

Mode d'emploi

Four

Gebrauchsanweisung

Ofen

ATAG



ZX4511D

ZX4592D

ZX6511D

ZX6592D

FR Manual

FR 3 - FR 38

DE Anleitung

DE 3 - DE 38

Pictogrammes utilisés - Verwendete Piktogramme



Important à savoir - Wichtige Informationen



Conseil - Tipp

VOTRE FOUR

Votre four

Présentation	4
Panneau de commande	5
Description	6
Gradins	7
Gradin télescopique	7
Porte	8
Ventilateur de refroidissement	8
Fonctions principales	9
Touches	10
Navigation	11

Première utilisation

Par quoi commencer	13
--------------------	----

Fonctionnement

Sélectionner votre fonction	15
Mode de réglage des fonctions	15
État d'avancement de la cuisson	17
Affichage de fin de cuisson	17
Modifier les paramètres pendant le processus	18

Utilisation

Tableau de fonctionnement	19
Menu de réglage	23
Menu Plus	24
Informations sur la cuisson	25
Préchauffage rapide	26
Démarrage différé	26
Gratiner	27
Cuisson par étapes	27
Passer à la cuisson manuelle	28
Programmes et favoris	29
Sablier	29
Sécurité enfants	30
Chauffe-assiette	30
Chauffer	30
Décongélation	30

Nettoyage

Nettoyage de l'appareil	31
Pyrolyse	31
Aqua clean	32
Enlever et nettoyer les gradins	33
Retirer et installer la porte du four	33
Retirer et installer la porte en verre du four	34
Remplacement de l'ampoule du four	35

Résolution des problèmes

Généralités	36
-------------	----

Votre four et l'environnement

Élimination de l'appareil et de l'emballage	38
---	----

Présentation

Toutes nos félicitations pour l'achat de ce four Atag.
Ce produit a été conçu pour offrir un fonctionnement simple et une convivialité optimale. Le four possède une vaste gamme de réglages qui vous permettent de sélectionner la bonne méthode de cuisson à chaque fois.

Ce manuel vous montre comment utiliser ce four au mieux. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



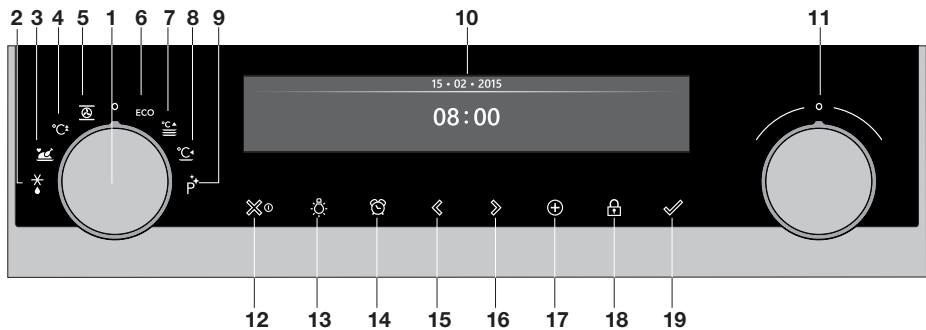
Veillez lire les instructions de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez les instructions en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

VOTRE FOUR

Panneau de commande



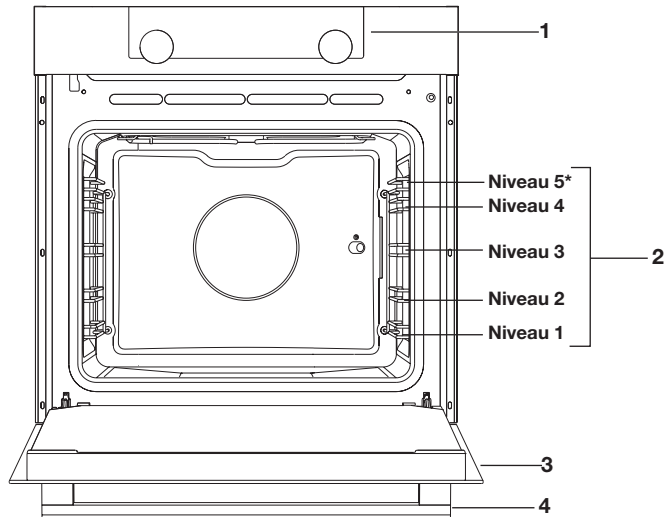
1. Bouton fonction (en position « Off »)
2. Décongélation
3. Programmes et Favoris
4. Préchauffage rapide
5. Four
6. Air pulsé ECO
7. Chauffe-assiette
8. Chauffer
9. Nettoyage
10. Affichage
11. Bouton de sélection
12. Touche allumer/éteindre et arrêt (annulation)
13. Touche éclairage
14. Touche minuterie
15. Touche gauche de navigation
16. Touche droite de navigation
17. Touche Plus
18. Touche sécurité enfants (Touche verrouillage)
19. Touche de validation



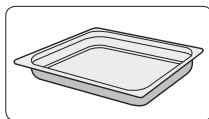
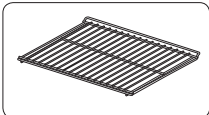
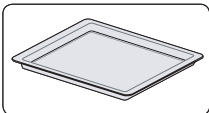
Remarque :

Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que vous pressez une touche pendant l'utilisation du four, un bref signal sonore retentit.

Description



1. Panneau de commande
2. Niveaux du four
 - ZX65 : 5 niveaux*
 - ZX45 : 4 niveaux
3. Porte du four
4. Poignée du four



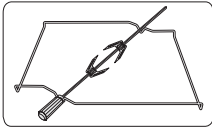
Les accessoires suivants sont fournis avec votre four :

- **Lèche-frite** ; utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux.
- **Grille du four** ; principalement utilisée pour le grill. Un plat ou une casserole d'aliments peut également être posé sur la grille du four.

La grille du four est équipée d'un mode sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four.

- **Lèche-frite profonde (ZX65 uniquement)** ; est utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses. Elle peut également être utilisée comme plateau ramasse-gouttes. Placez la lèche-frite profonde au premier niveau, uniquement pour griller des aliments ou en tant que plateau ramasse-gouttes.

VOTRE FOUR



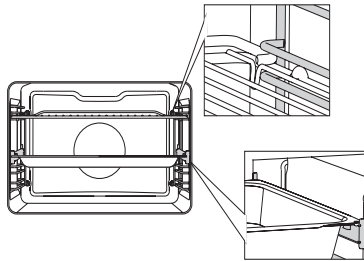
- **Rôtisserie + Tournebroche** ; est utilisé pour le rôtissage de toutes sortes de viandes, telles que roulades et poulet.
- **Gradins de pyrolyse** ; utilisés pour nettoyer la lèchefrite pendant la pyrolyse.

Gradins

- En fonction du modèle, le four est équipé de quatre ou cinq gradins (niveau 1 à 4/5). Le niveau 1 est principalement utilisé en combinaison avec la chaleur de sol. Les deux niveaux supérieurs sont principalement utilisés pour la fonction gril.
- Placez la grille du four ou la lèchefrite dans l'espace entre les glissières des gradins.

Gratin télescopique

En fonction du modèle, plusieurs niveaux ont des gradins télescopiques entièrement rétractables.



Pour commencer, tirez sur les gradins placés sur un niveau et posez la grille de la lèchefrite dessus. Ensuite, faites-les rentrer avec la main.

Fermez la porte du four quand les gradins télescopiques sont complètement repliés.

Gradins de pyrolyse

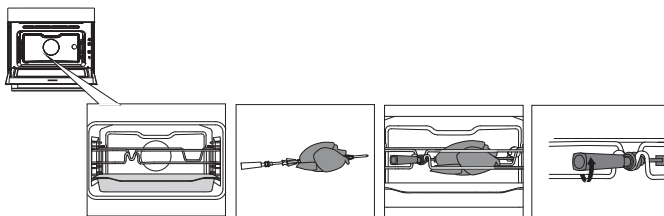
Uniquement pour le nettoyage par pyrolyse. Si vous voulez également nettoyer la lèchefrite par pyrolyse, placez ces gradins. **Remarque** ; la haute température durant la pyrolyse peut causer une décoloration des gradins.

Rôtisserie

La rôtisserie comprend une broche avec deux pinces, une poignée détachable et un tournebroche qui se met au centre du four.

La broche s'enclenche dans le moteur de rôtisserie dans la paroi arrière.

- Faites glisser la lèche-frite profonde au niveau 1 pour récolter les jus ou la graisse.
- Faites glisser l'une des pinces sur la broche et embrochez ensuite la viande que vous voulez cuire.
- Placez le tournebroche sur le niveau central du four, avec la forme en V à l'avant.
- La poignée peut être vissée sur la pointe émoussée de la broche pour pouvoir positionner plus facilement la broche.
- Placez la broche sur le tournebroche en mettant l'extrémité pointue éloignée de vous. Pressez doucement jusqu'à ce que la broche s'enclenche dans le moteur de rôtisserie dans la paroi arrière. La pointe émoussée de la broche doit s'encocher dans la forme en V. (La broche a deux encoches, et toutes deux doivent être montées sur la porte du four, de sorte que la broche reste en place. Les encoches servent également de prise pour la poignée.)
- Enlevez la poignée avant de cuire ou rôtir. Vous pouvez alors rattacher la poignée à la broche pour l'enlever aisément du four.



Porte










- Les interrupteurs de la porte arrêtent le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte pendant l'utilisation. Le four continue à fonctionner lorsque la porte est fermée.
- Ce four est équipé d'un système de porte « Soft-close ». Lorsque vous fermez la porte, ce système amortit le mouvement sous un certain angle et ferme silencieusement la porte.

Ventilateur de refroidissement

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






Affichages principaux

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

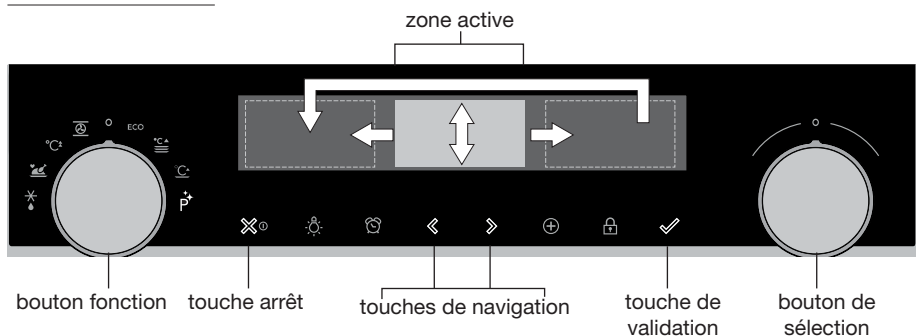
Réglage	Description
	Mode Arrêt / Mode Veille
	Four Air pulsé Air pulsé + chaleur de sol Chaleur de sol + chaleur de voûte Grand gril Petit gril Grand gril + ventilateur Chaleur supérieure Chaleur de sol Chaleur de sol + ventilateur Rôtissage de Pro
	Préchauffage rapide
	Air pulsé ECO
	Programmes et favoris Favoris Programmes
	Décongélation Décongélation manuelle
	Chauffe-assiette
	Chauffer Maintien au chaud
	Nettoyage Pyrolyse Aqua clean

Touches

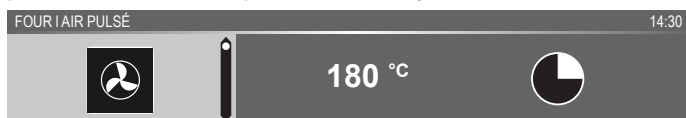
Le tableau suivant reprend la description de chaque touche.

Touches	Description des touches
	<p>Touche allumer/éteindre et arrêt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pression brève : annuler l'opération ou revenir à l'étape précédente dans le menu. - Pression longue : allumer ou éteindre l'appareil.
	<p>Touche éclairage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour allumer ou éteindre l'éclairage de la cavité.
	<p>Sablier</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le sablier peut s'utiliser indépendamment de la fonction four. - La plus longue durée possible du sablier est 23:59.
	<p>Touche gauche de navigation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour déplacer la zone active vers la gauche.
	<p>Touche droite de navigation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour déplacer la zone active vers la droite.
	<p>Touche Plus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour ouvrir ou quitter le menu de réglage (en mode veille). - Pour ouvrir ou quitter le menu plus comprenant les options supplémentaires possibles à ce moment-là (en mode marche).
	<p>Touche sécurité enfants</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appuyez et maintenez enfoncée la touche de verrouillage pour verrouiller l'appareil.
	<p>Touche de validation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour valider tous les paramètres/éléments blancs sur l'écran.

Navigation



Lorsque vous faites tourner le bouton fonction pour qu'il ne soit plus en position 0, le symbole de la fonction principale sélectionnée s'éclaire. L'écran affiche le symbole et le nom de la fonction activée pendant environ 1,5 seconde. La fonction principale sélectionnée et la sous-fonction apparaissent ensuite en haut de l'écran d'affichage, dans la barre de retour d'information. En outre, le mode de réglage des fonctions devient actif (plage grise). Dans cette zone activée, vous pouvez sélectionner vos paramètres au moyen du bouton de sélection.



Dans chaque menu, la navigation se déroule comme suit :

- Utilisez les touches de navigation ou appuyez sur le bouton de sélection pour déplacer la zone active (plage grise).
- Pour modifier les paramètres de la zone active, tournez le bouton de sélection (vers la gauche = réduire, vers la droite = augmenter). Les paramètres seront enregistrés automatiquement.

- Lorsque tous les éléments sur l'écran sont programmés, validez ces paramètres en appuyant sur la touche de validation (cette touche se met à clignoter lorsqu'il est possible de lancer le programme).
- Appuyez sur la touche « arrêt » pour revenir à l'étape précédente dans le menu.



En haut de l'écran d'affichage se trouve une barre de retour d'information. Cette barre vous informe sur l'endroit où vous vous trouvez dans le menu et les paramètres que vous êtes en train de modifier. Les fonctions sont séparées par un trait vertical.

PARAMÈTRES | GÉNÉRALITÉS | SON | SON DES TOUCHES

PREMIÈRE UTILISATION

Par quoi commencer

- Nettoyez l'intérieur du four et les accessoires avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs, d'éponges abrasives, etc.
- Le four produira une odeur étrange lors de sa première utilisation, cela est parfaitement normal. La ventilation doit toujours être suffisante durant la première utilisation.



Lorsque l'appareil est branché ou qu'il a été débranché du circuit électrique pendant une longue période, vous devez régler la « Langue », la « Date » et l' « Heure ».

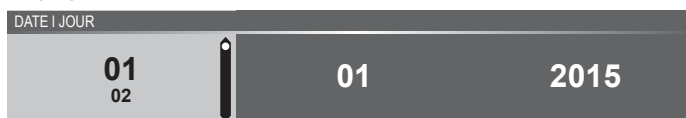
Réglage de la langue



Si vous souhaitez que le texte de l'écran d'affichage apparaisse dans une autre langue, sélectionnez une autre langue. Le réglage par défaut est en anglais.

1. Tournez le bouton de sélection et choisissez votre langue préférée dans la liste affichée.
2. Validez le réglage en appuyant sur la touche de validation.
L'écran suivant s'affichera.

Réglage de la date



1. Tournez le bouton de sélection et modifiez le premier réglage (Jour).
2. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.
3. Tournez le bouton de sélection et modifiez le réglage suivant (Mois).
4. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.
5. Tournez le bouton de sélection et modifiez le dernier réglage (Année).
6. Validez ce réglage en appuyant sur la touche de validation.
L'écran suivant s'affichera.

Réglage de l'heure



1. Tournez le bouton de sélection et modifiez les heures.
2. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.
3. Tournez le bouton de sélection et modifiez les minutes.
4. Validez ce réglage en appuyant sur la touche de validation.

Tous les paramètres de démarrage sont réglés et l'appareil affiche alors l'écran de veille.

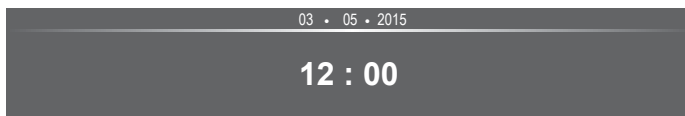


La langue, la date et l'heure peuvent également être réglées dans le menu de réglage. Vous pouvez uniquement utiliser le menu de réglage après avoir pressé la touche plus lorsque l'appareil est en mode veille (voir « Menu de réglage »).

Affichage veille

L'affichage veille affiche l'heure, la date, la température de la cavité (si elle est supérieure à 80 °C) et le sablier (s'il est programmé). L'appareil passe en mode veille lorsque :

- Vous tournez le bouton fonction sur 0 (position « off ») ;
- Vous appuyez à plusieurs reprises sur la touche arrêt (pour avancer davantage dans le menu).



Mode Arrêt

- Par défaut, l'appareil s'éteint s'il reste inactif pendant la durée programmée de 30 minutes.
- Appuyez et maintenez enfoncée la touche arrêt pour éteindre l'appareil manuellement.

Allumer l'appareil

- Appuyez et maintenez enfoncée la touche arrêt pour allumer l'appareil.
- Vous pouvez également allumer l'appareil en tournant le bouton fonction vers une fonction.

Sélectionner votre fonction

Sélectionnez la fonction adéquate pour le plat que vous préparez. Consultez le tableau du chapitre « Tableau des fonctions » pour voir quelles fonctions sont disponibles.

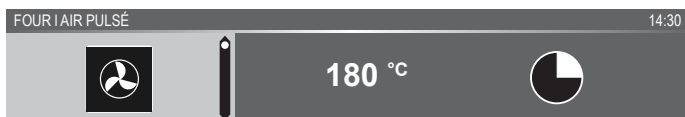
- Passez directement au mode d'état d'avancement de la cuisson en appuyant sur la touche de validation (cette touche clignote lorsqu'il est possible de lancer le programme).

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

Mode de réglage des fonctions

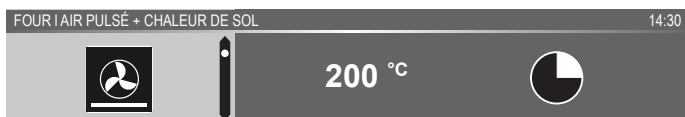
Exemple (Four/Air pulsé + chaleur de sol/40 minutes)

1. Choisissez une fonction principale en tournant le bouton fonction.
Le premier réglage de la sous-fonction est actif.

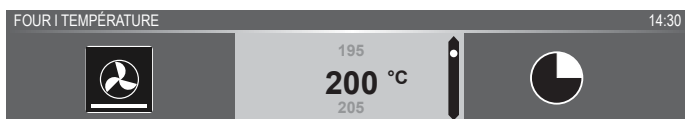


À présent, vous pouvez modifier les paramètres selon vos souhaits. Il est possible de régler :

- La fonction (consultez le tableau du chapitre « Tableau des fonctions »).
 - La température (dépend de l'appareil).
 - L'heure.
2. Tournez le bouton de sélection et modifiez les paramètres.

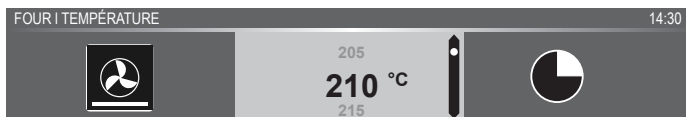


3. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.
La sous-fonction suivante devient active.



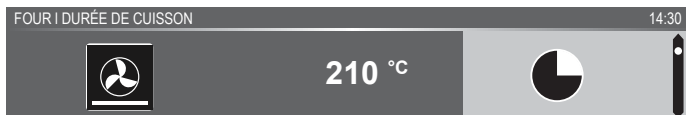
4. Tournez le bouton de sélection et modifiez les paramètres.

FONCTIONNEMENT



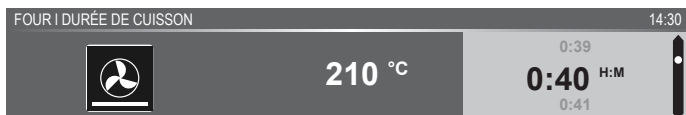
5. Validez les paramètres en appuyant sur la touche droite de navigation ou sur le bouton de sélection.

La sous-fonction suivante devient active.



- Le symbole du sablier indique que cette fonction ne nécessite pas de sablier. Appuyez sur la touche de validation pour lancer directement le programme avec les paramètres choisis (voir étape 7).
- Pour régler le sablier, allez à l'étape 6.
- Si la fonction actuelle nécessite un sablier, les paramètres du sablier par défaut s'affichent à la place du symbole du sablier.

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



- Lettres H:M.

7. Si vous préférez, vous pouvez sélectionner des paramètres supplémentaires en utilisant le menu plus (le préchauffage rapide, par exemple). Pour de plus amples informations, voir chapitre « Menu Plus ».

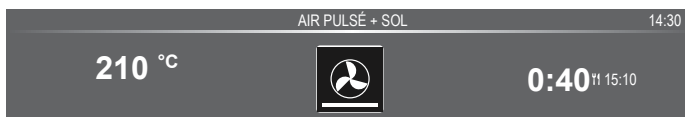
8. Lancer le programme : appuyez sur la touche de validation pour passer au mode d'état d'avancement de la cuisson.

Le programme démarre selon les paramètres sélectionnés ; le four passe au mode d'état d'avancement de la cuisson et l'écran affiche l'avancement.

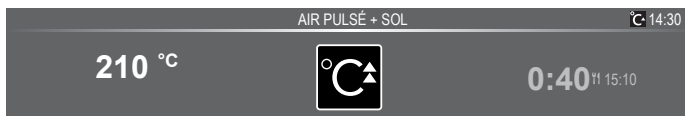


État d'avancement de la cuisson

- La température est affichée à gauche de l'écran (si la température programmée n'est pas atteinte, la température passera de la température de la cavité (gris) à la température programmée (blanc)). Si la température programmée est atteinte, le texte « la température programmée est atteinte » apparaîtra.
- À droite de l'écran est affiché(e) la durée (compte à rebours) ou le temps d'avancement (compte vers le haut). À côté de la durée de cuisson, vous voyez apparaître l'heure de fin.



- Si vous avez choisi le préchauffage, le mode d'état d'avancement de la cuisson fera d'abord apparaître l'affichage préchauffage (le préchauffage dans la barre de retour d'information et le symbole du préchauffage). Tous les paramètres sont affichés. Seules les couleurs ont changé. La température de la cavité est de couleur blanche et les paramètres choisis ont la couleur grise. Si la température programmée est atteinte, le texte suivant apparaîtra : « La température programmée est atteinte. Insérez le plat » .



Affichage fin

Lorsque le sablier est écoulé, l' « affichage fin » apparaît.

À présent, il est possible de :

- Arrêter le processus.
- Ajouter du temps supplémentaire.
- Gratiner (si c'est possible).
- Enregistrer comme favori.



Arrêter le processus

1. Appuyez sur la touche de validation.

L'affichage fin s'arrête et l'écran de veille apparaît.

- S'il n'y a aucune activité dans un délai de 10 minutes, l'affichage passe en mode veille.

Ajouter du temps supplémentaire

1. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner « Ajouter du temps supplémentaire ».
2. Le réglage de l'heure devient actif et peut être directement modifié en tournant le bouton de sélection.
3. Validez au moyen de la touche de validation.
Le processus précédent est réactivé.

Gratiner

1. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner « Gratiner ».
Les paramètres du gril s'affichent.
2. La température (200 °C par défaut) et l'heure peuvent être réglées ou le programme peut être lancé directement en appuyant sur la touche de validation (l'heure se mettra à avancer).
Après avoir validé avec la touche de validation, l'écran d'avancement apparaît.

Enregistrer comme favori

1. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner « Enregistrer comme favori ».
L'écran suivant affiche alors 10 positions sur lesquelles le programme peut être réglé.
2. Sélectionnez une position pour votre recette en tournant le bouton de sélection et en appuyant sur la touche de validation pour l'enregistrer.
3. Donnez un nom à la recette. Tournez le bouton de sélection pour sélectionner la lettre appropriée et appuyez sur le bouton de sélection pour valider et aller sur la lettre suivante.
 - Vous pouvez supprimer un caractère au moyen de la fonction d'espacement arrière dans la liste de caractères (flèche).
4. Appuyez sur la touche de validation pour enregistrer la recette.

Modifier les paramètres pendant le processus


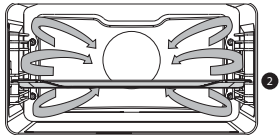

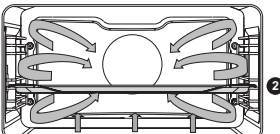

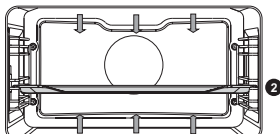
- Lorsque vous appuyez sur les touches de navigation pendant le processus, la zone active apparaît. Le réglage sélectionné peut maintenant être modifié, voir chapitre « Mode de réglage des fonctions ».
- Après avoir validé avec la touche de validation, l'écran d'avancement affiche les paramètres modifiés.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

Tableau de fonctionnement


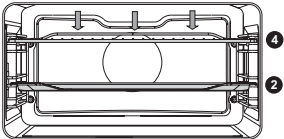

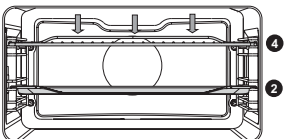

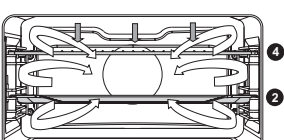
Consultez le tableau afin de sélectionner la fonction souhaitée.
Consultez également les instructions de préparation reprises sur l'emballage du produit.




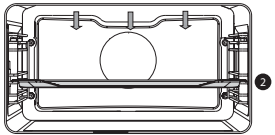

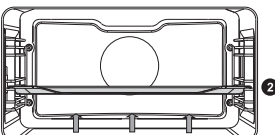

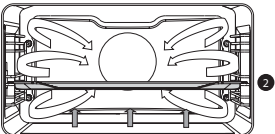

- **N'utilisez que des plats en verre qui résistent à des températures de 275 °C.**


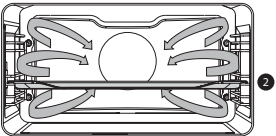



Fonction	Description	
Fonctions du four		
	<p>Air pulsé</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four. • Ce mode fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson. • Placez la lèchefrite ou la grille du four au deuxième niveau. • Température suggérée : 180 °C • Il est conseillé de préchauffer le four. 	
	<p>Air pulsé + Chaleur de sol</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four et de l'élément de chaleur de sol. • Vous pouvez utiliser ce mode pour cuire de la pizza, des moelleux, des gâteaux aux fruits, de la pâte levée et de la pâte brisée. • Placez la lèchefrite ou la grille du four au deuxième niveau. • Température suggérée : 200 °C • Il est conseillé de préchauffer le four. 	
	<p>Chaleur de voûte + Chaleur de sol</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processus de chauffage engendré par les éléments chauffants supérieur et inférieur. • Ce mode peut être utilisé pour la cuisson et le rôtissage traditionnels. • Placez la lèchefrite ou la grille du four au deuxième niveau. • Température suggérée : 200 °C • Il est conseillé de préchauffer le four. 	

UTILISATION




Fonction	Description	
	<p>Grand grill</p> <ul style="list-style-type: none"> Le processus de chauffage est engendré par la résistance supérieure et par la résistance grill. Ce mode s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. S'utilise juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. Insérez la grille au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2. Température maximale admise : 240 °C Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la plat peut brûler rapidement. Il est conseillé de préchauffer le four. 	
	<p>Gril</p> <ul style="list-style-type: none"> Processus de chauffage engendré par la résistance du gril. Ce mode peut être utilisé pour griller une plus petite quantité de sandwiches ouverts, et de saucissons, et pour griller du pain. Insérez la grille au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2. Température maximale admise : 240 °C Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la plat peut brûler rapidement. Il est conseillé de préchauffer le four. 	
	<p>Gril + Ventilateur</p> <ul style="list-style-type: none"> Processus de chauffage engendré par les résistances supérieures. La chaleur est répartie par le ventilateur. Ce mode s'utilise pour griller de la viande, du poisson et des légumes. Insérez la grille au niveau 4 et la lèchefrite au niveau 2. Température suggérée : 170° C Surveillez continuellement le processus de cuisson. En raison de la température élevée, la plat peut brûler rapidement. Il est conseillé de préchauffer le four. 	

UTILISATION

Fonction	Description	
	<p>Chaleur de voûte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processus de chauffage engendré par la résistance supérieure. • Vous pouvez utiliser ce mode pour cuire/rôtir la partie supérieure de votre plat. • Placez la lèchefrite ou la grille du four au deuxième niveau. • Température suggérée : 150 °C 	
	<p>Chaleur de sol</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processus de chauffage engendré uniquement par la résistance inférieure. • Ce mode s'utilise pour les plats et les aliments cuits nécessitant une couche inférieure croustillante ou dorée distinctive. • Placez la lèchefrite ou la grille du four au deuxième niveau. • S'utilise juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. • Température suggérée : 160 °C 	
	<p>Convection + Chaleur de sol</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processus de chauffage engendré par la résistance inférieure. La chaleur est répartie par le ventilateur. • Ce mode convient à la cuisson des gâteaux contenant peu de levain et contribue à la conservation des fruits et légumes. • Insérez une lèchefrite peu profonde au niveau 2, de sorte que l'air chaud puisse également circuler au niveau de la surface supérieure des aliments. • Température suggérée : 180 °C 	
	<p>Rôtissage de Pro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processus de chauffage engendré par la résistance supérieure en combinaison avec l'élément chauffant du gril et de l'air pulsé. • Ce mode est utilisé pour le rôtissage de toutes sortes de viande. • Température suggérée : 180 °C 	





Fonction	Description	
Air pulsé ECO		
	<p>Air pulsé ECO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processus de chauffage engendré par de l'air pulsé. L'air pulsé ECO consomme moins d'énergie pour le même résultat que le réglage air pulsé. La cuisson dure un peu plus longtemps. • Ce mode peut être utilisé pour le rôtissage de la viande et la cuisson des pâtisseries. • Placez la lèchefrite au niveau 2. • Température suggérée : 180 °C • Ce système recourt à de la chaleur résiduelle (il n'y a pas de chauffage continu) pour une consommation d'énergie faible (conformément à la classe énergétique EN 60350-1). Dans ce mode, la température réelle du four n'est pas affichée. 	
Fonctions additionnelles		
	<p>Chaque-assiette</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chaque-assiette : cette fonction est utilisée pour préchauffer la vaisselle, afin que les plats servis restent chauds plus longtemps. 	
	<p>Chauder</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maintien au chaud : cette fonction est utilisée pour garder les plats cuits chauds. 	
	<p>Nettoyage</p> <p>Pyrolyse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cette fonction se destine au nettoyage automatique du four. Le four chauffe à une température bien au-dessus de la normale, afin de réduire les résidus de graisse et autres en cendres. • Enlevez les accessoires et les résidus alimentaires du four avant de lancer le processus. Durant le processus d'autonettoyage pyrolytique, la porte du four est verrouillée automatiquement au-delà d'une certaine température. L'extérieur du four est plus chaud que la normale. • Lorsque le four est parfaitement froid, l'intérieur peut être frotté avec un linge humide. <p>Aqua clean</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vous pouvez facilement enlever la graisse et les salissures recouvrant les parois du four avec un chiffon humide. 	

UTILISATION

Fonction	Description	
	Décongélation <ul style="list-style-type: none">• Avec cette fonction, l'air circule grâce au ventilateur.• L'air sera chauffé à une température de 30 °C.• Utilisez cette fonction pour décongeler des plats surgelés.	
	Programmes et favoris <ul style="list-style-type: none">• Utilisez les « Programmes » pour la cuisson ou le rôtissage en sélectionnant un plat dans la liste de plats préprogrammés.• Favoris : vous pouvez sélectionner vos propres recettes enregistrées.	
	Préchauffage rapide <ul style="list-style-type: none">• Avec cette fonction, l'espace du four atteint rapidement la température souhaitée. N'utilisez pas ce paramètre avec un plat dans le four.	

Menu de réglage

Vous pouvez uniquement utiliser le menu de réglage après avoir pressé la touche plus lorsque l'appareil est en mode veille.

Réglage	Description
	Généralités Langue Heure Date Son
	Affichage Luminosité Taille de l'horloge Mode nuit Appareil en mode veille
	Cuisson Intensité par défaut du programme Paramètres de préchauffage
	Système Informations sur l'appareil Réglages d'usine Éclairage du four

Généralités

Dans ce menu, vous pouvez régler :

- Langue (langue de l'écran d'affichage)
- L'heure (toujours au format d'affichage 24H)
- Affichage de l'heure (format 24H ou 12H)
- Date (toujours au format jour-mois-année)
- Affichage de la date (jjmmaaaa ou mmjjaaaa)
- Sons (volume des alarmes et des sons généraux)
- Sons des touches (marche/arrêt)
- Son de bienvenue (son de démarrage/de désactivation marche/arrêt)

Affichage

Dans ce menu, vous pouvez régler :

- Luminosité (faible, moyenne, élevée)
- Mode de nuit (heure de démarrage et de fin pour une luminosité moindre de l'affichage : le premier écran d'affichage fait démarrer le sablier et le deuxième règle l'heure de fin)
- Taille de l'horloge (petite / grande)
- Veille (arrêt automatique / arrêt manuel)

Le passage à l'arrêt manuel augmente la consommation d'énergie.

Si le four est éteint manuellement (ou si le courant est coupé), cette fonction sera réinitialisée (l'affichage s'éteindra automatiquement).



Réglages de cuisson

Dans ce menu, vous pouvez régler :

- Intensité par défaut du programme (faible / moyenne / élevée)
- Réglage du préchauffage (régler le préchauffage par défaut sur marche ou arrêt)

Système












Dans ce menu, vous pouvez régler :

- Informations sur l'appareil (demande d'informations sur l'appareil)
- Réglages d'usine (rétablir les réglages d'usine)
- Lampe du four (s'éteint automatiquement après 1 min / manuel)

Menu plus

Selon l'appareil et la fonction, vous pouvez choisir une fonctionnalité supplémentaire (après avoir choisi une fonction principale et ses paramètres dans le « Mode de réglage des fonctions ») en appuyant sur la « touche plus ».

- Un petit symbole situé à côté de l'heure universelle donne une indication des fonctions du menu plus activées. La couleur du symbole indique si elles sont actives (blanc) ou inactives (gris).
- Pour quitter le menu plus, appuyez sur la touche arrêt ou la touche plus ; l'affichage fera alors réapparaître l'écran précédent.
- Pour annuler une fonctionnalité supplémentaire, sélectionnez « annuler » (symbole avec une ligne rouge).

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

Informations sur la cuisson

L'écran d'informations sur la cuisson vous fournira de plus amples informations au sujet de la fonction choisie, comme le matériel requis et les fins auxquelles la fonction est utilisée.

Préchauffage rapide

Le préchauffage rapide peut se faire de deux façons différentes :

Activer le préchauffage rapide dans le menu de réglage (marche ou arrêt par défaut)

1. Appuyez sur la touche plus lorsque l'appareil est en mode veille.
Allez sur « Paramètres de cuisson » et choisissez de régler le préchauffage rapide sur marche ou arrêt par défaut.
2. Appuyez sur la touche de validation.
 - Si le préchauffage rapide est réglé sur « marche par défaut », le petit symbole du préchauffage sera affiché pour indiquer la fonction de préchauffage active.
 - Cette option est uniquement disponible pour les fonctions du four.

Activez le préchauffage rapide dans le menu de plus.

1. Appuyez sur la touche plus (dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Sélectionnez « Préchauffage rapide » en appuyant sur la touche droite de navigation.
3. Appuyez sur la touche de validation pour activer le préchauffage rapide.

Le petit symbole du préchauffage apparaît à côté de l'heure actuelle.

- Lorsque le préchauffage est activé, le démarrage différé apparaît sur fond gris parce que ces fonctions ne fonctionnent pas ensemble.
- Lorsque le démarrage différé est activé, le préchauffage apparaît sur fond gris.
- Pour annuler le préchauffage : appuyez à nouveau sur la touche de validation.

Préchauffage rapide

- Lorsqu'un programme est lancé et démarre par le préchauffage rapide, un texte pop-up apparaît. Après 15 secondes, le texte pop-up disparaît automatiquement. L'écran d'avancement affiche le symbole du préchauffage rapide et l'heure apparaît sur fond gris.
- Lorsque la température programmée est atteinte, un texte pop-up annonce que « La température programmée est atteinte. Veuillez insérer le plat ». Insérez le plat et le programme démarrera automatiquement lorsque vous fermerez la porte.
 - En appuyant sur la touche de validation (sans ouvrir la porte), l'appareil reste à la température programmée. Cette situation changera lorsque la porte sera ouverte.

Démarrage différé

Utilisez la fonction « démarrage différé » si vous souhaitez lancer la cuisson plus tard.

1. Appuyez sur la touche plus (dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner le « Démarrage différé ».
3. Appuyez sur la touche de validation.

Le symbole du démarrage différé s'affiche, tout comme l'heure de cuisson et l'heure de fin.

4. Modifiez l'heure de fin en tournant le bouton de sélection et en validant au moyen de la touche de validation.

Un petit symbole apparaît pour indiquer l'activation de la fonction.

- Pour annuler le démarrage différé : allez sur « Démarrage différé » et sélectionnez « annuler démarrage différé » (un texte pop-up apparaît pour valider l'annulation du démarrage différé).
5. Lancer le programme : appuyez sur la touche de validation pour passer au mode d'état d'avancement de la cuisson.
L'appareil s'allumera automatiquement au moment déterminé. Si une heure de cuisson a été définie, la fonction s'éteint automatiquement.

Gratiner

Pour ajouter la fonction gril à la fin du processus (la durée du processus de gratin sera ajoutée à la fin du processus de cuisson).

1. Appuyez sur la touche plus (dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Avec la touche droite de navigation, sélectionnez « Gratiner ».
3. Appuyez sur la touche de validation.

Un petit symbole de gril apparaît à côté de l'heure actuelle.

- Pour annuler le processus de gratin : sélectionnez « annuler gratin » dans le menu plus.

Cuisson par étapes

Cette fonction vous permet de combiner jusqu'à trois fonctions dans un processus de cuisson. Sélectionnez différentes fonctions et paramètres pour les différentes phases du processus de cuisson choisi.

1. Appuyez sur la touche plus (dans le « Mode de réglage des fonctions »).
2. Appuyez sur la touche droite de navigation pour sélectionner « Cuisson par étapes ».
3. Appuyez sur la touche de validation.

Un petit symbole apparaît à côté de l'heure actuelle. La première étape est déjà assortie des paramètres actuels de la fonction. Si vous n'avez pas programmé d'heure, l'heure par défaut sera programmée pour la première étape.

- Par exemple : vous sélectionnez le mode four et l'air pulsé à 180 °C ; la durée par défaut de 30 minutes s'ajoutera à la première étape.
- 4. Pour ajouter une étape, choisissez la deuxième fonction en appuyant sur les touches de navigation ou sur le bouton de sélection.
- 5. Appuyez sur la touche de validation.
L'affichage passera à l'écran des paramètres.
- 6. Sélectionnez la fonction souhaitée et réglez la température et l'heure.
- 7. Enregistrez l'étape et revenez à l'aperçu de la cuisson par étapes en appuyant sur la touche de validation.
 - Si la touche arrêt est enfoncée, les paramètres seront supprimés et l'écran d'affichage reviendra à l'écran d'affichage précédent.
- 8. Si nécessaire, ajoutez une troisième étape. Répétez les étapes 4, 5, 6 et 7.
- 9. Après validation, l'écran d'affichage fera apparaître les étapes programmées, accompagnées d'un symbole d'édition et de suppression.
- 10. Une fois que toutes les étapes ont été programmées selon vos souhaits, vous pouvez revenir à l'écran des paramètres du four. Appuyez sur la « touche plus » pour fermer le menu plus.
L'affichage fera apparaître l'écran des paramètres standard du four avec les paramètres de la première étape (étape 1 symbole blanc).
- 11. Lancez le processus en appuyant sur la touche de validation.
 - Si la touche arrêt est enfoncée, le menu de la cuisson par étapes sera fermé et le four repassera en mode normal.

Passer à la cuisson manuelle

- Dans le mode de cuisson manuelle, vous pouvez sélectionner un programme standard activé par la fonction « Programmes et favoris » et l'éditer en mode « Cuisson par étapes ».
- Si vous sélectionnez la fonction manuelle dans le menu plus, le texte pop-up suivant apparaît : « Passer en mode four ? » Après validation, l'écran d'affichage passera en mode de cuisson par étapes si le programme sélectionné a plusieurs étapes.

Programmes et favoris

Programmes automatiques

- Vous pouvez utiliser les 'programmes automatiques' pour la cuisson ou le rôtissage en sélectionnant un plat dans la liste de plats préprogrammés. Sélectionnez d'abord le type de plat puis le plat dans la liste disponible.
- Toutes les catégories de programme sont accompagnées d'une photo. Lorsque vous sélectionnez un plat, les paramètres du programme apparaissent. Le nom du plat et le nom de la sélection active sont affichés dans la barre de texte.
- Dans les paramètres, une photo du plat est d'abord visible (non éditable), suivie du poids (en fonction du plat) (si éditable), de l'intensité (pas toujours éditable) et de la durée de cuisson. Si nécessaire, modifiez l'intensité et/ou le poids.

Favoris (voir chapitre « Affichage de fin »)

- Vous pouvez sélectionner vos propres recettes enregistrées dans 'favoris'.
- Si vous n'avez enregistré aucune recette, le texte pop-up suivant apparaîtra : « Pas de plats enregistrés ».
- Le nom de la recette apparaît dans la barre de texte et les paramètres du four enregistrés sont affichés.

Sablier

Le sablier peut s'utiliser indépendamment de la fonction four.

1. Appuyez sur la touche sablier.
2. Modifiez la durée en tournant le bouton de sélection.
 - La plus longue durée possible du sablier est 23:59.
3. Validez le réglage en appuyant sur la touche de validation.

Le sablier démarre.

 - Pour annuler le sablier, remettez l'heure à 0:00 et validez en appuyant sur la touche de validation
 - Pour fermer le menu sablier, appuyez sur la touche sablier ou la touche arrêt.
4. Lorsque l'avertisseur sonore du sablier se déclenche, un pop-up apparaît avec le texte « Sablier écoulé », et un signal sonore est émis. Appuyez sur la touche arrêt pour éteindre le signal et fermer le menu pop-up.
 - Le signal s'arrête automatiquement après environ 2 minutes.

Sécurité enfants

Le panneau de commande du four peut être verrouillé au moyen de la sécurité enfants, pour éviter d'utiliser le four par inadvertance.

1. Appuyez et maintenez enfoncée la touche de verrouillage.

L'appareil passera en mode verrouillage. Un texte pop-up apparaît. Après 3 secondes, le pop-up « Système de verrouillage actif » disparaît. Le statut actuel de l'appareil est affiché.

- Si le système de verrouillage a été activé pendant un processus de cuisson, le processus se poursuivra.
 - Si vous appuyez sur une touche pendant le processus de verrouillage, le pop-up « Système de verrouillage actif » s'affichera à nouveau.
 - La touche arrêt reste active pendant le mode de verrouillage. Si l'appareil est éteint, le processus s'arrêtera. Pour rallumer l'appareil, désactivez le mode de verrouillage.
2. Pour désactiver le mode de verrouillage, appuyez et maintenez à nouveau enfoncée la touche de verrouillage.

Chauffe-assiette

- Cette fonction est utilisée pour préchauffer la vaisselle (assiettes, bols), afin que les plats servis restent chauds plus longtemps.
- Pour cette fonction, vous pouvez régler la température et la durée du processus de réchauffe.

Chauffer

- Maintien au chaud
 - Utilisez cette fonction pour garder des aliments cuits à température.
 - Pour cette fonction, vous pouvez régler la température et la durée du processus de chauffe.

Décongélation

- Cette fonction recourt à de l'air pulsé (30 °C). Utilisez cette fonction pour la décongélation lente d'aliments surgelés (gâteaux, biscuits, gâteaux secs, pain, petits pains et fruits surgelés).
- Pour cette fonction, vous pouvez programmer la durée.
- Retournez l'aliment à la moitié du temps de décongélation, remuez les aliments ou cassez les gros morceaux s'ils tiennent ensemble.

Nettoyage de l'appareil

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

- Activez le verrouillage des touches (pour empêcher que l'appareil ne soit allumé accidentellement).
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Nettoyez par la suite avec un linge propre et humide, et séchez les surfaces.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux.
- Nettoyez par la suite avec un linge propre et humide, et séchez les surfaces.



Important

- Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
- Vérifiez que le joint de la porte est propre. Cela empêche une accumulation de poussières et vous permet de bien fermer la porte.

Pyrolyse

Pour une utilisation moyenne du four, nous vous recommandons de recourir à la fonction pyrolyse une fois par mois.

Essuyez le four et les accessoires du four que vous voulez nettoyer avec un chiffon humide. Les résidus gras et alimentaires peuvent se consumer pendant la pyrolyse. **Risque d'incendie !**

1. Enlevez tous les accessoires et gradins du four. Si la lèchefrite doit également être nettoyée, placez d'abord les gradins de pyrolyse.
2. Sélectionnez « Pyrolyse » au moyen du bouton fonction.
3. Choisissez l'intensité de nettoyage souhaitée :
 - ▷ Basse : environ 3 heures
 - ▷ Moyenne : environ 3,5 heures
 - ▷ Élevée : environ 4 heures



Seule l'intensité de nettoyage peut être sélectionnée. Le temps est fixé et dépend du niveau d'intensité de nettoyage choisi.

4. Appuyez sur le bouton de confirmation pour lancer la pyrolyse.
- Après un certain temps, la porte du four se verrouille automatiquement pour votre sécurité (lorsque la température atteint 250 °C). Il est possible qu'une odeur déplaisante sorte du four pendant le processus de nettoyage.
- La porte du four peut être ouverte une fois que l'appareil a refroidi (après la fin de la pyrolyse).
- Lorsque le four est froid, essuyez-le à l'aide d'un chiffon humide. Essuyez la porte du four et les surfaces adjacentes situées dans la zone du joint d'étanchéité. N'astiquez pas le joint d'étanchéité.

Aqua clean

Avec le système aqua clean et un chiffon humide, vous pouvez aisément enlever la graisse et les salissures des parois du four.

Utilisation du système aqua clean

N'utilisez le système aqua clean que lorsque le four est entièrement refroidi. Il sera plus difficile d'enlever la salissure et la graisse si le four est chaud.



Le programme dure 30 minutes.

Les résidus sur les parois émaillées seront suffisamment imprégnés après 30 minutes, il sera alors possible de les enlever avec un linge humide.

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Versez 0,15 litres d'eau sur le fond de la cavité du four.
3. Sélectionnez « Nettoyage » au moyen du bouton fonction.
4. Passez au réglage « Aqua Clean ».
5. Appuyez sur le bouton de validation pour lancer Aqua clean.

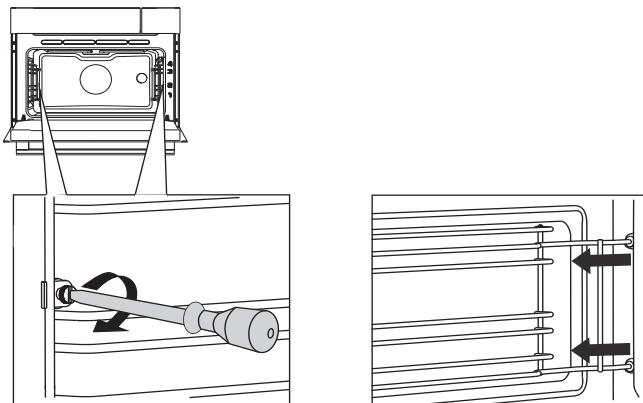


Remarque : Ne pas ouvrir la porte pendant le nettoyage.

Enlever et nettoyer les gradins

Utilisez uniquement des produits nettoyants conventionnels pour les gradins.

- Enlevez la vis avec un tournevis.
- Enlevez les gradins des trous situés à l'arrière du four.



Retirer la porte du four



Gardez vos doigts à l'écart des charnières de la porte du four. Les charnières sont équipées de ressorts ; vous pouvez vous blesser si elles lâchent.

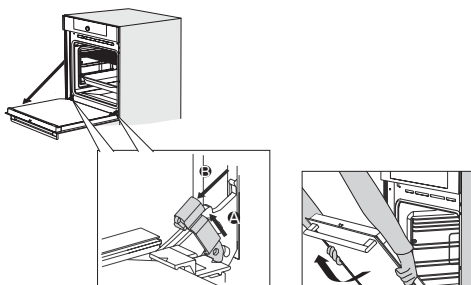
Assurez-vous que les loquets des charnières sont bien en place de manière à verrouiller ces dernières.

Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte du four en position de complète ouverture.
2. Soulevez les deux loquets de charnière (A) et tirez-les vers la porte du four (B).

Les charnières se bloqueront sous un angle de 45°.

3. Fermez doucement la porte jusqu'à un angle de 45°.
4. Retirez la porte en la soulevant et en l'inclinant vers le four (C). Les charnières doivent sortir de leur logement.



Installer la porte du four.

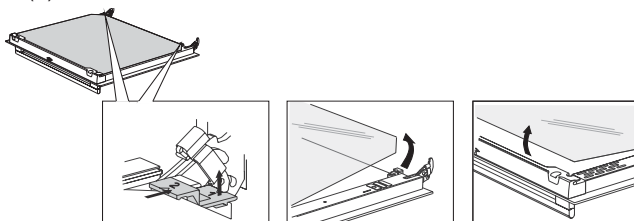
1. Maintenez la porte à un angle d'environ 45° à l'avant du four.
2. Insérez les charnières dans leur logement et assurez-vous qu'elles sont toutes les deux correctement positionnées.
3. Ouvrez la porte du four en position de complète ouverture.
4. Soulevez les deux loquets de charnière et tirez-les vers le four.
5. Rabattez doucement la porte du four et assurez-vous qu'elle se ferme correctement.

Si la porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement, assurez-vous que les charnières sont bien en place dans leur logement.

Retirer la vitre de la porte du four

L'intérieur de la porte en verre du four peut se nettoyer. Pour cela, vous devez retirer la vitre de la porte du four.

1. Soulevez légèrement (1) puis décalez (2) les crochets situés à gauche et à droite en bas de la porte pour libérer la vitre (A).
2. Agrippez la vitre (A) par le bord inférieur, soulevez-la légèrement (3) puis décalez-la (4) pour l'enlever du support supérieur.
3. Le verre intérieur (B) (selon le modèle) peut être enlevé en le soulevant délicatement (5) et en le décalant (6) pour l'enlever du support inférieur. Retirez également les caoutchoucs d'espacement (C) du verre intérieur.





Remplacez la vitre en suivant l'ordre inverse.

Remplacement de l'ampoule du four



La lampe intégrée à cet appareil ménager sert uniquement à l'éclairer. Elle n'est pas faite pour éclairer la pièce d'une maison.

Les ampoules (halogène G9, 230 V, 25 W) étant des articles de consommation, elles ne sont pas couvertes par la garantie. Pour remplacer une ampoule, enlevez d'abord la lèchefrite, la grille et les gradins.

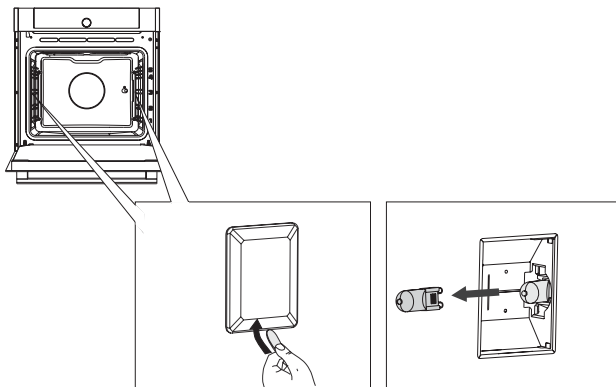


- **Débranchez l'appareil du circuit électrique en retirant la fiche de la prise de courant ou en débranchant le fusible dans l'armoire à fusibles.**
- **Note importante : l'ampoule peut être très chaude ! Portez des protections pour enlever la lampe.**

1. Utilisez un tournevis à tête plate pour dévisser légèrement le couvercle de l'ampoule, et retirez-le.

REMARQUE : Veillez à ne pas griffer l'émail.

2. Retirez l'ampoule et placez-en une nouvelle.



Généralités

Si vous rencontrez des problèmes avec votre four, consultez le compte rendu ci-dessous. Si le problème persiste, veuillez contacter le département de service à la clientèle.

Les aliments restent crus.

- Assurez-vous que la minuterie a été réglée et que vous avez appuyé sur la touche de validation.
- La porte est-elle bien fermée ?
- Voyez si un fusible n'a pas sauté ou si un disjoncteur n'est pas activé.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Assurez-vous que le bon temps de cuisson a été réglé.
- Assurez-vous que la bonne capacité a été réglée.

Le capteur ne répond pas ; l'affichage est verrouillé.

- Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes (coupez le fusible ou éteignez l'interrupteur principal) ; ensuite, rebranchez l'appareil et allumez-le.

Étincelles dans le four.

- Veillez à ce que tous les panneaux des lampes soient bien en place et que tous les disques d'espacement soient sur les gradins.

Un panne d'alimentation électrique peut entraîner une réinitialisation de l'affichage.

- Débranchez et rebranchez la prise.
- Réglez à nouveau l'heure.

Il y a de la condensation dans le four.

- Ceci est normal. Nettoyez le four après utilisation.

Une fois le four éteint, le ventilateur continue de tourner.

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

Le flux d'air peut être senti au niveau de la porte, et sur l'extérieur de l'appareil.

- Ceci est normal.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

La lumière se reflète sur la porte, et sur l'extérieur de l'appareil.

- Ceci est normal.

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

- Ceci est normal.

Des cliquetis peuvent être entendus lorsque le four fonctionne, en particulier en mode décongélation.

- Ceci est normal.

Le fusible saute régulièrement.

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

L'écran affiche un code d'erreur : ERREUR XX

(XX indique le numéro de l'erreur).

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

Entreposage et réparation de votre four

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien qualifié.

Si une maintenance est nécessaire, débranchez l'appareil et contactez le service à la clientèle ATAG.

Ayez les informations suivantes sous la main lorsque vous appelez :

- Le numéro du modèle et le numéro de série (figurent à l'intérieur de la porte du four)
- Détails de la garantie
- Une description claire du problème



Choisissez un endroit propre et sec pour stocker le four temporairement, car la poussière et l'humidité peuvent l'endommager.

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

Ce produit est fabriqué à partir de matériaux durables. Toutefois, l'appareil doit être mis au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de vie. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'appareil et l'emballage peuvent être recyclés. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton
- enveloppe polyéthylène (PE)
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS)

Ces matériaux doivent être mis au rebut de manière responsable et conforme aux dispositions légales.



Le produit affiche le pictogramme d'une poubelle barrée.

Cela indique que les appareils ménagers doivent être mis au rebut séparément. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou un point de vente qui s'en chargera pour vous.

Le tri des appareils ménagers est bénéfique à l'environnement et à la santé publique. Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué peuvent être réutilisés, ce qui fournira une économie d'énergie et de matières premières considérable.

Déclaration de conformité



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

IHR OFEN

Ihr Ofen

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Führungsschienen	7
Teleskopführungen	7
Tür	8
Lüfter	8
Hauptfunktionen	9
Tasten	10
Navigation	11

Erste Verwendung

Erste Schritte	13
----------------	----

Bedienung

Funktionsauswahl	15
Modus zur Funktionseinstellung	15
Zubereitungsfortschritt	17
Ende-Anzeige	17
Einstellungen während des Betriebs ändern	18

Verwendung

Funktionentabelle	19
Menü „Einstellungen“	23
„Plus“-Menü	24
Garinformationen	25
Schnelles Vorheizen	26
Verzögerter Start	26
Gratinieren	27
Garen in Phasen	27
Zu manuellem Garen wechseln	28
Programme und Favoriten	29
Eieruhr	29
Kindersicherung	30
Tellererwärmung	30
Erwärmen	30
Auftauen	30

Reinigen

Das Gerät reinigen	31
Pyrolyse	31
Aqua Clean	32
Entfernen und Reinigen der Führungsschienen	33
Entfernen und Installation der Ofentür	33
Entfernen und Installation des Ofentürglases	34
Austausch der Ofenlampe	35

Probleme lösen

Allgemeines	36
-------------	----

Ihr Ofen und die Umwelt

Entsorgen des Geräts und der Verpackung	38
---	----

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres ATAG-Ofens.

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 Geräts hilfreich sein können.

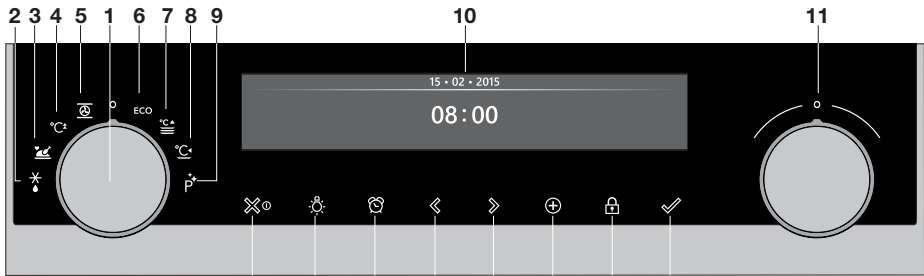


Lesen Sie vor der Verwendung des Gerätes die separaten Sicherheitshinweise!

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



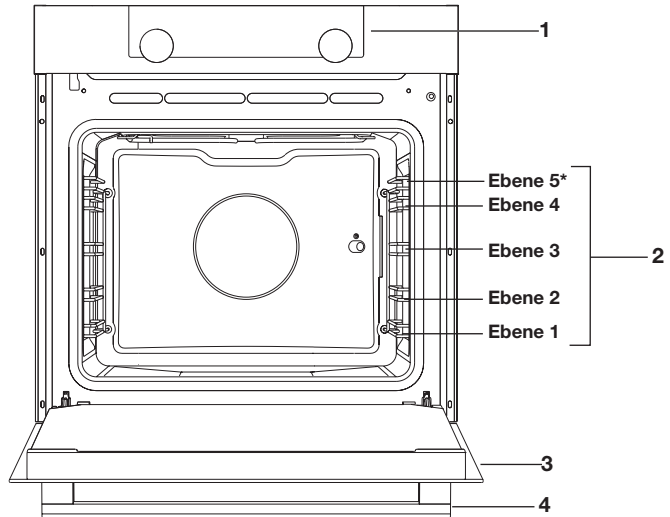
1. Funktionswahl-Drehschalter (in Position „Aus“)
2. Auftauen
3. Programme und Favoriten
4. Schnelles Vorheizen
5. Ofen
6. Spar-Umluft
7. Tellererwärmung
8. Erwärmen
9. Reinigen
10. Anzeige
11. Auswahldrehknopf
12. Ein-/Austaste und Stoptaste (Abbrechen)
13. Lichttaste
14. Eieruhr-Taste
15. Navigationstaste links
16. Navigationstaste rechts
17. Plus-Taste
18. Kindersicherungs-Taste (Sperr-Taste)
19. Bestätigungstaste



Hinweis:

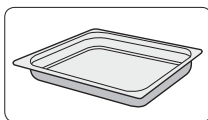
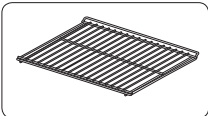
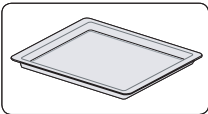
Die Tasten reagieren am besten, wenn Sie sie mit einer großen Fläche Ihrer Fingerkuppe berühren. Bei jeder Berührung einer Taste im Betrieb ertönt ein kurzes akustisches Signal.

Beschreibung



1. Bedienleiste
2. Ofenebenen
 - ZX65: 5 Ebenen*
 - ZX45: 4 Ebenen
3. Ofentür
4. Türgriff

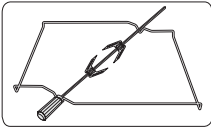
Die folgenden Zubehörteile sind im Lieferumfang Ihres Ofens enthalten:



- **Backblech;** verwendet für Backwaren und Kuchen.
- **Ofengestell;** hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Schüssel oder ein Topf mit Speisen kann auf das Ofengestell gesetzt werden.

Das Ofengestell verfügt über einen Sicherheitsstift. Heben Sie das Gestell vorne leicht an, um es aus dem Ofen heraus gleiten zu lassen.

- **Tiefes Backblech (nur ZX65);** zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet. Kann auch als Fettauffangschale verwendet werden. Setzen Sie das tiefe Backblech nur zum Grillen oder zur Verwendung als Fettauffangschale auf die erste Ebene.



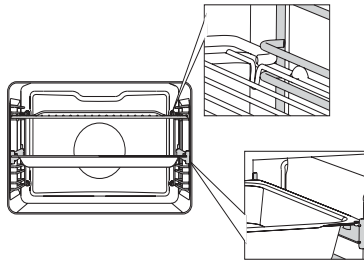
- **Drehspieß + Grillspieß;** werden für viele verschiedene Speisen verwendet wie beispielsweise Rollbraten oder Hähnchen.
- **Pyrolyse-Führungsschienen;** werden verwendet, um das Backblech während der Pyrolyse zu reinigen.

Führungsschienen

- Der Ofen verfügt über vier oder fünf Führungsschienen (Ebene 1 bis 4/5), abhängig vom Modell. Ebene 1 wird hauptsächlich in Kombination mit Unterhitze verwendet. Die beiden oberen Ebenen werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.
- Schieben Sie das Ofengestell oder das Backblech in die Lücke zwischen den Schiebern der Führungsschienen.

Teleskopführung

Eine Anzahl von Einschubleisten verfügen, abhängig vom Modell, über vollständig ausziehbare Teleskopführungsschienen.



Ziehen Sie zuerst die Führungen einer Ebene heraus und setzen Sie das Ofengestell oder das Backblech darauf. Schieben Sie sie dann mit der Hand hinein.

Schließen Sie die Ofentür, wenn die Teleskopführungen vollständig in den Ofen geschoben sind.

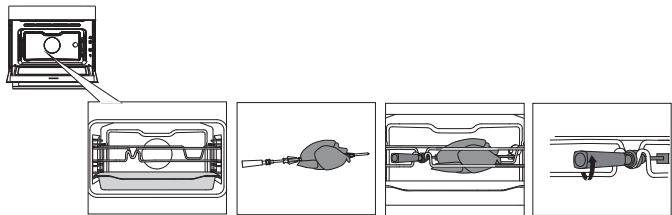
Pyrolyse-Führungsschienen

Werden nur für die Pyrolysereinigung verwendet. Wenn Sie während der Pyrolysereinigung auch das Backblech reinigen möchten, dann setzen Sie diese Führungsschienen ein. **Hinweis;** während der Pyrolyse treten hohe Temperaturen auf, die zu Verfärbungen der Führungsschienen führen können.

Drehspieß

Zum Drehspieß gehören ein Spieß mit 2 Klammern, ein abnehmbarer Griff und ein Grillspieß, der in die Mitte des Ofens passt. Der Spieß wird in den Drehspießmotor, der sich an der Rückwand des Ofens befindet, eingesetzt.

- Schieben Sie das tiefe Backblech in Ebene 1, um Fleischsäfte oder Fett aufzufangen.
- Schieben Sie eine der Klammern auf den Spieß und schieben Sie dann das zu grillende Fleisch hinterher.
- Setzen Sie den Grillspieß in die mittlere Ofenebene ein. Achten Sie darauf, dass die „V“-Form zu Ihnen zeigt.
- Der Griff kann auf das stumpfe Ende des Spießes geschraubt werden, damit Sie den Spieß einfacher in Position bringen können.
- Setzen Sie den Spieß auf den Grillspieß, wobei das spitze Ende von Ihnen abgewandt ist. Drücken Sie leicht, bis der Spieß in den Drehspießmotor an der Rückwand einrastet. Das stumpfe Ende des Spießes muss in die „V“-Form passen. (Der Spieß hat zwei Kerben, die beide an der Ofentürseite befestigt werden müssen, damit der Spieß in Position bleibt. Die Kerben dienen auch als Halt für den Griff.)
- Entfernen Sie den Griff vor dem Backen oder Braten. Anschließend können Sie den Griff wieder an den Spieß befestigen, um ihn so einfacher aus dem Ofen nehmen zu können.



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-Dreheschalter können Sie die Hauptfunktionen Ihres Ofens auswählen.

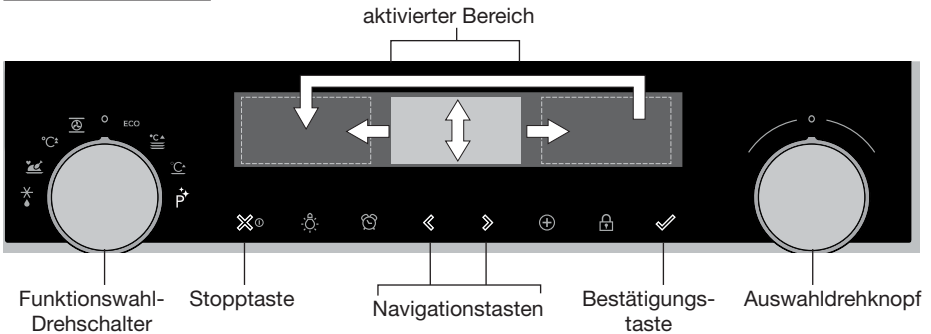
Einstellung	Beschreibung
	Aus/Standby-Modus
	Ofen Umluft Umluft + Unterhitze Unterhitze + Oberhitze Großer Grill Kleiner Grill Großer Grill + Lüfter Oberhitze Unterhitze Unterhitze + Lüfter Pro Braten
	Schnelles Vorheizen
	Spar-Umluft
	Programme und Favoriten Favoriten Programme
	Auftauen Manuelles Auftauen
	Tellererwärmung
	Erwärmen Warm halten
	Reinigen Pyrolyse Aqua Clean

Tasten

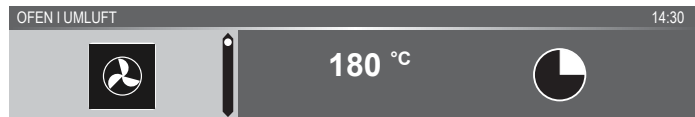
In der nachstehenden Tabelle finden Sie die Beschreibung der verschiedenen Tasten.

Tasten	Beschreibung der Tasten
	<p>Ein-/Austaste und Stopptaste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kurz eindrücken: Einstellung löschen oder einen Schritt im Menü zurückzugehen. - Lang eindrücken: das Gerät ein- oder ausschalten.
	<p>Lichttaste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Ofenlicht ein- oder ausschalten.
	<p>Eieruhr</p> <ul style="list-style-type: none"> -Die Eieruhr kann unabhängig vom Ofen verwendet werden. - Die höchstmögliche Einstellung ist 23:59.
	<p>Navigationstaste links</p> <ul style="list-style-type: none"> - Den aktivierten Bereich nach links verschieben.
	<p>Navigationstaste rechts</p> <ul style="list-style-type: none"> - Den aktivierten Bereich nach rechts verschieben.
	<p>Plus-Taste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Einstellungsmenü öffnen oder schließen (im Standby-Modus). - Das Plus-Menü mit den zurzeit zusätzlich zur Verfügung stehenden Optionen öffnen oder schließen (in Position „Ein“).
	<p>Kindersicherungs-Taste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Halten Sie die Stopptaste eingedrückt, um das Gerät zu sperren.
	<p>Bestätigungstaste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alle weißen Einstellungen/Elemente in der Anzeige bestätigen.

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:

- 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 = Verringern eines Wertes, rechts = Erhöhen eines Wertes) geändert werden. Die Einstellung wird automatisch gespeichert.
- Wenn alle Elemente auf dem Bildschirm eingestellt sind, bestätigen Sie dann diese Einstellungen, indem Sie auf die Bestätigungstaste drücken (die Taste beginnt zu blinken, wenn es möglich ist, das Programm zu starten).
- Drücken Sie auf die Stoptaste, 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 von einer vertikalen Linie voneinander getrennt.

EINSTELLUNGEN | ALLGEMEINES | TON | TASTENTON

Erste Schritte

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



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

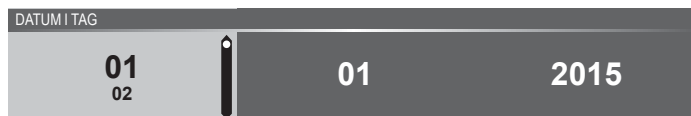
Einstellen der Sprache



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

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

Einstellen des Datums



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

Einstellen der Uhrzeit



1. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Stunden zu ändern.
2. Bestätigen Sie diese Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.
3. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Minuten zu ändern.
4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Bestätigungstaste.
Alle Anfangseinstellungen sind jetzt eingestellt, und das Gerät zeigt die Standby-Anzeige an.

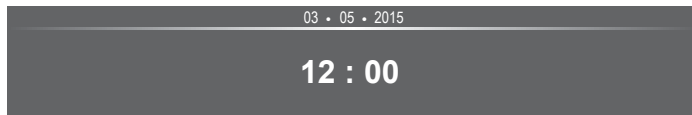


Die Sprache, das Datum und die Uhrzeit können auch im Menü „Einstellungen“ festgelegt werden. Das Menü „Einstellungen“ ist nur verfügbar, wenn die Plus-Taste gedrückt wird, während sich das Gerät im Standby-Modus befindet (siehe „Menü Einstellungen“).

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:

- Den Funktionswahl-Drehschalter auf 0 (Position „Aus“) drehen;
- 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).

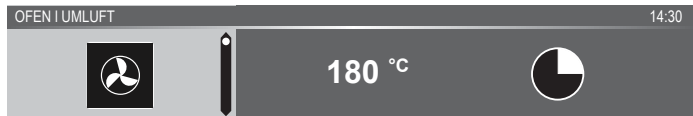
Nachdem Sie eine Hauptfunktion ausgewählt haben, wird der Modus zur Funktionseinstellung aktiviert (grauer Hintergrund). Im aktivierten Bereich ist es jetzt möglich, die Einstellung dieser Funktion zu ändern.

Modus zur Funktionseinstellung

Beispiel (Ofen/Umluft + Unterhitze/40 Minuten)

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

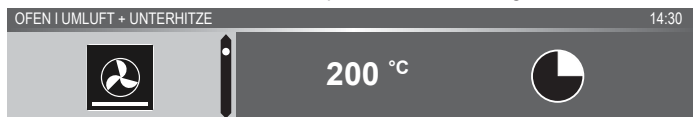
Die erste Unterfunktions-Einstellung ist aktiviert.



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

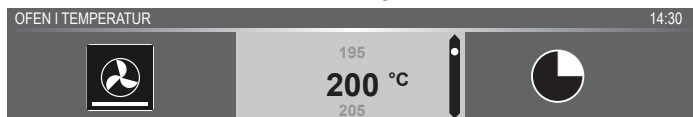
- Die Funktion (beziehen Sie sich auf die Tabelle im Kapitel „Funktionentabelle“).
- Die Temperatur (hängt vom Gerät ab).
- Die Zeit.

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

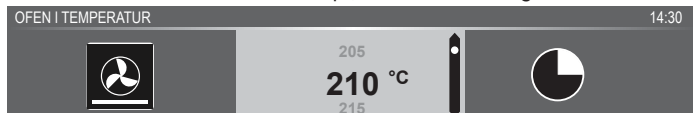


3. Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.

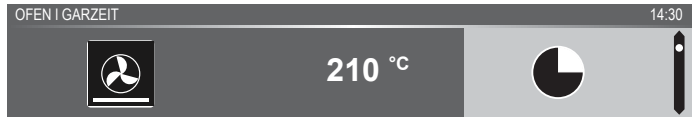
Die nächste Unterfunktions-Einstellung wird aktiviert.



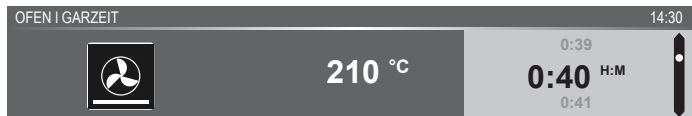
4. Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Einstellung zu ändern.



- Bestätigen Sie die Einstellung, indem Sie auf die rechte Navigationstaste oder auf den Auswahldrehknopf drücken.
Die nächste Unterfunktions-Einstellung 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, wird die Standard-Eieruhr-Einstellung anstelle des Eieruhr-Symbols angezeigt.
- Drehen Sie am Auswahldrehknopf, um die Einstellung zu ändern.



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

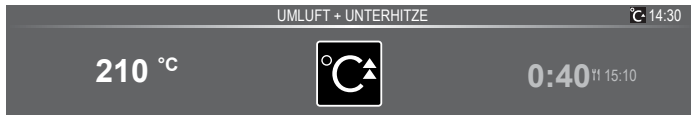


Zubereitungsfortschritt

- Auf der linken Seite des Bildschirms wird die Temperatur 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.
- Gratинieren (falls möglich).
- Als Favoriten speichern.



Prozess beenden

1. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.

Die Ende-Anzeige wird geschlossen, und der Standby-Bildschirm wird angezeigt.

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

Extra-Zeit hinzufügen

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

Gratinieren

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

Als Favoriten speichern

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

Einstellungen während des Betriebs ändern


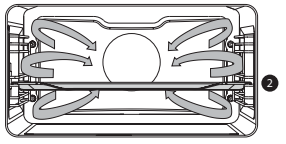

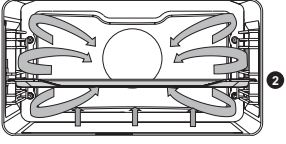

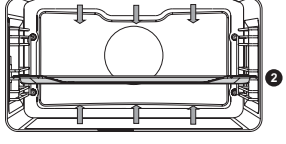
- Wenn Sie während des Betriebs die Navigationstasten betätigen, wird der aktivierte Bereich angezeigt. Die ausgewählte Einstellung kann jetzt geändert werden, siehe Kapitel „Modus zur Funktionseinstellung“.
- Nach Bestätigung mithilfe der Bestätigungstaste wird der Bildschirm für den Zubereitungsfortschritt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

Funktionentabelle


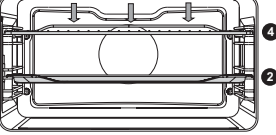

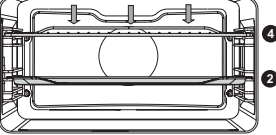

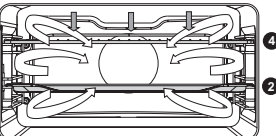
Schauen Sie in der Tabelle für die Auswahl der bevorzugten Ofenfunktion nach. Beachten Sie auch die Zubereitungshinweise auf der Verpackung des Gerichts.




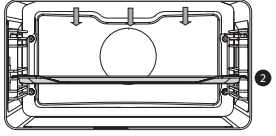

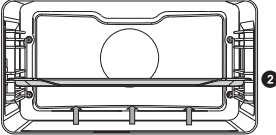

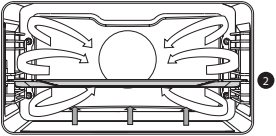

- **Verwenden Sie nur Glasbräter, die bis 275 °C temperaturbeständig sind.**

Funktion	Beschreibung	
Ofenfunktionen		
	<p>Umluft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe heißer Luft von der Rückseite des Ofens. • Dieser Modus sorgt für eine gleichmäßige Hitze und ist ideal zum Backen geeignet. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 180 °C • Vorheizen des Ofens wird empfohlen. 	
	<p>Umluft + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Vorheizen des Ofens wird empfohlen. 	
	<p>Oberhitze und Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe des oberen und unteren Heizelements. • Dieser Modus ist für normales Backen und Braten geeignet. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 200 °C • Vorheizen des Ofens wird empfohlen. 	


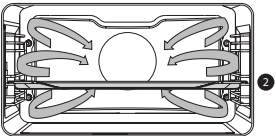



VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Großer Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe des oberen Hezelements und des Grillelements. • Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. Verwenden Sie ihn kurz vor Ende der Back-/Bratzeit. • Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2. • Maximal zulässige Temperatur: 240 °C • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Vorheizen des Ofens wird empfohlen. 	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe des Grillelements. • Dieser Modus ist zum Grillen kleinerer Mengen offener Sandwiches, für Grillwürste oder zum Toasten von Brot geeignet. • Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2. • Maximal zulässige Temperatur: 240 °C • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Vorheizen des Ofens wird empfohlen. 	
	<p>Grill + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe der oberen Hezelemente. Die Wärme wird vom Lüfter verteilt. • Dieser Modus ist zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse geeignet. • Setzen Sie das Ofengestell auf Ebene 4 und das Backblech auf Ebene 2. • Empfohlene Temperatur: 170 °C • Überwachen Sie den Garvorgang die gesamte Zeit. Die Speise kann bei diesen hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Vorheizen des Ofens wird empfohlen. 	




VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Oberhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen nur mithilfe des oberen Heizelements. • Dieser Modus wird verwendet, um die obere Schicht des Gerichts zu backen oder zu braten. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Empfohlene Temperatur: 150 °C 	
	<p>Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen nur mithilfe des unteren Heizelements. • Dieser Modus ist besonders für Gerichte und Backwaren nützlich, die eine untere Kruste oder Bräunung erfordern. • Setzen Sie das Backblech oder das Ofengestell auf Einschubebene 2. • Verwenden Sie ihn kurz vor Ende der Back-/Bratzeit. • Empfohlene Temperatur: 160 °C 	
	<p>Lüfter + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 auf Ebene 2, damit die heiße Luft auch über die Oberfläche der Speisen zirkulieren kann. • Empfohlene Temperatur: 180 °C 	
	<p>Pro Braten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heizen mithilfe des oberen Heizelements in Kombination mit dem Grillelement und Umluft. • Dieser Modus ist zum Braten von Fleisch aller Art geeignet. • Empfohlene Temperatur: 180 °C 	

VERWENDUNG





Funktion	Beschreibung	
Spar-Umluft		
	<p>Spar-Umluft</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Setzen Sie das Blech auf Ebene 2. • 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. 	
Extra-Funktionen		
	<p>Tellererwärmung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tellererwärmung: Diese Funktion wird zum Erwärmen von Geschirr verwendet, sodass die servierten Gerichte länger warm bleiben. 	
	<p>Erwärmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Warm halten: Diese Funktion wird zum Warmhalten von bereits gegarten Gerichten verwendet. 	
	<p>Reinigen</p> <p>Pyrolyse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion ist für die automatische Reinigung des Ofens gedacht. Der Ofen erwärmt sich auf eine Temperatur, die oberhalb des normalen Gebrauchs liegt, wodurch Fettreste und andere Verschmutzungen zu Asche verbrennen. • Entfernen Sie alle Zubehörteile und lose Speisereste aus dem Ofenraum, bevor Sie diesen Prozess starten. Während des pyrolytischen Selbstreinigungsprozesses ist die Ofentür oberhalb einer bestimmten Temperatur automatisch verriegelt. Die Außenseite des Ofens wird heißer als normal. • Wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist, kann der Innenraum mit einem feuchten Tuch ausgewischt werden. <p>Aqua Clean</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fett und Schmutz können ganz einfach von den Ofenwänden mit einem feuchten Tuch entfernt werden. 	

VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	Auftauen <ul style="list-style-type: none"> • Bei dieser Funktion zirkuliert die Luft mithilfe des Lüfters. • Die Luft wird auf eine Temperatur von 30 °C erwärmt. • Verwenden Sie diese Funktion zum Auftauen tiefgekühlter Lebensmittel. 	
	Programme und Favoriten <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> • Mit dieser Funktion erreicht der Ofenraum schnell die gewünschte Temperatur. Verwenden Sie diese Einstellung nicht, wenn sich ein Gericht im Ofenraum befindet. 	

Menü „Einstellungen“

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

Einstellung	Beschreibung
	Allgemeines Sprache Zeit Datum Ton
	Anzeige Heiligkeit Uhrgröße Nacht-Modus Gerät in Standby-Modus
	Garen Standard-Programm-Intensität Einstellungen Vorheizen
	System Geräteinformationen Werkseinstellungen Ofenbeleuchtung

Allgemeines

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

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

Anzeige

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

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



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

Garstufen-Einstellungen

In diesem Menü können Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- 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 vom Gerät und 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 Weltzeitanzeige 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 „Stoptaste“ oder „Plus-Taste“. Die Anzeige zeigt dann wieder die vorherige Anzeige an.
- Wenn Sie eine zusätzliche Funktionalität löschen möchten, müssen Sie „abbrechen“ (Symbol mit einem roten Streifen) auswählen.

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

Garinformationen

Die Anzeige „Garinformationen“ enthält weitere Informationen zur gewählten Funktion, wie die benötigten Geräte und wozu die Funktion verwendet werden.

Schnelles Vorheizen

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

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

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

Schnelles Vorheizen im Plus-Menü aktivieren.

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

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

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

Mit schnellem Vorheizen beginnen

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

Verzögerter Start

Nutzen Sie die „Verzögerter Start“-Funktion, wenn Sie zu einem späteren Zeitpunkt mit dem Garen starten möchten.

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

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

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

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

- Um „Verzögerter Start“ zu löschen: Gehen Sie zu „Verzögerter Start“ und wählen Sie „Verzögerten Start abbrechen“ aus (ein Popup zur Bestätigung des Abbruchs des verzögerten Starts wird eingeblendet).
5. Das Programm starten: Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um zur Anzeige des Zubereitungsfortschritts zu wechseln.

Die Funktion wird automatisch zur eingestellten Zeit starten. Wenn eine Garzeit eingestellt wurde, wird die Funktion auch automatisch ausgeschaltet.

Gratinieren

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

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

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

- 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 Funktionen und Einstellungen aus, um Ihren bevorzugten Garprozess zusammenzustellen.

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

3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.
Neben der aktuellen Zeitanzeige wird ein kleines Symbol eingeblendet. Die erste Phase ist bereits mit den aktuellen Einstellungen der Funktion ausgefüllt. Wenn keine Zeit eingestellt ist, wird die Standardzeit für die erste Phase eingestellt.
 - 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 Funktion, indem Sie auf die Navigationstasten oder auf den Auswahldrehknopf drücken.
5. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste.
Die Anzeige wechselt in den Einstellungen-Bildschirm.
6. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus, stellen Sie Temperatur und Zeit ein.
7. Speichern Sie die Phase und kehren Sie zur Übersicht „Garen in Phasen“ zurück, indem Sie auf die Bestätigungstaste drücken.
 - Wenn die Stoptaste gedrückt wird, wird die Einstellung gelöscht, und die Anzeige kehrt zur vorigen Anzeige zurück.
8. Fügen Sie gegebenenfalls eine dritte Phase hinzu. Wiederholen Sie die Schritte 4, 5, 6 und 7.
9. Nach der Bestätigung zeigt die Anzeige die eingestellten Phasen an, und ein Symbol zum Bearbeiten und Löschen ist hinzugefügt.
10. Wenn alle Phasen nach Ihren Wünschen eingestellt wurden, kehren Sie zum Bildschirm „Ofeneinstellung“ zurück. Drücken Sie auf die „Plus-Taste, um das Plus-Menü zu schließen.
Die Anzeige zeigt den normalen Bildschirm „Ofeneinstellung“ mit den Einstellungen der ersten Phase (Phase 1 weißes Symbol) an.
11. Starten Sie den Prozess durch Drücken der Bestätigungstaste.
 - Wenn die Stoptaste gedrückt wird, wird das Menü „Garen in Phasen“ abgebrochen, und der Ofen kehrt zum normalen Modus zurück.

Zu manuellem Garen wechseln

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

Programme und Favoriten

Automatische Programme

- Sie können die „automatischen Programme“ zum Backen und Braten verwenden. Wählen Sie dazu einfach eine Speise aus der Liste der vorprogrammierten Speisen aus. Wählen Sie zuerst die Speiseart und dann die Speise selbst aus der verfügbaren Liste aus.
- Alle Programmkategorien haben eine Abbildung. Wenn eine Speise ausgewählt wird, werden die Programmeinstellungen angezeigt. Der Name der Speise und der Name der aktiven Auswahl werden in der Textleiste angezeigt.
- In den Einstellungen werden zunächst die Abbildung der Speise (nicht einstellbar), das Gewicht (anhängig von der Speise) (wenn einstellbar), die Intensität (nicht immer einstellbar) und die Garzeit angezeigt. Passen Sie gegebenenfalls die Intensität und/oder das Gewicht an.

Favoriten (siehe Kapitel „Ende-Anzeige“)

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

Eieruhr

Die Eieruhr kann unabhängig vom Ofen verwendet werden.

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

Kindersicherung

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

1. Halten Sie die 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 Geräts wird angezeigt.

- ▶ Wenn die Tastensperre während des Garens aktiviert wird, wird der Garprozess fortgesetzt.
 - ▶ Wenn eine Taste während der Tastensperre betätigt wird, wird das Popup „Die Tastensperre ist aktiviert“ erneut angezeigt.
 - ▶ Die 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.
2. Um den Tastensperre-Modus zu deaktivieren, halten Sie die Stopptaste erneut eingedrückt.

Tellererwärmung

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

Erwärmen

- Warm halten
 - ▶ Nutzen Sie diese Funktion, um bereits gekochte Lebensmittel auf Temperatur zu halten.
 - ▶ Für diese Funktion können Sie die Temperatur und die Dauer für das Erwärmen des Essens festlegen.

Auftauen

- Diese Funktion verwendet Umluft (30 °C). Verwenden Sie diese Funktion für das langsame Auftauen tiefgefrorener Speisen (Kuchen, Gebäck, Plätzchen, Brot, Brötchen und Tiefkühlobst).
- Für diese Funktion können Sie die Dauer festlegen.
- Wenden Sie das Essen nach der Hälfte der verstrichenen Auftauzeit. Rühren Sie um oder brechen Sie größere Stücke auseinander, falls diese zusammengefroren sind.

Das Gerät reinigen

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

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



Wichtig

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Entlüftung 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.

Pyrolyse

Bei normalem Gebrauch des Ofens empfehlen wir, die Pyrolyse-Funktion einmal pro Monat zu verwenden.

Wischen Sie den Ofen und das zu reinigende Ofenzubehör mit einem feuchten Tuch ab! Essensrückstände und Fett können während des Pyrolyse-Prozesses in Flammen aufgehen. **Es besteht Brandgefahr!**

1. Entfernen Sie alles Zubehör und Einsätze aus dem Ofen. Wenn das Backblech auch gereinigt werden muss, setzen Sie zuerst die Pyrolyse-Führungsschienen ein.
2. Wählen Sie „Pyrolyse“ mit dem Funktionswahl-Drehschalter aus.
3. Wählen Sie den gewünschten Reinigungsgrad:
 - Niedrig: Ca. 3 Stunden
 - Mittel: Ca. 3,5 Stunden
 - Hoch: Ca. 4 Stunden



Nur der Reinigungsgrad kann ausgewählt werden. Die Zeit liegt fest und hängt von dem gewählten Reinigungsgrad ab.

4. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um die Pyrolyse-Reinigung zu starten.
- Nach einem bestimmten Zeitraum wird die Ofentür zu Ihrer eigenen Sicherheit automatisch gesperrt (wenn die Temperatur 250 °C erreicht). Während des Reinigungsvorgangs kann ein unangenehmer Geruch entstehen.
- Wenn das Gerät hinreichend abgekühlt ist (nach dem Ende der Pyrolyse-Reinigung), kann die Ofentür geöffnet werden.
- Wischen Sie den Ofen mit einem feuchten Tuch aus, nachdem er abgekühlt ist. Wischen Sie die Ofentür und die benachbarten Oberflächen rund um die Türdichtung ab. Reiben Sie nicht die Dichtung.

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 Ofenwänden sind nach 30 Minuten ausreichend eingeweicht und können dann mit einem feuchten Tuch entfernt werden.

1. Entfernen Sie alles Zubehör aus dem Ofen.
2. Geben Sie 0,15 l Wasser unten in den Ofen.
3. Wählen Sie „Reinigen“ mit dem Funktionswahl-Dreheschalter aus.
4. Ändern Sie die Einstellung auf „Aqua Clean“.
5. Drücken Sie die Bestätigungstaste, um „Aqua Clean“ zu starten.

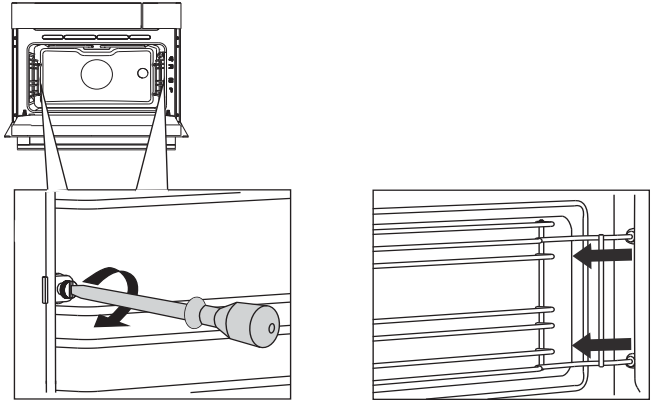


Bitte beachten Sie: Öffnen Sie während des Reinigens nicht die Tür.

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.



Entfernen der Ofentür



Halten Sie Ihre Finger von den Scharnieren der Ofentür fern.

Die Scharniere sind federgelagert und können beim Zurückfedern der Ofentür Verletzungen verursachen.

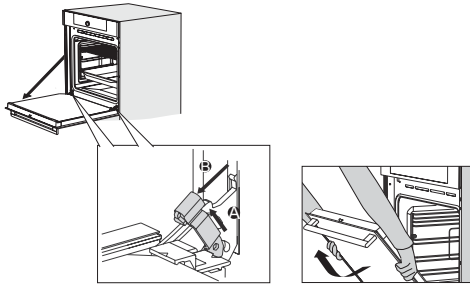
Achten Sie darauf, dass die Scharnierverschlüsse korrekt angebracht werden, um die Scharniere zu verriegeln.

Entfernen Sie die Ofentür.

1. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
2. Heben Sie beide Scharnierverschlüsse (A) an und ziehen Sie diese zur Ofentür (B) hin.

Die Scharniere werden in einer Position von 45° arretiert.

3. Schließen Sie langsam die Tür, bis sie einen Winkel von 45° erreicht hat.
4. Entfernen Sie die Tür, indem Sie diese anheben und zum Ofen (C) hin neigen. Die Scharniere müssen aus den Schlitzen im Ofen heraustreten.



Bauen Sie die Ofentür ein.

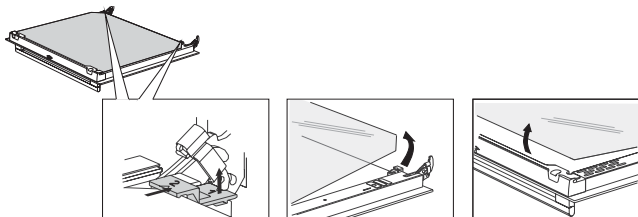
1. Halten Sie die Tür in einem Winkel von ungefähr 45° vor dem Ofen.
2. Setzen Sie die Scharniere in die Schlitze ein und achten Sie auf eine korrekte Positionierung an beiden Seiten.
3. Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
4. Heben Sie beide Scharnierverschlüsse an und ziehen Sie diese zur Ofentür hin.
5. Schließen Sie die Ofentür sanft und überzeugen Sie sich, dass sie korrekt geschlossen ist.

Wenn sich die Tür nicht ordnungsgemäß öffnen oder schließen lässt, stellen Sie sicher, dass die Scharniere korrekt in ihre Aussparungen eingesetzt sind.

Entfernen des Ofentürglases

Das Ofentürglas kann von der Innenseite aus gereinigt werden. Hierzu müssen Sie das Glas aus der Ofentür herausnehmen.

1. Heben (1) und verschieben (2) Sie die Halterungen unten links und rechts an der Tür leicht, um die Glasscheibe (A) freizugeben.
2. Fassen Sie das Glas (A) an der Unterkante und heben Sie es vorsichtig an (3) und verschieben es (4), um es aus der oberen Halterung zu entfernen.
3. Das innere Glas (B) (abhängig vom Modell) kann entfernt werden, indem es vorsichtig angehoben (5) und verschoben (6) wird, um es aus der unteren Halterung zu entfernen. Entfernen Sie auch die Gummidapter (C) vom inneren Glas.





Setzen Sie das Glas in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

Austausch der Backofenlampe



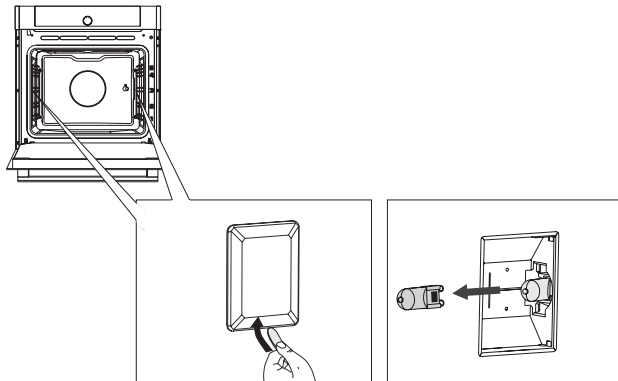
Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.

Die Lampen (2x) (Halogen G9, 230 V, 25 W) sind Verbrauchsmaterial und daher nicht über die Gewährleistung abgedeckt. Um sie auszutauschen, entfernen Sie zuerst das Backblech, das Ofengestell und die Führungsschienen.



- **Unterbrechen Sie die Stromzufuhr zu dem Gerät, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder den Leistungsschalter im Sicherungskasten ausschalten!**
- **Bitte beachten Sie: Die Lampe kann sehr heiß sein! Schützen Sie sich beim Entfernen der Lampe.**

1. Lösen Sie die Lampenabdeckung mit einem flachen Schraubendreher und entfernen Sie sie.
HINWEIS: Achten Sie darauf, das Email nicht zu beschädigen.
2. Entfernen Sie die Lampe und setzen Sie eine neue ein.



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 den Hauptschalter 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 Geräts ist ein Luftzug spürbar.

- Dies ist normal.

An der Tür und der Außenseite des Geräts 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 springt regelmäßig raus.

- 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 an dem Gerät sollten nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

Falls Wartungsmaßnahmen erforderlich sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie den Kundenservice von ATAG.

Halten Sie bei Ihrem Anruf die folgenden Informationen griffbereit:

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



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

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Dieses Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Allerdings muss das Gerät nach Ablauf seiner Nutzungsdauer verantwortungsbewusst entsorgt werden. Informationen dazu erhalten Sie beim Umwelt-/Entsorgungsamt.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Folgende Materialien wurden benutzt:

- Pappe
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den gesetzlichen Vorschriften zu entsorgen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Piktogramm mit einem durchgestrichenen Papierkorb.

Dies weist darauf hin, dass Haushaltsgeräte getrennt entsorgt werden müssen. Das bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Sie müssen es an einer speziellen Sammelstelle für Sondermüll abgeben. Alternativ kann das Gerät auch an einer Verkaufsstelle abgegeben werden, wo die Entsorgung für Sie übernommen wird.

Das getrennte Sammeln von Haushaltsgeräten schützt die Umwelt und die öffentliche Gesundheit. Die bei der Herstellung dieses Gerätes verwendeten Materialien können recycelt werden. Dies bedeutet eine große Energie- und Rohmaterialeinsparung.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Bestimmungen sowie den Anforderungen, auf die in den Normen verwiesen wird, entsprechen.



La fiche signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil. Das
Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Gerätes.

Lorsque vous contactez le service après-vente,
assurez-vous de disposer du numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service
après-vente sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation
finden Sie auf der Garantiekarte.

ATAG



527962