



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

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,

wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

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

Sørg for at have hele typenummeret klar, når serviceafdelingen kontaktes.

Ha hele typenummeret for hånden når du kontakter serviceavdelingen.

Ilmoita huoltoon yhteyttä ottaessasi täydellinen tyyppinumero.

Ha det kompletta typnumret till hands när du tar kontakt med serviceavdelningen.

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

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

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

Adressen og telefonnummeret til servicevirksomheden findes på garantikortet.

Du finner adresser og telefonnumre til serviceorganisasjonen på garantikortet.

Huoltopisteiden osoitteet ja puhelinnumerot löytyvät takuukortista.

Adresser och telefonnummer till serviceorganisationen hittar du på garantikortet.

Gebruiksaanwijzing

**Oven**

Mode d'emploi

**Four**

Bedienungsanleitung

**Ofen**

Instructions for use

**Oven**

Anvendelse

**Ovn**

Bruksanvisning

**Ovn**

Bruksanvisning

**Ugn**

Käyttöohjeet

**Uuni**

**ATAG**



OX4411B

OX4492B

NL  

Handleiding

NL 2 - NL 45

FR   

Notice d'utilisation

FR 2 - FR 45

DE    

Anleitung

DE 2 - DE 45

EN  

Manual

EN 2 - EN 45

DK 

Brugsvejledning

DK 2 - DK 45

NO 

Bruksanvisning

NO 2 - NO 45

SV 

Bruksanvisning

SV 2 - SV 45

FI 

Käyttöohje

FI 2 - FI 45

**Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme**

**Pictograms used - Anvendte piktogrammer - Symboler brukt**

**Symboler som används - Käytetyt kuvakkeet**



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information

Viktig informasjon - Viktig informasjon - Viktig information - Tärkeää tietoa



Tip - Conseil - Tipp - Tips - Vinkki



# INHOUDSOPGAVE

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Bedieningspaneel .....                    | 4  |
| Ovenkenmerken .....                       | 5  |
| Accessoires .....                         | 6  |
| Gebruik van deze handleiding .....        | 7  |
| Veiligheid .....                          | 7  |
| De klok instellen .....                   | 10 |
| De energiebesparingsmodus instellen ..... | 11 |
| Stand-bymodus .....                       | 11 |
| ECO-modus .....                           | 11 |
| Verwarmingsmogelijkheden .....            | 12 |
| De ovenmodus gebruiken .....              | 14 |
| Ovenstand .....                           | 14 |
| Heteluchtstand .....                      | 16 |
| Bereidingsrichtlijnen .....               | 16 |
| Hete lucht + bovenwarmte .....            | 17 |
| Bereidingsrichtlijnen .....               | 17 |
| Bovenwarmte + onderwarmte .....           | 18 |
| Bereidingsrichtlijnen .....               | 18 |
| Grillstand .....                          | 19 |
| Bereidingsrichtlijnen .....               | 19 |
| Bovenwarmte + ventilator .....            | 20 |
| Bereidingsrichtlijnen .....               | 20 |
| Hete lucht + onderwarmte .....            | 21 |
| Bereidingsrichtlijnen .....               | 21 |
| Intensieve stand .....                    | 22 |
| Bereidingsrichtlijnen .....               | 22 |
| ProRoasting-stand .....                   | 23 |
| Bereidingsrichtlijnen .....               | 23 |
| Bereiding op verschillende niveaus .....  | 24 |
| Bereidingsrichtlijnen .....               | 24 |
| De eco-heteluchtmodus gebruiken .....     | 25 |
| ECO hete lucht .....                      | 25 |
| Bereidingsrichtlijnen .....               | 26 |
| De bereidingstijd instellen .....         | 27 |
| De eindtijd instellen .....               | 28 |
| Uitstelfunctie bereidingstijd .....       | 29 |
| De automatische menumodus gebruiken ..... | 30 |
| Testgerechten .....                       | 36 |

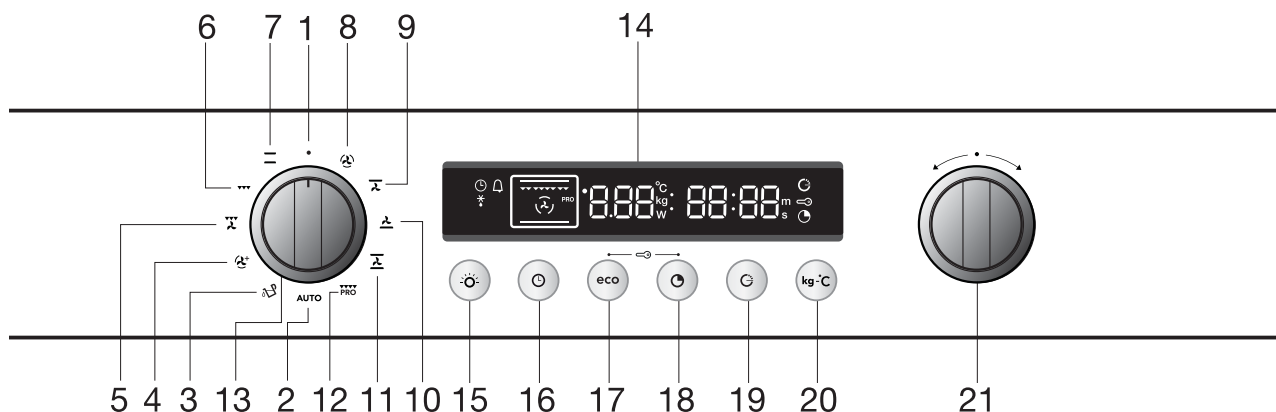
---

## INHOUDSOPGAVE

---

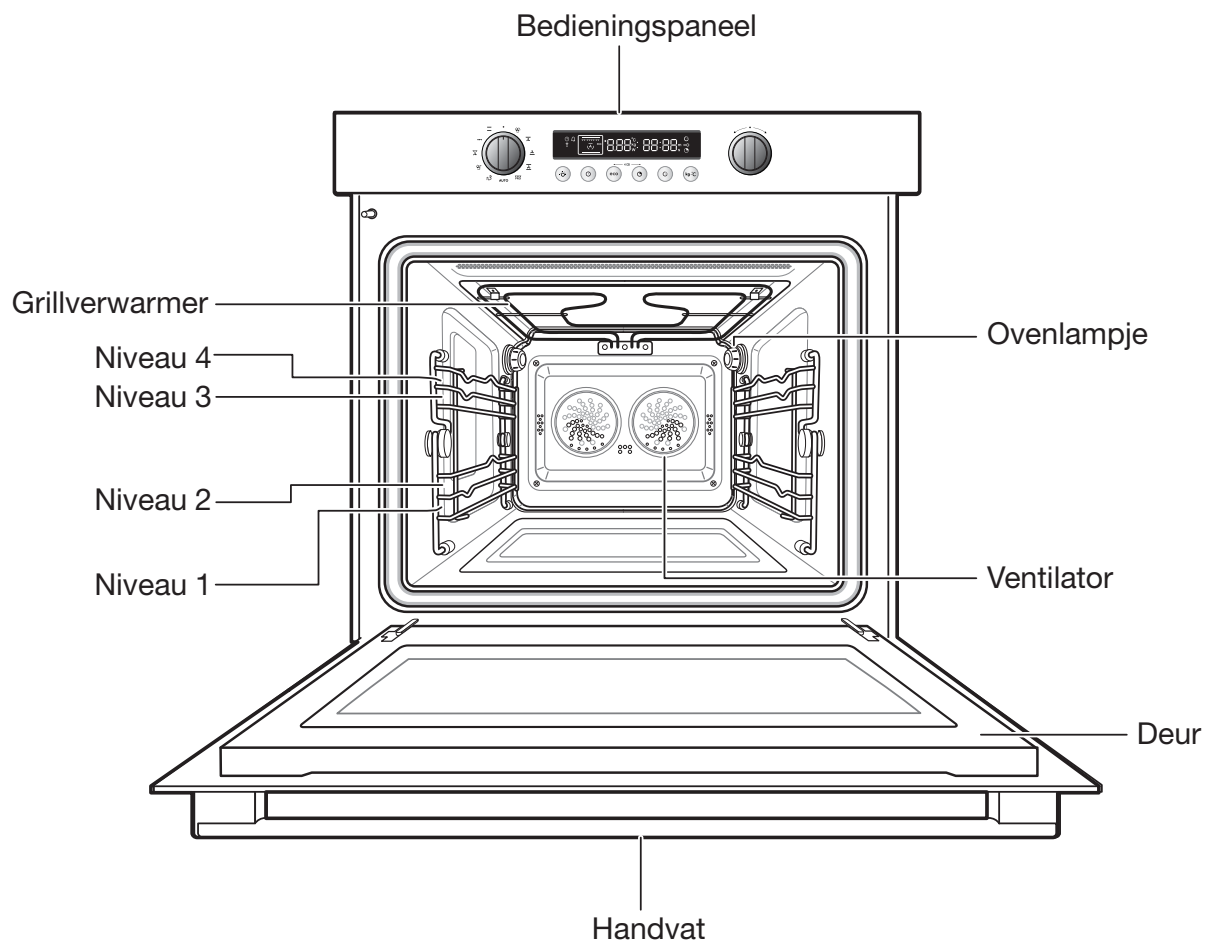
|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| De Aqua Clean-modus gebruiken . . . . .  | 37 |
| Reiniging . . . . .                      | 38 |
| De pieptoon uitschakelen . . . . .       | 40 |
| Kinderslot . . . . .                     | 41 |
| Het ovenlampje vervangen . . . . .       | 42 |
| Foutcodes . . . . .                      | 43 |
| Technische specificaties . . . . .       | 44 |
| Afvoeren toestel en verpakking . . . . . | 45 |

## BEDIENINGSPANEEL



- |                                       |                       |
|---------------------------------------|-----------------------|
| 1. UIT                                | 12.PROROASTING        |
| 2. AUTO                               | 13.MODUSKEUZEKNOP     |
| 3. AQUA CLEAN                         | 14.DISPLAY            |
| 4. BEREIDING OP VERSCHILLENDE NIVEAUS | 15.OVENLAMPJE AAN/UIT |
| 5. BOVENWARMTE + VENTILATOR           | 16.KLOK               |
| 6. GRILL                              | 17.ECO HETE LUCHT     |
| 7. BOVENWARMTE + ONDERWARMTE          | 18.BEREIDINGSTIJD     |
| 8. HETE LUCHT                         | 19.EINDTIJD           |
| 9. HETE LUCHT + BOVENWARMTE           | 20.GEWICHT/TEMP       |
| 10.HETE LUCHT + BOVENWARMTE           | 21.FUNCTIEKEUZEKNOP   |
| 11.INTENSIEF                          |                       |

# OVENKENMERKEN

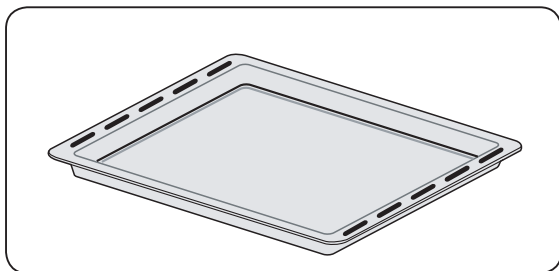


## Opmerking

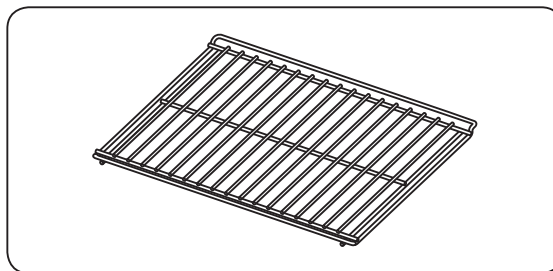
- Niveau 1 bevindt zich onderaan in de oven en de hogere niveaus bevinden zich hierboven.
- Niveau 3 en 4 worden hoofdzakelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste niveau voor uw gerechten te bepalen.

## ACCESSOIRES

De volgende accessoires worden bij uw oven geleverd:



**1** Bakplaat



**2** Ovenrooster (voor alle niveaus)

### Opmerking

Raadpleeg de bereidingsrichtlijnen in deze handleiding om het juiste accessoire voor uw gerechten te bepalen.



# GEBRUIK VAN DEZE HANDLEIDING

Bedankt voor uw aanschaf van een ATAG-oven.

De gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over het gebruik en onderhoud van uw nieuwe oven. De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Lees vóór het gebruik van de oven de veiligheidsinstructies en alle informatie in deze handleiding door. Bewaar de handleiding om deze later te kunnen raadplegen.

## VEILIGHEID

### Veilig gebruik



- **WAARSCHUWING:** bij gebruik van het apparaat worden het apparaat zelf en de onderdelen die u kunt aanraken heet. Raak de hete onderdelen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij u voortdurend toezicht op hen houdt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mensen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke handicap of mensen die weinig ervaring met en kennis van het apparaat hebben. Het is dan wel belangrijk dat ze worden begeleid bij en geïnstrueerd over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die dit met zich meebrengt. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen niet zonder toezicht onderhoud plegen of het apparaat reinigen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor de bereiding van voedsel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen onbedekt blijven.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- In verband met de veiligheid mag het apparaat niet worden gereinigd met hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- **WAARSCHUWING:** verwarm nooit afgesloten blikken. Er bouwt zich druk op in het blik, waardoor het kan ontploffen.
- Bij de bereiding van gerechten met alcohol, kunnen de hoge temperaturen ervoor zorgen dat de alcohol verdampt. De damp kan vlam vatten als deze in contact komt met hete onderdelen.
- Gebruik het apparaat niet om er ontvlambare materialen of materialen die snel kromtrekken in te bewaren.
- Zorg ervoor dat voedsel altijd door en door verwarmd wordt. De benodigde tijd hiervoor is afhankelijk van veel factoren, waaronder de hoeveelheid en het soort voedsel. Eventuele bacteriën in het voedsel worden gedood als het voedsel langer dan 10 minuten op een temperatuur hoger dan 70 °C wordt verwarmd. Verwarm het voedsel langer als u er niet zeker van bent of het door en door verwarmd is.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of harde metalen schrapers voor het reinigen van de glazen deur. Hierdoor ontstaan krassen, waardoor het glas kan barsten.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen om schalen en accessoires uit het apparaat te halen.
- Als u rook waarneemt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
- Gebruik alleen de temperatuursensor die voor deze oven wordt aanbevolen (voor apparaten waarbij het gebruik van een temperatuursensor mogelijk is).
- Verwijder alle etensresten en kookgerei uit de oven voordat u de oven reinigt met de AQUA Clean-functie.



- Wanneer voor het reinigen van de oven de bedieningstoetsen in een hogere stand moeten worden gezet (pyrolyse) dan voor normale doeleinden, kan de buitenkant warmer worden dan gebruikelijk. Houd kinderen daarom op veilige afstand.
- **WAARSCHUWING:** Vermijd de kans op een elektrische schok en zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt.
- **WAARSCHUWING:** Als het (glazen) bedieningspaneel is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** Koken met vet of olie zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer NOOIT een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en houd de deur gesloten.
- **WAARSCHUWING:** In verband met brandgevaar: niets in de oven bewaren of opslaan.

### *Kinderen*

---

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen niet zonder toezicht onderhoud plegen of het apparaat reinigen.
- Bewaar niets in de kasten boven of achter het apparaat wat uw kinderen mogelijk interessant vinden.

### *Veilig gebruik van oven/stoomoven*

---

- Houd kinderen op een veilige afstand van de oven tijdens het bakken of braden. De oven wordt tijdens gebruik warm. Raak de verwarmingselementen en de binnenzijde van de oven niet aan tot deze volledig afgekoeld is.
- De buitenzijde van de oven kan heet worden als deze gedurende langere tijd op een hoge temperatuur wordt gebruikt. Als de oven lange tijd op de maximumtemperatuur wordt gebruikt (bijvoorbeeld tijdens grillen), kan het glaspaneel in de ovendeur heet worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- De oven is volledig geïsoleerd. Toch treedt er altijd warmteoverdracht op en zal de temperatuur van de buitenkant van de oven oplopen. Deze temperaturen vallen ruim binnen de norm.
- De oven is voorzien van een ventilator die de behuizing van de oven koelt. De ventilator blijft mogelijk nog enige tijd werken nadat u de oven hebt uitgezet.
- Zorg er om elektrische schokken te voorkomen voor dat het apparaat is uitgezet voordat u het lampje vervangt.
- Plaats geen accessoires op de geopende ovendeur.
- De ovendeur dient tijdens bereidingen gesloten te zijn.
- Open de ovendeur voorzichtig, aangezien er hete stoom kan ontsnappen.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de oven.
- Bevroren producten zoals pizza's dienen op het rooster te worden bereid. Als u de bakplaat gebruikt, kan deze vervormen vanwege het grote temperatuurverschil.
- Bedek de bodem van de oven nooit met aluminiumfolie. De folie blokkeert de warmte, wat kan leiden tot slechtere resultaten. Daarnaast kan het email van de bodem van de oven beschadigd raken.
- Kleinere hoeveelheden vereisen een kortere bereidingstijd. Als u de bereidingstijden uit recepten aanhoudt, branden de gerechten mogelijk aan.
- Giet nooit koud water op de hete bodem van de oven. Dit kan het email beschadigen.
- Vruchtensappen kunnen hardnekkige vlekken op de bodem van de oven veroorzaken. Gebruik bij de bereiding van vochtige taarten/pasteien (zoals appeltaart) een bakblik/bakplaat/taartvorm als lekbak.

## VEILIGHEID (VERVOLG)

- Gemorst voedsel met suiker en vruchtensappen, zoals rabarber of pruimensap, kan de kleur van het email aantasten. We raden u aan de oven te reinigen direct nadat deze is afgekoeld.  
Opmerking: het water in het accessoire dat u als lekbak hebt gebruikt is nog heet!
- Gebruik hitte- en stoombestendige bakblikken in de stoomoven. Siliconen bakblikken zijn niet geschikt voor gebruik met heteteluchtcirculatie en stoom.
- Gebruik geen bakblikken met roestplekken. Zelfs kleine plekjes kunnen leiden tot roest aan de binnenzijde van de oven.

### Installatie

- Controleer het apparaat op transportschade. Sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is.
- Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde monteur!
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele onderdelen. De fabrikant garandeert alleen van originele onderdelen dat deze aan de veiligheidseisen voldoen.
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient een beschadigd elektriciteits snoer alleen te worden vervangen door de fabrikant, de serviceorganisatie van de fabrikant of door een erkend vakman.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- U dient altijd bij de stekker en het stopcontact te kunnen komen.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet in het netsnoer een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm worden geplaatst.
- De apparatuur dient niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning te worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van de apparatuur dan niet langer kan worden gegarandeerd.
- **WAARSCHUWING:** U dient de behuizing van het apparaat nooit te openen. De behuizing mag uitsluitend worden geopend door een servicemonteur.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat er reparaties worden uitgevoerd.



**Als de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele schade als gevolg hiervan.**

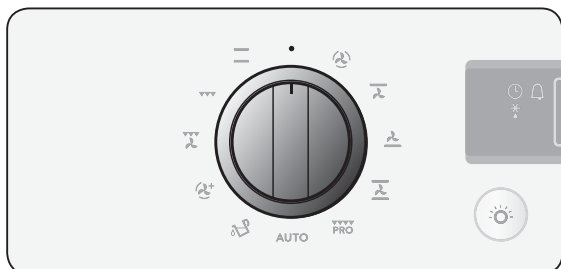


Als u besluit het apparaat niet langer te gebruiken vanwege een fout, raden we u aan het netsnoer af te knippen nadat u de stekker uit het stopcontact hebt gehaald. Breng het apparaat naar de gemeentelijke dienst voor afvalbeheer.

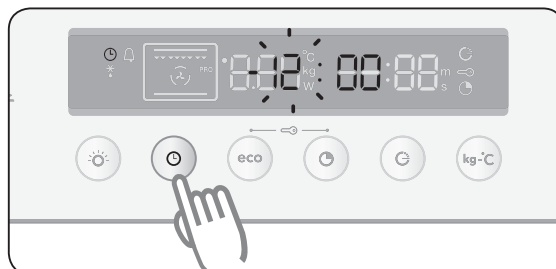
## DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u het apparaat voor het eerst op netspanning aansluit, wordt het display verlicht.

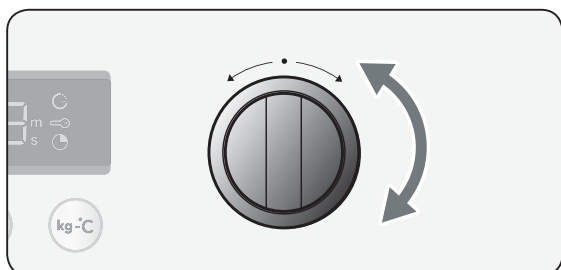
### De klok instellen (voorbeeld: 15:15)



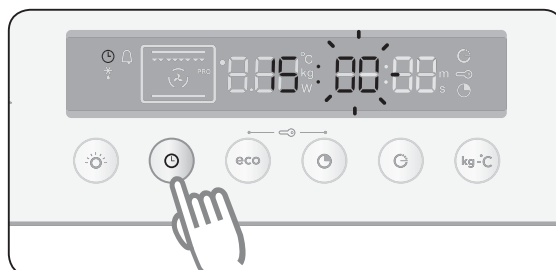
**1** Draai de **MODUSKEUZEKNOP** naar de stand 'UIT'.



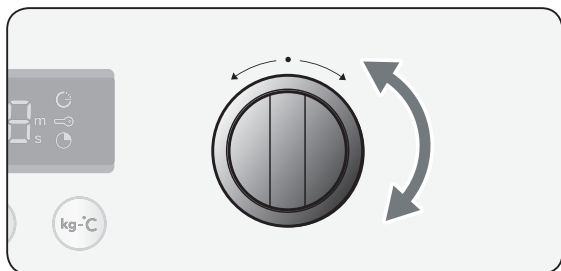
**2** Druk op **KLOK**. '12' begint te knipperen.



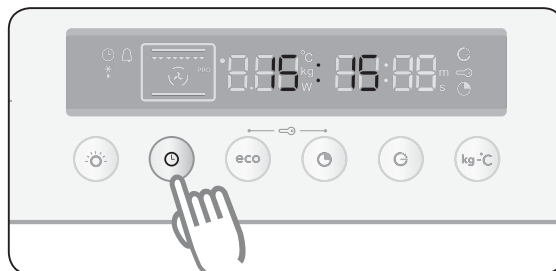
**3** Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om het uur in te stellen.



**4** Druk opnieuw op **KLOK**. '00' begint te knipperen.



**5** Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de minuten in te stellen.



**6** Druk opnieuw op **KLOK**. De klok wordt binnen 5 seconden ingesteld.

### Opmerking

Als u op een knop drukt, begint de instelling te knipperen. U kunt de instelling nu wijzigen. U kunt de instelling alleen wijzigen als deze knippert. Als het knipperen is gestopt, moet u op de knop drukken, zodat de instelling weer gaat knipperen.

## DE ENERGIEBESPARINGSMODUS INSTELLEN

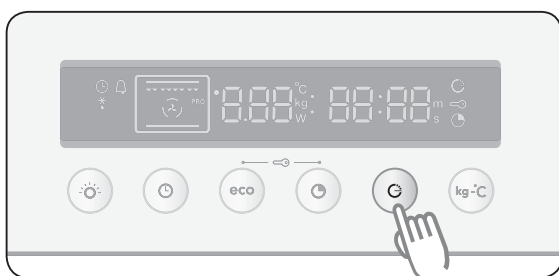
De oven beschikt over een energiebesparingsmodus. Deze functie bespaart elektriciteit als de oven niet in gebruik is.

### Stand-bymodus

Als de oven 10 minuten niet is gebruikt, wordt de stand-bymodus ingeschakeld (standaard).

### ECO-modus

In de ECO-modus wordt de huidige tijd niet weergegeven. U kunt de oven niet gebruiken.



- 1** Houd **EINDTIJD** 3 seconden ingedrukt. De oven schakelt over naar de ECO-modus en er wordt niets op het display weergegeven.
- 2** Open de deur of druk op een knop als u naar de stand-bymodus wilt gaan. Op het display wordt de huidige tijd weergegeven en de oven is klaar voor gebruik.

## VERWARMINGSMOGELIJKHEDEN

In de volgende tabel ziet u de verschillende ovenmodi en instellingen van uw oven. Raadpleeg de tabellen met bereidingsrichtlijnen voor deze modi.



### Heteluchtstand

Voedsel wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterzijde van de oven wordt aangevoerd. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.

Aanbevolen temperatuur: 180 °C



### Hete lucht + bovenwarmte

Hete lucht en bovenwarmte is de ideale combinatie voor krokante, gebruide resultaten. Met name aanbevolen voor vlees.

Aanbevolen temperatuur: 180 °C



### Bovenwarmte + onderwarmte

Er wordt hitte vanaf de boven- en onderkant aangevoerd. Deze instelling is geschikt voor bakken en braden.

Aanbevolen temperatuur: 200 °C



### Grillstand

Voedsel wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement.

Aanbevolen temperatuur: 220 °C



### Bovenwarmte + ventilator

De warmte die door de bovenste verwarmingselementen wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze modus kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis.

Aanbevolen temperatuur: 220 °C



### Hete lucht + onderwarmte

De combinatie hete lucht en onderwarmte zorgt voor krokante, gebruide resultaten.

Aanbevolen temperatuur: 180 °C



### Intensieve stand

In deze modus worden alle verwarmingselementen (boven, onder en convectieventilator) afwisselend geactiveerd. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld in de oven.

Deze modus is geschikt voor grote hoeveelheden voedsel waarvoor warmtetoevoer nodig is, zoals grote gratins en taarten.

Aanbevolen temperatuur: 180 °C



### ProRoasting

Deze modus bevat een automatische verwarmcyclus boven 200 °C.

Het vlees wordt dichtgeschroeid tijdens de werking van het bovenste verwarmingselement en de convectieventilator. Hierna wordt het voedsel langzaam gegaard bij de lage, vooraf ingestelde temperatuur. Tijdens dit proces werken de bovenste en onderste verwarmingselementen. Deze modus is geschikt voor vlees, gevogelte en vis.

Aanbevolen temperatuur: 100 °C

## VERWARMINGSMOGELIJKHEDEN (VERVOLG)



### Modus voor bereiding op verschillende niveaus

U kunt voor deze modus kiezen als u een grotere hoeveelheid voedsel wilt bereiden. In dit geval kan de gehele ovenruimte worden gebruikt. U kunt bijvoorbeeld twee platen gebruiken om koekjes te bakken.



### ECO-hoteluchtstand

In deze modus wordt gebruikgemaakt van het geoptimaliseerde verwarmingssysteem, zodat u energie bespaart tijdens de bereiding van uw gerechten. De bereidingstijd neemt wat meer tijd in beslag, maar u bereikt gelijkmatige bakresultaten zonder uw gerechten te verbranden. Aanbevolen temperatuur: 180 °C

### Opmerking

De energieklassering van de ECO-hoteluchtmodus is bepaald overeenkomstig EN50304.

## AUTO

### Automatische menuprogramma's

U kunt kiezen uit 40 vooraf geprogrammeerde automatische bereidings- en ontdooiinstellingen. De tijd en temperatuur worden automatisch ingesteld. U selecteert het programma en het gewicht van uw gerecht en start de automatische bereiding.

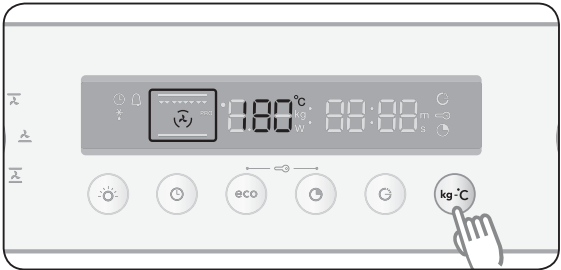
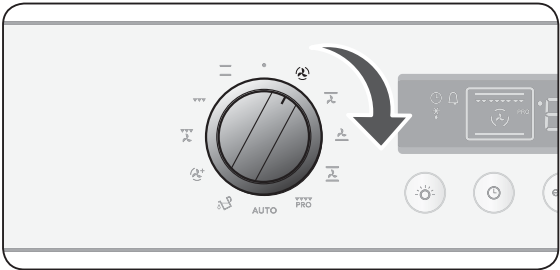


### Aqua Clean

Door de hete stoom wordt de binnenzijde van de oven nat, waardoor u de oven eenvoudig kunt reinigen. Het Aqua Clean-programma neemt slechts 26 minuten in beslag.

# DE OVENMODUS GEBRUIKEN

## Ovenstand



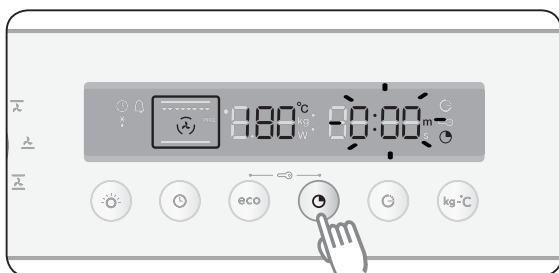
**1** Draai de **MODUSKEUZEKNOP** naar de gewenste ovenmodus. De ovenmodus en de aanbevolen temperatuur worden weergegeven.

**2** Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op **GEWICHT/TEMP** en draait u de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de gewenste temperatuur in te stellen. Als het knipperen al is gestopt voordat u de temperatuur hebt ingesteld, drukt u nogmaals op **GEWICHT/TEMP** en draait u de **FUNCTIEKEUZEKNOP**.

|  |                                    |       |
|--|------------------------------------|-------|
|  | Hete lucht                         | 180°C |
|  | Hete lucht + bovenwarmte           | 180°C |
|  | Bovenwarmte + onderwarmte          | 200°C |
|  | Grill                              | 220°C |
|  | Bovenwarmte + ventilator           | 220°C |
|  | Hete lucht + onderwarmte           | 180°C |
|  | Intensief                          | 180°C |
|  | ProRoasting                        | 100°C |
|  | Bereiding op verschillende niveaus | 180°C |
|  | ECO hete lucht                     | 180°C |

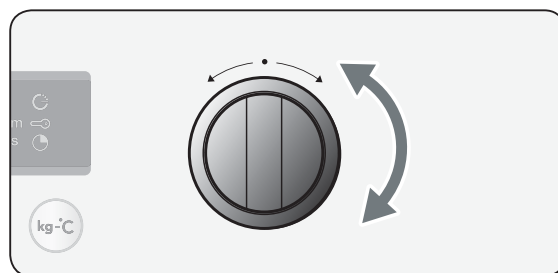


## DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)



**3** Druk op **BEREIDINGSTIJD** om de gewenste bereidingstijd in te stellen. De tijd knippert.

**5** De bereiding begint automatisch na 5 seconden.



**4** Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** en stel de gewenste bereidingstijd in.

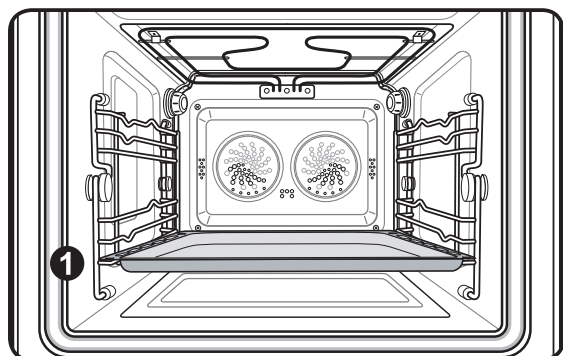
### Opmerking

- 1) Tijdens de bereiding kunt u de bereidingstijd en de temperatuur aanpassen.
- 2) Als de ovenmodus wordt gebruikt, wordt de werking van het convectieverwarmingselement en de elementen boven- en onderin regelmatig onderbroken om de temperatuur te reguleren.

## DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

### Heteluchtstand

Voedsel wordt verwarmd door hete lucht afkomstig van de twee ventilatoren en het verwarmingselement achter in de oven. Deze instelling maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken.



Plaats de platen op niveau 1 of 2.

\* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

\* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

### Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding. We raden u aan de oven voor te verwarmen met de heteluchtmodus.

| Voedsel                                | Niveau rooster/plaat | Temperatuur (°C) | Tijd (u)    | Accessoire  |
|----------------------------------------|----------------------|------------------|-------------|-------------|
| Vierkante hazelnoottaart               | 1                    | 160 - 170        | 1:00 - 1:10 | Ovenrooster |
| Citroentaart (ringvorm of in kom)      | 1                    | 150 - 160        | 0:50 - 1:00 | Ovenrooster |
| Biscuitdeeg                            | 1                    | 150 - 160        | 0:25 - 0:35 | Ovenrooster |
| Bodem voor vruchtenvlaai               | 1                    | 150 - 170        | 0:25 - 0:35 | Ovenrooster |
| Platte vruchtenkruimeltaart (gistdeeg) | 2                    | 150 - 170        | 0:30 - 0:40 | Bakplaat    |
| Croissants                             | 1                    | 170 - 180        | 0:10 - 0:15 | Bakplaat    |
| Broodjes                               | 1                    | 180 - 190        | 0:10 - 0:15 | Bakplaat    |
| Koekjes                                | 2                    | 160 - 180        | 0:10 - 0:20 | Bakplaat    |
| Bevroren ovenfrites                    | 2                    | 200 - 220        | 0:15 - 0:20 | Bakplaat    |

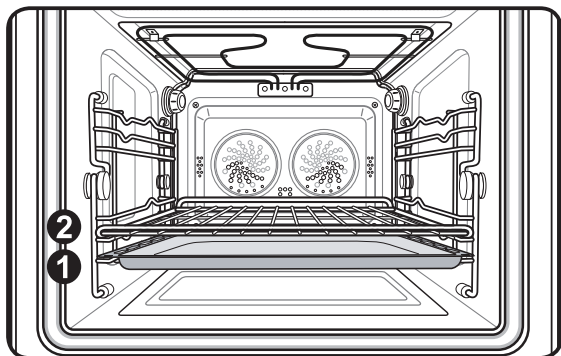
### Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

## DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

### Hete lucht + bovenwarmte

Hete lucht en bovenwarmte is de ideale combinatie voor krokante, gebruide resultaten. Deze instelling wordt met name aanbevolen voor de bereiding van vlees.



Plaats het vlees op het rooster op niveau 2 en schuif de bakplaat op niveau 1 in de oven om vleesnat op te vangen.

\* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

\* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

### Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het braden.

We raden u aan de oven voor te verwarmen met de modus hete lucht + bovenwarmte.

Plaats het vlees op het ovenrooster, volg de richtlijnen voor het niveau in de tabel en gebruik de bakplaat als olieopvangbak op niveau 2.

| Voedsel                              | Niveau rooster/<br>plaat | Temperatuur (°C) | Tijd (u)    | Accessoire             |
|--------------------------------------|--------------------------|------------------|-------------|------------------------|
| Runderbraadstuk/1 kg half doorbakken | 2 + 1                    | 170 - 190        | 1:00 - 1:30 | Ovenrooster + bakplaat |
| Schouderkarbonade/rollade 1 kg       | 2 + 1                    | 180 - 200        | 1:30 - 2:00 | Ovenrooster + bakplaat |
| Gebraden lam/lamsbout 0,8 kg         | 2 + 1                    | 190 - 210        | 0:50 - 1:20 | Ovenrooster + bakplaat |
| Kip/hele kip 1,2 kg                  | 2 + 1                    | 200 - 220        | 0:50 - 1:10 | Ovenrooster + bakplaat |
| Vis/hele forel 2 stuks/0,5 kg        | 2 + 1                    | 180 - 200        | 0:30 - 0:40 | Ovenrooster + bakplaat |
| Eendenborst 0,3 kg                   | 2 + 1                    | 180 - 200        | 0:25 - 0:35 | Ovenrooster + bakplaat |

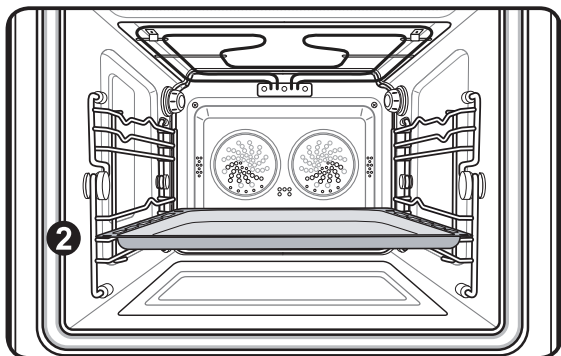
### Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

## DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

### Bovenwarmte + onderwarmte

Er wordt hitte vanaf de boven- en onderkant aangevoerd. Deze instelling is geschikt voor traditioneel bakken en braden.



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 1 of 2 geplaatst.

\* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

\* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

### Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding. We raden u aan de oven voor te verwarmen met de modus bovenwarmte + onderwarmte.

| Voedsel                 | Niveau rooster/ plaat | Temperatuur (°C) | Tijd (u)    | Accessoire  |
|-------------------------|-----------------------|------------------|-------------|-------------|
| Lasagne                 | 2                     | 200 - 220        | 0:20 - 0:25 | Ovenrooster |
| Groentegratin           | 2                     | 180 - 200        | 0:20 - 0:30 | Ovenrooster |
| Aardappelgratin         | 2                     | 180 - 200        | 0:40 - 1:00 | Ovenrooster |
| Bevroren pizzabaguettes | 2                     | 160 - 180        | 0:10 - 0:15 | Bakplaat    |
| Marmercake              | 1                     | 160 - 180        | 0:50 - 1:10 | Ovenrooster |
| Rechthoekige cake       | 1                     | 150 - 170        | 0:50 - 1:00 | Ovenrooster |
| Muffins                 | 1                     | 180 - 200        | 0:20 - 0:30 | Ovenrooster |
| Koekjes                 | 2                     | 180 - 200        | 0:10 - 0:20 | Bakplaat    |

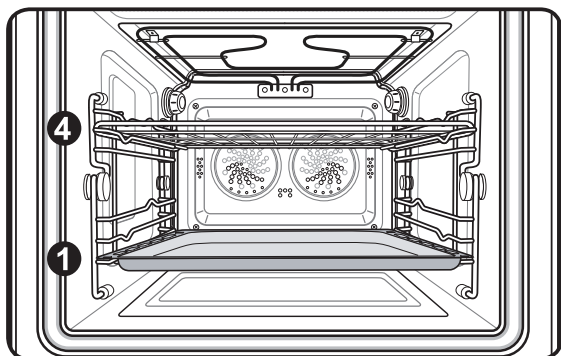
### Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

## DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

### Grillstand

Voedsel wordt verwarmd door de bovenste verwarmingselementen.



Voor het grillen wordt het ovenrooster doorgaans op niveau 4 geplaatst, met eventueel de bakplaat op niveau 1.

\* Temperatuurstand: 150 - 250 °C

\* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

### Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen. Stel een grilltemperatuur van 220 °C in en verwarm de oven 5 minuten voor.

| Voedsel                      | Niveau rooster/<br>plaat | Tijd (u) 1 <sup>e</sup><br>kant | Tijd (u) 2 <sup>e</sup><br>kant | Accessoire                |
|------------------------------|--------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------|
| Kebab aan spit               | 4 + 1                    | 0:08 - 0:10                     | 0:06 - 0:08                     | Ovenrooster +<br>bakplaat |
| Varkenslapjes                | 4 + 1                    | 0:07 - 0:09                     | 0:05 - 0:07                     | Ovenrooster +<br>bakplaat |
| Worsten                      | 4 + 1                    | 0:06 - 0:08                     | 0:05 - 0:07                     | Ovenrooster               |
| Kipstukken                   | 4 + 1                    | 0:20 - 0:25                     | 0:15 - 0:20                     | Ovenrooster +<br>bakplaat |
| Zalmmoten                    | 4 + 1                    | 0:08 - 0:12                     | 0:06 - 0:10                     | Ovenrooster +<br>bakplaat |
| Gesneden groenten            | 4                        | 0:15 - 0:20                     | -                               | Bakplaat                  |
| Geroosterd brood             | 4                        | 0:02 - 0:03                     | 0:01 - 0:02                     | Ovenrooster               |
| Geroosterd brood met<br>kaas | 4                        | 0:03 - 0:04                     | -                               | Ovenrooster               |

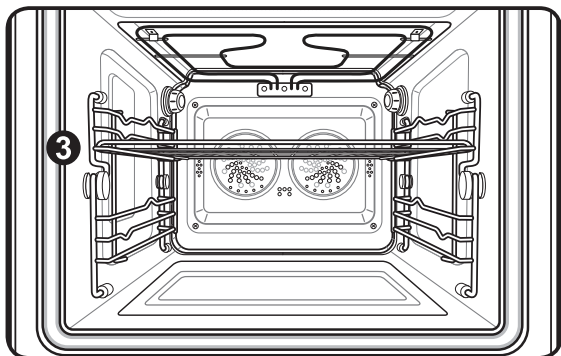
### Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

## DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

### Bovenwarmte + ventilator

De warmte die door het bovenste verwarmingselement wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze modus kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis, gevogelte en groenten. U hoeft het voedsel niet om te draaien, en het krijgt een knapperige smaak.



Voor het grillen wordt het ovenrooster of de bakplaat doorgaans op niveau 3 geplaatst.

\* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

\* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

### Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor het grillen. Stel een grilltemperatuur van 220 °C in en verwarm de oven 5 minuten voor.

| Voedsel                     | Niveau rooster/ plaat | Tijd (u)    | Accessoire             |
|-----------------------------|-----------------------|-------------|------------------------|
| Worsten                     | 3                     | 0:08 - 0:10 | Ovenrooster            |
| Aardappelpartjes            | 3                     | 0:20 - 0:25 | Ovenrooster            |
| Bevroren ovenfrites         | 3                     | 0:15 - 0:20 | Bakplaat               |
| Bevroren aardappelkroketjes | 3                     | 0:20 - 0:25 | Bakplaat               |
| Bevroren kipnuggets         | 3                     | 0:15 - 0:20 | Bakplaat               |
| Zalmmoot                    | 3 + 1                 | 0:15 - 0:20 | Ovenrooster + bakplaat |
| Visfilet                    | 3 + 1                 | 0:12 - 0:17 | Ovenrooster + bakplaat |
| Hele vis                    | 3 + 1                 | 0:15 - 0:20 | Ovenrooster + bakplaat |
| Kipstukken                  | 3 + 1                 | 0:30 - 0:40 | Ovenrooster + bakplaat |

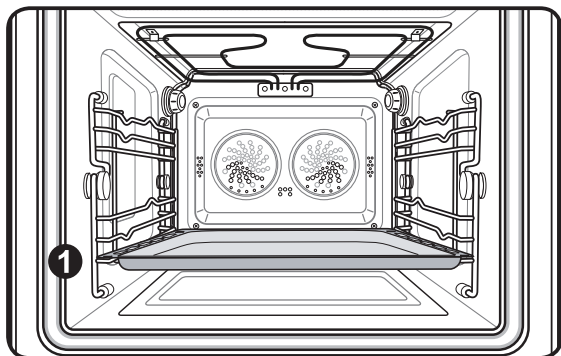
### Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

## DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

### Hete lucht + onderwarmte

Voedsel wordt verwarmd met de combinatie hete lucht en onderwarmte. Deze instelling kan worden gebruikt voor krokante, gebruide resultaten.



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 1 geplaatst.

\* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

\* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

### Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding. We raden u aan de oven voor te verwarmen met de modus hete lucht + onderwarmte.

| Voedsel                            | Niveau rooster/ plaat | Temperatuur (°C) | Tijd (u)    | Accessoire  |
|------------------------------------|-----------------------|------------------|-------------|-------------|
| Eigengemaakte pizza                | 1                     | 200 - 220        | 0:20 - 0:25 | Bakplaat    |
| Gekoelde voorgebakken quiche/taart | 1                     | 180 - 200        | 0:10 - 0:15 | Ovenrooster |
| Bevroren zelfrijzende pizza        | 1                     | 180 - 200        | 0:15 - 0:20 | Bakplaat    |
| Diepvriespizza                     | 1                     | 200 - 220        | 0:15 - 0:20 | Ovenrooster |
| Gekoelde pizza                     | 1                     | 180 - 200        | 0:08 - 0:15 | Bakplaat    |
| Appeltaart                         | 1                     | 160 - 180        | 0:70 - 0:80 | Ovenrooster |
| Bladerdeeg, appelvulling           | 1                     | 180 - 200        | 0:10 - 0:15 | Bakplaat    |

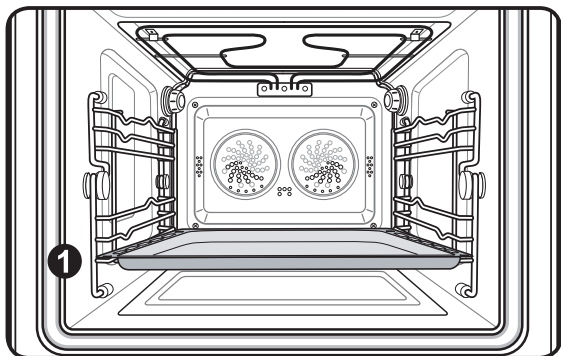
### Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

## DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

### Intensieve stand

In deze modus worden alle verwarmingselementen (boven, onder en convectieventilator) afwisselend geactiveerd. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld in de oven. Deze modus is geschikt voor grote hoeveelheden voedsel waarvoor warmtetoevoer nodig is, zoals grote gratins en taarten.



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 1 geplaatst.

\* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

\* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

### Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding. We raden u aan de oven voor te verwarmen met de intensieve modus.

| Voedsel                              | Niveau rooster/ plaat | Temperatuur (°C) | Tijd (u)    | Accessoire             |
|--------------------------------------|-----------------------|------------------|-------------|------------------------|
| Lasagne 2 kg                         | 1                     | 180 - 200        | 0:20 - 0:30 | Ovenrooster            |
| Groentegratin 2 kg                   | 1                     | 160 - 180        | 0:40 - 0:60 | Ovenrooster            |
| Aardappelgratin 2 kg                 | 1                     | 160 - 180        | 1:00 - 1:30 | Ovenrooster            |
| Runderbraadstuk/2 kg half doorbakken | 2 + 1                 | 160 - 180        | 1:00 - 1:30 | Ovenrooster + bakplaat |
| Hele eend/2 kg                       | 2 + 1                 | 180 - 200        | 1:00 - 1:30 | Ovenrooster + bakplaat |
| 2 hele kippen/1,2 kg per stuk        | 2 + 1                 | 200 - 220        | 1:00 - 1:30 | Ovenrooster + bakplaat |

### Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

Draaien is niet nodig, maar u krijgt betere resultaten als u het voedsel op de helft van de tijd omdraait.



## DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

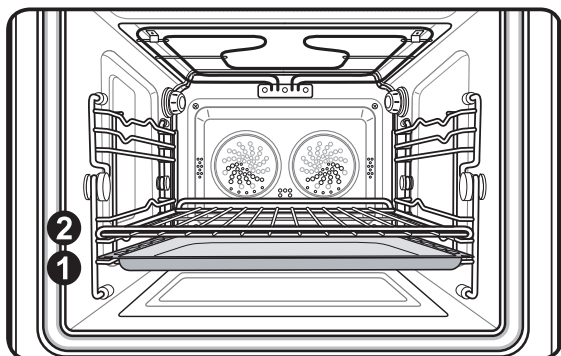
### ProRoasting-stand

Deze modus bevat een automatische verwarmcyclus boven 200 °C.

Het vlees wordt dichtgeschroeid tijdens de werking van het bovenste verwarmingselement en de convectieventilator. Hierna wordt het voedsel langzaam gegaard bij de lage, vooraf ingestelde temperatuur.

Tijdens dit proces werken de bovenste en onderste verwarmingselementen.

Deze modus is geschikt voor vlees, gevogelte en vis.



Het ovenrooster en de bakplaat worden doorgaans op niveau 2 en 1 geplaatst.

\* Temperatuurstand: 40 - 150 °C

\* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

### Bereidingsrichtlijnen

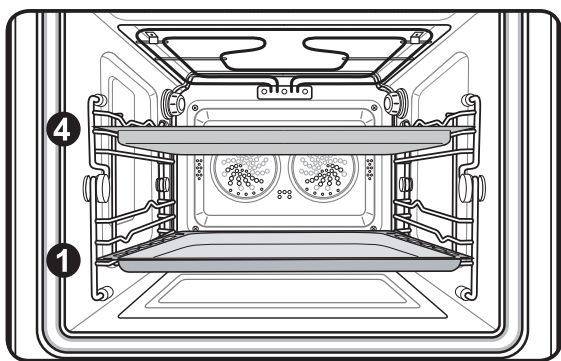
Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding.

| Voedsel        | Niveau rooster/ plaat | Temperatuur (°C) | Tijd (u)    | Accessoire             |
|----------------|-----------------------|------------------|-------------|------------------------|
| Rosbief        | 2 + 1                 | 60 - 80          | 3:30 - 4:30 | Ovenrooster + bakplaat |
| Varkensgebraad | 2 + 1                 | 70 - 90          | 3:30 - 4:00 | Ovenrooster + bakplaat |
| Eendenborst    | 2 + 1                 | 60 - 80          | 1:30 - 2:00 | Ovenrooster + bakplaat |
| Runderfilet    | 2 + 1                 | 70 - 90          | 1:30 - 2:00 | Ovenrooster + bakplaat |
| Varkensfilet   | 2 + 1                 | 70 - 90          | 1:30 - 2:00 | Ovenrooster + bakplaat |

## DE OVENMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

### Bereiding op verschillende niveaus

In deze modus kunt u voedsel op twee verschillende niveaus tegelijkertijd bereiden. Deze modus maakt gebruik van de circulatie van hete lucht. In dit geval kan de gehele ovenruimte worden gebruikt. U kunt bijvoorbeeld twee platen gebruiken om koekjes te bakken. De bereidingstijd is langer dan wanneer u niveau 1 gebruikt, maar u op deze manier kunt u per keer een dubbele hoeveelheid bereiden.



Voor bereiding op verschillende niveaus worden doorgaans 2 bakplaten of 1 bakplaat en een ovenrooster op niveau 1 en 4 geplaatst.

\* Temperatuurstand: 40 - 250 °C

\* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

### Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding.

We raden u aan de oven voor te verwarmen met de modus voor bereiding op verschillende niveaus.

| Voedsel             | Niveau rooster/ plaat | Temperatuur (°C) | Tijd (u)    | Accessoire             |
|---------------------|-----------------------|------------------|-------------|------------------------|
| Madeleines          | 1 + 4                 | 150 - 160        | 0:20 - 0:30 | 2 bakplaten            |
| Minitaartjes        | 1 + 4                 | 160 - 180        | 0:20 - 0:30 | 2 bakplaten            |
| Croissants          | 1 + 4                 | 160 - 180        | 0:20 - 0:30 | 2 bakplaten            |
| Bladerdeeg          | 1 + 4                 | 180 - 200        | 0:30 - 0:40 | 2 bakplaten            |
| Koekjes             | 1 + 4                 | 170 - 190        | 0:15 - 0:20 | 2 bakplaten            |
| Lasagne             | 1 + 4                 | 160 - 180        | 0:30 - 0:50 | Ovenrooster + bakplaat |
| Bevroren ovenfrites | 1 + 4                 | 180 - 200        | 0:30 - 0:40 | 2 bakplaten            |
| Bevroren kipnuggets | 1 + 4                 | 180 - 200        | 0:20 - 0:30 | 2 bakplaten            |
| Diepvriespizza      | 1 + 4                 | 200 - 220        | 0:20 - 0:30 | Ovenrooster + bakplaat |

### Opmerking

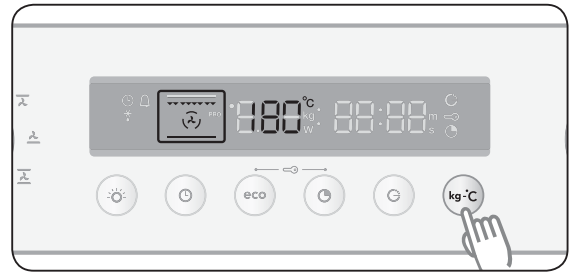
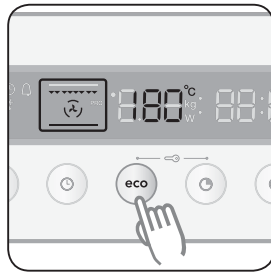
Voorverwarmen wordt aanbevolen.

## DE ECO-HETELUCHTMODUS GEBRUIKEN

In deze modus wordt gebruikgemaakt van het geoptimaliseerde verwarmingssysteem, zodat u energie bespaart tijdens de bereiding van uw gerechten.

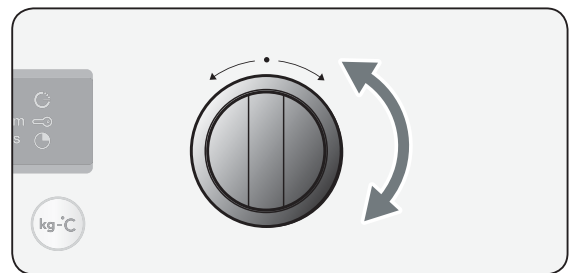
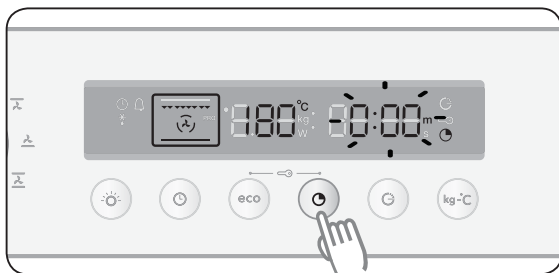
De bereidingstijd neemt wat meer tijd in beslag, maar u bereikt gelijkmatige bakresultaten.

### ECO hete lucht



- 1** Draai de **MODUSKEUZEKNOP** naar de stand 'UIT'. Druk op **ECO HETE LUCHT**.

- 2** Als u de temperatuur wilt wijzigen, drukt u op **GEWICHT/TEMP** en draait u de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de gewenste temperatuur in te stellen. Als het knipperen al is gestopt voordat u de temperatuur hebt ingesteld, drukt u nogmaals op **GEWICHT/TEMP** en draait u de **FUNCTIEKEUZEKNOP**.

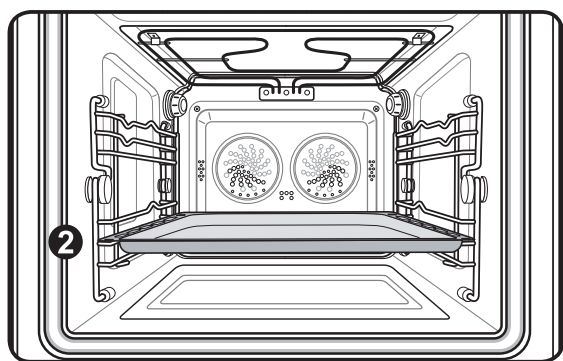


- 3** Druk op **BEREIDINGSTIJD** om de gewenste bereidingstijd in te stellen. De tijd knippert.

- 4** Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** en stel de gewenste bereidingstijd in.

- 5** De bereiding begint automatisch na 5 seconden.

## DE ECO-HETELUCHTMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)



De bakplaat of het ovenrooster wordt doorgaans op niveau 2 geplaatst.

\* Zorg ervoor dat de glazen schalen die u gebruikt bestand zijn tegen temperaturen van 40 - 250 °C.

### Bereidingsrichtlijnen

Neem de temperaturen en tijden in deze tabel als richtlijn voor de bereiding.

We raden u aan de oven voor te verwarmen met de ECO-heteluchtmodus.

| Voedsel                                 | Niveau rooster/<br>plaat | Temperatuur (°C) | Tijd (u)    | Accessoire                |
|-----------------------------------------|--------------------------|------------------|-------------|---------------------------|
| Biscuitdeeg                             | 1                        | 150 - 160        | 0:30 - 0:40 | Ovenrooster               |
| Madeleines                              | 2                        | 150 - 170        | 0:20 - 0:30 | Bakplaat                  |
| Muffin                                  | 2                        | 160 - 180        | 0:30 - 0:40 | Ovenrooster               |
| Runderbraadstuk/1<br>kg half doorbakken | 2 + 1                    | 170 - 190        | 1:00 - 1:30 | Ovenrooster +<br>bakplaat |
| Aardappelgratin                         | 2                        | 160 - 180        | 1:00 - 1:30 | Ovenrooster               |

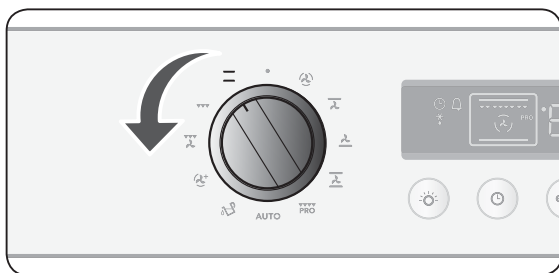
### Opmerking

Voorverwarmen wordt aanbevolen.

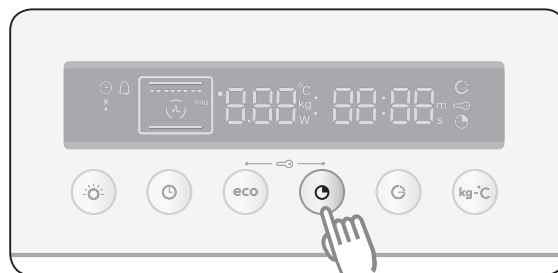
### Energiebesparingstip

- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten is, kunt u de oven 5 - 10 minuten voor het eind van de bereidingstijd uitzetten om energie te besparen. De aanwezige warmte is voldoende om de bereiding te voltooien.
- Open de deur zo min mogelijk tijdens de bereiding om de warmte in de oven te houden en energie en tijd te besparen.

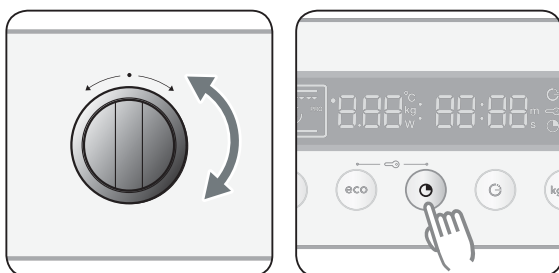
## DE BEREIDINGSTIJD INSTELLEN



- 1** Kies de gewenste modus en functie (en stel indien gewenst de temperatuur in).



- 2** Druk op **BEREIDINGSTIJD**.



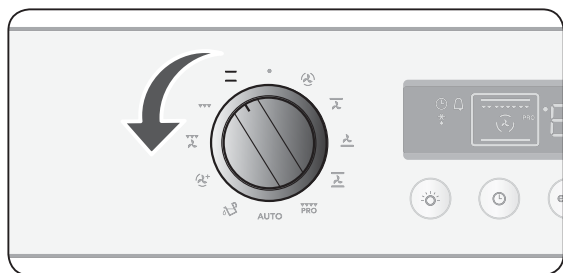
- 3** Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op **BEREIDINGSTIJD** om de eindtijd voor de bereiding in te stellen.

- 4** De bereiding begint automatisch na 5 seconden.

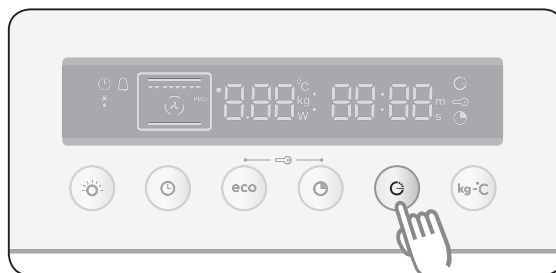
### Opmerking

- 1) Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Op het display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit. De huidige tijd wordt op het display weergegeven.
- 2) U kunt de geprogrammeerde bereidingstijd op bovenstaande manier opnieuw instellen.
- 3) Als u de geprogrammeerde bereidingstijd wilt annuleren, drukt u op **BEREIDINGSTIJD** en stelt u met de **FUNCTIEKEUZEKNOP** de tijd in op nul.

## DE EINDTIJD INSTELLEN

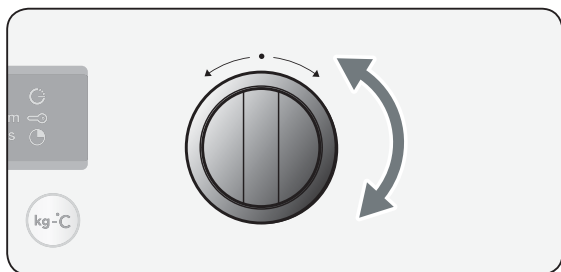


- 1** Kies de gewenste modus (en stel indien gewenst de temperatuur in).



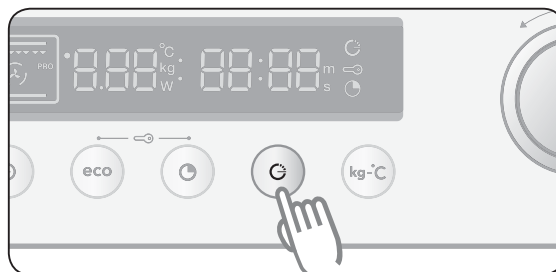
- 2** Druk op **EINDTIJD**.

**Voorbeeld** Het is momenteel 13:00. De cijfers '13:00' knipperen.



- 3** Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om het uur en de minuten naar wens in te stellen. (14:00).

**Voorbeeld** De gewenste tijd is 14:00.



- 4** Druk opnieuw op **EINDTIJD**.

**Voorbeeld:** Het is momenteel 13:00.  
De gewenste eindtijd is 14:00.  
De bereidingstijd '1:00' wordt weergegeven.

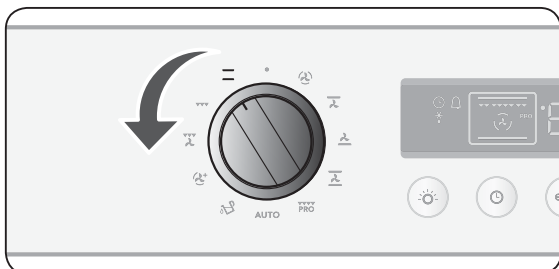
- 5** De bereiding begint automatisch na 5 seconden.

### Opmerking

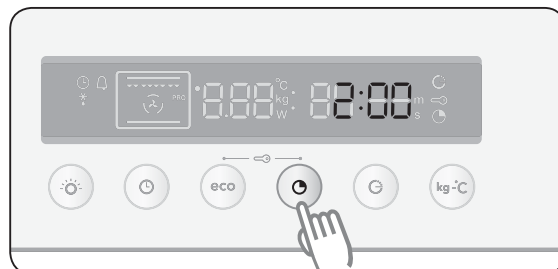
- 1) Op het tijddisplay wordt de resterende tijd weergegeven. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Op het display knippert '0:00' en de oven schakelt automatisch uit.  
De huidige tijd wordt op het display weergegeven.
- 2) Tijdens de bereiding kunt u de vooraf ingestelde bereidingstijd aanpassen voor betere resultaten.  
Druk op **BEREIDINGSTIJD** en pas de tijd aan met de **FUNCTIEKEUZEKNOP**.
- 3) Als u de geprogrammeerde bereidingstijd wilt annuleren, drukt u op **BEREIDINGSTIJD** en stelt u met de **FUNCTIEKEUZEKNOP** de tijd in op nul.

## UITSTELFUNCTIE BEREIDINGSTIJD

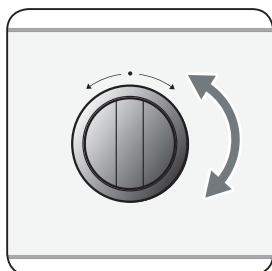
Voorbeeld met de modus bovenwarmte + onderwarmte: Huidige tijd: 12:00  
Bereidingstijd: 2 uur  
Eindtijd: u wilt de bereiding  
stopzetten om 18:00



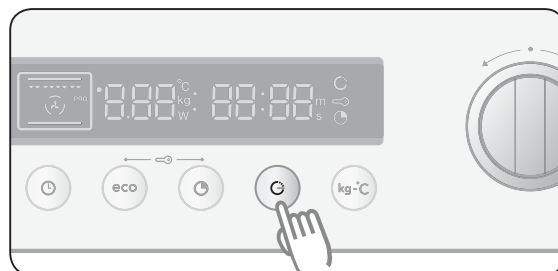
**1** Kies de gewenste modus (en stel indien gewenst de temperatuur in).



**2** Druk op **BEREIDINGSTIJD** en draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de gewenste bereidingstijd (2 uur) in te stellen.



**3** Druk op **EINDTIJD**.  
► De bereidingstijd wordt bij de huidige tijd opgeteld en '14:00' wordt weergegeven.  
► Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om de gewenste eindtijd (18:00) in te stellen.



**4** Druk op **EINDTIJD**.  
► Op het display wordt een figuur weergegeven dat aangeeft dat de uitstelfunctie is geactiveerd.  
► De oven start automatisch op de ingestelde tijd (16:00) en de bereidingstijd wordt weergegeven.

### Opmerking

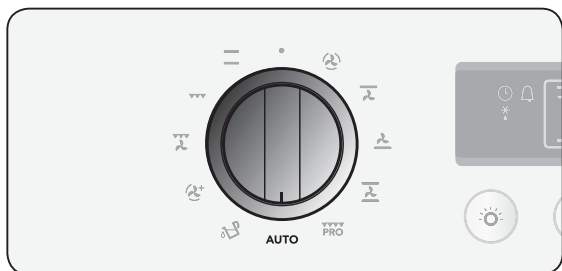
- De bereidingstijd en de eindtijd kunnen voor de ingestelde tijd worden gewijzigd.

### WAARSCHUWING:

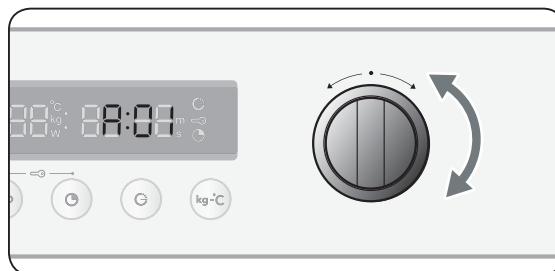
Laat het voedsel niet te lang in de oven staan; het kan bederven.

## DE AUTOMATISCHE MENUMODUS GEBRUIKEN

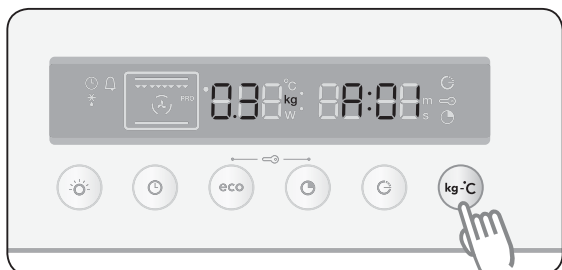
De 40 automatische menu's bevatten vooraf geprogrammeerde bereidingstijden. U hoeft de bereidingstijd en de temperatuur niet in te stellen.



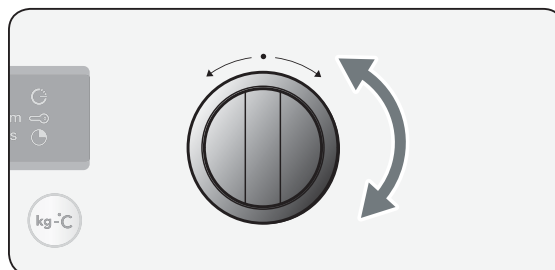
- 1** Draai de **MODUSKEUZEKNOP** naar de stand 'AUTO'.



- 2** Draai de **FUNCTIEKEUZEKNOP** om een automatische menufunctie te kiezen.



- 3** Druk op **GEWICHT/TEMP.** Het gewicht begint te knipperen.



- 4** Als u het gewicht wilt wijzigen, draait u de **FUNCTIEKEUZEKNOP**.

- 5** De bereiding begint automatisch na 5 seconden.

- Het automatische menu wordt gestart. Aan het einde van de bereidingstijd piept de oven en knippert 'Eind' vier keer. De oven piept vervolgens eenmaal per minuut.

### Opmerking

- 1) Sommige automatische menu's behoeven geen verdere handelingen. Bij andere menu's dient het voedsel te worden omgedraaid. De oven piept om dit aan te geven.
- 2) De ingestelde oventemperatuur en de bereidingstijd worden tijdens het automatische menu weergegeven.
- 3) De temperaturen en tijden kunnen tijdens de bereiding niet worden gewijzigd.



## DE AUTOMATISCHE MENUMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

Met de automatische menumodus kunt u kiezen uit 40 vooraf geprogrammeerde instellingen voor een handige bereiding van uw favoriete gerechten. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. Selecteer een van de 40 instellingen en stel het gewicht in om de bereiding te starten.

| Nr.  | Voedsel                            | Gewicht | Accessoire  | Niveau rooster/<br>plaat | Aanbeveling                                                                                                                                                                                                                          |
|------|------------------------------------|---------|-------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:01 | <b>Bevroren vissticks</b>          | 0,3-0,5 | Bakplaat    | 2                        | Verdeel bevroren vissticks evenredig over de bakplaat. Als u het voedsel bij het piepsignaal omdraait, krijgt u betere resultaten.                                                                                                   |
| A:02 | <b>Bevroren ovenfrites</b>         | 0,4-0,5 | Bakplaat    | 2                        | Verdeel de bevroren ovenfrites over een metalen bakplaat.                                                                                                                                                                            |
| A:03 | <b>Diepvriespizza</b>              | 0,3-0,4 | Ovenrooster | 2                        | Leg de diepvriespizza in het midden van het ovenrooster.                                                                                                                                                                             |
|      |                                    | 0,4-0,5 |             |                          |                                                                                                                                                                                                                                      |
| A:04 | <b>Bevroren aardappelkroketjes</b> | 0,4-0,6 | Bakplaat    | 2                        | Verdeel bevroren aardappelkroketjes evenredig over een metalen bakplaat.                                                                                                                                                             |
| A:05 | <b>Brownies</b>                    | 0,5-0,7 | Ovenrooster | 2                        | Doe het deeg in een ronde glazen Pyrex-schaal of een keramische schaal en zet deze op het ovenrooster.                                                                                                                               |
| A:06 | <b>Croissants</b>                  | 0,2-0,4 | Bakplaat    | 2                        | Gebruik bakpapier. Leg de croissants naast elkaar op de bakplaat.                                                                                                                                                                    |
| A:07 | <b>Boterkoek</b>                   | 0,5-0,7 | Ovenrooster | 1                        | Doe het verse deeg in een rond metalen bakblik. Zet het op het rooster.                                                                                                                                                              |
| A:08 | <b>Rechthoekige cake</b>           | 0,7-0,8 | Ovenrooster | 2                        | Doe het verse deeg in een geschikte rechthoekige metalen cakevorm (lengte 25 cm). Zet de vorm overdwars op het ovenrooster.                                                                                                          |
| A:09 | <b>Muffins</b>                     | 0,5-0,6 | Ovenrooster | 2                        | Doe het muffindeeg in een metalen muffinvorm voor 12 muffins. Zet de vorm in het midden van het ovenrooster.                                                                                                                         |
| A:10 | <b>Rijzend gistdeeg</b>            | 0,3-0,6 | Ovenrooster | 2                        | Bereid gistdeeg voor pizza, cake of brood. Doe het deeg in een grote, ronde, hittebestendige schaal en bedek het met huishoudfolie.                                                                                                  |
| A:11 | <b>Biscuitdeeg</b>                 | 0,3-0,6 | Ovenrooster | 1                        | Verwarm de oven voor tot 180 °C met de conventionele warmtemodus. Gebruik een ronde, donkere metalen bakvorm van 18 cm voor 300 g deeg, van 24 cm voor 400 g en van 26 cm voor 500 g. Zet de vorm in het midden van het ovenrooster. |
| A:12 | <b>Witbrood</b>                    | 0,7-0,8 | Ovenrooster | 2                        | Doe het verse deeg in een geschikte rechthoekige metalen cakevorm (lengte 25 cm). Zet de vorm overdwars op het ovenrooster.                                                                                                          |

## DE AUTOMATISCHE MENUMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

| Nr.  | Voedsel                               | Gewicht | Accessoire             | Niveau rooster/ plaat | Aanbeveling                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|---------------------------------------|---------|------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:13 | <b>Eigengemaakte pizza</b>            | 0,6-1,0 | Bakplaat               | 1                     | Leg de pizza op de plaat. Het gewicht is inclusief de topping, zoals saus, groenten, ham en kaas.                                                                                                                                                 |
| A:14 | <b>Lasagne</b>                        | 0,8-1,1 | Ovenrooster            | 2                     | Maak verse lasagne klaar of gebruik een kant-en-klaar product en doe het gerecht in een passende ovenbestendige schaal. Zet de schaal in het midden van de oven.                                                                                  |
| A:15 | <b>Aardappelgratin</b>                | 0,7-1,0 | Ovenrooster            | 2                     | Doe de verse aardappelgratin in een glazen Pyrex-schaal. Zet de schaal op het rooster. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan.                                                                                                                    |
| A:16 | <b>Quiche</b>                         | 0,7-0,9 | Ovenrooster            | 1                     | We raden u aan de oven tot 190 °C voor te verwarmen met de modus onderwarmte + convector tot u een pieptoon hoort. Gebruik het metalen bakblik. Zet het na het voorverwarmen in het midden van het ovenrooster.                                   |
| A:17 | <b>Appeltaart</b>                     | 1,2-1,4 | Ovenrooster            | 1                     | Plaats de appeltaart op een rond metalen bord. Zet het op het ovenrooster. Het gewicht is inclusief de appels enz.                                                                                                                                |
| A:18 | <b>Groentegratin</b>                  | 0,4-0,8 | Ovenrooster            | 2                     | Bereid de groentegratin in een ronde, ovenbestendige schaal. Zet de schaal in het midden van de oven. Laat na de bereiding 2-3 minuten staan.                                                                                                     |
| A:19 | <b>Zalmfilet/-moot</b>                | 0,3-0,6 | Ovenrooster + bakplaat | 4 + 1                 | Marineer de zalmfilets en leg ze naast elkaar op het grillrooster en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.                                                                               |
| A:20 | <b>Garnalen</b>                       | 0,2-0,5 | Ovenrooster + bakplaat | 4 + 1                 | Verdeel de rauwe garnalen evenredig over de bakplaat.                                                                                                                                                                                             |
| A:21 | <b>Biefstuk, dun, goed doorbakken</b> | 0,3-0,6 | Ovenrooster + bakplaat | 4 + 1                 | We raden u aan de oven 5 min. tot 250 °C voor te verwarmen met de grillmodus. Leg de biefstukken naast elkaar in het midden van het ovenrooster en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan. |
| A:22 | <b>Biefstuk, dik, half doorbakken</b> | 0,6-0,8 | Ovenrooster + bakplaat | 4 + 1                 | We raden u aan de oven 5 min. tot 250 °C voor te verwarmen met de grillmodus. Leg de biefstukken naast elkaar in het midden van het ovenrooster en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan. |

## DE AUTOMATISCHE MENUMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

| Nr.  | Voedsel                           | Gewicht | Accessoire             | Niveau rooster/ plaat | Aanbeveling                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------|-----------------------------------|---------|------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:23 | Lamskarbonades                    | 0,3-0,6 | Ovenrooster + bakplaat | 4 + 1                 | We raden u aan de oven 5 min. tot 250 °C voor te verwarmen met de grillmodus. Leg de biefstukken naast elkaar in het midden van het ovenrooster en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.                                                                        |
| A:24 | Rosbief, rauw tot half doorbakken | 1,1-1,3 | Ovenrooster + bakplaat | 2 + 1                 | Bestrijk het vlees met olie en kruiden (alleen peper; zout voegt u na het braden toe). Leg het op het ovenrooster en de bakplaat, met de vette kant omlaag. Draai het om wanneer de oven piept en druk op de startknop om verder te gaan. Pak het na het braden in met aluminiumfolie en laat het 5-10 minuten zo staan. |
| A:25 | Rosbief, half tot goed doorbakken | 1,1-1,3 | Ovenrooster + bakplaat | 2 + 1                 | Bestrijk het vlees met olie en kruiden (alleen peper; zout voegt u na het braden toe). Leg het op het ovenrooster en de bakplaat, met de vette kant omlaag. Draai het om wanneer de oven piept en druk op de startknop om verder te gaan. Pak het na het braden in met aluminiumfolie en laat het 5-10 minuten zo staan. |
| A:26 | Rosbief, langzaam gegaard         | 1,1-1,3 | Ovenrooster + bakplaat | 2 + 1                 | Bestrijk het vlees met olie en kruiden (alleen peper; zout voegt u na het braden toe). Leg het op het ovenrooster en de bakplaat, met de vette kant omlaag. Draai het om wanneer de oven piept en druk op de startknop om verder te gaan. Pak het na het braden in met aluminiumfolie en laat het 5-10 minuten zo staan. |
| A:27 | Varkensgebraad                    | 0,7-0,9 | Ovenrooster + bakplaat | 2 + 1                 | Leg het varkensgebraad, dat u hebt bestreken met olie en kruiden, met de vette kant omlaag op het ovenrooster en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om verder te gaan met de bereiding.                                                                                       |
| A:28 | Kip, drumsticks                   | 0,5-0,7 | Ovenrooster + bakplaat | 4 + 1                 | Leg de gemarineerde kipdrumsticks naast elkaar op het ovenrooster op de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.                                                                                                                                                      |
| A:29 | Kipstukken                        | 0,5-0,7 | Ovenrooster + bakplaat | 4 + 1                 | Strijk olie en kruiden over de gekoelde kipstukken. Leg ze met de huid omlaag op het ovenrooster en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om door te gaan.                                                                                                                       |
|      |                                   | 1,0-1,2 |                        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## DE AUTOMATISCHE MENUMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

| Nr.              | Voedsel                     | Gewicht | Accessoire             | Niveau rooster/ plaat | Aanbeveling                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------|-----------------------------|---------|------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:30             | <b>Eendenborst</b>          | 0,3-0,5 | Ovenrooster + bakplaat | 4 + 1                 | Bereid de eendenborst en leg deze met de vette kant omhoog op het rooster.                                                                                                                                                                             |
| A:31             | <b>Kalkoenbouten</b>        | 0,8-0,9 | Ovenrooster + bakplaat | 2 + 1                 | Leg de kalkoenbouten, die u met olie en kruiden hebt bestreken, op het ovenrooster en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de oven piept. Druk op de startknop om verder te gaan met de bereiding.                                                |
| A:32             | <b>Hele kip</b>             | 1,0-1,1 | Ovenrooster + bakplaat | 2 + 1                 | Bestrijk de gekoelde kip met olie en kruiden en leg met het borststuk aan de onderkant op het grillrooster en de bakplaat. Draai het voedsel om wanneer de oven piept en druk op de startknop om verder te gaan. Laat na de bereiding 5 minuten staan. |
|                  |                             | 1,2-1,3 |                        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| A:33             | <b>Gebakken aardappelen</b> | 0,4-0,8 | Bakplaat               | 2                     | Gebruik aardappelen van middelgroot formaat. Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Bestrijk de schil met een mengsel van olijfolie, zout, peper en kruiden. Leg de aardappelen naast elkaar op de bakplaat.                                       |
| A:34             | <b>Aardappelpartjes</b>     | 0,4-0,6 | Bakplaat               | 2                     | Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Snijd ze in partjes of snijd kleine aardappelen doormidden. Bestrijk ze met olijfolie en kruiden. Verdeel ze evenredig over de bakplaat en begin de bereiding.                                              |
| A:35             | <b>Geroosterde groenten</b> | 0,2-0,5 | Bakplaat               | 4                     | Leg de groenten, zoals in plakjes gesneden courgette, stukjes paprika, in plakjes gesneden aubergine, champignons en kerstomaatjes, op de bakplaat. Bestrijk het voedsel met een mengsel van olijfolie en kruiden.                                     |
| <b>Ontdooien</b> |                             |         |                        |                       |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| d:01             | <b>Bevroren vlees</b>       | 0,2-0,5 | Ovenrooster            | 2                     | Pak de randen altijd in met aluminiumfolie. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, steaks, karbonades en gehakt. Leg het vlees op het ovenrooster. Plaats het ovenrooster op niveau 2 en de bakplaat op niveau 1.          |
|                  |                             | 0,8-1,5 | Bakplaat               | 1                     |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| d:02             | <b>Bevroren gevogelte</b>   | 0,3-0,6 | Ovenrooster            | 2                     | Pak de randen altijd in met aluminiumfolie. Dit programma is geschikt voor hele kippen en stukken kip. Leg het gevogelte op het ovenrooster. Plaats het ovenrooster op niveau 2 en de bakplaat op niveau 1.                                            |
|                  |                             | 0,9-1,3 | Bakplaat               | 1                     |                                                                                                                                                                                                                                                        |

## DE AUTOMATISCHE MENUMODUS GEBRUIKEN (VERVOLG)

| Nr.  | Voedsel               | Gewicht | Accessoire  | Niveau<br>rooster/<br>plaat | Aanbeveling                                                                                                                                                                                                            |
|------|-----------------------|---------|-------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| d:03 | <b>Bevroren vis</b>   | 0,3-0,8 | Ovenrooster | 2                           | Pak de staart van een hele vis altijd in met aluminiumfolie. Dit programma is geschikt voor hele vissen en visfilets. Leg het vlees op het ovenrooster. Plaats het ovenrooster op niveau 2 en de bakplaat op niveau 1. |
|      |                       |         | Bakplaat    | 1                           |                                                                                                                                                                                                                        |
| d:04 | <b>Bevroren brood</b> | 0,1-0,3 | Bakplaat    | 1                           | Leg brood horizontaal en overdwars op de bakplaat op niveau 1. Dit programma is geschikt voor alle soorten gesneden brood, maar ook voor broodjes en stokbroden.                                                       |
|      |                       | 0,4-0,6 |             |                             |                                                                                                                                                                                                                        |
| d:05 | <b>Bevroren fruit</b> | 0,2-0,6 | Ovenrooster | 2                           | Verdeel fruit evenredig over de multipan, niveau 1. Dit programma is geschikt voor alle soorten gesneden fruit of bessen.                                                                                              |
|      |                       |         | Bakplaat    | 1                           |                                                                                                                                                                                                                        |

# TESTGERECHTEN

Volgens norm EN 60350

## 1. Bakken

De aanbevelingen voor het bakken zijn van toepassing op een voorverwarmde oven. Plaats de bakplaat met het schuine deel aan de kant van de deur.

| Soort voedsel              | Gerei & opmerkingen                                | Niveau rooster/ plaat    | Bereidingsmodus                    | Temp. °C  | Bereidingstijd in min. |
|----------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|-----------|------------------------|
| <b>Madeleines</b>          | Bakplaat                                           | 2                        | Bovenwarmte + onderwarmte          | 150 - 170 | 20 - 30                |
|                            |                                                    | 2                        | Hete lucht                         | 150 - 170 | 20 - 25                |
|                            | Bakplaat + bakplaat **                             | 1 + 4                    | Bereiding op verschillende niveaus | 150 - 160 | 20 - 30                |
| <b>Vetvrij biscuitdeeg</b> | Springvorm op groot rooster (donker, ø 26 cm)      | 1                        | Bovenwarmte + onderwarmte          | 160 - 180 | 20 - 30                |
|                            |                                                    | 1                        | Hete lucht                         | 150 - 160 | 30 - 35                |
| <b>Zandtaart</b>           | Bakplaat                                           | 2                        | Bovenwarmte + onderwarmte          | 150 - 160 | 20 - 30                |
|                            |                                                    | 2                        | Hete lucht                         | 150 - 160 | 20 - 30                |
| <b>Appelgistgebak</b>      | Bakplaat                                           | 2                        | Bovenwarmte + onderwarmte          | 150 - 160 | 40 - 50                |
|                            |                                                    | 1                        | Hete lucht                         | 150 - 160 | 45 - 55                |
| <b>Appeltaart</b>          | Groot rooster + 2 springvormen * (donker, ø 20 cm) | 1<br>Diagonaal geplaatst | Hete lucht + onderwarmte           | 170 - 190 | 70 - 90                |

\* Twee springvormen worden linksachter en rechtsvoor op het rooster geplaatst.

\*\* Twee cakes worden in het midden boven op elkaar geplaatst.

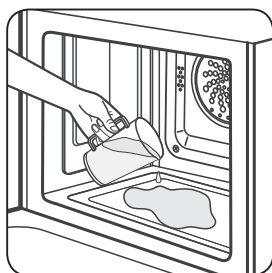
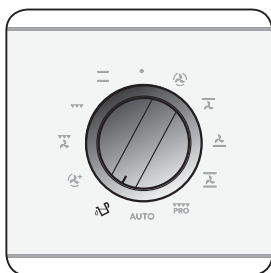
## 2. Grillen

Verwarm de lege oven 5 minuten voor in de grillstand.

| Soort voedsel                | Gerei & opmerkingen                               | Niveau rooster/ plaat | Bereidingsmodus | Temp. °C | Bereidingstijd in min.   |
|------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|----------|--------------------------|
| <b>Geroosterd witbrood</b>   | Ovenrooster                                       | 4                     | Grill           | 270      | 1° 1 - 2<br>2° 1 - 2     |
| <b>Hamburgers (12 stuks)</b> | Ovenrooster + bakplaat (om vleesnat op te vangen) | 4                     | Grill           | 270      | 1° 10 - 15<br>2° 10 - 15 |

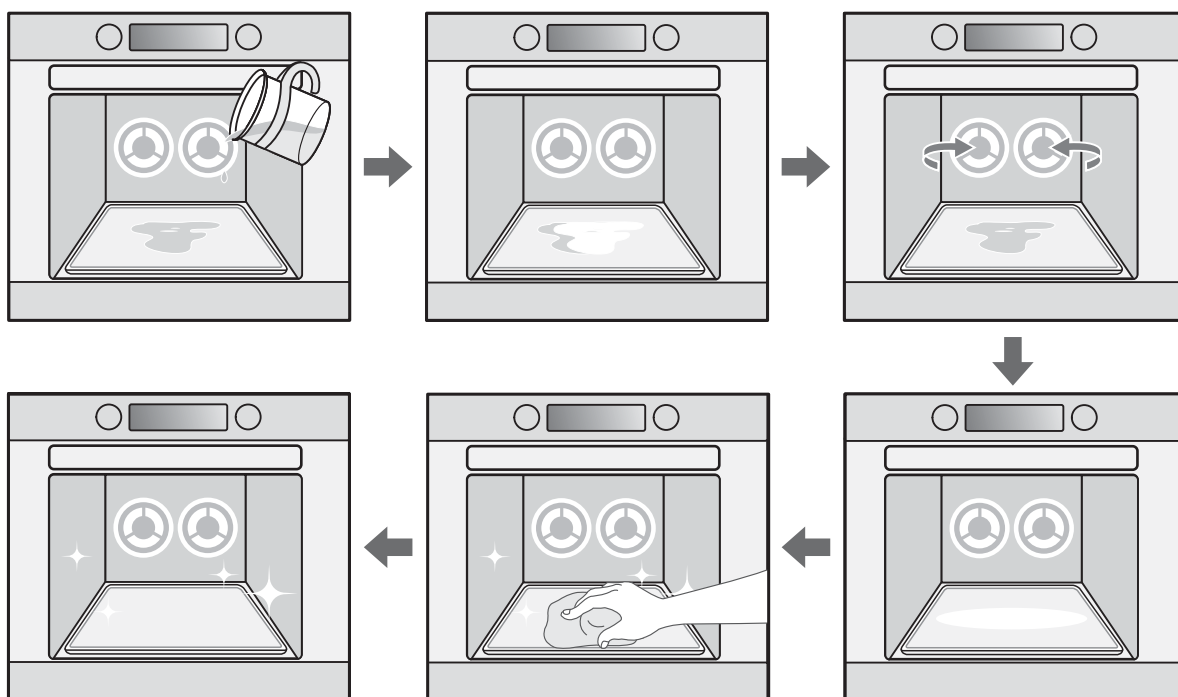
## DE AQUA CLEAN-MODUS GEBRUIKEN

Met de Aqua Clean-modus reinigt u uw oven in slechts 26 minuten.



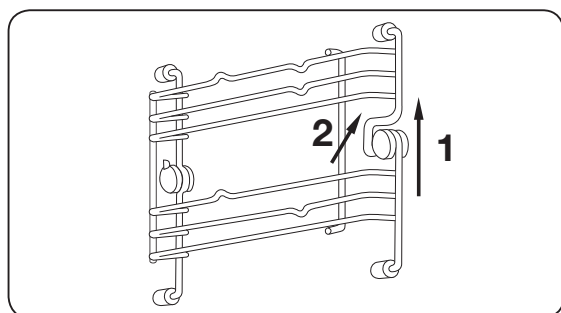
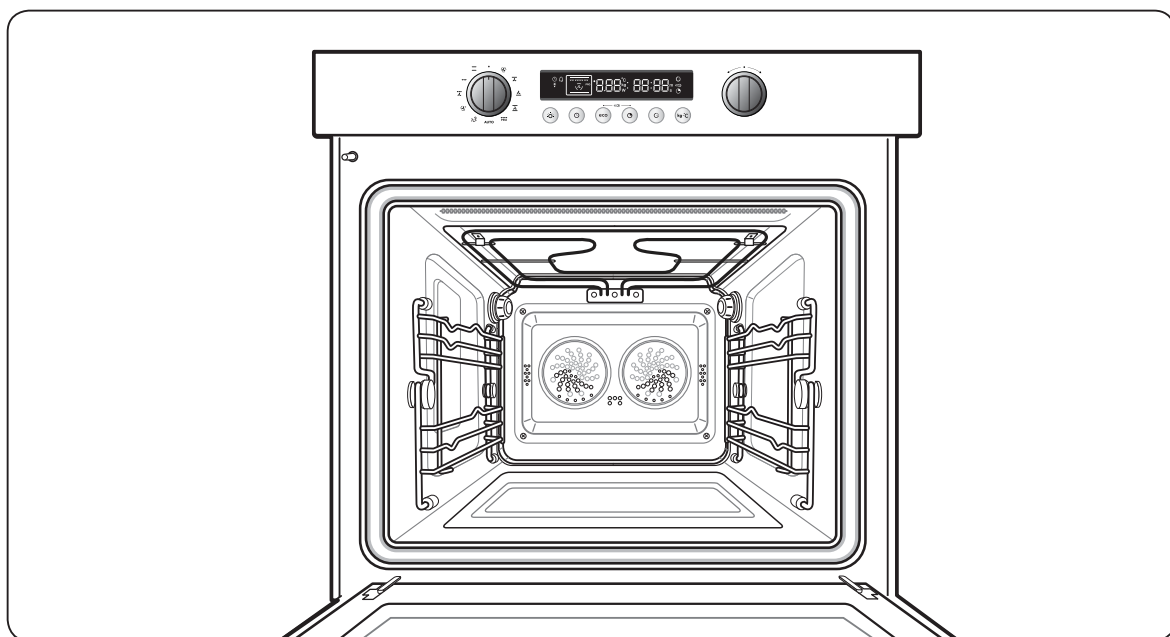
- 1** Draai de **MODUSKEUZEKNOP** naar de Aqua Clean-stand.
- Giet ongeveer 100 ml water onder in de lege oven.

- 2** De bereiding begint automatisch na 5 seconden.
- Het lampje gaat na 2,5 minuut uit. Na 26 minuten stopt de oven automatisch. Veeg de oven uit met een droge doek.



### Belangrijk

- Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- Gebruik GEEN gedistilleerd water.
- Maak GEEN gebruik van hogedrukreinigers of stoomreinigers voor de reiniging van de magnetronoven.



## 1 De binnenkant van de oven reinigen.

- Til de rooster-/plaathouders links en rechts vooraan omhoog (1). Verplaats ze naar het midden (2) en haal ze uit de oven. Veeg restanten van het plafond of de wanden met schoonmaakmiddel en een schone doek.
- Plaats de houders als u klaar bent op de juiste plaats terug in de oven.
- Zelfs hardnekkige vlekken of opgedroogde restanten kunt u verwijderen met het stoomreinigingsproces.

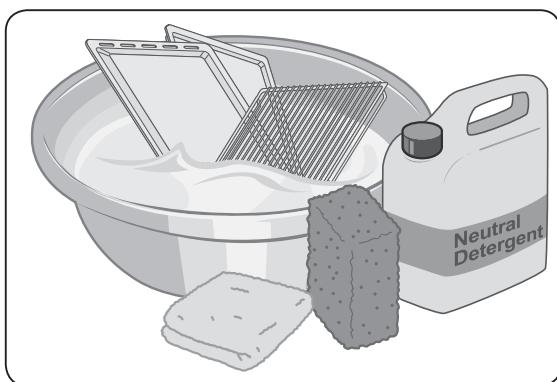


### 2 Het oppervlak van de oven, bedieningspaneel en venster reinigen.

- ▶ Het oppervlak van de oven kunt u afvegen met een natte theedoek. Veeg er nadien met een droge doek overheen om het water te verwijderen.
- ▶ Oefen geen druk uit wanneer u het bedieningspaneel reinigt; zo kunt u het beschadigen.
- ▶ Reinig het transparante venster met een mild schoonmaakmiddel en een theedoek. Veeg er nadien met een droge doek overheen om het water te verwijderen.

### 3 De plaat reinigen.

- ▶ Veeg de platen af met een mild schoonmaakmiddel en een spons, en spoel ze na met water.



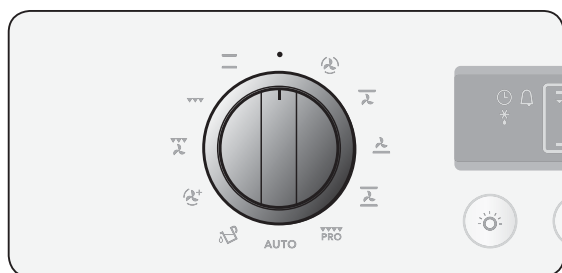
### 4 De accessoires reinigen.

- ▶ Veeg ze af met een mild schoonmaakmiddel en droog ze af voordat u ze in de oven terugplaatst.
- ▶ Oefen geen druk uit op de accessoires als u ze met een schrobber reinigt; zo kunt u het laagje op het oppervlak beschadigen.

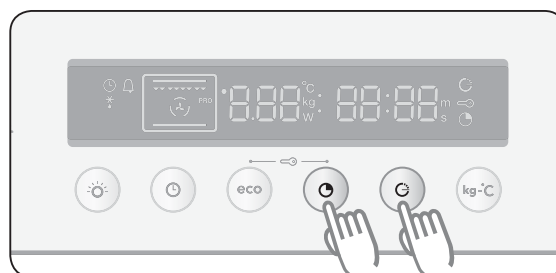
#### WAARSCHUWING:

- Gebruik NOOIT benzine, verdunner of een metalen schrobber voor de reiniging. Hierdoor kan het oppervlak verkleuren of beschadigd raken.
- Spuit tijdens de reiniging geen water op het apparaat. Dit kan elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Stel de plaat niet bloot aan direct zonlicht als u deze wilt drogen. Hierdoor kan de plaat vervormen of beschadigd raken.

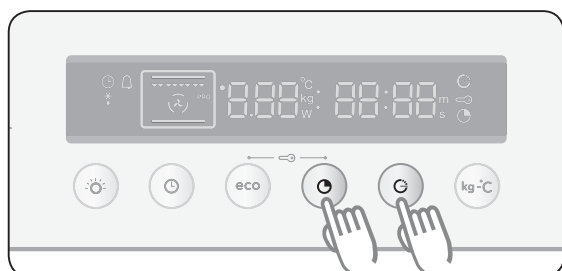
## DE PIEPTOON UITSCHAKELEN



**1** Draai de **MODUSKEUZEKNOP** naar de stand 'UIT'.



**2** Als u de pieptoon wilt uitschakelen, houdt u **BEREIDINGSTIJD** en **EIND TIJD** gedurende 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt.



**3** Als u de pieptoon weer wilt inschakelen, houdt u **BEREIDINGSTIJD** en **EINDTIJD** opnieuw gedurende 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt.

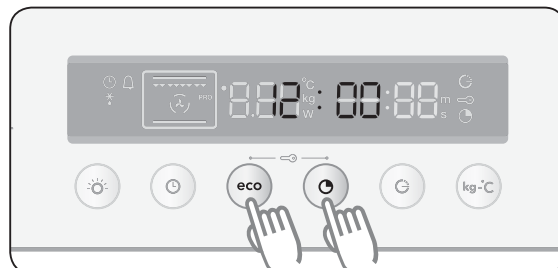
## KINDERSLOT

Met het kinderslot van de oven kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, om onbedoeld gebruik van de oven te voorkomen.

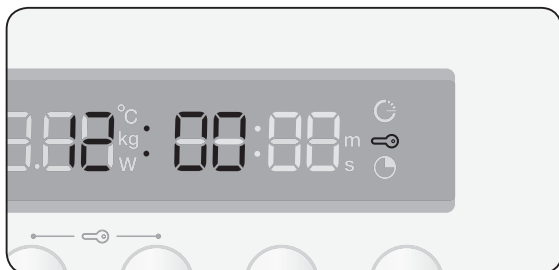
### De oven vergrendelen



- 1 Draai de **MODUSKEUZEKNOP** naar de stand 'UIT'.

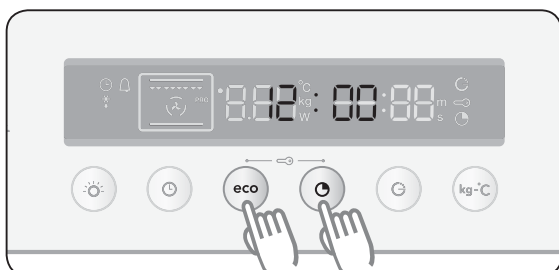


- 2 Houd **ECO HETE LUCHT** en **BEREIDINGSTIJD** gedurende 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt.

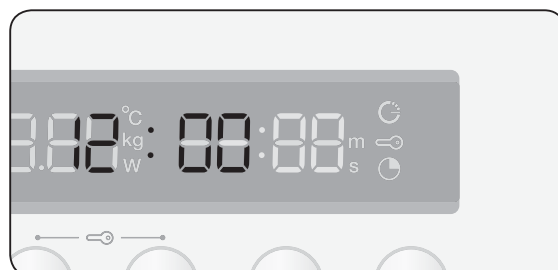


- 3 Er wordt een vergrendelingssymbool weergegeven op het display dat aangeeft dat alle functies vergrendeld zijn.

### De oven ontgrendelen



- 1 Draai de **MODUSKEUZEKNOP** naar de stand 'UIT'. Houd **ECO HETE LUCHT** en **BEREIDINGSTIJD** tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt.

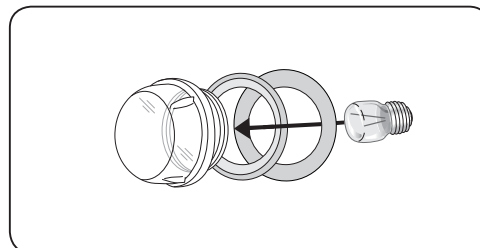
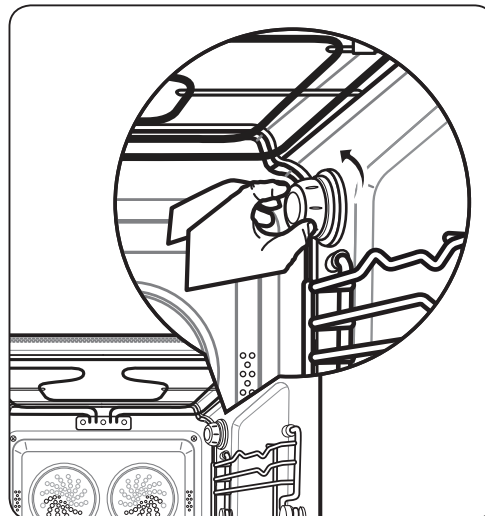


- 2 Het vergrendelingssymbool verdwijnt van het display, wat aangeeft dat alle functies ontgrendeld zijn.

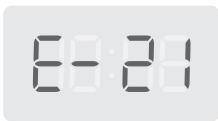
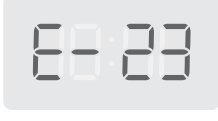
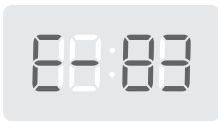
## HET OVENLAMPJE VERVANGEN

### Het ovenlampje vervangen en het glazen kapje reinigen

1. Verwijder het kapje door het linksom te draaien.
2. Verwijder de metalen ring en de plaatring en reinig het glazen kapje.
3. Vervang de lamp indien nodig door een hittebestendige (tot 300 °C) ovenlamp van 25 watt en 230 V.
4. Bevestig de metalen ring en de plaatring aan het glazen kapje.
5. Plaats het glazen kapje terug.



## FOUTCODES

| Foutcode                                                                            | Algemene functies                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>FOUT TEMPERATUURSENSOR OPEN</b><br>Deze fout treedt op bij een defecte sensor, onjuiste aansluitingen, een defecte printplaat en wanneer de door MICOM gedetecteerde A/D-waarde hoger is dan 250.                                        |
|    | <b>FOUT TEMPERATUURSENSOR KORT</b><br>Deze fout treedt op bij een defecte sensor, onjuiste aansluitingen, een defecte printplaat en wanneer de door MICOM gedetecteerde A/D-waarde lager is dan 5.                                          |
|    | <b>DOELTEMPERATUUR TEMPERATUURSENSOR</b><br>Deze fout treedt op wanneer het voorverwarmen niet is voltooid en de temperatuur in de oven gedurende 30 minuten lager is dan 120 °C.                                                           |
|    | <b>FOUT ABNORMALE TEMPERATUURDETECTIE</b><br>Deze fout treedt op wanneer de temperatuur in de oven gedurende 10 minuten hoger is dan 250 °C.                                                                                                |
|   | <b>FOUT EEPROM OPEN</b><br>Deze fout treedt op wanneer er tijdens het instellen van het vermogen iets misgaat in de EEPROM-communicatie.                                                                                                    |
|  | <b>FOUT EEPROM LEZEN &amp; SCHRIJVEN</b><br>EEPROM wordt niet gebruikt.                                                                                                                                                                     |
|  | <b>FOUT NAK-SIGNAAL</b><br>HET NAK-signaal wordt gegeven als het inschakelen van het apparaat langer dan 10 seconden duurt.                                                                                                                 |
|  | <b>COMMUNICATIEFOUT</b><br>Deze fout treedt op wanneer er langer dan 10 seconden geen communicatie plaatsvindt tussen de hoofd- en subprintplaat.                                                                                           |
|  | <b>FOUT TOETS KORT</b><br>Deze fout treedt op als u een knop langer dan 60 seconden ingedrukt houdt.<br>Deze fout treedt mogelijk op als er water in het bedieningspaneel komt of als er stofdeeltjes aan het AANRAAKPANEEL BLIJVEN HANGEN. |

Als een van deze fouten optreedt, neemt u contact op met de klantenservice van ATAG.

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

|                                                                         |                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Model                                                                   | OX4411BUU/OX4492BUU                                                  |
| Voedingsbron                                                            | 230 V ~ 50 Hz                                                        |
| Energieverbruik<br>Maximaal vermogen<br>Grillmodus<br>Heteluchtmodus    | 2500 W<br>2500 W<br>2400 W                                           |
| Koelmethode                                                             | Motor van koelventilator                                             |
| Afmetingen<br>Afmetingen van apparaat:<br>Afmetingen wanneer ingebouwd: | 595 x 454 x 569,4 mm (b x h x d)<br>555 x 445 x 548,8 mm (b x h x d) |
| Volume                                                                  | 50 liter                                                             |
| Gewicht<br>Netto<br>Verzending                                          | 30,6 kg<br>37,1 kg                                                   |

## AFVOEREN TOESTEL EN VERPAKKING

De verpakking van dit apparaat kan worden gerecycled en is mogelijk gemaakt van:

- karton
- papier
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)
- polypropyleentape (PP)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg overeenkomstig de wettelijke bepalingen.



Op het product is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht om op de verplichting tot gescheiden verwerking te wijzen. Dit voorkomt negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Dit houdt in dat het product aan het eind van de levensduur naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente of naar de leverancier moet worden gebracht.

Het aparte verwerken zorgt ervoor dat materialen waaruit dit apparaat bestaat, kunnen worden teruggewonnen, wat een aanzienlijke besparing van energie en grondstoffen betekent.

### Verklaring van overeenstemming



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

OPMERKINGEN





# SOMMAIRE

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Panneau de commande .....                              | 4  |
| Fonctions du four .....                                | 5  |
| Accessoires .....                                      | 6  |
| Utilisation de ce manuel .....                         | 7  |
| Utilisation sûr .....                                  | 7  |
| Réglage de l'horloge .....                             | 10 |
| Réglage du mode Économie d'énergie .....               | 11 |
| Mode veille .....                                      | 11 |
| Mode ECO .....                                         | 11 |
| Types de cuisson .....                                 | 12 |
| Utilisation du mode four .....                         | 14 |
| Réglage du mode four .....                             | 14 |
| Réglage de l'air chaud .....                           | 16 |
| Guide de cuisson .....                                 | 16 |
| Réglage Air chaud + Chaleur par le haut .....          | 17 |
| Guide de cuisson .....                                 | 17 |
| Réglage Air chaud + Chaleur par le bas .....           | 18 |
| Guide de cuisson .....                                 | 18 |
| Réglage du gril .....                                  | 19 |
| Guide de cuisson .....                                 | 19 |
| Réglage Air chaud + Chaleur tournante .....            | 20 |
| Guide de cuisson .....                                 | 20 |
| Réglage Air chaud + Chaleur par le bas .....           | 21 |
| Guide de cuisson .....                                 | 21 |
| Réglage intensif .....                                 | 22 |
| Guide de cuisson .....                                 | 22 |
| Réglage du mode ProRoasting .....                      | 23 |
| Guide de cuisson .....                                 | 23 |
| Cuisson sur plusieurs niveaux .....                    | 24 |
| Guide de cuisson .....                                 | 24 |
| Utilisation du mode Air chaud ECO .....                | 25 |
| Air chaud ECO .....                                    | 25 |
| Guide de cuisson .....                                 | 26 |
| Réglage de la durée de cuisson .....                   | 27 |
| Réglage de l'heure de fin .....                        | 28 |
| Fonction de programmation de la durée de cuisson ..... | 29 |
| Utilisation du mode menu automatique (auto-menu) ..... | 30 |
| Plats tests .....                                      | 36 |

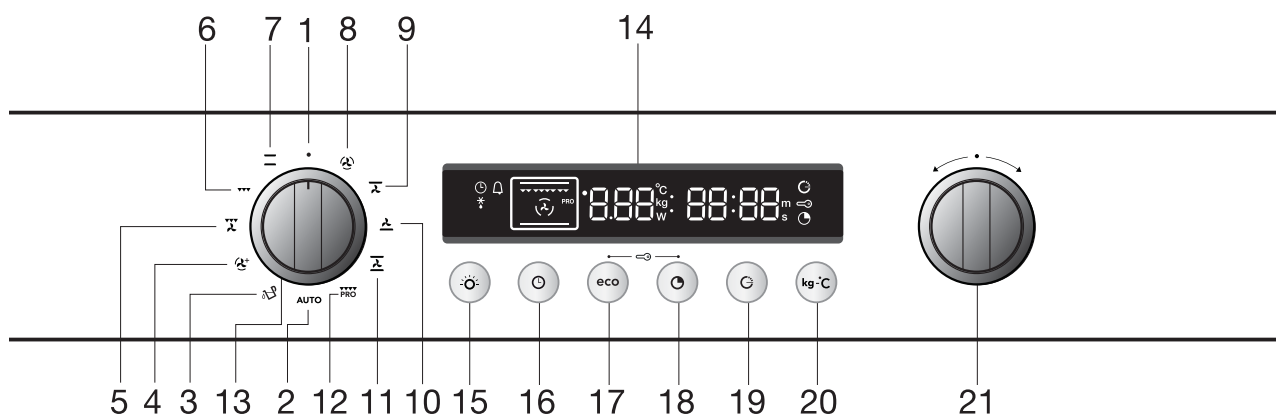
---

## SOMMAIRE

---

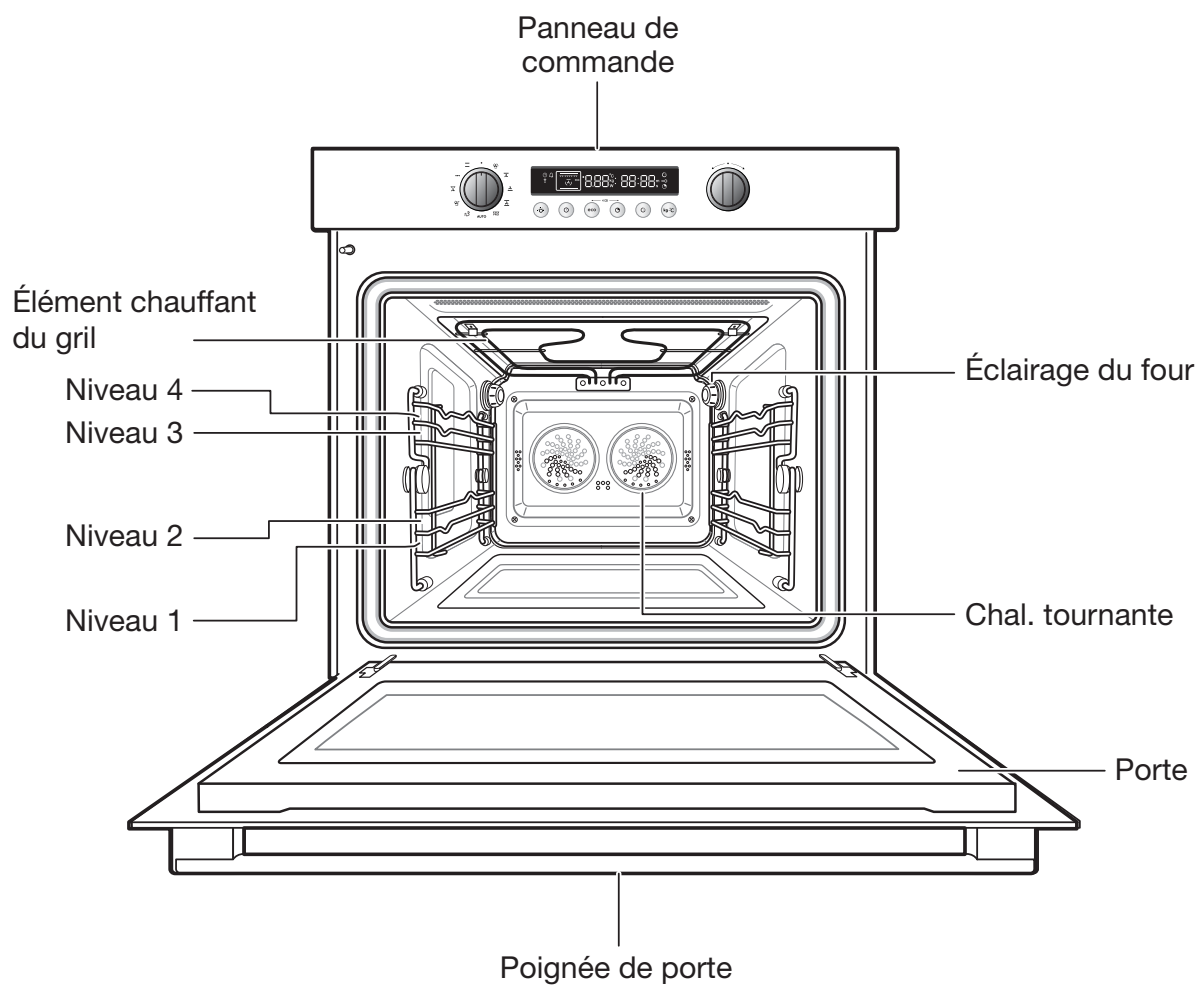
|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Utilisation du mode Aqua Clean (mode autonettoyant) . . . . . | 37 |
| Nettoyage . . . . .                                           | 38 |
| Extinction du signal sonore . . . . .                         | 40 |
| Verrouillage de sécurité enfants . . . . .                    | 41 |
| Remplacement de la lampe du four . . . . .                    | 42 |
| Codes d'erreur . . . . .                                      | 43 |
| Spécifications techniques . . . . .                           | 44 |
| Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage . . . . .       | 45 |

## PANNEAU DE COMMANDES



- |                                                  |                                      |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. ARRÊT                                         | 11. INTENSIF                         |
| 2. AUTO                                          | 12. PROROASTING                      |
| 3. AQUA CLEAN (AUTONETTOYAGE)                    | 13. SÉLECTEUR DE MODE                |
| 4. CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX                 | 14. AFFICHAGE                        |
| 5. RÉSISTANCE SUPÉRIEURE + CHALEUR TOURNANTE     | 15. ÉCLAIRAGE DU FOUR ALLUMÉ/ ÉTEINT |
| 6. GRIL                                          | 16. HORLOGE                          |
| 7. RÉSISTANCE SUPÉRIEURE + RÉSISTANCE INFÉRIEURE | 17. AIR CHAUD ECO                    |
| 8. AIR CHAUD                                     | 18. DURÉE DE CUISSON                 |
| 9. AIR CHAUD + RÉSISTANCE SUPÉRIEURE             | 19. HEURE DE FIN                     |
| 10. AIR CHAUD + RÉSISTANCE INFÉRIEURE            | 20. POIDS/TEMP                       |
|                                                  | 21. SÉLECTEUR MULTI-FONCTION         |

## FONCTIONS DU FOUR

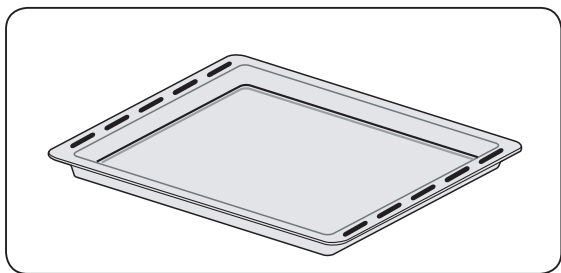


### Remarque

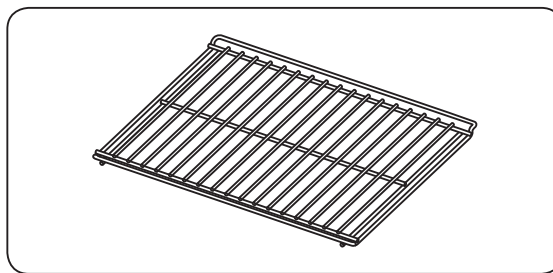
- Les niveaux sont numérotés de bas en haut.
- Les niveaux 3 et 4 sont principalement utilisés pour la fonction Gril.
- Veuillez consulter les guides de cuisson figurant dans cette brochure pour déterminer le niveau de grille correspondant à vos plats.

## ACCESSOIRES

Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



**1** Lèchefrite



**2** Grille de four (pour tous les niveaux)

### Remarque

Consultez les guides de cuisson figurant dans ce manuel pour déterminer l'accessoire approprié pour vos préparations.

# UTILISATION DE CE MANUEL

Nous vous remercions d'avoir acheté un four ATAG.

Le manuel de l'utilisateur contient des informations importantes relatives à l'utilisation et à l'entretien de votre nouveau four. Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Avant d'utiliser votre four, lisez toutes les consignes de sécurité et les informations du présent manuel et conservez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

## UTILISATION SÛR

### Utilisation sûre



- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles s'échauffent durant l'utilisation. Ne touchez pas les composants chauds. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers. Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne doit être utilisé que pour la préparation des aliments.
- Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- Ne recouvrez jamais les ouvertures de ventilation.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- Pour des questions de sécurité électrique, ne nettoyez pas l'appareil avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.
- **AVERTISSEMENT** : ne réchauffez jamais de boîtes de conserve fermées. La chaleur fait monter la pression à l'intérieur de la boîte et peut la faire exploser.
- Lors de la préparation de plats contenant de l'alcool, celui-ci peut s'évaporer en raison des températures élevées. Cette vapeur peut s'enflammer au contact d'éléments brûlants.
- N'utilisez pas l'appareil pour entreposer des matériaux inflammables ou risquant une légère déformation.
- Veillez à toujours chauffer suffisamment vos plats. La durée nécessaire dépend de nombreux facteurs, dont la quantité et le type d'aliments. Les bactéries éventuellement présentes dans l'alimentation ne sont tuées que si le produit est chauffé au moins 10 minutes à une température supérieure à 70 °C. Pour avoir la certitude que la cuisson est suffisante, laissez vos mets cuire un peu plus longtemps.
- N'utilisez pas de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre. Ceux-ci rayent la surface et pourraient briser le verre.
- Utilisez des maniques pour sortir les plats et les accessoires de l'appareil.
- Si de la fumée s'échappe, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée pour étouffer les éventuelles flammes.
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four (pour les appareils permettant d'utiliser une sonde de détection de la température).
- Enlevez les projections les plus importantes et les ustensiles avant de nettoyer le four avec la fonction d'autonettoyage.





- Si, pour un nettoyage, vous devez régler les contrôles sur une position plus élevée que pour une cuisson normale (par pyrolyse), il se peut que les surfaces deviennent plus chaudes que d'habitude, et les enfants ne doivent pas rester à proximité.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter l'éventualité d'un choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Si la vitre du panneau de commande est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter l'éventualité d'un choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et laissez la porte fermée.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : n'entrez aucun objet dans le four.

### Enfants

- Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil. Ne laissez pas des enfants nettoyer ou s'occuper de l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- N'entrez pas des objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les meubles situés au-dessus ou derrière l'appareil.

### Utilisation sûre du four/four à vapeur

- Les enfants doivent être tenus à distance sûre du four durant la cuisson ou le rôtissage. Le four devient chaud lorsqu'il est utilisé. Ne touchez pas les éléments ni l'intérieur avant le refroidissement complet du four.
- L'extérieur du four peut devenir chaud s'il est utilisé pendant une longue période de temps à des températures élevées. Si le four est utilisé à la température maximale pendant une longue période de temps (lorsque vous grillez des aliments par exemple), le panneau de verre dans le four peut devenir chaud. Soyez prudent en présence d'enfants.
- Le four est complètement isolé. Cependant, un peu de chaleur s'échappe toujours et l'extérieur de l'appareil se réchauffe. Cette chaleur est tout à fait acceptable selon les normes en vigueur.
- Le four est doté d'un ventilateur qui refroidit le boîtier. Une fois le four éteint, il se peut que le ventilateur continue de tourner.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne posez pas d'accessoires sur la porte du four ouverte.
- Fermez la porte du four durant la cuisson.
- Ouvrez la porte avec précaution : de la vapeur chaude s'échappe.
- N'entrez pas de matériaux inflammables dans le four.
- Les produits surgelés, comme les pizzas, doivent être cuits sur la grille. Si vous utilisez la lèchefrite, celle-ci pourrait se déformer en raison des grandes différences de température.
- Ne recouvrez jamais la sole du four avec du papier aluminium. Le papier aluminium bloque le flux thermique, ce qui peut affecter le résultat de cuisson. Ceci peut également endommager l'émail de la sole du four.
- Les petites quantités requièrent une durée de cuisson plus courte. Elles risquent de brûler si vous appliquez les durées de cuisson indiquées dans les recettes.
- Ne versez jamais d'eau froide sur la sole chaude. Ceci risque d'endommager l'émail.
- Les jus de fruits peuvent causer des taches difficiles à enlever au fond du four. Lorsque vous préparez des pâtisseries aux fruits juteux (tarte aux pommes, etc.) utilisez un moule/une plaque comme lèchefrite pour recueillir les jus qui s'écoulent.



- Les taches de sucre ou de jus de fruit (prune, rhubarbe) peuvent décolorer l'émail. Il est conseillé de nettoyer le four dès qu'il est refroidi. Remarque : l'eau contenue dans le récipient-vapeur est encore chaude !
- Des plats résistants à la chaleur et à la vapeur doivent être utilisés dans le four à vapeur. Les moules en silicone ne conviennent pas lorsque l'on utilise la combinaison circulation d'air chaud et vapeur.
- N'utilisez pas de moules rouillés. Même de minuscules taches peuvent rouiller l'intérieur du four.

### *Installation*

---

- Contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil !
- Les pièces défectueuses doivent toujours être remplacées uniquement par des pièces d'origine. Ces pièces sont les seules dont le fabricant peut garantir le respect aux exigences de sécurité.
- Afin d'éviter toute situation dangereuse, un câble de raccordement endommagé doit être remplacé uniquement par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée.
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- La prise murale et la fiche doivent toujours rester accessibles.
- Si vous souhaitez effectuer une connexion électrique fixe, le câble d'alimentation devra être équipé d'un interrupteur onipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- Cet appareil ne doit pas être branché sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise multiple ou d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait alors plus être garantie.
- **AVERTISSEMENT** : N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Seul un installateur agréé est autorisé à ouvrir le boîtier de l'appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur avant toute tâche de réparation.



**Si les consignes de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages qui pourraient en résulter.**

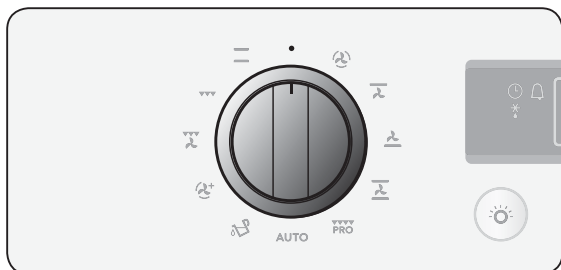


Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil parce qu'il est défectueux, nous vous conseillons de couper le cordon après avoir retiré la fiche de la prise du secteur. L'appareil doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale.

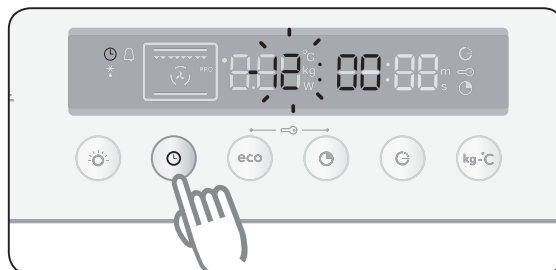
# RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, l'affichage s'éclaire.

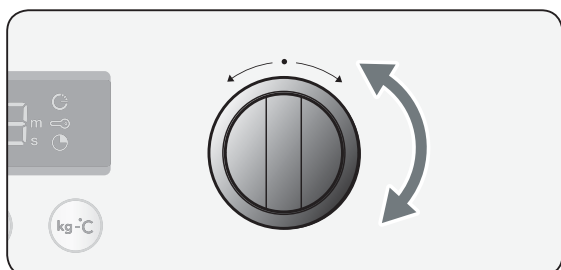
## Réglage de l'horloge (exemple 15:15)



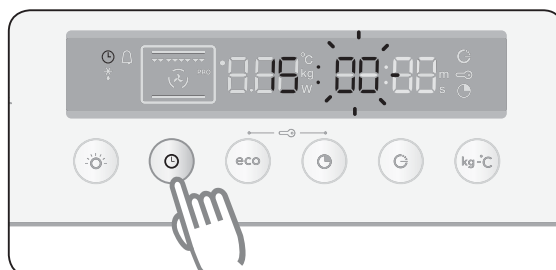
**1** Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position « ARRÊT ».



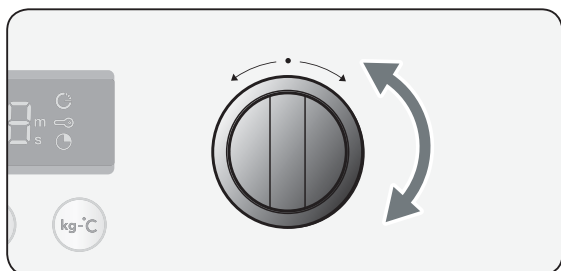
**2** Appuyez sur **HORLOGE**. Le « 12 » se met à clignoter.



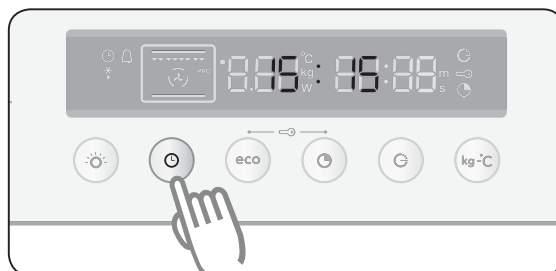
**3** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler l'heure.



**4** Appuyez sur **HORLOGE** une nouvelle fois. Le « 00 » se met à clignoter.



**5** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler les minutes.



**6** Appuyez sur **HORLOGE** une nouvelle fois. L'horloge se règle dans les 5 secondes.

### Remarque

Si vous désirez modifier un réglage après avoir appuyé sur une touche, le réglage se met à clignoter. Il n'est possible de modifier ce réglage que lorsqu'il clignote. S'il ne clignote plus, appuyez sur la touche afin qu'il recommence à le faire.

# RÉGLAGE DU MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

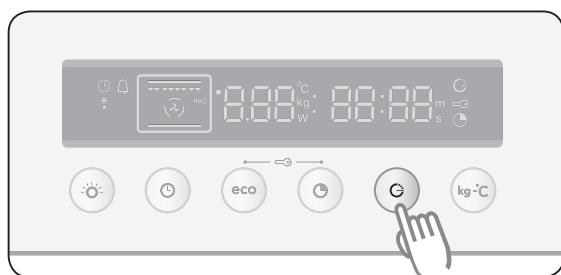
Le four est doté d'un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser de l'énergie lorsque le four n'est pas utilisé.

## Mode Veille

Le four passe automatiquement en mode veille après 10 minutes de non-utilisation (par défaut).

## Mode ECO

En mode ECO, l'heure actuelle n'est pas affichée. Vous ne pouvez pas utiliser le four.



**1** Appuyez sur **HEURE DE FIN** pendant 3 secondes. Le four passe en mode ECO et l'affichage est vide.

**2** Pour passer au mode Veille, ouvrez la porte ou appuyez sur n'importe quelle touche. L'heure actuelle s'affiche et le four est prêt à être utilisé.

## TYPES DE CUISSON

Le tableau suivant reprend les différents modes et réglages de votre four. Utilisez les tableaux du guide de cuisson pour ces modes à titre de référence.



### Réglage Air chaud

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant de l'arrière du four. Ce réglage fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson.

Température suggérée : 180 °C



### Réglage Air chaud + Résistance supérieure

La combinaison de l'air chaud et d'un chauffage de la résistance supérieure est idéale pour gratiner et dorer. Ce réglage est tout particulièrement recommandé pour les viandes.

Température suggérée : 180 °C



### Réglage Résistance supérieure + Résistance inférieure

La chaleur provient du chauffage des résistances supérieure et inférieure. Ce réglage convient pour la cuisson et le rôtissage.

Température suggérée : 200 °C



### Réglage Gril

Les aliments sont chauffés par la résistance supérieure.

Température suggérée : 220 °C



### Réglage Résistance supérieure + Chaleur tournante

La chaleur générée par la résistance supérieure est répartie par le ventilateur. Ce mode peut être utilisé pour griller de la viande et du poisson.

Température suggérée : 220 °C



### Réglage Air chaud + Résistance inférieure

La combinaison de l'air chaud et du chauffage de la résistance inférieure permet de gratiner et de dorer les aliments.

Température suggérée : 180 °C



### Réglage Intensif

Ce mode active en alternance tous les éléments chauffants (résistances supérieure et inférieure, ventilateur de convection). La chaleur est répartie de façon homogène dans le four.

Ce mode convient aux grandes quantités qui nécessitent un apport de chaleur, comme les gratins et les gâteaux de grande taille.

Température suggérée : 180 °C



### ProRoasting

Ce mode comprend un cycle de chauffage automatique dont la température peut dépasser 200 °C.

La résistance supérieure et le ventilateur de convection sont activés durant le processus de saisie de la viande. Après cette étape, l'aliment mijotera à la température (basse) sélectionnée. Les résistances supérieure et inférieure sont activées durant ce processus. Ce mode s'utilise pour les rôtis de viande, la volaille et le poisson.

Température suggérée : 100 °C

## TYPES DE CUISSON (SUITE)



### Mode de cuisson sur plusieurs niveaux

La cuisson sur plusieurs niveaux vous permet de cuire des aliments en plus grande quantité. Toute la cavité du four peut être utilisée. Par exemple, pour cuire deux plateaux de biscuits.



### Réglage Air chaud ECO

Ce mode utilise le système de chauffage optimisé afin de vous permettre d'économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. La durée de cuisson sera un peu allongée, mais vous obtiendrez les mêmes résultats de cuisson sans brûler vos plats.

Température suggérée : 180 °C

### Remarque

La classe d'efficacité énergétique du mode air chaud ECO est déterminée conformément à la norme EN50304.

## AUTO

### Guide des programmes Auto-menu

Pour vous faciliter la tâche, vous avez le choix entre 40 programmes de cuisson et de décongélation automatiques. La durée et la température seront réglées automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de votre plat, puis de lancer le processus de cuisson automatique.

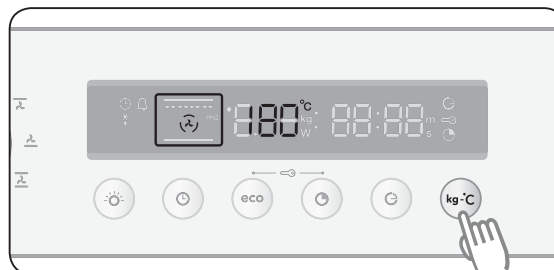
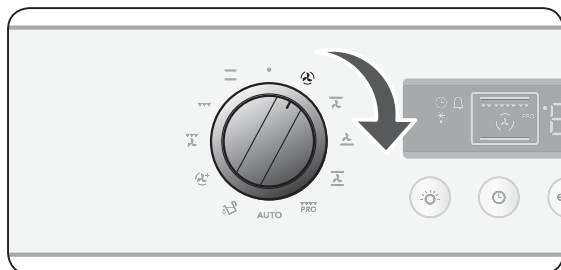


### Aqua Clean

La vapeur chaude ramollit les salissures adhérentes dans la cavité du four, permettant de la nettoyer en toute facilité. Le programme de nettoyage Aqua Clean ne dure que 26 minutes.

# UTILISATION DU MODE FOUR

## Réglage du four

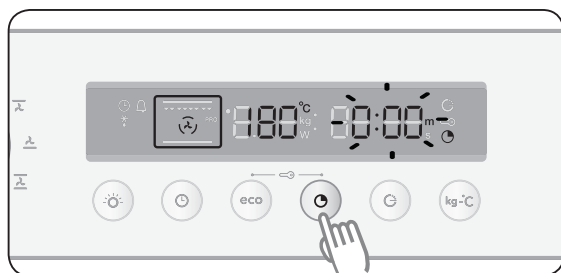


**1** Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur le mode four souhaité. Le mode four et la température recommandée s'affichent.

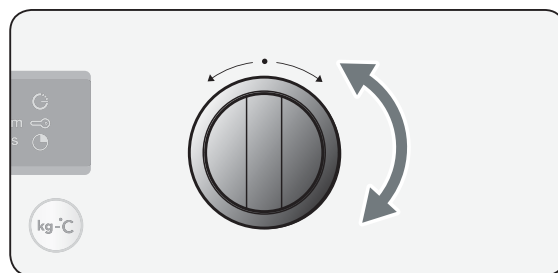
**2** Pour modifier la température, appuyez sur **POIDS/TEMP** et tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler la température souhaitée. Si le clignotement s'est arrêté avant que vous ayez réglé la température, appuyez sur **POIDS/TEMP** une nouvelle fois, puis tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.

|  |                                               |       |
|--|-----------------------------------------------|-------|
|  | Air chaud                                     | 180°C |
|  | Air chaud + Résistance supérieure             | 180°C |
|  | Résistance supérieure + Résistance inférieure | 200°C |
|  | Gril                                          | 220°C |
|  | Résistance supérieure + Chaleur tournante     | 220°C |
|  | Air chaud + Résistance inférieure             | 180°C |
|  | Intensif                                      | 180°C |
|  | ProRoasting                                   | 100°C |
|  | Cuisson sur plusieurs niveaux                 | 180°C |
|  | Air chaud ECO                                 | 180°C |

## UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)



**3** Appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** pour régler la durée de cuisson souhaitée. L'horloge clignote.



**4** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** et réglez la durée de cuisson souhaitée.

**5** Démarrage automatique après 5 secondes.

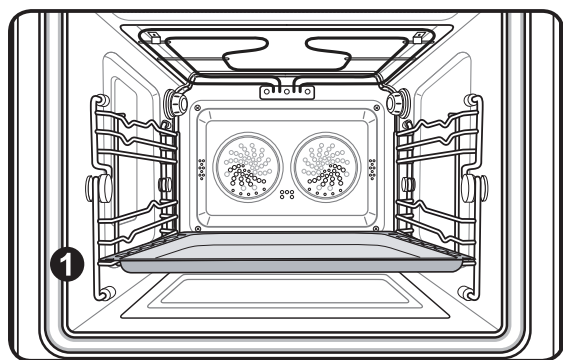
### Remarque

- 1) Pendant la cuisson, il est possible de modifier la durée de cuisson et la température.
- 2) Dans les réglages du mode Four, la convection et les résistances supérieure et inférieure s'allument et s'éteignent tout au long de la cuisson pour régler la température.

## UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

### Réglage Air chaud

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant des deux ventilateurs et de l'élément chauffant qui sont situés à l'arrière du four. Ce réglage fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson.



Insérez les lèchefrites au niveau 1 ou 2.

\* Réglage des températures : 40 - 250 °C

\* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

### Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Air chaud.

| Aliment                                   | Niveau de grille | Température (°C) | Durée (h)   | Accessoire     |
|-------------------------------------------|------------------|------------------|-------------|----------------|
| Gâteau aux noix, moule carré              | 1                | 160 - 170        | 1:00 - 1:10 | Grille de four |
| Gâteau au citron, moule en anneau ou rond | 1                | 150 - 160        | 0:50 - 1:00 | Grille de four |
| Génoise                                   | 1                | 150 - 160        | 0:25 - 0:35 | Grille de four |
| Base de flan aux fruits                   | 1                | 150 - 170        | 0:25 - 0:35 | Grille de four |
| Tarte aux fruits au streusel (pâte levée) | 2                | 150 - 170        | 0:30 - 0:40 | Lèchefrite     |
| Croissants                                | 1                | 170 - 180        | 0:10 - 0:15 | Lèchefrite     |
| Petits pains                              | 1                | 180 - 190        | 0:10 - 0:15 | Lèchefrite     |
| Cookies                                   | 2                | 160 - 180        | 0:10 - 0:20 | Lèchefrite     |
| Frites au four surgelées                  | 2                | 200 - 220        | 0:15 - 0:20 | Lèchefrite     |

### Remarque

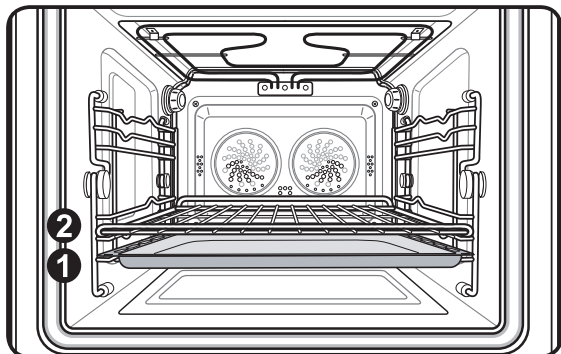
Il est conseillé de préchauffer le four.



## UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

### Réglage Air chaud + Résistance supérieure

La combinaison de l'air chaud et d'un chauffage de la résistance supérieure est idéale pour gratiner et dorer. Ce réglage se prête particulièrement à la cuisson des viandes.



Placez la viande sur la grille insérée au niveau 2 et utilisez la lèchefrite, insérée au niveau 1, pour recueillir les graisses.

\* Réglage des températures : 40 - 250 °C

\* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

### Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées spécifiées dans ce tableau à titre de référence.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en utilisant le mode Air chaud + Résistance supérieure.

Placez la viande sur la grille et insérez-la au niveau recommandé dans le tableau, puis insérez la lèchefrite au niveau 2.

| Aliment                                     | Niveau de grille | Température (°C) | Durée (h)   | Accessoire                  |
|---------------------------------------------|------------------|------------------|-------------|-----------------------------|
| Bœuf Rôti de bœuf /1 kg à point             | 2 + 1            | 170 - 190        | 1:00 - 1:30 | Grille de four + lèchefrite |
| Porc épaule rôti / rouleau 1 kg             | 2 + 1            | 180 - 200        | 1:30 - 2:00 | Grille de four + lèchefrite |
| Agneau rôti d'agneau /gigot d'agneau 0,8 kg | 2 + 1            | 190 - 210        | 0:50 - 1:20 | Grille de four + lèchefrite |
| Poulet entier Poulet 1,2 kg                 | 2 + 1            | 200 - 220        | 0:50 - 1:10 | Grille de four + lèchefrite |
| Poisson Truite entière 2 pièces / 0,5 kg    | 2 + 1            | 180 - 200        | 0:30 - 0:40 | Grille de four + lèchefrite |
| Magret de canard 0,3 kg                     | 2 + 1            | 180 - 200        | 0:25 - 0:35 | Grille de four + lèchefrite |

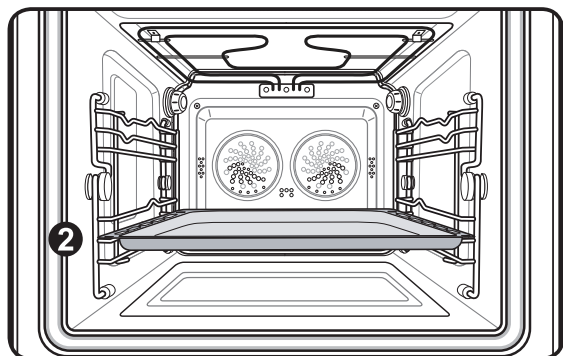
### Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

## UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

### Réglage Résistance supérieure + Résistance inférieure

La chaleur provient du chauffage des résistances supérieure et inférieure. Ce réglage s'utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels.



La lèchefrite ou la grille de four est normalement insérée au niveau 1 ou 2.

\* Réglage des températures : 40 - 250 °C

\* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

### Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Résistance supérieure + Résistance inférieure.

| Aliment                     | Niveau de grille | Température (°C) | Durée (h)   | Accessoire     |
|-----------------------------|------------------|------------------|-------------|----------------|
| Lasagnes                    | 2                | 200 - 220        | 0:20 - 0:25 | Grille de four |
| Gratin de légumes           | 2                | 180 - 200        | 0:20 - 0:30 | Grille de four |
| Gratin dauphinois           | 2                | 180 - 200        | 0:40 - 1:00 | Grille de four |
| Pizza surgelée<br>Baguettes | 2                | 160 - 180        | 0:10 - 0:15 | Lèchefrite     |
| Gâteau marbré               | 1                | 160 - 180        | 0:50 - 1:10 | Grille de four |
| Pain de viande              | 1                | 150 - 170        | 0:50 - 1:00 | Grille de four |
| Muffins                     | 1                | 180 - 200        | 0:20 - 0:30 | Grille de four |
| Cookies                     | 2                | 180 - 200        | 0:10 - 0:20 | Lèchefrite     |

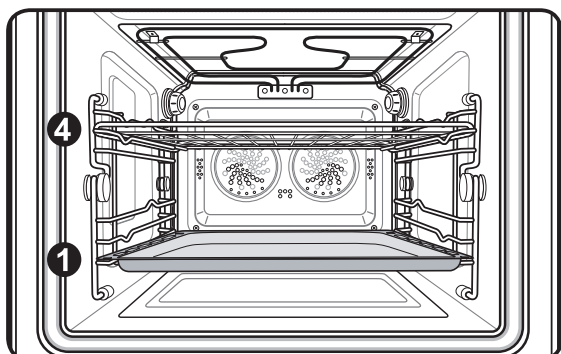
### Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

## UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

### Réglage Gril

Les aliments sont chauffés par les éléments chauffants supérieurs.



Pour faire griller des aliments, la grille est normalement insérée au niveau 4 ou la grille et la lèchefrite sont insérées respectivement au niveau 4 et 1.

\* Réglage des températures : 150 - 250 °C

\* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

### Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Réglez la température du gril sur 220 °C et préchauffez pendant 5 minutes.

| Aliment                | Niveau de grille | Durée (h)<br>1 <sup>ère</sup> face | Durée (h)<br>2 <sup>e</sup> face | Accessoire                  |
|------------------------|------------------|------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| Brochettes de kébab    | 4 + 1            | 0:08 - 0:10                        | 0:06 - 0:08                      | Grille de four + lèchefrite |
| Escalopes de porc      | 4 + 1            | 0:07 - 0:09                        | 0:05 - 0:07                      | Grille de four + lèchefrite |
| Saucisses              | 4 + 1            | 0:06 - 0:08                        | 0:05 - 0:07                      | Grille de four              |
| Morceaux de poulet     | 4 + 1            | 0:20 - 0:25                        | 0:15 - 0:20                      | Grille de four + lèchefrite |
| Pavés de saumon        | 4 + 1            | 0:08 - 0:12                        | 0:06 - 0:10                      | Grille de four + lèchefrite |
| Légumes émincés        | 4                | 0:15 - 0:20                        | -                                | Lèchefrite                  |
| Pain grillé            | 4                | 0:02 - 0:03                        | 0:01 - 0:02                      | Grille de four              |
| Pain grillé au fromage | 4                | 0:03 - 0:04                        | -                                | Grille de four              |

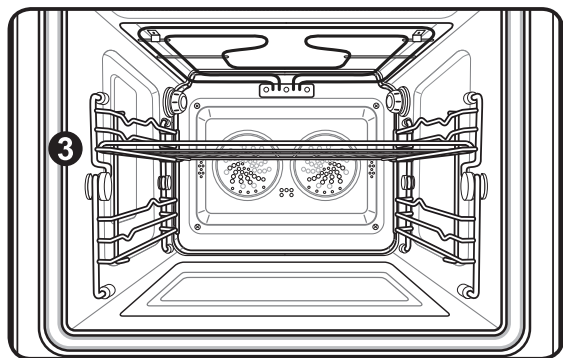
### Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

## UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

### Réglage Résistance supérieure + Chaleur tournante

La chaleur générée par la résistance supérieure est répartie par le ventilateur. Ce mode s'utilise pour griller de la viande, du poisson, de la volaille et des légumes. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments qui obtiendront néanmoins une texture croustillante.



Pour griller des aliments, la grille ou la lèchefrite est normalement insérée au niveau 3.

\* Réglage des températures : 40 - 250 °C

\* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

### Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Réglez la température du gril sur 220 °C et préchauffez pendant 5 minutes.

| Aliment                               | Niveau de grille | Durée (h)   | Accessoire                  |
|---------------------------------------|------------------|-------------|-----------------------------|
| Saucisses                             | 3                | 0:08 - 0:10 | Grille de four              |
| Quartiers de pommes de terre (wedges) | 3                | 0:20 - 0:25 | Grille de four              |
| Frites au four surgelées              | 3                | 0:15 - 0:20 | Lèchefrite                  |
| Croquettes surgelées                  | 3                | 0:20 - 0:25 | Lèchefrite                  |
| Nuggets surgelés                      | 3                | 0:15 - 0:20 | Lèchefrite                  |
| Pavé de saumon                        | 3 + 1            | 0:15 - 0:20 | Grille de four + lèchefrite |
| Filet de poisson                      | 3 + 1            | 0:12 - 0:17 | Grille de four + lèchefrite |
| Poisson entier                        | 3 + 1            | 0:15 - 0:20 | Grille de four + lèchefrite |
| Morceaux de poulet                    | 3 + 1            | 0:30 - 0:40 | Grille de four + lèchefrite |

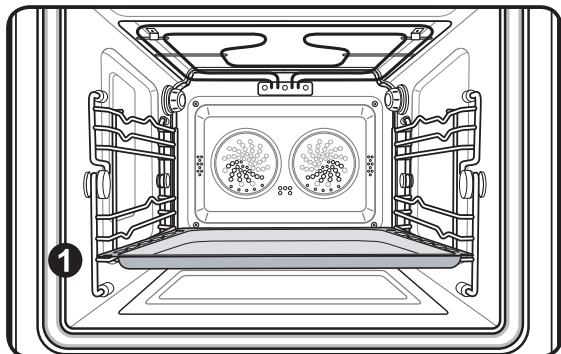
### Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

## UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

### Réglage Air chaud + Résistance inférieure

Les aliments sont chauffés grâce à la combinaison de l'air chaud et du chauffage de la résistance inférieure. Ce réglage est pratique pour gratiner et dorer.



La lèchefrite ou la grille est souvent insérée au niveau 1.

\* Réglage des températures : 40 - 250 °C

\* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

### Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Air chaud + Résistance inférieure.

| Aliment                               | Niveau de grille | Température (°C) | Durée (h)   | Accessoire     |
|---------------------------------------|------------------|------------------|-------------|----------------|
| Pizza maison                          | 1                | 200 - 220        | 0:20 - 0:25 | Lèchefrite     |
| Quiche/gâteau précuit(e) réfrigéré(e) | 1                | 180 - 200        | 0:10 - 0:15 | Grille de four |
| Pizza autolevante surgelée            | 1                | 180 - 200        | 0:15 - 0:20 | Lèchefrite     |
| Pizza surgelée                        | 1                | 200 - 220        | 0:15 - 0:20 | Grille de four |
| Pizza réfrigérée                      | 1                | 180 - 200        | 0:08 - 0:15 | Lèchefrite     |
| Tarte aux pommes                      | 1                | 160 - 180        | 0:70 - 0:80 | Grille de four |
| Chausson aux pommes                   | 1                | 180 - 200        | 0:10 - 0:15 | Lèchefrite     |

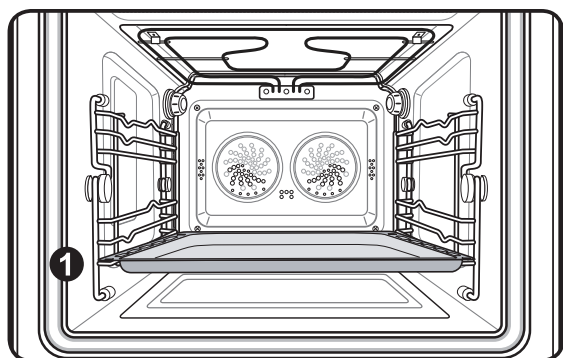
### Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

## UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

### Réglage Intensif

Ce mode active en alternance tous les éléments chauffants (supérieur, inférieur et ventilateur de convection). La chaleur est répartie de façon homogène dans le four. Ce mode convient aux grandes quantités qui nécessitent un apport de chaleur, comme les gratins et les gâteaux de grande taille.



La lèchefrite ou la grille est souvent insérée au niveau 1.

\* Réglage des températures : 40 - 250 °C

\* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

### Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Nous vous recommandons de préchauffer le four en utilisant le mode Intensif.

| Aliment                              | Niveau de la grille | Température (°C) | Durée (h)   | Accessoire                  |
|--------------------------------------|---------------------|------------------|-------------|-----------------------------|
| Lasagnes 2 kg                        | 1                   | 180 - 200        | 0:20 - 0:30 | Grille de four              |
| Gratin de légumes 2 kg               | 1                   | 160 - 180        | 0:40 - 0:60 | Grille de four              |
| Gratin dauphinois 2 kg               | 1                   | 160 - 180        | 1:00 - 1:30 | Grille de four              |
| Bœuf Rôti de bœuf /2 kg à point      | 2 + 1               | 160 - 180        | 1:00 - 1:30 | Grille de four + lèchefrite |
| Canard entier / 2 kg                 | 2 + 1               | 180 - 200        | 1:00 - 1:30 | Grille de four + lèchefrite |
| 2 poulets entiers / 1,2 kg par pièce | 2 + 1               | 200 - 220        | 1:00 - 1:30 | Grille de four + lèchefrite |

### Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

Il n'est pas nécessaire de retourner l'aliment, mais vous obtiendrez de meilleurs résultats en le faisant à mi-cuisson.

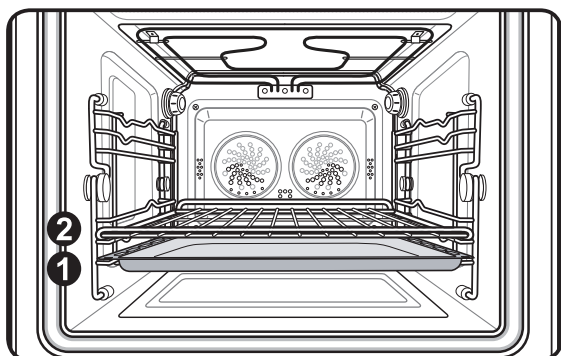
## UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

### Réglage ProRoasting

Ce mode comprend un cycle de réchauffement automatique dont la température peut dépasser 200 °C.

La résistance supérieure et le ventilateur de convection sont activés durant le processus de saisie de la viande. Après cette étape, l'aliment mijotera à la température (basse) sélectionnée. Les résistances supérieure et inférieure sont activées durant ce processus.

Ce mode s'utilise pour les rôtis de viande, la volaille et le poisson.



La grille ou la lèchefrite est souvent insérée au niveau 2 et 1.

\* Réglage des températures : 40 - 150 °C

\* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

### Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence.

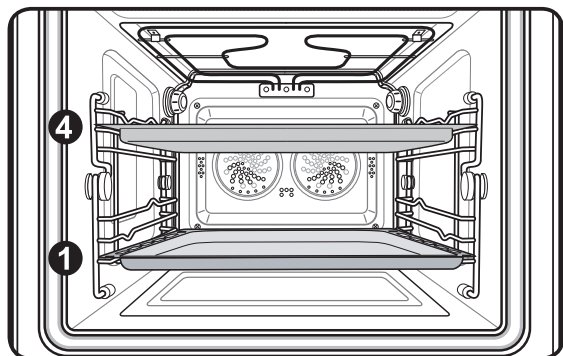
| Aliment          | Niveau de grille | Température (°C) | Durée (h)   | Accessoire                  |
|------------------|------------------|------------------|-------------|-----------------------------|
| Rôti de bœuf     | 2 + 1            | 60 - 80          | 3:30 - 4:30 | Grille de four + lèchefrite |
| Rôti de porc     | 2 + 1            | 70 - 90          | 3:30 - 4:00 | Grille de four + lèchefrite |
| Magret de canard | 2 + 1            | 60 - 80          | 1:30 - 2:00 | Grille de four + lèchefrite |
| Filet de bœuf    | 2 + 1            | 70 - 90          | 1:30 - 2:00 | Grille de four + lèchefrite |
| Filet de porc    | 2 + 1            | 70 - 90          | 1:30 - 2:00 | Grille de four + lèchefrite |

## UTILISATION DU MODE FOUR (SUITE)

### Réglage Cuisson sur plusieurs niveaux

Ce mode s'utilise pour cuire simultanément des aliments sur deux niveaux différents. Il fonctionne grâce à la circulation d'air chaud. Toute la cavité du four peut être utilisée. Par exemple, pour cuire deux plateaux de biscuits.

La durée de cuisson sera allongée par rapport à la cuisson sur un seul niveau, mais vous pouvez cuire une quantité double de plats en même temps.



En mode Cuisson sur plusieurs niveaux, 2 lèchefrites ou 1 lèchefrite et 1 grille sont normalement insérées au niveau 1 et 4.

\* Réglage des températures : 40 - 250 °C

\* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

### Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence. Nous vous recommandons de préchauffer le four avec le mode Cuisson sur plusieurs niveaux.

| Aliment                  | Niveau de grille | Température (°C) | Durée (h)   | Accessoire                  |
|--------------------------|------------------|------------------|-------------|-----------------------------|
| Petits gâteaux           | 1 + 4            | 150 - 160        | 0:20 - 0:30 | 2 lèchefrites               |
| Mini tourtes             | 1 + 4            | 160 - 180        | 0:20 - 0:30 | 2 lèchefrites               |
| Croissants               | 1 + 4            | 160 - 180        | 0:20 - 0:30 | 2 lèchefrites               |
| Pâte feuilletée          | 1 + 4            | 180 - 200        | 0:30 - 0:40 | 2 lèchefrites               |
| Cookies                  | 1 + 4            | 170 - 190        | 0:15 - 0:20 | 2 lèchefrites               |
| Lasagnes                 | 1 + 4            | 160 - 180        | 0:30 - 0:50 | Grille de four + lèchefrite |
| Frites au four surgelées | 1 + 4            | 180 - 200        | 0:30 - 0:40 | 2 lèchefrites               |
| Nuggets surgelés         | 1 + 4            | 180 - 200        | 0:20 - 0:30 | 2 lèchefrites               |
| Pizza surgelée           | 1 + 4            | 200 - 220        | 0:20 - 0:30 | Grille de four + lèchefrite |

### Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.



## UTILISATION DU MODE AIR CHAUD ECO

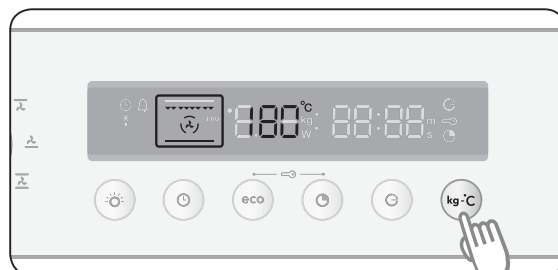
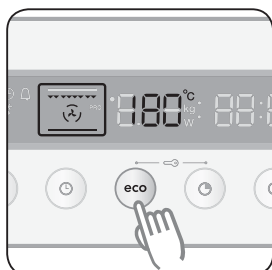
Ce mode utilise le système de chauffage optimisé afin de vous permettre d'économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats.

La durée de cuisson sera quelque peu allongée, mais vous obtiendrez les mêmes résultats de cuisson.

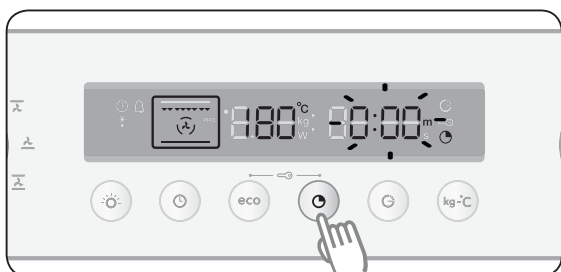
### Air chaud ECO



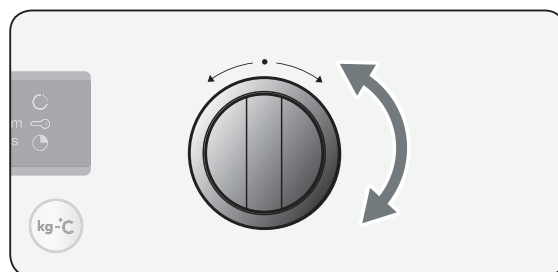
- 1** Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position « ARRÊT ». Appuyez sur **AIR CHAUD ECO**.



- 2** Pour modifier la température, appuyez sur **POIDS/TEMP** et tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler la température souhaitée. Si le clignotement s'est arrêté avant que vous ayez réglé la température, appuyez sur **POIDS/TEMP** une nouvelle fois, puis tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.



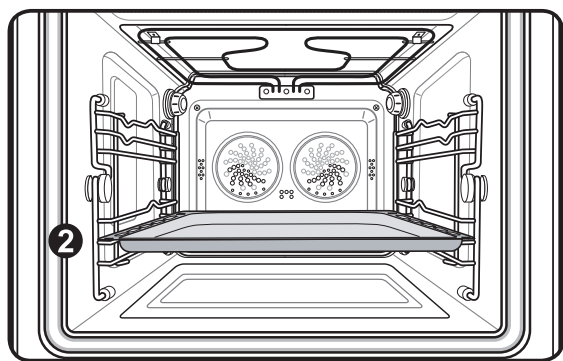
- 3** Appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** pour régler la durée de cuisson souhaitée. L'horloge clignote.



- 4** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** et réglez la durée de cuisson souhaitée.

- 5** Démarrage automatique après 5 secondes.

## UTILISATION DU MODE AIR CHAUD ECO (SUITE)



La lèchefrite ou la grille est souvent insérée au niveau 2.

\* Veuillez vérifier que les plats en verre supportent une température de cuisson comprise entre 40 et 250 °C.

### Guide de cuisson

Utilisez les températures et les durées de cuisson spécifiées dans ce tableau à titre de référence.

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Air chaud ECO.

| Aliment                          | Niveau de grille | Température (°C) | Durée (h)   | Accessoire                  |
|----------------------------------|------------------|------------------|-------------|-----------------------------|
| Génoise                          | 1                | 150 - 160        | 0:30 - 0:40 | Grille de four              |
| Petit gâteau                     | 2                | 150 - 170        | 0:20 - 0:30 | Lèchefrite                  |
| Muffin                           | 2                | 160 - 180        | 0:30 - 0:40 | Grille de four              |
| Bœuf Rôti de bœuf / 1 kg à point | 2 + 1            | 170 - 190        | 1:00 - 1:30 | Grille de four + lèchefrite |
| Gratin dauphinois                | 2                | 160 - 180        | 1:00 - 1:30 | Grille de four              |

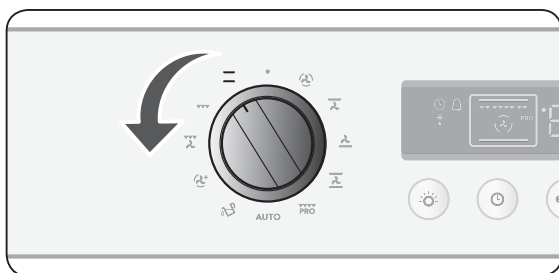
### Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

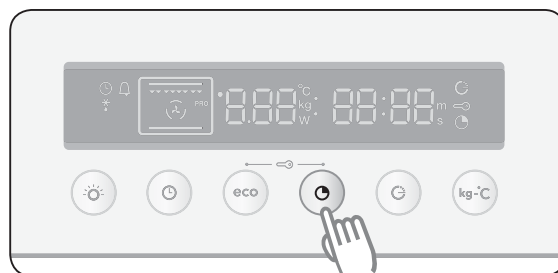
### Conseil pour économiser de l'énergie

- Si la durée de cuisson est supérieure à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson pour économiser de l'énergie. Le processus de cuisson sera achevé grâce à la chaleur résiduelle.
- Évitez d'ouvrir la porte trop souvent durant la cuisson pour conserver la température dans la cavité et économiser de l'énergie et du temps.

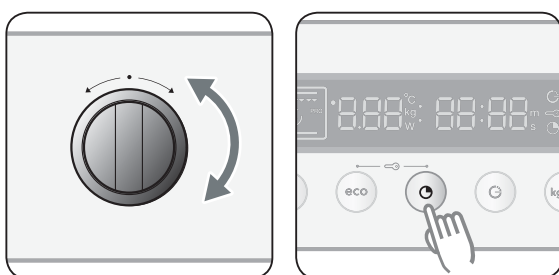
# RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON



- 1** Choisissez le mode et la fonction souhaités (et réglez la température selon vos préférences).



- 2** Appuyez sur **DURÉE DE CUISSON**.



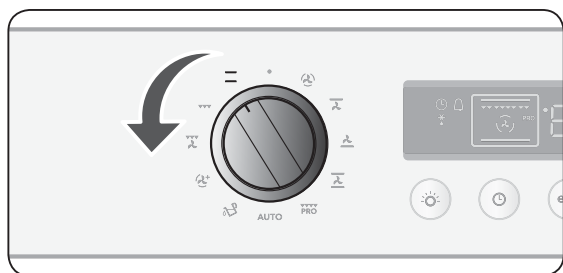
- 3** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler la durée de cuisson souhaitée et appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** pour terminer le réglage de la durée de cuisson.

- 4** Démarrage automatique après 5 secondes.

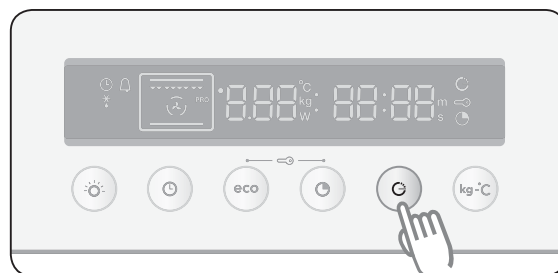
## Remarque

- 1) À la fin de la durée programmée, un signal sonore retentit, « 0:00 » clignote sur l'affichage et le four s'éteint de lui-même. L'heure actuelle s'affiche.
- 2) Il est possible de réinitialiser la durée de cuisson programmée en procédant dans le même ordre que ci-dessus.
- 3) Pour annuler la durée de cuisson programmée, appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** et remettez la durée à zéro avec le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.

## RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN

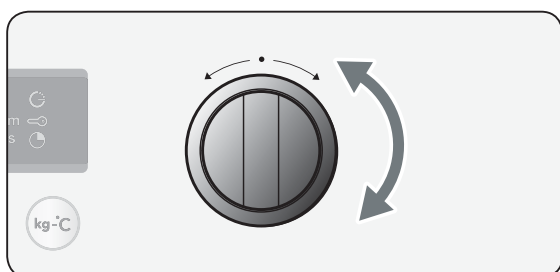


- 1** Choisissez le mode souhaité (et réglez la température selon vos préférences).



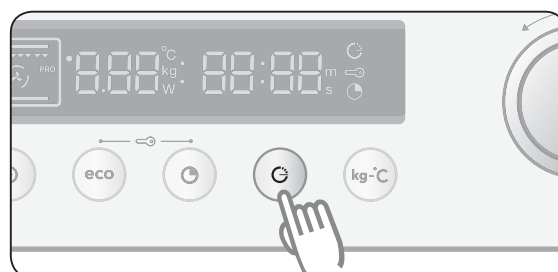
- 2** Appuyez sur **HEURE DE FIN**.

**Exemple** L'heure actuelle est 13:00.  
Les chiffres de l'heure actuelle (13:00) clignotent.



- 3** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler les heures et les minutes comme souhaité. (14:00).

**Exemple** L'heure souhaitée est 14:00.



- 4** Appuyez sur **HEURE DE FIN** une nouvelle fois.

**Exemple** L'heure actuelle est 13:00.  
L'heure de fin souhaitée est 14:00.  
La durée de cuisson (1:00) s'affiche.

- 5** Démarrage automatique après 5 secondes.

### Remarque

- 1) Le décompte de la durée de cuisson s'affiche. À la fin de la durée programmée, un signal sonore retentit, « 0:00 » clignote dans l'affichage et le four s'éteint de lui-même. L'heure actuelle s'affiche.
- 2) Durant la cuisson, vous pouvez adapter la durée de cuisson programmée pour obtenir une meilleure performance de cuisson.  
Appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** et modifiez la durée à l'aide du **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.
- 3) Pour annuler l'heure de fin programmée, appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** et remettez la durée à zéro avec le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.

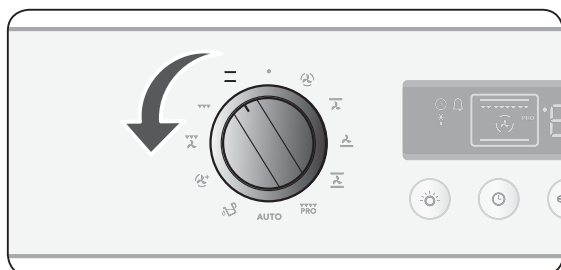
# FONCTION DE PROGRAMMATION DE LA DURÉE DE CUISSON

Exemple d'utilisation du mode

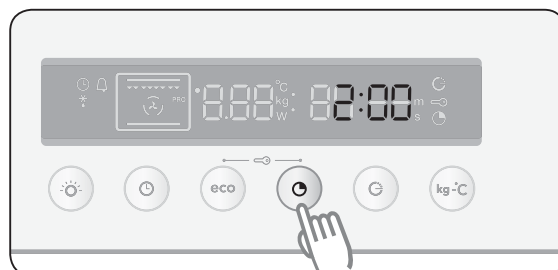
Résistance supérieure + Résistance inférieure : Heure actuelle : 12:00

Durée de cuisson : 2 heures

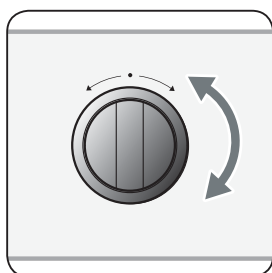
Heure de fin: vous voulez terminer la cuisson à 18:00



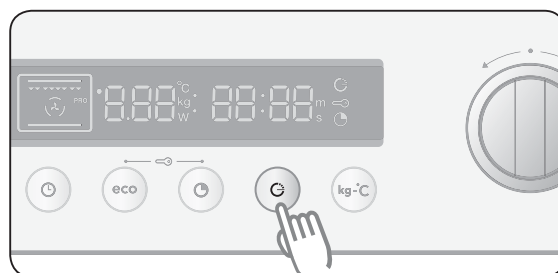
- 1** Choisissez le mode souhaité (et réglez la température selon vos préférences).



- 2** Appuyez sur **DURÉE DE CUISSON** et tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler la durée de cuisson souhaitée (2 heures).



- 3** Appuyez sur **HEURE DE FIN**.
- La durée de cuisson est ajoutée à l'heure actuelle et « 14:00 » s'affiche.
  - Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler l'heure de fin souhaitée (18:00).



- 4** Appuyez sur **HEURE DE FIN**.
- Vous apercevez une image sur l'affichage indiquant qu'une programmation a été effectuée.
  - Le four démarre automatiquement à 16:00, l'heure programmée, et la durée de cuisson s'affiche.

## Remarque

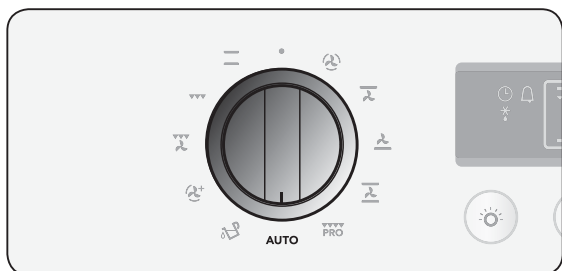
- Il est possible de modifier la durée de cuisson et l'heure de fin avant la durée réservée.

## AVERTISSEMENT :

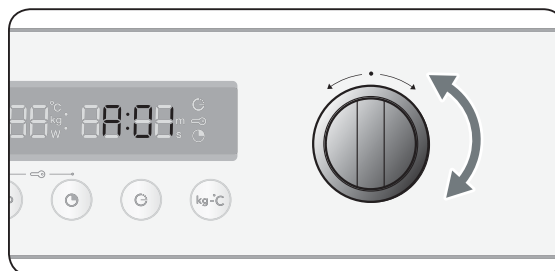
Ne laissez pas des aliments trop longtemps dans le four, ils pourraient se gâter.

## UTILISATION DU MODE AUTO-MENU

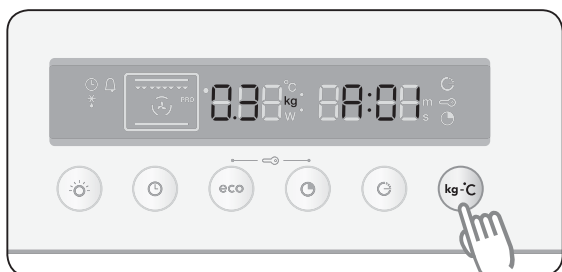
Le mode Auto-Menu vous propose 40 menus préprogrammés de cuisson. Cependant, vous devez régler soit les durées de cuisson soit la température .



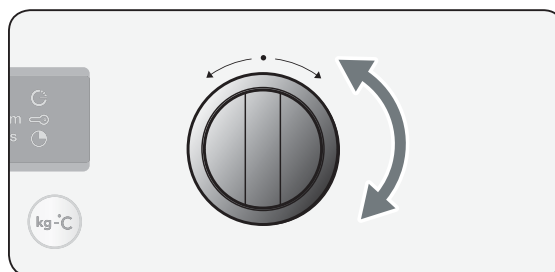
**1** Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position «AUTO».



**2** Tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir une fonctionnalité du menu automatique.



**3** Appuyez sur **POIDS/TEMP**. Le poids se met à clignoter.



**4** Pour modifier le poids, tournez le **SÉLECTEUR MULTI-FONCTION**.

**5** Démarrage automatique après 5 secondes.

- Le menu automatique s'enclenche. À la fin de la cuisson, le four émet un signal sonore et le message « Fin » s'affiche quatre fois. Ensuite, le four émet un signal sonore une fois par minute.

### Remarque

- 1) Certains menus automatiques se déroulent sans interruption. D'autres requièrent que les aliments soient tournés. Le four émettra un bip pour vous inviter à le faire.
- 2) La température du four définie et la durée de cuisson sont affichées pendant le fonctionnement de l'Auto-menu.
- 3) Il n'est pas possible de modifier les températures et les durées pendant la cuisson.

## UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)

Le mode Auto-Menu vous propose 40 menus préprogrammés afin de pouvoir cuire vos plats préférés en toute commodité. La durée de cuisson et le niveau de puissance sont réglés automatiquement. Il suffit de sélectionner l'un des 40 programmes et de régler le poids avant de lancer la cuisson.

| N°   | Aliment                              | Poids   | Accessoire     | Niveau de la grille | Recommandation                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------|--------------------------------------|---------|----------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:01 | <b>Bâtonnets de poisson surgelés</b> | 0.3-0.5 | Lèchefrite     | 2                   | Répartissez régulièrement les bâtonnets de poisson surgelés sur la lèchefrite. Pour obtenir les meilleurs résultats, tournez les aliments dès que le four émet un bip.                                                                                            |
| A:02 | <b>Frites au four surgelées</b>      | 0.4-0.5 | Lèchefrite     | 2                   | Répartissez les frites surgelées sur une lèchefrite métallique.                                                                                                                                                                                                   |
| A:03 | <b>Pizza surgelée</b>                | 0.3-0.4 | Grille de four | 2                   | Placez la pizza surgelée au milieu de la grille de four.                                                                                                                                                                                                          |
|      |                                      | 0.4-0.5 |                |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| A:04 | <b>Croquettes surgelées</b>          | 0.4-0.6 | Lèchefrite     | 2                   | Répartissez les croquettes régulièrement sur une lèchefrite métallique.                                                                                                                                                                                           |
| A:05 | <b>Brownies</b>                      | 0.5-0.7 | Grille de four | 2                   | Mettez la pâte dans un plat en pyrex ou en céramique rond et placez-le sur la grille du four.                                                                                                                                                                     |
| A:06 | <b>Croissants</b>                    | 0.2-0.4 | Lèchefrite     | 2                   | Utilisez du papier sulfurisé. Mettez les croissants côte à côte sur la lèchefrite.                                                                                                                                                                                |
| A:07 | <b>Boterkoek néerlandais</b>         | 0.5-0.7 | Grille de four | 1                   | Mettez la pâte fraîche dans un moule en métal rond. Placez-le sur la grille.                                                                                                                                                                                      |
| A:08 | <b>Pain de viande néerlandais</b>    | 0.7-0.8 | Grille de four | 2                   | Mettez la pâte fraîche dans un moule en métal rectangulaire (d'une longueur de 25 cm). Placez le moule sur la grille de four, longueur parallèle à la porte.                                                                                                      |
| A:09 | <b>Muffins</b>                       | 0.5-0.6 | Grille de four | 2                   | Mettez la pâte à muffins dans un moule à muffins en métal (12 pièces). Placez le moule au milieu de la grille de four.                                                                                                                                            |
| A:10 | <b>Pâtes levées</b>                  | 0.3-0.6 | Grille de four | 2                   | Préparez la pâte levée (pour une pizza, un gâteau ou du pain). Mettez-la dans un grand plat rond résistant à la chaleur et recouvrez avec du film alimentaire.                                                                                                    |
| A:11 | <b>Génoise</b>                       | 0.3-0.6 | Grille de four | 1                   | Préchauffez le four en utilisant le mode chaleur traditionnel à 180 °C. Mettez 300 g de pâte dans un moule en métal noir rond de 18 cm de diamètre, 400 g dans un moule de 24 cm et 500 g dans un moule de 26 cm. Placez le moule au milieu de la grille de four. |
| A:12 | <b>Pain blanc</b>                    | 0.7-0.8 | Grille de four | 2                   | Mettez la pâte fraîche dans un moule en métal rectangulaire (d'une longueur de 25 cm). Placez le moule sur la grille du four, longueur parallèle à la porte.                                                                                                      |
| A:13 | <b>Pizza maison</b>                  | 0.6-1.0 | Lèchefrite     | 1                   | Mettez la pizza sur la lèchefrite. Les différents poids prennent en compte des garnitures, telles que sauce, légumes, jambon et fromage.                                                                                                                          |

## UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)

| N°   | Aliment                         | Poids   | Accessoire                     | Niveau de la grille | Recommandation                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------|---------------------------------|---------|--------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:14 | <b>Lasagnes</b>                 | 0.8-1.1 | Grille de four                 | 2                   | Préparez des Lasagnes fraîches ou préparées et mettez-les dans un plat approprié à mettre au four. Placez le plat au centre du four.                                                                                                                                       |
| A:15 | <b>Gratin dauphinois</b>        | 0.7-1.0 | Grille de four                 | 2                   | Placez le gratin dauphinois frais dans un plat en pyrex en verre. Mettez le plat sur la grille, au niveau 2. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.                                                                                                              |
| A:16 | <b>Quiche</b>                   | 0.7-0.9 | Grille de four                 | 1                   | Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode convection inférieure à 190 °C jusqu'à ce que le four émette un bip. Utilisez le moule en métal. Après le préchauffage, placez le plat au centre de la grille du four.                                               |
| A:17 | <b>Tarte aux pommes</b>         | 1.2-1.4 | Grille de four                 | 1                   | Mettez la tarte aux pommes dans un moule en métal rond. Placez-le sur la grille de four. Les différents poids prennent en compte les pommes, etc.                                                                                                                          |
| A:18 | <b>Gratin de légumes</b>        | 0.4-0.8 | Grille de four                 | 2                   | Préparez un gratin de légumes en utilisant un plat rond à mettre au four. Placez le plat au centre du four. Après la cuisson, laissez reposer 2 à 3 minutes.                                                                                                               |
| A:19 | <b>Filet/pavé de saumon</b>     | 0.3-0.6 | Grille de four +<br>Lèchefrite | 4 + 1               | Laissez mariner les pavés de saumon, puis mettez-les côte à côte sur la grille et la lèchefrite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.                                                                      |
| A:20 | <b>Crevettes</b>                | 0.2-0.5 | Grille de four +<br>Lèchefrite | 4 + 1               | Répartissez les crevettes crues régulièrement sur la lèchefrite.                                                                                                                                                                                                           |
| A:21 | <b>Bifteck mince, bien cuit</b> | 0.3-0.6 | Grille de four +<br>Lèchefrite | 4 + 1               | Nous vous recommandons de préchauffer le four à 250 °C en mode Gril pendant 5 min. Posez les biftecks côte à côte au milieu de la grille de four et de la lèchefrite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus. |
| A:22 | <b>Bifteck épais, medium</b>    | 0.6-0.8 | Grille de four +<br>Lèchefrite | 4 + 1               | Nous vous recommandons de préchauffer le four à 250 °C en mode Gril pendant 5 min. Posez les biftecks côte à côte au milieu de la grille de four et de la lèchefrite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus. |
| A:23 | <b>Côtelettes d'agneau</b>      | 0.3-0.6 | Grille de four +<br>Lèchefrite | 4 + 1               | Nous vous recommandons de préchauffer le four à 250 °C en mode Gril pendant 5 min. Posez les biftecks côte à côte au milieu de la grille de four et de la lèchefrite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus. |



## UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)

| N°   | Aliment                                 | Poids              | Accessoire                  | Niveau de la grille | Recommandation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------|-----------------------------------------|--------------------|-----------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:24 | <b>Rôti de bœuf, à point</b>            | 1.1-1.3            | Grille de four + Lèchefrite | 2 + 1               | À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le bœuf d'huile et d'épices (poivre uniquement, n'ajoutez le sel qu'après la cuisson). Mettez-le sur la grille et la lèchefrite, côté épais vers le bas. Tournez dès que le four émet un bip et appuyez sur démarrage pour continuer la cuisson. Après le rôtiage et pendant un temps de repos de 5-10 minutes, enveloppez-le dans du papier aluminium. |
| A:25 | <b>Rôti de bœuf, medium - bien cuit</b> | 1.1-1.3            | Grille de four + Lèchefrite | 2 + 1               | À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le bœuf d'huile et d'épices (poivre uniquement, n'ajoutez le sel qu'après la cuisson). Mettez-le sur la grille et la lèchefrite, côté épais vers le bas. Tournez dès que le four émet un bip et appuyez sur démarrage pour continuer la cuisson. Après le rôtiage et pendant un temps de repos de 5-10 minutes, enveloppez-le dans du papier aluminium. |
| A:26 | <b>Rôti de bœuf, cuisson lente</b>      | 1.1-1.3            | Grille de four + Lèchefrite | 2 + 1               | À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le bœuf d'huile et d'épices (poivre uniquement, n'ajoutez le sel qu'après la cuisson). Mettez-le sur la grille et la lèchefrite, côté épais vers le bas. Tournez dès que le four émet un bip et appuyez sur démarrage pour continuer la cuisson. Après le rôtiage et pendant un temps de repos de 5-10 minutes, enveloppez-le dans du papier aluminium. |
| A:27 | <b>Rôti de porc</b>                     | 0.7-0.9            | Grille de four + Lèchefrite | 2 + 1               | Mettez le rôti de porc, côté épais vers le bas, badigeonné d'huile et d'épices, sur la grille et la lèchefrite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur démarrage pour continuer la cuisson.                                                                                                                                                                                      |
| A:28 | <b>Cuisses de poulet</b>                | 0.5-0.7            | Grille de four + Lèchefrite | 4 + 1               | Mettez les cuisses de poulets marinées côte à côte sur la grille de four avec lèchefrite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.                                                                                                                                                                                             |
| A:29 | <b>Morceaux de poulet</b>               | 0.5-0.7<br>1.0-1.2 | Grille de four + Lèchefrite | 4 + 1               | À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile et d'épices les morceaux de poulet froid. Mettez-les sur la grille et la lèchefrite, côté peau vers le bas. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus.                                                                                                                                |
| A:30 | <b>Magrets de canard</b>                | 0.3-0.5            | Grille de four + Lèchefrite | 4 + 1               | Préparez le magret de canard, mettez-le sur la grille à insérer, côté épais vers le haut.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)

| N°                   | Aliment                                      | Poids   | Accessoire                  | Niveau de la grille | Recommandation                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------|----------------------------------------------|---------|-----------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:31                 | <b>Cuisses de dinde</b>                      | 0.8-0.9 | Grille de four + Lèchefrite | 2 + 1               | Mettez les cuisses de dinde, badigeonnées d'huile et d'épices, sur la grille et la lèchefrite. Tournez dès que le four émet un bip. Appuyez sur démarrage pour continuer la cuisson.                                                                                                                    |
| A:32                 | <b>Poulet entier</b>                         | 1.0-1.1 | Grille de four + Lèchefrite | 2 + 1               | À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile et d'épices le poulet froid et posez-le (poitrine vers le bas) sur la grille de four avec lèchefrite. Tournez dès que le four émet un bip, puis appuyez sur la touche de démarrage pour continuer le processus. Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes. |
|                      |                                              | 1.2-1.3 |                             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| A:33                 | <b>Pommes de terre cuites au four</b>        | 0.4-0.8 | Lèchefrite                  | 2                   | Utilisez des pommes de terre de taille moyenne. Rincez et nettoyez les pommes de terre. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, de sel, poivre et herbes. Mettez les pommes de terre côte à côte sur la lèchefrite.                                                            |
| A:34                 | <b>Quartiers de pommes de terre (wedges)</b> | 0.4-0.6 | Lèchefrite                  | 2                   | Rincez et nettoyez les pommes de terre. Coupez-les en quartiers ou coupez les petites pommes de terre en deux. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile et d'épices. Répartissez-les régulièrement sur la lèchefrite et entamez la cuisson.                                                           |
| A:35                 | <b>Légumes grillés</b>                       | 0.2-0.5 | Lèchefrite                  | 4                   | Mettez des légumes, comme des courgettes émincées, morceaux de poivrons, aubergines, champignons et tomates-cerises émincés dans la lèchefrite. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, herbes et épices.                                                                      |
| <b>Décongélation</b> |                                              |         |                             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| d:01                 | <b>Viande surgelée</b>                       | 0.2-0.5 | Grille de four              | 2                   | Recouvrez toujours les bords avec du papier aluminium. Ce programme s'utilise pour la viande de bœuf, d'agneau, de porc, le steak, les côtelettes et la viande hachée. Placez la viande sur la grille de four. Insérez la grille de four au niveau de grille 2 et la lèchefrite au niveau 1.            |
|                      |                                              | 0.8-1.5 | Lèchefrite                  | 1                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| d:02                 | <b>Volaille surgelée</b>                     | 0.3-0.6 | Grille de four              | 2                   | Recouvrez toujours les bords avec du papier aluminium. Ce programme s'utilise pour le poulet entier ou en morceaux. Placez la volaille sur la grille de four. Insérez la grille de four au niveau 2 et la lèchefrite au niveau 1.                                                                       |
|                      |                                              | 0.9-1.3 | Lèchefrite                  | 1                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## UTILISATION DU MODE AUTO-MENU (SUITE)

| N°   | Aliment                | Poids   | Accessoire     | Niveau de la grille | Recommandation                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|------------------------|---------|----------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| d:03 | <b>Poisson surgelé</b> | 0.3-0.8 | Grille de four | 2                   | Recouvrez toujours la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Ce programme s'utilise pour les poissons entiers ou les filets de poisson. Placez la viande sur la grille de four. Insérez la grille de four au niveau 2 et la lèchefrite au niveau 1. |
|      |                        |         | Lèchefrite     | 1                   |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| d:04 | <b>Pain surgelé</b>    | 0.1-0.3 | Lèchefrite     | 1                   | Mettez le pain horizontalement, longueur parallèle à la porte, sur la lèchefrite, niveau de grille 1. Ce programme s'utilise pour toutes sortes de pains, en tranches ou entiers, ainsi que pour les petits pains et la baguette.                                |
|      |                        | 0.4-0.6 |                |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| d:05 | <b>Fruits surgelés</b> | 0.2-0.6 | Grille de four | 2                   | Répartissez les fruits régulièrement dans un plat multi-usage, niveau de grille 1. Ce programme s'utilise pour toutes sortes de fruits émincés ou baies.                                                                                                         |
|      |                        |         | Lèchefrite     | 1                   |                                                                                                                                                                                                                                                                  |

# PLATS TESTS

Conformément à la norme EN 60350

## 1. Cuire

Les recommandations de cuisson s'appliquent à un four préchauffé. Enfournerez la lèchefrite, côté oblique situé vers la porte du four.

| Type d'aliments                          | Plat et Remarques                                                 | Niveau de la grille      | Mode de cuisson                               | Temp. °C  | Durée de cuisson min |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------|-----------|----------------------|
| Petits gâteaux                           | Lèchefrite                                                        | 2                        | Résistance supérieure + Résistance inférieure | 150 - 170 | 20 - 30              |
|                                          |                                                                   | 2                        | Air chaud                                     | 150 - 170 | 20 - 25              |
|                                          | Lèchefrite + Lèchefrite**                                         | 1 + 4                    | Cuisson sur plusieurs niveaux                 | 150 - 160 | 20 - 30              |
| Génoise (sans graisse)                   | Moule à charnière sur grande grille (revêtement foncé, ø 26 cm)   | 1                        | Résistance supérieure + Résistance inférieure | 160 - 180 | 20 - 30              |
|                                          |                                                                   | 1                        | Air chaud                                     | 150 - 160 | 30 - 35              |
| Sablés                                   | Lèchefrite                                                        | 2                        | Résistance supérieure + Résistance inférieure | 150 - 160 | 20 - 30              |
|                                          |                                                                   | 2                        | Air chaud                                     | 150 - 160 | 20 - 30              |
| Tarte aux pommes sur plaque (pâte levée) | Lèchefrite                                                        | 2                        | Résistance supérieure + Résistance inférieure | 150 - 160 | 40 - 50              |
|                                          |                                                                   | 1                        | Air chaud                                     | 150 - 160 | 45 - 55              |
| Tarte aux pommes                         | Grande grille + 2 moules à charnière* (revêtement foncé, ø 20 cm) | 1<br>Placés en diagonale | Air chaud + Résistance inférieure             | 170 - 190 | 70 - 90              |

\* Deux moules à charnière sont disposés sur la grille, au fond à gauche et devant à droite.

\*\* Deux gâteaux sont placés l'un sur l'autre au centre.

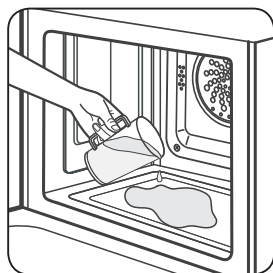
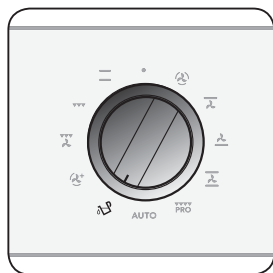
## 2. Griller

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes en fonction Gril.

| Type d'aliments                | Plat et remarques                                          | Niveau de la grille | Mode de cuisson | Temp. °C | Durée de cuisson min                              |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|----------|---------------------------------------------------|
| Pain blanc grillé              | Grille de four                                             | 4                   | Gril            | 270      | 1 <sup>er</sup> 1 - 2<br>2 <sup>e</sup> 1 - 2     |
| Hamburgers de bœuf (12 pièces) | Grille de four + lèchefrite (pour recueillir les graisses) | 4                   | Gril            | 270      | 1 <sup>er</sup> 10 - 15<br>2 <sup>e</sup> 10 - 15 |

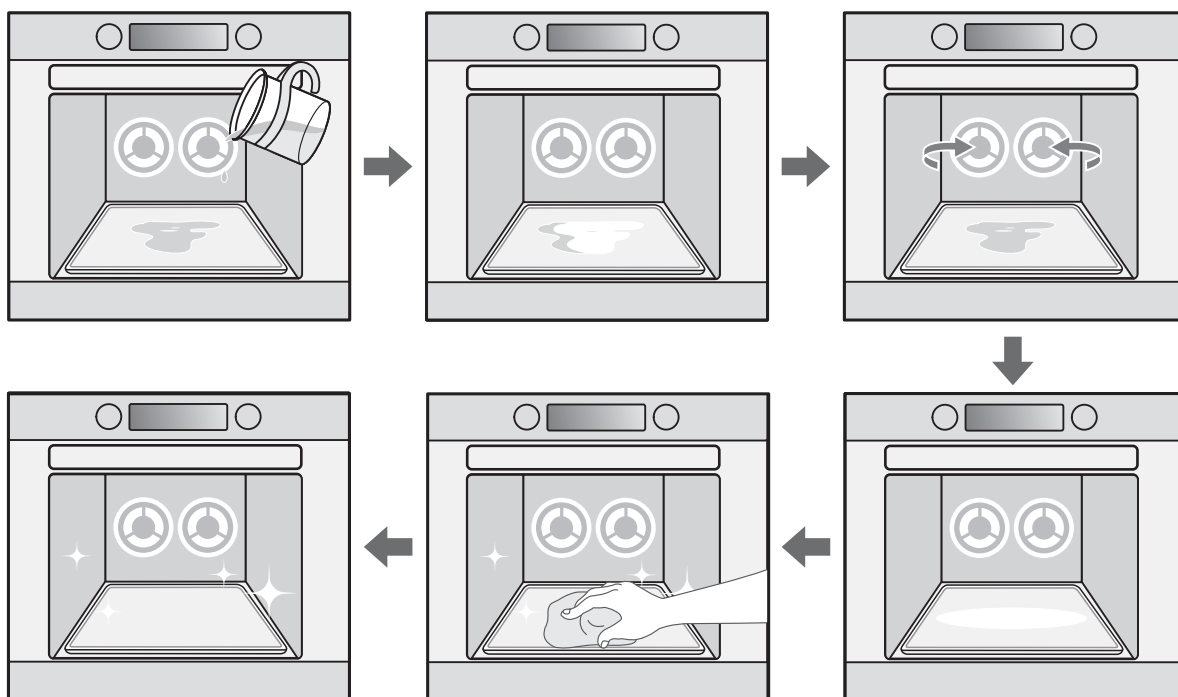
## UTILISATION DU MODE AQUA CLEAN

Le mode Aqua Clean vous permet de désinfecter votre four en seulement 26 minutes.



- 1** Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position Aqua Clean.
- Versez environ 100 ml d'eau dans la sole du four vide.

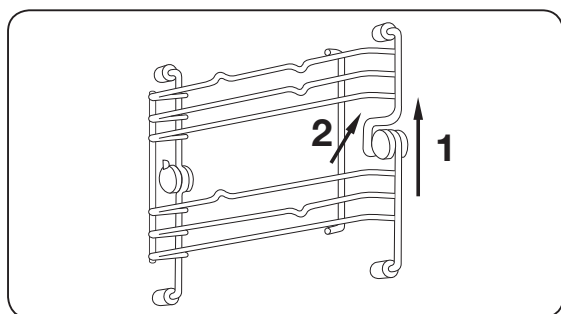
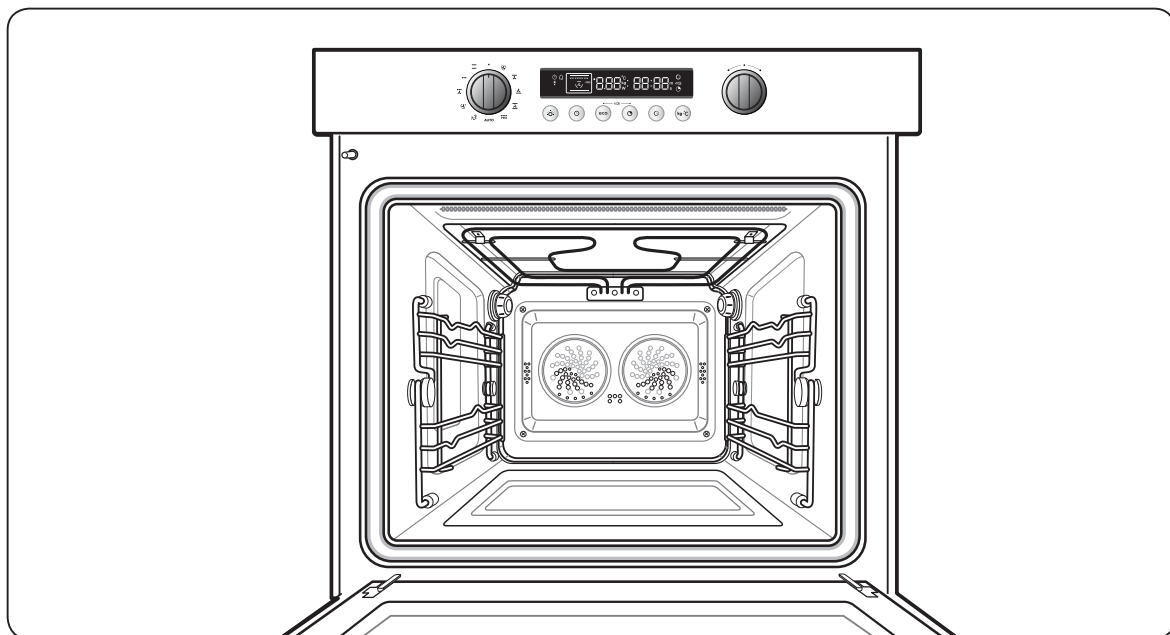
- 2** Démarrage automatique après 5 secondes.
- La lampe s'éteint après 2,5 minutes. Après 26 minutes, le four s'arrête automatiquement. Essuyez-le avec un chiffon sec.



### Important

- N'utilisez cette fonction que lorsque le four est refroidi à température ambiante.
- N'utilisez PAS d'eau déminéralisée.
- N'utilisez PAS de jet à haute pression ni de machine à vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.

## NETTOYAGE



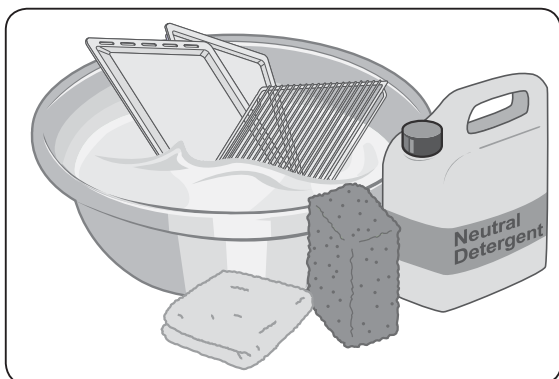
- 1** Nettoyage intérieur de la **cavité**.
  - Soulevez les grilles gauche et droite situées à l'avant (1). Déplacez-les vers le centre (2) et retirez-les. Enlevez tous les restes du plafond ou des parois au moyen d'un chiffon neutre imprégné de détergent.
  - Lorsque vous avez terminé, remplacez correctement les deux grilles.
  - Le dispositif de nettoyage à la vapeur enlève même les taches solides les plus tenaces ou les résidus secs.

### 2 Nettoyage de la **surface du four, du panneau de commande et de la fenêtre.**

- ▶ La surface du four se nettoie avec un torchon humide puis un chiffon sec, afin d'enlever complètement l'eau.
- ▶ N'utilisez pas la force pour nettoyer le panneau de commande afin de ne pas l'endommager.
- ▶ Nettoyez la fenêtre transparente au moyen d'un torchon neutre imprégné de détergent, puis d'un chiffon sec jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.

### 3 Nettoyage du **plateau.**

- ▶ Utilisez une éponge imprégnée d'un détergent neutre puis rincez-le à l'eau.



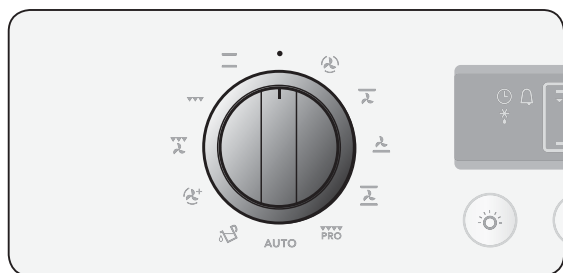
### 4 Nettoyage des **accessoires.**

- ▶ Utilisez un détergent neutre puis essuyez les accessoires avant de les replacer dans la cavité de cuisson.
- ▶ N'utilisez pas la force lorsque vous nettoyez les accessoires à l'aide d'un tampon à récurer, afin de ne pas en endommager le revêtement.

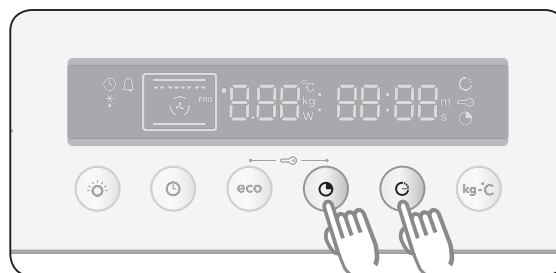
#### **AVERTISSEMENT:**

- Ne JAMAIS utiliser de benzène, de diluant ou de tampon à récurer en métal pour le nettoyage. Ces produits pourraient en effet décolorer ou endommager la surface.
- Ne vaporisez pas d'eau sur l'appareil lorsque vous le nettoyez, afin d'éviter tout risque de choc électrique ou d'incendie.
- N'exposez pas le plateau aux rayons du soleil pour le sécher, afin d'éviter de le déformer ou de l'endommager.

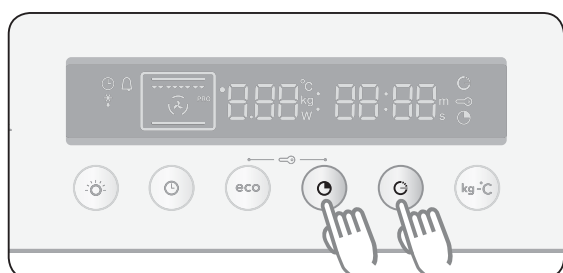
## DÉSACTIVATION DU BIP



- 1** Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position « OFF ».



- 2** Pour désactiver le signal sonore, appuyez simultanément sur **DURÉE DE CUISSON** et **HEURE DE FIN** en maintenant la pression 3 secondes.



- 3** Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur **DURÉE DE CUISSON** et **HEURE DE FIN** en maintenant la pression 3 secondes..



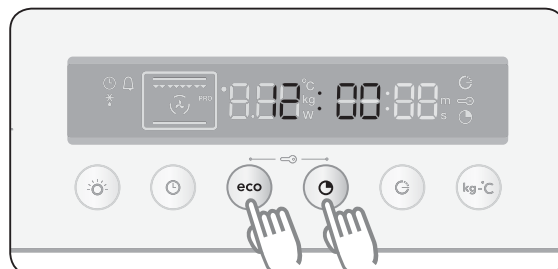
# SÉCURITÉ ENFANTS

La sécurité enfants permet de verrouiller le panneau de commande pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

## Verrouillage du four



- 1** Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position «OFF».

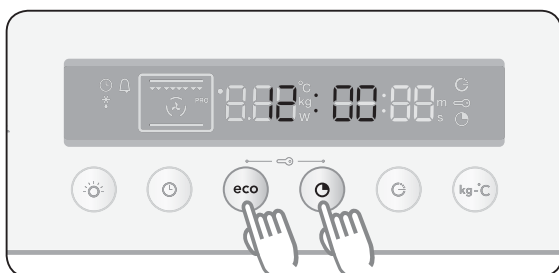


- 2** Appuyez simultanément sur **AIR CHAUD ECO** et **DURÉE DE CUISSON** pendant 3 secondes.

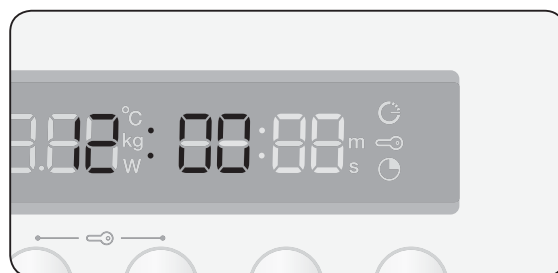


- 3** Le symbole de verrouillage s'affiche, indiquant que toutes les fonctions sont verrouillées.

## Déverrouillage du four



- 1** Tournez le **SÉLECTEUR DE MODE** sur la position «OFF». Appuyez simultanément sur **AIR CHAUD ECO** et **DURÉE DE CUISSON** pendant 3 secondes.

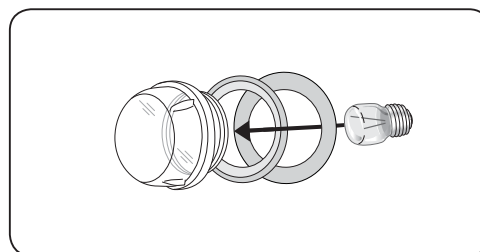
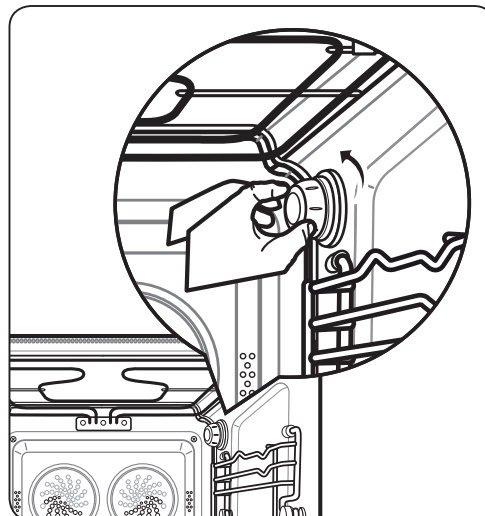


- 2** Le symbole de verrouillage disparaît, indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.

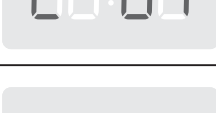
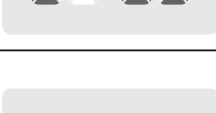
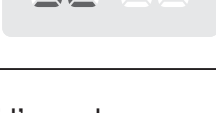
## REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

### Remplacement de la lampe du four et nettoyage du couvercle en verre

1. Enlevez le couvercle en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Enlevez l'anneau en métal et la feuille de protection de l'anneau et nettoyez le couvercle en verre.
3. Si nécessaire, remplacez la lampe par une ampoule de four de 25 Watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C.
4. Placez l'anneau en métal et la feuille de protection de l'anneau sur le couvercle.
5. Réinstallez le couvercle en verre.



## CODES D'ERREUR

| Code d'erreur                                                                       | Fonctions générales                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>CAPTEUR DE TEMPÉRATURE OUVERT ERREUR</b><br>Se produit en raison d'un capteur défectueux, de câbles mal placés, d'un PCB défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est supérieure à 250.                      |
|    | <b>CAPTEUR TEMP COURT ERREUR</b><br>Se produit en raison d'un capteur défectueux, de câbles mal placés, d'un PCB défectueux et lorsque la valeur A/D perçue par le MICOM est inférieure à 5.                                   |
|    | <b>CAPTEUR TEMP CIBLE TEMP</b><br>Se produit lorsque le préchauffage n'est pas terminé et que la température dans la cavité est inférieure à 120 °C pendant 30 minutes.                                                        |
|    | <b>DÉTECTION TEMP ANORMALE ERREUR</b><br>Se produit lorsque la température dans la cavité est supérieure à 250 °C pendant 10 minutes.                                                                                          |
|  | <b>ERREUR EEPROM OUVERT</b><br>Se produit en cas d'erreur de communication d'EEPROM pendant le réglage de la puissance initial.                                                                                                |
|  | <b>ERREUR EEPROM LECTURE &amp; ÉCRITURE</b><br>EEPROM ne fonctionne pas.                                                                                                                                                       |
|  | <b>ERREUR SIGNAL NAK</b><br>LE SIGNAL NAK est émis en cas de mise sous tension initiale de plus de 10 secondes.                                                                                                                |
|  | <b>ERREUR DE COMMUNICATION</b><br>Se produit en cas d'absence de communication entre le PCB principal et secondaire pendant plus de 10 secondes.                                                                               |
|  | <b>TOUCHE COURTE ERREUR</b><br>Se produit lorsque l'on appuie plus de 60 secondes sur une touche. Ceci peut arriver en présence d'eau à l'intérieur du panneau de commande ou de particules de poussière dans le PAVÉ TACTILE. |

Si l'une de ces erreurs se produit, prenez contact avec le service après-vente ATAG.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

|                                                                   |                                                          |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Modèle                                                            | OX4411BUU / OX4492BUU                                    |
| Alimentation                                                      | 230 V ~ 50 Hz                                            |
| Consommation<br>Puissance maximale<br>Mode Gril<br>Mode Air chaud | 2500 W<br>2500 W<br>2400 W                               |
| Méthode de refroidissement                                        | Ventilateur de refroidissement                           |
| Dimensions<br>Extérieur :<br>Intérieur :                          | l 595 x H 454 x P 569,4 mm<br>l 555 x H 445 x P 548,8 mm |
| Volume                                                            | 50 l                                                     |
| Poids<br>Net<br>Transport                                         | 30,6 kg<br>37,1 kg                                       |

## MISE AU REBUT DE L'APPAREIL ET DE L'EMBALLAGE

L'emballage de cet appareil est recyclable et composé de :

- carton
- papier
- film polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS)
- ruban en polypropylène (PP).

Éliminez ces matériaux de façon responsable et conformément aux dispositions administratives.



L'appareil est marqué du symbole de la poubelle barrée d'une croix pour rappeler l'obligation de traiter séparément les appareils électroménagers pour éviter les retombées négatives, pour l'environnement et la santé, découlant d'un traitement incorrect. Ce symbole indique qu'au terme de son utilisation, l'appareil doit être déposé dans un centre de collecte sélective de déchets prévu par l'administration communale ou dans un point de vente fournissant ce service.

Le traitement distinctif permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

### Déclaration de conformité



Nous déclarons que nos produits sont conformes à toutes les directives, décisions et régulations européennes et aux exigences énumérées dans les normes référencées.

[illegible]



# INHALT

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Bedienleiste . . . . .                       | 4  |
| Eigenschaften des Ofens . . . . .            | 5  |
| Zubehör . . . . .                            | 6  |
| Verwendung dieser Anleitung . . . . .        | 7  |
| Sicherheit . . . . .                         | 7  |
| Einstellen der Uhr . . . . .                 | 10 |
| Einstellen des Energiesparmodus . . . . .    | 11 |
| Stand-by-Modus . . . . .                     | 11 |
| Spar-Modus . . . . .                         | 11 |
| Erhitzungsarten . . . . .                    | 12 |
| Verwenden des Ofen-Modus . . . . .           | 14 |
| Ofen-Einstellung . . . . .                   | 14 |
| Umluft-Einstellung . . . . .                 | 16 |
| Kochanleitung . . . . .                      | 16 |
| Umluft- und OberhitzeEinstellung . . . . .   | 17 |
| Kochanleitung . . . . .                      | 17 |
| Ober- und UnterhitzeEinstellung . . . . .    | 18 |
| Kochanleitung . . . . .                      | 18 |
| Grill-Einstellung . . . . .                  | 19 |
| Kochanleitung . . . . .                      | 19 |
| Oberhitze- und Lüfter-Einstellung . . . . .  | 20 |
| Kochanleitung . . . . .                      | 20 |
| Umluft- und Unterhitze-Einstellung . . . . . | 21 |
| Kochanleitung . . . . .                      | 21 |
| Intensiv-Einstellung . . . . .               | 22 |
| Kochanleitung . . . . .                      | 22 |
| ProRoasting-Einstellung . . . . .            | 23 |
| Kochanleitung . . . . .                      | 23 |
| Mehrebenen-Kocheinstellung . . . . .         | 24 |
| Kochanleitung . . . . .                      | 24 |
| Verwenden des Spar-Umluft-Modus . . . . .    | 25 |
| Spar-Umluft . . . . .                        | 25 |
| Kochanleitung . . . . .                      | 26 |
| Einstellen der Garzeit . . . . .             | 27 |
| Einstellen der Endzeit . . . . .             | 28 |
| Garzeitreservierungsfunktion . . . . .       | 29 |
| Verwenden des Auto-Menü-Modus . . . . .      | 30 |
| Testgerichte . . . . .                       | 36 |



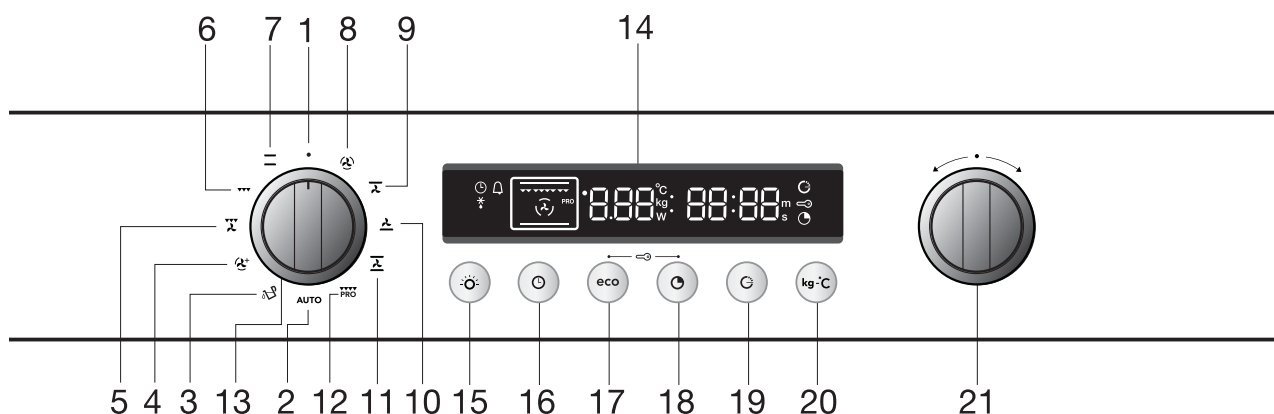
---

# INHALT

---

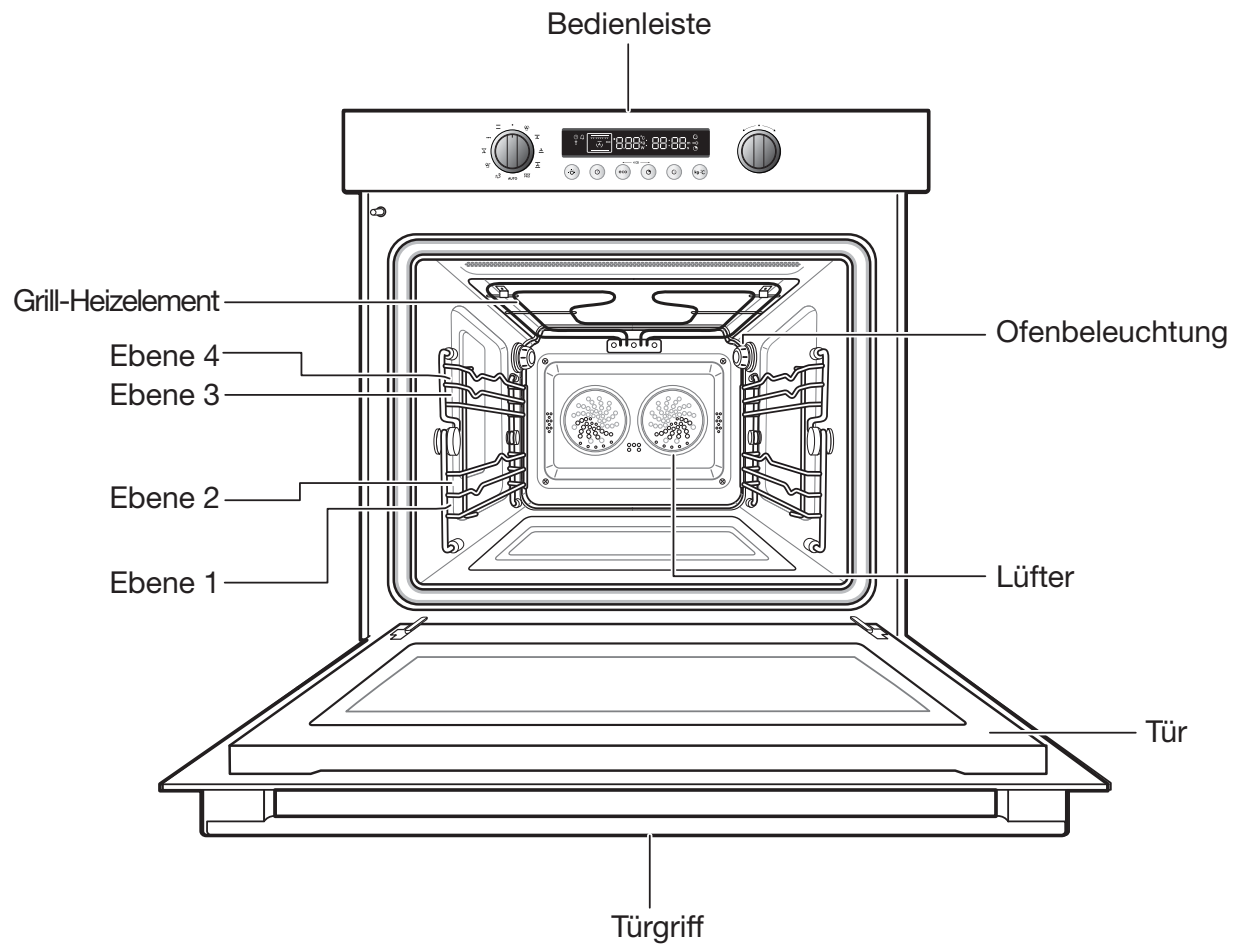
|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Verwenden des Aqua-Clean-Modus . . . . .      | 37 |
| Reinigen. . . . .                             | 38 |
| Ausschalten des akustischen Signals . . . . . | 40 |
| Kindersicherungsschloss . . . . .             | 41 |
| Austauschen der Ofenlampe. . . . .            | 42 |
| Fehlercodes. . . . .                          | 43 |
| Technische Daten . . . . .                    | 44 |
| Entsorgung von Gerät und Verpackung . . . . . | 45 |

# BEDIENLEISTE



- |                             |                           |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1. AUS                      | 12.PROROASTING            |
| 2. AUTO                     | 13.MODUSAUSWAHL           |
| 3. AQUA CLEAN               | 14.DISPLAY                |
| 4. MEHRSTUFEN-KOCHMODUS     | 15.OFENBELEUCHTUNG AN/AUS |
| 5. OBERHITZE UND LÜFTER     | 16.UHR                    |
| 6. GRILL                    | 17.SPAR-UMLUFT            |
| 7. OBERHITZE UND UNTERHITZE | 18.GARZEIT                |
| 8. UMLUFT                   | 19.ENDZEIT                |
| 9. UMLUFT UND OBERHITZE     | 20.GEWICHT/TEMP           |
| 10.UMLUFT UND UNTERHITZE    | 21.MULTIFUNKTIONSAUSWAHL  |
| 11.INTENSIV                 |                           |

# EIGENSCHAFTEN DES OFENS

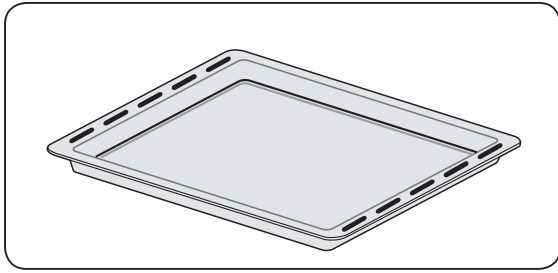


## Bemerkung

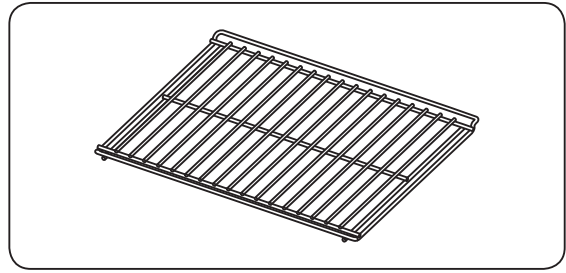
- Die Ebenen sind von unten nach oben nummeriert.
- Die Ebenen 3 und 4 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- In den Kochanleitungen in dieser Broschüre finden Sie Informationen, welche Ebenen für Ihre Speisen geeignet sind.

## ZUBEHÖR

Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang Ihres Ofens:



**1** Backblech



**2** Ofengestell (für alle Ebenen)

### Bemerkung

In den Kochanleitungen in dieser Broschüre finden Sie Informationen, welches Zubehör für Ihre Speisen geeignet ist.

# VERWENDUNG DIESER ANLEITUNG

Vielen Dank für den Erwerb eines Ofens von ATAG.

Ihre Benutzeranleitung enthält wichtige Informationen zur Verwendung und Pflege Ihres neuen Ofens. Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme Ihres Ofens die Sicherheitshinweise und alle Informationen in dieser Anleitung aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

## SICHERHEIT

### Sicherer Gebrauch



- **WARNUNG:** Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Verwendung heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, wenn Sie sie nicht ständig beaufsichtigen können.
- Dieses Gerät kann von Kindern über acht Jahren sowie von Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder fehlender/m Erfahrung/Wissen verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden, in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder bedienen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie es ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
- Decken Sie niemals die Belüftungsöffnungen ab.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernsteuerung konzipiert.
- Aus Gründen der elektrischen Sicherheit darf das Gerät nicht mit Hochdruck- oder Dampfreinigern gereinigt werden.
- **WARNUNG:** Erhitzen Sie niemals geschlossene Konservendosen. Der Druckaufbau kann dazu führen, dass die Dosen explodieren.
- Bei der Zubereitung alkoholhaltiger Lebensmittel können die hohen Temperaturen dazu führen, dass der Alkohol verdampft. Der Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für die Aufbewahrung entflammbarer oder leicht verformbarer Materialien.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel stets gründlich erhitzt werden. Die dazu erforderliche Zeit hängt von verschiedenen Faktoren ab, darunter von der Menge und der Art der Lebensmittel. In den Lebensmitteln enthaltene Bakterien werden nur dann abgetötet, wenn die Speisen länger als 10 Minuten über 70 °C erhitzt werden. Erhitzen Sie die Lebensmittel länger, wenn Sie nicht sicher sind, dass sie vollständig gegart sind.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder aus Metall bestehende Kratzinstrumente für die Reinigung der Glastür. Dies führt zu Kratzern auf der Oberfläche und möglicherweise zum Bruch des Glases.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder einen Topfhalter, um Geschirr oder Zubehöerteile aus dem Gerät zu nehmen.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus, oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.





- Verwenden Sie ausschließlich den für diesen Ofen empfohlenen Temperatursensor (für Geräte, bei denen eine Temperaturmesssonde verwendet werden kann).
- Entfernen Sie alle Lebensmittelreste und Geräte, bevor Sie die „AQUA-Clean“-Funktion verwenden.
- Wenn für die Reinigung die Steuerelemente auf eine höhere Position als für das normale Garen eingestellt werden müssen (Pyrolyse), können die Oberflächen heißer als gewöhnlich werden, und Kinder sollten ferngehalten werden.
- **WARNUNG:** Sorgen Sie dafür, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe auswechseln, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Wenn das (gläserne) Bedienfeld Risse zeigt, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu Bränden führen.
- Versuchen Sie NIEMALS, Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie stattdessen das Gerät aus, und halten Sie die Tür geschlossen.
- **WARNUNG:** Feuergefahr: Bewahren Sie keine Gegenstände in dem Ofen auf.

### Kinder

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder bedienen.
- Bewahren Sie in Schränken über oder hinter dem Gerät keine Gegenstände auf, die für Kinder interessant sein könnten.

### Sicherer Gebrauch des Ofens/Dampfovens

- Halten Sie Kinder beim Backen oder Braten von dem Gerät fern. Der Ofen wird im Gebrauch heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente oder den Innenraum, bevor der Ofen vollständig abgekühlt ist.
- Die Außenseite des Ofens kann heiß werden, wenn er für längere Zeit bei hohen Temperaturen betrieben wird. Wenn der Ofen für längere Zeit bei maximaler Temperatur betrieben wird (etwa beim Grillen), kann die Glasscheibe in der Ofentür heiß werden. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe befinden.
- Der Ofen ist vollständig isoliert. Dennoch findet stets eine Wärmeübertragung von innen nach außen statt, wodurch sich die Außenseite des Ofens aufheizt. Diese Erhitzung ist absolut normal.
- Der Ofen verfügt über einen Lüfter, der das Gehäuse kühlt. Der Lüfter kann noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiterlaufen.
- Achten Sie zum Schutz vor Stromschlägen darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe auswechseln.
- Legen Sie keine Zubehörteile auf die geöffnete Ofentür.
- Schließen Sie während des Garvorgangs die Ofentür.
- Öffnen Sie die Ofentür stets vorsichtig, da heißer Dampf austreten kann.
- Bewahren Sie keine entflammbaren Materialien in dem Ofen auf.
- Tiefgefrorene Produkte, wie etwa Pizzen, sollten auf der Gitterebene gegart werden. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich durch große Temperaturunterschiede verformen.
- Bedecken Sie niemals den Boden des Ofens mit Aluminiumfolie. Die Folie blockiert den Wärmefluss, was zu schlechten Garergebnissen führen kann. Auch der Emailleüberzug des Ofenbodens kann dadurch beschädigt werden.

- Geringere Mengen benötigen kürzere Garzeiten. Wenn Sie die in Rezepten angegebenen Garzeiten verwenden, können Sie die Speisen dadurch verbrennen.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser auf den heißen Ofenboden. Dies kann die Emaillebeschichtung beschädigen.
- Fruchtsäfte können auf dem Ofenboden Flecken verursachen, die schwer zu entfernen sind. Verwenden Sie beim Garen feuchter Backwaren (etwa bei Apfelkuchen) ein Backblech/Gitter oder einen Bratbehälter als Tropfenfang.
- Zuckerhaltige Lebensmittel oder Fruchtsäfte (etwa Pflaumen- oder Rhabarbersaft) können die Farbe der Emaillebeschichtung beschädigen. Der Ofen sollte sofort nach dem Abkühlen gereinigt werden.  
Hinweis: Das Wasser im Dampfofeneinsatz ist noch heiß!
- Im Dampfofen sollten hitze- und dampffeste Backgefäße verwendet werden. Backgefäße aus Silikon sind für die Kombination aus Umluft und Dampf nicht geeignet.
- Verwenden Sie keine Gefäße mit Roststellen. Selbst kleine Roststellen können zur Rostbildung im Ofeninnenraum führen.

### Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.
- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden!
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Der Hersteller kann nur für Originalteile garantieren, dass sie geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen.
- Um gefährliche Situationen zu vermeiden, darf ein beschädigtes Verbindungskabel nur vom Hersteller, der Kundendienstorganisation des Herstellers oder von ausreichend qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Der elektrische Anschluss muss allen Vorschriften des jeweiligen Landes, der Region oder des Ortes entsprechen.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Wenn ein fester Anschluss gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.
- Das Gerät darf nicht über einen Verteiler oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.
- **WARNUNG:** Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Das Gehäuse darf nur von einem Kundendiensttechniker geöffnet werden.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, ehe Sie Reparaturen ausführen.



**Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.**

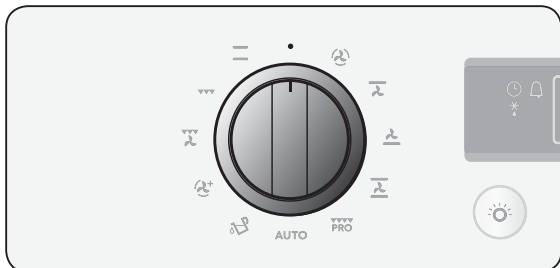


Wenn Sie sich entscheiden, das Gerät aufgrund eines Fehlers nicht weiter zu verwenden, sollten Sie das Kabel abschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie das Gerät zur Abfallentsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.

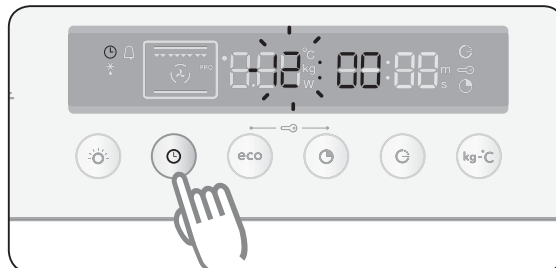
# EINSTELLEN DER UHR

Beim ersten Anschluss des Geräts leuchtet das Display auf.

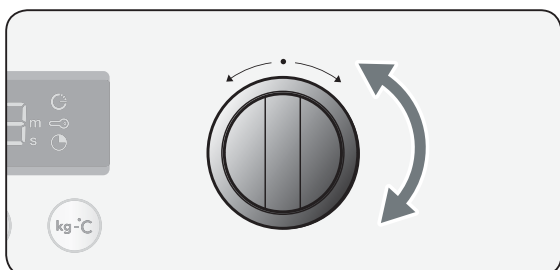
## Einstellen der Uhr (Beispiel 15:15)



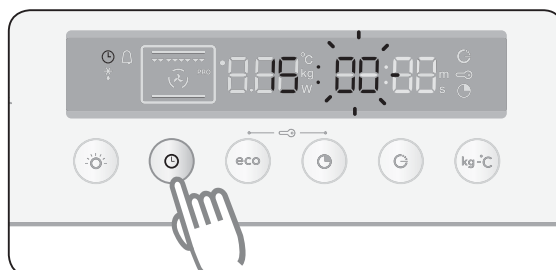
**1** Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUS“.



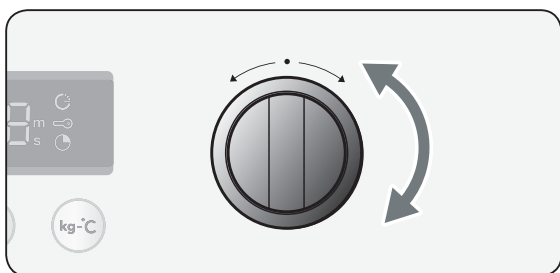
**2** Drücken Sie auf die **UHR**-Taste. Die „12“ beginnt zu blinken.



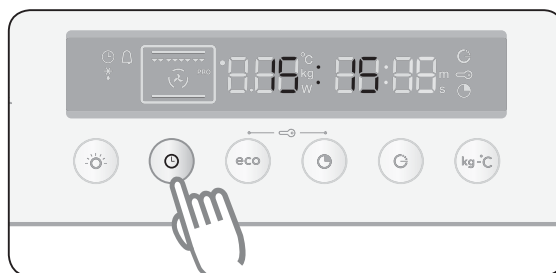
**3** Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die Stunde einzustellen.



**4** Drücken Sie erneut auf **UHR**. Die „00“ beginnt zu blinken.



**5** Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die Minuten einzustellen.



**6** Drücken Sie erneut auf **UHR**. Die Uhr stellt sich innerhalb von fünf Sekunden ein.

### Bemerkung

Wenn Sie eine Einstellung ändern möchten, nachdem Sie eine Taste gedrückt haben, beginnt die Einstellung zu blinken. Sie können diese Einstellung nur ändern, solange sie blinkt. Wenn die Einstellung nicht mehr blinkt, müssen Sie die Taste erneut drücken, bis die Einstellung wieder blinkt.



# EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

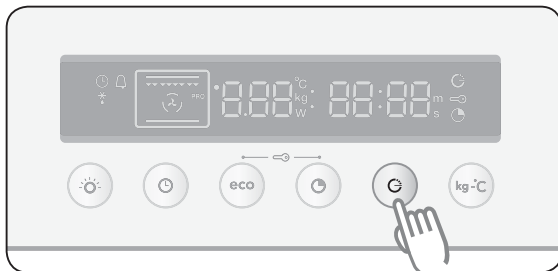
Der Ofen verfügt über einen Energiesparmodus. Dadurch spart das Gerät Energie, wenn der Ofen nicht verwendet wird.

## Stand-by-Modus

Der Ofen wechselt automatisch in den Stand-by-Modus, wenn er 10 Minuten lang nicht bedient wird (Standard).

## Spar-Modus

Im Spar-Modus wird die aktuelle Zeit nicht angezeigt. Sie können den Ofen dann nicht verwenden.



**1** Drücken Sie drei Sekunden lang auf die **ENDZEIT**-Taste. Der Ofen wechselt zum Spar-Modus, und das Display zeigt nichts an.

**2** Öffnen Sie zum Wechsel in den Stand-by-Modus die Tür, oder drücken Sie auf eine beliebige Taste. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit, und der Ofen ist gebrauchsbereit.

## ERHITZUNGSARTEN

Die nachstehende Tabelle repräsentiert die verschiedenen Ofen-Modi und Einstellungen des Ofens.

Verwenden Sie die Kochanleitungstabellen für diese Modi zur Orientierung beim Garen.



### Umluft-Einstellung

Die Lebensmittel werden durch heiße Luft von der Rückseite des Ofens erhitzt. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet.

Empfohlene Temperatur: 180 °C



### Umluft- und OberhitzeEinstellung

Heiße Luft und das obere Heizelement operieren zusammen, was diese Einstellung ideal zum Bräunen und für knusprige Gerichte macht. Besonders empfohlen für Fleisch.

Empfohlene Temperatur: 180 °C



### Ober- und UnterhitzeEinstellung

Die Hitze kommt vom oberen und unteren Heizelement. Diese Einstellung ist zum Backen und Braten geeignet.

Empfohlene Temperatur: 200 °C



### Grilleinstellung

Die Lebensmittel werden vom oberen Heizelement erhitzt.

Empfohlene Temperatur: 220 °C



### Oberhitze- und Lüfter-Einstellung

Die von den oberen Heizelementen kommende Hitze wird durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch und Fisch geeignet.

Empfohlene Temperatur: 220 °C



### Umluft- und UnterhitzeEinstellung

Heiße Luft und das untere Heizelement wirken zusammen, sodass Lebensmittel knusprig gebraten und gebräunt werden können.

Empfohlene Temperatur: 180 °C



### Intensiv-Einstellung

In diesem Modus werden alle Heizelemente (oben, unten und Konvektionslüfter) abwechselnd aktiviert. Die Hitze wird dadurch gleichmäßig im Ofen verteilt.

Dieser Modus ist für große Mengen von Lebensmitteln geeignet, wie etwa für große Gratins oder Pasteten.

Empfohlene Temperatur: 180 °C



### ProRoasting

Zu diesem Modus gehört ein automatischer Aufheizzyklus über 200 °C. Das obere Heizelement und der Konvektionslüfter sind während des Anbratens des Fleisches in Betrieb. Nach dieser Phase werden die Speisen sanft mit der voreingestellten niedrigen Temperatur weitergegart. Dabei sind das obere und das untere Heizelement in Betrieb. Dieser Modus ist für Bratengerichte, Geflügel und Fisch geeignet. Empfohlene Temperatur: 100 °C



### Mehrebenen-Kochmodus

Der Mehrebenen-Kochmodus ist für größere Mengen von Lebensmitteln geeignet. Der gesamte Innenraum des Ofens kann dann genutzt werden. Dies eignet sich etwa zum Garen von zwei Blechen mit Plätzchen.



### Spar-Umluft-Einstellung

Dieser Modus verwendet das optimierte Heizsystem, sodass Sie beim Garen Ihrer Gerichte Energie sparen können. Die Garzeit verlängert sich etwas, Sie erzielen jedoch gleichmäßige Ergebnisse, ohne dass Ihre Speisen verbrennen.

Empfohlene Temperatur: 180 °C

### Bemerkung

Die Energieeffizienzklasse des Spar-Umluft-Modus wird im Einklang mit EN50304 bestimmt.

## AUTO

### Auto-Menü-Programme

Sie haben die Wahl zwischen 40 vorprogrammierten automatischen Koch- und Auftau-Einstellungen. Zeit und Temperatur werden dabei automatisch eingestellt. Sie wählen einfach das Programm, das Gewicht Ihrer Speisen und starten den automatischen Kochvorgang.

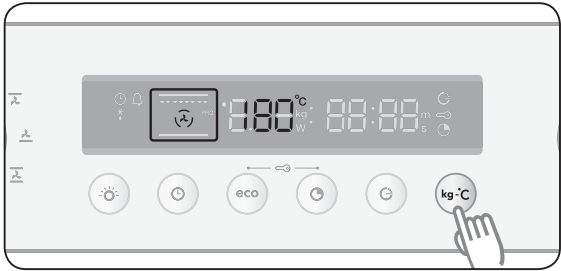
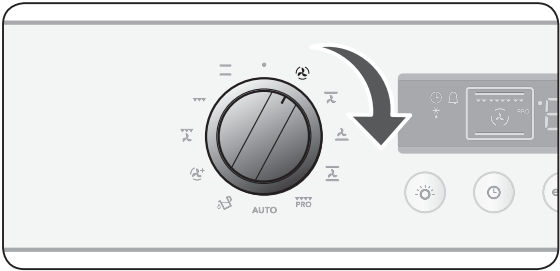


### Aqua Clean

Heißer Dampf befeuchtet den Innenraum des Ofens, was seine Reinigung erheblich erleichtert. Das Aqua-Clean-Programm benötigt nur 26 Minuten.

# VERWENDEN DES OFEN-MODUS

## Ofen-Einstellung



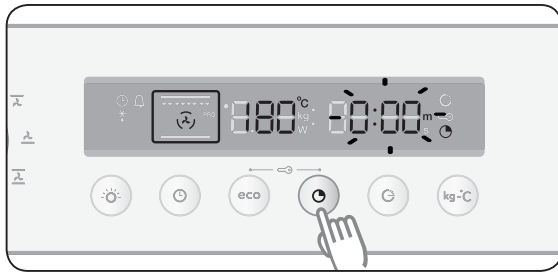
- 1

Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL**, um den gewünschten Ofen-Modus einzustellen. Der Ofen-Modus und die empfohlene Temperatur werden angezeigt.
- 2

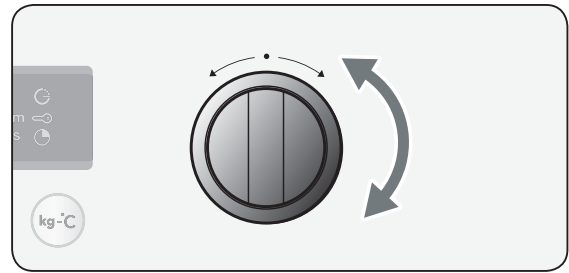
Drücken Sie zum Ändern der Temperatur auf **GEWICHT/TEMP**, und drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** auf die gewünschte Temperatur. Wenn das Blinken aufgehört hat, bevor Sie die Temperatur eingestellt haben, müssen Sie **GEWICHT/TEMP** erneut drücken und dann die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** drehen.

|  |                          |       |
|--|--------------------------|-------|
|  | Umluft                   | 180°C |
|  | Umluft und Oberhitze     | 180°C |
|  | Oberhitze und Unterhitze | 200°C |
|  | Grill                    | 220°C |
|  | Oberhitze und Lüfter     | 220°C |
|  | Umluft und Unterhitze    | 180°C |
|  | Intensiv                 | 180°C |
|  | ProRoasting              | 100°C |
|  | Mehrebenen-Kochen        | 180°C |
|  | Spar-Umluft              | 180°C |

## VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)



- 3** Drücken Sie die **GARZEIT**-Taste, und stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein. Die Zeit blinkt.



- 4** Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.

- 5** Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.

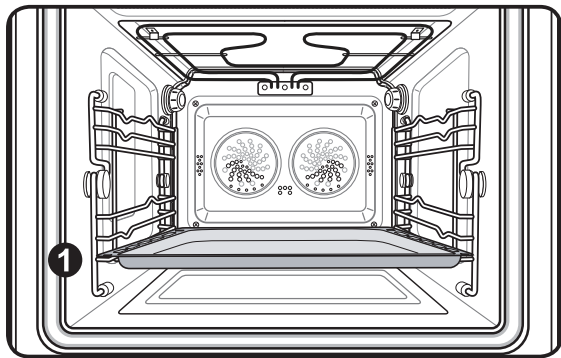
### Bemerkung

- 1) Während des Garvorgangs können die Einstellungen für Garzeit und Gartemperatur geändert werden.
- 2) In den Einstellungen des Ofen-Modus werden die Konvektionsfunktion und das obere und das untere Heizelement während des Garvorgangs ein- und ausgeschaltet, um die Temperatur zu regulieren.

## VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

### Umluft-Einstellung

Die Lebensmittel werden durch heiße Luft von den beiden Lüftern und dem Heizelement an der Rückseite des Ofens erhitzt. Diese Einstellung sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet.



Setzen Sie die Bleche auf Ebene 1 oder 2.

\* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

\* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

### Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Wir empfehlen, den Ofen im Umluft-Modus vorzuheizen.

| Lebensmittel                                 | Einschubleiste | Temperatur (°C) | Zeit (Std.) | Zubehör     |
|----------------------------------------------|----------------|-----------------|-------------|-------------|
| Nusskuchen<br>Kastenform                     | 1              | 160 - 170       | 1:00 - 1:10 | Ofengestell |
| Zitronenkuchen<br>Ring- oder<br>Schüsselform | 1              | 150 - 160       | 0:50 - 1:00 | Ofengestell |
| Biskuitkuchen                                | 1              | 150 - 160       | 0:25 - 0:35 | Ofengestell |
| Obstkuchenboden                              | 1              | 150 - 170       | 0:25 - 0:35 | Ofengestell |
| Flacher<br>Streuselobstkuchen<br>(Hefeteig)  | 2              | 150 - 170       | 0:30 - 0:40 | Backblech   |
| Croissants                                   | 1              | 170 - 180       | 0:10 - 0:15 | Backblech   |
| Brötchen                                     | 1              | 180 - 190       | 0:10 - 0:15 | Backblech   |
| Kekse                                        | 2              | 160 - 180       | 0:10 - 0:20 | Backblech   |
| Tiefgefrorene<br>Pommes Frites               | 2              | 200 - 220       | 0:15 - 0:20 | Backblech   |

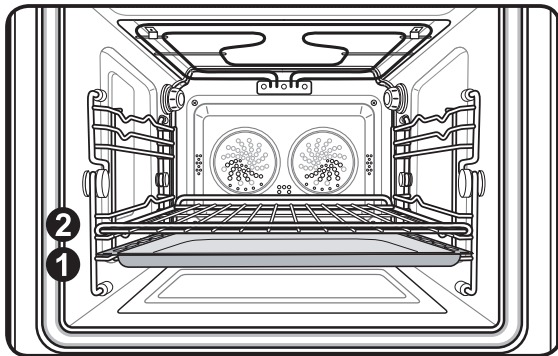
### Bemerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

## VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

### Umluft- und OberhitzeEinstellung

Heiße Luft und das obere Heizelement operieren zusammen, was diese Einstellung ideal zum Bräunen und für knusprige Gerichte macht. Diese Einstellung ist speziell für die Zubereitung von Fleisch empfohlen.



Verwenden Sie bei der Zubereitung von Fleisch das Gestell auf Ebene 2, und setzen Sie das Backblech auf Ebene 1, um herabtropfendes Fett aufzufangen.

\* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

\* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

### Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Braten.

Wir empfehlen, den Ofen im Umluft- + Oberhitze-Modus vorzuheizen.

Setzen Sie das Fleisch auf das Ofengestell, befolgen Sie die Empfehlungen in der Tabelle zur Einschubleiste, und verwenden Sie das Backblech als Fettauffangbehälter auf Ebene 2.

| Lebensmittel                                 | Einschubleiste | Temperatur (°C) | Zeit (Std.) | Zubehör                    |
|----------------------------------------------|----------------|-----------------|-------------|----------------------------|
| Rindfleisch,<br>Rinderbraten/<br>1 kg Medium | 2 + 1          | 170 - 190       | 1:00 - 1:30 | Ofengestell +<br>Backblech |
| Schweineschulter/<br>Rolle 1 kg              | 2 + 1          | 180 - 200       | 1:30 - 2:00 | Ofengestell +<br>Backblech |
| Lamm, Lammbraten/<br>Lammkeule 0,8 kg        | 2 + 1          | 190 - 210       | 0:50 - 1:20 | Ofengestell +<br>Backblech |
| Huhn, Ganzes Huhn<br>1,2 kg                  | 2 + 1          | 200 - 220       | 0:50 - 1:10 | Ofengestell +<br>Backblech |
| Fisch, Ganze<br>Forellen 2 Stck./<br>0,5 kg  | 2 + 1          | 180 - 200       | 0:30 - 0:40 | Ofengestell +<br>Backblech |
| Hähnchenbrust<br>0,3 kg                      | 2 + 1          | 180 - 200       | 0:25 - 0:35 | Ofengestell +<br>Backblech |

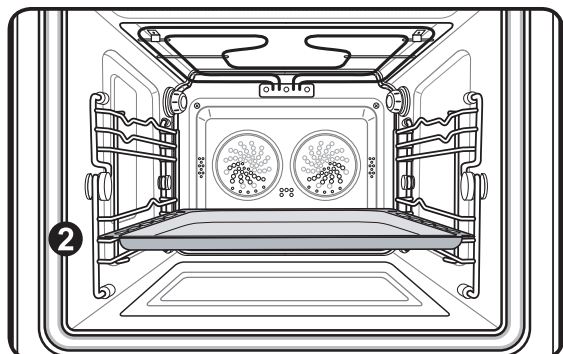
### Bemerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

## VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

### Ober- und UnterhitzeEinstellung

Die Hitze kommt vom oberen und unteren Heizelement. Diese Einstellung ist zum Backen und Braten geeignet.



Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 1 oder 2 gesetzt.

\* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

\* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

### Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Wir empfehlen, den Ofen im Ober- + Unterhitze-Modus vorzuheizen.

| Lebensmittel            | Einschubleiste | Temperatur (°C) | Zeit (Std.) | Zubehör     |
|-------------------------|----------------|-----------------|-------------|-------------|
| Lasagne                 | 2              | 200 - 220       | 0:20 - 0:25 | Ofengestell |
| Gemüsegratin            | 2              | 180 - 200       | 0:20 - 0:30 | Ofengestell |
| Kartoffelgratin         | 2              | 180 - 200       | 0:40 - 1:00 | Ofengestell |
| Tiefkühl-Pizzabaguettes | 2              | 160 - 180       | 0:10 - 0:15 | Backblech   |
| Marmorkuchen            | 1              | 160 - 180       | 0:50 - 1:10 | Ofengestell |
| Kastenkuchen            | 1              | 150 - 170       | 0:50 - 1:00 | Ofengestell |
| Muffins                 | 1              | 180 - 200       | 0:20 - 0:30 | Ofengestell |
| Kekse                   | 2              | 180 - 200       | 0:10 - 0:20 | Backblech   |

### Bemerkung

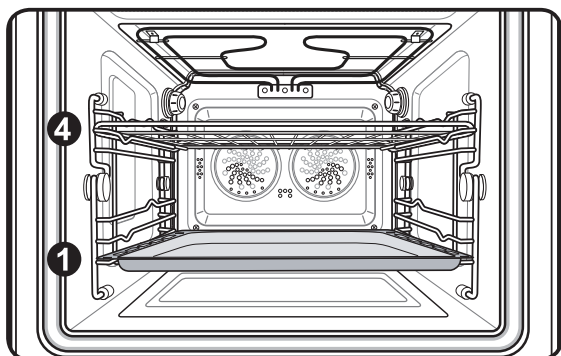
Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.



## VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

### Grill-Einstellung

Die Lebensmittel werden vom oberen Heizelement erhitzt.



Beim Grillen wird das Ofengestell normalerweise auf Ebene 4 oder das Backblech und das Ofengestell auf Ebene 4 und 1 gesetzt.

\* Temperatur-Einstellung: 150 - 250 °C

\* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

### Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle als Orientierung zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein und heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang vor.

| Lebensmittel       | Einschubleiste | Zeit (Std.)<br>1. Seite | Zeit (Std.)<br>2. Seite | Zubehör                 |
|--------------------|----------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Kebabspieße        | 4 + 1          | 0:08 - 0:10             | 0:06 - 0:08             | Ofengestell + Backblech |
| Schweinesteaks     | 4 + 1          | 0:07 - 0:09             | 0:05 - 0:07             | Ofengestell + Backblech |
| Würstchen          | 4 + 1          | 0:06 - 0:08             | 0:05 - 0:07             | Ofengestell             |
| Hühnchenstücke     | 4 + 1          | 0:20 - 0:25             | 0:15 - 0:20             | Ofengestell + Backblech |
| Lachssteaks        | 4 + 1          | 0:08 - 0:12             | 0:06 - 0:10             | Ofengestell + Backblech |
| Gemüse in Scheiben | 4              | 0:15 - 0:20             | -                       | Backblech               |
| Toastbrot          | 4              | 0:02 - 0:03             | 0:01 - 0:02             | Ofengestell             |
| Käsetoast          | 4              | 0:03 - 0:04             | -                       | Ofengestell             |

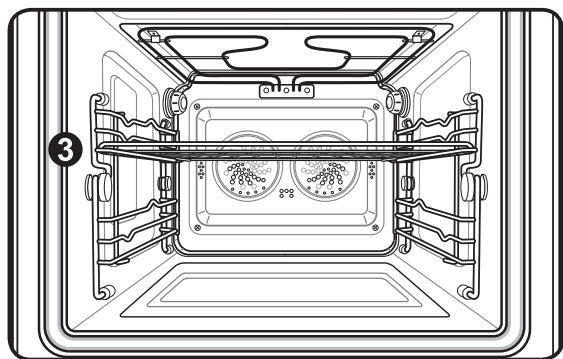
### Bemerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

## VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

### Oberhitze- und Lüfter-Einstellung

Die vom oberen Heizelement kommende Hitze wird durch den Lüfter verteilt. Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse geeignet. Die Lebensmittel erhalten ohne Wenden eine knusprige Struktur.



Beim Grillen wird das Ofengestell oder das Backblech normalerweise auf Ebene 3 gesetzt.

\* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

\* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

### Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle als Orientierung zum Grillen. Stellen Sie die Grilltemperatur auf 220 °C ein und heizen Sie den Ofen 5 Minuten lang vor.

| Lebensmittel                | Einschubleiste | Zeit (Std.) | Zubehör                 |
|-----------------------------|----------------|-------------|-------------------------|
| Würstchen                   | 3              | 0:08 - 0:10 | Ofengestell             |
| Kartoffelecken              | 3              | 0:20 - 0:25 | Ofengestell             |
| Tiefgefrorene Pommes Frites | 3              | 0:15 - 0:20 | Backblech               |
| Tiefgefrorene Kroketten     | 3              | 0:20 - 0:25 | Backblech               |
| Gefrorene Nuggets           | 3              | 0:15 - 0:20 | Backblech               |
| Lachssteak                  | 3 + 1          | 0:15 - 0:20 | Ofengestell + Backblech |
| Fischfilet                  | 3 + 1          | 0:12 - 0:17 | Ofengestell + Backblech |
| Ganzer Fisch                | 3 + 1          | 0:15 - 0:20 | Ofengestell + Backblech |
| Hähnchenstücke              | 3 + 1          | 0:30 - 0:40 | Ofengestell + Backblech |

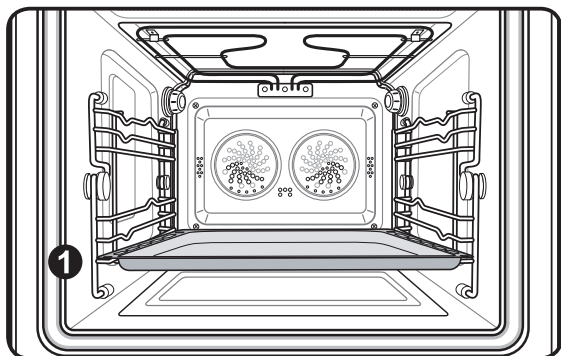
### Bemerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

## VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

### Umluft- und Unterhitze-Einstellung

Heiße Luft und das untere Heizelement wirken zusammen, um die Lebensmittel zu erhitzen. Diese Einstellung ist gut geeignet, um Lebensmittel knusprig zu garen und zu bräunen.



Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 1 gesetzt.

\* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

\* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

### Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Wir empfehlen, den Ofen im Umluft- + und Unterhitze-Modus vorzuheizen.

| Lebensmittel                              | Einschubleiste | Temperatur (°C) | Zeit (Std.) | Zubehör     |
|-------------------------------------------|----------------|-----------------|-------------|-------------|
| Selbst gemachte Pizza                     | 1              | 200 - 220       | 0:20 - 0:25 | Backblech   |
| Gekühlte vorgebackene Quiche oder Pastete | 1              | 180 - 200       | 0:10 - 0:15 | Ofengestell |
| Tiefkühlpizza („Hochgehend“)              | 1              | 180 - 200       | 0:15 - 0:20 | Backblech   |
| Tiefkühlpizza                             | 1              | 200 - 220       | 0:15 - 0:20 | Ofengestell |
| Gekühlte Pizza                            | 1              | 180 - 200       | 0:08 - 0:15 | Backblech   |
| Apfelkuchen                               | 1              | 160 - 180       | 0:70 - 0:80 | Ofengestell |
| Blätterteig mit Apfelfüllung              | 1              | 180 - 200       | 0:10 - 0:15 | Backblech   |

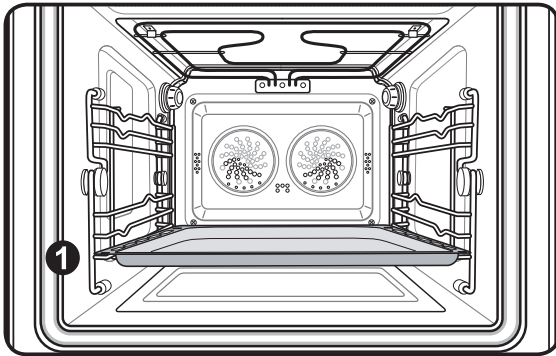
### Bemerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

## VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

### Intensiv-Einstellung

In diesem Modus werden alle Heizelemente (oben, unten und Konvektionslüfter) abwechselnd aktiviert. Die Hitze wird dadurch gleichmäßig im Ofen verteilt. Dieser Modus ist für große Mengen von Lebensmitteln geeignet, wie etwa für große Gratins oder Pasteten.



Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 1 gesetzt.

\* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

\* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

### Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Im Intensiv-Modus ist das Vorheizen des Ofens empfohlen.

| Lebensmittel                                 | Einschubleiste | Temperatur (°C) | Zeit (Std.) | Zubehör                    |
|----------------------------------------------|----------------|-----------------|-------------|----------------------------|
| Lasagne 2 kg                                 | 1              | 180 - 200       | 0:20 - 0:30 | Ofengestell                |
| Gemüsegratin 2 kg                            | 1              | 160 - 180       | 0:40 - 0:60 | Ofengestell                |
| Kartoffelgratin 2 kg                         | 1              | 160 - 180       | 1:00 - 1:30 | Ofengestell                |
| Rindfleisch,<br>Rinderbraten/<br>2 kg Medium | 2 + 1          | 160 - 180       | 1:00 - 1:30 | Ofengestell +<br>Backblech |
| Ente, ganz/2 kg                              | 2 + 1          | 180 - 200       | 1:00 - 1:30 | Ofengestell +<br>Backblech |
| 2 ganze Hühnchen/<br>je 1,2 kg               | 2 + 1          | 200 - 220       | 1:00 - 1:30 | Ofengestell +<br>Backblech |

### Bemerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

Wenden ist nicht erforderlich, Sie erzielen jedoch bessere Ergebnisse, wenn Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Garzeit wenden.

## VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

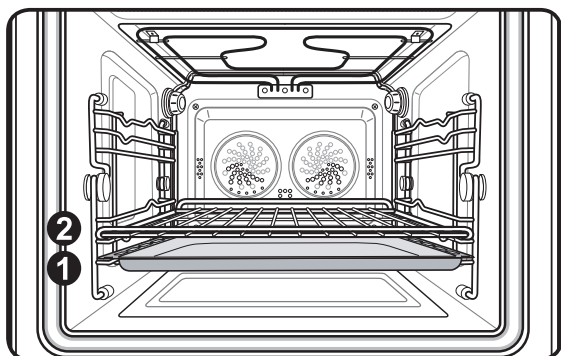
### ProRoasting-Einstellung

Zu diesem Modus gehört ein automatischer Aufheizzyklus über 200 °C.

Das obere Heizelement und der Konvektionslüfter sind während des Anbratens des Fleisches in Betrieb. Nach dieser Phase werden die Speisen sanft mit der voreingestellten niedrigen Temperatur weitergegart.

Dabei sind das obere und das untere Heizelement in Betrieb.

Dieser Modus ist für Bratengerichte, Geflügel und Fisch geeignet.



Das Backblech und das Ofengestell werden normalerweise auf Ebene 2 und 1 gesetzt.

\* Temperatur-Einstellung: 40 - 150 °C

\* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

### Kochanleitung

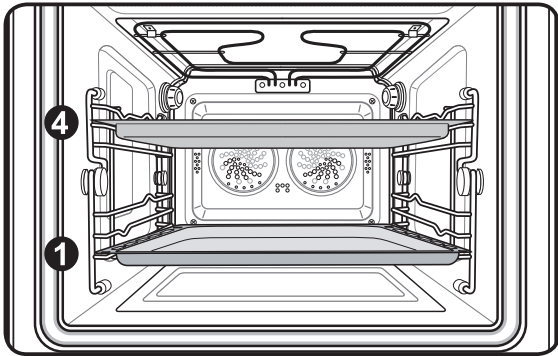
Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen.

| Lebensmittel   | Einschubleiste | Temperatur (°C) | Zeit (Std.) | Zubehör                 |
|----------------|----------------|-----------------|-------------|-------------------------|
| Rinderbraten   | 2 + 1          | 60 - 80         | 3:30 - 4:30 | Ofengestell + Backblech |
| Schweinebraten | 2 + 1          | 70 - 90         | 3:30 - 4:00 | Ofengestell + Backblech |
| Entenbrust     | 2 + 1          | 60 - 80         | 1:30 - 2:00 | Ofengestell + Backblech |
| Rinderfilet    | 2 + 1          | 70 - 90         | 1:30 - 2:00 | Ofengestell + Backblech |
| Schweinefilet  | 2 + 1          | 70 - 90         | 1:30 - 2:00 | Ofengestell + Backblech |

## VERWENDEN DES OFEN-MODUS (FORTSETZUNG)

### Mehrebenen-Kocheinstellung

Dieser Modus eignet sich zum gleichzeitigen Garen auf zwei verschiedenen Ebenen. Dabei werden die Speisen durch zirkulierende heiße Luft gegart. Der gesamte Innenraum des Ofens kann dann genutzt werden. Dies eignet sich etwa zum Garen von zwei Blechen mit Plätzchen. Die Garzeit ist länger als beim Garen auf einer Ebene, Sie können jedoch die doppelte Menge auf einmal backen.



Im Mehrebenen-Modus werden normalerweise zwei Backbleche oder ein Backblech und das Ofengestell auf die Ebenen 1 und 4 gesetzt.

\* Temperatur-Einstellung: 40 - 250 °C

\* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

### Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Im Mehrebenen-Modus ist das Vorheizen des Ofens empfohlen.

| Lebensmittel                | Einschubleiste | Temperatur (°C) | Zeit (Std.) | Zubehör                 |
|-----------------------------|----------------|-----------------|-------------|-------------------------|
| Kleine Kuchen               | 1 + 4          | 150 - 160       | 0:20 - 0:30 | Zwei Backbleche         |
| Mini-Pies                   | 1 + 4          | 160 - 180       | 0:20 - 0:30 | Zwei Backbleche         |
| Croissants                  | 1 + 4          | 160 - 180       | 0:20 - 0:30 | Zwei Backbleche         |
| Blätterteig                 | 1 + 4          | 180 - 200       | 0:30 - 0:40 | Zwei Backbleche         |
| Kekse                       | 1 + 4          | 170 - 190       | 0:15 - 0:20 | Zwei Backbleche         |
| Lasagne                     | 1 + 4          | 160 - 180       | 0:30 - 0:50 | Ofengestell + Backblech |
| Tiefgefrorene Pommes Frites | 1 + 4          | 180 - 200       | 0:30 - 0:40 | Zwei Backbleche         |
| Gefrorene Nuggets           | 1 + 4          | 180 - 200       | 0:20 - 0:30 | Zwei Backbleche         |
| Tiefkühlpizza               | 1 + 4          | 200 - 220       | 0:20 - 0:30 | Ofengestell + Backblech |

### Bemerkung

Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

## VERWENDEN DES SPAR-UMLUFT-MODUS

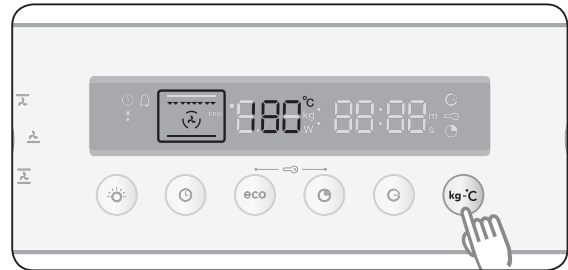
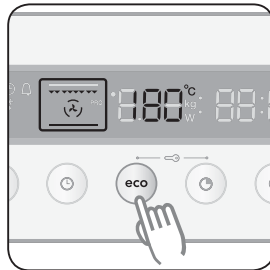
Dieser Modus verwendet das optimierte Heizsystem, sodass Sie beim Garen Ihrer Gerichte Energie sparen können.

Die Garzeit verlängert sich etwas, Sie erzielen jedoch gleichmäßige Ergebnisse.

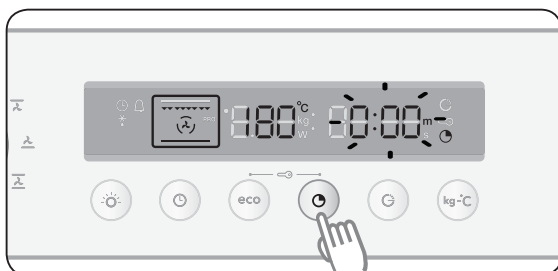
### Spar-Umluft



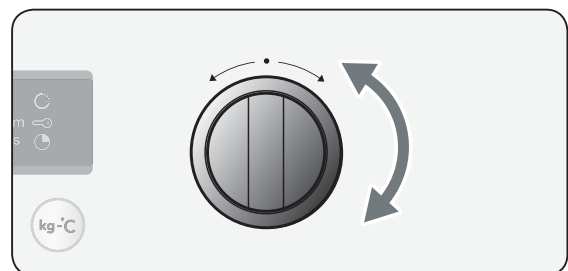
- 1** Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUS“. Drücken Sie auf **Spar-Umluft**.



- 2** Drücken Sie zum Ändern der Temperatur auf **GEWICHT/TEMP**, und drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** auf die gewünschte Temperatur. Wenn das Blinken aufgehört hat, bevor Sie die Temperatur eingestellt haben, müssen Sie **GEWICHT/TEMP** erneut drücken und dann die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** drehen.



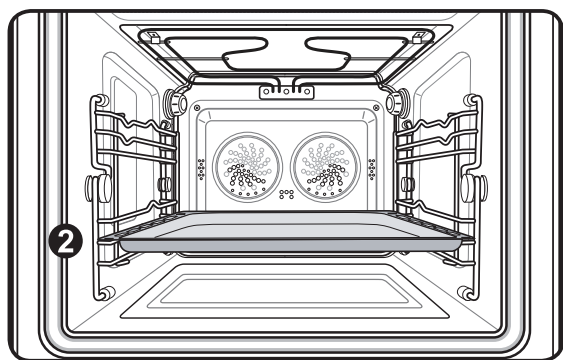
- 3** Drücken Sie die **GARZEIT**-Taste, und stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein. Die Zeit blinkt.



- 4** Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.

- 5** Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.

## VERWENDEN DES SPAR-UMLUFT-MODUS (FORTSETZUNG)



Das Backblech oder das Ofengestell wird normalerweise auf Ebene 2 gesetzt.

\* Achten Sie darauf, dass das Glasbackgeschirr für Temperaturen von 40 - 250 °C geeignet ist.

### Kochanleitung

Verwenden Sie die Temperaturen und Zeiten in dieser Tabelle zur Orientierung beim Backen. Wir empfehlen, den Ofen im Spar-Umluft-Modus vorzuheizen.

| Lebensmittel                                 | Einschubleiste | Temperatur (°C) | Zeit (Std.) | Zubehör                    |
|----------------------------------------------|----------------|-----------------|-------------|----------------------------|
| Biskuitkuchen                                | 1              | 150 - 160       | 0:30 - 0:40 | Ofengestell                |
| Kleiner Kuchen                               | 2              | 150 - 170       | 0:20 - 0:30 | Backblech                  |
| Muffins                                      | 2              | 160 - 180       | 0:30 - 0:40 | Ofengestell                |
| Rindfleisch,<br>Rinderbraten/<br>1 kg Medium | 2 + 1          | 170 - 190       | 1:00 - 1:30 | Ofengestell +<br>Backblech |
| Kartoffelgratin                              | 2              | 160 - 180       | 1:00 - 1:30 | Ofengestell                |

### Bemerkung

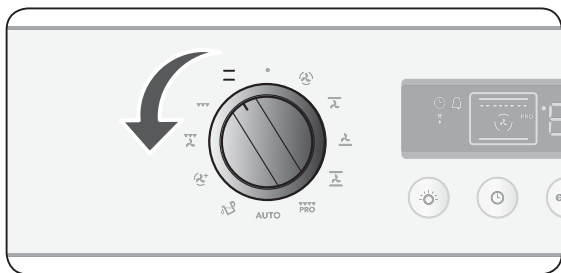
Das Vorheizen des Ofens ist empfohlen.

### Energiespartipp

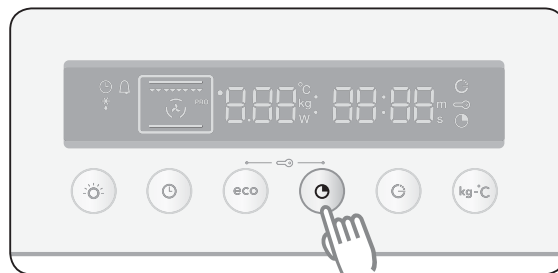
- Bei einer Garzeit von mehr als 30 Minuten können Sie den Ofen 5 bis 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten, um Energie zu sparen. Die Resthitze reicht für den Garvorgang aus.
- Vermeiden Sie es, die Tür während des Garvorgangs oft zu öffnen, damit die Temperatur im Innenraum bleibt und Sie so Energie und Zeit sparen können.



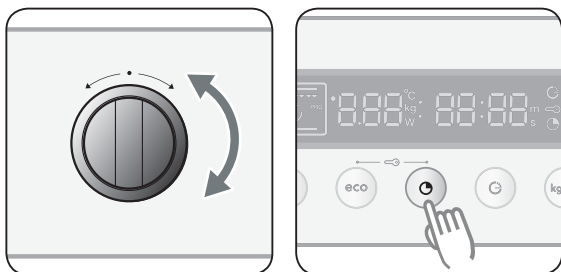
# EINSTELLEN DER GARZEIT



- 1** Wählen Sie den gewünschten Modus und die gewünschte Funktion (und stellen Sie nach Wunsch die Temperatur ein).



- 2** Drücken Sie auf die **GARZEIT**-Taste.



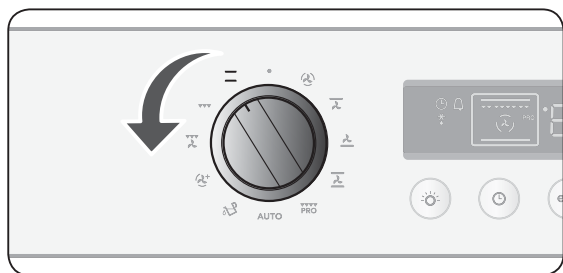
- 3** Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die gewünschte Garzeit einzustellen, und drücken Sie auf die **GARZEIT**-Taste, um die Einstellung der Garzeit abzuschließen.

- 4** Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.

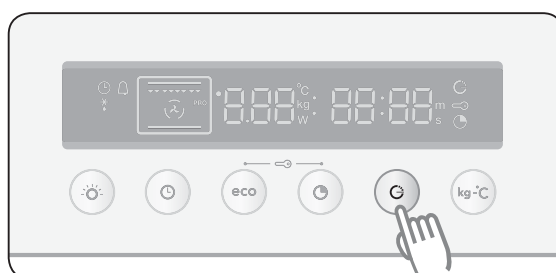
## Bemerkung

- 1) Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, „0:00“ blinkt auf dem Display, und der Ofen wird automatisch ausgeschaltet. Die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.
- 2) Sie können die programmierte Garzeit in der oben angegebenen Reihenfolge erneut einstellen.
- 3) Drücken Sie zum Löschen der programmierten Garzeit auf die **GARZEIT**-Taste, und stellen Sie die Zeit mit der **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** auf Null.

## EINSTELLEN DER ENDZEIT

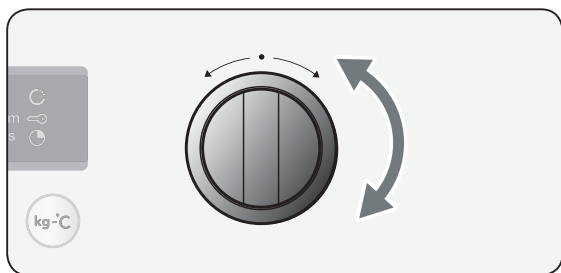


- 1** Wählen Sie den gewünschten Modus (und stellen Sie nach Wunsch die Temperatur ein).



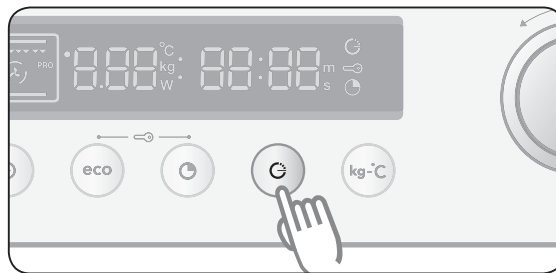
- 2** Drücken Sie auf die **ENDZEIT**-Taste.

**Beispiel** Die aktuelle Uhrzeit ist 13:00. Die Anzeige „13:00“ blinkt auf dem Display.



- 3** Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die gewünschte Stunde und Minute einzustellen. (14:00).

**Beispiel** Die gewünschte Zeit ist 14:00.



- 4** Drücken Sie erneut auf die **ENDZEIT**-Taste.

**Beispiel** Die aktuelle Uhrzeit ist 13:00.  
Die gewünschte Endzeit ist 14:00.  
Die Garzeit „1:00“ wird angezeigt.

- 5** Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.

### Bemerkung

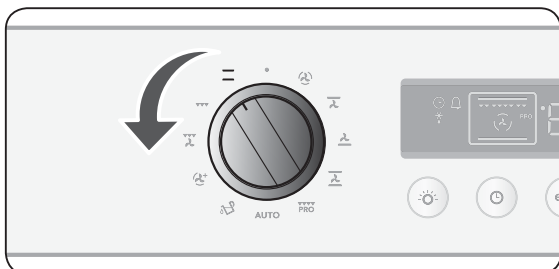
- 1) Die Garzeit wird auf dem Display abwärts gezählt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, „0:00“ blinkt auf dem Display, und der Ofen wird automatisch ausgeschaltet.  
Die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.
- 2) Sie können während des Garvorgangs die eingestellte Garzeit ändern, um bessere Ergebnisse zu erzielen.  
Drücken Sie auf die **GARZEIT**-Taste, und ändern Sie die Zeit mit der **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**.
- 3) Drücken Sie zum Löschen der programmierten Garzeit auf die **GARZEIT**-Taste, und stellen Sie die Zeit mit der **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL** auf Null.

# GARZEITRESERVIERUNGSFUNKTION

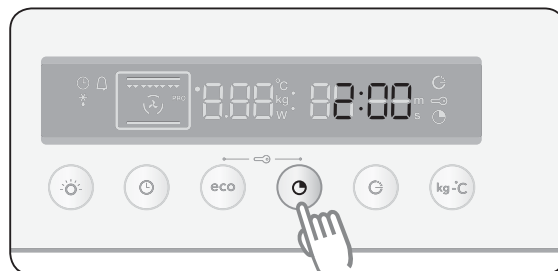
Beispiel im Oberhitze- + Unterhitze-Modus: Aktuelle Uhrzeit: 12:00

Garzeit: 2 Stunden

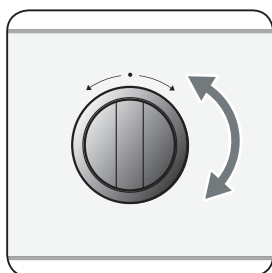
Endzeit: Der Garvorgang soll um 18:00 beendet sein.



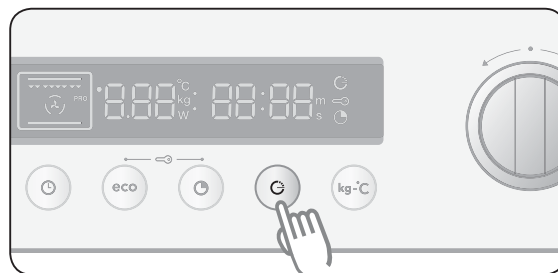
- 1** Wählen Sie den gewünschten Modus (und stellen Sie nach Wunsch die Temperatur ein).



- 2** Drücken Sie auf die **GARZEIT**-Taste, und drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die gewünschte Garzeit (2 Stunden) einzustellen.



- 3** Drücken Sie auf die **ENDZEIT**-Taste.
- Die Garzeit wird der aktuellen Uhrzeit hinzugerechnet, und „14:00“ wird angezeigt.
  - Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um die gewünschte Endzeit (18:00) einzustellen.



- 4** Drücken Sie auf die **ENDZEIT**-Taste.
- Auf dem Display sehen Sie die Anzeige, dass eine Reservierung vorgenommen wurde.
  - Der Ofen startet automatisch zur reservierten Zeit 16:00, und die Garzeit wird angezeigt.

## Bemerkung

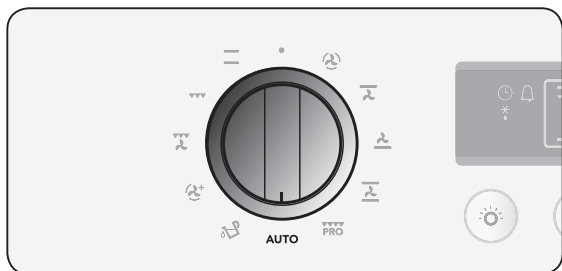
- Garzeit und Endzeit können vor der reservierten Zeit geändert werden.

## WARNUNG:

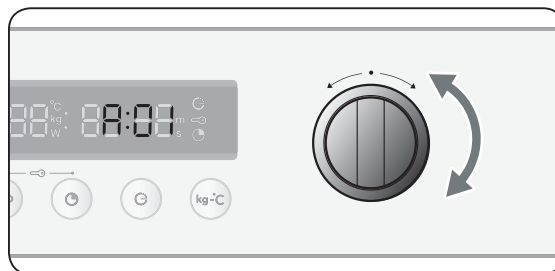
Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange im Ofen, da sie sonst verderben könnten.

# VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS

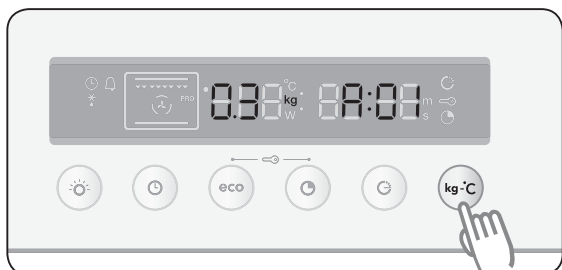
Die 40 Auto-Menü-Funktionen umfassen/bieten vorprogrammierte Garzeiten. Sie brauchen weder die Garzeiten noch die Temperatur einzustellen.



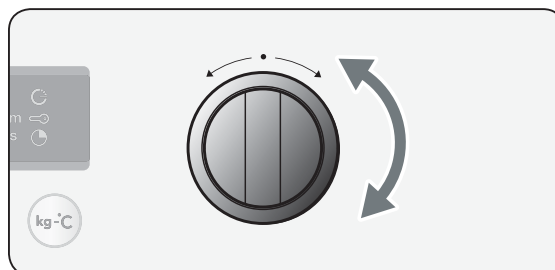
- 1** Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUTO“.



- 2** Drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**, um eine automatische Kochfunktion auszuwählen.



- 3** Drücken Sie auf **GEWICHT/TEMP.**. Der Gewichtsbereich beginnt zu blinken.



- 4** Wenn Sie das Gewicht ändern wollen, drehen Sie die **MULTIFUNKTIONSAUSWAHL**.

- 5** Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.
- Auto-Menü startet. Nach Abschluss des Kochvorgangs gibt der Ofen ein akustisches Signal aus, und „Ende“ blinkt viermal. Der Ofen gibt dann einmal pro Minute ein akustisches Signal aus.

## Bemerkung

- 1) Einige der Auto-Menüs sind kontinuierliche Programme. Bei anderen müssen die Lebensmittel gewendet werden. Der Ofen erinnert Sie mit einem akustischen Signal daran.
- 2) Die eingestellte Ofentemperatur und die Garzeit werden während des Betriebs des Auto-Menüs angezeigt.
- 3) Während des Garvorgangs können Temperaturen und Zeiten nicht geändert werden.

## VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

Der Auto-Menü-Modus ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen 40 vorprogrammierten Einstellungen, um Ihre Lieblingsspeisen bequem zu kochen, zu braten oder zu backen. Garzeit und Garstufe werden automatisch eingestellt. Wählen Sie einfach eine der 40 Einstellungen und stellen Sie das Gewicht ein, um den Kochvorgang zu starten.

| Nein | Lebensmittel                      | Gewicht | Zubehör     | Einschubleiste | Empfehlung                                                                                                                                                                                                      |
|------|-----------------------------------|---------|-------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:01 | <b>Tiefkühlfischstäbchen</b>      | 0,3-0,5 | Backblech   | 2              | Die Tiefkühlfischstäbchen gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Durch Wenden beim akustischen Signal können Sie bessere Ergebnisse erzielen.                                                                 |
| A:02 | <b>Tiefkühlchips</b>              | 0,4-0,5 | Backblech   | 2              | Die tiefgefrorenen Pommes Frites auf dem Metall-Backblech verteilen.                                                                                                                                            |
| A:03 | <b>Tiefkühlpizza</b>              | 0,3-0,4 | Ofengestell | 2              | Die tiefgefrorene Pizza in die Mitte des Ofengestells setzen.                                                                                                                                                   |
|      |                                   | 0,4-0,5 |             |                |                                                                                                                                                                                                                 |
| A:04 | <b>Tiefgefrorene Krokette</b>     | 0,4-0,6 | Backblech   | 2              | Die tiefgefrorenen Krokette gleichmäßig auf dem Metall-Backblech verteilen.                                                                                                                                     |
| A:05 | <b>Brownies</b>                   | 0,5-0,7 | Ofengestell | 2              | Den Teig in eine runde Schüssel aus Jenaer Glas geben und auf einem Keramikteller auf das Ofengestell setzen.                                                                                                   |
| A:06 | <b>Croissants</b>                 | 0,2-0,4 | Backblech   | 2              | Backpapier verwenden. Die Croissants nebeneinander auf das Backblech legen.                                                                                                                                     |
| A:07 | <b>Holländischer Butterkuchen</b> | 0,5-0,7 | Ofengestell | 1              | Den frischen Teig in eine runde Metall-Backform geben. Auf das Gestell setzen.                                                                                                                                  |
| A:08 | <b>Kastenkuchen</b>               | 0,7-0,8 | Ofengestell | 2              | Den frischen Teig in eine Kastenform aus Metall mit ausreichender Größe (Länge 25 cm) geben. Die Form längs der Tür auf das Ofengestell setzen.                                                                 |
| A:09 | <b>Muffins</b>                    | 0,5-0,6 | Ofengestell | 2              | Den Muffinteig in eine Metall-Muffinform für 12 Muffins geben. Die Form in die Mitte des Ofengestells setzen.                                                                                                   |
| A:10 | <b>Aufgehender Hefeteig</b>       | 0,3-0,6 | Ofengestell | 2              | Den Hefeteig für Pizza, Kuchen oder Brot vorbereiten. Den Teig in ein großes, rundes, hitzebeständiges Gefäß geben und mit Folie abdecken.                                                                      |
| A:11 | <b>Biskuitkuchen</b>              | 0,3-0,6 | Ofengestell | 1              | Den Ofen bei konventioneller Hitze auf 180 °C vorheizen. Den Teig in eine runde, schwarze Backform (300 g: 18 cm, 400 g: 24 cm, 500 g: 26 cm Durchmesser) geben. Die Form in die Mitte des Ofengestells setzen. |

## VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

| Nein | Lebensmittel                          | Gewicht | Zubehör                 | Einschubleiste | Empfehlung                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------|---------------------------------------|---------|-------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:12 | <b>Weißbrot</b>                       | 0,7-0,8 | Ofengestell             | 2              | Den frischen Teig in eine Kastenform aus Metall mit ausreichender Größe (Länge 25 cm) geben. Die Form längs der Tür auf das Ofengestell setzen.                                                                                                                       |
| A:13 | <b>Selbst gemachte Pizza</b>          | 0,6-1,0 | Backblech               | 1              | Die Pizza auf das Blech legen. Der Gewichtsbereich schließt Beläge wie Sauce, Gemüse, Schinken und Käse ein.                                                                                                                                                          |
| A:14 | <b>Lasagne</b>                        | 0,8-1,1 | Ofengestell             | 2              | FrISChe Lasagne zubereiten oder Fertigprodukt verwenden und in ein ofenfestes Gefäß mit ausreichender Größe geben. Gefäß in die Mitte des Ofens setzen.                                                                                                               |
| A:15 | <b>Kartoffelgratin</b>                | 0,7-1,0 | Ofengestell             | 2              | Das frISChe Kartoffelgratin in ein Geschirr aus Jenaer Glas geben. Das Gefäß auf das Gestell setzen. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten stehen lassen.                                                                                                                      |
| A:16 | <b>Quiche</b>                         | 0,7-0,9 | Ofengestell             | 1              | Wir empfehlen, den Ofen mit Unterhitze und Umluft auf 190 °C vorzuheizen, bis das akustische Signal ertönt. Die Metallbackform verwenden. Nach dem Vorheizen in die Mitte des Ofengestells setzen.                                                                    |
| A:17 | <b>Apfelkuchen</b>                    | 1,2-1,4 | Ofengestell             | 1              | Den Apfelkuchen in ein rundes Metallgefäß geben. Auf das Ofengestell setzen. Der Gewichtsbereich schließt Äpfel u. dgl. ein.                                                                                                                                          |
| A:18 | <b>Gemüsegratin</b>                   | 0,4-0,8 | Ofengestell             | 2              | Gemüsegratin in einem ofenfesten runden Gefäß vorbereiten. Gefäß in die Mitte des Ofens setzen. Nach dem Garen 2 - 3 Minuten stehen lassen.                                                                                                                           |
| A:19 | <b>Lachsfilet/-steak</b>              | 0,3-0,6 | Ofengestell + Backblech | 4 + 1          | Die Lachssteaks marinieren und nebeneinander auf Grillgestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.                                                                      |
| A:20 | <b>Garnelen</b>                       | 0,2-0,5 | Ofengestell + Backblech | 4 + 1          | Die rohen Garnelen gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.                                                                                                                                                                                                           |
| A:21 | <b>Beefsteak, dünn, durchgebraten</b> | 0,3-0,6 | Ofengestell + Backblech | 4 + 1          | Wir empfehlen, den Ofen im Grillmodus für 5 Min. auf 250 °C vorzuheizen. Die Beefsteaks nebeneinander in die Mitte von Ofengestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen. |

## VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

| Nein | Lebensmittel                                    | Gewicht | Zubehör                 | Einschubleiste | Empfehlung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------|-------------------------------------------------|---------|-------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:22 | <b>Beefsteak, dick, medium</b>                  | 0,6-0,8 | Ofengestell + Backblech | 4 + 1          | Wir empfehlen, den Ofen im Grillmodus für 5 Min. auf 250 °C vorzuheizen. Die Beefsteaks nebeneinander in die Mitte von Ofengestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.                                                                                                                  |
| A:23 | <b>Lammkoteletts</b>                            | 0,3-0,6 | Ofengestell + Backblech | 4 + 1          | Wir empfehlen, den Ofen im Grillmodus für 5 Min. auf 250 °C vorzuheizen. Die Beefsteaks nebeneinander in die Mitte von Ofengestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.                                                                                                                  |
| A:24 | <b>Roastbeef - medium - nicht durchgebraten</b> | 1,1-1,3 | Ofengestell + Backblech | 2 + 1          | Rindfleisch mit Öl und Gewürzen bestreichen (nur Pfeffer; Salzen erst nach dem Braten). Auf Ofengestell und Backblech legen, mit der Fettseite nach unten. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Braten und während der Standzeit von 5-10 Minuten sollte es in Aluminiumfolie eingewickelt sein. |
| A:25 | <b>Roastbeef, medium - durchgebraten</b>        | 1,1-1,3 | Ofengestell + Backblech | 2 + 1          | Rindfleisch mit Öl und Gewürzen bestreichen (nur Pfeffer; Salzen erst nach dem Braten). Auf Ofengestell und Backblech legen, mit der Fettseite nach unten. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Braten und während der Standzeit von 5-10 Minuten sollte es in Aluminiumfolie eingewickelt sein. |
| A:26 | <b>Roastbeef, langsam gegart</b>                | 1,1-1,3 | Ofengestell + Backblech | 2 + 1          | Rindfleisch mit Öl und Gewürzen bestreichen (nur Pfeffer; Salzen erst nach dem Braten). Auf Ofengestell und Backblech legen, mit der Fettseite nach unten. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Braten und während der Standzeit von 5-10 Minuten sollte es in Aluminiumfolie eingewickelt sein. |

## VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

| Nein | Lebensmittel                | Gewicht | Zubehör                 | Einschubleiste | Empfehlung                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------|-----------------------------|---------|-------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:27 | <b>Schweinebraten</b>       | 0,7-0,9 | Ofengestell + Backblech | 2 + 1          | Schweinebraten mit Öl und Gewürzen einstreichen und mit der Fettseite nach unten auf Ofengestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.                                            |
| A:28 | <b>Hähnchenschenkel</b>     | 0,5-0,7 | Ofengestell + Backblech | 4 + 1          | Die marinierten Hähnchenschenkel nebeneinander auf Ofengestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.                                                                              |
| A:29 | <b>Hühnchenstücke</b>       | 0,5-0,7 | Ofengestell + Backblech | 4 + 1          | Gekühlte Hühnchenstücke mit Öl und Gewürzen bestreichen. Mit der Hautseite nach unten auf Ofengestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.                                       |
|      |                             | 1,0-1,2 |                         |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| A:30 | <b>Entenbrust</b>           | 0.3-0.5 | Ofengestell + Backblech | 4 + 1          | Entenbrust vorbereiten, mit der Fettseite nach oben auf den Drahtkorbeinsatz legen.                                                                                                                                                                                            |
| A:31 | <b>Truthahnkeule</b>        | 0,8-0,9 | Ofengestell + Backblech | 2 + 1          | Truthahnkeulen mit Öl und Gewürzen einstreichen auf Ofengestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt. Die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen.                                                                             |
| A:32 | <b>Ganzes Huhn</b>          | 1,0-1,1 | Ofengestell + Backblech | 2 + 1          | Das gekühlte Huhn mit Öl und Gewürzen bestreichen und mit der Brust nach unten auf Grillgestell und Backblech legen. Wenden, sobald der Ofen ein akustisches Signal ausgibt, und die Start-Taste drücken, um den Vorgang fortzusetzen. Nach dem Garen 5 Minuten stehen lassen. |
|      |                             | 1,2-1,3 |                         |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| A:33 | <b>Gebackene Kartoffeln</b> | 0,4-0,8 | Backblech               | 2              | Mittelgroße Kartoffeln verwenden. Kartoffeln abspülen und putzen. Haut mit einer Mischung aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern einstreichen. Kartoffeln nebeneinander auf das Backblech legen.                                                                             |



## VERWENDEN DES AUTO-MENÜ-MODUS (FORTSETZUNG)

| Nein            | Lebensmittel                         | Gewicht | Zubehör     | Einschubleiste | Empfehlung                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------|--------------------------------------|---------|-------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:34            | <b>Kartoffelecken</b>                | 0,4-0,6 | Backblech   | 2              | Kartoffeln abspülen und putzen. In Spalten bzw. kleine Kartoffeln in Hälften schneiden. Mit Olivenöl und Gewürzen einstreichen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und Garvorgang starten.                                                                           |
| A:35            | <b>Gebratenes Gemüse</b>             | 0,2-0,5 | Backblech   | 4              | Gemüse, wie zum Beispiel Zucchini-scheiben, Paprikastücke, Auberginenscheiben, Pilze und Cherry-Tomaten auf das Backblech legen. Mit einer Mischung aus Olivenöl, Kräutern und Gewürzen einstreichen.                                                                     |
| <b>Auftauen</b> |                                      |         |             |                |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| d:01            | <b>Tiefgekühltes Fleisch</b>         | 0,2-0,5 | Ofengestell | 2              | Die Ränder mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist für Rindfleisch, Lamm, Schweinefleisch, Steaks, Koteletts und geschnetzeltes Fleisch geeignet. Das Fleisch auf das Ofengestell setzen. Ofengestell in Einschubleiste 2 setzen, Backblech in Einschubleiste 1. |
|                 |                                      | 0,8-1,5 | Backblech   | 1              |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| d:02            | <b>Tiefgekühltes Geflügelfleisch</b> | 0,3-0,6 | Ofengestell | 2              | Die Ränder mit Aluminiumfolie schützen. Dieses Programm ist für ganze Hühner und für Hühnerstücke. Das Geflügel auf das Ofengestell setzen. Ofengestell in Einschubleiste 2 setzen, Backblech in Einschubleiste 1.                                                        |
|                 |                                      | 0,9-1,3 | Backblech   | 1              |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| d:03            | <b>Tiefgekühlter Fisch</b>           | 0,3-0,8 | Ofengestell | 2              | Den Schwanz eines ganzen Fisches mit Aluminiumfolie abdecken. Dieses Programm ist für ganze Fische und für Fischfilets geeignet. Das Fleisch auf das Ofengestell setzen. Ofengestell in Einschubleiste 2 setzen, Backblech in Einschubleiste 1.                           |
|                 |                                      |         | Backblech   | 1              |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| d:04            | <b>Tiefgekühltes Brot</b>            | 0,1-0,3 | Backblech   | 1              | Das Brot horizontal, längs der Tür, auf das Backblech setzen, Einschubleiste 1. Dieses Programm ist für alle Arten von geschnittenem Brot sowie für Brötchen und Baguettes geeignet.                                                                                      |
|                 |                                      | 0,4-0,6 |             |                |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| d:05            | <b>Tiefgekühltes Obst</b>            | 0,2-0,6 | Ofengestell | 2              | Gefrorenes Obst gleichmäßig auf Multipfanne, Einschubleiste 1 verteilen. Dieses Programm ist für alle Arten von Obststücken oder Beeren geeignet.                                                                                                                         |
|                 |                                      |         | Backblech   | 1              |                                                                                                                                                                                                                                                                           |

# TESTGERICHTE

Gemäß Norm EN 60350

## 1. Backen

Die Empfehlungen zum Backen beziehen sich auf einen vorgeheizten Ofen. Das Backblech mit der abgeschrägten Seite zur Vorderseite (Tür) einsetzen.

| Lebensmittelart                 | Geschirr und Anmerkungen                                                   | Einschubleiste          | Garmodus                 | Temp. °C  | Mindestgarzeit |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|----------------|
| <b>Kleine Kuchen</b>            | Backblech                                                                  | 2                       | Oberhitze und Unterhitze | 150 - 170 | 20 - 30        |
|                                 |                                                                            | 2                       | Umluft                   | 150 - 170 | 20 - 25        |
|                                 | Backblech + Backblech**                                                    | 1 + 4                   | Mehrebenen-Kochen        | 150 - 160 | 20 - 30        |
| <b>Fettfreier Biskuitkuchen</b> | Springform auf großem Gitter (dunkel beschichtet, 26 cm Durchmesser)       | 1                       | Oberhitze und Unterhitze | 160 - 180 | 20 - 30        |
|                                 |                                                                            | 1                       | Umluft                   | 150 - 160 | 30 - 35        |
| <b>Buttergebäck</b>             | Backblech                                                                  | 2                       | Oberhitze und Unterhitze | 150 - 160 | 20 - 30        |
|                                 |                                                                            | 2                       | Umluft                   | 150 - 160 | 20 - 30        |
| <b>Hefe-Apfelblechkuchen</b>    | Backblech                                                                  | 2                       | Oberhitze und Unterhitze | 150 - 160 | 40 - 50        |
|                                 |                                                                            | 1                       | Umluft                   | 150 - 160 | 45 - 55        |
| <b>Apfelkuchen</b>              | Großes Gitter und 2 Springformen * (dunkel beschichtet, 20 cm Durchmesser) | 1<br>Diagonal platziert | Umluft und Unterhitze    | 170 - 190 | 70 - 90        |

\* Zwei Springformen auf dem Gitter hinten links und vorn rechts angeordnet.

\*\* Zwei Kuchen in der Mitte übereinander angeordnet.

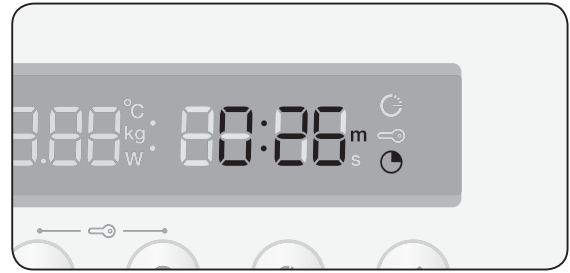
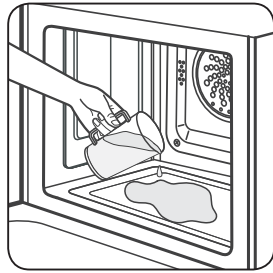
## 2. Grillen

Den Ofen mit der Grillfunktion 5 Minuten lang vorheizen.

| Lebensmittelart                     | Geschirr und Anmerkungen                         | Einschubleiste | Garmodus | Temp. °C | Mindestgarzeit           |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------|----------|----------|--------------------------|
| <b>Toastbrot</b>                    | Ofengestell                                      | 4              | Grill    | 270      | 1. 1 - 2<br>2. 1 - 2     |
| <b>Rindfleischburger (12 Stck.)</b> | Ofengestell + Backblech (zum Auffangen von Fett) | 4              | Grill    | 270      | 1. 10 - 15<br>2. 10 - 15 |

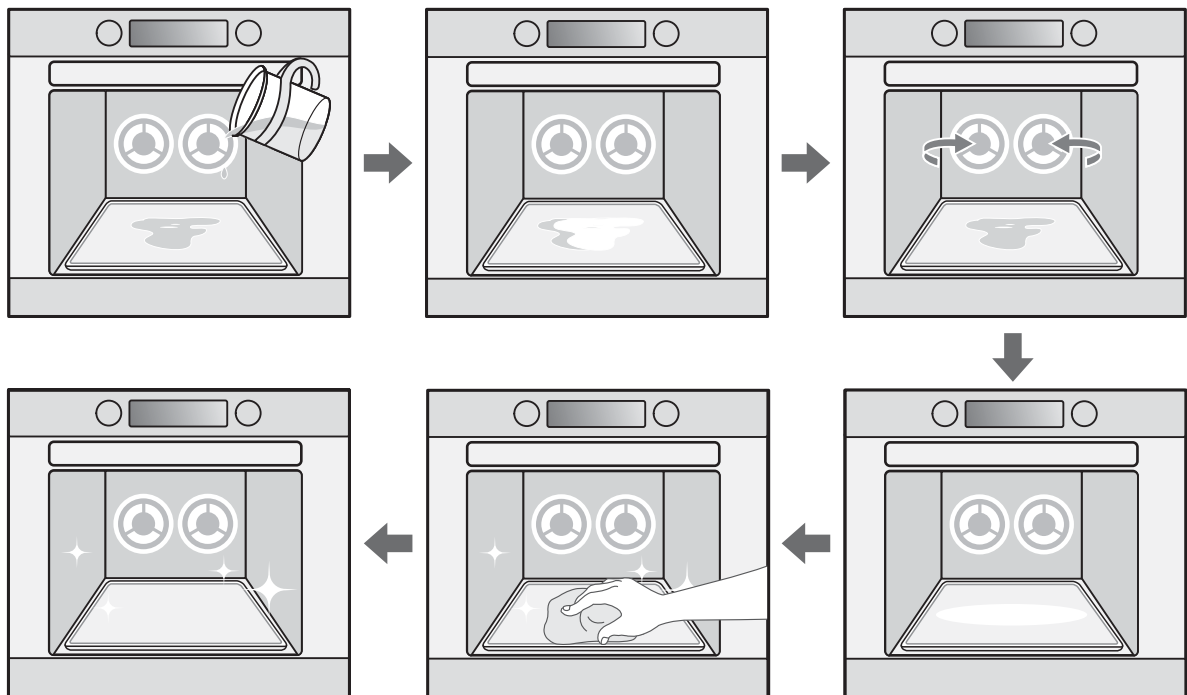
# VERWENDEN DES AQUA-CLEAN-MODUS

Der Aqua-Clean-Modus ermöglicht Ihnen die Reinigung Ihres Ofens in nur 26 Minuten.



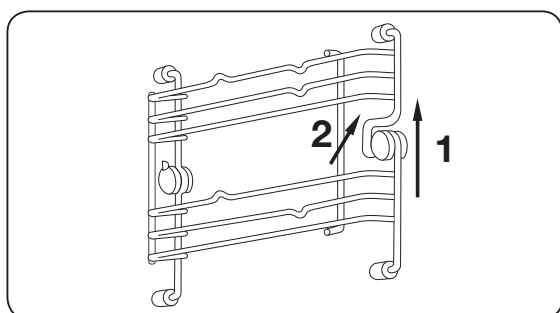
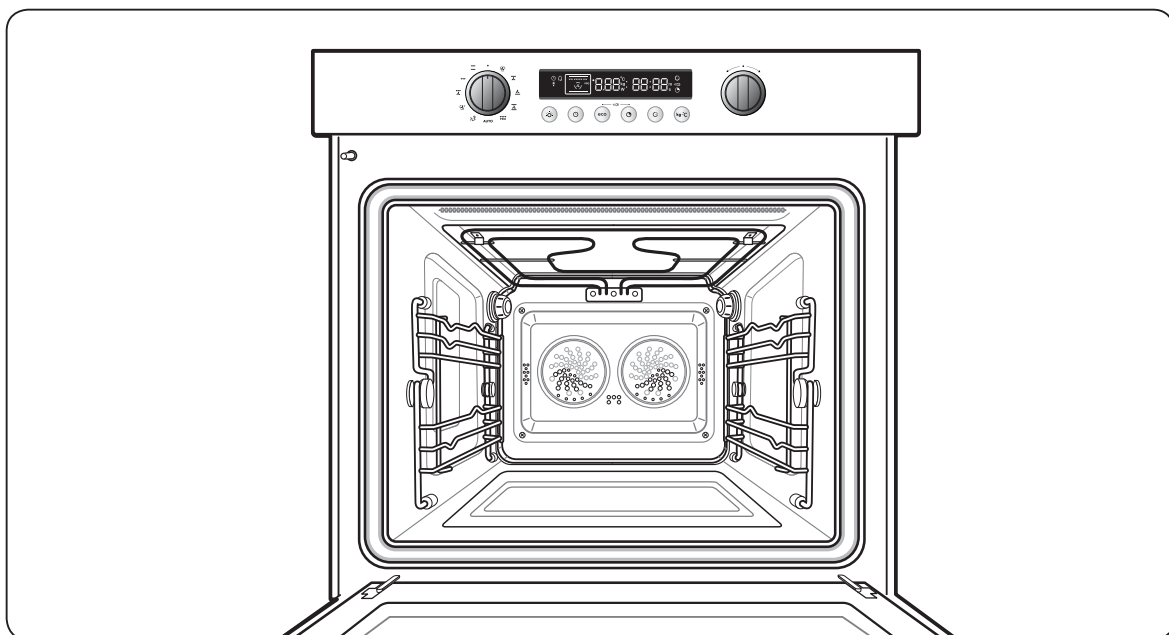
- 1** Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position für den Aqua-Clean-Modus.
- ▶ Geben Sie etwa 100 ml Wasser auf den Boden des leeren Ofens.

- 2** Das Programm startet automatisch nach 5 Sekunden.
- ▶ Die Ofenlampe erlischt nach 2 1/2 Minuten. Nach 26 Minuten wird der Ofen automatisch angehalten. Wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch aus.



## Wichtig

- Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie KEIN destilliertes Wasser!
- Verwenden Sie KEINE Hochdruck-Wasser- oder Düsenreiniger zum Reinigen des Ofens.



## 1 Reinigung im Innern des **Ofenraums**.

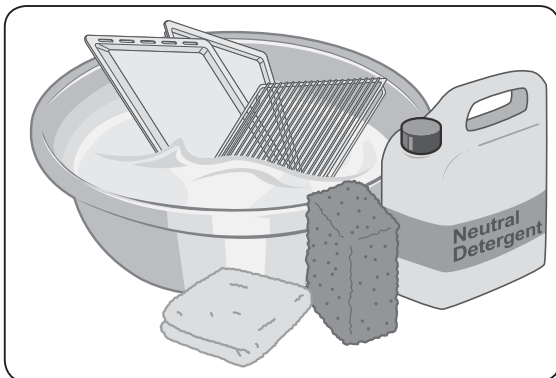
- ▶ Linke und rechte Einschubleistenhalterungen vorn anheben (1). Einschubleistenhalterungen zur Mitte bewegen (2) und herausziehen. Mit einem neutralen, in Spülmittel getauchten Tuch Speisereste von der Decke und von den Wänden abwischen.
- ▶ Anschließend beide Einschubleistenhalterungen wieder korrekt einsetzen.
- ▶ Selbst feste, schwierige Flecken oder trockene Reste können mit Hilfe des Dampfreinigungsprozesses entfernt werden.

### 2 Reinigung von **Ofenoberfläche, Bedienleiste und Fenster.**

- ▶ Die Oberfläche des Ofens kann mit einem feuchten Geschirrtuch abgewischt werden, gefolgt von einem trockenen Tuch, um das Wasser vollständig zu entfernen.
- ▶ Beim Reinigen der Bedienleiste keine Gewalt anwenden, denn sie kann beim Reinigen beschädigt werden.
- ▶ Das transparente Fenster mit einem neutralen, in Spülmittel getauchten Geschirrtuch reinigen und anschließend mit einem trockenen Tuch trockenreiben.

### 3 Reinigung des **Blechs.**

- ▶ Mit einem in ein neutrales Reinigungsmittel getauchten Schwamm abwischen und anschließend mit Wasser abspülen.



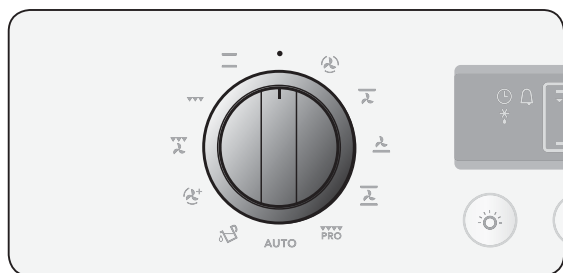
### 4 Reinigung der **Zubehörteile.**

- ▶ Mit einem neutralen Reinigungsmittel abwischen; anschließend abtrocknen und wieder in den Ofenraum einsetzen.
- ▶ Beim Abwischen der Zubehörteilen mit einem Scheuermittel keine Gewalt anwenden, da sonst die beschichtete Oberfläche beschädigt werden könnte.

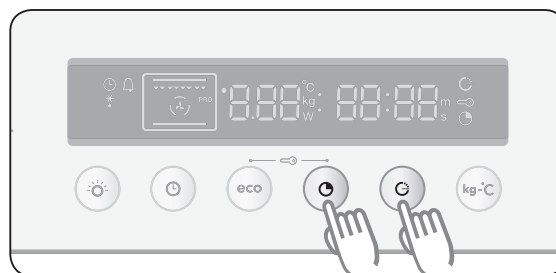
#### **WARNUNG:**

- NIEMALS Benzen, Verdünnungsmittel oder Metall-Scheuermittel zum Reinigen verwenden, denn dies könnte zur Verfärbung oder Beschädigung der Oberfläche führen.
- Beim Reinigen kein Wasser auf die Maschine sprühen. Dies kann Stromschläge oder Feuer zur Folge haben.
- Blech nicht zum Trocknen in direktes Sonnenlicht stellen. Dies kann Verformungen oder Beschädigungen zur Folge haben.

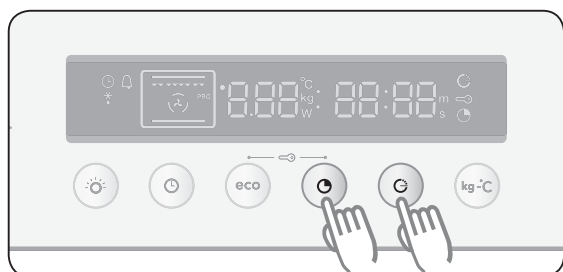
## AUSSCHALTEN DES AKUSTISCHEN SIGNALS



- 1** Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUS“.



- 2** Drücken Sie zum Ausschalten des akustischen Signals gleichzeitig auf die **GARZEIT-** und die **ENDZEIT-Taste**, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.

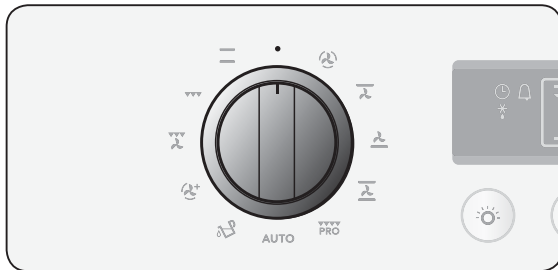


- 3** Drücken Sie zum erneuten Einschalten des akustischen Signals nochmals gleichzeitig auf die **GARZEIT-** und die **ENDZEIT-Taste**, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.

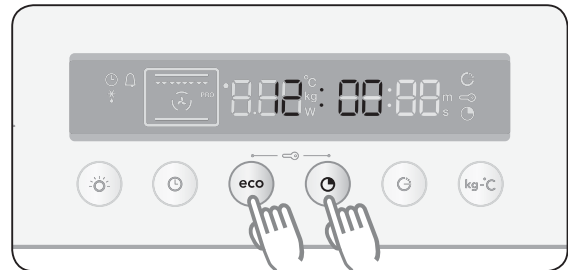
# KINDERSICHERUNGSSCHLOSS

Das Kindersicherungsschloss des Ofens ermöglicht Ihnen, die Bedienleiste zu sperren, sodass sie nicht versehentlich betätigt werden kann.

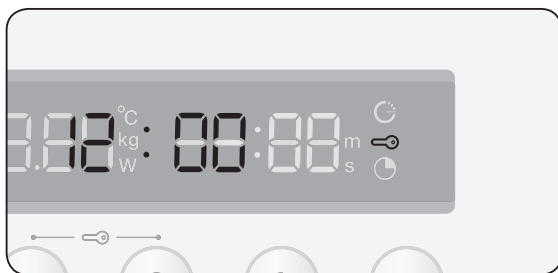
## Sperren des Ofens:



- 1** Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUS“.

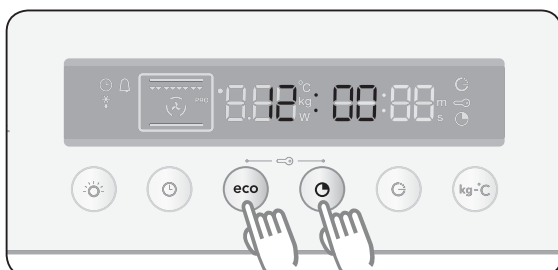


- 2** Drücken Sie gleichzeitig auf die **SPAR-UMLUFT**- und die **GARZEIT**-Taste, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.

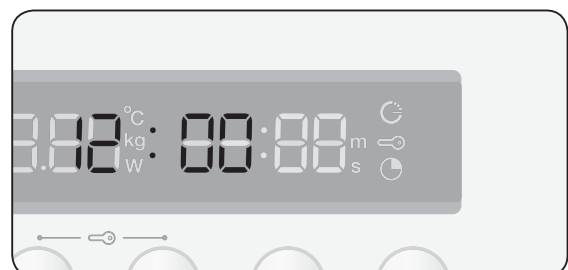


- 3** Auf dem Display wird ein Schlosssymbol angezeigt; dies bedeutet, dass alle Funktionen gesperrt sind.

## Entsperren des Ofens:



- 1** Drehen Sie die **MODUSAUSWAHL** in die Position „AUS“. Drücken Sie gleichzeitig auf die **SPAR-UMLUFT**- und die **GARZEIT**-Taste, und halten Sie sie drei Sekunden lang gedrückt.

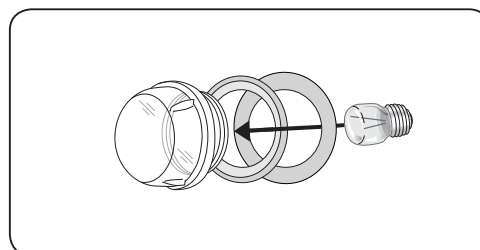
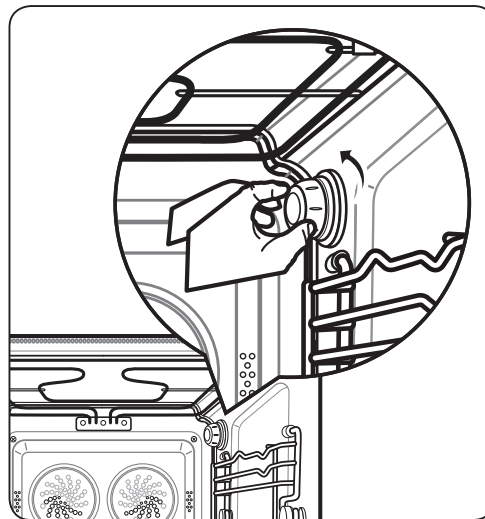


- 2** Auf dem Display verschwindet das Schlosssymbol; dies bedeutet, dass alle Funktionen entsperrt sind.

# AUSTAUSCHEN DER OFENLAMPE

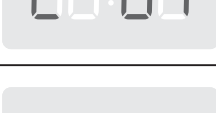
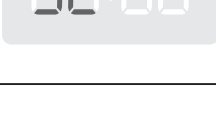
## Auswechseln der Ofenlampe und Reinigen der Glasabdeckung

1. Die Abdeckung durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn abnehmen.
2. Den Metallring und den Blechring entfernen und die Glasabdeckung reinigen.
3. Falls erforderlich die Glühbirne mit einer bis 300 °C hitzefesten Ofenglühbirne (25 Watt, 230 V) ersetzen.
4. Den Metallring und den Blechring wieder an der Glasabdeckung anbringen.
5. Die Glasabdeckung wieder aufschrauben.





# FEHLERCODES

| Fehlercode                                                                          | Allgemeine Funktionen                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>TEMP SENSOR OPEN ERROR</b><br>Tritt aufgrund eines defekten Sensors, falsch verlegter Kabel, eines defekten PCB und dann auf, wenn der A/D-Wert, der von MICOM wahrgenommen wird, über 250 steigt.                                       |
|    | <b>TEMP SENSOR SHORT ERROR</b><br>Tritt aufgrund eines defekten Sensors, falsch verlegter Kabel, eines defekten PCB und dann auf, wenn der A/D-Wert, der von MICOM wahrgenommen wird, unter 5 fällt.                                        |
|    | <b>TEMP SENSOR TARGET TEMP</b><br>Tritt auf, wenn das Vorheizen nicht abgeschlossen ist und die Temperatur des Innenraums 30 Minuten lang unter 120 °C liegt.                                                                               |
|    | <b>ABNORMAL TEMP SENSING ERROR</b><br>Tritt auf, wenn die Temperatur des Innenraums 10 Minuten lang über 250 °C liegt.                                                                                                                      |
|  | <b>EEPROM OPEN ERROR</b><br>Tritt auf, wenn die EEPROM-Kommunikation während des ersten Startvorgangs fehlschlägt.                                                                                                                          |
|  | <b>EEPROM READ &amp; WRITE ERROR</b><br>EEPROM wird nicht verwendet.                                                                                                                                                                        |
|  | <b>NAK SIGNAL ERROR</b><br>DAS NAK-Signal tritt auf, wenn der erste Startvorgang mehr als 10 Sekunden dauert.                                                                                                                               |
|  | <b>COMMUNICATION ERROR</b><br>Tritt auf, wenn zwischen Haupt- und Unter-PCB mehr als 10 Sekunden lang keine Kommunikation stattfindet.                                                                                                      |
|  | <b>KEY SHORT ERROR</b><br>Dieser Fehler tritt auf, wenn eine Taste gedrückt und mehr als 60 Sekunden lang gehalten wird.<br>Er kann auftreten, wenn Wasser in die Bedienleiste eindringt oder sich Staubteilchen auf dem TOUCHPAD befinden. |

Wenn einer dieser Fehler auftritt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von ATAG.

## TECHNISCHE DATEN

|                                                                   |                                                          |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Modell                                                            | OX4411BUU / OX4492BUU                                    |
| Stromquelle                                                       | 230 V ~ 50 Hz                                            |
| Leistungsaufnahme<br>Max. Leistung<br>Grill-Modus<br>Umluft-Modus | 2500 W<br>2500 W<br>2400 W                               |
| Kühlverfahren                                                     | Kühlventilatormotor                                      |
| Abmessungen<br>Größe des Geräts:<br>Einbaugröße:                  | B 595 x H 454 x T 569,4 mm<br>B 555 x H 445 x T 548,8 mm |
| Volumen                                                           | 50 Liter                                                 |
| Gewicht<br>Netto<br>Versand                                       | 30,6 kg<br>37,1 kg                                       |

# ENTSORGUNG VON GERÄT UND VERPACKUNG

Die Verpackung des Gerätes kann dem Recycling zugeführt werden und besteht möglicherweise aus den folgenden Materialien:

- Pappe
- Papier
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)
- Polypropylen-Band (PP)

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Das Gerät ist mit einem durchgestrichenen Abfallbehälter markiert. Dies bedeutet, dass die getrennte Entsorgung vorgeschrieben ist, um negative Auswirkungen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit zu vermeiden. Wenn das Gerät außer Betrieb genommen wird, müssen Sie es einer speziellen Entsorgungseinrichtung bei Ihrer Gemeinde oder Ihrem Händler übergeben.

Die getrennte Entsorgung ermöglicht darüber hinaus die Wiedergewinnung von Materialien, die bei der Fertigung dieses Geräts verwendet wurden; dies spart Rohmaterialien und Energie.

## Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen Europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften und die Anforderungen der aufgeführten Standards erfüllen.

BEMERKUNG



# CONTENTS

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Control panel . . . . .                     | 4  |
| Oven features . . . . .                     | 5  |
| Accessories . . . . .                       | 6  |
| Using this manual . . . . .                 | 7  |
| Safety . . . . .                            | 7  |
| Setting the clock . . . . .                 | 10 |
| Setting the energy save mode. . . . .       | 11 |
| Standby mode. . . . .                       | 11 |
| ECO mode . . . . .                          | 11 |
| Types of heating . . . . .                  | 12 |
| Using the oven mode . . . . .               | 14 |
| Oven Setting . . . . .                      | 14 |
| Hot Air setting . . . . .                   | 16 |
| Cooking guide. . . . .                      | 16 |
| Hot Air + Top heat setting . . . . .        | 17 |
| Cooking guide. . . . .                      | 17 |
| Top Heat + Bottom heat setting . . . . .    | 18 |
| Cooking guide. . . . .                      | 18 |
| Grill setting . . . . .                     | 19 |
| Cooking guide. . . . .                      | 19 |
| Top heat + Fan setting . . . . .            | 20 |
| Cooking guide. . . . .                      | 20 |
| Hot Air + Bottom heat setting . . . . .     | 21 |
| Cooking guide. . . . .                      | 21 |
| Intensive setting . . . . .                 | 22 |
| Cooking guide. . . . .                      | 22 |
| ProRoasting setting. . . . .                | 23 |
| Cooking guide. . . . .                      | 23 |
| Multi-level cook setting. . . . .           | 24 |
| Cooking guide. . . . .                      | 24 |
| Using the eco hot air mode. . . . .         | 25 |
| ECO Hot Air. . . . .                        | 25 |
| Cooking guide. . . . .                      | 26 |
| Setting the cook time . . . . .             | 27 |
| Setting the end time . . . . .              | 28 |
| Cooking time reservation function . . . . . | 29 |
| Using the auto menu mode. . . . .           | 30 |
| Test dishes. . . . .                        | 36 |

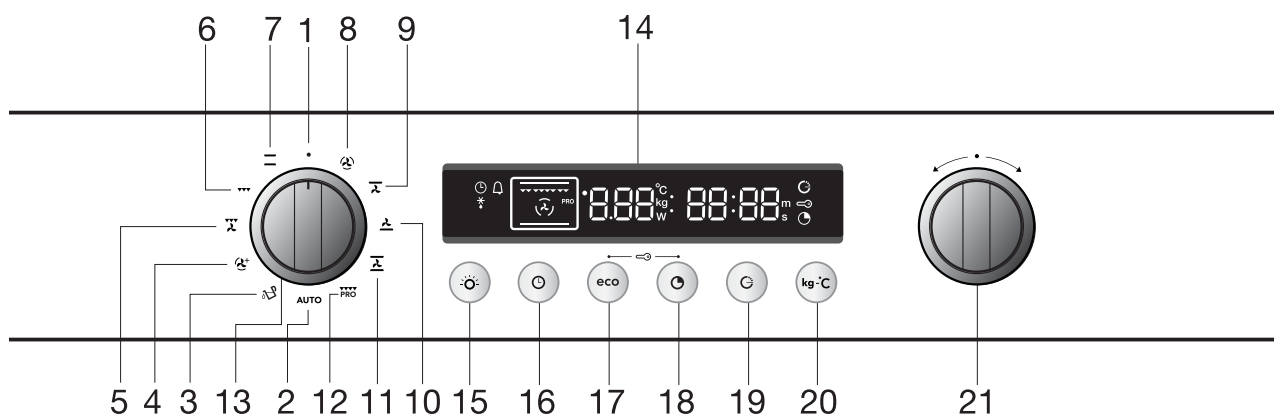
---

## CONTENTS

---

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Using the aqua clean mode .....           | 37 |
| Cleaning .....                            | 38 |
| Switching off the beeper .....            | 40 |
| Child safety lock .....                   | 41 |
| Changing the oven lamp .....              | 42 |
| Error codes .....                         | 43 |
| Technical specifications .....            | 44 |
| Disposal of appliance and packaging ..... | 45 |

## CONTROL PANEL

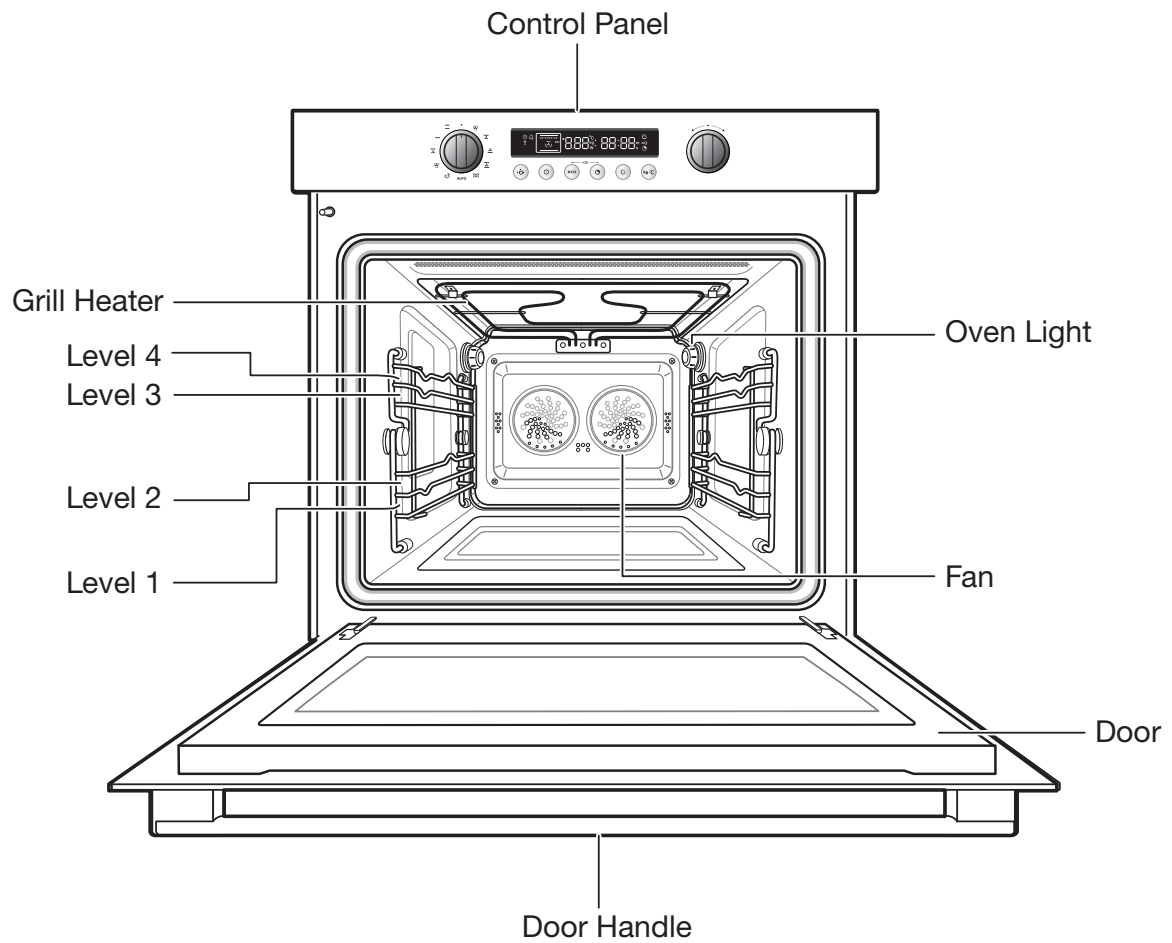


1. OFF
2. AUTO
3. AQUA CLEAN
4. MULTI LEVEL COOKING
5. TOP HEAT + FAN
6. GRILL
7. TOP HEAT + BOTTOM HEAT
8. HOT AIR
9. HOT AIR + TOP HEAT
10. HOT AIR + BOTTOM HEAT
11. INTENSIVE

12. PROROASTING
13. MODE SELECTOR
14. DISPLAY
15. OVEN LIGHT ON/OFF
16. CLOCK
17. ECO HOT AIR
18. COOK TIME
19. END TIME
20. WEIGHT/TEMP
21. MULTI-FUNCTION SELECTOR



## OVEN FEATURES

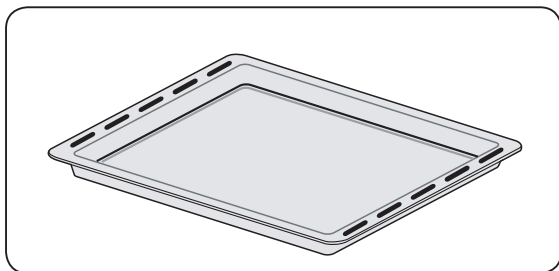


### Note

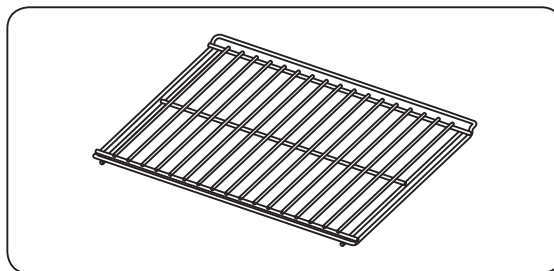
- Shelf levels are numbered from the bottom up.
- The levels 3 and 4 are mainly used for the grill function.
- Please refer to the Cooking Guides provided throughout this booklet to determine the appropriate shelf level for your dishes.

## ACCESSORIES

The following accessories are provided with your Oven:



**1** Baking Tray



**2** Oven Rack (for all levels)

### Note

Please refer to Cooking Guides in this manual to determine the appropriate accessory for your dishes.

## USING THIS MANUAL

Thank you for purchasing a ATAG oven.

Your Owner's Manual contains essential information on using and caring for your new oven. The installation instructions are included separate.

Before using your oven, please read the safety instructions and all the information in this manual first and keep it for future reference.

## SAFETY

### Safe use



- **WARNING:** this appliance and the accessible parts become hot during use. Do not touch the hot components. Keep children younger than 8 away from the appliance unless you can watch them continuously.
- This equipment may be used by children older than 8, as well as by people with physical, sensory or learning difficulties or with a lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the associated dangers. Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.
- This appliance is only designed for household use. Use it only for food preparation.
- Keep the cable away from hot surfaces.
- Never cover the ventilation openings.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- In connection with electrical safety, the appliance may not be cleaned with high-pressure cleaners or steam cleaners.
- **WARNING:** never heat sealed tins. Pressure develops in the tin which can make it explode.
- In preparing meals containing alcohol, high temperatures may cause the alcohol to evaporate. The vapour can catch fire if it comes into contact with hot parts.
- Do not use the appliance for storing flammable materials or materials that warp easily.
- Ensure that food is always heated thoroughly. The time required for this depends on many factors including the quantity and type of food. Any bacteria present in the food are only destroyed if the food is heated at a temperature higher than 70 °C for more than 10 minutes. Allow the food to cook for longer if you are not sure if the food has been heated through.
- Do not use any abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass door. This will scratch the surface which may cause the glass to break.
- Use oven gloves or a pot-holder to remove dishes and accessories from the appliance.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).
- Remove all excess spillage and utensils before cleaning with AQUA clean function.



## SAFETY (CONTINUED)



- If, for cleaning, the controls have to be set to a position higher than for normal cooking purposes (pyrolytic), the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** If the (glass) control panel is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and keep the door closed.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items in the oven.

### Children

- Do not allow children to play with the appliance. Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.
- Do not store anything of interest to children in cabinets above or behind the appliance.

### Safe use of oven / Steam oven

- Keep children at a safe distance from the oven during baking or roasting. The oven becomes hot during use. Do not touch the elements and the interior until the oven has cooled completely.
- The outside of the oven may become hot if it is used for a long period of time at high temperatures. If the oven is used at the maximum temperature for a long time (when grilling, for example), the glass panel in the oven door may become hot. Please be careful if children are around.
- The oven is fully insulated. Despite this, there is always some transfer of heat, as a result of which the outside of the oven heats up. This heating up falls well within the norm.
- The oven has a fan that cools the oven casing. The fan may run for some time after the oven is switched off.
- Make sure the appliance is turned off before replacing the bulb to avoid risk of electric shock.
- Do not place accessories on the open oven door.
- Close the oven door during cooking.
- Open the oven door carefully; hot steam will escape.
- Do not store flammable materials in the oven.
- Frozen products such as pizzas should be cooked on the grid shelf. If the baking tray is used, it may become deformed due to the large differences in temperature.
- Never cover the bottom of the oven with aluminium foil. The foil blocks heat flow, which may result in inferior cooking results. This can also damage the enamel of the bottom of the oven.
- Smaller quantities require a shorter cooking time. When the cooking times given in recipes are used, you might burn them.
- Never pour cold water on the hot oven floor. This can damage the enamel.
- Fruit juices can result in stains on the oven floor that are difficult to remove. When cooking moist pastries (such as apple pie), use a baking tin/griddle/roasting tin as a drip tray.

## SAFETY (CONTINUED)

- Spilled food containing sugar or fruit juices, such as prune juice or rhubarb, can damage the colour of the enamel. It is advisable to clean the oven immediately after it has cooled down.  
Note: the water in the steam oven insert pan is still hot!
- Heat and steam resistant baking tins should be used in the steam oven. Silicone baking tins are not suitable when combining hot air circulation and steam.
- Do not use baking tins that have areas of rust. Even tiny patches can lead to rust in the oven interior.

### *Installation*

---

- Check the appliance for transport damage. Do not connect a damaged appliance.
- This appliance should only be connected by a registered installer!
- Faulty parts may only be replaced by original parts. The manufacturer can only guarantee that original parts meet safety requirements.
- To avoid dangerous situations, a damaged connecting cable should only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or suitably qualified persons.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply cable.
- The equipment should not be connected to the network via a multi-plug socket or extension lead, as the safe use of the equipment can then not be guaranteed.
- **WARNING:** Never open the appliance casing. The casing may only be opened by a service technician.
- Disconnect the appliance from the mains supply before starting any repair work.



**If the safety instructions and warnings are not followed, the manufacturer cannot be held responsible for any resulting damage.**

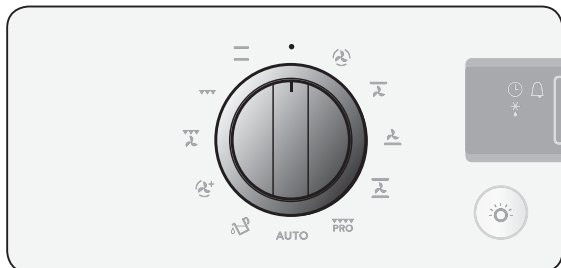


If you decide to discontinue using the appliance because of a fault, we recommend you cut off the cable after removing the plug from the plug socket. Take the appliance to your municipality's waste disposal site.

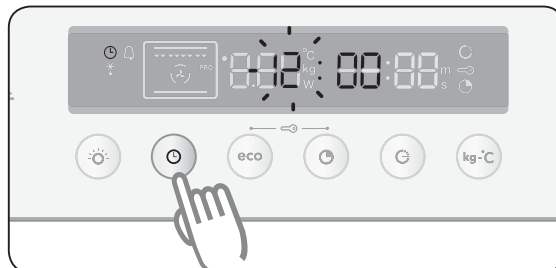
## SETTING THE CLOCK

When the appliance is first plugged in, the display lights up.

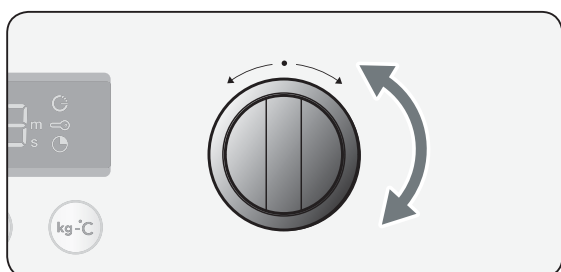
### Setting the Clock (example 15:15)



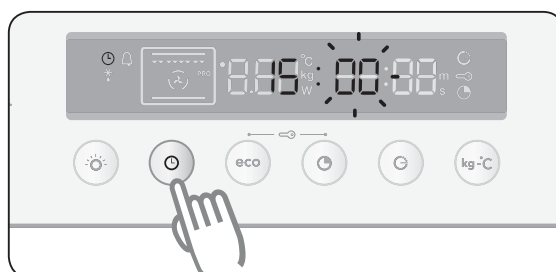
- 1** Turn the **MODE SELECTOR** to the “OFF” position.



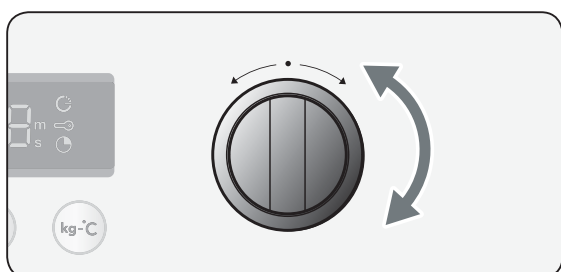
- 2** Press **CLOCK**. The “12” starts blinking.



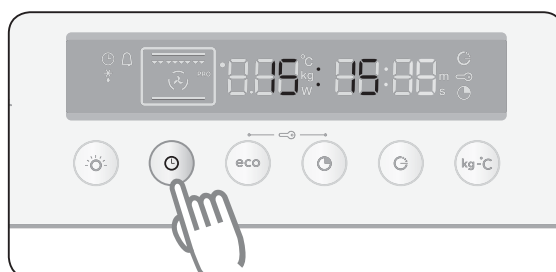
- 3** Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set the hour.



- 4** Press **CLOCK** again. The “00” starts blinking.



- 5** Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set the minutes.



- 6** Press **CLOCK** again. The clock sets by itself within 5 seconds.

### Note

If you want to change a setting after you have pressed a button, the setting starts blinking. You can only change this setting during blinking. If it has stopped blinking, you have to press the button so it will start blinking again.

## SETTING THE ENERGY SAVE MODE

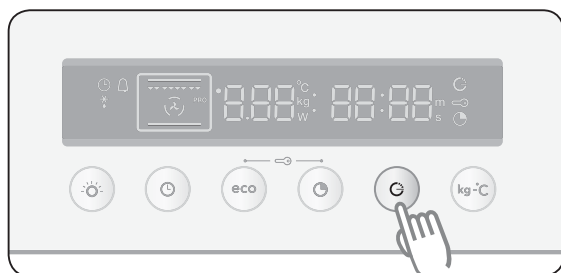
The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

### Standby mode

The oven will automatically go to Standby mode after 10 minutes if not operated (default).

### ECO mode

In ECO mode, the current time is not displayed. You cannot use the oven.



**1** Press **END TIME** for 3 seconds. The oven switches to ECO mode and the display shows nothing.

**2** To go to Standby mode, open the door or press any button. The display will show the current time and the oven is ready for use.

## TYPES OF HEATING

The following table represents the various oven modes and settings of your oven. Use the cooking guide tables for those modes as guidelines for cooking.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Hot Air Setting</b><br>Food is heated by hot air from the back of the oven. This setting provides uniform heating and is ideal for baking.<br>Suggested temperature: 180 °C                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | <b>Hot Air + Top Heat Setting</b><br>Hot air and top heating element combine, making this setting ideal for crisping and browning. Especially recommended for meats.<br>Suggested temperature: 180 °C                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | <b>Top Heat + Bottom Heat Setting</b><br>Heat comes from top and bottom heating elements. This setting is suitable for baking and roasting.<br>Suggested temperature: 200 °C                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | <b>Grill Setting</b><br>Food is heated by the top heating element.<br>Suggested temperature: 220 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Top heat + Fan setting</b><br>The heat generated by the top heating elements is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat and fish.<br>Suggested temperature: 220 °C                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>Hot Air + Bottom Heat Setting</b><br>Hot air and the bottom heating element combine so food can be crisped and browned.<br>Suggested temperature: 180 °C                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Intensive Setting</b><br>This mode activates all heating elements such as top, bottom and convection fan alternately. The heat is distributed evenly in the oven. This mode is suitable for big quantities of food, which need heat supply, such as large gratins and pies.<br>Suggested temperature: 180 °C                                                                                                                       |
|  | <b>ProRoasting</b><br>This mode includes an automatic heating-up cycle over 200 °C. The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of preselection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish.<br>Suggested temperature: 100 °C |



## TYPES OF HEATING (CONTINUED)



### Multi-level Cook Mode

Multi-level cook is available for when you wish to cook a larger quantity of food. The entire oven cavity may then be utilized. For example, cooking two trays of biscuits.



### ECO Hot Air Setting

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The cooking time will be increased a little but you can achieve the even baking results without the burning on your dishes. Suggested temperature: 180 °C

#### Note

The energy efficiency class of the ECO Hot air mode of heating shall be determined in accordance with EN50304.

## AUTO

### Auto menu Programmes

40 pre-programmed auto cook and auto defrost settings can be selected for your convenience. Time and temperature will be set automatically. You simply select the programme, the weight of your dish and start the auto cooking process.

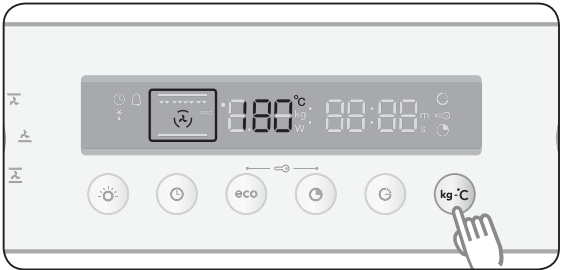
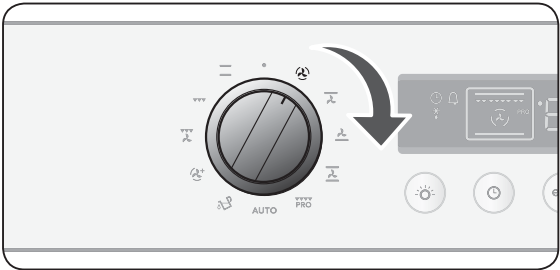


### Aqua Clean

By the help of hot steam the surface of the oven cavity will be soaked and you can easily clean your oven. The Aqua Clean programme takes only 26 minutes time.

# USING THE OVEN MODE

## Oven Setting

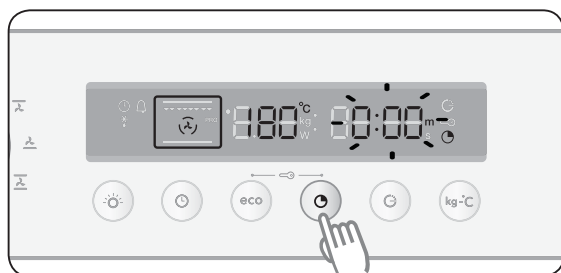


**1** Turn the **MODE SELECTOR** to the desired oven mode. The oven mode and recommended temperature will be displayed.

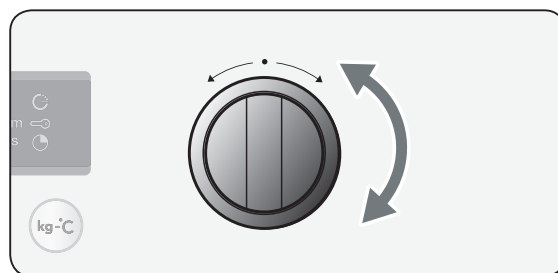
**2** To change the temperature, press **WEIGHT/TEMP** and turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired temperature. If the blinking has already stopped before you have set the temperature, press **WEIGHT/TEMP** again and then turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.

|                                                                                     |                        |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Hot air                |   |
|  | Hot air + Top Heat     |  |
|  | Top Heat + Bottom Heat |  |
|  | Grill                  |  |
|  | Top heat + Fan         |  |
|  | Hot air + Bottom Heat  |  |
|  | Intensive              |  |
|  | ProRoasting            |  |
|  | Multi-level Cook       |  |
|  | ECO Hot air            |  |

## USING THE OVEN MODE (CONTINUED)



**3** Press the **COOK TIME** to set the desired cooking time. The time is blinking.



**4** Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** and set the desired cooking time.

**5** Automatically start after 5 seconds.

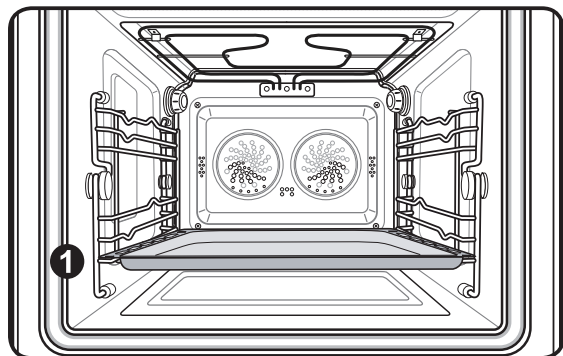
### Note

- 1) During cooking, cook time and temperature are available to change the setting.
- 2) In Oven Mode settings, the convection heater and top and bottom heating elements switch off and on throughout cooking to regulate the temperature.

## USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

### Hot Air setting

Food is heated by hot air from the two fans and heating element, which are located in the rear back side of the oven. This setting provides uniform heating and is ideal for baking.



Place the trays on level 1 or 2.

\* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

### Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

We recommend to preheat the oven with Hot Air mode.

| Food Item                                  | Shelf Level | Temperature (°C) | Time (h)    | Accessory   |
|--------------------------------------------|-------------|------------------|-------------|-------------|
| Hazelnut Cake<br>Square Mould              | 1           | 160 - 170        | 1:00 - 1:10 | Oven rack   |
| Lemon Cake<br>Ring-Shaped or<br>Bowl Mould | 1           | 150 - 160        | 0:50 - 1:00 | Oven rack   |
| Sponge Cake                                | 1           | 150 - 160        | 0:25 - 0:35 | Oven rack   |
| Fruit Flan Base                            | 1           | 150 - 170        | 0:25 - 0:35 | Oven rack   |
| Flat Streusel Fruit<br>Cake (Yeast Dough)  | 2           | 150 - 170        | 0:30 - 0:40 | Baking tray |
| Croissants                                 | 1           | 170 - 180        | 0:10 - 0:15 | Baking tray |
| Bread Rolls                                | 1           | 180 - 190        | 0:10 - 0:15 | Baking tray |
| Cookies                                    | 2           | 160 - 180        | 0:10 - 0:20 | Baking tray |
| Frozen Oven Chips                          | 2           | 200 - 220        | 0:15 - 0:20 | Baking tray |

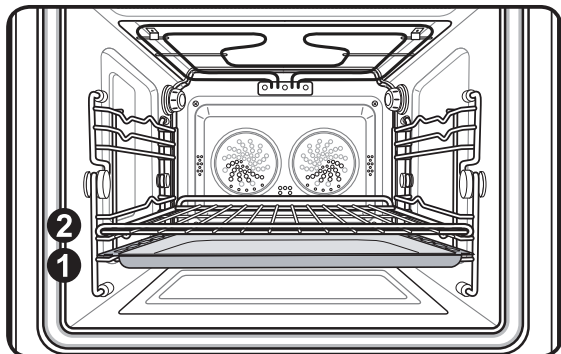
### Note

Preheating is recommended.

## USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

### Hot Air + Top heat setting

Hot air and top heating element combine, making this setting ideal for crisping and browning. This setting is especially recommended for cooking meats.



When cooking meat, place on rack on Level 2 and set baking tray on Level 1 to catch drippings.

\* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

### Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.

We recommend to preheat the oven using Hot Air + Top Heat mode.

Put meat on oven rack, follow shelf level advice in the table and use baking tray as oil pan on level 2.

| Food Item                               | Shelf Level | Temperature (°C) | Time (h)    | Accessory                  |
|-----------------------------------------|-------------|------------------|-------------|----------------------------|
| Beef Roast Beef /<br>1 kg Medium        | 2 + 1       | 170 - 190        | 1:00 - 1:30 | Oven rack +<br>Baking tray |
| Pork Shoulder Joint<br>/ Roll 1 kg      | 2 + 1       | 180 - 200        | 1:30 - 2:00 | Oven rack +<br>Baking tray |
| Lamb Roast Lamb /<br>Leg of Lamb 0.8 kg | 2 + 1       | 190 - 210        | 0:50 - 1:20 | Oven rack +<br>Baking tray |
| Chicken Whole<br>Chicken 1.2 kg         | 2 + 1       | 200 - 220        | 0:50 - 1:10 | Oven rack +<br>Baking tray |
| Fish Whole Trouts<br>2 pcs / 0.5 kg     | 2 + 1       | 180 - 200        | 0:30 - 0:40 | Oven rack +<br>Baking tray |
| Duck Breast 0.3 kg                      | 2 + 1       | 180 - 200        | 0:25 - 0:35 | Oven rack +<br>Baking tray |

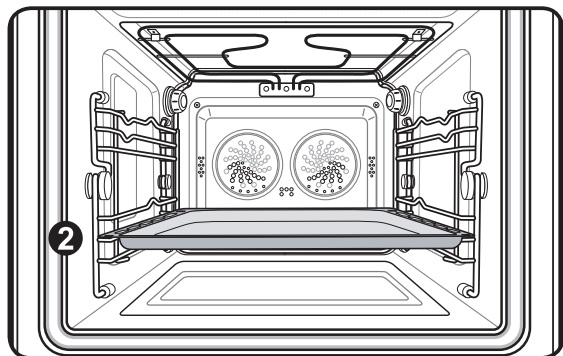
### Note

Preheating is recommended.

## USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

### Top Heat + Bottom heat setting

Heat comes from top and bottom heating elements. This setting is suitable for traditional baking and roasting.



Baking tray or oven rack is usually placed on Level 1 or 2.

\* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

### Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Top Heat + Bottom Heat mode.

| Food Item              | Shelf Level | Temperature (°C) | Time (h)    | Accessory   |
|------------------------|-------------|------------------|-------------|-------------|
| Lasagne                | 2           | 200 - 220        | 0:20 - 0:25 | Oven rack   |
| Vegetables Gratin      | 2           | 180 - 200        | 0:20 - 0:30 | Oven rack   |
| Potato Gratin          | 2           | 180 - 200        | 0:40 - 1:00 | Oven rack   |
| Frozen Pizza Baguettes | 2           | 160 - 180        | 0:10 - 0:15 | Baking tray |
| Marble Cake            | 1           | 160 - 180        | 0:50 - 1:10 | Oven rack   |
| Loaf Cake              | 1           | 150 - 170        | 0:50 - 1:00 | Oven rack   |
| Muffins                | 1           | 180 - 200        | 0:20 - 0:30 | Oven rack   |
| Cookies                | 2           | 180 - 200        | 0:10 - 0:20 | Baking tray |

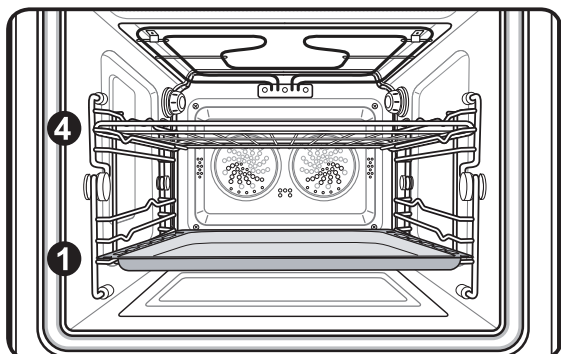
### Note

Preheating is recommended.

## USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

### Grill setting

Food is heated by the top heating elements.



For grilling, Oven rack is usually placed on Level 4 or Oven rack with baking tray on level 4 and level 1.

\* Temperatures Setting: 150 - 250 °C

\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

### Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling. Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

| Food Item         | Shelf Level | Time (h)<br>1 <sup>st</sup> side | Time (h)<br>2 <sup>nd</sup> side | Accessory                  |
|-------------------|-------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------|
| Kebab Spits       | 4 + 1       | 0:08 - 0:10                      | 0:06 - 0:08                      | Oven rack +<br>baking tray |
| Pork Steaks       | 4 + 1       | 0:07 - 0:09                      | 0:05 - 0:07                      | Oven rack +<br>baking tray |
| Sausages          | 4 + 1       | 0:06 - 0:08                      | 0:05 - 0:07                      | Oven rack                  |
| Chicken Pieces    | 4 + 1       | 0:20 - 0:25                      | 0:15 - 0:20                      | Oven rack +<br>baking tray |
| Salmon Steaks     | 4 + 1       | 0:08 - 0:12                      | 0:06 - 0:10                      | Oven rack +<br>baking tray |
| Sliced Vegetables | 4           | 0:15 - 0:20                      | -                                | Baking tray                |
| Toast             | 4           | 0:02 - 0:03                      | 0:01 - 0:02                      | Oven rack                  |
| Cheese Toasts     | 4           | 0:03 - 0:04                      | -                                | Oven rack                  |

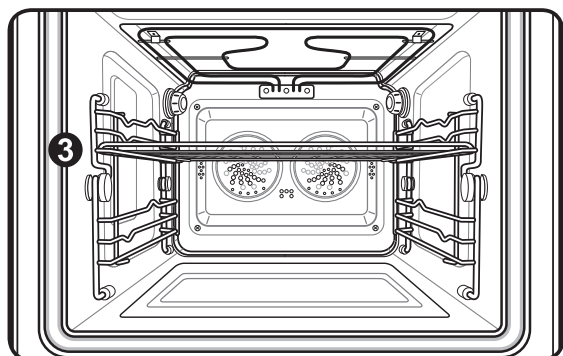
### Note

Preheating is recommended.

## USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

### Top heat + Fan setting

The heat generated by the top heating element is distributed by the fan. This mode can be used for grilling meat, fish, poultry and vegetables. It is not necessary to turn over food and it will get the crispy texture.



For grilling, oven rack or baking tray are usually placed on Level 3 .

\* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

### Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling. Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

| Food Item         | Shelf Level | Time (h)    | Accessory               |
|-------------------|-------------|-------------|-------------------------|
| Sausages          | 3           | 0:08 - 0:10 | Oven rack               |
| Potato wedges     | 3           | 0:20 - 0:25 | Oven rack               |
| Frozen oven chips | 3           | 0:15 - 0:20 | Baking tray             |
| Frozen Croquettes | 3           | 0:20 - 0:25 | Baking tray             |
| Frozen Nuggets    | 3           | 0:15 - 0:20 | Baking tray             |
| Salmon Steak      | 3 + 1       | 0:15 - 0:20 | Oven rack + baking tray |
| Fish fillet       | 3 + 1       | 0:12 - 0:17 | Oven rack + baking tray |
| Whole fish        | 3 + 1       | 0:15 - 0:20 | Oven rack + baking tray |
| Chicken pieces    | 3 + 1       | 0:30 - 0:40 | Oven rack + baking tray |

### Note

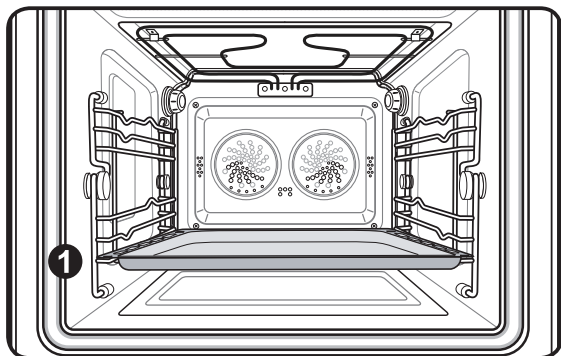
Preheating is recommended.



## USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

### Hot Air + Bottom heat setting

Hot air and the bottom heating element combine to heat food. This is a useful setting for crisping and browning.



Baking tray or oven rack is often used on Level 1.

\* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

### Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Hot Air + Bottom Heat mode.

| Food Item                      | Shelf Level | Temperature (°C) | Time (h)    | Accessory   |
|--------------------------------|-------------|------------------|-------------|-------------|
| Homemade Pizza                 | 1           | 200 - 220        | 0:20 - 0:25 | Baking tray |
| Chilled Pre-baked Quiche / Pie | 1           | 180 - 200        | 0:10 - 0:15 | Oven rack   |
| Frozen Self Rising Pizza       | 1           | 180 - 200        | 0:15 - 0:20 | Baking tray |
| Frozen Pizza                   | 1           | 200 - 220        | 0:15 - 0:20 | Oven rack   |
| Chilled Pizza                  | 1           | 180 - 200        | 0:08 - 0:15 | Baking tray |
| Apple pie                      | 1           | 160 - 180        | 0:70 - 0:80 | Oven rack   |
| Puff Pastry, apple filling     | 1           | 180 - 200        | 0:10 - 0:15 | Baking tray |

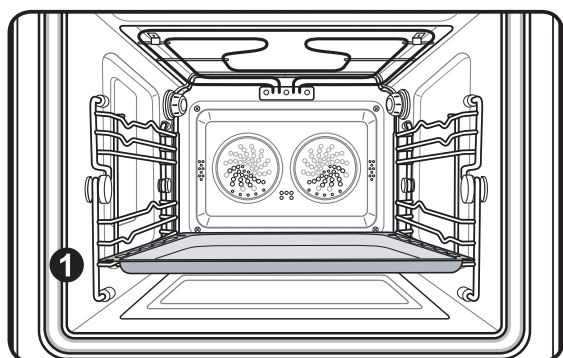
### Note

Preheating is recommended.

## USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

### Intensive setting

This mode activates all heating elements such as upper, lower and convection fan alternately. The heat is distributed evenly in the oven. This mode is suitable for big quantities of food, which need heat supply, such as large gratins and pies.



Baking tray or oven rack is often used on Level 1.

\* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

### Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Intensive mode.

| Food item                      | Shelf level | Temperature (°C) | Time (h)    | Accessory               |
|--------------------------------|-------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Lasagne 2 kg                   | 1           | 180 - 200        | 0:20 - 0:30 | Oven rack               |
| Vegetables Gratin 2 kg         | 1           | 160 - 180        | 0:40 - 0:60 | Oven rack               |
| Potato Gratin 2 kg             | 1           | 160 - 180        | 1:00 - 1:30 | Oven rack               |
| Beef Roast Beef / 2 kg Medium  | 2 + 1       | 160 - 180        | 1:00 - 1:30 | Oven rack + Baking tray |
| Duck Whole / 2 kg              | 2 + 1       | 180 - 200        | 1:00 - 1:30 | Oven rack + Baking tray |
| 2 Chickens Whole / 1.2 kg each | 2 + 1       | 200 - 220        | 1:00 - 1:30 | Oven rack + Baking tray |

### Note

Preheating is recommended.

Turnover is not necessary but you can get the better results if you turnover at half time.

## USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

### ProRoasting setting

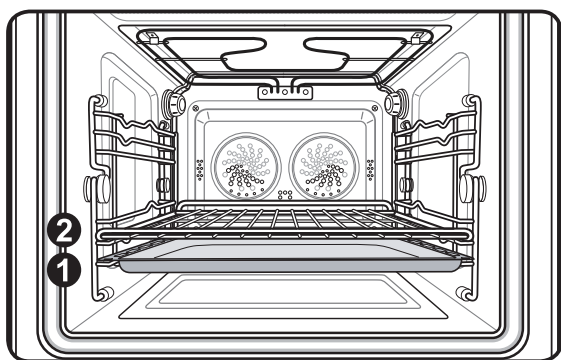
This mode includes an automatic heating-up cycle over 200 °C.

The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat.

After this stage the food is cooked gently by the low temperature of preselection.

This process is done while the top and the bottom heaters are operating.

This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish.



Oven rack and baking tray is often used on Level 2 and 1.

\* Temperatures Setting: 40 - 150 °C

\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

### Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

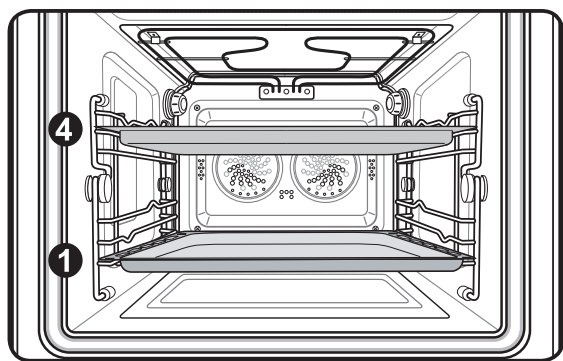
| Food Item      | Shelf Level | Temperature (°C) | Time (h)    | Accessory               |
|----------------|-------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Roast beef     | 2 + 1       | 60 - 80          | 3:30 - 4:30 | Oven rack + baking tray |
| Pork roast     | 2 + 1       | 70 - 90          | 3:30 - 4:00 | Oven rack + baking tray |
| Duck breast    | 2 + 1       | 60 - 80          | 1:30 - 2:00 | Oven rack + baking tray |
| Fillet of beef | 2 + 1       | 70 - 90          | 1:30 - 2:00 | Oven rack + baking tray |
| Pork fillet    | 2 + 1       | 70 - 90          | 1:30 - 2:00 | Oven rack + baking tray |

## USING THE OVEN MODE (CONTINUED)

### Multi-level cook setting

This mode is suitable for cooking with two different levels at the same time. This mode works by the circulation of heated air. The entire oven cavity may then be utilized. For example, cooking two trays of biscuits.

The cooking time will be increased compared to 1 level cooking, but you can bake double quantity at once at the same time.



For Multi-Level Cook, 2 Baking trays or 1 baking tray and oven rack are usually placed on Level 1 and 4.

\* Temperatures Setting: 40 - 250 °C

\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

### Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

We recommend to preheat the oven with Multi-Level Cook mode.

| Food Item         | Shelf Level | Temperature (°C) | Time (h)    | Accessory               |
|-------------------|-------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Small cakes       | 1 + 4       | 150 - 160        | 0:20 - 0:30 | 2 baking trays          |
| Mini pies         | 1 + 4       | 160 - 180        | 0:20 - 0:30 | 2 baking trays          |
| Croissants        | 1 + 4       | 160 - 180        | 0:20 - 0:30 | 2 baking trays          |
| Puff pastry       | 1 + 4       | 180 - 200        | 0:30 - 0:40 | 2 baking trays          |
| Cookies           | 1 + 4       | 170 - 190        | 0:15 - 0:20 | 2 baking trays          |
| Lasagne           | 1 + 4       | 160 - 180        | 0:30 - 0:50 | Oven rack + Baking Tray |
| Frozen oven chips | 1 + 4       | 180 - 200        | 0:30 - 0:40 | 2 baking trays          |
| Frozen Nuggets    | 1 + 4       | 180 - 200        | 0:20 - 0:30 | 2 baking trays          |
| Frozen pizza      | 1 + 4       | 200 - 220        | 0:20 - 0:30 | Oven rack + Baking Tray |

### Note

Preheating is recommended.

## USING THE ECO HOT AIR MODE

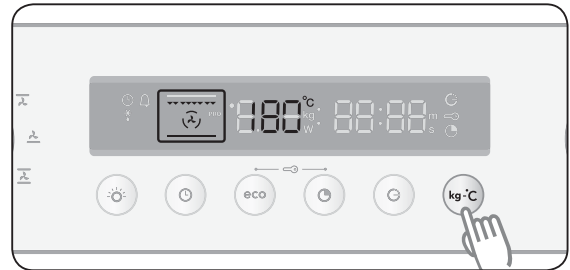
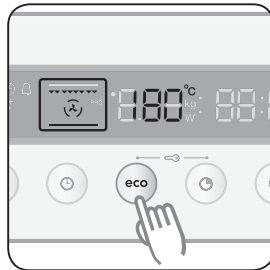
### ECO Hot Air

This mode uses the optimized heating system so that you save energy during cooking your dishes.

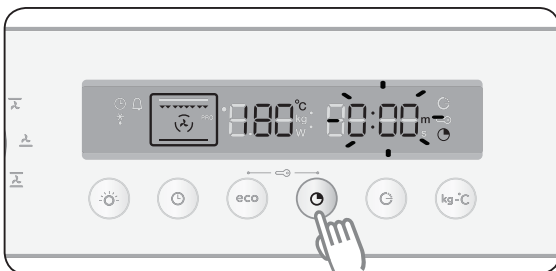
The cooking time will be increased a little but you can achieve even baking results on your dishes.



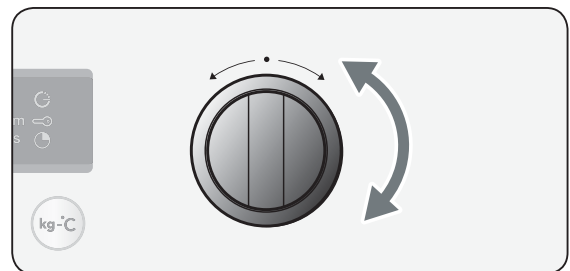
- 1** Turn the **MODE SELECTOR** to the “OFF” position. Press **ECO HOT AIR**.



- 2** To change the temperature, press **WEIGHT/TEMP** and turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired temperature. If the blinking has already stopped before you have set the temperature, press **WEIGHT/TEMP** again and then turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.



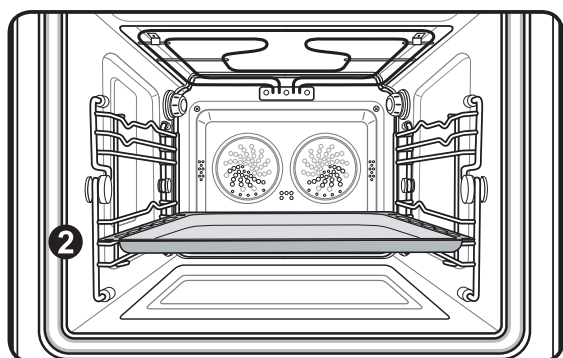
- 3** Press the **COOK TIME** to set the desired cooking time. The time is blinking.



- 4** Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** and set the desired cooking time.

- 5** Automatically start after 5 seconds.

## USING THE ECO HOT AIR MODE (CONTINUED)



Baking tray or oven rack is often used on Level 2.

\* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

### Cooking guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.

We recommend to preheat the oven with ECO Hot Air mode.

| Food Item                       | Shelf Level | Temperature (°C) | Time (h)    | Accessory                  |
|---------------------------------|-------------|------------------|-------------|----------------------------|
| Sponge cake                     | 1           | 150 - 160        | 0:30 - 0:40 | Oven rack                  |
| Small cake                      | 2           | 150 - 170        | 0:20 - 0:30 | Baking tray                |
| Muffin                          | 2           | 160 - 180        | 0:30 - 0:40 | Oven rack                  |
| Beef Roast Beef<br>/1 kg Medium | 2 + 1       | 170 - 190        | 1:00 - 1:30 | Oven rack +<br>Baking tray |
| Potato Gratin                   | 2           | 160 - 180        | 1:00 - 1:30 | Oven rack                  |

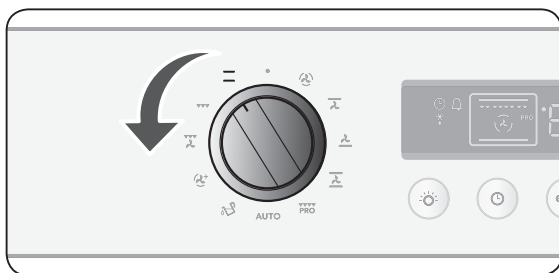
### Note

Preheating is recommended.

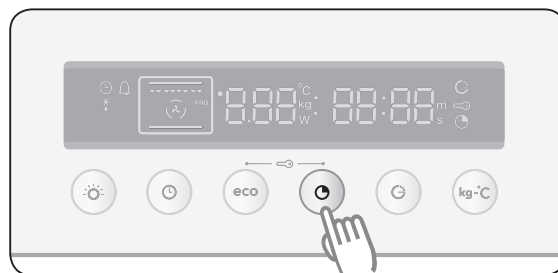
### Energy saving tip

- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch off the oven 5 - 10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Please do not open the door frequently during cooking to keep the temperature in the cavity and to save energy and time.

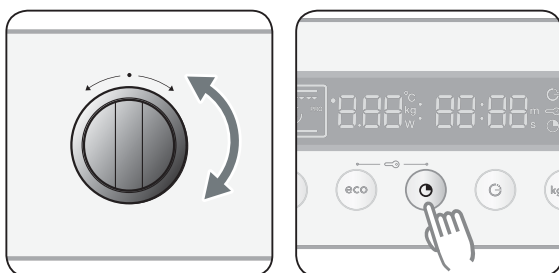
## SETTING THE COOK TIME



- 1** Choose the desired mode and function (and set the temperature if preferred).



- 2** Press **COOK TIME**.



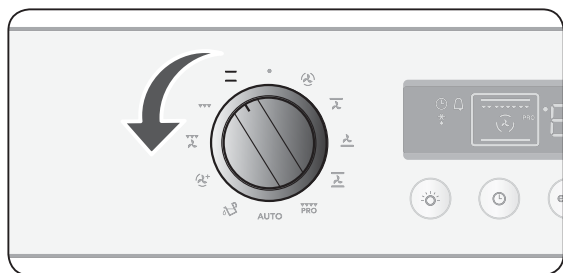
- 3** Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set the desired Cook Time and press **COOK TIME** to end the setting of the cook time.

- 4** Automatically start after 5 seconds.

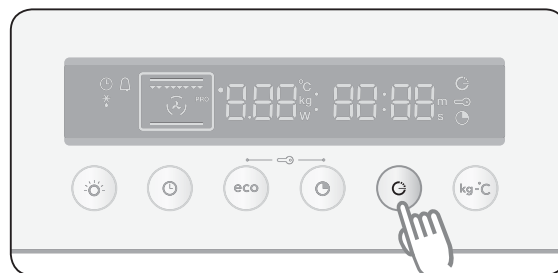
### Note

- 1) When the set time has elapsed, an audible signal sounds, "0:00" will blink in the display and the oven switches itself off. The current time is shown in the display.
- 2) You can reset the programmed cook time in the same order as above.
- 3) To cancel the programmed cook time, press **COOK TIME** and set the time to zero with the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.

## SETTING THE END TIME

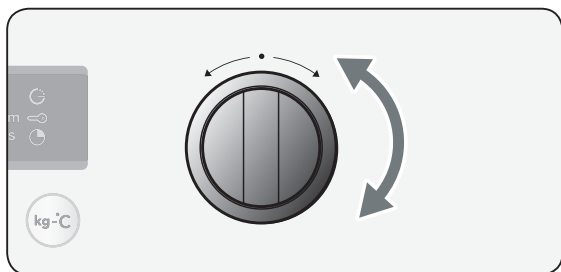


**1** Choose the desired mode (and set the temperature if preferred).



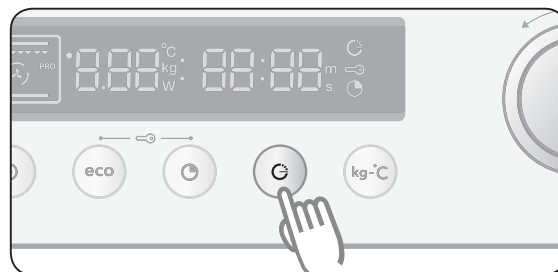
**2** Press **END TIME**.

**Example** Current time is 13:00 The current time's digit "13:00" will blink.



**3** Turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired hour and minute. (14:00).

**Example** Desired time is 14:00.



**4** Press **END TIME** again.

**Example** Current time is 13:00.  
Desired end time is 14:00.  
Cooking time "1:00" is displayed.

**5** Automatically start after 5 seconds.

### Note

- 1) The cooking time will count down in the time display. When the setting time has elapsed, an audible signal sounds, "0:00" will blink in the display and the oven switches itself off. The current time is shown in the display.
- 2) During cooking, you can adjust the preset cooking time for better cooking performance. Press **COOK TIME** and change the time with the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.
- 3) To cancel the programmed end time, press **COOK TIME** and set the time to zero with the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.

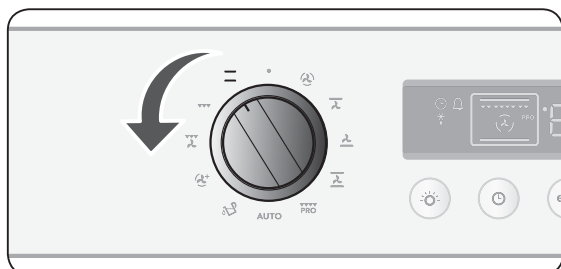


# COOKING TIME RESERVATION FUNCTION

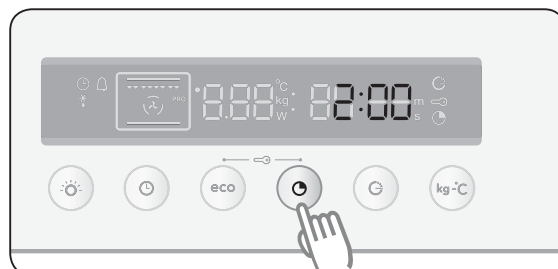
Example by using the Top Heat + Bottom Heat mode: Current time: 12:00

Cook time: 2 hours

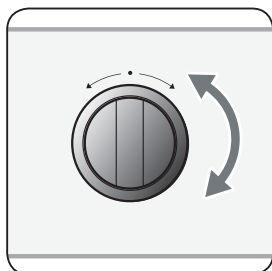
End time: you wish to end cooking at 18:00



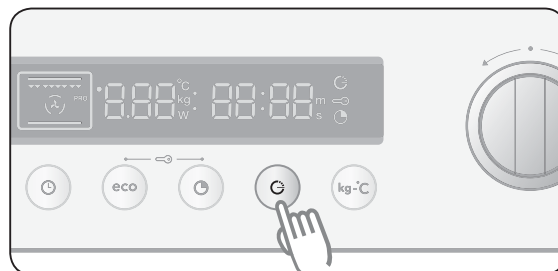
- 1** Choose the desired mode (and set the temperature if preferred).



- 2** Press **COOK TIME** and turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired cooking time (2 hours).



- 3** Press **END TIME**.
- ▶ The Cook Time is added to the current time and "14:00" is displayed.
  - ▶ Turn the **MULTI FUNCTION SELECTOR** to set the desired End Time (18:00).



- 4** Press **END TIME**.
- ▶ You see a figure in the display, indicating that a reservation has been made.
  - ▶ The oven automatically starts at the reserved time of 16:00 and the Cook Time is displayed.

## Note

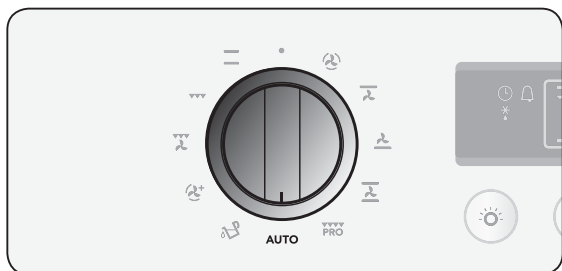
- Cook Time and End Time can be changed before the reserved time.

## WARNING:

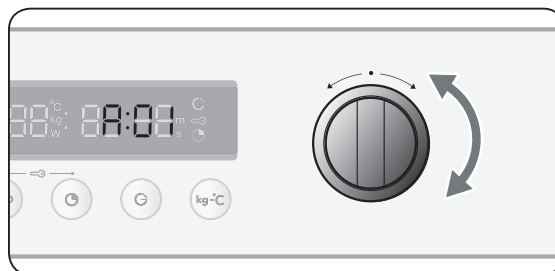
Do not leave the food for too long time in the oven as food may spoil.

## USING THE AUTO MENU MODE

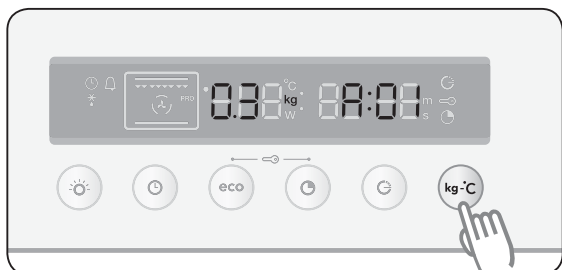
The 40 Auto menu features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the temperature.



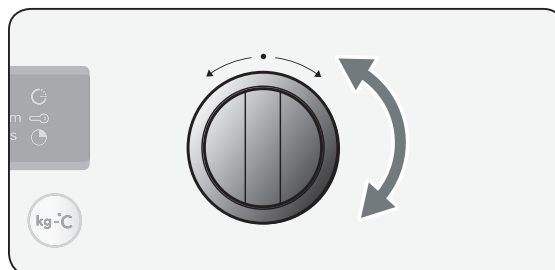
- 1** Turn the **MODE SELECTOR** to "AUTO" position.



- 2** Turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to choose an auto menu feature.



- 3** Press **WEIGHT/TEMP**. The weight range starts blinking.



- 4** If you want to change the weight; turn the **MULTI-FUNCTION SELECTOR**.

- 5** Automatically start after 5 seconds.  
► Auto menu starts. When the cooking has finished, the oven will beep and "End" will flash four times. The oven will then beep one time per minute.

### Note

- 1) Some of the Auto menus are continuous. Others require the food to be turned over. The oven will beep to prompt you.
- 2) The oven temperature set and the cook time during the operation of the Auto menu are displayed.
- 3) Temperatures and times cannot be changed during cooking.

## USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

Auto Menu Mode allows you to choose from 40 pre-programmed settings to conveniently cook, roast or bake your favorite foods. Cooking time and power level are automatically set. Simply select one of the 40 settings and set the weight to start cooking.

| No   | Food Item                  | Weight  | Accessory   | Shelf level | Recommendation                                                                                                                                                                                               |
|------|----------------------------|---------|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:01 | <b>Frozen fish fingers</b> | 0.3-0.5 | Baking tray | 2           | Put frozen fish finger evenly on baking tray. If turnover when beeps, you can get the better results.                                                                                                        |
| A:02 | <b>Frozen oven chips</b>   | 0.4-0.5 | Baking tray | 2           | Distribute frozen oven chips on metal baking tray.                                                                                                                                                           |
| A:03 | <b>Frozen pizza</b>        | 0.3-0.4 | Oven rack   | 2           | Put frozen pizza in the middle of oven rack.                                                                                                                                                                 |
|      |                            | 0.4-0.5 |             |             |                                                                                                                                                                                                              |
| A:04 | <b>Frozen Croquettes</b>   | 0.4-0.6 | Baking tray | 2           | Put frozen potato croquettes evenly on metal baking tray.                                                                                                                                                    |
| A:05 | <b>Brownies</b>            | 0.5-0.7 | Oven rack   | 2           | Put dough into a round glass pyrex and ceramic dish on the oven rack.                                                                                                                                        |
| A:06 | <b>Croissants</b>          | 0.2-0.4 | Baking tray | 2           | Use baking paper. Put croissants side by side on the baking tray.                                                                                                                                            |
| A:07 | <b>Dutch butter pie</b>    | 0.5-0.7 | Oven rack   | 1           | Put fresh dough into a round metal baking dish. Put on the rack.                                                                                                                                             |
| A:08 | <b>Dutch loaf Cake</b>     | 0.7-0.8 | Oven rack   | 2           | Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish lengthways to the door on oven rack.                                                                              |
| A:09 | <b>Muffins</b>             | 0.5-0.6 | Oven rack   | 2           | Put muffin dough into metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish in the middle of oven rack.                                                                                                       |
| A:10 | <b>Rising yeast dough</b>  | 0.3-0.6 | Oven rack   | 2           | Prepare yeast dough for pizza, cake or bread. Put into a large round heat-resistant dish and cover with cling film.                                                                                          |
| A:11 | <b>Sponge cake</b>         | 0.3-0.6 | Oven rack   | 1           | Preheat the oven, using the conventional heat mode to 180 °C. Put 300 g dough into 18 cm, 400 g into 24 cm and 500 g into 26 cm diameter round black metal baking dish. Set dish in the middle of oven rack. |
| A:12 | <b>White bread</b>         | 0.7-0.8 | Oven rack   | 2           | Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish lengthways to the door on oven rack.                                                                              |
| A:13 | <b>Homemade pizza</b>      | 0.6-1.0 | Baking tray | 1           | Put pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese.                                                                                                          |

## USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

| No   | Food Item                         | Weight  | Accessory               | Shelf level | Recommendation                                                                                                                                                                                                             |
|------|-----------------------------------|---------|-------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:14 | <b>Lasagne</b>                    | 0.8-1.1 | Oven rack               | 2           | Prepare fresh lasagne or use ready prepared product and put into a suitable sized ovenproof dish. Put dish in the centre of oven.                                                                                          |
| A:15 | <b>Potato gratin</b>              | 0.7-1.0 | Oven rack               | 2           | Put the fresh potato gratin into a glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.                                                                                                        |
| A:16 | <b>Quiche</b>                     | 0.7-0.9 | Oven rack               | 1           | We recommend to preheat the oven to 190 °C with Bottom + convection mode until beep sounds. Use the metal baking tin. After preheating put in the centre of oven rack.                                                     |
| A:17 | <b>Apple pie</b>                  | 1.2-1.4 | Oven rack               | 1           | Put apple pie into a round metal dish. Put on the oven rack. The weight ranges include apple and so on.                                                                                                                    |
| A:18 | <b>Vegetable Gratin</b>           | 0.4-0.8 | Oven rack               | 2           | Prepare vegetable gratin using an ovenproof round dish. Put dish in the centre of oven. After cooking stand for 2-3 minutes.                                                                                               |
| A:19 | <b>Salmon fillet/steak</b>        | 0.3-0.6 | Oven rack + Baking tray | 4 + 1       | Marinate salmon steaks and put side by side on grill rack and baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.                                                                     |
| A:20 | <b>Prawns</b>                     | 0.2-0.5 | Oven rack + Baking tray | 4 + 1       | Put the raw prawns on the baking tray evenly.                                                                                                                                                                              |
| A:21 | <b>Beef steak, thin, welldone</b> | 0.3-0.6 | Oven rack + Baking tray | 4 + 1       | We recommend to preheat the oven to 250 °C with grill mode for 5 min. Put beef steaks side by side in the middle of oven rack and baking tray. Turn over as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. |
| A:22 | <b>Beef steak, thick, medium</b>  | 0.6-0.8 | Oven rack + Baking tray | 4 + 1       | We recommend to preheat the oven to 250 °C with grill mode for 5 min. Put beef steaks side by side in the middle of oven rack and baking tray. Turn over as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. |

## USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

| No   | Food Item                          | Weight  | Accessory                  | Shelf level | Recommendation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------|------------------------------------|---------|----------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:23 | <b>Lamb chops</b>                  | 0.3-0.6 | Oven rack +<br>Baking tray | 4 + 1       | We recommend to preheat the oven to 250 °C with grill mode for 5 min. Put beef steaks side by side in the middle of oven rack and baking tray. Turn over as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.                                                                                                               |
| A:24 | <b>Roast beef, medium-rare</b>     | 1.1-1.3 | Oven rack +<br>Baking tray | 2 + 1       | Brush the beef with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the oven rack and baking tray, with the fat-side down. Turnover, as soon as the oven beeps and press start to continue cooking process. After roasting and during standing time of 5-10 minutes it should be wrapped in aluminum foil.  |
| A:25 | <b>Roast beef, medium-welldone</b> | 1.1-1.3 | Oven rack +<br>Baking tray | 2 + 1       | Brush the beef with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the oven rack and baking tray, with the fat-side down. Turnover, as soon as the oven beeps and press start to continue cooking process. After roasting and during standing time of 5-10 minutes it should be wrapped in aluminium foil. |
| A:26 | <b>Roast beef, slowly cooked</b>   | 1.1-1.3 | Oven rack +<br>Baking tray | 2 + 1       | Brush the beef with oil and spices(pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the oven rack and baking tray, with the fat-side down. Turnover, as soon as the oven beeps and press start to continue cooking process. After roasting and during standing time of 5-10 minutes it should be wrapped in aluminum foil.   |
| A:27 | <b>Roast pork</b>                  | 0.7-0.9 | Oven rack +<br>Baking tray | 2 + 1       | Put pork roast, brushed with oil and spices, with the fat-side down on the oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the beep sounds. Press start to continue cooking process.                                                                                                                                                     |
| A:28 | <b>Chicken, drumsticks</b>         | 0.5-0.7 | Oven rack +<br>Baking tray | 4 + 1       | Put the marinated Chicken drumsticks side by side on the oven rack with baking tray. Turnover as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.                                                                                                                                                                          |

## USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

| No                | Food Item                | Weight  | Accessory               | Shelf level | Recommendation                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------|--------------------------|---------|-------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A:29              | <b>Chicken pieces</b>    | 0.5-0.7 | Oven rack + Baking tray | 4 + 1       | Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process.                                              |
|                   |                          | 1.0-1.2 |                         |             |                                                                                                                                                                                                                             |
| A:30              | <b>Duck breasts</b>      | 0.3-0.5 | Oven rack + Baking tray | 4 + 1       | Prepare duck breast, put on the Wire tray insert with the fat-side up.                                                                                                                                                      |
| A:31              | <b>Turkey legs</b>       | 0.8-0.9 | Oven rack + Baking tray | 2 + 1       | Put turkey legs, brushed with oil and spices on the oven rack and baking tray. Turnover, as soon as the beep sounds. Press start to continue cooking process.                                                               |
| A:32              | <b>Whole chicken</b>     | 1.0-1.1 | Oven rack + Baking tray | 2 + 1       | Brush chilled chicken with oil and spices and put breast side-down on the grill rack and baking tray. Turnover, as soon as the oven beeps and push start button to continue process. After cooking let stand for 5 minutes. |
|                   |                          | 1.2-1.3 |                         |             |                                                                                                                                                                                                                             |
| A:33              | <b>Baked Potato</b>      | 0.4-0.8 | Baking tray             | 2           | Use middle sized potatoes. Rinse and clean potatoes. Brush skin with a mixture of olive oil, salt pepper and herbs. Put potatoes side by side on baking tray.                                                               |
| A:34              | <b>Potato Wedges</b>     | 0.4-0.6 | Baking tray             | 2           | Rinse and clean potatoes. Cut them into wedge or cut small potatoes into halves. Brush with olive and spice. Put them on the baking tray evenly and start to cook.                                                          |
| A:35              | <b>Roasted Vegetable</b> | 0.2-0.5 | Baking tray             | 4           | Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into baking tray. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.                                          |
| <b>Defrosting</b> |                          |         |                         |             |                                                                                                                                                                                                                             |
| d:01              | <b>Frozen Meat</b>       | 0.2-0.5 | Oven rack               | 2           | Always shield the edges with aluminum foil. This program is suitable for beef, lamb, pork, steak, chops, and minced meat. Put the meat on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.   |
|                   |                          | 0.8-1.5 | Baking tray             | 1           |                                                                                                                                                                                                                             |

## USING THE AUTO MENU MODE (CONTINUED)

| No   | Food Item             | Weight  | Accessory   | Shelf level | Recommendation                                                                                                                                                                                                                    |
|------|-----------------------|---------|-------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| d:02 | <b>Frozen poultry</b> | 0.3-0.6 | Oven rack   | 2           | Always shield the edges with aluminum foil. This program is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Put poultry on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.            |
|      |                       | 0.9-1.3 | Baking tray | 1           |                                                                                                                                                                                                                                   |
| d:03 | <b>Frozen fish</b>    | 0.3-0.8 | Oven rack   | 2           | Always shield the tail of a whole fish with aluminum foil. This program is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Put the meat on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1. |
|      |                       |         | Baking tray | 1           |                                                                                                                                                                                                                                   |
| d:04 | <b>Frozen bread</b>   | 0.1-0.3 | Baking tray | 1           | Put bread horizontally, lengthways to the door on the baking tray, shelf level 1. This program is suitable for all kinds of sliced bread, as well as for bread rolls and baguette.                                                |
|      |                       | 0.4-0.6 |             |             |                                                                                                                                                                                                                                   |
| d:05 | <b>Frozen fruit</b>   | 0.2-0.6 | Oven rack   | 2           | Distribute fruits evenly into multi pan, shelf level 1. This program is suitable for all kinds of sliced fruits or berries.                                                                                                       |
|      |                       |         | Baking tray | 1           |                                                                                                                                                                                                                                   |

# TEST DISHES

According to standard EN 60350

## 1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven. Insert baking tray with slanted side towards the door front.

| Type of Food          | Dish & Notes                                               | Shelf level            | Cooking Mode          | Temp. °C  | Cooking time min |
|-----------------------|------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|-----------|------------------|
| Small Cakes           | Baking tray                                                | 2                      | Top Heat + Bottom     | 150 - 170 | 20 - 30          |
|                       |                                                            | 2                      | Hot Air               | 150 - 170 | 20 - 25          |
|                       | Baking tray + Baking tray **                               | 1 + 4                  | Multi-Level Cook      | 150 - 160 | 20 - 30          |
| Fatless Sponge Cake   | Springform cake tin on Big grid (Dark coated, ø 26 cm)     | 1                      | Top Heat + Bottom     | 160 - 180 | 20 - 30          |
|                       |                                                            | 1                      | Hot Air               | 150 - 160 | 30 - 35          |
| Shortbread            | Baking tray                                                | 2                      | Top Heat + Bottom     | 150 - 160 | 20 - 30          |
|                       |                                                            | 2                      | Hot Air               | 150 - 160 | 20 - 30          |
| Apple Yeast Tray Cake | Baking tray                                                | 2                      | Top Heat + Bottom     | 150 - 160 | 40 - 50          |
|                       |                                                            | 1                      | Hot Air               | 150 - 160 | 45 - 55          |
| Apple Pie             | Big grid + 2 Springform cake tins * (Dark coated, ø 20 cm) | 1<br>Placed diagonally | Hot Air + Bottom Heat | 170 - 190 | 70 - 90          |

\* Two springform cake tins are arranged on the grid at the back left and at the front right.

\*\* Two cakes are arranged in the center on top of each other.

## 2. Grilling

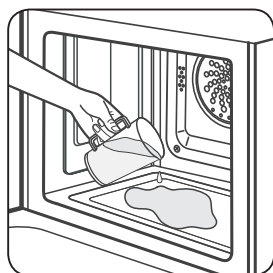
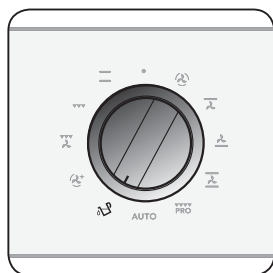
Preheat the empty oven for 5 minutes using Grill function.

| Type of Food         | Dish & Notes                                 | Shelf level | Cooking Mode | Temp. °C | Cooking time min                                   |
|----------------------|----------------------------------------------|-------------|--------------|----------|----------------------------------------------------|
| White Bread Toasts   | Oven rack                                    | 4           | Grill        | 270      | 1 <sup>st</sup> 1 - 2<br>2 <sup>nd</sup> 1 - 2     |
| Beef Burgers (12 ea) | Oven rack + Baking tray (to catch drippings) | 4           | Grill        | 270      | 1 <sup>st</sup> 10 - 15<br>2 <sup>nd</sup> 10 - 15 |



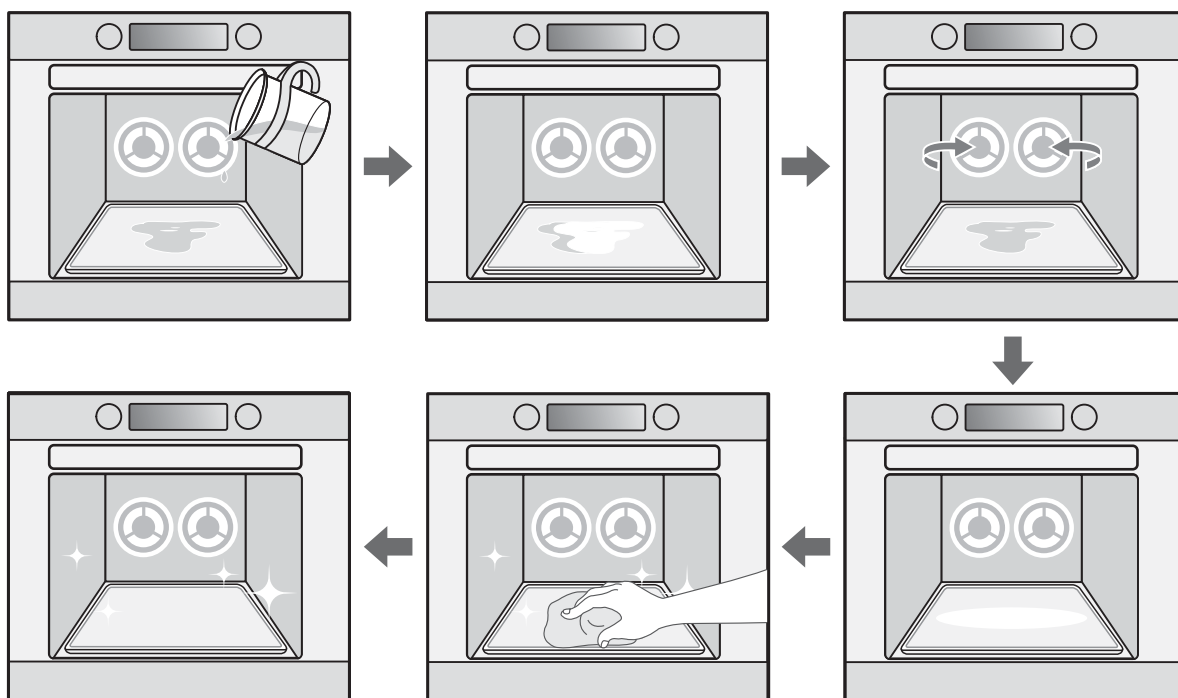
## USING THE AQUA CLEAN MODE

The Aqua Clean allows you to sanitize your oven in just 26 minutes.



- 1** Turn the **MODE SELECTOR** to Aqua Clean position.
  - ▶ Pour about 100 ml water onto the floor of the empty oven.

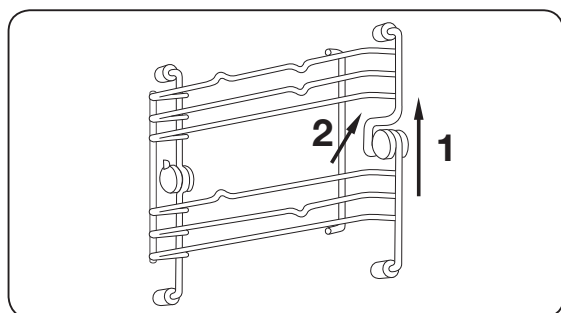
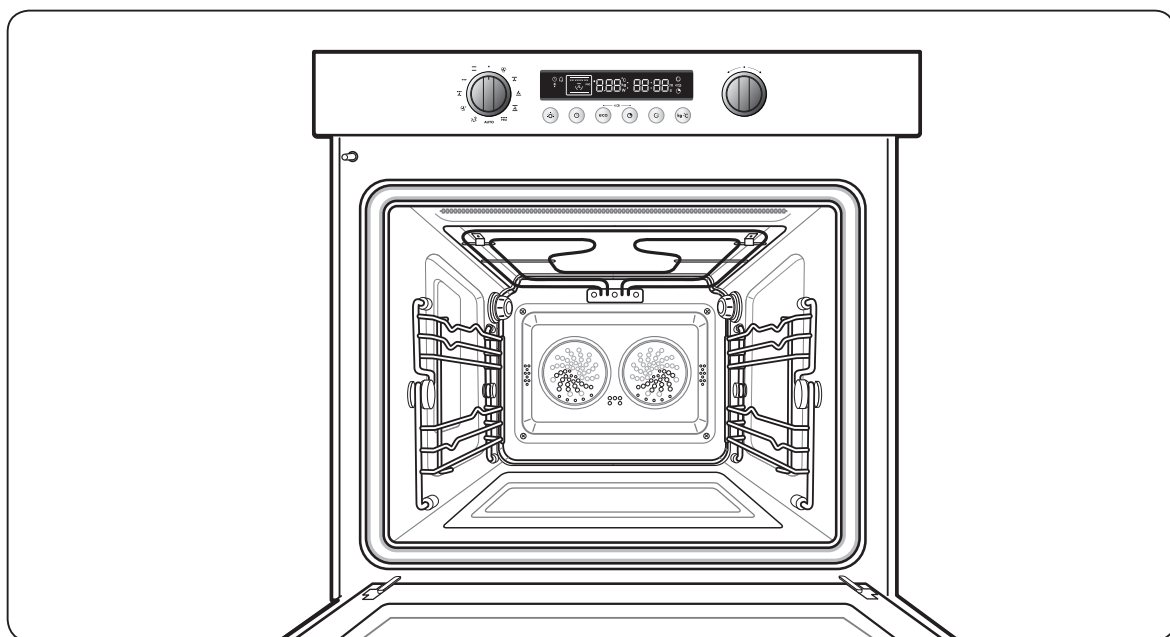
- 2** Automatically start after 5 seconds.
  - ▶ Lamp turn off after 2 and a half minutes. After 26 minutes, the oven will stop automatically. Wipe it out with a dry cloth.



### Important

- Use this feature only when oven has cooled completely to room temperature.
- DO NOT use distilled water.
- DO NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean the oven.

## CLEANING



**1**

Cleaning inside the **cavity**.

- ▶ Lift up both left and right shelves at the front (1). Move them towards the middle (2) and pull them out. Wipe any leftovers from the ceiling or walls using a neutral cloth dipped in detergent.
- ▶ When completed, install both shelves back into the correct positions.
- ▶ Even solid, difficult stains or dry leftovers can be removed by using the steam clean process.

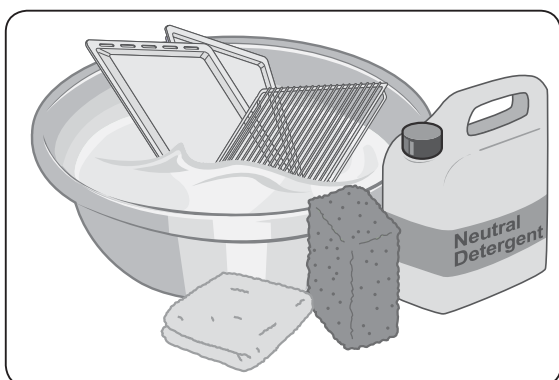
## CLEANING (CONTINUED)

### 2 Cleaning the **oven surface, control panel and window**.

- ▶ The surface of the oven can be wiped with a wet dish towel, followed by a dry cloth to remove the water completely.
- ▶ Do not use force when cleaning the control panel as it can be damaged while cleaning.
- ▶ Clean the transparent window with a neutral detergent-dipped dish towel and then with a dry cloth until no water remains.

### 3 Cleaning the **tray**.

- ▶ Wipe them with a sponge dipped in a neutral detergent and then rinse them with water.



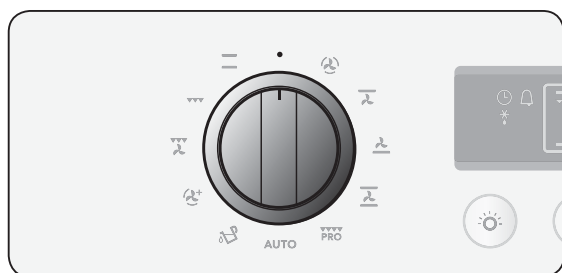
### 4 Cleaning the **accessories**.

- ▶ Wipe them with a neutral detergent and dry them before inserting them back into the cooking cavity.
- ▶ Do not use force on the accessories when wiping them with a scrubber, as this may damage the coated surface.

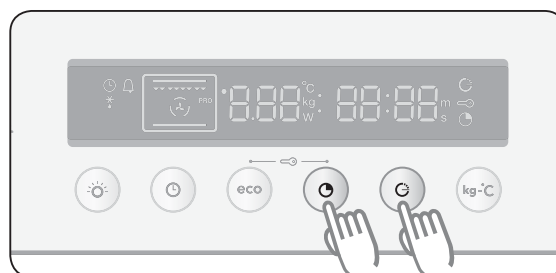
#### **WARNING:**

- NEVER use benzene, thinner or a metal scrubber to clean. Otherwise, it can cause discoloration or damage to the surface.
- Do not spray water onto the machine when cleaning it. This can lead to electric shock or fire.
- Do not expose tray to direct sunlight to dry it. This can result in malformation or damage.

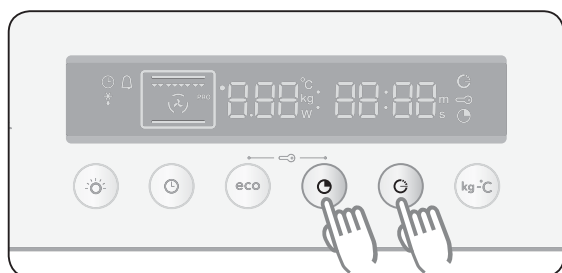
## SWITCHING OFF THE BEEPER



- 1** Turn the **MODE SELECTOR** to “OFF” position.



- 2** To switch the beeper off, press **COOK TIME** and **END TIME** at the same time and hold for 3 seconds.

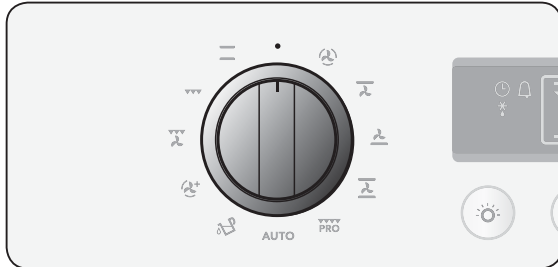


- 3** To switch the beeper back on, press **COOK TIME** and **END TIME** again at the same time and hold for 3 seconds.

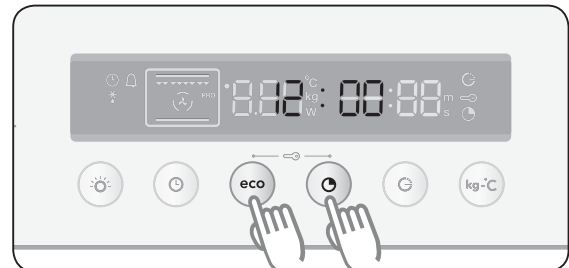
## CHILD SAFETY LOCK

The oven's **Child Safety Lock** allows you to lock the control panel to protect the oven against unintended use.

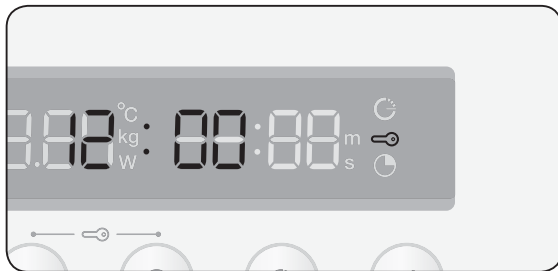
### To Lock the Oven



- 1 Turn the **MODE SELECTOR** to "OFF" position.

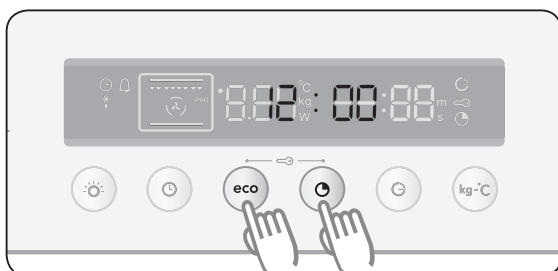


- 2 Press **ECO HOT AIR** and **COOK TIME** at the same time and hold for 3 seconds.

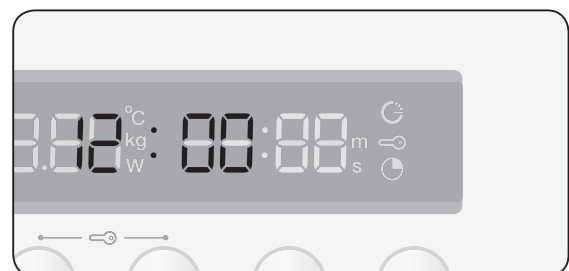


- 3 A lock symbol appears in the display, indicating that all functions are locked.

### To Unlock the Oven



- 1 Turn the **MODE SELECTOR** to "OFF" position. Press **ECO HOT AIR** and **COOK TIME** at the same time and hold for 3 seconds.

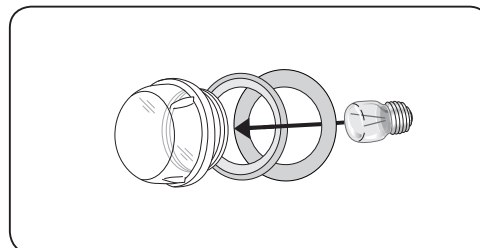
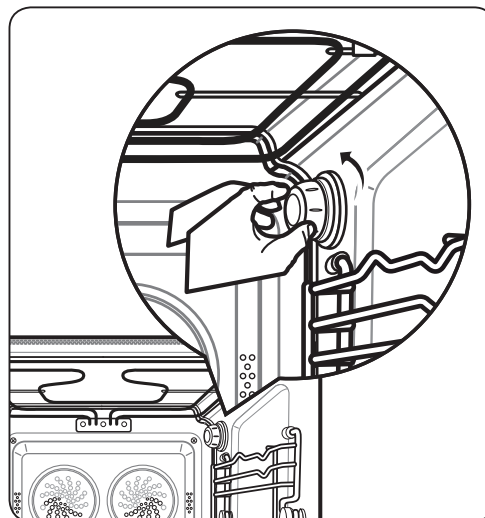


- 2 The Lock symbol disappears in the display, indicating that all functions are unlocked.

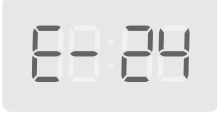
## CHANGING THE OVEN LAMP

### Replacing the oven lamp and cleaning the glass cap

1. Take off the cap by turning counterclockwise.
2. Remove the metal ring and the sheet ring and clean the glass cap.
3. If necessary, replace the bulb with a 25 Watt, 230 V, 300 °C heat resistant oven light bulb.
4. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
5. Reinstall the glass cap.



## ERROR CODES

| Error Code                                                                          | General Functions                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>TEMP SENSOR OPEN ERROR</b><br>It occurs due to a defective sensor, misplaced wires, a defective PCB and when A/D value that MICOM senses rises over 250.                                                           |
|    | <b>TEMP SENSOR SHORT ERROR</b><br>It occurs due to a defective sensor, misplaced wires, a defective PCB and when A/D value that MICOM senses falls under 5.                                                           |
|    | <b>TEMP SENSOR TARGET TEMP</b><br>It occurs when the preheating is not completed and the temperature of cavity inside is under 120 °C for 30 minutes.                                                                 |
|    | <b>ABNORMAL TEMP SENSING ERROR</b><br>It occurs when the tmperature of cavity inside is over 250 °C for 10 minutes.                                                                                                   |
|   | <b>EEPROM OPEN ERROR</b><br>It occurs when EEPROM communication is error during initial power setting.                                                                                                                |
|  | <b>EEPROM READ &amp; WRITE ERROR</b><br>EEPROM use does not occur.                                                                                                                                                    |
|  | <b>NAK SIGNAL ERROR</b><br>NAK signal occurs if initial power-up for more than 10 seconds.                                                                                                                            |
|  | <b>COMMUNICATION ERROR</b><br>It occurs when not communicating between main and sub PCB for more than 10 seconds.                                                                                                     |
|  | <b>KEY SHORT ERROR</b><br>This error occurs when a button is pressed and held for over 60 seconds.<br>It may occur when water soaks through the inside of the control panel or dust particles are stuck to TOUCH PAD. |

If any of these errors occur, please contact ATAG Customer Service.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

|                                                                  |                                                          |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Model                                                            | OX4411BUU / OX4492BUU                                    |
| Power Source                                                     | 230 V ~ 50 Hz                                            |
| Power Consumption<br>Maximum Power<br>Grill Mode<br>Hot Air Mode | 2500 W<br>2500 W<br>2400 W                               |
| Cooling Method                                                   | Cooling fan motor                                        |
| Dimensions<br>Set size:<br>Built in size:                        | W 595 x H 454 x D 569.4 mm<br>W 555 x H 445 x D 548.8 mm |
| Volume                                                           | 50 liter                                                 |
| Weight<br>Net<br>Shipping                                        | 30.6 Kg<br>37.1 Kg                                       |



## DISPOSAL OF APPLIANCE AND PACKAGING

The packaging of this appliance is recyclable and may have been made of:

- cardboard
- paper
- polythene foil (PE)
- CFC-free polystyrene (PS hard foam)
- polypropylene tape (PP).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



The appliance carries the symbol of a crossed-out dustbin to state that segregated processing is compulsory to avoid any negative effects on the environment and public health. This means that at the end of its working life, you must hand it in at a special refuse collection centre run by your local authority or dealer.

Segregated processing enables the recovery of the materials used in the production of this appliance, thus saving considerably in terms of raw materials and energy.

### Declaration of conformity



We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.