

gebruiksaanwijzing

Combi-magnetron oven

ATAG



CX46xxD

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

Uw oven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Geleiderails/Telescopische geleiderails	6
Accessoires	6
Deur	7
Koelventilator	8
Hoofdfuncties	8
Toetsen	9
Navigatie	10

Eerste gebruik

Eerste gebruik	12
----------------	----

Bediening

Uw functie kiezen	14
Functie instelstand	14
Voortgangsstand	16
Eindscherm	16
Instellingen wijzigen tijdens voortgang	18

Gebruik

Functietabel	19
De magnetron gebruiken	23
Menu 'Instellingen'	26
Plusmenu	27
Informatie over bereiding	29
Snel voorverwarmen	29
Uitgestelde start	30
Gratineren	30
Meerfase koken	30
Ga naar handmatige bereiding	31
Programma's en favorieten	32
Kookwekker	32
Kinderslot	33
Verwarmen	33
Ontdooien	33

Reinigen

Het apparaat reinigen	34
Aqua clean	34
Verwijderen en reinigen van de geleiderails	35
Het ovenlampje 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 Atag combi-magnetron oven. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan. 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.

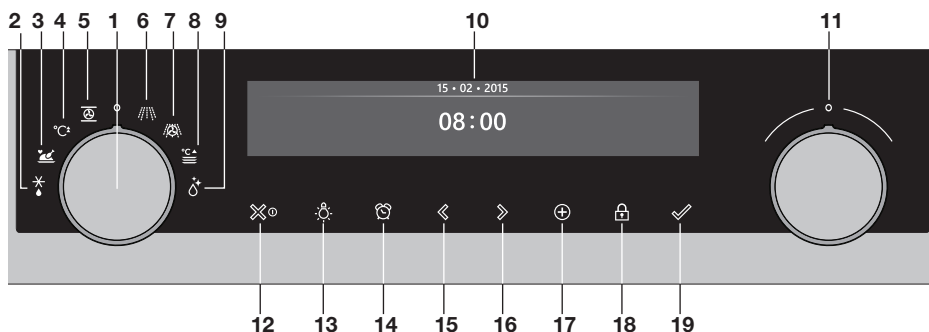


Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

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



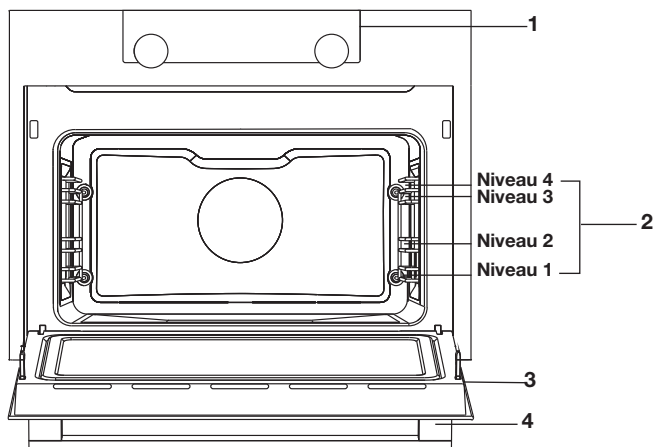
1. Functieknop (in de 'Uit' stand)
2. Ontdooien
3. Programma's & favorieten
4. Snel voorverwarmen
5. Oven
6. Magnetron
7. Combi magnetron
8. Verwarmen
9. Aqua clean
10. Display
11. Keuzeknop
12. Aan/uittoets en stopstoets (cancel)
13. Verlichtingstoets
14. Kookwekkertoets
15. Navigatietoets links
16. Navigatietoets rechts
17. Plustoets
18. Toets kinderslot (slottoets)
19. Bevestigingstoets (+ 30 seconden magnetron (6) tijd)



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. Insteekniveaus
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.

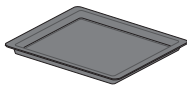
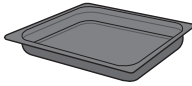
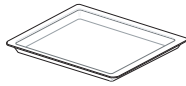
Accessoires

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)	
	Geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor gebak en cakes. • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor grillen. Het ovenrooster kan ook worden gebruikt om een stoomschaal of pan met een gerecht op te plaatsen. • Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidsnok. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen. • Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!
	Diepe geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. • Plaats de diepe bakplaat tijdens een kookproces niet op het laagste niveau, behalve wanneer u deze gebruikt als een druiptank tijdens het grillen, roosteren of roosteren met een spitrooster (indien beschikbaar). • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	Glazen bakplaat; voor gebruik in de magnetron en oven. • NIET geschikt voor pyrolyse reiniging.

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
	Uit/Stand-by
	Oven Hetelucht Hetelucht + onderwarmte Onderwarmte + bovenwarmte Grote grill Grill Grote grill + ventilator Bovenwarmte Onderwarmte Onderwarmte + ventilator Pro roosteren Eco hetelucht
	Snel voorverwarmen
	Programma's en favorieten Favorieten Programma's
	Ontdooien Handmatig ontdooien
	Magnetron Mijn magnetron Magnetron
	Combi magnetron Hetelucht + magnetron Grote grill + ventilator + magnetron

	Verwarmen Bordenwarmen Warmhouden
	Aqua clean

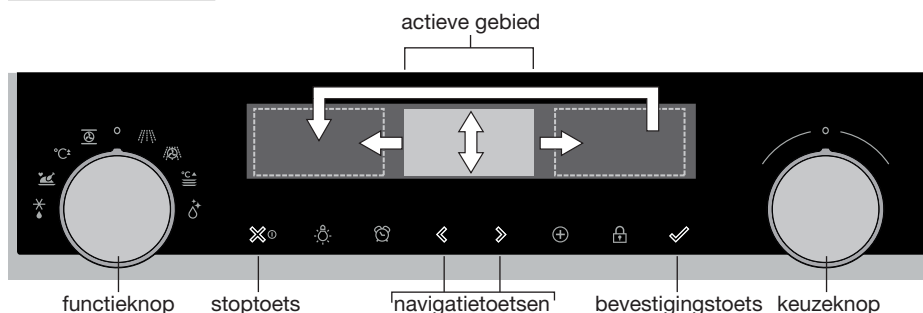
Toetsen

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

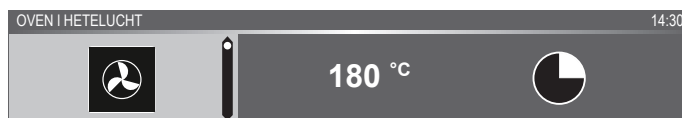
Toetsen	Beschrijving van de toetsen
	Aan/uittoets en stoptoets - Kort indrukken: instelling annuleren of één stap teruggaan in het menu. - Lang indrukken: het apparaat aan- of uitzetten.
	Verlichtingstoets - Het ovenlampje aan- of uitzetten.
	Kookwekker - De kookwekker kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt. - De hoogst mogelijke instelling is 23:59.
	Navigatietoets links - Het actieve gebied naar links verplaatsen.
	Navigatietoets rechts - Het actieve gebied naar rechts verplaatsen.
	Plustoets - Het instellingenmenu openen of sluiten (in stand-bystand). - Het plusmenu openen of sluiten; dit menu bevat de extra opties die op dat moment mogelijk zijn (in de stand 'Aan').

	Toets kinderslot - De slottoets ingedrukt houden om het apparaat te vergrendelen.
	Bevestigingstoets - Alle witte instellingen/elementen op het scherm bevestigen. - 30 seconden bereidingstijd toevoegen (magnetron functie).

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 = verminderen, naar rechts = vermeerderen). Deze instelling wordt automatisch opgeslagen.

- Als alle elementen op het scherm zijn ingesteld, bevestigt u deze instellingen door op de bevestigingstoets te drukken (deze toets knippert als het mogelijk is het programma te starten).
- Druk op de stop-toets 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

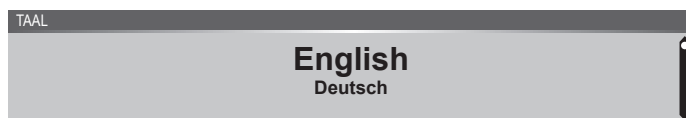
Eerste gebruik

- 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 te drukken of door 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 te drukken of door 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.

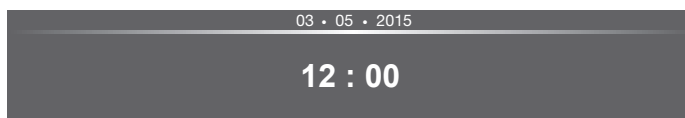


De taal, tijd en datum kunnen worden aangepast in het menu 'Instellingen' (zie hoofdstuk 'Menu Instellingen'). Het instellingenmenu kan worden geopend vanuit het beginscherm via het plussmenu.

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



'Uit' stand

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

Het apparaat inschakelen

- Druk op de stopstoets 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).

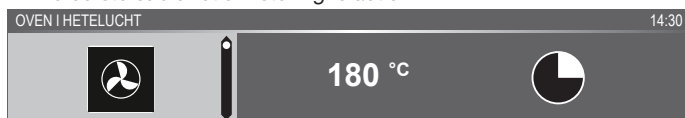
Nadat u de hoofdfunctie hebt gekozen, wordt het scherm 'Functie-instellingen' actief (grijze achtergrond). In dit geactiveerde gebied is het nu mogelijk om de instellingen van deze functie te wijzigen.

Functie instelstand

Voorbeeld (Oven/Hetelucht + onderwarmte/40 minuten)

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

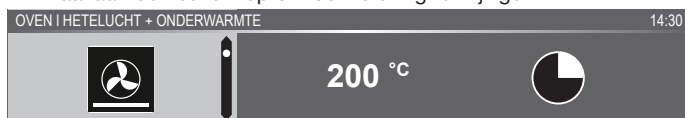
De eerste subfunctie-instelling is actief.



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

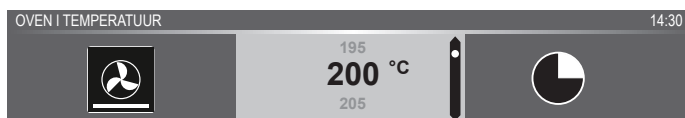
- De functie (raadpleeg de tabel in het hoofdstuk 'Functietabel').
- De temperatuur.
- Het vermogen.
- De tijd.

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

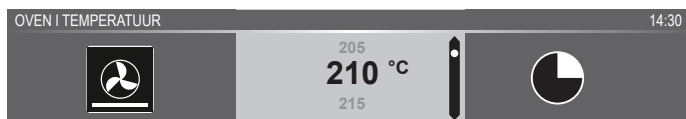


3. Bevestig de instelling door op de navigatietoets rechts te drukken of door op de keuzeknop te drukken.

De volgende subfunctie-instelling wordt actief.

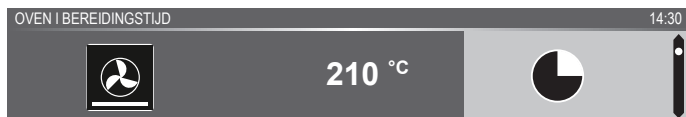


4. Draai aan de keuzeknop om de instelling te wijzigen.

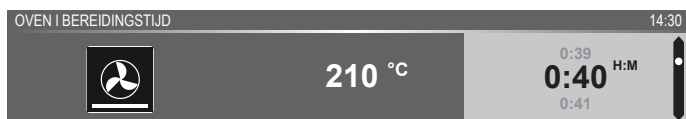


5. Bevestig de instelling door op de navigatietoets rechts te drukken of door op de keuzeknop te drukken.

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 de huidige functie een timer nodig is (bijvoorbeeld combi-magnetron), wordt daarvoor de standaardinstelling weergegeven in plaats van het timerpictogram.
6. Draai aan de keuzeknop om de instelling te wijzigen.



- M:S-notatie (tijd voor magnetronfuncties)
 - 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 worden de temperatuur en/of het vermogen 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. Kies 'Einde'.

Het Eindscherm wordt gesloten en het stand-by scherm 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.
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.

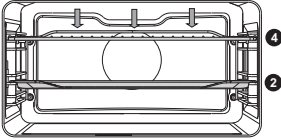
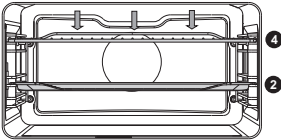
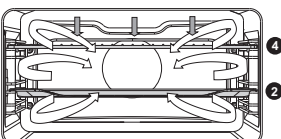
Functietabel

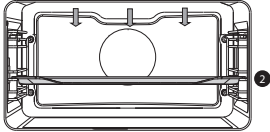
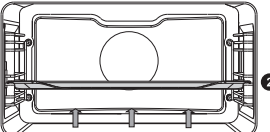
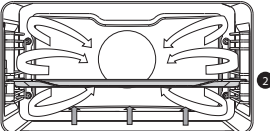
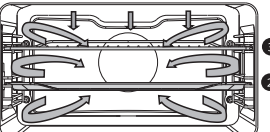
Kies aan de hand van de tabel de gewenste functie. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht.

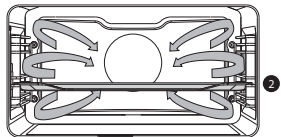
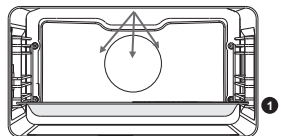
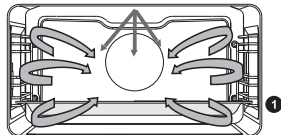


- Magnetrongebruik: gebruik met de magnetronfunctie geen metalen kookgerei of bestek en verwarm de oven niet voor.**

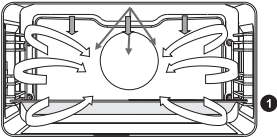
Functie	Beschrijving	
Ovenfuncties		
	Hetelucht - Verwarming door middel van hete lucht vanuit de achterkant van de oven. - Deze stand maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. - Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. - Aanbevolen temperatuur: 180 °C - Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Hetelucht + onderwarmte - Verwarming door middel van hete lucht vanuit de achterkant van de oven en het onderste verwarmingselement. - Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg. - Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. - Aanbevolen temperatuur: 200 °C - Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Bovenwarmte + onderwarmte - Verwarming door middel van het bovenste en onderste verwarmingselement. - Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden. - Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. - Aanbevolen temperatuur: 200 °C - Voorverwarmen wordt aanbevolen.	

Functie	Beschrijving	
	Grote grill • Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement en het grillelement. • 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. • Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. • Maximaal toegestane temperatuur: 240 °C • Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Grill • Verwarmen met behulp van het grillelement. • Deze stand kan gebruikt worden voor het grillen van een aantal belegde boterhammen, saucijsjes en voor het roosteren van brood. • Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. • Maximaal toegestane temperatuur: 240 °C • Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	
	Grote grill + ventilator • Verwarming door middel van de bovenste verwarmingselementen. De warmte wordt door de ventilator verspreid. • Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis en groenten. • Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 170 °C • Houd het bereidingsproces regelmatig in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. • Voorverwarmen wordt aanbevolen.	

Functie	Beschrijving	
	Bovenwarmte • Verwarming alleen door middel van het bovenste verwarmingselement. • Deze stand wordt gebruikt wanneer u de bovenlaag van uw gerecht wilt bakken/braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 150 °C	
	Onderwarmte • Verwarming alleen door middel van het onderste verwarmingselement. • Deze stand kan worden gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die een echte bodemkorst of bruining nodig hebben. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het onderste gedeelte van de oven. • Gebruik dit net voor het einde van de bak- of braadtijd. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C	
	Ventilator + onderwarmte • Verwarming door middel van het onderste verwarmingselement. De warmte wordt door de ventilator verspreid. • Deze stand wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak en het conserveren van fruit en groenten. • 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. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C	
	Pro roosteren • Verwarming door middel van het bovenste verwarmingselement in combinatie met het grillelement en Hetelucht. • Deze stand kan worden gebruikt voor het braden van alle soorten vlees. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C	

Functie	Beschrijving	
	ECO hetelucht • Verwarmen met behulp van hete lucht. ECO hetelucht gebruikt minder energie maar geeft hetzelfde resultaat als de hetelucht-instelling. De bereiding duurt enkele minuten langer. • Deze stand kan worden gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van deegwaren. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • Deze instelling maakt gebruik van de restwarmte (verwarming is niet de hele tijd aan) om een laag energieverbruik te verkrijgen (in overeenstemming met energieklassse EN 60350-1). In deze stand wordt de werkelijke temperatuur in de oven niet weergegeven.	
	Magnetron • Voor het bereiden en ontdooien van gerechten worden microgolven gebruikt. Gerechten worden snel en efficiënt bereid zonder dat de kleur of vorm van het gerecht wordt aangetast. • Zet de glazen schaal op niveau 1. • Aanbevolen vermogen: 750 W	
	Magnetron + Hetelucht • Dit systeem biedt een combinatie van magnetron en hete lucht; daardoor zal de bereidingstijd korter zijn. • Gebruik deze functie voor alle soorten vlees, stoofpotten, groenten, taarten, cakes, brood en schotels die gegratineerd dienen te worden (d.w.z. gerechten die een langere bereidingstijd nodig hebben). • Zet de glazen schaal in het onderste gedeelte van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C • Aanbevolen vermogen: 600 W	

GEBRUIK

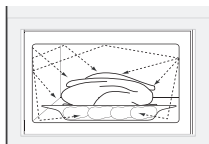
Functie	Beschrijving	
	Magnetron + Grill met ventilator • Het gerecht wordt bereid met een combinatie van microgolven en de grill met ventilator. • Gebruik deze combinatie voor kleinere porties vlees, vis en groenten. • Het bereiden gaat snel en het gerecht krijgt een lekker bruin, knapperig korstje. • Zet de glazen schaal in het onderste gedeelte van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Aanbevolen vermogen: 600 W	
Extra functies		
	Verwarmen • Bordenwarmen: deze functie wordt gebruikt om servies (borden, kopjes) te verwarmen zodat de geserveerde gerechten langer heet blijven. • Warmhouden: deze functie wordt gebruikt om reeds bereide gerechten warm te houden.	
	Aqua clean • Met een vochtige doek verwijdt u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden.	
	Ontdooien • Deze functie gebruikt microgolven. Gerechten worden snel en efficiënt ontdooit.	
	Programma's en favorieten • Gebruik automatische programma's voor bakken en braden door een gerecht te kiezen uit de lijst met voorgeprogrammeerde gerechten. • Favorieten: u kunt kiezen voor een van uw eigen opgeslagen recepten.	
	Snel voorverwarmen • Met deze functie is de ovenruimte snel op de gewenste temperatuur. Gebruik deze stand niet met een gerecht in de ovenruimte.	

De magnetron gebruiken

Microgolven zijn hoogfrequente, elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om gerechten te bereiden of op te warmen zonder de vorm of kleur te beïnvloeden.

De magnetron wordt gebruikt voor:

- de magnetronfunctie.
- de combifuncties.



Kookbeginselen

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door een distributiesysteem. Daardoor wordt het gerecht gelijkmatig gegaard.
2. Het voedsel absorbeert de microgolven tot een diepte van ongeveer 2,5 cm. Het garen gaat daarna nog door, omdat de warmte door het gerecht is verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het voedsel:
 - Hoeveelheid en dichtheid
 - Hoeveelheid vocht
 - Begintemperatuur (of het voedsel wel of niet gekoeld is)

Belangrijk

Het gerecht wordt gegaard van binnenuit naar buiten door middel van warmtedistributie. Het garen gaat nog door wanneer u het gerecht uit de oven haalt.

Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:

- Zelfs het midden van het gerecht wordt verwarmd;
- In alle delen van het gerecht dezelfde temperatuur.

Vermogen	Gebruik
1000 W	• Voor het snel opwarmen van dranken, water en gerechten met een hoog vochtgehalte. • Verse of diepgevroren groenten bereiden.
750 W	• Voor het bereiden en opwarmen van dranken en gerechten.
600 W	• Voor het smelten van chocolade. • Vis en schaaldieren bereiden. • Voor het opwarmen op twee niveaus • Voor het bereiden van gedroogde bonen op lage temperatuur. • Voor het opwarmen of bereiden van verfijnde gerechten met eieren.
360 W	• Voor het bereiden van zuivelproducten of jam op lage temperaturen.
180 W	• Om gerechten snel te ontdooien. • Om boter of ijs zacht te maken.
90 W	• Om cakes die room bevatten te ontdooien.

Richtlijnen voor kookgerei voor de magnetron

Kookgerei dat u gebruikt voor de magnetron mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Daarom dient u geen metalen kookgerei of bestek te gebruiken. Kookgerei waarvan wordt aangegeven dat het veilig is voor de magnetron kan wel worden gebruikt. Raadpleeg de volgende richtlijnen voor meer informatie over geschikt kookgerei en gebruik altijd een glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetronfunctie gebruikt.

Kookgerei	Magnetron- veilig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het gerecht te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er teveel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglaazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn over het algemeen geschikt, tenzij voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies gemaakt van polyester of karton	✓	Diepvriesmaaltijden zijn soms verpakt in wegwerpborden.
Fastfoodverpakkingen - Polystyreen-bekers - Papieren zakken of krantenpapier - Gerecycled papier of metalen randjes	✓ ✗ ✗	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Polystyreen kan smelten als het te heet wordt. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk - Ovenschalen - Fijn glaswerk - Glazen potten	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of dranken. Dun glas kan breken of versplinteren als het plotseling wordt verhit. De deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal	✗	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.

Kookgerei	Magnetron- veilig	Opmerkingen
Papier - Borden, bekens, keukenpapier - Gerecycled papier	✓ ✗	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Kunststof	✓	Vooraf hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt voor vloeistof. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig als u de folie verwijdt; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien bestand tegen koken en ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

✓ : Aanbevolen

✓✗ : Voorzichtig

✗ : Onveilig

Menu 'Instellingen'

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

Instelling	Beschrijving
	Algemeen Taal Tijd (12- of 24-uurs klok) Datum Geluid
	Scherf Helderheid Klok afmeting Nachtstand Toestel naar stand-bystand
	Koken Mijn magnetron Intensiteit van kookresultaat Voorverwarmen instelling
	Systeem Toestelinformatie Fabrieksinstellingen Ovenverlichting

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)

Scherm

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:

- Mijn magnetron (vermogen en tijd van 'Mijn magnetron' aanpassen)
- 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)
- Ovenverlichting (automatisch uitschakelen na 1 minuut / handmatig)

Plusmenu

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

- Een klein pictogram naast de huidige tijd 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 stoptoets of de plustoets 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
	Informatie over bereiding Meer informatie vragen over de geselecteerde functie.	
	Snel voorverwarmen Verwarm de oven snel voor naar de gewenste temperatuur (niet beschikbaar in combinatie met uitgestelde start).	
	Uitgestelde start Het bereidingsproces start automatisch en is op de gewenste tijd gereed. Alleen beschikbaar als een bereidingstijd is ingesteld (niet beschikbaar in combinatie met voorverwarmen).	
	Gratineren Om een grillfunctie toe te voegen aan het einde van het proces; tijd voor gratineren wordt toegevoegd aan het einde van het proces.	
	Toevoegen aan favorieten Voeg de instellingen voor het klaargemaakte gerecht toe aan uw favorieten (zie hoofdstuk 'Display einde').	
	Meerfase koken Combineer maximaal drie functies in één kookproces.	
	Ga naar handmatige bereiding	

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 de functie instelstand).
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 instellingen om de bereidingswijze af te stemmen op uw voorkeur.

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 wereldtijd. De eerste fase is al gevuld met de huidige instellingen voor de functie. Als er geen bereidingstijd is toegevoegd, wordt in de eerste fase de standaardtijd toegevoegd.

- 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, selecteert u de tweede fase door op de navigatietoets te drukken of aan de keuzeknop te draaien en om de fase in te voeren voor bewerken, drukt u op de bevestigingstoets.
De display schakelt over naar de instellingen voor de ovenstand.
- 5. Maak een keuze uit alle beschikbare functies van het apparaat.
- 6. Sla de fase op en keer terug naar het overzicht voor meerfase koken door op de bevestigingstoets te drukken.
 - Als u op de stop-toets drukt, wordt de instelling geannuleerd en keert de display terug naar het vorige scherm.
- 7. Na bevestiging worden op de display de ingestelde fasen weergegeven en is een pictogram voor bewerken en wissen toegevoegd. Het actieve gebied gaat naar de volgende fase en u kunt de tweede fase direct instellen door de ingevoerde waarden te bevestigen met de bevestigingstoets.
- 8. Als alle fasen naar wens zijn ingesteld, keert u terug naar het scherm met instellingen voor de oven door het plusmenu te sluiten. U kunt het plusmenu sluiten door op de plustoets of de stop-toets te drukken.
Op de display wordt het normale scherm met instellingen weergegeven met de instellingen voor de eerste fase (wit fase 1-pictogram).
- 9. Begin het programma door op de bevestigingstoets te drukken.
 - Als u op de stop-toets drukt, wordt het meerfasekoken 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 stoptoets.
4. Wanneer de kookwekker afgaat, verschijnt er een pop-up met de tekst 'Kookwekker afgelopen' en er klinkt een akoestisch signaal. Druk op de stoptoets 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 stoptoets 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

- Bordenwarmen
 - Deze functie kunt u gebruiken wanneer u servies (borden, kopjes) wilt verwarmen zodat de geserveerde gerechten langer heet blijven.
 - Door deze functie te kiezen kunt u de temperatuur en duur van het verwarmen instellen.
- Warmhouden
 - Gebruik deze functie om gerechten die al zijn bereid, op temperatuur te houden.
 - Door dit symbool te kiezen kunt u de temperatuur en duur van het verwarmen instellen.

Ontdooien

- Deze functie gebruikt microgolven. Gerechten worden snel en efficiënt ontdooit. Deze functie wordt gebruikt voor het langzaam ontdooien van bevroren gerechten (cakes, biscuit, koekjes, brood, broodjes en bevroren fruit).
- Door deze functie te kiezen, kunt u het vermogen en de duur van het ontdooien 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.

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 'Aqua clean' met de functieknop.
4. Druk op de bevestigingstoets om aqua clean te starten.



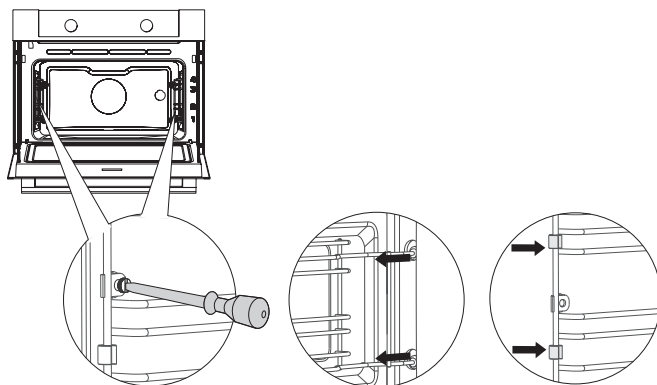
Let op: Tijdens het reinigingsprogramma de deur niet openen.

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. *Bewaar de afstandshouders van de geleiderails zorgvuldig. Plaats de afstandshouders na het reinigen terug. Dat voorkomt dat bij gebruik vonken ontstaan.*



Het ovenlampje 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 oven is voorzien van een halogeenlamp.

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse (G).

De lamp is een gebruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie.

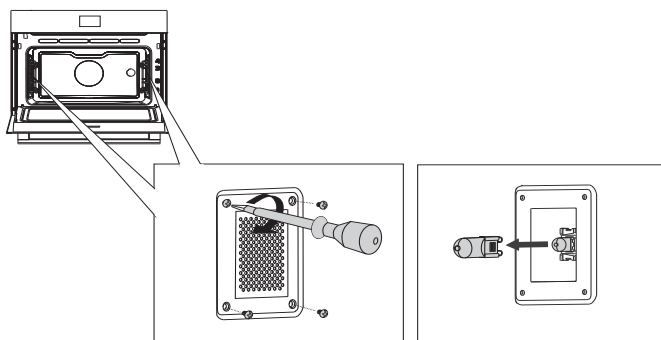
Vervang de defecte lamp door een lamp van hetzelfde type.



- **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. Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje en het glas.
2. Verwijder de defecte halogeenlamp en vervang deze door een nieuwe.
3. Plaats het afdekplaatje en het glas en weer terug.

Let op: de afdichtring mag niet losraken van het afdekplaatje.



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, verwijdt 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 garantietaal.

ATAG



687010

nl (11-21)

Mode d'emploi

Four à micro-ondes combiné

ATAG



CX46xxD

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Conseil

VOTRE FOUR

Votre four

Présentation	4
Panneau de commande	5
Description	6
Gradins / Gradins télescopiques	6
Accessoires	7
Porte	7
Ventilateur de refroidissement	8
Affichages principaux	8
Touches	9
Navigation	10

Première utilisation

Par quoi commencer	12
--------------------	----

Fonctionnement

Sélectionner votre fonction	14
Mode de réglage des fonctions	14
État d'avancement de la cuisson	16
Affichage fin	16
Modifier les paramètres pendant le processus	18

Utilisation

Tableau de fonctionnement	19
Utilisation du mode micro-ondes	23
Menu de réglage	26
Menu plus	28
Informations sur la cuisson	29
Préchauffage rapide	29
Démarrage différé	30
Gratiner	30
Cuisson par étapes	30
Passer à la cuisson manuelle	31
Programmes et favoris	31
Sablier	32
Sécurité enfants	32
Chauffer	33
Décongélation	33

Nettoyage

Nettoyage de l'appareil	34
Aqua clean	34
Enlever et nettoyer les gradins	35
Remplacement de la lampe du four	36

Résolution des problèmes

Généralités	37
-------------	----

Votre four et l'environnement

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	39
---	----

Présentation

Toutes nos félicitations pour l'achat de ce four micro-ondes combi 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.

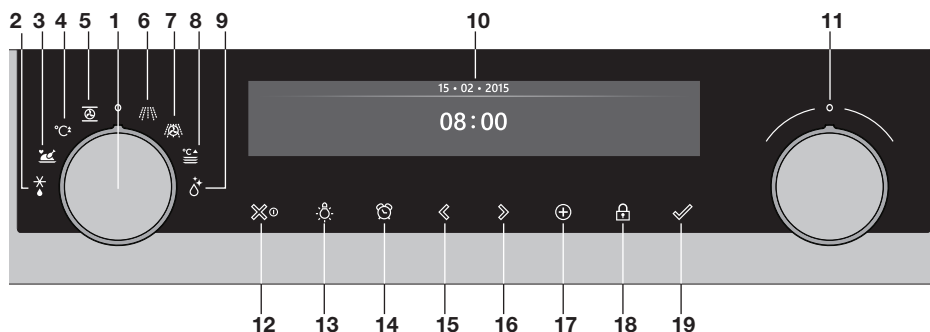


Veuillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

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.

Panneau de commande



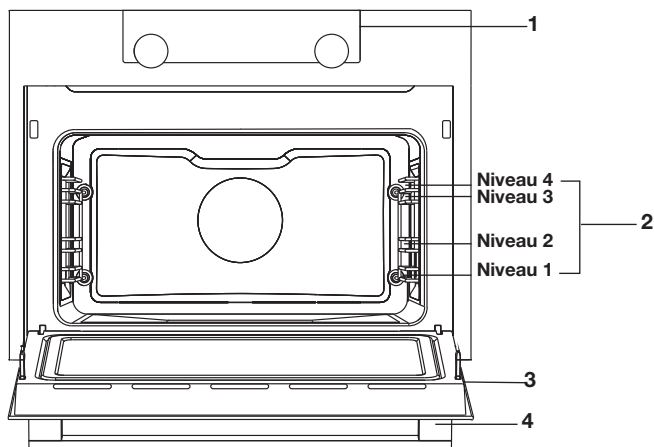
1. Bouton fonction (en position « Off »)
2. Décongélation
3. Programmes et Favoris
4. Préchauffage rapide
5. Four
6. Micro-ondes
7. Four à micro-ondes combiné
8. Chauffer
9. Aqua clean
10. Affichage
11. Bouton de sélection
12. Touche allumer/éteindre et arrêt (annulation))
13. Touche éclairage
14. Touche minuterie
15. Touche gauche de navigation
16. Touche droite de navigation
17. Touche Plus
18. Touche sécurité enfants (touche verrouillage)
19. Touche de validation (durée micro-ondes + 30 secondes (6))



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 du four
3. Porte du four
4. Poignée du four

Gradins / Gradins télescopiques

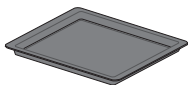
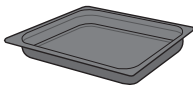
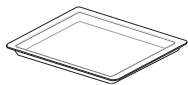
- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq gradins (niveau 1 à 4/5). Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sole. Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour la fonction gril.
- Placez la grille du four, la lèchefrite ou le plat pour 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.

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.

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)	
	Lèchefrite en émail ; est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux. • N'utilisez pas la lèchefrite en émail pour les fonctions micro-ondes ! • Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	Grille du four ; principalement utilisée pour le gril. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posée sur la grille du four. • La grille du four est équipée d'un mode sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four. • N'utilisez pas la grille du four pour les fonctions micro-ondes !
	Lèchefrite profonde en émail ; est utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. • 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). • N'utilisez pas la lèchefrite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes ! • Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	Lèchefrite en verre ; est utilisée au micro-ondes et au four. • Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.

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.

Affichages principaux

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

Réglage	Description
	Mode Arrêt / Mode Veille
	Four Air pulsé Air pulsé + chaleur de sol Chaleur de sol + chaleur de voûte Grand gril Gril Grand gril + ventilateur Chaleur supérieure Chaleur de sol Chaleur de sol + ventilateur Rôtissage de Pro Air pulsé ECO
	Préchauffage rapide
	Programmes et favoris Favoris Programmes
	Décongélation Décongélation manuelle
	Micro-ondes Mon micro-ondes Micro-ondes

VOTRE FOUR

	Four à micro-ondes combiné Air pulsé + micro-ondes Grand gril + ventilateur + micro-ondes
	Chauffer Chauffe-assiette Maintien au chaud
	Aqua clean

Touches

Le tableau suivant reprend la description de chaque touche.

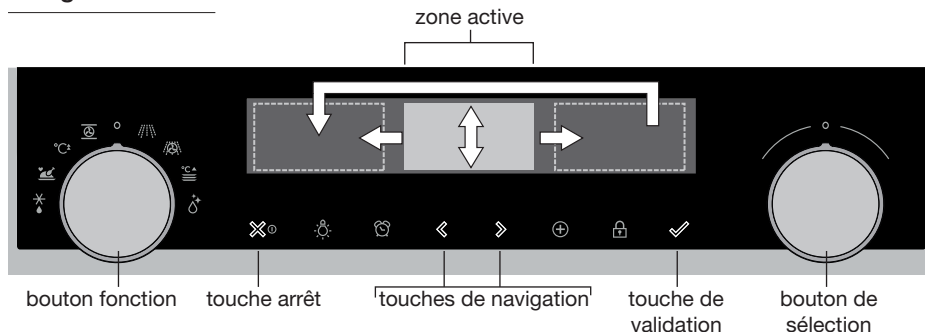
Touches	Description des touches
	Touche allumer/éteindre et arrêt - Pression brève : annuler l'opération ou revenir à l'étape précédente dans le menu. - Pression longue : allumer ou éteindre l'appareil.
	Touche éclairage - Pour allumer ou éteindre l'éclairage de la cavité.
	Sablier - Le sablier peut s'utiliser indépendamment de la fonction four. - La plus longue durée d'alarme possible est 23:59.
	Touche gauche de navigation - Pour déplacer la zone active vers la gauche.
	Touche droite de navigation - Pour déplacer la zone active vers la droite.
	Touche Plus - 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).
	Touche sécurité enfants - Appuyez et maintenez enfoncée la touche de verrouillage pour verrouiller l'appareil.



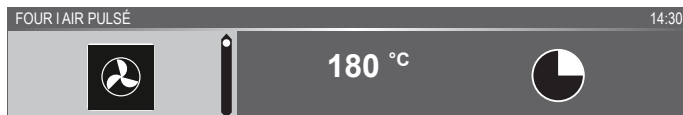
Touche de validation

- Pour valider tous les paramètres/éléments blancs sur l'écran.
- Ajouter 30 secondes au temps micro-ondes (fonction micro-ondes).

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 = moins, vers la droite = plus). Ces 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 clignote 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

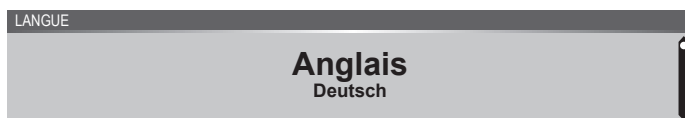
Par quoi commencer

- 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, c'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 ».

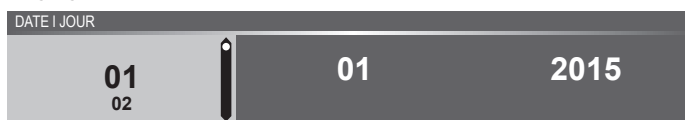
Réglage de la langue



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 choisissez 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 choisissez 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 choisissez 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 choisissez 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 choisissez 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, l'heure et la date peuvent être réglés dans le menu des paramètres (voir le chapitre 'Menu de réglage'). Le menu des paramètres peut être ouvert dans l'écran de démarrage via le menu 'Plus'.

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.

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).

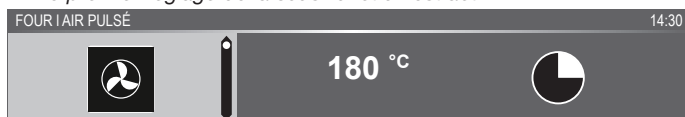
Après avoir choisi une fonction principale, le mode de réglage des fonctions devient actif (plage grise). Dans cette zone activée, il est maintenant possible de modifier les paramètres dans cette fonction.

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.

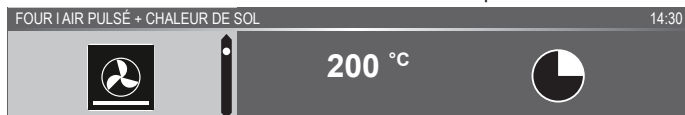


À présent, vous pouvez modifier les paramètres selon vos souhaits.

Il est possible de régler :

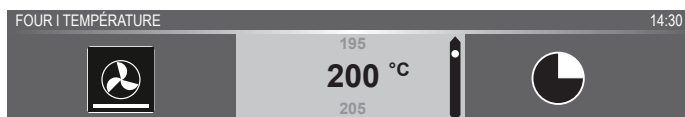
- La fonction (consultez le tableau du chapitre « Tableau des fonctions »).
- La température.
- La puissance.
- L'heure.

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

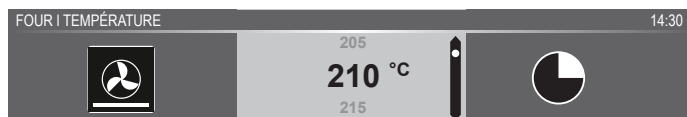


3. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.

La sous-fonction suivante devient active.

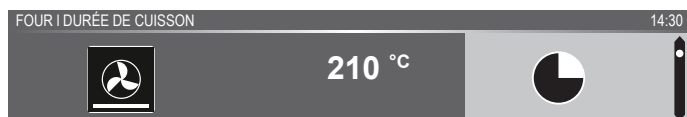


4. Tournez le bouton de sélection et modifiez les paramètres.

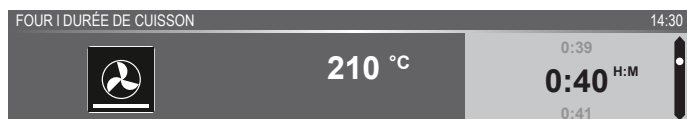


5. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.

La sous-fonction suivante devient active.

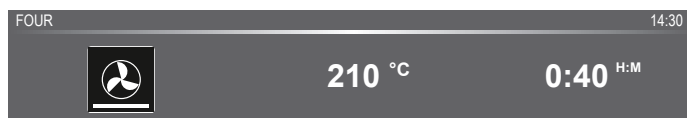


- ▷ Le symbole du sablier indique que cette fonction ne nécessite pas de sablier. Appuyez sur la touche de validation pour lancer directement le programme avec les paramètres choisis (voir étape 7).
 - ▷ Pour régler le sablier, allez à l'étape 6.
 - ▷ Si la fonction actuelle nécessite un sablier (le micro-ondes combiné, par exemple), 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 M:S (heure(s) pour les fonctions micro-ondes).
- ▷ Lettres H:M.

Il s'agit du dernier réglage ; après 5 secondes, la fonction affichée sur l'écran est programmée et il n'y a pas de zone active.



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.*

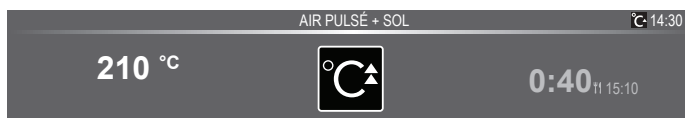


État d'avancement de la cuisson

- À gauche de l'écran sont affichées la température et/ou la puissance (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. Sélectionnez « Fin ».

L'affichage fin s'arrête et l'affichage 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 gril 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

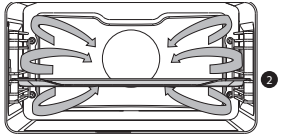
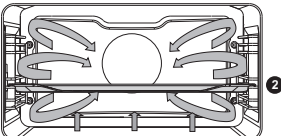
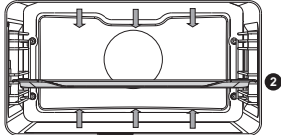
- Lorsque vous appuyez sur les touches de navigation pendant le processus, la zone active apparaît. Le réglage sélectionné peut maintenant être modifié, voir chapitre « Mode de réglage des fonctions ».
- Après avoir validé avec la touche de validation, l'écran d'avancement affichant les paramètres modifiés.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

Tableau de fonctionnement

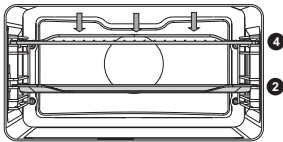
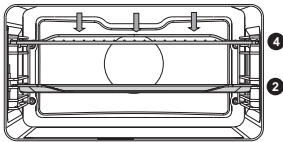
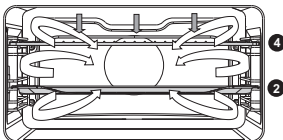
Consultez le tableau afin de sélectionner la fonction souhaitée.
Consultez également les instructions de préparation reprises sur l'emballage du produit.



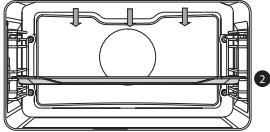
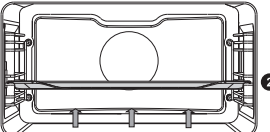
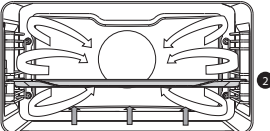
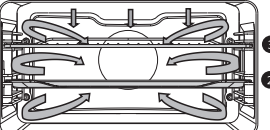
- Avec la « Fonction Micro-ondes » : n'utilisez pas de plats ou d'ustensiles en métal et ne préchauffez pas le four.

Fonction	Description	
Fonctions du four		
	Air pulsé • Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four. • Ce mode fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson. • Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. • Température suggérée : 180 °C • Il est conseillé de préchauffer le four.	
	Air pulsé + Chaleur de sol • Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four et de l'élément de chaleur de sol. • 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. • Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. • Température suggérée : 200 °C • Il est conseillé de préchauffer le four.	
	Chaleur de voûte + Chaleur de sol • Processus de chauffage engendré par les éléments chauffants supérieur et inférieur. • Ce mode peut être utilisé pour la cuisson et le rôtissage traditionnels. • Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. • Température suggérée : 200 °C • Il est conseillé de préchauffer le four.	

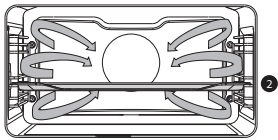
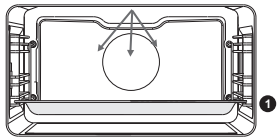
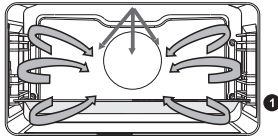
UTILISATION

Fonction	Description	
	Grand gril - Le processus de chauffage est engendré par la résistance supérieure et par la résistance gril. - 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. - Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four. Température maximale admise : 240 °C - Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la plat peut brûler rapidement. - Il est conseillé de préchauffer le four.	
	Gril - Processus de chauffage engendré par la résistance du gril. - Ce mode peut être utilisé pour griller une plus petite quantité de sandwichs ouverts, et de saucissons, et pour griller du pain. - Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four. Température maximale admise : 240 °C - Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la plat peut brûler rapidement. - Il est conseillé de préchauffer le four.	
	Grand gril + Ventilateur - Processus de chauffage engendré par les résistances supérieures. La chaleur est répartie par le ventilateur. - Ce mode s'utilise pour griller de la viande, du poisson et des légumes. - Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four. - Température suggérée : 170° C - Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la plat peut brûler rapidement. - Il est conseillé de préchauffer le four.	

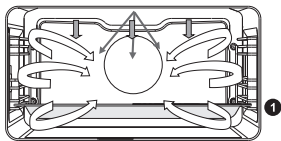
UTILISATION

Fonction	Description	
	Chaleur de voûte • Processus de chauffage engendré par la résistance supérieure. • Vous pouvez utiliser ce mode pour cuire/rôtir la partie supérieure de votre plat. • Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. • Température suggérée : 150 °C	
	Chaleur de sol • Processus de chauffage engendré uniquement par la résistance inférieure. • Ce mode s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. • Placez la lèchefrite ou la grille de four dans la partie inférieure du four. • S'utilise juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. • Température suggérée : 160 °C	
	Convection + Chaleur de sol • Processus de chauffage engendré par la résistance inférieure. La chaleur est répartie par le ventilateur. • Ce mode convient à la cuisson des gâteaux contenant peu de levain et contribue à la conservation des fruits et légumes. • 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. • Température suggérée : 180 °C	
	Rôtissage de Pro • Processus de chauffage engendré par la résistance supérieure en combinaison avec l'élément chauffant du gril et l'air pulsé. • Ce mode est utilisé pour le rôtissage de toutes sortes de viande. • Température suggérée : 180 °C	

UTILISATION

Fonction	Description	
	Air pulsé ECO • 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. • Ce mode peut être utilisé pour le rôtissage de la viande et la cuisson des pâtisseries. • Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. • Température suggérée : 180 °C • 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.	
Fonction micro-ondes		
	Micro-ondes • Les micro-ondes sont utilisées pour la cuisson et la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou la forme des aliments. • Posez le plat en verre au niveau 1. • Puissance suggérée : 750 W	
Fonctions COMBI		
	Micro-ondes + Air pulsé • Ce système recourt à une combinaison de micro-ondes et d'air pulsé ; par conséquent, la durée de cuisson est plus courte. • Utilisez ceci pour toutes les sortes de viandes, ragoûts, légumes, tartes, gâteaux, pains et plats au gratin (c'est-à-dire, les aliments nécessitant une durée de cuisson plus longue). • Posez le plat en verre au niveau 1. • Température suggérée : 160 °C • Puissance suggérée : 600 W	

UTILISATION

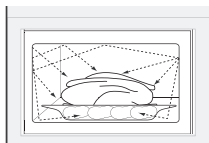
Fonction	Description	
	Micro-ondes + Gril avec ventilateur • Les aliments sont cuits grâce à une combinaison de micro-ondes et de gril avec ventilateur. • Utilisez cette combinaison pour des portions de viande, poisson et légumes plus petites. • Elle active le dispositif de cuisson et permet de gratiner et de dorer les aliments. • Posez le plat en verre au niveau 1. • Température suggérée : 200 °C • Puissance suggérée : 600 W	
Fonctions additionnelles		
	Chauffer • Chauffe-assiette : cette fonction est utilisée pour préchauffer la vaisselle, afin que les plats servis restent chauds plus longtemps. • Maintien au chaud : cette fonction est utilisée pour garder les plats cuits chauds.	
	Aqua clean • Vous pouvez facilement enlever la graisse et les salissures recouvrant les parois du four avec un chiffon humide.	
	Décongélation • Cette fonction utilise le micro-ondes. Les plats sont décongelés rapidement et efficacement.	
	Programmes et favoris • Utilisez les « Programmes » pour la cuisson ou le rôti en sélectionnant un plat dans la liste de plats préprogrammés. • Favoris : vous pouvez sélectionner vos propres recettes enregistrées.	
	Préchauffage rapide • Avec cette fonction, l'espace du four atteint rapidement la température souhaitée. N'utilisez pas ce paramètre avec un plat dans le four.	

Utilisation du mode micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie permet de cuire ou de réchauffer des plats sans altérer la couleur ou la forme.

Le mode micro-ondes est utilisé pour :

- la fonction micro-ondes ;
- les fonctions combinées.



Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont distribuées uniformément grâce au système de distribution. Cela cuit le plat de manière égale.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson continue, parce que la chaleur est répartie dans le plat.
3. Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - Quantité et densité
 - Contenu liquide
 - Température de démarrage (refroidi ou non)

Important

Le plat est cuit par l'intérieur, par distribution de la chaleur. La cuisson continue même lorsque vous sortez le plat du four.

Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et ce manuel pour garantir :

- Le chauffage égal au centre du plat ;
- Des températures égales dans l'ensemble du plat.

Puissance	Utilisation
1000 W	• Réchauffage rapide des boissons, de l'eau, des plats contenant beaucoup d'eau. • Cuisson des légumes frais ou surgelés.
750 W	• Préparer et chauffer des boissons et des plats.
600 W	• Faire fondre du chocolat • Cuisson des poissons et crustacés. • Réchauffage sur deux niveaux. • Cuisson de haricots secs à basse température. • Réchauffage ou cuisson d'aliments délicats à base d'œufs.
360 W	• Pour la cuisson de produits laitiers ou de confitures à basse température.
180 W	• Décongélation rapide de plats. • Ramollissement du beurre ou de la crème glacée.
90 W	• Pour décongeler des gâteaux contenant de la crème.

Directives pour les ustensiles de cuisine allant au micro-ondes

Les ustensiles de cuisine utilisés pour la fonction micro-ondes ne peuvent bloquer les micro-ondes. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. De ce fait, n'utilisez pas de plats ou d'ustensiles en métal. Les ustensiles de cuisine prévus pour les micro-ondes peuvent être utilisés sans problème. Pour de plus amples informations sur les ustensiles de cuisine adéquats, consultez les directives suivantes et utilisez toujours une lèchefrite en verre au niveau 1 avec la fonction micro-ondes.

Ustensile	Utilisation sûre du micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties du plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence émaillée et la porcelaine blanche conviennent généralement, sauf en cas de bord métallique.
Vaisselle jetable en polyester ou en carton.	✓	Les repas congelés sont parfois conditionnés dans de la vaisselle jetable.
Emballage de restauration rapide - Gobelets en polystyrène - Sacs en papier ou journaux - Papier recyclé ou ornements métalliques	✓ ✗ ✗	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène peut fondre s'il est surchauffé. Peuvent s'enflammer. Risque d'arcs électriques.
Verrerie - Plats allant au four - Fine verrerie - Bocaux en verre	✓	Peuvent être utilisés, à moins de comporter des ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut casser ou s'effriter s'il est chauffé soudainement. Le couvercle doit être enlevé. Conviennent pour réchauffer seulement.
Métal	✗	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier - Assiettes, gobelets, essuie-tout - Papier recyclé	✓ ✗	Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.

UTILISATION

Ustensile	Utilisation sûre du micro-ondes	Remarques
Plastique	✓	Matériau thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention lorsque vous enlevez le film, de la vapeur chaude peut s'échapper. Uniquement s'ils peuvent être bouillis ou aller au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

✓ :Recommandé

✓X :Attention

x :Dangereux

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
	Généralités Langue Heure (12 ou 24 heures) Date Son
	Affichage Luminosité Taille de l'horloge Mode nuit Appareil en mode veille
	Cuisson Mon micro-ondes Intensité du résultat de cuisson Paramètres de préchauffage
	Système Informations sur l'appareil Réglages d'usine Éclairage du four

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 :

- Mon micro-ondes (ajuste la puissance et l'heure par défaut de mon micro-ondes)
- 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 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 actuelle 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 apparaître l'écran précédemment.
- Pour annuler une fonctionnalité supplémentaire, sélectionnez « annuler » (symbole avec une ligne rouge).

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

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 » pour lancer la cuisson plus tard, en programmant l'heure de fin souhaitée.

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 que la fonction est active.
 - 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.
La fonction s'activera automatiquement au moment calculé.

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 plusieurs réglages pour affiner les méthodes de cuisson en fonction de vos préférences.

1. Appuyez sur la touche plus (dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Avec la touche droite de navigation, sélectionnez « Cuisson par étapes ».
3. Appuyez sur la touche de validation.
Un petit symbole de gril apparaît à côté de l'heure universelle. La première étape est déjà assortie des paramètres actuels de la fonction. Si vous n'avez pas ajouté de temps de cuisson, la première étape ajoutera le temps par défaut.
 - 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, sélectionnez la deuxième étape en appuyant sur la touche de navigation ou en tournant le bouton de sélection, et pour saisir l'étape d'édition, appuyez sur la touche de validation.
L'affichage passera à l'affichage du réglage du four.
5. Sélectionnez toutes les fonctions de l'appareil disponibles.
6. 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.
7. Après validation, l'écran d'affichage fera apparaître les étapes programmées, accompagnées d'un symbole supplémentaire d'édition et de suppression. La zone active passe à l'étape suivante et vous pouvez programmer directement la deuxième étape en la saisissant, et ce en appuyant sur la touche de validation.
8. Une fois que toutes les étapes ont été programmées selon vos souhaits, vous pouvez revenir à l'écran des paramètres du four en fermant le menu plus et en appuyant sur la touche plus ou la touche arrêt.
L'écran fera apparaître l'affichage des paramètres standard du four avec les paramètres de la première étape (étape 1 symbole blanc).
9. Lancez le processus en appuyant sur la touche de validation.
 - Si la touche arrêt est enfoncée, la cuisson par étapes sera interrompue 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.

Chauffer

- Chauffe-assiette
 - ▷ Cette fonction est utilisée pour préchauffer la vaisselle (assiettes, bols), afin que les plats servis restent chauds plus longtemps.
 - ▷ En choisissant cette fonction, vous pouvez déterminer la température de chauffage et la durée.
- Maintien au chaud
 - ▷ Utilisez cette fonction pour garder des aliments cuits à température.
 - ▷ En choisissant ce symbole, vous pouvez déterminer la température et la durée de la fonction de réchauffage.

Décongélation

- Cette fonction utilise le micro-ondes. Les plats sont décongelés rapidement et efficacement. Utilisez cette fonction pour la décongélation lente d'aliments surgelés (gâteaux, biscuits, gâteaux secs, pain, petits pains et fruits surgelés).
- En choisissant cette fonction, vous pouvez déterminer le niveau de puissance de décongélation et 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.



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 « Aqua clean » au moyen du bouton fonction.
4. Appuyez sur le bouton de validation pour lancer Aqua clean.



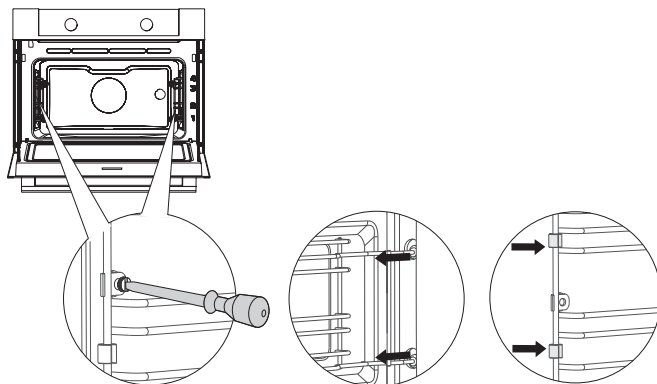
Remarque : Ne pas ouvrir la porte pendant le nettoyage.

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. *Rangez les disques d'espacement avec soin. Remplacez les disques d'espacement après le nettoyage. Cela empêche la formation d'étincelles durant l'utilisation.*



Remplacement de la lampe 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.

Le four est équipé d'une lampe halogène.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique (G).

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.



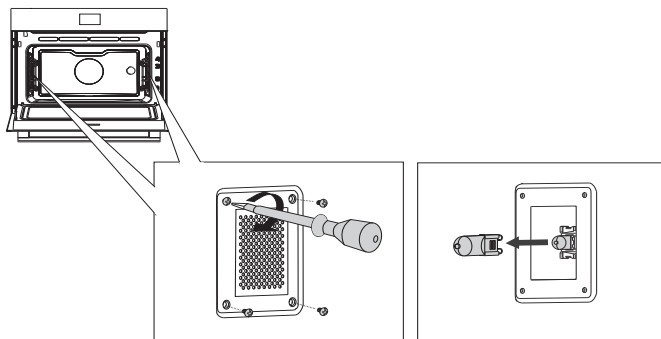
Déconnectez l'appareil du circuit électrique en retirant la fiche de la prise de courant ou en débranchant le fusible dans l'armoire à fusibles.



**Note importante : l'ampoule peut être très chaude !
Portez des protections pour enlever la lampe.**

1. Dévissez les quatre vis du capot du four. Enlevez le capot et le verre.
2. Retirez la lampe halogène défectueuse et remplacez-la par une nouvelle.
3. Remplacez le capot et le verre.

Attention : Veillez à ce que la bague d'étanchéité ne se détache pas du couvercle.



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 réglementations 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



687312

fr (11-21)

Bedienungsanleitung

Kombi-Mikrowelle

ATAG



CX46xxD

Verwendete Piktogramme



Wichtige Informationen



Tipp

Ihr Ofen

Einführung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	6
Zubehör	7
Tür	7
Lüfter	8
Hauptfunktionen	8
Tasten	9
Navigation	10

Erste Verwendung

Erste Schritte	12
----------------	----

Bedienung

Funktionsauswahl	14
Modus zur Funktionseinstellung	14
Zubereitungsfortschritt	16
Ende-Anzeige	16
Einstellungen während des Betriebs ändern	18

Verwendung

Funktionentabelle	19
Verwenden der Mikrowelle	23
Menü „Einstellungen“	26
Plus-Menü	28
Garinformationen	29
Schnelles Vorheizen	29
Verzögerter Start	30
Gratinieren	30
Garen in Phasen	30
Zu manuellem Garen wechseln	31
Programme und Favoriten	31
Eieruhr	32
Kindersicherung	32
Erwärmen	33
Auftauen	33

Reinigen

Das Gerät reinigen	34
Aqua Clean	34
Entfernen und Reinigen der Führungsschienen	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 Kombi-Mikrowellenofens von ATAG. 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 Gerätes hilfreich sein können.

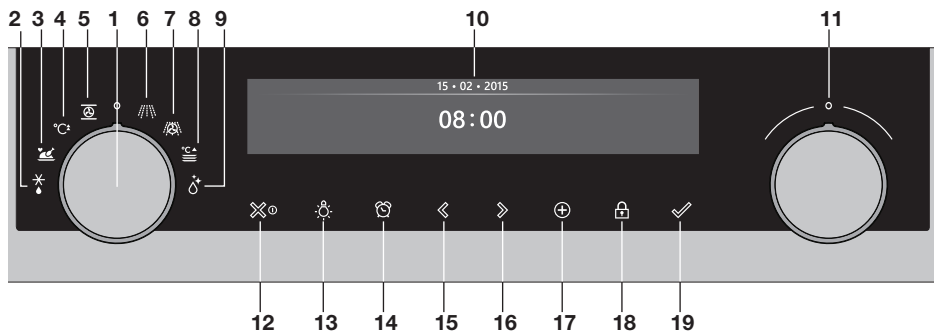


Lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes die separaten Sicherheitshinweise!

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



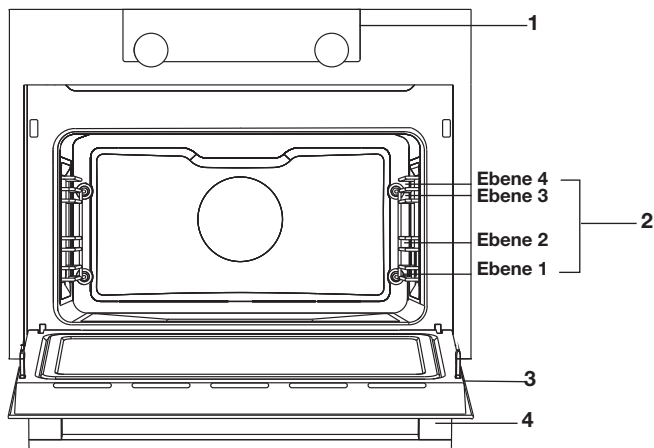
1. Funktionswahl-Drehschalter (in Position „Aus“)
2. Auftauen
3. Programme und Favoriten
4. Schnelles Vorheizen
5. Ofen
6. Mikrowelle
7. Kombi-Mikrowelle
8. Erwärmen
9. Aqua Clean
10. Anzeige
11. Auswahldrehknopf
12. Ein-/Austaste und Stopptaste (Abbrechen)
13. Lichttaste
14. Eieruhr-Taste
15. Navigationstaste links
16. Navigationstaste rechts
17. Plus-Taste
18. Kindersicherungs-Taste (Sperr-Taste)
19. Bestätigungstaste (+ 30 Sekunden Mikrowelle (6) Zeit)



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

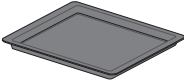
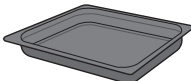
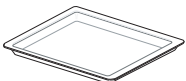
- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebene 1 bis 4/5). Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die zwei oberen Ebenen werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Schieben Sie das Ofengestell, das Backblech oder die Dampfschale 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.

Zubehör

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

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

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

Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).	
	Emailliertes Backblech; für Backwaren und Kuchen verwendet. • Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	Ofengestell; hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf das Ofengestell gesetzt werden. • Das Ofengestell verfügt über einen Sicherungsstift. Heben Sie das Gestell vorne leicht an, um es aus dem Ofen heraus gleiten zu lassen. • Verwenden Sie das Ofengestell nicht für die Mikrowellenfunktionen!
	Tiefes emailliertes Backblech; zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. • Setzen Sie das tiefe Backblech während des Garens nicht auf die unterste Ebene, es sei denn, Sie verwenden es als Auffangschale während des Garens, des Bratens oder des Bratens mit einem Grillspieß (falls verfügbar). • Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	Backblech aus Glas; für Mikrowelle und Ofen geeignet. • NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.

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-Drehschalter können Sie die Hauptfunktionen Ihres Ofens auswählen.

Einstellung	Beschreibung
	Aus/Standby-Modus
	Ofen Umluft Umluft + Unterhitze Unterhitze + Oberhitze Großer Grill Grill Großer Grill + Lüfter Oberhitze Unterhitze Unterhitze + Lüfter Pro Braten Spar-Umluft
	Schnelles Vorheizen
	Programme und Favoriten Favoriten Programme
	Auftauen Manuelles Auftauen

	Mikrowelle Meine Mikrowelle Mikrowelle
	Kombi-Mikrowelle Umluft + Mikrowelle Grill + Lüfter + Mikrowelle
	Erwärmen Tellererwärmung Warm halten
	Aqua Clean

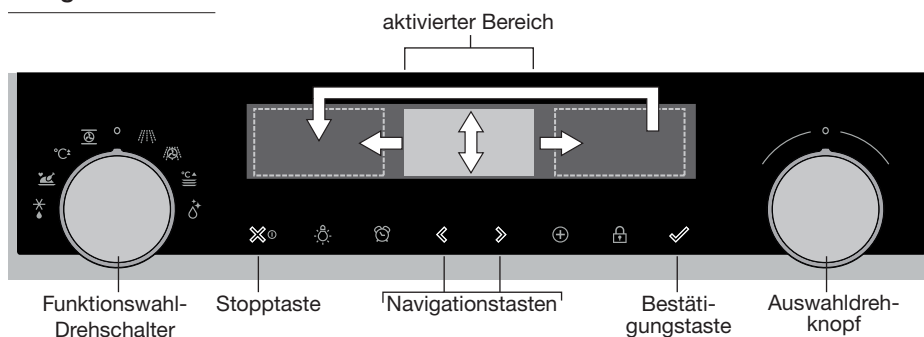
Tasten

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

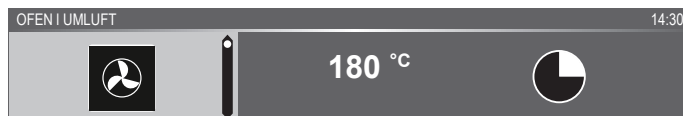
Tasten	Beschreibung der Tasten
	Ein-/Austaste und Stopptaste - Kurz eindrücken: Einstellung löschen oder einen Schritt im Menü zurückzugehen. - Lang eindrücken: das Gerät ein- oder ausschalten.
	Lichttaste - Das Ofenlicht ein- oder ausschalten.
	Eieruhr - Die Eieruhr kann unabhängig vom Ofen verwendet werden. - Die höchstmögliche Einstellung ist 23:59.
	Navigationstaste links - Den aktivierten Bereich nach links verschieben.
	Navigationstaste rechts - Den aktivierten Bereich nach rechts verschieben.

	Plus-Taste - Das Einstellungs Menü öffnen oder schließen (im Standby-Modus). - Das Plus-Menü mit den zurzeit zusätzlich zur Verfügung stehenden Optionen öffnen oder schließen (in Position „Ein“).
	Kindersicherungs-Taste Halten Sie die Stopptaste eingedrückt, um das Gerät zu sperren.
	Bestätigungstaste - Alle weißen Einstellungen/Elemente in der Anzeige bestätigen. - 30 Sekunden Mikrowellenzeit hinzufügen (Mikrowellenfunktion).

Navigation



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



In jedem Menü sieht die Navigation folgendermaßen aus:

- Verwenden Sie die Navigationstasten oder drücken Sie den Auswahldrehknopf, um den aktivierten Bereich (grauer Hintergrund) zu verschieben.
- Die Einstellung im aktivierten Bereich kann durch Drehen des Auswahldrehknopfs (links = weniger, rechts = mehr) geändert werden. Diese Einstellung wird automatisch gespeichert.
- Wenn alle Elemente auf dem Bildschirm eingestellt sind, bestätigen Sie diese Einstellungen, indem Sie auf die Bestätigungstaste drücken (die Taste blinkt, wenn es möglich ist, das Programm zu starten).
- Drücken Sie auf die Stopptaste, um im Menü einen Schritt zurückzugehen.



Oben in der Anzeige befindet sich eine Informationsleiste. Diese Leiste zeigt an, wo Sie sich im Menü befinden und welche Einstellung Sie ändern. Funktionen sind mittels 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.

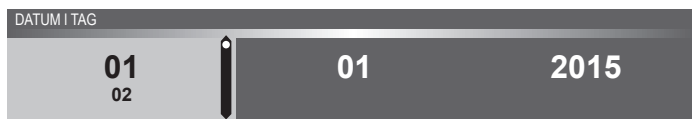
Einstellen der Sprache



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.
Die nächste Anzeige wird eingeblendet.

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.

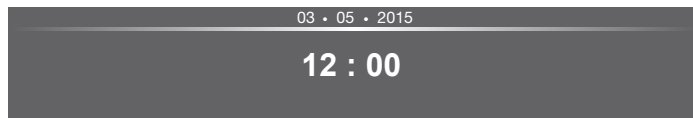


Die Sprache, die Uhrzeit und das Datum können im Menü „Einstellungen“ angepasst werden (siehe Kapitel „Menü Einstellungen“). Das Menü „Einstellungen“ kann in der Start-Anzeige über das „Plus“-Menü aufgerufen werden.

Standby-Anzeige

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

- Der Funktionswahl-Drehschalter auf 0 (Position „Aus“) gedreht wurde.
- 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).

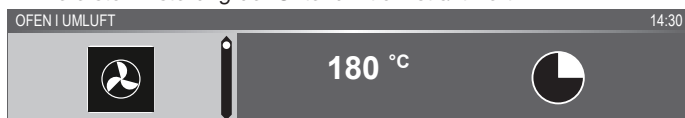
Nachdem Sie eine Hauptfunktion ausgewählt haben, wird der Modus zur Funktionseinstellung aktiviert (grauer Hintergrund). Im aktivierten Bereich ist es jetzt möglich, die Einstellung dieser Funktion zu ändern.

Modus zur Funktionseinstellung

Beispiel (Ofen/Umluft + Unterhitze/40 Minuten)

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

Die erste Einstellung der Unterfunktion ist aktiviert.

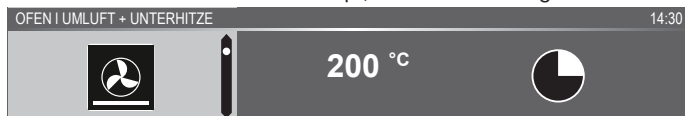


Jetzt können die Einstellungen wie gewünscht geändert werden.

Folgendes kann eingestellt werden:

- Die Funktion (beziehen Sie sich auf die Tabelle im Kapitel „Funktionentabelle“).
- Die Temperatur.
- Die Leistung.
- Die Zeit.

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

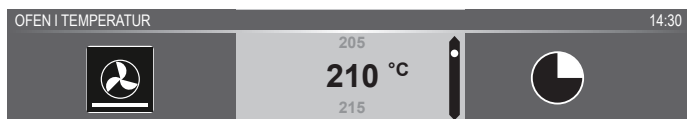


3. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.

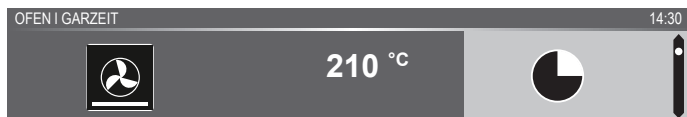
Die nächste Einstellung der Unterfunktion wird aktiviert.



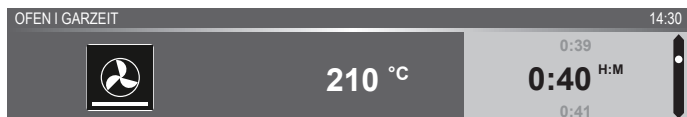
4. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Einstellung zu ändern.



5. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.
Die nächste Einstellung der Unterfunktion 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 (zum Beispiel Kombi-Mikrowelle), wird die Standard-Eieruhr-Einstellung anstelle des Eieruhr-Symbols angezeigt.
6. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Einstellung zu ändern.



- ▷ M:S-Anzeige (Zeit für Mikrowellenfunktionen).
 - ▷ H:M-Anzeige.
7. Falls gewünscht, wählen Sie zusätzliche Einstellungen mithilfe des „Plus“-Menüs aus (beispielsweise „Schnelles Vorheizen“). Für weitere Informationen siehe das „Plus-Menü“.
8. 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.

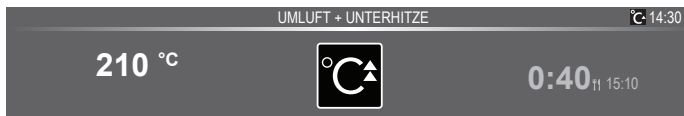


Zubereitungsfortschritt

- Auf der linken Seite des Bildschirms werden die Temperatur und/oder die Leistung 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. „Beenden“ auswählen.

Die Ende-Anzeige wird geschlossen, und die Standby-Anzeige 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
4. 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.
5. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um das Rezept zu speichern.

Einstellungen während des Betriebs ändern

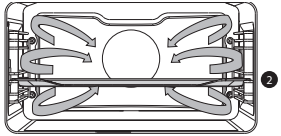
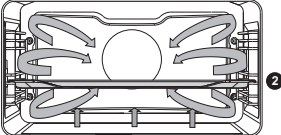
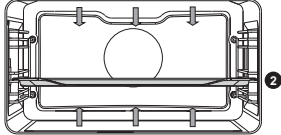
- Wenn Sie während des Betriebs die Navigationstasten betätigen, wird der aktivierte Bereich angezeigt. Die ausgewählte Einstellung kann jetzt geändert werden, siehe Kapitel „Modus zur Funktionseinstellung“.
- Nach Bestätigung mithilfe der Bestätigungstaste wird der Bildschirm des Zubereitungsfortschritts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

Funktionentabelle

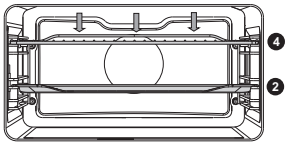
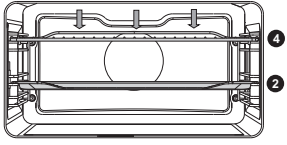
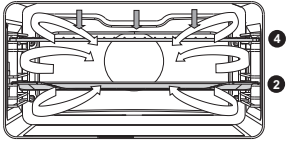
Schauen Sie in der Tabelle für die Auswahl der bevorzugten Ofenfunktion nach. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.



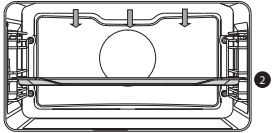
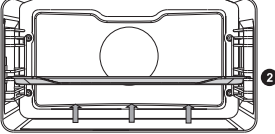
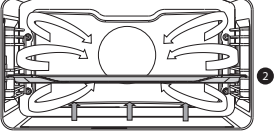
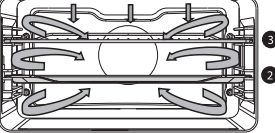
- Im „Mikrowellenmodus“: Verwenden Sie kein Geschirr oder Geräte aus Metall und heizen Sie den Ofen nicht vor.

Funktion	Beschreibung	
Ofenfunktionen		
	Umluft • Heizen mithilfe heißer Luft von der Rückseite des Ofens. • Dieser Modus sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 180 °C • Vorheizen des Ofens wird empfohlen.	
	Umluft + Unterhitze • Heizen mithilfe von Umluft von der Rückseite des Ofens und vom unteren Heizelement. • Dieser Modus wird für Pizza, Backwaren, saftiges Gebäck, Obstkuchen, Hefeteig und Mürbeteig verwendet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Vorheizen des Ofens wird empfohlen.	
	Oberhitze und Unterhitze • Heizen mithilfe des oberen und unteren Heizelements. • Dieser Modus ist für normales Backen und Braten geeignet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Vorheizen des Ofens wird empfohlen.	

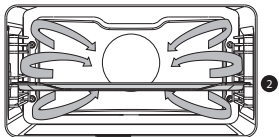
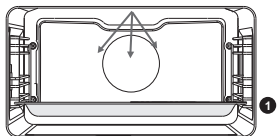
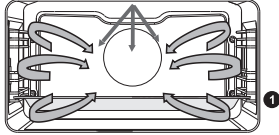
VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	Großer Grill • Heizen mithilfe des oberen Heizelements und des Grillelements. • Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. Verwenden Sie ihn kurz vor Ende der Back-/Bratzeit. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • Maximal zulässige Temperatur: 240 °C • Überwachen Sie den Garvorgang während der gesamten Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Vorheizen des Ofens wird empfohlen.	
	Grill • Heizen mithilfe des Grillelements. • Dieser Modus ist zum Grillen kleinerer Mengen offener Sandwiches, für Grillwürste oder zum Toasten von Brot geeignet. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • Maximal zulässige Temperatur: 240 °C • Überwachen Sie den Garvorgang während der gesamten Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Vorheizen des Ofens wird empfohlen.	
	Großer Grill + Lüfter • Heizen mithilfe der oberen Heizelemente. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt. • Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 170 °C • Überwachen Sie den Garvorgang während der gesamten Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Vorheizen des Ofens wird empfohlen.	

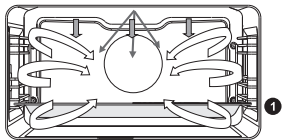
VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	Oberhitze • Heizen nur mithilfe des oberen Heizelements. • Dieser Modus wird verwendet, um die obere Schicht des Gerichts zu backen oder zu braten. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 150 °C	
	Unterhitze • Heizen nur mithilfe des unteren Heizelements. • Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die untere Einschubebene. • Verwenden Sie ihn kurz vor Ende der Back-/Bratzeit. • Empfohlene Temperatur: 160 °C	
	Lüfter + Unterhitze • Heizen mithilfe des unteren Heizelements. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt. • Dieser Modus wird zum Backen flacher Hefekuchen oder zum Einkochen von Obst und Gemüse verwendet. • Setzen Sie ein nicht zu hohes Backblech in die untere Ebene des Ofens ein, damit die heiße Luft auch über die Oberfläche der Speisen zirkulieren kann. • Empfohlene Temperatur: 180 °C	
	Pro Braten • Heizen mithilfe des oberen Heizelements in Kombination mit dem Grillelement und Umluft. • Dieser Modus ist zum Braten von Fleisch aller Art geeignet. • Empfohlene Temperatur: 180 °C	

VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	Spar-Umluft • Heizen mithilfe von Umluft. Spar-Umluft verbraucht weniger Energie, aber liefert dieselben Resultate wie die Umluft-Einstellung. Das Garen dauert einige Minuten länger. • Dieser Modus ist zum Braten von Fleisch und Backen von Teigwaren geeignet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 180 °C • Diese Einstellung verwendet die Restwärme (Heizen ist nicht die ganze Zeit eingeschaltet), um einen niedrigen Energieverbrauch zu erzielen (gemäß Energieeffizienzklasse EN 60350-1). In diesem Modus wird die tatsächliche Ofentemperatur nicht angezeigt.	
	Mikrowelle • Zum Garen und Auftauen von Lebensmitteln wird Mikrowellenenergie verwendet. Dies ermöglicht einen schnellen Garvorgang, ohne dass dabei Farbe und Form der Lebensmittel verändert werden. • Die Schale auf den Rost (Einschubebene 1) stellen. • Empfohlene Leistung (W) 750 W	
	Mikrowelle + Umluft • Dieses System nutzt eine Kombination von Mikrowellen und Umluft zur Verkürzung der Garzeit. • Verwenden Sie diese Einstellung für Fleisch, Eintöpfe, Pasteten, Kuchen, Brot und gratinierte Gerichte (d. h. für Lebensmittel, die eine längere Garzeit erfordern). • Die Schale auf den Rost (Einschubebene 1) stellen. • Empfohlene Temperatur: 160 °C • Empfohlene Leistung (W) 600 W	

VERWENDUNG

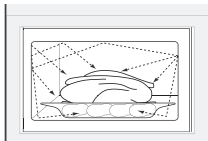
Funktion	Beschreibung	
	Mikrowelle + Grill mit Lüfter • Die Speise wird mit einer Kombination aus Mikrowellen und Grill mit Lüfter gegart. • Verwenden Sie diese Kombination für kleinere Stücke Fleisch, Fisch und Gemüse. • Sie ermöglicht ein schnelles Garen und gebräunte, knusprige Krusten. • Die Schale auf den Rost (Einschubebene 1) stellen. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Empfohlene Leistung (W) 600 W	
Extra-Funktionen		
	Erwärmen • Tellererwärmung: Diese Funktion wird zum Erwärmen von Geschirr verwendet, sodass die servierten Gerichte länger warm bleiben. • Warm halten: Diese Funktion wird zum Warmhalten von bereits gegarten Gerichten verwendet.	
	Aqua Clean • Fett und Schmutz können ganz einfach von den Ofenwänden mit einem feuchten Tuch entfernt werden.	
	Auftauen • Diese Funktion verwendet Mikrowellen. Speisen werden schnell und effizient aufgetaut.	
	Programme und Favoriten • Verwenden Sie „Programme“ zum Backen und Braten, indem Sie eine Speise aus der Liste der vorprogrammierten Speisen auswählen. • Favoriten: Sie können Ihre eigenen gespeicherten Rezepte auswählen.	
	Schnelles Vorheizen • Mit dieser Funktion erreicht der Ofenraum schnell die gewünschte Temperatur. Verwenden Sie diese Einstellung nicht, wenn sich ein Gericht im Ofenraum befindet.	

Verwenden der Mikrowelle

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen mit hoher Frequenz. Die Energie ermöglicht es, dass Speisen ohne Beeinflussung der Form oder Farbe gegart oder erwärmt werden.

Die Mikrowelle wird verwendet für:

- die Mikrowellenfunktion.
- die Kombi-Funktionen.



Garprinzip

1. Die von dem Gerät erzeugten Mikrowellen werden durch ein Verteilungssystem gleichmäßig verbreitet. Dadurch wird die Speise einheitlich gegart.
2. Das Essen absorbiert die Mikrowellen bis zu einer Tiefe von etwa 2,5 cm. Das Garen wird dann fortgesetzt, da sich die Hitze in der Speise ausbreitet.
3. Die Garzeiten variieren je nach dem von Ihnen verwendeten Behälter und den Eigenschaften der Lebensmittel:
 - Menge und Dichte
 - Feuchtigkeitsgehalt
 - Anfangstemperatur (gekühlt oder nicht)

Wichtig

Die Speise wird durch die Hitzeverteilung von innen heraus gegart. Das Garen wird auch dann noch fortgesetzt, wenn Sie die Speise aus dem Ofen nehmen.

Daher sollten die in Rezepten und in dieser Broschüre angegebenen Standzeiten beachtet werden, um sicherzustellen, dass:

- Gleichmäßige Hitze in der Mitte der Speise vorhanden ist;
- In allen Teilen der Speise die gleichen Temperaturen herrschen.

Leistung	Verwendung
1000 W	• Für das schnelle Aufwärmen von Getränken, Wasser und Gerichten, die viel Feuchtigkeit enthalten. • Zum Garen von frischem oder tiefgeköhltem Gemüse.
750 W	• Zum Zubereiten und Aufwärmen von Getränken und Speisen.
600 W	• Zum Schmelzen von Schokolade. • Zum Garen von Fisch und Krustentieren. • Zum Aufwärmen auf zwei Ebenen. • Zum Garen von getrockneten Bohnen bei niedrigen Temperaturen. • Zum Aufwärmen oder Garen von empfindlichen Speisen mit Eiern.
360 W	• Zum Garen von Milchprodukten oder Marmeladen bei niedrigen Temperaturen.
180 W	• Zum schnellen Auftauen von Speisen. • Zum Aufweichen von Butter oder Eiscreme.
90 W	• Zum Auftauen von Sahnekuchen.

Richtlinien für Mikrowellengeschirr

Das von Ihnen für die Mikrowellenfunktion verwendete Geschirr sollte die Mikrowellen nicht blockieren. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie aus diesem Grund kein Geschirr aus Metall. Geschirr, das als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, kann problemlos verwendet werden. Für weitere Informationen zu geeignetem Geschirr beachten Sie bitte die folgenden Richtlinien und verwenden Sie stets das Glasbackblech auf Ebene 1, wenn Sie die Mikrowellenfunktion nutzen.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Bemerkungen
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleinen Mengen zum Schutz bestimmter Speisebereiche gegen Überhitzung verwendet werden. Funken/Lichtbögen können auftreten, wenn die Folie der Ofenwand zu nahe kommt, oder wenn zu viel Folie verwendet wird.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, glasiertes Steingut und Elfenbeinporzellan sind generell geeignet, sofern sie über keinen Metallrand verfügen.
Einweggeschirr aus Plastik oder Karton	✓	Tiefkühlgerichte sind manchmal in Einweggeschirr verpackt.
Fast-Food-Verpackungen	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Polystyrol kann bei Überhitzung schmelzen.
• Polystyren-Becher	✗	Kann Feuer fangen.
• Papierbeutel oder Zeitungspapier	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
• Recyclingpapier oder Metallränder		
Glasgeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keinen Metallrand hat. Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder splintern. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
• Ofenschüsseln		
• Feines Glasgeschirr		
• Dickwandige Glasgefäße		
Metall	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Flammen führen.
Papier	✓	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit.
• Teller, Tassen, Küchenpapier	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
• Recyclingpapier		

Geschirr	Mikrowellenge- eignet	Bemerkungen
Kunststoff	✓	Besonders hitzebeständiges thermoplastisches Material. Andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann zur Aufnahme von Flüssigkeit verwendet werden. Darf die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie beim Entfernen der Folie vorsichtig – es könnte heißer Dampf austreten. Nur wenn es koch- oder ofenbeständig ist. Darf nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel einstechen.

✓ : Empfohlen

✓x : Vorsicht

x : Nicht sicher

Menü „Einstellungen“

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

Einstellung	Beschreibung
	Allgemeines Sprache Zeit (12- oder 24-Stunden-Uhr) Datum Ton
	Anzeige Heiligkeit Uhrgröße Nacht-Modus Gerät in Standby-Modus
	Garen Meine Mikrowelle Intensität des Garergebnisses Einstellungen Vorheizen
	System Geräteinformationen Werkseinstellungen Ofenbeleuchtung

Allgemeines

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

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

Anzeige

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

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



Umschalten auf manuelles Ausschalten erhöht den Energieverbrauch. Wenn der Ofen manuell ausgeschaltet wird (oder wenn die Stromversorgung unterbrochen wird), wird diese Funktion zurückgesetzt (das Display schaltet sich automatisch aus).

Garstufen-Einstellungen

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

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

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

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

Garinformationen

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

Schnelles Vorheizen

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

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

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

Schnelles Vorheizen im Plus-Menü aktivieren.

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

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

1. Drücken Sie auf die Plus-Taste (im „Modus zur Funktionseinstellung“).
2. Wählen Sie „Verzögerter Start“ mit der rechten Navigationstaste aus.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.

Die Anzeige zeigt das Symbol für „Verzögerter Start“, die Garzeit und die Endzeit an.

4. Ändern Sie die Endzeit, indem Sie am Auswahldrehknopf drehen und bestätigen Sie mit der Bestätigungstaste.

Ein kleines Symbol wird eingeblendet, um anzuzeigen, dass die Funktion aktiviert ist.

- Um „Verzögerter Start“ zu löschen: Gehen Sie zu „Verzögerter Start“ und wählen Sie „Verzögerten Start abbrechen“ aus (ein Popup zur Bestätigung des Abbruchs des verzögerten Starts wird eingeblendet).

5. Das Programm starten: Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um zur Anzeige des Zubereitungsfortschritts zu wechseln.

Die Funktion wird automatisch zur errechneten Zeit starten.

Gratinieren

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

1. Drücken Sie auf die Plus-Taste (im „Modus zur Funktionseinstellung“).
2. Wählen Sie „Gratinieren“ mit der rechten Navigationstaste aus.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.

Neben der aktuellen Zeitanzeige wird ein kleines Grill-Symbol angezeigt..

- 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 Einstellungen aus, um die Garmethoden nach Ihren Vorlieben anzupassen.

1. Drücken Sie auf die Plus-Taste (im „Modus zur Funktionseinstellung“).
2. Wählen Sie „Garen in Phasen“ mit der rechten Navigationstaste aus.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.

Neben der Weltzeitanzeige wird ein kleines Symbol angezeigt. Die erste Phase ist bereits mit den aktuellen Einstellungen der Funktion ausgefüllt. Falls keine Garzeit festgelegt ist, wird in der ersten Phase die Standardzeit hinzugefügt.

- 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 Phase aus, indem Sie auf die Navigationstaste drücken oder am Auswahldrehknopf drehen, und um die Phase zur Bearbeitung einzugeben, drücken Sie auf die Bestätigungstaste.
Die Anzeige wechselt zur Anzeige der Ofeneinstellungen.
5. Treffen Sie eine Auswahl aus allen verfügbaren Funktionen des Gerätes.
6. Speichern Sie die Phase und kehren Sie zur Übersicht „Garen in Phasen“ zurück, indem Sie auf die Bestätigungstaste drücken.
 - Wenn die Stopptaste gedrückt wird, wird die Einstellung gelöscht, und die Anzeige kehrt zur vorigen Anzeige zurück.
7. Nach der Bestätigung zeigt die Anzeige die eingestellten Phasen an, und ein Symbol zum Bearbeiten und Löschen ist hinzugefügt. Der aktivierte Bereich wurde zur nächsten Phase verschoben, und Sie können die zweite Phase sofort einstellen, indem Sie die eingegebenen Werte mit der Bestätigungstaste bestätigen.
8. Wenn alle Phasen nach Ihren Wünschen eingestellt wurden, können Sie zur Anzeige „Ofeneinstellung“ zurückkehren, indem Sie das Plus-Menü durch Drücken der Plus-Taste oder Stopptaste schließen.
Die Anzeige zeigt den normalen Bildschirm „Ofeneinstellung“ mit den Einstellungen der ersten Phase (Phase 1 weißes Symbol) an.
9. Starten Sie den Betrieb durch Drücken der Bestätigungstaste.
 - Wenn die Stopptaste gedrückt wird, wird „Garen in Phasen“ abgebrochen, und der Ofen kehrt zum normalen Modus zurück.

Zu manuellem Garen wechseln

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

Programme und Favoriten

Automatische Programme

- Sie können die „automatischen Programme“ zum Backen und Braten verwenden. Wählen Sie dazu einfach eine Speise aus der Liste der vorprogrammierten Speisen aus. Wählen Sie zuerst die Speiseart und dann die Speise selbst aus der verfügbaren Liste aus.
- Alle Programmkategorien haben eine Abbildung. Wenn eine Speise ausgewählt wird, werden die Programmeinstellungen angezeigt. Der Name der Speise und der Name der aktiven Auswahl werden in der Textleiste angezeigt.

- In den Einstellungen werden zunächst die Abbildung der Speise (nicht einstellbar), das Gewicht (anhängig von der Speise) (wenn einstellbar), die Intensität (nicht immer einstellbar) und die Garzeit angezeigt. Passen Sie gegebenenfalls die Intensität und/oder das Gewicht an.

Favoriten (siehe Kapitel „Ende-Anzeige“)

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

Eieruhr

Die Eieruhr kann unabhängig vom Ofen verwendet werden.

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

Kindersicherung

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

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

Erwärmen

- Tellererwärmung
 - ▷ Diese Funktion wird zum Erwärmen von Geschirr (Teller, Becher) verwendet, sodass die servierten Gerichte länger warm bleiben.
 - ▷ Wenn Sie diese Funktion wählen, können Sie die Temperatur und die Dauer für das Erwärmen festlegen.
- Warm halten
 - ▷ Nutzen Sie diese Funktion, um bereits gekochte Lebensmittel auf Temperatur zu halten.
 - ▷ Wenn Sie dieses Symbol wählen, können Sie die Warmhaltetemperatur und die Dauer festlegen.

Auftauen

- Diese Funktion verwendet Mikrowellen. Speisen werden schnell und effizient aufgetaut. Verwenden Sie diese Funktion für das langsame Auftauen tiefgefrorener Speisen (Kuchen, Gebäck, Plätzchen, Brot, Brötchen und Tiefkühlobst).
- Wenn Sie diese Funktion wählen, können Sie das Leistungsniveau und die Dauer für das Auftauen festlegen.
- Wenden Sie das Essen nach der Hälfte der verstrichenen Auftauzeit. Rühren Sie es 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 Lüftungsöffnungen 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.



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 „Aqua Clean“ mit dem Funktionswahl-Drehschalter aus.
4. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um „Aqua Clean“ zu starten.

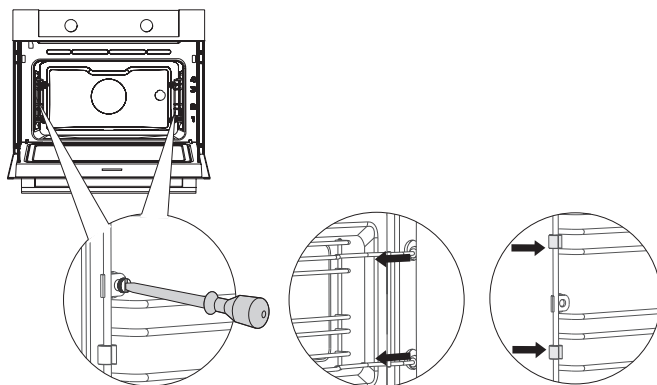


Bitte beachten Sie: Öffnen Sie während des Reinigens nicht die Tür.

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



Austausch der Ofenlampe



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

Der Backofen ist mit einer Halogenlampe ausgestattet.
Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse (G).

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



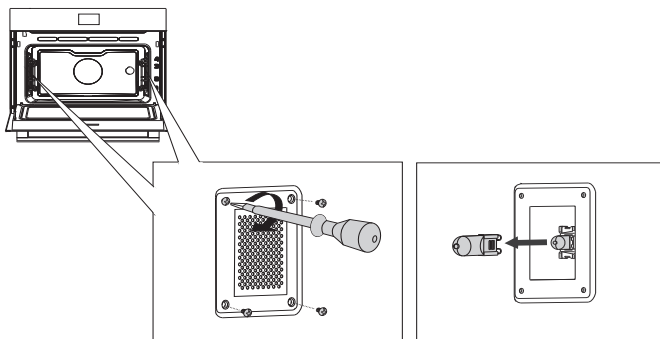
Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Leistungsschalter im Sicherungskasten ausschalten!



Bitte beachten Sie: Die Lampe kann sehr heiß sein! Schützen Sie sich beim Entfernen der Lampe.

1. Schrauben Sie die vier Schrauben der Abdeckung heraus. Entfernen Sie die Abdeckung und das Glas.
2. Entfernen Sie die defekte Halogenlampe und setzen Sie eine neue ein.
3. Entfernen Sie die Abdeckung und das Glas.

Achtung: Passen Sie auf, dass sich der Dichtring nicht von der Abdeckung löst.



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 die Netzspannung 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 Gerätes ist ein Luftzug spürbar.

- Dies ist normal.

An der Tür und der Außenseite des Gerätes 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 löst regelmäßig aus.

- 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 am 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 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten. Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein

neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird.

Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.



5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.



Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des 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



687011

de (01-22)

instructions for use

Combi microwave oven

ATAG



CX46xxD

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	7
Cooling fan	7
Main functions	8
Keys	9
Navigation	10

Initial use

What to do first	12
------------------	----

Operation

Selecting your function	14
Function settings mode	14
Progress mode	16
Finish display	16
Changing settings during the progress	18

Use

Functions table	19
Using the microwave	23
Settings menu	26
Plus menu	28
Cooking information	29
Fast preheat	29
Delayed start	30
Gratin	30
Stage cooking	30
Go to manual cooking	31
Programs and Favourites	31
Egg timer	32
Child lock	32
Warming	33
Defrost	33

Cleaning

Cleaning the appliance	34
Aqua clean	34
Removing and cleaning the guide rails	35
Replacing the oven lamp	36

Solving problems

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

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging	39
---	----

Introduction

Congratulations on choosing this Atag combi microwave 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.



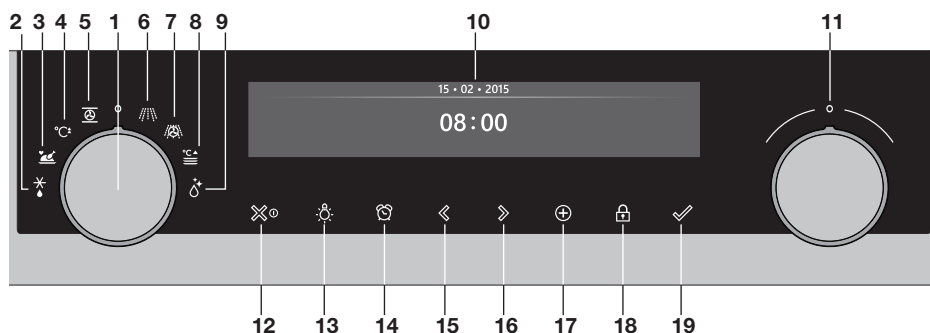
Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

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



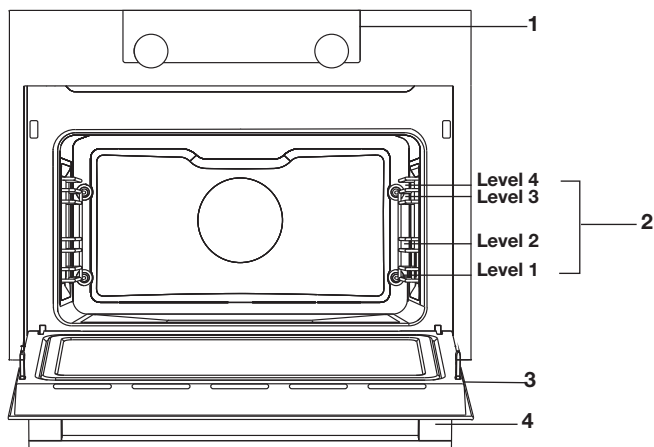
1. Function knob (in 'Off' position)
2. Defrost
3. Programs & Favourites
4. Fast preheat
5. Oven
6. Microwave
7. Combi microwave
8. Warming
9. Aqua clean
10. Display
11. Selection knob
12. On/off key and stop key (cancel)
13. Light key
14. Timer key
15. Navigation key left
16. Navigation key right
17. Plus key
18. Child lock key (lock key)
19. Confirm key (+ 30 seconds microwave (6) time)



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.

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.

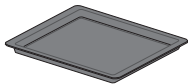
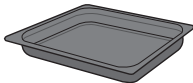
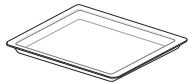
Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories, depending on the model. Only use original accessories; they are specially suited to your appliance. Be sure that all the accessories that are being used are able to withstand the temperature settings of the chosen oven function.

YOUR OVEN

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)	
	Enamelled baking tray; to be used for pastries and cakes. • Do not use the enamelled baking tray for microwave functions! • Suitable for pyrolysis cleaning.
	Oven rack; mainly used for grilling. A steam dish or pan with food can also be placed on the oven rack. • The oven rack is equipped with a safety peg. Lift the rack slightly at the front to slide it out of the oven. • Do not use the oven rack for microwave functions!
	Deep enamelled baking tray; to be used for roasting meat and baking moist pastry. • 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). • Do not use the deep enamelled baking tray for microwave functions! • Suitable for pyrolysis cleaning.
	Glass baking tray; for microwave and oven use. • NOT suitable for pyrolysis cleaning.

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.

Main functions

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

Setting	Description
	Off/standby mode
	Oven Hot air Hot air + bottom heat Bottom + top heat Large grill Grill Large grill + fan Upper heat Bottom heat Bottom heat + fan Pro roasting Eco hot air
	Fast preheat
	Programs and favourites Favourites Programs
	Defrost Manual defrost
	Microwave My microwave Microwave
	Combi microwave Hot air + microwave Large grill + fan + microwave

	Warming Plate warming Keep warm
	Aqua clean

Keys

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

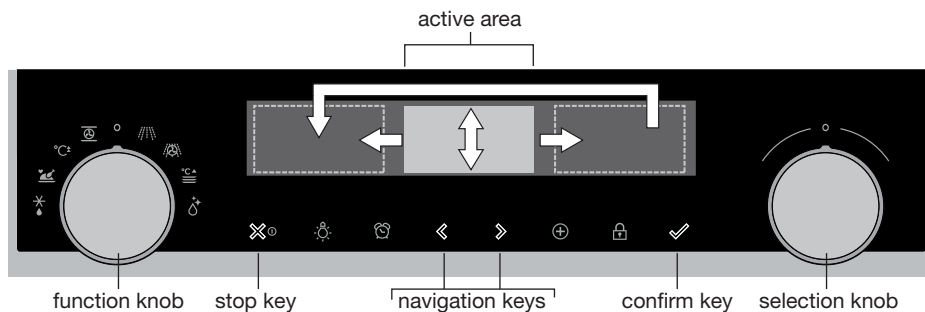
Keys	Description of the keys
	On/off key and stop key - Press short: cancel operation or go one step back in the menu. - Press long: turn the appliance off or on.
	Light key - To turn the cavity light on or off.
	Egg timer - The egg timer can be used independently from the oven function. - The longest possible alarm time is 23:59.
	Navigation key left - To move the active area to the left.
	Navigation key right - To move the active area to the right.
	Plus key - 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).
	Child lock key - Press and hold the lock key to lock the appliance.



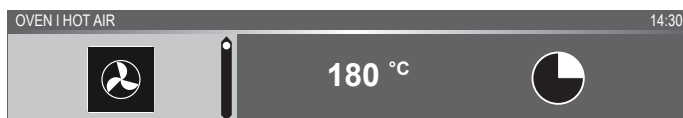
Confirm key

- To confirm all the white settings/elements in the screen.
- Add 30 seconds microwave time (microwave function).

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 = less, right = more). This setting will be saved automatically.
- When all elements in the screen are set, confirm these settings by pressing the confirm key (this key is blinking if it is possible to start the program).

- Press the stop key to go one step back in the menu.



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

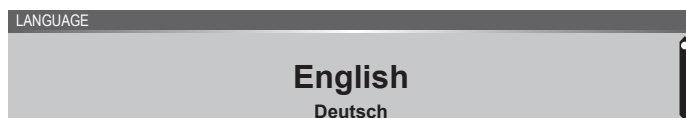
What to do first

- 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 select 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 select 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 select the last setting (Year).
6. Confirm this setting by pressing the confirm key.
The next display will show up.

Setting the time



1. Turn the selection knob and select the hours.
2. Confirm this setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.
3. Turn the selection knob and select 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.

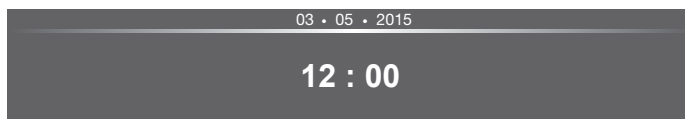


The language, time and date can be adjusted in the settings menu (see 'Settings menu' chapter). The settings menu can be opened from the start display via the 'Plus' menu.

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).

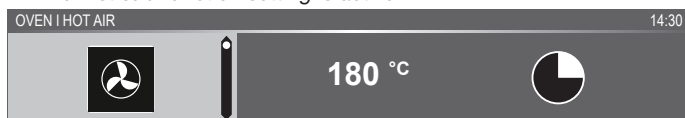
After you have chosen a main function, the function settings mode is active (grey background). In this activated area, it is now possible to change the settings in this function.

Function settings mode

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

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

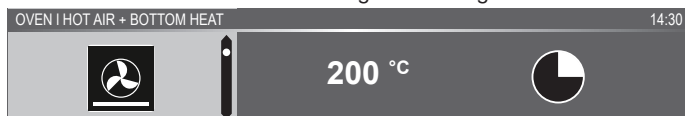
The first sub-function setting is active.



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

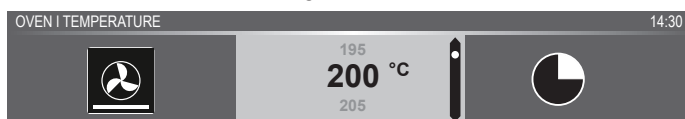
- The function (consult the table in chapter 'Functions table').
- The temperature.
- The power.
- The time.

2. Turn the selection knob and change the setting.

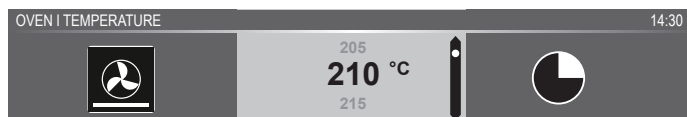


3. Confirm the setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.

The next sub-function setting becomes active.

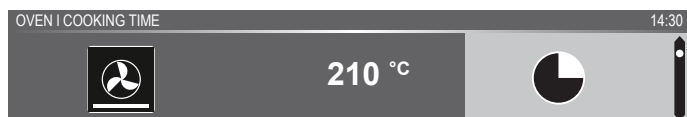


- Turn the selection knob and change the setting.

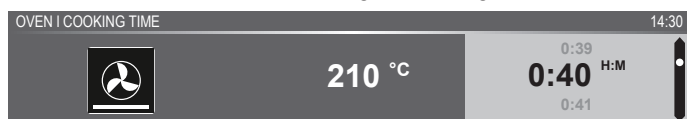


- Confirm the setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.

The next sub-function setting becomes active.

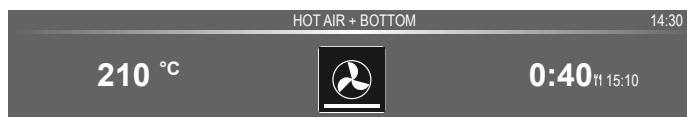


- ▶ The timer icon shows that there is no timer necessary for this function. Press the confirm key to start the program directly with the chosen settings (see step 7).
 - ▶ To set the timer, go to step 6.
 - ▶ If there is a timer necessary for a current function (combi-microwave for example), the default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



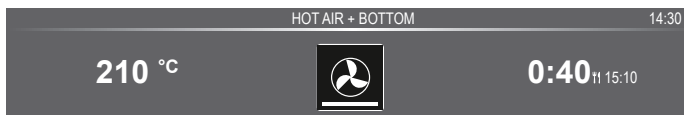
- ▶ M:S notation (time for microwave functions).
 - ▶ H:M notation.
- If preferred, select any additional setting using the plus menu (for example fast preheat). See for more information chapter 'Plus menu'.
 - Start the program: press the confirm key to go to the progress mode.

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

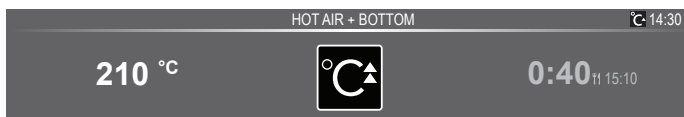


Progress mode

- Left side on the screen, the temperature or/and the power 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. Select 'Finish'.

The finish display will be closed and the standby display will show up.

- 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

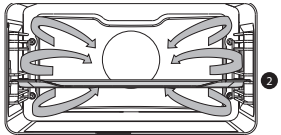
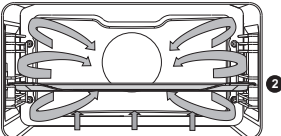
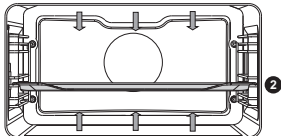
- During progress, pressing the navigation keys will show the active area. The selected setting can now be changed, see chapter 'Function settings mode'.
- After confirmation with the confirm key the progress screen will be shown with the changed settings.
- After 5 seconds without actions the progress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

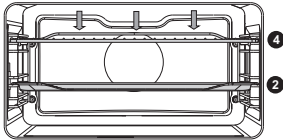
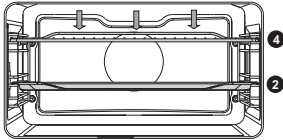
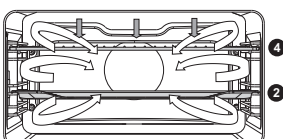
Functions table

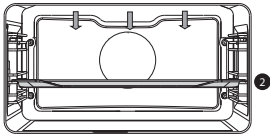
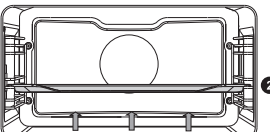
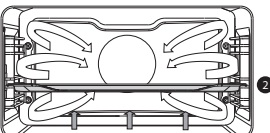
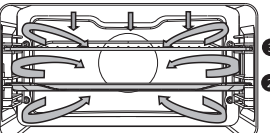
Consult the table to select the preferred function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.

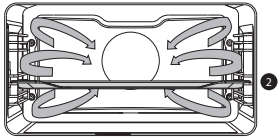
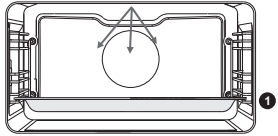
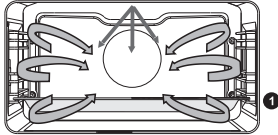


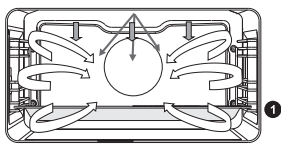
- In 'Microwave function': do not use metal cookware or utensils and do not preheat the oven.

Function	Description	
Oven functions		
	Hot Air • Heating by means of hot air from the back of the oven. • This mode provides uniform heating and is ideal for baking. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 180 °C • Preheating is recommended.	
	Hot Air + Bottom Heat • Heating by means of hot air from the back of the oven and the bottom heating element. • This mode can be used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and short crust. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 200 °C • Preheating is recommended.	
	Top Heat + Bottom Heat • Heating by means of the upper and lower heating elements. • This mode can be used for traditional baking and roasting. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 200 °C • Preheating is recommended.	

Function	Description	
	Large Grill • Heating by means of the upper element and grill element. • 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. • Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven. • Maximum allowed temperature: 240 °C • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Preheating is recommended.	
	Grill • Heating by means of the grill element. • This mode can be used for grilling a smaller amount of open sandwiches, beer sausages, and for toasting bread. • Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven. • Maximum allowed temperature: 240 °C • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Preheating is recommended.	
	Large grill + Fan • Heating by means of the top heating elements. The heat is distributed by the fan. • This mode can be used for grilling meat, fish and vegetables. • Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven. • Suggested temperature: 170 °C • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Preheating is recommended.	

Function	Description	
	Top Heat • Heating only by means of the upper heating element. • This mode can be used when you wish to bake/roast the top part of your dish. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 150 °C	
	Bottom Heat • Heating only by means of the lower heating element. • This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. • Place the baking tray or oven rack in the lower part of the oven. • Use just before the end of the baking or roasting time. • Suggested temperature: 160 °C	
	Fan + Bottom Heat • Heating by means of the lower heating element. The heat is distributed by the fan. • This mode can be used for baking low leavened cakes, as well as for preservation of fruit and vegetables. • 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. • Suggested temperature: 180 °C	
	Pro Roasting • Heating by means of the upper heating element in combination with the grill heating element and hot air. • This mode can be used for roasting all types of meat. • Suggested temperature: 180 °C	

Function	Description	
	ECO Hot air • 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. • This mode can be used for roasting meat and baking pastry. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 180 °C • 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.	
Microwave function		
	Microwave • Microwave energy is used to cook and defrost foods. It provides fast efficient cooking without changing the colour or form of food. • Place the glass dish on level 1. • Suggested power: 750 W	
Combi functions		
	Microwave + Hot Air • This system employs a combination of microwaves and hot air; therefore, the cooking time is shorter. • Use this for all types of meat, stews, vegetables, pies, cakes, bread and dishes au gratin (i.e. food that require longer cooking time). • Place the glass dish on level 1. • Suggested temperature: 160 °C • Suggested power: 600 W	

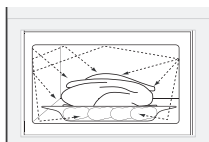
Function	Description	
	Microwave + Grill with Fan • The food is cooked with a combination of microwaves and grill with fan. • Use this combination for smaller chunks of meat, fish and vegetables. • It allows fast cooking and the food will have a nicely browned crispy crust. • Place the glass dish on level 1. • Suggested temperature: 200 °C • Suggested power: 600 W	
Extra functions		
	Warming • Plate warming: this function is used for warming tableware, so that the served food stays hotter for longer. • Keep warm : this function is used to keep already cooked dishes warm.	
	Aqua clean • Grease and grime can easily be removed from the oven walls with a damp cloth.	
	Defrost • This function uses microwaves. Dishes are defrosted quickly and efficiently.	
	Programs and Favourites • Use 'Programs' for baking and roasting by selecting a dish from a list of pre-programmed dishes. • Favourites: you can select your own stored recipes.	
	Fast preheat • 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.	

Using the microwave

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The energy makes it possible to cook or warm up dishes without affecting the form or colour.

The microwave is used for:

- the microwave function.
- the combi functions.



Cooking principle

1. The microwaves generated by the microwave are spread evenly by a distribution system. This cooks the dish evenly.
2. The food absorbs the microwaves to a depth of approximately 2.5 cm. Cooking then continues, because the heat is spread in the dish.
3. The cooking times vary and depend on the dish you use and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Moisture content
 - Starting temperature (whether or not it is cooled)

Important

The dish is cooked from the inside out by means of heat distribution. The cooking continues even when you take the dish from the oven. Standing times in recipes and in this book should therefore be adhered to, in order to ensure:

- Even heating into the middle of the dish;
- Equal temperatures in all parts of the dish.

Power	Use
1000 W	• For quick heating of drinks, water and dishes containing a lot of moisture. • For cooking fresh or frozen vegetables.
750 W	• For preparing and heating of drinks and dishes.
600 W	• For melting chocolate. • For cooking fish and seafood. • For heating on two levels. • For cooking dried beans at low temperatures. • For heating or cooking delicate dishes with eggs.
360 W	• For cooking dairy products or jam at low temperatures.
180 W	• For fast defrosting of dishes. • For softening butter or ice cream.
90 W	• For defrosting cakes containing cream.

Guidelines for microwave cookware

Cookware that you use for the microwave function should not block the microwaves. Metals such as stainless steel, aluminium and copper reflect microwaves. For that reason, do not use metal cookware.

Cookware which is designated as microwave-safe can be used safely. For more information about suitable cookware, consult the following guidelines and always use the glass baking tray on level 1 if you use the microwave function.

Cookware	Microwave safe	Remarks
Aluminium foil	✓✗	Can be used in small quantities to prevent certain parts of the dish from overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Porcelain and earthenware	✓	Porcelain, earthenware, glazed earthenware and ivory porcelain are usually suitable, unless they have a metal edge.
Disposable crockery made from polyester or cardboard	✓	Frozen meals are sometimes packaged in disposable tableware.
Fast food packaging - Polystyrene cups - Paper bags or newspaper - Recycled paper or metal edges	✓ ✗ ✗	Can be used to warm up dishes. Polystyrene can melt if it overheats. Can catch fire. Can cause arcing.
Glassware - Oven dishes - Fine glassware - Glass jars	✓	Can be used, unless it has a metal edge. Can be used to warm up dishes or liquids. Thin glass can break or shatter with sudden heating. The lid must be removed. Only suitable for warming.
Metal	✗	Can cause arcing or fire.
Paper - Plates, cups, kitchen paper - Recycled paper	✓ ✗	For short cooking times and warming. For absorbing excess moisture. Can cause arcing.

Cookware	Microwave safe	Remarks
Plastic	✓	Especially heat-resistant thermoplastic material. Other types of plastic can warp or discolour at high temperatures. Do not use melamine plastic. Can be used to hold moisture. May not touch the food. Be careful when you remove the film; hot steam can escape. Only if boil-proof or ovenproof. Must not be airtight. If necessary, prick it with a fork.

✓ : Recommended

✓X : Careful

X : Unsafe

Settings menu

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

Setting	Description
	General Language Time (12 or 24-hour clock) Date Sound
	Display Brightness Clock size Night mode Appliance to stand-by mode
	Cooking My microwave Intensity of cooking result Preheat settings
	System Appliance information Factory settings Oven light

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:

- My microwave (adjust default power and time of my microwave)
- 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 1min / manual)

Plus menu

Depending on 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 current 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 screen again.
- To cancel an extra functionality, select 'cancel' (icon with a red stripe).

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

Cooking information

The cooking info screen 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 to start cooking at a later time, by setting the desired finishing 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 finishing time by turning the selection knob and confirm with the confirm key.

A small icon will appear to indicate that the function is active.

- 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 calculated starting time.

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 settings to attune the cooking methods to your preferences.

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

A small icon will appear next to the world time. The first stage is already filled with the current settings of the function. If there isn't add a cooking time, the first stage will add the default time.

- 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, select the second stage by pressing the navigation key or rotating the selection knob and to enter the stage for editing, press the confirm key.

The display will switch to the oven setting display.

5. Make a selection of all available functions of the appliance.
6. 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.
7. After confirmation the display will show the set stages, with an added edit and delete icon. The active area is moved to the next stage and you can directly set the second stage by entering it by pressing the confirm key.
8. If all stages are set according to your wishes, you can return to the oven setting display by closing the plus menu by pressing the plus key or the stop key.

The display will show the normal oven setting display with the settings of the first stage (stage 1 icon white).

9. Start the progress by pressing the confirm key.
 - If the stop key is pressed, the stage cooking 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.

Warming

- Plate warming
 - This function is used when you want to warm tableware (plates, cups) so that the served food stays hotter for longer.
 - By choosing this function you can determine the warming up temperature and duration.
- Keep warm
 - Use this function to keep already cooked food at temperature.
 - By choosing this symbol you can determine the food-warming temperature and duration.

Defrost

- This function uses microwaves. Dishes are defrosted quickly and efficiently. Use this function for slow defrosting of frozen dishes (cakes, biscuits, cookies, bread, bread rolls and frozen fruit).
- By choosing this function you can determine the defrost power level and 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.

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 'Aqua clean' with the function knob.
4. Press on the confirm button to start aqua clean.



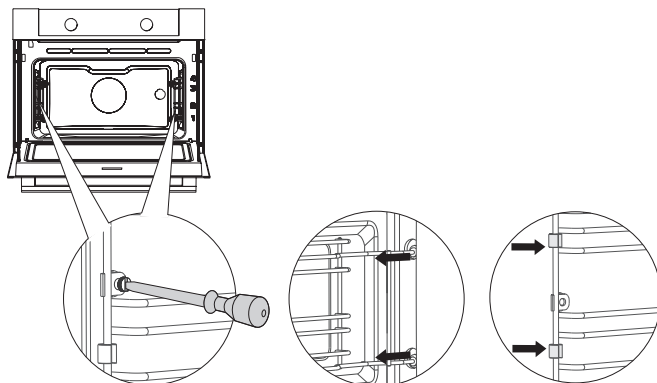
Please note: Do not open the door during the cleaning program.

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. *Save the guide rail spacers carefully. Return the spacers after cleaning. This prevents sparks being created during use.*



Replacing the oven lamp



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

The oven is fitted with a halogen lamp.

This product contains a light source of energy efficiency class (G).

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



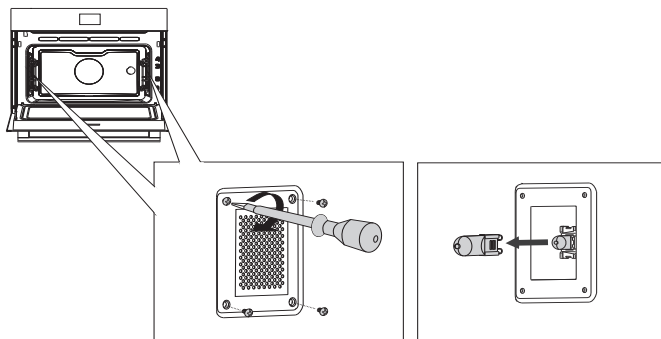
Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket or by switching off the circuit breaker in the fuse box.



Please note: the light bulb can be very hot! Use protection to remove the bulb.

1. Unscrew the cover panel's four screws. Remove the cover panel and glass.
2. Remove the faulty halogen lamp and replace it with a new one.
3. Replace the cover panel and the glass.

Attention: Do not allow the sealing ring to be detached from the cover panel.



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 identification card 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



687313

en (11-21)