# Bedienungsanleitung

# Kombi-Mikrowelle





CX46xxD

DE Anleitung DE 3 - DE 39

# Verwendete Piktogramme





# **IHR OFEN**

Ihr Ofen		
	Einführung	4
	Bedienleiste	5
	Beschreibung	6
	Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	6
	Zubehör	7
	Tür	7
	Lüfter	8
	Hauptfunktionen	8
	Tasten	9
	Navigation	10
Erste Verwendung		
	Erste Schritte	12
Bedienung		
	Funktionsauswahl	14
	Modus zur Funktionseinstellung	14
	Zubereitungsfortschritt	16
	Ende-Anzeige	16
	Einstellungen während des Betriebs ändern	18
Verwendung		
ver wendung	Funktionentabelle	19
	Verwenden der Mikrowelle	23
	Menü "Einstellungen"	26
	Plus-Menü	28
	Garinformationen	29
	Schnelles Vorheizen	29
	Verzögerter Start	30
	Gratinieren	30
	Garen in Phasen	30
	Zu manuellem Garen wechseln	31
	Programme und Favoriten	31
	Eieruhr	32
	Kindersicherung	32
	Erwärmen	33
	Auftauen	33
Reinigen		
	Das Gerät reinigen	34
	Aqua Clean	34
	Entfernen und Reinigen der Führungsschienen	35
	Austausch der Ofenlampe	36
Probleme lösen		
	Allgemeines	37
Ihr Ofen und die U	•	
Order aria are Or	Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten	39
	Antidansion o milorinationen zur Emisorgung von Altgeraten	39

### **Einführung**

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Kombi-Mikrowellenofens von ATAG. Bei der Entwicklung dieses Produkts standen eine einfache Bedienung und optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt. Der Ofen verfügt über eine Vielzahl von Einstellungen, die es Ihnen ermöglichen, jedes Mal die passende Garmethode zu wählen.

Diese Anleitung erläutert, wie Sie diesen Ofen am besten nutzen können. Neben Informationen über die Bedienung dieses Ofens erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung des Gerätes hilfreich sein können.

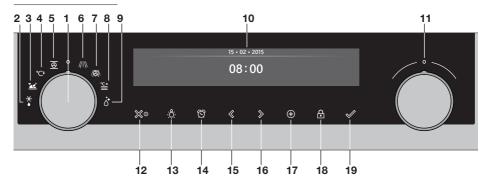


# Lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes die separaten Sicherheitshinweise!

Lesen Sie erst diese Anleitung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zurate ziehen zu können.

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

### Bedienleiste



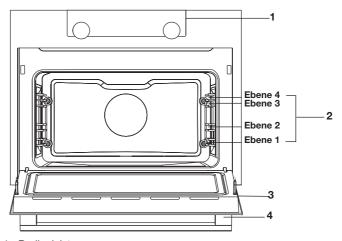
- 1. Funktionswahl-Drehschalter (in Position "Aus")
- 2. Auftauen
- 3. Programme und Favoriten
- 4. Schnelles Vorheizen
- 5. Ofen
- 6. Mikrowelle
- 7. Kombi-Mikrowelle
- 8. Erwärmen
- 9. Aqua Clean
- 10. Anzeige
- 11. Auswahldrehknopf
- 12. Ein-/Austaste und Stopptaste (Abbrechen)
- 13. Lichttaste
-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



#### Hinweis:

Die Tasten reagieren am besten, wenn Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerkuppe berühren. Bei jeder Berührung einer Taste im Betrieb ertönt ein kurzes akustisches Signal.

# Beschreibung



- Bedienleiste
- 2. Ofenebenen
- 3. Ofentür
- 4. Türariff

# Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

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

#### Zubehör

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

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

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

#### Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).



Emailliertes Backblech; für Backwaren und Kuchen verwendet.

- Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!
- Für Pyrolysereinigung geeignet.



**Ofengestell;** hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf das Ofengestell gesetzt werden.

- Das Ofengestell verfügt über einen Sicherungsstift. Heben Sie das Gestell vorne leicht an, um es aus dem Ofen heraus gleiten zu lassen.
- Verwenden Sie das Ofengestell nicht für die Mikrowellenfunktionen!



**Tiefes emailliertes Backblech;** zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet.

- Setzen Sie das tiefe Backblech während des Garens nicht auf die unterste Ebene, es sei denn, Sie verwenden es als Auffangschale während des Garens, des Bratens oder des Bratens mit einem Grillspieß (falls verfügbar).
- Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen!
- Für Pyrolysereinigung geeignet.



Backblech aus Glas: für Mikrowelle und Ofen geeignet.

• NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.

#### Tür

 Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, wenn die Tür währenddessen geöffnet wird. Beim Schließen der Tür wird der Betrieb des Ofens fortgesetzt. • Dieser Ofen ist mit einem "sanft schließenden" Türsystem ausgestattet. Wenn die Tür geschlossen wird, dämpft das System die Stärke der Bewegung ab einem bestimmten Winkel, und die Tür wird leise geschlossen.

### Lüfter

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

# Hauptfunktionen

Mit dem Funktionswahl-Drehschalter können Sie die Hauptfunktionen Ihres Ofens auswählen.

Einstellung	Beschreibung
0	Aus/Standby-Modus
	Ofen Umluft Umluft + Unterhitze Unterhitze + Oberhitze Großer Grill Grill Großer Grill + Lüfter Oberhitze Unterhitze Unterhitze + Lüfter Pro Braten Spar-Umluft
$^{\circ}C^{\star}$	Schnelles Vorheizen
20	Programme und Favoriten Favoriten Programme
*	Auftauen Manuelles Auftauen

<b>//</b>  \\	Mikrowelle Meine Mikrowelle Mikrowelle
	Kombi-Mikrowelle Umluft + Mikrowelle Grill + Lüfter + Mikrowelle
°C^	Erwärmen Tellererwärmung Warm halten
	Aqua Clean

# Tasten

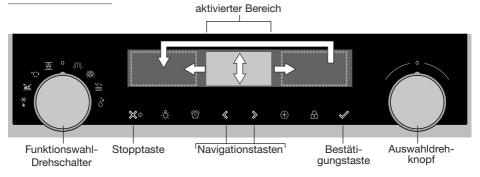
In der nachstehenden Tabelle finden Sie die Beschreibung der verschiedenen Tasten.

Tasten	Beschreibung der Tasten
<b>%</b> 0	Ein-/Austaste und Stopptaste  - Kurz eindrücken: Einstellung löschen oder einen Schritt im Menü zurückzugehen.  - Lang eindrücken: das Gerät ein- oder ausschalten.
- <u>Ö</u> -	Lichttaste - Das Ofenlicht ein- oder ausschalten.
<b></b>	Eieruhr  - Die Eieruhr kann unabhängig vom Ofen verwendet werden.  - Die höchstmögliche Einstellung ist 23:59.
	Navigationstaste links - Den aktivierten Bereich nach links verschieben.
<b>&gt;</b>	Navigationstaste rechts - Den aktivierten Bereich nach rechts verschieben.

## **IHR OFEN**



## **Navigation**



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



In jedem Menü sieht die Navigation folgendermaßen aus:

## **IHR OFEN**

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



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

EINSTELLUNGEN I ALLGEMEINES I TON I TASTENTON

#### Erste Schritte

- Reinigen Sie den Ofenraum und das Zubehör mit heißem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Ähnliches.
- · Bei der ersten Verwendung strömt ein fremdartiger Geruch aus dem Ofen - das ist normal. Stellen Sie sicher, dass bei der ersten Verwendung für ausreichende Raumlüftung gesorgt ist.



Wenn das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird oder wenn es erneut angeschlossen wird, nachdem es zuvor länger nicht am Stromnetz angeschlossen war, müssen Sie die "Sprache", das "Datum" und die "Uhrzeit" einstellen.

#### Einstellen der Sprache



Wenn Ihnen die Sprache der Anzeige nicht zusagt, können Sie eine andere Sprache auswählen. Die Standardeinstellung ist Englisch.

- 1. Drehen Sie am Auswahldrehknopf und wählen Sie Ihre bevorzugte Sprache aus der angezeigten Liste aus.
- 2. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste. Der nächste Bildschirm wird angezeigt.

#### Einstellen des Datums



- 1. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die erste Einstellung (Tag) zu ändern.
- 2. Bestätigen Sie diese Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.
- 3. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die nächste Einstellung (Monat) zu ändern.
- 4. Bestätigen Sie diese Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.
- 5. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die letzte Einstellung (Jahr) zu ändern.
- 6. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste. Die nächste Anzeige wird eingeblendet.

#### Einstellen der Uhrzeit



- 1. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Stunden zu ändern.
- Bestätigen Sie diese Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.
- 3. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Minuten zu ändern.
- 4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.

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



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

### Standby-Anzeige

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

- Der Funktionswahl-Drehschalter auf 0 (Position "Aus") gedreht wurde.
- Die Stopptaste mehrfach (tiefer im Menü) gedrückt wurde.



#### "Aus"-Modus

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

#### Das Gerät einschalten

- Halten Sie die Stopptaste eingedrückt, um das Gerät einzuschalten.
- Das Gerät kann auch eingeschaltet werden, indem der Funktionswahl-Drehschalter auf eine Funktion gestellt wird.

#### **Funktionsauswahl**

Wählen Sie die für Ihr Gericht passende Funktion aus. Beziehen Sie sich für die verfügbaren Funktionen auf die Tabelle im Kapitel "Funktionentabelle".

 Wechseln Sie direkt zur Anzeige des Zubereitungsfortschritts, indem Sie auf die Bestätigungstaste drücken (die Taste blinkt, wenn es möglich ist, das Programm zu starten).

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

### Modus zur Funktionseinstellung

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

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

Die erste Einstellung der Unterfunktion ist aktiviert.



Jetzt können die Einstellungen wie gewünscht geändert werden. Folgendes kann eingestellt werden:

- Die Funktion (beziehen Sie sich auf die Tabelle im Kapitel "Funktionentabelle").
- · Die Temperatur.
- Die Leistung.
- Die Zeit.
- 2. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Einstellung zu ändern.



3. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken. Die nächste Einstellung der Unterfunktion wird aktiviert.



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



 Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken. Die nächste Einstellung der Unterfunktion wird aktiviert.



- Das Eieruhr-Symbol zeigt an, dass für diese Funktion keine Eieruhr notwendig ist. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um das Programm direkt mit den gewählten Einstellungen (siehe Schritt 7) zu starten.
- ▶ Um die Eieruhr einzustellen, gehen Sie zu Schritt 6.
- Wenn für eine aktuelle Funktion die Eieruhr notwendig ist (zum Beispiel Kombi-Mikrowelle), wird die Standard-Eieruhr-Einstellung anstelle des Eieruhr-Symbols angezeigt.
- 6. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Einstellung zu ändern.



- M:S-Anzeige (Zeit für Mikrowellenfunktionen).
- H:M-Anzeige.
- Falls gewünscht, wählen Sie zusätzliche Einstellungen mithilfe des "Plus"-Menüs aus (beispielsweise "Schnelles Vorheizen"). Für weitere Informationen siehe das "Plus-Menü".
- 8. Das Programm starten: Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um zur Anzeige des Zubereitungsfortschritts zu wechseln. Das Programm startet mit den ausgewählten Einstellungen; der Ofen wechselt zur Anzeige des Zubereitungsfortschritts und der Betriebsbildschirm wird angezeigt.



# Zubereitungsfortschritt

- Auf der linken Seite des Bildschirms werden die Temperatur und/oder die Leistung angezeigt (wenn die eingestellte Temperatur noch nicht erreicht ist, schaltet die Temperatur zwischen Ofenraumtemperatur (grau) und eingestellter Temperatur (weiß) hin und her). Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird das Popup "Die eingestellte Temperatur ist erreicht" angezeigt.
- Auf der rechten Seite der Anzeige werden die Zeit (abwärtszählend) oder die verstrichene Zeit (aufwärtszählend, wenn keine Zeit eingestellt ist) angezeigt. Neben der Garzeit sehen Sie die Endzeit.



Wenn Vorheizen ausgewählt wurde, wird der Zubereitungsfortschritt erst in der Vorheizen-Anzeige angezeigt (Vorheizen in der Informationsleiste und auf dem Symbol für Vorheizen). Alle Einstellungen werden angezeigt, nur die Farben haben sich verändert. Die Ofenraumtemperatur ist weiß und die ausgewählten Einstellungen sind grau. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird ein Popup angezeigt: "Die eingestellte Temperatur ist erreicht. Speise in den Ofen stellen".



# Ende-Anzeige

Wenn die Eieruhr abgelaufen ist, erscheint die "Ende-Anzeige". Folgende Auswahlmöglichkeiten sind jetzt verfügbar:

- · Prozess beenden.
- Extra-Zeit hinzufügen.
- Gratinieren (falls möglich).
- Als Favoriten speichern.



#### Prozess beenden

"Beenden" auswählen.

Die Ende-Anzeige wird geschlossen, und die Standby-Anzeige
wird angezeigt.

 Nach 10 Minuten Inaktivität schaltet sich die Anzeige in den Standby-Modus.

#### Extra-Zeit hinzufügen

- Drücken Sie auf die rechte Navigationstaste, um "Extra-Zeit hinzufügen" auszuwählen.
- Die Zeiteinstellung wird aktiv und kann direkt durch Drehen des Auswahldrehknopfs geändert werden.
- Bestätigen Sie mithilfe der Bestätigungstaste.
   Der vorausgegangene Prozess wird wieder aktiviert.

#### Gratinieren

- Drücken Sie auf die rechte Navigationstaste, um "Gratinieren" auszuwählen.
   Die Grilleinstellungen werden angezeigt.
- Die Temperatur (standardmäßig 200 °C) und Zeit können eingestellt werden oder das Programm kann direkt durch Drücken der Bestätigungstaste gestartet werden (die Zeit zählt aufwärts). Nach Bestätigung mithilfe der Bestätigungstaste wird der Betriebsbildschirm eingeblendet.

#### Als Favoriten speichern

- 1. Drücken Sie auf die rechte Navigationstaste, um "Als Favoriten speichern" auszuwählen.
  - Der nächste Bildschirm zeigt 10 Positionen an, auf die das Programm eingestellt werden kann.
- Wählen Sie eine Position für Ihr Rezept aus, indem Sie am Auswahldrehknopf drehen und drücken Sie zum Speichern auf die Bestätigungstaste.
- Geben Sie dem Rezept einen Namen. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um den richtigen Buchstaben auszuwählen
- und drücken Sie zur Bestätigung den Auswahldrehknopf ein. Machen Sie mit dem nächsten Buchstaben weiter.
  - Sie k\u00f6nnen ein Zeichen mithilfe der Funktion "R\u00fccktaste" in der Zeichenliste (Pfeil) l\u00f6schen.
- Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um das Rezept zu speichern.

# **BEDIENUNG**

# Einstellungen während des Betriebs ändern

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

#### Funktionentabelle

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



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

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

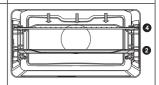
• Vorheizen des Ofens wird empfohlen.

#### Funktion Beschreibung



#### Großer Grill

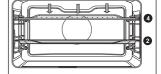
- Heizen mithilfe des oberen Heizelements und des Grillelements.
- Dieser Modus ist besonders f
   ür Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. Verwenden Sie ihn kurz vor Ende der Back-/Bratzeit.
- Schieben Sie den Bost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Finschubebene
- Maximal zulässige Temperatur: 240 °C
- Überwachen Sie den Garvorgang während der gesamten Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.
- Vorheizen des Ofens wird empfohlen.





#### Grill

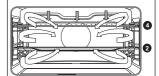
- Heizen mithilfe des Grillelements.
- Dieser Modus ist zum Grillen kleinerer Mengen offener Sandwiches, für Grillwürste oder zum Toasten von Brot geeignet.
- Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene.
- Maximal zulässige Temperatur: 240 °C
- Überwachen Sie den Garvorgang während der gesamten Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.
- Vorheizen des Ofens wird empfohlen.





#### Großer Grill + Lüfter

- Heizen mithilfe der oberen Heizelemente. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt.
- Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch. Fisch und Gemüse geeignet.
- Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene.
- Empfohlene Temperatur: 170 °C
- Überwachen Sie den Garvorgang während der gesamten Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen.
- Vorheizen des Ofens wird empfohlen.



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

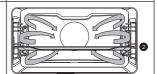
#### Funktion

#### Beschreibung



#### Spar-Umluft

- Heizen mithilfe von Umluft. Spar-Umluft verbraucht weniger Energie, aber liefert dieselben Resultate wie die Umluft-Einstellung. Das Garen dauert einige Minuten länger.
- Dieser Modus ist zum Braten von Fleisch und Backen von Teigwaren geeignet.
- Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene.
- Empfohlene Temperatur: 180 °C
- Diese Einstellung verwendet die Restwärme (Heizen ist nicht die ganze Zeit eingeschaltet), um einen niedrigen Energieverbrauch zu erzielen (gemäß Energieeffizienzklasse EN 60350-1). In diesem Modus wird die tatsächliche Ofentemperatur nicht angezeigt.

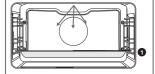


#### Mikrowellenfunktion



#### Mikrowelle

- 7um Garen und Auftauen von Lebensmitteln wird. Mikrowellenenergie verwendet. Dies ermöglicht einen schnellen Garvorgang, ohne dass dabei Farbe und Form der Lebensmittel verändert werden.
- Die Schale auf den Rost (Einschubebene 1)
- Empfohlene Leistung (W) 750 W

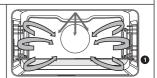


#### Kombi-Funktionen



#### Mikrowelle + Umluft

- Dieses System nutzt eine Kombination von Mikrowellen und Umluft zur Verkürzung der Garzeit.
- Verwenden Sie diese Einstellung für Fleisch, Eintöpfe, Pasteten, Kuchen, Brot und gratinierte Gerichte (d. h. für Lebensmittel, die eine längere Garzeit erfordern).
- Die Schale auf den Rost (Einschubebene 1) stellen.
- Empfohlene Temperatur: 160 °C
- Empfohlene Leistung (W) 600 W



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

#### Verwenden der Mikrowelle

Ofenraum befindet.

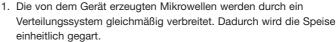
die gewünschte Temperatur. Verwenden Sie diese Einstellung nicht, wenn sich ein Gericht im

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

Die Mikrowelle wird verwendet für:

- die Mikrowellenfunktion.
- die Kombi-Funktionen.





- Das Essen absorbiert die Mikrowellen bis zu einer Tiefe von etwa 2,5 cm. Das Garen wird dann fortgesetzt, da sich die Hitze in der Speise ausbreitet.
- Die Garzeiten variieren je nach dem von Ihnen verwendeten Behälter und den Eigenschaften der Lebensmittel:
  - ▶ Menge und Dichte
  - ▶ Feuchtigkeitsgehalt
  - Anfangstemperatur (gekühlt oder nicht)

#### Wichtia

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

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

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

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



### Richtlinien für Mikrowellengeschirr

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

Geschirr	Mikrowellenge- eignet	Bemerkungen
Aluminiumfolie	<b>/</b> X	Kann in kleinen Mengen zum Schutz bestimmter Speisebereiche gegen Überhitzung verwendet werden. Funken/Lichtbögen können auftreten, wenn die Folie der Ofenwand zu nahe kommt, oder wenn zu viel Folie verwendet wird.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, glasiertes Steingut und Elfenbeinporzellan sind generell geeignet, sofern sie über keinen Metallrand verfügen.
Einweggeschirr aus Plastik oder Karton	1	Tiefkühlgerichte sind manchmal in Einweggeschirr verpackt.
Fast-Food-Verpackungen  Polystyren- Becher Papierbeutel oder Zeitungs- papier Recyclingpapier oder Metallränder	x x	Kann zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Polystyrol kann bei Überhitzung schmelzen.  Kann Feuer fangen.  Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr  Ofenschüsseln Feines Glasgeschirr Dickwandige Glasgefäße	1	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 splittern. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall	×	Kann zu Lichtbogenbildung oder Flammen führen.
Papier  Teller, Tassen, Küchenpapier	1	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Zur Aufnahme überschüssiger Feuchtigkeit.
Recyclingpapier	Х	Kann zu Lichtbogenbildung führen.

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

✓ : Empfohlen ✓x : Vorsicht X: Nicht sicher

# Menü "Einstellungen"

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

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

#### **Allgemeines**

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

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

#### Anzeige

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

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



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

#### Garstufen-Einstellungen

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Meine Mikrowelle (Standardleistung und Uhrzeit meiner Mikrowelle einstellen)
- Standard-Programm-Intensität (niedrig / mittel / hoch)
- Einstellungen Vorheizen (Vorheizen standardmäßig ein oder aus)

#### System

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Geräteinformationen (anfordern der Geräteinformationen)
- Werkseinstellungen (zurück zu Werkseinstellungen)
- Ofenbeleuchtung (automatisches Ausschalten nach 1 Minute / manuell)

#### Plus-Menü

Abhängig von der Funktion ist es möglich, zusätzliche Funktionalität auszuwählen (nachdem Sie eine Hauptfunktion und Einstellungen im "Modus zur Funktionseinstellung" ausgewählt haben), indem Sie auf die "Plus-Taste" drücken.

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

+ Menü	Beschreibung	Symbol
i	Garinformationen Fordern Sie weitere Informationen über die ausgewählte Funktion an.	
$^{\circ}C^{\star}$	Schnelles Vorheizen Heizen Sie den Ofen schnell auf die gewünschte Temperatur vor (in Kombination mit "Verzögerter Start" nicht verfügbar)	<b>℃</b>
	Verzögerter Start  Der Garprozess startet automatisch und endet zur gewünschten Zeit. Nur verfügbar, wenn eine Garzeit eingestellt ist, nicht verfügbar in Kombination mit Vorheizen.	
+	Gratinieren Fügen Sie am Ende des Prozesses die Grillfunktion hinzu; Zeit zum Gratinieren wird am Ende des Garprozesses hinzugefügt.	+
C <sub>4</sub>	Zu Favoriten hinzufügen Fügen Sie die Einstellungen für die zubereitete Speise Ihren Favoriten hinzu (siehe Kapitel "Ende-Anzeige").	
+	Garen in Phasen Kombinieren Sie bis zu drei Funktionen in einem Garprozess.	12
	Zu manuellem Garen wechseln	

#### Garinformationen

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

### Schnelles Vorheizen

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

# Schnelles Vorheizen im Menü "Einstellungen" aktivieren (standardmäßig ein oder aus)

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

#### Schnelles Vorheizen im Plus-Menü aktivieren.

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

Das kleine Symbol für schnelles Vorheizen wird neben der aktuellen Zeitanzeige eingeblendet.

- Wenn Vorheizen aktiviert ist, wird "Verzögerter Start" grau hinterlegt, da diese Funktionen nicht gemeinsam ausgeführt werden können.
- Wenn "Verzögerter Start" aktiviert ist, wird Vorheizen grau hinterlegt.
- Um Vorheizen zu löschen: Drücken Sie erneut auf die Bestätigungstaste.

#### Mit schnellem Vorheizen beginnen

- Wenn ein Programm gestartet wurde und es mit schnellem Vorheizen beginnt, erscheint ein Popup. Nach 15 Sekunden wird das Popup automatisch wieder ausgeblendet. Der Bildschirm des Zubereitungsfortschritts zeigt das Symbol für schnelles Vorheizen an, die Zeit wird grau hinterlegt.
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird folgendes Popup angezeigt: "Die eingestellte Temperatur ist erreicht. Stellen Sie die Speise in den Ofen." Stellen Sie die Speise in den Ofen, und das Programm startet nach Schließen der Tür automatisch.
  - Drücken der Bestätigungstaste (ohne die Tür zu öffnen) hält das Gerät auf der eingestellten Temperatur. Das bleibt so, bis die Tür geöffnet wird.

## Verzögerter Start

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

- 1. Drücken Sie auf die Plus-Taste (im "Modus zur Funktionseinstellung").
- 2. Wählen Sie "Verzögerter Start" mit der rechten Navigationstaste aus.
- Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.
   Die Anzeige zeigt das Symbol für "Verzögerter Start", die Garzeit und die Endzeit an.
- Ändern Sie die Endzeit, indem Sie am Auswahldrehknopf drehen und bestätigen Sie mit der Bestätigungstaste.
   Ein kleines Symbol wird eingeblendet, um anzuzeigen, dass die Funktion aktiviert ist.
  - Um "Verzögerter Start" zu löschen: Gehen Sie zu "Verzögerter Start" und wählen Sie "Verzögerten Start abbrechen" aus (ein Popup zur Bestätigung des Abbruchs des verzögerten Starts wird eingeblendet).
- Das Programm starten: Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um zur Anzeige des Zubereitungsfortschritts zu wechseln.
   Die Funktion wird automatisch zur errechneten Zeit starten.

#### Gratinieren

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

- Drücken Sie auf die Plus-Taste (im "Modus zur Funktionseinstellung").
- 2. Wählen Sie "Gratinieren" mit der rechten Navigationstaste aus.
- Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.
   Neben der aktuellen Zeitanzeige wird ein kleines Grill-Symbol angezeigt..
  - Um Gratinieren zu löschen: Wählen Sie im Plus-Menü "Gratinieren abbrechen" aus.

#### Garen in Phasen

Diese Funktion erlaubt es Ihnen, bis zu drei Funktionen in einem Garprozess zu kombinieren. Wählen Sie verschiedene Einstellungen aus. um die Garmethoden nach Ihren Vorlieben anzupassen.

- Drücken Sie auf die Plus-Taste (im "Modus zur Funktionseinstellung").
- 2. Wählen Sie "Garen in Phasen" mit der rechten Navigationstaste aus.
- Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.
   Neben der Weltzeitanzeige wird ein kleines Symbol angezeigt. Die erste Phase ist bereits mit den aktuellen Einstellungen der Funktion ausgefüllt. Falls keine Garzeit festgelegt ist, wird in der ersten Phase die Standardzeit hinzugefügt.
  - Zum Beispiel: Die Ofenfunktion und Umluft 180 °C sind ausgewählt;
     die Standardzeit von 30 Min. wird der ersten Phase hinzugefügt.

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

#### Zu manuellem Garen wechseln

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

# Programme und Favoriten

#### **Automatische Programme**

- Sie k\u00f6nnen die "automatischen Programme" zum Backen und Braten verwenden. W\u00e4hlen Sie dazu einfach eine Speise aus der Liste der vorprogrammierten Speisen aus. W\u00e4hlen Sie zuerst die Speiseart und dann die Speise selbst aus der verf\u00fcgbaren Liste aus.
- Alle Programmkategorien haben eine Abbildung. Wenn eine Speise ausgewählt wird, werden die Programmeinstellungen angezeigt. Der Name der Speise and der Name der aktiven Auswahl werden in der Textleiste angezeigt.

Eieruhr

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

#### Favoriten (siehe Kapitel "Ende-Anzeige")

- Sie k\u00f6nnen unter "Favoriten" Ihre eigenen gespeicherten Rezepte ausw\u00e4hlen.
- Wenn es keine gespeicherten Rezepte gibt, wird ein Popup eingeblendet: "Keine gespeicherten Speisen."
- Der Name der Speise erscheint in der Textleiste, und die gespeicherten Ofeneinstellungen werden angezeigt.

Die Eieruhr kann unabhängig vom Ofen verwendet werden.

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

# Kindersicherung

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

- Halten Sie die Stopptaste eingedrückt.
   Das Gerät wechselt in den Tastensperre-Modus. Ein Popup wird eingeblendet. Nach 3 Sekunden wird das Popup "Die Tastensperre ist aktiviert" geschlossen. Der aktuelle Modus des Gerätes wird angezeigt.
  - Wenn die Tastensperre w\u00e4hrend des Garens aktiviert wird, wird der Garprozess fortgesetzt.
  - Wenn eine Taste während der Tastensperre betätigt wird, wird das Popup "Die Tastensperre ist aktiviert" erneut angezeigt.
  - Die Stopptaste ist während des Tastensperre-Modus weiterhin aktiv. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird der Prozess angehalten. Um das Gerät wieder einzuschalten, deaktivieren Sie den Tastensperre-Modus.
- Um den Tastensperre-Modus zu deaktivieren, halten Sie die Stopptaste erneut eingedrückt.

#### Erwärmen

#### Tellererwärmung

- Diese Funktion wird zum Erwärmen von Geschirr (Teller, Becher) verwendet, sodass die servierten Gerichte länger warm bleiben.
- Wenn Sie diese Funktion wählen, können Sie die Temperatur und die Dauer für das Erwärmen festlegen.

#### Warm halten

- Nutzen Sie diese Funktion, um bereits gekochte Lebensmittel auf Temperatur zu halten.
- Wenn Sie dieses Symbol w\u00e4hlen, k\u00f6nnen Sie die Warmhaltetemperatur und die Dauer festlegen.

### Auftauen

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

# Das Gerät reinigen

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

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



#### Wichtig

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen gelangt.
- Scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel dürfen keinesfalls verwendet werden.
- Stellen Sie immer sicher, dass die Türdichtung sauber ist. So verhindern Sie, dass sich dort Verschmutzungen ansammeln und es ermöglicht Ihnen das problemlose Schließen der Tür.

# Aqua Clean

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

#### Aqua Clean verwenden

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



Das Programm dauert 30 Minuten. Essensrückstände auf den Email-Wänden sind nach 30 Minuten ausreichend eingeweicht und können dann mit einem feuchten Tuch entfernt werden.

- 1. Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Ofen.
- 2. Geben Sie 0,15 I Wasser unten in den Ofen.
- 3. Wählen Sie "Aqua Clean" mit dem Funktionswahl-Drehschalter aus.
- 4. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um "Aqua Clean" zu starten.



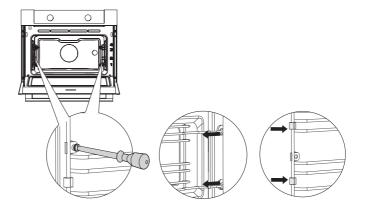
Bitte beachten Sie: Öffnen Sie während des Reinigens nicht die Tür.

# Entfernen und Reinigen der Führungsschienen

Verwenden Sie nur herkömmliche Reinigungsprodukte, um die Führungsschienen zu reinigen.

- Entfernen Sie die Schraube mit einem Schraubendreher.
- Entfernen Sie die Führungsschienen aus den Löchern in der Rückwand. Bewahren Sie die Abstandhalter für die Führungsschienen sorgfältig auf. Bringen Sie die Abstandhalter nach der Reinigung wieder an. Auf diese Weise wird Funkenbildung verhindert.





# Austausch der Ofenlampe



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

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

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



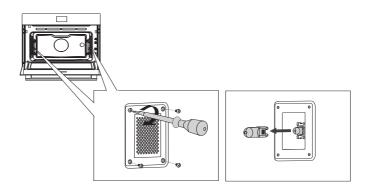
Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zum Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Leistungsschalter im Sicherungskasten ausschalten!



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

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

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



# Allgemeines

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

#### Das Essen bleibt roh.

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

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

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

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

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

#### Funkenbildung im Ofenraum.

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

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

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schließen ihn dann wieder an.
- Stellen Sie die Uhrzeit erneut ein.

### Im Ofen hat sich Kondenswasser gebildet.

• Dies ist normal. Wischen Sie den Ofen nach der Verwendung sauber.

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

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

#### An der Tür und der Außenseite des Gerätes ist ein Luftzug spürbar.

· Dies ist normal.

### An der Tür und der Außenseite des Gerätes sind Lichtreflexionen sichtbar.

Dies ist normal.

#### Aus der Tür oder den Lüftungsschlitzen tritt Dampf aus.

Dies ist normal.

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

Dies ist normal.

#### Die Sicherung löst regelmäßig aus.

Wenden Sie sich an einen Servicetechniker.

#### Die Anzeige zeigt einen Fehlercode an, ERROR XX ...

(XX steht für die Nummer des Fehlers).

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

#### Lagerung und Reparatur des Ofens

Reparaturen am Gerät sollten nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker durchaeführt werden. Falls Wartungsmaßnahmen erforderlich sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundenservice von ATAG.

#### Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Informationen griffbereit:

- Die Modell- und die Seriennummer (an der Innenseite der Ofentür angebracht)
- Einzelheiten zur Garantie
- Eine klare Problembeschreibung



Wählen Sie einen sauberen, trocknen Ort, wenn Sie das Gerät zwischenzeitlich lagern müssen, da Staub und Feuchtigkeit dem Gerät schaden können.

### Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und 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. Vertreiber 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

### IHR OFEN UND DIE UMWELT

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

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

#### 4. Datenschutz-Hinweis

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



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





Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Gerätes.

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

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.





**011** da ((

# instructions for use

# Combi microwave oven





CX46xxD

EN Manual EN 3 - EN 39

# Pictograms used





# YOUR OVEN

Your oven		
	— Introduction	4
	Control panel	5
	Description	6
	Guide rails/Telescopic guide rails	6
	Accessories	6
	Door	7
	Cooling fan	7
	Main functions	8
	Keys	9
	Navigation	10
Initial use		
	What to do first	12
Operation	Selecting your function	14
	Function settings mode	14
	Progress mode	16
	Finish display	16
		18
11.	Changing settings during the progress	10
Use		
	Functions table	19
	Using the microwave	23
	Settings menu	26
	Plus menu	28
	Cooking information	29
	Fast preheat	29
	Delayed start	30
	Gratin	30
	Stage cooking	30
	Go to manual cooking	31
	Programs and Favourites	31
	Egg timer	32
	Child lock	32
	Warming	33
	Defrost	33
Cleaning	Olerador Herrardian	0.4
	Cleaning the appliance	34
	Aqua clean	34
	Removing and cleaning the guide rails	35
	Replacing the oven lamp	36
Solving probler		
	— General	37
Your oven and	the environment	
-	Disposal of the appliance and packaging	39

#### Introduction

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

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

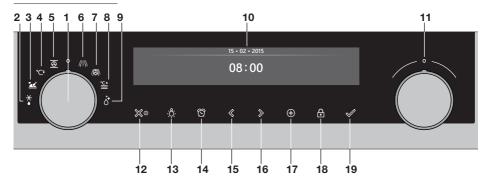


# Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

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

Installation instructions are supplied separately.

# Control panel



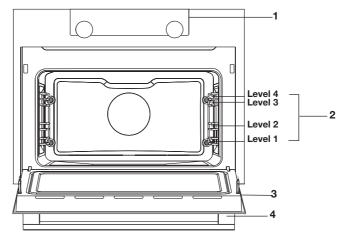
- 1. Function knob (in 'Off' position)
- 2. Defrost
- 3. Programs & Favourites
- 4. Fast preheat
- 5. Oven
- 6. Microwave
- 7. Combi microwave
- 8. Warming
- 9. Aqua clean
- 10. Display
- 11. Selection knob
- 12. On/off key and stop key (cancel)
- 13. Light key
- 14. Timer key
- 15. Navigation key left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





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

### Description



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

# Guide rails/Telescopic guide rails

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

#### Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories, depending on the model. Only use original accessories; they are specially suited to your appliance. Be sure that all the accessories that are being used are able to withstand the temperature settings of the chosen oven function. **Note:** not all accessories are suitable/available for every appliance (it may also differ by country). When purchasing, always provide the exact identification number of your appliance. Please see the sales brochures or check online for more details about optional accessories.

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

# Accessories that can be supplied with your appliance (depending on the model) Enamelled baking tray; to be used for pastries and cakes. • Do not use the enamelled baking tray for microwave functions! Suitable for pyrolysis cleaning. Oven rack; mainly used for grilling. A steam dish or pan with food can also be placed on the oven rack. • The oven rack is equipped with a safety peg. Lift the rack slightly at the front to slide it out of the oven. Do not use the oven rack for microwave functions! Deep enamelled baking tray; to be used for roasting meat and baking moist pastry. • Do not place the deep baking tray on the lowest level during a cooking process, except when using it as a drip tray during grilling, roasting or roasting with a spit roast (when available). • Do not use the deep enamelled baking tray for microwave functions! Suitable for pyrolysis cleaning. Glass baking tray; for microwave and oven use. NOT suitable for pyrolysis cleaning.

#### Door

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

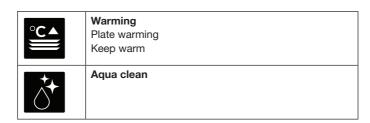
# Cooling fan

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

# Main functions

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

Setting	Description
0	Off/standby mode
<b>&amp;</b>	Oven Hot air Hot air + bottom heat Bottom + top heat Large grill Grill Large grill + fan Upper heat Bottom heat Bottom heat + fan Pro roasting Eco hot air
°C*	Fast preheat
*	Programs and favourites Favourites Programs
*	Defrost Manual defrost
<b>//</b>  \\	Microwave My microwave Microwave
	Combi microwave Hot air + microwave Large grill + fan + microwave



# Keys

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

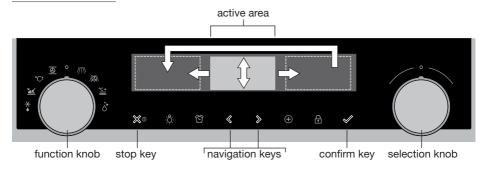
Keys	Description of the keys
<b>%</b> 0	On/off key and stop key - Press short: cancel operation or go one step back in the menu Press long: turn the appliance off or on.
- Ö	Light key - To turn the cavity light on or off.
〇 〇	Egg timer     The egg timer can be used independently from the oven function.     The longest possible alarm time is 23:59.
	Navigation key left - To move the active area to the left.
<b>&gt;</b>	Navigation key right - To move the active area to the right.
$\oplus$	Plus key - To open or exit the settings menu (in standbymode) To open or exit the plus menu with the extra options possible at that moment (in on-mode).
	- Press and hold the lock key to lock the appliance.



#### Confirm key

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

### Navigation



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



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

- Use the navigation keys or press the selection knob to move the active area (grey background).
- The setting in the active area can be changed by turning the selection knob (left = less, right = more). This setting will be saved automaticallly.
- · When all elements in the screen are set, confirm these settings by pressing the confirm key (this key is blinking if it is possible to start the program).

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



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

SETTINGS I GENERAL I SOUND I KEY SOUND

#### What to do first

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



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

#### Setting the language



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

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

#### Setting the date



- 1. Turn the selection knob and select the first setting (Day).
- 2. Confirm this setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.
- 3. Turn the selection knob and select the next setting (Month).
- 4. Confirm this setting by pressing the right navigation key or by pressing the selection knob.
- 5. Turn the selection knob and select the last setting (Year).
- 6. Confirm this setting by pressing the confirm key. The next display will show up.

### Setting the time



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

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



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

#### Standby display

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

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



#### Off mode

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

#### Switching the appliance on

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

### Selecting your function

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

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

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

# Function settings mode

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

 Choose a main function by turning the function knob. The first sub-function setting is active.



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

- The function (consult the table in chapter 'Functions table').
- The temperature.
- The power.
- The time.
- 2. Turn the selection knob and change the setting.



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

The next sub-function setting becomes active.



4. Turn the selection knob and change the setting.



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

The next sub-function setting becomes active.



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



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

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



### Progress mode

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



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



# Finish display

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

Now it is possible to:

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



#### Stop the progress

1. Select 'Finish'.

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

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

#### Add extra time

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

#### Gratin

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

After confirmation with the confirm key the progress screen will be shown.

#### Save as favourite

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

# **OPERATION**

# Changing settings during the progress

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

# Functions table

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



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

Function	Description				
Oven functions					
<b>3</b>	Hot Air  Heating by means of hot air from the back of the oven.  This mode provides uniform heating and is ideal for baking.  Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven.  Suggested temperature: 180 °C  Preheating is recommended.				
<u> </u>	Hot Air + Bottom Heat  Heating by means of hot air from the back of the oven and the bottom heating element.  This mode can be used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and short crust.  Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven.  Suggested temperature: 200 °C  Preheating is recommended.	2			
	Top Heat + Bottom Heat  • Heating by means of the upper and lower heating elements.  • This mode can be used for traditional baking and roasting.  • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven.  • Suggested temperature: 200 °C  • Preheating is recommended.				

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

Function	Description	
	Top Heat  Heating only by means of the upper heating element.  This mode can be used when you wish to bake/ roast the top part of your dish.  Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven.	
	Bottom Heat  Heating only by means of the lower heating element.  This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning.  Place the baking tray or oven rack in the lower part of the oven.  Use just before the end of the baking or roasting time.  Suggested temperature: 160 °C	
<u>\( \)</u>	Fan + Bottom Heat  Heating by means of the lower heating element. The heat is distributed by the fan.  This mode can be used for baking low leavened cakes, as well as for preservation of fruit and vegetables.  Place a not too high baking tray in the lower part of the oven, so that hot air can also circulate over the upper surface of the food.  Suggested temperature: 180 °C	
PRO	Pro Roasting  Heating by means of the upper heating element in combination with the grill heating element and hot air.  This mode can be used for roasting all types of meat.  Suggested temperature: 180 °C	

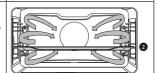
#### Function

#### Description



#### **ECO Hot air**

- Heating by means of hot air. ECO hot air uses less energy but gives the same result as the hot air setting. Cooking takes a few minutes longer.
- This mode can be used for roasting meat and baking pastry.
- Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven.
- Suggested temperature: 180 °C
- This setting makes use of the residual heat (heating is not on the whole time) to achieve low energy consumption (in accordance with energy class EN 60350-1). In this mode the actual temperature in the oven is not displayed.

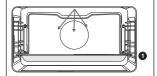


#### Microwave function



#### **Microwave**

- Microwave energy is used to cook and defrost foods. It provides fast efficient cooking without changing the colour or form of food.
- Place the glass dish on level 1.
- Suggested power: 750 W

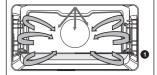


#### Combi functions



#### Microwave + Hot Air

- This system employs a combination of microwaves and hot air; therefore, the cooking time is shorter.
- Use this for all types of meat, stews, vegetables, pies, cakes, bread and dishes au gratin (i.e. food that require longer cooking time).
- Place the glass dish on level 1.
- Suggested temperature: 160 °C
- Suggested power: 600 W



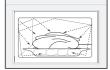
Function	Description	
	Microwave + Grill with Fan  The food is cooked with a combination of microwaves and grill with fan.  Use this combination for smaller chunks of meat, fish and vegetables.  It allows fast cooking and the food will have a nicely browned crispy crust.  Place the glass dish on level 1.  Suggested temperature: 200 °C  Suggested power: 600 W	
Extra fund	tions	
°C▲	Warming     Plate warming: this function is used for warming tableware, so that the served food stays hotter for longer.     Keep warm: this function is used to keep already cooked dishes warm.	
	Aqua clean     Grease and grime can easily be removed from the oven walls with a damp cloth.	
*	Defrost     This function uses microwaves. Dishes are defrosted quickly and efficiently.	
***	Programs and Favourites  Use 'Programs' for baking and roasting by selecting a dish from a list of pre-programmed dishes.  Favourites: you can select your own stored recipes.	
°C*	With this function, the oven space quickly reaches the desired temperature. Do not use this setting when you have a dish in the oven space.	

# Using the microwave

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

The microwave is used for:

- the microwave function.
- the combi functions.



#### Cooking principle

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

### Important

The dish is cooked from the inside out by means of heat distribution. The cooking continues even when you take the dish from the oven.

Standing times in recipes and in this book should therefore be adhered to. in order to ensure:

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

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

#### Guidelines for microwave cookware

Cookware that you use for the microwave function should not block the microwaves. Metals such as stainless steel, aluminium and copper reflect microwaves. For that reason, do not use metal cookware. Cookware which is designated as microwave-safe can be used safely. For more information about suitable cookware, consult the following guidelines and always use the glass baking tray on level 1 if you use the microwave function.

Cookware	Microwave safe	Remarks
Aluminium foil	<b>√</b> ×	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	1	Porcelain, earthenware, glazed earthenware and ivory porcelain are usually suitable, unless they have a metal edge.
Disposable crockery made from polyester or cardboard	1	Frozen meals are sometimes packaged in disposable tableware.
Fast food packaging     Polystyrene cups     Paper bags or newspaper     Recycled paper or metal edges	× ×	Can be used to warm up dishes. Polystyrene can melt if it overheats.  Can catch fire.  Can cause arcing.
Glassware	/	Can be used, unless it has a metal edge. Can be used to warm up dishes or liquids. Thin glass can break or shatter with sudden heating. The lid must be removed. Only suitable for warming.
Metal	×	Can cause arcing or fire.
Paper • Plates, cups, kitchen paper	1	For short cooking times and warming. For absorbing excess moisture.
Recycled paper	×	Can cause arcing.

# USE

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

✓ : Recommended

✓ X : Careful x : Unsafe

# Settings menu

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

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

#### General

You can set the following from this menu:

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

#### **Display**

You can set the following from this menu:

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



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

#### Cooking settings

You can set the following from this menu:

- My microwave (adjust default power and time of my microwave)
- Default program intensity (low / medium / high)
- Preheat settings (set preheat default on or off)

#### System

You can set the following from this menu:

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

#### Plus menu

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

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

+ Menu	Description	Icon
i	Cooking info Request more information about the selected function.	
°C <sup>*</sup>	Fast preheat Preheat the oven to the desired temperature quickly (not available in combination with delayed start).	<b>℃</b>
	Delayed start  The cooking process will start automatically and will be finished at the preferred time.  Only available if a cooking time is set, not available in combination with preheat.	
+	Gratin  To add the grill function at the end of the progress; gratin time will be added at the end of the progress.	+
	Add to favourites  Add the settings for the cooked dish to your favourites (see chapter 'Finish display').	
+	Stage cooking Combine up to three functions in one cooking process.	12
	Go to manual cooking	

## Cooking information

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

## Fast preheat

There are two different ways to use fast preheat:

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

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

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

- 1. Press the plus key (in the 'Function settings mode').
- 2. Select 'Fast preheat' by pressing the right navigation key.
- Press the confirm key to activate fast preheat.The small preheat icon will be shown next to the current time.
  - When preheat is activated, the delayed start will be greyed out, because these functions do not work together.
  - ▶ When delayed start is activated preheat will be greved out.
  - ▶ To cancel the preheat: press the confirm key again.

#### Starting with fast preheat

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

## Delayed start

Use the 'delayed start' function to start cooking at a later time, by setting the desired finishing time.

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

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

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

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

- ▶ To cancel the delayed start: go to 'Delayed start' and select 'cancel delayed start' (a pop-up will appear to confirm the cancellation of the delayed start).
- Start the program: press the confirm key to go to the progress mode.

The function will start automatically at the calculated starting time.

#### Gratin

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

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

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

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

## Stage cooking

This function allows you to combine up to three functions in one cooking process. Select different settings to attune the cooking methods to your preferences.

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

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

For example: the oven mode and hot air 180 °C is selected; the default time of 30 min. will be added to the first stage. 4. To add a stage, select the second stage by pressing the navigation key or rotating the selection knob and to enter the stage for editing, press the confirm key.

The display will switch to the oven setting display.

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

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

- 9. Start the progress by pressing the confirm key.
  - If the stop key is pressed, the stage cooking will be closed and the oven will return to the normal mode.

## Go to manual cooking

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

## Programs and Favourites

#### **Automatic programs**

- You can use 'automatic programs' for baking and roasting by selecting a dish from a list of pre-programmed dishes. First select the type of dish and then the dish itself from the available list.
- All the program categories have a picture. When a dish is selected, the program settings will appear. The name of the dish and and the name of the active selection are shown in the text bar.

 In the settings, first a picture of the dish is visible (not editable), the weight (depending on the dish) (if it is editable), the intensity (not always editable) and the cooking time. If necessary, adjust the intensity and/or the weight.

## Favourites (see chapter 'Finish display')

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

## Egg timer

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

- 1. Press the timer key.
- 2. Change the time by rotating the selection knob.
  - ▶ The longest possible timer setting is 23:59.
- Confirm the setting by pressing the confirm key. The egg timer is started.
  - To cancel the timer, set the time back to 0:00 and confirm by pressing the confirm key
  - To close the egg timer menu, press the timer key or the stop kev.
- 4. When the egg timer goes off, a pop-up will appear with the text 'Egg timer expires' and an acoustic signal will sound. Press the stop key to switch off the signal and close the pop-up menu.
  - ▶ The sound will stop automatically after approximately 2 minutes.

#### Child lock

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

1. Press and hold the lock kev.

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

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

## Warming

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

## Defrost

- This function uses microwaves. Dishes are defrosted quickly and efficiently. Use this function for slow defrosting of frozen dishes (cakes, biscuits, cookies, bread, bread rolls and frozen fruit).
- By choosing this function you can determine the defrost power level and duration.
- Turn the food over after half the defrost time has elapsed; stir the food or break up large pieces if these are frozen together.

## Cleaning the appliance

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

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



#### Important

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

## Aqua clean

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

#### Using aqua clean

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



The program takes 30 minutes.

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

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



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

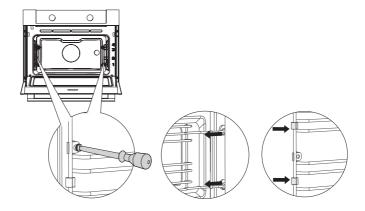
## Removing and cleaning the guide rails

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

Remove the screw using a screwdriver.



• Remove the guide rails from the holes in the back wall. Save the guide rail spacers carefully. Return the spacers after cleaning. This prevents sparks being created during use.



## Replacing the oven lamp



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

The oven is fitted with a halogen lamp.

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

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



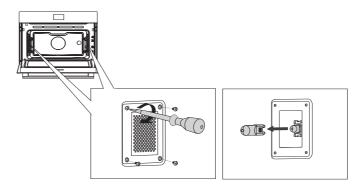
Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket or by switching off the circuit breaker in the fuse box.



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

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

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



#### General

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

#### The food stays raw

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

#### The food is overcooked or undercooked

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

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

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

#### Sparking in the oven space.

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

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

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

#### There is condensation in the oven.

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

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

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

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

This is normal.

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

This is normal.

Steam escapes from the door or the vents.

• This is normal.

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

This is normal.

The fuse switches off regularly.

Consult a service technician.

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

(XX indicates the number of the error).

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

#### Storing and repairing the oven

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

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

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



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

## Disposal of the appliance and packaging

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

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

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

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



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

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

#### **Declaration of conformity**



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



The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

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

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

# **ATAG**



en (11-21)