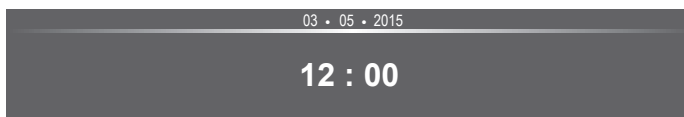


De taal, datum en tijd kunnen ook worden ingesteld in het menu 'Instellingen'. Het menu 'Instellingen' is alleen beschikbaar via het indrukken van de plustoets wanneer het apparaat op stand-by staat (zie menu 'Instellingen').

## Stand-by scherm

Het stand-by scherm toont de tijd, de datum, de temperatuur in de oven (indien deze hoger is dan 80 °C) en de timer (indien ingesteld). Het apparaat gaat naar de stand-bystand nadat:

- De functieknop is naar 0 gedraaid ('Uit' stand).
- De stoptoets meerdere keren is ingedrukt (dieper in het menu).



## 'Uit' stand

- Standaard wordt het apparaat uitgeschakeld na 30 minuten inactiviteit.
- Druk op de stoptoets en houd deze ingedrukt om het apparaat handmatig uit te schakelen.

## Het apparaat inschakelen

- Druk op de stoptoets en houd deze ingedrukt om het apparaat in te schakelen.
- Het apparaat kan ook worden ingeschakeld door de functieknop naar een functie te draaien.

## Uw functie kiezen

Kies een functie die geschikt is voor de maaltijd die u wilt bereiden. Raadpleeg de tabel in het hoofdstuk 'Functietabel' om te zien welke functies beschikbaar zijn.

- Ga direct naar de voortgangsstand door op de bevestigingstoets te drukken (deze toets begint te knipperen wanneer het mogelijk is het programma te starten).

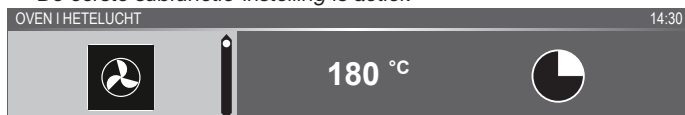
Nadat u de hoofdfunctie hebt gekozen, wordt het scherm 'Functie-instellingen' actief (grijze achtergrond). In dit geactiveerde gebied is het nu mogelijk om de instellingen van deze functie te wijzigen.

## Functie instelstand

**Voorbeeld** (Oven/Hetelucht + onderwarmte/40 minuten)

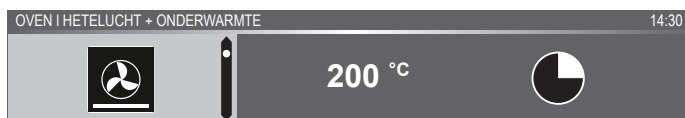
1. Kies een hoofdfunctie door aan de functieknop te draaien.

*De eerste subfunctie-instelling is actief.*



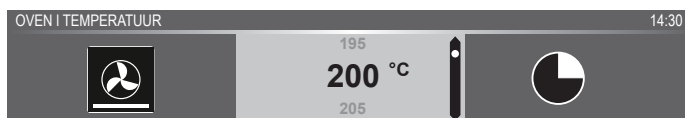
Nu kunnen de instellingen naar wens worden gewijzigd. Het volgende kan worden ingesteld:

- De functie (raadpleeg de tabel in het hoofdstuk 'Functietabel').
  - De temperatuur (afhankelijk van het apparaat).
  - De tijd.
2. Draai aan de keuzeknop om de instelling te wijzigen.

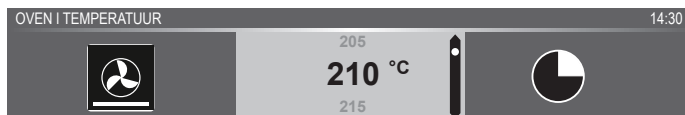


3. Bevestig de instelling door op de navigatietoets rechts of op de keuzeknop te drukken.

*De volgende subfunctie-instelling wordt actief.*

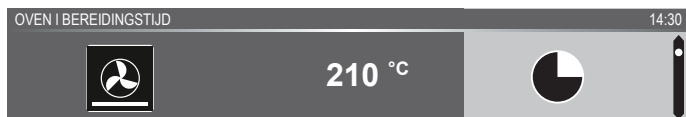


4. Draai aan de keuzeknop om de instelling te wijzigen.

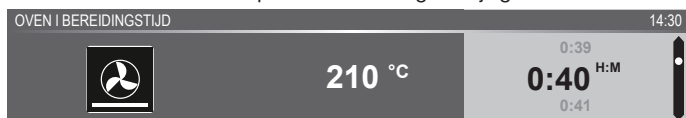


5. Bevestig de instelling door op de navigatietoets rechts of op de keuzeknop te drukken.

*De volgende subfunctie-instelling wordt actief.*

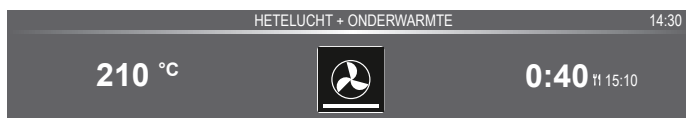


- Het timerpictogram geeft aan dat er voor deze functie geen timer nodig is. Druk op de bevestigingstoets om het programma met de gekozen instellingen direct te starten (zie stap 7).
  - Ga naar stap 6 voor het instellen van de timer.
  - Als er voor een huidige functie een timer nodig is, wordt daarvoor de standaardinstelling weergegeven in plaats van het timerpictogram.
6. Draai aan de keuzeknop om de instelling te wijzigen.



- H:M-notatie
7. Indien gewenst kunt u aanvullende instellingen kiezen met behulp van het plusmenu (bijvoorbeeld snel voorverwarmen). Zie voor meer informatie het hoofdstuk 'Plusmenu'.
  8. Het programma starten: druk op de bevestigingstoets om naar de voortgangsstand te gaan.

*Het programma begint met de gekozen instellingen; de oven gaat naar de voortgangsstand en het voortgangsscherm wordt weergegeven.*



### Voortgangsstand

- Aan de linkerkant van het scherm wordt de temperatuur weergegeven (als de ingestelde temperatuur nog niet is bereikt, schakelt de temperatuur heen en weer tussen oventemperatuur (grijs) en ingestelde temperatuur (wit)). Als de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt een pop-up met de tekst 'de ingestelde temperatuur is bereikt'.
- Aan de rechterkant van het scherm wordt de tijd aangegeven: de resterende tijd (aftellen vanaf ingestelde tijd) of de verstreken tijd (als geen tijd is ingesteld). Naast de bereidingstijd ziet u de eindtijd.





- Als gekozen is voor voorverwarmen, wordt in de voortgangsstand eerst de voorverwarmingsdisplay (voorverwarming in de informatiebalk en het pictogram voor voorverwarming). Alle instellingen worden weergegeven, alleen zijn de kleuren verwisseld. De temperatuur van de oven is wit en de gekozen instellingen zijn grijs. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt de tekst: 'De ingestelde temperatuur is bereikt. Plaats gerecht in de oven.'



## Eindscherm

Als de timer is afgelopen, wordt het eindscherm weergegeven. De volgende keuzes zijn mogelijk:

- De voortgang stoppen.
- Extra tijd toevoegen
- Gratineren (indien mogelijk)
- Opslaan als favoriet



### De voortgang stoppen.

1. Druk op de bevestigingstoets

*Het eindscherm wordt gesloten en het stand-byscherm wordt weergegeven.*

- Na 10 minuten inactiviteit schakelt de display over naar stand-by.

## **Extra tijd toevoegen**

1. Druk op de navigatietoets rechts om 'Extra tijd toevoegen' te selecteren.
2. De tijdstelling wordt actief en kan rechtstreeks worden gewijzigd door aan de keuzeknop te draaien.
3. Bevestigen door middel van de bevestigingstoets.  
*Het voorgaande proces is opnieuw geactiveerd.*

## **Gratineren**

1. Druk op de navigatietoets rechts om 'Gratineren' te kiezen.  
*Grill-instellingen worden weergegeven.*
2. De temperatuur (standaard 200 °C) en de tijd kunnen worden ingesteld of het programma kan direct worden gestart door op de bevestigingstoets te drukken (de tijd telt dan omhoog).  
*Na bevestiging met de bevestigingstoets wordt het voortgangsscherm weergegeven.*

## **Opslaan als favoriet**

1. Druk op de navigatietoets rechts om 'Opslaan als favoriet' te selecteren.  
*Het volgende scherm toont 10 posities waarin een programma kan worden opgeslagen.*
2. Selecteer een positie voor uw recept door aan de keuzeknop te draaien en druk op de bevestigingstoets om het op te slaan.
3. Geef het recept een naam. Draai aan de keuzeknop om de juiste letter te selecteren; druk op de keuzeknop om te bevestigen en naar de volgende letter te gaan.
  - U kunt een teken wissen door middel van de functie backspace (pijl) in de lijst met tekens.
4. Druk op de bevestigingstoets om het recept op te slaan.


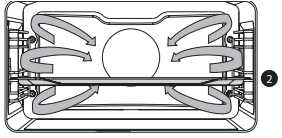

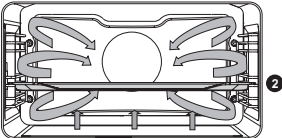

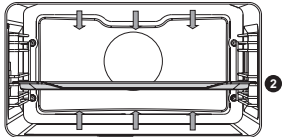
## **Instellingen wijzigen tijdens voortgang**


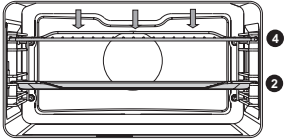

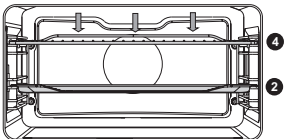

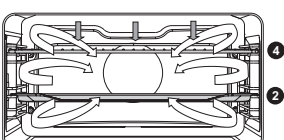
- Als u tijdens de voortgang op de navigatietoetsen drukt, wordt het actieve gebied weergegeven. De geselecteerde instelling kan nu worden gewijzigd, zie hoofdstuk 'Functie instelstand'.
- Na bevestiging met de bevestigingstoets wordt het voortgangsscherm met de gewijzigde instellingen weergegeven.
- Na 5 seconden inactiviteit worden de voortgangsinstellingen geannuleerd en keert de display terug naar het voortgangsscherm.

# GEBRUIK


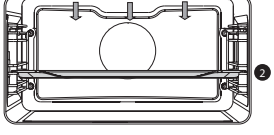

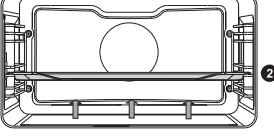

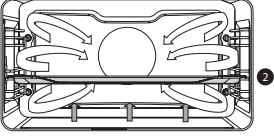

## Functietabel


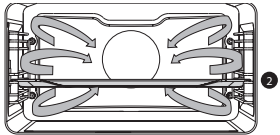



Kies aan de hand van de tabel de gewenste functie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

Functie	Beschrijving	
<b>Ovenfuncties</b>		
	<b>Hetelucht</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verwarming door middel van hete lucht vanuit de achterkant van de oven.</li><li>• Deze stand maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.</li><li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven.</li><li>• Aanbevolen temperatuur: 180 °C</li><li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li></ul>	
	<b>Hetelucht + onderwarmte</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verwarming door middel van hete lucht vanuit de achterkant van de oven en het onderste verwarmingselement.</li><li>• Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg.</li><li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven.</li><li>• Aanbevolen temperatuur: 200 °C</li><li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li></ul>	
	<b>Bovenwarmte + onderwarmte</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verwarming door middel van het bovenste en onderste verwarmingselement.</li><li>• Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden.</li><li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven.</li><li>• Aanbevolen temperatuur: 200 °C</li><li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li></ul>	




Functie	Beschrijving	
	<p><b>Grote grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement en het grillelement.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd.</li> <li>• Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven.</li> <li>• <b>Maximaal toegestane temperatuur: 240 °C</b></li> <li>• Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.</li> <li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>	
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarmen met behulp van het grillelement.</li> <li>• Deze stand kan gebruikt worden voor het grillen van een aantal belegde boterhammen, saucijsjes en voor het roosteren van brood.</li> <li>• Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven.</li> <li>• <b>Maximaal toegestane temperatuur: 240 °C</b></li> <li>• Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.</li> <li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>	
	<p><b>Grill + ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van de bovenste verwarmingselementen. De warmte wordt door de ventilator verspreid.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis en groenten.</li> <li>• Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 170 °C</li> <li>• Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden.</li> <li>• Voorverwarmen wordt aanbevolen.</li> </ul>	

# GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p><b>Bovenwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming alleen door middel van het bovenste verwarmingselement.</li> <li>• Deze stand wordt gebruikt wanneer u de bovenlaag van uw gerecht wilt bakken/braden.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 150 °C</li> </ul>	
	<p><b>Onderwarmte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming alleen door middel van het onderste verwarmingselement.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het onderste gedeelte van de oven.</li> <li>• Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Onderwarmte + ventilator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van het onderste verwarmingselement. De warmte wordt door de ventilator verspreid.</li> <li>• Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten.</li> <li>• Plaats een niet te hoge bakplaat in het onderste gedeelte van de oven, zodat hete lucht ook over de bovenkant van het voedsel kan circuleren.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Pro roosteren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement in combinatie met het grillelement en hetelucht.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor het braden van alle soorten vlees.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 180 °C</li> </ul>	





Functie	Beschrijving	
<b>ECO Hetelucht</b>		
	<p><b>ECO Hetelucht</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarmen met behulp van hete lucht. ECO hetelucht gebruikt minder energie maar geeft hetzelfde resultaat als de hete lucht-instelling. De bereiding duurt enkele minuten langer.</li> <li>• Deze stand kan worden gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van deegwaren.</li> <li>• Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven.</li> <li>• Aanbevolen temperatuur: 180 °C</li> <li>• Deze instelling maakt gebruik van de restwarmte (verwarming is niet de hele tijd aan) om een laag energieverbruik te verkrijgen (in overeenstemming met energieklasse EN 60350-1). In deze stand wordt de werkelijke temperatuur in de oven niet weergegeven.</li> </ul>	
<b>Extra functies</b>		
	<p><b>Bordenwarmen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deze functie wordt gebruikt om servies (borden, kopjes) te verwarmen zodat de geserveerde gerechten langer heet blijven.</li> </ul>	
	<p><b>Verwarmen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warmhouden: deze functie wordt gebruikt om reeds bereide gerechten warm te houden.</li> </ul>	
	<p><b>Reinigen</b></p> <p>Pyrolyse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deze functie is bedoeld voor de automatische reiniging van de oven. De oven wordt verwarmd tot een temperatuur die ver boven het normale gebruik ligt, waardoor vetresten en ander vuil tot as worden gereduceerd.</li> <li>• Voordat u dit proces gaat gebruiken, dient u alle accessoires en losse voedselresten uit de ovenruimte te verwijderen. Tijdens het zelfreinigende pyrolyseproces wordt de ovendeur boven een bepaalde temperatuur automatisch vergrendeld. De buitenkant van de oven wordt heter dan gebruikelijk.</li> <li>• Wanneer de oven weer geheel is afgekoeld, kan de binnenkant worden afgenomen met een vochtige doek.</li> </ul> <p>Aqua clean</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Met een vochtige doek verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden.</li> </ul>	

## GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p><b>Ontdooien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deze functie laat de lucht circuleren door middel van een ventilator.</li> <li>• De lucht wordt verwarmd tot een temperatuur van 30 °C.</li> <li>• Gebruik deze functies om bevroren gerechten te ontdooien.</li> </ul>	
	<p><b>Programma's en favorieten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik automatische programma's voor bakken en braden door een gerecht te kiezen uit de lijst met voorgeprogrammeerde gerechten.</li> <li>• Favorieten: u kunt kiezen voor een van uw eigen opgeslagen recepten.</li> </ul>	
	<p><b>Snel voorverwarmen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Met deze functie is de ovenruimte snel op de gewenste temperatuur. Gebruik deze stand niet met een gerecht in de ovenruimte.</li> </ul>	

### Menu 'Instellingen'

Het menu 'Instellingen' is alleen beschikbaar via het indrukken van de plustoets wanneer het apparaat op stand-by staat.

Instelling	Beschrijving
	<p><b>Algemeen</b></p> <p>Taal Tijd Datum Geluid</p>
	<p><b>Scherf</b></p> <p>Helderheid Klok afmeting Nachtstand Toestel naar stand-by stand</p>
	<p><b>Koken</b></p> <p>Standaard programma intensiteit Voorverwarmen instelling</p>
	<p><b>Systeem</b></p> <p>Toestelinformatie Ovenverlichting Fabrieksinstellingen</p>

## Algemeen

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Taal (taal van de display)
- Tijd (altijd in 24-uurs indeling)
- Tijdweergave (24 uurs- of 12 uurs-indeling)
- Datum (altijd in de indeling dag-maand-jaar)
- Datumweergave (ddmmjjjj of mmdjjjj)
- Volume (volume van de algemene tonen en alarmsignalen)
- Toetsgeluid (aan/uit)
- Opstart-/afsluitgeluid (geluid aan/uit bij opstarten/afsluiten)

## Schermb

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Helderheid (laag, gemiddeld, hoog)
- Nachtstand (start- en eindtijd voor minder helderheid op de display: stel starttijd in op eerste display, eindtijd op tweede display)
- Formaat klok (klein/groot)
- Stand-by (automatisch uitschakelen /handmatig uitschakelen)



**Overschakelen naar handmatig uitschakelen verhoogt het energieverbruik. Als de oven handmatig wordt uitgeschakeld (of bij een onderbreking van de voedingsspanning) dan wordt deze functie gereset (de display wordt dan weer automatisch uitgeschakeld).**

## Instellingen voor bereiding

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Standaard programma intensiteit (laag / gemiddeld / hoog)
- Instelling voorverwarmen (voorverwarmen standaard aan of uit)

## Systeem

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Toestelinformatie (verzoek toestelinformatie)
- Fabrieksinstellingen (terug naar fabrieksinstellingen)
- Ovenlampje (automatisch uitschakelen na 1 minuut / handmatig)

## Plusmenu

---

Afhankelijk van het apparaat kan het mogelijk zijn extra functionaliteit te kiezen (na het kiezen van de hoofdfuncie en de benodigde functie-instellingen) door op de plustoets te drukken.

- Een klein pictogram naast de wereldtijd geeft aan welke functies in het plusmenu zijn geactiveerd. De kleur van het pictogram geeft aan of het actief (wit) of inactief (grijs) is.



- U kunt het plusmenu verlaten door op de stop-toets of de plus-toets te drukken; op de display wordt dan weer het voorgaande scherm weergegeven.
- Een extra functionaliteit kan worden geannuleerd door op 'Annuleren' te drukken (pictogram met een rood streepje).

+ Menu	Beschrijving	Pictogram
	<b>Informatie over bereiding</b> Meer informatie vragen over de geselecteerde functie.	
	<b>Snel voorverwarmen</b> Verwarm de oven snel voor naar de gewenste temperatuur (niet beschikbaar in combinatie met uitgestelde start).	
	<b>Uitgestelde start</b> Het bereidingsproces start automatisch op de tijd die u hebt ingesteld. Alleen beschikbaar als een bereidingstijd is ingesteld (niet beschikbaar in combinatie met voorverwarmen).	
	<b>Gratineren</b> Om een grillfunctie toe te voegen aan het einde van het proces; tijd voor gratineren wordt toegevoegd aan het einde van het proces.	
	<b>Toevoegen aan favorieten</b> Voeg de instellingen voor het klaargemaakte gerecht toe aan uw favorieten (zie hoofdstuk 'Display einde').	
	<b>Meerfase koken</b> Combineer maximaal drie functies in één kookproces.	
	<b>Ga naar handmatige bereiding</b>	

## Informatie over bereiding

Het scherm met bereidingsinfo geeft meer informatie over de gekozen functie, zoals het benodigde accessoires en de doelen waarvoor de functie wordt gebruikt.

## Snel voorverwarmen

Er zijn twee manieren om snel voorverwarmen te gebruiken:

### **Snel voorverwarmen activeren in het menu Instellingen (standaard aan of uit).**

1. Druk op de plustoets wanneer het apparaat op stand-by staat. Ga naar 'Koken' en selecteer of snel voorverwarmen standaard aan of uit moet staan.
2. Druk op de bevestigingstoets.
  - Als de functie Snel voorverwarmen is ingesteld op 'standaard aan' wordt het kleine pictogram voor deze functie afgebeeld om aan te geven dat het voorverwarmen actief is.
  - Deze optie is alleen beschikbaar voor de ovenfuncties.

### **Snel voorverwarmen activeren in het plusmenu (tijdens gebruik).**

1. Druk op de plustoets (in de functie instelstand)
2. Selecteer 'Snel voorverwarmen' door op de navigatietoets rechts te drukken.
3. Druk op de bevestigingstoets om snel voorverwarmen te activeren. *Het kleine pictogram voor voorverwarming wordt weergegeven naast de huidige tijd.*
  - Wanneer voorverwarmen is geactiveerd, wordt de uitgestelde start grijs weergegeven, omdat deze functies niet tegelijk kunnen werken.
  - Wanneer de uitgestelde start wordt geactiveerd, wordt het voorverwarmen grijs weergegeven.
  - Druk opnieuw op de bevestigingstoets om te annuleren.

### **Beginnen met snel voorverwarmen**

- Als een programma is gestart en het begint met snel voorverwarmen, wordt een pop-up weergegeven. Na 15 sec. verdwijnt de pop-up automatisch. In het voortgangsscherm wordt het pictogram voor snel voorverwarmen weergegeven, de tijd wordt grijs afgebeeld.
- Als de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt een pop-up met de tekst 'de ingestelde temperatuur is bereikt'. Het gerecht kan worden geplaatst. Plaats het gerecht en de timer start automatisch (na het sluiten van de deur). De pop-up verdwijnt pas wanneer de deur is geopend en weer gesloten of door op de bevestigingstoets te drukken.
  - Door het indrukken van de bevestigingstoets wordt niet aan de bereidingstijd begonnen maar wordt het toestel op de ingestelde temperatuur gehouden. Die toestand blijft gehandhaafd totdat de deur wordt geopend.

### Uitgestelde start

Gebruik de functie 'Uitgestelde start' om op een later moment te beginnen met koken door het instellen van de gewenste eindtijd.

1. Druk op de plustoets (in de functie instelstand).
2. Kies 'Uitgestelde start' met de navigatietoets rechts.
3. Druk op de bevestigingstoets.

*Op het display worden het symbool voor uitgestelde start, de bereidingstijd en de eindtijd weergegeven.*

4. Verander de eindtijd door aan de keuzeknop te draaien en bevestig de keuze met de bevestigingstoets.

*Er wordt een klein pictogram weergegeven om aan te geven dat de functie actief is.*

- De uitgestelde start annuleren: ga naar 'Uitgestelde start' en selecteer 'Uitgestelde start annuleren' (een pop-up wordt weergegeven om te bevestigen dat de uitgestelde start is geannuleerd).
5. Het programma starten: druk op de bevestigingstoets om naar de voortgangsstand te gaan.

*De functie start automatisch op de berekende starttijd.*

### Gratineren

U kunt een grillfunctie toevoegen aan het einde van het proces (tijd voor gratineren wordt toegevoegd aan het einde van het bereidingsproces).

1. Druk op de plustoets (in het scherm Functie-instellingen)
2. Kies 'Gratineren' met de navigatietoets rechts.
3. Druk op de bevestigingstoets

*Een klein grillpictogram wordt weergegeven naast de huidige tijd.*

- Het gratineren annuleren: selecteer 'Annuleer gratineren' in het plusmenu.

### Meerfase koken

Met deze functie kunt u maximaal drie functies combineren in één kookproces. Selecteer verschillende functies en instellingen om het door u gewenste bereidingsproces samen te stellen.

1. Druk op de plustoets (in de functie instelstand).
2. Selecteer 'Meerfase koken' door op de navigatietoets rechts te drukken.
3. Druk op de bevestigingstoets

*Een klein pictogram wordt weergegeven naast de huidige tijd. De eerste fase is al gevuld met de huidige instellingen voor de functie. Als er geen tijd is ingesteld, wordt de standaardtijd ingesteld voor de eerste fase.*

- Bijvoorbeeld: de ovenstand en hetelucht 180 °C zijn gekozen; de standaardtijd van 30 min. wordt toegevoegd aan de eerste fase.
- 4. Om een fase toe te voegen, kiest u de tweede functie door op de navigatietoetsen te drukken of door op de keuzeknop te drukken.
- 5. Druk op de bevestigingstoets  
*De display schakelt over naar het scherm 'Instellingen'.*
- 6. Selecteer de gewenste functie en stel de temperatuur en tijd in.
- 7. Sla de fase op en keer terug naar het overzicht voor meerfase koken door op de bevestigingstoets te drukken.
  - Als u op de stoptoets drukt, wordt de instelling geannuleerd en keert de display terug naar het vorige scherm.
- 8. Indien gewenst, kunt u een derde fase toevoegen. Herhaal de stappen 4, 5, 6 en 7.
- 9. Na bevestiging worden op de display de ingestelde fasen weergegeven met een pictogram voor bewerken en wissen.
- 10. Als alle fasen naar wens zijn ingesteld, keert u terug naar het scherm met instellingen voor de oven. Druk op de plus-toets om het plusmenu te sluiten.  
*Op de display wordt het normale scherm met instellingen weergegeven met de instellingen voor de eerste fase (wit fase 1-pictogram).*
- 11. Begin het proces door op de bevestigingstoets te drukken.
  - Als u op de stoptoets drukt, wordt het menu voor meerfase koken gesloten en keert de display terug naar de normale stand.

### Ga naar handmatige bereiding

- In de stand 'handmatige bereiding' kunt u een standaardprogramma kiezen uit de functie 'Programma's en favorieten' en dit op dezelfde manier bewerken als in de stand 'Meerfase koken'.
- Als u de handmatige functie kiest in het plusmenu, wordt een pop-up weergegeven: 'Overschakelen naar ovenstand?' Na bevestiging schakelt de display om naar de stand 'Meerfase koken' als het geselecteerde programma meerdere fasen heeft.

### Programma's en favorieten

#### **Automatische programma's**

- U kunt automatische programma's gebruiken voor bakken en braden door een gerecht te kiezen uit de lijst met voorgeprogrammeerde gerechten. Kies eerst het soort gerecht en dan het gerecht zelf uit de beschikbare lijst.
- Alle programmacategorieën zijn voorzien van een afbeelding. Als een gerecht eenmaal is gekozen, worden de instellingen van het programma weergegeven. De naam van het gerecht en de naam van de actieve keuze worden weergegeven in de tekstbalk.

- Bij de instellingen is eerst een afbeelding van het gerecht zichtbaar (niet bewerkbaar), het gewicht (het hangt af van het gerecht of dit bewerkbaar is), de intensiteit (niet altijd bewerkbaar) en de bereidingstijd. Indien nodig, past u de intensiteit en/of het gewicht aan.

### **Favorieten** (zie hoofdstuk 'Eindscherm')

- U kunt kiezen voor een van uw eigen recepten die in de favorieten zijn opgeslagen.
- Als er geen opgeslagen recepten zijn, wordt een pop-up weergegeven: 'Geen opgeslagen recepten'.
- De naam van het recept verschijnt in de tekstbalk en de opgeslagen oveninstellingen worden weergegeven

### **Kookwekker**

---

De kookwekker kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt.

1. Druk op de kookwekkertoets.
2. Verander de tijd door aan de keuzeknop te draaien.
  - De langst mogelijke instelling is 23:59.
3. Bevestig de instelling door op de bevestigingstoets te drukken.

*De kookwekker wordt gestart.*

  - U kunt de timer annuleren door de tijd terug te stellen naar 0:00 en op de bevestigingstoets te drukken.
  - Om het kookwekkermenu te sluiten, drukt u op de kookwekkertoets of de stopstoets.
4. Wanneer de kookwekker afgaat, verschijnt er een pop-up met de tekst 'Kookwekker afgelopen' en er klinkt een akoestisch signaal. Druk op de stopstoets om het signaal uit te schakelen en het pop-upmenu te sluiten.
  - Het geluid stopt na ongeveer 2 minuten automatisch.

### **Kinderslot**

---

Het bedieningspaneel van de oven kan worden vergrendeld met het kinderslot om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

1. Druk op de slottoets en houd deze ingedrukt.

*Het apparaat wordt daarmee vergrendeld. Er wordt een pop-up weergegeven. Na 3 seconden sluit de pop-up met de tekst 'Toetsvergrendeling is actief'. De huidige staat van het apparaat is zichtbaar.*

  - Als de toetsvergrendeling wordt geactiveerd terwijl een bereidingsproces in gang is, wordt het proces voortgezet.
  - Als tijdens de toetsvergrendeling op een toets wordt gedrukt, wordt opnieuw de tekst 'Toetsvergrendeling is actief' weergegeven.

- De stop-toets is tijdens de vergrendeling nog wel actief. Als het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt het bereidingsproces gestopt. Voordat u het apparaat weer kunt inschakelen, dient u eerst de toetsvergrendeling te deactiveren.
- 2. U kunt de toetsvergrendeling deactiveren door opnieuw op de slottoets te drukken en deze ingedrukt te houden.

### Verwarmen van servies

- Deze functie kunt u gebruiken wanneer u servies (borden, kopjes) wilt verwarmen zodat de geserveerde gerechten langer heet blijven.
- Voor deze functie kunt u de temperatuur en duur van het verwarmen instellen.

### Verwarmen

- Warm houden
  - Gebruik deze functie om gerechten die al zijn bereid, op temperatuur te houden.
  - Voor deze functie kunt u de temperatuur en duur van het warm houden instellen.

### Ontdooien

- Deze functie maakt gebruik van hete lucht (30 °C). Deze functie wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren gerechten (cakes, biscuit, koekjes, brood, broodjes en bevroren fruit).
- Voor deze functie kunt u de duur instellen.
- Draai het voedsel halverwege de ontdooitijd om; roer in het gerecht en als er grote stukken samengeklonterd zijn, breekt u deze uiteen.

## Het apparaat reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet en voedselresten zich ophopen, vooral op de interne en externe oppervlakken, de deur en de afdichting.

- Activeer de toetsvergrendeling (om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld).
- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep.
- Neem vervolgens de oppervlakken af met een schone, vochtige doek en maak ze droog.
- Verwijder spatten en vlekken op de oppervlakken van de binnenkant met een doek en een sopje.
- Neem vervolgens de oppervlakken af met een schone, vochtige doek en maak ze droog.



### **Belangrijk**

- Let erop dat er geen water in de ventilatieopeningen komt.
- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen.
- Zorg er altijd voor dat de afdichting van de deur schoon is. Dat voorkomt dat zich vuil ophoopt en zorgt ervoor dat u de deur altijd goed kunt sluiten.

## Pyrolyse

In plaats van handmatig kunt u de ovenruimte of een geëmailleerde bakplaat ook met de ovenfunctie 'Pyrolyse' reinigen. Tijdens de pyrolyse wordt de ovenruimte tot een zeer hoge temperatuur verhit. Aanwezige verontreinigingen verbranden bij deze hoge temperatuur en er blijft alleen as over.



Bij gemiddeld gebruik van de oven raden wij aan de pyrolyse-functie eenmaal per maand te gebruiken.



### **Waarschuwing!**

- Verwijder eerst alle accessoires en inschuifgeleiders/telescopische geleiders uit de oven (zie 'Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen').
- Verwijder daarna losliggende voedselresten uit de ovenruimte en veeg na met een vochtige doek. Restanten voedsel en vet kunnen ontbranden tijdens het pyrolyse proces. **Brandgevaar!**



**Let op!** De ovenruimte en een geëmailleerde bakplaat kunnen niet tegelijkertijd met de pyrolyse functie worden gereinigd. Als u met pyrolyse een geëmailleerde bakplaat wilt schoonmaken, doe dat dan als eerste (de ovenruimte kan namelijk weer vuil worden door het reinigen van de bakplaat). Plaats één bakplaat per keer. Daarna kan de ovenruimte gereinigd worden.



**Waarschuwing!** Reinig de glazen bakplaat NIET met de ovenfunctie 'Pyrolyse'.

### De pyrolyse-functie starten

1. Zorg ervoor dat de ovenruimte helemaal leeg is en dat er geen losse voedselresten meer aanwezig zijn!
2. Als u eerst een geëmailleerde bakplaat wilt reinigen, plaats dan de speciale pyrolyse geleiders. Veeg de bakplaat af met een vochtige doek en schuif de bakplaat in de oven op niveau 2.
  - Haal deze speciale pyrolysegeleiders na afloop van het reinigingsproces weer uit de oven.
3. Kies 'Pyrolyse' met de functieknop.
4. Selecteer de gewenste intensiteit voor de reiniging:
  - Laag: ongeveer 3 uur
  - Gemiddeld: ongeveer 3,5 uur
  - Hoog: ongeveer 4 uur



Alleen de intensiteit van de reiniging kan worden ingesteld. De tijd staat vast en hangt af van de gekozen reinigingsintensiteit.

5. Druk op de bevestigingstoets om de pyrolyse-reiniging te starten.
  - Na een bepaalde periode wordt de ovendeur automatisch vergrendeld (wanneer de temperatuur de 250 °C bereikt); dat is voor uw eigen veiligheid.  
Er kan een onaangename geur vrijkomen uit de oven tijdens het reinigingsproces.
  - De ovendeur kan weer worden geopend wanneer het apparaat is afgekoeld (na het einde van de pyrolyse-reiniging).
  - Wanneer de oven afgekoeld is, kunt u de meeste overblijfselen wegvegen met een vochtige doek. Er kunnen op de deur en onderin in de ovenruimte aangekoekte resten zichtbaar zijn. Deze kunnen het best worden verwijderd met een niet-schurende spons en een milde oplossing van warm water en afwasmiddel. Alleen warm water en wasmiddel is gewoonlijk genoeg om de afdichting te reinigen, omdat het hierbij alleen om stof gaat. Veeg de ovendeur en de aangrenzende oppervlakken rondom de deurafdichting af. Niet wrijven over de afdichting.



## Aqua clean

Met aqua clean en een vochtige doek kunt u gemakkelijk vet en vuil van de ovenwanden verwijderen.

### **Aqua clean gebruiken**

Gebruik aqua clean alleen als de oven volledig is afgekoeld. Het is moeilijker om vet en vuil te verwijderen als de oven heet is.



Het programma duurt 30 minuten.

Voedselresten op de geëmailleerde wanden zijn na 30 minuten voldoende geweekt, zodat ze kunnen worden verwijderd met een vochtige doek.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte.
3. Kies 'Reinigen' met de functieknop.
4. Wijzig de instelling naar 'Aqua clean'.
5. Druk op de bevestigingstoets om aqua clean te starten.

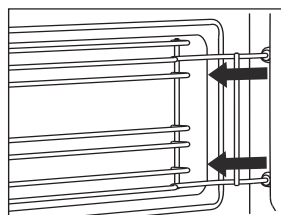
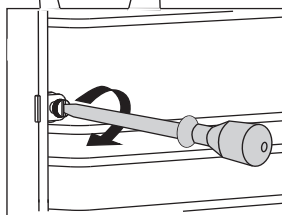
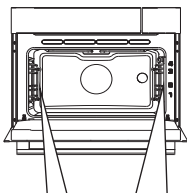


**Let op:** Tijdens het reinigingsprogramma de deur niet openen.

## Verwijderen en reinigen van de geleiderails

Gebruik enkel conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiderails te reinigen.

- Verwijder de schroef met een schroevendraaier.
- Haal de geleiderails los uit de gaten in de achterwand.



## Demonderen ovendeur

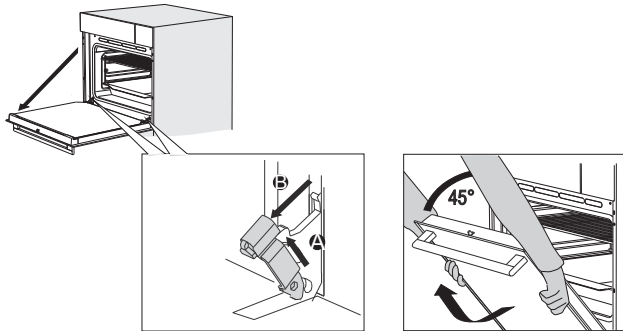


**Houd uw vingers uit de buurt van de scharnieren van de ovendeur. De veren van de scharnieren staan onder hoge spanning en kunnen verwondingen veroorzaken.**

**Zorg ervoor dat de scharnieren juist geplaatst en vergrendeld zijn.**

### **Verwijderen van de ovendeur**

1. Open de deur tot deze zich in horizontale positie bevindt.
2. Til de blokkeerhendels iets op (A) en klap deze naar voren (B).
3. Sluit langzaam de deur tot deze in een hoek van 45° staat (ten opzichte van de deur in gesloten toestand).
4. Til de deur dan omhoog en verwijder deze.



### **Plaatsen van de ovendeur**

1. Houd de deur voor de oven in een hoek van ongeveer 45°.
2. Schuif de scharnieren in de scharnieropeningen en controleer of beide scharnieren goed geplaatst zijn.
3. Open de deur volledig.
4. Til de blokkeerhendels iets op (A) en klap deze naar de oven (B).
5. Sluit langzaam de ovendeur en controleer of de scharnieren goed in de openingen zitten.

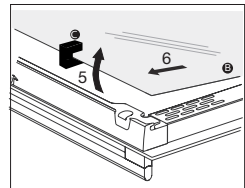
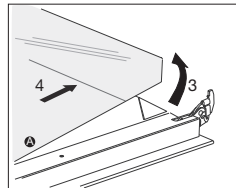
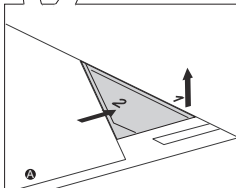
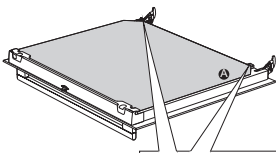
*Als de ovendeur niet goed opent of sluit, controleer dan of de scharnieren juist geplaatst zijn.*

## Demonderen ovenruit

Het glas van de oven deur kan van binnen gereinigd worden, maar u moet het glas dan uit de deur verwijderen. Verwijder eerst de oven deur (zie hoofdstuk 'Demonderen oven deur').



1. Aan de onderkant van het glas zitten rechts en links twee klemmetjes; til (1) deze een klein beetje op en verplaats (2) ze om het glas vrij te maken.
2. Pak het glas (A) aan de onderkant beet, til het voorzichtig op (3) en verschuif (4) het om het uit de ondersteuning bovenaan te halen.
3. Het binnenste glas (B) (afhankelijk van het model) kan worden verwijderd door het voorzichtig op te tillen (5) en te verschuiven (6) om het uit de ondersteuning onderaan te halen. Verwijder ook de rubberen afstandsstukjes (C) van het binnenste glas.



*Plaats in omgekeerde volgorde het glas weer terug.*

## Ovenlamp vervangen

**De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.**

De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Vervang de defecte lamp door een lamp van hetzelfde type.

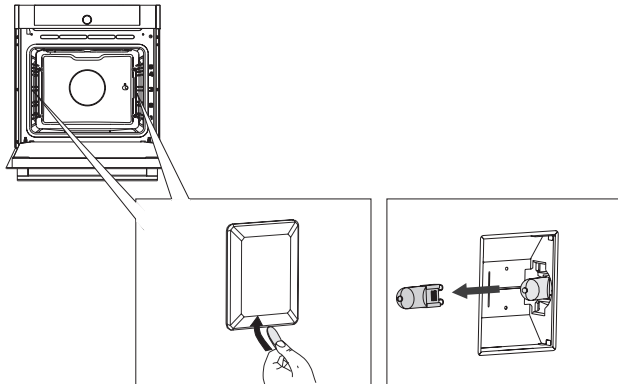


- **Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!**
- **Let op; de halogeenlamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.**

1. Gebruik een platte schroevendraaier om het afdekplaatje van de lamp los te maken en verwijder het.

*OPMERKING: Pas op dat u het email niet beschadigt.*

2. Verwijder de lamp en vervang deze door een nieuwe.



## *Algemeen*

---

Raadpleeg het onderstaande overzicht met oplossingen als u problemen hebt met uw oven. Neem contact op met de afdeling klantenservice als de problemen zich blijven voordoen.

### **Het voedsel blijft rauw**

- Controleer of de timer is ingesteld en of u op de bevestigingstoets hebt gedrukt.
- Is de deur wel goed gesloten?
- Controleer of er een zekering is doorgebrand of dat een stroomonderbreker de voeding heeft onderbroken.

### **Voedsel is te gaar of niet gaar genoeg**

- Controleer of de juiste bereidingstijd is ingesteld.
- Controleer of het juiste vermogen is ingesteld.

### **De sensoren reageren niet; de display is vastgelopen.**

- Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit vervolgens het apparaat weer aan en zet het aan.

### **Vonkvorming in de ovenruimte.**

- Controleer of de afdekplaatjes van de lampjes correct zijn geplaatst en of alle afstandhouders op de geleiderails zijn geplaatst.

### **Stroomstoring kan de oorzaak zijn dat de display wordt gereset.**

- Verwijder de stekker uit de contactdoos en plaats deze weer terug.
- Stel de tijd opnieuw in.

### **Er vindt condensatie plaats in de ovenruimte.**

- Dit is normaal. Neem na gebruik de oven af met een doek.

### **De ventilator blijft nog werken nadat de oven is uitgezet.**

- Dit is normaal. De ventilator blijft nog enige tijd werken nadat de oven is uitgezet.

### **Bij de deur en aan de buitenkant van het apparaat is een luchtstroom voelbaar.**

- Dit is normaal.

**Licht reflecteert op de deur en aan de buitenkant van het apparaat.**

- Dit is normaal.

**Er ontsnapt stoom via de deur of de ventilatieopeningen.**

- Dit is normaal.

**Er klinken klikgeluiden wanneer de oven in werking is, vooral bij ontdooien.**

- Dit is normaal.

**De zekering brandt regelmatig door.**

- Raadpleeg een servicemonteur.

**Op de display staat een foutcode, FOUT XX ...**

*(XX geeft het nummer van de fout aan)*

- Er is een storing in de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de stroomvoorziening. Sluit het vervolgens weer aan en stel de huidige tijd in.
- Raadpleeg een servicemonteur als de fout blijft optreden.

**De oven opbergen en repareren**

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

Als er onderhoud nodig is, verwijdert u de stekker uit de contactdoos en neemt contact op met de klantenservice van ATAG.

**Zorg dat u het volgende bij de hand hebt als u opbelt:**

- Het modelnummer en serienummer (vermeld op de binnenzijde van de ovendeur)
- Garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem



**Kies een schone, droge plek als u de oven tijdelijk moet opslaan; stof en vocht kunnen het apparaat beschadigen.**

### Afvoeren van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van de gebruiksduur moet het echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleen wikkel (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

U moet deze materialen op een verantwoorde manier afvoeren in overeenstemming met de wettelijke vereisten.



Op dit product staat een pictogram van een vuilnisvat met een kruis erdoorheen.

Deze geven aan dat huishoudelijke apparaten apart moeten worden afgevoerd. Dat betekent dat het apparaat aan het einde van zijn economische levensduur niet mag worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat oude apparaten inneemt.

Huishoudelijke apparatuur apart inzamelen voorkomt schade aan het milieu en aan de openbare gezondheid. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

### **Verklaring van overeenstemming**



Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.

# ATAG



687318

nl (12-20)



Mode d'emploi  
**Four**

**ATAG**



ZX46xxD

ZX66xxD

**Pictogrammes utilisés**



Important à savoir



Conseil

# VOTRE FOUR

## ***Votre four***

Présentation	4
Panneau de commande	5
Description	6
Gradins / Gradins télescopiques	6
Accessoires	6
Porte	8
Ventilateur de refroidissement	8
Fonctions principales	9
Touches	10
Navigation	11

## ***Première utilisation***

Par quoi commencer	13
--------------------	----

## ***Fonctionnement***

Sélectionner votre fonction	15
Mode de réglage des fonctions	15
État d'avancement de la cuisson	17
Affichage de fin de cuisson	17
Modifier les paramètres pendant le processus	18

## ***Utilisation***

Tableau de fonctionnement	19
Menu de réglage	23
Menu Plus	24
Informations sur la cuisson	25
Préchauffage rapide	26
Démarrage différé	26
Gratiner	27
Cuisson par étapes	27
Passer à la cuisson manuelle	28
Programmes et favoris	29
Sablier	29
Sécurité enfants	30
Chauffe-assiette	30
Chauffer	30
Décongélation	30

## ***Nettoyage***

Nettoyage de l'appareil	31
Pyrolyse	31
Aqua clean	33
Enlever et nettoyer les gradins	33
Démontage de la porte de four	34
Démontage de la vitre de four	35
Remplacement de l'ampoule du four	36

## ***Résolution des problèmes***

Généralités	37
-------------	----

## ***Votre four et l'environnement***

Élimination de l'appareil et de l'emballage	39
---	----

## *Présentation*

---

Toutes nos félicitations pour l'achat de ce four Atag. Ce produit a été conçu pour offrir un fonctionnement simple et une convivialité optimale. Le four possède une vaste gamme de réglages qui vous permettent de sélectionner la bonne méthode de cuisson à chaque fois.

Ce manuel vous montre comment utiliser ce four au mieux. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



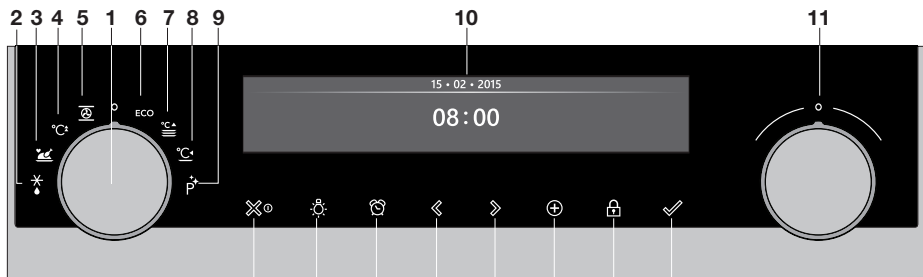
**Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !**

**Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez les instructions en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.**

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

# VOTRE FOUR

## Panneau de commande



1. Bouton fonction (en position « Off »)
2. Décongélation
3. Programmes et Favoris
4. Préchauffage rapide
5. Four
6. Air pulsé ECO
7. Chauffe-assiette
8. Chauffer
9. Nettoyage
10. Affichage
11. Bouton de sélection
12. Touche allumer/éteindre et arrêt (annulation)
13. Touche éclairage
14. Touche minuterie
15. Touche gauche de navigation
16. Touche droite de navigation
17. Touche Plus
18. Touche sécurité enfants (Touche verrouillage)
19. Touche de validation

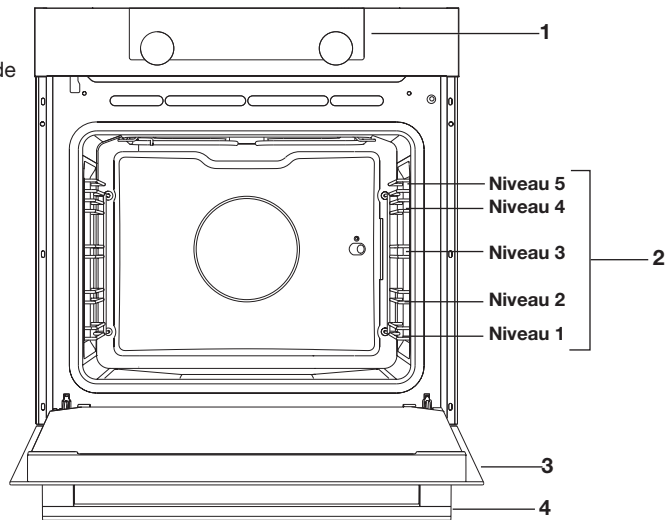


### Remarque :

Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que vous pressez une touche pendant l'utilisation du four, un bref signal sonore retentit.

## Description

1. Panneau de commande
2. Niveaux de grille
3. Porte du four
4. Poignée de la porte



## Gradins / Gradins télescopiques

- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq gradins (niveau 1 à 4/5). Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole. Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour la fonction gril.
- Placez la grille du four, la lèchefrite ou le plat pour cuisson vapeur dans l'espace entre les glissières des gradins.
- En fonction du modèle, plusieurs niveaux ont des gradins télescopiques entièrement rétractables.
  - ▷ Tirez complètement les gradins télescopiques du four et posez la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur dessus. Faites glisser la grille de four / la lèchefrite / le plat pour cuisson vapeur sur les gradins télescopiques pour la / le faire rentrer dans la cavité du four.
  - ▷ Ne fermez la porte du four que quand les gradins télescopiques sont complètement rentrés dans la cavité du four.



**Remarque : retirez les gradins / gradins télescopiques du four si vous avez l'intention d'utiliser la fonction pyrolyse !**

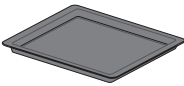

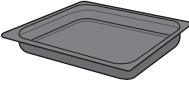
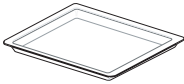
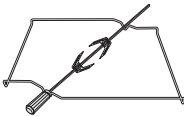

## Accessoires

En fonction du modèle, votre appareil est assorti d'une gamme d'accessoires. Utilisez uniquement les accessoires d'origine ; ceux-ci sont spécialement adaptés à votre appareil. Assurez-vous que tous les accessoires utilisés résistent aux températures définies par la fonction de four choisie.

## VOTRE FOUR

**Remarque :** les accessoires ne sont pas tous adaptés / disponibles pour chaque appareil (cela peut aussi varier selon les pays). Lors de l'achat, veuillez toujours communiquer le numéro d'identification exact de votre appareil. Consultez les brochures commerciales ou vérifiez en ligne pour obtenir plus de détails sur les accessoires en option.

**Remarque :** ne placez jamais un accessoire sur la sole du four !

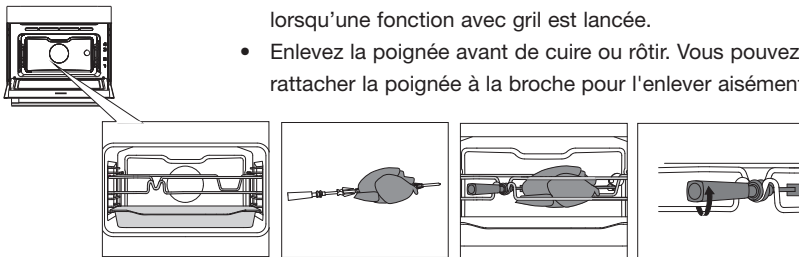
Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)	
	<b>Lèchefrite en émail ;</b> est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux. <ul style="list-style-type: none"><li>• N'utilisez pas la lèchefrite en émail pour les fonctions micro-ondes !</li><li>• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.</li></ul>
	<b>Grille du four ;</b> principalement utilisée pour le gril. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posée sur la grille du four. <ul style="list-style-type: none"><li>• La grille du four est équipée d'un mode sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four.</li><li>• N'utilisez pas la grille du four pour les fonctions micro-ondes !</li></ul>
	<b>Lèchefrite profonde en émail ;</b> est utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. <ul style="list-style-type: none"><li>• Ne placez pas la lèchefrite profonde sur le niveau le plus bas pendant la cuisson, sauf lorsque vous l'utilisez en tant que plateau ramasse-gouttes pendant la grillade, le rôtissage ou le rôtissage au tournebroche (le cas échéant).</li><li>• N'utilisez pas la lèchefrite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes !</li><li>• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.</li></ul>
	<b>Lèchefrite en verre ;</b> est utilisée au micro-ondes et au four. <ul style="list-style-type: none"><li>• Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.</li></ul>
	<b>Rôtisserie + Tournebroche ;</b> est utilisé pour le rôtissage de toutes sortes de viandes, telles que roulades et poulet.
	<b>Culisensor ;</b> à utiliser pour mesurer la température à cœur du plat. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le processus de cuisson s'arrête automatiquement.
	<b>Gradins de pyrolyse ;</b> utilisez uniquement ces gradins pour nettoyer une lèchefrite en émail pendant la pyrolyse (remplacez les guides / guides télescopiques par ces gradins de pyrolyse spéciaux). <ul style="list-style-type: none"><li>• Remarque ; la haute température durant la pyrolyse peut causer une décoloration des gradins.</li></ul>

## Rôtisserie

La rôtisserie comprend une broche avec deux pinces, une poignée détachable et un tournebroche qui se met au centre du four.

La broche s'enclenche dans le moteur de rôtisserie dans la paroi arrière.

- Faites glisser la lèchefrite profonde au niveau 1 pour récolter les jus ou la graisse.
- Faites glisser l'une des pinces sur la broche et embrochez ensuite la viande que vous voulez cuire.
- Placez le tournebroche sur le niveau central du four, avec la forme en V à l'avant.
- La poignée peut être vissée sur la pointe émoussée de la broche pour pouvoir positionner plus facilement la broche.
- Placez la broche sur le tournebroche en mettant l'extrémité pointue éloignée de vous. Pressez doucement jusqu'à ce que la broche s'enclenche dans le moteur de rôtisserie dans la paroi arrière. La pointe émoussée de la broche doit s'encocher dans la forme en V. (La broche a deux encoches, et toutes deux doivent être montées sur la porte du four, de sorte que la broche reste en place. Les encoches servent également de prise pour la poignée.)
- Le moteur du tournebroche se met automatiquement à tourner lorsqu'une fonction avec grill est lancée.
- Enlevez la poignée avant de cuire ou rôtir. Vous pouvez alors rattacher la poignée à la broche pour l'enlever aisément du four.



## Porte

- Les interrupteurs de la porte arrêtent le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte pendant l'utilisation. Le four continue à fonctionner lorsque la porte est fermée.
- Ce four est équipé d'un système de porte « Soft-close ». Lorsque vous fermez la porte, ce système amortit le mouvement sous un certain angle et ferme silencieusement la porte.

## Ventilateur de refroidissement










- L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit le boîtier et le panneau de commande de l'appareil.



# VOTRE FOUR









## Affichages principaux

Avec le bouton fonction, vous pouvez sélectionner les fonctions principales de votre four.

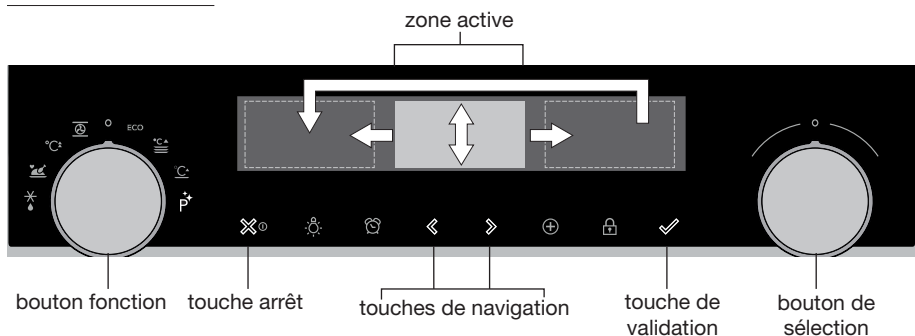
Réglage	Description
	<b>Mode Arrêt / Mode Veille</b>
	<b>Four</b> Air pulsé Air pulsé + chaleur de sol Chaleur de sol + chaleur de voûte Grand gril Petit gril Grand gril + ventilateur Chaleur supérieure Chaleur de sol Chaleur de sol + ventilateur Rôtissage de Pro
	<b>Préchauffage rapide</b>
	<b>Air pulsé ECO</b>
	<b>Programmes et favoris</b> Favoris Programmes
	<b>Décongélation</b> Décongélation manuelle
	<b>Chauffe-assiette</b>
	<b>Chauffer</b> Maintien au chaud
	<b>Nettoyage</b> Pyrolyse Aqua clean

## Touches

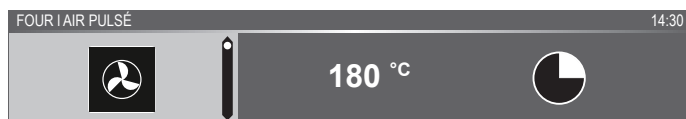
Le tableau suivant reprend la description de chaque touche.

Touches	Description des touches
	<b>Touche allumer/éteindre et arrêt</b> - Pression brève : annuler l'opération ou revenir à l'étape précédente dans le menu. - Pression longue : allumer ou éteindre l'appareil.
	<b>Touche éclairage</b> - Pour allumer ou éteindre l'éclairage de la cavité.
	<b>Sablier</b> - Le sablier peut s'utiliser indépendamment de la fonction four. - La plus longue durée possible du sablier est 23:59.
	<b>Touche gauche de navigation</b> - Pour déplacer la zone active vers la gauche.
	<b>Touche droite de navigation</b> - Pour déplacer la zone active vers la droite.
	<b>Touche Plus</b> - Pour ouvrir ou quitter le menu de réglage (en mode veille). - Pour ouvrir ou quitter le menu plus comprenant les options supplémentaires possibles à ce moment-là (en mode marche).
	<b>Touche sécurité enfants</b> - Appuyez et maintenez enfoncée la touche de verrouillage pour verrouiller l'appareil.
	<b>Touche de validation</b> - Pour valider tous les paramètres/éléments blancs sur l'écran.

## Navigation



Lorsque vous faites tourner le bouton fonction pour qu'il ne soit plus en position 0, le symbole de la fonction principale sélectionnée s'éclaire. L'écran affiche le symbole et le nom de la fonction activée pendant environ 1,5 seconde. La fonction principale sélectionnée et la sous-fonction apparaissent ensuite en haut de l'écran d'affichage, dans la barre de retour d'information. En outre, le mode de réglage des fonctions devient actif (plage grise). Dans cette zone activée, vous pouvez sélectionner vos paramètres au moyen du bouton de sélection.



### Dans chaque menu, la navigation se déroule comme suit :

- Utilisez les touches de navigation ou appuyez sur le bouton de sélection pour déplacer la zone active (plage grise).
- Pour modifier les paramètres de la zone active, tournez le bouton de sélection (vers la gauche = réduire, vers la droite = augmenter). Les paramètres seront enregistrés automatiquement.

- Lorsque tous les éléments sur l'écran sont programmés, validez ces paramètres en appuyant sur la touche de validation (cette touche se met à clignoter lorsqu'il est possible de lancer le programme).
- Appuyez sur la touche « arrêt » pour revenir à l'étape précédente dans le menu.



En haut de l'écran d'affichage se trouve une barre de retour d'information. Cette barre vous informe sur l'endroit où vous vous trouvez dans le menu et les paramètres que vous êtes en train de modifier. Les fonctions sont séparées par un trait vertical.

PARAMÈTRES | GÉNÉRALITÉS | SON | SON DES TOUCHES

# PREMIÈRE UTILISATION

## Par quoi commencer

- Nettoyez l'intérieur du four et les accessoires avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs, d'éponges abrasives, etc.
- Le four produira une odeur étrange lors de sa première utilisation, cela est parfaitement normal. La ventilation doit toujours être suffisante durant la première utilisation.



Lorsque l'appareil est branché ou qu'il a été débranché du circuit électrique pendant une longue période, vous devez régler la « Langue », la « Date » et l' « Heure ».

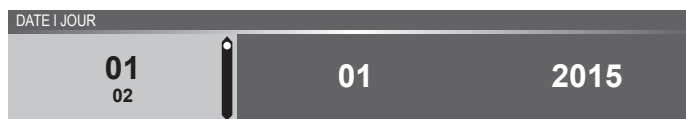
### Réglage de la langue



Si vous souhaitez que le texte de l'écran d'affichage apparaisse dans une autre langue, sélectionnez une autre langue. Le réglage par défaut est en anglais.

1. Tournez le bouton de sélection et choisissez votre langue préférée dans la liste affichée.
2. Validez le réglage en appuyant sur la touche de validation.  
*L'écran suivant s'affichera.*

### Réglage de la date



1. Tournez le bouton de sélection et modifiez le premier réglage (Jour).
2. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.
3. Tournez le bouton de sélection et modifiez le réglage suivant (Mois).
4. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.
5. Tournez le bouton de sélection et modifiez le dernier réglage (Année).
6. Validez ce réglage en appuyant sur la touche de validation.  
*L'écran suivant s'affichera.*

## Réglage de l'heure



1. Tournez le bouton de sélection et modifiez les heures.
2. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.
3. Tournez le bouton de sélection et modifiez les minutes.
4. Validez ce réglage en appuyant sur la touche de validation.

*Tous les paramètres de démarrage sont réglés et l'appareil affiche alors l'écran de veille.*

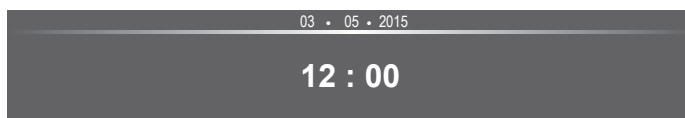


La langue, la date et l'heure peuvent également être réglées dans le menu de réglage. Vous pouvez uniquement utiliser le menu de réglage après avoir pressé la touche plus lorsque l'appareil est en mode veille (voir « Menu de réglage »).

## Affichage veille

L'affichage veille affiche l'heure, la date, la température de la cavité (si elle est supérieure à 80 °C) et le sablier (s'il est programmé). L'appareil passe en mode veille lorsque :

- Vous tournez le bouton fonction sur 0 (position « off ») ;
- Vous appuyez à plusieurs reprises sur la touche arrêt (pour avancer davantage dans le menu).



## Mode Arrêt

- Par défaut, l'appareil s'éteint s'il reste inactif pendant la durée programmée de 30 minutes.
- Appuyez et maintenez enfoncée la touche arrêt pour éteindre l'appareil manuellement.

## Allumer l'appareil

- Appuyez et maintenez enfoncée la touche arrêt pour allumer l'appareil.
- Vous pouvez également allumer l'appareil en tournant le bouton fonction vers une fonction.

# FONCTIONNEMENT

## Sélectionner votre fonction

Sélectionnez la fonction adéquate pour le plat que vous préparez. Consultez le tableau du chapitre « Tableau des fonctions » pour voir quelles fonctions sont disponibles.

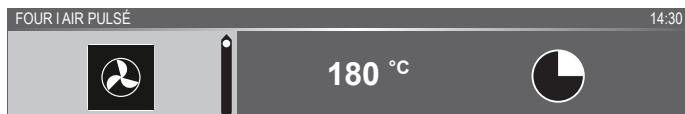
- Passez directement au mode d'état d'avancement de la cuisson en appuyant sur la touche de validation (cette touche clignote lorsqu'il est possible de lancer le programme).

Après avoir choisi une fonction principale, le mode de réglage des fonctions devient actif (plage grise). Dans cette zone activée, il est maintenant possible de modifier les paramètres dans cette fonction.

## Mode de réglage des fonctions

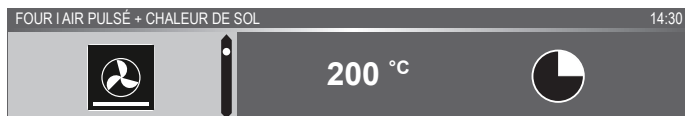
**Exemple** (Four/Air pulsé + chaleur de sol/40 minutes)

1. Choisissez une fonction principale en tournant le bouton fonction.  
*Le premier réglage de la sous-fonction est actif.*

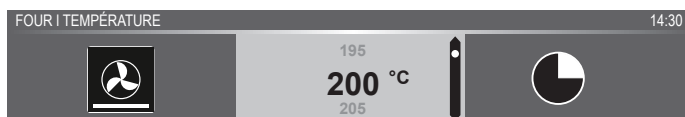


À présent, vous pouvez modifier les paramètres selon vos souhaits. Il est possible de régler :

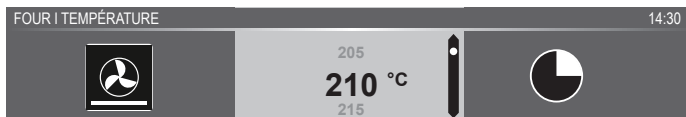
- La fonction (consultez le tableau du chapitre « Tableau des fonctions »).
  - La température (dépend de l'appareil).
  - L'heure.
2. Tournez le bouton de sélection et modifiez les paramètres.



3. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.  
*La sous-fonction suivante devient active.*

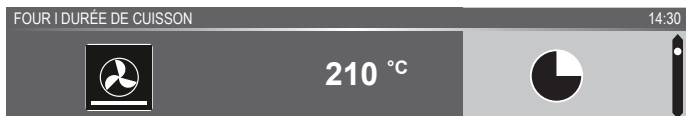


4. Tournez le bouton de sélection et modifiez les paramètres.

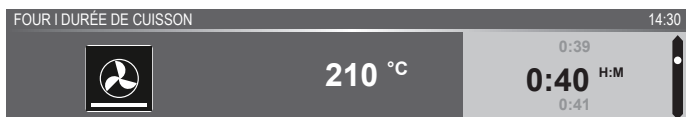


5. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.

*La sous-fonction suivante devient active.*



- Le symbole du sablier indique que cette fonction ne nécessite pas de sablier. Appuyez sur la touche de validation pour lancer directement le programme avec les paramètres choisis (voir étape 7).
  - Pour régler le sablier, allez à l'étape 6.
  - Si la fonction actuelle nécessite un sablier, les paramètres du sablier par défaut s'affichent à la place du symbole du sablier.
6. Tournez le bouton de sélection et modifiez les paramètres.



- Lettres H:M.
7. Si vous préférez, vous pouvez sélectionner des paramètres supplémentaires en utilisant le menu plus (le préchauffage rapide, par exemple). Pour de plus amples informations, voir chapitre « Menu Plus ».
8. Lancer le programme : appuyez sur la touche de validation pour passer au mode d'état d'avancement de la cuisson.
- Le programme démarre selon les paramètres sélectionnés ; le four passe au mode d'état d'avancement de la cuisson et l'écran affiche l'avancement.*



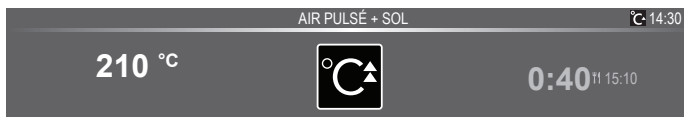


## État d'avancement de la cuisson

- La température est affichée à gauche de l'écran (si la température programmée n'est pas atteinte, la température passera de la température de la cavité (gris) à la température programmée (blanc)). Si la température programmée est atteinte, le texte « la température programmée est atteinte » apparaîtra.
- À droite de l'écran est affiché(e) la durée (compte à rebours) ou le temps d'avancement (compte vers le haut). À côté de la durée de cuisson, vous voyez apparaître l'heure de fin.



- Si vous avez choisi le préchauffage, le mode d'état d'avancement de la cuisson fera d'abord apparaître l'affichage préchauffage (le préchauffage dans la barre de retour d'information et le symbole du préchauffage). Tous les paramètres sont affichés. Seules les couleurs ont changé. La température de la cavité est de couleur blanche et les paramètres choisis ont la couleur grise. Si la température programmée est atteinte, le texte suivant apparaîtra : « La température programmée est atteinte. Insérez le plat » .



## Affichage fin

Lorsque le sablier est écoulé, l' « affichage fin » apparaît.

À présent, il est possible de :

- Arrêter le processus.
- Ajouter du temps supplémentaire.
- Gratiner (si c'est possible).
- Enregistrer comme favori.



### **Arrêter le processus**

1. Appuyez sur la touche de validation.

*L'affichage fin s'arrête et l'écran de veille apparaît.*

- S'il n'y a aucune activité dans un délai de 10 minutes, l'affichage passe en mode veille.

### **Ajouter du temps supplémentaire**

1. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner « Ajouter du temps supplémentaire ».
2. Le réglage de l'heure devient actif et peut être directement modifié en tournant le bouton de sélection.
3. Validez au moyen de la touche de validation.  
*Le processus précédent est réactivé.*

### **Gratiner**

1. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner « Gratiner ».  
*Les paramètres du grill s'affichent.*
2. La température (200 °C par défaut) et l'heure peuvent être réglées ou le programme peut être lancé directement en appuyant sur la touche de validation (l'heure se mettra à avancer).  
*Après avoir validé avec la touche de validation, l'écran d'avancement apparaît.*

### **Enregistrer comme favori**

1. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner « Enregistrer comme favori ».  
*L'écran suivant affiche alors 10 positions sur lesquelles le programme peut être réglé.*
2. Sélectionnez une position pour votre recette en tournant le bouton de sélection et en appuyant sur la touche de validation pour l'enregistrer.
3. Donnez un nom à la recette. Tournez le bouton de sélection pour sélectionner la lettre appropriée et appuyez sur le bouton de sélection pour valider et aller sur la lettre suivante.
  - Vous pouvez supprimer un caractère au moyen de la fonction d'espacement arrière dans la liste de caractères (flèche).
4. Appuyez sur la touche de validation pour enregistrer la recette.


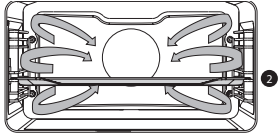

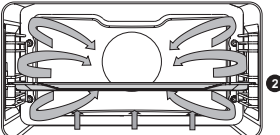

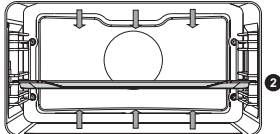
### **Modifier les paramètres pendant le processus**

- Lorsque vous appuyez sur les touches de navigation pendant le processus, la zone active apparaît. Le réglage sélectionné peut maintenant être modifié, voir chapitre « Mode de réglage des fonctions ».
- Après avoir validé avec la touche de validation, l'écran d'avancement affiche les paramètres modifiés.
- Après 5 secondes, les paramètres d'avancement sont annulés et l'affichage repasse à l'écran d'avancement.


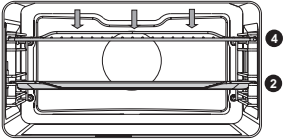

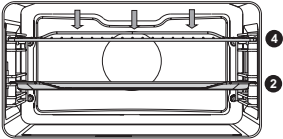

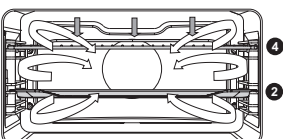
# UTILISATION

## Tableau de fonctionnement


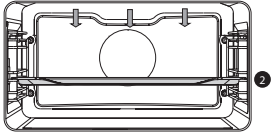

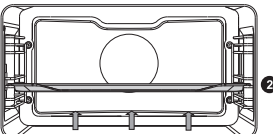

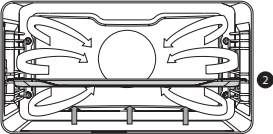

Consultez le tableau afin de sélectionner la fonction souhaitée.  
Consultez également les instructions de préparation reprises sur l'emballage du produit.


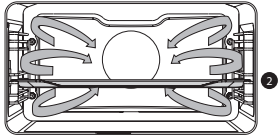



Fonction	Description	
<b>Fonctions du four</b>		
	<b>Air pulsé</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four.</li><li>• Ce mode fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson.</li><li>• Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four.</li><li>• Température suggérée : 180 °C</li><li>• Il est conseillé de préchauffer le four.</li></ul>	
	<b>Air pulsé + Chaleur de sol</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four et de l'élément de chaleur de sol.</li><li>• Vous pouvez utiliser ce mode pour cuire de la pizza, des moelleux, des gâteaux aux fruits, de la pâte levée et de la pâte brisée.</li><li>• Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four.</li><li>• Température suggérée : 200 °C</li><li>• Il est conseillé de préchauffer le four.</li></ul>	
	<b>Chaleur de voûte + Chaleur de sol</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Processus de chauffage engendré par les éléments chauffants supérieur et inférieur.</li><li>• Ce mode peut être utilisé pour la cuisson et le rôtissage traditionnels.</li><li>• Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four.</li><li>• Température suggérée : 200 °C</li><li>• Il est conseillé de préchauffer le four.</li></ul>	

# UTILISATION




Fonction	Description	
	<p><b>Grand gril</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le processus de chauffage est engendré par la résistance supérieure et par la résistance gril.</li> <li>Ce mode s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. S'utilise juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage.</li> <li>Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four.</li> <li><b>Température maximale admise : 240 °C</b></li> <li>Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la plat peut brûler rapidement.</li> <li>Il est conseillé de préchauffer le four.</li> </ul>	
	<p><b>Gril</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Processus de chauffage engendré par la résistance du gril.</li> <li>Ce mode peut être utilisé pour griller une plus petite quantité de sandwiches ouverts, et de saucissons, et pour griller du pain.</li> <li>Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four.</li> <li><b>Température maximale admise : 240 °C</b></li> <li>Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la plat peut brûler rapidement.</li> <li>Il est conseillé de préchauffer le four.</li> </ul>	
	<p><b>Gril + Ventilateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Processus de chauffage engendré par les résistances supérieures. La chaleur est répartie par le ventilateur.</li> <li>Ce mode s'utilise pour griller de la viande, du poisson et des légumes.</li> <li>Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four.</li> <li>Température suggérée : 170° C</li> <li>Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la plat peut brûler rapidement.</li> <li>Il est conseillé de préchauffer le four.</li> </ul>	

# UTILISATION

Fonction	Description	
	<p><b>Chaleur de voûte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Processus de chauffage engendré par la résistance supérieure.</li> <li>• Vous pouvez utiliser ce mode pour cuire/rôtir la partie supérieure de votre plat.</li> <li>• Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four.</li> <li>• Température suggérée : 150 °C</li> </ul>	
	<p><b>Chaleur de sol</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Processus de chauffage engendré uniquement par la résistance inférieure.</li> <li>• Ce mode s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive.</li> <li>• Placez la lèchefrite ou la grille de four dans la partie inférieure du four.</li> <li>• S'utilise juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage.</li> <li>• Température suggérée : 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Convection + Chaleur de sol</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Processus de chauffage engendré par la résistance inférieure. La chaleur est répartie par le ventilateur.</li> <li>• Ce mode convient à la cuisson des gâteaux contenant peu de levain et contribue à la conservation des fruits et légumes.</li> <li>• Placez une lèchefrite peu profonde dans la partie inférieure du four de façon à ce que l'air chaud puisse également circuler au-dessus de la surface supérieure des aliments.</li> <li>• Température suggérée : 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Rôtissage de Pro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Processus de chauffage engendré par la résistance supérieure en combinaison avec l'élément chauffant du gril et de l'air pulsé.</li> <li>• Ce mode est utilisé pour le rôtissage de toutes sortes de viande.</li> <li>• Température suggérée : 180 °C</li> </ul>	





Fonction	Description	
<b>Air pulsé ECO</b>		
	<p><b>Air pulsé ECO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé. L'air pulsé ECO consomme moins d'énergie pour le même résultat que le réglage air pulsé. La cuisson dure un peu plus longtemps.</li> <li>• Ce mode peut être utilisé pour le rôtissage de la viande et la cuisson des pâtisseries.</li> <li>• Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four.</li> <li>• Température suggérée : 180 °C</li> <li>• Ce système recourt à de la chaleur résiduelle (il n'y a pas de chauffage continu) pour une consommation d'énergie faible (conformément à la classe énergétique EN 60350-1). Dans ce mode, la température réelle du four n'est pas affichée.</li> </ul>	
<b>Fonctions additionnelles</b>		
	<p><b>Chaque-assiette</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaque-assiette : cette fonction est utilisée pour préchauffer la vaisselle, afin que les plats servis restent chauds plus longtemps.</li> </ul>	
	<p><b>Chauffer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintien au chaud : cette fonction est utilisée pour garder les plats cuits chauds.</li> </ul>	
	<p><b>Nettoyage</b></p> <p>Pyrolyse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction se destine au nettoyage automatique du four. Le four chauffe à une température bien au-dessus de la normale, afin de réduire les résidus de graisse et autres en cendres.</li> <li>• Enlevez les accessoires et les résidus alimentaires du four avant de lancer le processus. Durant le processus d'autonettoyage pyrolytique, la porte du four est verrouillée automatiquement au-delà d'une certaine température. L'extérieur du four est plus chaud que la normale.</li> <li>• Lorsque le four est parfaitement froid, l'intérieur peut être frotté avec un linge humide.</li> </ul> <p>Aqua clean</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous pouvez facilement enlever la graisse et les salissures recouvrant les parois du four avec un chiffon humide.</li> </ul>	

## UTILISATION

Fonction	Description	
	<p><b>Décongélation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec cette fonction, l'air circule grâce au ventilateur.</li> <li>• L'air sera chauffé à une température de 30 °C.</li> <li>• Utilisez cette fonction pour décongeler des plats surgelés.</li> </ul>	
	<p><b>Programmes et favoris</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez les « Programmes » pour la cuisson ou le rôtissage en sélectionnant un plat dans la liste de plats préprogrammés.</li> <li>• Favoris : vous pouvez sélectionner vos propres recettes enregistrées.</li> </ul>	
	<p><b>Préchauffage rapide</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec cette fonction, l'espace du four atteint rapidement la température souhaitée. N'utilisez pas ce paramètre avec un plat dans le four.</li> </ul>	

### Menu de réglage

Vous pouvez uniquement utiliser le menu de réglage après avoir pressé la touche plus lorsque l'appareil est en mode veille.

Réglage	Description
	<p><b>Généralités</b></p> <p>Langue Heure Date Son</p>
	<p><b>Affichage</b></p> <p>Luminosité Taille de l'horloge Mode nuit Appareil en mode veille</p>
	<p><b>Cuisson</b></p> <p>Intensité par défaut du programme Paramètres de préchauffage</p>
	<p><b>Système</b></p> <p>Informations sur l'appareil Réglages d'usine Éclairage du four</p>

## Généralités

Dans ce menu, vous pouvez régler :

- Langue (langue de l'écran d'affichage)
- L'heure (toujours au format d'affichage 24H)
- Affichage de l'heure (format 24H ou 12H)
- Date (toujours au format jour-mois-année)
- Affichage de la date (jjmmaaaa ou mmjjaaaa)
- Sons (volume des alarmes et des sons généraux)
- Sons des touches (marche/arrêt)
- Son de bienvenue (son de démarrage/de désactivation marche/arrêt)

## Affichage

Dans ce menu, vous pouvez régler :

- Luminosité (faible, moyenne, élevée)
- Mode de nuit (heure de démarrage et de fin pour une luminosité moindre de l'affichage : le premier écran d'affichage fait démarrer le sablier et le deuxième règle l'heure de fin)
- Taille de l'horloge (petite / grande)
- Veille (arrêt automatique / arrêt manuel)



**Le passage à l'arrêt manuel augmente la consommation d'énergie. Si le four est éteint manuellement (ou si le courant est coupé), cette fonction sera réinitialisée (l'affichage s'éteindra automatiquement).**

## Réglages de cuisson

Dans ce menu, vous pouvez régler :

- Intensité par défaut du programme (faible / moyenne / élevée)
- Réglage du préchauffage (régler le préchauffage par défaut sur marche ou arrêt)

## Système

Dans ce menu, vous pouvez régler :

- Informations sur l'appareil (demande d'informations sur l'appareil)
- Réglages d'usine (rétablir les réglages d'usine)
- Lampe du four (s'éteint automatiquement après 1 min / manuel)












## Menu plus

---

Selon l'appareil et la fonction, vous pouvez choisir une fonctionnalité supplémentaire (après avoir choisi une fonction principale et ses paramètres dans le « Mode de réglage des fonctions ») en appuyant sur la « touche plus ».



- Un petit symbole situé à côté de l'heure universelle donne une indication des fonctions du menu plus activées. La couleur du symbole indique si elles sont actives (blanc) ou inactives (gris).
- Pour quitter le menu plus, appuyez sur la touche arrêt ou la touche plus ; l'affichage fera alors réapparaître l'écran précédent.
- Pour annuler une fonctionnalité supplémentaire, sélectionnez « annuler » (symbole avec une ligne rouge).

+ Menu	Description	Symbole
	<b>Informations sur la cuisson</b> Demandez des informations complémentaires sur la fonction sélectionnée.	
	<b>Préchauffage rapide</b> Préchauffer rapidement le four à la température souhaitée (non disponible en combinaison avec le démarrage différé).	
	<b>Démarrage différé</b> Le processus de cuisson commencera automatiquement à l'heure établie. Uniquement disponible si la durée de cuisson est programmée, non disponible en combinaison avec le préchauffage.	
	<b>Gratiner</b> Pour ajouter la fonction gril à la fin du processus ; la durée du processus de gratin sera ajoutée à la fin du processus de cuisson.	
	<b>Ajouter aux favoris</b> Ajoutez les paramètres du plat cuit à vos favoris (voir chapitre « Affichage de fin »).	
	<b>Cuisson par étapes</b> Combine jusqu'à trois fonctions dans un processus de cuisson.	
	<b>Passer à la cuisson manuelle</b>	

## Informations sur la cuisson

L'écran d'informations sur la cuisson vous fournira de plus amples informations au sujet de la fonction choisie, comme le matériel requis et les fins auxquelles la fonction est utilisée.

## Préchauffage rapide

Le préchauffage rapide peut se faire de deux façons différentes :

### **Activer le préchauffage rapide dans le menu de réglage (marche ou arrêt par défaut)**

1. Appuyez sur la touche plus lorsque l'appareil est en mode veille.  
Allez sur « Paramètres de cuisson » et choisissez de régler le préchauffage rapide sur marche ou arrêt par défaut.
2. Appuyez sur la touche de validation.
  - Si le préchauffage rapide est réglé sur « marche par défaut », le petit symbole du préchauffage sera affiché pour indiquer la fonction de préchauffage active.
  - Cette option est uniquement disponible pour les fonctions du four.

### **Activez le préchauffage rapide dans le menu de plus.**

1. Appuyez sur la touche plus (dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Sélectionnez « Préchauffage rapide » en appuyant sur la touche droite de navigation.
3. Appuyez sur la touche de validation pour activer le préchauffage rapide.

*Le petit symbole du préchauffage apparaît à côté de l'heure actuelle.*

- Lorsque le préchauffage est activé, le démarrage différé apparaît sur fond gris parce que ces fonctions ne fonctionnent pas ensemble.
- Lorsque le démarrage différé est activé, le préchauffage apparaît sur fond gris.
- Pour annuler le préchauffage : appuyez à nouveau sur la touche de validation.

### **Préchauffage rapide**

- Lorsqu'un programme est lancé et démarre par le préchauffage rapide, un texte pop-up apparaît. Après 15 secondes, le texte pop-up disparaît automatiquement. L'écran d'avancement affiche le symbole du préchauffage rapide et l'heure apparaît sur fond gris.
- Lorsque la température programmée est atteinte, un texte pop-up annonce que « La température programmée est atteinte. Veuillez insérer le plat ». Insérez le plat et le programme démarrera automatiquement lorsque vous fermerez la porte.
  - En appuyant sur la touche de validation (sans ouvrir la porte), l'appareil reste à la température programmée. Cette situation changera lorsque la porte sera ouverte.

## Démarrage différé

Utilisez la fonction « démarrage différé » si vous souhaitez lancer la cuisson plus tard.

1. Appuyez sur la touche plus (dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner le « Démarrage différé ».
3. Appuyez sur la touche de validation.

*Le symbole du démarrage différé s'affiche, tout comme l'heure de cuisson et l'heure de fin.*

4. Modifiez l'heure de fin en tournant le bouton de sélection et en validant au moyen de la touche de validation.

*Un petit symbole apparaît pour indiquer l'activation de la fonction.*

- Pour annuler le démarrage différé : allez sur « Démarrage différé » et sélectionnez « annuler démarrage différé » (un texte pop-up apparaît pour valider l'annulation du démarrage différé).
5. Lancer le programme : appuyez sur la touche de validation pour passer au mode d'état d'avancement de la cuisson.

*L'appareil s'allumera automatiquement au moment déterminé. Si une heure de cuisson a été définie, la fonction s'éteint automatiquement.*

## Gratiner

Pour ajouter la fonction gril à la fin du processus (la durée du processus de gratin sera ajoutée à la fin du processus de cuisson).

1. Appuyez sur la touche plus (dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Avec la touche droite de navigation, sélectionnez « Gratiner ».
3. Appuyez sur la touche de validation.

*Un petit symbole de gril apparaît à côté de l'heure actuelle.*

- Pour annuler le processus de gratin : sélectionnez « annuler gratin » dans le menu plus.

## Cuisson par étapes

Cette fonction vous permet de combiner jusqu'à trois fonctions dans un processus de cuisson. Sélectionnez différentes fonctions et paramètres pour les différentes phases du processus de cuisson choisi.

1. Appuyez sur la touche plus (dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner « Cuisson par étapes ».
3. Appuyez sur la touche de validation.

*Un petit symbole apparaît à côté de l'heure actuelle. La première étape est déjà assortie des paramètres actuels de la fonction. Si vous n'avez pas programmé d'heure, l'heure par défaut sera programmée pour la première étape.*

- Par exemple : vous sélectionnez le mode four et l'air pulsé à 180 °C ; la durée par défaut de 30 minutes s'ajoutera à la première étape.
- 4. Pour ajouter une étape, choisissez la deuxième fonction en appuyant sur les touches de navigation ou sur le bouton de sélection.
- 5. Appuyez sur la touche de validation.  
*L'affichage passera à l'écran des paramètres.*
- 6. Sélectionnez la fonction souhaitée et réglez la température et l'heure.
- 7. Enregistrez l'étape et revenez à l'aperçu de la cuisson par étapes en appuyant sur la touche de validation.
  - Si la touche arrêt est enfoncée, les paramètres seront supprimés et l'écran d'affichage reviendra à l'écran d'affichage précédent.
- 8. Si nécessaire, ajoutez une troisième étape. Répétez les étapes 4, 5, 6 et 7.
- 9. Après validation, l'écran d'affichage fera apparaître les étapes programmées, accompagnées d'un symbole d'édition et de suppression.
- 10. Une fois que toutes les étapes ont été programmées selon vos souhaits, vous pouvez revenir à l'écran des paramètres du four. Appuyez sur la « touche plus » pour fermer le menu plus.  
*L'affichage fera apparaître l'écran des paramètres standard du four avec les paramètres de la première étape (étape 1 symbole blanc).*
- 11. Lancez le processus en appuyant sur la touche de validation.
  - Si la touche arrêt est enfoncée, le menu de la cuisson par étapes sera fermé et le four repassera en mode normal.

### Passer à la cuisson manuelle

- Dans le mode de cuisson manuelle, vous pouvez sélectionner un programme standard activé par la fonction « Programmes et favoris » et l'éditer en mode « Cuisson par étapes ».
- Si vous sélectionnez la fonction manuelle dans le menu plus, le texte pop-up suivant apparaît : « Passer en mode four ? » Après validation, l'écran d'affichage passera en mode de cuisson par étapes si le programme sélectionné a plusieurs étapes.

## Programmes et favoris

### **Programmes automatiques**

- Vous pouvez utiliser les 'programmes automatiques' pour la cuisson ou le rôtissage en sélectionnant un plat dans la liste de plats préprogrammés. Sélectionnez d'abord le type de plat puis le plat dans la liste disponible.
- Toutes les catégories de programme sont accompagnées d'une photo. Lorsque vous sélectionnez un plat, les paramètres du programme apparaissent. Le nom du plat et le nom de la sélection active sont affichés dans la barre de texte.
- Dans les paramètres, une photo du plat est d'abord visible (non éditable), suivie du poids (en fonction du plat) (si éditable), de l'intensité (pas toujours éditable) et de la durée de cuisson. Si nécessaire, modifiez l'intensité et/ou le poids.

### **Favoris** (voir chapitre « Affichage de fin »)

- Vous pouvez sélectionner vos propres recettes enregistrées dans 'favoris'.
- Si vous n'avez enregistré aucune recette, le texte pop-up suivant apparaîtra : « Pas de plats enregistrés ».
- Le nom de la recette apparaît dans la barre de texte et les paramètres du four enregistrés sont affichés.

## Sablier

Le sablier peut s'utiliser indépendamment de la fonction four.

1. Appuyez sur la touche sablier.
2. Modifiez la durée en tournant le bouton de sélection.
  - La plus longue durée possible du sablier est 23:59.
3. Validez le réglage en appuyant sur la touche de validation.  
*Le sablier démarre.*
  - Pour annuler le sablier, remettez l'heure à 0:00 et validez en appuyant sur la touche de validation
  - Pour fermer le menu sablier, appuyez sur la touche sablier ou la touche arrêt.
4. Lorsque l'avertisseur sonore du sablier se déclenche, un pop-up apparaît avec le texte « Sablier écoulé », et un signal sonore est émis. Appuyez sur la touche arrêt pour éteindre le signal et fermer le menu pop-up.
  - Le signal s'arrête automatiquement après environ 2 minutes.

## Sécurité enfants

Le panneau de commande du four peut être verrouillé au moyen de la sécurité enfants, pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

1. Appuyez et maintenez enfoncée la touche de verrouillage.

*L'appareil passera en mode verrouillage. Un texte pop-up apparaît. Après 3 secondes, le pop-up « Système de verrouillage actif » disparaît. Le statut actuel de l'appareil est affiché.*

- ▷ Si le système de verrouillage a été activé pendant un processus de cuisson, le processus se poursuivra.
  - ▷ Si vous appuyez sur une touche pendant le processus de verrouillage, le pop-up « Système de verrouillage actif » s'affichera à nouveau.
  - ▷ La touche arrêt reste active pendant le mode de verrouillage. Si l'appareil est éteint, le processus s'arrêtera. Pour rallumer l'appareil, désactivez le mode de verrouillage.
2. Pour désactiver le mode de verrouillage, appuyez et maintenez à nouveau enfoncée la touche de verrouillage.

## Chauffe-assiette

- ▷ Cette fonction est utilisée pour préchauffer la vaisselle (assiettes, bols), afin que les plats servis restent chauds plus longtemps.
- ▷ Pour cette fonction, vous pouvez régler la température et la durée du processus de réchauffe.

## Chauffer

- Maintien au chaud
  - ▷ Utilisez cette fonction pour garder des aliments cuits à température.
  - ▷ Pour cette fonction, vous pouvez régler la température et la durée du processus de chauffe.

## Décongélation

- Cette fonction recourt à de l'air pulsé (30 °C). Utilisez cette fonction pour la décongélation lente d'aliments surgelés (gâteaux, biscuits, gâteaux secs, pain, petits pains et fruits surgelés).
- Pour cette fonction, vous pouvez programmer la durée.
- Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation, remuez les aliments ou cassez les gros morceaux s'ils tiennent ensemble.

## Nettoyage de l'appareil

Nettoyez régulièrement le four pour empêcher la graisse et les résidus alimentaires de s'accumuler, en particulier sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et le joint.

- Activez le verrouillage des touches (pour empêcher que l'appareil ne soit allumé accidentellement).
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Nettoyez par la suite avec un linge propre et humide, et séchez les surfaces.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux.
- Nettoyez par la suite avec un linge propre et humide, et séchez les surfaces.

### Important



- Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Vérifiez que le joint de la porte est propre. Cela empêche une accumulation de poussières et vous permet de bien fermer la porte.

## Pyrolyse

Au lieu d'un nettoyage à la main, vous pouvez nettoyer la cavité du four ou une lèchefrite en émail en utilisant la fonction « Pyrolyse » du four. Pendant la pyrolyse, la cavité du four est chauffée à très haute température. À cette haute température, les résidus sont brûlés et réduits en cendres.



Lors d'une utilisation moyenne du four, nous vous recommandons de recourir à la fonction pyrolyse une fois par mois.

### Attention !



- D'abord, retirez tous les accessoires et les guides / guides télescopiques du four (voir « Retrait et nettoyage des guides »).
- Ôtez les résidus alimentaires de la cavité du four et essuyez celle-ci avec un chiffon humide. Des résidus alimentaires et de graisse peuvent s'enflammer pendant le processus de pyrolyse. **Risque d'incendie !**



**Remarque !** Il n'est pas possible de nettoyer simultanément la cavité du four et une lèchefrite en émail en utilisant la fonction pyrolyse. Si vous souhaitez nettoyer une lèchefrite en émail par pyrolyse, faites-le en premier (la cavité du four peut se salir en raison du nettoyage de la lèchefrite). Insérez une lèchefrite à la fois. Ensuite, la cavité du four peut-être nettoyée.



**Attention !** Ne nettoyez PAS la lèchefrite en verre en utilisant la fonction « Pyrolyse » du four.

### Lancement de la fonction pyrolyse

1. Assurez-vous d'avoir vidé entièrement la cavité du four et ôté les résidus alimentaires et de graisse !
2. Si vous souhaitez nettoyer d'abord une lèchefrite en émail, insérez les gradins de pyrolyse spéciaux. Essuyez la lèchefrite avec un chiffon humide et faites-la glisser dans le four au niveau 2.
  - ▷ Retirez ces guides de pyrolyse spéciaux une fois le processus de nettoyage terminé.
3. Sélectionnez « Pyrolyse » au moyen du bouton fonction.
4. Choisissez l'intensité de nettoyage souhaitée :
  - ▷ Basse : environ 3 heures
  - ▷ Moyenne : environ 3,5 heures
  - ▷ Élevée : environ 4 heures



Seule l'intensité de nettoyage peut être sélectionnée. Le temps est fixé et dépend du niveau d'intensité de nettoyage choisi.

5. Appuyez sur le bouton de confirmation pour lancer la pyrolyse.
  - Après un certain temps, la porte du four se verrouille automatiquement pour votre sécurité (lorsque la température atteint 250 °C). Il est possible qu'une odeur déplaisante sorte du four pendant le processus de nettoyage.
  - La porte du four peut être ouverte une fois que l'appareil a refroidi (après la fin de la pyrolyse).
  - Une fois le four refroidi, vous pourrez facilement ôter la plupart des résidus avec un chiffon humide. Selon le niveau d'encrassement du four, il est possible que des dépôts soient visibles sur la porte et dans le bas de la cavité du four. Vous pourrez les éliminer avec une éponge et une solution douce d'eau chaude et de liquide vaisselle. Normalement, l'eau chaude et le liquide vaisselle suffisent pour nettoyer le joint d'étanchéité, car celui-ci n'est recouvert que de poussière. Essayez la porte du four et les surfaces adjacentes se trouvant autour du joint d'étanchéité. N'astiquez pas le joint d'étanchéité.



## *Aqua clean*

Avec le système aqua clean et un chiffon humide, vous pouvez aisément enlever la graisse et les salissures des parois du four.

### **Utilisation du système aqua clean**

N'utilisez le système aqua clean que lorsque le four est entièrement refroidi. Il sera plus difficile d'enlever la salissure et la graisse si le four est chaud.



Le programme dure 30 minutes. Les résidus sur les parois émaillées seront suffisamment imprégnés après 30 minutes, il sera alors possible de les enlever avec un linge humide.

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Versez 0,15 litres d'eau sur le fond de la cavité du four.
3. Sélectionnez « Nettoyage » au moyen du bouton fonction.
4. Passez au réglage « Aqua Clean ».
5. Appuyez sur le bouton de validation pour lancer Aqua clean.

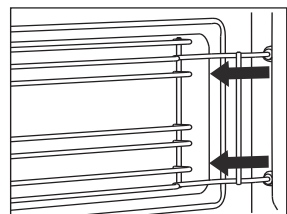
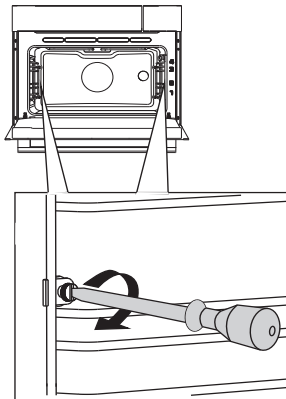


**Remarque :** Ne pas ouvrir la porte pendant le nettoyage.

## *Enlever et nettoyer les gradins*

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

- Enlevez la vis avec un tournevis.
- Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four.



## Démontage de la porte de four



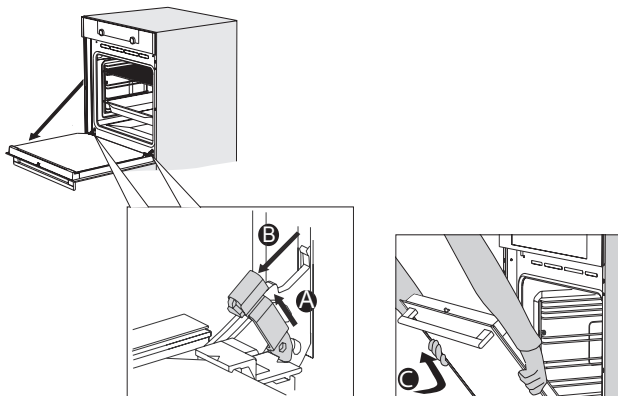
**Gardez vos doigts à l'écart des charnières de la porte du four. Les charnières sont équipées de ressorts ; vous pouvez vous blesser si elles lâchent. Assurez-vous que les loquets des charnières sont bien en place de manière à verrouiller ces dernières.**

### **Retrait de la porte de four**

1. Ouvrez la porte du four en position de complète ouverture.
2. Soulevez les deux loquets de charnière (A) et tirez-les vers la porte du four (B).

*Les charnières sont verrouillées en position 45°.*

3. Fermez doucement la porte jusqu'à un angle de 45°.
4. Retirez la porte en la soulevant et en l'inclinant vers le four (C). Les charnières doivent sortir de leur logement.



### **Installer la porte du four**

1. Maintenez la porte à un angle d'environ 45° à l'avant du four.
2. Insérez les charnières dans leur logement et assurez-vous qu'elles sont toutes les deux correctement positionnées.
3. Ouvrez la porte du four en position de complète ouverture.
4. Soulevez les deux loquets de charnière et tirez-les vers le four.
5. Rabattez doucement la porte du four et assurez-vous qu'elle se ferme correctement.
6. placées correctement dans les ouvertures.

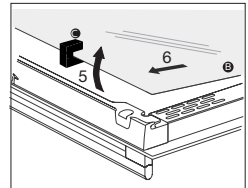
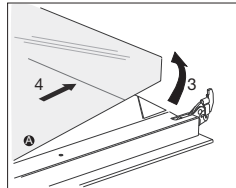
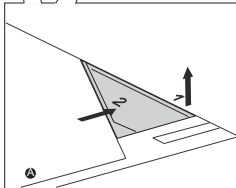
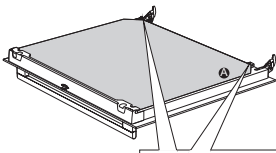
Si la porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement, assurez-vous que les charnières sont bien en place dans leur logement.

## Démontage de la vitre de four

L'intérieur de la porte en verre du four peut se nettoyer. Pour cela, vous devez retirer la vitre de la porte du four.



1. Soulevez légèrement (1) puis décalez (2) les crochets situés à gauche et à droite en bas de la porte pour libérer la vitre (A).
2. Agrippez la vitre (A) par le bord inférieur, soulevez-la légèrement (3) puis décalez-la (4) pour l'enlever du support supérieur.
3. Le verre intérieur (B) (selon le modèle) peut être enlevé en le soulevant délicatement (5) et en le décalant (6) pour l'enlever du support inférieur. Retirez également les caoutchoucs d'espacement (C) du verre intérieur.



*Remplacez la vitre en suivant l'ordre inverse.*

## Remplacement de l'ampoule du four

La lampe intégrée à cet appareil ménager sert uniquement à l'éclairer. Elle n'est pas faite pour éclairer la pièce d'une maison.

La lampe est un article de consommation et n'est donc pas couverte par la garantie. Remplacez la lampe défectueuse par une lampe du même type.

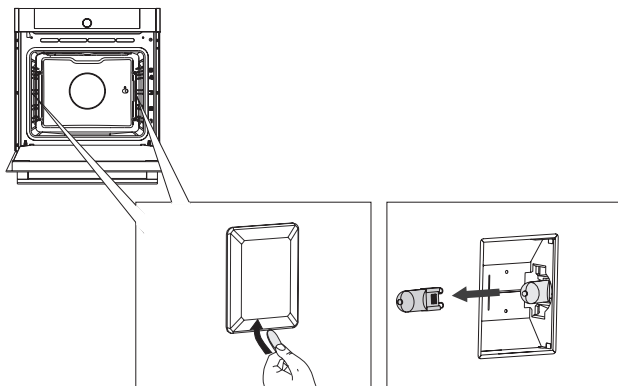


- **Débranchez l'appareil du circuit électrique en retirant la fiche de la prise de courant ou en débranchant le fusible dans l'armoire à fusibles.**
- **Note importante : l'ampoule peut être très chaude ! Portez des protections pour enlever la lampe.**

1. Utilisez un tournevis à tête plate pour dévisser légèrement le couvercle de l'ampoule, et retirez-le.

*REMARQUE : Veillez à ne pas griffer l'émail.*

2. Retirez l'ampoule et placez-en une nouvelle.



## Généralités

---

Si vous rencontrez des problèmes avec votre four, consultez le compte rendu ci-dessous. Si le problème persiste, veuillez contacter le département de service à la clientèle.

### **Les aliments restent crus.**

- Assurez-vous que la minuterie a été réglée et que vous avez appuyé sur la touche de validation.
- La porte est-elle bien fermée ?
- Voyez si un fusible n'a pas sauté ou si un disjoncteur n'est pas activé.

### **Les aliments sont trop ou pas assez cuits.**

- Assurez-vous que le bon temps de cuisson a été réglé.
- Assurez-vous que la bonne capacité a été réglée.

### **Le capteur ne répond pas ; l'affichage est verrouillé.**

- Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (coupez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal) ; ensuite, rebranchez l'appareil et allumez-le.

### **Étincelles dans le four.**

- Veillez à ce que tous les panneaux des lampes soient bien en place et que tous les disques d'espacement soient sur les gradins.

### **Un panne d'alimentation électrique peut entraîner une réinitialisation de l'affichage.**

- Débranchez et rebranchez la prise.
- Réglez à nouveau l'heure.

### **Il y a de la condensation dans le four.**

- Ceci est normal. Nettoyez le four après utilisation.

### **Une fois le four éteint, le ventilateur continue de tourner.**

- Ceci est normal. Une fois le four éteint, le ventilateur continue de tourner pendant un moment.

### **Le flux d'air peut être senti au niveau de la porte, et sur l'extérieur de l'appareil.**

- Ceci est normal.

**La lumière se reflète sur la porte, et sur l'extérieur de l'appareil.**

- Ceci est normal.

**De la vapeur s'échappe de la porte ou des ouvertures de ventilation.**

- Ceci est normal.

**Des cliquetis peuvent être entendus lorsque le four fonctionne, en particulier en mode décongélation.**

- Ceci est normal.

**Le fusible saute régulièrement.**

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

**L'écran affiche un code d'erreur : ERREUR XX**

*(XX indique le numéro de l'erreur).*

- Il y a un problème au niveau du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Ensuite, rebranchez-le et réglez l'heure actuelle.
- Si l'erreur persiste, veuillez contacter un technicien d'entretien.

**Entreposage et réparation de votre four**

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien qualifié.

Si une maintenance est nécessaire, débranchez l'appareil et contactez le service à la clientèle ATAG.

**Ayez les informations suivantes sous la main lorsque vous appelez :**

- Le numéro du modèle et le numéro de série (figurent à l'intérieur de la porte du four)
- Détails de la garantie
- Une description claire du problème



**Choisissez un endroit propre et sec pour stocker le four temporairement, car la poussière et l'humidité peuvent l'endommager.**

### Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Ce produit est fabriqué à partir de matériaux durables. Toutefois, l'appareil doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'appareil et l'emballage peuvent être recyclés. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton
- enveloppe polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS)

Ces matériaux doivent être mis au rebut de manière responsable et conforme aux dispositions légales.



Le produit affiche le pictogramme d'une poubelle barrée.

Cela indique que les appareils ménagers doivent être mis au rebut séparément. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou un point de vente qui s'en chargera pour vous.

Le tri des appareils ménagers est bénéfique à l'environnement et à la santé publique. Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui fournira une économie d'énergie et de matières premières considérable.



### **Déclaration de conformité**

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.



La fiche signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil.

Lorsque vous contactez le service après-vente,  
assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service  
après-vente sur la carte de garantie.

**ATAG**



687320

fr (12-20)



# Bedienungsanleitung

## Ofen

# ATAG



ZX46xxD

ZX66xxD

### Verwendete Piktogramme



Wichtige Informationen



Tipp

# IHR OFEN

## Ihr Ofen

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	6
Zubehör	6
Tür	8
Lüfter	8
Hauptfunktionen	9
Tasten	10
Navigation	11

## Erste Verwendung

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

## Bedienung

Funktionsauswahl	15
Modus zur Funktionseinstellung	15
Zubereitungsfortschritt	17
Ende-Anzeige	17
Einstellungen während des Betriebs ändern	18

## Verwendung

Funktionentabelle	19
Menü „Einstellungen“	23
„Plus“-Menü	24
Garinformationen	25
Schnelles Vorheizen	26
Verzögerter Start	26
Gratinieren	27
Garen in Phasen	27
Zu manuellem Garen wechseln	28
Programme und Favoriten	29
Eieruhr	29
Kindersicherung	30
Tellererwärmung	30
Erwärmen	30
Auftauen	30

## Reinigen

Das Gerät reinigen	31
Pyrolyse	31
Aqua Clean	33
Entfernen und Reinigen der Führungsschienen	33
Ofentür ausbauen	34
Ofentürglas ausbauen	35
Austausch der Ofenlampe	36

## Probleme lösen

Allgemeines	37
-------------	----

## Ihr Ofen und die Umwelt

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten	39
---	----

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres ATAG-Ofens.

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.

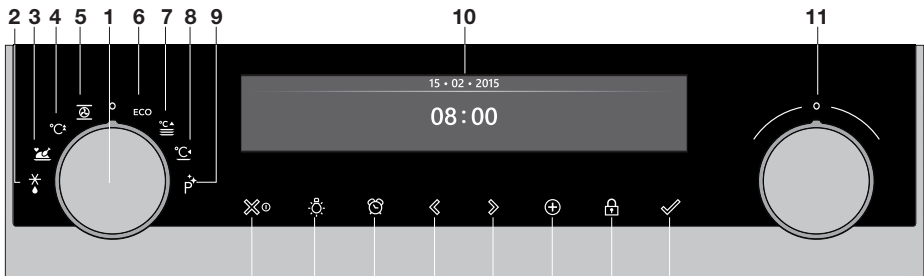


### **Lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes die separaten Sicherheitshinweise!**

**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. Funktionswahl-Drehschalter (in Position „Aus“)
2. Auftauen
3. Programme und Favoriten
4. Schnelles Vorheizen
5. Ofen
6. Spar-Umluft
7. Tellererwärmung
8. Erwärmen
9. Reinigen
10. Anzeige
11. Auswahldrehknopf
12. Ein-/Austaste und Stoptaste (Abbrechen)
13. Lichttaste
14. Eieruhr-Taste
15. Navigationstaste links
16. Navigationstaste rechts
17. Plus-Taste
18. Kindersicherungs-Taste (Sperr-Taste)
19. Bestätigungstaste

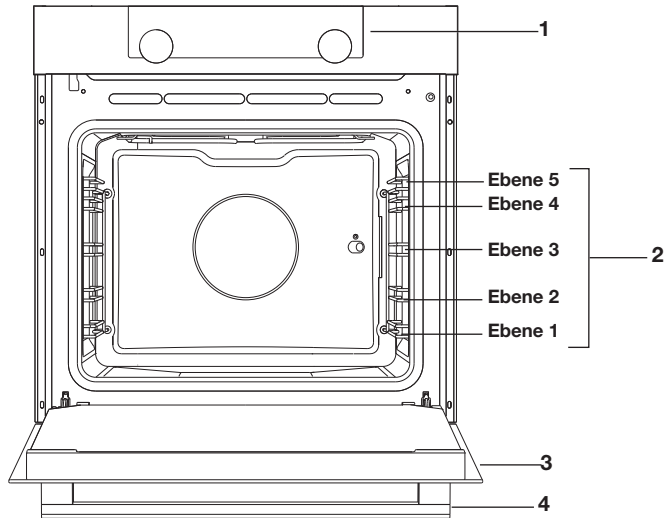


### Hinweis:

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. Ofenebenen
3. Ofentür
4. Türgriff



## Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebene 1 bis 4/5). Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die zwei oberen Ebenen werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Schieben Sie das Ofengestell, das Backblech oder die Dampfschale in die Lücke zwischen den Schiebern der Führungsschienen.
- Einige Einschubleisten können je nach Modell über vollständig ausziehbare Teleskopführungsschienen verfügen.
  - ▷ Ziehen Sie die Teleskopführungsschienen vollständig aus dem Ofenraum heraus und stellen Sie das Ofengestell / das Backblech / die Dampfschale darauf. Schieben Sie dann das Ofengestell / das Backblech / die Dampfschale auf der Führungsschiene zurück in den Ofenraum.
  - ▷ Schließen Sie erst dann die Ofentür, wenn die Teleskopführungen vollständig zurück in den Ofenraum geschoben worden sind.

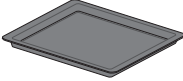

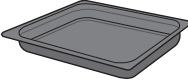
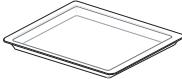


**Hinweis: Entfernen Sie die Führungsschienen / Teleskopführungsschienen aus dem Ofen, bevor Sie die Pyrolyse-Funktion verwenden!**

## Zubehör

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

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

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

<b>Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).</b>	
	<p><b>Emailliertes Backblech;</b> für Backwaren und Kuchen verwendet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li> <li>• Für Pyrolysereinigung geeignet.</li> </ul>
	<p><b>Ofengestell;</b> hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf das Ofengestell gesetzt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Ofengestell verfügt über einen Sicherungsstift. Heben Sie das Gestell vorne leicht an, um es aus dem Ofen heraus gleiten zu lassen.</li> <li>• Verwenden Sie das Ofengestell nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li> </ul>
	<p><b>Tiefes emailliertes Backblech;</b> zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Setzen Sie das tiefe Backblech während des Garens nicht auf die unterste Ebene, es sei denn, Sie verwenden es als Auffangschale während des Garens, des Bratens oder des Bratens mit einem Grillspieß (falls verfügbar).</li> <li>• Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!</li> <li>• Für Pyrolysereinigung geeignet.</li> </ul>
	<p><b>Backblech aus Glas;</b> für Mikrowelle und Ofen geeignet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.</li> </ul>
	<p><b>Drehspieß + Grillspieß;</b> werden für viele verschiedene Speisen wie beispielsweise Rollbraten oder Hähnchen verwendet.</p>
	<p><b>Culisensor;</b> kann verwendet werden, um die Kerntemperatur der Speise zu messen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Garprozess automatisch gestoppt.</p>
	<p><b>Pyrolyse-Führungsschienen;</b> verwenden Sie diese Führungsschienen nur, um ein emailliertes Backblech während der Pyrolyse zu reinigen (ersetzen Sie die Führungsschienen / Teleskopführungsschienen durch diese speziellen Pyrolyse-Führungsschienen).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hinweis: Während der Pyrolyse treten hohe Temperaturen auf, die zu Verfärbungen der Pyrolyse-Führungsschienen führen können.</li> </ul>

## Drehspieß

Zum Drehspieß gehören ein Spieß mit 2 Klammern, ein abnehmbarer Griff und ein Grillspieß, der in die Mitte des Ofens passt. Der Spieß wird in den Drehspießmotor, der sich an der Rückwand des Ofens befindet, eingesetzt.

- Schieben Sie das tiefe Backblech in Ebene 1, um Fleischsäfte oder Fett aufzufangen.
- Schieben Sie eine der Klammern auf den Spieß und schieben Sie dann das zu grillende Fleisch hinterher.
- Setzen Sie den Grillspieß in die mittlere Ofenebene ein. Achten Sie darauf, dass die „V“-Form zu Ihnen zeigt.
- Der Griff kann auf das stumpfe Ende des Spießes geschraubt werden, damit Sie den Spieß einfacher in Position bringen können.
- Setzen Sie den Spieß auf den Grillspieß, wobei das spitze Ende von Ihnen abgewandt ist. Drücken Sie leicht, bis der Spieß in den Drehspießmotor an der Rückwand einrastet. Das stumpfe Ende des Spießes muss in die „V“-Form passen. (Der Spieß hat zwei Kerben, die beide an der Ofentürseite befestigt werden müssen, damit der Spieß in Position bleibt. Die Kerben dienen auch als Halt für den Griff.)
- Der Drehspießmotor beginnt sich automatisch zu drehen, wenn eine Funktion mit Grill gestartet wird.
- Entfernen Sie den Griff vor dem Backen oder Braten. Anschließend können Sie den Griff wieder an den Spieß befestigen, um ihn so einfacher aus dem Ofen nehmen zu können.



## Tür

- Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, 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-Dreheschalter können Sie die Hauptfunktionen Ihres Ofens auswählen.

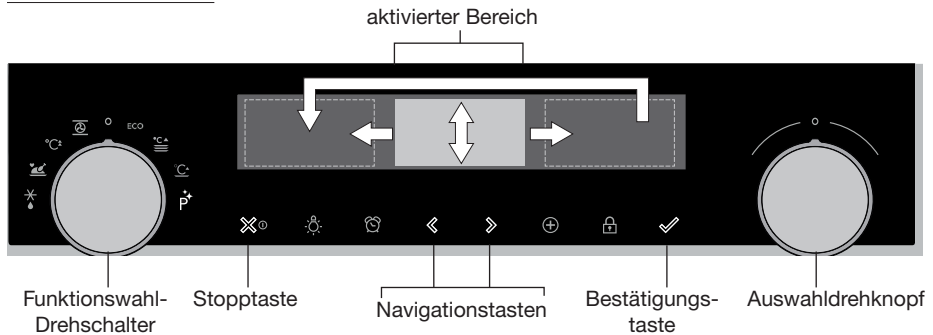
Einstellung	Beschreibung
	<b>Aus/Standby-Modus</b>
	<b>Ofen</b> Umluft Umluft + Unterhitze Unterhitze + Oberhitze Großer Grill Kleiner Grill Großer Grill + Lüfter Oberhitze Unterhitze Unterhitze + Lüfter Pro Braten
	<b>Schnelles Vorheizen</b>
	<b>Spar-Umluft</b>
	<b>Programme und Favoriten</b> Favoriten Programme
	<b>Auftauen</b> Manuelles Auftauen
	<b>Tellererwärmung</b>
	<b>Erwärmen</b> Warm halten
	<b>Reinigen</b> Pyrolyse Aqua Clean

## Tasten

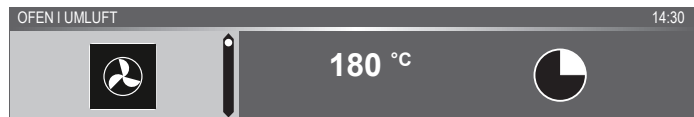
In der nachstehenden Tabelle finden Sie die Beschreibung der verschiedenen Tasten.

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

## Navigation



Wenn Sie den Funktionswahl-Drehschalter 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 Stoptaste, 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 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 fremdartiger 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 es erneut angeschlossen wird, nachdem es zuvor länger nicht am Stromnetz angeschlossen war, müssen Sie die „Sprache“, das „Datum“ und die „Uhrzeit“ einstellen.

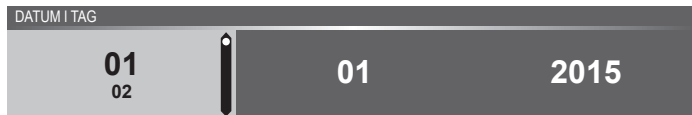
### Einstellen der Sprache



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.  
*Alle Anfangseinstellungen sind jetzt eingestellt, und das Gerät zeigt die Standby-Anzeige an.*

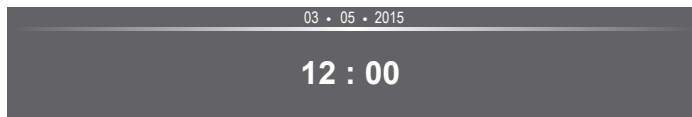


Die Sprache, das Datum und die Uhrzeit können auch im Menü „Einstellungen“ festgelegt werden. Das Menü „Einstellungen“ ist nur verfügbar, wenn die Plus-Taste gedrückt wird, während sich das Gerät im Standby-Modus befindet (siehe „Menü Einstellungen“).

## 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:

- Den Funktionswahl-Drehschalter auf 0 (Position „Aus“) drehen;
- Die Stoptaste mehrfach (tiefer im Menü) gedrückt wurde.



## „Aus“-Modus

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

## Das Gerät einschalten

- Halten Sie die Stoptaste eingedrückt, um das Gerät einzuschalten.
- Das Gerät kann auch eingeschaltet werden, indem der Funktionswahl-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).

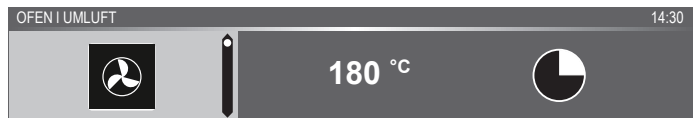
Nachdem Sie eine Hauptfunktion ausgewählt haben, wird der Modus zur Funktionseinstellung aktiviert (grauer Hintergrund). Im aktivierten Bereich ist es jetzt möglich, die Einstellung dieser Funktion zu ändern.

## Modus zur Funktionseinstellung

**Beispiel** (Ofen/Umluft + Unterhitze/40 Minuten)

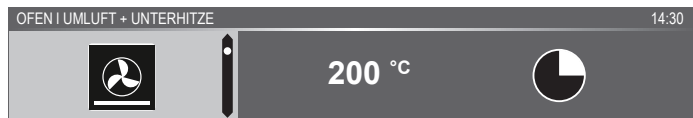
1. Wählen Sie eine Hauptfunktion, indem Sie am Funktionswahl-Drehschalter drehen.

*Die erste Unterfunktions-Einstellung ist 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 (hängt vom Gerät ab).
  - Die Zeit.
2. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Einstellung zu ändern.

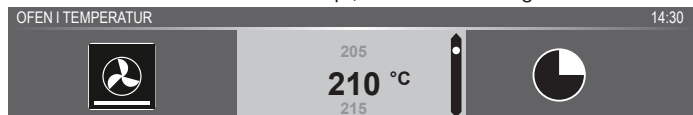


3. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.

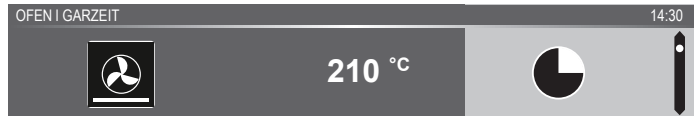
*Die nächste Unterfunktions-Einstellung wird aktiviert.*



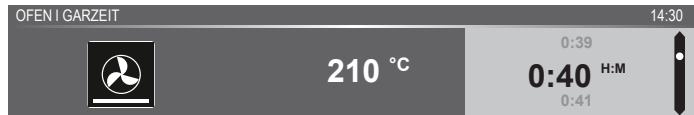
4. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Einstellung zu ändern.



- 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“.
  - 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 möglich).
- 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**


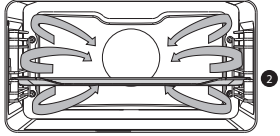

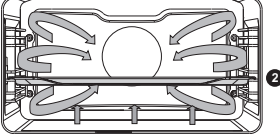

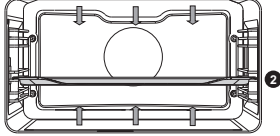
1. Drücken Sie auf die rechte Navigationstaste, um „Als Favoriten speichern“ auszuwählen.  
*Der nächste Bildschirm zeigt 10 Positionen an, auf die das Programm eingestellt werden kann.*
2. Wählen Sie eine Position für Ihr Rezept aus, indem Sie am Auswahldrehknopf drehen und drücken Sie zum Speichern 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**


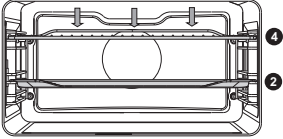

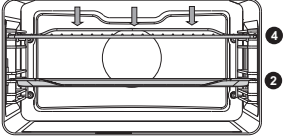

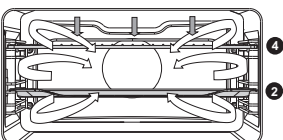
- Wenn Sie während des Betriebs die Navigationstasten betätigen, wird der aktivierte Bereich angezeigt. Die ausgewählte Einstellung kann jetzt geändert werden, siehe Kapitel „Modus zur Funktionseinstellung“.
- Nach Bestätigung mithilfe der Bestätigungstaste wird der Bildschirm für den Zubereitungsfortschritt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

## Funktionentabelle


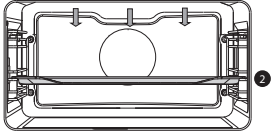

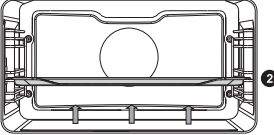

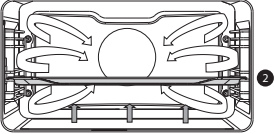

Schauen Sie in der Tabelle für die Auswahl der bevorzugten Ofenfunktion nach. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.

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


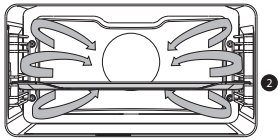



# VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p><b>Großer Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen mithilfe des oberen Heizelements und des Grillelements.</li> <li>• 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.</li> <li>• Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene.</li> <li>• <b>Maximal zulässige Temperatur: 240 °C</b></li> <li>• Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.</li> <li>• Vorheizen des Ofens wird empfohlen.</li> </ul>	
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen mithilfe des Grillelements.</li> <li>• Dieser Modus ist zum Grillen kleinerer Mengen offener Sandwiches, für Grillwürste oder zum Toasten von Brot geeignet.</li> <li>• Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene.</li> <li>• <b>Maximal zulässige Temperatur: 240 °C</b></li> <li>• Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.</li> <li>• Vorheizen des Ofens wird empfohlen.</li> </ul>	
	<p><b>Grill + Lüfter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen mithilfe der oberen Heizelemente. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt.</li> <li>• Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet.</li> <li>• Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 170 °C</li> <li>• Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.</li> <li>• Vorheizen des Ofens wird empfohlen.</li> </ul>	




# VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p><b>Oberhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen nur mithilfe des oberen Heizelements.</li> <li>• Dieser Modus wird verwendet, um die obere Schicht des Gerichts zu backen oder zu braten.</li> <li>• Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 150 °C</li> </ul>	
	<p><b>Unterhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen nur mithilfe des unteren Heizelements.</li> <li>• Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern.</li> <li>• Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die untere Einschubebene.</li> <li>• Verwenden Sie ihn kurz vor Ende der Back-/Bratzeit.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Lüfter + Unterhitze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen mithilfe des unteren Heizelements. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt.</li> <li>• Dieser Modus wird zum Backen flacher Hefekuchen oder zum Einkochen von Obst und Gemüse verwendet.</li> <li>• Setzen Sie ein nicht zu hohes Backblech in die untere Ebene des Ofens ein, damit die heiße Luft auch über die Oberfläche der Speisen zirkulieren kann.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Pro Braten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen mithilfe des oberen Heizelements in Kombination mit dem Grillelement und Umluft.</li> <li>• Dieser Modus ist zum Braten von Fleisch aller Art geeignet.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 180 °C</li> </ul>	

# VERWENDUNG





Funktion	Beschreibung	
<b>Spar-Umluft</b>		
	<p><b>Spar-Umluft</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizen mithilfe von Umluft. Spar-Umluft verbraucht weniger Energie, aber liefert dieselben Resultate wie die Umluft-Einstellung. Das Garen dauert einige Minuten länger.</li> <li>• Dieser Modus ist zum Braten von Fleisch und Backen von Teigwaren geeignet.</li> <li>• Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene.</li> <li>• Empfohlene Temperatur: 180 °C</li> <li>• 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.</li> </ul>	
<b>Extra-Funktionen</b>		
	<p><b>Tellererwärmung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tellererwärmung: Diese Funktion wird zum Erwärmen von Geschirr verwendet, sodass die servierten Gerichte länger warm bleiben.</li> </ul>	
	<p><b>Erwärmen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warm halten: Diese Funktion wird zum Warmhalten von bereits gegarten Gerichten verwendet.</li> </ul>	
	<p><b>Reinigen</b></p> <p>Pyrolyse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Funktion ist für die automatische Reinigung des Ofens gedacht. Der Ofen erwärmt sich auf eine Temperatur, die oberhalb des normalen Gebrauchs liegt, wodurch Fettreste und andere Verschmutzungen zu Asche verbrennen.</li> <li>• Entfernen Sie alle Zubehörteile und lose Speisereste aus dem Ofenraum, bevor Sie diesen Prozess starten. Während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses ist die Ofentür oberhalb einer bestimmten Temperatur automatisch verriegelt. Die Außenseite des Ofens wird heißer als normal.</li> <li>• Wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist, kann der Innenraum mit einem feuchten Tuch ausgewischt werden.</li> </ul> <p>Aqua Clean</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fett und Schmutz können ganz einfach von den Ofenwänden mit einem feuchten Tuch entfernt werden.</li> </ul>	

# VERWENDUNG

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

## Menü „Einstellungen“

Das Menü „Einstellungen“ ist nur verfügbar, indem die Plus-Taste im Standby-Modus gedrückt wird.

Einstellung	Beschreibung
	<b>Allgemeines</b> Sprache Zeit Datum Ton
	<b>Anzeige</b> Heiligkeit Uhrgröße Nacht-Modus Gerät in Standby-Modus
	<b>Garen</b> Standard-Programm-Intensität Einstellungen Vorheizen
	<b>System</b> 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)
- 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 vom Gerät und 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 Weltzeitanzeige 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 „Stopptaste“ oder „Plus-Taste“. Die Anzeige zeigt dann wieder die vorherige Anzeige an.
- Wenn Sie eine zusätzliche Funktionalität löschen möchten, müssen Sie „abbrechen“ (Symbol mit einem roten Streifen) auswählen.

+ Menü	Beschreibung	Symbol
	<b>Garinformationen</b> Fordern Sie weitere Informationen über die ausgewählte Funktion an.	
	<b>Schnelles Vorheizen</b> Heizen Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vor (in Kombination mit „Verzögerter Start“ nicht verfügbar)	
	<b>Verzögerter Start</b> Der Garprozess wird automatisch zu dem Zeitpunkt starten, den Sie festgelegt haben. Nur verfügbar, wenn eine Garzeit eingestellt ist, nicht verfügbar in Kombination mit Vorheizen.	
	<b>Gratinieren</b> Fügen Sie am Ende des Prozesses die Grillfunktion hinzu; Zeit zum Gratinieren wird am Ende des Garprozesses hinzugefügt.	
	<b>Zu Favoriten hinzufügen</b> Fügen Sie die Einstellungen für die zubereitete Speise Ihren Favoriten hinzu (siehe Kapitel „Ende-Anzeige“).	
	<b>Garen in Phasen</b> Kombinieren Sie bis zu drei Funktionen in einem Garprozess.	   
	<b>Zu manuellem Garen wechseln</b>	

## Garinformationen

Die Anzeige „Garinformationen“ enthält weitere Informationen zur gewählten Funktion, wie die benötigten Geräte und wozu die Funktion verwendet werden.

## 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.

*Das kleine Symbol für schnelles Vorheizen wird neben der aktuellen Zeitanzeige 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 „Verzögerter Start“-Funktion, wenn Sie zu einem späteren Zeitpunkt mit dem Garen starten möchten.

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 eingestellten Zeit starten. Wenn eine Garzeit eingestellt wurde, wird die Funktion auch automatisch ausgeschaltet.*

## 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, 6 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 (abhängig 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 Stopptaste.
4. Wenn die Eieruhr abläuft, wird ein Popup eingeblendet mit dem Text „Eieruhr läuft ab“ und ein akustisches Signal ertönt. Drücken Sie auf die Stopptaste, 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 Stopptaste eingedrückt.

*Das Gerät wechselt in den Tastensperre-Modus. Ein Popup wird eingeblendet. 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 Stopptaste 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 Stopptaste erneut eingedrückt.

## 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.

## Erwärmen

- 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 den Ofen regelmäßig, um die Ansammlung von Fett und Essensrückständen zu vermeiden, besonders auf den Oberflächen an der Innen- und Außenseite, der Tür und der Dichtung.

- Aktivieren Sie die Tastensperre (um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird).
- Reinigen Sie die äußeren Oberflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser.
- Wischen Sie anschließend 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 anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.



### **Wichtig**

- 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.

## Pyrolyse

Statt einer manuellen Reinigung können Sie den Ofenraum oder ein emailliertes Backblech mit der Ofenfunktion „Pyrolyse“ reinigen. Während der Pyrolyse wird der Ofen auf eine extrem hohe Temperatur erhitzt. Bei diesen extrem hohen Temperaturen verbrennen vorhandene Rückstände, und nur Asche bleibt übrig.



Bei normalem Gebrauch des Ofens empfehlen wir, die Pyrolyse-Funktion einmal pro Monat zu verwenden.

### **Vorsicht!**

- Zuerst entfernen Sie alle Zubehöreile und Führungsschienen / Teleskopführungsschienen aus dem Ofen (siehe „Entfernen und Reinigen der Führungsschienen“).

- Entfernen Sie alle Essensreste aus dem Ofen und wischen Sie den Ofenraum mit einem feuchten Tuch ab. Lebensmittelreste und Fett können sich während des Pyrolysevorgangs entzünden.

### **Brandgefahr!**



**Hinweis** Der Ofenraum und ein emailliertes Backblech können nicht gleichzeitig unter Verwendung der Pyrolyse-Funktion gereinigt werden. Wenn Sie ein emailliertes Backblech unter Verwendung der Pyrolyse-Funktion reinigen möchten, erledigen Sie dies zuerst (der Ofenraum kann durch die Reinigung des Backblechs verschmutzen). Schieben Sie immer nur ein Backblech in den Ofen. Anschließend kann der Ofenraum gereinigt werden.



**Vorsicht!** Reinigen Sie das Backblech aus Glas NICHT mit der Ofenfunktion „Pyrolyse“.

### **Starten der Pyrolyse-Funktion**

1. Stellen Sie sicher, dass der Ofenraum vollständig leer ist und sich keine Essensreste und kein Fett darin befinden!
2. Wenn Sie zuerst ein emailliertes Backblech reinigen möchten, bringen Sie die speziellen Pyrolyse-Führungsschienen in die richtige Position. Wischen Sie das Backblech mit einem feuchten Tuch ab und schieben Sie das Backblech auf Ebene 2 in den Ofen.
  - Nach dem Reinigungsvorgang entfernen Sie diese Pyrolyse-Führungsschienen.
3. Wählen Sie „Pyrolyse“ mit dem Funktionswahl-Drehschalter aus.
4. Wählen Sie den gewünschten Reinigungsgrad:
  - Niedrig: Ca. 3 Stunden
  - Mittel: Ca. 3,5 Stunden
  - Hoch: Ca. 4 Stunden



Nur der Reinigungsgrad kann ausgewählt werden. Die Zeit liegt fest und hängt von dem gewählten Reinigungsgrad ab.

5. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Pyrolyse-Reinigung zu starten.
- Nach einem bestimmten Zeitraum wird die Ofentür zu Ihrer eigenen Sicherheit automatisch gesperrt (wenn die Temperatur 250 °C erreicht). Während des Reinigungsvorgangs kann ein unangenehmer Geruch entstehen.



- Wenn das Gerät hinreichend abgekühlt ist (nach dem Ende der Pyrolyse-Reinigung), kann die Ofentür geöffnet werden.
- Wenn der Ofen abgekühlt ist, wischen Sie diesen mit einem feuchten Tuch aus. Je nach Verschmutzungsgrad des Ofens gibt es möglicherweise sichtbare Ablagerungen an der Tür und im Ofeninnenraum. Diese entfernen Sie am besten mit einem nicht scheuernden Schwamm und einer milden Lösung aus warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Zum Reinigen der Dichtung ist meist warmes Wasser mit Geschirrspülmittel ausreichend, weil sich hier nur Staub abgelagert. Wischen Sie die Ofentür und die benachbarten Oberflächen rund um die Türdichtung ab. Auf der Dichtung nicht reiben!

## Aqua Clean

Mit Aqua Clean und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen.

### **Aqua Clean verwenden**

Verwenden Sie Aqua Clean nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Die Entfernung von Fett und Schmutz ist um einiges schwieriger, wenn der Ofen noch heiß ist.



Das Programm dauert 30 Minuten.

Essensrückstände 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. Geben Sie 0,15 l Wasser unten in den Ofen.
3. Wählen Sie „Reinigen“ mit dem Funktionswahl-Drehschalter aus.
4. Ändern Sie die Einstellung auf „Aqua Clean“.
5. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um „Aqua Clean“ zu starten.

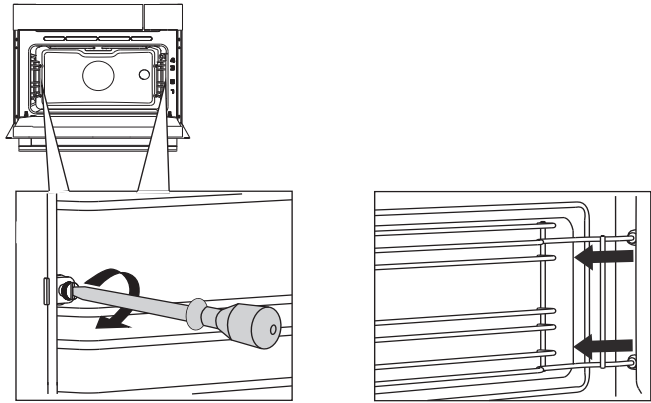


**Bitte beachten Sie:** Öffnen Sie während des Reinigens nicht die Tür.

## 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.



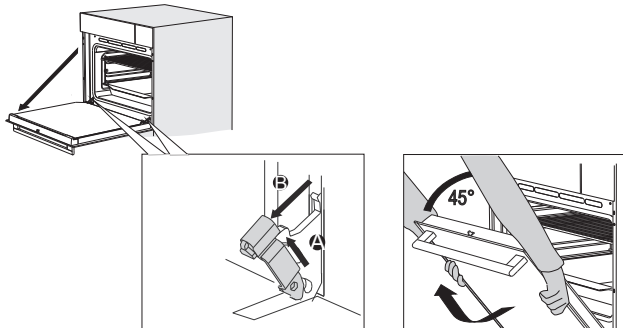
## Ofentür ausbauen



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

### **Entfernen der Ofentür**

1. Öffnen Sie die Tür, bis diese sich in einer horizontalen Position befindet.
2. Heben Sie die Verriegelungshebel etwas an (A) und klappen Sie diese nach vorne (B).
3. Schließen Sie langsam die Tür bis zu einem Winkel von 45° (im Vergleich zu einer Tür im geschlossenen Zustand).
4. Heben Sie die Tür dann an und entfernen sie.



## Einsetzen der Ofentür

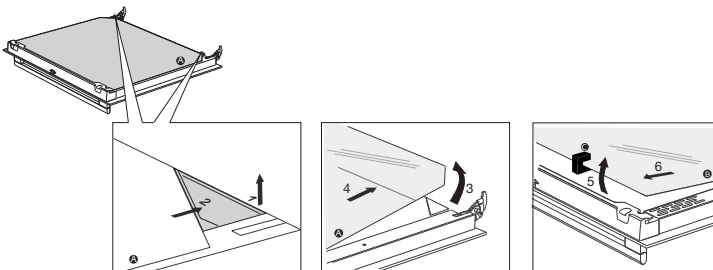
1. Halten Sie die Tür vor dem Ofen ungefähr in einem 45°-Winkel.
2. Schieben Sie die Scharniere in die Scharnieröffnungen und überprüfen Sie, dass beide Scharniere richtig eingesetzt wurden.
3. Öffnen Sie die Tür vollständig.
4. Heben Sie die Verriegelungshebel etwas an (A) und klappen Sie diese in Richtung des Ofens (B).
5. Schließen Sie langsam die Ofentür und überprüfen Sie, dass die Scharniere richtig in den Öffnungen sitzen.

*Wenn die Ofentür nicht gut öffnet oder schließt, überprüfen Sie dann den korrekten Sitz der Scharniere.*

## Ofentürglas ausbauen

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

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



Setzen Sie das Glas in der umgekehrten Reihenfolge wieder ein.

## Austausch der Backofenlampe

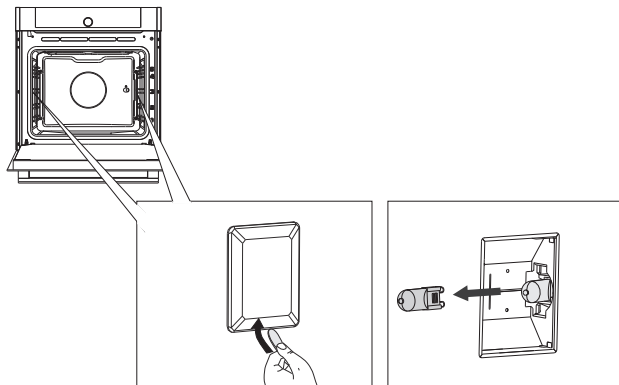
**Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.**

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



- **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. Lösen Sie die Lampenabdeckung mit einem flachen Schraubendreher und entfernen Sie sie.  
*HINWEIS: Achten Sie darauf, das Email nicht zu beschädigen.*
2. Entfernen Sie die Lampe und setzen Sie eine neue ein.



## Allgemeines

Wenn Sie Probleme mit Ihrem Ofen haben, konsultieren Sie die nachfolgende Problemübersicht. Falls die Probleme weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

### **Das Essen bleibt roh.**

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

### **Das Essen ist zerkocht oder halb gar.**

- Überprüfen Sie, ob die korrekte Garzeit eingestellt wurde.
- Überprüfen Sie, ob die korrekte Leistung eingestellt wurde.

### **Die Sensoren reagieren nicht, die Anzeige ist gesperrt.**

- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (drehen Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie den Hauptschalter aus). Schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten es ein.

### **Funkenbildung im Ofenraum.**

- Stellen Sie sicher, dass alle Lampenabdeckungen gesichert sind und dass sich alle Abstandhalter in den Führungsschienen befinden.

### **Ein Stromausfall kann das Zurücksetzen der Anzeige verursachen.**

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schließen ihn dann wieder an.
- 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.

**An der Tür und der Außenseite des Geräts sind Lichtreflexionen sichtbar.**

- 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.

**Die Sicherung 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 ATAG.

**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 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> 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.











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.

**ATAG**



687319

de (01-22)

# Instructions for use

## Oven

# ATAG



ZX46xxD

ZX66xxD

**Pictograms used**



Important information



Tip

# YOUR OVEN

## Your oven

Introduction	4
Control panel	5
Description	6
Guide rails/Telescopic guide rails	6
Accessories	6
Door	8
Cooling fan	8
Main functions	9
Keys	10
Navigation	11

## Initial use

What to do first	13
------------------	----

## Operation

Selecting your function	15
Functions settings mode	15
Progress mode	17
Finish display	17
Changing settings during the progress	18

## Use

Functions table	19
Settings menu	23
Plus menu	24
Cooking information	25
Fast preheat	26
Delayed start	26
Gratin	27
Stage cooking	27
Go to manual cooking	28
Programs and Favourites	29
Egg timer	29
Child lock	30
Plate warming	30
Warming	30
Defrost	30

## Cleaning

Cleaning the appliance	31
Pyrolysis	31
Aqua clean	33
Removing and cleaning the guide rails	33
Removal and installation of the oven door	34
Removal and installation of oven door glass	35
Replacing the oven light bulb	36

## Solving problems

General	37
---------	----

## Your oven and the environment

Disposing of the appliance and the packaging	39
--	----

## *Introduction*

---

Congratulations on choosing this Atag oven.

This product is designed to offer simple operation and optimum user-friendliness. The oven has a wide range of settings enabling you to select the correct cooking method every time.

This manual shows how you can best use this oven. In addition to information about operating the oven, you will also find background information that may be useful when using the appliance.



**Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!**

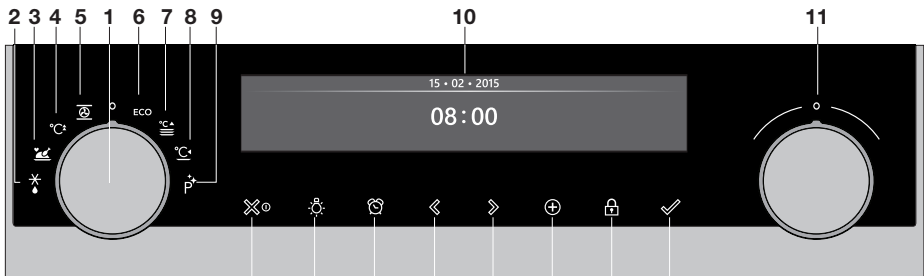
**Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.**

Installation instructions are supplied separately.



# YOUR OVEN

## Control panel



1. Function knob (in 'Off' position)
2. Defrost
3. Programs & Favourites
4. Fast preheat
5. Oven
6. ECO hot air
7. Plate warming
8. Warming
9. Cleaning
10. Display
11. Selection knob
12. On/off key and stop key (cancel)
13. Light key
14. Timer key
15. Navigation key left
16. Navigation key right
17. Plus key
18. Child lock key (Lock key)
19. Confirm key



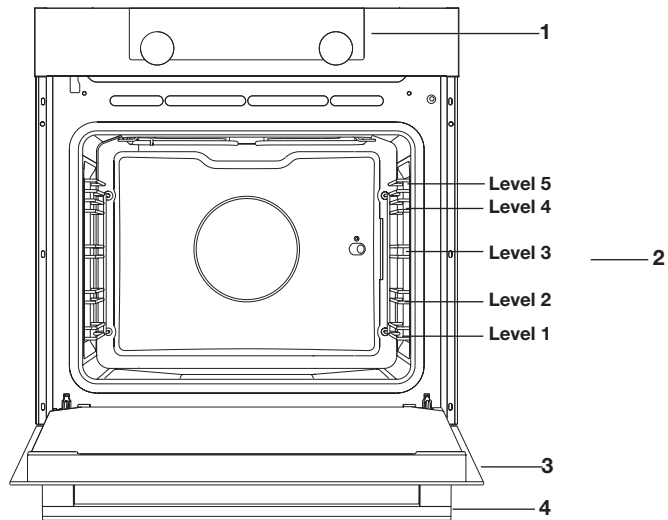
### Note:

The keys respond best if you touch them with a large area of your fingertip. Every time you press a key during use, a short acoustic signal will sound.

# YOUR OVEN

## Description

1. Control panel
2. Oven levels
3. Oven door
4. Door handle



## Guide rails/Telescopic guide rails

- The oven has four or five guide rails (Level 1 to 4/5), depending on the model. Level 1 is mainly used in combination with bottom heat. The two upper levels are mainly used for the grill function.
- Place the oven rack, baking tray or steam dish in the gap between the guide rail sliders.
- A number of shelf levels can have fully-retractable telescopic guide rails, depending on the model.
  - Pull the telescopic guide rails out of the oven cavity completely and place the oven rack / baking tray / steam dish on them. Then slide the oven rack / baking tray / steam dish on the telescopic guide rails, back into the oven cavity.
  - Only close the oven door when the telescopic guide rails have been returned completely back into the oven cavity.



**Note: remove the guide rails / telescopic guide rails out of the oven if you are going to use the Pyrolysis function!**

## Accessories

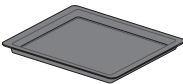

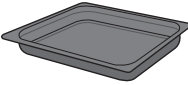
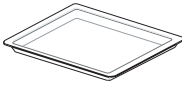
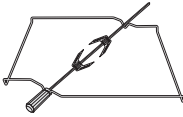

Your appliance is accompanied by a range of accessories, depending on the model. Only use original accessories; they are specially suited to your

## YOUR OVEN

appliance. Be sure that all the accessories that are being used are able to withstand the temperature settings of the chosen oven function.

**Note:** not all accessories are suitable/available for every appliance (it may also differ by country). When purchasing, always provide the exact identification number of your appliance. Please see the sales brochures or check online for more details about optional accessories.

**Note:** never place an accessory on the bottom of the oven!

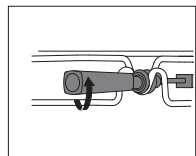
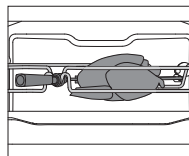
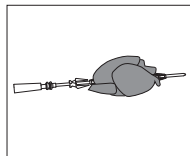
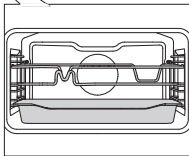
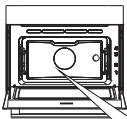
Accessories that can be supplied with your appliance (depending on the model)	
	<p><b>Enamelled baking tray;</b> to be used for pastries and cakes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use the enamelled baking tray for microwave functions!</li> <li>• Suitable for pyrolysis cleaning.</li> </ul>
	<p><b>Oven rack;</b> mainly used for grilling. A steam dish or pan with food can also be placed on the oven rack.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven rack is equipped with a safety peg. Lift the rack slightly at the front to slide it out of the oven.</li> <li>• Do not use the oven rack for microwave functions!</li> </ul>
	<p><b>Deep enamelled baking tray;</b> to be used for roasting meat and baking moist pastry.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not place the deep baking tray on the lowest level during a cooking process, except when using it as a drip tray during grilling, roasting or roasting with a spit roast (when available).</li> <li>• Do not use the deep enamelled baking tray for microwave functions!</li> <li>• Suitable for pyrolysis cleaning.</li> </ul>
	<p><b>Glass baking tray;</b> for microwave and oven use.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NOT suitable for pyrolysis cleaning.</li> </ul>
	<p><b>Rotisserie + Spit roast;</b> used for roasting all kinds of dishes such as rolled meats or chicken.</p>
	<p><b>Culisensor;</b> can be used to measure the core temperature of the dish. When the desired temperature is reached, the cooking process will be stopped automatically.</p>
	<p><b>Pyrolysis guide rails;</b> only use these guide rails to clean an enamelled baking tray during pyrolysis (replace the guide rails / telescopic guide rails with these special pyrolysis guide rails).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Please note: the high temperature during pyrolysis may cause the pyrolysis guide rails to discolour.</li> </ul>

## Rotisserie

The rotisserie comprises a spit with 2 clamps, a detachable handle and a spit roast that fits in the centre of the oven.

The spit fits in the rotisserie motor in the back wall of the oven.

- Slide the deep baking tray in at level 1 to catch juices or fat.
- Slide one of the clamps onto the spit and then slide the meat you wish to roast onto the spit.
- Place the spit roast in the central oven level with the 'v' shape to the front.
- The handle can be screwed onto the blunt end of the spit to make positioning the spit easier.
- Place the spit on the spit roast with the pointed end away from you. Push gently until the spit fits in the rotisserie motor in the back wall. The blunt end of the spit needs to fit in the 'v' shape. (The spit has two notches, both of which need to be mounted on the oven door side so that the spit stays in position. The notches also serve as a grip for the handle.)
- The rotisserie motor starts running when a function with grill has been started.
- Remove the handle prior to baking or roasting. You can then reattach the handle to the spit to remove this from the oven easily.



## Door

- The door switches interrupt the operation of the oven when the door is opened during use. The oven continues operating when the door is closed.
- This oven has a 'Soft close door system'. When closing the oven door, this system dampens the movement, from a certain angle, and silently closes the oven door.










## Cooling fan

- The appliance is equipped with a cooling fan that cools the casing and control panel.

# YOUR OVEN









## Main functions

With the function knob you can select the main functions of your oven.

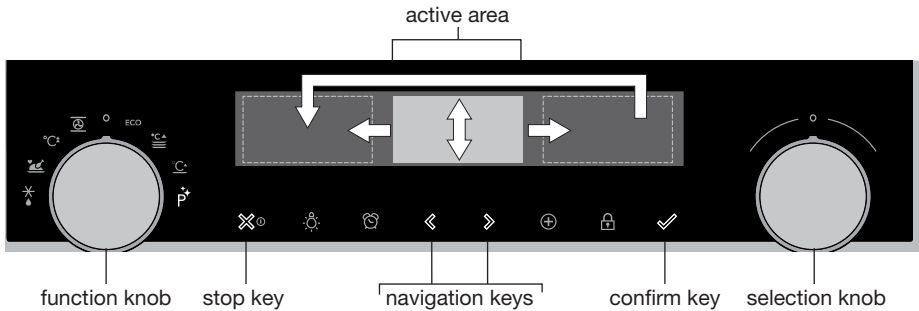
Setting	Description
	<b>Off/standby mode</b>
	<b>Oven</b> Hot air Hot air + bottom heat Bottom + top heat Large grill Small grill Large grill + fan Upper heat Bottom heat Bottom heat + fan Pro roasting
	<b>Fast preheat</b>
	<b>Eco hot air</b>
	<b>Programs and favourites</b> Favourites Programs
	<b>Defrost</b> Manual defrost
	<b>Plate warming</b>
	<b>Warming</b> Keep warm
	<b>Cleaning</b> Pyrolysis Aqua clean

## Keys

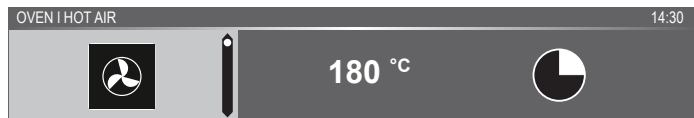
In the table below you can find the discription of the different keys.

Keys	Description of the keys
	<b>On/off key and stop key</b> - Press short: cancel operation or go one step back in the menu. - Press long: turn the appliance off or on.
	<b>Light key</b> -To turn the cavity light on or off.
	<b>Egg timer</b> -The egg timer can be used independent of the oven function. - The longest possible timer setting is 23:59.
	<b>Navigation key left</b> - To move the active area to the left.
	<b>Navigation key right</b> -To move the active area to the right.
	<b>Plus key</b> - To open or exit the settings menu (in standby-mode). - To open or exit the plus menu with the extra options possible at that moment (in on-mode).
	<b>Child lock key</b> - Press and hold the lock key to lock the appliance.
	<b>Confirm key</b> - To confirm all the white settings/elements in the screen.

## Navigation



By turning the function knob away from the 0-position, the icon of the chosen main function is lit. The display will show the icon and name of the activated function for about 1,5 seconds. Next you will see the chosen main function and sub-function at the top of the display in the feedback bar. Also the function settings mode will become active (grey background). In this activated area you can select your settings using the selection knob.



### Within every menu the navigation is as follows:

- Use the navigation keys or press the selection knob to move the active area (grey background).
- The setting in the active area can be changed by turning the selection knob (left = decrease, right = increase). The setting will be saved automatically.
- When all elements in the screen are set, then confirm these settings by pressing the confirm key (this key will start blinking when it is possible to start the program).
- Press the stop key to go one step back in the menu.

## YOUR OVEN



At the top of the display is a feedback bar. This bar will inform where you are in the menu and what setting you are changing. Functions are separated with a vertical line.

SETTINGS | GENERAL | SOUND | KEY SOUND



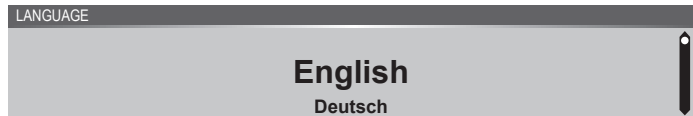
## What to do first

- Clean the oven interior and accessories with hot water and washing-up liquid. Do not use aggressive cleaning agents, abrasive sponges and similar.
- The oven will emit a strange smell when it is used for the first time; this is normal. You should ensure that there is good ventilation during initial use.



When the appliance is first plugged in or after connection when the appliance was disconnected from the power mains for a long period of time, you have to set 'Language', 'Date' and 'Time'.

### Setting the language



In case you are not comfortable with the language on the display, you can select another language. The default setting is 'English'.

1. Turn the selection knob and select your preferred language from the displayed list.
2. Confirm the setting by pressing the confirm key.  
*The next screen will be displayed.*

### Setting the date



1. Turn the selection knob and change the first setting (Day).
2. Confirm this setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.
3. Turn the selection knob and change the next setting (Month).
4. Confirm this setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.
5. Turn the selection knob and change the last setting (Year).
6. Confirm this setting by pressing the confirm key.  
*The next screen will be displayed.*

## Setting the time



1. Turn the selection knob and change the hours.
2. Confirm this setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.
3. Turn the selection knob and change the minutes.
4. Confirm this setting by pressing the confirm key.

*All the start-up settings are set and the appliance will show the standby display.*

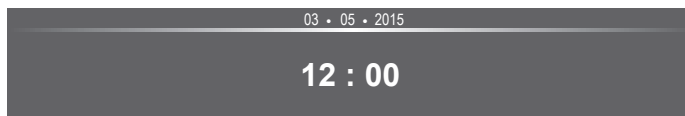


The language, date and time can also be set in the settings menu. The settings menu is only available by pressing the plus key when the appliance is in standby mode (see 'Settings menu').

## Standby display

The standby display will show the time, date, cavity temperature (if this is higher than 80 °C) and the timer (if set). The appliance goes to standby mode after:

- Turning the function knob to 0 ('off' position);
- Pressing the stop key multiple times (deeper in the menu).



## Off mode

- Default the appliance will shut down after no action for a set time of 30 minutes.
- Press and hold the stop key to shut down the appliance manually.

## Switching the appliance on

- Press and hold the stop key to switch on the appliance.
- The appliance can also be switched on by turning the function knob to a function.

## Selecting your function

Select a function appropriate for the meal you are cooking. Consult the table in chapter 'Functions table' to see which functions are available.

- Go directly to the progress mode by pressing the confirm key (this key is blinking if it is possible to start the program).

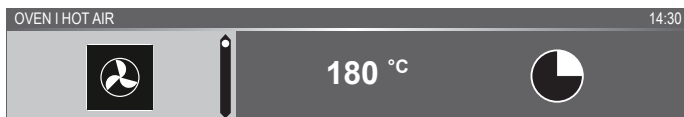
After you have chosen a main function, the function settings mode is active (grey background). In this activated area, it is now possible to change the settings in this function.

## Function settings mode

**Example** (Oven/Hot air + bottom heat/40 minutes)

1. Choose a main function by turning the function knob.

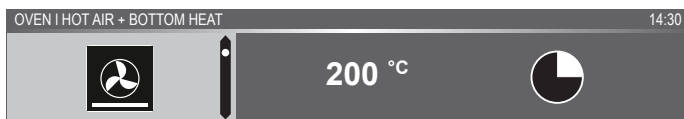
*The first sub-function setting is active.*



Now the settings can be changed as desired. There is the possibility to set:

- The function (consult the table in chapter 'Functions table').
- The temperature (depends on the appliance).
- The time.

2. Turn the selection knob and change the setting.

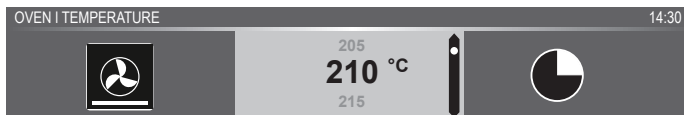


3. Confirm the setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.

*The next sub-function setting becomes active.*

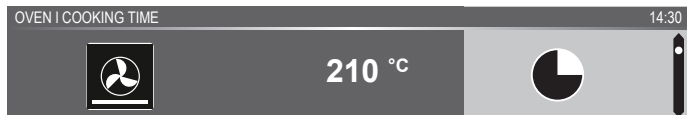


4. Turn the selection knob and change the setting.

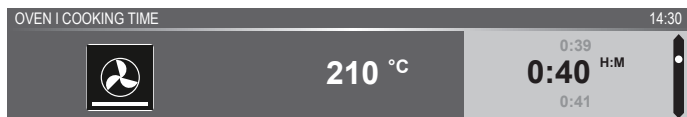


- Confirm the setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.

*The next sub-function setting becomes active.*

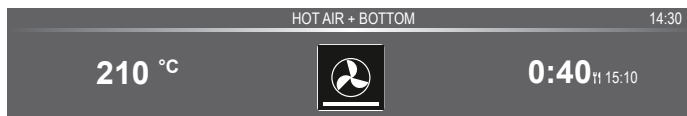


- The timer icon shows that there is no timer necessary for this function. Press the confirm key to start the program directly with the chosen settings (see step 7).
  - To set the timer, go to step 6.
  - If there is a timer necessary for a current function, then the default timer setting is displayed instead of the timer icon.
- Turn the selection knob and change the setting.



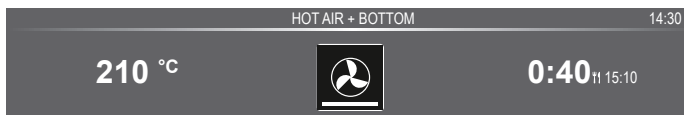
- H:M notation.
- If preferred, select any additional setting using the plus menu (for example fast preheat). See for more information chapter 'Plus menu'.
  - Start the program: press the confirm key to go to the progress mode.

*The program will start with the chosen settings; the oven will go to the progress mode and the progress screen is shown.*

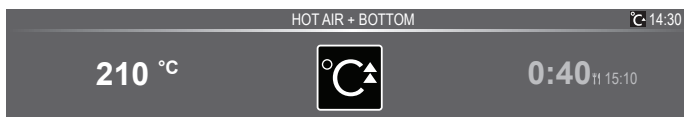


## Progress mode

- Left side on the screen, the temperature is displayed (if the set temperature is not reached, the temperature will switch between cavity temp (grey) and set temp (white)). If the set temp is reached a pop-up will appear 'set temperature is reached'.
- Right side on the screen, the time (counting down) or the progress time (counting up if no time was set) is displayed. Next to the cooking time you can see the finishing time.



- If preheating is chosen, the progress mode will first show the preheating display (preheating in the feedback bar and the preheating icon). All settings are displayed only the colours are switched. The cavity temperature is white and the chosen settings are grey. If the set temperature is reached, a pop-up will appear: 'Set temperature is reached. Insert dish'.



## Finish display

When the timer is finished, the 'finish display' will appear.

Now it is possible to:

- Stop the progress.
- Add extra time.
- Gratin (if possible).
- Save as favourite.



### **Stop the progress**

1. Press the confirm key.

*The finish display will be closed and the standby screen will be shown.*

- If there is no action within 10 minutes, the display will switch to standby mode.

## **Add extra time**

1. Press the right navigation key to select 'Add extra time'.
2. The time setting becomes active and can be changed directly by rotating the selection knob.
3. Confirm by means of the confirm key.  
*The previous process is activated again.*

## **Gratin**

1. Press the right navigation key to select 'Gratin'.  
*Grill settings will be shown.*
2. The temperature (default 200 °C) and time can be set or the program can be started directly by pressing the confirm key (time will start counting up).  
*After confirmation with the confirm key the progress screen will be shown.*

## **Save as favourite**


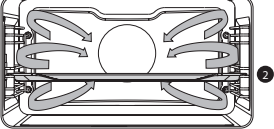

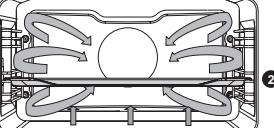

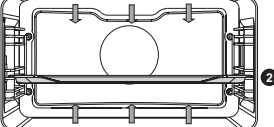
1. Press the right navigation key to select 'Save as favourite'.  
*The next screen will show 10 positions where the program can be positioned.*
2. Select a position for your recipe by rotating the selection knob and press the confirm key to save it.
3. Give the recipe a name. Rotate the selection knob to select the appropriate letter and press the selection knob to confirm and go to the next letter.
  - You can delete a character by means of the backspace function in the character list (arrow).
4. Press the confirm key to save the recipe.


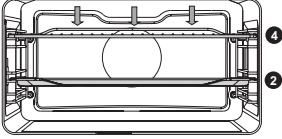

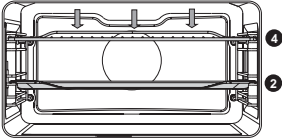

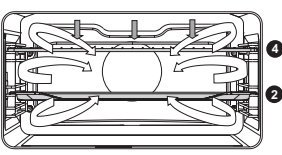
## **Changing settings during the progress**

- During progress, pressing the navigation keys will show the active area. The selected setting can now be changed, see chapter 'Function settings mode'.
- After confirmation with the confirm key the progress screen will be shown with the changed settings.
- After 5 seconds without actions the progress settings are cancelled and the display will return to the progress screen.


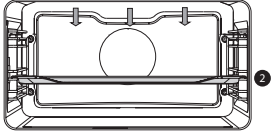

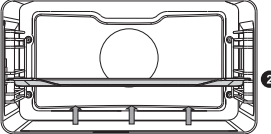

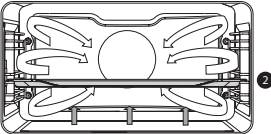

## Functions table


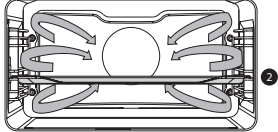



Consult the table to select the preferred function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.




Function	Description	
<b>Oven functions</b>		
	<p><b>Hot Air</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of hot air from the back of the oven.</li> <li>• This mode provides uniform heating and is ideal for baking.</li> <li>• Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven.</li> <li>• Suggested temperature: 180 °C</li> <li>• Preheating is recommended.</li> </ul>	
	<p><b>Hot Air + Bottom Heat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of hot air from the back of the oven and the bottom heating element.</li> <li>• This mode can be used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and short crust.</li> <li>• Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven.</li> <li>• Suggested temperature: 200 °C</li> <li>• Preheating is recommended.</li> </ul>	
	<p><b>Top Heat + Bottom Heat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the upper and lower heating elements.</li> <li>• This mode can be used for traditional baking and roasting.</li> <li>• Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven.</li> <li>• Suggested temperature: 200 °C</li> <li>• Preheating is recommended.</li> </ul>	

Function	Description	
	<p><b>Large Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the upper element and grill element.</li> <li>• This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. Use just before the end of the baking or roasting time.</li> <li>• Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven.</li> <li>• <b>Maximum allowed temperature: 240 °C</b></li> <li>• Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.</li> <li>• Preheating is recommended.</li> </ul>	
	<p><b>Grill</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the grill element.</li> <li>• This mode can be used for grilling a smaller amount of open sandwiches, beer sausages, and for toasting bread.</li> <li>• Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven.</li> <li>• <b>Maximum allowed temperature: 240 °C</b></li> <li>• Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.</li> <li>• Preheating is recommended.</li> </ul>	
	<p><b>Grill + Fan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the top heating elements. The heat is distributed by the fan.</li> <li>• This mode can be used for grilling meat, fish and vegetables.</li> <li>• Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven.</li> <li>• Suggested temperature: 170 °C</li> <li>• Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature.</li> <li>• Preheating is recommended.</li> </ul>	







Function	Description	
	<p><b>Top Heat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating only by means of the upper heating element.</li> <li>• This mode can be used when you wish to bake/roast the top part of your dish.</li> <li>• Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven.</li> <li>• Suggested temperature: 150 °C</li> </ul>	
	<p><b>Bottom Heat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating only by means of the lower heating element.</li> <li>• This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning.</li> <li>• Place the baking tray or oven rack in the lower part of the oven.</li> <li>• Use just before the end of the baking or roasting time.</li> <li>• Suggested temperature: 160 °C</li> </ul>	
	<p><b>Fan + Bottom Heat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the lower heating element. The heat is distributed by the fan.</li> <li>• This mode can be used for baking low leavened cakes, as well as for preservation of fruit and vegetables.</li> <li>• Place a not too high baking tray in the lower part of the oven, so that hot air can also circulate over the upper surface of the food.</li> <li>• Suggested temperature: 180 °C</li> </ul>	
	<p><b>Pro Roasting</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of the upper heating element in combination with the grill heating element and hot air.</li> <li>• This mode can be used for roasting all types of meat.</li> <li>• Suggested temperature: 180 °C</li> </ul>	

Function	Description	
<b>ECO hot air</b>		
	<p><b>ECO Hot air</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating by means of hot air. ECO hot air uses less energy but gives the same result as the hot air setting. Cooking takes a few minutes longer.</li> <li>• This mode can be used for roasting meat and baking pastry.</li> <li>• Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven.</li> <li>• Suggested temperature: 180 °C</li> <li>• This setting makes use of the residual heat (heating is not on the whole time) to achieve low energy consumption (in accordance with energy class EN 60350-1). In this mode the actual temperature in the oven is not displayed.</li> </ul>	
<b>Extra functions</b>		
	<p><b>Plate warming</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plate warming: this function is used for warming tableware, so that the served food stays hotter for longer.</li> </ul>	
	<p><b>Warming</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keep warm : this function is used to keep already cooked dishes warm.</li> </ul>	
	<p><b>Cleaning</b></p> <p>Pyrolysis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• This function is intended for the automatic cleaning of the oven. The oven heats up to a temperature far above normal use, ensuring grease residues and other dirt are reduced to ash.</li> <li>• Before using this process, remove all accessories and loose food residues from the oven cavity. During the pyrolytic self-cleaning process, the oven door is automatically locked above a certain temperature. The outside of the oven becomes hotter than usual.</li> <li>• When the oven is completely cool, the inside can be wiped clean with a damp cloth.</li> </ul> <p>Aqua clean</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grease and grime can easily be removed from the oven walls with a damp cloth.</li> </ul>	

Function	Description	
	<p><b>Defrost</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• With this function, the air circulates by means of the fan.</li> <li>• The air will be heated to a temperature of 30 °C.</li> <li>• Use this function to defrost frozen dishes.</li> </ul>	
	<p><b>Programs and Favourites</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use 'Programs' for baking and roasting by selecting a dish from a list of pre-programmed dishes.</li> <li>• Favourites: you can select your own stored recipes.</li> </ul>	
	<p><b>Fast preheat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• With this function, the oven space quickly reaches the desired temperature. Do not use this setting when you have a dish in the oven space.</li> </ul>	

## Settings menu

The settings menu is only available by pressing the plus key when the appliance is in standby mode.

Setting	Description
	<p><b>General</b></p> <p>Language Time Date Sound</p>
	<p><b>Display</b></p> <p>Brightness Clock size Night mode Appliance to stand-by mode</p>
	<p><b>Cooking</b></p> <p>Default program intensity Preheat settings</p>
	<p><b>System</b></p> <p>Appliance information Factory settings Oven light</p>

## General

You can set the following from this menu:

- Language (language of the display)
- Time (always in 24H format)
- Time display (24H or 12H format)
- Date (always day-month-year format)
- Date display (ddmmyyyy or mmddyyyy)
- Sounds (volume of the general sounds and alarms)
- Key sounds (on/off)
- Welcome sound (startup/shutdown sound on/off)

## Display

You can set the following from this menu:

- Brightness (low, mid, high)
- Night mode (start and end time for lower display brightness: first display set start timer, second display set end time)
- Clock size (small / large)
- Standby (auto switch off / manually switch off)



**Changing to manually switch off will increase energy consumption. If the oven is switched off manually (or when an interruption of the power supply occurs) this function will be reset (the display will automatically switch off).**

## Cooking settings

You can set the following from this menu:

- Default program intensity (low / medium / high)
- Preheat settings (set preheat default on or off)

## System

You can set the following from this menu:












- Appliance information (request appliance information)
- Factory settings (back to factory settings)
- Oven light (auto switch off after 1 min / manual)

## Plus menu

---

Depending on the appliance and the function, there is a possibility to choose extra functionality (after you have chosen a main function and settings in the 'Function settings mode') by pressing the plus key.

- A small icon next to the world time will give an indication about the activated plus menu functions. The colour of the icon will indicate if it is active (white) or inactive (grey).
- To exit the plus menu, press the stop key or plus key; the display will show the previous display again.
- If you want to cancel an extra functionality, you have to select 'cancel' (icon with a red line).

+ Menu	Description	Icon
	<b>Cooking info</b> Request more information about the selected function.	
	<b>Fast preheat</b> Preheat the oven to the desired temperature quickly (not available in combination with delayed start).	
	<b>Delayed start</b> The cooking process will start automatically at the time you set. Only available if a cooking time is set, not available in combination with preheat.	
	<b>Gratin</b> To add the grill function at the end of the progress; gratin time will be added at the end of the progress.	
	<b>Add to favourites</b> Add the settings for the cooked dish to your favourites (see chapter 'Finish display').	
	<b>Stage cooking</b> Combine up to three functions in one cooking process.	
	<b>Go to manual cooking</b>	

## Cooking information

The cooking info display will give more information about the chosen function, like the needed equipment and for what kind of purposes the function is used.

## **Fast preheat**

---

There are two different ways to use fast preheat:

### **Activate the fast preheat in the settings menu (to be default on or off)**

1. Press the plus key when the appliance is in standby mode. Go to 'Cooking settings' and select if the fast preheat should be default on or off.
2. Press the confirm key.
  - If the fast preheat is set to 'default on' the small preheat icon will be shown to indicate the active preheat function.
  - This option is only available for the oven functions.

### **Activate the fast preheat in the plus menu.**

1. Press the plus key (in the 'Function settings mode').
2. Select 'Fast preheat' by pressing the right navigation key.
3. Press the confirm key to activate fast preheat.

*The small preheat icon will be shown next to the current time.*

  - When preheat is activated, the delayed start will be greyed out, because these functions do not work together.
  - When delayed start is activated preheat will be greyed out.
  - To cancel the preheat: press the confirm key again.

### **Starting with fast preheat**

- If a program is started and it will start with the fast preheat, a pop-up will appear. After 15 sec. the pop-up will automatically disappear. The progress screen will show the fast preheat icon, the time will be greyed out.
- If the set temperature is reached a pop-up will show 'The set temperature is reached. Please insert the dish'. Insert the dish and the program will start automatically on door closing.
  - Pressing the confirm key (without opening the door) keeps the appliance at the set temperature. This situation will remain until the door is opened.

## **Delayed start**

---

Use the 'delayed start' function if you wish to start cooking at a later time.

1. Press the plus key (in the 'Function settings mode').
2. Select 'Delayed start' with the right navigation key.
3. Press the confirm key.

*The display will show the delay start symbol, the cooking time and the end time.*

4. Change the end time by turning the selection knob and confirm with the confirm key.

*A small icon will appear to indicate the activation of the function.*

- To cancel the delayed start: go to 'Delayed start' and select 'cancel delayed start' (a pop-up will appear to confirm the cancellation of the delayed start).
5. Start the program: press the confirm key to go to the progress mode.  
*The function will start automatically at the set time. If a cooking time has been set, the function will also switch off automatically.*

### Gratin

---

To add the grill function at the end of the progress (gratin time will be added at the end of the cooking process).

1. Press the plus key (in the 'Function settings mode').
2. Select 'Gratin' with the right navigation key.
3. Press the confirm key.

*A small grill icon will appear next to the current time.*

- To cancel gratin: select 'cancel gratin' in the plus menu.

### Stage cooking

---

This function allows you to combine up to three functions in one cooking process. Select different functions and settings to compose the cooking process of your preference.

1. Press the plus key (in the 'Function settings mode').
2. Select 'Stage cooking' by pressing the right navigation key.
3. Press the confirm key.

*A small icon will appear next to the current time. The first stage is already filled with the current settings of the function. If there is no time set, then the default time will be set for the first stage.*

- For example: the oven mode and hot air 180 °C is selected; the default time of 30 min. will be added to the first stage.
4. To add a stage, choose the second function by pressing the navigation keys or pressing the selection knob.
  5. Press the confirm key.  
*The display will switch to the settings screen.*
  6. Select the desired function, set the temperature and time.

7. Save the stage and return to the stage cooking overview by pressing the confirm key.
  - ▷ If the stop key is pressed the setting will be cancelled and the display will turn to the previous display.
8. If desired, add a third stage. Repeat steps 4, 5, 6 and 7.
9. After confirmation, the display will show the set stages, with an edit and delete icon.
10. If all stages are set according to your wishes, then return to the oven setting screen. Press the 'plus key' to close the plus menu.

*The display will show the normal oven setting screen with the settings of the first stage (stage 1 icon white).*
11. Start the process by pressing the confirm key.
  - ▷ If the stop key is pressed, the stage cooking menu will be closed and the oven will return to the normal mode.

## Go to manual cooking

- In the manual cooking mode, a standard program from the 'Programs and favorites' function can be chosen and edited as in 'Stage cooking' mode.
- By selecting the manual function in the plus menu, a popup will appear: 'Switch to oven mode?'. After confirmation the display will switch to the stage cooking mode if the selected program has more stages.

## Programs and Favourites

### **Automatic programs**

- You can use 'automatic programs' for baking and roasting by selecting a dish from a list of pre-programmed dishes. First select the type of dish and then the dish itself from the available list.
- All the program categories have a picture. When a dish is selected, the program settings will appear. The name of the dish and the name of the active selection are shown in the text bar.
- In the settings, first a picture of the dish is visible (not editable), the weight (depending on the dish) (if it is editable), the intensity (not always editable) and the cooking time. If necessary, adjust the intensity and/or the weight.



**Favourites** (see chapter 'Finish display')

- You can select your own stored recipes in 'favourites'.
- If there are no saved recipes, a pop-up will appear: 'No saved dishes'.
- The name of the recipe appears in the text bar and the saved oven settings are shown.

## Egg timer

The egg timer can be used independent of the oven function.

1. Press the timer key.
2. Change the time by rotating the selection knob.
  - The longest possible timer setting is 23:59.
3. Confirm the setting by pressing the confirm key.

*The egg timer is started.*

  - To cancel the timer, set the time back to 0:00 and confirm by pressing the confirm key
  - To close the egg timer menu, press the timer key or the stop key.
4. When the egg timer goes off, a pop-up will appear with the text 'Egg timer expires' and an acoustic signal will sound. Press the stop key to switch off the signal and close the pop-up menu.
  - The sound will stop automatically after approximately 2 minutes.

## Child lock

The oven's control panel can be locked by means of the Child Safety Lock, to protect the oven against unintended use.

1. Press and hold the lock key.

*The appliance will go into key lock mode. A pop-up will be shown. After 3 seconds the 'Key lock is active' pop-up will close. The current state of the appliance will be visible.*

  - If the key lock has been activated during a cooking process, the process will keep running.
  - If a key is pressed during key lock, the 'Key lock is active' pop-up will show again.
  - The stop key is still active during lock mode. If the appliance is switched off, the process will stop. To turn the appliance on again, deactivate the key lock mode.
2. To deactivate the key lock mode, press and hold the lock key again.

## *Plate warming*

---

- ▷ This function is used when you want to warm tableware (plates, cups) so that the served food stays hotter for longer.
- ▷ For this function you can set the warming-up temperature and duration.

## *Warming*

---

- Keep warm
  - ▷ Use this function to keep already cooked food at temperature.
  - ▷ For this function you can set the food-warming temperature and duration.

## *Defrost*

---

- This function uses hot air (30 °C). Use this function for slow defrosting of frozen dishes (cakes, biscuits, cookies, bread, bread rolls and frozen fruit).
- For this function you can set the duration.
- Turn the food over after half the defrost time has elapsed; stir the food or break up large pieces if these are frozen together.

## Cleaning the appliance

Clean the oven regularly to prevent fat and leftover food from accumulating, especially on the surfaces of the interior and the exterior, the door and the seal.

- Activate the key lock (to prevent that the appliance is switched on accidentally).
- Clean the exterior surfaces with a soft cloth and warm water with soap.
- Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.
- Remove splashes and stains on the interior surfaces with a soapy cloth.
- Wipe afterwards with a clean, damp cloth and dry the surfaces.



### **Important**

- Take care that no water enters the vents.
- Never use abrasive cleaning materials or chemical solvents.
- Always ensure that the seal of the door is clean. This prevents accumulation of dirt and allows you to close the door properly.

## Pyrolysis

Instead of cleaning manually, you can clean the oven space or an enamelled baking tray using the 'Pyrolysis' oven feature. During pyrolysis the oven space is heated to a very high temperature. Contaminants that are present incinerate at this high temperature and only ash remains.



With average use of the oven, we recommend running the pyrolysis function once per month.



### **Caution!**

- First, remove all accessories and guide rails / telescopic guide rails from the oven (see 'Removing and cleaning the guide rails').
- Then remove any remaining food from the oven space and wipe the space with a damp cloth. Chunks of food and fat may ignite during the pyrolysis process. **Fire hazard!**



**Note!** The oven space and an enamelled baking tray cannot be cleaned at the same time using the pyrolysis function. If you want to clean an enamelled baking tray using pyrolysis, then do this first (the oven space can become dirty due to the cleaning of the baking tray). Insert one baking tray at a time. After that, the oven space can be cleaned.



**Caution!** Do NOT clean the glass baking tray using the 'Pyrolysis' oven feature.

### Starting the Pyrolysis function

1. Make sure the oven space is completely empty and no chunks of food and fat are present!
2. If you want to clean an enamelled baking tray first, place the special pyrolysis guide rails in position. Wipe the baking tray with a damp cloth and slide the baking tray into the oven on Level 2.
  - Remove these special pyrolysis guide rails after the cleaning process.
3. Select 'Pyrolysis' with the function knob.
4. Select the desired cleaning intensity:
  - Low: approximately 3 hours
  - Average: approximately 3,5 hours
  - High: approximately 4 hours



Only the cleaning intensity can be selected. The time is fixed and depends on the selected cleaning intensity.

5. Press on the confirm button to start pyrolysis clean.
  - After a certain period the oven door will be locked automatically for your own safety (once the temperature reaches 250 °C). An unpleasant smell may be released from the oven during the cleaning process.
  - The oven door can be opened once the appliance has cooled down (after the end of the pyrolysis cleaning).
  - When the oven has cooled down, you can easily wipe away most residues with a damp cloth. Depending on soiling levels in the oven, there may be visible deposits on the door and below in the oven cavity. This is best removed using a non-abrasive sponge and a mild solution of warm water and washing-up liquid. Only warm water and washing-up liquid is normally enough to clean the sealing because this is only dust. Wipe the oven door and the adjacent surfaces around the door seal. Do not rub the seal.

## CLEANING

### *Aqua clean*

With aqua clean and a damp cloth, you can easily remove grease and dirt from the oven walls.

#### **Using aqua clean**

Only use aqua clean when the oven has cooled down fully. It is more difficult to remove dirt and grease if the oven is hot.



The program takes 30 minutes. Food remains on the enamel walls will be sufficiently soaked after 30 minutes so that they can be removed with a damp cloth.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Pour 0.15 litres of water into the bottom of the oven.
3. Select 'Cleaning' with the function knob.
4. Change to 'Aqua clean' setting.
5. Press on the confirm button to start aqua clean.

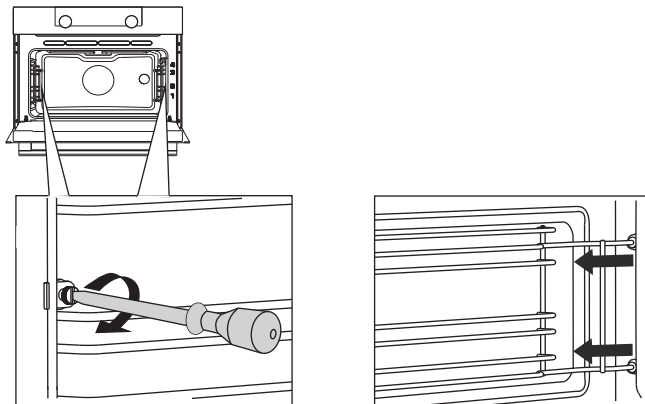


**Please note:** Do not open the door during the cleaning program.

### *Removing and cleaning the guide rails*

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

- Remove the screw using a screwdriver.
- Remove the guide rails from the holes in the back wall.



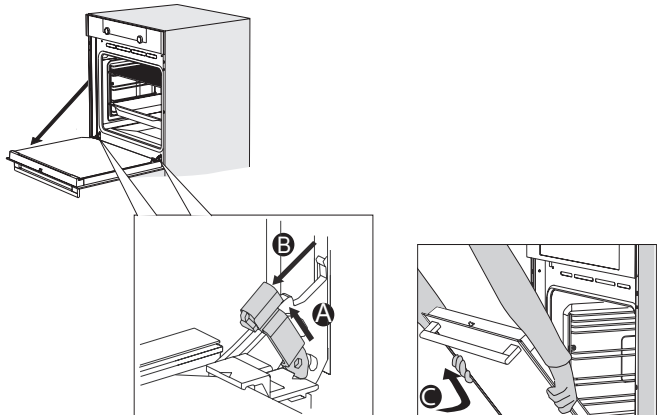
## Removal and installation of the oven door



Keep your fingers away from the hinges of the oven door. The hinges are spring loaded and can cause injury if they spring back. Make sure that the hinge latches are applied correctly to lock the hinges.

### Remove the oven door

1. Open the door to the fully open position.
2. Lift both hinge latches (A) and pull them towards the oven door (B).  
*The hinges will be locked in the 45° position.*
3. Gently close the door until it reaches a 45° angle.
4. Remove the door by lifting and tilting it towards the oven (C).  
*The hinges need to come out of the slots in the oven.*



### Install the oven door

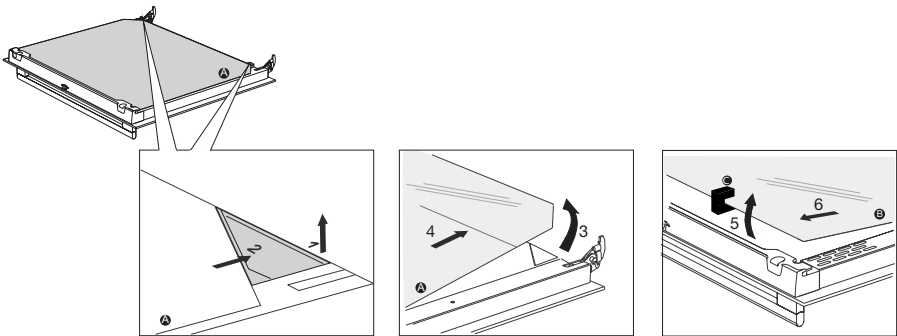
1. Hold the door at an angle of approximately 45° in front of the oven.
2. Insert the hinges into the slots and make sure they are both positioned correctly.
3. Open the door to the fully open position.
4. Lift both hinge latches and move them towards the oven.
5. Gently close the oven door and make sure that it closes correctly.  
*If the door does not open or close correctly, then make sure that the hinges are positioned correctly in their slots.*

## CLEANING

### Removal and installation of the oven door glass

The inside of the glass in the oven door can be cleaned. For this it must be removed from the oven door.

1. Slightly lift (1) and shift (2) the clamps at the lower left and right of the door to release the glass (A).
2. Grab the glass (A) at the bottom and gently lift (3) and shift (4) it to remove it from the upper support.
3. The inner glass (B) (depending on the model) can be removed by carefully lifting (5) and shifting (6) it to removing it from the lower support. Also remove the rubber spacers (C) from the inner glass.



Install the glass in reverse order.

### Replacing the oven light bulb



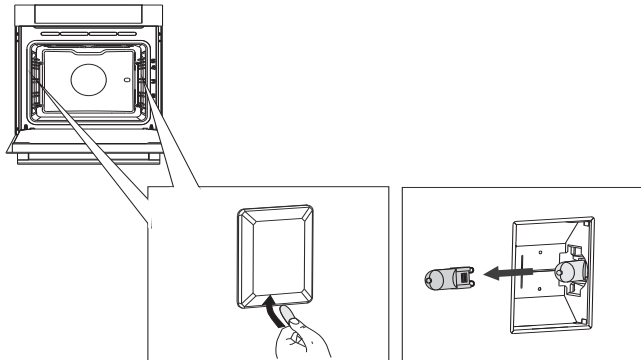
The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination.

The lamp is a consumer item and therefore not covered by warranty. Replace the defective lamp with a lamp of the same type.



- **Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket or by switching off the circuit breaker in the fuse box.**
- **Please note: the light bulb can be very hot! Use protection to remove the bulb.**

1. Use a flat screwdriver to loosen the bulb cover, and remove it.  
*NOTE: Be careful not to scratch the enamel.*
2. Remove the light bulb and install a new one.





## General

---

If you have problems with your oven, consult the error overview below. Should the problems persist, please contact the Customer Services Department.

### **The food stays raw**

- Check whether the timer has been set and you have pressed the confirm key.
- Is the door closed properly?
- Check whether a fuse has blown and whether a circuit breaker has been activated.

### **The food is overcooked or undercooked**

- Check whether the correct cooking time has been set.
- Check whether the correct power has been set.

### **The sensors don't respond; the display is locked.**

- Disconnect the appliance from the power supply for a few minutes (unscrew the fuse or switch off the mains); then reconnect the appliance and switch it on.

### **Sparking in the oven space.**

- Ensure that all cover panels from the lamps are secure and that all spacers are placed on the guide rails.

### **Power failure can cause the display to reset.**

- Remove the plug from the socket and put it back in again.
- Set the time again.

### **There is condensation in the oven.**

- This is normal. Wipe the oven clean after use.

### **The fan keeps working after the oven is switched off.**

- This is normal. The fan will keep working for a while after the oven is switched off.

### **Air flow can be felt at the door and the exterior of the appliance.**

- This is normal.

**Light reflects on the door and the exterior of the appliance.**

- This is normal.

**Steam escapes from the door or the vents.**

- This is normal.

**Clicking sounds can be heard when the oven is working, particularly in the defrost setting.**

- This is normal.

**The fuse switches off regularly.**

- Consult a service technician.

**The display gives an error code, ERROR XX ...**

*(XX indicates the number of the error).*

- There is a fault in the electronic module. Disconnect the appliance from the power supply for a few minutes. Then reconnect it and set the current time.
- Consult a service technician if the error persists.

**Storing and repairing the oven**

Repairs should only be performed by a qualified service technician.

If maintenance is required, take the plug from the socket and contact the Atag customer service.

**Have the following information to hand when you call:**

- The model number and serial number (stated on the inside of the oven door)
- Guarantee details
- A clear description of the problem



**Choose a clean, dry place if you have to store the oven temporarily, as dust and moisture can damage the appliance.**

### Disposal of the appliance and packaging

This product is made from sustainable materials. However, the appliance must be disposed of responsibly at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The packaging of the appliance can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



The product has a pictogram of a rubbish bin with a cross through it. This indicates that household appliances must be disposed of separately. This means that the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. You should take it to a special municipal waste depot or a sales outlet that offers to do this for you.

Collecting household equipment separately prevents harm to the environment and public health. The materials used in manufacturing this appliance can be recycled, which provides considerable savings in energy and raw materials.



### **Declaration of conformity**

We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.



The appliance rating label is located on the inside of the appliance.

When contacting the service department,  
have the complete type number to hand.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the  
guarantee card.

**ATAG**



687321

en (12-20)