

Gebruiksaanwijzing

Oven

ATAG

CX45xxC

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Beschrijving van het apparaat	5
Geleiderails/Telescopische geleiderails	5
Accessoires	6
Deur	6
Koelventilator	6
Bedieningspaneel	7

Eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt	8
---	---

Gebruik

Inschakelen en instellen	9
Bak-/braadsysteem selecteren	12
Beschrijving van de hoofdfuncties	12
Keuze van de instellingen	16
Extra functies selecteren	18
Het bereidingsproces starten	20
De oven uitschakelen	20

Bediening

Microgolven	21
Richtlijnen voor kookgerei	22
Bereidingsfuncties gebruiken	23

Onderhoud

Reiniging van het apparaat	25
Reinigingsfunctie (stoomreiniging)	25
De geleiderails verwijderen en reinigen	26
De ovenverlichting vervangen	26

Storingen

Algemeen	27
----------	----

Milieuaspecten

Afvoeren van het apparaat en de verpakking	29
--	----

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze oven. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan.

In deze handleiding leest u hoe u deze oven het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening vindt u hier ook achtergrondinformatie die tijdens het gebruik van de oven van pas kan komen.



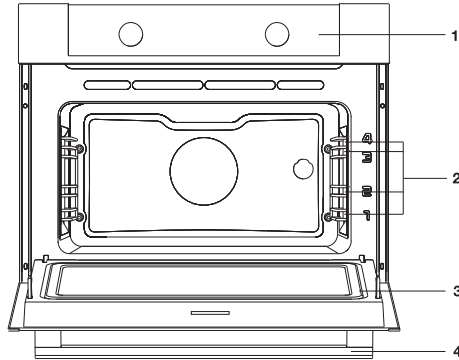
Lees vóór gebruik van de oven de afzonderlijk bijgeleverde veiligheidsinstructies!

Lees deze handleiding door voordat u de oven in gebruik neemt en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Beschrijving van het apparaat

1. Bedieningspaneel
2. Niveaus in de oven
3. Ovendeur
4. Deurgreep



Geleiderails/Telescopische geleiderails

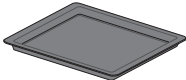

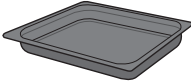
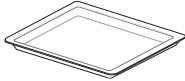
- Afhankelijk van het model beschikt de oven over vier of vijf geleiderails (niveau 1 t/m 4/5). Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De twee bovenste niveaus worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal in het gat tussen de glijders van de geleiderails.
- Afhankelijk van het model kan een aantal inschuifniveaus zijn voorzien van volledig uittrekbare telescopische geleiderails.
 - ▷ Trek de telescopische geleiderails geheel uit de ovenruimte en plaats hierop het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal. Schuif vervolgens het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal terug op de telescopische geleiderails in de ovenruimte.
 - ▷ Sluit de ovendeur pas wanneer de telescopische geleiderails helemaal in de ovenruimte zijn geschoven.

Accessoires

Uw oven wordt geleverd met een reeks accessoires. Welke dit zijn, is afhankelijk van het model. Gebruik alleen originele accessoires; deze zijn speciaal geschikt voor gebruik met uw oven. Wees er zeker van dat alle gebruikte accessoires bestand zijn tegen de ingestelde temperatuur van de gekozen ovenfunctie.

Opmerking: niet alle accessoires zijn geschikt of beschikbaar voor elke oven (dit kan ook per land verschillen). Geef bij aankoop altijd het juiste typenummer van de oven door. Bekijk de verkoopbrochure of bezoek de website voor meer informatie over optionele accessoires.

Opmerking: plaats een accessoire NOOIT op de bodem van de oven!

Accessoires die mogelijk worden bijgeleverd (afhankelijk van het model)	
	Geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor gebak en cakes. <ul style="list-style-type: none">• Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties!• Geschikt voor pyrolysereiniging.
	Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie. Een stoomschaal of een pan met voedsel kan ook op het ovenrooster worden geplaatst. <ul style="list-style-type: none">• Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidspin. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen.• Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!
	Diepe geëmailleerde bakplaat; te gebruiken voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak. <ul style="list-style-type: none">• Plaats de diepe bakplaat tijdens een bereidingsproces niet op het laagste niveau, behalve wanneer u deze gebruikt als een opvangbak tijdens het grillen, roosteren of roosteren met een spitrooster (indien beschikbaar).• Gebruik de diepe geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties!• Geschikt voor pyrolysereiniging.
	Glazen bakplaat; voor gebruik in de magnetron en oven. <ul style="list-style-type: none">• NIET geschikt voor pyrolysereiniging.

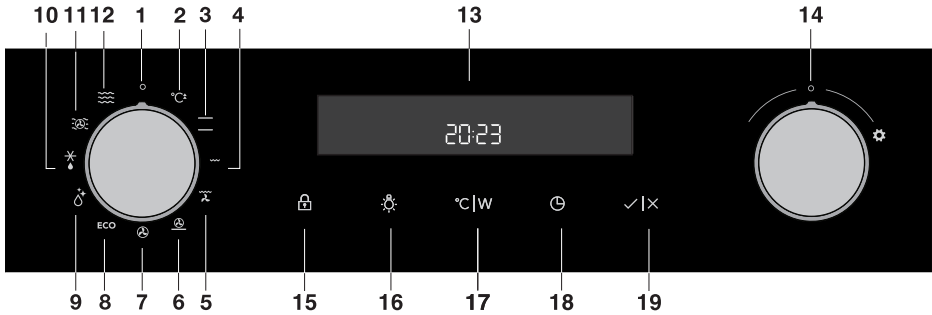
Deur

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de deur wordt geopend terwijl de oven in gebruik is. De werking van de oven wordt hervat nadat de deur is gesloten.

Koelventilator

- De oven is uitgerust met een koelventilator die de behuizing en het bedieningspaneel koelt.

Bedieningspaneel



1. Functieknop (in 'Uit'-stand)
2. Snel voorverwarmen
3. Bovenste en onderste verwarmingselement
4. Grill
5. Grill met ventilator
6. Hete lucht en onderste element
7. Hete lucht
8. ECO bakken en braden
9. Reiniging
10. Ontdooien
11. Combimagnetronfuncties
12. Magnetronfuncties
13. Display (bereidingsinformatie en timer)
14. Instellingenknop (-/+)
15. Kinderslot
16. Ovenverlichting aan/uit
17. Temperatuur/vermogen
18. Timer (elektronisch programma)
19. Start/stop



De markering van de systemen voor bakken/braden kunnen zich zowel op de knop als op het bedieningspaneel bevinden (afhankelijk van het model).

Voor de beste toetsrespons kunt u de toetsen het beste met de hele vingertop aanraken. Bij iedere aanraking klinkt een kort geluidssignaal.

EERSTE GEBRUIK

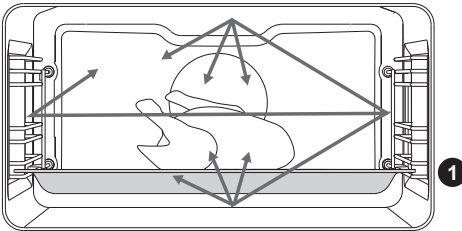
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

- Haal na ontvangst van het apparaat eerst alle onderdelen, inclusief transportuitrusting, uit de oven. Reinig alle accessoires en hulpstukken met warm water en een afwasmiddel. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
- Bij eerste verhitting van de oven ontstaat de kenmerkende lucht van een nieuw apparaat. Lucht de ruimte grondig tijdens het eerste gebruik.

Magnetronfunctie

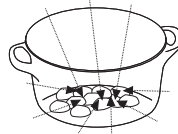
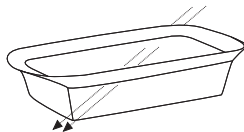
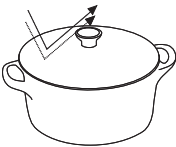
Magnetrons worden gebruikt voor het koken, roosteren en ontdooien van voedsel. In een magnetron kan voedsel snel en efficiënt worden bereid zonder dat de kleur of vorm ervan verandert.

Microgolven zijn een soort elektromagnetische straling. Dergelijke straling wordt in onze omgeving gewoonlijk aangetroffen in de vorm van radio-elektrische golven, licht of infraroodstralen. De frequentie hiervan ligt in het 2450 MHz-bereik.



Onderstaand vindt u enkele typische kenmerken voor microgolven:

- Ze worden gereflecteerd door metalen.
- Ze dringen door alle andere materialen heen.
- Ze worden geabsorbeerd door water-, vet- en suikermoleculen.



Wanneer voedsel wordt blootgesteld aan microgolven, gaan de moleculen sneller bewegen, waarbij warmte ontstaat.

De microgolven penetreren ongeveer 2,5 cm diep in het voedsel. Bij een grotere hoeveelheid voedsel gaat het eten koken door geleiding, net zoals bij gewoon koken.



Gebruik of start de magnetronfunctie nooit als de oven leeg is.

Inschakelen en instellen

Bij het aansluiten van uw apparaat of na een langere tijd van stroomuitval knippert op het display 12:00 en licht het symbool op.

De instellingen zijn als volgt:

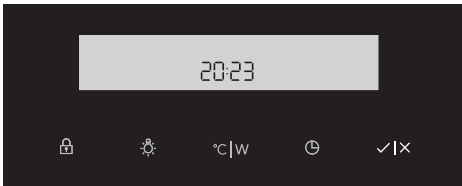
KLOK INSTELLEN



Draai aan de INSTELLINGENKNOP (-/+) en stel eerst de minuten in. Vervolgens springt de cursor naar de uren. Na drie seconden worden de instellingen opgeslagen.



U kunt de instellingen sneller opslaan door de knop verder naar rechts of naar links te draaien.



Bevestig de instellingen door op de START/STOP-toets te drukken. Als u binnen drie seconden geen toets indrukt, wordt de instelling automatisch opgeslagen.




De oven werkt ook als de klok niet is ingesteld. In dit geval zijn de timerfuncties echter niet beschikbaar (zie het hoofdstuk 'TIMERFUNCTIES INSTELLEN').

Na een paar minuten van inactiviteit schakelt het toestel over op de stand-bystand.

TIJDINSTELLING WIJZIGEN

De ingestelde tijd kan worden gewijzigd als er geen timerfunctie is geactiveerd.

Druk op de toets  om de huidige tijd in te stellen. Bevestig de instelling door op de START/STOP-toets te drukken.

GEBRUIK

INSTELLINGEN

Draai de instellingenknop naar rechts en houd deze gedurende drie seconden ingedrukt om de instellingen te wijzigen. Druk op de start/stop-toets om door de respectievelijke instellingen of parameters te scrollen. Draai de instellingenknop naar rechts of naar links als u een parameter wilt wijzigen.

HELDERHEIDSNIVEAU

U kunt kiezen tussen drie verschillende helderheidsniveaus. Het niveau 'midden' is vooraf ingesteld. U kunt het niveau instellen met behulp van de draaiknop.



Helderheidsniveau laag



Helderheidsniveau midden



Helderheidsniveau hoog

GELUIDSNIVEAU

Het niveau 'midden' is vooraf ingesteld. U kunt het geluidsniveau instellen met behulp van de draaiknop.



Geluidsniveau laag



Geluidsniveau midden (vooraf ingesteld)



Geluidsniveau hoog



Geluid uit

END [EINDE]

U kunt het instellingenmenu verlaten en terugkeren naar de stand-bymodus door op de start/stop-toets te drukken. Een andere optie om het instellingenmenu te verlaten, is de keuzeknop gedurende 3 seconden naar links te draaien of aan de systeemknop draaien.



Draai de instellingenknop naar rechts en houd deze gedurende drie seconden ingedrukt om de instellingen te wijzigen. Druk op de start/stop-toets om door de respectievelijke instellingen of parameters te scrollen. Draai de instellingenknop naar rechts of naar links als u een parameter wilt wijzigen.



Na een stroomuitval of nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijven de instellingen van de extra functies nog enige minuten bewaard. Daarna worden alle instellingen, behalve het geluidssignaal en het kinderslot, teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

Bak-/braadsysteem selecteren

Draai aan de knop (naar links en naar rechts) om '0' (het BAK-/BRAADSYSTEEM, zie programmatabel) te selecteren. Het geselecteerde pictogram verschijnt op het display.



De instellingen kunt u ook tijdens het gebruik wijzigen.




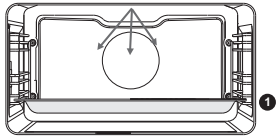
Beschrijving van de hoofdfuncties




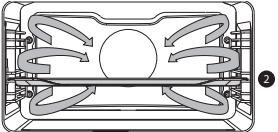

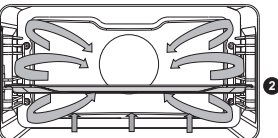

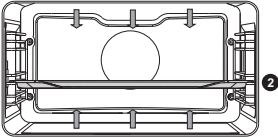
Kies de gewenste functie aan de hand van de tabellen. Raadpleeg ook de bereidingsinstructies op de verpakking van het gerecht. Sommige hoofdfuncties hebben subfuncties.


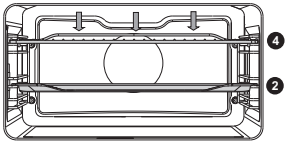

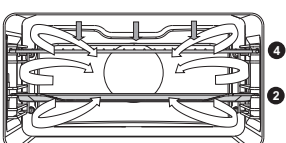

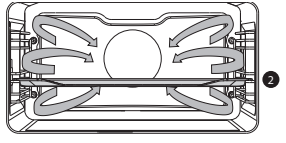


In de 'Magnetronfunctie': gebruik geen metalen kookgerei of bestek en verwarm de oven niet voor. Wees er zeker van dat alle gebruikte accessoires bestand zijn tegen de ingestelde temperatuur van de gekozen ovenfunctie.

Hoofdfuncties (deze kunt u selecteren met behulp van de functieknop)


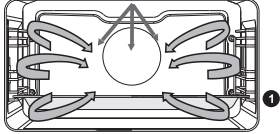
Functie	Beschrijving	
	Snel voorverwarmen <ul style="list-style-type: none"> Met deze functie bereikt de ovenruimte snel de gewenste temperatuur. Gebruik deze stand niet als er een gerecht in de ovenruimte staat. 	
	Ontdooien <ul style="list-style-type: none"> Deze functie gebruikt microgolven. Gerechten worden snel en efficiënt ontdooid. 	
	Magnetron <ul style="list-style-type: none"> Voor het bereiden en ontdooien van voedsel worden microgolven gebruikt. Gerechten worden snel en efficiënt bereid zonder dat de kleur of vorm van het voedsel verandert. Standaardinstellingen kunnen worden gewijzigd in het instellingenmenu. Zet de glazen schaal op niveau 1. Aanbevolen vermogen: 750 W. 	

Functie	Beschrijving	
	<p>Combimagnetron</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik een van de functies voor het (snel) bereiden van maaltijden. • Er zijn subfuncties beschikbaar (raadpleeg de tabel van de combimagnetronfuncties). 	
	<p>Reiniging</p> <ul style="list-style-type: none"> • Met een vochtige doek verwijdt u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden. 	
	<p>Hete lucht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterzijde van de oven wordt aangevoerd. • Deze stand maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • We raden u aan de oven voor te verwarmen. 	
	<p>Hete lucht + onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door zowel hete lucht vanuit de achterzijde van de oven als door het verwarmingselement op de bodem. • Deze stand kan worden gebruikt voor het bakken van pizza, vochtig gebak, vruchtentaarten, bladerdeeg en kruimeldeeg. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • We raden u aan de oven voor te verwarmen. 	
	<p>Bovenwarmte + onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd met de verwarmingselementen aan boven- en onderzijde. • Deze stand kan worden gebruikt voor traditioneel bakken en braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • We raden u aan de oven voor te verwarmen. 	

Functie	Beschrijving	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd met het grillelement. • Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van een klein aantal belegde boterhammen, saucijsjes en voor het roosteren van brood. • Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. • Houd het bereidingsproces voortdurend in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. • Maximale aanbevolen temperatuur: 240 °C 	
	<p>Grote grill + ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd met de elementen voor bovenwarmte. De warmte wordt door de ventilator verspreid. • Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, vis en groenten. • Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 170 °C • Houd het bereidingsproces voortdurend in de gaten. Door de hoge temperatuur kan het gerecht snel aanbranden. • We raden u aan de oven voor te verwarmen. 	
	<p>ECO hete lucht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd met behulp van hete lucht. ECO hete lucht verbruikt minder energie, maar geeft hetzelfde resultaat als de hetelucht-instelling. De bereiding duurt enkele minuten langer. • Deze stand kan worden gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van deegwaren. Plaats de bakplaat in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • Bij deze instelling wordt gebruik gemaakt van de restwarmte (verwarming is niet de hele tijd aan) om een laag energieverbruik te verkrijgen (in overeenstemming met energieklassen EN 60350-1). In deze stand wordt de werkelijke temperatuur in de oven niet weergegeven. 	

GEBRUIK

Combimagnetronfuncties (deze kunt u selecteren met behulp van de keuzeknop)

Functie	Beschrijving	
	<p>Hetelucht + magnetron</p> <ul style="list-style-type: none">• Dit systeem biedt een combinatie van magnetron en hetelucht; daardoor zal de bereidingstijd korter zijn.• Gebruik deze functie voor alle soorten vlees, stoofpotten, groenten, taarten, cakes, brood en schotels die gegratineerd dienen te worden (d.w.z. voedsel dat een langere bereidingstijd nodig heeft).• Zet de glazen schaal op niveau 1.• Aanbevolen temperatuur: 160 °C• Aanbevolen vermogen: 600 W.	

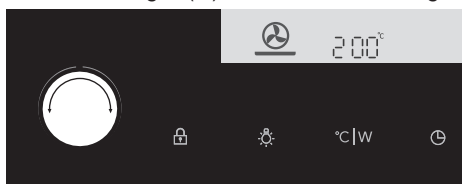
Keuze van de instellingen

Elk bak-/braadsysteem heeft een aantal basis- of standaardinstellingen die u kunt aanpassen.

U past de instellingen aan door op de relevante toets te drukken (voordat u op de START/STOP-toets drukt). Een aantal instellingen is niet beschikbaar bij alle programma's; als dit het geval is, wordt u hier met een geluidssignaal op attent gemaakt.

DE BEREIDINGSTEMPERATUUR EN HET MAGNETRONVERMOGEN AANPASSEN

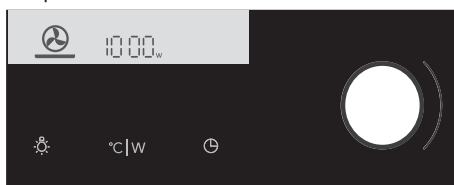
Stel het vermogen (W) alleen in voor een magnetron of een combimagnetron.



Selecteer het bak-/braadsysteem. Het geselecteerde pictogram verschijnt op het display en de VOORAF INGESTELDE TEMPERATUUR knippert.



Druk op de TEMPERATUURTOETS. Draai aan de INSTELLINGENKNOP (-/+) en kies de gewenste temperatuur.



Druk tweemaal op de TEMPERATUURTOETS om het vermogen in te stellen. Het vermogen in watt (W) wordt op het display weergegeven. Draai aan de INSTELLINGENKNOP (-/+) en stel het vermogen in.



Bij sommige systemen is de maximale temperatuur of het maximale vermogen begrensd. Nadat u het apparaat hebt ingeschakeld met behulp van de START/STOP-toets, verschijnen afwisselend de temperatuur en het magnetronvermogen op het display (alleen bij combimagnetrons).

Het symbool °C/W knippert op het display totdat de geselecteerde waarde is bereikt.

GEBRUIK

Instelling magnetronvermogen

Vermogen	Gebruik
1000 W	<ul style="list-style-type: none">• Voor het snel opwarmen van dranken, water en gerechten die veel vocht bevatten.• Voor het bereiden van verse of bevroren groenten.
750 W	<ul style="list-style-type: none">• Voor het bereiden en opwarmen van dranken en gerechten.
600 W	<ul style="list-style-type: none">• Voor het smelten van chocolade. Voor het bereiden van vis en schaal- en schelpdieren.• Voor het opwarmen op twee niveaus.• Voor het bereiden van gedroogde bonen bij lage temperaturen.• Voor het opwarmen of bereiden van verfijnde gerechten met eieren.
360 W	<ul style="list-style-type: none">• Voor het bereiden van zuivelproducten of jam bij lage temperaturen.
180 W	<ul style="list-style-type: none">• Voor het snel ontdooien van gerechten.• Voor het zacht maken van boter of ijs.
90 W	<ul style="list-style-type: none">• Voor het ontdooien van cakes die room bevatten.

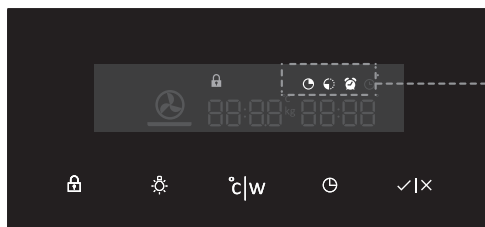
TIMERFUNCTIES

Draai eerst aan de KEUZEKNOP VOOR HET BAK-/BRAADSYSTEEM en stel daarna de temperatuur in.

Druk meermalen op de timertoets om het gewenste symbool te selecteren.

Het pictogram van de gekozen timerfunctie licht op het display op en de begin-/eindtijd van de bereiding, die u zelf bepaalt, knippert op het display. De overige pictogrammen zijn gedimd.

Druk op de start/stop-toets om te beginnen met het bereidingsproces. De VERSTREKEN BEREIDINGSTIJD wordt op het display weergegeven.



Weergave timerfuncties



De bereidingstijd instellen

In deze modus kunt u de werkingduur van de oven bepalen (de bereidingstijd). Stel de gewenste bereidingstijd in; eerst de minuten, vervolgens de uren. Op het display worden het pictogram en de bereidingstijd weergegeven.



Vertraagde start instellen

In deze modus kunt u de bereidingsduur opgeven, evenals het tijdstip waarop u wilt dat het bereidingsproces stopt (de eindtijd). Controleer of de juiste tijd van de dag is ingesteld.

Voorbeeld:

Huidig tijdstip: 12:00 uur

Bereidingstijd: 2 uur

Eindtijd: 18:00 uur.

Stel eerst de BEREIDINGSDUUR in (2 uur). Druk nogmaals op de TIMERTOETS en selecteer de EINDTIJD. Op het display knippert automatisch de som van de tijd van de dag en de bereidingsduur van de oven (14:00 uur) aangegeven.

Stel de eindtijd van het bereidingsproces in (18:00 uur).

Druk op de START/STOP-toets om het bereidingsproces te starten. De timer wacht tot het tijd is om het bereidingsproces te starten. Het pictogram licht nu op. De oven wordt automatisch ingeschakeld (om 16:00 uur) en stopt op het ingestelde tijdstip (om 18:00 uur).



De eierwekker instellen

De eierwekker kan onafhankelijk van de oven worden gebruikt. De langst mogelijke instelling is 24 uur.

De laatste minuut van de looptijd wordt in seconden weergegeven.



Na het verstrijken van de tijd stopt de oven automatisch. Er klinkt een geluidssignaal dat u uit kunt schakelen met een druk op een willekeurige toets. Na één minuut houdt het geluidssignaal vanzelf op.

U kunt alle timerfuncties annuleren door de tijd in te stellen op '0'.

Na een paar minuten van inactiviteit schakelt het toestel over op de stand-bystand.

Extra functies selecteren

U kunt de functies in- of uitschakelen met een druk op de gewenste toets of combinatie van toetsen.



Sommige functies zijn niet beschikbaar bij bepaalde systemen; als dit het geval is, wordt u hier met een geluidssignaal op attent gemaakt.



KINDERSLOT

U activeert het KINDERSLOT door op de kinderslotoets te drukken. Een pictogram in de vorm van een slot verschijnt op

Het display. Druk nogmaals op de toets om het kinderslot te deactiveren. Het pictogram op het display verdwijnt weer.

Als het kinderslot wordt geactiveerd en er geen timerfunctie is ingesteld (alleen de klok wordt weergegeven), werkt de oven niet.

Als het kinderslot wordt geactiveerd nadat er een timerfunctie is ingesteld, zal de oven gewoon werken; de instellingen kunnen dan echter niet worden gewijzigd.

Wanneer het kinderslot is geactiveerd, kunnen systemen (bereidingsmodi) of extra functies niet worden gewijzigd. Alleen het bereidingsproces kan dan worden beëindigd. Dit doet u door de keuzeknop naar '0' te draaien.

Het kinderslot blijft ook na uitschakeling geactiveerd. Als u een nieuw systeem wilt kiezen, moet u het eerst uitschakelen.



Ovenverlichting

De ovenverlichting gaat automatisch branden als de ovendeur wordt geopend of als de oven wordt ingeschakeld.

Nadat het bereidingsproces is beëindigd, blijft de verlichting nog een minuut branden. U kunt de ovenverlichting in- of uitschakelen met behulp van de VERLICHTING-toets.

5sek °C | w

Geluidssignaal

U kunt het volume van het geluidssignaal instellen als er geen enkele timerfunctie actief is (alleen de tijd van de dag wordt weergegeven).

Houd de TEMPERATUUR/VERMOGEN-toets 5 seconden ingedrukt. Er verschijnen twee streepjes op het display die volledig zijn verlicht. Draai aan de INSTELLINGENKNOP (-/+) en kies een van de drie volumeniveaus (een, twee of drie streepjes). Na drie seconden wordt de instelling automatisch opgeslagen en verschijnt de tijd van de dag weer.

5sek

Contrast van het display verminderen

De keuzeknop voor het bak-/braadsysteem moet in stand '0' staan.

Houd de VERLICHTING-toets 5 seconden ingedrukt. Er verschijnen twee streepjes op het display die volledig zijn verlicht. Draai aan de INSTELLINGENKNOP (-/+) om de helderheid van de verlichting van het display aan te passen (een, twee of drie streepjes). Na drie seconden wordt de instelling automatisch opgeslagen.



Stand-by

Als de displayverlichting niet wordt gebruikt, kan deze na 10 minuten automatisch worden uitgeschakeld.

Druk tegelijkertijd op het SLOTJE en de TIMER-toets om het display uit te schakelen.

Als er een timerfunctie is geactiveerd, verschijnen 'UIT' en het TIMERPICTOGRAM op het display om de geactiveerde functie aan te duiden.



Na een stroomuitval of nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijven de instellingen van de extra functies nog enige minuten bewaard. Daarna worden alle instellingen, behalve het geluidssignaal en het kinderslot, teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

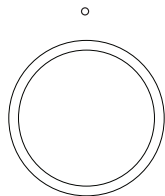
Het bereidingsproces starten

U kunt het bereidingsproces starten door op de START/STOP-toets te drukken.



De oven uitschakelen

Draai de KEUZEKNOP VOOR HET BAK-/BRAADSYSTEEM naar de stand '0'.



Als de oven na afloop van het bereidingsproces is uitgeschakeld, wordt de dalende temperatuur weergegeven tot 50 °C.

Ook alle timerinstellingen worden gepauzeerd en geannuleerd. De tijd van de dag (klok) wordt weergegeven. Na één minuut van inactiviteit schakelt het toestel over op de stand-bystand.



Na het gebruik van de oven kan er wat water achterblijven in het condensatiekanaal (onder de deur). Veeg het kanaal schoon met een spons of een doek.

Microgolven

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

Bereidingsprincipe

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



Let op!

Het gerecht wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Rusttijden in recepten moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:

- Gelijkmatige verwarming tot in het midden van het gerecht.
- Gelijke temperaturen in alle delen van het gerecht.

Richtlijnen voor kookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetronfunctie gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen en gebruik altijd de glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetronfunctie gebruikt.

Kookgerei	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓X	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het gerecht te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn over het algemeen geschikt, tenzij deze zijn voorzien van een metalen rand.
Wegwerpservies gemaakt van polyester of karton	✓	Diepvriesmaaltijden zijn soms verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen		
<ul style="list-style-type: none"> • Polystyreenbekers • Papieren zakken of krantenpapier • Gerecycled papier of metalen randjes 	<p>✓</p> <p>X</p> <p>X</p>	<p>Kan worden gebruikt voor het opwarmen van gerechten. Polystyreen kan smelten als het te heet wordt.</p> <p>Kan vlam vatten.</p> <p>Kan vonkontlading veroorzaken.</p>
Glaswerk <ul style="list-style-type: none"> • Ovenschalen • Fijn glaswerk • Glazen potten 	✓	<p>Kan worden gebruikt, behalve als de rand van metaal is. Kan worden gebruikt voor het opwarmen van gerechten of vloeistoffen. Dun glas kan breken of versplinteren als het plotseling wordt verhit. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.</p>
Metaal	X	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Borden, bekens, keukenpapier • Gerecycled papier 	<p>✓</p> <p>X</p>	<p>Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht.</p> <p>Kan vonkontlading veroorzaken.</p>
Kunststof	✓	<p>Gebruik alleen hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Alleen indien kook- of ovenbestendig.</p> <p>Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.</p>

✓ : aanbevolen

✓X : voorzichtig

X : onveilig

Bereidingsfuncties gebruiken

Raadpleeg 'Algemeen gebruik bedieningspaneel' voor informatie over de algemene werking van de oven.

1. Druk op de aan/uit-toets om de oven in te schakelen.
2. Draai aan de functieknop om een hoofdfunctie te selecteren.
 - Raadpleeg 'Beschrijving van de functies' om de gewenste (beschikbare) functie te selecteren.
3. Draai aan de keuzeknop om een subfunctie te selecteren (indien beschikbaar) of een instelling te wijzigen.
 - De eerste subfunctie-instelling is actief (indien beschikbaar).
4. Start direct de geselecteerde functie (met vooraf ingestelde waarden) door op de bevestigingstoets te drukken (deze toets knippert als het mogelijk is het programma te starten).

Beschikbare functies of instellingen die kunnen worden gewijzigd:

- de functie (subfunctie of functie combimagnetron);
- de oventemperatuur;
- het magnetronvermogen (wanneer de (combi)magnetronfunctie wordt gebruikt);
- de bereidingstijd.

De volgende subfunctie of instelling wordt actief (indien beschikbaar). Ga terug naar een eerdere selectie of instelling door de linker navigatietoets aan te raken.



Selecteer desgewenst nog een instelling (bijvoorbeeld 'Snel voorverwarmen') met het plusmenu. Zie 'Plusmenu' voor meer informatie.

5. Druk op de bevestigingstoets om de bereiding van uw maaltijd met de gekozen instellingen te starten.

Aan het eind van de bereiding kunt u:

- Stoppen met de bereiding
 - Druk op de bevestigingstoets.
Het scherm 'Einde' wordt gesloten en het stand-byscherm wordt weergegeven. Na 10 minuten van inactiviteit schakelt het display over op de stand-bystand.
- Extra tijd toevoegen
 - Druk op de rechter navigatietoets om 'Extra tijd toevoegen' te selecteren.
De tijdstelling wordt actief en u kunt deze direct wijzigen door aan de keuzeknop te draaien.
 - Druk op de bevestigingstoets.
 - *Het voorgaande proces wordt opnieuw geactiveerd.*

Instellingen wijzigen tijdens de voortgang

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

Reiniging van het apparaat

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

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



Let erop dat er geen water in de ventilatieopeningen komt. Gebruik nooit schurende Reinigingsmiddelen of chemische oplosmiddelen. Zorg er altijd voor dat de afdichting van de deur schoon is. Zo voorkomt u ophoping van vuil en kunt u de deur goed sluiten.

Reinigingsfunctie (stoomreiniging)

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

Met stoom reinigen

- Reinig alleen met stoom als de oven volledig is afgekoeld. Het is moeilijker om vet en vuil te verwijderen als de oven heet is.
- Het programma duurt 30 minuten. Voedselresten op de geëmailleerde wanden zijn na 30 minuten voldoende ingeweekt, zodat u deze met een vochtige doek kunt verwijderen.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
 2. Giet 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte.
 3. Select 'Reinigen' met de functieknop.
 4. Raak de bevestigingstoets aan om met stoomreinigen te starten.
- 1.



Tijdens het reinigingsproces mag de deur niet worden geopend.

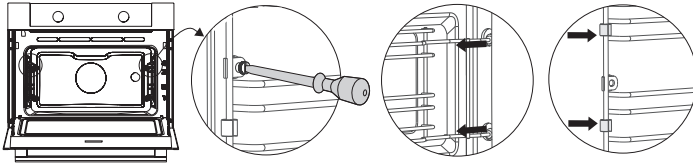
De geleiderails verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de geleiderails te reinigen.

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



Bewaar de afstandhouders van de geleiderails zorgvuldig. Plaats na het reinigen de afstandhouders terug. Zo voorkomt u dat bij het gebruik vonken ontstaan.



De ovenverlichting vervangen



De lamp in deze oven is alleen geschikt voor verlichting van deze oven. De lamp is niet geschikt voor verlichting van de kamers in uw huis.

De oven is voorzien van een halogeenlamp.

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



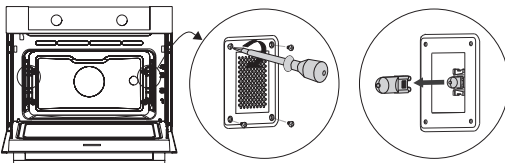
De lamp is een verbruiksartikel en valt daarom niet onder de garantie. Vervang de kapotte lamp door een lamp van hetzelfde type.



Maak de oven spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te halen of de stroomonderbreker in de meterkast uit te schakelen.

Opmerking: de lamp kan erg heet zijn! Voorkom brandwonden. Gebruik daarom handschoenen of andere bescherming bij het vervangen van de lamp.

1. Draai de vier schroeven van het afdekplaatje los. Verwijder het afdekplaatje en het glas.
2. Verwijder de lamp en vervang deze door een nieuwe.
3. Verwijder de afdichting van het afdekplaatje niet. De afdichting mag niet loskomen van het afdekplaatje. De afdichting moet perfect in de uitsparing van de ovenwand passen.



Algemeen

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

Het eten blijft rauw

- Controleer of de timer is ingesteld en of u op de bevestigingstoets hebt gedrukt.
- Is de deur goed gesloten?
- Controleer of er geen zekering is doorgebrand en er geen stroomonderbreker is geactiveerd.

Het eten is te gaar of niet gaar genoeg

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

De toetsen reageren niet; het display reageert niet op de toetsen.

- Koppel de oven gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (verwijder de netstekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker uit). Sluit de oven vervolgens weer aan en schakel deze in.

Vonkvorming in de ovenruimte.

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

Een stroomstoring kan tot gevolg hebben dat het display wordt gereset.

- Haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker er vervolgens weer in.
- Stel de tijd opnieuw in.

Er is condensatie aanwezig in de oven.

- Dit is normaal. Veeg de oven schoon na gebruik.

De ventilator blijft nog werken nadat de oven is uitgezet.

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

Bij de deur en aan de buitenkant van de oven is een luchtstroom voelbaar.

- Dit is normaal.

Licht reflecteert op de deur en aan de buitenkant van de oven.

- Dit is normaal.

STORINGEN

Er ontsnapt stoom via de deur of de ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

Er klinken klikgeluiden wanneer de oven in werking is, vooral bij het ontthooien.

- Dit is normaal.

De stroomonderbreker wordt regelmatig uitgeschakeld.

- Raadpleeg een servicemonteur.

Het display toont een foutcode, FOUT XX ...(XX geeft het nummer van de fout aan).

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

Oven opbergen en repareren

- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een bevoegde servicemonteur.
- Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice van ATAG als er onderhoud nodig is.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

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



Kies een schone, droge plaats als u de oven tijdelijk moet opbergen, aangezien stof en vocht de oven kunnen beschadigen.

Afvoeren van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. De oven moet aan het einde van zijn levensduur op verantwoorde wijze worden afgedankt. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. De volgende materialen zijn gebruikt:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de wettelijke bepalingen af te voeren.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparaten afzonderlijk moeten worden afgevoerd. Dat betekent dat het apparaat aan het einde van zijn economische levensduur niet mag worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat oude apparaten inneemt.

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

CE Verklaring van conformiteit
Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, verordeningen en voorschriften, evenals aan de eisen die staan beschreven in de normen waarnaar wordt verwezen.





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

Houd het volledige typenummer bij de hand als u contact opneemt met de serviceafdeling.

De adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.

ATAG



871575

nl (03-24)

Mode d'emploi
Four

ATAG

CX45xxC

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Conseil

SOMMAIRE

Votre four

Présentation	4
Description de l'appareil	5
Gradins	5
Accessoires	6
Porte	6
Ventilateur de refroidissement	6
Panneau de commande	7

Première utilisation

Avant la première utilisation	8
-------------------------------	---

Utilisation

Mise en marche et réglages	9
Sélection du mode de cuisson	12
Description des fonctions principales	12
Description des sous-fonctions	13
Sélection des réglages	16
Sélection des fonctions complémentaires	19
Démarrage de la cuisson	21
Arrêt du four	21

Fonctionnement

Micro-ondes	22
Directives pour les ustensiles de cuisine	23
Utilisation des fonctions de cuisson	24

Entretien

Nettoyer l'appareil	26
Fonction de nettoyage (nettoyage Vapeur)	26
Enlever et nettoyer les gradins	27
Remplacer la lampe du four	27

Dysfonctionnements

Généralités	28
-------------	----

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	30
---	----

Présentation

Toutes nos félicitations pour l'achat de ce four. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement.

Cette notice d'utilisation décrit comment utiliser ce four de manière optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement de l'appareil, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement les instructions de sécurité fournies séparément !

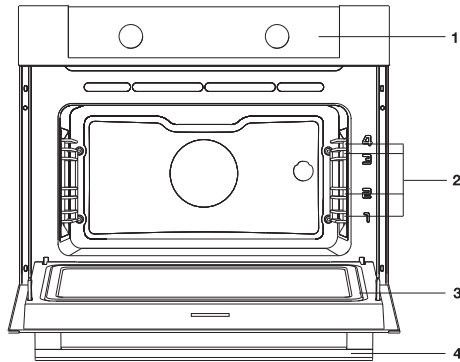
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce manuel et rangez-le en lieu sûr pour le consulter ultérieurement.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

VOTRE FOUR

Description de l'appareil

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



Gradins

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

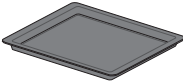

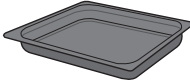
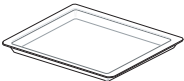
VOTRE FOUR

Accessoires

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

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

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

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)	
	Lèchefrite en émail ; utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux. <ul style="list-style-type: none">• N'utilisez pas la lèchefrite en émail pour les fonctions micro-ondes !• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	Grille de four ; principalement utilisée pour les grillades. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posé sur la grille de four. <ul style="list-style-type: none">• La grille de four est équipée d'une pince de sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four.• N'utilisez pas la grille de four pour les fonctions micro-ondes !
	Lèchefrite profonde en émail ; utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. <ul style="list-style-type: none">• Ne placez pas la lèchefrite profonde sur le niveau le plus bas pendant la cuisson, sauf lorsque vous l'utilisez en tant que plateau ramasse-gouttes pendant la grillade, le rôtissage ou le rôtissage au tournebroche (le cas échéant).• N'utilisez pas la lèchefrite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes !• Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	Lèchefrite en verre ; utilisée avec les fonctions Micro-ondes et Four. <ul style="list-style-type: none">• Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.

Porte

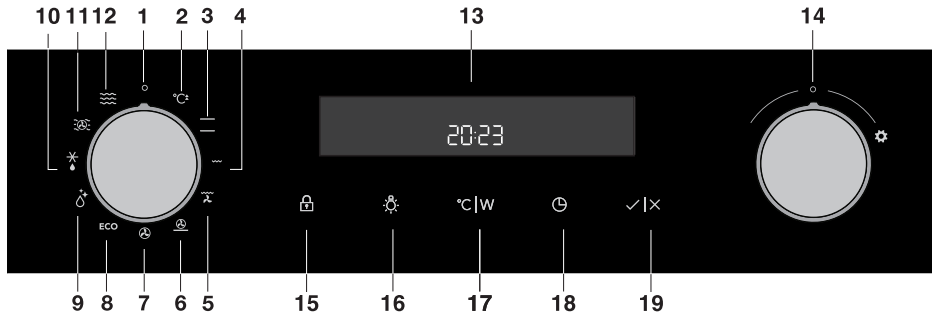
- Les interrupteurs de la porte arrêtent le fonctionnement du four lors de l'ouverture de la porte durant l'utilisation. Le four continue à fonctionner lorsque la porte est fermée.

Ventilateur de refroidissement

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

VOTRE FOUR

Panneau de commande



1. Bouton de fonction (en position « Off »)
2. Préchauffage rapide
3. Convection naturelle
4. Gril
5. Gril ventilé
6. Chaleur tournante et sole
7. Chaleur tournante
8. Cuisson eco
9. Nettoyage
10. Décongélation
11. Fonctions Micro-ondes combinées
12. Fonctions Micro-ondes
13. Horloge et informations sur la cuisson
14. Bouton de réglage (-/+)
15. Touche sécurité enfants
16. Touche marche/arrêt de l'éclairage
17. Touche de réglage de la température / puissance
18. Touche programmateur électronique
19. Touche départ/stop



Les icônes représentant le mode de cuisson peuvent être gravées sur le sélecteur de fonction ou sur le bandeau de commandes (selon le modèle).

Les touches réagiront mieux si vous les effleurez avec une surface large de votre doigt. Chaque fois que vous en touchez une, un bip retentit.

PREMIÈRE UTILISATION

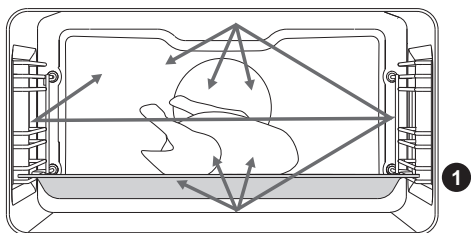
Avant la première utilisation

- Retirez tous les équipements, accessoires et ustensiles du four, puis nettoyez-le à l'eau chaude avec un détergent usuel. N'utilisez pas de produits abrasifs.
- Lorsque le four chauffe pour la première fois, il dégage l'odeur caractéristique d'un produit neuf. Aérez bien la pièce lors de la première utilisation.

FONCTION DES MICRO-ONDES

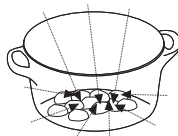
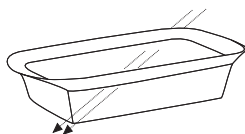
Les micro-ondes servent à la cuisson et à la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou l'aspect des produits.

Les micro-ondes servant à la cuisson sont des ondes électromagnétiques. On les rencontre couramment dans notre environnement sous forme d'ondes radio-électriques, de lumière, ou de rayonnement infrarouge. Leur fréquence moyenne est de 2 450 MHz.



Leurs propriétés sont les suivantes :

- elles sont réfléchies par le métal,
- elles traversent les autres matériaux,
- elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.



Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes, ses molécules s'agitent rapidement, ce qui élève sa température.

Les ondes pénètrent dans les aliments à une profondeur de 2,5 cm environ ; si les aliments sont plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction, comme en cuisson traditionnelle.



Ne faites jamais fonctionner les micro-ondes si le four est vide.

Mise en marche et réglages

Dès que le four est raccordé au réseau électrique, ou après une coupure de courant prolongé, 12 :00 clignote sur l'écran et une icône s'allume.

Mettez l'horloge à l'heure.

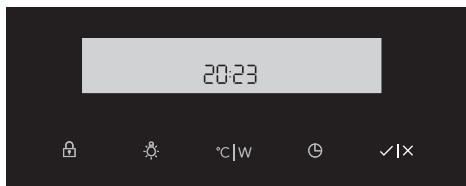
MISE À L'HEURE DE L'HORLOGE



Réglez d'abord les minutes en tournant le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+); le curseur se positionne ensuite sur les heures. Le réglage est sauvegardé au bout de trois secondes.



Si vous tournez rapidement le bouton vers la droite ou la gauche, les heures et minutes défileront plus vite.



Validez en effleurant DÉPART/STOP. Si vous n'appuyez sur aucune touche durant les trois secondes qui suivent, votre réglage sera enregistré automatiquement.



Le four fonctionnera même si vous n'avez pas mis l'horloge à l'heure. Toutefois, les fonctions du programmateur ne seront pas disponibles (voir le chapitre Étape 3 : réglage des fonctions du programmateur).

Au bout de quelques minutes, le four passe en mode Veille.

MODIFICATION DU RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Vous pouvez modifier le réglage de l'horloge si aucune fonction du programmateur n'est en cours.

Pour régler l'heure, effleurez la touche (⌚). Validez en effleurant DÉPART/STOP.

UTILISATION

RÉGLAGES

Pour modifier les réglages, tourner le bouton de réglage vers la droite et maintenez-le ainsi pendant 3 secondes. Effleurez l'icône Départ/Stop pour faire défiler les réglages ou paramètres respectifs.

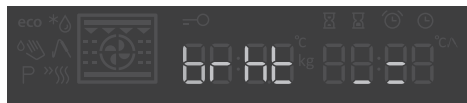
Pour modifier un paramètre, tourner le bouton de réglage vers la droite ou la gauche.

CONTRASTE

Vous avez le choix entre trois niveaux de contraste. Le contraste moyen est réglé par défaut. Vous pouvez modifier le contraste de l'écran en tournant le bouton.



Contraste faible



Contraste moyen



Contraste maximum

VOLUME DU SON

Le volume moyen est réglé par défaut. Vous pouvez modifier le volume du son en tournant le bouton.



Faible volume



Volume moyen



Volume maximum



Muet

FIN

Effleurez l'icône Départ/Stop pour quitter le menu des réglages et revenir au mode Veille. Pour quitter le menu des réglages, vous pouvez aussi maintenir le bouton de réglage sur la gauche pendant 3 secondes ou tourner le sélecteur de fonction.



Pour modifier les réglages, tournez le bouton de réglage vers la droite et maintenez-le ainsi pendant 3 secondes. Effleurez l'icône Départ/stop pour faire défiler les réglages ou paramètres respectifs. Pour modifier un paramètre, tourner le bouton de réglage vers la droite ou la gauche.



Après une coupure de courant ou la déconnexion de l'appareil, le réglage des fonctions complémentaires ne reste que quelques minutes en mémoire. Lorsque le courant est rétabli ou l'appareil reconnecté, toutes les fonctions complémentaires reviennent à leur réglage par défaut, sauf le volume du signal sonore et la sécurité enfants.

Sélection du mode de cuisson

Tournez le sélecteur (vers la droite ou la gauche) pour sélectionner un MODE DE CUISSON (voir le tableau des programmes).

L'icône du mode sélectionné apparaît à l'écran.



Vous pouvez rectifier vos réglages pendant la cuisson.




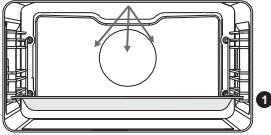
Description des fonctions principales

Consultez les tableaux pour sélectionner la fonction préférée. Consultez également les instructions de préparation sur l'emballage du produit. Certaines fonctions principales ont des sous-fonctions.




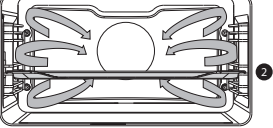

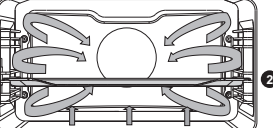

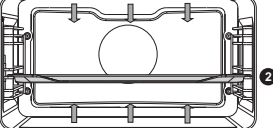



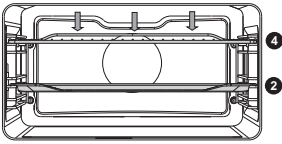

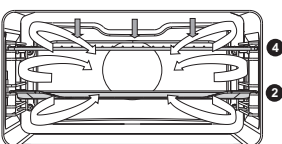

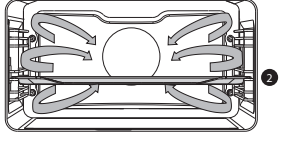
Avec la « fonction Micro-ondes » : n'utilisez pas de plats ou d'ustensiles en métal et ne préchauffez pas le four. Assurez-vous que tous les accessoires utilisés résistent aux températures définies pour la fonction de four choisie.

Fonctions principales (à sélectionner avec le bouton de fonction)

Fonction	Description	
	<p>Préchauffage rapide</p> <ul style="list-style-type: none"> Avec cette fonction, l'espace du four atteint rapidement la température souhaitée. N'utilisez pas ce paramètre avec un plat dans le four. 	
	<p>Décongélation</p> <ul style="list-style-type: none"> Cette fonction utilise des micro-ondes. Les plats sont décongelés rapidement et efficacement. 	
	<p>Four à micro-ondes</p> <ul style="list-style-type: none"> Les micro-ondes sont utilisées pour la cuisson et la décongélation des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ou la forme des aliments. Les réglages par défaut peuvent être modifiés dans le menu Réglages. Posez le plat en verre au niveau 1. Puissance suggérée : 750 W 	


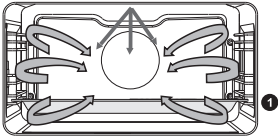
UTILISATION

Fonction	Description	
	<p>Micro-ondes combiné</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilisez l'une des fonctions pour la cuisson (rapide) de plats. Des sous-fonctions sont disponibles (consultez le tableau des fonctions micro-ondes combinées). 	
	<p>Nettoyage</p> <ul style="list-style-type: none"> Vous pouvez facilement enlever la graisse et les salissures recouvrant les parois du four avec un chiffon humide. 	
	<p>Air pulsé</p> <ul style="list-style-type: none"> Air pulsé cuit par de l'air chaud provenant de l'arrière du four. Ce mode fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson. Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. Température recommandée : 180 °C Préchauffage recommandé. 	
	<p>Air pulsé + chaleur de sole</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par de l'air chaud provenant de l'arrière du four et par l'élément chauffant inférieur. Ce mode de cuisson est utilisé pour la pizza, les pâtisseries moelleuses, les gâteaux aux fruits, la pâte levée et la pâte brisée. Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. Température recommandée : 200 °C Préchauffage recommandé. 	
	<p>Chaleur de voûte + sol</p> <ul style="list-style-type: none"> Processus de chauffage engendré par les éléments chauffants supérieur et inférieur. Ce mode est utilisé pour la cuisson et le rôtissage traditionnels. Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. Température recommandée : 200 °C Préchauffage recommandé. 	

Fonction	Description	
	<p>Gril</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chauffage généré par l'élément du gril. • Ce mode est utilisé pour griller une plus petite quantité de sandwiches ouverts, de petites saucisses et pour le pain grillé. • Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four. • Surveillez continuellement le processus de cuisson. La température est très élevée et le plat risque de brûler rapidement. • Température maximale admise : 240 °C 	
	<p>Grand gril + Ventilateur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chauffage généré par les éléments chauffants supérieurs. La chaleur est répartie par le ventilateur. • Ce mode est utilisé pour griller la viande, le poisson et les légumes. • Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four. • Température recommandée : 170 °C • Surveillez continuellement le processus de cuisson. La température est très élevée et le plat risque de brûler rapidement. • Préchauffage recommandé. 	
	<p>Air pulsé ECO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chauffage généré par de l'air chaud. L'air chaud ECO consomme moins d'énergie, mais produit le même résultat que le réglage air chaud. La cuisson dure un peu plus longtemps. • Ce mode est utilisé pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries. Placez la lèchefrite au milieu du four. • Température recommandée : 180 °C • Ce réglage utilise de la chaleur résiduelle (il n'y a pas de chauffage continu) pour une consommation d'énergie faible (conformément à la classe énergétique EN 60350-1). Dans ce mode, la température réelle du four n'est pas affichée. 	

Description des sous-fonctions

Fonctions Micro-ondes combinées (à sélectionner avec le bouton de sélection)

Fonction	Description	
	<p>Air pulsé + micro-ondes</p> <ul style="list-style-type: none">• Ce système recourt à une combinaison de micro-ondes et d'air chaud ; par conséquent, la durée de cuisson est plus courte.• Utilisez ce mode pour toute sorte de viandes, ragoûts, légumes, tartes, gâteaux, pains et plats au gratin (c.-à-d., les aliments nécessitant une durée de cuisson plus longue).• Posez le plat en verre au niveau 1.• Température recommandée : 160 °C• Puissance suggérée : 600 W	

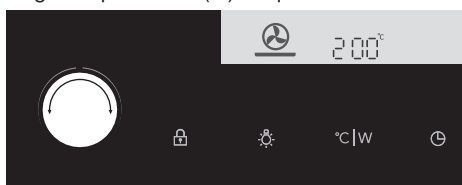
Sélection des réglages

Chaque mode de cuisson comporte un réglage par défaut que vous pouvez rectifier.

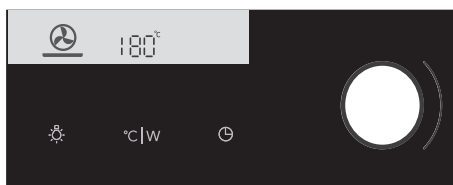
Pour modifier les réglages, effleurez la touche correspondante (avant d'appuyer sur la touche DÉPART/STOP). Quelques réglages ne sont pas disponibles avec certains programmes ; dans ce cas, un signal sonore vous prévient.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR ET DE LA PUISSANCE DES MICRO-ONDES

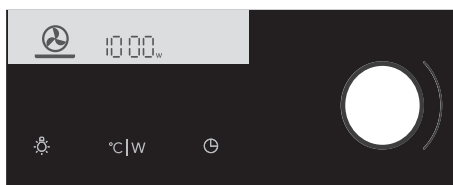
Réglez la puissance (W) uniquement si vous utilisez le mode combiné ou le mode micro-ondes.



Sélectionnez le MODE DE CUISSON. L'icône du mode sélectionné apparaît à l'écran et la TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE clignote.



Effleurez la TOUCHE TEMPÉRATURE. Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+) et choisissez la température désirée.



Appuyez deux fois sur la TOUCHE TEMPÉRATURE et réglez la puissance des micro-ondes.

La puissance en Watts (W) s'affiche à l'écran. Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+) et choisissez la puissance voulue.

UTILISATION



Pour certains modes de cuisson, la température ou la puissance est limitée à une valeur maximale.

En mode combiné, dès que l'appareil a été activé avec la touche DÉPART/STOP, la température et la puissance apparaissent alternativement à l'écran.

L'icône °C/W clignote sur l'écran jusqu'à ce que les valeurs réglées soient atteintes.

Réglage de la puissance des micro-ondes

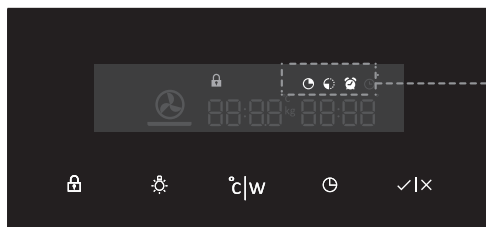
Puissance	Utilisation
1000 W	<ul style="list-style-type: none">• Chauffage rapide des boissons, de l'eau et des plats à teneur élevée en humidité.• Cuisson des légumes frais ou surgelés.
750 W	<ul style="list-style-type: none">• Préparation et chauffage des boissons et des plats.
600 W	<ul style="list-style-type: none">• Pour faire fondre le chocolat. Pour la cuisson des poissons et des crustacés.• Réchauffage sur deux niveaux.• Cuisson de haricots secs à basse température.• Réchauffage ou cuisson d'aliments délicats à base d'œufs.
360 W	<ul style="list-style-type: none">• Cuisson de produits laitiers ou de confitures à basse température.
180 W	<ul style="list-style-type: none">• Décongélation rapide de plats.• Ramollissement du beurre ou de la crème glacée.
90 W	<ul style="list-style-type: none">• Décongélation des gâteaux contenant de la crème.

FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR

Tournez d'abord le SÉLECTEUR DE FONCTION, puis réglez la température.

Appuyez plusieurs fois sur la touche PROGRAMMATEUR pour sélectionner l'icône voulue. L'icône correspondant à la fonction sélectionnée s'allume, et l'heure qu'il est possible de régler pour le départ/ la fin de cuisson clignote sur l'écran. Les autres icônes sont peu lumineuses.

Pour lancer la cuisson, effleurez la touche DÉPART/STOP. Le temps ÉCOULÉ s'affiche.



Affichage des fonctions du programmeur



Réglage de la durée de cuisson

Ce paramétrage permet de régler le temps pendant lequel le four va chauffer (durée de cuisson). Pour régler la durée de cuisson, réglez d'abord les minutes, puis les heures. L'icône et le temps de cuisson apparaissent à l'écran.



Réglage du départ différé

Avec ce paramétrage, vous pouvez spécifier la durée de cuisson et l'heure à laquelle votre préparation devra être cuite (heure de fin de cuisson). Vérifiez si l'horloge est à l'heure.

Exemple :

Heure du jour : midi

Durée de cuisson : 2 heures

Heure de fin de cuisson désirée : 18 heures.

Tout d'abord réglez la DURÉE DE FONCTIONNEMENT (2 heures). En appuyant de nouveau sur la touche HORLOGE sélectionnez la FIN DE FONCTIONNEMENT. À l'afficheur commence à clignoter la somme de l'heure actuelle et de la durée de fonctionnement du four (14:00).

Réglez l'heure de la fin de fonctionnement (18:00).

Appuyez sur DÉPART pour lancer l'opération. Le programmeur attend l'heure convenable avant de faire partir la cuisson et l'icône s'allume. Le four se met en marche automatiquement (à 16 heures) et s'éteint à l'heure réglée (18 heures).



Réglage du compte-minutes

Vous pouvez utiliser le compte-minutes indépendamment de la cuisson au four. Le réglage maximum est de 24 heures.

Durant la dernière minute du compte à rebours, le temps qui s'écoule s'affiche en secondes.



À l'expiration du temps réglé, le four s'arrête automatiquement (fin de cuisson) et un signal sonore retentit ; vous pouvez l'interrompre en effleurant une touche quelconque, sinon il s'arrêtera tout seul au bout d'une minute.

Vous pouvez annuler tous les paramétrages du programmeur en réglant la durée à »0«. Au bout de quelques minutes, l'appareil passe en mode veille.

Sélection des fonctions complémentaires

Pour activer ou désactiver une fonction, effleurez la touche correspondante ou une combinaison de touches.



Quelques fonctions ne sont pas disponibles avec certains modes de cuisson ; dans ce cas, un signal sonore vous prévient.



Sécurité enfants

Pour activer cette fonction, effleurez la touche SÉCURITÉ ENFANTS. L'icône »clé« s'allume à l'écran. Pour désactiver la sécurité enfants, effleurez à nouveau la même touche. L'icône s'éteint.

Si vous activez la sécurité enfants quand aucune des fonctions du programmeur n'est active (seule l'horloge est affichée), le four ne fonctionnera pas.

Si vous activez la sécurité enfants après avoir réglé une fonction du programmeur, le four fonctionnera normalement, mais il ne sera pas possible de modifier ses réglages.

Quand la sécurité enfants est active, vous ne pouvez pas choisir un autre mode de cuisson ni une autre fonction complémentaire. Vous pouvez uniquement arrêter la cuisson en tournant le sélecteur sur »0«.

La sécurité enfants reste active après l'arrêt du four. Vous devrez la désactiver avant de vous servir à nouveau de l'appareil.



Éclairage du four

L'éclairage intérieur s'allume automatiquement lorsque vous ouvrez la porte ou que vous mettez le four en marche.

Lorsque la cuisson est terminée, l'éclairage reste allumé une minute de plus.

Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage intérieur en effleurant la touche ÉCLAIRAGE.

5sek °C|W

Signal sonore

Vous pouvez régler le volume du signal sonore lorsqu'aucune fonction du programmeur n'est active (seule l'heure du jour est affichée).

Appuyez 5 secondes sur la touche TEMPÉRATURE/PUISSANCE. Deux barres lumineuses s'affichent à l'écran. Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+) pour sélectionner l'un des trois volumes sonores qui vous convient (une, deux ou trois barres). Votre réglage est sauvegardé automatiquement au bout de trois secondes et l'heure du jour s'affiche à nouveau.

5sek



Réduction du contraste de l'écran

Le sélecteur de fonction doit être sur »0«.

Appuyez 5 secondes sur la touche ÉCLAIRAGE. Deux barres lumineuses apparaissent à l'écran. Tournez le BOUTON DE RÉGLAGE (-/+) pour réduire le contraste (une, deux ou trois barres). Votre réglage est sauvegardé automatiquement au bout de trois secondes.



Veille

L'écran peut s'éteindre automatiquement au bout de dix minutes s'il ne vous est pas utile.

Pour éteindre l'écran, appuyez simultanément sur les touches CLÉ + PROGRAMMATEUR. Si une fonction du programmeur est active, le message »OFF« (éteint) et l'icône du PROGRAMMATEUR apparaissent à l'écran pour vous indiquer qu'une fonction est en cours.



Après une coupure de courant ou l'arrêt de l'appareil, le réglage des fonctions complémentaires ne reste que quelques minutes en mémoire. Lors du rétablissement du courant ou de la remise en marche de l'appareil, toutes les fonctions complémentaires reviennent à leur réglage par défaut, sauf le volume du signal sonore et la sécurité enfants.

UTILISATION

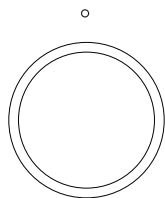
Démarrage de la cuisson

Pour lancer la cuisson, appuyez quelques instants sur la touche DÉPART/STOP.



Arrêt du four

Pour éteindre le four, tournez le SÉLECTEUR DE FONCTION sur la position »0«.



Lorsque la cuisson est terminée et que le four est arrêté, l'écran affiche la température décroissante jusqu'à ce qu'elle soit descendue à 50°C.

Tous les réglages du programmateur sont en pause et annulés. L'horloge affiche l'heure du jour. Au bout de quelques minutes, l'appareil passe en mode Veille.



Après l'utilisation du four, de l'eau peut rester dans le canal de condensation (sous la porte). Essayez le canal avec une éponge ou un chiffon.

Micro-ondes

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

Principe de cuisson

- Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont réparties uniformément grâce au système de distribution. Ce processus permet de cuire le mets de manière égale.
- La nourriture absorbe les micro-ondes jusqu'à une profondeur de 2,5 cm environ. La cuisson continue ensuite parce que la chaleur est répartie dans le plat.
- Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - ▷ Quantité et densité
 - ▷ Teneur liquide
 - ▷ Température de démarrage (refroidi ou non)



Remarque !

Le plat est cuit de l'intérieur vers l'extérieur grâce à la distribution de la chaleur.

La cuisson continue même lorsque vous sortez le plat du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes pour garantir :

- un chauffage uniforme au centre du plat ;
- des températures égales dans l'ensemble du plat.

FONCTIONNEMENT

Directives pour les ustensiles de cuisine

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

Ustensile	Utilisation sûre au four à micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties du plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence émaillée et la porcelaine blanche conviennent généralement, sauf en présence de bord métallique.
Vaisselle jetable en polyester ou en carton	✓	Les repas congelés sont parfois conditionnés dans de la vaisselle jetable.
Emballage de restauration rapide <ul style="list-style-type: none"> • Gobelets en polystyrène • Sacs en papier ou journaux • Papier recyclé ou ornements métalliques 	✓ X X	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène peut fondre s'il est surchauffé. Peuvent s'enflammer. Risque d'arcs électriques.
Verrerie <ul style="list-style-type: none"> • Plats allant au four • Fine verrerie • Bocaux en verre 	✓	Peuvent être utilisés, sauf en présence d'ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut casser ou s'effriter s'il est chauffé soudainement. Le couvercle doit être enlevé. Convient pour réchauffer seulement.
Métal	X	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes, gobelets, essuie-tout • Papier recyclé 	✓ X	Pour les durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité. Risque d'arcs électriques.
Plastique	✓	Utiliser uniquement un matériau thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

✓ : Recommandé

✓X : Faire attention

X : Dangereux

Utilisation des fonctions de cuisson

Voir « Utilisation générale du panneau de commande » pour de plus amples informations sur le fonctionnement général de l'appareil.

1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt pour allumer l'appareil.
2. Tournez le bouton de fonction pour sélectionner une fonction principale.
 - Voir « Description des fonctions » pour sélectionner la fonction appropriée (disponible).
3. Tournez le bouton de sélection pour sélectionner une sous-fonction (si disponible) ou pour ajuster le réglage.
 - Le premier réglage de la sous-fonction est actif (si disponible).
4. Pour démarrer directement la fonction sélectionnée (avec les valeurs pré-réglées), appuyez sur la touche de validation (cette touche clignote lorsqu'il est possible de lancer le programme).

Fonctions disponibles ou réglages à ajuster :

- la fonction (sous-fonction du four ou fonction micro-ondes combinée),
- la température du four,
- la puissance des micro-ondes (lorsque la fonction Micro-ondes (combinée) est utilisée),
- la durée de cuisson.

La sous-fonction suivante ou le réglage suivant devient actif(ive) (si disponible). Appuyez sur la touche de navigation gauche pour revenir à une sélection ou un réglage précédent(e).



Si vous préférez, vous pouvez sélectionner n'importe quel paramètre supplémentaire à l'aide du menu Plus (« Préchauffage rapide », par exemple). Voir « Menu Plus » pour de plus amples informations.

5. Appuyez sur la touche de validation pour lancer la préparation de votre plat avec les réglages sélectionnés.

À la fin de la cuisson, vous pouvez :

- Arrêter la cuisson
 - Appuyez sur la touche de validation.

L'affichage de fin se ferme et l'écran de veille apparaît. S'il n'y a aucune activité dans un délai de 10 minutes, l'affichage passe en mode Veille.
- Ajouter du temps supplémentaire
 - Appuyez sur la touche de navigation droite pour sélectionner « Ajouter du temps supplémentaire ».

Le réglage de l'heure devient actif et peut être directement modifié en tournant le bouton de sélection.

- Appuyez sur la touche de validation.
- *Le processus précédent est réactivé.*

Modifier les réglages durant le processus

- Lorsque vous touchez aux touches de navigation durant le processus, la zone active apparaît. Il est alors possible de modifier le paramètre sélectionné. Après avoir validé avec la touche de validation, l'écran d'avancement affiche les paramètres modifiés.
- Après 5 secondes, les paramètres d'avancement sont annulés et l'affichage repasse à l'écran d'avancement.

Nettoyer l'appareil

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

- Activez la sécurité enfant (pour empêcher que l'appareil ne soit allumé accidentellement).
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Essuyez ensuite avec un chiffon propre et humide, et séchez les surfaces.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon et de l'eau savonneuse.
- Essuyez ensuite avec un chiffon propre et humide, et séchez les surfaces.



Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les ouvertures de ventilation. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Vérifiez toujours que le joint de la porte est propre. Cela évitera que des salissures ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.

Fonction de nettoyage (nettoyage Vapeur)

Avec le nettoyage Vapeur et un chiffon humide, vous pourrez enlever aisément la graisse et les salissures des parois du four.

Utiliser la fonction de nettoyage Vapeur

- Utilisez uniquement le nettoyage Vapeur lorsque le four est froid. Il sera plus difficile d'enlever la salissure et la graisse si le four est chaud.
- Le programme dure 30 minutes. Au bout de 30 minutes, les résidus sur les parois émaillées seront suffisamment imprégnés. Il sera alors possible de les enlever avec un chiffon humide.

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Versez 0,15 litre d'eau au fond du four.
3. Sélectionnez « Nettoyage » au moyen du bouton de fonction.
4. Appuyez sur la touche de validation pour lancer le nettoyage Vapeur.




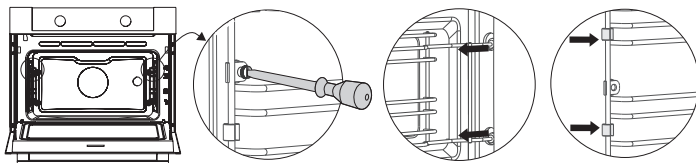
N'ouvrez pas la porte pendant le processus de nettoyage.

Enlever et nettoyer les gradins


Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

1. Enlevez la vis avec un tournevis.
2. Enlevez les gradins des trous situés dans la paroi arrière.

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





Remplacer la lampe du four

 La lampe de cet appareil ménager est uniquement conçue pour l'éclairage de ce dernier. Elle n'est pas conçue pour éclairer une pièce.

Le four est équipé d'une lampe halogène.

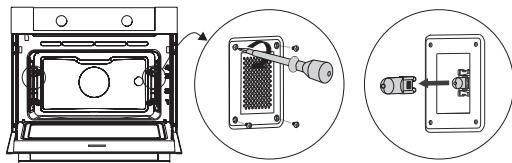
Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique (G).

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

 Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en retirant la fiche de la prise de courant, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur.

Note importante : l'ampoule peut être très chaude ! Pour ne pas vous brûler, portez des gants de protection pour retirer l'ampoule.

1. Dévissez les quatre vis du capot. Enlevez le capot et le verre.
2. Retirez l'ampoule et placez-en une nouvelle.
3. N'enlevez pas le joint du capot. Le joint ne doit pas se détacher du capot. Le joint doit être parfaitement en place dans le renforcement de la paroi du four.



Généralités

Si vous rencontrez des problèmes avec votre four, consultez le récapitulatif des erreurs ci-dessous. Si le problème persiste, veuillez contacter le service à la clientèle.

Les aliments restent crus.

- Vérifiez que la minuterie est réglée et que vous avez appuyé sur la touche de validation.
- Est-ce que la porte est bien fermée ?
- Vérifiez si un fusible a sauté ou si un disjoncteur est enclenché.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Vérifiez si le temps de cuisson est réglé correctement.
- Assurez-vous que la puissance réglée est correcte.

Les touches ne réagissent pas ; l'écran d'affichage ne réagit pas aux touches.

- Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (retirez la fiche de la prise de courant ou placez le disjoncteur en position hors tension) ; ensuite, rebranchez l'appareil et allumez-le.

Étincelles dans le four.

- Assurez-vous que tous les capots des lampes sont bien en place et que tous les disques d'espacement se trouvent sur les gradins.

Une panne de courant peut entraîner une réinitialisation de l'affichage.

- Débranchez la fiche de la prise de courant et rebranchez-la.
- Réinitialisez l'horloge.

Il y a de la condensation dans le four.

- Ce phénomène est normal. Essuyez la condensation après la cuisson.

Le ventilateur continue de tourner après l'arrêt du four.

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

Un flux d'air est détecté autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.

- Ce phénomène est normal.

Une réflexion lumineuse est visible autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.

- Ce phénomène est normal.

DYSFONCTIONNEMENTS

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

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis est audible pendant le fonctionnement du four, notamment en mode Décongélation.

- Ce phénomène est normal.

Le disjoncteur s'éteint régulièrement.

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

L'écran affiche un code d'erreur : ERREUR XX ...(XX indique le numéro de l'erreur).

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

Entreposage et réparation de votre four

- Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien qualifié.
Si une maintenance est nécessaire, débranchez l'appareil et contactez le service à la clientèle ATAG.

Lorsque vous appelez le service à la clientèle, assurez-vous d'avoir les informations suivantes à portée de main :

- Le numéro du modèle et le numéro de série (se trouvant à l'intérieur de la porte du four)
- Les détails de la garantie
- Une description claire du problème



Si vous devez entreposer le four temporairement, choisissez un endroit propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent l'endommager.

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Cependant, il doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Les autorités locales vous renseigneront à ce sujet.

L'emballage du produit doit être recyclé. Les matières suivantes ont été utilisées :

- carton,
- film de polyéthylène (PE),
- polystyrène (mousse PS rigide).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de manière appropriée, conformément aux dispositions réglementaires.



Le produit affiche le pictogramme d'une poubelle barrée.

Celui-ci indique que les appareils ménagers doivent être mis au rebut séparément. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci doit faire l'objet d'un traitement sélectif et ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. Vous devrez le remettre à l'un des centres de collecte sélective prévus par votre municipalité ou à un point de vente qui s'en chargera pour vous.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui permettra une économie d'énergie et de matières premières considérables.

Déclaration de conformité



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





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

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

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

ATAG



871574

fr (03-24)

Bedienungsanleitung

Ofen

ATAG

CX45xxC

Verwendete Piktogramme



Wichtige Informationen



Tipp

INHALT

IHR OFEN

EINFÜHRUNG	4
BESCHREIBUNG DES GERÄTS	5
FÜHRUNGSSCHIENEN/TELESKOPFÜHRUNGSSCHIENEN	5
ZUBEHÖR	6
TÜR	6
LÜFTER	6
BEDIENLEISTE	7

ERSTE VERWENDUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	8
-------------------------	---

VERWENDUNG

EINSCHALTEN UND EINSTELLEN	9
AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART	12
BESCHREIBUNG DER HAUPTFUNKTIONEN	12
AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN	16
AUSWAHL DER ZUSATZFUNKTIONEN	19
STARTEN DES BACK-/BRATVORGANGS	21
BACKOFEN AUSSCHALTEN	21

BEDIENUNG

MIKROWELLEN	22
RICHTLINIEN FÜR MIKROWELLENGESCHIRR	23
GARFUNKTIONEN DES GERÄTS VERWENDEN	24

PFLEGE

GERÄT REINIGEN	26
REINIGUNGSFUNKTION (DAMPFREINIGUNG)	26
FÜHRUNGSSCHIENEN ENTFERNEN UND REINIGEN	27
OFENBELEUCHTUNG AUSTAUSCHEN	27

FEHLFUNKTIONEN

ALLGEMEINES	28
-------------	----

UMWELTSCHUTZ

AKTUALISIERTE INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN	30
--	----

EINFÜHRUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Ofens. Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt.

In dieser Anleitung erfahren Sie, wie Sie Ihren Ofen optimal verwenden. Neben den Bedienhinweisen erhalten Sie Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch des Geräts hilfreich sein können.



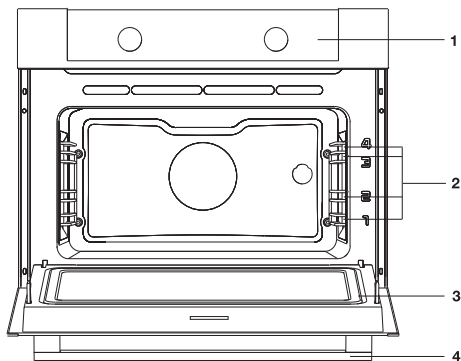
Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Bedienleiste
2. Einschubebenen
3. Ofentür
4. Türgriff



FÜHRUNGSSCHIENEN/TELESKOPFÜHRUNGSSCHIENEN

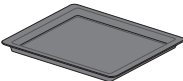

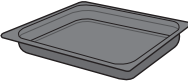
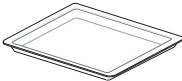
- Der Ofen verfügt je nach Modell über vier oder fünf Führungsschienen (Ebenen 1 bis 4/5). Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die zwei oberen Ebenen werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Schieben Sie den Rost, das Backblech oder die Dampfschale in die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

ZUBEHÖR

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

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

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

Zubehörteile im Lieferumfang Ihres Geräts (modellabhängig)	
	Emailliertes Backblech; für Backwaren und Kuchen verwendet. <ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!• Für Pyrolysereinigung geeignet.
	Rost; hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf den Rost gesetzt werden. <ul style="list-style-type: none">• Der Rost hat einen Sicherheitsstift. Heben Sie den Rost vorn leicht an, um ihn aus dem Ofen herausgleiten zu lassen.• Verwenden Sie den Rost nicht für die Mikrowellenfunktionen!
	Tiefes emailliertes Backblech; zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. <ul style="list-style-type: none">• Setzen Sie das tiefe Backblech während des Garens nicht auf die unterste Ebene, es sei denn, Sie verwenden es als Auffangschale während des Garens, des Bratens oder des Bratens mit einem Grillspieß (falls verfügbar).• Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!• Für Pyrolysereinigung geeignet.
	Glasschale; für Mikrowelle und Ofen geeignet. <ul style="list-style-type: none">• NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.

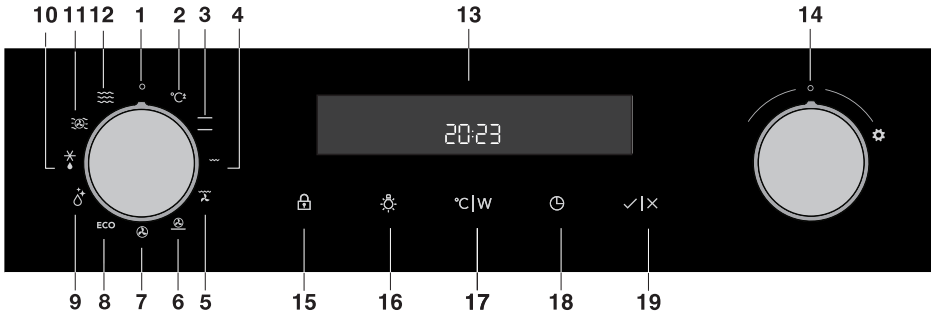
TÜR

- Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, wenn die Tür geöffnet wird. Beim Schließen der Tür wird der Betrieb des Ofens fortgesetzt.

LÜFTER

- Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, der das Gehäuse und die Bedienleiste kühlt.

BEDIENLEISTE



1. FUNKTIONS-DREHKNOPF (IN POSITION „AUS“)
2. HITRO PREDHODNO SEGREVANJE
3. OBER- UND UNTERHITZE
4. GRILL
5. GRILL MIT GEBLÄSE
6. HEISSLUFT MIT UNTERHITZE
7. HEISSLUFT
8. EKO (ÖKO) BACKEN/BRATEN
9. REINIGUNG
10. ABTAUEN
11. KOMBI-MIKROWELLENFUNKTIONEN
12. MIKROWELLENFUNKTIONEN
13. DISPLAY FÜR INFORMATIONEN ÜBER DEN BRATVORGANG UND DIE AKTUELLE TAGESZEIT
14. TASTE ZUR ÄNDERUNG/AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN (-/+)
15. TASTE KINDERSICHERUNG SPERRTASTE
16. EIN-/AUS-TASTE FÜR DIE GARRAUMBELEUCHTUNG
17. TASTE TEMPERATUR/LEISTUNG
18. ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR
19. START/STOPP-TASTE



Die Symbole der Beheizungsarten befinden sich auf dem Bedienungsknebel oder auf der Frontplatte (je nach Modell).

Damit die Sensortasten besser reagieren, berühren Sie diese immer mit der vollen Fingerfläche.

Bei jeder Berührung der Sensortaste ertönt ein kurzes akustisches Signal.

ERSTE VERWENDUNG

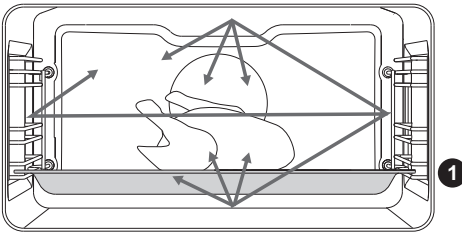
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Nehmen Sie nach Erhalt des Geräts alle Zubehörteile, einschließlich der Transportausrüstung, aus dem Garraum.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
Beim ersten Erhitzen des Garraums wird ein charakteristischer Geruch nach „Neuem“ frei, deswegen ist es notwendig, den Raum gründlich zu lüften.

FUNKTIONSPRINZIP DER MIKROWELLEN

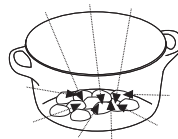
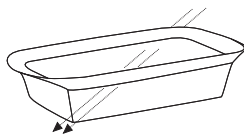
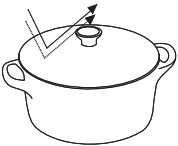
Mikrowellen werden zum Garen, Backen/Braten und zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln verwendet. Mikrowellen gewährleisten ein schnelles und effizientes Garen, ohne die Farbe oder Form der Speise zu verändern.

Mikrowellen sind eine Form von elektromagnetischen Wellen. In unserer Umwelt kommen sie normalerweise als Radio-, Licht- oder Infrarotwellen vor. Die Frequenz dieser Wellen liegt im Bereich von 2.450 MHz.



Für Mikrowellen sind folgende Erscheinungen charakteristisch:

- Metalle reflektieren Mikrowellen,
- Mikrowellen „fließen“ durch andere Stoffe,
- Wasser- und Fettmoleküle sowie Zucker absorbieren Mikrowellen.



Wenn eine Speise Mikrowellen ausgesetzt wird, bewegen sich die Moleküle in der Speise mit großen Geschwindigkeiten, deswegen wird die Speise warm.

Die Eindringtiefe der Mikrowellen beträgt ca. 2,5 cm. Wenn das Gargut etwas dicker ist, wird der Kern wegen Wärmediffusion (Konduktion) genauso schnell gar wie beim klassischen Garen.



Wenn Sie die Betriebsart Mikrowellen wählen, dürfen Sie das Gerät nicht mit leerem Garraum betreiben.

EINSCHALTEN UND EINSTELLEN

Nach dem Anschluss Ihres Gerätes an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall blinkt auf dem Display 12:00 und das Symbol leuchtet auf.

Einstellungen wie folgt:

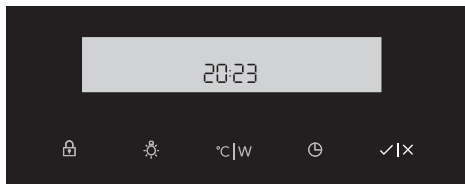
EINSTELLUNG DER UHR



Drehen Sie den EINSTELLKNEBEL (-/+) und stellen Sie zuerst die Minuten ein, danach geht der Kursorfeil auf die Stunden. Nach drei Sekunden werden die Einstellungen gespeichert.



Wenn Sie den Drehknebel weiter nach rechts oder nach links drehen, laufen die Werte schneller durch.



Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Taste START/STOP.

Wenn innerhalb der nächsten drei Sekunden keine Taste betätigt, wird die Einstellung automatisch gespeichert.



Das Gerät funktioniert auch, wenn die Uhr nicht eingestellt ist. Die Timer-Funktion steht in diesem Fall nicht zur Verfügung (siehe Kapitel: EINSTELLUNG DER TIMER-FUNKTIONEN).

Nach ein paar Minuten Leerlauf schaltet sich das Gerät in den Standby-Modus um.

ÄNDERUNG DER EINSTELLUNGEN DER UHR

Sie können die aktuelle Uhrzeit ändern, wenn keine andere Zeitfunktion aktiv ist.

Stellen Sie durch Drücken der Taste (L) die aktuelle Tageszeit ein. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der START-Taste.

VERWENDUNG

EINSTELLUNGEN

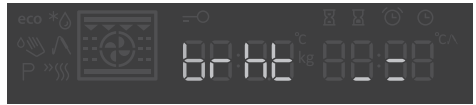
Um die Einstellungen zu ändern, drehen Sie den Einstellknobel nach rechts und halten Sie ihn drei Sekunden lang. Drücken Sie die Start/Stop-Ikone, um sich durch die jeweiligen Einstellungen oder Parameter zu bewegen. Drehen Sie den Einstellknobel nach rechts oder nach links, wenn Sie einen Parameter ändern möchten.

HELLIGKEITSSTUFE

Wählen Sie eine der drei verschiedenen Helligkeitsstufen. Die mittlere Helligkeitsstufe ist voreingestellt. Sie können die Helligkeitsstufen durch Drehen des Drehknobels einstellen.



Niedrige Helligkeitsstufe



Mittlere Helligkeitsstufe



Maximale Helligkeitsstufe

LAUTSTÄRKE DER AKUSTISCHEN SIGNALE

Mid level is pre-selected. Sound levels can be set by rotate knob.



Niedrige Lautstärke



Die mittlere Lautstärke ist voreingestellt.



Maximale Lautstärke



Lautstärke AUS

ENDE

Durch Drücken der Start/Stop-Ikone können Sie aus dem Menü „Einstellungen“ in den Standby-Modus umschalten. Sie können das Menü „Einstellungen“ auch verlassen, wenn Sie den Einstellknebel auf der linken Seite für 3 Sekunden gedrückt halten oder ihn drehen.



Um die Einstellungen zu ändern, drehen Sie den Einstellknebel nach rechts und halten Sie ihn drei Sekunden lang. Drücken Sie die Start/Stop-Ikone, um sich durch die jeweiligen Einstellungen oder Parameter zu bewegen. Drehen Sie den Einstellknebel nach rechts oder nach links, wenn Sie einen Parameter ändern möchten.



Nach einem Stromausfall oder nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde, bleiben die Einstellungen der Zusatzfunktionen nur ein paar Minuten lang gespeichert. Danach werden alle Einstellungen mit Ausnahme des akustischen Signals und der Kindersicherung auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

AUSWAHL DER BEHEIZUNGSART

Drehen Sie den Einstellknebel (nach links und rechts) um die BEHEIZUNGSART einzustellen (siehe Programmtabelle).

Die ausgewählte Ikone wird auf dem Display angezeigt.



Sie können die Einstellungen auch während des Betriebs ändern.




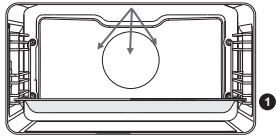
BESCHREIBUNG DER HAUPTFUNKTIONEN

Suchen Sie in der Tabelle die gewünschte Funktion. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Speise. Zu den Hauptfunktionen gehören jeweils Unterfunktionen.




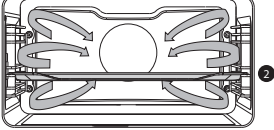

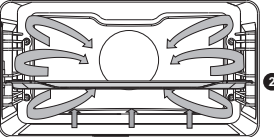

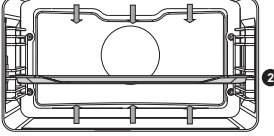


Im „Mikrowellenmodus“: Verwenden Sie kein Geschirr und keine Geräte aus Metall, und heizen Sie den Ofen nicht vor. Stellen Sie sicher, dass das gesamte verwendete Zubehör den Temperatureinstellungen der gewählten Ofenfunktion standhält.


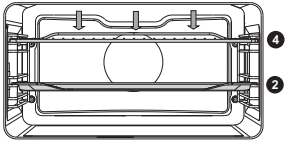

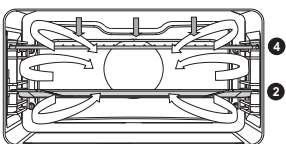

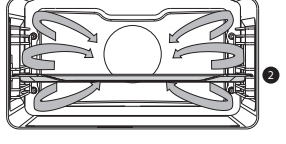
Hauptfunktionen (Auswahl mit Funktions-Drehknopf)

Funktion	Beschreibung	
	<p>Schnelles Vorheizen</p> <ul style="list-style-type: none"> Mit dieser Funktion erreicht der Ofenraum schnell die gewünschte Temperatur. Verwenden Sie diese Einstellung nicht, wenn sich ein Gericht im Ofenraum befindet. 	
	<p>Auftauen</p> <ul style="list-style-type: none"> Diese Funktion verwendet Mikrowellen. Speisen werden schnell und effizient aufgetaut. 	
	<p>Mikrowelle</p> <ul style="list-style-type: none"> Zum Garen und Auftauen von Lebensmitteln wird Mikrowellenenergie verwendet. Dies ermöglicht einen schnellen Garvorgang, ohne dass dabei Farbe und Form der Lebensmittel verändert werden. In den Einstellungen können die Standardeinstellungen modifiziert werden. Glasschale auf den Rost (Einschubebene 1) stellen. Empfohlene Leistung: 750 W 	

VERWENDUNG


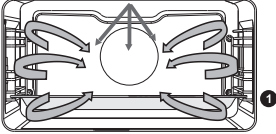
Funktija	Opis	
	<p>Kombi-Mikrowelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eine der Funktionen zum (schnellen) Garen von Speisen verwenden. • Es sind Unterfunktionen verfügbar (siehe Tabelle der Kombi-Mikrowellenfunktionen). 	
	<p>Reinigung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fett und Schmutz können ganz einfach mit einem feuchten Tuch von den Ofenwänden entfernt werden. 	
	<p>Umluft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mit heißer Luft von der Rückseite des Ofens. • Dieser Modus sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 180 °C • Vorheizen wird empfohlen. 	
	<p>Umluft + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mit Umluft von der Rückseite des Ofens und dem unteren Heizelement. • Dieser Modus wird für Pizza, Backwaren, saftiges Gebäck, Obstkuchen, Hefeteig und Mürbeteig verwendet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Vorheizen wird empfohlen. 	
	<p>Oberhitze + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mit oberem und unterem Heizelement. • Dieser Modus ist für normales Backen und Braten geeignet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Vorheizen wird empfohlen. 	

VERWENDUNG

Funktija	Opis	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mit dem Grillelement. • Dieser Modus ist zum Grillen kleinerer Mengen offener Sandwiches, für Grillwürste oder zum Toasten von Brot geeignet. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen. • Maximal zulässige Temperatur: 240 °C 	
	<p>Großer Grill + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mit den oberen Heizelementen. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt. • Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 170 °C • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Bei hohen Temperaturen kann die Speise schnell anbrennen. Vorheizen wird empfohlen. 	
	<p>Spar-Umluft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mit Umluft. Spar-Umluft verbraucht weniger Energie, liefert aber dieselben Resultate wie die Umluft-Einstellung. Das Garen dauert einige Minuten länger. • Dieser Modus ist zum Braten von Fleisch und zum Backen von Teigwaren geeignet. Schieben Sie das Backblech in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatur: 180 °C • Diese Einstellung verwendet die Restwärme (Heizen ist nicht die ganze Zeit eingeschaltet), um einen niedrigen Energieverbrauch zu erzielen (gemäß Energieeffizienzklasse EN 60350-1). In diesem Modus wird die tatsächliche Ofentemperatur nicht angezeigt. 	

VERWENDUNG

Kombi-Mikrowellenfunktionen (Auswahl mit Auswahldrehknopf)

Funktion	Beschreibung	
	<p>Umluft + Mikrowelle</p> <ul style="list-style-type: none">• Dieses System nutzt eine Kombination von Mikrowellen und Umluft zur Verkürzung der Garzeit.• Verwenden Sie diese Einstellung für Fleisch, Eintöpfe, Gemüse, Pasteten, Kuchen, Brot und gratinierte Gerichte (das heißt für Lebensmittel, die eine längere Garzeit erfordern).• Glasschale auf den Rost (Einschubebene 1) stellen.• Empfohlene Temperatur: 160 °C• Empfohlene Leistung: 600 W	

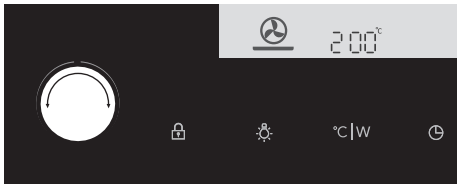
AUSWAHL DER EINSTELLUNGEN

Jede Beheizungsart verfügt über grundlegende Systemfunktionen oder Standardeinstellungen, die eingestellt werden können.

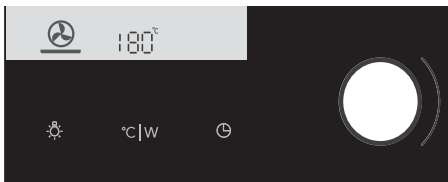
Passen Sie die Einstellungen durch Drücken der entsprechenden Taste (bevor Sie die START/STOP-Taste drücken) an. Einige Einstellungen stehen bei einigen Programmen nicht zur Verfügung; in einem solchen Fall ertönt ein akustisches Signal.

ÄNDERUNG DER BETRIEBSTEMPERATUR UND DER MIKROWELLENLEISTUNG

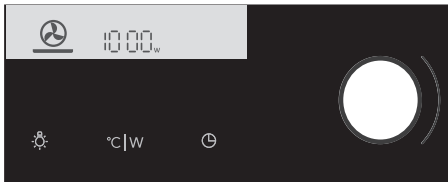
Die Leistung (W) wird nur bei Kombi-Betriebsarten und Mikrowellenbetrieb eingestellt.



Wählen Sie die BEHEIZUNGSART aus. Die ausgewählte Ikone erscheint auf dem Display und die VOREINGESTELLTE TEMPERATUR blinkt.



Berühren Sie die TEMPERATUR-EINSTELLTASTE. Drehen Sie den EINSTELLKNEBEL (-/+) und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.



Stellen Sie durch zweimaliges Berühren der TEMPERATUR-EINSTELLTASTE die Leistung ein. Auf dem Display wird die Leistung in Watt (W) angezeigt. Drehen Sie den KNEBEL (-/+) und stellen Sie die Leistung ein.

VERWENDUNG



Nach dem Einschalten des Geräts durch Drücken der Taste START, wird auf dem Display abwechselnd die Temperatur und die Mikrowellenleistung angezeigt (nur bei Kombi-Beheizungsarten).

Auf dem Display blinkt das Symbol °C/W, bis der eingestellte Wert erreicht ist.

Leistungseinstellung Mikrowelle

Leistung	Verwendung
1000 W	<ul style="list-style-type: none">• Für das schnelle Aufwärmen von Getränken, Wasser und Gerichten, die viel Feuchtigkeit enthalten.• Zum Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse.
750 W	<ul style="list-style-type: none">• Zum Zubereiten und Aufwärmen von Getränken und Speisen.
600 W	<ul style="list-style-type: none">• Zum Schmelzen von Schokolade. Zum Garen von Fisch und Krustentieren.• Zum Aufwärmen auf zwei Ebenen.• Zum Garen von getrockneten Bohnen bei niedrigen Temperaturen.• Zum Aufwärmen oder Garen von empfindlichen Speisen mit Eiern.
360 W	<ul style="list-style-type: none">• Zum Garen von Milchprodukten oder Marmeladen bei niedrigen Temperaturen.
180 W	<ul style="list-style-type: none">• Zum schnellen Auftauen von Speisen.• Zum Aufweichen von Butter oder Eiscreme.
90 W	<ul style="list-style-type: none">• Zum Auftauen von Sahnekuchen.

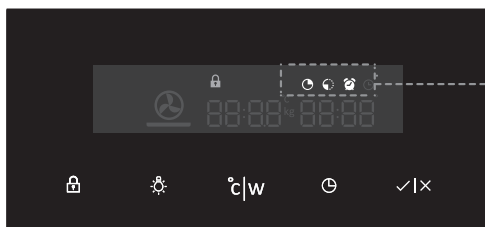
ZEITFUNKTIONEN

Drehen Sie zuerst den WAHLKNEBEL für die BETRIEBSART und stellen Sie danach die gewünschte TEMPERATUR ein.

Berühren Sie die Taste UHR und wählen Sie durch mehrere Betätigungen das gewünschte Symbol aus.

Auf dem Display leuchtet das Symbol für die ausgewählte Zeitfunktion und die Startzeit bzw. Endzeit, die Sie selbst einstellen, blinkt. Die übrigen Symbole sind nur leicht beleuchtet.

Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten. Auf dem Display wird die BETRIEBSDAUER angezeigt.



Anzeige der Zeitfunktionen



EINSTELLUNG DER BETRIEBSDAUER

Bei diesem Programm bestimmen Sie den Zeitraum, in dem der Mikrowellenherd in Betrieb sein soll. Stellen Sie die gewünschte Betriebsdauer ein. Stellen Sie zuerst die Minuten und dann die Stunden ein. Auf dem Display erscheint die entsprechende Ikone und die Betriebsdauer.



EINSTELLUNG DER EINSCHALTVERZÖGERUNG

Bei dieser Funktion bestimmen Sie, wann sich der Mikrowellenherd einschalten soll (Betriebsbeginn) und zu welchem Zeitpunkt er sich ausschalten soll (Betriebsende). Überprüfen Sie, ob die Uhr auf die aktuelle Tageszeit eingestellt ist.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Betriebsende: um 18:00 Uhr

Zuerst stellen Sie die BETRIEBSDAUER (2 Stunden) ein. Durch erneutes Drücken der Taste UHR, wählen Sie das BETRIEBSENDE. An der Anzeige wird automatisch die Summe von Tageszeit und Betriebsdauer des Backofens (14:00) blinkend angezeigt.

Stellen Sie das Ende der Backzeit (18:00) ein.

Drücken Sie die START-Taste, um den Back-/Bratvorgang zu starten. Die Uhr zählt die Zeit bis zum Start des Back-/Bratvorgangs ab, das entsprechende Symbol leuchtet. Der Backofenbetrieb startet automatisch und rechtzeitig (um 16:00 Uhr) und schaltet sich zum eingestellten Zeitpunkt (18:00) aus.



EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Sie können den Kurzzeitwecker unabhängig vom Betrieb des Geräts verwenden. Die maximale Einstellung beträgt 24 Stunden.

Die letzte Minute der auf dem Kurzzeitwecker eingestellten Zeit wird im Sekundenintervall angezeigt.



Der Mikrowellenherd schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus. Es ertönt ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken einer beliebigen Taste ausschalten können bzw. schaltet sich das Signal nach einer Minute automatisch aus.

Sie können sämtliche Zeitfunktionen löschen, indem Sie die Zeit auf „0“ stellen.

Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Stand-By“-Zustand um.

AUSWAHL DER ZUSATZFUNKTIONEN

Sie können Zusatzfunktionen durch Drücken der gewünschten Taste oder Tastenkombination ein- oder ausschalten.



Einige Funktionen können bei bestimmten Programmen nicht ausgewählt werden. Das wird durch ein akustisches Signal angezeigt.



KINDERSICHERUNG

Die KINDERSICHERUNG wird durch Berühren der Taste KINDERSICHERUNG aktiviert. Auf dem Display leuchtet das Schlüsselsymbol auf. Durch erneutes Berühren der Taste wird die Funktion Kindersicherung ausgeschaltet. Das Symbol auf dem Display erlischt.

Falls Sie die Kindersicherung aktivieren, wenn keine Zeitfunktionen eingestellt ist (es wird nur die Tageszeit angezeigt), lässt sich der Mikrowellenherd nicht einschalten.

Falls Sie die Kindersicherung aktivieren, wenn eine Zeitfunktion eingestellt ist, wird der Mikrowellenherd normal arbeiten, Sie werden jedoch keine Änderung der Einstellungen vornehmen können.

Bei aktivierter Kindersicherung können Sie die Betriebsart und die Zusatzfunktionen nicht ändern. Sie können den Betrieb nur ausschalten, indem Sie den Bedienungsknebel auf die Position „0“ drehen.

Die Kindersicherung bleibt auch nach dem Ausschalten des Geräts aktiv.

Falls Sie ein neues Programm einstellen möchten, müssen Sie zuerst die Kindersicherung ausschalten.



GARRAUMBELEUCHTUNG

Die Beleuchtung im Garraum schaltet sich automatisch ein, wenn die Gerätetür geöffnet oder das Gerät eingeschaltet wird.

Nach Betriebsende ist die Beleuchtung noch ca. eine Minute eingeschaltet.

Sie können die Beleuchtung auch durch Drücken der Taste BELEUCHTUNG ein- bzw. ausschalten.

5sek °C|W

AKUSTISCHES SIGNAL

Sie können die Lautstärke des akustischen Signals einstellen, wenn keine andere Zeitfunktion aktiviert ist (es wird nur die aktuelle Tageszeit angezeigt).

Halten Sie 5 Sekunden lang die Taste TEMPERATUR/LEISTUNG gedrückt. Auf dem Display werden zwei voll beleuchtete Striche angezeigt. Durch Drehen des Knebels (+/-) können Sie eine der drei Lautstärken einstellen (ein, zwei oder drei Striche).

Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert, darauf wird die Tageszeit angezeigt.

5sek



ÄNDERUNG DES KONTRASTES DES DISPLAYS

Der Wahlknebel muss auf der Position „0“ stehen.

Halten Sie 5 Sekunden lang die Taste BELEUCHTUNG gedrückt. Auf dem Display werden zwei voll beleuchtete Striche angezeigt. Durch Drehen des

KNEBELS (+/-) können Sie das Display um 3 Stufen heller oder dunkler einstellen (ein, zwei bzw. drei Striche). Nach 3 Sekunden wird die Einstellung automatisch gespeichert.



STAND-BY (BEREITSCHAFT)

Die Beleuchtung des Displays wird nach 10 Minuten automatisch ausgeschaltet, wenn Sie das Display nicht benutzen.

Durch Drücken der Tasten SCHLÜSSEL + UHR können Sie das Display abschalten. Wenn eine Zeitfunktion aktiviert ist, werden im Display „OFF und das Symbol UHR angezeigt, die auf die aktive Funktion hinweisen.



Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts werden alle Zusatzfunktionen noch einige Minuten lang angezeigt. Danach setzen sich alle Einstellungen wieder auf die Grundwerte zurück, außer dem akustischen Signal und der Kindersicherung.

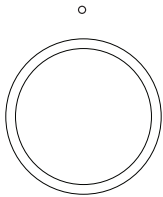
STARTEN DES BACK-/BRATVORGANGS

Starten Sie den Back-/Bratvorgang durch längeres Drücken der Taste START/STOPP.



BACKOFEN AUSSCHALTEN

Drehen Sie den WAHLKNEBEL für die BETRIEBSART auf die Position „0“.



Nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs, nach dem Ausschalten des Backofens wird auf dem Display die fallende Temperatur bis 50°C angezeigt.

Dabei werden alle Zeiteinstellungen der Zeitschaltuhr unterbrochen und gelöscht. Auf dem Display wird die aktuelle Tageszeit angezeigt.

Nach einigen Minuten Inaktivität schaltet sich das Gerät in den „Stand-By“-Zustand um.



Nach dem Gebrauch des Backofens kann etwas Wasser im Kondenswasserkanal (unter der Backofentür) zurückbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder Lappen trocken.

MIKROWELLEN

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Die Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Speisen, ohne dass deren Form oder Farbe verändert werden.

Garprinzip

- Die von dem Gerät erzeugten Mikrowellen werden durch ein Verteilungssystem gleichmäßig gestreut. Dadurch werden die Speisen gleichmäßig gegart.
- Die Mikrowellen werden bis zu einer Tiefe von ungefähr 2,5 cm von den Speisen absorbiert. Der Garvorgang wird anschließend fortgesetzt, da sich die Hitze in den Speisen ausbreitet.
- Die Garzeiten sind vom verwendeten Behälter und den Eigenschaften der Speisen abhängig:
 - ▷ Menge und Dichte
 - ▷ Feuchtigkeitsgehalt
 - ▷ Anfangstemperatur (gekühlt oder nicht)



Wichtige Hinweise!

Die Speise wird durch die Hitzeverteilung von innen heraus gegart. Der Garvorgang setzt sich auch dann noch fort, wenn Sie die Speise aus dem Ofen nehmen. Halten Sie die in Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Standzeiten ein, um sicherzustellen, dass:

- Die Speise gleichmäßig bis zur Mitte erhitzt wird
- In allen Teilen der Speise dieselben Temperaturen erreicht werden

RICHTLINIEN FÜR MIKROWELLENGESCHIRR

Das von Ihnen für die Mikrowellenfunktion verwendete Geschirr sollte die Mikrowellen nicht abschirmen. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie deshalb niemals metallisches Geschirr. Nur als „mikrowellengeeignet“ gekennzeichnetes Geschirr kann sicher verwendet werden. Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr finden Sie in den folgenden Richtlinien. Verwenden Sie bei Nutzung der Mikrowellenfunktion stets die Glasschale auf Ebene 1.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Hinweise
Aluminiumfolie	✓X	Kann in kleinen Mengen zum Schutz bestimmter Speisebereiche gegen Überhitzung verwendet werden. Wenn die Folie der Ofenwand zu nahe kommt oder wenn zu viel Folie verwendet wird, können Funken/ Lichtbögen auftreten.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, glasiertes Steingut und Elfenbeinporzellan sind generell geeignet, sofern sie über keinen Metallrand verfügen.
Einweggeschirr aus Plastik oder Karton	✓	Tiefkühlgerichte sind manchmal in Einweggeschirr verpackt.
Fast-Food-Verpackungen <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrol-Becher 	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Polystyrol kann bei Überhitzung schmelzen. Kann Feuer fangen.
<ul style="list-style-type: none"> • Papierbeutel oder Zeitungspapier • Recyclingpapier oder Metallkanten 	X	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr <ul style="list-style-type: none"> • Ofenschüsseln • Feines Glasgeschirr • Dickwandige Glasgefäße 	✓	Kann verwendet werden, sofern es keinen Metallrand hat. Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder splintern. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall	X	Kann zu Lichtbogen- oder Flammenbildung führen.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Teller, Tassen, Küchenpapier • Recyclingpapier 	✓	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit.
	X	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Kunststoff	✓	Nur hitzebeständiges thermoplastisches Material verwenden. Andere Kunststoffe können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Nur wenn koch- oder ofenbeständig. Darf nicht luftdicht sein. Bei Bedarf mit einer Gabel einstechen.

✓ : Empfohlen

✓X : Vorsicht

X : Nicht sicher

GARFUNKTIONEN DES GERÄTS VERWENDEN

Weitere Informationen zur allgemeinen Bedienung des Geräts finden Sie im Abschnitt „Allgemeine Bedienung der Bedienleiste“.

1. Halten Sie die EIN/AUS-Taste gedrückt, um das Gerät einzuschalten.
2. Wählen Sie mit dem Funktions-Drehknopf eine Hauptfunktion aus.
 - ▷ Informationen zur Auswahl geeigneter (verfügbarer) Funktionen finden Sie im Abschnitt „Beschreibung der Hauptfunktionen“.
3. Drehen Sie den Auswahldrehknopf, um eine Ofen-Unterfunktion auszuwählen (falls verfügbar) oder eine Einstellung anzupassen.
 - ▷ Die erste Unterfunktionseinstellung ist aktiviert (falls verfügbar).
4. Starten Sie direkt die ausgewählte Funktion (mit voreingestellten Werten), indem Sie die Bestätigungstaste drücken (die Taste blinkt, wenn das Programm gestartet werden kann).

Verfügbare Funktionen und konfigurierbare Einstellungen:

- Funktion (Ofen-Unterfunktion oder Kombi-Mikrowellenfunktion)
- Ofentemperatur
- Mikrowellenleistung (wenn die (Kombi-)Mikrowellenfunktion verwendet wird)
- Garzeit

Die nächste Unterfunktionseinstellung wird aktiviert (falls verfügbar). Berühren Sie die linke Navigationstaste, um zu einer vorherigen Auswahl oder Einstellung zurück zu wechseln.



Falls gewünscht, wählen Sie über das Plus-Menü eine zusätzliche Einstellung aus (zum Beispiel „Schnelles Vorheizen“). Weitere Informationen siehe „Plus-Menü“.

5. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um Ihre Speise mit den ausgewählten Einstellungen zuzubereiten.

Am Ende der Garzeit haben Sie folgende Möglichkeiten:

- Garen beenden
 - ▷ Drücken Sie die Bestätigungstaste.
Die Anzeige „Beenden“ wird ausgeblendet. Der Standby-Bildschirm wird angezeigt. Nach 10 Minuten Inaktivität wird automatisch der Standby-Modus aktiviert.
- Extra-Zeit hinzufügen
 - ▷ Berühren Sie die rechte Navigationstaste, und wählen Sie „Extra-Zeit hinzufügen“ aus.
Die Zeiteinstellung wird aktiv und kann direkt durch Drehen des Auswahldrehknopfs geändert werden.
 - ▷ Drücken Sie die Bestätigungstaste.
 - ▷ *Der vorherige Prozess wird wieder aktiviert.*

Einstellungen während des Betriebs ändern

- Wenn Sie während des Betriebs die Navigationstasten berühren, wird der aktivierte Bereich angezeigt. Die ausgewählte Einstellung kann jetzt geändert werden. Nach Bestätigung mit der Bestätigungstaste wird die Fortschrittsanzeige mit den geänderten Einstellungen angezeigt.
- Nach 5 Sekunden ohne Tastenbetätigung werden die Änderungen verworfen. Auf dem Display wird wieder die Fortschrittsanzeige angezeigt.

GERÄT REINIGEN

Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um zu vermeiden, dass sich Fett- und Essensreste ansammeln, insbesondere auf den Oberflächen an der Innen- und Außenseite, der Tür und der Abdichtung.

- Aktivieren Sie die Kindersicherung, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Reinigen Sie die äußeren Oberflächen mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Wischen Sie dann mit einem sauberen feuchten Tuch nach, und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den inneren Oberflächen mit einem Tuch, warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Wischen Sie dann mit einem sauberen feuchten Tuch nach, und trocknen Sie die Oberflächen ab.



Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Entlüftung gelangt. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel. Stellen Sie immer sicher, dass die Türdichtung sauber ist. Nur wenn die Türdichtung sauber ist, lässt sich die Ofentür korrekt schließen.

REINIGUNGSFUNKTION (DAMPFREINIGUNG)

Mit der Dampfreinigung und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen.

Dampfreinigung verwenden

- Verwenden Sie die Dampfreinigung erst, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Die Entfernung von Fett und Schmutz ist um einiges schwieriger, wenn der Ofen noch heiß ist.
- Das Programm dauert 30 Minuten. Essensrückstände auf den emaillebeschichteten Wänden sind nach 30 Minuten ausreichend eingeweicht und können dann mit einem feuchten Tuch entfernt werden.

1. Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Ofen.
2. Geben Sie 0,15 Liter Wasser unten in den Ofen.
3. Wählen Sie mit dem Funktions-Drehknopf „Reinigen“ aus.
4. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Dampfreinigung zu starten.



Während des Reinigungsprozesses Tür nicht öffnen!

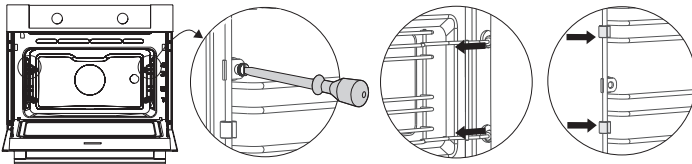
FÜHRUNGSSCHIENEN ENTFERNEN UND REINIGEN

Verwenden Sie zum Reinigen der Führungsschienen nur normale Reinigungsmittel.

1. Entfernen Sie die Schraube mit einem Schraubendreher.
2. Entfernen Sie die Führungsschienen aus den Löchern in der Rückwand.



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



OFENBELEUCHTUNG AUSTAUSCHEN



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

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

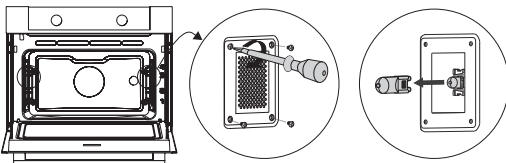


Die Lampe ist ein Verbrauchsgut und daher nicht in der Garantie inbegriffen. Ersetzen Sie die defekte Lampe durch eine Lampe des gleichen Typs.



Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Leistungsschalter im Sicherungskasten ausschalten.
Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein! Um Verbrennungen zu vermeiden, schützen Sie sich beim Entfernen der Lampe.

1. Entfernen Sie die vier Schrauben von der Abdeckung. Entfernen Sie die Abdeckung und das Glas.
2. Entfernen Sie die Lampe und setzen Sie eine neue ein.
3. Entfernen Sie nicht die Dichtung von der Abdeckung. Die Dichtung sollte sich nicht von der Abdeckung ablösen. Die Dichtung muss perfekt in die Aussparung der Ofenwand passen.



ALLGEMEINES

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

Das Essen bleibt roh.

- Überprüfen Sie, ob die Eieruhr eingestellt wurde und Sie die Bestätigungstaste gedrückt haben.
- Ist die Tür korrekt geschlossen?
- Überprüfen Sie, ob eine Sicherung ausgelöst oder ein Schutzschalter aktiviert wurde.

Das Essen ist zerkocht oder halb gar.

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

Die Tasten reagieren nicht; die Anzeige reagiert nicht auf die Tasten.

- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom Stromnetz (ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Leistungsschalter aus). Schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten es ein.

Funkenbildung im Ofenraum.

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

Ein Stromausfall kann das Zurücksetzen der Anzeige verursachen.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und stecken Sie ihn wieder ein.
- Stellen Sie die Uhrzeit wieder ein.

Im Ofen hat sich Kondenswasser gebildet.

- Das ist normal. Wischen Sie den Ofen nach der Verwendung sauber.

Der Lüfter läuft noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiter.

- Das ist normal. Der Lüfter wird noch einige Zeit nach dem Ausschalten des Ofens weiterlaufen.

An der Tür und der Außenseite des Geräts ist ein Luftzug spürbar.

- Das ist normal.

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

- Das ist normal.

Aus der Tür oder den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.

- Das ist normal.

Beim Betrieb des Ofens sind klickende Geräusche zu hören, besonders bei der Einstellung „Auftauen“.

- Das ist normal.

Der Leistungsschalter wird regelmäßig ausgelöst.

- Wenden Sie sich an einen Servicetechniker.

Auf dem Display wird ein Fehlercode angezeigt: FEHLER XX...(XX steht für die Nummer des Fehlers).

- Es gibt einen Fehler im Betrieb des Elektronikmoduls. Trennen Sie das Gerät einige Minuten lang vom Stromnetz. Schließen Sie es dann wieder an, und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.
- Wenn der Fehler weiterhin auftritt, wenden Sie sich an einen Servicetechniker.

Ofen lagern und reparieren

- Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden. Falls Wartungsmaßnahmen erforderlich sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundendienst von ATAG.

Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Angaben griffbereit:

- Modell- und Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür angebracht)
- Garantiedaten
- Klare Beschreibung des Problems



Wenn Sie den Ofen vorübergehend zwischenlagern müssen, wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort aus, weil Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektro- nikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreter haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten. Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird.

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

4. Datenschutz-Hinweis

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



5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“

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



Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie
auf der Garantiekarte.

ATAG



871573

de (03-24)

Instructions for use
Oven

ATAG

CX45xxC

Pictograms used



Important information



Tip

CONTENTS

Your oven

Introduction	4
Description of the appliance	5
Guide rails/Telescopic guide rails	5
Accessories	6
Door	6
Cooling fan	6
Control panel	7

First use

Before using the appliance for the first time	8
---	---

Use

Switching on and settings	9
Choosing the cooking system	12
Description of the mains functions	12
Description of the sub functions	13
Choosing the settings	16
Selecting additional functions	18
Starting the cooking process	20
Switching off the oven	20

Operation

Microwaves	21
Guidelines for cookware	22
Using the appliance cooking functions	23

Maintenance

Cleaning the appliance	25
Cleaning function (Steam clean)	25
Removing and cleaning the guide rails	26
Replacing the oven lamp	26

Malfunctions

General	27
---------	----

Environmental aspects

Disposal of the appliance and packaging	29
---	----

Introduction

Congratulations on choosing this oven. This product is designed with simple operation and optimum comfort in mind.

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



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

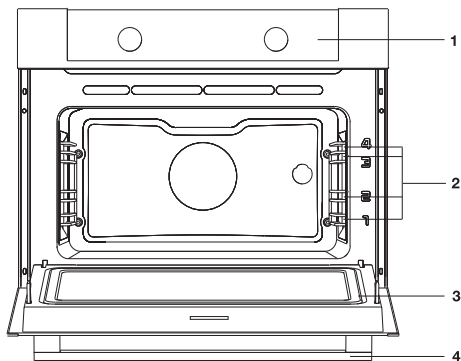
Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

The installation instructions are included separate.

YOUR OVEN

Description of the appliance

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



Guide rails/Telescopic guide rails

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

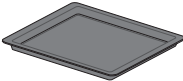

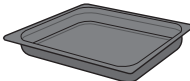
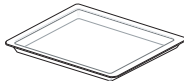
YOUR OVEN

Accessories

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

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

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

Accessories that can be supplied with your appliance (depending on the model)	
	Enamelled baking tray; to be used for pastries and cakes. <ul style="list-style-type: none">• Do not use the enamelled baking tray for microwave functions!• Suitable for pyrolysis cleaning.
	Oven rack; mainly used for grilling. A steam dish or pan with food can also be placed on the oven rack. <ul style="list-style-type: none">• The oven rack is equipped with a safety peg. Lift the rack slightly at the front to slide it out of the oven.• Do not use the oven rack for microwave functions!
	Deep enamelled baking tray; to be used for roasting meat and baking moist pastry. <ul style="list-style-type: none">• Do not place the deep baking tray on the lowest level during a cooking process, except when using it as a drip tray during grilling, roasting or roasting with a spit roast (when available).• Do not use the deep enamelled baking tray for microwave functions!• Suitable for pyrolysis cleaning.
	Glass baking tray; for microwave and oven use. <ul style="list-style-type: none">• NOT suitable for pyrolysis cleaning.

Door

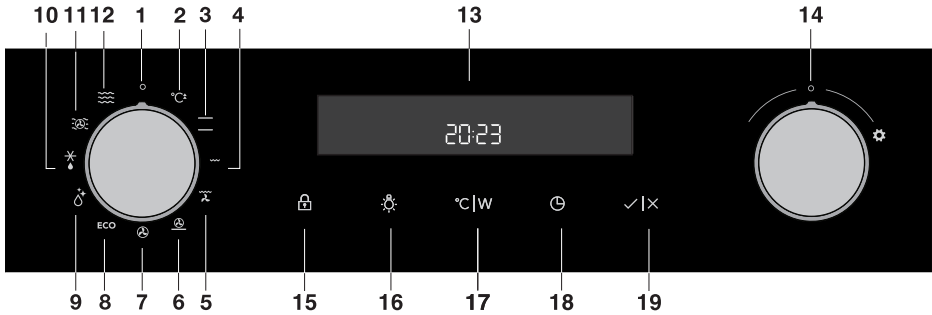
- The door switches interrupt the operation of the oven when the door is opened during use. The oven continues operating when the door is closed.

Cooling fan

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

YOUR OVEN

Control panel



1. Function knob (in 'Off' position)
2. Fast preheat
3. Upper and bottom heater
4. Grill
5. Grill with fan
6. Hot air and bottom heater
7. Hot air
8. Eco cooking
9. Cleaning
10. Defrosting
11. Combi microwave functions
12. Microwave functions
13. Cooking information and clock display
14. Settings knob (-/+)
15. Child lock key
16. Oven lighting on/off key
17. Temperature/power key
18. Electronic program timer
19. Start/stop key



Symbols of cooking systems may be located on the knob or on the front panel (depending on the appliance model).

The keys will respond better if you touch them with a larger area of your fingertip. Each time you press a key, a short acoustic signal will be sounded.

FIRST USE

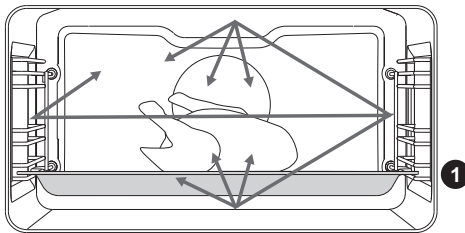
Before using the appliance for the first time

- Upon receiving the appliance, remove all parts, including any transport equipment, from the oven. Clean all accessories and utensils with warm water and regular detergent. Do not use any abrasive cleaners.
- When the oven heats up for the first time, the characteristic smell of a new appliance will be emitted. Ventilate the room thoroughly during the first use.

Microwave function

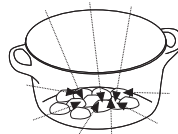
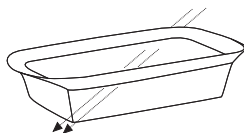
Microwaves are used for cooking, roasting, and defrosting of food. They allow quick and efficient cooking without changing the colour or shape of the food.

Microwaves are a type of electromagnetic radiation. Such radiation is commonly found in our environment in the form of radio-electric waves, light or infrared rays. Their frequency is in the 2,450 MHz range.



Their behaviour:

- They are reflected by metals.
- They travel through all other materials.
- They are absorbed by water, fat and sugar molecules.



When food is exposed to microwaves, the molecules begin to move rapidly, thereby generating heat.

The microwaves penetrate approximately 2.5 centimeters deep into the food. If the food is thicker, the core of the food will be cooked by conduction, as in conventional cooking.



Never use or activate a microwave system if the oven is empty.

Switching on and settings

After connecting your appliance or after an extended power outage, 12:00 will flash on the display and the symbol will light up.

All the settings as follows:

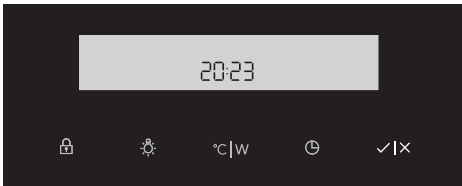
SETTING THE CLOCK



Rotate the SETTINGS KNOB (-/+) and first set the minutes; then, the cursor will switch to hours. After three seconds, the settings will be saved.



Turning the knob farther to the right or to the left will change the settings more quickly.



Confirm by pressing START/ STOP. If nothing is pressed within the next three seconds, the setting will be stored automatically.



The oven will also work if the clock is not set. However, timer functions are not available in this case (see chapter: SETTING THE TIMER FUNCTIONS).

After a few minutes of idling, the appliance will switch to standby mode.

CHANGING THE CLOCK SETTING

Clock settings may be changed when no timer function is activated.

Press the key to  set the current time. Confirm by pressing START/ STOP.

SETTINGS

To change the settings, rotate the setting knob to the right and hold it for three seconds. Press the start/sop icon to scroll through respective settings or parameters. To change a parameter, rotate the setting knob to the right or to the left.

BRIGHTNESS LEVEL

Select between three different options of brightness levels. Mid level is pre-set. Levels can be set by rotate knob.



Brightness level low



Brightness level mid



Brightness level max

SOUND LEVEL

Mid level is pre-selected. Sound levels can be set by rotate knob.



Volume level low



Pre-set mid sound level



Volume level max



Volume level off

Choosing the cooking system

Rotate the knob (left and right) to select 0 COOKING SYSTEM (see program table). The selected icon will appear on the display.



Settings can also be changed during operation.




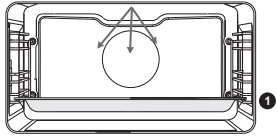
Description of the mains functions




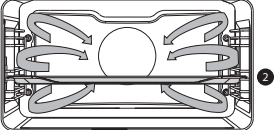

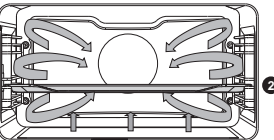

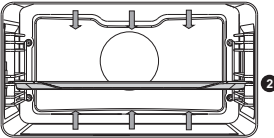
Consult the tables to select the preferred function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging. Some main functions have sub functions.


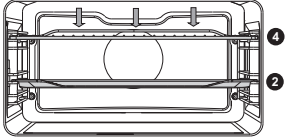

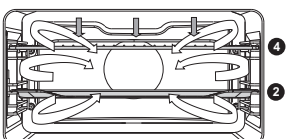

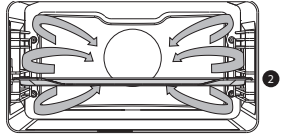


In 'Microwave function': do not use metal cookware or utensils and do not preheat the oven. Be sure that all the accessories that are being used are able to withstand the temperature settings of the chosen oven function.


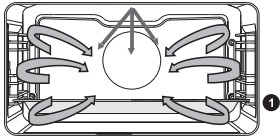
Main functions (to select with the function knob)

Function	Description	
	<p>Fast preheat</p> <ul style="list-style-type: none"> With this function, the oven space quickly reaches the desired temperature. Do not use this setting when you have a dish in the oven space. 	
	<p>Defrost</p> <ul style="list-style-type: none"> This function uses microwaves. Dishes are defrosted quickly and efficiently. 	
	<p>Microwave</p> <ul style="list-style-type: none"> Microwave energy is used to cook and defrost foods. It provides fast efficient cooking without changing the colour or form of food. Default settings can be changed in the settings menu. Place the glass dish on level 1. Suggested power: 750 W 	

Funkcija	Opis	
	<p>Combi microwave</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use one of the functions for (fast) cooking of meals. • Sub functions are available (consult Combi microwave functions table). 	
	<p>Cleaning</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grease and grime can easily be removed from the oven walls with a damp cloth. 	
	<p>Hot air</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of hot air from the back of the oven. • This mode provides uniform heating and is ideal for baking. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 180 °C • Preheating is recommended. 	
	<p>Hot Air + Bottom heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of hot air from the back of the oven and the bottom heating element. • This mode can be used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and short crust. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 200 °C • Preheating is recommended. 	
	<p>Top + Bottom heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of the upper and lower heating elements. • This mode can be used for traditional baking and roasting. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 200 °C • Preheating is recommended. 	

Funkcija	Opis	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of the grill element. • This mode can be used for grilling a smaller amount of open sandwiches, beer sausages, and for toasting bread. • Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven. • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Maximum allowed temperature: 240 °C 	
	<p>Large grill + Fan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of the top heating elements. The heat is distributed by the fan. • This mode can be used for grilling meat, fish and vegetables. • Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven. • Suggested temperature: 170 °C • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Preheating is recommended. 	
	<p>ECO Hot air</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of hot air. ECO hot air uses less energy but gives the same result as the hot air setting. Cooking takes a few minutes longer. • This mode can be used for roasting meat and baking pastry. Place the baking tray in the middle of the oven. • Suggested temperature: 180 °C • This setting makes use of the residual heat (heating is not on the whole time) to achieve low energy consumption (in accordance with energy class EN 60350-1). In this mode the actual temperature in the oven is not displayed. 	

Combi microwave functions (to select with the selection knob)

Function	Description	
	<p>Hot air + Microwave</p> <ul style="list-style-type: none"> • This system employs a combination of microwaves and hot air; therefore, the cooking time is shorter. • Use this for all types of meat, stews, vegetables, pies, cakes, bread and dishes au gratin (i.e. food that require longer cooking time). • Place the glass dish on level 1. • Suggested temperature: 160 °C • Suggested power: 600 W 	

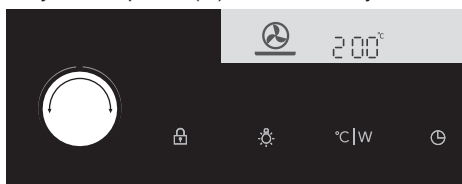
Choosing the settings

Each cooking system features basic or default settings which can be adjusted.

Adjust the settings by pressing the relevant key (before pressing the START/STOP key). Some settings are not available with some programs; an acoustic signal will remind you of such cases.

CHANGING THE COOKING TEMPERATURE AND MICROWAVE POWER

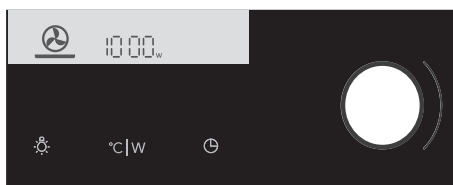
Only set the power (W) in combined systems and systems with microwaves.



Select the COOKING SYSTEM. Selected icon will appear on the display and PRESET TEMPERATURE will flash.



Select the COOKING SYSTEM. Selected icon will appear on the display and PRESET TEMPERATURE will flash.



Touch the TEMPERATURE KEY twice to set the power. Power in watts (W) will appear on the display. Rotate the SETTINGS KNOB (-/+) and set the power.



Maximum temperature or power is limited in some systems.

After switching on the appliance by pressing the START key, temperature and microwave power will alternate on the display (only with combined systems).

The symbol °C/W will flash on the display until the selected value is reached.

USE

Microwave power setting

Power	Use
1000 W	<ul style="list-style-type: none">• For quick heating of drinks, water and dishes containing a lot of moisture.• For cooking fresh or frozen vegetables.
750 W	<ul style="list-style-type: none">• For preparing and heating of drinks and dishes.
600 W	<ul style="list-style-type: none">• For melting chocolate.For cooking fish and seafood.• For heating on two levels.• For cooking dried beans at low temperatures.• For heating or cooking delicate dishes with eggs.
360 W	<ul style="list-style-type: none">• For cooking dairy products or jam at low temperatures.
180 W	<ul style="list-style-type: none">• For fast defrosting of dishes.• For softening butter or ice cream.
90 W	<ul style="list-style-type: none">• For defrosting cakes containing cream.

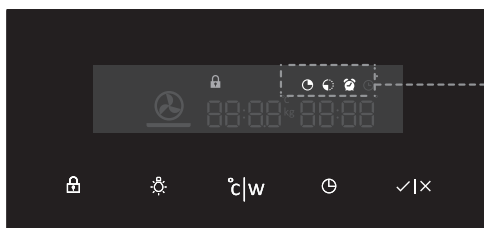
TIMER FUNCTIONS

First rotate the COOKING SYSTEM SELECTOR KNOB; then, set the temperature.

Touch the TIMER key several times to select the symbol.

The icon for the selected timer function will light up and the adjustable cooking start/end time will flash on the display. Other icons are dimly lit.

Press START to start the cooking process. ELAPSED COOKING TIME will be displayed.



Timer function display



Setting the cooking time

In this mode, you can define the duration of oven operation (cooking time).

Set the desired cooking time. First set the minutes, then the hours. Icon and cooking time are displayed on the display unit.



Setting the delayed start

In this mode, you may specify the duration of the cooking process (cooking time) and the time when you wish the cooking process to stop (end time). Make sure the clock is accurately set to current time.

Example:

Current time: noon

Cooking time: 2 hours

End of cooking: 6 pm

First set the OPERATION DURATION (2 hours). Touch the CLOCK button again and select END OF OPERATION. The display automatically shows a flashing sum of the time of day and duration of operation of the oven (14:00).

Set the time for the end of baking (18:00)

Press START to start the cooking process. The timer will wait for the time to start the cooking process and the symbol will be lit up. The oven automatically switches on (at 4 pm) and stops operating and the selected time (at 6 pm).



Setting the minute minder

The minute minder can be used independently of the oven operation. The longest possible setting is 24 hours.

During the last minute, the minute minder is displayed in seconds.



After the set time expires, the oven will automatically stop operating (end of cooking).

An acoustic signal will be heard which you may turn off by touching any key. After one minute, the acoustic signal will be switched off automatically.

All timer functions can be cancelled by setting the time to »0«.

After a few minutes of idling, the appliance will switch to standby mode.

Selecting additional functions

Activate/deactivate the functions by pressing the desired key or a combination of keys.



Some functions are not available with some systems; an acoustic signal will indicate of such cases.



CHILD LOCK

Activate it by touching the CHILD LOCK key. The »key« icon will light up on the display. Touch the key again to deactivate the child lock. The icon on the display will disappear.

If the child lock is activated with no timer function engaged (only clock is displayed), then the oven will not operate.

If the child lock is activated after a timer function has been set, then the oven will operate normally; however, it will not be possible to change the settings.

When the child lock is activated, systems (cooking modes) or additional functions cannot be changed. The only possible change is to end the cooking process by rotating the selector knob to »0«.

Child lock will remain active after the oven is switched off. To select a new system, the child lock must first be deactivated.



Oven lighting

Oven lighting is switched on automatically when the door is opened or when the oven is switched on.

After the end of the cooking process, the light will remain on for another minute.

The light inside the oven can be switched on or off by pressing the LIGHT key.

5sek °C|W

Acoustic signal

Loudness of the acoustic signal can be set when no timer function is activated (only the time of day is displayed).

Press the TEMPERATURE/POWER key and hold it for 5 seconds. Two fully lit bars will appear on the display. Rotate the SETTINGS KNOB (-/+) to choose one of the three volume levels (one, two, or three bars). After three seconds, the setting will be automatically stored and the time of day will appear.

5sek



Decreasing the display contrast

The cooking system selector knob should be on the »0« position.

Press the LIGHT key and hold it for 5 seconds. Two fully lit bars will appear on the display. Rotate the SETTINGS KNOB (-/+) to adjust the display dimmer (one, two, or three bars). After three seconds, the setting will be automatically saved.



Standby

Display lighting can be automatically switched off after 10 minutes if it is not used.

Press the KEY + TIMER keys to switch off the display. If a timer function has been activated, then »OFF« and the TIMER icon will appear on the display to indicate the activated function.



After a power outage or after the appliance is switched off, the additional function settings will remain stored for no more than a few minutes. Then, all settings, except for the acoustic signal and child lock will be reset to factory defaults.

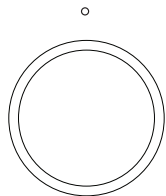
Starting the cooking process

Start the cooking process by pressing the START/STOP key.



Switching off the oven

Turn the COOKING SYSTEM SELECTOR KNOB to position »0«.



After the end of the cooking process and after the oven has been switched off, declining temperature is displayed down to 50 °C.

All timer settings are also paused and cancelled. Time of day (clock) will be displayed.

After one minute of idling, the appliance will switch to standby mode.



After the use of the oven, some water may be left in the condensate channel (underneath the door). Wipe the channel with a sponge or a cloth.

Microwaves

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

Cooking principle

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



Please note!

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

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

OPERATION

Guidelines for cookware

Cookware that you use for the microwave function should not block the microwaves. Metals such as stainless steel, aluminium and copper reflect microwaves. For that reason, do not use metal cookware. Cookware which is designated as microwave-safe can be used safely. For more information about suitable cookware, consult the following guidelines and always use the glass baking tray on level one if you use the microwave function.

Cookware	Microwave safe	Remarks
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to prevent certain parts of the dish from overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Porcelain and earthenware	✓	Porcelain, earthenware, glazed earthenware and ivory porcelain are usually suitable, unless they have a metal edge.
Disposable crockery made from polyester or cardboard	✓	Frozen meals are sometimes packaged in disposable tableware.
Fast food packaging <ul style="list-style-type: none"> • Polystyrene cups • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal edges 	✓ X X	Can be used to warm up dishes. Polystyrene can melt if it overheats. Can catch fire. Can cause arcing.
Glassware <ul style="list-style-type: none"> • Oven dishes • Fine glassware • Glass jars 	✓	Can be used, unless it has a metal edge. Can be used to warm up dishes or liquids. Thin glass can break or shatter with sudden heating. The lid must be removed. Only suitable for warming.
Metal	X	Can cause arcing or fire.
Paper <ul style="list-style-type: none"> • Plates, cups, kitchen paper • Recycled paper 	✓ X	For short cooking times and warming. For absorbing excess moisture. Can cause arcing.
Plastic	✓	Only use heat-resistant thermoplastic material. Other types of plastic can warp or discolour at high temperatures. Do not use melamine plastic. Only if boil-proof or ovenproof. Must not be airtight. If necessary, prick it with a fork.

✓ : Recommended

✓X : Careful

X : Unsafe

Using the appliance cooking functions

Consult 'Control panel general use' to get information about the general operation of the appliance.

1. Touch the 'On/off key to switch on the appliance.
2. Turn the function knob to select a main function.
 - Consult 'Description of the functions' to select the appropriate (available) function.
3. Turn the selection knob to select a sub function (when available) or to adjust a setting.
 - The first sub-function setting is active (when available).
4. Start directly the selected function (with pre-set values) by touching the confirm key (this key is blinking if it is possible to start the program).

Available functions or settings to adjust:

- the function (sub oven function or combi microwave function);
- the oven temperature;
- the microwave power (when the (combi) microwave function is used);
- the cooking time.

The next sub-function or setting becomes active (if available). Go back to an previous selection or setting by touching the left navigation key.



If preferred, select any additional setting (for example 'Fast preheat') using the plus menu. See 'Plus menu' for more information.

5. Touch the confirm key to start preparing your meal with the chosen settings.

At the end of the cooking you can:

- Stop cooking
 - Touch the confirm key.
The finish display will be closed and the stand-by screen will be shown. If there is no action within 10 minutes, the display will switch to stand-by mode.
- Add extra time
 - Touch the right navigation key to select 'Add extra time'.
The time setting becomes active and can be changed directly by rotating the selection knob.
 - Touch the confirm key.
 - *The previous process is activated again.*

Changing settings during the progress

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

Cleaning the appliance

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

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



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

Cleaning function (Steam clean)

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

Using Steam clean

- Only use Steam clean when the oven has cooled down fully. It is more difficult to remove dirt and grease if the oven is hot.
 - The program takes 30 minutes. Food remains on the enamel walls will be sufficiently soaked after 30 minutes so that they can be removed with a damp cloth.
1. Remove all accessories from the oven.
 2. Pour 0.15 litres of water into the bottom of the oven.
 3. Select 'Cleaning' with the function knob.
 4. Touch the confirm key to start Steam clean.



Do not open the door during the cleaning program.

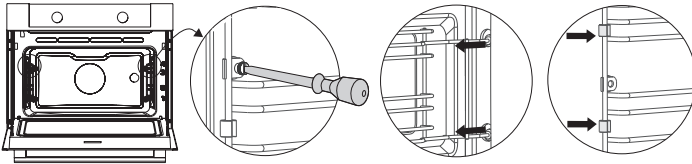
Removing and cleaning the guide rails

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

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



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



Replacing the oven lamp



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

The oven is fitted with a halogen lamp.

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



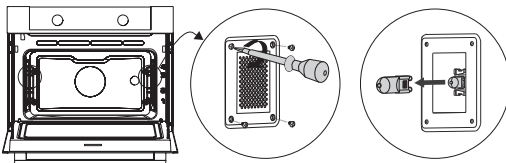
The lamp is a consumer item and therefore not covered by warranty. Replace the defective lamp with a lamp of the same type.



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

Please note: the light bulb can be very hot! To prevent burns, use protection to remove the light bulb.

1. Remove the four screws from the cover panel. Remove the cover panel and glass.
2. Remove the light bulb and install a new one.
3. Do not remove the seal from the cover panel. The seal should not become loose from the cover panel. The seal must fit perfectly in the oven wall recess.



MALFUNCTIONS

General

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

The food stays raw

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

The food is overcooked or undercooked

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

The keys do not respond; the display does not respond to the keys.

- Disconnect the appliance from the power supply for a few minutes (remove the mains plug from the socket or switch the circuit breaker to off); then reconnect the appliance and switch it on.

Sparking in the oven space.

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

Power failure can cause the display to reset.

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

There is condensation in the oven.

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

The fan keeps working after the oven is switched off.

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

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

- This is normal.

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

- This is normal.

Steam escapes from the door or the vents.

- This is normal.

MALFUNCTIONS

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

- This is normal.

The circuit breaker switches off regularly.

- Consult a service technician.

The display gives an error code, ERROR XX ... (XX indicates the number of the error).

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

Storing and repairing the oven

- Repairs should only be performed by a qualified service technician.
If maintenance is required, take the plug from the socket and contact the ATAG customer service.

Have the following information to hand when you call:

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



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

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of the appliance and packaging

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

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

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (hard PS foam).

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



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

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

Declaration of Conformity



We hereby declare that our products satisfy the applicable European Directives, Orders and Regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.





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

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

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

ATAG



871572

en (03-24)