

**ZX6011Q**



gebruiksaanwijzing

**Multifunctionele** pyrolyse-oven

mode d'emploi

Four **multifonction** pyrolyse

Bedienungsanleitung

**Multifunktionaler** Backofen mit Pyrolyse

instructions for use

**Multi-function** pyrolytic oven



**ATAG**

# Multifunctionele pyrolyse-oven

## Inleiding

Geachte Mevrouw,  
Geachte Heer,

Wij danken u voor de aankoop van uw oven en uw vertrouwen in Atag.

Om u te helpen de vele voordelen te benutten die uw nieuwe oven u biedt, raden wij u aan zeer aandachtig de informatie in deze handleiding te lezen.

Atag ontwikkelt ononderbroken nieuwe technologieën en past alle meest recente innovaties toe om u de best mogelijke oven te bieden.

De combinatie van de talrijke functies en toebehoren van uw oven staat garant voor maximaal kookplezier en optimale bakprestaties bij het bereiden van uw lievelingsgerechten.

Er staan u dan ook vele jaren van smakelijk keukenplezier met een betrouwbare oven te wachten.

## Multifunctionele pyrolyse-oven

### praktische tips

Lees eerst aandachtig de volgende tips alvorens uw oven te installeren en te gebruiken. Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor het bakken van voedingsmiddelen. Deze oven bevat geen enkel bestanddeel op basis van asbest.

#### EERSTE GEBRUIK :

Alvorens uw oven voor de eerste maal te gebruiken, laat u de lege oven eerst met gesloten deur ongeveer 15 minuten in de maximumstand werken. Door de specifieke samenstelling van de staalwolkleding van de ovenruimte kan de oven in het begin immers een bijzondere geur verspreiden. Bij deze proefverwarming kan er mogelijk eveneens rookvorming optreden. Dit is normaal.

#### AANBEVELINGEN :

- Let erop dat de ovendeur altijd goed gesloten is. Enkel dan sluit de afdichtingskous de oven volledig af.
- Let erop dat niemand op een open ovendeur gaat leunen of zitten.
- Indien u de grill met de ovendeur op een kiertje gebruikt, kunnen de ovenwanden en andere delen van de oven heet worden. Houdt kinderen op een afstand.
- Tijdens het gebruik van de oven wordt de oven warm. Raak uiteraard nooit de verwarmingselementen binnen in de oven aan.
- Neem na een bakcyclus de oventoebehoren nooit met de blote hand vast (rooster, draaispit, braadslee, draagframe voor het draaispit enz...). Gebruik altijd een ovenwant of een hittebestendige doek.
- Plaats geen aluminiumfolie op de ovenwanden. Aluminiumfolie leidt tot oververhitting van de oven wat tot een slecht bak- of braadresultaat en beschadiging van het email kan leiden.
- Alvorens een pyrolysereiniging van de oven uit te voeren, verwijdert u alle oventoebehoren uit de oven en verwijdert u tevens groffe (aangebakken) etensresten.
- Gebruik geen hogedrukstoomreiniger.
- Tijdens een pyrolyse worden de wanden van de oven warmer dan tijdens een gewone bakcyclus. Houdt kinderen op een afstand!
- Zet de oven altijd af alvorens een reiniging aan de binnenzijde van de oven uit te voeren.

- Veiligheidshalve is uw oven voorzien van een AUTOMATISCHE STOP (AS).

Deze stopfunctie wordt automatisch ingeschakeld indien u uw oven na een bereiding vergeet uit te zetten. Indien uw oven meer dan 10 uur na elkaar aanstaat, wordt de AS-functie automatisch geactiveerd en stopt de oven. Op de display verschijnt op de plaats van de tijdvermelding het symbool AS. Een tijdlang hoort u 2 opeenvolgende bieptonen.

# Multifunctionele pyrolyse-oven

## inhoud

### presentatie van uw oven

|                                        |   |
|----------------------------------------|---|
| indeling van uw oven                   | 5 |
| samenstelling van het bedieningspaneel | 6 |

### oventoebehoren

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| overzicht van de oventoebehoren | 7 |
|---------------------------------|---|

### gebruik van uw oven

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| instelling van de tijd en de datum op uw oven | 8  |
| aanwijzingen voor het bakken                  | 8  |
| de functie "Kok"                              | 9  |
| functiegids "Kok"                             | 10 |
| beschrijving van de bakwijzen                 | 12 |
| de functie "Bakgids"                          | 15 |
| de functie "ICS"                              | 18 |
| ICS-bakgids                                   | 20 |
| praktische baktips                            | 22 |
| enkele ICS-recepten                           | 23 |
| instellingen van de oven                      | 26 |
| de functie "Schakelklok"                      | 28 |

### reiniging van de binnenzijde van de oven

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| de functie "reiniging"                   | 29 |
| wanneer is een pyrolyserreiniging nodig? | 29 |
| hoe voer ik een pyrolyserreiniging uit?  | 30 |

### vergrendeling van het bedieningspaneel

|                   |    |
|-------------------|----|
| kinderbeveiliging | 31 |
|-------------------|----|

### problemen ..

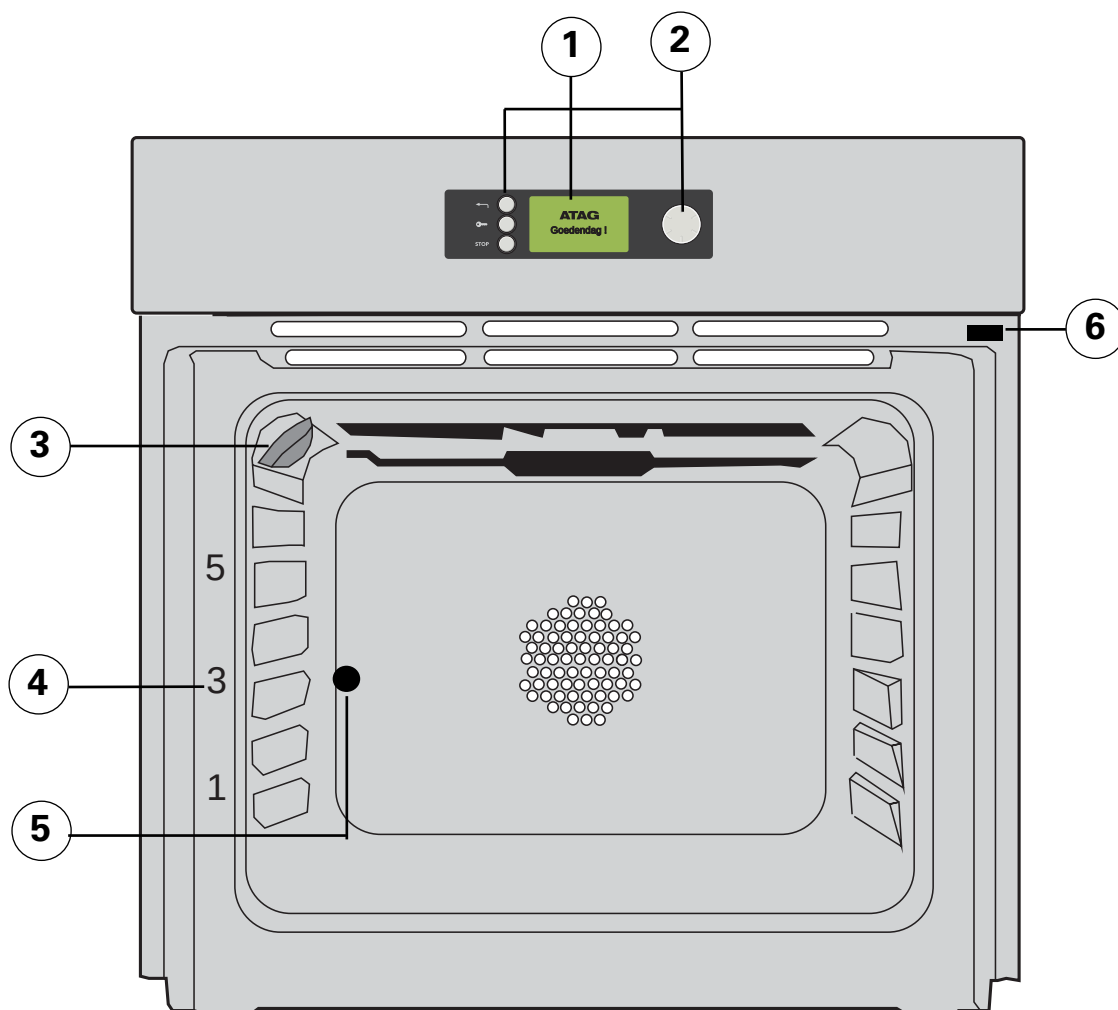
### voor de installateur

|             |    |
|-------------|----|
| aansluiting | 33 |
| inbouw      | 34 |

### algemeen onderhoud

|                            |    |
|----------------------------|----|
| vervanging van de ovenlamp | 35 |
|----------------------------|----|

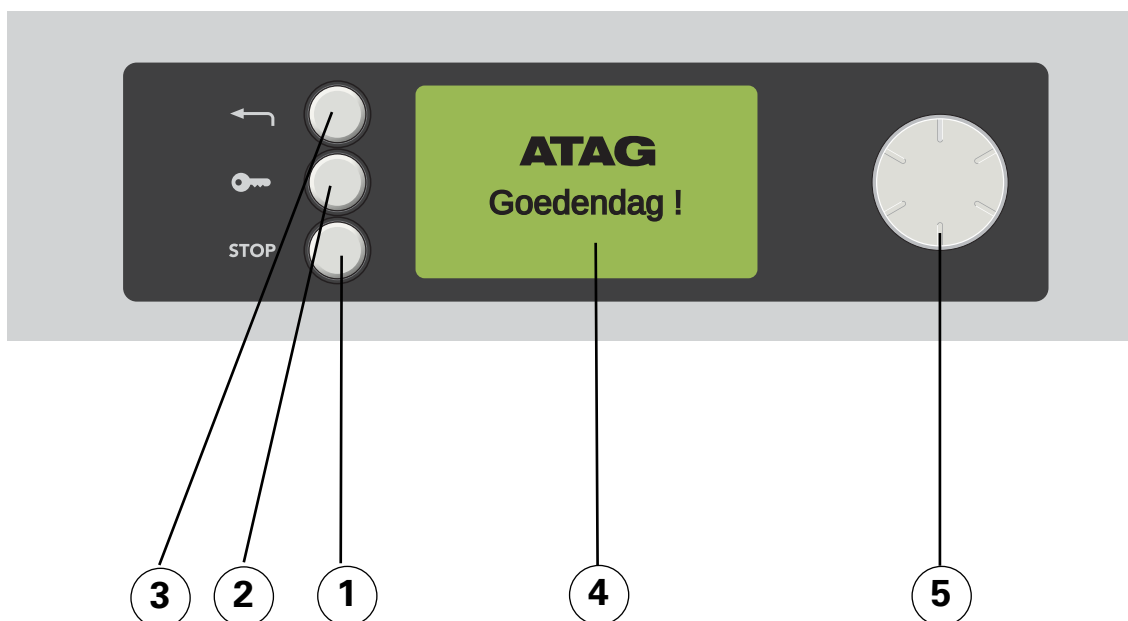
presentatie van uw oven  
**indeling van uw oven**



**BESCHRIJVING VAN DE OVEN**

- |                              |                                                                 |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> Programmaschakelaar | <b>4</b> Nummer inschuifniveau                                  |
| <b>2</b> Instelknop          | <b>5</b> Bevestigingsopening voor draaispit                     |
| <b>3</b> Lamp                | <b>6</b> Detectiecontact voor openen en sluiten van de ovendeur |

## presentatie van uw oven samenstelling van het bedieningspaneel



### BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

- ① Stoppen van de oven of de programmering
- ② Vergrendeling van het bedieningspaneel
- ③ Terug naar de vorige stand
- ④ Informatiedisplay
- ⑤ Instelknop

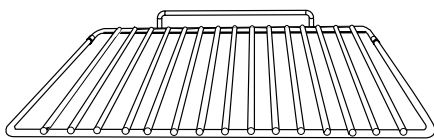
Overzicht van de indicatoren :

-  Sleutel
-  Pyrolyse
-  Programmering
-  Eolyse
-  Vergrendeling



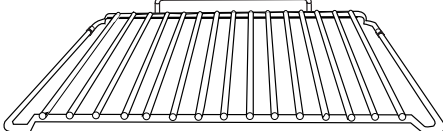
## oventoebehoren overzicht van de oventoebehoren

Achterzijde

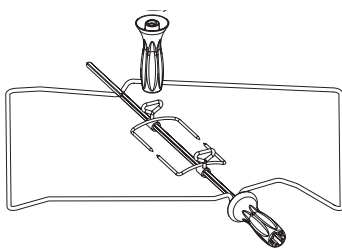
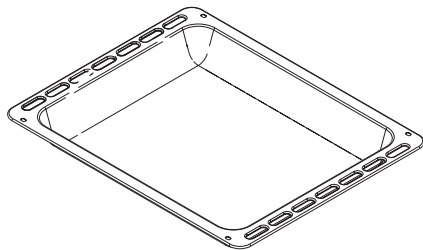
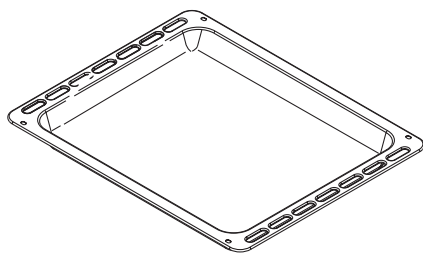


Voorzijde

Achterzijde



Voorzijde



### Ovenrooster met kantelbeveiliging

Op dit rooster kunt u alle soorten schotels en bakvormen met het te bereiden of te gratineren gerecht plaatsen.

### Ovenrooster met kantelbeveiliging met gebogen randen

Gebruik : zie ovenrooster hierboven.

De vorm van dit ovenrooster is speciaal ontwikkeld om uw gerecht op een hoogte tussen twee inschuif sleuven in te kunnen bakken.

### Multifunctionele ovenschaal (speciaal voor gebak)

Deze schaal dient als gebaksschaal en beschikt over een schuine rand. Wordt gebruikt voor banket zoals roomsoezen, schuimtaartjes, madeleines, bladergebak enz.

De schaal wordt ingeschoven in de sleuven onder het ovenrooster om braadjus en braadvet op te vangen. Hij kan ook half gevuld met water worden gebruikt voor het bereiden van gerechten au bain-marie.

Gebruik de schaal nooit voor het roosteren of braden van vlees, want dit veroorzaakt hevig spatten op de ovenwanden.

### Multifunctionele ovenschaal (vetvanger)

Deze schaal is bedoeld om jus en vet op te vangen van de dubbele grill of de geforceerde grill.

Hij kan worden gebruikt als ovenschaal voor stukken vlees met een aangepaste maat (b.v. gevogelte met groente eromheen, bij matige temperatuur).

De schaal wordt ingeschoven in de sleuven onder het ovenrooster om braadjus en braadvet op te vangen.

Hij kan ook half gevuld met water worden gebruikt voor het bereiden van gerechten au bain-marie.

### Draaispit

Hoe gebruik ik het draaispit?

- Plaats de diepe ovenschaal in de eerste inschuif sleuf vanaf de ovenbodem om braadsappen op te vangen. Indien u een zeer groot stuk vlees dient te bereiden, kunt u de diepe ovenschaal op de ovenbodem plaatsen.
- Schuif een eerste braadvork op het spit, plaats vervolgens het te braden vlees tegen de vork op het spit en schuif tenslotte de tweede braadvork op het spit. Schuif het vlees met de twee vorken tot in het midden van het braadspit en draai de twee vorken vast.
- Plaats het braadspit op het draagkader.
- Druk de punt van het braadspit voorzichtig in de opening achter in de oven om het spit vast te zetten.
- Verwijder het handvat door het los te schroeven. Na de bereiding kunt u dit handvat opnieuw op het spit vastschroeven zonder zich te verbranden. Het uiteinde van het handvat is zo ontworpen dat u het makkelijk kunt losdraaien.

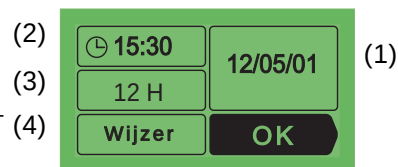
### Belangrijke opmerkingen :

- Plaats geen aluminiumfolie op de ovenwanden om de oven schoon te houden. Aluminiumfolie leidt tot oververhitting van de oven wat beschadiging van het email van de binnenwanden van de oven kan veroorzaken
- Neem na een bakcyclus de oventoebehoren nooit met de blote hand vast (rooster, braadspit, braadslee, draagframe enz...).

## instelling van de tijd en de datum op uw oven

### a) na de elektrische aansluiting van uw oven

Op de display ziet u meteen het volgende scherm verschijnen. Draai de instelknop tot in het vak dat u wil instellen. Druk vervolgens op de knop en voer de gewenste informatie in. Druk opnieuw op de knop om te bevestigen.



Op het scherm verschijnen volgende gegevens :

Datum (1).

Tijd (2).

12u of 24u (3).

Digitale of analoge klok (4) :



Wijzerklok

of



Digitale klok

- Druk op  om naar het hoofdmenu terug te keren.

### b) aanpassen van de tijd en de datum op uw oven

Draai de instelknop in de stand "instellingen". Druk op de knop en het scherm "uur/datum" verschijnt. Druk opnieuw op de knop om toegang te krijgen tot het scherm met de tijdsgegevens. Volg daarna de aanwijzingen zoals onder punt a) hierboven beschreven.

## aanwijzingen voor het bakken

Deze oven kent u al naargelang van uw kennis over het te bereiden gerecht op 3 verschillende manieren programmeren :

- U kent uw recept door en door. U kiest dan zelf de bakwijze, de temperatuur en de bakduur. **Kies hiervoor de functie "Kok"**.

- Voor uw recept heeft u graag wat hulp van uw oven. U kiest gewoon het voorgestelde type van gerecht en het gewicht en uw oven zal vervolgens zelf de meest geschikte waarden kiezen : temperatuur, bakduur en bakwijze. **Kies hiervoor de functie "Bakgids"**.

- U geeft uw gerecht volledig in handen van de oven! U kiest gewoon uw gerecht uit een lijst van de 12 meest courante bereidingen (de temperatuur, bakduur en bakwijze worden door de oven ingesteld). **Kies hiervoor de functie ICS** (Intelligent Cooking System).



## gebruik van uw oven de functie "Kok"

### a) De functie "Kok"

Met de functie **"Kok"** kunt u alle bakgegevens zelf instellen : temperatuur, bakwijze en bakduur.

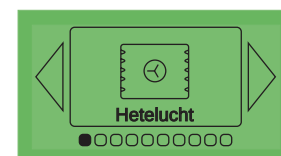
**1.** Druk op de instelknop. U krijgt nu het scherm **"Kok"** te zien.

**2.** Druk opnieuw op de instelknop. Nu verschijnt een lijst met verschillende bakwijzen. Kies de gewenste bakwijze door met de instelknop te draaien (zie bakgids achteraan deze gebruiksaanwijzing).



- **Hetelucht**
- **Gecombineerd bakken**
- **Traditioneel ecologisch bakken (energiebesparing)**
- **Traditioneel bakken (boven en onderwarmte)**
- **Turbogrill**
- **Sterk grillen**
- **Normaal grillen**
- **Warmhouden**
- **Ontdooien**

Voorbeeld



Druk op de knop om uw keuze te bevestigen.

# bakwijzen van de oven

## functiegids "KOK"

| Symbol                                                                              | Functie                                                                                                                                                                | Beschrijving van de functie                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Hetelucht</b><br>Het bakken gebeurt met het verwarmingselement achterin de oven en de ventilator in de achterwand.                                                  | ► Snelle stijging van de oventemperatuur. Sommige gerechten mogen meteen in een koude oven worden geplaatst.                                                                             |
| *  | <b>Gecombineerd bakken</b><br>Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement van de oven en de het element achterin de oven plus de ventilator | ► Drie warmtebronnen : veel warmte onderaan, een beetje hetelucht en een beetje grill.                                                                                                   |
| *  | <b>Traditioneel ECO-bakken</b><br>Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement van de oven zonder de ventilator in de achterwand.            | ► In deze stand kunt u energie besparen zonder de bakkwaliteit te beïnvloeden. De stand ECO-bakken past in het kader van de Europese norm over energie-etikettering.                     |
|    | <b>Traditioneel</b><br>Het bakken gebeurt met het onderste en het bovenste verwarmingselement van de oven zonder de ventilator in de achterwand.                       | ► Voorverwarming noodzakelijk alvorens de ovenschaal in de oven te plaatsen.                                                                                                             |
|  | <b>Turbogrill</b><br>Het bakken gebeurt afwisselend met het bovenste verwarmingselement van de oven en de hetelucht circulatie.                                        | ► Deze stand combineert de werking van de ventilator en de grill. De grill maakt het gerecht door de infraroodstraling goudbruin. De ventilator zwakt de bruining af.                    |
|  | <b>Sterke grill</b><br>Verwarming met bovenste verwarmingselement                                                                                                      | ► In de stand "dubbele grill" wordt het hele oppervlak van het ovenrooster bestraald.<br><br>► In de stand "enkele grill" verkrijgt u eenzelfde resultaat, maar voor kleinere gerechten. |
|  | <b>Normale grill</b><br>Verwarming met bovenste verwarmingselement.                                                                                                    |                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>Warmhouden</b><br>De werking van het onderste verwarmingselement en de ventilator wordt zo gedoseerd dat het gerecht enkel wordt warmgehouden.                      | ► Warmhouden.                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Ontdooien</b>                                                                                                                                                       | ► Ontdooiing van gerechten met een beperkte warmtoevoer. De ventilator verspreidt de minimale warmte rond het te ontdooien gerecht.                                                      |

De gebruikte codering voor de schriftelijke mededeling op het energie-etiket is overeenkomstig de Europese norm EN 50304 en de Europese richtlijn 2002/40/EC.

| Aanbevelingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Aanbevolen T° |                     |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------|---------------|
| ► Aanbevolen stand om <b>wit vlees, vis en groenten</b> zacht te houden. Deze stand kan worden gebruikt om tot 3 gerechten samen te bereiden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | mini<br>35°C  | aanbevolen<br>180°C | maxi<br>235°C |
| ► Aanbevolen stand voor quiches, <b>taarten en taarten met saphoudend fruit</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | mini<br>35°C  | aanbevolen<br>205°C | maxi<br>275°C |
| ► Opmerking : alle bereidingen gebeuren <b>zonder voorverwarming</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | mini<br>35°C  | aanbevolen<br>200°C | maxi<br>275°C |
| ► Aanbevolen voor langzame en delicate bereidingen : zachte wildgerechten...<br>Braden van rood vlees. Stoven van gerechten in een stoofpot met deksel waarvan de bereiding op een kookplaat is begonnen (coq au vin, wildragout...).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | mini<br>35°C  | aanbevolen<br>225°C | maxi<br>275°C |
| ► Aanbevolen stand om <b>rood en wit vlees</b> te brui-<br>nen en te doorbakken.<br>Eveneens aanbevolen om gevogelte tot 2 kg<br>langzaam te bakken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | mini<br>180°C | aanbevolen<br>200°C | maxi<br>230°C |
| ► Aanbevolen stand voor het <b>grillen van kotelet-<br/>ten, worsten, sneedjes brood en gamba's</b> op<br>het ovenrooster.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | mini<br>1     | aanbevolen<br>4     | maxi<br>4     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | mini<br>1     | aanbevolen<br>2     | maxi<br>4     |
| ► Aanbevolen stand voor het bakken van <b>brood, brio-<br/>ches, kouglof</b> ... zonder dat de temperatuur boven de<br>40°C uitkomt (opwarmen van borden, ontdooien).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | mini<br>35°C  | aanbevolen<br>80°C  | maxi<br>100°C |
| ► Aanbevolen stand voor het ontdooien van geroelge voedings-<br>waren (aardbeien, frambozen).<br>Indien het gerecht meteen na het ontdooien ook dient te wor-<br>den gebakken (vlees...), kunt u de voor de ontdooiing ingestel-<br>de temperatuur licht hoger instellen. <b>Verhoog de tempera-<br/>tuur evenwel niet te sterk om te vermijden dat de boven-<br/>kant van het voedsel meteen aanbakt.</b> Leg het vlees op<br>een ovenrooster en plaats het rooster in de 2de inschuifsluif<br>vanaf de ovenbodem. Schuif de braadslee in de sleuf onder<br>het bakrooster om het ontdooiingsap op te vangen. | mini<br>30°C  | aanbevolen<br>30°C  | maxi<br>50°C  |

*Tijdens het gebruik wordt de oven warm.  
Raak nooit de verwarmingselementen aan de binnenzijde van de oven aan.  
Houdt kinderen op een veilige afstand.*

## gebruik van uw oven

### beschrijving van de bakwijzen

Nu vraagt de oven u de andere bakgegevens in te voeren.

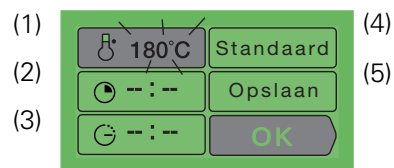
#### 3) Temperatuur.

Al naargelang van de net door u gekozen bakwijze zal de oven u een aanbevolen temperatuur voorstellen. U kunt deze temperatuur als volgt wijzigen :

Kies vak C° (1) door aan de knop te draaien.

Druk op de knop. Vak C° knippert. Draai aan de knop tot u de gewenste temperatuur bereikt. Druk op de knop om uw keuze te bevestigen.

In de stand "grillen" (sterk of normaal grillen) kiest u het vak "grillvermogen". Stel met de knop het gewenste vermogen in en bevestig uw keuze.



#### 4 - 5) Bakduur en einduur van de baktijd.

Kies vak om de bakduur van uw bereiding in te stellen. (draai aan de knop tot u het vak ziet en druk vervolgens op de knop om het vak te laten knipperen).

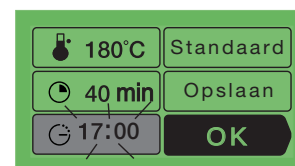
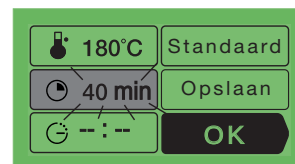
Draai nu aan de knop om de gewenste bakduur in te stellen. Druk opnieuw op de knop om te bevestigen. Terwijl u de bakduur instelt, zult u de eindtijd van de

baktijd (vak ) zien toenemen. U kunt de eindtijd van de baktijd wijzigen indien u de bakcyclus niet

meteen wilt starten. Kies in dit geval vak en ga vervolgens op dezelfde manier tewerk als bij de instelling van de bakduur. Zodra u het gewenste einduur van de bakcyclus heeft ingesteld, drukt u op de knop om te bevestigen.

Uw oven zet zich nu in standby ( het standby-symbool verschijnt op de display) en begint pas later te werken, d.w.z. op het tijdstip gelijk aan "einde van de baktijd - bakduur".

NB : Indien u geen bakduur wilt instellen, laat u de vakjes "bakduur" en "einde baktijd" leeg en gaat u meteen naar OK om te bevestigen en de bakcyclus te starten. Zodra u merkt dat uw gerecht voldoende gebakken is, kunt u de oven stoppen door éénmaal of tweemaal op de STOP-toets te drukken.

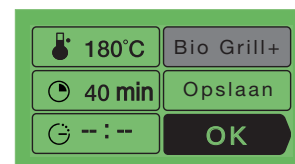


#### 6) De optie "Biogrill +"

Indien u het vak "standaard" kiest en op de knop drukt, krijgt u toegang tot de functie "Biogrill +". Met deze functie zal uw gerecht tijdens de laatste 5 minuten van de bakcyclus worden gegratineerd.

Indien u deze functie heeft gekozen, begint het grill-symbool op de display 5 minuten vóór het einde van de bakcyclus te knipperen.

NB : "Biogrill +" kan bij alle bakwijzen worden gebruikt behalve bij het grillen (normaal grillen, sterk grillen, Turbogrill), ontdooien, warmhouden en traditioneel ecobakken.



# gebruik van uw oven

## beschrijving van de bakwijzen

### 7) De optie "Geheugen"

Indien u een bakprogramma dat u net heeft ingesteld in het geheugen wilt opslaan, kiest u dit vak en drukt u op de knop.

In de functie "Geheugen" kunt u 3 programma's opslaan die u in de stand "Kok" heeft uitgeprobeerd. Op deze manier hoeft u de bakgegevens niet telkens opnieuw in te stellen. Indien u voor een bepaald gerecht altijd dezelfde hoeveelheid gebruikt, is de geheugenfunctie een ideale oplossing!

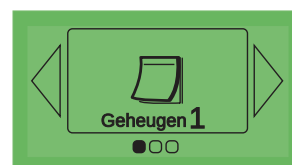
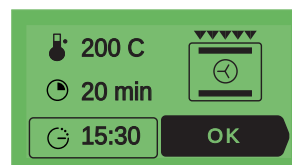
Indien u een bakprogramma dat u net heeft ingesteld, in het geheugen wil opslaan, kiest u dit vak en drukt u op de knop.

Het scherm vraagt u nu de verschillende gegevens in een vrije geheugenplaats te registreren of over een reeds door een ander programma ingenomen geheugenplaats heen te registreren.

- Na de bakcyclus en voordat u de oven opnieuw gaat gebruiken, kunt u de gegevens van de laatste bakcyclus in het geheugen opslaan. Als u merkt dat een bepaalde bakcyclus een uitstekend bakresultaat heeft gegeven, kunt u dus na het einde van de bakcyclus uw programma in het geheugen opslaan.

#### Werkwijze :

- Kies de functie "Geheugen".
- druk op de keuzeknop.
- Kies "laatste bereid.". Op het scherm verschijnen dan de gegevens van de laatste bakcyclus.
- druk op de keuzeknop.
- Druk op OK om deze gegevens te bevestigen.
- Kies "Geheugen".
- Ga verder in de optie "Geheugen"..
- druk op de keuzeknop.
- Kies nu het geheugennummer waaronder u uw bakprogramma wil opslaan : 1, 2 of 3.
- Op de display verschijnt :
  - ofwel een leeg geheugennummer,
  - ofwel een geheugennummerwaaronder u reeds een bakprogramma heeft opgeslagen
- Bevestig uw instelling.

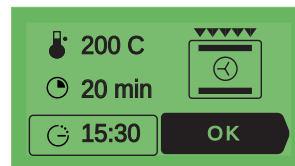


## gebruik van uw oven

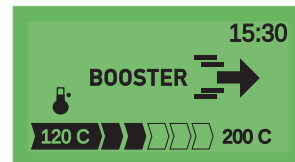
### beschrijving van de bakwijzen

#### 8) Starten van een bakcyclus

- Druk op de knop om de geheugengegevens te laten verschijnen. Druk nu op OK om de bakcyclus te starten.



Zodra u op OK heeft gedrukt, zal de bakcyclus onmiddellijk starten of in standby gaan indien u de eindtijd van de baktijd heeft uitgesteld.



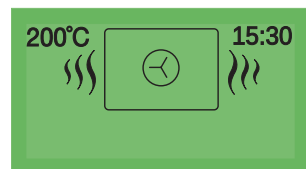
Bij het begin van de bakcyclus verschijnt het volgende scherm op de display. Dit scherm wijst u op dat de oven snel wordt opgewarmd (Booster). U kunt de stijging van de temperatuur van de oven volgen met het pijltje dat geleidelijk aan gevuld raakt. Links wordt de actuele oventemperatuur vermeld, rechts de aanbevolen temperatuur.

Zodra de aanbevolen temperatuur is bereikt, zet de oven zich in de bakstand en verschijnt het volgende scherm op de display : (3)

#### Bakcyclus zonder ingestelde

##### bakduur

(1)

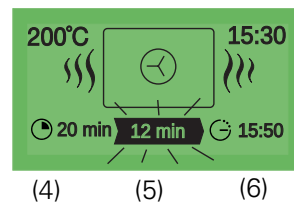


(2)

- 1) Temperatuur in de oven
- 2) Tijd
- 3) Gekozen bakwijze.

#### Bakcyclus met ingestelde bakduur

- 1) Temperatuur
- 2) Tijd
- 3) Gekozen bakwijze.
- 4) Bakduur
- 5) Resterende baktijd (knippert)
- 6) Eindtijd van de bakcyclus



(4)

(5)

(6)

#### WAT TE DOEN OP HET EINDE VAN DE BAKCYCLUS?

##### Bakcyclus zonder ingestelde bakduur :

Zodra u merkt dat uw gerecht klaar is, drukt u op STOP om de oven uit te zetten. Bevestig het stoppen van de oven door nogmaals op de knop te drukken.



##### Bakcyclus met ingestelde bakduur :

De oven stopt automatisch. U hoort 2 minuten lang een bieptoon die aangeeft dat uw bereiding klaar is. Druk op de instelknop om de bieptoon te stoppen.



Smakelijk!

## gebruik van uw oven de functie "Bakgids"

### b) De functie "Bakgids"

In de functie "Bakgids" kiest de oven zelf de meest geschikte bakgegevens op basis van het type van te bereiden gerecht en het gewicht.

1. Druk op de instelknop. Kies "Bakgids". Druk op de instelknop om uw keuze te bevestigen.



2. De oven stelt u vervolgens verschillende types van bereidingen voor. Draai de instelknop tot aan het gewenste bereidingstype :

- Wit vlees
- Rood vlees
- Vis
- Groenten
- Gebakjes
- Taarten en quiches



Bevestig uw keuze met een druk op de instelknop.

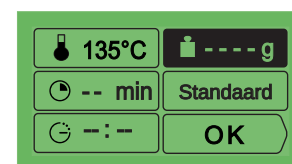
3. Kies vervolgens uw gerecht en druk op de knop om te bevestigen.

4. Nadat u uw gerecht heeft gekozen, vraagt

de oven u om het gewicht van uw gerecht (vak ) in te voeren. Indien u gebakjes, quiches, taarten en groenten wenst klaar te maken, zal de oven u vragen het materiaal van uw

bakschotel (aluminium, porselein enz.) in te voeren.

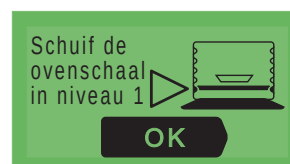
Voer het gewicht in of kies een materiaaltype en de oven zal vervolgens automatisch de ideale bakduur berekenen. Indien u wenst kunt u de eindtijd van de bakcyclus via vak (" ) wijzigen.



Zodra u op OK drukt, zal de oven u voorstellen in welke inschuif sleuf u de ovenschaal best plaatst.

5. Zet de ovenschaal in de aanbevolen inschuif sleuf (onderverdeeld van 1 tot 5).

6. Druk op de knop om te bevestigen. De oven begint nu te werken.



7. Op het einde van de bakduur hoort u een bieptoon. Op de display verschijnt nu een bericht dat uw gerecht klaar is.



gebruik van uw oven  
**de functie "Bakgids"**

| Bereidingen "Bakgids" | RECEPTEN                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| WIT VLEES             | eend<br>kalkoenbout<br>fazant<br>konijn<br>hazenrug<br>terriner<br>gans<br>parelhoen<br>varkensrug<br>varkensfilet<br>kip (> 1,7 kg)<br>kip op het draaispit<br>kalbsvlees |
| ROOD VLEES            | agneau, épaule<br>lamsrug<br>lamsbout<br>rundvlees medium<br>rundvlees rood                                                                                                |
| VIS                   | snoek<br>dorade (zeebrasem)<br>wijting<br>zalm<br>forel<br>gebraden vis<br>visterine                                                                                       |
| GROENTEN              | groentensoufflé<br>gratin dauphinois<br>lasagnes<br>andijvie<br>gevulde paprika's<br>gevulde tomaten                                                                       |
| GEBAKJES              | brioche<br>cake<br>soezen<br>chocoladetaart<br>kwarktaart<br>biscuitgebak<br>tulband<br>cakebeslag<br>zanddeeg, cookies<br>merenguekoekjes                                 |
| TAARTEN, QUICHES      | taart met korstdeeg<br>taart met bladerdeeg<br>taart met gistdeeg<br>quiche<br>kaastaart<br>fruittaart<br>vleespastei<br>soufflé                                           |



## gebruik van uw oven **de functie "Bakgids"**

### **bijkomende gegevens voor bakken in de functie "Bakgids"**

In de functie "Bakgids" begint de bakcyclus altijd ZONDER voorverwarming van de oven.

#### **ROOD VLEES :**

- Lamsrug
- Lamsbout
- Rundvlees medium
- Rundvlees rood

Het bakken gebeurt met de TURBOGRILL.

Plaats het vlees rechtstreeks op het rooster en plaats er de braadslee onder (gebruik geen ovenschaal om het vlees op te leggen). U kunt het vlees halfweg de bereiding omdraaien.

#### **GEBAKJES / TAARTEN :**

Kies het materiaal van de bakvorm :

Gekleurde aluminiumbakvormen met een antikleeflaag of soepele bakvormen in silicone voor vochtig deeg (quiches of fruittaarten).

#### **TERRINES :**

Plaats de terrine in een bain-marie (de schaal voor de bain-marie dient iets groter te zijn dan de terrine en dient voor de helft met kokend water te worden gevuld).

OP DE ACHTERZIJDE VAN HET INFOBLAD "BAKGIDS" VINDT U NOG BIJKOMENDE BAKTIPS.

## gebruik van uw oven de functie "ICS"

### c) De functie "ICS"

De ICS-functie (Intelligent Cooking System) maakt het u heel gemakkelijk. De oven berekent immers automatisch alle bakgegevens (temperatuur, bakduur en bakwijze) op basis van het gekozen gerecht. De berekening gebeurt via sensoren in de oven die ononderbroken de vochtigheidsgraad en de temperatuurschommelingen in de oven registreren.

HOE WERKT ICS?

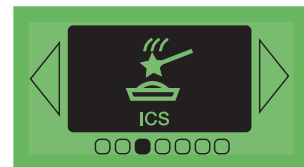
ICS werkt in 2 stappen :

1) Een zoekfase waarin de oven begint op te warmen en de ideale bakduur berekent. Al naargelang van het gerecht duurt deze fase ongeveer 5 tot 40 minuten.

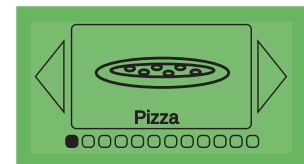
a. Druk op de instelknop en kies ICS. Druk opnieuw op de knop om te bevestigen.

b. De oven stelt u 12 verschillende gerechten voor. Draai de knop tot u uw gerecht bereikt heeft.

- **Pizza**
- **Hartige taart**
- **Rundvlees**
- **Varkensvlees**
- **Kip**
- **Lam**
- **Vis**
- **Gevulde groenten**
- **Taart**
- **Taarten**
- **Koekjes**
- **Soufflés**



Voorbeeld : Pizza



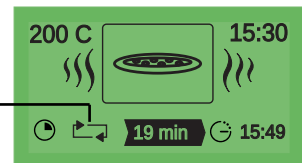
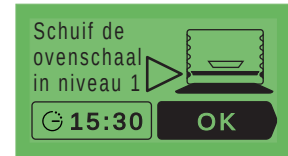
## gebruik van uw oven de functie "ICS"

- Zodra u uw gerecht heeft gekozen, drukt u op de knop om te bevestigen.
- Plaats de ovenschaal in de door de oven voorgestelde inschuif sleuf.
- Druk op de knop om te bevestigen. De oven start nu.

**NB : in de functie ICS is er geen voorverwarming nodig. De bakcyclus dient ALTIJD met een koude oven te beginnen. Indien u na een bakcyclus opnieuw een gerecht in de ICS-functie wil bereiden, wacht u tot de oven volledig is afgekoeld.**

**BELANGRIJK : open de ovendeur nooit tijdens de zoekfase van een ICS-bakcyclus om te vermijden dat de berekening en registratie van de bakgegevens worden verstoord.**

**Tijdens deze zoekfase ziet u op de display enkele pijltjes golven.**



Een tweede bakfase : de oven heeft de ideale bakduur bepaald en op de display verschijnt nu het einduur van de bakcyclus. In de resterende baktijd op de display is de duur van de zoekfase verrekend. U kunt nu de ovendeur openen om bijvoorbeeld het gebraad te bevochtigen.

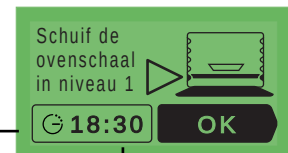


- De oven stopt op het einde van de bakduur. Op de display verschijnt nu het bericht dat uw gerecht klaar is.

### FUNCTIE UITGESTELD BAKKEN :

Werkwijze :

Kies de klok  
en wijzig het einduur van de bakcyclus.



**OPMERKING :** Indien u meteen na de bakcyclus een tweede bakcyclus met de ICS-functie wil uitvoeren, wacht u eerst tot de oven volledig is afgekoeld. Een nieuwe bakcyclus in de functie "Kok" kan echter wel met een warme oven worden begonnen.

## gebruik van uw oven

### ICS-bakgids

|                                                                                     |                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Pizza</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• verse pizza</li> <li>• ovenklare pizza</li> <li>• huisgemaakte pizza</li> <li>• diepvriespizza</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                          |
|    | <b>Gezouten taart</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• verse quiche</li> <li>• diepvriesquiche</li> <li>• kleine diepvriesquichess</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | <b>Rundsge braad</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rundsgebraad</li> </ul> <p> • Plaats het gebraad op het rooster en plaats er de braadslee onder.</p> <p><b>U kunt het gebraad omkeren zodra de golvende pijltjes op de display verdwijnen en de bakduur wordt aangegeven.</b></p>                 |
|    | <b>Varkens gebraad</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varkensgebraad <ul style="list-style-type: none"> <li>- Varkensrollade</li> <li>- Varkensfilet</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                              |
|    | <b>Kip</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kippen van 1 kg tot 1,7 kg</li> <li>• Jonge eend, parelhoen...</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                          |
|   | <b>Lam</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lamsbout van 1 kg tot 2,5 kg</li> </ul> <p> • Plaats het gebraad op het rooster en plaats er de braadslee onder.</p> <p><b>U kunt het gebraad omkeren zodra de golvende pijltjes op de display verdwijnen en de bakduur wordt aangegeven.</b></p> |
|  | <b>Vis</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hele vissen (zeebrasem, koolvis, forel, makreel...)</li> <li>• Gebraden vis</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Gevulde groenten</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gevulde tomaten, paprika's...</li> <li>• Lasagna (verse lasagna of diepvrieslasagna)</li> <li>• Visgehaktballetjes, Provençaalse brandade...</li> </ul>                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Suikertaart</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verse taart</li> <li>• Diepvriestaart</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Gebakjes</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebakjes : cake (gezouten, gesuikerd).<br/>Cakebeslag</li> <li>• Ovenklare deeggerechten (in zakjes verpakt).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Koekjes</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koekjes : cookies, croissants, sandwiches, pistolets, rozijnenbroodjes, tosties.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>Soufflé</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik een hoge bakvorm met vlakke randen en een diameter van 21 cm.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                   |

## gebruik van uw oven ICS-bakgids

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Plaats de pizza op het rooster om een knapperige korst te krijgen. (U kunt eventueel een vel bakpapier tussen de pizza en het rooster leggen om te vermijden dat gesmolten kaas langs het rooster afdruipt).</li> <li>Plaats de pizza op de bakplaat indien u een zacht gebakken pizza wenst.</li> </ul>                                                                                                                                                            |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik een aluminiumbakvorm met antikleeflaag om een taart met krokante bodem te verkrijgen.</li> <li>Haal een diepvriesquiche altijd uit het bakje en plaats de quiche op het rooster.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Haal het gebrad minimaal 1 uur voor het begin van de bereiding uit de koelkast.</li> <li>Enkel zo zal u het rondsgebrad saignant kunnen bakken. Indien u een goed doorbakken rondsgebrad wenst, kiest u voor een traditionele bakwijze.</li> <li>Verwijder zoveel mogelijk vet om rookvorming tot een minimum te beperken.</li> <li>Wikkel het gebrad na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 7 tot 10 minuten rusten alvorens het aan te snijden.</li> </ul> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Haal het gebrad minimaal 1 uur voor het begin van de bereiding uit de koelkast : Hoe kouder het vlees, hoe moeilijker het vlees zal bakken.</li> <li>Gebruik een aarden ovenschaal en voeg 1 tot 2 soeplepels water toe.</li> <li>Wikkel het gebrad na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 7 tot 10 minuten rusten alvorens het aan te snijden. Strooi meteen na de bereiding een beetje zout over het varkensgebrad.</li> </ul>                             |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik het draaispit en plaats de braadslee in de 1ste inschuifsluif om het vet op te vangen.</li> <li>Indien u de kip in een ovenschaal wenst te braden, gebruikt u best een aarden schaal om vetspatten te vermijden.</li> <li>Prik enkele malen in het kippenvlees om spatten te vermijden.</li> </ul>                                                                                                                                                          |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Haal het vlees minimaal 1 uur voor het begin van de bereiding uit de koelkast.</li> <li>Kies een mooi ronde en dikke lamsbout in plaats van een lange en magere bout. Gebruik een aarden ovenschaal.</li> <li>Wikkel het lamsvlees na de bereiding in aluminiumfolie en laat het een tijdje rusten.</li> </ul>                                                                                                                                                      |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik deze functie enkel voor bereidingen van hele vissen met kruiden en witte wijn (voor het grillen of bakken van vissen in bakfolie - "papillot" - dient u de oven voor te verwarmen).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kies een ovenschaal die geschikt is voor de hoeveelheid groenten die u wil bakken. Bij een te kleine ovenschaal kan groentensap over de schaalrand sijpelen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik een aluminiumbakvorm met antikleeflaag.</li> <li>Enkel zo zal u een taart met krokante bodem verkrijgen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Voor de bereiding van gebakjes in een ronde, vierkanten... bakvorm. Plaats de bakvorm altijd op het rooster. U kunt twee bakvormen tegelijkertijd in de oven plaatsen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <p>Gebruik deze functie voor de bereiding van kleine koekjes op de bakplaat die u op het rooster plaatst.</p> <p> Soezen bereidt u best in de stand "gebakjes".</p>                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Beboter de bakvorm zonder de binnenzijde van de bakvorm met de vingers aan te raken. Anders zal uw soufflé niet rijzen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## gebruik van uw oven

### praktische baktips

#### **P**izza :

Om te vermijden dat kaas en tomatensaus langs de pizza heen in de oven sijpelt, kunt u tussen de pizza en het ovenrooster een vel bakpapier leggen.

#### **T**aarten / **Q**uiches :

Gebruik geen glazen en porseleinen ovenschalen. Deze schalen zijn te dik waardoor de baktijd langer wordt en het deeg niet krokant wordt.

Bij fruittaarten bestaat het risico dat de bodem week wordt. Strooi daarom enkele soeplepels griesmeel, paneermeel, amandelpoeder of tapiocameel op de bodem. Dit zal het vocht absorberen. Saphoudende of diepgevrozen groenten of fruitsoorten (peren, spinazie, broccoli of tomaten) kunt u bestrooien met een soeplepel bloem.

#### **V**is :

Let er bij de aankoop van vis op dat de vis een aangename en geen sterke geur heeft.

Het visvlees dient stevig en strak te zijn en de schubben dienen vast aan het vel te zitten. De ogen van de vis dienen helder en bol te zijn en de kieuwen glanzend en vochtig.

#### **R**und / **V**arken / **L**am

**Haal alle vlees geruime tijd voor het begin van de bereiding uit de koelkast.** Indien u koud vlees meteen in de oven plaatst, zal het vlees door de schok koud-warm hard worden. Uw vlees zal bruin aan de buiten zijde, rood aan de binnenzijde en warm in de kern zijn. Zout het vlees nooit vóór de bereiding : het zout zuigt het bloed op en droogt het vlees uit. Draai het vlees met een spatel om. Indien u het met een vork omdraait, zal het bloed door het prikken in het vlees wegvloeien. Wikkel het gebrad na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 5 tot 10 minuten rusten alvorens het aan te snijden. Zo kan het bloed dat tijdens het bakken naar de buiten zijde van het vlees werd gezogen, terug tot de binnenzijde doordringen. Gebruik een aarden ovenschaal. Bij glazen ovenschalen gaat het gerecht snel spatten. Gebruik ook nooit de geëmailleerde braadslee om te bakken of te braden.

Maak bij voorkeur geen gaatjes in een lamsbout om er knoflookteentjes in te steken. Zo zal immers het bloed uit het vlees kunnen wegsijpelen. Steek de knoflookteentjes bij voorkeur in de ruimte tussen vlees en been. U kunt de ongepelde knoflookteentjes ook naast het lamsgebrad meebakken en de teentjes op het einde van de bereiding pletten om de saus te kruiden. Zeet daarna de saus en dien de lamsbout samen met de gefilterde saus op.

## **P**izza

Basis : 1 pizzadeeg voor een pizza :

\*met groenten : 6 soeplepels tomatensaus + 100 g in blokjes gesneden courgetten + 50 g in blokjes gesneden paprika's + 50 g in schijfjes gesneden aubergines + 2 in schijfjes gesneden tomaten + 50 g geraspte Gruyèrekaas + oregano + zout + peper.

\*met Roquefortkaas en gerookt spek : 6 soeplepels tomatensaus + 100 g gerookt spek + 100 g in blokjes gesneden Roquefortkaas + 50 g noten + 60 g geraspte Gruyèrekaas.

\* met worst en kwark : 200 g uitgelekte kwark die u over het deeg uit strijkt + 4 in schijfjes gesneden worstjes + 150 g in lintjes gesneden ham + 5 olijven + 50 g geraspte Gruyèrekaas + oregano + zout + peper.

## **Q**uiches : Basis : 1 aluminiumbakvorm met een diameter van 27 tot 30 cm.

1 gebruiksklaar kruimeldeeg  
stijfgeklopt eiwit van 3 eieren + 50 cl dikke room  
zout, peper, nootmuskaat.

### Garnituur :

200 g gebakken spekjes  
of - 1 kg gebakken andijvie of witloof + 200 g geraspte Goudakaas  
of - 200 g broccoli + 100 g spekjes + 50 g schimmel kaas  
of - 200 g zalm + 100 g gekookte en uitgelekte spinazie.

## **R**undsgebraad

Saus op basis van SAUTERNES-WIJN, PETERSELIE en ROQUEFORTKAAS

Laat twee eetlepels zeer fijn gesneden sjalotten in een beetje boter stoven. Voeg 10 cl Sauternes-wijn toe en laat de alcohol verdampen. Voeg vervolgens 100 g Roquefortkaas toe en laat de kaas zachtjes smelten. Voeg 20 cl vloeibare room en peper en zout toe. Breng de saus aan de kook.

## **V**arkensgebraad Varkensgebraad met pruimen

Vraag uw slager om over de hele lengte van het varkensgebraad een inkeping te maken. Steek in deze inkeping een twintigtal pruimen. Snij het varkensgebraad na de bereiding in schijven en dien het met het warme braadvocht of koud met een witlofsalade op.

## **K**ip

Steek een boeketje verse dragon in de kip of wrijf de kip met een mengeling van 6 geplette knoflookteentjes, een beetje grof zout en enkele peperkorrels in

## **L**am Ansjovissaus :

Vermeng 100 g zwarte olijven, 50 g kappertjes, 3 ansjovisjes, een half knoflookteentje en 10 cl olijfolie in de mixer. Voeg 10 cl verse room toe en dien deze saus samen met de in schijven gesneden lamsbout op.

## gebruik van uw oven

### enkele ICS-recepten

#### Vis

Zeebrasem met cidersaus :

- 1 zeebrasem van 1,5 kg
- 500 g Parijse champignons
- 2 zure appelen
- 2 sjalotten
- 2 soeplepels dikke room
- 100 g boter
- 1/2 liter cider
- zout
- peper

Verwijder de ingewanden en de schubben van de vis. Spreid de fijn gehakte sjalotten en in schijfjes gesneden champignons over de bodem van een ovenschaal en leg hier de zeebrasem op. Voeg de cider toe, kruid met peper en zout en leg er nog enkele nootjes boter op. Zet de schaal in de oven. Na de bereiding legt u de vis op een warme schaal. Filter de baksaus en deglaceer de bakschaal met de room. Voeg de room bij de baksaus en dien de vis op met de saus, aardappelen en champignons.

#### Gevulde groenten

Als basis voor dit gerecht kunt u fijn gehakte restjes van een stoofpot, lamsbout, gebrad van wit vlees en gevogelte gebruiken.

#### Soufflés

Basis van de béchamelsaus :

- 1/2 liter melk
- 60 g bloem
- 100 g boter
- 4 eigelen + 4 stijfgeklopte eiwitten
- zout, peper en nootmuskaat

Al naargelang van de soufflé die u wenst te bereiden, voegt u 150 g geraspte gruyèrekaas of 1 kg gekookte en klein gesneden spinazie of 1 kg gekookte en fijn gesneden bloemkool of 150 g gekookte en geplette vis of 150 g in fijne stukjes gesneden ham toe.



## **T**aart van bladerdeeg met appelpraliné

- 1 bladerdeeg waarin u enkele keren met een vork prikt.
  - 200 ml met een vanillestokje aan de kook gebrachte room.
  - stijfgeklopt eiwit van 2 eieren met 30 g suiker waaraan u de afgekoel de room toevoegt.
  - 2 in blokjes gesneden appels die u in 70 g praline rolt.
- Leg de room en de aardappelen op het deeg en plaats het deeg in de oven.

## **C**akebeslag met citrusvruchten

- Caramel : 20 suikerklontjes (200 g)
- Taart : 4 eieren
- 200 g griessuiker
- 200 g bloem
- 200 g goede boter (zacht laten worden!)
- 2 koffielepels gist
- Fruit : 1 blik citrusvruchten op siroop

Laat de vruchten uitlekken. Maak een caramel. Zodra de caramel kleur krijgt, giet u hem in een bakvorm voor koeken. Schud de bakvorm om de caramel evenmatig over de bodem te spreiden. Laat de caramel afkoelen. Mix de zachte boter met de suiker in een mixer (van een keukenrobot). Klop er de eieren één na één door en voeg vervolgens met een zeef de bloem toe. Voeg ten slotte het gist toe. Leg de citrusvruchten in de vorm van een roos over de caramel. Giet er het deeg over en plaats de bakvorm in de oven. Kies de stand GEBAKJES. Haal de cake na de bereiding uit de bakvorm en plaats hem op een mooie taartschaal. Dien de cake koud op.

Als fruit kan u appels, peren en abrikozen gebruiken.

## **C**hocoladekoekjes

- 12 ovenschaaltjes in aluminium
- 60 g boter
- 200 g bittere chocolade (met een cacaogehalte van meer dan 50%)
- 100 g poedersuiker
- 4 eieren
- 1 zakje chemisch gist
- 70 g gezeefde bloem

Laat de chocolade samen met de boter op een zacht vuurtje smelten. Meng de eigelen met de suiker tot u een glad mengsel krijgt. Voeg de bloem, de gesmolten chocolade en ten slotte ook het gist toe. Klop de eiwitten stijf en meng ze voorzichtig door het deeg. Beboter de ovenschaaltjes lichtjes en strooi een beetje bloem over de beboterde wanden van de ovenschaaltjes. Giet er het deeg in (let erop dat er geen deeg op de randen van de schaaltes komt). Plaats de ovenschaaltjes in de oven op de bakplaat en kies de stand KOEKJES. Haal de koekjes na de bereiding uit de schaaltes en laat ze op een rooster afkoelen. Dien de koekjes met een Engelse vanillesaus of ijs met kokosnoot op.

## gebruik van uw oven

### instellingen van de oven

Druk op de knop en draai de knop tot in de stand "Instellingen".

Druk op de knop om te bevestigen. Nu kunt u volgende waarden instellen :

· **Tijd / Datum** (zie paragraaf "Instelling van de tijd en de datum op uw oven")

- **Geluid**
- **Display**
- **Eolyse**
- **Verbruik**
- **Taal**
- **Diensten van Atag**



#### a) Instellen van het geluid dat u bij het indrukken van de toetsen hoort :

Kies deze optie indien u de bieptonen die u bij elke druk op een toets hoort, wenst uit te schakelen.

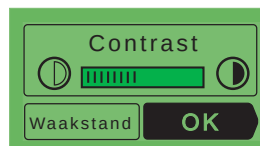
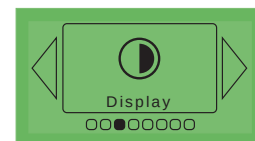
Kies Bip on (bieptoon aan) of Bip off (bieptoon uit) en druk op OK om uw keuze te bevestigen.



#### b) Instellen van het contrast van het scherm en waakstand :

Met deze optie kunt u het contrast van de display instellen en de display in de waakstand zetten (energiebesparing) wanneer u de oven niet gebruikt.

Draai de knop naar rechts om het contrast te verhogen en naar links om het contrast te verminderen.

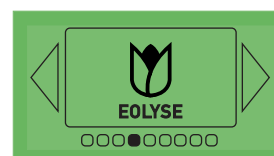


#### c) Eolyse

U kunt de Eolyse-functie inschakelen of uitschakelen. Eolyse betekent het filteren van vetten en geuren tijdens een bakcyclus

Bij de bereiding van patisserie bijvoorbeeld kan u de Eolyse uitschakelen om de geuren beter over het gebak te verspreiden.

Indien de  is ingeschakeld, verschijnt in de display het symbool.



## gebruik van uw oven instellingen van de oven

### d) Controleren van het elektriciteitsverbruik :

Op dit scherm kunt u nagaan wat het elektriciteitsverbruik van uw oven is vanaf de laatste keer dat u deze waarde op 0 (Reset) heeft gezet



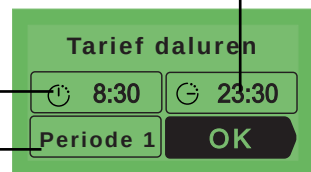
Indien u met de elektriciteitsmaatschappij een overeenkomst met daluren en piekuren heeft, kunt u deze bij deze optie invoeren en vervolgens altijd perfect nagaan hoeveel uw oven tijdens de daluren en tijdens de piekuren verbruikt.

Om de gegevens te wijzigen, drukt u eerst op OK en voert u vervolgens de periode van de daluren en piekuren in

Einduur periode daluren

Begin periode daluren

U kunt tot 3 verschillende tijdsperiodes invoeren



Indien u bij deze optie een periode met daluren heeft ingevoerd, zal uw oven u bij een pyrolysereiniging automatisch voorstellen om de reiniging tijdens de eerstvolgende periode van daluren uit te voeren.

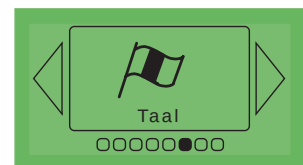
 **Indien u de pyrolyse evenwel meteen wilt uitvoeren, dient u de programmatie van de daluren te wissen.**

### e) Instellen van de taal:

In dit scherm kunt u de taal kiezen waarmee u graag op uw oven wil werken.

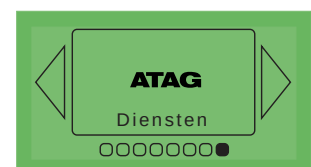
U kunt kiezen uit 7 talen :

- Frans
- Engels
- Duits
- Nederlands
- Deens
- Spaans
- Portugees



### f) Diensten van Atag

Bij deze optie kan u de gegevens van de consumentendienst en de servicedienst van Atag opvragen.

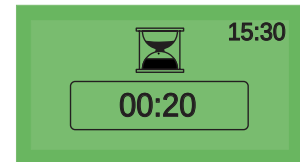


## gebruik van uw oven de functie "Kookwehhur"

Bij deze optie kunt u de schakelklok gebruiken.  
Om de schakelklok in te stellen, dient de oven uit  
te staan en mag er geen pyrolyse bezig zijn.



Voer de gewenste baktijd in.



Zodra u uw instelling met een druk op de toets heeft  
bevestigd, begint de tijd op de kookwehhurte lopen.  
Op het einde van de bakcyclus hoort u een bieptoon.



## reiniging van de binnenzijde van de oven de functie "reiniging"

Uw oven beschikt over een pyrolysereiniging :

- Bij een pyrolysereiniging wordt de binnenzijde van de oven bij zeer hoge temperatuur gereinigd waardoor alle spat- of overkookresten worden verwijderd. De bij de pyrolyse vrijkomende rook en geuren worden via een catalysator vernietigd.
- U hoeft niet na elke bakcyclus een pyrolysereiniging uit te voeren, maar enkel indien de oven te vuil is (wordt door de oven vermeld).

Om veiligheidsredenen wordt de ovendeur vóór het begin van een pyrolysereiniging geblokkeerd. Zodra de temperatuur in de oven boven de baktemperatuur uitstijgt, kunt u de ovendeur niet meer openen, ook niet door de instelknop in de stand 0 te zetten.



## wanneer is een pyrolysereiniging nodig?

Uw oven vermeldt zelf op de display wanneer een pyrolysereiniging nodig is . Uw oven beschikt immers over een detectiesysteem dat de bevuilingsgraad van de oven controleert. U kunt deze functie in de optie "Reiniging" raadplegen. Bij een te hoge bevuilingsgraad van de oven verschijnt automatisch het pyrolyseteken op de display.

Een pyrolysereiniging is ook nodig indien er bij het voorverwarmen rookvorming optreedt of tijdens een bakcyclus overmatig veel rook wordt ontwikkeld. Een pyrolysereiniging is ook nodig indien uw oven na de bereiding van verschillende gerechten (schaap, vis, grillgerecht...) een onaangename geur verspreidt.

|                                     |                                                                         |                                                                                               |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>WEINIG BEVUILENDE GERECHTEN</b>  | Biscuits, groenten, patisserie quiches, soufflés.                       | Bakken zonder spatten<br>Geen pyrolyse nodig                                                  |
| <b>NORMAAL BEVUILENDE GERECHTEN</b> | Vlees, vis (in een ovenschotel) gevulde groenten                        | Voer eventueel om de 3 bakcycli een pyrolyse uit                                              |
| <b>STERK BEVUILENDE GERECHTEN</b>   | Grote vleesstukken, gerechten op het braadspit eend, kalkoen, lamsbout. | Voer de pyrolyse meteen na de bakcyclus uit indien er teveel spatten op de ovenwanden zitten. |



**Wacht niet tot de oven als het ware onder het vet bedolven zit alvorens een pyrolysereiniging uit te voeren.**

## reiniging van de binnenzijde van de oven hoe voer ik een pyrolysereniging uit?

Kies "Reiniging" in het algemene menu. Uw oven geeft nu de bevuilingsgraad van de binnenzijde van de oven weer en stelt twee reinigingsprocédés voor : **Pyromax en Pyrocontrol**.

Kies de meest geschikte reinigingsvorm :



### a) Pyromax

· Pyromax is een pyrolyseprocédé met vooraf bepaalde reinigingsduur van 2 uur en is geschikt voor een grondige reiniging van de binnenzijde van de oven



Om het begin van een Pyromax-reiniging later in te stellen, kiest u de optie "einde pyrolyse" in het menu en past u de eindtijd volgens uw wensen aan.

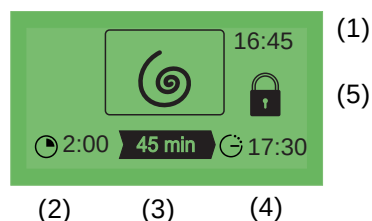
Indien u bij de optie "Instellen van het elektriciteitsverbruik" (blz. 29) een periode met daluren en piekuren heeft ingevoerd, zal uw oven u bij een pyrolysereniging automatisch voorstellen om de reiniging tijdens de eerstvolgende periode van daluren uit te voeren om energie te besparen. Indien u de pyrolyse evenwel meteen wil uitvoeren, dient u de eindtijd van de pyrolyse te wijzigen.

Druk op OK om te bevestigen.

De pyrolysereniging start en op uw scherm

verschijnen volgende waarden :

- tijd (1)
- totale duur (2)
- resterende tijd (3)
- eindtijd pyrolyse (4)
- vergrendeling van de ovendeur (5)



### b) Pyrocontrol

· Pyrocontrol is een systeem waarbij de oven de reinigingsduur automatisch op basis van de bevuilingsgraad berekent. Hierdoor bespaart u energie en wordt een aangepaste pyrolyseduur gekozen.

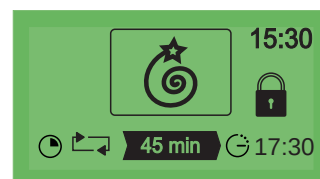
Om het begin van een Pyrocontrol-reiniging later in te stellen, kiest u de optie "einde pyrolyse" in het menu en past u de eindtijd volgens uw wensen aan. Druk op OK om te bevestigen.



Bij het begin van een Pyrocontrol-reiniging berekent de oven de reinigingsduur automatisch op basis van de bevuilingsgraad. Deze fase duurt enkele minuten en wordt door de golvende pijltjes op de display aangegeven (1).

Op uw scherm verschijnen volgende waarden :

- golvende pijltjes (1)
- resterende tijd (2)
- eindtijd pyrolyse (3)
- tijd (4)
- vergrendeling van de ovendeur (5)



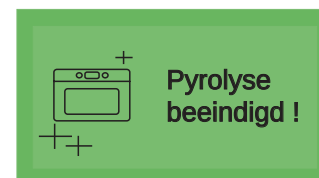
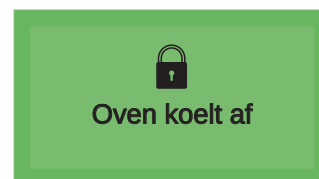
## reiniging van de binnenzijde van de oven hoe voer ik een pyrolyse reiniging uit?

### c) Einde van de pyrolyse reiniging

Uw oven geeft zelf aan wanneer de pyrolyse reiniging beëindigd is.

Na de ontgrendeling van de ovendeur hoort u enkele bieptonen.

Veeg met een natte spons de assen in de oven op.



## vergrendeling van het bedieningspaneel kinderbeveiliging

U kunt het bedieningspaneel van de oven als volgt vergrendelen :

De oven dient uit te staan. Druk enkele seconden lang op toets . Onderaan het scherm verschijnt een sleutel om aan te geven dat het bedieningspaneel van de oven nu is vergrendeld.

Om het bedieningspaneel van de oven te ontgrendelen, drukt u op om het even welke toets en kiest u de optie "ontgrendelen". Druk op de knop om te bevestigen.

U kunt nu het bedieningspaneel van de oven opnieuw gebruiken.



**U kunt het bedieningspaneel van de oven niet vergrendelen indien u een bakcyclus heeft geprogrammeerd.**

## problemen ... en oplossingen

| PROBLEEM                                                                                                     | MOGELIJKE OORZAKEN                                                                                                                                                                                                                                                      | OPLOSSINGEN                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De oven wordt niet warm.                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De oven is niet aangesloten.</li> <li>• De zekering van de installatie is defect.</li> <li>• De baktemperatuur is te laag.</li> </ul>                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sluit de oven aan.</li> <li>- Vervang de zekering van uw installatie (16 A).</li> <li>- Verhoog de baktemperatuur.</li> </ul> |
| Het hangslot knippert.                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De ovendeur is niet vergrendeld.</li> </ul>                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Neem contact op met de servicedienst</li> </ul>                                                                               |
| De ovenverlichting werkt niet meer.                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De lamp is defect.</li> <li>• De oven is niet aangesloten of de zekering is defect.</li> </ul>                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vervang de lamp.</li> <li>- Sluit de oven aan of vervang de zekering.</li> </ul>                                              |
| De pyrolyse reiniging werkt niet.                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De ovendeur is niet goed gesloten.</li> <li>• Het vergrendelingsysteem is defect.</li> <li>• De temperatuursensor is defect.</li> <li>• Het detectiecontact dat de sluiting van de ovendeur controleert, is defect.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controleer of de ovendeur goed gesloten is.</li> <li>- Neem contact op met de servicedienst.</li> </ul>                       |
| U hoort een bieptoon.                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tijdens een bakcyclus</li> <li>• Na een bakcyclus.</li> </ul>                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- De aanbevolen baktemperatuur is bereikt.</li> <li>- De bakcyclus is beëindigd.</li> </ul>                                     |
| Op de display verschijnt  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tijdens een druk op een toets.</li> <li>• Bedieningspaneel is vergrendeld (kinderbeveiliging)</li> </ul>                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dit is normaal.</li> <li>- Om te ontgrendelen drukt u op een toets en kiest u "ontgrendelen".</li> </ul>                      |



## voor de installateur aansluiting

Als specialist bent enkel u bevoegd voor de installatie en aansluiting van Atag-kookapparaten.

Daarom geldt onze waarborg enkel en alleen indien de installatie en aansluiting van deze apparaten overeenkomstig de geldende wettelijke voorschriften door u werden uitgevoerd.

Bij het niet naleven van deze voorwaarde is de installateur aansprakelijk en vervalt de verantwoordelijkheid van Atag.

Voer de elektrische aansluiting uit alvorens de oven in het meubel in te bouwen.

- Voor de aansluiting van de oven gebruikt u een voedingskabel (genormaliseerd) met 3 geleiders met een doorsnede van 1,5 mm<sup>2</sup> (1 fase-draad + 1 nulleider + 1 aarding). Deze geleiders worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 220-240 V ~ (monofasig) via een genormaliseerd stopcontact (1 fase-draad + 1 nulleider + 1 aarding) overeenkomstig de norm CEI 60083 of via een element met omnipolaire schakelaar met een minimale afstand tussen de kontakten van 3 mm. De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aardingsklem

⊕ van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.

- Indien u kiest voor een aansluiting op een stopcontact, dient u ervoor te zorgen dat het stopcontact ook na de aansluiting gemakkelijk bereikbaar blijft.

- Leg de voedingskabel vast door middel van de kabelklem rechts van het klemmenbord.

- Schroef het toegangsplaatje met de 2 schroeven opnieuw vast.

## voor de installateur aansluiting

- De voedingskabel (H05 RR-F, H05 RN-F of H05 W-F) dient lang genoeg te zijn om te kunnen worden aangesloten op de oven wanneer de oven met het oog op de inbouw op de grond voor het keukenmeubel wordt geplaatst.

Werkwijze (koppel eerst de oven van het elektriciteitsnet af) :

- Open het toegangsplaatje rechts onderaan de achterwand. Draai hiervoor de 2 schroeven los en draai het plaatje weg.

- Ontbloot elke draad van de nieuwe voedingskabel over een lengte van 12 mm.

- Tors de draadjes van elke draad voorzichtig ineen.

- Draai de schroeven van het klemmenbord los en verwijder de te vervangen voedingskabel.

- Steek de voedingskabel langs de zijkant van de achterwand in de kabelklem rechts van het klemmenbord.

- Verbind de draden van de voedingskabel overeenkomstig het (de) schema('s) op het toegangsplaatje.

- Alle draadjes van elke draad van de voedingskabel dienen onder de schroeven vast te zitten.

- De fase-draad moet worden verbonden met de L-klem.

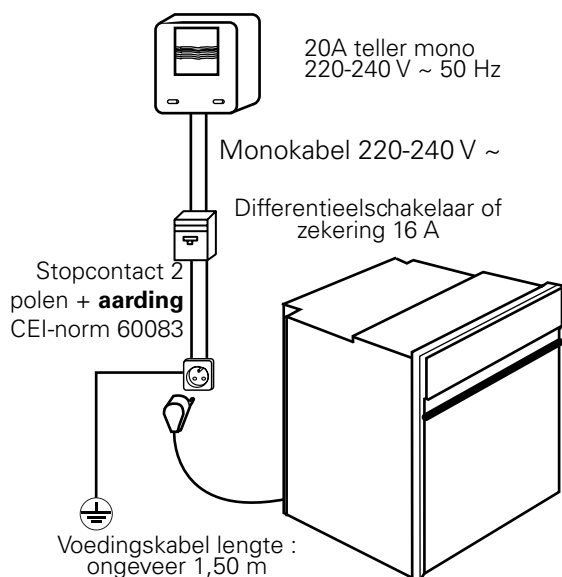
- De aardingsdraad (groen-geel) moet worden verbonden met de aardingsklem ⊕.

- De nulleider (blauwe draad) moet worden verbonden met de N-klem.

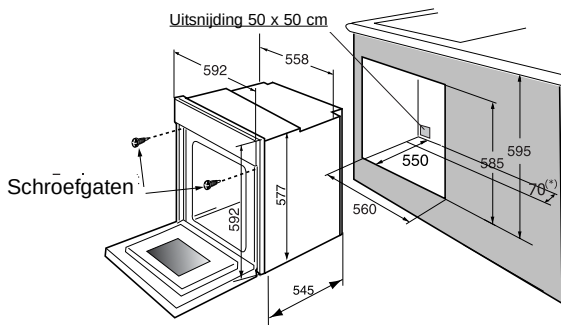
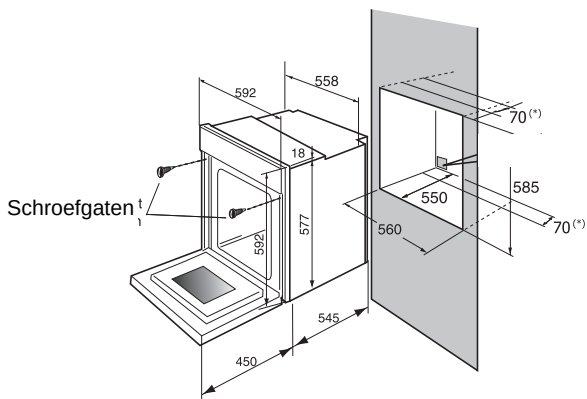
- Draai de schroeven van het klemmenbord stevig vast en controleer de stevigheid van de aansluiting door even aan elke draad te trekken.

- Leg de voedingskabel vast door middel van de kabelklem rechts van het klemmenbord.

- Schroef het toegangsplaatje met de 2 schroeven opnieuw vast.



voor de installateur  
**inbouw**



De oven kan naar keuze onder een werkblad of een (open\* of gesloten) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw van de oven worden geïnstalleerd (zie schema)..

Uw oven beschikt over een optimale luchtcirculatie die vlekkeloze bakresultaten en een optimale reiniging garandeert. Voor een optimale luchtcirculatie dient u met de volgende punten rekening te houden :

- Plaats de oven centraal in het meubel met een minimale afstand van 5 mm

tussen de zijwanden van de oven en de zijwanden van het inbouwmeubel.

- Het inbouwmeubel moet van hittebestendig materiaal gemaakt of ermee bekleed zijn.

- Voor meer stabiliteit schroeft u de oven met 2 schroeven in de in zijrand  
voorzien schroefgaten in het meubel vast (zie schema).

Werkwijze :

- 1) Verwijder de rubberen schroefkapjes van de schroefgaten.
- 2) Maak een opening met een diameter van 3 mm in de wand van het meubel om te vermijden dat het hout gaat barsten.
- 3) Bevestig de oven met de 2 schroeven.
- 4) Plaats de rubberen schroefkapjes opnieuw op de schroeven (de kapjes dempen tevens het geluid bij het sluiten van de ovendeur).

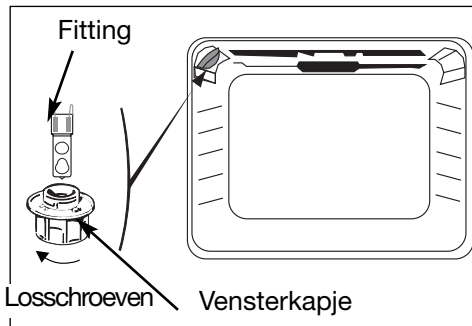
(\*) bij een open kolommeubel dient de opening (maximaal) 70 mm te bedragen.

## algemeen onderhoud

Laat de oven afkoelen alvorens met de manuele reiniging te beginnen.

**Over het algemeen mag u geen schuurpoeders, metalen sponzen en scherpe voorwerpen gebruiken**

## vervanging van de ovenlamp



- De ovenlamp bevindt zich bovenaan in de ovenruimte.

a) Schroef het vensterkapje los (zie tekening).

b) Verwijder het lampje.

Kenmerken van de lamp :

- 25 W
- 220-240 V
- 300°C

c) Plaats een nieuwe lamp en draai het vensterkapje opnieuw dicht.  
Sluit de oven opnieuw aan.



**Trek altijd de stekker van uw oven uit alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden. Laat indien nodig de oven afkoelen.**

# votre four multifonction pyrolytique

## **Introduction**

Madame, Monsieur,

Vous faites confiance à Atag en choisissant ce Four et nous vous en remercions.

Pour profiter pleinement, dès aujourd'hui, des nombreux avantages de votre nouveau partenaire, nous vous recommandons de lire attentivement les conseils de ce guide.

Atag développe continuellement de nouvelles technologies pour vous offrir le meilleur des fours. Celui-ci recelle les innovations les plus récentes.

En combinant ses multiples fonctions et accessoires, vous tirez le meilleur parti de votre four et exaltez la saveur de vos recettes préférées.

Au fil des années vous pourrez ainsi renouveler, dans les meilleures conditions, vos expériences culinaires pour le plaisir de tous.

## votre four multifonction pyrolytique

### conseils

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ce four a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

#### PREMIERE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffer le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

#### UTILISATIONS SUIVANTES :

- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.
- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.
- Lors de l'utilisation du gril porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes. Eloignez les jeunes enfants.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche, lèche-frite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.
- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les débordements importants.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.
- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Eloignez les jeunes enfants.
- Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.
  
- Pour votre sécurité votre four est équipé d'un ARRÊT AUTOMATIQUE si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 10 heures de fonctionnement, la fonction AS (Automatique Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. AS s'affiche à la place de l'heure et une série de 2 bips successifs est émise pendant un certain temps.

# votre four multifonction pyrolytique

## table des matières

### comment se présente votre four ?

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| présentation du four                        | 39 |
| présentation du bandeau et du programmateur | 40 |

### casserolerie

|             |    |
|-------------|----|
| accessoires | 41 |
|-------------|----|

### comment utiliser votre four ?

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| régler l'heure et la date             | 42 |
| réaliser une cuisson                  | 42 |
| la fonction "Chef"                    | 43 |
| guide des fonctions "Chef"            | 44 |
| les différents mode de cuisson        | 46 |
| la fonction "Guide Culinaire"         | 49 |
| la fonction "ICS"                     | 52 |
| guide des fonctions "ICS"             | 53 |
| conseils et astuces                   | 56 |
| quelques recettes "ICS"               | 57 |
| accès aux différents réglages du four | 60 |
| la fonction minuterie                 | 62 |

### comment nettoyer la cavité de votre four ?

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| la fonction nettoyage                          | 63 |
| dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ? | 63 |
| comment effectuer un cycle de pyrolyse ?       | 64 |

### verrouillage des commandes

|                  |    |
|------------------|----|
| sécurité enfants | 65 |
|------------------|----|

### pannes

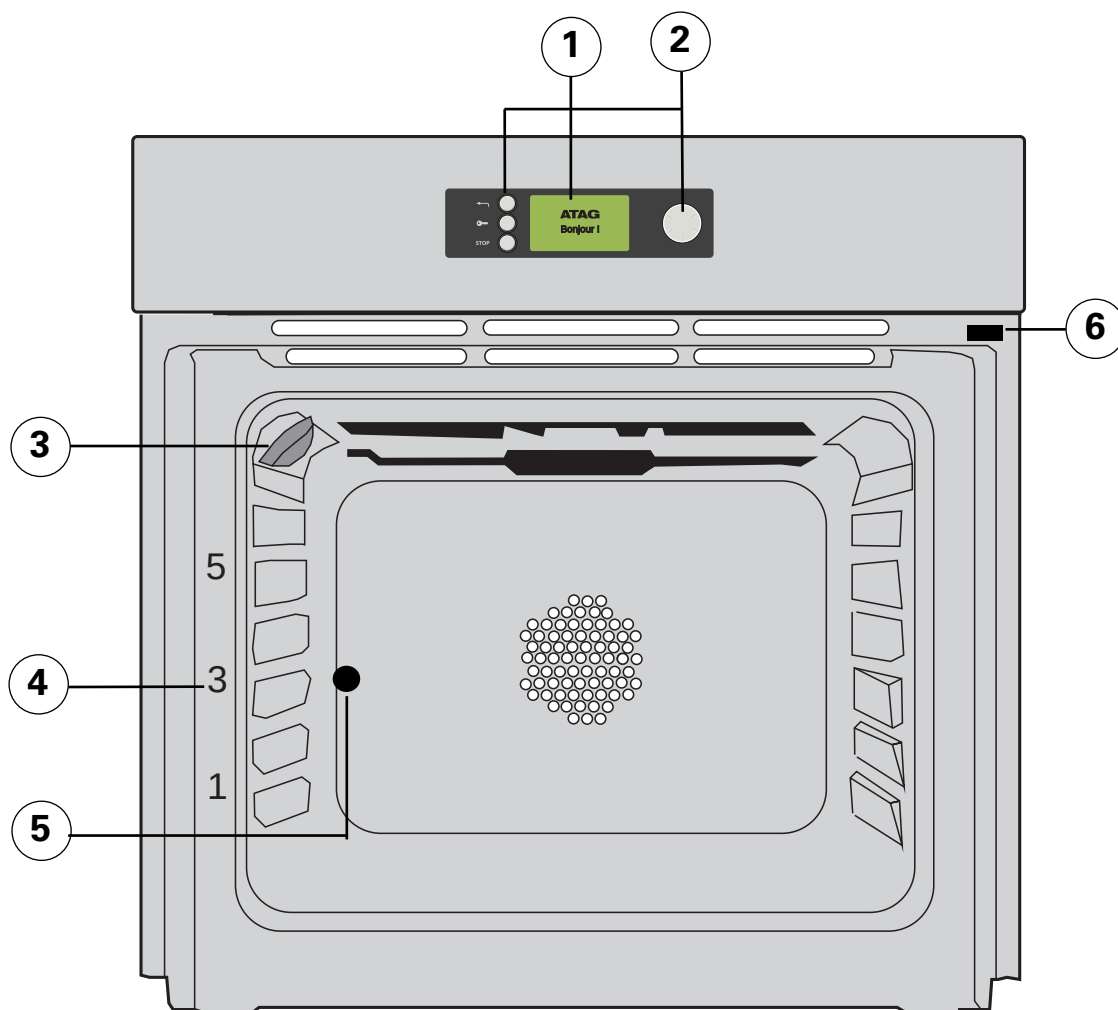
### pour l'installateur

|              |    |
|--------------|----|
| raccordement | 67 |
| encastrement | 67 |

### entretien général

|                   |    |
|-------------------|----|
| changer l'ampoule | 69 |
|-------------------|----|

## comment se présente votre four ? **présentation du four**



### DESCRIPTIF APPAREIL

**1** Programmateur

**2** Bouton de réglage

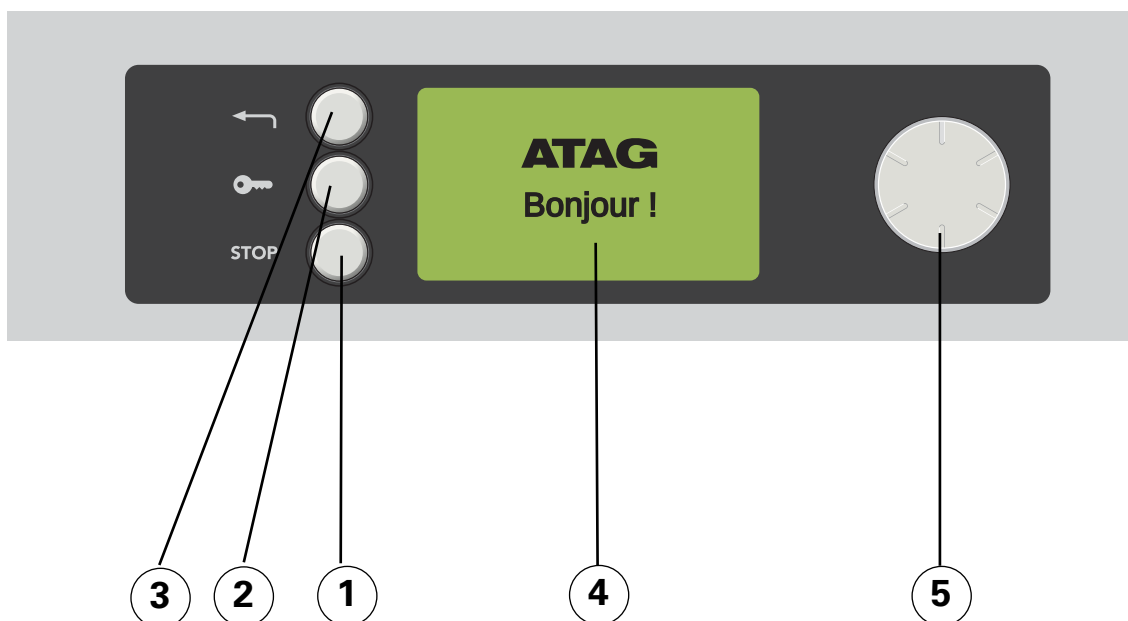
**3** Lampe

**4** Indicateur de gradin

**5** Trou pour tournebroche

**6** Contact de détection d'ouverture de porte

## comment se présente votre four ? détail du programmateur



### DESCRIPTIF DE L' APPAREIL

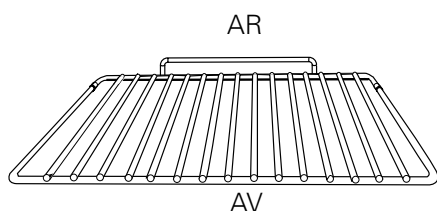
- ① Arrêt du four ou de votre programmation
- ② Verrouillage du clavier
- ③ Retour au niveau précédent
- ④ Afficheur des informations
- ⑤ Bouton de sélection

Liste des indications :

-  Clé
-  Indicateur salissures
-  Programmation
-  Eolyse
-  Verrouillage

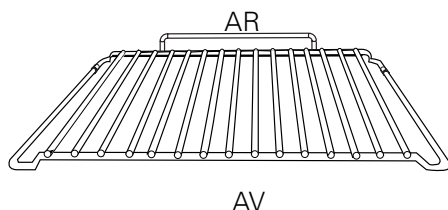






### Grille sécurité anti basculement

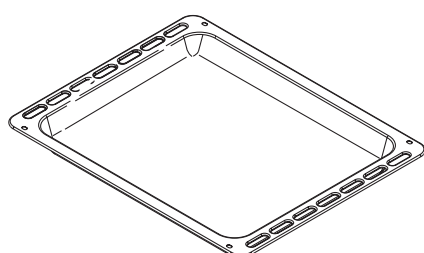
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



### Grille sécurité anti basculement cambrée

Même utilisation que la grille plate.

Sa forme est étudiée pour vous permettre de positionner votre plat entre 2 niveaux de gradin.

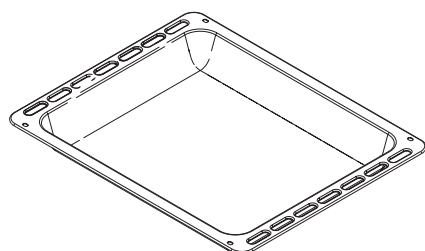


### Plat multi usages ( réservé pâtisserie)

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Évitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

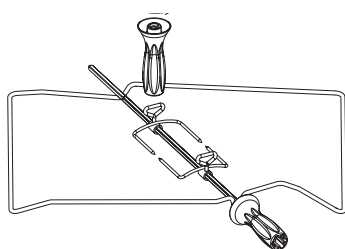


### Plat multi-usages (lèche-frite)

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en gril fort ou gril pulsé.

Il peut être utilisé comme plat de cuisson en appropriant la taille du morceau à cuire (ex: une volaille avec les légumes autour, à température modérée).

Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



### Tournebroche

Pour l'utiliser :

- disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
  - enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrez et serrez en visant les deux fourchettes.
  - placez la broche sur son berceau.
  - poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
  - retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans se brûler.
- A l'extrémité de la poignée, une empreinte vous permet de dévisser les fourchettes.

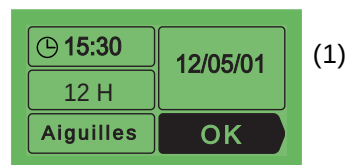
### Conseils importants :

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage. En provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail intérieur du four.
- Après une cuisson, ne pas prendre à main nue la casserolerie (grille, tourne broche, lèche-frite, berceau TB, etc...)

## comment utiliser votre four ? régler l'heure et la date sur votre four

### a) à la mise sous tension

Le four affiche directement l'écran suivant. Tournez le bouton de sélection jusqu'à la case à régler, appuyez pour entrer les informations désirées, puis réappuyez pour valider.



Affichage de la date (1).

Affichage de l'heure (2).

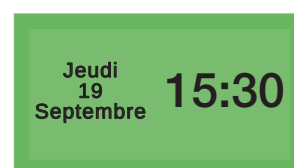
Afficheur sous forme 12h ou 24h (3).

Affichage de l'heure (4) sous forme :



**Horloge à aiguilles**

ou



**Afficheur digital**

- Appuyez sur  pour revenir au mode principal.

### b) remise à l'heure de l'horloge et de la date

- Appuyez deux fois sur le bouton de sélection.
- Tournez le bouton de sélection jusqu'à la case "Réglages", appuyez, l'écran "heure / date" s'affiche, appuyez à nouveau pour accéder à l'écran des données de temps, puis procédez comme à la mise sous tension.

## réaliser une cuisson

Ce four vous permet d'accéder à 3 types de programmations différentes selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette :

- Une recette dont vous maîtrisez tous les paramètres (vous choisissez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson) : sélectionnez la **fonction "Chef"**
- Une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four (vous choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés : la température, la durée de cuisson, le type de cuisson) : sélectionnez la **fonction "Guide culinaire"**
- Une recette gérée automatiquement par le four : vous choisissez parmi une liste de 12 plats les plus courants celui que vous désirez cuisiner (température, durée de cuisson et type de cuisson sont définis par le four) : sélectionnez la **fonction ICS (Intelligent Cooking System)**.

## comment utiliser votre four ? la fonction "Chef"

### a) La fonction "Chef"

La fonction **Chef** vous permet de régler vous même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson

1. Appuyez sur le bouton de sélection. Vous accédez à l'écran "**Chef**"

2. Appuyez à nouveau pour sélectionner le type de cuisson parmi la liste suivante en tournant le bouton (pour ce choix reportez vous au guide de cuisson joint) :

- **Chaleur tournante**
- **Chaleur combinée**
- **Traditionnel éco**
- **Traditionnel**
- **Turbo grill**
- **Grill fort**
- **Grill moyen**
- **Maintien au chaud**
- **Décongélation**



#### Exemple



Validez votre choix en appuyant sur le bouton.

## modes de cuisson du four

### guide des fonctions "CHEF"

| Symbole                                                                             | Nom de la fonction                                                                                                                 | Description de la fonction                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Chaleur tournante</b><br>La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air. | ► Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid.                                                                                  |
| *  | <b>Cuisson combinée</b><br>La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.        | ► Trois sources de chaleur associées : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de gril.                                              |
| *  | <b>Traditionnel ECO</b><br>La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.                      | ► Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.<br>La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.      |
|    | <b>Traditionnel</b><br>La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.                          | ► Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.                                                                                                             |
|  | <b>Turbo gril</b><br>La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.            | ► Ce mode combine l'effet de la turbine et du gril ; le gril fait rayonner l'infrarouge sur l'aliment et le mouvement d'air crée par la turbine en atténue l'effet |
|  | <b>Gril fort</b><br>La cuisson s'effectue par l'élément supérieur                                                                  | ► Le gril double couvre toute la surface de la grille.<br><br>► Quand au gril simple, il montrera une même efficacité pour de plus petites quantités.              |
|  | <b>Gril moyen</b><br>La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.                                                                |                                                                                                                                                                    |
|  | <b>Maintien au chaud</b><br>Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.                                 | ► Maintien au chaud.                                                                                                                                               |
|  | <b>Décongélation</b>                                                                                                               | ► Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, le ventilateur brassant l'air accélère les échanges de températures.                       |

\* Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

## modes de cuisson du four guide des fonctions "CHEF"

| Recommandations                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Préco °C                    |                              |                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| <p>► Recommandé pour garder le moelleux des <b>vian-<br/>des blanches, poissons, légumes</b><br/>Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>mini</b><br><b>35°C</b>  | <b>préco</b><br><b>180°C</b> | <b>maxi</b><br><b>235°C</b> |
| <p>► Recommandé pour les <b>quiches, tourtes, tartes<br/>aux fruits juteux.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>mini</b><br><b>35°C</b>  | <b>préco</b><br><b>205°C</b> | <b>maxi</b><br><b>275°C</b> |
| <p>► Nota : toutes les cuissons se font <b>sans pré-<br/>chauffage.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>mini</b><br><b>35°C</b>  | <b>préco</b><br><b>200°C</b> | <b>maxi</b><br><b>275°C</b> |
| <p>► Recommandé pour les <b>cuissons lentes et déli-<br/>cates</b> : gibiers moelleux... Pour <b>saisir</b> les rôtis<br/>de viande rouge, pour <b>mijoter</b> en cocotte fer-<br/>mée les plat préalablement démarrés sur table<br/>de cuisson (coq au vin, civet...).</p>                                                                                                                                                                                                         | <b>mini</b><br><b>35°C</b>  | <b>préco</b><br><b>225°C</b> | <b>maxi</b><br><b>275°C</b> |
| <p>► Recommandé pour <b>volailles</b> ou <b>rôtis</b> au tourne-<br/>broche (jusqu'à 2 kg), <b>viandes rouges, gigots,<br/>côtes de boeuf</b> posées sur la grille.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>mini</b><br><b>180°C</b> | <b>préco</b><br><b>200°C</b> | <b>maxi</b><br><b>230°C</b> |
| <p>► Recommandé pour <b>griller les côtelettes, sau-<br/>cisses, tranches de pain, gambas</b> posées sur<br/>la grille.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>mini</b><br><b>1</b>     | <b>préco</b><br><b>4</b>     | <b>maxi</b><br><b>4</b>     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>mini</b><br><b>1</b>     | <b>préco</b><br><b>2</b>     | <b>maxi</b><br><b>4</b>     |
| <p>► Recommandé pour <b>faire lever les pâtes à pain,<br/>à brioche, kouglof</b>...en ne dépassant pas 40°C<br/>(chauffe-assiettes).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>mini</b><br><b>35°C</b>  | <b>préco</b><br><b>80°C</b>  | <b>maxi</b><br><b>100°C</b> |
| <p>► Recommandé pour <b>décongeler des aliments<br/>fragiles</b> (fraises, framboises).<br/>En augmentant légèrement la température,<br/>vous pouvez décongeler des aliments destinés<br/>à être cuits immédiatement après (viandes...)<br/><b>Procédez avec précaution pour éviter un<br/>début de cuisson.</b> Les viandes seront placées<br/>sur la grille 2ème gradin, pour ne pas être en<br/>contact avec le jus de décongélation ; le plat<br/>lêchefrite au 1er gradin.</p> | <b>mini</b><br><b>30°C</b>  | <b>préco</b><br><b>30°C</b>  | <b>maxi</b><br><b>50°C</b>  |

*Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Eloignez les jeunes enfants.*

## comment utiliser votre four ?

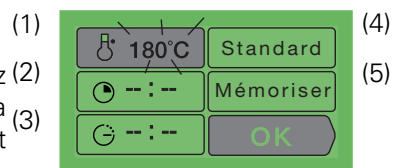
### utiliser les différents modes de cuisson

Le four vous demande alors de rentrer les autres paramètres de cuisson.

#### 3) La température.

En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

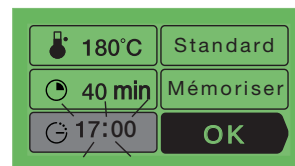
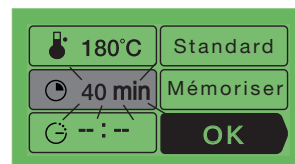
Sélectionnez la case °C (1) en tournant le bouton. Appuyez, la case T°C clignote : choisissez la °C désirée en tournant le bouton. Appuyez pour valider. En position gril (moyen ou fort), sélectionnez la case "puissance gril", réglez à l'aide du bouton la puissance désirée et validez.



#### 4 - 5) La durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson.

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case .

(tournez le bouton puis appuyez pour faire clignoter cette case, entrez la durée de cuisson en tournant le bouton puis validez par un nouvel appui. Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson (case ) s'incrémente automatiquement. Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée. Dans ce cas, sélectionnez la case  et procédez de la même façon que pour le réglage de la durée de cuisson. Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, appuyez pour valider.



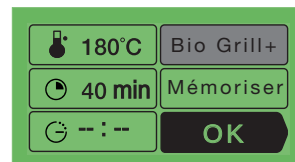
Votre four se mettra en veille (  ) jusqu'au démarrage de la cuisson (durée de cuisson - heure de fin)

NB : Vous pouvez ne pas sélectionner de durée de cuisson. Dans ce cas, laissez les cases de durée et de fin de cuisson vides et allez directement sur "OK". Validez pour lancer la cuisson. L'arrêt du four se fera en appuyant sur la touche "STOP" puis appuyez sur le bouton de sélection (ou 2 fois sur la touche "STOP") lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat.

#### 6) L'option " Bio grill+"

En sélectionnant la case "Standard" et en appuyant sur le bouton, il est possible d'accéder à la fonction " Bio Grill +". Cette fonction vous permet de terminer la cuisson par un gratinage du plat pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson. Cette fonction est symbolisée par un clignotement du gril sur l'écran lors de sa mise en route 5 minutes avant la fin de la cuisson.

NB : " Bio Grill +" est utilisable sur les modes de cuisson "Chef" et "Guide culinaire" hormis certaines fonctions comme : gril (gril moyen, gril fort, Turbo gril), décongélation, maintien au chaud et traditionnel Eco.



## comment utiliser votre four ? utiliser les différents modes de cuisson

### 7) L'option mémorisation

Si vous souhaitez mettre en mémoire le programme que vous venez de définir, accédez à cette case et appuyez sur le bouton :

La fonction MEMOIRES permet de mémoriser 3 modes de cuisson que vous avez expérimentés avec la fonction Chef. Ainsi, plus la peine de rentrer toujours les mêmes données. Avec un plat et une quantité de préparation identiques, vous obtiendrez toujours le même résultat.

Si vous souhaitez mettre en mémoire le programme que vous venez de définir, accédez à cette case et appuyez sur le bouton.

L'écran propose alors d'enregistrer les paramètres dans une mémoire vide ou de remplacer une mémoire au choix par les nouveaux paramètres.

- après la cuisson, et avant toute nouvelle utilisation du four, il est possible d'entrer en mémoire les paramètres de la dernière cuisson. Ainsi, après avoir dégusté votre préparation culinaire, il n'est pas trop tard pour enregistrer le mode de cuisson utilisé.

#### **Marche à suivre :**

- sélectionnez la fonction "Mémoire"
- appuyez sur le bouton de sélection.
- sélectionnez "dernier plat". L'écran affiche alors les derniers réglages concernant la dernière cuisson.
- appuyez sur le bouton de sélection.
- pressez sur OK pour valider ces paramètres.

- sélectionnez "Mémoriser".
- appuyez sur le bouton de sélection.

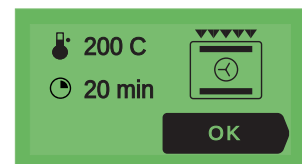
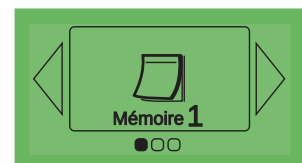
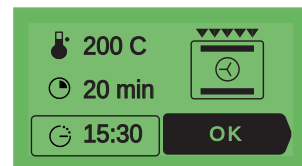
- allez dans l'option "Mémoire",
- appuyez sur le bouton de sélection.
- sélectionnez le numéro de la mémoire 1, 2 , ou 3)

- appuyez sur le bouton de sélection.
- l'écran vous indique alors :

soit une mémoire vide,

soit une mémoire occupée,

- Validez.

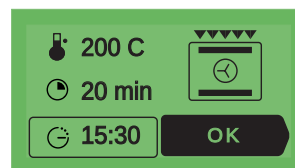


## comment utiliser votre four ?

### utiliser les différents modes de cuisson

#### 8) Démarrage de la cuisson

- appuyez sur le bouton pour afficher les paramètres mémorisés, validez sur "OK" pour lancer la cuisson.



Une fois que vous avez validé "OK", votre programme de cuisson démarre immédiatement ou se met en veille si vous avez différé votre heure de fin de cuisson.



Au démarrage de la cuisson l'écran suivant s'affiche et vous indique qu'il se met en chauffe rapide (Booster). Vous pouvez suivre l'évolution de la montée en température du four au travers du remplissage de la flèche. A gauche est indiquée la température actuelle dans le four, et à droite la température de consigne.

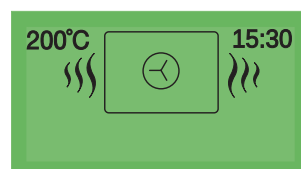
Une fois cette température atteinte, le four passe au mode cuisson et l'écran suivant s'affiche alors :

(3)

#### Cuisson sans sélection de durée

- 1) la Température à l'intérieur du four
- 2) l'heure
- 3) le type de cuisson choisi (animation).

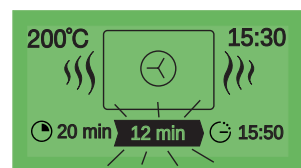
(1)



(2)

#### Cuisson avec durée définie

- 1) la Température
- 2) l'heure
- 3) le type de cuisson choisi (animation).
- 4) la durée de cuisson
- 5) la durée de cuisson restante (clignote)
- 6) l'heure de fin de cuisson



(4)

(5)

(6)

#### EN FIN DE CUISSON:

##### Cuisson sans sélection de durée :

Eteindre le four lorsque la cuisson est terminée par appui sur la touche "STOP". Confirmez l'arrêt de la cuisson par appui sur le bouton.

##### Cuisson avec durée définie :

Le four s'éteint automatiquement, sonne pendant 2 minutes et vous indique que c'est prêt. Appuyez sur le bouton de sélection pour arrêter les bips.



Le Chef vous souhaite un bon appétit !





# comment utiliser votre four ?

## la fonction "Guide culinaire"

### b) La fonction "Guide culinaire"

La fonction Guide Culinaire sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

1. Appuyez sur le bouton de sélection. Sélectionnez "Guide culinaire". Validez en appuyant sur le bouton de sélection.



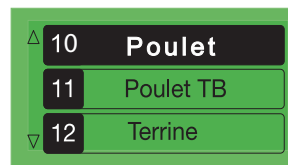
2. Le four propose alors différentes familles d'aliments. Tournez le bouton de sélection pour choisir parmi les familles proposées:

- Viandes blanches
- Viandes rouges
- Poissons
- Légumes
- Gâteaux
- Tartes et quiches



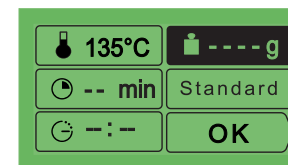
Votre choix effectué, validez en appuyant sur le bouton de sélection.

3. Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et validez en appuyant.



4. Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case ) ou le matériau de votre plat (aluminium, porcelaine, etc...) dans le cas des gâteaux, quiches, tartes et légumes ou la grosseur de l'aliment (brioche).

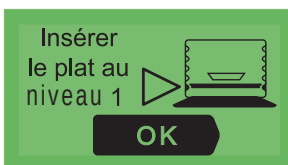
Rentrez le poids ou le matériau, le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale. Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case (" ) et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson.



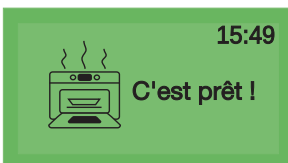
Dès que vous validez sur "OK", le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez mettre votre plat.

5. Enfournez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 5 en haut).

6. Validez en appuyant sur le bouton ;  
le four se met en marche



7. Le four sonne et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt.



comment utiliser votre four ?  
la fonction **“Guide Culinaire”**

| Liste des plats “guide culinaire” | RECETTES                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VIANDES BLANCHES                  | canard<br>cuisse de dinde<br>faisan<br>lapin<br>lièvre, râble<br>terriner<br>oie<br>pintade<br>porc, échine<br>porc, filet<br>poulet (> 1 700g)<br>poulet TB<br>veau, rôti |
| VIANDES ROUGES                    | agneau, épaule<br>agneau, selle<br>agneau, gigot<br>rôti de boeuf à point<br>rôti de boeuf saignant                                                                        |
| POISSONS                          | brochet<br>dorade<br>merlans<br>saumon<br>truites<br>rôti de poisson<br>terriner de poisson                                                                                |
| LEGUMES                           | flans de légumes<br>gratin dauphinois<br>lasagnes<br>endives<br>poivrons farcis<br>tomates farcies                                                                         |
| GATEAUX                           | brioche<br>cake<br>choux<br>gâteau chocolat<br>gâteau yaourt<br>génoise, gâteau de savoie<br>kuglof<br>quatre quarts<br>sablés, cookies<br>meringues                       |
| TARTES, QUICHES                   | tarte brisée<br>tarte feuilletée<br>tarte levée<br>quiche<br>tarte au fromage<br>tourte aux fruits<br>tourte à la viande<br>soufflé                                        |

## comment utiliser votre four ? la fonction **“Guide Culinaire”**

### détails complémentaires pour cuissons en fonction : **“Guide Culinaire”**

Toutes les cuissons s’effectuent SANS préchauffage du four.

#### CUISONS : VIANDES ROUGES :

- Agneau - selle
- Agneau - gigot
- Rôti de boeuf à point
- Rôti de boeuf saignant

La cuisson s’effectue automatiquement avec l’élément TURBO-GRIL.  
Vous devez poser la viande sur la grille (sans utiliser de plat), glissez la lèchefrite dessous. Vous pouvez retourner la viande à mi-cuisson.

#### CUISONS : GATEAUX / TARTES :

Choix du matériau du moule de cuisson :

Aluminium : moules de couleur anti adhésif, moules souples en silicone bien adaptés pour les pâtes humides (quiches, ou tartes aux fruits).

#### CUISONS : TERRINES

Déposez la terrine dans un bain marie (un plat plus grand que la terrine et contenant de l’eau bouillante à mi-hauteur.

REPORTEZ-VOUS AU DOS DU FEUILLET “GUIDE DE CUISONS” POUR D’AUTRES CONSEILS.

## comment utiliser votre four ? la fonction "ICS"

### c) La fonction "ICS"

La fonction ICS (Intelligent Cooking System) saura vous faciliter entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson). grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d'humidité et la variation de température.

FONCTIONNEMENT DE LA FONCTION ICS:

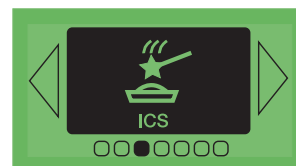
Ce mode de cuisson s'effectue en 2 phases:

une phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.

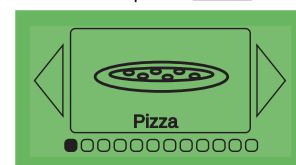
a. Appuyez sur le bouton de sélection et sélectionnez "ICS" puis validez

b. Le four propose un choix de 12 plats:  
tournez le bouton pour faire défiler les propositions,

- **Pizza**
- **Tartes salées**
- **Rôti de boeuf**
- **Rôti de porc**
- **Poulet**
- **Agneau**
- **Poissons**
- **Légumes farcis**
- **Tartes sucrées**
- **Gâteaux**
- **Petits biscuits**
- **Soufflés**



Exemple : Pizza



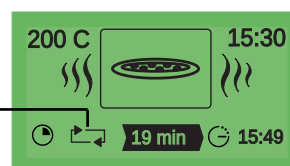
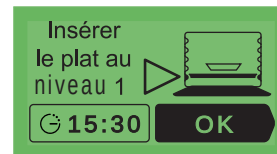
## comment utiliser votre four ? la fonction "ICS"

- une fois le plat sélectionné, validez en appuyant sur le bouton
- Enfournerez votre plat au niveau de gradin demandé.
- Validez en appuyant sur le bouton pour démarrer la cuisson.

**N.B.:** aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser la fonction ICS. La cuisson doit **IMPERATIVEMENT** débuter four froid. Il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson.

**IMPORTANT :** ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données.

Cette phase de recherche est symbolisée par les flèches tournantes.



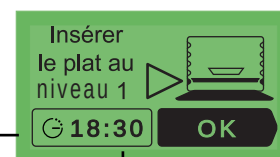
une deuxième phase de cuisson : le four a déterminé le temps nécessaire, l'affiche ainsi que l'heure de fin de cuisson. La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase. Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, par exemple pour arroser le rôti.

- Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt.



### FONCTION DEPART DIFFERE :

Pour procéder à un départ différé,  
sélectionnez l'horloge  
et changez l'heure de fin de cuisson.



REMARQUE : Si vous souhaitez enchaîner une deuxième cuisson avec ICS, attendre le refroidissement total du four. Cependant, une utilisation de la fonction Chef est possible même à four chaud.

## comment utiliser votre four ? guide des fonctions "ICS"

|                                                                                     |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Pizza</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• pizza traiteur fraîches</li> <li>• pizza pâtes prêtes à l'emploi</li> <li>• pizza pâtes "maison"</li> <li>• pizza surgelées</li> </ul>                                                                                                                                                                         |
|    | <b>Tartes salées</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• quiches fraîches</li> <li>• quiches surgelées</li> <li>• paniers surgelés</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                           |
|    | <b>Rôti de Boeuf</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rôtis de boeuf (cuisson saignante)</li> </ul> <p> • Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite.</p> <p><b>Vous pouvez le retourner lorsque les flèches tournantes seront remplacées par un temps.</b></p> |
|    | <b>Rôti de Porc</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rôtis de porc <ul style="list-style-type: none"> <li>- échine</li> <li>- filet</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                          |
|    | <b>Poulet</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• poulets de 1 kg à 1,700 kg</li> <li>• canette, pintade...</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                           |
|   | <b>Agneau</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gigot de 1kg à 2,500kg</li> </ul> <p> • Posez le gigot sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite.</p> <p><b>Vous pouvez le retourner lorsque les flèches tournantes seront remplacées par un temps.</b></p>            |
|  | <b>Poissons</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poissons entiers (dorade, colinot, truites, maquereaux...)</li> <li>• rôti de poisson</li> </ul>                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Légumes farcis</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• tomates, poivrons... farcis</li> <li>• lasagnes (frais ou surgelés)</li> <li>• hachis parmentier, brandade...</li> </ul>                                                                                                                                                                                       |
|  | <b>Tartes sucrées</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tartes fraîches</li> <li>• Tartes surgelées</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>Gâteaux</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés), quatre quarts</li> <li>• Préparations toutes prêtes proposées en sachets.</li> </ul>                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Petits Biscuits</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants, petits pains, pains au raisins en boîte, croque-monsieur.</li> </ul>                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Soufflé</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• utilisez un moule haut à bords droits diamètre 21cm</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                 |

## comment utiliser votre four ? guide des fonctions "ICS"

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante (vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage)</li> <li>• posez sur la plaque à pâtisserie pour obtenir une pâte moëlleuse.</li> </ul>                                                                                                                                                      |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.</li> <li>• retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débuter la cuisson :</li> <li>• vous allez obtenir un rôti saignant; si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle.</li> <li>• Otez le maximum de barde : elle provoque des fumées.</li> <li>• en fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher.</li> </ul> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débuter la cuisson : plus la viande est froide, plus elle le sera en fin de cuisson.</li> <li>• utilisez un plat en terre. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau.</li> <li>• en fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher. Salez en fin de cuisson.</li> </ul>                                     |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• cuisson au tourne-broche : n'oubliez pas de poser la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer les graisses.</li> <li>• cuisson au plat : préférez les plats en terre pour éviter les projections.</li> <li>• Piquez la peau des volailles pour éviter les éclaboussures.</li> </ul>                                                                                                                                                          |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• sortez la viande du réfrigérateur 1 heure minimum avant la cuisson :</li> <li>• choisissez le gigot rond et dodu plutôt que long et efflanqué.</li> <li>• laissez reposer après la cuisson le gigot emballé d'une feuille de papier aluminium.</li> </ul>                                                                                                                                                                                    |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés avec aromates et vin blanc.<br/>(les poissons grillés ou cuits en papillote nécessitent un préchauffage du four).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• adaptez correctement les dimensions de votre plat à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• utilisez un moule en aluminium non adhésif :</li> <li>• la pâte sera plus croustillante dessous.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• gâteaux préparés dans un moule à cake, rond, carré... et toujours posés sur la grille.</li> </ul> <p>Possibilités de cuire 2 cakes moules côte à côte.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie posée sur la grille.</li> </ul> <p> la pâte à choux doit être cuite sur "GATEAUX" pour obtenir de bons résultats.</p>                                                                                                                                                                                 |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• beurrez le moule et ne touchez pas l'intérieur avec les doigts, sinon le soufflé ne montera pas.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## comment utiliser votre four ?

### conseils et astuces

#### **P**izza

Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

#### **T**artes / **Q**uiches:

Evitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.

Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper: il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chape lure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.

Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

#### **P**oissons :

A l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.

Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'oeil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

#### **B**oeuf / **P**orc / **A**gneau

Sortez **impérativement** toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à coeur. Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules : si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud: ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.

Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

Evitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang ; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées, à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ; filtrez et servez très chaud en saucière.



## comment utiliser votre four ? quelques recettes "ICS"

### Pizza

Base: 1 pâte pour pizza

\*aux légumes: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dés + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'au bergines en rondelles + 2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

\*au roquefort, poitrine fumée: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

\*aux saucisses, fromage blanc: 200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

### Quiches :

Base: 1 moule aluminium diamètre 27 à 30 cm

1 pâte brisée prête à l'emploi

3 oeufs battus + 50 cl de crème épaisse

sel, poivre, muscade.

Garnitures variées:

200 g de lardons précuits,

ou - 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé

ou - 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu.

ou - 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés.

### Rôti de boeuf

Sauce SAUTERNES PERSILLÉE au ROQUEFORT :

Faites suer 2 cuillers à soupe d'échalotes ciselées au beurre. Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer. Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement. Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

### Rôti de porc

Porc au pruneaux

Demandez au boucher de faire un trou sur toute la longueur du rôti, glissez un vingtaine de pruneaux à l'intérieur. Servez coupé en tranches avec le jus ou froid avec une salade d'endives.

### Poulet

Farctissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

### Agneau

Sauce aux anchois :

Mixez 100 g d'olives noires avec 50g de câpres et 3 anchois, 1/2 gousse d'ail et 10 cl d'huile d'olive. Ajoutez 10 cl de crème fraîche. Servez avec le gigot tranché.

## comment utiliser votre four ?

### quelques recettes "ICS"

#### Poissons

Dorade grise au cidre brut :  
1 dorade de 1,5 kg.  
500 g de champignons de Paris.  
2 pommes acides.  
2 échalotes.  
2 cuillerées à soupe de crème épaisse.  
100 g de beurre.  
1/2 litre de cidre. Sel, poivre.

Videz, écaillez le poisson. Posez-le dans un plat beurré sur les échalotes hachées fines et les champignons en lamelles. Ajoutez le cidre, sel et poivre et quelques noisettes de beurre. Enfournez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème. Rajoutez-la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

#### Légumes farcis

Les restes de pot au feu, de gigot, de rôtis de viandes blanches, de volailles rôtis finement hachés sont d'excellentes bases.

#### Soufflés

Base de la béchamel :  
1/2 litre de lait  
60g de farine  
100g de beurre  
4 jaunes d'oeufs+ les blancs battus en neige  
sel, poivre, muscade.

Selon la nature du soufflé, vous ajouterez 150 g de gruyère rapé ou 1kg d'épinards cuits broyés ou 1kg de choux fleurs cuits broyés ou 150 g de reste de poisson cuits écrasés ou 150 g de jambon haché.

## comment utiliser votre four ? quelques recettes "ICS"

### Tarte feuilletée pralinée aux pommes :

- 1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.
  - 200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.
  - 2 oeufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.
  - 2 pommes coupées en dès roulés dans 70 g de pralin.
- Déposez crème + pommes. Enfourez.

### Quatre-quarts aux agrumes

- Caramel : 20 morceaux de sucre (200g)
- Gâteau : 4 oeufs
- 200g de sucre semoule
- 200g de farine
- 200g de bon beurre
- 2 cuillerées à café de levure

Fruits : 1 petite boîte d'agrumes au sirop.

Egouttez les fruits. Préparez un caramel. Lorsqu'il a pris couleur, versez-le dans le moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir. Dans le bol d'un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les oeufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine tamisée. Terminez par la levure. Disposez les quartiers d'agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfourez sur "GATEAUX". Démoulez dans un joli plat, et servez froid.

Les fruits peuvent être des pommes, des poires, des abricots.

### Petits gâteaux au chocolat

- 12 ramequins individuels en aluminium
- 60 g de beurre
- 200 g de chocolat amer (plus de 50% de cacao)
- 100 g de sucre en poudre
- 4 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 70 g de farine tamisée.

Faites fondre le chocolat avec le beurre sur un feu très doux. Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Ajoutez le farine, le chocolat fondu avec le beurre et terminez par la levure. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Beurrez et farinez légèrement les ramequins aluminium, versez la pâte dedans (sans en faire couler sur les bords). Posez les ramequins sur la plaque à pâtisserie sélectionnez "BISCUITS". Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Accompagnez de crème anglaise vanillée ou de glace à la noix de coco

## comment utiliser votre four ?

### accès aux différents réglages du four

Appuyez sur le bouton et tournez jusqu'à obtenir l'écran "Réglages"

Validez en appuyant à nouveau sur le bouton. Vous accédez aux réglages suivants :

- **Heure/Date** (voir paragraphe "régler l'heure et la date sur votre four")
- **Son**
- **Affichage**
- **Eolyse**
- **Consommation**
- **Langue**
- **Atag services**



#### a) Réglage du son émis lors de l'utilisation des touches:

Vous pouvez, si vous le désirez, supprimer les bips émis lors de chaque validation (appui sur le bouton).

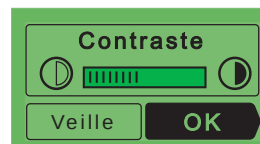
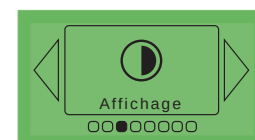
Pour ce faire, allez dans cette option et choisissez

Bip on (actif) ou Bip off (silencieux). Validez avec "OK".



#### b) Réglage du contraste de l'écran et mise en veille :

Sélectionnez cette case pour mettre en veille l'afficheur (économie d'énergie) lorsque celui-ci n'est pas utilisé et pour régler le contraste de l'affichage. Tournez vers la droite pour augmenter le contraste ou vers la gauche pour le diminuer.

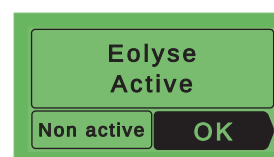
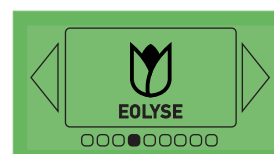


#### c) Réglage de l'éolyse

Vous pouvez activer ou désactiver la fonction Eolyse (filtration des graisses et odeurs durant la cuisson). En pâtisserie par exemple, l'absence d'Eolyse permet

de diffuser les arômes de cette cuisson.

Le symbole  apparaît dans l'afficheur pour vous indiquer que la fonction "Eolyse" est active.



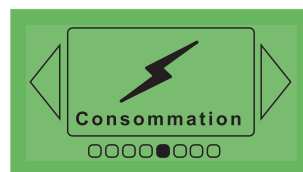
## comment utiliser votre four ? accès aux différents réglages du four

### d) Réglage de la consommation d'électricité :

En accédant à cet écran, vous aurez la possibilité de consulter la consommation électrique de votre four depuis la dernière remise à zéro (RAZ).

Si vous bénéficiez d'un contrat EDF avec heures creuses, vous pouvez entrer les plages horaires correspondantes et connaître ainsi le détail des consommations heures pleines/heures creuses.

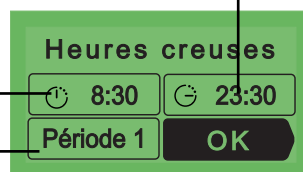
Pour entrer ou modifier les données, valider OK puis entrer les plages horaires par période.



Heure de fin des "heures creuses"

Début des "heures creuses"

Vous pouvez entrer jusqu'à 3 périodes différentes



**Si vous avez entré des plages d'heures creuses, en fonction pyrolyse, votre four vous proposera systématiquement de démarrer son cycle de nettoyage à l'heure creuse la plus proche.**

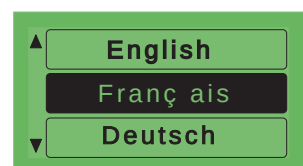
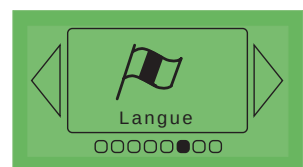


**Si vous souhaitez faire une pyrolyse immédiate, il vous faudra annuler la programmation des heures creuses.**

### e) Réglage de la langue :

En sélectionnant cet écran, vous pouvez choisir la langue utilisée pour communiquer avec votre four. 7 langues sont accessibles :

- Français
- Anglais
- Allemand
- Néerlandais
- Danois
- Espagnol
- Portuguais



### f) Atag services

Cette option vous permet d'obtenir les coordonnées du Service consommateur et du service après-vente.



## comment utiliser votre four ? la fonction minuterie

Cette option permet d'utiliser la fonction minuterie.  
Cette fonction est **accessible en dehors de l'utilisation du four en cuisson ou en pyrolyse**.



Entrez le temps souhaité



La minuterie décompte le temps dès la validation par l'appui sur le bouton et sonne à la fin du décompte.



## comment nettoyer la cavité de votre four ? la fonction nettoyage

Ce four est équipé d'une fonction de nettoyage par pyrolyse :

- La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.
- La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson mais seulement si le degré de salissure le justifie; ce que votre four vous indique sur le bandeau d'accueil.



Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

### dans quel cas faut-il effectuer un pyrolyse ?

Votre four vous indique dans l'écran d'accueil le symbole ☼ .

Votre four est en effet équipé d'un système de détection du niveau de salissure que vous pouvez consulter dans l'option "Nettoyage". Lorsque ce niveau devient élevé, un rappel automatique vient s'afficher dans l'écran de votre four. Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson.

Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

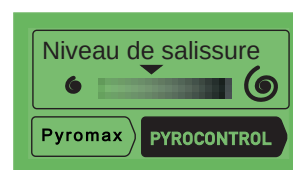
|                                 |                                                   |                                                                                          |
|---------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CUISONS PEU SALISSANTES</b>  | Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés  | Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée                             |
| <b>CUISONS SALISSANTES</b>      | viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis  | la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons                                      |
| <b>CUISONS TRES SALISSANTES</b> | grosses pièces de viandes à la broche, canards... | la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes |



**Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.**

## comment nettoyer la cavité de votre four ? comment effectuer un cycle de pyrolyse ?

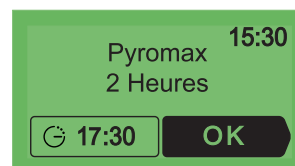
Sélectionnez "Nettoyage" dans le menu général.  
Votre four vous indique le degré de salissure de la cavité et vous propose deux modes de nettoyage : **Pyromax** et **Pyrocontrol**.



Choisissez le plus adapté :

### a) Pyromax

· Pyromax est un système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée: elle dure 2 heures et permet un nettoyage intense et parfait de la cavité du four.



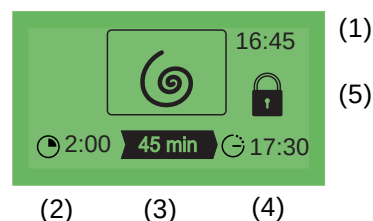
Pour différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.

N.B.: Si vous avez rentré le détail des heures creuses et heures pleines, (cf fonction Réglages) votre four préconise un fonctionnement du nettoyage aux heures creuses pour économiser de l'énergie. Cependant, vous pouvez changer cette préconisation en modifiant l'heure de fin du nettoyage et démarrer votre pyrolyse immédiatement si vous le souhaitez.

Valider par OK

Le nettoyage se met en route. Votre écran indique :

- l'heure (1)
- la durée totale (2)
- le temps restant (3)
- l'heure de fin de pyrolyse (4)
- le verrouillage de la porte (5)



### b) Pyrocontrol

· Pyrocontrol est un système qui permet au four de calculer automatiquement le temps de nettoyage en fonction du niveau de salissure, permettant un gain d'énergie et un temps de pyrolyse adapté au besoin.

Si vous souhaitez différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.

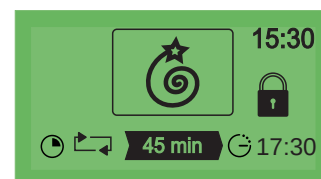
Validez par OK.



Au début du cycle, le four procède à un calcul de la durée de pyrolyse en fonction du degré de salissure, cette phase dure quelques minutes symbolisée par les flèches tournantes dans l'écran (1).

L'écran indique:

- les flèches tournantes (1)
- la durée restante (2)
- l'heure de fin de pyrolyse prévue (3)
- l'heure (4)
- le verrouillage de la porte (5)





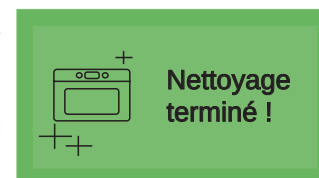
## comment nettoyer la cavité de votre four ? comment effectuer un cycle de pyrolyse ?

### c) Fin de pyrolyse

Votre four vous indique lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé

Une fois le déverrouillage effectif, votre four vous signale que le nettoyage est terminé.

Retirez simplement les résidus de cendres dans la cavité avec une éponge humide.



## verrouillage des commandes sécurité enfants

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

le four étant à l'arrêt, appuyez sur la touche  pendant quelques secondes, une "clé" vient alors s'afficher dans le bas de l'écran -> l'accès aux commandes de votre four est bloqué.



Pour le débloquer, appuyez sur n'importe quelle touche, sélectionnez la case "Débloquer" et validez en appuyant sur le bouton. Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



**Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.**

## pannes que faire si...

| VOUS CONSTATEZ QUE                                                                                       | LES CAUSES POSSIBLES                                                                                                                                                                                                                                | QUE FAUT-IL FAIRE ?                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne chauffe pas.                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le four n'est pas branché.</li> <li>• Le fusible de votre installation est hors service.</li> <li>• La température sélectionnée est trop basse.</li> </ul>                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brancher le four.</li> <li>- Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A).</li> <li>- Augmenter la température sélectionnée.</li> </ul>                            |
| Le cadenas clignote.                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Défaut de verrouillage de la porte.</li> </ul>                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> </ul>                                                                                                                                             |
| La lampe du four ne fonctionne plus.                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La lampe est hors service.</li> <li>• Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.</li> </ul>                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Changer la lampe.</li> <li>- Brancher le four ou changer le fusible.</li> </ul>                                                                                                            |
| Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La porte est mal fermée.</li> <li>• Le système de verrouillage est défectueux.</li> <li>• Le capteur de °C est défectueux.</li> <li>• Le contact de détection de «porte fermée» est défectueux.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier la fermeture de la porte.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> </ul> |
| Votre four émet des bips.                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• En cours de cuisson.</li> <li>• En fin de cuisson</li> </ul>                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La température de consigne de votre choix est atteinte.</li> <li>- Votre cuisson programmée est terminée.</li> </ul>                                                                       |
| Votre four affiche  . | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors de l'appui sur les touches.</li> <li>• Verrouillage des commandes pour la sécurité enfant.</li> </ul>                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fonctionnement normal.</li> <li>- Pour le supprimer faites un appui sur le bouton et sélectionnez "débloquez".</li> </ul>                                                                  |

## pour l'installateur raccordement

En tant que spécialiste, vous êtes seul compétent pour l'installation et le raccordement des appareils Atag.

C'est pourquoi notre garantie s'applique uniquement et exclusivement aux appareils dont l'installation et le raccordement auront été effectués par vos soins, conformément aux dispositions des décrets en vigueur.

Le non-respect de cette condition engagerait la responsabilité de l'installateur, à l'exclusion de celle de la société Atag.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de  $1,5 \text{ mm}^2$  (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1 N + terre normalisée CEI 60083 ou conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne



de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

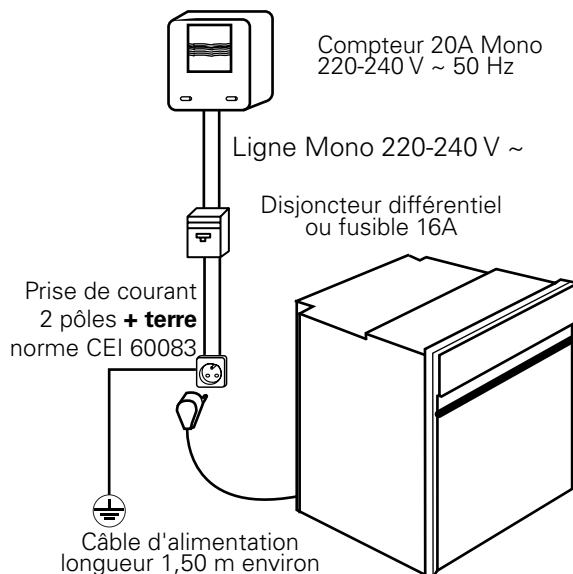
- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau, chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.

## pour l'installateur raccordement

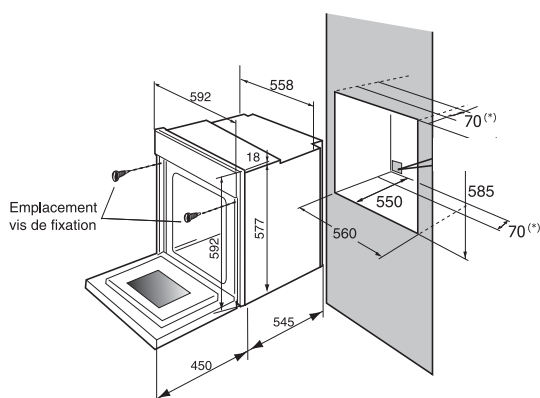
- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.

Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :

- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne L.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.



## pour l'installateur encastrement



**Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert\* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).**

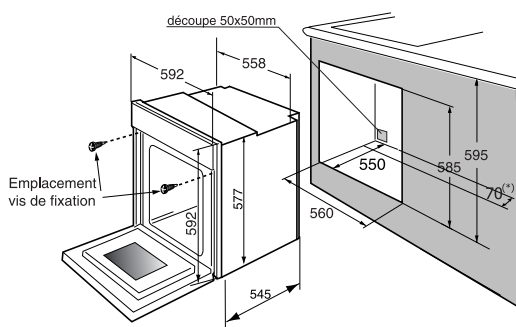
Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma).

Pour ce faire :

- 1)** Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2)** Effectuez un trou de Ø 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3)** Fixez le four avec les 2 vis.
- 4)** Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

**(\*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).**

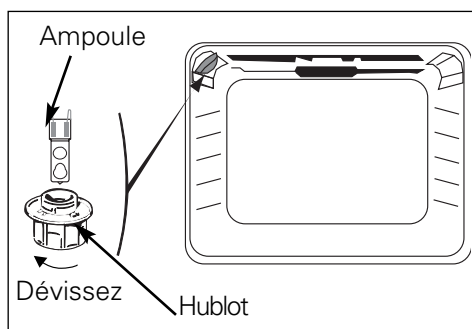


## entretien général

Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, laissez refroidir l'appareil.

**De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques ainsi que les objets tranchants sont à proscrire.**

## changer l'ampoule



- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

a) Dévissez le hublot (voir ci-contre).

b) Tirez l'ampoule .

Caractéristiques de l'ampoule :

- 25 W
- 220-240 V
- 300°C

c) Changez l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four.



**Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.**

# Multifunktionaler Backofen mit Pyrolyse

## **Einführung**

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie haben uns durch die Wahl eines Backofens von Atag Ihr Vertrauen ausgesprochen und wir danken Ihnen dafür.

Damit Sie die zahlreichen Möglichkeiten Ihres neuen Küchenpartners sofort ganz ausschöpfen können empfehlen wir Ihnen, die Ratschläge in dieser Anleitung aufmerksam durchzulesen.

Atag entwickelt ständig neue Technologien, um Ihnen das Beste vom Backofen zu bieten. Ihr Backofen profitiert von den neusten technischen Errungenschaften.

Durch die Kombination seiner zahlreichen Funktionen und Zubehörteile können Sie einen optimalen Nutzen aus Ihrem Backofen ziehen und den Wohlgeschmack Ihrer Lieblingsrezepte noch verfeinern.

Dadurch können Sie über lange Jahre hinweg Ihre Koch- und Back-Erlebnisse zur Freude aller unter optimalen Bedingungen wiederholen.

# Multifunktionaler Backofen mit Pyrolyse

## Sicherheitshinweise

Bitte nehmen Sie diese Hinweise zur Kenntnis, bevor Sie Ihren Backofen installieren und benutzen. Dieser Backofen wurde zur Benutzung von Privatpersonen in ihrer Wohnung entworfen. Er ist ausschließlich zum Garen von Nahrungsmitteln bestimmt und enthält keine Bestandteile auf Asbestbasis.

### ERSTE BENUTZUNG:

Bevor Sie Ihren Backofen das erste Mal benutzen, müssen Sie ihn bei geschlossener Tür etwa 15 Minuten bei stärkster Hitze aufheizen, damit das Gerät "eingefahren" wird. Die Mineralwolle, welche den Garraum umgibt, kann am Anfang einen eigenartigen, auf ihre Zusammensetzung zurückzuführenden Geruch ausströmen. Ebenso werden Sie vielleicht das Ausströmen von Rauch feststellen. Dies alles ist normal.

### DIE NACHFOLGENDEN BENUTZUNGEN :

- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür gut geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Funktion korrekt erfüllen kann.
- Achten Sie darauf, dass niemand sich auf die geöffnete Backofentür stützt oder setzt.
- Bei Benutzung des Grills mit leicht geöffneter Tür sowie der Pyrolyse, können die berührbaren Teile oder Flächen heiss werden. Kleine Kinder davon fern halten.
- Während seiner Benutzung wird das Gerät heiss. Darauf achten, die im Backofen vorhandenen, heizenden Teile nicht zu berühren.
- Nach einem Garvorgang die Zubehöerteile des Backofens (Grill, Bratspieß, Fettpfanne, Spießträger ... ) nie ohne Handschutz herausnehmen. Benutzen Sie einen Handschuh oder einen isolierendes Topflappen.
- Legen Sie Ihren Backofen nicht mit Alufolie aus, da sonst eine Hitzeanstauung entsteht, die sich auf das Gar- oder Bratergebnis nachteilig auswirken und das Email beschädigen würde .
- Vor der Reinigung Ihres Backofens alles herausnehmen, was sich herausnehmen lässt: Sämtliches Kochgeschirr, aber auch herausnehmbare Teile des Backofens selbst.
- Keinen Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden!
- Während eines Reinigungsvorgangs werden die erreichbaren Flächen heisser, als bei einer normalen Benutzung. Kleine Kinder davon fernhalten.
- Alle Reinigungsvorgänge des Garraums müssen bei abgeschaltetem Backofen durchgeführt werden.
- Zu Ihrer Sicherheit ist der Backofen mit einer AUTOMATISCHEN ABSCHALTVORRICHTUNG ausgestattet, die funktioniert, wenn Sie versehentlich vergessen haben, ihn abzuschalten. Nach 10 Stunden Betrieb wird die Funktion AS (Automatic Stop) aktiviert und Ihr Backofen hört auf zu heizen. AS erscheint anstelle der Uhrzeit und Sie hören eine bestimmte Zeit lang eine Serie von 2 aufeinanderfolgenden Pieptönen.

# Multifunktionaler Backofen mit Pyrolyse

## Inhalt

### Wie ist Ihr Backofen aufgebaut

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Präsentierung Ihres Backofens    | 73 |
| Ihre Programmschaltuhr im Detail | 74 |

### Backofenzubehör

|         |    |
|---------|----|
| Zubehör | 75 |
|---------|----|

### Benutzung Ihres Backofens

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Einstellen der Uhrzeit und des Datums Ihres Backofens    | 76 |
| Durchführung eines Garvorgangs                           | 76 |
| Die "Chef"-Funktion                                      | 77 |
| Führer der KÜCHENCHEF-Funktionen                         | 78 |
| Benutzung der verschiedenen Gararten                     | 80 |
| Die "Kochführer"-Funktion                                | 83 |
| Die ICS-Funktion                                         | 86 |
| Führer für die ICS-Funktion                              | 88 |
| Hinweise und kleine Tricks                               | 90 |
| Einige ICS-rezepte                                       | 91 |
| Zugriff zu den verschiedenen Einstellungen des Backofens | 94 |
| Die Kurzzeitwecker-Funktion                              | 96 |

### Reinigung des Garraums Ihres Backofens

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Die Reinigungsfunktion                | 97 |
| Wann ist eine Pyrolyse erforderlich ? | 97 |
| Durchführung eines Pyrolysenzyklus    | 98 |

### Verriegelung der Bedienelemente

|                 |    |
|-----------------|----|
| Kindersicherung | 99 |
|-----------------|----|

### Funktionsstörungen

|  |     |
|--|-----|
|  | 100 |
|--|-----|

### Für den Installateur

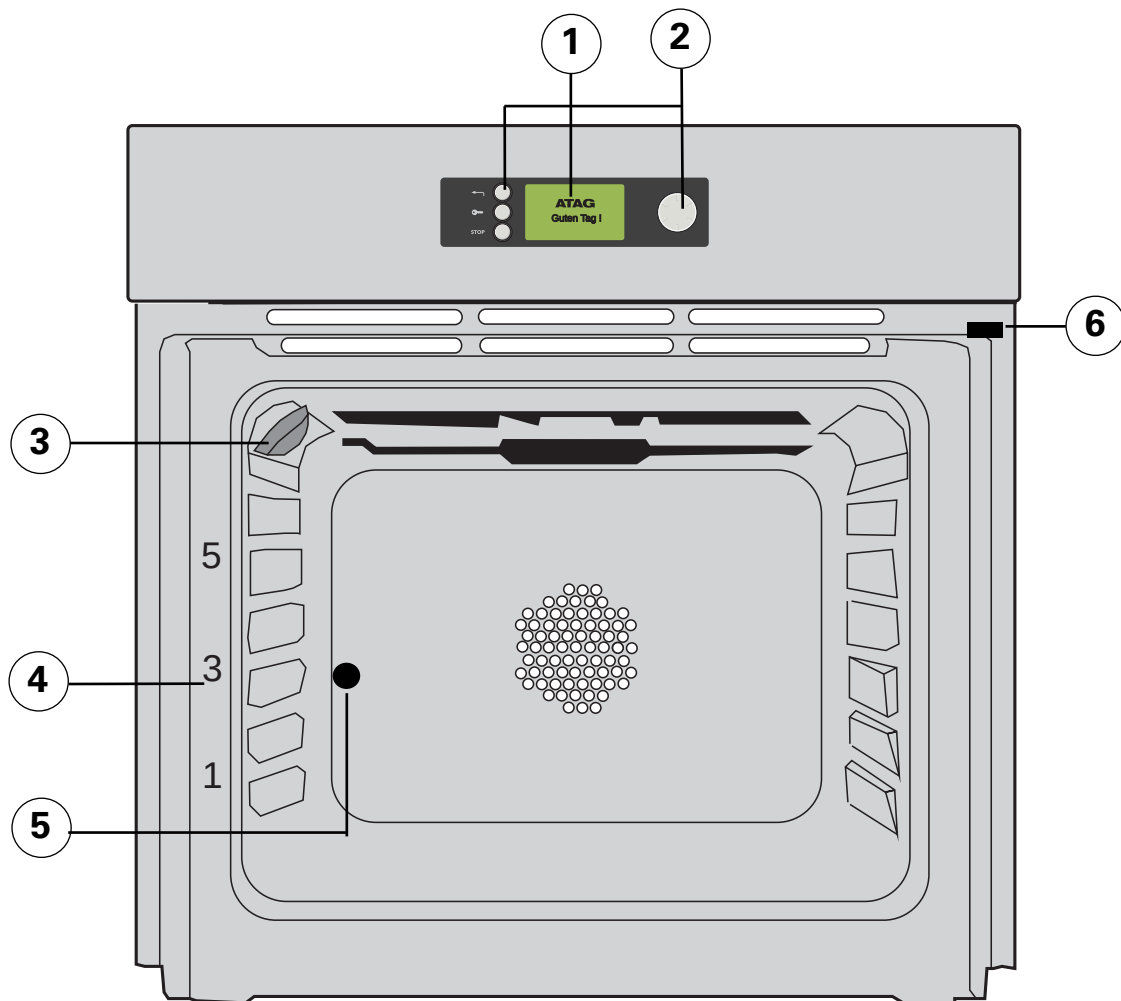
|           |     |
|-----------|-----|
| Anschluss | 101 |
| Einbau    | 102 |

### Allgemeine Wartung

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Auswechseln einer Lampe | 103 |
|-------------------------|-----|



## Wie ist Ihr Backofen aufgebaut Präsentierung Ihres Backofens

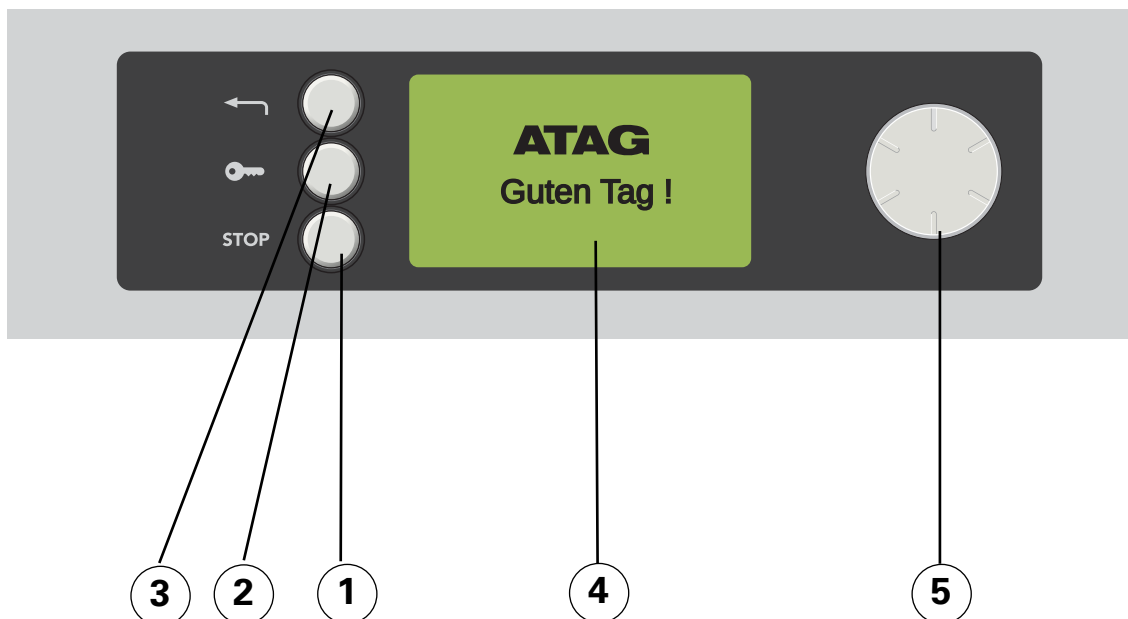


### BESCHREIBUNG DES GERÄTES

- |                        |                                           |
|------------------------|-------------------------------------------|
| <b>1</b> Zeitschaltuhr | <b>4</b> Anzeige der Einschubebene        |
| <b>2</b> Einstellknopf | <b>5</b> Drehspieß-Loch                   |
| <b>3</b> Lampe         | <b>6</b> Erfassungskontakt der Türöffnung |

# Wie ist Ihr Backofen aufgebaut

## Ihre Programmschaltuhr im Detail



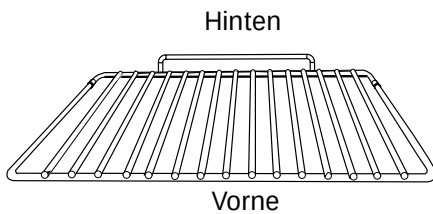
### GERÄTEBESCHREIBUNG

- ① Abstellen Ihres Backofens oder Ihrer Vorprogrammierung
- ② Verriegelung des Tastenfeldes
- ③ Zurück zum vorhergehenden Niveau
- ④ Anzeigefeld der Informationen
- ⑤ Wählschalter

Liste der Angaben:

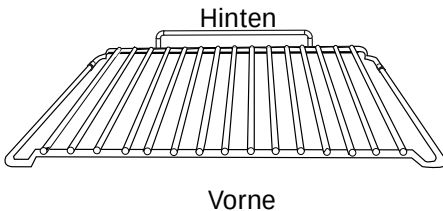
-  Schlüssel
-  Pyrolyse
-  Vorprogrammierung
-  Eolyse
-  Verriegelung





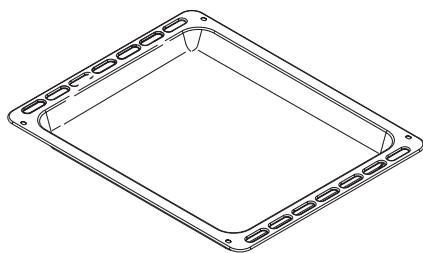
## Kippsicherer Einschubrost

Der Einschubrost kann als Tragfläche für alle zu garende oder backende Nahrungsmittel enthaltende Behälter und Formen benutzt werden.



## Kippsicherer gewölbter Einschubrost

Benutzung wie die des flachen Einschubrostes. Seine Form wurde entworfen, um einen Behälter zwischen 2 Einschubebenen stellen zu können.

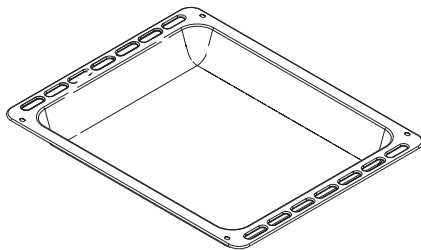


## Backblech ( für Backwaren)

Backblech mit hochgezogenen Rändern für Backwaren wie Windbeutel, Baiser, Plätzchen, Blätterteig...

Auch als Fett- oder Saft-Auffangschale zu verwenden, wenn darüber das Grilleinschubrost steht.

Oder für das Wasserbad zur Hälfte mit Wasser füllen. Kein Bratgut direkt auf das Backblech legen, da Spritzgefahr.

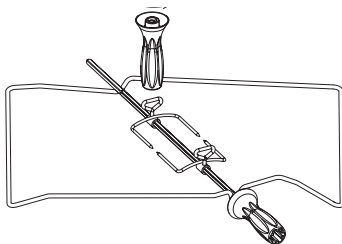


## Backblech (Fettpfanne)

Es dient zum Auffangen von Bratensaft und Fett, wenn sie den starken Grill oder den Umluftgrill verwenden.

Er kann zu Kochgefäß benutzt werden, wenn Sie das zu garen- de Stück seiner Größe anpassen (Bsp.: Geflügel mit Gemüse umgeben, bei mäßiger Temperatur).

Unter den Rost geschoben, fängt es den Saft und das Fett des gegrillten Fleisches auf. Halb mit Wasser gefüllt, kann es auch zum Garen im Wasserbad verwendet werden. Vermeiden Sie, Braten oder sonstiges Fleisch direkt auf dieses Blech zu legen, denn dies hätte automatisch eine starke Verspritzung der Backofenwände zur Folge.



## Bratspieß

Für seine Benutzung :

- Zum Auffangen des Bratensafte, die Mehrzweckfettpfanne in die Einschubebene N° 1 schieben oder, wenn das Fleischstück zu groß ist, diese auf den Boden des Backofens stellen.
- Eine Gabel auf den Spieß schieben, das zu bratende Stück aufspießen und die zweite Gabel auf den Spieß schieben; das Ganze zentrieren und die Gabeln festschrauben.
- Den Spieß auf seinen Träger legen.
- Die Spießspitze in das Loch an der Backofenrückwand stecken
- Den Griff losschrauben und entfernen. Nach dem Bratvorgang den Griff wieder an den Spieß schrauben, um denselben ohne Verbrennungsrisiko aus dem Ofen entfernen zu können. Am Ende des Griffs ermöglicht Ihnen eine Vertiefung, die Gabeln loszuschrauben.

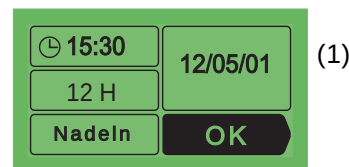
## Wichtiger Hinweis :

- Bedecken Sie den Innenraum des Herds nicht mit Alufolie um Verschmutzungen zu vermeiden, da Sie auf diese Weise durch Überhitzung eine Beschädigung der Emailbeschichtung im Inneren des Herds provozieren.

## Einstellen der Uhrzeit und des Datums Ihres Backofens

### a) Bei Stromanschluss

Zeigt der Backofen direkt folgende Anzeige (2)  
Den Wählschalter bis auf das einzustellende (3)  
Feld drehen. Durch Druck die gewünschten (4)  
Informationen eingeben und dann zur  
Bestätigung erneut auf den Schalter drücken.



Anzeige des Datums (1)

Anzeige der Uhrzeit (2)

Anzeigemodus 12 oder 24 Stunden (3)

Anzeige der Uhrzeit (4) in Form von :



Einer Uhr mit Zeigern

oder



Einem digitalen Anzeigefeld

- Für die Rückkehr ins Hauptmenü auf drücken.

### b) Stellen der Uhr und Eingabe des Datums

Den Wählschalter bis auf das Feld "Einstellungen" drehen. Auf den Schalter drücken, das Anzeigefeld "Uhrzeit/Datum" erscheint. Erneut drücken, um den Zugriff zum Anzeigefeld mit den Zeitangaben zu erhalten. Danach wie für den Stromanschluss vorgehen

## Durchführung eines Garvorgangs

Dieser Backofen ermöglicht Ihnen den Zugriff zu 3 Vorprogrammierungsarten, die Sie, Ihren Kenntnissen über das Rezept entsprechend, benutzen können :

- Für ein Rezept, bei dem Sie alle Parameter genau kennen (wählen Sie selbst die Garart, die Temperatur und die Gardauer): Die **Funktion "Chef"** wählen.
- Bei einem Rezept, für das Sie die Assistenz des Backofens benötigen (wählen Sie einfach nur die Art des Nahrungsmittels sowie sein Gewicht und der Backofen wählt die am besten geeigneten Parameter: die Temperatur, die Gardauer und die Garart): Die **Funktion "Kochführer"** wählen.
- Ein automatisch vom Backofen verwaltetes Rezept: Sie wählen aus einer Liste von 12 besonders oft zubereiteten Gerichten das, welches Sie realisieren wollen (die Temperatur, Gardauer und Garart werden vom Backofen bestimmt): Die **Funktion "ICS"** (Intelligent **C**ooking **S**ystem) wählen.

# Benutzung Ihres Backofens

## Die "Chef"-Funktion

### a) Die "Chef"-Funktion

Die **Chef**-Funktion ermöglicht Ihnen, alle Parameter selbst einzustellen: Temperatur, Garart, Gardauer.

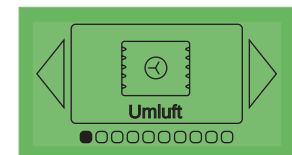
1. Den Wählschalter drücken. Sie erhalten Zugriff zum **"Chef"**-Anzeigefeld.

2. Erneut auf den Wählschalter drücken, um durch Drehen des Schalters die Garart aus der folgenden Liste zu wählen (informieren Sie sich diesbezüglich im beiliegenden Kochführer) :

- **Umluft**
- **Komb. Garen**
- **Tradi. öko**
- **Traditionell**
- **Turbo-Grill**
- **Grill stark**
- **Grill mittel**
- **Warmhalten**
- **Auftauen**



Beispiel



Bestätigen Sie Ihre Wahl durch Druck auf den Schalter

# Die Garfunktionen des Backofens

## Führer der KÜCHENCHEF-Funktionen

| Symbol | Funktionsbezeichnung | Funktionsbeschreibung |
|--------|----------------------|-----------------------|
|--------|----------------------|-----------------------|

|                                                                                     |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Heissluft</b><br>Das Garen erfolgt anhand des am Boden des Backofens vorhandenen Heizelementes und der Luftumwälzschraube. | ► Schneller Temperaturanstieg. Bestimmte Speisen können direkt in den kalten Backofen gestellt werden.                                                                                                                      |
| *  | <b>Kombiniertes Garen</b><br>Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente sowie der Luftumwälzschraube.       | ► Drei zusammen arbeitende Heizquellen: starke Hitze von unten, etwas Umlufthitze und eine Grill-Nuance.                                                                                                                    |
| *  | <b>Traditionell ECO</b><br>Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Luftumwälzschraube.              | ► Diese Position ermöglicht es, Energie zu sparen, ohne die Garqualität zu beeinträchtigen.<br>Die ECO-Position wird für das energetische Auszeichnen benutzt.                                                              |
|    | <b>Traditionell</b><br>Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Luftumwälzschraube.                  | ► Verlangt ein Aufheizen des Backofens                                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Turbogrill</b><br>Das Garen erfolgt abwechselnd anhand des oberen Heizelementes und der Luftumwälzschraube.                | ► Dieser Modus kombiniert die Auswirkungen der Turbine mit der des Grills; der Grill schickt die Infrarotstrahlen auf die Nahrungsmittel und die durch die Turbine verursachte Luftumwälzung schwächt ihre Auswirkungen ab. |
|  | <b>Starker Grill</b><br>Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelementes                                                     | Der Doppelgrill überdeckt die ganze Grillfläche.<br><br>► Der einfache Grill, ist für kleinere Mengen genauso wirksam.                                                                                                      |
|  | <b>Mittelstarker Grill</b><br>Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelementes                                               |                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Warmhalten</b><br>Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.                                   | ► Hält die Gerichte warm.                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Auftauen</b>                                                                                                               | ► Sie können in Ihrem Backofen bei geringer Wärme auch Auftauen. Das Umluftgebläse beschleunigt den Temperatureaustausch.                                                                                                   |

\* Gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Direktive 2002/40/CE für die schriftliche Auszeichnung auf dem energetischen Etikett benutzte(n) Sequenz(en).

# Die Garfunktionen des Backofens

## Führer der KÜCHENCHEF-Funktionen

| Garfunktionen des Backofens                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Empf. T°                    |                              |                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| <p>► Empfohlen, damit <b>weißes Fleisch, Fisch und Gemüse</b> saftig bleiben.<br/>Für vielfältiges Garen in bis zu 3 Einschubebenen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>mini</b><br><b>35°C</b>  | <b>empf.</b><br><b>180°C</b> | <b>maxi</b><br><b>235°C</b> |
| <p>► Empfohlen für <b>Speckkuchen, Pasteten und Obstkuchen</b> mit saftigen Früchten.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>mini</b><br><b>35°C</b>  | <b>empf.</b><br><b>205°C</b> | <b>maxi</b><br><b>275°C</b> |
| <p>► Hinweis: alle Garfunktionen erfolgen <b>ohne Aufwärmen</b> des Backofens.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>mini</b><br><b>35°C</b>  | <b>empf.</b><br><b>200°C</b> | <b>maxi</b><br><b>275°C</b> |
| <p>► Empfohlen für <b>langsame und delikate Garvorgänge</b>: saftiges Wild ... Zum Anbraten von <b>Braten</b> aus rotem Fleisch. Zum Schmoren <b>in geschlossener Kasserolle</b>, mit dem Garen der Gerichte muss auf der Kochplatte begonnen werden (Hahn in Rotwein, in Wein geschmortes Wild).</p>                                                                                                                                 | <b>mini</b><br><b>35°C</b>  | <b>empf.</b><br><b>225°C</b> | <b>maxi</b><br><b>275°C</b> |
| <p>► Empfohlen zum Anbraten und Braten von <b>rotem und weißem Fleisch</b>.<br/>Zum langsamen Braten von Geflügel bis 2 kg.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>mini</b><br><b>180°C</b> | <b>empf.</b><br><b>200°C</b> | <b>maxi</b><br><b>230°C</b> |
| <p>► Empfohlen zum <b>Grillen</b> von auf den Rost gelegten <b>Koteletts, Würstchen, Brot in Scheiben und Kaisergranaten</b>.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>mini</b><br><b>1</b>     | <b>empf.</b><br><b>4</b>     | <b>maxi</b><br><b>4</b>     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>mini</b><br><b>1</b>     | <b>empf.</b><br><b>2</b>     | <b>maxi</b><br><b>4</b>     |
| <p>► Empfohlen, um <b>das Aufgehen von Brot-, Napfkuchen- und Kugelhopfteig</b> ... zu begünstigen. 40° nicht überschreiten (Telleraufwärm- oder Auftautemperatur).</p>                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>mini</b><br><b>35°C</b>  | <b>empf.</b><br><b>80°C</b>  | <b>maxi</b><br><b>100°C</b> |
| <p>► Empfehlungen zum Auftauen von empfindlichen Nahrungsmitteln (Erdbeeren, Himbeeren). Wenn Sie die Temperatur etwas erhöhen, können Sie auch Nahrungsmittel auftauen, die sofort gegart werden sollen (Fleisch ...). Vorsichtig vorgehen, um einen Garbeginn zu vermeiden. Fleisch auf den Rost in die 2. Einschubebene schieben, um einen Kontakt mit der Auftauflüssigkeit zu vermeiden: Fettpfanne in der 1. Einschubebene.</p> | <b>mini</b><br><b>30°C</b>  | <b>empf.</b><br><b>30°C</b>  | <b>maxi</b><br><b>50°C</b>  |

*Bei der Benutzung des Backofens wird dieser heiß. Die erhitzten Teile im inneren des Backofens niemals mit der bloßen Hand anfassen.*

# Benutzung Ihres Backofens

## Benutzung der verschiedenen Gararten

Nun verlangt der Backofen die Eingabe der Garparameter

### 3) Die Temperatur.

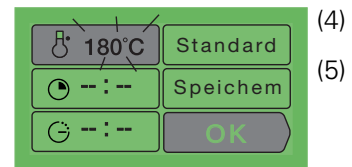
Je nach der Garart, die Sie bereits gewählt haben, schlägt Ihnen der Backofen die ideale Gartemperatur vor. Diese können Sie auf folgende Weise ändern:

Das Feld C° (1) durch Drehen des Schalters wählen.

Auf den Schalter drücken, das Feld TC° blinkt: Die gewünschte C° durch Drehen des Schalters einstellen. Zur Bestätigung erneut drücken.

In der Grillposition (stark oder mittelstark) das Feld "Grill-Leistung" wählen und

anhand des Schalters die gewünschte Leistung einstellen und bestätigen.



### 4 - 5) Gardauer und Uhrzeit am Garende.

Sie können die Gardauer Ihres Gerichtes eingeben, indem Sie das Feld wählen.

Den Schalter drehen und dann drücken, damit das Feld blinkt. Nun die Gardauer durch Drehen des Schalters wählen und durch erneutes Drücken bestätigen. Wenn Sie die Gardauer einstellen, erscheint automatisch

die Uhrzeit am Ende der Gardauer (Feld ☹) Wenn Sie wollen, können Sie diese Uhrzeit ändern. In diesem Fall das Feld ☹ wählen und auf dieselbe

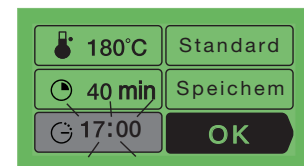
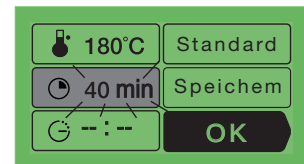
Weise wie bei der Einstellung der Gardauer vorgehen. Nach Wahl der Uhrzeit, dieselbe durch Druck auf den Schalter bestätigen.

Ihr Backofen wird bis zum Beginn des Garvorgangs

(Uhrzeit am Ende der Garzeit -Gardauer) auf Bereitschaft (Symbol ☹ im Anzeigefeld) schalten

Hinweis: Wenn Sie keine Gardauer einstellen wollen, einfach die Felder für die Dauer und die Uhrzeit am Garende leer lassen und direkt auf "OK" übergehen.

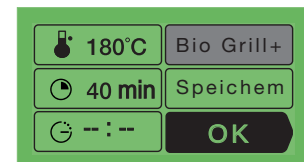
Bestätigen, um den Garvorgang zu starten. Der Backofen wird durch Druck auf die Taste "STOP" abgeschaltet (oder durch doppelten Druck auf die Taste "STOP"), wenn Sie meinen, dass Ihr Gericht gar ist.



### 4) Die Option "Bio-Grill+"

Wenn Sie das "Standard"-Feld wählen und auf den Schalter drücken, erhalten Sie Zugriff zur "Bio Grill +"-Funktion. Diese Funktion ermöglicht Ihnen, das Gericht während der letzten 5 Minuten zu gratinieren. Diese Funktion wird durch das Blinken des Grills im Anzeigefeld symbolisiert, sowie sie, in den letzten 5 Minuten ausgelöst wird.

Hinweis: Der "Bio Grill +" kann bei allen Gararten verwendet werden, mit Ausnahme der Grillfunktionen (mittelstarker Grill, starker Grill, Turbo-Grill) und der Auftau-, Warmhalte- und konventionellen Funktion mit Sparprogramm.





# Benutzung Ihres Backofens

## Benutzung der verschiedenen Gararten

### 7) Speicherungsoption

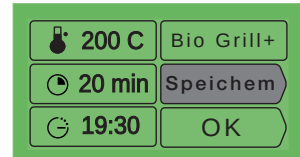
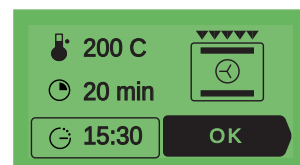
Wenn Sie das soeben definierte Programm speichern wollen, auf das entsprechende Feld übergehen und auf den Schalter drücken:

Die Funktion MEMOIRES (Speichern) ermöglicht das Speichern von 3 Gararten, die Sie anhand der Chef-Funktion ausprobiert haben. So müssen sie nicht ständig dieselben Daten eingeben und sind überdies sicher, dass dieselbe Speise, in derselben Menge und bei identischer Zubereitung stets zum selben Ergebnis führen wird. Wenn Sie das soeben definierte Programm speichern wollen, auf dieses Feld übergehen und durch Druck auf den Schalter bestätigen. Das Anzeigefeld schlägt Ihnen nun vor, die Parameter in einem leeren Speicher zu registrieren oder eine andere Speicherung Ihrer Wahl, durch die neuen Parameter zu ersetzen.

- nach dem Garen - und vor jeder erneuten Benutzung des Backofens - können Sie die Parameter des letzten Garvorgangs speichern. Somit können Sie, wenn Sie Ihr Gericht gekostet haben, immer noch den benutzten Garvorgang registrieren.

#### Vorgangsweise:

- die Funktion "Speichern" wählen
- den Funktionswählschalter drücken.
- "Letzter Garvorgang" wählen. Im Anzeigefeld erscheinen die letzten Einstellungen, diesen Garvorgang betreffend.
- den Funktionswählschalter drücken.
- Auf OK drücken, um diese Parameter zu betätigen.
- "Speichern" wählen.
- den Funktionswählschalter drücken.
- in die Option "Speichern" gehen,
- den Funktionswählschalter drücken.
- die Nummer 1, 2 oder 3 der Speicherung wählen
- den Funktionswählschalter drücken.
- im Anzeigefeld erscheint jetzt :
  - entweder ein leerer Speicher
  - oder ein bereits benutzter Speicher
- Bestätigen.



# Benutzung Ihres Backofens

## Benutzung der verschiedenen Gararten

### 8) Starten des Garvorgangs

- auf den Schalter drücken, um die gespeicherten Parameter anzuzeigen, durch "OK" bestätigen, um den Garvorgang zu starten.



Sowie Sie durch "OK" bestätigt haben, startet das Garprogramm oder schaltet auf Bereitschaft, wenn Sie die Uhrzeit des Garendes geändert haben.

Bei Beginn des Garvorgangs, erscheint die nächste Anzeige und gibt an, dass der Backofen den schnellen Heizvorgang (Booster) gestartet hat. Sie können den Anstieg der Temperatur des Backofens anhand des sich füllenden Pfeils verfolgen. Links erscheint die aktuelle Temperatur des Backofens und rechts die notierte Temperatur



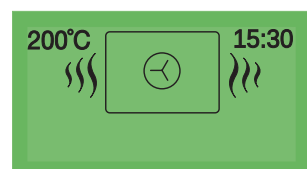
Wenn diese Temperatur erreicht ist, geht der Backofen auf den Garvorgang über und folgende Anzeige erscheint :

(3)

#### Garen ohne programmierte Dauer

- 1) die Temperatur im Backofen
- 2) die Uhrzeit
- 3) die gewählte Garart (Animation)

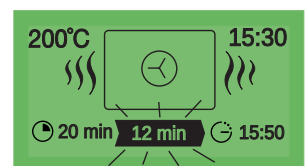
(1)



(2)

#### Garen mit programmierter Dauer

- 1) die Temperatur
- 2) die Uhrzeit
- 3) die gewählte Garart (Animation)
- 4) die Gardauer
- 5) die noch bleibende Gardauer
- 6) die Uhrzeit am Ende der Garzeit



(4)

(5)

(6)

### AM ENDE DES GARVORGANGS :

#### Garen ohne programmierte Dauer :

Den Backofen am Ende des Garvorgangs durch Druck auf die Taste "STOP" ausschalten. Das Ende des Garens durch Druck auf den Schalter bestätigen.

#### Garen mit programmierter Dauer :

Der Backofen schaltet sich automatisch aus, klingelt 2 Minuten lang um anzuzeigen, dass das Garen beendet ist. Auf den Wählschalter drücken, um die Pieptöne abzuschalten.

Der Chef wünscht Ihnen Guten Appetit!



# Benutzung Ihres Backofens

## Die "Kochführer"-Funktion

### b) Die "Kochführer"-Funktion

Die Kochführer-Funktion wählt für Sie die, je nach Nahrungsmittel und Gewicht am besten geeigneten Garparameter.

**1.** Auf den Wählschalter drücken. "Kochführer" wählen. Durch Druck auf den Wählschalter bestätigen.



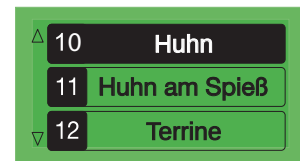
**2.** Der Backofen schlägt Ihnen nun verschiedene Nahrungsmittelfamilien vor. Den Wählschalter drehen, um unter folgenden Familien eine auszuwählen :

- Weißes Fleisch
- Rotes Fleisch
- Fisch
- Gemüse
- Torten
- Kuchen und Speckkuchen



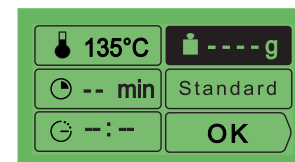
Wenn Sie Ihre Wahl getroffen haben, diese durch Druck auf den Wählschalter betätigen.

**3.** Wählen Sie dann das zu garende Gericht und bestätigen Sie wieder durch Druck auf den Wählschalter.



**4.** Wenn Sie das Nahrungsmittel gewählt haben, müssen Sie das Gewicht (Feld ) oder bei Kuchen, Speckkuchen, Obstkuchen und Gemüse das Material Ihres Gefäßes (Aluminium, Porzellan usw. ...) oder die Dicke des Nahrungsmittels (Napfkuchen) angeben.

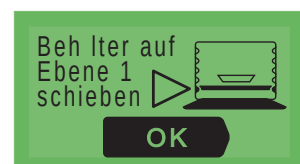
Das Gewicht oder Material eingeben. Der Backofen berechnet automatisch die ideale Gar-/Backdauer und zeigt sie an. Wenn Sie wollen, können Sie die Uhrzeit



am Ende des Garvorgangs ändern, indem Sie das Feld (" ) wählen und die neue Uhrzeit am Ende der Garzeit anzeigen.

Sowie Sie mit "OK" bestätigen, gibt der Backofen die für das Gericht geeignete Einschubebene an.

**5.** Das Gericht auf die empfohlene Einschubebene in den Backofen stellen (von 1 unten bis 5 oben).



**6.** Durch Druck auf den Schalter bestätigen; der Backofen schaltet sich an.



**7.** Der Backofen klingelt und schaltet sich ab, wenn die Gardauer abgelaufen ist und das Anzeigefeld gibt an, dass das Gericht fertig ist.

## Benutzung Ihres Backofens

### Die "Kochführer"-Funktion

| Liste der Gerichte des "Kochführers" | REZEPTE                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| WEISSES FLEISCH                      | Ente<br>Putenschenkel<br>Fasan<br>Hase<br>Kaninchen, Kaninchenrücken<br>Fleischpastete<br>Gans<br>Perlhuhn<br>Schweinerücken<br>Schweinefilet<br>Hähnchen (> 1.700g)<br>Hähnchen am Bratspieß<br>Kalbsbraten |
| ROTES FLEISCH                        | Lammschulter<br>Lammrücken<br>Lammkeule<br>Rinderbraten, gerade gar<br>Rinderbraten, blutig                                                                                                                  |
| FISCH                                | Hecht<br>Seebrasse<br>Wittling<br>Lachs<br>Forelle<br>Fischbraten<br>Fischpastete                                                                                                                            |
| GEMÜSE                               | Gemüseauflauf<br>Kartoffelaufbau<br>lasagnes<br>Chicorée<br>Gefüllte Paprikaschoten<br>Gefüllte Tomaten                                                                                                      |
| KUCHEN                               | Napfkuchen<br>Teekuchen<br>Windbeutel<br>Schokoladenkuchen<br>Joghurtkuchen<br>Génoise-Torte, Savoyischer Kuchen<br>Kugelhupf<br>Vier-Viertel-Kuchen<br>Sandgebäck, Cookies<br>Baisers                       |
| KUCHEN, SPECKKUCHEN                  | Mürbeteigkuchen<br>Blätterteigkuchen<br>Hefeteigkuchen<br>Speckkuchen<br>Käsekuchen<br>Runder Kuchen mit Früchten<br>Fleischpastete<br>soufflé                                                               |

## Benutzung Ihres Backofens Die "Kochführer"-Funktion

### Zusätzliche Einzelheiten für das Garen in der : "Kochführer"-Funktion

Alle Garvorgänge erfolgen OHNE Aufheizen des Backofens.

GAREN: ROTES FLEISCH:

- Lamm - Rücken
- Lamm - Keule
- Rinderbraten, gerade gar
- Rinderbraten, blutig

Das Garen erfolgt anhand des TURBO-GRILLS.

Sie müssen das Fleisch auf den Rost der Einheit: Rost + Fettpfanne (ohne Benutzung eines Kochgefäßes) legen. Sie können das Fleisch nach halber Garzeit umdrehen.

BACKEN: TORTEN / OBSTKUCHEN:

Wahl des Materials der Backform:

Aluminium: Formen mit Antihafteigenschaften, biegsame, für feuchten Teig (Speck- oder Obstkuchen) gut geeignete Formen aus Silikon.

GAREN: TERRINEN:

Die Terrine ins Wasserbad stellen (in einen bis zur Hälfte mit kochendem Wasser gefüllten Behälter, der größer als die Terrine sein muss).

ZUSÄTZLICHE HINWEISE FINDEN SIE AUF DER RÜCKSEITE DER KOCHFÜHRER-SEITE.

# Benutzung Ihres Backofens

## Die ICS-Funktion

### c) Die ICS-Funktion

Die ICS-Funktion (Intelligent Cooking System) wird Ihnen Ihre Arbeit um vieles vereinfachen, da der Backofen, je nach ausgewählter Speise automatisch die Garparameter (Temperatur, Gardauer, Garart) berechnet. Dies erfolgt durch elektronische, im Backofen vorhandene Fühler, die ständig den Feuchtigkeitsgrad und die Temperaturschwankungen messen.

BETRIEBSWEISE DER ICS-FUNKTION :

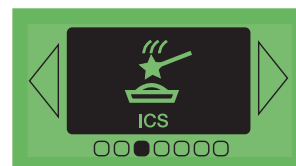
Diese Garart findet in 2 Phasen statt :

1) Eine Suchphase: der Backofen fängt an zu heizen und bestimmt gleichzeitig die ideale Gardauer. Diese Phase dauert, je nach Gericht, zwischen 5 und 40 Minuten.

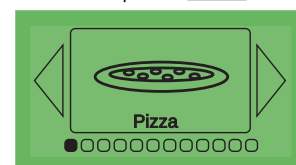
a. Den Wählschalter drücken, "ICS" wählen und bestätigen.

b. Der Backofen schlägt Ihnen eine Liste mit 12 Gerichten vor: den Schalter drehen, um die Gerichte nacheinander anzuzeigen,

- **Pizza**
- **Gesalzene Torte**
- **Rinderbraten**
- **Schweinebraten**
- **Hähnchen**
- **Lamm**
- **Fisch**
- **Gefülltes Gemüse**
- **Gezuck. Torte**
- **Kuchen**
- **Kekse**
- **Auflauf**

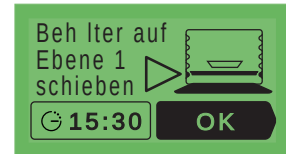


Beispiel : Pizza



## Benutzung Ihres Backofens Die ICS-Funktion

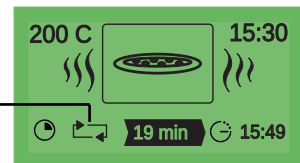
- Nach Wahl des Gerichtes, diese durch Druck auf den Schalter bestätigen.
- Das Gericht in die verlangte Einschubebene stellen.
- Durch Druck auf den Schalter bestätigen und so den Garvorgang starten.



**Hinweis:** Wenn Sie die "ICS"-Funktion benutzen, ist ein Aufwärmen des Backofens nicht erforderlich. Bei Beginn des Garvorgangs muss der Backofen **UNBEDINGT** kalt sein. Vor dem Starten eines zweiten Garvorgangs den Backofen abkühlen lassen.

**WICHTIG:** Während dieser Phase die Backofentür nicht öffnen, um die Berechnung und Registrierung der Daten nicht zu verfälschen.

**Diese Suchphase wird durch sich drehende Pfeile symbolisiert.**



2) einer zweiten Phase, dem Garen: der Backofen hat die erforderliche Gardauer bestimmt. Diese erscheint mit der Uhrzeit am Ende der Gardauer im Anzeigefeld. Die angezeigte restliche Zeit berücksichtigt die während der ersten Phase bereits abgelaufene Gardauer. Sie können jetzt die Backofentür öffnen, zum Beispiel um den Braten zu begießen.

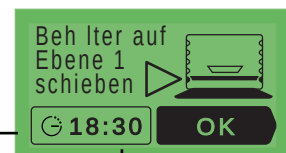
- Der Backofen schaltet sich ab, wenn die Gardauer abgelaufen ist. Im Anzeigefeld sehen Sie, dass das Gericht fertig ist.



### FUNKTION MIT SPÄTER PROGRAMMIERTEM GARBEGINN

Zur Programmierung eines später beginnenden Garens,

Die Uhr wählen  
und die Uhrzeit am Ende der Garzeit ändern.



**HINWEIS:** Wenn Sie anhand der ICS-Funktion einen zweiten Garvorgang starten wollen, kann dies erst dann erfolgen, wenn der Backofen völlig abgekühlt ist. Eine Benutzung der Chef-Funktion ist jedoch auch mit heissem Backofen möglich.

# Benutzung Ihres Backofens

## Führer für die ICS-Funktion

|                                                                                     |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Pizza</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• frische Pizza vom Partyservice</li> <li>• gebrauchsfertiger Pizzateig</li> <li>• hausgemachter Pizzateig</li> <li>• tiefgefrorene Pizza</li> </ul>                                                                          |
|    | <b>Gesalzenes Gebäck</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• frischer Speckkuchen</li> <li>• tiefgefrorener Speckkuchen</li> <li>• tiefgefrorenes Kleingebäck</li> </ul>                                                                                                                 |
|    | <b>Rinderbraten</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rinderbraten (blutig)</li> </ul> <p>⚠ • Den Braten auf den Rost der Einheit: Rost + Fettpfanne legen.</p> <p><b>Sie können den Braten umdrehen, wenn anstelle der sich drehenden Pfeile eine Zeitangabe erscheint.</b></p>  |
|    | <b>Schweinebraten</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schweinebraten</li> <li>• Schweinerückenstück</li> <li>• Filet</li> </ul>                                                                                                                                                   |
|    | <b>Hähnchen</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hähnchen von 1 kg bis 1,700 kg</li> <li>• Entchen, Perlhuhn....</li> </ul>                                                                                                                                                  |
|   | <b>Lamm</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keule von 1 kg bis 2,5 kg</li> </ul> <p>⚠ • Die Keule auf den Rost der Einheit: Rost + Fettpfanne legen.</p> <p><b>Sie können die Keule umdrehen, wenn anstelle der sich drehenden Pfeile eine Zeitangabe erscheint</b></p> |
|  | <b>Fisch</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ganze Fische (Seebrassen, Kleine Kohlfische, Forellen, Makrelen ...)</li> <li>• Fischbraten</li> </ul>                                                                                                                      |
|  | <b>Gefülltes Gemüse</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomaten, Paprika ... gefüllt</li> <li>• Lasagnes (frisch oder tiefgefroren)</li> <li>• Hackfleischgerichte, Stockfischmus ...</li> </ul>                                                                                    |
|  | <b>Süßes Gebäck</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• frischer Kuchen</li> <li>• tiefgefrorener Kuchen</li> </ul>                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Torten</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Familienkuchen: Teekuchen (salzig oder süß), Quatre-Quarts</li> <li>• gebrauchsfertige Kuchenmischungen aus dem Beutel.</li> </ul>                                                                                          |
|  | <b>Kleingebäck</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• kleine, individuelle Kuchen: Cookies, Financiers, Croissants, Brötchen, Schneckennudeln, Croque-Monsieur.</li> </ul>                                                                                                        |
|  | <b>Auflauf</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• eine hohe Form mit geradem Rand, Durchmesser 21 cm benutzen</li> </ul>                                                                                                                                                      |



## Benutzung Ihres Backofens Führer für die ICS-Funktion

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• auf den Rost legen, um eine knusprige Kruste zu erhalten<br/>(Sie können zwischen den Rost und die Pizza ein Blatt Pergamentpapier legen, um den Backofen gegen überlaufenden Käse zu schützen)</li> <li>• auf das Backblech legen, um einen saftigen Teig zu erhalten.</li> </ul>                                                                                                                                                                    |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• eine antihafende Aluminiumform benutzen: es entsteht eine knusprige Kruste.</li> <li>• Tiefgefrorenen Speckkuchen aus dem Behälter nehmen, bevor Sie ihn auf den Rost legen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• den Braten mindestens 1 Stunde vor Beginn des Bratvorgangs aus dem Kühlschrank nehmen :</li> <li>• Sie erhalten so einen blutigen Braten; wenn Ihnen ein gut garer Braten lieber ist, sollten Sie eine traditionelle Garfunktion wählen.</li> <li>• Möglichst viele Speckstreifen entfernen: sie führen zu Rauchbildung.</li> <li>• Nach dem Braten das Fleisch 1 bis 10 Min. in Alufolie gehüllt ruhen lassen und erst dann aufschneiden.</li> </ul> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• den Braten mindestens 1 Stunde vor Beginn des Bratvorgangs aus dem Kühlschrank nehmen: je kälter das Fleisch ist, umso kälter ist es am Ende der Bratzeit.</li> <li>• Ein Gefäß aus feuerfestem Ton verwenden. 1 bis 2 Esslöffel Wasser hinzufügen.</li> <li>• Nach dem Braten das Fleisch 1 bis 10 Min. in Alufolie gehüllt ruhen lassen und erst dann aufschneiden. Erst nach dem Braten salzen.</li> </ul>                                         |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Braten mit dem Bratspiess: nicht vergessen, die Fettpfanne in die 1. Einschubebene zu stellen, um das Fett aufzufangen.</li> <li>• Braten in einem Gefäß: bevorzugen Sie Gefäße aus feuerfestem Ton, um Spritzer zu vermeiden.</li> <li>• Mit der Gabel in die Haut von Geflügel stechen, um Fettspritzer zu verhindern.</li> </ul>                                                                                                                   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor Beginn des Bratvorgangs aus dem Kühlschrank nehmen :</li> <li>• Bevorzugen Sie eine runde, dicke Keule anstelle einer langen, ausgezehrten Keule. Ein Gefäß aus feuerfestem Ton benutzen.</li> <li>• Die Keule nach dem Braten in Alufolie gehüllt etwas ruhen lassen.</li> </ul>                                                                                                                                 |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Funktion für ganze, mit Gewürzen und Weißwein zubereitete Fische reservieren<br/>(Wenn Sie Fische grillen oder im Papierwickel garen wollen, muss der Backofen zuerst aufgeheizt werden)..</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ihr Gefäß, der zu garenden Menge gut anpassen, um ein Überlaufen zu verhindern.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eine antihafende Aluminiumform benutzen:</li> <li>• Sie erhalten so eine schön knusprige Kruste.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• In einer runden, viereckigen ..., immer auf dem Rost stehenden Kuchenform gebackener Kuchen. Sie können 2 Teekuchen nebeneinander stehend backen</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kleine, individuelle Kuchen, die in dem auf dem Rost stehenden Backblech zu backen sind.<br/> Windbeutelteig muss unter "GATEAUX" (Kuchen) gebacken werden, um gute Ergebnisse zu erhalten.</li> </ul>                                                                                                                                                             |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Form einfetten, dabei die Innenseite nicht mit den Fingern berühren, da sonst der Souffle nicht hochgeht.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Benutzung Ihres Backofens

### Hinweise und kleine Tricks

#### **P**izza

Um das Überlaufen von Tomatensauce oder Käse in den Backofen zu vermeiden, können Sie zwischen den Rost und die Pizza ein Blatt Pergamentpapier legen.

#### **K**uchen /Speckkuchen:

Formen aus Glas oder Porzellan meiden: sie sind zu dick und verlängern die Backzeit, darüber hinaus erhält der Kuchen auch keine knusprige Kruste. Mit Früchten besteht das Risiko, dass der Boden durchnässt wird: den Boden der Form deshalb mit einigen Löffeln feinem Griess, zum Panieren zerdrücktem Keks oder Mandelpulver oder Maniokmehl bedecken, die den Saft aufsaugen werden.

Mit feuchtem oder tiefgefrorenem Gemüse (Lauch, Spinat, Brokkolis oder Tomaten) den Boden der Form mit einem Esslöffel Maisblüten bestäuben

#### **F**isch:

Beim Kauf muss er einen angenehmen und leichten Seewassergeruch haben.

Der Körper muss fest und rigide sein, die Schuppen müssen fest an der Haut sitzen, die Augen müssen klar und gewölbt und die Kiemen glänzend und feucht sein

#### **R**ind / **S**chwein / **L**amm

Das Fleisch unbedingt einige Zeit vor dem Bratvorgang aus dem Kühlschrank nehmen: der Kalt-Heiss-Schock macht das Fleisch zäh. Wenn Sie dies vermeiden, erhalten Sie einen aussen goldbraunen Rinderbraten, der innen rot und richtig heiss ist. Vor dem Braten nicht salzen: Salz saugt das Blut auf und trocknet das Fleisch aus. Das Fleisch anhand von Spachteln umdrehen: denn wenn Sie hineinstecken, läuft das Blut heraus. Das Fleisch nach dem Braten immer 5 bis 10 Minuten stehen lassen: wickeln Sie es in Alufolie und legen Sie es vorne in den heissen Backofen: auf diese Weise wird das Blut, das während des Bratvorgangs nach aussen gezogen wird, wieder in die Mitte des Bratens zurückfliessen.

Benutzen Sie Bratgefäße aus Ton: Glas begünstigt Fettspritzer.

Die emaillierte Fettpfanne nicht zum Garen benutzen.

Vermeiden Sie es, die Lammkeule mit Knoblauchzehen zu spicken, da sie sonst ihr Blut verliert; schieben Sie den Knoblauch zwischen das Fleisch und die Knochen oder kochen Sie die ungeschälten Knoblauchzehen neben der Keule und zerdrücken Sie sie nach Beendigung des Bratvorgangs, um die Sauce zu würzen.

Diese dann filtrieren und besonders heiss aus der Saucenschüssel servieren.

## Benutzung Ihres Backofens

### Einige ICS-Rezepte

#### Pizza

Basis: 1 Pizzateig

\*mit Gemüse: 6 EL Tomatensauce + 100 g in Würfel geschnittene Zucchini + 50 g in Würfel geschnittene Paprikaschoten + 50 g in Scheiben geschnittene Auberginen + 2 kleine, in dünne Scheiben geschnittene Tomaten + 50 g geriebenen Schweizer Käse + Majoran + Salz + Pfeffer.

\*mit Roquefort, geräuchertem Brustspeck: 6 EL Tomatensauce + 100 g Brustspeck + 100 g in Würfel geschnittenen Roquefort + 50 g Nüsse + 60 g geriebenen Schweizer Käse.

\*mit Würstchen, Quark: 200 g abgetropften, auf den Teig zu streichen den Quark + 4 in Scheiben geschnittene Würstchen + 150 g in Streifen geschnittenen Schinken + 5 Oliven + 50 g geriebenen Schweizer Käse + Majoran + Salz + Pfeffer.

#### Speckkuchen :

Basis: 1 Aluminiumform, Durchmesser 27 - 30 cm

1 gebrauchsfertiger Mürbeteig

3 geschlagene Eier + 50 cl saure Sahne

Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Verschiedenartig belegt mit:

200 g gebratenen Speckwürfeln,

oder - 1 kg gekochtem Chicoree + 200 g geriebenem Gouda

oder - 200 g Brokkolis + 100 g Speckwürfeln + 50 g de bleu

oder - 200 g Lachs + 100 g gekochtem abgetropftem Spinat

#### Rinderbraten

SAUTERNES-Sauce mit Petersilie und Roquefort:

2 EL feingeschnittene Schalotten in Butter schwitzen lassen. 10 cl Sauternes-Wein hinzufügen, verdunsten lassen. 100 g Roquefort zugeben, langsam schmelzen lassen. 20 cl Sahne, Salz und Pfeffer hinzufügen. Aufkochen lassen.

#### Schweinebraten

Schweinebraten mit Pflaumen

Den Fleischer bitten, den Braten über seine ganze Länge aufzuschlitzen. Mit etwa 20 Pflaumen füllen. In Scheiben geschnitten mit dem Bratensaft oder kalt mit Chicoreesalat reichen.

#### Hähnchen

Das Hähnchen mit einem schönen, frischen Estragonsträusschen füllen oder mit einer Mischung aus einer Messerspitze grobem Salz, einigen Pfefferkörnern und 6 zerstoßenen Knoblauchzehen einreiben.

#### Lamm

Sardellensauce:

100 g schwarze Oliven mit 50 g Kapern und 3 Sardellen, ½ Knoblauchzehe und 10 cl Olivenöl mixen. 10 cl Creme Fraiche hinzufügen. Zu der in Scheiben geschnittenen Keule reichen.

## Benutzung Ihres Backofens

### Einige ICS-Rezepte

#### Fisch

Graubarsch mit trockenem Apfelmost : 1 Graubarsch von 1,5 kg.  
500 g Champignons  
2 saure Äpfel  
2 Schalotten  
2 EL saure Sahne  
100 g Butter  
½ l Apfelmost. Salz, Pfeffer.

Den Fisch ausnehmen und entschuppen. In eine eingefettete Form auf die fein zerhackten Schalotten und die in Lamellen geschnittenen Champignons legen. Den Apfelmost sowie Salz, Pfeffer und einige Nüsse Butter hinzufügen. In den Backofen schieben. In der Butter die ungeschälten Äpfel garen. Wenn der Fisch gar ist, diesen auf eine heiße Platte legen, den Saft filtrieren und mit der Sahne ablöschen. Mit Äpfeln und Champignons servieren.

#### Gefülltes Gemüse

Fein zerhackte Reste eines Gemüseeintopfs, einer Lammkeule, des weissen Fleisches eines Bratens oder Geflügels bilden eine hervorragende Basis.

#### Auflauf

Basis der Bechamelsauce: ½ l Milch  
60 g Mehl  
100 g Butter  
4 Eigelb + das steif geschlagene Eiweiss  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Je nach Souffle 150 g geriebenen Schweizer Käse oder 1 kg gekochten, zerkleinerten Spinat oder 1 kg zerkleinerten Blumenkohl oder 150 g Reste von gekochtem und zerdrücktem Fisch oder 150 g zerhackten Schinken hinzufügen.

### **Praline-Blätterteig mit Äpfeln :**

1 mit seinem Blatt ausgerollter und der Gabel durchstochener Blätterteig.  
200 ml, mit einer Schote Vanille zum Kochen gebrachte Sahne.  
2 mit 30 g Zucker geschlagene Eier, diesen die abgekühlte Sahne hinzufügen.  
2 in Würfel geschnittene, in 70 g Praline gerollte Äpfel  
Die so zubereitete Creme + Äpfel auf den Teig geben. In den Backofen schieben.

### **Quatre-quarts mit Zitrusfrüchten**

Karamell: 20 Stück Zucker (200 g)

Kuchen: 4 Eier

200 g feinen Zucker

200 g Mehl

200 g gute Butter

2 KL Backpulver

Früchte: 1 kleine Dose Zitrusfrüchte im Sirup.

Die Früchte abtropfen lassen. Den Karamell zubereiten. Wenn er die richtige Farbe hat, in eine Springform giessen und darauf achten, dass der Karamell den Boden gleichmäßig bedeckt. Abkühlen lassen. Im Gefäß Ihres Mixers die weiche Butter mit dem Zucker vermischen. Dann nacheinander die Eier und das gesiebte Mehl und zum Schluss das Backpulver hinzufügen. Die Früchte in Rosettenform auf den Karamell legen, den Teig darüber schütten. In den auf "GATEAUX" (Kuchen) eingestellten Backofen schieben. Nach dem Backen auf einer schönen Platte kalt anbieten.

Als Früchte können Äpfel, Birnen und Aprikosen verwendet werden.

### **Kleine Schokoladenkuchen**

12 individuelle Törtchenformen aus Aluminium.

60 g Butter

200 Bitterschokolade (über 50% Kakaogehalt)

100 g feiner Zucker

4 Eier

1 Tüte Backpulver

70 g gesiebttes Mehl

Unter schwacher Hitze die Schokolade mit der Butter schmelzen lassen. Das Eigelb mit dem Zucker glatt rühren. Das Mehl, die geschmolzene Schokolade mit der Butter und zum Schluss das Backpulver hinzufügen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Zubereitung heben. Die Törtchenformen einfetten und leicht mit Mehl bestäuben, die Teig hineingießen (die Ränder müssen sauber bleiben). Die Törtchenformen auf das Backblech stellen. Die Funktion "BISCUITS" (Kekse) wählen. Nach dem Backen aus der Form entfernen und auf einem Rost abkühlen lassen. Dazu englische Creme oder Kokosnuss-Eis reichen.

# Benutzung Ihres Backofens

## Zugriff zu den verschiedenen Einstellungen des Backofens

Auf den Wählschalter drücken und diesen drehen, bis im Anzeigefeld "Einstellungen" erscheint  
Durch erneuten Druck auf den Wählschalter bestätigen. Sie haben jetzt Zugriff zu folgenden Einstellungen:

- **Uhrzeit / Datum** (siehe Abschnitt "Stellen der Backofenuhr und des Datums")
- **Ton**
- **Anzeige**
- **Eolyse**
- **Verbrauch**
- **Sprache**
- **Atag Service**



### a) Einstellung des bei der Benutzung der Tasten ertönenden Pieptons :

Wenn Sie wollen, können Sie die bei jeder Bestätigung ertönenden Pieptöne abschalten (den Schalter drücken).

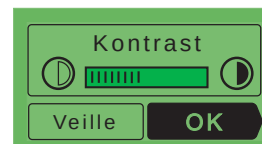
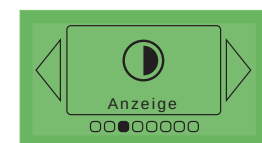
Dafür zu dieser Option übergehen und Bip on (aktiviert) oder Bip off (deaktiviert) wählen. Durch "OK" bestätigen.



### b) Einstellung des Anzeigefeld-Kontrasts und der Bereitschaftsfunktion :

Dieses Feld wählen, um das Anzeigefeld in Bereitschaft zu versetzen, wenn dieses nicht benutzt wird (Energieersparnis) und um den Kontrast der Anzeigen einzustellen.

Den Schalter nach rechts drehen, um den Kontrast zu verstärken oder nach links, um ihn abzuschwächen.

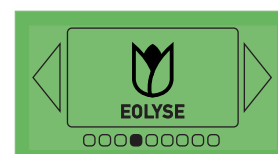


### c) Einstellung der Eolyse

Sie können die Eolysen-Funktion aktivieren oder deaktivieren (Filtrierung von Fett und Gerüchen während des Garvorgangs).

Beim Backen zum Beispiel, verbreitet sich der Duft nur dann, wenn die Eolyse deaktiviert ist

Das Symbol  erscheint im Anzeigefeld, um Sie darüber zu informieren, dass die "Eolysen"-Funktion aktiviert ist.



# Benutzung Ihres Backofens

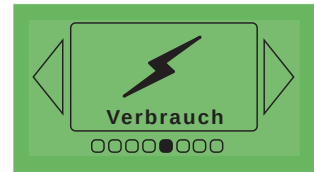
## Zugriff zu den verschiedenen Einstellungen des Backofens

### d) Einstellung des Stromverbrauchs:

Durch Zugriff zu diesem Anzeigefeld können Sie den Stromverbrauch Ihres Backofens ab der letzten Nulleinstellung (RAZ) überprüfen.

Wenn Sie von einem Nachtтарif profitieren, können Sie die entsprechenden Uhrzeiten eingeben und so die Einzelheiten über Ihren Verbrauch bei normalem Tarif und Nachtтарifablesen.

Um die Daten einzugeben oder zu ändern, auf OK bestätigen und die jeweiligen Zeiträume eingeben



Uhrzeit am Ende des Nachtтарifs

Beginn des Nachtтарifs

Sie können bis zu 3 verschiedene Zeiträume eingeben



 **Wenn Sie Zeiträume mit dem Nachtтарif eingegeben haben, wird Ihr Backofen Ihnen systematisch vorschlagen, den Reinigungszyklus zu der dem Nachtтарif am nächsten gelegenen Uhrzeit durchzuführen.**

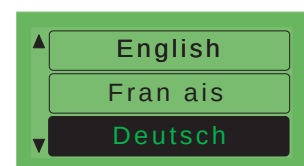
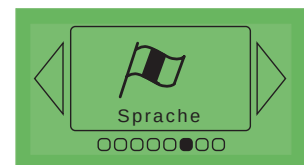
 **Wenn Sie sofort eine Pyrolyse starten wollen, müssen Sie vorher die Programmierung des Nachtтарifs annullieren.**

### e) Einstellung der Sprache :

Wenn Sie dieses Anzeigefeld wählen, können Sie die Sprache wählen, in der Sie mit Ihrem Backofen kommunizieren wollen.

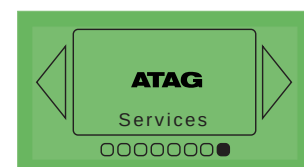
7 Sprachen sind möglich :

- **Französisch**
- **Englisch**
- **Deutsch**
- **Niederländisch**
- **Dänisch**
- **Spanisch**
- **Portugiesisch**



### f) Atag service

Dank dieser Option erhalten Sie die Adresse des Verbraucherservices sowie die des Kundendienstes.



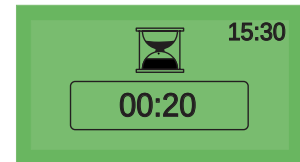
## Benutzung Ihres Backofens

### Die Kurzzeitwecker-Funktion

Diese Option gestattet die Benutzung der Kurzzeitwecker-Funktion.  
Zu dieser Funktion haben Sie außerhalb der Benutzung des Backofens zum Garen oder einer Pyrolyse Zugriff.



Die gewünschte Zeit eingeben.



Die Zeit im Kurzzeitwecker läuft ab, sowie sie durch Schalterdruck bestätigt wurde und klingelt, wenn die Zeit abgelaufen ist.





# Reinigung des Garraums Ihres Backofens

## Die Reinigungsfunktion

Dieser Backofen ist mit einer Pyrolysen-Reinigungsfunktion ausgestattet :

- Die Pyrolyse besteht aus einem Aufheizzyklus des Garraums auf eine besonders hohe Temperatur, welche die Entfernung von durch Spritzer oder das Überlaufen von Speisen entstandenen Verschmutzungen ermöglicht. Die durch einen Katalysator geleiteten, entstandenen Gerüche sowie Rauch werden zerstört.
- Die Pyrolyse muss nicht nach jedem Garvorgang durchgeführt werden, sondern nur dann, wenn die vorhandenen Verschmutzungen es erfordern, was Ihr Backofen auf der Schalterblende anzeigt

Aus Sicherheitsgründen erfolgt diese Reinigung erst nach der automatischen Verriegelung der Backofentür. Sowie die Temperatur im Innraum die Gartemperaturen überschreitet, kann die Backofentür nicht mehr geöffnet werden, auch wenn Sie den Hebel "Funktionswählschalter" auf 0 stellen.



## Wann ist eine Pyrolyse erforderlich ?

Auf der Schalterblende Ihres Backofens erscheint das Symbol . Backofen ist in der Tat mit einem Erfassungssystem des Verschmutzungsniveaus ausgestattet, das Sie unter der Option "Reinigung" konsultieren können. Wenn dieses Niveau eine bestimmte Höhe erreicht, erscheint automatisch ein Signal im Anzeigefeld Ihres Backofens. Wenn Ihr Backofen beim Aufheizen oder während eines Garvorgangs stark qualmt. Ihr Backofen strömt kalt, infolge verschiedener Garvorgänge (Hammel, Fisch, Grillfleisch ... ) einen unangenehmen Geruch aus.

|                                                     |                                                 |                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ZUBEREITUNGEN DIE WENIG SCHMUTZ ERZEUGEN</b>     | Biskuits, Gemüse, Gebäck                        | Zubereitungen durchgeführt werden                                                                     |
|                                                     | Quiches Lorraines, Aufläufe, etc                | muß nicht durchgeführt werden                                                                         |
| <b>ZUBEREITUNGEN DIE VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN</b>      | Fleisch, Fisch (im Kochgefäß)                   | Eine Pyrolyse kann nach 3                                                                             |
|                                                     | gefülltes Gemüse                                | Zubereitungen durchgeführt werden                                                                     |
| <b>ZUBEREITUNGEN DIE SEHR VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN</b> | Große Fleischstücke, Grillen mit dem Drehspieß: | Eine Pyrolyse kann nach einer dieser Zubereitungen durchgeführt werden wenn viel Fett verspritzt wird |



**Nicht warten, bis der Backofen stark verfettet ist, um eine Reinigung vorzunehmen.**

# Reinigung des Garraums Ihres Backofens

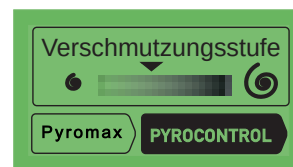
## Durchführung eines Pyrolysenzyklus

Im allgemeinen Menü "Reinigung" wählen. Ihr Backofen gibt den Verschmutzungsgrad des Garraums an und schlägt Ihnen zwei Reinigungsmöglichkeiten vor: **Pyromax** und **Pyrocontrol**.

Das bestangemessenen wählen:

### a) Pyromax

· Es handelt sich um ein Pyrolyssystem, dessen Dauer vorprogrammiert ist: sie dauert 2 Stunden und ermöglicht eine intensive und perfekte Reinigung des Backofeninnenraums



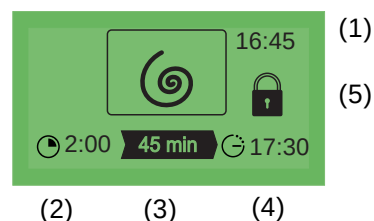
Wenn das Programm später gestartet werden soll, müssen Sie die Uhrzeit am Ende wählen, indem Sie die gewünschte Uhrzeit am Ende der Pyrolyse eingeben.

Hinweis: Wenn Sie die verschiedenen Uhrzeiten für den Nachtтарif und normalen Tarif eingegeben haben (siehe Einstellungsfunktionen) schlägt der Backofen Ihnen eine Reinigung während des Nachtтарifs vor, um Energie zu sparen. Sie können jedoch Ihre Pyrolyse beliebig starten, wenn Sie die Uhrzeit am Ende der Reinigung ändern.

Durch OK bestätigen

Die Reinigung beginnt. Im Anzeigefeld erscheint :

- Die Uhrzeit (1)
- Die gesamte Dauer (2)
- Die restliche Dauer (3)
- Die Uhrzeit am Ende der Pyrolyse (4)
- Die Türverriegelung (5)



### b) Pyrocontrol

· Es handelt sich um ein System, das es dem Backofen ermöglicht, automatisch die Reinigungsdauer, je nach Verschmutzungsgrad zu berechnen, was eine Energieersparnis und eine dem Bedarf genau angepasste Pyrolyse zur Folge hat.

Wenn Sie den Vorgang später starten wollen, die Uhrzeit am Ende anwählen und diese ändern, indem Sie die von Ihnen gewünschte Uhrzeit am Ende der Pyrolyse eingeben.

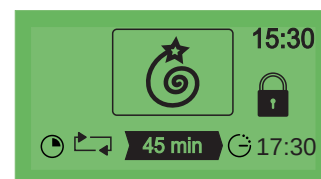
Durch OK bestätigen



Bei Zyklusbeginn berechnet der Backofen die Pyrolysendauer je nach Verschmutzungsgrad. Diese Phase erfordert einige Minuten, die durch die sich drehenden Pfeile im Anzeigefeld symbolisiert werden (1).

Im Anzeigefeld erscheinen :

- Die sich drehenden Pfeile (1)
- Die restliche Dauer (2)
- Die vorgesehene Uhrzeit am Ende der Pyrolyse (3)
- Die Uhrzeit (4)
- Die Türverriegelung (5)



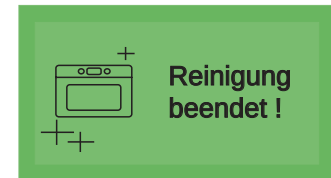
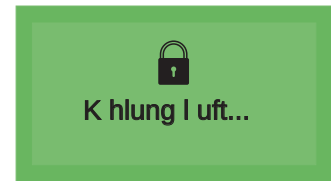
## Reinigung des Garraums Ihres Backofens Durchführung eines Pyrolysenzyklus

### c) Ende der Pyrolyse

Der Backofen informiert Sie, wenn die Pyrolyse beendet ist.

Wenn die Verriegelung deaktiviert ist, zeigt der Backofen an, dass die Reinigung beendet ist.

Dann mit einem feuchten Schwamm die Rückstände aus dem Garraum entfernen.



## Verriegelung der Bedienelemente Kindersicherung

Sie können den Zugriff zu den Bedienelementen des Backofens verbieten, indem Sie folgendermaßen vorgehen :

Bei abgeschaltetem Backofen einige

Sekunden auf die Taste  drücken, ein "Schlüssel" erscheint unten im Anzeigefeld -> der Zugriff zu den Bedienelementen Ihres Backofens ist blockiert.



Zur Entriegelung auf irgend eine Taste drücken, das Feld "Entriegeln" wählen und durch Druck auf den Schalter bestätigen.

Die Bedienelemente sind erneut funktionsbereit.



**Sie können den Backofen nicht verriegeln, wenn Sie einen Garvorgang programmiert haben.**

# Funktionsstörungen

## Was tun, wenn...

| FESTGESTELLTE STÖRUNG                                                                                            | MÖGLICHE URSACHEN                                                                                                                                                                                                                                      | GEGENMAßNAHME                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Backofen nicht heizt.                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Backofen ist nicht angeschlossen.</li> <li>• Die Sicherung ist ausgefallen.</li> <li>• Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.</li> </ul>                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schließen Sie den Backofen elektrisch an.</li> <li>- Wechseln Sie die Sicherung aus und prüfen Sie die Stromstärke (16 A).</li> <li>- Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.</li> </ul>     |
| Das Vorhängeschloß blinkt.                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verriegelungsfehler der Türe.</li> </ul>                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul>                                                                                                                                              |
| Die Lampe des Backofens brennt nicht.                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Lampe ist durchgebrannt.</li> <li>• Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung ist ausgefallen.</li> </ul>                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wechseln Sie die Lampe aus.</li> <li>- Schließen Sie den Herd an oder wechseln Sie die Sicherung.</li> </ul>                                                                                 |
| Die Reinigung durch Pyrolyse funktioniert nicht.                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Tür ist nicht richtig verschlossen.</li> <li>• Verriegelungssystem fehlerhaft.</li> <li>• Die Temperatursonde ist defekt.</li> <li>• Der Erfassungskontakt der "geschlossenen Tür" ist defekt.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfen Sie das Schließen der Tür.</li> <li>- Wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> <li>- Wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> <li>- Wenden Sie sich an den Kundendienst.</li> </ul> |
| Ihres Backofens gibt Pieptöne von sich.                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Während eines Garvorgangs.</li> <li>• Am Ende eines Garvorgangs.</li> </ul>                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Ihrer Wahl entsprechende, eingegebene Temperatur ist erreicht.</li> <li>- Ihr programmierter Garvorgang ist beendet.</li> </ul>                                                          |
| Folgende Anzeige erscheint  . | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim Druck auf die Tasten.</li> <li>• Verriegelung der Bedienelemente zur Kindersicherung.</li> </ul>                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normaler Betrieb.</li> <li>- Um sie zu löschen, auf den Schalter drücken und "entriegeln" wählen.</li> </ul>                                                                                 |

## Für den Installateur Anschluss

Nur Sie als Fachmann haben das Recht, die Installation und den Anschluss der Geräte von Atag durchzuführen.

Aus diesem Grund gilt unsere Garantie nur und ausschließlich für jene Geräte, deren Installation und Anschluss von Ihnen gemäß den geltenden Bestimmungen durchgeführt wurde.

Bei der Nichteinhaltung dieser Bedingung übernimmt der Installateur die Haftung, die in diesem Fall nicht mehr von der Firma Atag gewährleistet wird.

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät im Möbel montiert wird.

- Der Backofen muss anhand eines (normalisierten) Stromzuführungskabels mit 3 Leitern à 1,5 mm<sup>2</sup> (1 Ph + 1 N + Erde) angeschlossen sein. Die drei Leiter müssen an ein einphasiges Netz von ~ 220-240 V, anhand einer normalisierten CEI 60083 Steckdose 1 Ph + 1 N = Erdung oder einer omnipolaren Stromunterbrechung mit einem Kontaktöffnungsabstand von mindestens 3 mm angeschlossen

sein. Der Schutzleiter (grün-gelb) ist an die Erdungsklemme  des Gerätes anzuschließen und muss mit der Erdung der Installation verbunden sein.

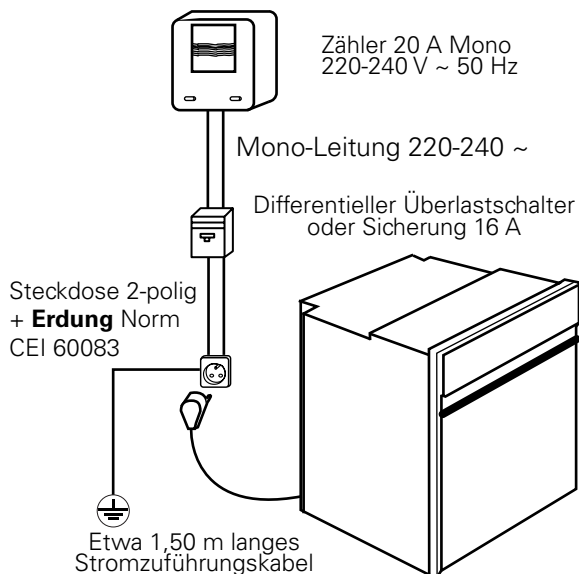
- Im Falle eines Anschlusses anhand einer Steckdose, muss diese nach der Installation des Gerätes erreichbar bleiben.
- Der Neutraleiter des Backofens (blaues Kabel) muss mit dem Neutraleiter des Stromnetzes verbunden sein.
- Das Kabel anhand der rechts von der Klemmleiste vorhandenen Kabelklemme befestigen.
- Die Klappe mittels der 2 Schrauben wieder schließen.

## Für den Installateur Anschluss

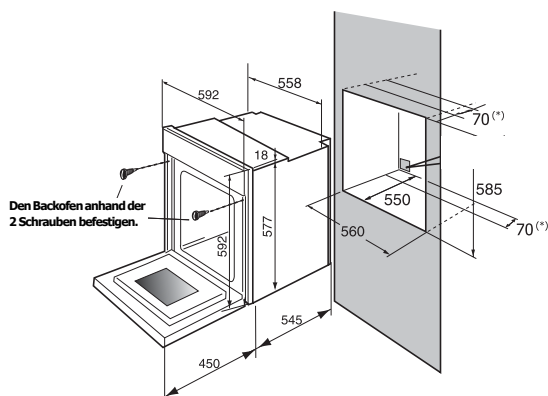
- Das Stromzuführungskabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VVV-F) muss so lang sein, dass der einzubauende Backofen vor dem Möbel auf dem Boden stehend, angeschlossen werden kann.

Das Gerät darf bei diesem Vorgang nicht an das Stromnetz angeschlossen sein:

- Die an der hinteren Abdeckplatte unten rechts vorhandene Klappe öffnen, indem Sie die 2 Schrauben lösen und die Klappe aufklappen.
- Alle Leiter des neuen Stromzuführungskabels über 12 mm abmanteln.
- Die Fasern sorgfältig verdrehen.
- Die Schrauben der Klemmleiste lösen und das auszutauschende Kabel herausziehen.
- Das Stromzuführungskabel seitlich durch die Abdeckplatte in die links an der Klemmleiste vorhandene Kabelklemme führen.
- Die Leitungen der(n) Markierung(en) entsprechend an die Kabelleiste anschließen.
- Alle Fasern der Zuführungsleiter müssen unter den Schrauben fest sitzen.
- Phasenleiter unter die Klemme L.
- Der gelb-grüne Erdleiter muss an die Klemme  angeschlossen sein.
- Der Neutraleiter (blau) an die Klemme N.
- Die Schrauben der Klemmleiste fest anziehen und ihren Sitz durch Ziehen an jedem Leiter überprüfen.
- Das Kabel anhand der rechts von der Klemmleiste vorhandenen Kabelklemme befestigen.
- Die Klappe mittels der 2 Schrauben wieder schließen.



## Für den Installateur Einbau



**Der Backofen kann ebenso unter einer Arbeitsplatte wie auch in einem Hochschrank (offen\* oder geschlossen) mit den geeigneten Abmessungen (siehe vorstehendes Schema) installiert werden.**

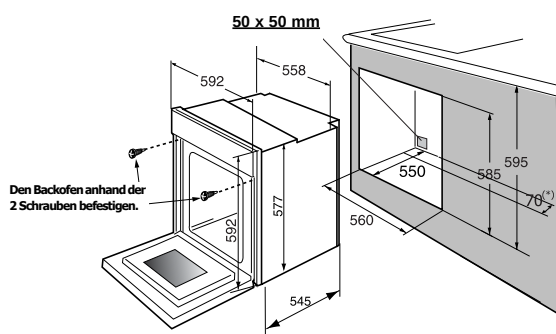
Ihr Backofen ist mit einer optimierten Luftumwälzung ausgestattet, die es ermöglicht, unter Beachtung der nachstehenden Elemente bemerkenswerte Gar- und Reinigungsergebnisse zu erhalten:

- Den Backofen im Möbel so zentrieren, dass ein Mindestabstand zum nebenstehenden Schrank von 5 mm gewährleistet ist.
- Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder mit einem derartigen Material beschichtet sein).
- Um dem Backofen mehr Standfestigkeit zu verleihen, wird er anhand von 2 Schrauben durch die dafür vorgesehenen Bohrungen in den seitlichen Schutzleisten befestigt (siehe Schema).

Dafür folgendermaßen vorgehen:

- 1)** Die Schraubenabdeckungen aus Kautschuk entfernen, um die Befestigungsbohrungen freizulegen
- 2)** In die Möbelwand ein Loch von 3 mm bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.
- 3)** Den Backofen anhand der 2 Schrauben befestigen.
- 4)** Die Schraubenabdeckungen aus Kautschuk wieder einsetzen (sie dienen auch als Dämpfer beim Schließen der Backofentür).

**(\*) Wenn der Hochschrank offen ist, darf seine Öffnung (höchstens) 70 mm betragen.**

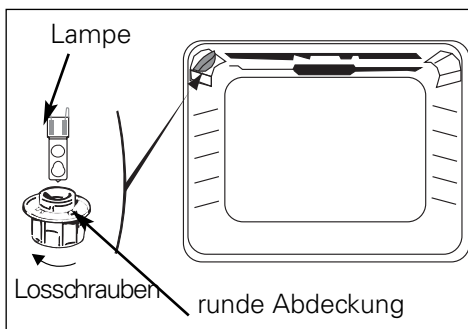


# Allgemeine Wartung

Lassen Sie den Backofen vor der manuellen Reinigung abkühlen.

**Ganz allgemein sind alle Scheuerpulver und Metallschwämme sowie alle schneidenden Objekte verboten.**

## Auswechseln einer Lampe



- Die Lampe befindet sich an der Decke des Innenraums des Backofens.

- a) Das Beobachtungsfenster abschrauben (siehe nebenan).
- b) Die Lampe herausziehen .

Daten der lampe :

- 25 W
- 220-240 V
- 300°C

- c) Schrauben Sie eine neue Birne ein, montieren Sie die Fassung wieder und schließen Sie Ihre Backofens wieder an.



**Vor jedem Eingriff in die Glühlampe den Ofen abschalten, um jeglichen Spannungsstoß zu vermeiden und ggf. den Ofen abkühlen lassen.**

# Your multi-function pyrolytic oven

## **Introduction**

Dear Sir / Madam

Thank you for choosing an Atag oven. You have made the right choice.

To get the most out of your new cooking aid we suggest you read and follow the advice contained in this manual.

Atag is continually improving its technology so that it can provide the best oven there is and the one you have chosen has the most innovative features. By combining the various functions and accessories you will get the greatest use out of your oven and produce the best results from your favourite recipes.

We hope you will find cooking with our oven an enjoyable experience that brings pleasure to all.



## Your multi-function pyrolytic oven **recommendations**

Please read these instructions before installing and using your oven.

The oven has been designed for domestic use only for cooking food. No asbestos has been used in its construction.

### USING FOR THE FIRST TIME:

Before you use your oven for the first time, leave it empty and, with the door closed, turn it on to maximum temperature and let it heat up for 15 minutes. This "runs the oven in". During this time there may be some smell from the mineral wool that insulates the oven and there could be some smoke. This is perfectly normal.

### NORMAL USE:

- Always close the door properly. The oven is fitted with a seal designed to work with a closed door.
  - Never lean or let anyone sit on the oven door when it is open.
  - The oven parts and accessories can become hot when the door is left partially open and the grill on. Always keep children at a safe distance.
  - When the oven is on it will get hot. Take care not to touch the heating elements inside the oven.
  - Always protect your hands with oven gloves or something similar when removing food, accessories or containers from the oven.
  - Do not line your oven with kitchen foil. The metal will increase the heat produced and could ruin the food and damage the enamel.
  - Before carrying out the pyro-cleaning of your oven, be sure to remove all oven accessories and wipe away major spillage.
  - Do not use a steam or high-pressure cleaner.
  - During the cleaning cycle accessible surfaces become much hotter than during normal cooking. Keep children at a distance.
  - Always check that the oven is off before you clean the inside.
- 
- For your safety your oven is equipped with an AUTOMATIC STOP should you inadvertently forget to turn off your oven. After **10** hours' operation, the AS (Automatic Stop) function is activated and your oven stops heating. AS is displayed in place of the time and a series of 2 successive pips is sounded for a certain time.

# Your multi-function pyrolytic oven

## contents

### **your oven, how it works**

|                     |     |
|---------------------|-----|
| your oven           | 107 |
| the oven programmer | 108 |

### **oven accessories**

|             |     |
|-------------|-----|
| accessories | 109 |
|-------------|-----|

### **how to use your oven**

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| setting the date and time on the oven | 110 |
| cooking a dish                        | 110 |
| the "Chef" function                   | 111 |
| "Chef" features guide                 | 112 |
| using the various cooking modes       | 114 |
| the "Cooking guide" function          | 117 |
| the "ICS" function                    | 121 |
| "ICS" features guide                  | 122 |
| handy Hints and Tips                  | 124 |
| a few "ICS" recipes                   | 125 |
| accessing the various cooker settings | 128 |
| the automatic timer function          | 130 |

### **cleaning the oven cavity**

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| the Cleaning function                            | 131 |
| when to clean by pyrolysis                       | 131 |
| carrying out the pyrolysis cleaning of your oven | 132 |

### **locking the oven controls**

|              |     |
|--------------|-----|
| child safety | 133 |
|--------------|-----|

### **troubleshooting**

|  |     |
|--|-----|
|  | 134 |
|--|-----|

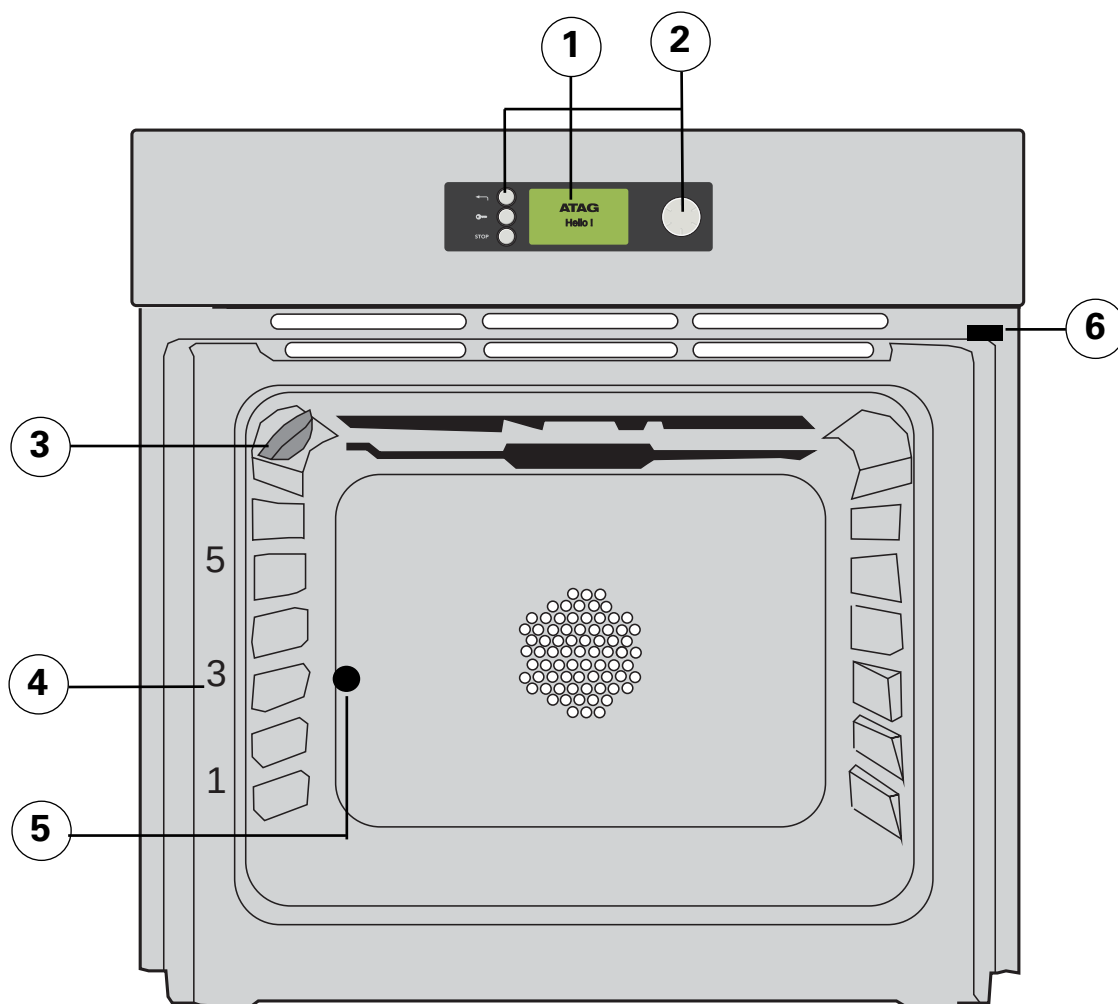
### **installer's information**

|               |     |
|---------------|-----|
| connecting up | 135 |
| housing       | 136 |

### **general maintenance**

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| changing the light bulb | 137 |
|-------------------------|-----|

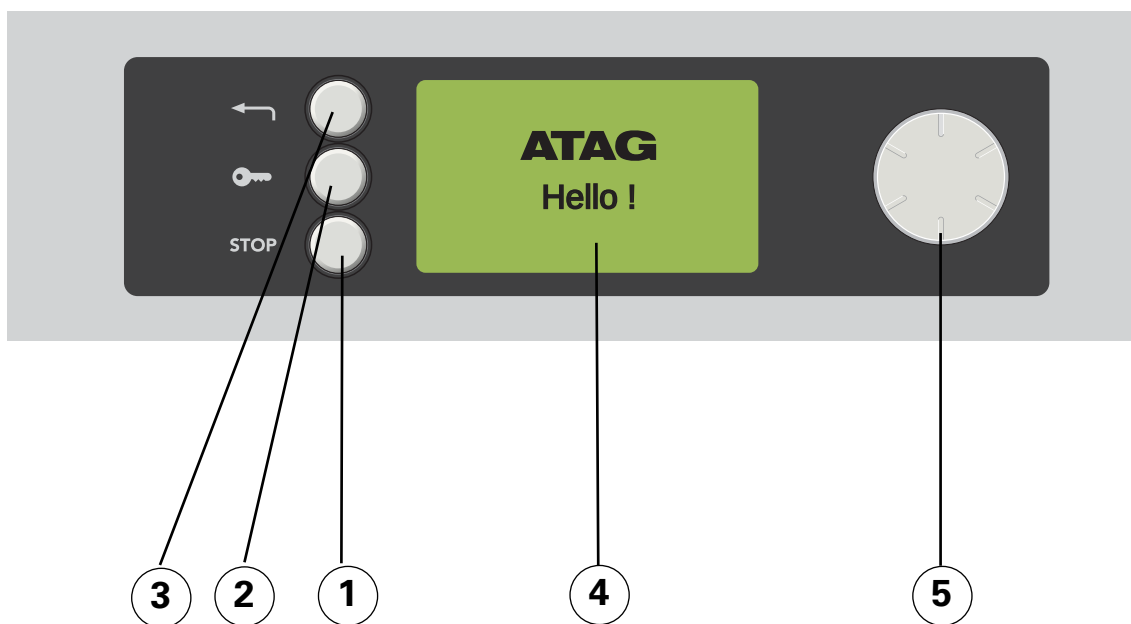
your oven, how it works  
**your oven**



## OVEN FEATURES

- |                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| <b>1</b> Programme selector | <b>4</b> Rail positions           |
| <b>2</b> Control knob       | <b>5</b> Hole for rotisserie      |
| <b>3</b> Light              | <b>6</b> Door-open detector plate |

## your oven, how it works the oven programmer



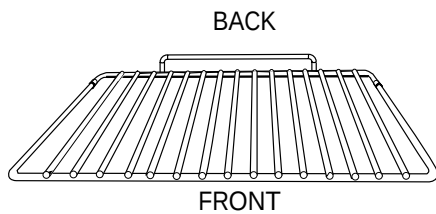
### OVEN FEATURES

- ① Switch off the oven or your programme
- ② Lock the keypad
- ③ Return to the previous level
- ④ Information display
- ⑤ Selector knob

List of indicators:

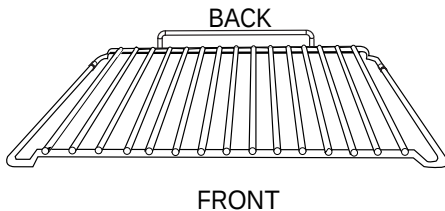
-  Key
-  Pyrolysis
-  Programming
-  Eolyse
-  Lock





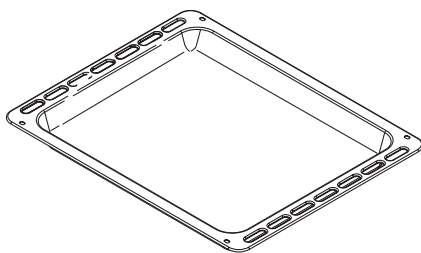
### Anti-tip safety shelf

Food can either be placed on the shelf in a dish or cake tin for cooking or browning. This should be used for grilled meat (which should be placed directly on it).



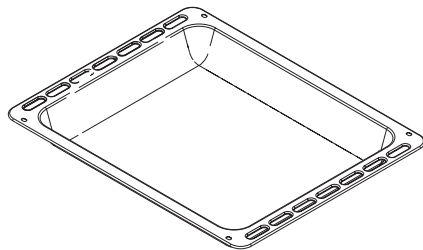
### The arched anti-drop safety shelf

This is used in the same way as the flat shelf. Its shape has been carefully designed to enable you to position your dish between two runner levels.



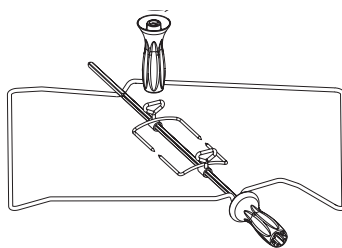
### Multi-purpose baking tray ( reserved for pastries)

This tray has a raised edge and can be used for baking pastries (choux buns, meringues, small cakes, flaky pasties, etc). Inserted in the runners under the shelf, it catches the cooking juices and fat from grilled meat. It can also be used half-filled with water as a double boiler. Joints should not be cooked in this tray uncovered because fat could spit all over the oven sides.



### Multi-purpose baking tray (dripping pan)

This is used to catch the cooking juices and fat from cooking carried out in the high grill or pulsed grill settings. It can also be used as a cooking dish for suitably sized joints (for example: a chicken surrounded by vegetables, at medium temperature). Inserted under the shelf, this pan catches cooking juices and fat from grilled food. It can also be used half filled with water as a double boiler. Joints should not be cooked in this tray uncovered because fat could spit all over the oven sides.



### Rotisserie

To use it

- place the multi-purpose baking tray at level no. 1 to collect the cooking juices or on the bottom of the oven if the piece of meat to be roasted is too big.
- slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit; slide on the second fork; centre and tighten the two forks.
- place the spit on its cradle.
- push gently to locate the tip of the spit in the turning mechanism situated at the back of the oven.
- remove the handle by unscrewing it. After cooking, screw the handle back onto the spit to take it out without burning yourself. At the end of the handgrip, a depression enables you to unscrew the forks.

### Important information:

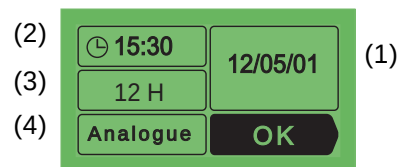
- Never cover the inside of the oven with aluminium foil in order to cut down on cleaning. This can lead to overheating, which can damage the enamel interior of your oven.
- After cooking, do not pick up the oven accessories (shelf, spit, dripping pan, spit cradle etc.) with your bare hands.

## how to use your oven

### setting the date and time on the oven

#### a) When switching on the appliance

The oven displays the following screen. Turn the selector knob until you reach the box to be adjusted then press to enter the desired information and press again to confirm this.



Date display (1).

Time display (2).

Display in 12 hour or 24 hour mode (3).

Display the time (4) as :



An analogue clock

or



A digital clock

- Press  to return to the main mode.

#### b) Changing the time on the clock and the date

Turn the selector knob until you reach the "Adjustment" box. Press it, and the "Time/Date" screen appears. Press again to access the time information screen then proceed as you would when switching on the appliance.

## cooking a dish

The oven allows you to access three different types of programme according to your degree of knowledge concerning the cooking of your recipe:

a) For a recipe with which you are fully familiar (you choose your own cooking cycle, the temperature and cooking time): choose the **"Chef" function**.

b) For a recipe for which you need help from the oven (you simply choose the type of food to be cooked as well as its weight, and the oven automatically chooses the settings best suited to cooking it for you, including the temperature, the cooking time and the cooking cycle): choose the **"Cooking guide" function**.

c) For a recipe managed automatically by the oven: you can choose the dish you wish to cook from a list of 12 of the most popular dishes (the temperature, cooking time and cooking cycle are set automatically by the oven): choose the **"ICS" function (Intelligent Cooking System)**.

## how to use your oven the "Chef" function

### a) The "Chef" function

The **Chef** function enables you to set all of the cooking settings by yourself including temperature, cooking cycle and cooking time.

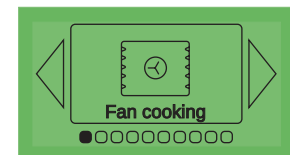
1. Press on the selector knob. You then access the "**Chef**" screen.

2. Press again to select the type of cooking from among the following list by turning the knob (for this choice, please refer to the attached cooking guide):

- **Hot hair**
- **Combined heat**
- **Eco convection**
- **Nat. convection**
- **Turbo grill**
- **High grill**
- **Medium grill**
- **Keep warm**
- **Defrost**



Example



Confirm your choice by pressing again on the knob.

## cooking methods

### "Chef" features guide

| Symbol                                                                              | Feature                                                                                                                                 | Description                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Fan oven</b><br>A heater element at the back of the oven and the fan help cook the food                                              | ▶ Oven rapidly reaches the selected temperature. Some dishes can start off in the cold oven.                                                                                                                |
| *  | <b>Combined</b><br>Cooking is carried out by the lower and upper elements at the bottom of the oven, and by the air circulation device. | ▶ Three associated heat sources: lots of heat at the bottom of the oven, a small amount of circulating heat and a slight grill effect.                                                                      |
| *  | <b>Conventional oven ECO</b><br>Food is cooked by a top and bottom element. No fan.                                                     | ▶ This is an energy-saving programme that still produces good results.<br><br>▶ The ECO feature is used to label the oven.                                                                                  |
|    | <b>Conventional</b><br>Food is cooked by a top and bottom element. No fan.                                                              | ▶ Pre-heating needed to reach the required temperature.                                                                                                                                                     |
|  | <b>Turbo grill</b><br>Cooking is done alternately by the top element and by the fan.                                                    | ▶ This mode combines the effects of the turbine and the grill. The grill directs infrared energy at the food and the air movement created by the turbine enhances this effect.                              |
|  | <b>High grill</b><br>The food is cooked by the upper element.                                                                           | ▶ The double grill covers the entire surface of the oven shelf.<br><br>▶ When the single grill is used, this provides the same cooking performance but for smaller quantities.                              |
|  | <b>Medium grill</b><br>The food is cooked by the upper element.                                                                         |                                                                                                                                                                                                             |
|  | <b>Warming oven</b><br>Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.                                           | ▶ Stays warm                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>Defrosting</b>                                                                                                                       | ▶ You can use your oven for defrosting, with just a limited amount of heat as the fan which circulates the air around the oven accelerates the exchange of temperatures between the dish and the appliance. |

\* Cooking methods referred to in the advertisement about energy labelling in accordance with European Standard EN50304 and the European Directive 2002/40/EC.



## cooking methods "Chef" features guide

| Recommandations                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | C° Recom'd    |                  |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|---------------|
| ► Recommended to prevent <b>meat drying out, and for cooking vegetables and fish and food</b> placed on up to 3 shelves.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | min.<br>35°C  | recom'd<br>180°C | max.<br>235°C |
| ► Recommended for <b>juicy quiches, pies and fruit tarts.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | min.<br>35°C  | recom'd<br>205°C | max.<br>275°C |
| ► NB. All food is cooked without <b>pre-heating the oven</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | min.<br>35°C  | recom'd<br>200°C | max.<br>275°C |
| ► Recommended for <b>food requiring slow</b> , careful cooking such as game and braising joints. Ideal for sealing red <b>meat</b> joints and simmering <b>lidded casseroles</b> whose contents have been partially cooked on the hob first.                                                                                                                                                                                                                                                    | min.<br>35°C  | recom'd<br>225°C | max.<br>275°C |
| ► Recommended for sealing <b>red and white meat</b> and cooking it through and through. Also for gently cooking <b>poultry</b> up to 2kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | min.<br>180°C | recom'd<br>200°C | max.<br>230°C |
| ► Recommended for <b>grilling chops, sausages, and large prawns and for making toast.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | min.<br>1     | recom'd<br>4     | max.<br>4     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | min.<br>1     | recom'd<br>2     | max.<br>4     |
| ► Recommended for <b>leaving breads to rise</b> (keeping temperature below 40°C), keeping dishes warm and thawing food.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | min.<br>35°C  | recom'd<br>80°C  | max.<br>100°C |
| ► Recommended for <b>defrosting fragile foodstuffs</b> (strawberries and raspberries etc.). By slightly increasing the temperature you can defrost food-stuffs to be cooked immediately afterwards (meat, etc.). Take care that you do not "over-defrost" the food, leading to it being partially cooked. Meat should be placed on the oven shelf on the second level to avoid it coming into contact with the juices produced during defrosting (placing the dripping pan on the first level). | min.<br>30°C  | recom'd<br>30°C  | max.<br>50°C  |

*When in use the oven gets hot.*

*Do not touch any heating element inside the oven. Young children should be kept well away.*

## how to use your oven using the various cooking modes

The oven will then ask you to enter the other cooking information.

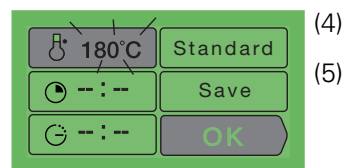
### 3) The temperature.

According to the cooking cycle that you have selected, the oven will recommend the ideal cooking temperature. This can be modified as follows:

Select the C° box (1) by turning the knob. Press, and the TC° box will start flashing.

Choose the desired temperature by turning the knob. Press to confirm.

In the grill position (medium or high) select the "grill power" box. Set the desired grill power using the knob and confirm.



### 4 - 5) The cooking time and the cooking end time.

You can enter the cooking time for your dish by

selecting the ☹ box.

Turn the knob then press in order to make this box flash, then enter the cooking time by turning the knob and confirm by pressing once again. When you adjust the cooking time, the cooking end time

( ☹ box)

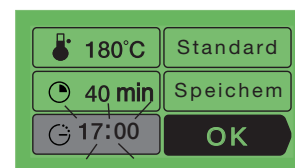
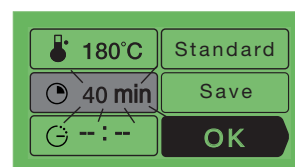
automatically changes accordingly. You can change this cooking end time if you want it to be different.

In this case, select the ☹ box and proceed in the same manner as for the adjustment of the cooking time. When you have chosen your cooking end time, press to confirm.

Your oven will put itself into standby mode (the ⏻ symbol on the display) until the cooking starts (end time - cooking time).

NB : You can choose not to select the cooking time. In this case, leave the cooking time and cooking end time boxes empty and go directly to "OK".

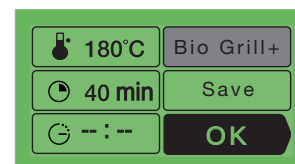
Confirm to start cooking. The oven can be turned off by pressing on the "STOP" button (or pressing twice on the "STOP" button) when you consider that your dish has cooked sufficiently.



### 6) The "Bio-grill+" option

You can access the "Bio-grill+" function by selecting the "standard" box and pressing on the button. This function enables you to complete the cooking cycle by a browning for the last five minutes of the cooking time. This function is shown by the grill on the screen flashing as it starts up, five minutes before the end of the cooking cycle.

NB: "Bio-grill+" can be used with all cooking modes excluding the grill functions (medium grill, high grill and turbo grill) defrosting, low light warming and traditional eco.



# how to use your oven

## using the various cooking modes

### 7) The memory function

If you would like to store the programme that you have just created into the oven memory, then access this box and press the button:

The MEMORIES function enables you to memorise three cooking modes that you have tried out using the Chef function. Using the memories, you will no longer need to always enter the same information. When cooking the same dish with the same quantity of ingredients, you will always obtain the same results.

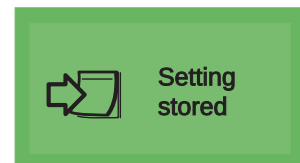
If you would like to store the programme that you have just defined into the memory, access this box and press on the button.

The screen then proposes recording the information in an empty memory or replacing one of the other memories with the new information.

- After cooking, and before using the oven again, it is possible to enter the information from the last cooking session in the memory. Even after having tasted your dish, it still isn't too late to record the cooking mode used!

#### Instructions:

- Select the "Memories" function
- Press the selector button.
- Select "Last dish cooked". The screen displays the last settings used for the last dish cooked.
- Press the selector button.
- Press on OK to confirm the settings.
- Select "Memorise".
- Press the selector button.
- Access the "Memories" option.
- Press the selector button.
- Select the memory number (1, 2 or 3)
- Press the selector button.
- The screen will then show you:
  - either an empty memory,
  - or a full memory
- Confirm



## using the various cooking modes utiliser les différents modes de cuisson

### 8) Starting cooking

- Press on the button to display the memorised details. Confirm by pressing "OK" in order to start cooking.



As soon as you have confirmed your choice by pressing "OK", your cooking programme either starts immediately or switches over to standby if you have set the cooking end time for later.



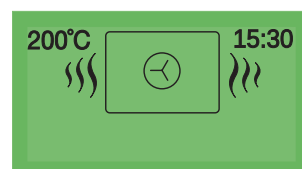
When cooking starts, the following screen is displayed and informs you that it is in booster mode. You can track the changes in oven temperature as the arrowed scale progresses. The current oven temperature is shown on the left, and the required temperature on the right.

As soon as this temperature has been reached, the oven changes over to cooking mode and the following screen is then displayed:

(3)

#### Cooking without selecting the cooking time

(1)

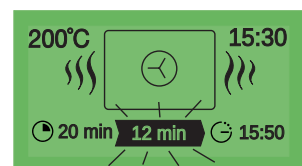


(2)

- 1) The temperature inside the oven
- 2) The time
- 3) The cooking cycle chosen (animated).

#### Cooking with a cooking time selected

- 1) The temperature
- 2) The time
- 3) The cooking cycle chosen (animated).
- 4) The cooking time.
- 5) The remaining cooking time (flashing)
- 6) The cooking end time



(4)

(5)

(6)

### WHEN THE COOKING IS FINISHED :

#### Cooking without selecting the cooking time :

turn off the oven when the cooking is complete by pressing the "STOP" button. Confirm that you wish to stop the cooking by pressing the button.



#### Cooking with a cooking time selected :

The oven automatically turns off, emits a sound for two minutes and tells you that it is ready. Press on the selector knob to stop the beeping.



Bon appétit!

# how to use your oven

## the "Cooking guide" function

### b) The "Cooking guide" function

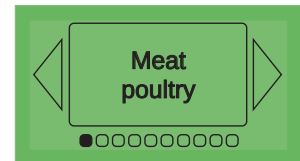
The "Cooking guide" function selects cooking information for you based on the dish to be prepared and its weight.

1. Press on the selector knob. Choose "Cooking guide". Confirm your choice by pressing on the selector knob.



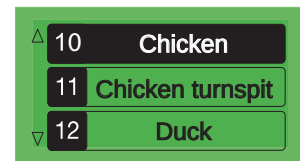
2. The oven then proposes various types of foods. Turn the selector knob to select among the various types proposed:

- White meat
- Red meat
- Fish
- Vegetables
- Cakes
- Tarts and quiches



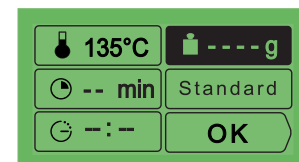
Once you have made your choice, confirm this by pressing the selector knob.

3. Next, you should choose the specific dish to be prepared, and confirm your choice by pressing once again.



4. Once you have selected your dish, the oven asks you to enter its weight (the  box) or the material that your dish is made out of (aluminium, porcelain, etc.) in the case of cakes, quiches, tarts and vegetables, or the size of the foodstuff (brioche).

Enter the weight or the material. The oven automatically makes the necessary calculations and will display the ideal cooking time. If you wish, you can modify the cooking end time by selecting the ("  ") box and displaying the new cooking end time.



As soon as you press on "OK" to confirm, the oven recommends the oven shelf level on which you should put your dish.

5. Put your dish in the oven at the shelf level recommended (from 1 at the bottom to 5 at the top).



6. Confirm, by pressing on the button.

The oven starts up.

7. The oven emits a sound and turns off when the cooking time is up and your screen then shows you that the dish is ready.



how to use your oven  
the **"Cooking guide"** function

| List of dishes from the "Cooking Guide" | RECIPES                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| WHITE MEAT                              | Duck<br>Turkey leg<br>Pheasant<br>Rabbit<br>Hare / saddle of hare<br>Pâté<br>Goose<br>Guinea-fowl<br>Pork, loin<br>Pork, fillet<br>Chicken (> 1 700 g)<br>Chicken RO<br>Veal, roast joint |
| VIANDES ROUGES                          | Lamb, shoulder<br>Lamb, saddle<br>Lamb, leg<br>Roast beef joint (medium cooked)<br>Roast beef joint (rare)                                                                                |
| FISH                                    | Fish kebab<br>Sea bream<br>Whiting<br>Salmon<br>Trout<br>Fish roast<br>Fish terrine                                                                                                       |
| VEGETABLES                              | Vegetable flans<br>gratin dauphinois<br>lasagnes<br>Chicory<br>Stuffed peppers<br>Stuffed tomatoes                                                                                        |
| CAKES                                   | brioche<br>Fruit cake<br>Puffs<br>Chocolate cake<br>Yoghurt cak<br>Sponge cake<br>Kuglof<br>Pound cake<br>Shortbread biscuits/cookies<br>meringues                                        |
| TARTS/QUICHES                           | Shortcrust pastry tart<br>Flaky pastry tart<br>tart<br>quiche<br>Cheese pie<br>Fruit pie<br>Meat pie<br>soufflé                                                                           |

## how to use your oven the "Cooking guide" function

### additional information for cooking using the "Cooking guide" function

All cooking is carried out without preheating the oven.

#### COOKING RED MEAT:

- Lamb - saddle
- Lamb - leg
- Roast beef (medium cooked)
- Roast beef (rare).

Cooking is carried out using the TURBO-GRIL element.

You should place the meat on the shelf part of the shelf and drip pan assembly (without using the dish). You should turn the meat when it is half cooked.

#### COOKING CAKES AND TARTS:

Choice of cake tin:

Aluminium: coloured non-stick tins, flexible silicone tins which are well adapted to moist dough (quiches or fruit tarts).

#### COOKING TERRINE

Place the terrine dish in a double boiler (a dish which is larger than the terrine dish and filled up to half its height with boiling water).

PLEASE REFER TO THE BACK OF THE "COOKING GUIDE" BOOKLET FOR ADDITIONAL INFORMATION.

## how to use your oven the "ICS" function

### c) The "ICS" function

The ICS function (Intelligent Cooking System) completely facilitates cooking for you. It automatically calculates all of the cooking details according to the dish selected (temperature, cooking time, cooking cycle) through the use of electronic sensors located in the oven which constantly measure the level of humidity and variations in temperature.

HOW THE ICS FUNCTION OPERATES:

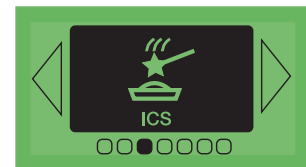
This cooking mode cooks in two phases:

1) An "information gathering" phase when the oven starts heating in order to determine the ideal cooking time. This phase lasts between 5 and 40 minutes according to the dish.

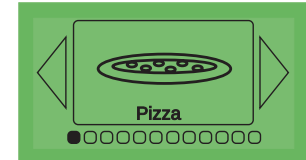
a. Press on the selector knob and choose "ICS" then confirm.

b. The oven offers a choice of 12 dishes:  
turn the knob to see each dish appear.

- **Pizza**
- **Savoury tarts**
- **Roast beef**
- **Roast pork**
- **Chicken**
- **Lamb**
- **Fish**
- **Stuffed vegetables**
- **Sugared tarts**
- **Cakes**
- **Small biscuits**
- **Soufflés**



Example : Pizza





## how to use your oven the "ICS" function

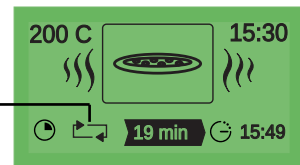
- Once the dish has been selected, confirm this by pressing the button.
- Put your dish in the oven, on the oven shelf level requested.
- Confirm by pressing the button to start cooking.



**N.B.: No preheating is necessary when using the ICS function. The cooking cycle must IMPERATIVELY start with a cold oven. You should wait until the oven is completely cold before cooking something else.**

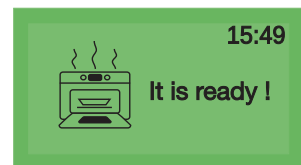
**IMPORTANT: do not open the door during this phase as this will spoil the calculation and recording of cooking information.**

**This "information gathering" phase is indicated by rotating arrows.**



- The second phase of cooking. The oven has worked out the time needed and displays this as well as the cooking end time. The remaining cooking time displayed takes account of the cooking time from the first phase. You can now open the door, for example to baste roast meat.

- The oven turns off when the cooking time is up and your screen tells you that the dish is ready.



### THE "DIFFERED START" FUNCTION:

To program a "differed start" for your cooking,

Select the clock  
and change the cooking end time.



NOTE : if you wish to carry out a second cooking session using ICS, you must wait until the oven has cooled completely. However, you can still use the Chef function even with a warm oven.

## how to use your oven

### "ICS" features guide

|                                                                                     |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Pizza</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bought freshly made pizza</li> <li>• Pizza base ready for use</li> <li>• Home-made pizza</li> <li>• Frozen pizza</li> </ul>                                                                                                                                                                                             |
|    | <b>Savoury tarts</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fresh quiches</li> <li>• frozen quiches</li> <li>• frozen paniers</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | <b>Roast Beef</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roast joints<br/>(left very pink in the middle)</li> </ul> <p> • Place the beef joint on the shelf (in the shelf/dripping pan assembly).</p> <p><b>You can turn it over when the rotating arrows have been replaced by a time.</b></p> |
|    | <b>Pork Roast</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pork roasts: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Loin</li> <li>- Fillet</li> </ul> </li> </ul>                                                                                                                                                                                                                     |
|    | <b>Poultry</b>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chicken weighing 1 to 1,700 kg</li> <li>• Duckling, pheasant etc</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                             |
|   | <b>Lamb</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leg of lamb: 1kg to 2.5 kg</li> </ul> <p> Place the lamp on the shelf (in the shelf/dripping pan assembly).</p> <p><b>You can turn it over when the rotating arrows have been replaced by a time.</b></p>                              |
|  | <b>Fish</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Whole fish<br/>(Bream, codling, trout, mackerel, etc)</li> <li>• Fish roast</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <b>Stuffed vegetables</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stuffed tomatoes, peppers, etc</li> <li>• Lasagne (fresh or frozen)</li> <li>• Cottage pie, brandade (a cod dish) etc</li> </ul>                                                                                                                                                                                        |
|  | <b>Sugared tarts</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fresh tarts</li> <li>• Frozen tarts</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | <b>Cakes</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Family cakes (sweet or savoury),<br/>Pound cake</li> <li>• Pre-packaged cake mixes</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Biscuits and pastry snacks</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individual biscuits and pastry snacks : cookies, almond cakes, croissants, bread rolls, packaged oven-ready currant buns, cheese on toast</li> </ul>                                                                                                                                                                    |
|  | <b>Soufflé</b>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use a tall cake tin with straight sides<br/>(diameter 21 cm )</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                |

## how to use your oven "ICS" features guide

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Place it on the shelf to obtain a crusty pizza base (you can place a sheet of cooking paper between the shelf and the pizza to protect the oven from splashes of cheese).</li> <li>Place it on a baking tray to obtain a soft base.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Use a non-adhesive aluminium baking tin: the dough will be crusty underneath.</li> <li>Remove the container from frozen quiches before placing them on the shelf.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Remove the joint from the refrigerator a minimum of one hour before you start cooking:</li> <li>You will obtain a rare cooked joint. If you prefer your meat well cooked, use a traditional cooking function.</li> <li>Remove as much of the bard as possible as this can cause smoking.</li> <li>At the end of the cooking session, leave the joint to stand for 7 to 10 min (with the meat wrapped in a sheet of aluminium foil) before slicing it.</li> </ul> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Remove the joint from the refrigerator a minimum of one hour before starting cooking. The colder the meat is, the colder it will be after cooking.</li> <li>Use an earthenware dish. Add 1 to 2 tablespoonfuls of water.</li> <li>At the end of the cooking session, leave the joint to stand for 7 to 10 min (with the meat wrapped in a sheet of aluminium foil) before slicing it. The meat can be salted after cooking</li> </ul>                            |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cooking on the spit: don't forget to place the dripping pan on the first level to catch all the fat.</li> <li>Cooking in a dish: you should use earthenware dishes to avoid spattering.</li> <li>Pierce the skin of poultry to avoid spitting.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                        |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Remove the meat from the refrigerator a minimum of one hour before cooking:</li> <li>Choose a round and plump leg of lamb rather than one which is long and bony. Use an earthenware dish.</li> <li>Allow the meat to stand after cooking with the leg of lamb wrapped in a sheet of aluminium paper.</li> </ul>                                                                                                                                                 |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>This function should only be used for whole fish, cooked with herbs and white wine. (Grilled fish or fish cooked in tinfoil require the oven to be preheated).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Take care to adapt the size of your dish to the quantity to be cooked in order to avoid the juices from overflowing.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Use a non-stick aluminium flan tin: the pastry:</li> <li>the pastry on the bottom will be crisper.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Cakes prepared in a cake tin (round or square)... and always placed on the oven shelf. It is possible to cook two cakes in tins side-by-side.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Individual biscuits and pastry snacks on the pastry tray. Place on the oven shelf.</li> </ul> <p> Choux pastry should be cooked as per "Cakes" for the best results</p>                                                                                                                                                                                                       |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Coat the tin with butter and do not touch the inside of the tin with your fingers or the soufflé will not rise.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## how to use your oven

### handy Hints and Tips

#### **P**izza

To avoid having cheese and tomato sauce dripping in the oven, place the pizza on a sheet of baking parchment directly on the shelf.

#### **F**lans / **Q**uiches:

Metal trays are better than glass or porcelain, which are often too thick and food takes longer to cook. Metal also gives a crisper finish to the pastry. When cooking fruit tarts, to prevent the juice soaking into the pastry and leaving it soggy, sprinkle the base with some semolina, crushed biscuits, ground almonds or tapioca to absorb the excess. When cooking savoury flans with vegetables containing a high-water content (leeks, spinach, broccoli or tomatoes) or frozen, sprinkle with a tablespoon of cornflour.

#### **F**ish :

Check when buying that the fish has a pleasant smell and if it is a sea fish, with a faint salty tang. The fish should be firm and solid and the scales well attached to the skin. The eyes should be shiny and raised and the gills bright and moist.

#### **B**eef / **P**ork / **L**amb

Always remove meat from the fridge well in advance of cooking. The sudden change in temperature from cold to hot can toughen meat. Ideally beef should be well browned on the outside, red in the middle but hot throughout. Do not sprinkle with salt before cooking as this draws out the blood and dries out the meat. Try to turn meat using spoons rather than a fork to keep the blood in the joint. Always leave the cooked joint for 5 to 15 minutes after cooking to recover. Wrap it in kitchen foil and leave in the open warm oven. During this time the juices, which were drawn out, can soak back into the meat.

Use earthenware dishes to roast joints; glass ones tend to make the meat spit. Do not use the enamel grill tray for roasting.

Do not pierce the leg of lamb with garlic cloves or else it will lose its blood. Instead, slide the garlic in between the flesh and the bone or cook the cloves of garlic next to the leg of lamb and crush them at the end of cooking to flavour the sauce. This should be sieved and serve hot in a sauce boat.

## how to use your oven a few "ICS" recipes

### Pizza

(using a ready-prepared dough base for each pizza)

\*Vegetable pizza: 6 tbsp. tomato sauce; 1 large courgette, diced; half a pepper diced; half a small aubergine, sliced; 2 tomatoes, sliced; 50 g grated Gruyère cheese, oregano, salt and pepper

\*Roquefort cheese and smoked bacon: 6 tbs. tomato sauce, 4 rashers smoked back bacon; 100 g Roquefort, diced; 50 g walnuts; 60 g grated Gruyère.

\*Sausage and cottage cheese: 200 g cottage cheese, sieved, drained and spread on the dough base; 4 sausages sliced in rounds; 150 g ham in strips; 5 olives; 50 g grated Gruyère; oregano, salt and pepper.

### Quiches :

Use an aluminium flan tin 27 to 30 cm diam

Ready-made shortcrust pastry

Beat together 3 eggs and 500 ml thick cream

Salt, pepper and nutmeg.

Choice of toppings:

8 rashers bacon cooked and chopped,

or 1 kilo cooked chicory and 200 g grated Gouda

or 200 g broccoli, 4 rashers bacon in bits and 50 g Stilton cheese

or 200 g salmon and 100 g spinach cooked and drained

### Roast beef Sauternes and Roquefort Sauce:

Sweat 2 tbsp finely chopped shallots in butter. Add 100 ml Sauternes and allow to reduce. Add 100 g Roquefort cheese and let it melt slowly. Add 200 ml thin cream, salt, pepper and bring to the boil.

### Pork roast Pork with prunes

Ask the butcher to cut a hole along the whole length of the joint.

Insert around 20 prunes inside it. Serve cut into slices in its juice, or cold with a chicory salad.

### Poultry

Stuff with a handful of fresh tarragon or coat with a mix made from 6 gloves of garlic crushed with a pinch of rock salt and several peppercorns.

### Lamb

Anchovy sauce

Mix 100 g of black olives with 50 g of capers and 3 anchovies, half a clove of garlic and 10cl of olive oil. Add 10cl of fresh cream. Serve with the sliced leg of lamb.

## how to use your oven a few "ICS" recipes

### Fish

Sea bream with dry cider:

- 1 sea bream weighing 1.5 kg.
- 500 g mushrooms.
- 2 cooking apples.
- 2 shallots.
- 2 tbsp thick cream.
- 100g butter.
- 500 ml cider; salt and pepper.

Gut and clean the fish and remove the scales. Chop the shallots, slice the mushrooms, place them in a dish and lay the fish on top. Pour in the cider, add salt, pepper and a few knobs of butter and place in the oven. Fry the unpeeled, quartered apples in the remaining butter. When the fish is cooked, remove it from its dish and place on a warm plate. Sieve the liquid off, save the mushrooms and reduce the stock. Add the cream to the juices and serve with the apples and mushrooms.

### Stuffed vegetables

The leftovers from stews, from a leg of lamb, from white meat roasts or roast poultry finely chopped up make excellent fillings.

### Soufflés

Base for the white sauce:

- half a litre of milk
- 60 g of flour
- 100 g of butter
- 4 egg yolks + the whites beaten until stiff
- Salt, pepper, nutmeg.

According to the type of soufflé you are making, you should add 150 g of grated gruyere or 1kg of ground cooked spinach or 1 kg of ground cooked cauliflower or 150 g of ground cooked fish or 150 g of chopped ham.

### **F**laky pastry apple praline flan:

Line a flan tin with flaky pastry and prick all over with a fork.

Bring 200 ml cream with a vanilla pod in it to the boil. Leave to cool.

Beat together 2 eggs and 30 g sugar and add the cooled cream. Dice two eating apples and roll in 70 g praline. Spoon the cream and

apples into the flan case and cook in the oven.

### **P**ound cake with citrus fruits

Caramel: 20 lumps of sugar (200 g)

Cake: 4 eggs

200 g of caster sugar

200 g of flour

200 g of high-quality butter

2 teaspoons of yeast.

Fruits : 1 small tin of citrus fruit in syrup.

Drain the fruit. Prepare the caramel. When it has taken on its characteristic colour, pour it in the layer cake pan. You should tilt this in order to ensure the caramel spreads evenly. Allow to cool. In the bowl on your electric mixer, mix the soft butter with the sugar. Add the whole eggs, one after the other, and then the sieved flour. Finish with the yeast. Place the quartered citrus fruit in a rosette pattern on the caramel. Pour on the dough. Place in the oven on the "CAKES" setting. Turn out on to an attractive plate and serve cold.

The fruit can be apples, pears or apricots.

### **S**mall chocolate cakes

12 individual aluminium ramekins

60 g of butter

200 g of dark chocolate (with more than 50%  
cocoa content)

100 g of powdered sugar

4 eggs

1 bag of baking powder

70 g of sieved flour.

Melt the chocolate with the butter on a low light. Mix the egg yolk with the sugar until this mixture becomes smooth. Add the flour, the melted chocolate with the butter and finish with the baking powder. Beat the egg whites until stiff and add these carefully to the mixture. The aluminium ramekins should be buttered and slightly sprinkled with flour. Pour the mixture into this (without pouring any on the edges). Place the ramekins on the pastry tray and select "BISCUITS". Turn out and allow to cool on a tray. Serve accompanied with vanilla custard or coconut ice cream.

## how to use your oven accessing the various cooker settings

Press on the knob and turn this until you reach the "Adjustment" screen.

Confirm your choice by pressing once again on the knob. You can access the following settings:

- **Time/date** (see paragraph "setting the date and time on the oven")

### **Sound**

- **Display**
- **Eolyse**
- **Consumption**
- **Language**
- **Atag services**

#### **a) Adjusting the sound emitted when using the touch buttons:**

If you wish, you can cancel the beeps made by the cooker whenever you confirm your choices (when you press the button).

To do this, enter this option and choose

Beep on (active) or Beep off (silent). Confirm by pressing "OK".

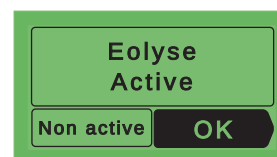
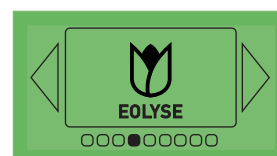
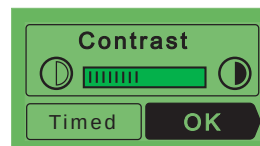
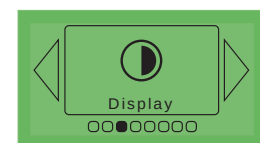
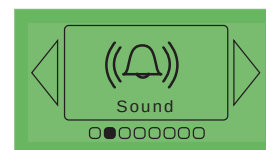
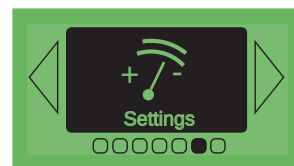
#### **b) Adjustment of the screen contrast and standby:**

Select this box to put the display on standby (saves energy) when it is not being used and to adjust the contrast of the display. Turn the knob to the right to increase the contrast or to the left to reduce it.

#### **c) Adjusting the eolyse**

You can activate or deactivate the Eolyse function (the filtering of fat and odours during cooking). (When baking cakes and pastries for example, turning off Eolyse makes it possible to allow the delicious aromas to circulate.

The  symbol appears on the display to show you that the "Eolyse" function is active.

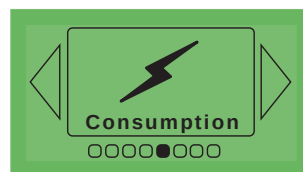




## how to use your oven accessing the various cooker settings

### d) Adjusting the electricity consumption:

By accessing this screen, you have the possibility to consult the electricity consumption for your oven since it was last reset.



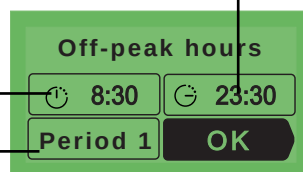
If you have a contract with your electricity supplier which includes off-peak or economy hours, you can enter the corresponding off-peak times and view details of your consumption during peak/off-peak hours.

To enter or modify data, confirm by pressing OK then enter the times for each period.

End time of "off-peak" hours.

Start of the "off-peak hours"

You can enter up to three different periods.



 **If you have entered periods of off-peak hours, in the pyrolysis function, the oven will automatically propose starting its cleaning cycle at the closest off-peak time.**

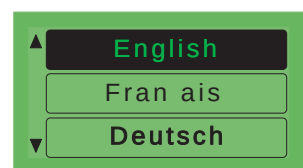
 **If you would like to carry the pyrolysis cleaning of your oven immediately, you need to cancel the programming of off-peak hours.**

### e) Adjusting the language:

By selecting this screen, you can choose the language used to communicate with your oven.

7 languages are accessible:

- French
- English
- German
- Dutch
- Danish
- Spanish
- Portuguese



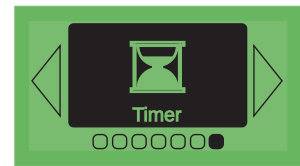
### f) Atag services

This option enables you to obtain the contact details for the customer services and after sales services department.

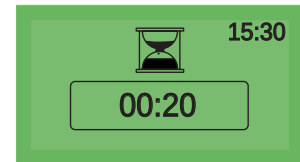


## how to use your oven the automatic timer function

This option enables you to use the automatic timer function. This function can be accessed without needing to use the oven in either cooking or pyrolysis mode.



Enter the time required.



The automatic timer counts down the time after you confirm your choice by pressing on the button and rings the end of cooking .



## cleaning the oven cavity the Cleaning function

This oven is equipped with a pyrolysis cleaning function:

- Pyrolysis is a cleaning method during which the oven is heated to a high temperature to remove debris and splatter caused by spitting and dripping food. The smoke and smells that this produces are removed as the air passes through a catalyst.

- It is not necessary to run the pyrolysis feature after every use of the oven, simply when the oven is dirty. As a safety measure, once the temperature is higher than normal use the door automatically locks. You cannot unlock it even by turning the pyrolysis feature off.



## when to clean by pyrolysis

On your oven, the screen displays the symbol .

Your oven is equipped with a system that indicates when it needs cleaning, and which can be checked in the "Cleaning" option. But when the oven is dirty, a reminder is automatically displayed on the oven screen.

If your oven smokes when the pre-heat feature is on or if there is a lot of smoke during a cooking cycle run the pyrolysis cycle.

You can also use this feature if there is an unpleasant smell of cooking when the oven is cold.

|                                    |                                                    |                                                                    |
|------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>FOOD WITH LITTLE SPATTERING</b> | Biscuits, vegetables, cakes<br>quiches, soufflés   | You do not need to use pyrolysis feature                           |
| <b>FOOD THAT SPATTERS</b>          | Meat, fish (in an open dish)<br>stuffed vegetables | Use the pyrolysis feature after 3 oven uses                        |
| <b>FOOD THAT SPITS BADLY</b>       | Large pieces of meat on the spit                   | If a lot of spitting occurs, run the pyrolysis feature afterwards. |



**Do not wait until the oven is coated in dirt before cleaning it.**

## cleaning the oven cavity carrying out the pyrolysis cleaning of your oven

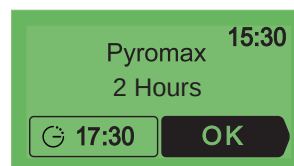
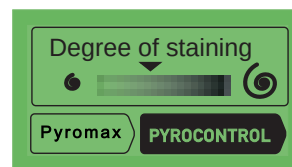
Carrying out the pyrolysis cleaning of your oven. Select "Cleaning" in the main menu. Your oven indicates the level of soiling within the oven cavity and proposes two cleaning modes:

**Pyromax** and **Pyrocontrol**.

Choose the one which you feel is best suited:

### a) Pyromax

Pyromax is a pyrolysis system with a pre-set cleaning duration. It lasts for two hours and ensures intense and thorough cleaning of the oven cavity.



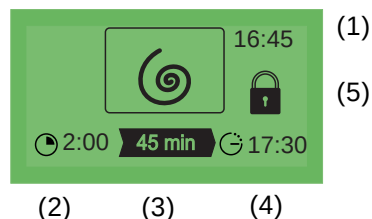
To delay the start time, select the end time and modify this by entering the desired pyrolysis end time.

N.B.: if you have entered details of off-peak and peak hours, (please see the Adjustment function) your oven will recommend cleaning during off-peak hours to save energy. However, you can change this recommendation by modifying the cleaning end time and starting your pyrolysis cleaning cycle immediately if you wish.

Confirm your choice by pressing OK.

The cleaning cycle starts. Your screen shows:

- the time (1)
- the total duration (2)
- the remaining time (3)
- the pyrolysis end time (4)
- the locking status of the door (5)



### b) Pyrocontrol

Pyrocontrol is a system which enables the oven to automatically calculate the cleaning time according to the level of soiling, making it possible to save energy with a pyrolysis cleaning time adapted to your real needs. If you would like to delay the start time, select the end time and modify this by entering the desired pyrolysis end time.

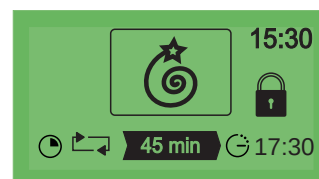
Confirm your choice by pressing OK.



At the start of the cycle, the oven begins by calculating the length of the pyrolysis cleaning cycle according to the degree of soiling. This phase lasts for several minutes and is indicated by the rotating arrows on the screen (1).

The screen shows:

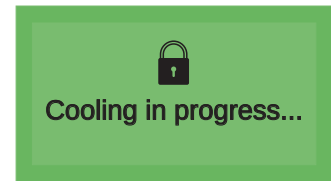
- The rotating arrows (1)
- The length of time remaining (2)
- The scheduled pyrolysis cleaning end time (3)
- The time (4)
- The door lock status (5)



## carrying out the pyrolysis cleaning of your oven.

### c) the end of the pyrolysis cleaning cycle

Your oven tells you when the pyrolysis cleaning cycle is over.



As soon as the door unlocks, your oven indicates that the cleaning cycle is complete.



Simply remove the burnt residue from the oven cavity using a damp sponge.

## locking the oven controls child safety

It is possible to prevent access to the oven controls by proceeding as follows: With the oven turned off, press on the  button for several seconds. A "key" lights up at the bottom of the screen -> access to the oven controls is now blocked.

To unlock this, press on any button, select the "Unlock" box and confirm your choice by pressing the button. The controls on your oven are now accessible once again.



**You cannot lock the oven if you have already programmed a cooking cycle.**

## troubleshooting what if.....

| IF YOU REALIZE THAT                                                                                             | POSSIBLE CAUSES                                                                                                                                                                                                                                  | WHAT SHOULD YOU DO?                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven isn't heating.                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven isn't connected to the power supply.</li> <li>• The fuse has blown.</li> <li>• The temperature selected is too low.</li> </ul>                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connect to power supply.</li> <li>- Change the fuse, checking that it is 16A.</li> <li>- Increase the temperature selected.</li> </ul>                                           |
| The lock symbol is flashing on and off.                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The door lock is faulty.</li> </ul>                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contact the After-Sales Service.</li> </ul>                                                                                                                                      |
| The light inside the oven isn't working.                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The lamp is unusable.</li> <li>• The oven isn't connected to the power supply or the fuse has blown..</li> </ul>                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Change the bulb.</li> <li>- Connect to power supply or change fuse.</li> </ul>                                                                                                   |
| Cleaning by pyrolysis has not occurred.                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The door is not shut properly.</li> <li>• The door-locking system is faulty.</li> <li>• The temperature sensor is faulty.</li> <li>• The plate that detects when the door is shut is faulty.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Check the door is properly closed</li> <li>- Contact the After-Sales Service.</li> <li>- Contact the After-Sales Service.</li> <li>- Contact the After-Sales Service.</li> </ul> |
| Your oven makes a beeping noise                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• During cooking.</li> <li>• When cooking is complete.</li> </ul>                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- The temperature of your choice has been reached.</li> <li>- Your programmed cooking cycle is complete.</li> </ul>                                                                |
| Your oven is displaying a  . | <ul style="list-style-type: none"> <li>• When you press the buttons.</li> <li>• The cooker controls are locked (child safety).</li> </ul>                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normal operation.</li> <li>- To stop this, press on the button and choose "Unlock".</li> </ul>                                                                                   |

## installer's information connecting up

As a specialist, you alone are competent to install and connect up Atag appliances.

Our guarantee therefore applies only and exclusively to appliances which have been installed and connected up by you in accordance with the provisions of current regulations. Failure to meet this requirement would incur the fitter's liability and release the Atag company from any liability.

The electrical connections are made before the oven is installed in its housing.

- The oven must be connected using an approved 3-core cable (live, neutral and earth) with 1.5 mm square conductors. This should be connected via a 3-pin-socket (live, neutral, and earth) to the main supply which should be a 220-240V, alternating single-phase current. If the oven is not connected using a plug and socket, it must be connected to a multi-pole switch with a minimum gap of 3 mm between contacts. The earth wire (green and yellow) should be connected

to the terminal marked with the earth symbol  on the appliance and to the earth in the switch.

- Where the oven is connected using a separate plug and socket this must be accessible after the oven has been installed.
- The neutral wire (blue) of the oven must be connected to the neutral in the main supply.

- Tighten the clamp to hold the cable.
- Close the trapdoor using the two screws.

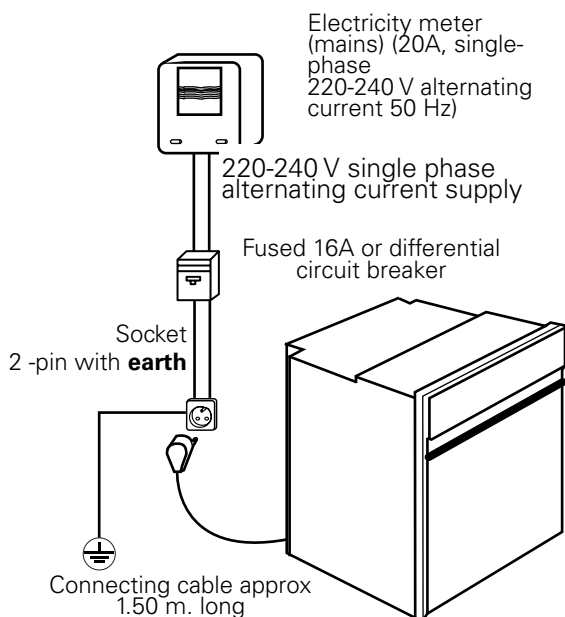
## installer's information connecting up

- The supply cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 W-F) must be long enough to allow the oven to rest on the floor in front of its housing.

With the oven sitting on the floor and disconnected:

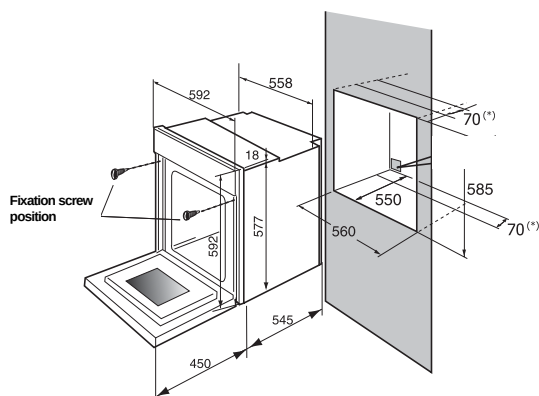
- Open the trapdoor at the bottom right hand side at the back of the oven by removing the 2 screws and swinging the door away.
- Remove the sheath from each wire in the new cable up to 12 mm.
- Twist the ends carefully together.
- Unscrew the terminal screws and remove the wires that need changing.
- Pass the new cable through the wire clamp to the right of the terminals.
- Connect the wires up in accordance with the markings on the terminals.
- Make sure all wires are trapped under the screws.
- The brown wire (live) going to terminal marked L.

- The green and yellow wire (earth) going to the one marked .
- The blue wire (neutral) going to the terminal marked N.
- Tighten the screws and check, by tugging on each wire, that they are firmly connected.
- Tighten the clamp to hold the cable.
- Close the trapdoor using the two screws.



## installer's information

### housing



**The oven may be housed either under a work surface or built into a column that is open\* or closed with a suitable opening.**

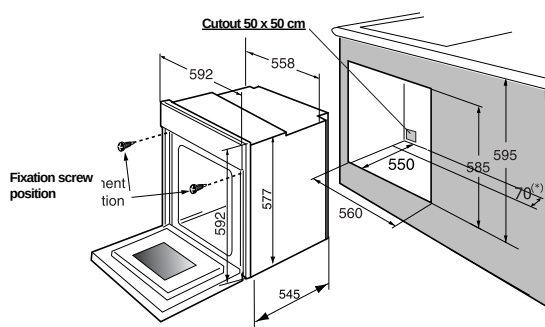
Your oven works at its best and produces excellent results when cooking and cleaning itself, if its air circulation is not compromised:

- The oven must be centred in the unit so that there is a minimum distance of 5 mm between it and the surrounding unit.
- The housing unit or its outer surface must be capable of withstanding heat.

- To ensure the oven rests firmly in the housing, screw it to the housing unit using the holes on the side uprights provided (see diagram).

To do this:

- 1) Remove the rubber stoppers masking the fixing holes.
- 2) To prevent the housing unit splintering, drill two holes 3 mm in diameter in the wall of the housing unit opposite the fixing holes.
- 3) Attach the oven using the two screws.
- 4) Conceal the hole using the rubber stoppers. (These also help to cushion the closing of the oven door).



**(\*) If the housing unit is open at the back, the gap must not be more than 70 mm.**

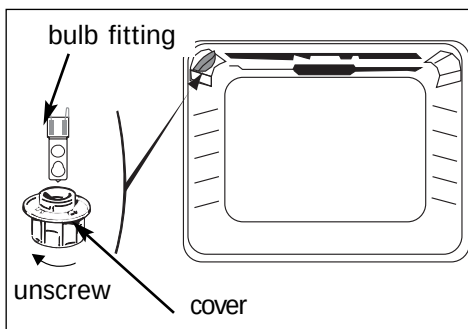


## general maintenance

Leave the oven to cool down before cleaning it manually.

**In general, don't use any type of scouring powder or metal-backed sponge, or any sharp objects for cleaning.**

## changing the light bulb



- The bulb is located in the top of the oven.

- Unscrew the protective shade (see diagram).
- Pull the bulb out.

The bulb used is a:

- 25 W
- 220-240 V
- 300°C

- Change the bulb, replace the shade and switch your oven back on at the mains.



**Warning! Switch off the power at the main switch before attempting to change the bulb. Leave the oven to cool if necessary.**

