

Gebruiksaanwijzing **oven**

ATAG



ZX4674M

ZX6674M

ZX6685M

Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip

INHOUD

Uw oven

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Geleiderails/Telescopische geleiderails	6
Accessoires	6
Deur	8
Koelventilator	8
Aanraakscherm (touch screen)	9
Hoofdschermen	10
Functie-instelscherm	12
Stand-by scherm	13

Eerste gebruik

Eerste gebruik	14
----------------	----

Bediening

Gebruik van het 'Plus' menu	16
Toetsenbord openen	18

Gebruik

Ovenfuncties	19
Een 'Extra's' functie gebruiken	21
Snel voorverwarmen	22
Functies tabel	23
Culisensor	27
Uitgestelde start	29
Meerfase koken	30
Gratineren	32
Aanvullende functies	33
Instellingen	37

Reinigen

Het toestel reinigen	39
Stoomreinigen	39
Pyrolyse	40
Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen	41
Ovenlamp vervangen	42
Demonderen ovendeur	43
Demonderen ovenruit	44

Problemen oplossen

Algemeen	45
----------	----

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	47
--	----

Inleiding

Gefeliciteerd met uw keuze voor deze Atag oven.

In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan. De oven biedt een uitgebreide reeks instellingen, zodat u altijd de juiste bereidingswijze kunt kiezen.

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



Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

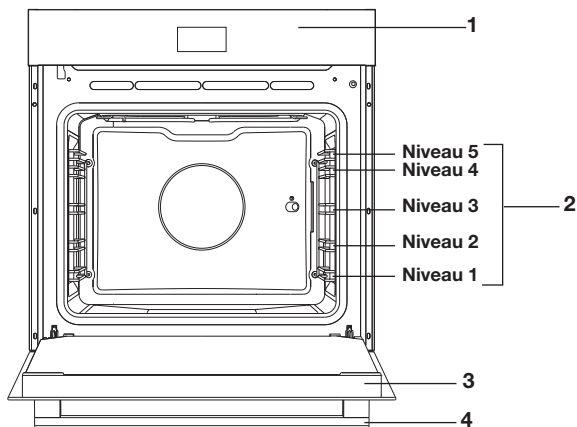
Bedieningspaneel



01. Aan/uit toets; te bedienen om:
 - het toestel in te schakelen.
 - het toestel naar de stand-by te schakelen.
 - het toestel uit te schakelen. Houd hiervoor de 'Aan/uit toets' ingedrukt tot het toestel uitschakelt.
02. X toets; te bedienen om:
 - een stap terug in het menu te gaan.
 - een pop-up met "nee" te beantwoorden of te sluiten.
 - een menu of functie te annuleren of te sluiten.
03. Toetsvergrendeling; te bedienen om:
 - het bedieningspaneel schoon te maken of om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt. Houd hiervoor de toets ingedrukt tot de toetsvergrendeling inschakelt.
04. Bevestigingstoets; te bedienen om:
 - instellingen te bevestigen
 - een functie te starten.
 - een pop-up met "ja" te beantwoorden of te sluiten.
05. Aanraakscherm/display

Beschrijving

1. Bedieningspaneel
2. Inschuifniveaus
3. Ovendeur
4. Deurgreep



Geleiderails/Telescopische geleiderails

- De oven heeft vier of vijf geleiderails (niveau 1 tot 4/5), afhankelijk van het model. Niveau 1 wordt voornamelijk gebruikt in combinatie met onderwarmte. De twee bovenste niveaus worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.
- Plaats het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal in de ruimte tussen de geleiders van de rails.
- Afhankelijk van het model kan een aantal inschuifniveaus volledig uittrekbare telescopische geleiderails hebben.
 - Trek de telescopische geleider geheel uit de ovenruimte en plaats hierop het ovenrooster, de bakplaat of de stoomschaal. Schuif vervolgens de telescoopgeleider, met ovenrooster / bakplaat / stoomschaal, in de ovenruimte.
 - Sluit de ovendeur pas wanneer de telescopische geleider helemaal in de ovenruimte geschoven is.



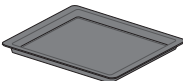
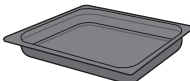
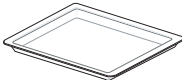

Let op: verwijder de geleiderails/telescopische geleiderails uit de oven als u de pyrolyse-functie gaat gebruiken!

Accessoires

Bij u toestel zitten diverse accessoires, afhankelijk van het model. Gebruik alleen de originele accessoires; deze zijn speciaal voor uw toestel geschikt. Wees er zeker van dat de gebruikte accessoires bestand zijn tegen de temperatuurinstellingen van de gekozen ovenfunctie.

Let op: niet alle accessoires zijn geschikt of beschikbaar voor elk toestel (dit kan ook per land verschillen). Geef bij aankoop altijd het juiste typenummer van het toestel door. Bekijk de verkoopbrochure of check online voor meer informatie over de accessoires.

Let op: een accessoire NOOIT op de bodem van de oven plaatsen!

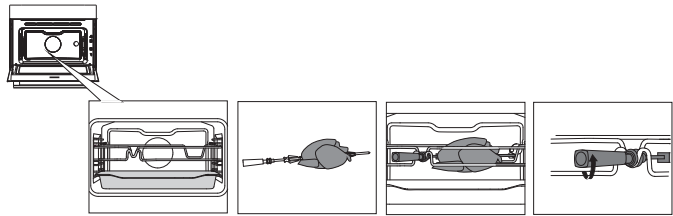
Accessoires die bij uw toestel meegeleverd kunnen worden (afhankelijk van het model)	
	<p>Geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor gebak en cakes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	<p>Ovenrooster; wordt voornamelijk gebruikt voor grillen. Het ovenrooster kan ook worden gebruikt om een stoomschaaf of pan met een gerecht op te plaatsen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het ovenrooster is uitgerust met een veiligheidsnok. Til het rooster een klein beetje op aan de voorkant om het uit de oven te halen. • Gebruik het ovenrooster niet voor magnetronfuncties!
	<p>Diepe geëmailleerde bakplaat; wordt gebruikt voor het braden van vlees en het bakken van vochtig gebak.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plaats de diepe bakplaat tijdens een kookproces niet op het laagste niveau, behalve wanneer u deze gebruikt als een druipbak tijdens het grillen, roosteren of roosteren met een spitrooster (indien beschikbaar). • Gebruik de geëmailleerde bakplaat niet voor magnetronfuncties! • Geschikt voor pyrolyse reiniging.
	<p>Glazen bakplaat; voor gebruik in de magnetron en oven.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NIET geschikt voor pyrolyse reiniging.
	<p>Rotisserie + draaispit; dit wordt gebruikt voor het braden van verschillende gerechten, bijvoorbeeld rollade of hele kip.</p>
	<p>Culisensor; deze kan worden gebruikt om de kerntemperatuur van het gerecht te meten. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, stopt het kookproces automatisch.</p>
	<p>Pyrolyse geleiderails; gebruik deze geleiderails alleen voor het reinigen van een geëmailleerde bakplaat met pyrolyse (vervang de geleiderails/telescopische geleiderails door deze speciale pyrolyse geleiderails).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Let op; de hoge temperatuur tijdens pyrolyse kan de geleiderails doen verkleuren.

Draaispit

Het draaispit bestaat uit een spit met 2 klemmen, een verwijderbare handgreep en een spitrooster dat past in het midden van de oven.

Het spit past in de draaispitmotor in de achterwand van de oven.

- Schuif de diepe bakplaat in niveau 1 om jus of vet op te vangen.
- Schuif één van de klemmen op het spit en schuif daarna het te roosteren vlees aan het spit.
- Plaats de spitrooster in het middelste niveau van de oven met de 'v'-vorm aan de voorzijde.
- Om het plaatsen van het spit te vergemakkelijken kan de handgreep op het stompe eind van het spit geschroefd worden.
- Leg het spit op de spitrooster met het puntige uiteinde van u af. Zachtjes aanduwen totdat het spit in de draaispitmotor in de achterwand valt. Het stompe uiteinde van het spit moet in de 'v'-vorm rusten. (Het spit heeft twee inkepingen die zich beide aan de kant van de oven deur moeten bevinden zodat het spit op zijn plaats blijft. De inkepingen dienen ook als grip voor de handgreep.)
- De draaispitmotor begint automatisch te draaien wanneer een functie met grill is gestart.
- Verwijder de handgreep voor het bakken of braden. Daarna kunt u de handgreep weer aan het spit schroeven om deze gemakkelijk uit de oven te verwijderen.



Deur

- De deurschakelaars onderbreken de werking van de oven wanneer de oven deur tijdens het gebruik wordt geopend. Bij sluiten van de deur vervolgt de oven zijn werking.
- Deze oven heeft een 'Soft close' deursysteem. Dit zorgt ervoor dat de deur vanzelf en gedempt vanaf een bepaalde hoek sluit.

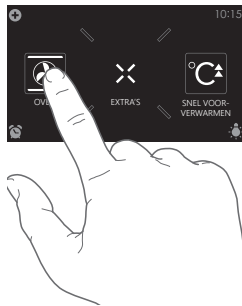
Koelventilator

- Het apparaat is uitgerust met een koelventilator die de behuizing en het bedieningspaneel koelt.

Aanraakscherm (touch screen)

- Bedien het aanraakscherm van uw oven door erop te tikken of te vegen.
- Tik op het scherm om een functie te openen of een instelling aan te passen.
- Veeg over het scherm om meer informatie/opties te tonen of een instelling aan te passen.

Tikken:



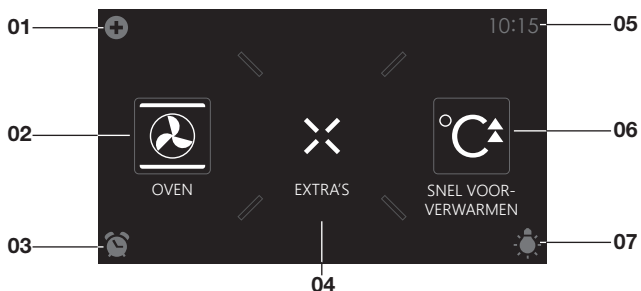
Vegen:



Raak voor de beste werking de toetsen aan met een groot deel van een vingertop. Steeds wanneer u tijdens gebruik op een toets tikt klinkt er een korte toon (tenzij dit in de instellingen is aangepast).

Hoofdschermen

Startscherm



Plus menu (01)

- Tik op het plus symbool om het 'Plus' menu te openen. De inhoud van dit menu past zich aan naar gelang de mogelijkheden op dat moment in de bediening.

Oven (02)

- Tik op 'OVEN' om het ovenfunctie menu te openen.

Kookwekker (03)

- Tik op het kookwekker symbool om het kookwekker menu te openen.
De kookwekker kan onafhankelijk van een ovenfunctie worden gebruikt.
 - De langst mogelijke wekkertijd is 24 uur.
 - Wanneer de kookwekker afloopt, verschijnt er een pop-up en klinkt er een geluidssignaal.
 - Tik op de X toets, bevestigingstoets of het scherm om het geluidssignaal uit te schakelen en de pop-up te sluiten. Het geluid stopt ook automatisch na ongeveer 1 minuut.

Extra's (04)

- Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.

Tijd (05)

- Hier wordt de dagtijd getoond.

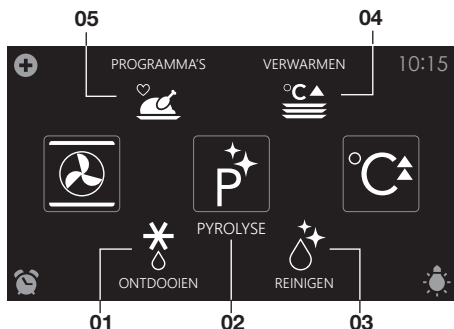
Snel voorverwarmen (06)

- Tik op 'SNEL VOORVERWARMEN' om de snel voorverwarmen functie te openen.

Verlichting (07)

- Tik op het 'lamp' symbool om de ovenverlichting in- of uit te schakelen.
- De ovenverlichting gaat ook branden wanneer u de ovendeur opent of een bereiding start. De ovenverlichting dooft automatisch (tenzij dit in de instellingen is aangepast).

Extra's scherm



Ontdooien (01)

- Tik op 'ONTDOOIEN' om de ontdooifunctie te openen.

Pyrolyse (02)

- Tik op 'PYROLYSE' om de pyrolyse functie te openen.

Reinigen (03)

- Tik op 'REINIGEN' om de reinigingsfunctie te openen.

Verwarmen (04)

- Tik op 'VERWARMEN' om het verwarmfuncties menu te openen. Hier zijn bordenwarmen en warmhouden te vinden.

Programma's (05)

- Tik op 'PROGRAMMA'S' om het programma's menu te openen. Hier zijn de favorieten en de automatische programma's te vinden.

Funcie-instelscherm



Funcie kiezen (01)

- Tik op de pijltjes boven en onder de functie of veeg over het symbool om een functie te kiezen (zie ook 'Toetsenbord openen').

Temperatuur instellen (02)

- Tik op de pijltjes boven en onder de temperatuur of veeg over de temperatuur aanduiding om een temperatuur te kiezen (zie ook 'Toetsenbord openen').

Bereidingstijd (03)

- Tik op het bereidingstijd symbool als u een bereidingstijd in wilt stellen. Als hier al een bereidingstijd staat is het noodzakelijk deze in te stellen.
- Tik op de pijltjes boven en onder de tijd of veeg over de tijd om deze aan te passen (zie ook 'Toetsenbord openen').

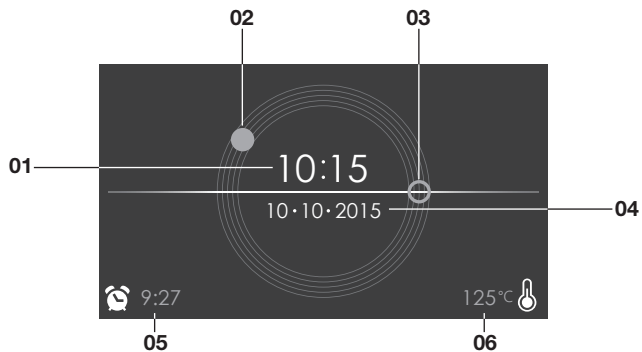
Programma's (04)

- Tik op 'PROGRAMMA'S' om het programma's menu te openen. Hier zijn de favorieten en de automatische programma's te vinden.

Info tab (05)

- Onderaan het scherm verschijnt de naam van de gekozen functie in de tab. Tik op de tab om meer informatie over de gekozen functie op te vragen.

Stand-by scherm



Weergave tijd (digitaal/01)

- Actuele dagtijd.

Weergave tijd (analoog/02 en 03)

- Actuele dagtijd.
- De urenwijzer van de analoge klok wordt aangeduid met een 'dichte' cirkel (02) en de minutenwijzer met een 'open' cirkel (03).

Weergave datum (04)

- Actuele datum.

Weergave kookwekkertijd (05)

- De aflopende kookwekkertijd.

Weergave aflopende temperatuur (06)

- Temperatuur in de oven (restwarmte).

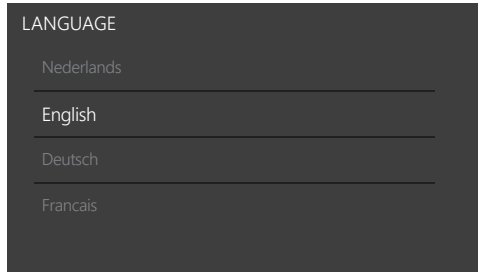
Eerste gebruik

- Reinig de ovenruimte en de accessoires met warm water en afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponzen, en dergelijke.
- Het is normaal dat wanneer de oven voor de eerste keer wordt gebruikt u een vreemde geur ruikt. Zorg daarom voor een goede ventilatie tijdens het eerste gebruik.



Als de oven (voor de eerste keer) wordt aangesloten op de netspanning moet u de 'Taal', 'Tijd' en de 'Datum' instellen.

Taal instellen

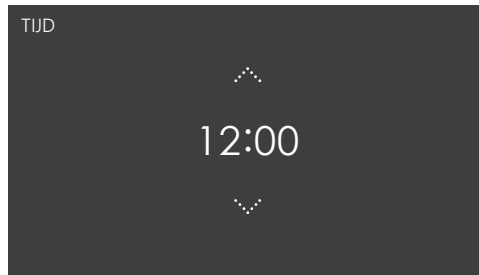


Stel de gewenste taal in waarin de displayteksten van het toestel verschijnen. Standaard is "English" geselecteerd.

1. Veeg over het scherm om alle talen te bekijken.
2. Tik op een taal om deze te selecteren.
3. Druk op de bevestigingstoets om de ingestelde taal op te slaan.



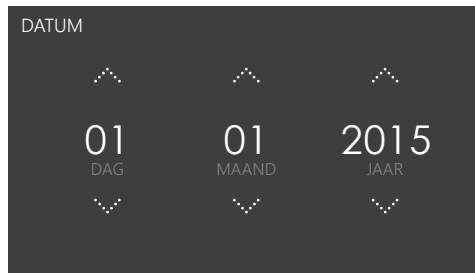
Dagtijd instellen



1. Tik op de pijltjes boven en onder de tijd of veeg over de tijd om deze aan te passen.
2. Tik voor snelle invoer op het midden van de tijd, er verschijnt dan een pop-up met toetsenbordje waarop de gewenste tijd kan worden ingetypt (zie hoofdstuk 'Toetsenbord openen').
3. Druk op de bevestigingstoets om de ingestelde tijd op te slaan.



Datum instellen



1. Tik op de pijltjes boven en onder de dag, maand of het jaar of veeg over de dag, maand of het jaar om deze aan te passen.
2. Druk op de bevestigingstoets om de ingestelde datum op te slaan.

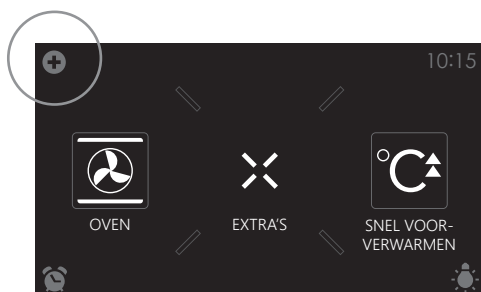


Het toestel is nu gereed voor gebruik.



De taal, tijd en datum kunnen worden aangepast in het instellingen menu (zie hoofdstuk "Instellingen"). Het instellingen menu is te openen vanuit het startscherm via het 'Plus' menu.

Gebruik van het 'Plus' menu



Het 'Plus' menu bevat een aantal functies of instellingen.
De aangeboden plus functies zijn afhankelijk van het actieve scherm.



- Vanuit het startscherm zijn de volgende functies/menu's in het 'Plus' menu te vinden:
 - **Instellingen;** Stel uw gebruiksvoorkeuren in (zie hoofdstuk 'Instellingen').
 - **Meerfase koken;** Combineer tot drie functies binnen één kookproces (zie hoofdstuk 'Meerfase koken').



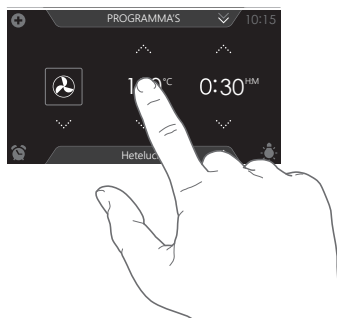
- Vanuit het ovenfunctie instelscherm zijn de volgende functies in het 'Plus' menu te vinden:
 - **Snel voorverwarmen;** Verwarm de oven snel voor op de gewenste temperatuur binnen een kookproces (zie hoofdstuk 'Snel voorverwarmen').
 - **Uitgestelde start;** Het kookproces start automatisch op de door u ingestelde tijd.
 - **Meerfase koken;** Combineer tot drie functies binnen één kookproces (zie hoofdstuk 'Meerfase koken').
 - **Gratineren;** U kunt een grillfunctie toevoegen aan het einde van het proces (tijd voor gratineren wordt toegevoegd aan het einde van het bereidingsproces).



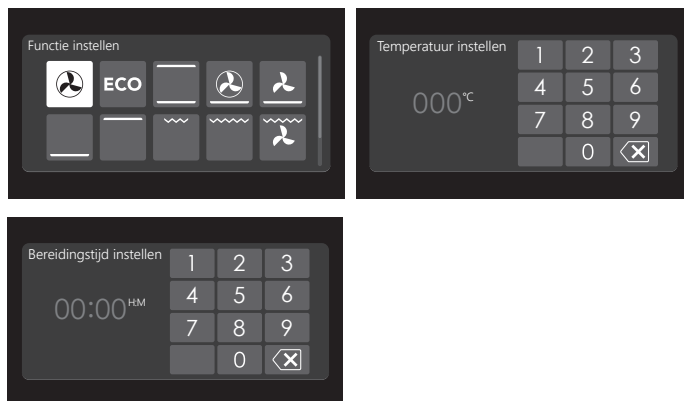
- Wanneer een ovenfunctie is gestart zijn de volgende functies in het 'Plus' menu te vinden:
 - **Toevoegen aan favorieten;** Voeg de instellingen van het bereide gerecht toe aan uw favorieten (zie hoofdstuk 'Aanvullende functies').
 - **Gratineren;** U kunt een grillfunctie toevoegen aan het einde van het proces (tijd voor gratineren wordt toegevoegd aan het einde van het bereidingsproces).

Toetsbord openen

Voor het snel invoeren van een functie, temperatuur of bereidingstijd kan een toetsbord geopend worden. Hiermee kan er snel een instelling worden gekozen of een waarde ingetypt worden.



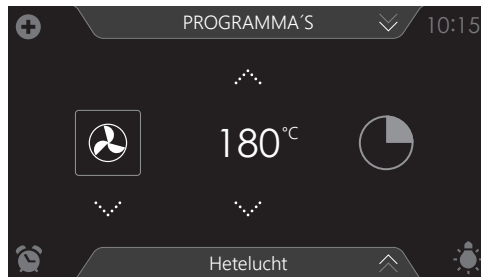
1. Tik op het midden van het functiesymbool, temperatuur of bereidingstijd (geactiveerd). Het toetsbord verschijnt.



2. Typ de gewenste waarde in of tik op de gewenste waarde.
3. Indien de ingestelde waarde niet automatisch wordt bevestigd, druk dan op de bevestigingstoets.

Ovenfuncties

Gebruik de ovenfuncties voor het bereiden van gerechten met behulp van bijvoorbeeld hetelucht, onderwarmte of grill.



- Er zijn verschillende ovenfuncties te selecteren.
- Bij elke ovenfunctie kan een temperatuur en een bereidingstijd worden ingesteld.
- Tevens kunnen 'plus' menu functies zoals snel voorverwarmen, meerfase koken en uitgestelde start worden geselecteerd. Tik hiervoor op het plus symbool. Zie hoofdstuk 'Gebruik van het 'Plus' menu'.

Een ovenfunctie gebruiken

Kies de ovenfunctie die past bij het te bereiden gerecht. Raadpleeg hiervoor de Functies tabel. U kunt ook de info tab raadplegen. Tik hiervoor op de tab onderaan het scherm om informatie over de geselecteerde functie op te vragen.

1. Schakel de oven in met de 'Aan/uit toets'.
2. Plaats het gerecht in de oven.
3. Tik op 'OVEN' om het ovenfunctie menu te openen.
4. Kies een ovenfunctie (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
5. Kies een temperatuur (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
6. Tik op het 'bereidingstijdsymbool' en kies een bereidingstijd (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').

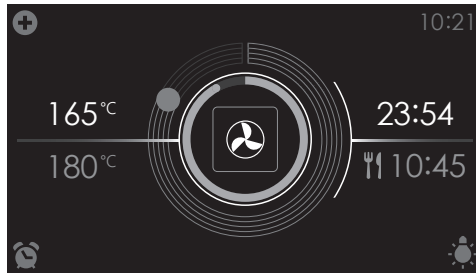


De bereiding kan ook gestart worden zonder dat er een bereidingstijd is ingesteld. Sla dan stap 6 over.

7. Kies eventueel aanvullende instellingen met het 'Plus' menu (bijvoorbeeld snel voorverwarmen).



8. Start de bereiding van het gerecht met de bevestigingstoets.



- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
 - huidige temperatuur (165 °C)
 - ingestelde temperatuur (180 °C)
 - status indicatie tijd (buitenste cirkel)
 - status indicatie temperatuur (binnenste cirkel)
 - bereidingstijd (23:54)
 - eindtijd (10:45)



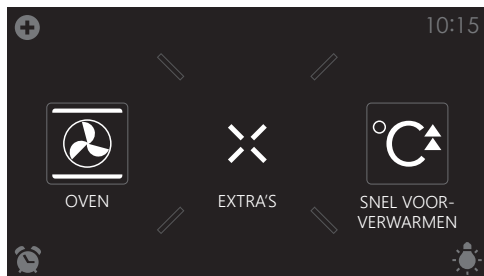
- *Tik tijdens de bereiding op het midden van het scherm om een pop-up scherm met de instellingen te openen. Pas deze instellingen indien gewenst aan.*
- *Aan het einde van de bereiding van een gerecht klinkt een signaal. Het signaal is uit te schakelen door de ovendeur te openen of door op een toets te drukken.*
- *De gekozen instellingen kunnen opgeslagen worden in 'Favorieten'. Open hiervoor 'Toevoegen aan favorieten' vanuit het 'Plus' menu (zie 'Opslaan van een bereidingswijze' in het hoofdstuk 'Aanvullende functies').*



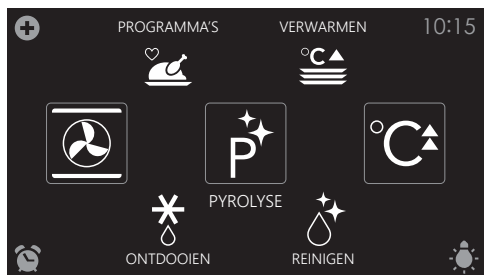
Schermweergave aan het einde van een bereiding.

Een 'Extra's' functie gebruiken

Open het 'Extra's' scherm om de pyrolyse reinigungsstand te kiezen of om de oven snel voor te verwarmen. Ook kunnen een reinigungsprogramma, verwarmfuncties of automatische programma's gekozen worden.



Tik op "EXTRA'S" om de extra functies van het toestel te tonen.



De volgende functies zijn nu te selecteren:

- Pyrolyse (zie hoofdstuk 'Onderhoud')
- Reinigen (zie hoofdstuk 'Onderhoud')
- Verwarmen (zie hoofdstuk 'Aanvullende functies):
 - Bordenwarmen
 - Warmhouden
- Programma's (zie hoofdstuk 'Aanvullende functies):
 - Favorieten
 - Automatische programma's
- Ontdooien

Snel voorverwarmen

Gebruik deze functie voor het snel voorverwarmen van de oven.
Gebruik deze functie niet met een gerecht in de ovenruimte.
Wanneer de oven is voorverwarmd tot de ingestelde temperatuur, is het voorverwarmen klaar en is de oven gereed voor het bereiden van het gerecht.

Snel voorverwarmen gebruiken

1. Schakel de oven in met de 'Aan/uit toets'.
2. Tik op 'SNEL VOORVERWARMEN' om de snel voorverwarmen functie te openen.




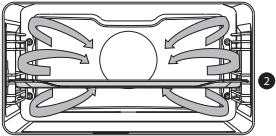

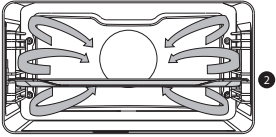

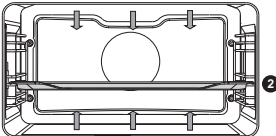
3. Kies een temperatuur (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
4. Start snel voorverwarmen met de bevestigingstoets.




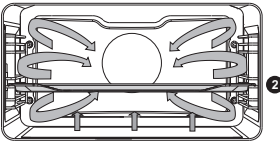

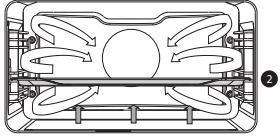

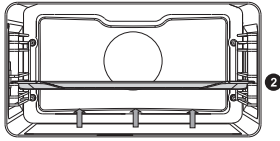

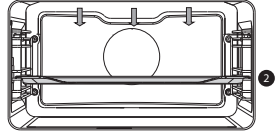
- *Snel voorverwarmen kan ook gekoppeld worden aan een kookproces.*
- *Activeer hiervoor 'SNEL VOORVERWARMEN' vanuit het 'Plus' menu in het functie-instelscherm.*
- *Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, verschijnt er een pop-up en klinkt er een geluidssignaal.*
- *Na het sluiten van de deur begin de bereidingstijd op of af te lopen.*

Functies tabel


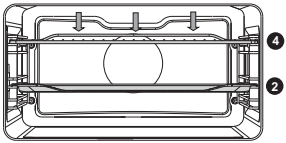

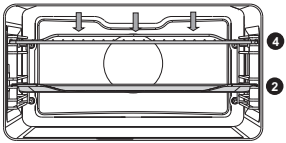

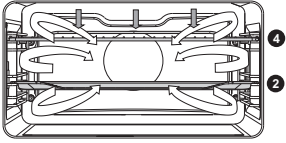
Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste functie. Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.

Functie	Beschrijving	
Ovenfuncties		
	<p>Hotelucht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht die vanuit de achterkant van de oven wordt aangevoerd. • Deze functie maakt gebruik van gelijkmatige verhitting en is ideaal voor bakken. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen. 	
	<p>ECO Hotelucht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door hete lucht. Eco hotelucht verbruikt minder energie maar geeft hetzelfde resultaat als de hotelucht stand. De bereiding duurt een aantal minuten langer. • Deze functie wordt gebruikt voor bakken en braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C • Door gebruik te maken van de restwarmte geeft deze stand een laag energieverbruik (conform energieklassen EN 60350-1). Bij deze functie wordt niet de werkelijke temperatuur in de oven weergegeven! 	
	<p>Bovenwarmte + Onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door verwarmings-elementen boven en onder in de ovenruimte. • Deze functie is geschikt voor traditioneel bakken en braden. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen. 	


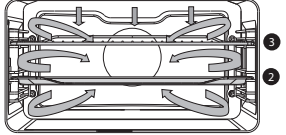





GEBRUIK


Functie	Beschrijving	
	<p>Hetelucht + Onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd met zowel hete lucht als onderwarmte. • Deze functie wordt gebruikt voor een knapperig en bruin resultaat. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 200 °C • Voorverwarmen wordt aanbevolen. 	
	<p>Onderwarmte + Ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement in combinatie met de ventilator. • De warmte circuleert langs het gerecht. Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van gistdeeggebak. • Plaats een niet te hoge bakplaat in het onderste gedeelte van de oven, zodat hete lucht ook over de bovenkant van het voedsel kan circuleren. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C 	
	<p>Onderwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het onderste verwarmingselement. Schakel deze stand in net voor het einde van de bak- of braadtijd. • Deze functie wordt gebruikt voor gerechten die een bodemkorst of bruining nodig hebben. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het onderste gedeelte van de oven. • Gebruik deze functie vlak voor het einde van het bakken of braden. • Aanbevolen temperatuur: 160 °C 	
	<p>Bovenwarmte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement. • Deze functie wordt gebruikt voor het bruineren van de bovenlaag van gerechten. • Plaats de bakplaat of het ovenrooster in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 150 °C 	

GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement. • Deze functie kan gebruikt worden voor het gratineren van boterhammen, het roosteren van brood en saucijsjes. • Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. • Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor. 	
	<p>Grote Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement. • Deze functie wordt gebruikt voor schotels en gebakken gerechten die bruining nodig hebben. • Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. • Maximaal toegestane temperatuur is 240 °C. • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor. 	
	<p>Grote grill + Ventilator</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gerecht wordt verwarmd door het grillelement in combinatie met het bovenste verwarmingselement en verspreid door de ventilator. • Deze functie wordt gebruikt voor het grillen van vis, vlees en groenten. • Plaats het ovenrooster in het bovenste gedeelte van de oven en de bakplaat in het midden van de oven. • Aanbevolen temperatuur: 170 °C • Controleer regelmatig de bereiding. Door de hoge temperatuur kan het vlees snel aanbranden. • Verwarm 5 minuten voor. 	

GEBRUIK

Functie	Beschrijving	
	<p>Pro roosteren</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deze stand bevat een automatische verwarmcyclus. • Het vlees wordt eerst op hoge temperatuur dichtgeschroeid door hete lucht en het bovenste verwarmingselement. • Hierna wordt het gerecht langzaam gegaard bij de lage, vooraf ingestelde temperatuur, met de bovenste en onderste verwarmingselementen. • Deze functie is geschikt voor vlees, gevogelte en vis. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C 	
	<p>Snel voorverwarmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Met deze functie is de ovenruimte snel op de gewenste temperatuur. Gebruik deze stand niet met een gerecht in de ovenruimte. • Aanbevolen temperatuur: 180 °C 	
<p>Extra functies</p>		
	<p>Bordenwarmen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deze functie wordt gebruikt om servies te verwarmen, zodat het geserveerde gerecht langer warm blijft. • Aanbevolen temperatuur: 60 °C 	
	<p>Ontdooien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bij deze functie circuleert de lucht met behulp van de ventilator. De lucht wordt verwarmd tot 30 °C. • Gebruik deze instelling voor het ontdooien van bevroren gerechten, zoals cakes, brood en fruit. 	
	<p>Warmhouden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deze functie wordt gebruikt om reeds bereide gerechten warm te houden. • Aanbevolen temperatuur: 60 °C 	
	<p>Stoomreinigen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Met deze functie en een vochtige doek verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden. • Gebruik deze functie alleen als de oven volledig is afgekoeld. Giet vóór aanvang van het reinigingsproces 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte. • Na het inweken kunnen voedselresten met een vochtige doek verwijderd worden. 	

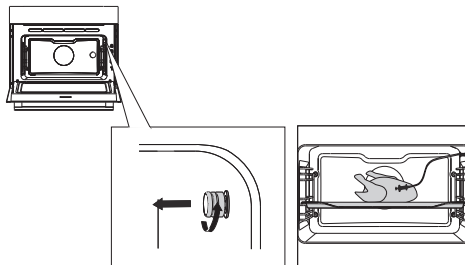
Functie	Beschrijving	
	<p>Pyrolyse</p> <ul style="list-style-type: none">• Deze functie is bedoeld om de oven automatisch te reinigen. De oven warmt op naar een temperatuur ver boven normaal gebruik, waardoor vetresten en andere verontreinigingen tot as vergaan.• Verwijder alle accessoires en loszittende voedselresten uit de ovenruimte voor aanvang van het proces. Tijdens het pyrolytische zelfreinigingsproces wordt boven een bepaalde temperatuur de ovendeur automatisch vergrendeld. Ook wordt de buitenkant van de oven warmer dan normaal.• Wanneer de oven volledig is afgekoeld kan de binnenkant van de oven worden schoongeveegd met een vochtige doek.	

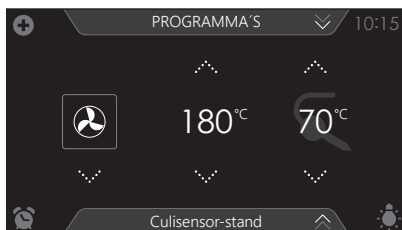
Culisensor

Braden met de culisensor

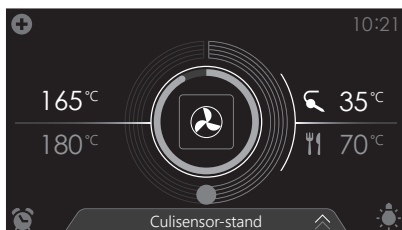
Stel voor braden met de culisensor de gewenste kerntemperatuur van het gerecht in. De oven verwarmt totdat de kerntemperatuur van het gerecht is bereikt. De culisensor meet de kerntemperatuur van het gerecht.

1. Schakel de oven in met de 'Aan/uit toets'.
2. Schroef het metalen afdekplaatje van het aansluitpunt (voorste bovenhoek van de rechter zijwand).
3. Steek de stekker van de culisensor in de aansluiting en steek de culisensor volledig in het gerecht.





4. Kies een ovenfunctie, temperatuur en kerntemperatuur (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
5. Start de bereiding van het gerecht met de bevestigingstoets.



- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
 - huidige temperatuur (165 °C)
 - de ingestelde temperatuur (180 °C)
 - status indicatie kerntemperatuur (buitenste cirkel)
 - status indicatie temperatuur (binnenste cirkel)
 - Huidige kerntemperatuur (35 °C)
 - Ingestelde kerntemperatuur (70 °C)
- Het kookproces eindigt, wanneer de ingestelde kerntemperatuur bereikt is. Aan het einde van de bereiding van een gerecht klinkt een signaal. Het signaal is uit te schakelen door de ovendeur te openen of door een toets in te drukken.
- **Plaats altijd de volledige metalen voeler van de culisensor in het gerecht.**
- **Let op! Plaats na het kookproces altijd het metalen dopje terug op de aansluiting van de culisensor.**
- **Gebruik de culisensor alleen voor toepassing in uw oven.**
- **Zorg ervoor dat tijdens het kookproces de culisensor niet in aanraking komt met het verwarmingselement.**
- **Na het kookproces is de culisensor erg heet. Wees voorzichtig! Voorkom brandwonden.**



Uitgestelde start

Gebruik de “uitgestelde start” functie als u de bereiding op een later tijdstip wilt starten. De uitgestelde start functie is via het ‘Plus’ menu alleen in een ovenfunctie te selecteren. Zie hoofdstuk ‘Gebruik van het ‘Plus’ menu’.

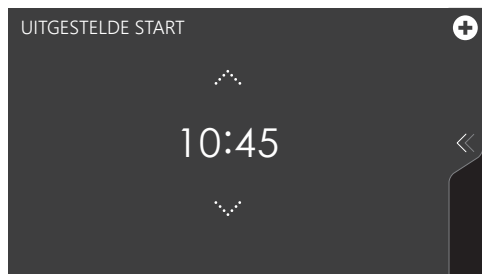
Een uitgestelde starttijd instellen

1. Kies een functie, temperatuur en stel eventueel een bereidingstijd in (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).



Een uitgestelde starttijd kan ook zonder het instellen van een bereidingstijd worden ingesteld.

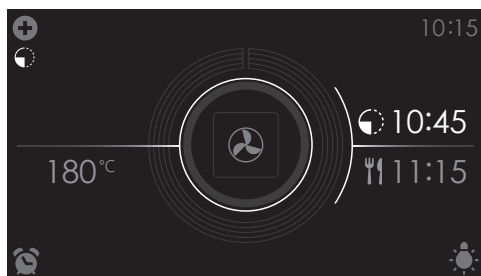
2. Tik op het plus symbool om het ‘Plus’ menu te openen.
3. Tik op ‘UITGESTELDE START’ om de functie te openen.



4. Kies een starttijd (zie hoofdstuk ‘Functie-instelscherm’).
5. Bevestig de ingestelde starttijd met de bevestigingstoets. Het ‘uitgestelde starttijd’ icoontje verschijnt onder het plus symbool ter indicatie van activering. De uitgestelde starttijd kan ongedaan gemaakt worden door de instelling terug te zetten naar de dagtijd.
6. Bevestig het kookproces met de bevestigingstoets.



De bereiding start automatisch op de ingestelde tijd. Als er een bereidingstijd is ingesteld, zal de bereiding ook automatisch stoppen.

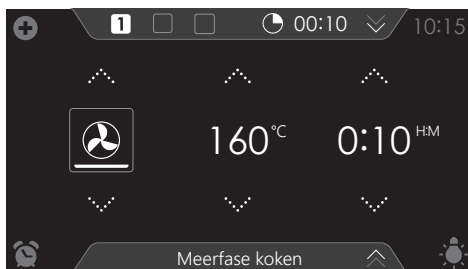


- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
 - ingestelde temperatuur (180 °C)
 - starttijd (10:45).
 - eindtijd (11:15) (alleen zichtbaar als er een bereidingstijd ingesteld is)

Meerfase koken

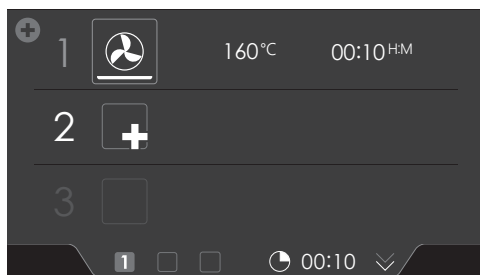
- Open de functie 'Meerfase koken' via het 'Plus' menu. Zie hoofdstuk 'Gebruik van het 'Plus' menu'.
- Met deze functie kunt u tot drie functies binnen één kookproces combineren.
- Kies verschillende instellingen om de bereidingswijze af te stemmen op uw voorkeur.

1. Tik op het plus symbool om het 'Plus' menu te openen.
2. Tik op MEERFASE KOKEN om de functie te openen (alleen te openen als nog geen bereiding is gestart).
De instellingen van fase 1 zijn zichtbaar. Deze kunnen indien gewenst aangepast worden.



3. Kies een functie (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
4. Kies een temperatuur (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
5. Kies een bereidingstijd (zie hoofdstuk 'Functie-instelscherm').
6. Bevestig de instelling van fase 1 met de bevestigingstoets.

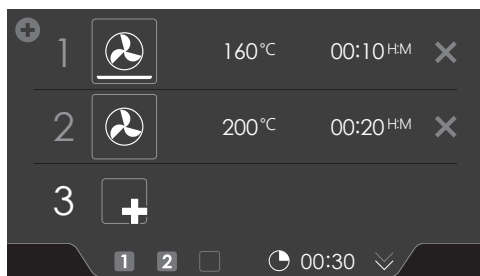




7. Tik op “2” om de instellingen van fase 2 te tonen.
8. Wijzig indien gewenst de standaard waarden (functie, temperatuur en bereidingstijd) van fase 2 (zie punt 3, 4 en 5).



9. Bevestig de instelling van fase 2 met de bevestigingstoets.

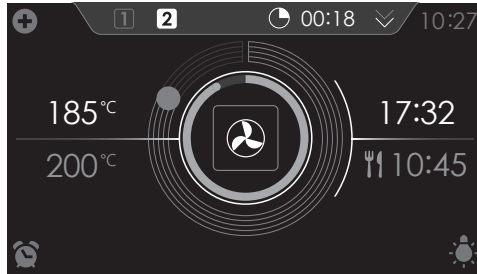


10. Tik (indien gewenst) op “3” om de instellingen van fase 3 te tonen.
11. Wijzig indien gewenst de standaard waarden (functie, temperatuur en bereidingstijd) van fase 3 (zie punt 3, 4 en 5).
12. Bevestig de instelling van fase 3 met de bevestigingstoets.



Verwijder een fase door op het kruisje naast de instellingen te tikken. Een fase kan alleen worden verwijderd als deze nog niet is gestart.

13. Door opnieuw op de bevestigingstoets te drukken, begint de oven te werken volgens fase 1 (actieve fase wordt in het wit weergegeven). Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, wordt de volgende fase geactiveerd, d.w.z. fase 2, en later fase 3, als deze ingesteld is.



- De volgende waarden zijn nu af te lezen in de display:
 - de actieve fase (2)
 - de totale bereidingstijd (00:18)
 - huidige temperatuur (185 °C) /
 - ingestelde temperatuur actieve fase (200 °C)
 - status indicatie tijd actieve fase (buitenste cirkel)
 - status indicatie temperatuur actieve fase (binnenste cirkel)
 - bereidingstijd van de actieve fase (17:32)
 - eindtijd totaal (10:45)



Gratineren

De gekozen instellingen kunnen opgeslagen worden in 'Favorieten'. Open hiervoor 'TOEVOEGEN AAN FAVORIETEN' vanuit het 'Plus' menu (zie 'Opslaan van een bereidingswijze' in het hoofdstuk 'Aanvullende functies').

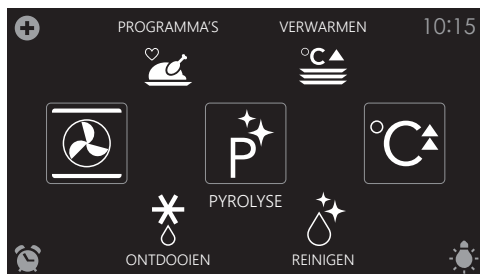
U kunt een grillfunctie toevoegen aan het einde van het proces (tijd voor gratineren wordt toegevoegd aan het einde van het bereidingsproces).

1. Tik op het plus symbool om het 'Plus' menu te openen.
2. Tik op 'GRATINEREN' om de functie te openen.
3. De temperatuur en de tijd kunnen worden ingesteld of het programma kan direct worden gestart door op de bevestigingstoets te drukken.

Aanvullende functies

Er zijn een aantal aanvullende functies of programma's te selecteren.

1. Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.



De volgende aanvullende functies en programma's zijn nu te selecteren:

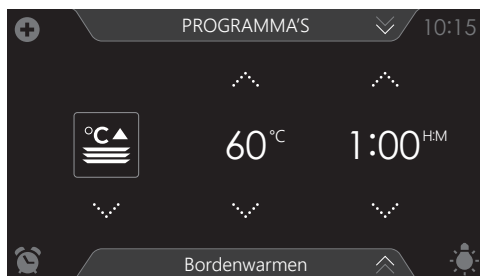
- Verwarmen:
 - Bordenwarmen
 - Warmhouden
- Programma's:
 - Favorieten
 - Automatische programma's

Verwarmen

- Bordenwarmen
 - Deze functie wordt gebruikt wanneer u servies wilt verwarmen (borden, kopjes) zodat het geserveerde langer warm blijft.
 - Door het kiezen van deze functie kunt u de temperatuur en tijd van het bordenwarmen bepalen.
- Warmhouden
 - Gebruik deze functie om de temperatuur van al bereide gerechten te behouden.
 - Door het kiezen van deze functie kunt u de temperatuur en tijd van het warmhouden bepalen.

Verwarmfunctie selecteren

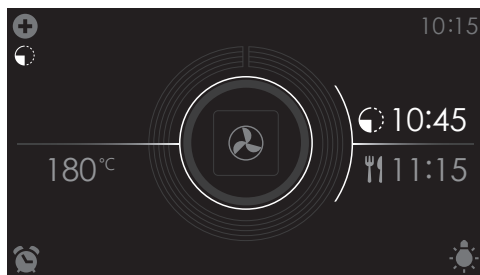
1. Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.
2. Tik op 'VERWARMEN' om het verwarmfuncties menu te openen.



3. Kies een functie (bordenwarmen of warmhouden). Pas eventueel de instellingen aan.
4. Start de functie met de bevestigingstoets.

Programma's

- Favorieten



- In 'FAVORIETEN' kunt u uw eigen opgeslagen recepten selecteren. Zie ook 'Opslaan van een bereidingswijze'.
- Automatische programma's
 - Met de automatische programma's kunt u gerechten bereiden door te kiezen uit een lijst voorgeprogrammeerde gerechten. De programma's zijn onderverdeeld in categorieën (VLEES, GROENTEN etc.)
 - Kies eerst de categorie en daarna uit de beschikbare lijst het gerecht zelf.

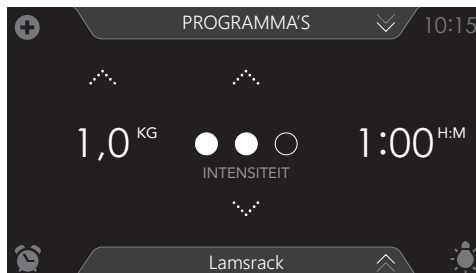
Programma selecteren

1. Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.
2. Tik op 'PROGRAMMA'S' om het programma's menu te openen.



3. Tik op 'FAVORIETEN' of een van de automatische programma categoriën.

- Kies bij 'FAVORIETEN' een van uw opgeslagen bereidingen.
- Kies bij de automatische programma categoriën een gerecht uit de beschikbare lijst.



4. Pas eventueel de intensiteit en/of het gewicht aan.

Niet bij alle automatische programma's is de intensiteit of het gewicht aan te passen.

5. Start het gekozen programma met de bevestigingstoets.





- *Open met de info tab informatie over het gekozen programma. In de info tab is informatie te lezen over de benodigde accessoires en het inschuifniveau in de oven. Ook is soms informatie over het bereiden van het gerecht te vinden.*
- *Voor een aantal automatische programma's is het mogelijk om deze handmatig naar wens aan te passen. Open hiervoor het 'Plus' menu en tik op 'HANDMATIG' (indien mogelijk).*

Opslaan van een bereidingswijze

Een functie/bereiding is actief (de oven is gestart).



1. Open het 'Plus' menu en tik op 'TOEVOEGEN AAN FAVORIETEN'.



2. Geef de bereiding een naam door de betreffende letters te selecteren. Tik op het 'piltje met kruisje' symbool als u een foutief gekozen letter wilt wissen.
3. Druk op de bevestigingstoets om de bereiding op te slaan.



Automatische programma's zijn ook op de slaan onder 'FAVORIETEN'.

Instellingen

1. Tik vanuit het startscherm op het plus symbool.



2. Tik op 'INSTELLINGEN'.



Dit menu biedt de volgende keuzes:

- Algemeen
 - Geluid
 - Scherm en verlichting
 - Koken
 - Systeem
3. Tik op de gewenste categorie en de aan te passen instelling.
 - tik op de gewenste keuze uit een lijst.
 - pas een waarde aan door op de pijltjes boven en onder de waarde te tikken of veeg over de waarde.
 - zet een instelling aan of uit door op "AAN" of "UIT" te tikken.
 4. Druk ter bevestiging op de bevestigingstoets.



ALGEMEEN

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Taal (taal van het aanraakscherm)
- Tijd (dagtijd)

- Tijdsweergave (12 uren of 24 uren weergave)
- Datum (huidige datum)
- Datum weergave (datum wel/niet zichtbaar in het 'stand-by' scherm)

GELUID

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Algemeen geluid (volume van signalen en alarmeren)
- Toetsgeluid (volume van het toetsgeluid)
- Opstart- / uitschakelgeluid (volume van in- en uitschakel geluid)

SCHERM EN VERLICHTING

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Scherm helderheid (in te stellen in 5 helderheden)
- Ovenverlichting (uitschakelduur vanaf laatste inschakeling)
- Toestel naar stand-by stand (hoeveel tijd na laatste bediening gaat het toestel naar stand-by stand)
- Toestel uitschakelen (hoe lang staat toestel in stand-by)
- Opstart- / uitschakelanimatie (in- of uitschakelen van de merk animatie)
- Nachtstand (begin en eindtijd voor lagere helderheid van het scherm)

Wanneer bij "TOESTEL UITSCHAKELEN" voor de instelling "Handmatig" is gekozen, schakelt het toestel niet automatisch uit. Wanneer het toestel handmatig uitgeschakeld is, wordt deze instelling teruggezet naar de fabrieksinstellingen. Dit in verband met de verplichte maximale energieconsumptie.

KOKEN

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Standaard programma intensiteit (intensiteit van automatische programma's)

SYSTEEM

In dit menu kunt u het volgende instellen:

- Toestelinformatie (opvragen van toestelinformatie)
- Fabrieksinstellingen (terug naar fabrieksinstellingen)

Het toestel reinigen

Reinig de oven regelmatig om te voorkomen dat vet- en voedselresten zich ophopen, vooral op de oppervlakken aan de binnen- en buitenkant, de deur en de afdichting.

- Schakel de toetsvergrendeling in om te voorkomen dat het toestel ongewenst in werking treedt.
- Reinig de oppervlakken aan de buitenkant met een zachte doek en warm water met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.
- Verwijder spetters en vlekken op de oppervlakken aan de binnenkant met een doek met zeep.
- Veeg na met een schone natte doek en droog de oppervlakken af.



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

Stoomreinigen

Met stoomreinigen en een vochtige doek verwijdert u eenvoudig vet en vuil van de ovenwanden.

Stoomreinigen gebruiken

Gebruik stoomreinigen alleen als de oven volledig is afgekoeld. Als de oven heet is, is vuil en vet moeilijk te verwijderen.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet 0,15 liter water op de bodem van de ovenruimte.
3. Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.
4. Tik op 'REINIGEN' om de reinigingsfunctie te openen.
5. Druk op de bevestigingstoets om stoomreinigen te starten.



- *Het programma duurt 30 minuten.*
Na 30 minuten zijn de voedselresten aan de emailen wanden voldoende geweekt om ze met een vochtige doek te verwijderen.
- *Open de deur niet tijdens gebruik van het reinigingsprogramma.*

Pyrolyse

In plaats van handmatig kunt u de ovenruimte of een geëmailleerde bakplaat ook met de ovenfunctie 'Pyrolyse' reinigen. Tijdens de pyrolyse wordt de ovenruimte tot een zeer hoge temperatuur verhit. Aanwezige verontreinigingen verbranden bij deze hoge temperatuur en er blijft alleen as over.



Bij gemiddeld gebruik van de oven raden wij aan de pyrolyse-functie eenmaal per maand te gebruiken.



Waarschuwing!

- Verwijder eerst alle accessoires en inschuifgeleiders/telescopische geleiders uit de oven (zie 'Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen').
- Verwijder daarna losliggende voedselresten uit de ovenruimte en veeg na met een vochtige doek. Restanten voedsel en vet kunnen ontbranden tijdens het pyrolyse proces. **Brandgevaar!**



Let op! De ovenruimte en een geëmailleerde bakplaat kunnen niet tegelijkertijd met de pyrolyse functie worden gereinigd. Als u met pyrolyse een geëmailleerde bakplaat wilt schoonmaken, doe dat dan als eerste (de ovenruimte kan namelijk weer vuil worden door het reinigen van de bakplaat). Plaats één bakplaat per keer. Daarna kan de ovenruimte gereinigd worden.



Waarschuwing! Reinig de glazen bakplaat NIET met de ovenfunctie 'Pyrolyse'.

De pyrolyse-functie starten

1. Zorg ervoor dat de ovenruimte helemaal leeg is en dat er geen losse voedselresten meer aanwezig zijn!
2. Als u eerst een geëmailleerde bakplaat wilt reinigen, plaats dan de speciale pyrolyse geleiders. Veeg de bakplaat af met een vochtige doek en schuif de bakplaat in de oven op niveau 2.
 - Haal deze speciale pyrolysegeleiders na afloop van het reinigingsproces weer uit de oven.
3. Tik op 'EXTRA'S' om de extra functies van het toestel te tonen.
4. Tik op 'PYROLYSE' om de pyrolyse functie te openen.
5. Kies de gewenste reinigingsintensiteit:
 - Laag: ongeveer 3 uur
 - Gemiddeld: ongeveer 3,5 uur
 - Hoog: ongeveer 4 uur



Alleen de reinigingsintensiteit kan worden gekozen. De tijd staat vast en hangt af van de gekozen reinigingsintensiteit.



6. Druk op de bevestigingstoets om pyrolyse reinigen te starten.

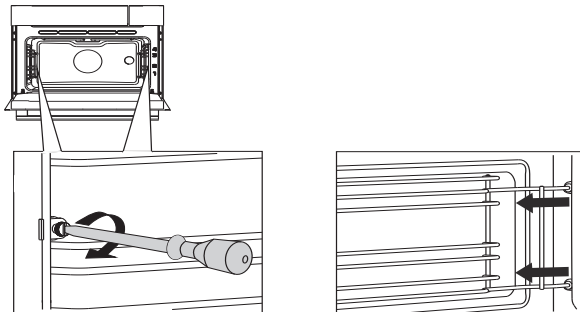


- *Na een bepaalde periode wordt de ovendeur voor uw eigen veiligheid automatisch geblokkeerd.*
- *Er kan een onaangename geur vrijkomen uit de oven tijdens het reinigingsproces.*
- *De ovendeur is te openen nadat het toestel afgekoeld is.*
- *Wanneer de oven afgekoeld is, kunt u de meeste overblijfselen wegvegen met een vochtige doek. Er kunnen op de deur en onderin in de ovenruimte aangekoekte resten zichtbaar zijn. Deze kunnen het best worden verwijderd met een niet-schurende spons en een milde oplossing van warm water en afwasmiddel. Alleen warm water en wasmiddel is gewoonlijk genoeg om de afdichting te reinigen, omdat het hierbij alleen om stof gaat. Veeg de ovendeur en de aangrenzende oppervlakken rondom de deurafdichting af. Niet wrijven over de afdichting.*

Inschuifgeleiders verwijderen en reinigen

Gebruik conventionele schoonmaakmiddelen om de insteekgeleiders te reinigen.

- Verwijder de schroef met een schroevendraaier.
- Haal de insteekgeleiders los uit de gaten in de achterwand.



Ovenlamp vervangen



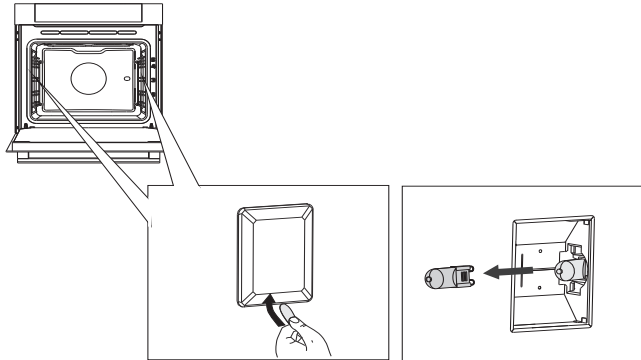
De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.

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



- **Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit de stopcontact te verwijderen of de zekering in de meterkast uit te schakelen!**
- **De halogeenlamp kan zeer heet zijn! Gebruik bescherming voor het verwijderen van de lamp.**

1. Gebruik een platte schroevendraaier om het afdekplaatje van de verlichting uit de houder te klappen en deze te verwijderen. Pas op dat u het email niet beschadigt.
2. Trek de halogeen lamp uit de fitting.



Demonteren ovendeur

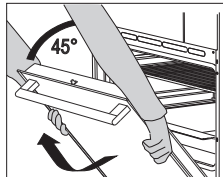
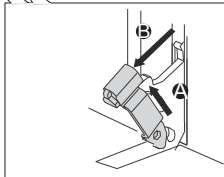
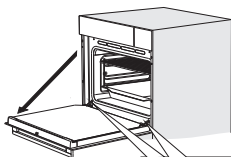


Houd uw vingers uit de buurt van de scharnieren van de ovendeur. De veren van de scharnieren staan onder hoge spanning en kunnen verwondingen veroorzaken.

Zorg ervoor dat de scharnieren juist geplaatst en vergrendeld zijn.

Verwijderen van de ovendeur

1. Open de deur tot deze zich in horizontale positie bevindt.
2. Til de blokkeerhendels iets op (A) en klap deze naar voren (B).
3. Sluit langzaam de deur tot deze in een hoek van 45° staat (ten opzichte van de deur in gesloten toestand).
4. Til de deur dan omhoog en verwijder deze.



Plaatsen van de ovendeur

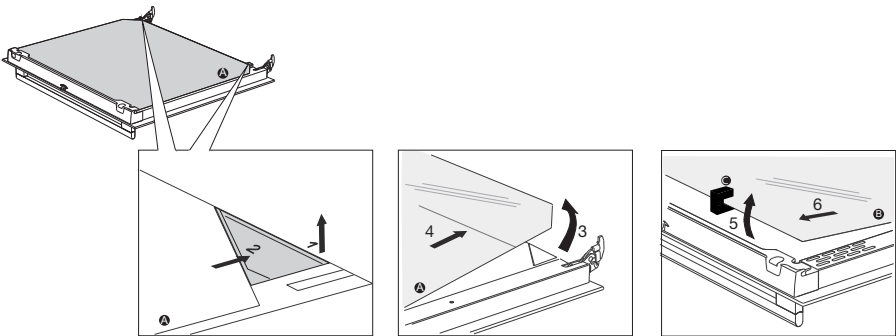
1. Houd de deur voor de oven in een hoek van ongeveer 45°.
2. Schuif de scharnieren in de scharnieropeningen en controleer of beide scharnieren goed geplaatst zijn.
3. Open de deur volledig.
4. Til de blokkeerhendels iets op (A) en klap deze naar de oven (B).
5. Sluit langzaam de ovendeur en controleer of de scharnieren goed in de openingen zitten.

Als de ovendeur niet goed opent of sluit, controleer dan of de scharnieren juist geplaatst zijn.

Demonderen ovenruit

Het glas van de oven deur kan van binnen gereinigd worden, maar u moet het glas dan uit de deur verwijderen. Verwijder eerst de oven deur (zie hoofdstuk 'Demonderen oven deur').

1. Aan de onderkant van het glas zitten rechts en links twee klemmetjes; til (1) deze een klein beetje op en verplaats (2) ze om het glas vrij te maken.
2. Pak het glas (A) aan de onderkant beet, til het voorzichtig op (3) en verschuif (4) het om het uit de ondersteuning bovenaan te halen.
3. Het binnenste glas (B) (afhankelijk van het model) kan worden verwijderd door het voorzichtig op te tillen (5) en te verschuiven (6) om het uit de ondersteuning onderaan te halen. Verwijder ook de rubberen afstandsstukjes (C) van het binnenste glas.



Plaats in omgekeerde volgorde het glas weer terug.

Algemeen

Raadpleeg het onderstaande storingsoverzicht als er problemen zijn met uw oven. Mochten de problemen niet verholpen kunnen worden neem dan contact op met de klantenservice.

Het gerecht blijft rauw

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

Het gerecht is te gaar of niet gaar genoeg

- Controleer of de juiste bereidingstijd ingesteld is.

De sensoren reageren niet; de display is vastgelopen.

- Koppel het apparaat gedurende een paar minuten los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of schakel de hoofdschakelaar uit); sluit vervolgens het toestel weer aan en schakel het in.

Elektronische storingen kunnen de oorzaak zijn van het resetten van de display.

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

Er verschijnt condens in de oven.

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

De ventilator blijft werken nadat de oven is uitgeschakeld.

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

Er is een luchtstroom voelbaar bij de deur en de buitenkant van het apparaat.

- Dit is normaal.

Er ontsnapt stoom rond de deur of ventilatieopeningen.

- Dit is normaal.

Er is een klinkgeluid hoorbaar wanneer de oven in bedrijf is, in het bijzonder in de ontdooifunctie.

- Dit is normaal.

De hoofdzekering slaat regelmatig uit.

- Raadpleeg een servicemonteur.

De display geeft de foutcode ERROR XX ...

(XX geeft het nummer van de fout weer).

- Er zit een storing in de elektronische module. Koppel het apparaat enkele minuten los van de stroomvoorziening. Sluit het vervolgens weer aan en stel de dagtijd in.
- Raadpleeg een servicemonteur als de fout niet is verholpen.

De oven opbergen en repareren

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde servicemonteur. Als er onderhoud moet worden gepleegd, haalt u de stekker uit het stopcontact en neemt u contact op met de klantenservice van Atag.

Houd de volgende informatie bij de hand wanneer u belt:

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



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

Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

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

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



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

Verklaring van overeenstemming



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



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

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

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

ATAG



687361

nl (03-22)

Mode d'emploi

Four

ATAG



ZX4674M

ZX6674M

ZX6685M

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Conseil

SOMMAIRE

Votre four

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description	6
Gradins / Gradins télescopiques	6
Accessoires	6
Porte	8
Ventilateur de refroidissement	8
Écran tactile (touch screen)	9
Affichages principaux	10
Affichage de réglage des fonctions	12
Affichage de veille	13

Première utilisation

Première utilisation	14
----------------------	----

Commande

Utilisation du menu « Plus »	16
Ouverture du clavier	18

Utilisation

Fonctions four	19
Utilisation d'une fonction « Extras »	21
Préchauffage rapide	22
Tableau des fonctions	23
Culisensor	26
Départ différé	29
Cuisson par étapes	30
Gratiner	33
Fonctions complémentaires	33
Réglages	37

Nettoyage

Nettoyage de l'appareil	39
Nettoyage vapeur	39
Pyrolyse	40
Retrait et nettoyage des gradins en fil d'innox	41
Remplacement de l'ampoule du four	42
Démontage de la porte de four	43
Démontage de la vitre de four	44

Diagnostic des pannes

Généralités	45
-------------	----

Votre four et l'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	47
---	----

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce four Atag. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent toujours de choisir le mode de préparation approprié.

Cette notice d'utilisation décrit le meilleur moyen d'utiliser ce four. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

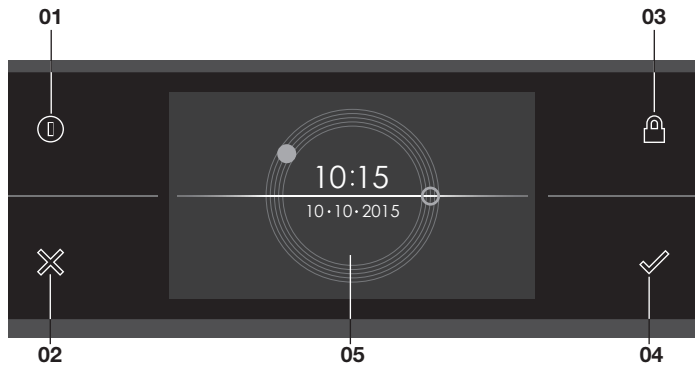


Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation et rangez-la en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Les instructions d'installation sont livrées séparément.

Panneau de commande

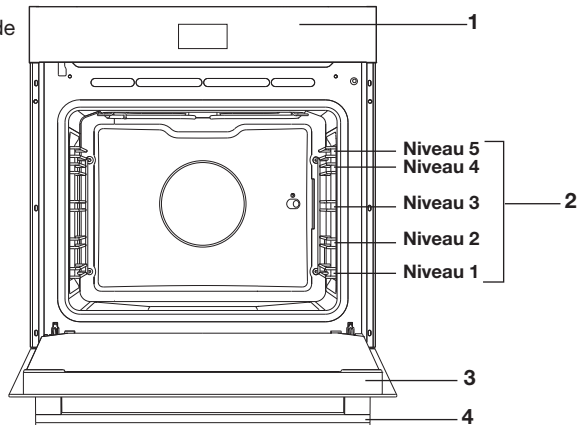


01. Touche marche/arrêt ; à utiliser pour :
 - enclencher l'appareil.
 - mettre en veille l'appareil.
 - éteindre l'appareil. Pour cela, maintenez la « Touche marche/arrêt » enfoncée jusqu'à l'extinction de l'appareil.
02. Touche X ; à utiliser pour :
 - revenir à l'étape précédente dans le menu.
 - répondre « non » à un pop-up ou le fermer.
 - annuler ou fermer un menu ou une fonction.
03. Touche de verrouillage des touches ; à utiliser pour :
 - nettoyer le tableau de bord ou éviter un fonctionnement involontaire de l'appareil. Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que le verrouillage des touches soit activé.
04. Touche de confirmation ; à utiliser pour :
 - confirmer les réglages.
 - lancer une fonction.
 - répondre « oui » à un pop-up ou le fermer.
05. Écran tactile/affichage

VOTRE FOUR

Description

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



Gradins / Gradins télescopiques

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



Remarque : retirez les gradins / gradins télescopiques du four si vous avez l'intention d'utiliser la fonction pyrolyse !

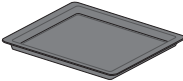

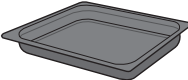
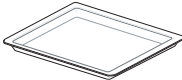
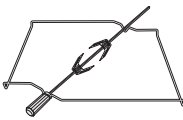

Accessoires

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

VOTRE FOUR

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

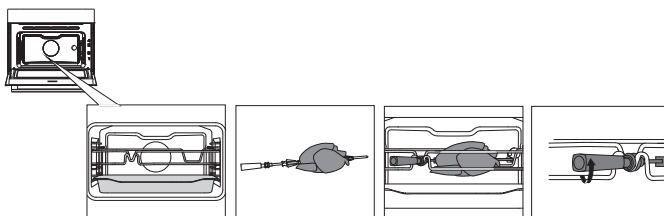
Remarque : ne placez jamais un accessoire sur la sole du four !

Accessoires qui peuvent être fournis avec votre appareil (selon le modèle)	
	<p>Lèchefrite en émail ; est utilisée pour les pâtisseries et les gâteaux.</p> <ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez pas la lèchefrite en émail pour les fonctions micro-ondes ! • Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	<p>Grille du four ; principalement utilisée pour le gril. Un plat pour cuisson vapeur ou une casserole d'aliments peut également être posée sur la grille du four.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La grille du four est équipée d'un mode sécurité. Soulevez légèrement la grille à l'avant pour la faire glisser hors du four. • N'utilisez pas la grille du four pour les fonctions micro-ondes !
	<p>Lèchefrite profonde en émail ; est utilisée pour le rôtissage des viandes et la cuisson des pâtisseries moelleuses.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne placez pas la lèchefrite profonde sur le niveau le plus bas pendant la cuisson, sauf lorsque vous l'utilisez en tant que plateau ramasse-gouttes pendant la grillade, le rôtissage ou le rôtissage au tournebroche (le cas échéant). • N'utilisez pas la lèchefrite profonde en émail pour les fonctions micro-ondes ! • Convient pour le nettoyage par pyrolyse.
	<p>Lèchefrite en verre ; est utilisée au micro-ondes et au four.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne convient PAS pour le nettoyage par pyrolyse.
	<p>Rôtisserie + Tournebroche ; est utilisé pour le rôtissage de toutes sortes de viandes, telles que roulades et poulet.</p>
	<p>Culisensor ; à utiliser pour mesurer la température à cœur du plat. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le processus de cuisson s'arrête automatiquement.</p>
	<p>Gradins de pyrolyse ; utilisez uniquement ces gradins pour nettoyer une lèchefrite en émail pendant la pyrolyse (remplacez les guides / guides télescopiques par ces gradins de pyrolyse spéciaux).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remarque ; la haute température durant la pyrolyse peut causer une décoloration des gradins.

Tournebroche

Le tournebroche se compose d'une broche avec 2 fourchettes, d'une poignée amovible et d'une grille de broche qui se place au milieu du four. La broche se place dans le moteur du tournebroche à l'arrière du four.

- Insérez la lèche-frite profonde au niveau 1 pour recueillir les jus ou les graisses.
- Faites glisser une des fourchettes sur la broche, puis enfiler la viande à rôtir.
- Insérez la grille de la broche dans les gradins du milieu du four en plaçant la forme en « v » à l'avant.
- Pour faciliter la mise en place de la broche, vissez la poignée sur le bout émoussé de la broche.
- Posez la broche sur la grille de broche en éloignant le bout pointu de vous. Poussez légèrement jusqu'à ce que la broche s'insère dans le moteur du tournebroche à l'arrière du four. Le bout émoussé de la broche doit se trouver dans la forme en « v ».
(La broche est dotée de deux entailles qui doivent se trouver du côté de la porte du four afin que la broche reste à sa place. Les entailles servent également de prise pour la poignée.)
- Le moteur du tournebroche se met automatiquement à tourner lorsqu'une fonction avec gril est lancée.
- Retirez la poignée pour la cuisson ou le rôtissage. Vous pouvez ensuite la revisser sur la broche pour pouvoir retirer celle-ci facilement du four.



Porte

- Les interrupteurs éteignent la chaleur du four et le ventilateur lorsque la porte du four est ouverte pendant que le four fonctionne. La chaleur et le ventilateur sont réactivés lorsque la porte est fermée.
- Ce four est doté d'un système de porte à « fermeture douce ». La porte se ferme automatiquement et en douceur à partir d'un certain angle.

Ventilateur de refroidissement

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

Écran tactile (touch screen)

- Utilisez l'écran tactile de votre four en tapant sur l'écran ou en le balayant.
- Tapez sur l'écran pour ouvrir une fonction ou modifier un réglage.
- Balayez l'écran pour afficher plus d'informations/options ou modifier un réglage.

Taper :



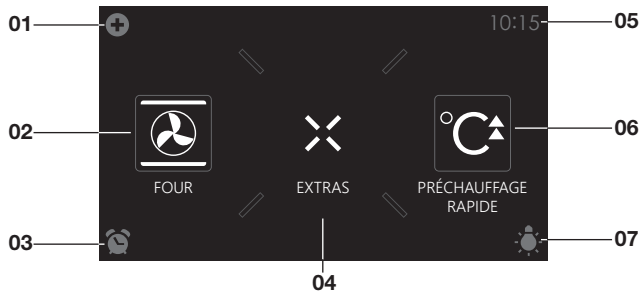
Balayer :



Les capteurs tactiles ne réagissent que si vous les touchez entièrement du bout du doigt. Chaque fois que vous tapez sur une touche pendant l'utilisation du four, un bref signal sonore retentit (sauf si cela a été modifié dans les réglages).

Affichages principaux

Affichage de démarrage



Menu Plus (01)

- Tapez sur le symbole plus pour ouvrir le menu « Plus ». Le contenu de ce menu s'adapte en fonction des possibilités de la commande à ce moment-là.

Four (02)

- Tapez sur « FOUR » pour ouvrir le menu de la fonction four.

Minuterie de cuisson (03)

- Tapez sur le symbole de la minuterie de cuisson pour ouvrir le menu de la minuterie de cuisson.

La minuterie de cuisson peut être utilisée indépendamment d'une fonction four.

- La durée maximale programmable est de 24 heures.
- Une fois la minuterie de cuisson écoulée, un pop-up apparaît et un signal sonore retentit.
- Tapez sur la touche X, la touche de confirmation ou l'affichage pour éteindre le signal sonore et fermer le pop-up.
Le signal sonore cesse automatiquement après environ 1 minute.

Extras (04)

- Tapez sur « EXTRAS » pour afficher les fonctions complémentaires de l'appareil.

Horloge (05)

- Elle affiche l'heure actuelle.

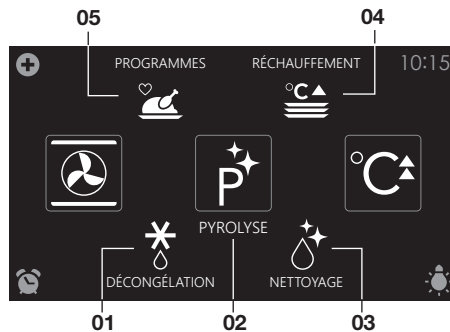
Préchauffage rapide (06)

- Tapez sur « PRÉCHAUFFAGE RAPIDE » pour ouvrir la fonction préchauffage rapide.

Éclairage (07)

- Tapez sur le symbole « ampoule » pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
- Celui-ci s'allume également lorsque vous ouvrez la porte du four ou que vous lancez une cuisson. L'éclairage du four s'éteint automatiquement (sauf si cela a été modifié dans les réglages).

Affichage des extras



Décongélation (01)

- Tapez sur « DÉCONGÉLATION » pour ouvrir la fonction décongélation.

Pyrolyse (02)

- Tapez sur « PYROLYSE » pour ouvrir la fonction pyrolyse.

Nettoyage (03)

- Tapez sur « NETTOYAGE » pour ouvrir la fonction nettoyage.

Réchauffement (04)

- Tapez sur « RÉCHAUFFEMENT » pour ouvrir le menu des fonctions réchauffement. Vous y trouverez les fonctions chauffe-assiette et maintien au chaud.

Programmes (05)

- Tapez sur « PROGRAMMES » pour ouvrir le menu des programmes. Vous y trouverez les favoris et les programmes automatiques.

Affichage de réglage des fonctions



Sélectionner une fonction (01)

- Tapez sur les flèches situées au-dessus et au-dessous de la fonction ou balayez le symbole pour sélectionner une fonction (voir également « Ouverture du clavier »).

Définir la température (02)

- Tapez sur les flèches situées au-dessus et au-dessous de la température ou balayez l'indication de température pour sélectionner une température (voir également « Ouverture du clavier »).

Temps de cuisson (03)

- Tapez sur le symbole de temps de cuisson pour définir un temps de cuisson. Si un temps de cuisson figure déjà ici, il est nécessaire de le définir.
- Tapez sur les flèches situées au-dessus et au-dessous de l'heure pour l'adapter (voir également « Ouverture du clavier »).

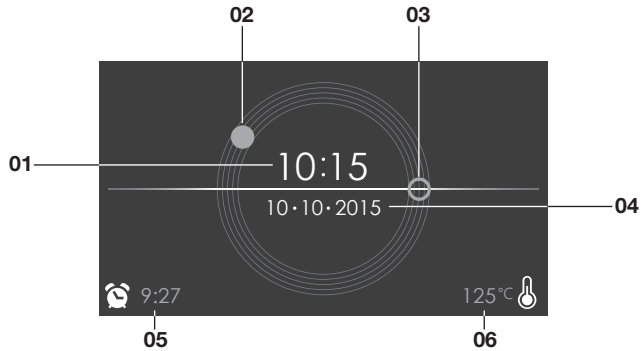
Programmes (04)

- Tapez sur « PROGRAMMES » pour ouvrir le menu des programmes. Vous y trouverez les favoris et les programmes automatiques.

Onglet infos (05)

- Le nom de la fonction sélectionnée apparaît sur l'onglet au bas de l'affichage. Tapez sur l'onglet pour obtenir plus d'informations sur la fonction sélectionnée.

Affichage de veille



Affichage de l'heure (numérique/01)

- Heure actuelle.

Affichage de l'heure (analogique/02 et 03)

- Heure actuelle.
- L'aiguille des heures de l'horloge analogique est indiquée par un cercle « fermé » (02) et celle des minutes par un cercle « ouvert » (03).

Affichage de la date (04)

- Heure actuelle.

Affichage de la minuterie de cuisson (05)

- Le temps de la minuterie de cuisson qui s'écoule.

Affichage de la température qui diminue (06)

- Température dans le four (chaleur résiduelle).

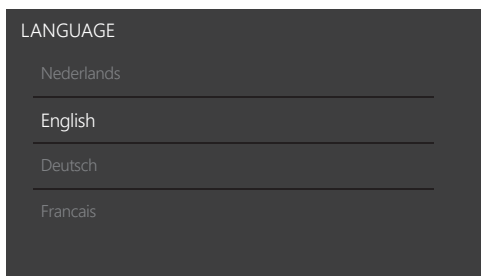
Première utilisation

- Nettoyez la cavité du four et les accessoires avec de l'eau chaude et un produit de vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, d'éponge à récurer, etc.
- Lorsque vous faites chauffer le four pour la première fois, il dégagera une odeur caractéristique d'appareil neuf. Aérez bien la pièce pendant la première utilisation.



Lorsque le four est branché (pour la première fois) sur le réseau électrique, vous devez définir la « Langue », l'« Horloge » et la « Date ».

Définir la langue

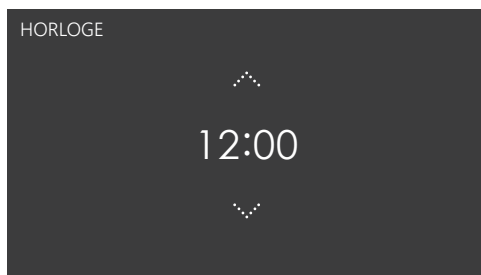


Définissez la langue dans laquelle les textes de l'affichage de l'appareil doivent apparaître. L'« Anglais » est sélectionné par défaut.

1. Balayez l'affichage pour découvrir toutes les langues.
2. Tapez sur une langue pour la sélectionner.
3. Appuyez sur la touche de confirmation pour enregistrer la langue définie.



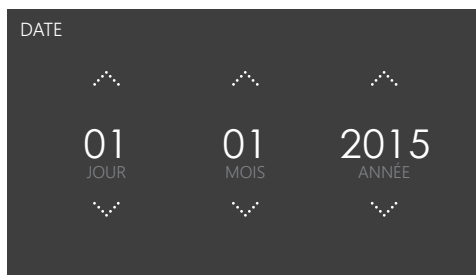
Définir l'heure actuelle



1. Tapez sur les flèches situées au-dessus et au-dessous de l'heure ou balayez l'heure pour l'adapter.
2. Effectuez une saisie rapide en tapant au milieu de l'heure pour faire apparaître un pop-up avec un clavier qui vous permettra de saisir l'heure souhaitée (voir le chapitre « Ouverture du clavier »).
3. Appuyez sur la touche de confirmation pour enregistrer l'heure définie.



Définir la date



1. Tapez sur les flèches situées au-dessus et au-dessous du jour, du mois ou de l'année ou balayez le jour, le mois ou l'année pour l'adapter.
2. Appuyez sur la touche de confirmation pour enregistrer la date définie.

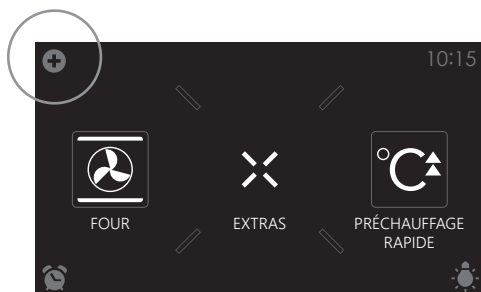


L'appareil est à présent prêt à être utilisé.

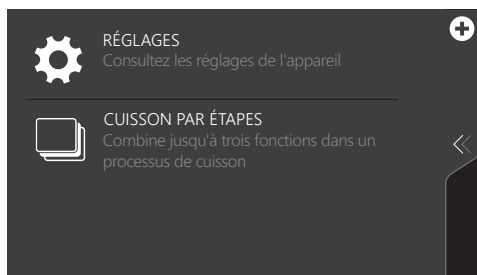


Il est possible de modifier la langue, l'heure et la date dans le menu des réglages (voir le chapitre « Réglages »). Le menu des réglages s'ouvre à partir de l'affichage de démarrage par le biais du menu « Plus ».

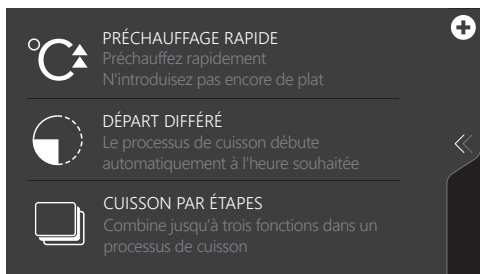
Utilisation du menu « Plus »



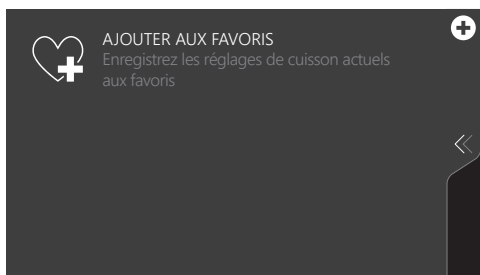
Le menu « Plus » se compose de plusieurs fonctions ou réglages. Les fonctions plus proposées dépendent de l'affichage actif.



- À partir de l'affichage de démarrage, vous trouverez les fonctions et les menus suivants dans le menu « Plus » :
 - ▷ **Réglages** ; Définissez vos préférences d'utilisation (voir le chapitre « Réglages »).
 - ▷ **Cuisson par étapes** ; Combine jusqu'à trois fonctions dans un processus de cuisson (voir le chapitre « Cuisson par étapes »).



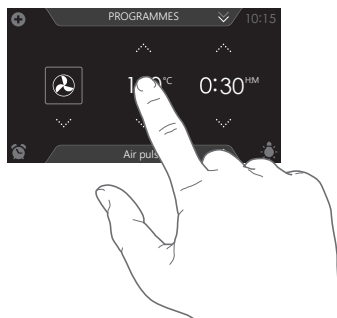
- À partir de l'affichage de réglage de la fonction four, vous trouverez les fonctions suivantes dans le menu « Plus » :
 - **Préchauffage rapide** ; Préchauffe rapidement le four à la température souhaitée au sein d'un processus de cuisson (voir le chapitre « Préchauffage rapide »).
 - **Départ différé** ; Le processus de cuisson démarre automatiquement à l'heure que vous avez définie.
 - **Cuisson par étapes** ; Combine jusqu'à trois fonctions dans un processus de cuisson (voir le chapitre « Cuisson par étapes »).
 - **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).



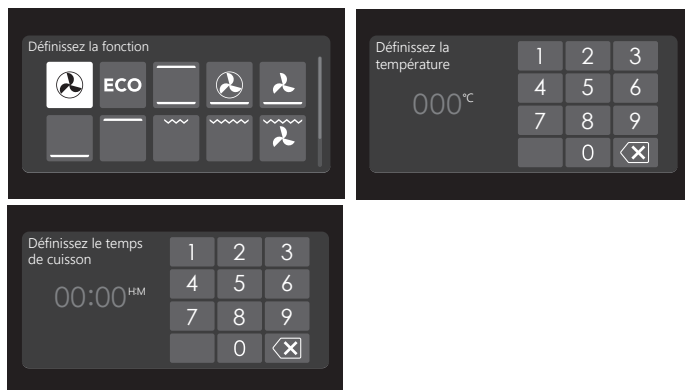
- Lorsqu'une fonction four est lancée, vous trouverez les fonctions suivantes dans le menu « Plus » :
 - **Ajouter aux favoris** ; Ajoute les réglages du plat cuisiné à vos favoris (voir le chapitre « Fonctions complémentaires »).
 - **Gratiner** ; Pour ajouter la fonction gril à la fin du processus (la durée du processus de gratin sera ajoutée à la fin du processus de cuisson).

Ouverture du clavier

Il est possible d'ouvrir un clavier pour saisir rapidement une fonction, une température ou un temps de cuisson. Ce clavier permet de sélectionner un réglage ou de saisir une valeur rapidement.



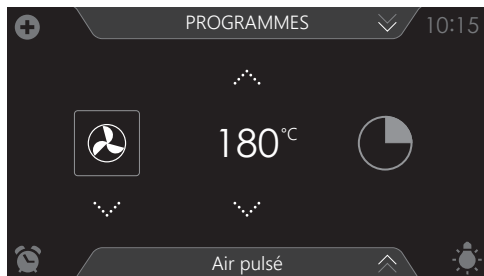
1. Tapez au milieu du symbole de la fonction, de la température ou du temps de cuisson (activé). Le clavier apparaît.



2. Saisissez la valeur souhaitée ou tapez dessus.
3. Si la valeur définie n'est pas confirmée automatiquement, appuyez sur la touche de confirmation.

Fonctions four

Utilisez les fonctions four pour préparer des plats à l'aide, par exemple, de l'air pulsé, de la chaleur de sole et du gril.



- Différentes fonctions four peuvent être sélectionnées.
- Pour chacune d'entre elles, il est possible de définir une température et un temps de cuisson.
- Des fonctions de menu « plus » peuvent également être sélectionnées, comme le préchauffage, la cuisson par étapes et le départ différé. Tapez pour cela sur le symbole plus. Voir le chapitre « Utilisation du menu "Plus" ».

Utilisation d'une fonction four

Utilisez une fonction four appropriée au plat que vous souhaitez préparer. Consultez à cet effet le tableau des fonctions. Vous pouvez aussi consulter l'onglet infos. Tapez sur l'onglet au bas de l'affichage pour obtenir des informations sur la fonction sélectionnée.

1. Allumez le four avec la « Touche marche/Arrêt ».
2. Enfournez votre plat.
3. Tapez sur « FOUR » pour ouvrir le menu de la fonction four.
4. Sélectionnez une fonction four (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
5. Sélectionnez une température (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
6. Tapez sur le « symbole de temps de cuisson » et sélectionnez un temps de cuisson (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).

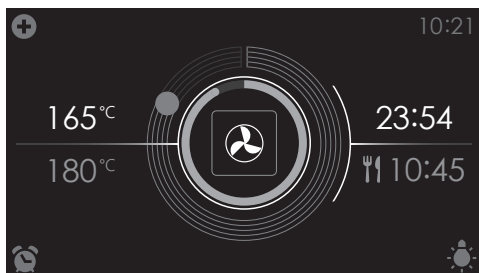


La cuisson peut aussi être lancée sans qu'un temps de cuisson n'ait été défini. Passez alors directement à l'étape 6.

7. Sélectionnez éventuellement des réglages complémentaires à l'aide du menu « Plus » (par exemple, un réchauffage rapide).



8. Lancez la cuisson du plat avec la touche de confirmation.



- Les valeurs suivantes apparaissent sur l'affichage :
 - ▷ température actuelle (165 °C)
 - ▷ température définie (180 °C)
 - ▷ statut de l'indication de temps (cercle extérieur)
 - ▷ statut de l'indication de température (cercle intérieur)
 - ▷ temps de cuisson (23:54)
 - ▷ heure de fin (10:45)



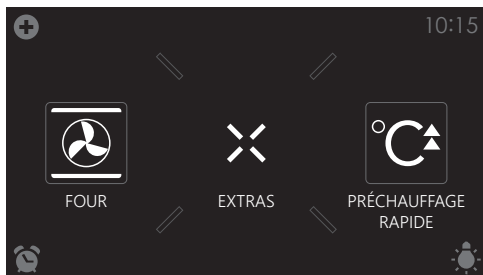
- *Pendant la cuisson, tapez au milieu de l'affichage pour ouvrir un pop-up avec les réglages. Modifiez ces réglages si vous le souhaitez.*
- *À la fin de la cuisson d'un plat, un signal retentit. Ouvrez la porte du four ou appuyez sur une touche pour éteindre ce signal.*
- *Les réglages choisis peuvent être enregistrés dans « Favoris ». Ouvrez « AJOUTER AUX FAVORIS » à partir du menu « Plus » (voir « Enregistrement d'un mode de cuisson » au chapitre « Fonctions complémentaires »).*



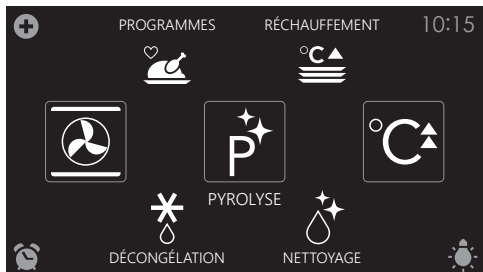
Affichage à la fin d'une cuisson.

Utilisation d'une fonction « Extras »

Ouvrez le menu « Extras » pour sélectionner la fonction de nettoyage par pyrolyse ou pour préchauffer rapidement le four. Vous pouvez également sélectionner un programme de nettoyage, des fonctions de réchauffement ou des programmes automatiques.



Tapez sur « EXTRAS » pour afficher les fonctions complémentaires de l'appareil.



Les fonctions suivantes peuvent être sélectionnées :

- Pyrolyse (voir le chapitre « Entretien »)
- Nettoyage (voir le chapitre « Entretien »)
- Réchauffement (voir le chapitre « Fonctions complémentaires »)
 - Chauffe-assiette
 - Maintien au chaud
- Programmes (voir le chapitre « Fonctions complémentaires »)
 - Favoris
 - Programmes automatiques
- Décongélation

Préchauffage rapide

Utilisez cette fonction pour un préchauffage rapide du four. N'utilisez pas cette fonction lorsqu'un plat est dans le four. Lorsque le four est préchauffé à la température définie, le préchauffage est terminé et le four est prêt à cuire le plat.

Utilisation du préchauffage rapide

1. Allumez le four avec la « Touche marche/Arrêt ».
2. Tapez sur « PRÉCHAUFFAGE RAPIDE » pour ouvrir la fonction préchauffage rapide.



3. Sélectionnez une température (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
4. Lancez le préchauffage rapide avec la touche de confirmation.


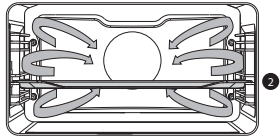

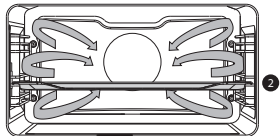

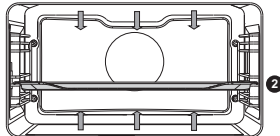

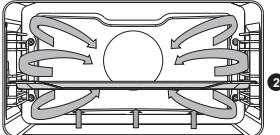


- *Le préchauffage rapide peut également être lié à un processus de cuisson.*
- *Activez pour cela le « PRÉCHAUFFAGE RAPIDE » à partir du menu « Plus » dans l'affichage de réglage des fonctions.*
- *Une fois la température définie atteinte, un pop-up apparaît et un signal sonore retentit.*
- *Une fois la porte fermée, le temps de cuisson commence à s'écouler.*


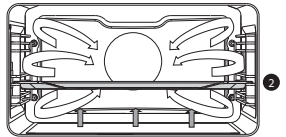

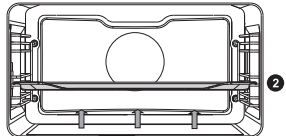

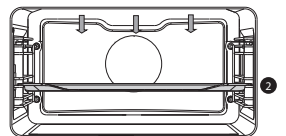

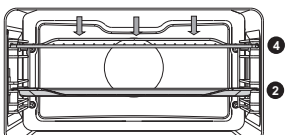
UTILISATION

Tableau des fonctions


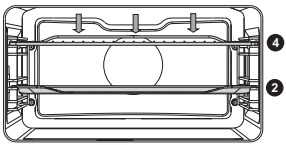

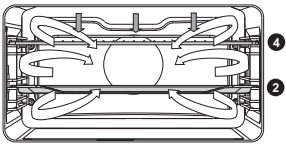

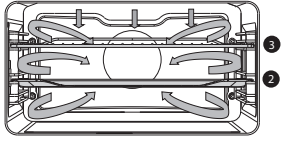

Consultez le tableau ci-dessous pour sélectionner la fonction appropriée.
Lisez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.

Fonction	Description	
Fonctions four		
	<p>Air pulsé</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par de l'air pulsé provenant de l'arrière du four. Cette fonction fournit une chaleur uniforme et convient parfaitement à la cuisson. Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. Température recommandée : 180 °C Préchauffage recommandé. 	
	<p>Air pulsé ECO</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par de l'air pulsé. L'air pulsé ECO consomme moins d'énergie mais offre le même résultat que le mode air pulsé. La cuisson nécessite quelques minutes supplémentaires. Ce mode s'utilise pour le rôtissage de la viande et la cuisson des pâtisseries. Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. Température recommandée : 180 °C Grâce à l'utilisation de la chaleur résiduelle, ce mode consomme moins d'énergie (conformément à la classe énergétique EN 60350-1). Avec cette fonction, la température réelle dans le four n'est pas affichée. 	
	<p>Chaleur de voûte + sole</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par la chaleur de sole et de voûte. Cette fonction s'utilise pour une cuisson et un rôtissage traditionnels. Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. Température recommandée : 200 °C Préchauffage recommandé. 	
	<p>Air pulsé + Chaleur de sole</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par air pulsé et chaleur de sole. Cette fonction est utilisée pour un résultat doré et croustillant. Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. Température recommandée : 200 °C Préchauffage recommandé. 	






UTILISATION

Fonction	Description	
	<p>Chaleur de sole + Ventilateur</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par la chaleur de sole, en combinaison avec le ventilateur. La chaleur circule autour du plat. Cette fonction est utilisée pour la cuisson de la pâte à pâtisserie. Placez une lèchefrite peu profonde dans la partie inférieure du four de façon à ce que l'air chaud puisse également circuler au-dessus de la surface supérieure des aliments. Température recommandée : 180 °C 	
	<p>Chaleur de sole</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par la chaleur de sole. Activez ce mode juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. Cette fonction est utilisée pour les plats qui doivent dorer ou arborer une croûte. Placez la lèchefrite ou la grille de four dans la partie inférieure du four. Activez ce mode juste avant la fin de la période de cuisson des pâtisseries ou de rôtissage. Température recommandée : 160 °C 	
	<p>Chaleur de voûte</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par la chaleur de voûte. Cette fonction est utilisée pour dorer le dessus du plat. Placez la lèchefrite ou la grille de four au milieu du four. Température recommandée : 150 °C 	
	<p>Gril</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par l'élément de gril intérieur. Cette fonction peut être utilisée pour gratiner ou toaster le pain et frire les saucisses. Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four. La température maximale autorisée est de 240 °C. Surveillez en permanence la cuisson. En raison de la température élevée, le plat peut brûler rapidement. Préchauffez pendant 5 minutes. 	

UTILISATION

Fonction	Description	
	<p>Grand grill</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par le grand élément de grill. Cette fonction est utilisée pour les plats et les aliments cuits qui doivent dorer. Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four. La température maximale autorisée est de 240 °C. Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement. Préchauffez pendant 5 minutes. 	
	<p>Grand grill + Ventilateur</p> <ul style="list-style-type: none"> Le plat est cuit par le grand élément de grill, en combinaison avec le ventilateur. Cette fonction est utilisée pour griller la viande, le poisson et les légumes. Placez la grille dans la partie supérieure du four et la lèchefrite au milieu du four. Température recommandée : 170 °C Vérifiez régulièrement la préparation. En raison de la température élevée, la viande peut brûler rapidement. Préchauffez pendant 5 minutes. 	
	<p>Rôtisserie Pro</p> <ul style="list-style-type: none"> Ce mode possède un cycle de chauffage automatique. La viande est d'abord saisie à haute température avec de l'air pulsé et la chaleur de voûte. Le plat est ensuite cuit lentement à la basse température prédéfinie, avec les chaleurs de sole et de voûte. Cette fonction s'utilise pour la viande, la volaille et le poisson. Température recommandée : 180 °C 	
	<p>Préchauffage rapide</p> <ul style="list-style-type: none"> Avec cette fonction, l'espace du four atteint rapidement la température souhaitée. N'utilisez pas cette fonction lorsqu'un plat est dans le four. Température recommandée : 180 °C 	

UTILISATION

Fonction	Description	
Fonctions extras		
	Chauffe-assiette <ul style="list-style-type: none">• Cette fonction est utilisée pour préchauffer les assiettes, afin que les plats servis restent chauds plus longtemps.• Température recommandée : 60 °C	
	Décongélation <ul style="list-style-type: none">• Avec cette fonction, l'air circule grâce au ventilateur. L'air est chauffé à 30 °C.• Utilisez cette fonction pour décongeler des plats (gâteaux, pains et fruits).	
	Maintien au chaud <ul style="list-style-type: none">• Cette fonction est utilisée pour garder au chaud des plats déjà cuits.• Température recommandée : 60 °C	
	Nettoyage vapeur <ul style="list-style-type: none">• Avec cette fonction et un chiffon humide, vous pouvez aisément enlever la graisse et les salissures dans le four.• Utilisez uniquement la fonction lorsque le four est complètement refroidi. Versez 0,15 litre d'eau dans le fond du four avant de lancer le processus de nettoyage.• Après avoir été imprégnés, les résidus alimentaires peuvent être enlevés à l'aide d'un chiffon humide.	
	Pyrolyse <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 chiffon humide.	

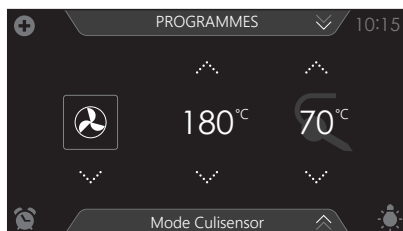
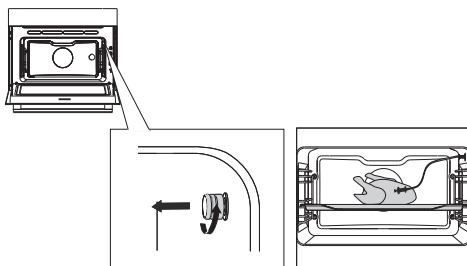
Culisensor

Rôtissage avec le culisensor

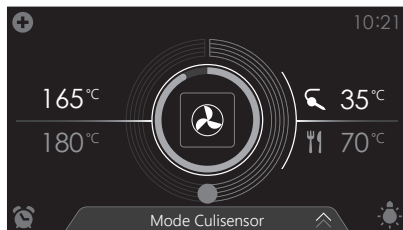
Pour le rôtissage avec le culisensor, définissez la température à cœur des aliments souhaitée. Le four fonctionne jusqu'à ce que le cœur des aliments atteigne la température définie. La température à cœur des aliments est mesurée par le culisensor.

UTILISATION

1. Allumez le four avec la « Touche marche/Arrêt ».
2. Dévissez le bouchon métallique (l'orifice se trouve à l'entrée du four, dans le coin en haut à droite, sur la paroi latérale).
3. Branchez l'extrémité du culisensor dans l'orifice et introduisez complètement le culisensor dans l'aliment.



4. Sélectionnez une fonction four, une température et une température à cœur (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
5. Lancez la cuisson du plat avec la touche de confirmation.



- Les valeurs suivantes apparaissent sur l'affichage :
 - température actuelle (165 °C)
 - température définie (180 °C)
 - statut de l'indication de la température à cœur (cercle extérieur)
 - statut de l'indication de température (cercle intérieur)
 - Température à cœur actuelle (35 °C)
 - Température à cœur définie (70 °C)

- Lorsque la température à cœur définie est atteinte, le processus de cuisson s'arrête. À la fin de la cuisson d'un plat, un signal retentit. Ouvrez la porte du four ou appuyez sur une touche pour éteindre ce signal.



- **Placez toujours entièrement la sonde en métal du culisensor dans l'aliment.**
- **Attention ! À la fin du processus de cuisson, remettez toujours le capuchon en caoutchouc sur l'orifice destiné au culisensor.**
- **N'utilisez le culisensor que dans votre four.**
- **Assurez-vous que le culisensor ne touche pas la résistance durant le processus de cuisson.**
- **À la fin du processus de cuisson, le culisensor sera brûlant. Veillez À ne pas vous brûler !**

Départ différé

Utilisez la fonction « départ différé » pour lancer la cuisson plus tard. La fonction de départ différé peut être sélectionnée par le biais du menu « Plus » uniquement dans une fonction four. Voir le chapitre « Utilisation du menu "Plus" ».

Définir un départ différé

1. Sélectionnez une fonction, une température et définissez éventuellement un temps de cuisson (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).



Un départ différé peut également être défini sans temps de cuisson.

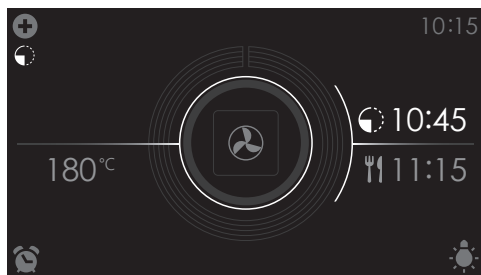
2. Tapez sur le symbole plus pour ouvrir le menu « Plus ».
3. Tapez sur « DÉPART DIFFÉRÉ » pour ouvrir la fonction.



4. Sélectionnez une heure de départ (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
5. Confirmez l'heure de départ définie avec la touche de confirmation. L'icône de « départ différé » apparaît en dessous du symbole plus pour indiquer qu'elle est activée. Le départ différé peut être annulé en rétablissant le réglage sur l'heure actuelle.
6. Confirmez le processus de cuisson avec la touche de confirmation.



La cuisson débute automatiquement à l'heure définie. Si aucun temps de cuisson n'a été défini, la cuisson s'arrêtera aussi automatiquement.



- Les valeurs suivantes apparaissent sur l'affichage :
 - température définie (180 °C)
 - heure de départ (10:45)
 - heure de fin (11:15) (visible seulement si un temps de cuisson a été défini !)

Cuisson par étapes

- Ouvrez la fonction « Cuisson par étapes » par le biais du menu « Plus ». Voir le chapitre « Utilisation du menu "Plus" ».
- Cette fonction permet de combiner jusqu'à trois fonctions dans un processus de cuisson.
- Choisissez différents réglages afin de cuire vos aliments comme vous le souhaitez.

1. Tapez sur le symbole plus pour ouvrir le menu « Plus ».
2. Tapez sur CUISSON PAR ÉTAPES pour ouvrir la fonction (ne peut être ouverte que si aucune cuisson n'est lancée).

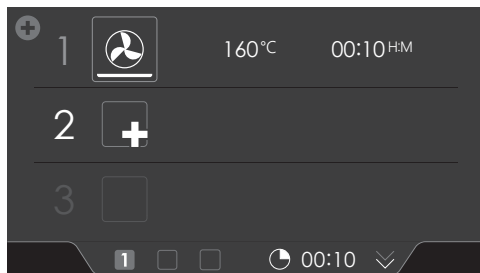
Les réglages de l'étape 1 sont visibles. Vous pouvez les modifier si vous le souhaitez.



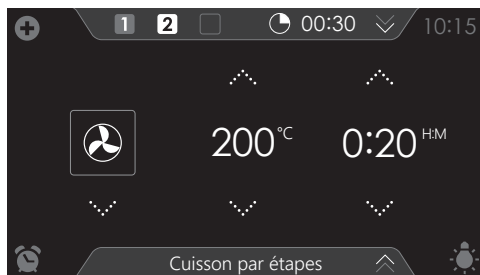
3. Sélectionnez une fonction (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
4. Sélectionnez une température (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).



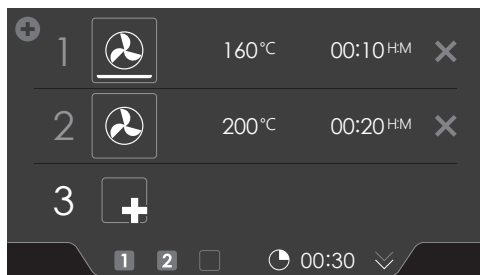
5. Sélectionnez un temps de cuisson (voir le chapitre « Affichage de réglage des fonctions »).
6. Confirmez le réglage de l'étape 1 avec la touche de confirmation.



7. Tapez sur « 2 » pour afficher les réglages de l'étape 2.
8. Si vous le souhaitez, modifiez les valeurs par défaut (fonction, température et temps de cuisson) de l'étape 2 (voir point 3, 4 et 5).



9. Confirmez le réglage de l'étape 2 avec la touche de confirmation.



10. Tapez (si vous le souhaitez) sur « 3 » pour afficher les réglages de l'étape 3.



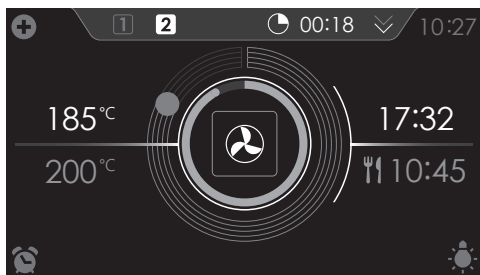
11. Si vous le souhaitez, modifiez les valeurs par défaut (fonction, température et temps de cuisson) de l'étape 3 (voir point 3, 4 et 5).
12. Confirmez le réglage de l'étape 3 avec la touche de confirmation.



Supprimez une étape en tapant sur la croix située à côté des réglages. Il n'est possible de supprimer une étape que lorsque celle-ci n'a pas encore commencé.



13. Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche de confirmation, le four se met d'abord à fonctionner selon l'étape 1 (l'étape active est affichée en blanc). À la fin du temps défini, l'étape suivante est activée, c'est-à-dire l'étape 2, et plus tard l'étape 3, si vous avez défini celle-ci.



- Les valeurs suivantes apparaissent sur l'affichage :
 - ▷ étape active (2)
 - ▷ temps de cuisson total (00:18)
 - ▷ température actuelle (185 °C) /
 - ▷ température définie de l'étape active (200 °C)
 - ▷ statut de l'indication de l'étape active (cercle extérieur)
 - ▷ statut de l'indication de température de la phase active (cercle intérieur)
 - ▷ temps de cuisson de l'étape active (17:32)
 - ▷ heure de fin totale (10:45)



Les réglages choisis peuvent être enregistrés dans « Favoris ». Ouvrez « AJOUTER AUX FAVORIS » à partir du menu « Plus » (voir « Enregistrement d'un mode de cuisson » au chapitre « Fonctions complémentaires »).

Gratiner

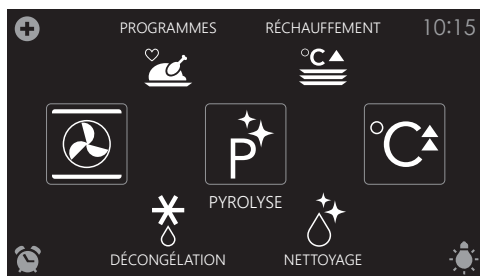
Pour ajouter la fonction gril à la fin du processus (la durée du processus de gratin sera ajoutée à la fin du processus de cuisson).

1. Tapez sur le symbole plus pour ouvrir le menu « Plus ».
2. Tapez sur « GRATINER » pour ouvrir la fonction.
3. La température et l'heure peuvent être réglées ou le programme peut être lancé directement en appuyant sur la touche de validation.

Fonctions complémentaires

Il est possible de sélectionner des fonctions ou des programmes complémentaires.

1. Tapez sur « EXTRAS » pour afficher les fonctions complémentaires de l'appareil.



Les fonctions et programmes complémentaires suivants peuvent à présent être sélectionnés :

- Réchauffement :
 - Chauffe-assiette
 - Maintien au chaud
- Programmes :
 - Favoris
 - Programmes automatiques

Réchauffement

- Chauffe-assiette
 - Cette fonction est utilisée pour préchauffer les assiettes et tasses, afin que les plats servis restent chauds plus longtemps.
 - En choisissant cette fonction, vous pouvez fixer la température et l'heure du processus de préchauffage.

- Maintien au chaud
 - Utilisez cette fonction pour maintenir la température des plats déjà cuits.
 - En choisissant cette fonction, vous pouvez fixer la température et l'heure du processus de maintien au chaud.

Sélection d'une fonction réchauffement

1. Tapez sur « EXTRAS » pour afficher les fonctions complémentaires de l'appareil.
2. Tapez sur « RÉCHAUFFEMENT » pour ouvrir le menu des fonctions réchauffement.



3. Sélectionnez une fonction (chauffe-assiette ou maintien au chaud). Adaptez éventuellement les réglages.
4. Lancez la fonction avec la touche de confirmation.



Programmes

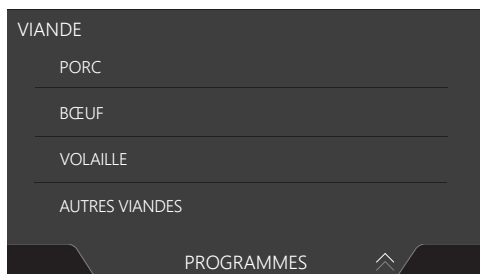
- Favoris
 - Dans « FAVORIS », vous pouvez sélectionner les recettes que vous avez enregistrées. Voir aussi « Enregistrement d'un mode de cuisson ».
- Programmes automatiques
 - Les programmes automatiques vous permettent de cuire des plats en sélectionnant la cuisson dans une liste de plats préprogrammés. Les programmes sont répartis en catégories (VIANDE, LÉGUMES, etc.)
 - Sélectionnez d'abord la catégorie, puis le plat dans la liste disponible.

Sélection d'un programme

1. Tapez sur « EXTRAS » pour afficher les fonctions complémentaires de l'appareil.
2. Tapez sur « PROGRAMMES » pour ouvrir le menu des programmes.



3. Tapez sur « FAVORIS » ou une des catégories des programmes automatiques.
 - Dans « FAVORIS », sélectionnez une de vos recettes enregistrées.
 - Sélectionnez dans les catégories des programmes automatiques un plat dans la liste disponible.



4. Modifiez éventuellement l'intensité et/ou le poids.



Il n'est pas possible de modifier l'intensité ou le poids dans tous les programmes automatiques.



5. Lancez le programme sélectionné avec la touche de confirmation.



- À l'aide de l'onglet infos, ouvrez des informations sur le programme sélectionné. L'onglet infos présente des informations à lire sur les accessoires nécessaires et le niveau de gradin dans le four. Il contient également parfois des informations sur la cuisson d'un plat.
- Il est possible de modifier manuellement certains programmes automatiques selon vos souhaits. Ouvrez le menu « Plus » et tapez sur « MODE MANUEL » (si possible).

Enregistrement d'un mode de cuisson

Une fonction/cuisson est active (le four est lancé).



1. Ouvrez le menu « Plus » et tapez sur « AJOUTER AUX FAVORIS ».



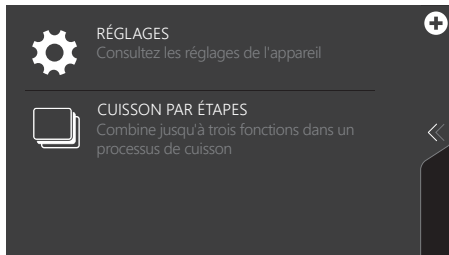
2. Donnez un nom à la cuisson en sélectionnant les lettres correspondantes. Tapez sur le symbole « flèche marquée d'une croix » pour effacer une lettre erronée.
3. Appuyez sur la touche de confirmation pour enregistrer la cuisson.



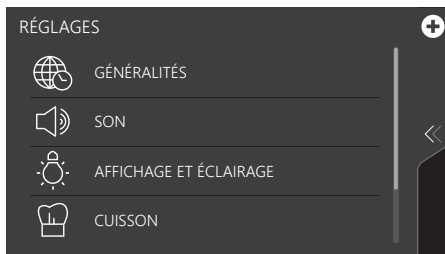
Les programmes automatiques peuvent également être enregistrés sous « FAVORIS ».

Réglages

1. Depuis l'affichage de démarrage, tapez sur le symbole plus.



2. Tapez sur « RÉGLAGES ».



Ce menu propose les éléments suivants :

- Généralités
- Son
- Affichage et éclairage
- Cuisson
- Système

3. Tapez sur la catégorie souhaitée et le réglage à modifier.
 - tapez sur la sélection souhaitée d'une liste.
 - modifiez une valeur en tapant sur les flèches situées au-dessus et au-dessous de la valeur ou balayez la valeur.
 - activez ou désactivez un réglage en tapant sur « MARCHÉ » ou « ARRÊT ».
4. Pour confirmer, appuyez sur la touche de confirmation.



GÉNÉRALITÉS

Ce menu permet de définir :

- La langue (langue de l'écran tactile)
- L'heure (heure actuelle)
- L'affichage de l'heure (affichage 12 ou 24 heures)
- Date (date actuelle)
- Affichage de la date (date visible ou non sur l'affichage de « veille »)

SON

Ce menu permet de définir :

- Sons généraux (volume des signaux et alarmes)
- Sons des touches (volume des sons des touches)
- Son de démarrage/fermeture (volume du son de démarrage et de fermeture)

AFFICHAGE ET ÉCLAIRAGE

Ce menu permet de définir :

- Luminosité de l'affichage (5 luminosités à définir)
- Éclairage du four (durée d'extinction à partir de la dernière mise en marche)
- Appareil en mode veille (durée jusqu'à la mise en veille de l'appareil après la dernière utilisation)
- Extinction de l'appareil (combien de temps l'appareil reste en mode veille)
- Animation de démarrage/fermeture (démarrage ou fermeture de l'animation de la marque)
- Mode nuit (heure de début et de fin de la luminosité affaiblie de l'affichage)

Si le réglage « Mode manuel » a été sélectionné dans « EXTINCTION DE L'APPAREIL », l'appareil ne s'éteint pas automatiquement. Lorsque l'appareil a été éteint manuellement, le réglage d'usine est rétabli, pour respecter la consommation d'énergie maximale obligatoire.

CUISSON

Ce menu permet de définir :

- Intensité de programme par défaut (intensité des programmes automatiques)

SYSTÈME

Ce menu permet de définir :

- Informations sur l'appareil (demande d'informations sur l'appareil)
- Réglages d'usine (réinitialisation)

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez votre four régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses et des résidus alimentaires, particulièrement sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

- Activez le verrouillage des touches pour éviter le fonctionnement involontaire de l'appareil.
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.
- Enlevez les projections et les taches sur les surfaces intérieures avec un chiffon savonneux.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.
- **Prenez bien soin de ne pas verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.**
- **N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques.**
- **Assurez-vous que les joints de la porte sont toujours propres pour éviter que les saletés ne s'accumulent et n'empêchent la porte de fermer correctement.**



Nettoyage vapeur

Avec cette fonction et un chiffon humide, vous pouvez aisément enlever la graisse et les salissures dans le four.

Utilisation du nettoyage vapeur

N'utilisez le nettoyage vapeur que lorsque le four est entièrement refroidi. Si le four est chaud, il est difficile d'éliminer les graisses et les saletés.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Versez 0,15 litre d'eau dans le fond du four.
3. Tapez sur « EXTRAS » pour afficher les fonctions complémentaires de l'appareil.
4. Tapez sur « NETTOYAGE » pour ouvrir la fonction nettoyage.
5. Appuyez sur la touche de confirmation pour lancer le nettoyage vapeur.



- *Le programme dure 30 minutes.*
Après 30 minutes, les résidus alimentaires adhérant à l'émail du four sont dissous (ramollissent), et il vous suffit de les enlever avec un chiffon humide.
- *N'ouvrez pas la porte au cours du programme de nettoyage.*

Pyrolyse

Au lieu d'un nettoyage à la main, vous pouvez nettoyer la cavité du four ou une lèchefrite en émail en utilisant la fonction « Pyrolyse » du four. Pendant la pyrolyse, la cavité du four est chauffée à très haute température. À cette haute température, les résidus sont brûlés et réduits en cendres.



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



Attention !

- D'abord, retirez tous les accessoires et les guides / guides télescopiques du four (voir « Retrait et nettoyage des guides »).
- Ôtez les résidus alimentaires de la cavité du four et essuyez celle-ci avec un chiffon humide. Des résidus alimentaires et de graisse peuvent s'enflammer pendant le processus de pyrolyse. **Risque d'incendie !**



Remarque ! Il n'est pas possible de nettoyer simultanément la cavité du four et une lèchefrite en émail en utilisant la fonction pyrolyse. Si vous souhaitez nettoyer une lèchefrite en émail par pyrolyse, faites-le en premier (la cavité du four peut se salir en raison du nettoyage de la lèchefrite). Insérez une lèchefrite à la fois. Ensuite, la cavité du four peut-être nettoyée.



Attention ! Ne nettoyez PAS la lèchefrite en verre en utilisant la fonction « Pyrolyse » du four.

Lancement de la fonction pyrolyse

1. Assurez-vous d'avoir vidé entièrement la cavité du four et ôté les résidus alimentaires et de graisse !
2. Si vous souhaitez nettoyer d'abord une lèchefrite en émail, insérez les gradins de pyrolyse spéciaux. Essuyez la lèchefrite avec un chiffon humide et faites-la glisser dans le four au niveau 2.
 - Retirez ces guides de pyrolyse spéciaux une fois le processus de nettoyage terminé.
3. Tapez sur « EXTRAS » pour afficher les fonctions complémentaires de l'appareil.
4. Tapez sur « PYROLYSE » pour ouvrir la fonction pyrolyse.
5. Sélectionnez l'intensité de nettoyage désirée :
 - Faible : environ 3 heures
 - Moyenne : environ 3,5 heures
 - Forte : environ 4 heures

NETTOYAGE



Seule l'intensité de nettoyage peut être sélectionnée. La durée est fixe et dépend de l'intensité sélectionnée.



6. Appuyez sur la touche de confirmation pour lancer le nettoyage par pyrolyse.

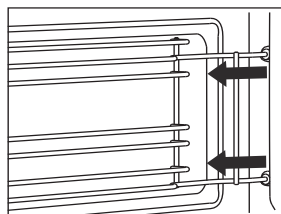
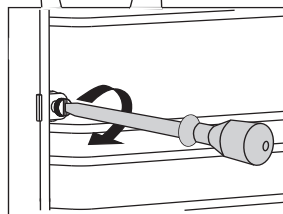
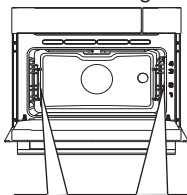


- *Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement après un certain temps.*
- *Le four peut dégager une odeur désagréable pendant le processus de nettoyage.*
- *La porte du four pourra être ouverte une fois que l'appareil est refroidi.*
- *Une fois le four refroidi, vous pourrez facilement ôter la plupart des résidus avec un chiffon humide. Selon le niveau d'encrassement du four, il est possible que des dépôts soient visibles sur la porte et dans le bas de la cavité du four. Vous pourrez les éliminer avec une éponge et une solution douce d'eau chaude et de liquide vaisselle. Normalement, l'eau chaude et le liquide vaisselle suffisent pour nettoyer le joint d'étanchéité, car celui-ci n'est recouvert que de poussière. Essayez la porte du four et les surfaces adjacentes se trouvant autour du joint d'étanchéité. N'astiquez pas le joint d'étanchéité.*

Retrait et nettoyage des gradins en fil d'inox

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.



Remplacement de l'ampoule du four



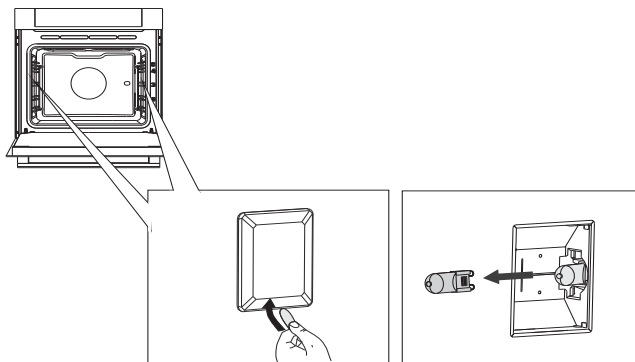
La lampe intégrée à cet appareil ménager sert uniquement à l'éclairer. Elle n'est pas faite pour éclairer la pièce d'une maison.

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



- **Déconnectez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en débranchant la fiche, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur !**
- **L'ampoule halogène peut être brûlante ! Utilisez des gants de protection pour retirer l'ampoule.**

1. Utilisez un tournevis plat pour dévisser légèrement le couvercle de l'ampoule et le retirer.
Veillez à ne pas griffer l'émail.
2. Tirez sur l'ampoule halogène pour l'enlever.



Démontage de la porte de four



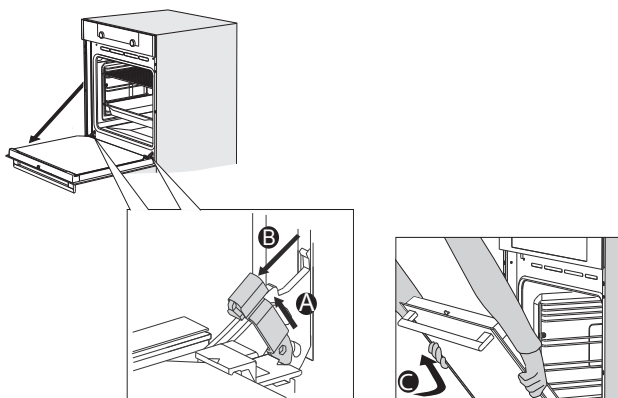
Gardez vos doigts à l'écart des charnières de la porte du four. Les charnières sont équipées de ressorts ; vous pouvez vous blesser si elles lâchent. Assurez-vous que les loquets des charnières sont bien en place de manière à verrouiller ces dernières.

Retrait de la porte de 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 sont verrouillées en position 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

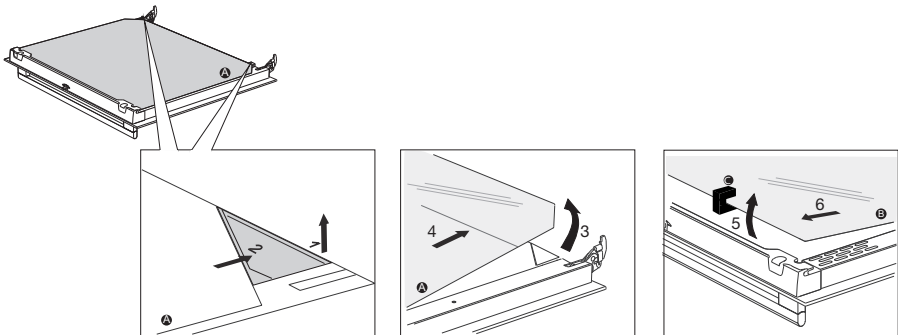
1. Maintenez la porte à un angle d'environ 45° à l'avant du four.
2. Insérez les charnières dans leur logement et assurez-vous qu'elles sont toutes les deux correctement positionnées.
3. Ouvrez la porte du four en position de complète ouverture.
4. Soulevez les deux loquets de charnière et tirez-les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

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

Démontage de la vitre de 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.

Généralités

Consultez l'aperçu des pannes ci-dessous en cas de problème avec votre four. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, prenez contact avec le service après-vente.

Les aliments ne sont pas cuits

- Assurez-vous d'avoir défini correctement la minuterie et d'avoir appuyé sur la touche de confirmation.
- La porte est-elle bien fermée ?
- Assurez-vous qu'un fusible n'a pas sauté ou qu'un disjoncteur n'a pas été enclenché.

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Assurez-vous d'avoir utilisé le temps de cuisson approprié.

Les capteurs ne réagissent pas ; l'affichage est bloqué.

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

L'affichage doit être réinitialisé à cause des interférences électroniques.

- Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le.
- Réinitialisez l'horloge.

Formation de condensation dans le four.

- Ce phénomène est normal. Il suffit d'essuyer la condensation après la cuisson.

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

- Ce phénomène est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner quelques temps après l'arrêt du four.

Une circulation d'air est détectée autour de la porte et à l'extérieur de l'appareil.

- Ce phénomène est normal.

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

- Ce phénomène est normal.

Un cliquetis se fait entendre pendant le fonctionnement du four, notamment en mode décongélation.

- Ce phénomène est normal.

Le fusible principal de votre maison saute souvent.

- Veuillez contacter un technicien d'entretien.

L'affichage indique l'erreur par le biais du code ERROR XX...

(XX indique le numéro de l'erreur).

- Une erreur s'est produite pendant le fonctionnement du module électronique. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant quelques minutes. Ensuite, rebranchez-le et définissez l'heure actuelle.
- Si l'erreur est toujours affichée, veuillez contacter un technicien d'entretien.

Entreposage et réparation de votre four

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un technicien d'entretien qualifié. Si le four nécessite un entretien, mettez-le hors tension et prenez contact avec le service après-vente Atag.

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

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



Si le four doit être entreposé temporairement, choisissez un emplacement propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent endommager l'appareil.

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton ;
- feuille de polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Ce produit ne peut donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Leur traitement permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d'énergie.



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.



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

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

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

ATAG



687363

fr (03-22)

Bedienungsanleitung

Ofen

ATAG



ZX4674M

ZX6674M

ZX6685M

Verwendete Piktogramme



Wichtige Informationen



Tip

INHALT

Ihr Ofen

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Beschreibung	6
Führungsschienen/Teleskopführungsschienen	6
Zubehör	6
Tür	8
Lüfter	9
Touchscreen	9
Hauptanzeigen	10
Anzeige Funktionseinstellungen	12
Standby-Anzeige	13

Erste Verwendung

Erste Verwendung	14
------------------	----

Bedienung

Verwendung des „Plus“-Menüs	16
Tastatur öffnen	18

Verwendung

Ofenfunktion	19
Eine „Extras“-Funktion verwenden	21
Schnelles Vorheizen	22
Funktionentabelle	23
Culisensor	27
Verzögerter Start	29
Garen in Phasen	30
Gratinieren	32
Zusätzliche Funktionen	33
Einstellungen	37

Reinigung

Das Gerät reinigen	39
Dampfreinigung	39
Pyrolyse	40
Einschubführungen entfernen und reinigen.	41
Ofenbeleuchtung austauschen	42
Ofentür ausbauen	43
Ofentürglas ausbauen	44

Problemlösungen

Allgemeines	45
-------------	----

Ihr Ofen und die Umwelt

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten	47
---	----

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl dieses Ofens von ATAG. Er zeichnet sich durch eine einfache Bedienung und durch ein hohes Maß an Benutzerfreundlichkeit aus, denn diese beiden Aspekte standen bei der Entwicklung des Geräts im Mittelpunkt. Damit Sie immer die richtige Garmethode wählen können, verfügt Ihr Ofen über eine große Auswahl an verschiedenen Einstellungen.

In dieser Anleitung erfahren Sie mehr darüber, wie Sie Ihren Ofen am besten verwenden können. Zusätzlich zu den Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die Ihnen während der Verwendung des Geräts von Nutzen sein können.

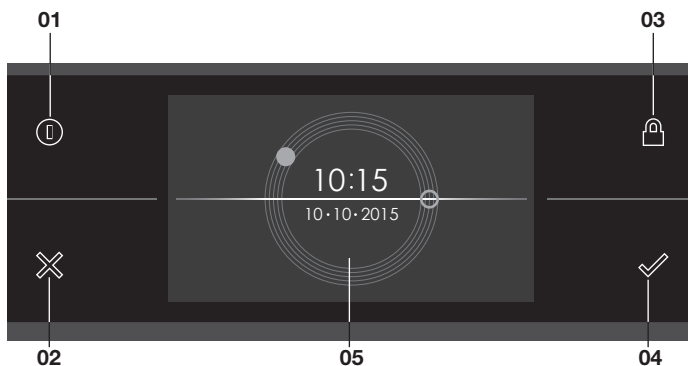


Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät verwenden!

Lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Verwendung des Geräts bitte sorgfältig durch und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

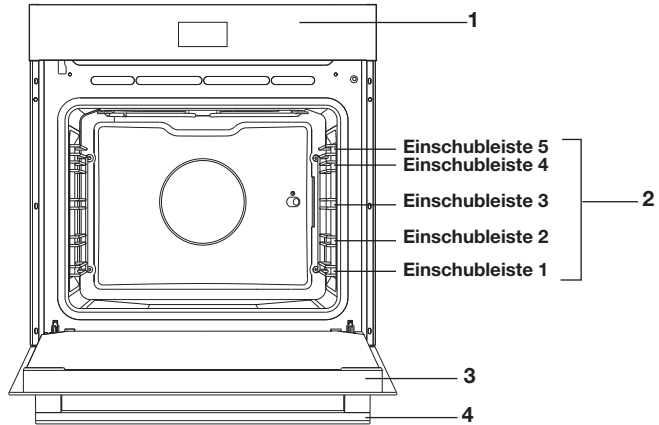
Bedienleiste



01. Ein-/Aus-Taste; zu bedienen, um:
 - das Gerät einzuschalten.
 - das Gerät in das Standby zu schalten.
 - das Gerät auszuschalten. Halten Sie dazu die „Ein-/Aus-Taste“ gerade solange gedrückt, bis sich das Gerät ausschaltet.
02. X-Taste; zu bedienen, um:
 - im Menü einen Schritt zurückzugehen.
 - ein Pop-up mit „Nein“ zu beantworten oder zu schließen.
 - ein Menü oder eine Funktion abubrechen oder zu schließen.
03. Tastensperre; zu bedienen, um:
 - das Bedienfeld zu reinigen oder um zu vermeiden, dass das Gerät ungewollt aktiviert wird. Halten Sie dazu die Taste gerade solange gedrückt, bis sich die Tastensperre einschaltet.
04. Bestätigungstaste; zu bedienen, um:
 - Einstellungen zu bestätigen.
 - eine Funktion zu starten.
 - ein Pop-up mit „Ja“ zu beantworten oder zu schließen.
05. Touchpad/Display

Beschreibung

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



Führungsschienen/Teleskopführungsschienen

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



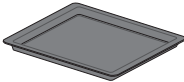

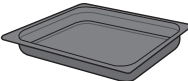
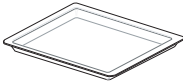
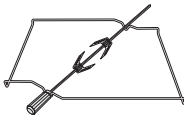

Hinweis: Entfernen Sie die Führungsschienen / Teleskopführungsschienen aus dem Ofen, bevor Sie die Pyrolyse-Funktion verwenden!

Zubehör

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

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

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

Zubehörteile, die im Lieferumfang Ihres Geräts vorhanden sein können (modellabhängig).	
	<p>Emailliertes Backblech; für Backwaren und Kuchen verwendet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie das emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	<p>Ofengestell; hauptsächlich zum Grillen verwendet. Eine Dampfschale oder ein Topf mit Speisen kann auf das Ofengestell gesetzt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Ofengestell verfügt über einen Sicherheitsstift. Heben Sie das Gestell vorne leicht an, um es aus dem Ofen heraus gleiten zu lassen. • Verwenden Sie das Ofengestell nicht für die Mikrowellenfunktionen!
	<p>Tiefes emailliertes Backblech; zum Braten von Fleisch und zum Backen flüssigkeitshaltiger Backwaren verwendet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Setzen Sie das tiefe Backblech während des Garens nicht auf die unterste Ebene, es sei denn, Sie verwenden es als Auffangschale während des Garens, des Bratens oder des Bratens mit einem Grillspieß (falls verfügbar). • Verwenden Sie das tiefe emaillierte Backblech nicht für die Mikrowellenfunktionen! • Für Pyrolysereinigung geeignet.
	<p>Backblech aus Glas; für Mikrowelle und Ofen geeignet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NICHT für Pyrolysereinigung geeignet.
	<p>Drehspieß + Grillspieß; werden für viele verschiedene Speisen wie beispielsweise Rollbraten oder Hähnchen verwendet.</p>
	<p>Culisensor; kann verwendet werden, um die Kerntemperatur der Speise zu messen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird der Garprozess automatisch gestoppt.</p>

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

Pyrolyse-Führungsschienen; verwenden Sie diese Führungsschienen nur, um ein emailliertes Backblech während der Pyrolyse zu reinigen (ersetzen Sie die Führungsschienen / Teleskopführungsschienen durch diese speziellen Pyrolyse-Führungsschienen).

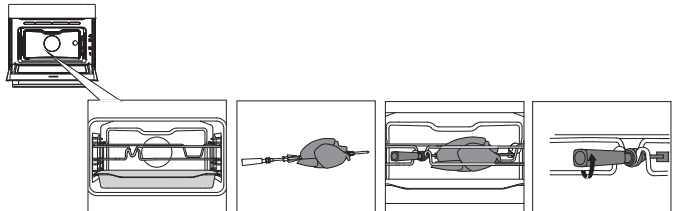
- Hinweis: Während der Pyrolyse treten hohe Temperaturen auf, die zu Verfärbungen der Pyrolyse-Führungsschienen führen können.

Drehspieß

Der Drehspieß setzt sich zusammen aus einem Spieß mit 2 Klemmen, einem abnehmbaren Handgriff und einem Spießrost, der in die Mitte des Ofens gesetzt werden kann.

Der Spieß passt in den Drehspießmotor in der Rückwand des Ofens.

- Schieben Sie das tiefe Backblech in Einschubleiste 1, um Saft oder Fett aufzufangen.
- Schieben Sie eine der Klemmen auf den Spieß und danach das zu röstende Fleisch.
- Setzen Sie den Spießrost auf die mittlere Einschubleiste des Ofens und achten Sie darauf, dass die „V“-Form nach vorne zeigt.
- Sie können den Handgriff auf das stumpfe Ende des Spießes schrauben, damit Sie den Spieß einfacher in den Ofen setzen können.
- Legen Sie den Spieß auf den Spießrost, dabei soll das spitze Ende von Ihnen wegweisen. Drücken Sie den Spieß sanft, sodass er in den Drehspießmotor in der Rückwand einrastet. Das stumpfe Ende des Spießes muss in der „V“-Form liegen. (Der Spieß besitzt zwei Einkerbungen, die sich beide an der Seite der Ofentür befinden müssen, damit der Spieß in seiner Position bleibt. Die Einkerbungen dienen auch als Halt für den Handgriff.)
- Der Drehspießmotor beginnt sich automatisch zu drehen, wenn eine Funktion mit Grill gestartet wird.
- Entfernen Sie den Handgriff für das Backen oder Braten. Danach können Sie den Handgriff wieder an den Spieß schrauben, sodass Sie diesen einfach aus dem Ofen nehmen können.



- Die Türschalter unterbrechen den Ofenbetrieb, wenn die Ofentür während der Verwendung geöffnet wird. Der Betrieb wird nach dem Schließen der Tür wieder fortgesetzt.
- Dieser Ofen verfügt über eine „sanft schließende“ Tür. Diese sorgt dafür, dass die Tür ab einem bestimmten Winkel von selbst und sanft schließt.

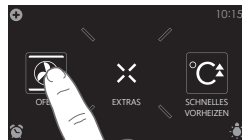
Lüfter

- Das Gerät verfügt über einen Lüfter, welcher das Gehäuse und die Bedienleiste kühlt.

Touchscreen

- Sie können den Touchscreen Ihres Ofens bedienen, indem Sie darauf tippen oder darüber streichen.
- Tippen Sie auf die Anzeige, um eine Funktion zu öffnen oder um eine Einstellung anzupassen.
- Streichen Sie über die Anzeige, um mehr Informationen/Optionen anzuzeigen oder um eine Einstellung anzupassen.

Tippen:



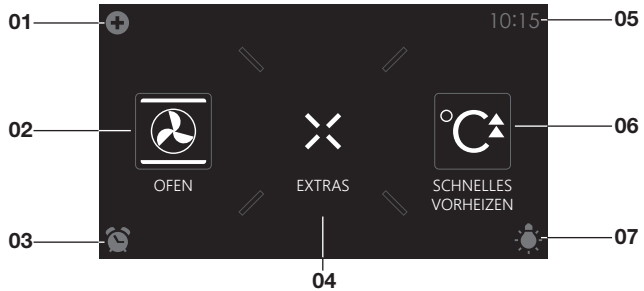
Streichen:



Berühren Sie die Tasten mit einem großen Teil Ihrer Fingerkuppe, um das beste Ergebnis zu erzielen. Jedes Mal wenn Sie während der Verwendung auf eine Taste tippen, hören Sie einen kurzen Ton (sofern dies nicht in den Einstellungen angepasst wurde).

Hauptanzeigen

Startanzeige



Plus-Menü (01)

- Tippen Sie auf das Plus-Symbol, um das „Plus“-Menü zu öffnen. Der Inhalt dieses Menüs passt sich je nach den in dem jeweiligen Moment zur Verfügung stehenden Möglichkeiten an.

Ofen (02)

- Tippen Sie auf „OFEN“, um das Ofenfunktionsmenü zu öffnen.

Eieruhr (03)

- Tippen Sie auf das Eieruhr-Symbol, um das Eieruhr-Menü zu öffnen. Die Eieruhr kann unabhängig von einer Ofenfunktion verwendet werden.
 - ▷ Die längst mögliche Eieruhrzeit beträgt 24 Stunden.
 - ▷ Wenn die Eieruhr abläuft, erscheint ein Pop-up und es erklingt ein Tonsignal.
 - ▷ Tippen Sie auf die X-Taste, die Bestätigungstaste oder die Anzeige, um das Tonsignal auszuschalten und das Pop-up zu schließen. Das Signal stoppt automatisch nach ungefähr 1 Minute.

Extras (04)

- Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.

Zeit (05)

- Hier wird die Uhrzeit angezeigt.

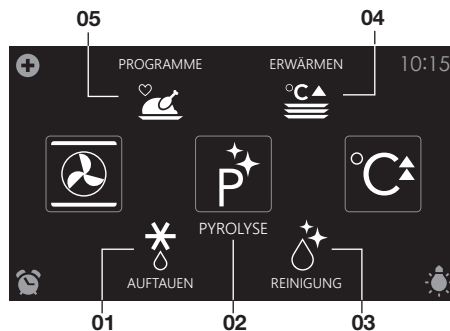
Schnelles Vorheizen (06)

- Tippen Sie auf „SCHNELLES VORHEIZEN“, um diese Funktion zu öffnen.

Licht (07)

- Tippen Sie auf das „Lampe“-Symbol, um die Ofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten.
- Die Ofenbeleuchtung geht auch an, wenn Sie die Ofentür öffnen oder einen Garprozess starten. Die Ofenbeleuchtung erlischt automatisch (sofern dies nicht in den Einstellungen angepasst wurde).

Extras-Anzeige



Auftauen (01)

- Tippen Sie „AUFTAUEN“, um die Auftaufunktion zu öffnen.

Pyrolyse (02)

- Tippen Sie auf „PYROLYSE“, um die Pyrolyse-Funktion zu öffnen.

Reinigung (03)

- Tippen Sie auf „REINIGUNG“, um die Reinigungsfunktion zu öffnen.

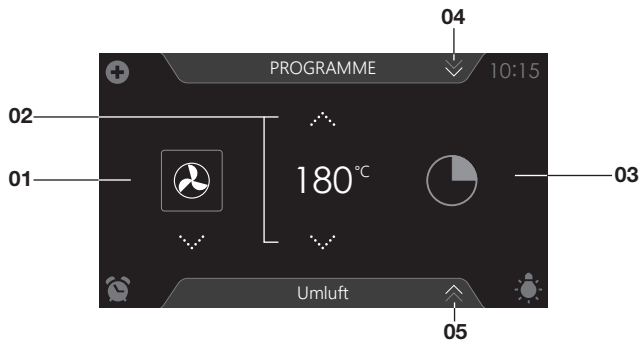
Erwärmen (04)

- Tippen Sie auf „ERWÄRMEN“, um das Menü mit den Funktionen zum Erwärmen zu öffnen.
Hier finden Sie Tellererwärmung, Auftauen und Warmhalten.

Programme (05)

- Tippen Sie auf „PROGRAMME“, um das Menü mit den Programmen zu öffnen. Hier finden Sie die Favoriten und die automatischen Programme.

Anzeige Funktionseinstellungen



Funktion wählen (01)

- Tippen Sie auf die Pfeile über und unter der Funktion oder streichen Sie über das Symbol, um eine Funktion auszuwählen (siehe auch „Tastatur öffnen“).

Temperatur einstellen (02)

- Tippen Sie auf die Pfeile über und unter der Temperatur oder streichen Sie über die Temperaturangabe, um eine Temperatur auszuwählen (siehe auch „Tastatur öffnen“).

Garzeit (03)

- Tippen Sie auf das Garzeitsymbol, wenn Sie eine Garzeit einstellen möchten. Wenn hier bereits eine Garzeit zu sehen ist, muss diese eingestellt werden.
- Tippen Sie auf die Pfeile über und unter der Zeit oder streichen Sie über die Zeit, um diese anzupassen (siehe auch „Tastatur öffnen“).

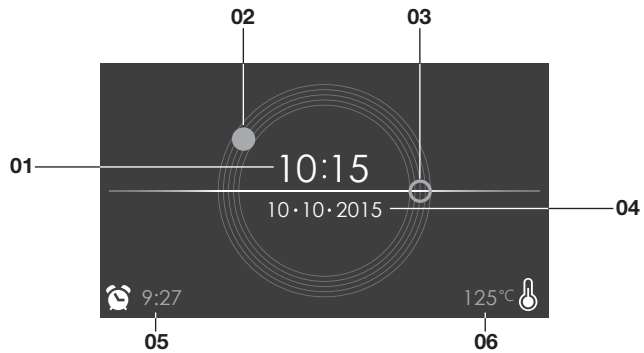
Programme (04)

- Tippen Sie auf „PROGRAMME“, um das Menü mit den Programmen zu öffnen. Hier finden Sie die Favoriten und die automatischen Programme.

Info-Registerkarte (05)

- Unten in der Anzeige ist der Name der gewählten Funktion in der Registerkarte zu sehen. Tippen Sie auf die Registerkarte, um mehr Informationen über die gewählte Funktion zu erhalten.

Standby-Anzeige



Zeitanzeige (digital/01)

- Aktuelle Uhrzeit.

Zeitanzeige (analog/02 und 03)

- Aktuelle Uhrzeit.
- Der Stundenzeiger der analogen Uhr wird mit einem „geschlossenen“ Kreis (02) angezeigt und der Minutenzeiger mit einem „offenen“ Kreis (03).

Datumsanzeige (04)

- Aktuelles Datum.

Eieruhranzeige (05)

- Die ablaufende Eieruhrzeit.

Anzeige ablaufende Temperatur (06)

- Temperatur im Ofen (Restwärme).

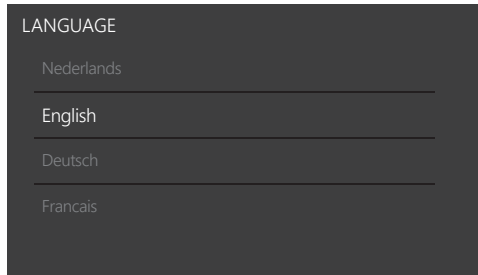
Erste Verwendung

- Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör mit warmem Wasser und einem Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Ähnliches.
- Bei der ersten Verwendung des Ofens werden Sie einen fremden Geruch bemerken – das ist normal. Stellen Sie daher sicher, dass bei der ersten Verwendung für gute Belüftung gesorgt ist.



Wenn der Ofen (das erste Mal) an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen Sie die „Sprache“, die „Zeit“ und das „Datum“ einstellen.

Sprache einstellen

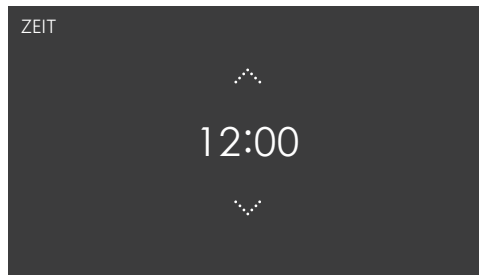


Stellen Sie die gewünschte Sprache ein, mit der die Texte im Display des Geräts angezeigt werden sollen. Standardmäßig ist „English“ ausgewählt.



1. Streichen Sie über die Anzeige, um alle Sprachen zu sehen.
2. Tippen Sie auf eine Sprache, um diese auszuwählen.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die eingestellte Sprache zu speichern.

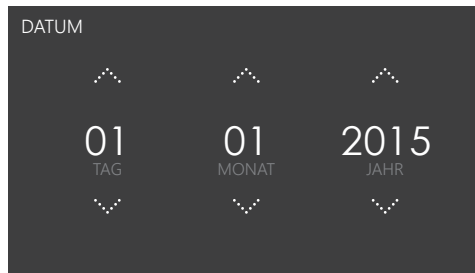
Uhrzeit einstellen



1. Tippen Sie auf die Pfeile über und unter der Zeit oder streichen Sie über die Zeit, um diese anzupassen.
2. Tippen Sie für eine schnelle Eingabe auf die Mitte der Zeit, es erscheint dann ein Pop-up mit einer Tastatur, über die Sie die gewünschte Zeit eingeben können (siehe Kapitel „Tastatur öffnen“).
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die eingestellte Zeit zu speichern.



Datum einstellen



1. Tippen Sie auf die Pfeile über und unter dem Tag, Monat oder Jahr oder streichen Sie über den Tag, Monat oder das Jahr, um das Datum anzupassen.
2. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um das eingestellte Datum zu speichern.

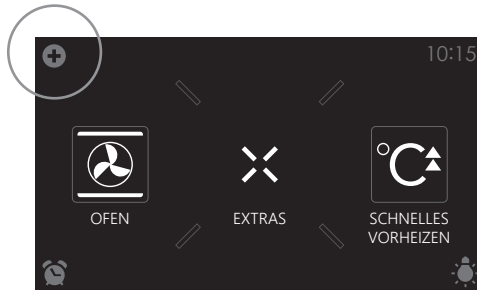


Das Gerät ist nun bereit für die Verwendung.



Die Sprache, Zeit und das Datum können im Einstellungs-Menü angepasst werden (siehe Kapitel „Einstellungen“). Das Einstellungs-Menü kann aus der Startanzeige über das „Plus“-Menü geöffnet werden.

Verwendung des „Plus“-Menüs



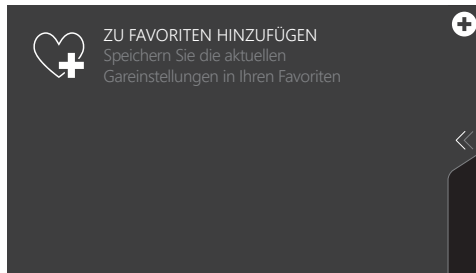
Das „Plus“-Menü enthält eine Reihe von Funktionen oder Einstellungen. Die angebotenen Plus-Funktionen hängen von der aktiven Anzeige ab.



- Aus der Startanzeige sind die folgenden Funktionen/Menüs im „Plus“-Menü verfügbar:
 - **Einstellungen;** Stellen Sie Ihre Verwendungspräferenzen ein (siehe Kapitel „Einstellungen“).
 - **Garen in Phasen;** Kombinieren Sie bis zu drei Funktionen in einem Garprozess (siehe Kapitel „Garen in Phasen“).



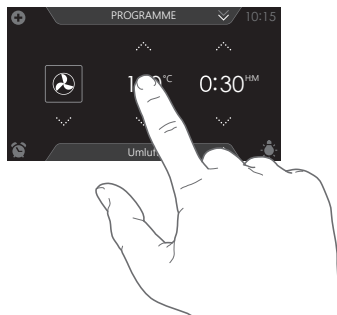
- Aus der Anzeige mit den Einstellungen für die Ofenfunktion sind die folgenden Funktionen im „Plus“-Menü verfügbar:
 - **Schnelles Vorheizen;** Heizen Sie den Ofen innerhalb des Garprozesses schnell auf die gewünschte Temperatur vor (siehe Kapitel „Schnelles Vorheizen“).
 - **Verzögerter Start;** Der Garprozess startet automatisch zu der von Ihnen eingestellten Zeit.
 - **Garen in Phasen;** Kombinieren Sie bis zu drei Funktionen in einem Garprozess (siehe Kapitel „Garen in Phasen“).
 - **Gratinieren;** Sie können am Ende des Prozesses die Grillfunktion hinzufügen (Zeit zum Gratinieren wird am Ende des Garprozesses hinzugefügt).



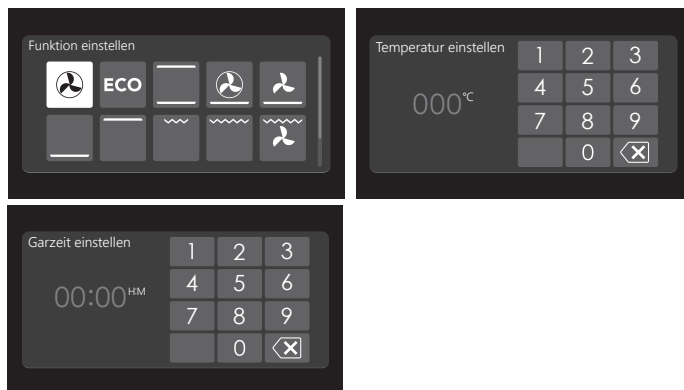
- Wenn eine Ofenfunktion gestartet wurde, sind die folgenden Funktionen im „Plus“-Menü verfügbar:
 - **Zu Favoriten hinzufügen;** Fügen Sie die Einstellungen für die gegarte Speise Ihren Favoriten hinzu (siehe Kapitel „Zusätzliche Funktionen“).
 - **Gratinieren;** Sie können am Ende des Prozesses die Grillfunktion hinzufügen (Zeit zum Gratinieren wird am Ende des Garprozesses hinzugefügt).

Tastatur öffnen

Sie können eine Tastatur öffnen, um eine Funktion, Temperatur oder Garzeit schnell einzugeben. Somit können Sie schnell eine Einstellung wählen oder einen Wert eintippen.



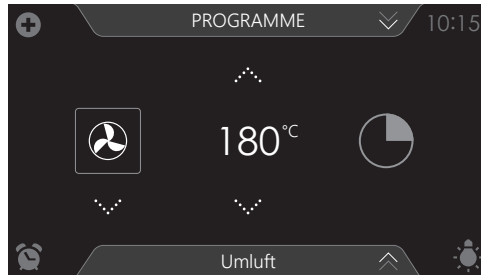
1. Tippen Sie auf die Mitte des Funktionssymbols, der Temperatur oder der Garzeit (aktiviert). Die Tastatur wird angezeigt.



2. Geben Sie den gewünschten Wert ein oder tippen Sie darauf.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, falls der eingestellte Wert nicht automatisch bestätigt wird.

Ofenfunktion

Verwenden Sie die Ofenfunktionen für das Garen von Speisen mithilfe von beispielsweise Umluft, Unterhitze und dem Grill.



- Es können verschiedene Ofenfunktionen gewählt werden.
- Für jede Ofenfunktion können eine Temperatur und eine Garzeit eingestellt werden.
- Zudem können „Plus“-Menüfunktionen wie das Vorheizen, Garen in Phasen und verzögerter Start ausgewählt werden. Tippen Sie dazu auf das Plus-Symbol. Siehe Kapitel „Verwendung des ‚Plus‘-Menüs“.

Eine Ofenfunktion verwenden

Wählen Sie die Ofenfunktion, die zu der Speise passt, die Sie garen möchten. Nehmen Sie hierzu die Funktionentabelle zur Hand. Sie können auch die Info-Registerkarte zurate ziehen. Tippen Sie dazu auf die Registerkarte unten in der Anzeige, um Informationen über die ausgewählte Funktion zu erhalten.

1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Stellen Sie die Speise in den Ofen.
3. Tippen Sie auf „OFEN“, um das Ofenfunktionsmenü zu öffnen.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Wählen Sie eine Temperatur (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
6. Tippen Sie auf das „Garzeitsymbol“ und wählen Sie eine Garzeit (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).

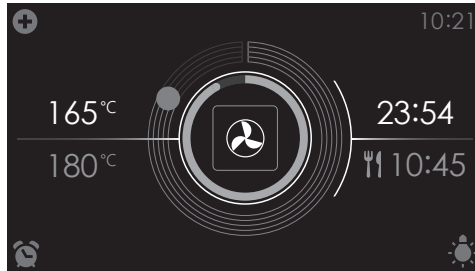


Der Garprozess kann auch gestartet werden, ohne dass Sie eine Garzeit einstellen. Überspringen Sie dann Schritt 6.

7. Wählen Sie eventuell zusätzliche Einstellungen mit dem „Plus“-Menü (beispielsweise „Schnelles Vorheizen“).



8. Starten Sie den Garprozess der Speise mit der Bestätigungstaste.



- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
 - aktuelle Temperatur (165 °C)
 - eingestellte Temperatur (180 °C)
 - Statusanzeige Zeit (äußerer Kreis)
 - Statusanzeige Temperatur (innerer Kreis)
 - Garzeit (23:54)
 - Endzeit (10:45)



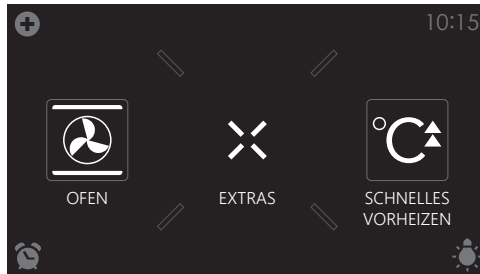
- *Tippen Sie während des Garprozesses auf die Mitte der Anzeige, um die Pop-up-Anzeige mit den Einstellungen zu öffnen. Passen Sie diese Einstellungen, falls gewünscht, an.*
- *Am Ende des Garprozesses einer Speise erklingt ein Signalton. Sie können den Signalton ausschalten, indem Sie die Ofentür öffnen oder eine Taste drücken.*
- *Die gewählten Einstellungen können in den „Favoriten“ gespeichert werden. Öffnen Sie dazu „ZU FAVORITEN HINZUFÜGEN“ aus dem „Plus“-Menü (siehe „Eine Garmethode speichern“ im Kapitel „Zusätzliche Funktionen“).*



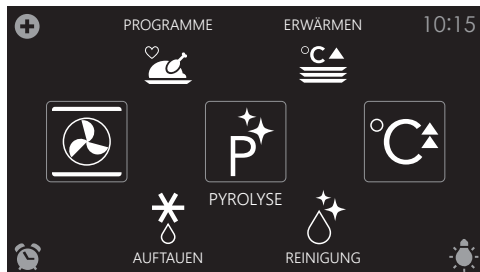
Anzeige am Ende des Garprozesses.

Eine „Extras“-Funktion verwenden

Öffnen Sie die „Extras“-Anzeige, um den Pyrolyse-Reinigungsmodus zu wählen oder um den Ofen schnell vorzuheizen. Es können auch Reinigungsprogramme, Funktionen zum Erwärmen oder automatische Programme gewählt werden.



Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.



Die folgenden Funktionen können jetzt gewählt werden:

- Pyrolyse (siehe Kapitel „Pflege“)
- Reinigung (siehe Kapitel „Pflege“)
- Erwärmen (siehe Kapitel „Zusätzliche Funktionen“):
 - Tellererwärmung
 - Warmhalten
- Programme (siehe Kapitel „Zusätzliche Funktionen“):
 - Favoriten
 - Automatische Programme
- Auftauen

Schnelles Vorheizen

Verwenden Sie diese Funktion für das schnelle Vorheizen des Ofens. Verwenden Sie diese Funktion nicht, wenn sich eine Speise im Garraum befindet.

Wenn der Ofen die vorabeingestellte Temperatur erreicht hat, ist das Vorheizen abgeschlossen und der Ofen ist bereit für das Garen der Speise.

Schnelles Vorheizen verwenden

1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Tippen Sie auf „SCHNELLES VORHEIZEN“, um diese Funktion zu öffnen.



3. Wählen Sie eine Temperatur (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
4. Starten Sie das schnelle Vorheizen mit der Bestätigungstaste.


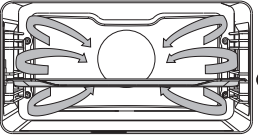

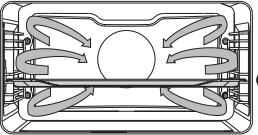

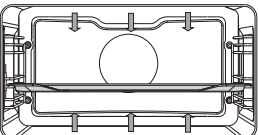


- *Schnelles Vorheizen kann auch mit einem Garprozess verknüpft werden.*
- *Aktivieren Sie dazu „SCHNELLES VORHEIZEN“ aus dem „Plus“-Menü in der Anzeige Funktionseinstellungen.*
- *Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erscheint ein Pop-up und es erklingt ein Tonsignal.*
- *Nachdem Sie die Tür geschlossen haben, beginnt die Garzeit auf- oder abzulaufen.*


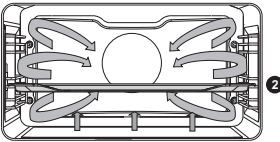

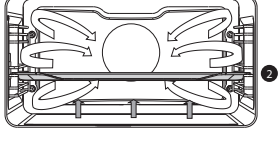

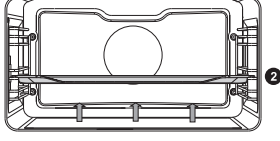

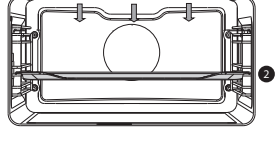
VERWENDUNG

Funktionentabelle


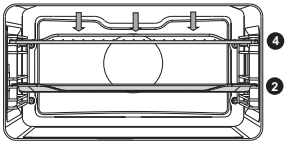

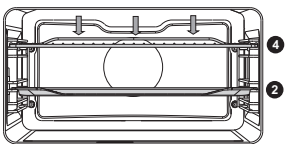

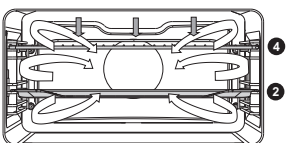
Konsultieren Sie nachfolgende Tabelle für die Auswahl der korrekten Funktion. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit dem Garen der Speise beginnen.

Funktion	Beschreibung	
Ofenfunktion		
	<p>Umluft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird mithilfe der Umluft erhitzt, die aus der Rückseite des Ofens zugeführt wird. • Diese Funktion macht Gebrauch von einer gleichmäßigen Verteilung der Hitze und ist ideal zum Backen. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C • Vorheizen wird empfohlen. 	
	<p>Spar-Umluft</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird mithilfe der Umluft erhitzt. Die Spar-Umluft verbraucht weniger Energie, aber liefert dasselbe Resultat wie der Umluftmodus. Der Garprozess dauert einige Minuten länger. • Diese Funktion kann für das Braten von Fleisch und Backen verwendet werden. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C • Durch die Nutzung der Restwärme weist dieser Modus einen niedrigen Energieverbrauch auf (gemäß Energieklasse EN 60350-1). Bei dieser Funktion wird nicht die tatsächliche Temperatur im Ofen angezeigt. 	
	<p>Oberhitze + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird durch die Heizelemente oben und unten im Garraum erhitzt. • Diese Funktion ist für normales Backen und Braten geeignet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 200 °C • Vorheizen wird empfohlen. 	


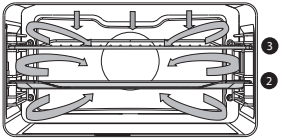





VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Umluft + Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird durch Umluft und Unterhitze erhitzt. • Diese Funktion wird für ein knuspriges und braunes Ergebnis verwendet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 200 °C • Vorheizen wird empfohlen. 	
	<p>Unterhitze + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird durch das untere Heizelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt. • Die Hitze zirkuliert um die Speise. • Diese Funktion wird zum Backen von Hefeteiggebäck verwendet. • Setzen Sie ein nicht zu hohes Backblech in die untere Ebene des Ofens ein, damit die heiße Luft auch über die Oberfläche der Speisen zirkulieren kann. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C 	
	<p>Unterhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird durch das untere Heizelement erhitzt. Schalten Sie diese Einstellung kurz vor Ende der Back-/Bratzeit ein. • Diese Funktion wird für Speisen verwendet, die eine Bodenkruste oder Bräunung benötigen. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die untere Einschubebene. • Verwenden Sie diese Funktion zum Ende der Back- oder Bratzeit. • Empfohlene Temperatureinstellung: 160 °C 	
	<p>Oberhitze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird vom oberen Heizelement erhitzt. • Diese Funktion wird zum Bräunen der oberen Schicht einer Speise verwendet. • Schieben Sie das Backblech oder den Rost in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 150 °C 	


VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird vom inneren Grillelement erhitzt. • Diese Funktion kann zum Gratinieren von Sandwiches, Rösten von Brot und Braten von Würsten verwendet werden. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • Maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C. • Überwachen Sie immer den Garprozess. Die Speise kann aufgrund der hohen Temperaturen schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor. 	
	<p>Großer Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird vom großen Grillelement erhitzt. • Diese Funktion wird für Speisen und für Aufläufe verwendet, die Bräunung benötigen. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • Maximal zulässige Temperatur beträgt 240 °C. • Überprüfen Sie regelmäßig den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor. 	
	<p>Großer Grill + Lüfter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Speise wird vom großen Grillelement in Kombination mit dem Lüfter erhitzt. • Diese Funktion wird zum Grillen von Fisch, Fleisch und Gemüse verwendet. • Schieben Sie den Rost in den oberen Teil des Ofens und das Backblech in die mittlere Einschubebene. • Empfohlene Temperatureinstellung: 170 °C • Überprüfen Sie regelmäßig den Garprozess. Bei hohen Temperaturen kann das Fleisch schnell anbrennen. • Heizen Sie 5 Minuten vor. 	

VERWENDUNG

Funktion	Beschreibung	
	<p>Pro Braten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dieser Modus enthält einen automatischen Heizzyklus. • Zunächst werden die Poren des Fleisches bei hoher Temperatur durch Umluft und das obere Heizelement verschlossen. • Dann wird die Speise langsam bei einer niedrigen, vorab eingestellten Temperatur mit den oberen und unteren Heizelementen gegart. • Diese Funktion ist für Fleisch, Geflügel und Fisch geeignet. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C 	
	<p>Schnelles Vorheizen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mit dieser Funktion erreicht der Garraum schnell die gewünschte Temperatur. Verwenden Sie diese Einstellung nicht, wenn sich ein Gericht im Garraum befindet. • Empfohlene Temperatureinstellung: 180 °C 	
<p>Zusätzliche Funktionen</p>		
	<p>Tellererwärmung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion wird zum Vorwärmen von Geschirr verwendet, sodass die servierten Gerichte länger warm bleiben. • Empfohlene Temperatureinstellung: 60 °C 	
	<p>Auftauen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei dieser Funktion zirkuliert die Luft mithilfe des Lüfters. Die Luft wird auf 30 °C erwärmt. • Verwenden Sie diese Funktion zum Auftauen tiefgekühlter Lebensmittel wie Kuchen, Brot und Obst. 	
	<p>Warmhalten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diese Funktion wird verwendet, um Speisen, die bereits gegart wurden, warmzuhalten. • Empfohlene Temperatureinstellung: 60 °C 	
	<p>Dampfreinigung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mithilfe dieser Funktion und einem feuchten Tuch können Sie einfach Fett und Schmutz von den Ofenwänden entfernen. • Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. Gießen Sie vor dem Start des Reinigungsverfahrens 0,15 Liter Wasser auf den Boden des Garraums. • Nach dem Einweichen können Speisereste mit einem feuchten Tuch entfernt werden. 	

VERWENDUNG

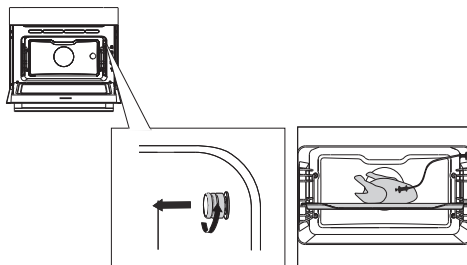
Funktion	Beschreibung	
	<p>Pyrolyse</p> <ul style="list-style-type: none">• Diese Funktion ist für die automatische Reinigung des Ofens gedacht. Der Ofen erwärmt sich auf eine Temperatur, die oberhalb des normalen Gebrauchs liegt, wodurch Fettreste und andere Verschmutzungen zu Asche verbrennen.• Entfernen Sie Zubehörteile und lose Speisereste aus dem Garraum, bevor Sie den 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.	

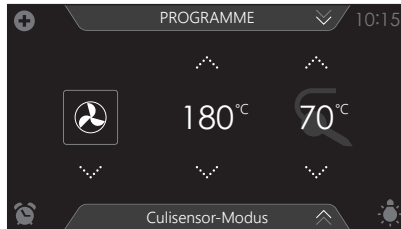
Culisensor

Braten mit dem Culisensor

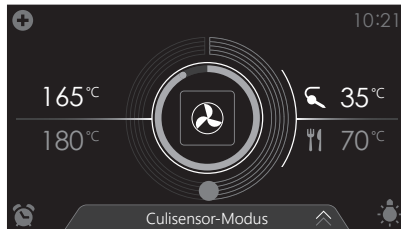
Stellen Sie für das Braten mit dem Culisensor die gewünschte Kerntemperatur der Speise ein. Der Ofen heizt, bis die Kerntemperatur der Speise erreicht ist. Der Culisensor misst die Kerntemperatur der Speise.

1. Schalten Sie den Ofen mit der „Ein-/Aus“-Taste ein.
2. Schrauben Sie die metallene Abdeckplatte an den Anschlusspunkt (vorderste Ecke oben an der rechten Seitenwand).
3. Stecken Sie den Stecker des Culisensor in den Anschluss und stecken Sie den Culisensor vollständig in die Speise.





4. Wählen Sie eine Ofenfunktion, Temperatur und Kerntemperatur (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Starten Sie den Garprozess der Speise mit der Bestätigungstaste.



- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
 - ▷ aktuelle Temperatur (165 °C)
 - ▷ die eingestellte Temperatur (180 °C)
 - ▷ Statusanzeige Kerntemperatur (äußerer Kreis)
 - ▷ Statusanzeige Temperatur (innerer Kreis)
 - ▷ Aktuelle Kerntemperatur (35 °C)
 - ▷ Eingestellte Kerntemperatur (70 °C)
- Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht wurde. Am Ende des Garprozesses einer Speise erklingt ein Signalton. Sie können den Signalton ausschalten, indem Sie die Ofentür öffnen oder eine Taste drücken.
- **Stecken Sie immer den kompletten Metallsensor des Culisensor in die Speise.**
- **Achtung! Stecken Sie nach dem Garprozess immer die Metallkappe zurück auf den Anschluss des Culisensor.**
- **Der Culisensor ist nur für die Verwendung in Ihrem Ofen bestimmt.**
- **Achten Sie darauf, dass der Culisensor während des Garprozesses nicht mit dem Heizelement in Berührung kommt.**
- **Nach dem Garprozess ist der Culisensor sehr heiß. Seien Sie vorsichtig! Vermeiden Sie Brandwunden.**



Verzögerter Start

Verwenden Sie die Funktion „Verzögerter Start“, wenn Sie den Garprozess zu einem späteren Zeitpunkt starten möchten. Die verzögerte Startfunktion kann über das „Plus“-Menü nur in einer Ofenfunktion gewählt werden. Siehe Kapitel „Verwendung des ‚Plus‘-Menüs“.

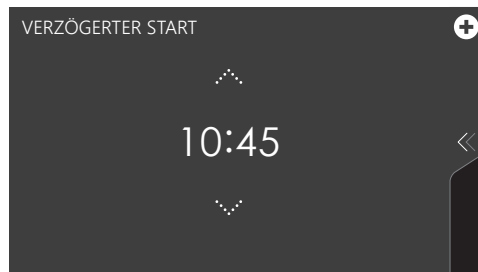
Eine verzögerte Startzeit einstellen

1. Wählen Sie eine Funktion und Temperatur und stellen Sie eventuell eine Garzeit ein (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).



Eine verzögerte Startzeit kann auch ohne das Einstellen einer Garzeit eingestellt werden.

2. Tippen Sie auf das Plus-Symbol, um das „Plus“-Menü zu öffnen.
3. Tippen Sie auf „VERZÖGERTER START“, um die Funktion zu öffnen.



4. Wählen Sie eine Startzeit (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Bestätigen Sie die eingestellte Startzeit mit der Bestätigungstaste. Das Symbol für die „verzögerte Startzeit“ erscheint unter dem Plus-Symbol für die Aktivierung. Die verzögerte Startzeit kann aufgehoben werden, indem die Einstellung wieder auf die Uhrzeit zurückgesetzt wird.
6. Bestätigen Sie den Garprozess mit der Bestätigungstaste.



Der Garprozess startet automatisch zur eingestellten Zeit. Wenn eine Garzeit eingestellt wurde, wird der Garprozess auch automatisch stoppen.

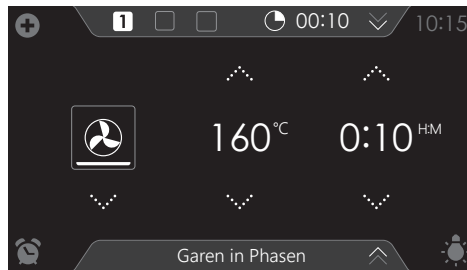
- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
 - eingestellte Temperatur (180 °C)
 - Startzeit (10:45)
 - Endzeit (11:15) (nur sichtbar, wenn eine Garzeit eingestellt wurde!)

Garen in Phasen

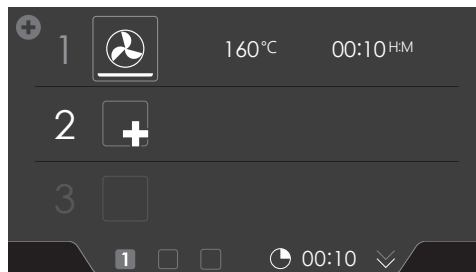
- Öffnen Sie die Funktion „Garen in Phasen“ über das „Plus“-Menü. Siehe Kapitel „Verwendung des ‚Plus‘-Menüs“.
- Mit dieser Funktion können Sie bis zu drei Funktionen in einem Garprozess kombinieren.
- Wählen Sie verschiedene Einstellungen, um die Garmethode mit Ihren Präferenzen abzustimmen.

1. Tippen Sie auf das Plus-Symbol, um das „Plus“-Menü zu öffnen.
2. Tippen Sie auf „GAREN IN PHASEN“, um die Funktion zu öffnen (kann nur geöffnet werden, wenn noch kein Garprozess gestartet wurde).

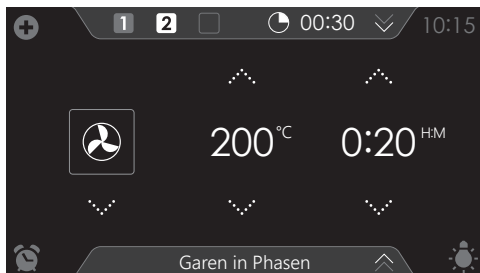
Die Einstellungen von Phase 1 werden angezeigt. Diese können, falls gewünscht, angepasst werden.



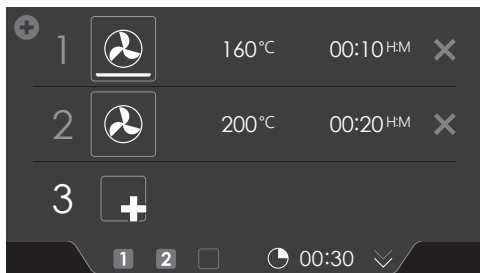
3. Wählen Sie eine Funktion (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
4. Wählen Sie eine Temperatur (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
5. Wählen Sie eine Garzeit (siehe Kapitel „Anzeige Funktionseinstellungen“).
6. Bestätigen Sie die Einstellungen von Phase 1 mit der Bestätigungstaste.



7. Tippen Sie auf „2“, um die Einstellungen von Phase 2 anzuzeigen.
8. Ändern Sie, falls gewünscht, die Standardwerte (Funktion, Temperatur und Garzeit) von Phase 2 (siehe Punkte 3, 4 und 5).



9. Bestätigen Sie die Einstellungen von Phase 2 mit der Bestätigungstaste.



10. Tippen Sie (falls gewünscht) auf „3“, um die Einstellungen von Phase 3 anzuzeigen.
11. Ändern Sie, falls gewünscht, die Standardwerte (Funktion, Temperatur und Garzeit) von Phase 3 (siehe Punkte 3, 4 und 5).

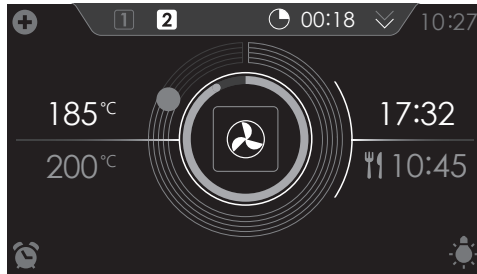


12. Bestätigen Sie die Einstellungen von Phase 3 mit der Bestätigungstaste.

Sie können eine Phase löschen, indem Sie auf das Kreuzchen neben den Einstellungen tippen. Eine Phase kann nur dann gelöscht werden, wenn sie noch nicht gestartet wurde.



13. Durch das erneute Drücken der Bestätigungstaste beginnt der Ofen gemäß Phase 1 zu arbeiten (die aktive Phase wird in Weiß angezeigt). Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die nächste Phase aktiviert, d. h. Phase 2, und später dann Phase 3, wenn diese eingestellt wurde.



- Es erscheinen nun die folgenden Werte im Display:
 - die aktive Phase (2)
 - die totale Garzeit (00:18)
 - aktuelle Temperatur (185 °C)
 - eingestellte Temperatur der aktiven Phase (200 °C)
 - Statusanzeige Zeit der aktiven Phase (äußerer Kreis)
 - Statusanzeige Temperatur der aktiven Phase (innerer Kreis)
 - Garzeit der aktiven Phase (17:32)
 - Endzeit total (10:45)



Die gewählten Einstellungen können in den „Favoriten“ gespeichert werden. Öffnen Sie dazu „ZU FAVORITEN HINZUFÜGEN“ aus dem „Plus“-Menü (siehe „Eine Garmethode speichern“ im Kapitel „Zusätzliche Funktionen“).

Gratinieren

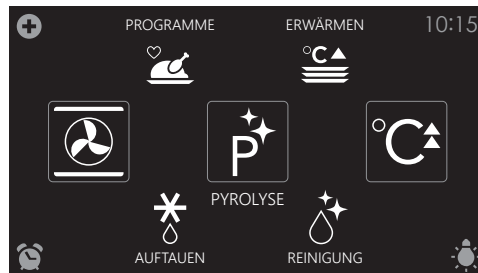
Sie können am Ende des Prozesses die Grillfunktion hinzufügen (Zeit zum Gratinieren wird am Ende des Garprozesses hinzugefügt).

1. Tippen Sie auf das Plus-Symbol, um das „Plus“-Menü zu öffnen.
2. Tippen Sie auf „GRATINIEREN“, um die Funktion zu öffnen.
3. Die Temperatur und Zeit können eingestellt werden oder das Programm kann direkt durch Drücken der Bestätigungstaste gestartet werden.

Zusätzliche Funktionen

Es können eine Reihe von zusätzlichen Funktionen oder Programmen gewählt werden.

1. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.



Die folgenden zusätzlichen Funktionen und Programme können jetzt gewählt werden:

- Erwärmen:
 - Tellererwärmung
 - Warmhalten
- Programme
 - FAVORITEN
 - Automatische Programme

Erwärmen

- Tellererwärmung
 - Diese Funktion wird verwendet, wenn Sie Geschirr (Teller, Tassen) erwärmen möchten, damit die servierten Gerichte länger warm bleiben.
 - Mithilfe dieser Funktion können Sie die Temperatur und Zeit für die Tellererwärmung festlegen.
- Warmhalten
 - Verwenden Sie diese Funktion, um die Temperatur bereits gegarter Speisen zu erhalten.
 - Mithilfe dieser Funktion können Sie die Temperatur und Zeit für das Warmhalten festlegen.

Funktion zum Erwärmen auswählen

1. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
2. Tippen Sie auf „ERWÄRMEN“, um das Menü mit den Funktionen zum Erwärmen zu öffnen.



3. Wählen Sie eine Funktion (Tellererwärmung oder Warmhalten). Passen Sie eventuell die Einstellungen an.
4. Starten Sie die Funktion mit der Bestätigungstaste.

Programme

- Favoriten
 - In „FAVORITEN“ können Sie die von Ihnen gespeicherten Rezepte auswählen. Siehe auch „Eine Garmethode speichern“.
- Automatische Programme
 - Mithilfe der automatischen Programme können Sie Speisen garen, indem Sie die entsprechende Wahl in einer Liste mit vorprogrammierten Speisen treffen. Die Programme sind in Kategorien unterteilt (FLEISCH, GEMÜSE usw.).
 - Wählen Sie zuerst die Kategorie und dann die Speise aus der verfügbaren Liste aus.

Programme auswählen

1. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
2. Tippen Sie auf „PROGRAMME“, um das Menü mit den Programmen zu öffnen.



3. Tippen Sie auf „FAVORITEN“ oder eine der automatischen Programmkategorien.
 - Wählen Sie unter den „FAVORITEN“ einen von Ihnen gespeicherten Garprozess aus.
 - Wählen Sie unter den automatischen Programmkategorien eine Speise aus der verfügbaren Liste aus.



4. Passen Sie eventuell die Intensität und/oder das Gewicht an.



Nicht bei allen automatischen Programmen kann die Intensität oder das Gewicht angepasst werden.



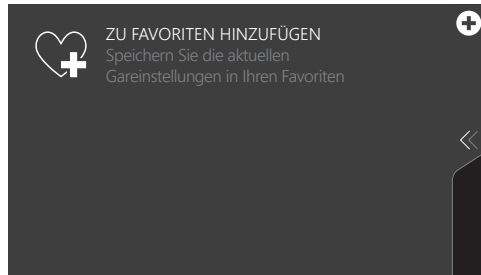
5. Starten Sie das gewählte Programm mit der Bestätigungstaste.



- *Über die Info-Registerkarte erhalten Sie Informationen über das gewählte Programm. In der Info-Registerkarte finden Sie Informationen über das benötigte Zubehör und die Einschubleiste im Ofen. Zudem sind manchmal auch Informationen über das Garen der Speise verfügbar.*
- *Eine Reihe von automatischen Programmen können nach Wunsch manuell angepasst werden. Öffnen Sie dazu das „Plus“-Menü und tippen Sie auf „MANUELL“ (falls möglich).*

Eine Garmethode speichern

Eine Funktion/ein Garprozess ist aktiv (der Ofen wurde gestartet).



1. Öffnen Sie das „Plus“-Menü und tippen Sie auf „ZU FAVORITEN HINZUFÜGEN“.



2. Geben Sie dem Garprozess einen Namen, indem Sie die betreffenden Buchstaben auswählen. Tippen Sie auf das „Pfeil mit Kreuz“-Symbol, falls Sie einen irrtümlich gewählten Buchstaben löschen möchten.
3. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um den Garprozess zu speichern.



Automatische Programme können auch unter „FAVORITEN“ gespeichert werden.

Einstellungen

1. Tippen Sie aus der Startanzeige auf das Plus-Symbol.



2. Tippen Sie auf „EINSTELLUNGEN“.



Dieses Menü bieten die folgenden Wahlmöglichkeiten:

- Allgemeines
- Ton
- Anzeige und Licht
- Garen
- System

3. Tippen Sie auf die gewünschte Kategorie und die anzupassende Einstellung.

- Tippen Sie auf die gewünschte Wahl aus einer Liste.
- Passen Sie einen Wert an, indem Sie auf die Pfeile über und unter dem Wert tippen oder indem Sie über den Wert streichen.
- Schalten Sie eine Einstellung ein oder aus, indem Sie auf „EIN“ oder „AUS“ tippen.

4. Drücken Sie zur Bestätigung auf die Bestätigungstaste.



ALLGEMEINES

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

- Sprache (Sprache des Touchscreen)
- Zeit (Uhrzeit)
- Zeitwiedergabe (12- oder 24-Stundenanzeige)
- Datum (aktuelles Datum)
- Datumsanzeige (Datum, das in der Standby-Anzeige (nicht) sichtbar ist)

TON

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

- Allgemeine Töne (Lautstärke der Töne und Alarme)
- Tastenton (Lautstärke des Tastentons)
- Ein- / Ausschalt-Ton (Lautstärke des Ein- und Ausschalt-Tons)

ANZEIGE UND LICHT

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

- Anzeigehelligkeit (es sind 5 Helligkeiten einstellbar)
- Ofenbeleuchtung (Ausschaltdauer ab letzter Einschaltung)
- Geräte in Standby-Modus (wie viel Zeit nach der letzten Bedienung vergeht, bevor das Gerät in den Standby-Modus wechselt)
- Gerät ausschalten (wie lang das Gerät im Standby bleibt)
- Ein- / Ausschalt-Animation (Ein- oder Ausschalten der Markenanimation)
- Nachtmodus (Beginn- und Endzeit für längere Helligkeit der Anzeige)



Wenn bei „GERÄT AUSSCHALTEN“ die Einstellung „Manuell“ gewählt wird, dann schaltet sich das Gerät nicht automatisch aus. Wenn das Gerät manuell ausgeschaltet wird, wird diese Einstellung auf die Werkseinstellung zurückgesetzt. Dies geschieht im Zusammenhang mit dem vorgeschriebenen maximalen Energieverbrauch.

GAREN

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

- Standard-Programm-Intensität (Intensität der automatischen Programme)

SYSTEM

In diesem Menü können Sie Folgendes einstellen:

- Geräteinformationen (Aufrufen von Geräteinformationen)
- Werkseinstellungen (Werkseinstellungen wiederherstellen)

Das Gerät reinigen

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

- Schalten Sie die Tastensperre ein, um zu vermeiden, dass das Gerät ungewollt aktiviert wird.
- Reinigen Sie die Oberflächen an der Außenseite mit einem weichen Tuch und warmen Seifenwasser.
- Wischen Sie mit einem sauberen nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.
- Entfernen Sie Spritzer und Flecken auf den Oberflächen an der Innenseite mit einem Tuch und Seife.
- Wischen Sie mit einem sauberen nassen Tuch nach und trocknen Sie die Oberflächen ab.



- **Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüfteröffnungen gelangt.**
- **Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.**
- **Sorgen Sie immer dafür, dass die Türabdichtung sauber ist. So vermeiden Sie, dass sich Schmutz ansammelt und die Tür lässt sich gut schließen.**

Dampfreinigung

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

Dampfreinigung verwenden

Verwenden Sie die Dampfreinigung nur, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist. In einem heißen Ofen kann Fett und Schmutz nur mühsam entfernt werden.

1. Entfernen Sie das gesamte Zubehör aus dem Ofen.
2. Gießen Sie 0,15 Liter Wasser auf den Boden des Garraums.
3. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
4. Tippen Sie auf „REINIGUNG“, um die Reinigungsfunktion zu öffnen.
5. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die Dampfreinigung zu starten.





- *Das Programm dauert 30 Minuten.
Nach 30 Minuten sind die Essensreste an den Emaillewänden ausreichend eingeweicht, um sie mit einem feuchten Tuch zu entfernen.*
- *Öffnen Sie während der Verwendung des Reinigungsprogramms nicht die Tür.*

Pyrolyse

Statt einer manuellen Reinigung können Sie den Ofenraum oder ein emailliertes Backblech mit der Ofenfunktion „Pyrolyse“ reinigen. Während der Pyrolyse wird der Ofen auf eine extrem hohe Temperatur erhitzt. Bei diesen extrem hohen Temperaturen verbrennen vorhandene Rückstände, und nur Asche bleibt übrig.



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

Vorsicht!

- **Zuerst** entfernen Sie alle Zubehörteile und Führungsschienen / Teleskopführungsschienen aus dem Ofen (siehe „Entfernen und Reinigen der Führungsschienen“).
- Entfernen Sie alle Essensreste aus dem Ofen und wischen Sie den Ofenraum mit einem feuchten Tuch ab. Lebensmittelreste und Fett können sich während des Pyrolysevorgangs entzünden.

Brandgefahr!



Hinweis Der Ofenraum und ein emailliertes Backblech können nicht gleichzeitig unter Verwendung der Pyrolyse-Funktion gereinigt werden. Wenn Sie ein emailliertes Backblech unter Verwendung der Pyrolyse-Funktion reinigen möchten, erledigen Sie dies zuerst (der Ofenraum kann durch die Reinigung des Backblechs verschmutzen). Schieben Sie immer nur ein Backblech in den Ofen. Anschließend kann der Ofenraum gereinigt werden.



Vorsicht! Reinigen Sie das Backblech aus Glas NICHT mit der Ofenfunktion „Pyrolyse“.

Starten der Pyrolyse-Funktion

1. Stellen Sie sicher, dass der Ofenraum vollständig leer ist und sich keine Essensreste und kein Fett darin befinden!
2. Wenn Sie zuerst ein emailliertes Backblech reinigen möchten, bringen Sie die speziellen Pyrolyse-Führungsschienen in die richtige

Position. Wischen Sie das Backblech mit einem feuchten Tuch ab und schieben Sie das Backblech auf Ebene 2 in den Ofen.

- Nach dem Reinigungsvorgang entfernen Sie diese Pyrolyse-Führungsschienen.
3. Tippen Sie auf „EXTRAS“, um die zusätzlichen Funktionen des Geräts anzuzeigen.
 4. Tippen Sie auf „PYROLYSE“, um die Pyrolyse-Funktion zu öffnen.
 5. Wählen Sie die gewünschte Reinigungsintensität:
 - Niedrig: ungefähr 3 Stunden
 - Mittel: ungefähr 3,5 Stunden
 - Hoch: ungefähr 4 Stunden



Nur die Reinigungsintensität kann gewählt werden. Die Zeit ist festgelegt und hängt von der gewählten Reinigungsintensität ab.



6. Drücken Sie auf die Bestätigungstaste, um die Pyrolysereinigung zu starten.

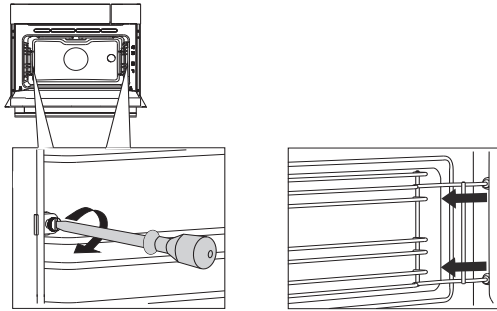


- *Nach einer bestimmten Zeitspanne wird die Ofentür zu Ihrer eigenen Sicherheit automatisch gesperrt.*
- *Aus dem Ofen kann während des Reinigungsprozesses ein unangenehmer Geruch entweichen.*
- *Die Ofentür kann geöffnet werden, wenn das Gerät abgekühlt ist.*
- *Wenn der Ofen abgekühlt ist, wischen Sie diesen mit einem feuchten Tuch aus. Je nach Verschmutzungsgrad des Ofens gibt es möglicherweise sichtbare Ablagerungen an der Tür und im Ofeninnenraum. Diese entfernen Sie am besten mit einem nicht scheuernden Schwamm und einer milden Lösung aus warmem Wasser und Geschirrspülmittel. Zum Reinigen der Dichtung ist meist warmes Wasser mit Geschirrspülmittel ausreichend, weil sich hier nur Staub abgelagert. Wischen Sie die Ofentür und die benachbarten Oberflächen rund um die Türdichtung ab. Auf der Dichtung nicht reiben!*

Einschubführungen entfernen und reinigen.

Verwenden Sie herkömmliche Reinigungsmittel, um die Einschubführungen zu reinigen.

- Entfernen Sie die Schraube mit einem Schraubendreher.
- Lösen Sie die Einschubführungen aus den Öffnungen in der Rückwand.



Ofenbeleuchtung austauschen



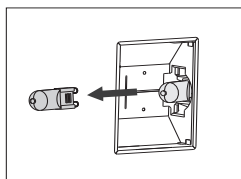
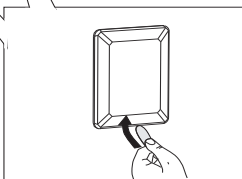
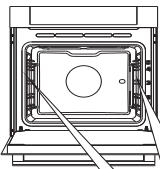
Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbeleuchtung im Haushalt geeignet.

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



- **Machen Sie das Gerät spannungsfrei, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung aus dem Sicherungskasten herausdrehen!**
- **Die Halogenlampe kann sehr heiß sein! Sorgen Sie für entsprechenden Schutz beim Entfernen der Lampe.**

1. Verwenden Sie einen Schraubendreher, um die Abdeckplatte des Lichts aus dem Halter zu klappen und diese zu entfernen. Achten Sie darauf, dass Sie die Emaille nicht beschädigen.
2. Ziehen Sie die Halogenlampe aus der Fassung.



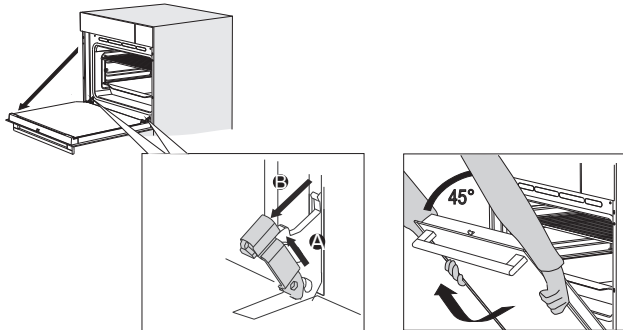
Ofentür ausbauen



**Halten Sie Ihre Finger nicht in die Scharniere der Ofentür!
Die Federn der Scharniere stehen unter starker Spannung und können Verletzungen verursachen.
Achten Sie darauf, dass die Scharniere richtig eingesetzt wurden und verriegelt sind.**

Entfernen der Ofentür

1. Öffnen Sie die Tür, bis diese sich in einer horizontalen Position befindet.
2. Heben Sie die Verriegelungshebel etwas an (A) und klappen Sie diese nach vorne (B).
3. Schließen Sie langsam die Tür bis zu einem Winkel von 45° (im Vergleich zu einer Tür im geschlossenen Zustand).
4. Heben Sie die Tür dann an und entfernen sie.



Einsetzen der Ofentür

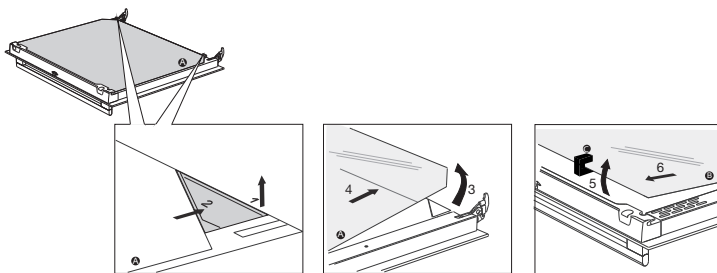
1. Halten Sie die Tür vor dem Ofen ungefähr in einem 45°-Winkel.
2. Schieben Sie die Scharniere in die Scharnieröffnungen und überprüfen Sie, dass beide Scharniere richtig eingesetzt wurden.
3. Öffnen Sie die Tür vollständig.
4. Heben Sie die Verriegelungshebel etwas an (A) und klappen Sie diese in Richtung des Ofens (B).
5. Schließen Sie langsam die Ofentür und überprüfen Sie, dass die Scharniere richtig in den Öffnungen sitzen.

Wenn die Ofentür nicht gut öffnet oder schließt, überprüfen Sie dann den korrekten Sitz der Scharniere.

Ofentürglas ausbauen

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 Gummiadapter (C) vom inneren Glas.



Setzen Sie das Glas in der umgekehrten Reihenfolge wieder ein.

Allgemeines

Ziehen Sie die nachfolgende Störungsübersicht zurate, falls Probleme mit Ihrem Ofen auftreten. Wenn die Probleme nicht behoben werden können, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Kundendienst auf.

Die Speise bleibt roh.

- Kontrollieren Sie, ob der Timer eingestellt wurde und ob die Bestätigungstaste gedrückt wurde.
- Ist die Tür richtig geschlossen?
- Kontrollieren Sie, dass keine Sicherung durchgebrannt ist und kein Stromkreisunterbrecher aktiviert wurde.

Die Speise ist zu gar oder nicht gar genug.

- Kontrollieren Sie, ob die richtige Garzeit eingestellt wurde.

Die Sensoren reagieren nicht; das Display ist abgestürzt.

- Trennen Sie das Gerät für einige Minuten von der Stromversorgung (drehen Sie die Sicherung raus oder schalten Sie den Hauptschalter aus); schließen Sie dann das Gerät wieder an und schalten Sie es ein.

Der Reset des Displays kann durch elektrische Störungen verursacht werden.

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

Im Ofen bildet sich Kondensation.

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

Der Lüfter läuft weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.

- Das ist normal. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter, nachdem Sie den Ofen ausgeschaltet haben.

Ein Luftzug ist bei der Tür und an der Außenseite des Geräts fühlbar.

- Das ist normal.

Dampf tritt an der Tür oder den Lüfteröffnungen aus.

- Das ist normal.

Man kann ein Klickgeräusch hören, wenn der Ofen in Betrieb ist, besonders bei der Auftaufunktion.

- Das ist normal.

Die Hauptsicherung fliegt regelmäßig heraus.

- Wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker.

Das Display zeigt den folgenden Fehlercode an: ERROR XX ...

(XX gibt die Fehlernummer an).

- Es befindet sich eine Störung im elektronischen Modul. Trennen Sie das Gerät für einige Minuten von der Stromversorgung. Schließen Sie es dann wieder an und stellen Sie die Uhrzeit ein.
- Wenden Sie sich an einen Kundendiensttechniker, falls der Fehler nicht behoben ist.

Den Ofen lagern und reparieren

Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden. Wenn eine Wartung durchgeführt werden muss, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von ATAG auf.

Halten Sie die folgenden Informationen während Ihres Anrufs griffbereit:

- Die Modell- und Seriennummer (angegeben auf der Innenseite der Ofentür)
- Garantiedaten
- Eine klare Beschreibung des Problems



Wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort, wenn Sie den Ofen zeitweise lagern müssen, da Staub und Feuchtigkeit das Gerät beschädigen können.

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

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

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

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

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

4. Datenschutz-Hinweis

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



5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“

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





Das Gerätetypenschild befindet sich im Innenraum des Gerätes.

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

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation
finden Sie auf der Garantiekarte.

ATAG



687362

de (03-22)

Instructions for use
oven

ATAG



ZX4674M

ZX6674M

ZX6685M

Pictograms used



Important information



Tip

CONTENTS

Your oven

Introduction	4
Control panel	5
Description	6
Guide rails/Telescopic guide rails	6
Accessories	6
Door	8
Cooling fan	8
Touch screen	9
Main displays	10
Function-setting display	12
Stand-by display	13

Initial use

Initial use	14
-------------	----

Operation

Using the 'Plus' menu	16
Opening the keyboard	18

Use

Oven function	19
Using the 'Extras' functions	21
Fast preheat	22
Functions table	23
Culisensor	27
Delayed start	29
Stage cooking	30
Gratin	32
Additional functions	33
Settings	36

Cleaning

Cleaning the appliance	39
Steam clean	39
Pyrolysis	40
Removing and cleaning the guide rails	41
Replacing the oven light bulb	42
Removing the oven door	43
Removing the oven door glass	44

Solving problems

General	45
---------	----

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging	47
---	----

Introduction

Congratulations on choosing this ATAG oven.

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

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

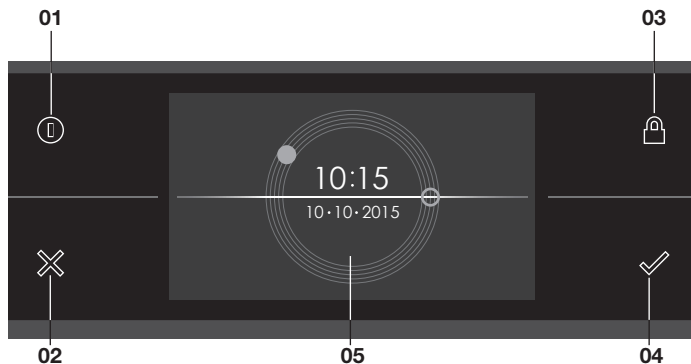


Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

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

Installation instructions are supplied separately.

Control panel

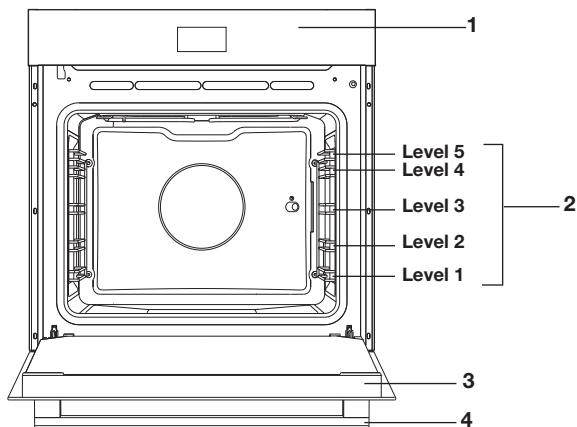


01. On/Off key; use to:
 - switch on the appliance.
 - switch to stand-by
 - switch off the appliance. Keep the 'On/Off' key pressed until the appliance switches off.
02. X key; use to:
 - go a step back in the menu.
 - close or answer 'No' to a pop-up.
 - close or cancel a menu or function.
03. Key lock key; use to:
 - Lock all the keys to clean the control panel or to prevent that the appliance gets into progress accidentally. Hold the key pressed until the key lock is enabled.
04. Confirm key; use to:
 - confirm settings
 - start a function.
 - close or answer 'Yes' to a pop-up.
05. Touch screen/display

YOUR OVEN

Description

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



Guide rails/Telescopic guide rails

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



Note: remove the guide rails / telescopic guide rails out of the oven if you are going to use the Pyrolysis function!

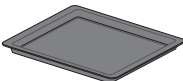

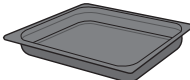
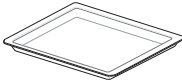
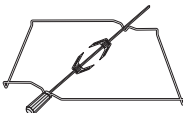
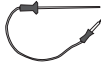
Accessories

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

YOUR OVEN

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

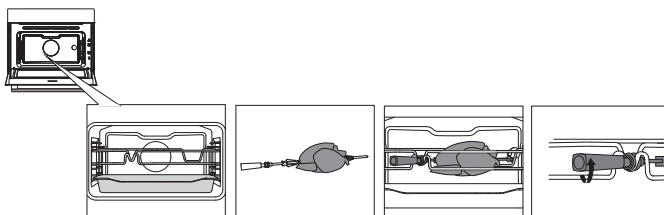
Note: never place an accessory on the bottom of the oven!

Accessories that can be supplied with your appliance (depending on the model)	
	<p>Enamelled baking tray; to be used for pastries and cakes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do not use the enamelled baking tray for microwave functions! • Suitable for pyrolysis cleaning.
	<p>Oven rack; mainly used for grilling. A steam dish or pan with food can also be placed on the oven rack.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The oven rack is equipped with a safety peg. Lift the rack slightly at the front to slide it out of the oven. • Do not use the oven rack for microwave functions!
	<p>Deep enamelled baking tray; to be used for roasting meat and baking moist pastry.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do not place the deep baking tray on the lowest level during a cooking process, except when using it as a drip tray during grilling, roasting or roasting with the spit roast (when available). • Do not use the deep enamelled baking tray for microwave functions! • Suitable for pyrolysis cleaning.
	<p>Glass baking tray; for microwave and oven use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NOT suitable for pyrolysis cleaning.
	<p>Rotisserie + Spit roast; used for roasting all kinds of dishes such as rolled meats or chicken.</p>
	<p>Culisensor; can be used to measure the core temperature of the dish. When the desired temperature is reached, the cooking process will be stopped automatically.</p>
	<p>Pyrolysis guide rails; only use these guide rails to clean an enamelled baking tray during pyrolysis (replace the guide rails / telescopic guide rails with these special pyrolysis guide rails).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Please note: the high temperature during pyrolysis may cause the pyrolysis guide rails to discolour.

Rotisserie

The rotisserie comprises a spit with 2 clamps, a detachable handle and a spit roast that fits in the centre of the oven. The spit fits in the rotisserie motor in the back wall of the oven.

- Slide the deep baking tray in at level 1 to catch juices or fat.
- Slide one of the clamps onto the spit and then slide the meat you wish to roast onto the spit.
- Place the spit roast in the central oven level with the 'v' shape to the front.
- The handle can be screwed onto the blunt end of the spit to make positioning the spit easier.
- Place the spit on the spit roast with the pointed end away from you. Push gently until the spit fits in the rotisserie motor in the back wall. The blunt end of the spit needs to fit in the 'v' shape. (The spit has two notches, both of which need to be mounted on the oven door side so that the spit stays in position. The notches also serve as a grip for the handle.)
- The rotisserie motor starts running when a function with grill has been started
- Remove the handle prior to baking or roasting. You can then reattach the handle to the spit to remove this from the oven easily.



Door

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

Cooling fan

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

Touch screen

- Operate your oven's touch screen by tapping or swiping it.
- Tap the display to open a function or adjust a setting.
- Swipe the display for further information/show options or adjust a setting.

Tapping:



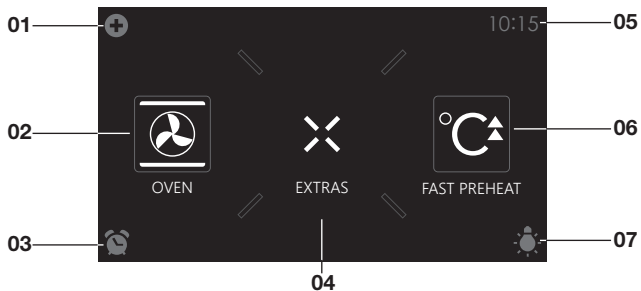
Swiping:



For the best response, touch the keys with the main part of your fingertip. Every time you tap a key during use, a short tone will sound (unless this is adjusted in the settings).

Main displays

Start display



Plus menu (01)

- Tap the plus symbol to open the 'Plus' menu. The contents of this menu change according to the control options available at that time.

Oven (02)

- Tap 'OVEN' to open the oven function menu.

Egg timer (03)

- Tap the egg timer symbol to open the egg timer menu. The egg timer can be used independently from the oven function.
 - The longest possible alarm time is 24 hours.
 - When an egg timer goes off, a pop-up will appear and an acoustic signal will sound.
 - Tap on the X key, confirm key or the display to switch off the signal and close the pop-up. The sound signal will stop automatically after approximately 1 minute.

Extras (04)

- Tap on 'EXTRAS' to show the appliance's extra functions.

Time (05)

- The time is shown here.

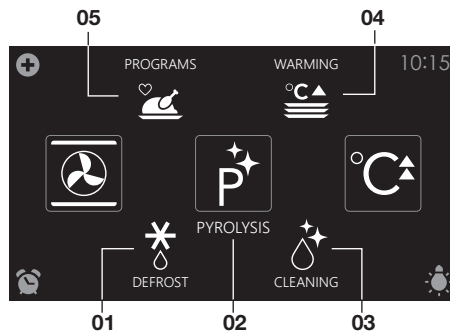
Fast preheat (06)

- Tap on 'FAST PREHEAT' to open the fast preheat function.

Light (07)

- Tap on the 'lamp' symbol to switch the oven light on or off.
- The oven light will also light up when you open the oven door or start cooking. The oven light will dim automatically (unless this is adjusted in the settings).

Extras display



Defrost (01)

- Tap on 'DEFROST' to open the defrost function.

Pyrolysis (02)

- Tap on 'PYROLYSIS' to open the pyrolysis function.

Cleaning (03)

- Tap on 'CLEANING' to open the cleaning function.

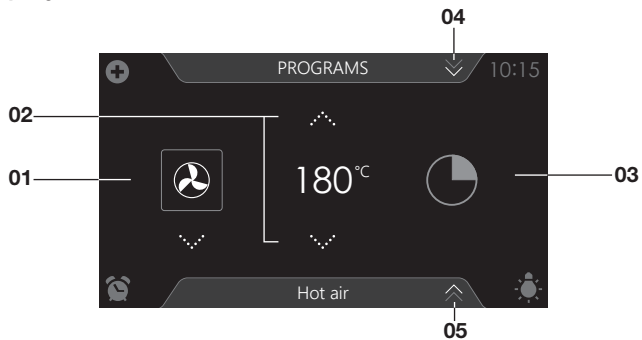
Warming (04)

- Tap on 'WARMING' to open the warming function menu.
Plate warming and keep warm can be found here.

Programs (05)

- Tap on 'PROGRAMS' to open the programs menu. The favourites and automatic programs can be found here.

Function-setting display



Selecting a function (01)

- Tap on the arrows above and below the function or sweep over the symbol to select a function (see also 'Opening the Keyboard').

Setting the temperature (02)

- Tap on the arrows above and below the temperature or sweep over the temperature indicator to select a temperature or (see also 'Opening the Keyboard').

Cooking time (03)

- Tap the cooking time symbol if you want to set a cooking time. If a cooking time is already stated, it is necessary to set this.
- Tap on the arrows above and below the time or swipe over the time to adjust it (see also 'Opening the Keyboard').

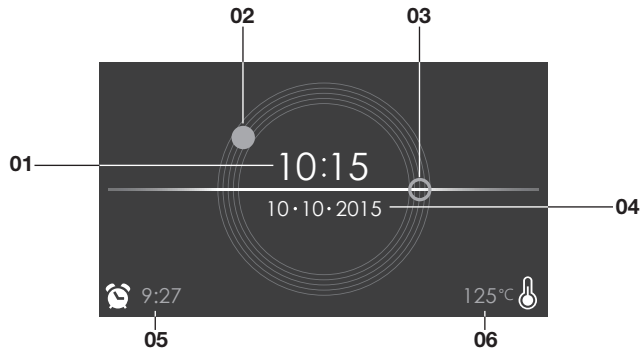
Programs (04)

- Tap on 'PROGRAMS' to open the program menu. The favourites and automatic programs can be found here.

Info tab (05)

- The name of the selected function appears in the bottom tab of the display. Tap on the tab to request more information about the selected function.

Stand-by display



Display time (digital/01)

- Actual time of day.

Display time (analog/02 and 03)

- Actual time of day.
- The hour hand of the analog clock is indicated with a 'closed' circle (02) and the minute hand with an 'open' circle (03).

Display of date (04)

- Actual date.

Display egg timer (05)

- The expiring egg timer.

Display descending temperature (06)

- Actual temperature in the oven (waste heat).

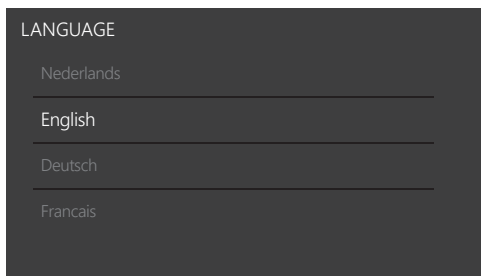
Initial use

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



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

Setting the language

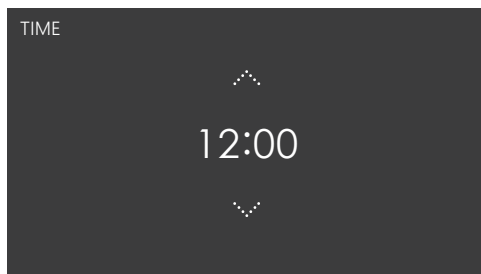


Set the desired language in which the appliance's display texts will appear. 'English' is selected as standard.

1. Swipe over the display to view all languages.
2. Tap on a language to select this.
3. Press on the confirm key to save the set language.



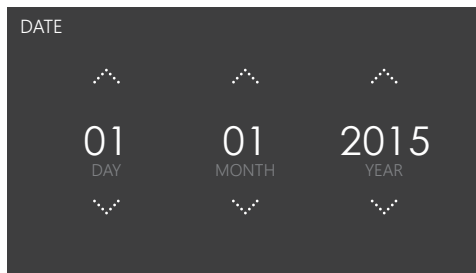
Setting the time



1. Tap on the arrows above and below the time or swipe over the time to adjust it.
2. For fast entry, tap in the centre of the time display; a pop-up keyboard will appear on which the desired time can be typed (see 'Opening the Keyboard' chapter).
3. Press on the confirm key to save the set time.



Setting the date

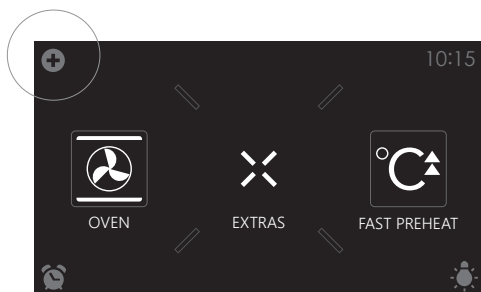


1. Tap on the arrows above and below the day, month or year or swipe over the day, month or year to adjust these.
2. Press on the confirm key to save the set date.
The appliance is now ready for use.

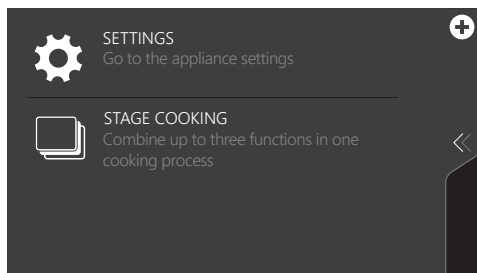


The language, time and date can be adjusted in the settings menu (see 'Settings' chapter). The settings menu can be opened from the start display via the 'Plus' menu.

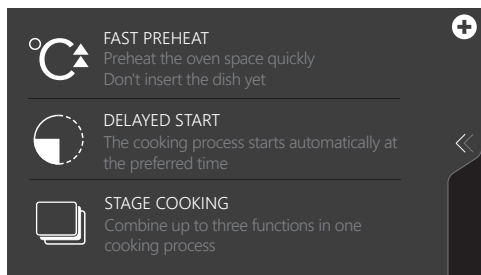
Using the 'Plus' menu



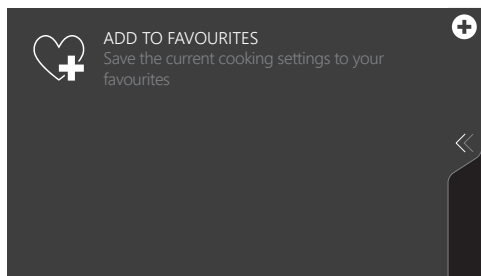
The 'Plus' menu comprises a number of functions or settings. The offered plus functions depend on the display that is active.



- From the start display, the following functions/menus can be found in the 'Plus' menu:
 - **Settings;** Set your preferences (see 'Settings' chapter).
 - **Stage cooking;** Combine up to three functions in one cooking process (see 'Stage cooking' chapter).



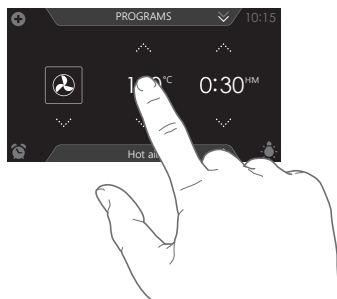
- From the oven function-settings display, the following functions can be found in the 'Plus' menu:
 - **Fast preheat;** Preheat the oven space quickly to the desired temperature within a cooking process (see 'Fast preheat' chapter).
 - **Delayed start;** The cooking process will start automatically at the time you set.
 - **Stage cooking;** Combine up to three functions in one cooking process (see 'Stage cooking' chapter).
 - **Gratin;** To add the grill function at the end of the progress (gratin time will be added at the end of the cooking process).



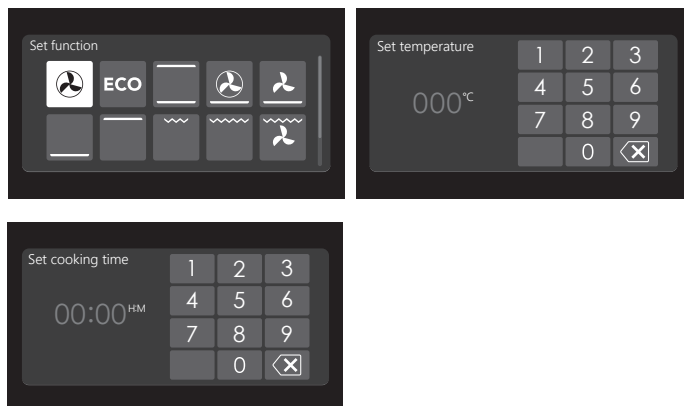
- When an oven function is started, the following functions can be found in the 'Plus' menu:
 - **Add to favourites;** Add the settings for the cooked dish to your favourites (see 'Additional functions' chapter).
 - **Gratin;** To add the grill function at the end of the progress (gratin time will be added at the end of the cooking process).

Opening the keyboard

A keyboard can be opened for fast entry of a function, temperature or cooking time. A quick setting can be selected with this or a value can be entered.



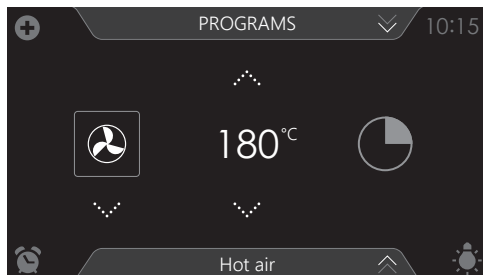
1. Tap in the centre of the function symbol, temperature or cooking time (activated). The keyboard appears.



2. Enter the desired value or tap the desired value.
3. If the set value is not confirmed automatically, press on the confirm key to confirm the entry.

Oven function

Use the oven functions to cook dishes using, for instance, hot air, bottom heat or grill.



- Various oven functions can be selected.
- A temperature and a cooking time can be set for each oven function.
- 'Plus' menu functions such as fast preheat, stage cooking and delayed start can also be selected. Tap on the plus symbol for this. See the 'Using the 'Plus' menu' chapter.

Using an oven function

Select the oven function appropriate for the meal you are cooking. Consult the Functions table for this. You can also consult the info tab. Tap on the tab at the bottom of the display to request more information about the selected function.

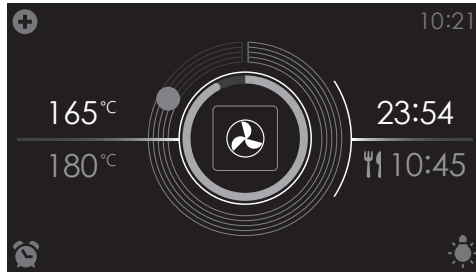
1. Switch on the oven using the 'On/Off' key.
2. Place the dish in the oven.
3. Tap 'OVEN' to open the oven function menu.
4. Select an oven function (see 'Function-setting display' chapter).
5. Select a temperature (see 'Function-setting display' chapter).
6. Tap the 'cooking time' symbol and set a cooking time (see 'Function-setting display' chapter).



Cooking can also be started without a cooking time being set. You should then skip step 6.

7. Select any additional settings using the 'Plus' menu (for example fast preheat).
8. Start cooking the dish using the confirm key.





- The following values can now be read in the display:
 - current temperature (165 °C)
 - set temperature (180 °C)
 - status indicator time (outer circle)
 - status indicator temperature (inner circle)
 - cooking time (23:54)
 - end time (10:45)



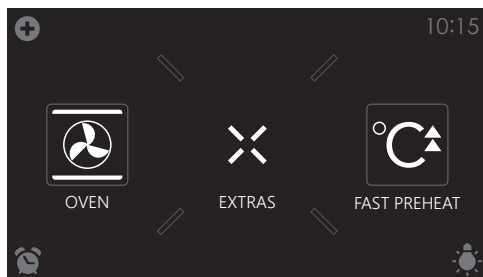
- *Tap in the middle of the display during cooking to open a pop-up display with settings. Adjust these if desired.*
- *At the end of a dish's cooking time a sound signal will sound. The signal can be switched off by opening the oven door or pressing a key.*
- *The selected settings can be saved in 'Favourites'. Open 'ADD TO FAVOURITES' from the 'Plus' menu (see 'Saving a cooking method' in the 'Additional functions' chapter).*



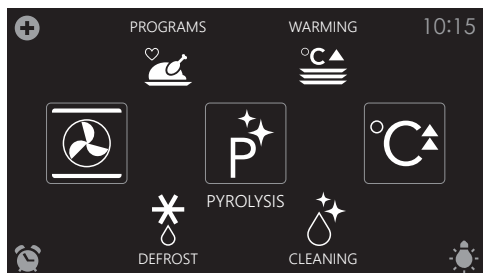
Display view at the end of cooking.

Using the 'Extras' functions

Open the 'Extras' display to select the pyrolysis function. A cleaning program, warming functions or automatic programs can also be selected.



Tap on 'EXTRAS' to show the appliance's extra functions.



The following programs can now be selected:

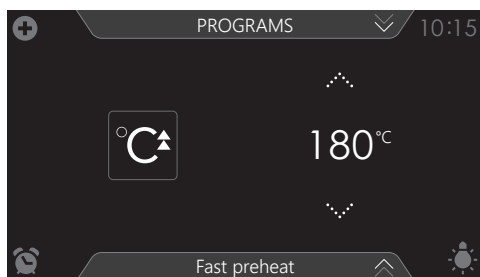
- Pyrolysis (see 'Cleaning' chapter)
- Cleaning (see 'Cleaning' chapter)
- Warming (see 'Additional functions' chapter):
 - Plate warming
 - Keep warm
- Programs (see 'Additional functions' chapter):
 - Favourites
 - Automatic programs
- Defrost

Fast preheat

Use this oven function for preheating the oven quickly. Don't insert a dish during Fast preheat. When the oven is heated to the set temperature, preheating is finished and the oven is ready to cook the dish.

Using fast preheat

1. Switch on the oven using the 'On/Off' key.
2. Tap on the 'FAST PREHEAT' to open fast preheat function.




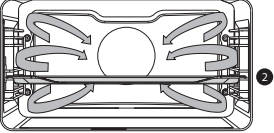

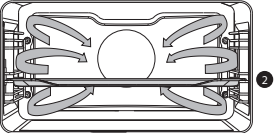

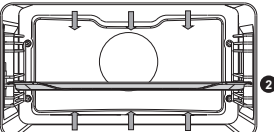
3. Select a temperature (see 'Function-setting display' chapter).
4. Start fast preheat using the confirm key.


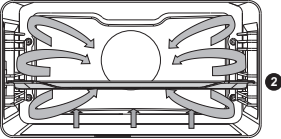

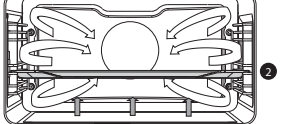

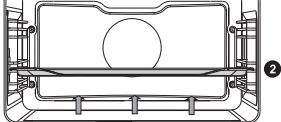

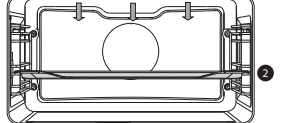



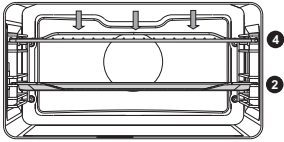

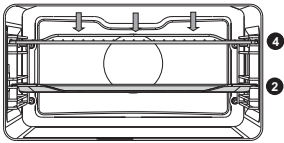

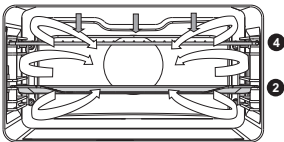
- *Fast preheat can also be linked to a cooking process.*
- *Activate 'FAST PREHEAT' from the 'Plus' menu to do so.*
- *When the set temperature is reached, a pop-up will appear and a sound signal sounds.*
- *The cooking time starts counting up or down after door closing.*


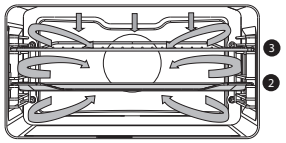





Functions table


Consult the table to choose the desired function. Also consult the instructions for preparation on the dish packaging.

Function	Description	
Oven functions		
	<p>Hot Air</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of hot air from the back of the oven. • This mode provides uniform heating and is ideal for baking. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 180 °C • Preheating is recommended. 	
	<p>ECO Hot air</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of hot air. ECO hot air uses less energy but gives the same result as the hot air setting. Cooking takes a few minutes longer. • This mode can be used for roasting meat and baking pastry. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 180 °C • This setting makes use of the residual heat (heating is not on the whole time) to achieve low energy consumption (in accordance with energy class EN 60350-1). In this mode the actual temperature in the oven is not displayed. 	
	<p>Top + Bottom heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of the upper and lower heating elements. • This mode can be used for traditional baking and roasting. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 200 °C • Preheating is recommended. 	

Function	Description	
	<p>Hot air + Bottom heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of hot air from the back of the oven and the bottom heating element. • This mode can be used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and short crust. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 200 °C • Preheating is recommended. 	
	<p>Bottom heat + Fan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of the lower heating element. The heat is distributed by the fan. • This mode can be used for baking low leavened cakes, as well as for preservation of fruit and vegetables. • Place a not too high baking tray in the lower part of the oven, so that hot air can also circulate over the upper surface of the food. • Suggested temperature: 180 °C 	
	<p>Bottom Heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating only by means of the lower heating element. • This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. • Place the baking tray or oven rack in the lower part of the oven. • Use just before the end of the baking or roasting time. • Suggested temperature: 160 °C 	
	<p>Top Heat</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating only by means of the upper heating element. • This mode can be used when you wish to bake/roast the top part of your dish. • Place the baking tray or oven rack in the middle of the oven. • Suggested temperature: 150 °C 	

Function	Description	
	<p>Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of the grill element. • This mode can be used for grilling a smaller amount of open sandwiches, beer sausages, and for toasting bread. • Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven. • Maximum allowed temperature 240 °C. • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Preheat for 5 minutes. 	
	<p>Large Grill</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of the upper element and grill element. • This mode can be used with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning. Use just before the end of the baking or roasting time. • Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven. • Maximum allowed temperature 240 °C. • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Preheat for 5 minutes. 	
	<p>Large grill + fan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Heating by means of the top heating elements. The heat is distributed by the fan. • This mode can be used for grilling meat, fish and vegetables. • Place the oven rack in the upper part of the oven and the baking tray in the middle of the oven. • Suggested temperature: 170 °C • Monitor the cooking process at all times. The dish may burn quickly due to the high temperature. • Preheat for 5 minutes. 	

Function	Description	
	<p>Pro Roasting</p> <ul style="list-style-type: none"> • This setting has an automatic heating cycle. • First the meat is sealed at a high temperature by means of hot air and the top heating element. • Then the dish is slowly cooked at the low, preset temperature, with the top and bottom heating elements. • This function is suitable for meat, poultry and fish. • Suggested temperature: 180 °C 	
	<p>Fast preheat</p> <ul style="list-style-type: none"> • With this function, the oven cavity is quickly heated to the desired temperature. Do not use this setting when you have a dish in the oven. • Suggested temperature: 180 °C 	
Extra functions		
	<p>Plate warming</p> <ul style="list-style-type: none"> • This function is used for warming tableware, so that the served food stays hotter for longer. • Suggested temperature: 60 °C 	
	<p>Defrost</p> <ul style="list-style-type: none"> • With this function, the air circulates by means of the fan. The air will be heated to a temperature of 30 °C. • Use this function to defrost frozen dishes. 	
	<p>Keep warm</p> <ul style="list-style-type: none"> • This function is used to keep already cooked dishes warm. • Suggested temperature: 60 °C 	
	<p>Steam clean</p> <ul style="list-style-type: none"> • With this function and a damp cloth, you can easily remove grease and dirt from the oven walls. • Use this function only when the oven has cooled down fully. Pour 0,15 liters of water onto the bottom of the oven space before starting the cleaning process. • After soaking, food residues can be removed with a damp cloth. 	

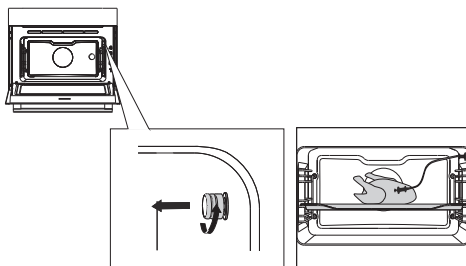
Function	Description	
	<p>Pyrolysis</p> <ul style="list-style-type: none"> • This function is intended for the automatic cleaning of the oven. The oven heats up to a temperature far above normal use, ensuring grease residues and other dirt are reduced to ash. • Before using this process, remove all accessories and loose food residues from the oven cavity. During the pyrolytic self-cleaning process, the oven door is automatically locked above a certain temperature. The outside of the oven becomes hotter than usual. • When the oven is completely cool, the inside can be wiped clean with a damp cloth. 	

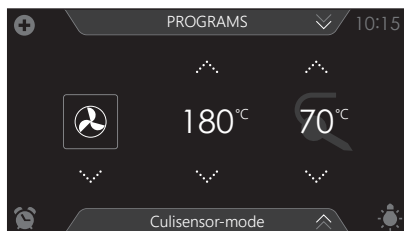
Culisensor

Roasting with the culisensor

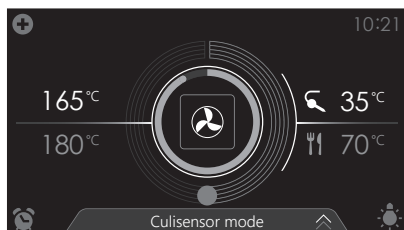
For roasting with the culisensor, set the desired core temperature of the dish. The oven will heat up until the dish's core temperature is reached. The culisensor measures the core temperature of the dish.

1. Switch on the oven using the 'On/Off' button.
2. Screw the metal cover from the connection point (front top corner of the right side wall).
3. Put the culisensor plug in the connection and insert the culisensor completely into the food.





4. Select an oven function, temperature and core temperature. (see 'Function-setting display' chapter)
5. Start cooking the dish using the confirm key.



- The following values can now be read in the display:
 - ▷ current temperature (165 °C)
 - ▷ set temperature (180 °C)
 - ▷ status indicator core temperature (outer circle)
 - ▷ status indicator temperature (inner circle)
 - ▷ current core temperature (35 °C)
 - ▷ set core temperature (70 °C)
- The cooking process ends when the set core temperature has been reached. At the end of the cooking process a sound signal will sound. The signal can be switched off by opening the oven door or pressing a key.



- **Always place the culisensor's entire metal sensor in the dish.**
- **Please note! After the cooking process always replace the metal cap on the culisensor's connection.**
- **Only use the culisensor in your oven.**
- **Ensure that the culisensor does not come into contact with the heating element during cooking.**
- **The culisensor will be extremely hot after the cooking process. Be careful! Avoid burns.**

Delayed start

Use the 'delayed start' function to start cooking at a later time. The delayed start function can be selected via the 'Plus' menu in an oven function only. See the 'Using the 'Plus' menu' chapter.

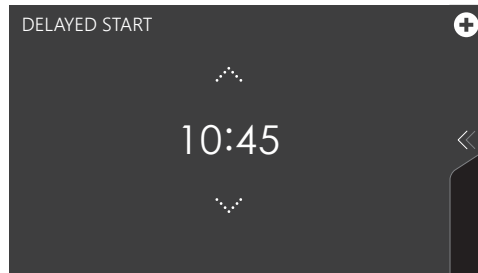
Setting a delayed start time

1. Select a function, temperature and set a cooking time if necessary (see 'Function-setting display' chapter).



A delayed start time can also be set without setting a cooking time.

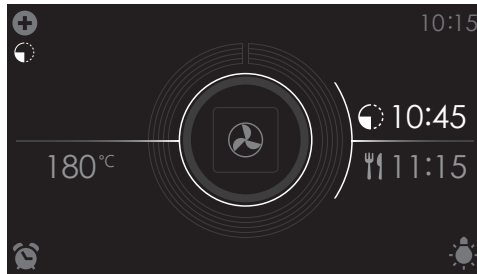
2. Tap the 'plus' symbol to open the 'Plus' menu .
3. Tap on 'DELAYED START' to open the function.



4. Select a start time (see 'Function-setting display' chapter)..
5. Confirm the set start time using the confirm key.
The 'delayed start time' icon appears under the plus symbol to indicate activation. The delayed start time can be deselected by returning the setting to the current time.
6. Start cooking using the confirm key.



The cooking will start automatically at the set time. If a cooking time has been set, the cooking will also stop automatically.

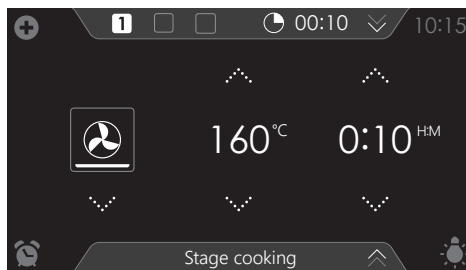


- The following values can now be read in the display:
 - ▷ set temperature (180 °C)
 - ▷ start time (10:45)
 - ▷ end time (11:15) (only visible if a cooking time has been set!)

Stage cooking

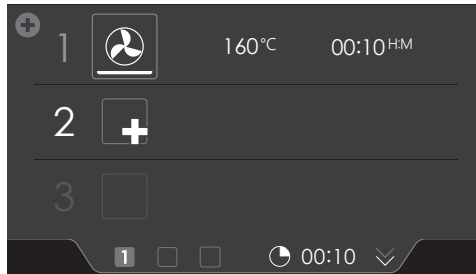
- Open the 'Stage cooking' menu via the 'Plus' menu. See the 'Using the 'Plus' menu' chapter.
- This function allows you to combine up to three functions in one cooking process.
- Select different functions and settings to compose the cooking process of your preference.

1. Tap the plus symbol to open the 'Plus' menu.
2. Tap 'STAGE COOKING' to open the function (can only be opened if no cooking process has started). The stage 1 settings are visible. These can be adjusted if desired.

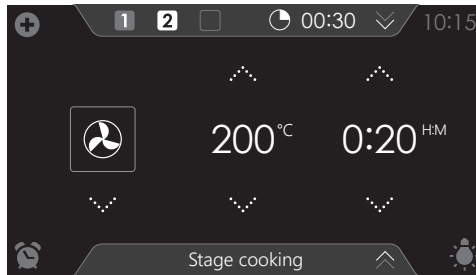


3. Select a function (see 'Function-setting display' chapter).
4. Select a temperature (see 'Function-setting display' chapter).
5. Select a cooking time (see 'Function-setting display' chapter).
6. Confirm the setting of stage 1 using the confirm key.

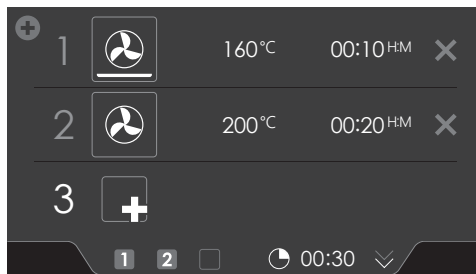




7. Tap on '2' to show the stage 2 settings.
8. If necessary, change the stage 2 default values (function, temperature and cooking time) (see points 3, 4 and 5).



9. Confirm the setting of stage 2 using the confirm key.

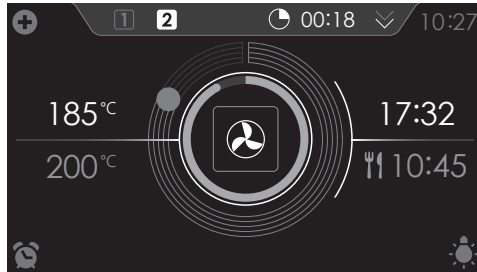


10. If desired, tap on '3' to show the stage 3 settings.
11. If necessary, change the stage 3 default values (function, temperature and cooking time) (see points 3, 4 and 5).
12. Confirm the setting of stage 3 using the confirm key.



Delete a stage by tapping on the cross next to the settings. A stage can only be deleted if it has not yet started.

13. By pressing the confirm key again, the oven starts to work according to stage 1 (the active stage is displayed in white). When the set time has elapsed, the following stage will be activated, this being stage 2 and later stage 3 if this has been set.



- The following values can now be read in the display:
 - active stage (2)
 - total cooking time (00:18)
 - current temperature (185 °C)
 - active stage set temperature (200 °C)
 - active stage status indicator time (outer circle)
 - active stage status indicator temperature (inner circle)
 - active stage cooking time (17:32)
 - total end time (10:45)



The selected settings can be saved in 'Favourites'. For this open the 'ADD TO FAVOURITES' menu from the 'Plus' menu (See 'Saving a cooking method' in the 'Additional functions' chapter).

Gratin

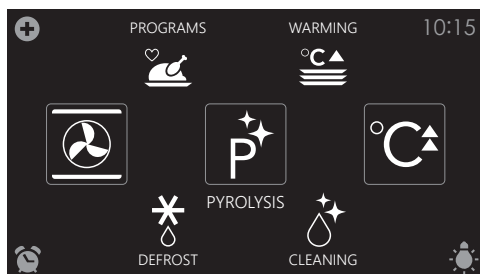
To add the grill function at the end of the progress (gratin time will be added at the end of the cooking process).

1. Tap the 'plus' symbol to open the 'Plus' menu .
2. Tap on 'GRATIN' to open the function.
3. The temperature and time can be set or the program can be started directly by pressing the confirm key.

Additional functions

Several additional functions or programs can be selected.

1. Tap on 'EXTRAS' to show the appliance's extra functions.



The following additional functions and programs can now be selected:

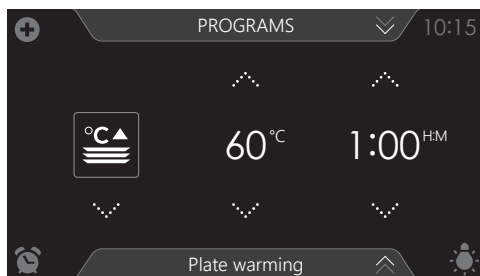
- Warming:
 - Plate warming
 - Keep warm
- Programs:
 - Favourites
 - Automatic programs

Warming

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

Selecting warming functions

1. Tap on 'EXTRAS' to show the appliance's extra functions.
2. Tap on 'WARMING' to open the warming function menu.



3. Choose the desired warming function (plate warming or keep warm). Adjust the settings if necessary (see 'Function-setting display' chapter).
4. Start the function using the confirm key.

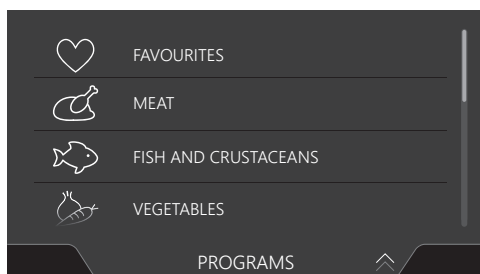


Programs:

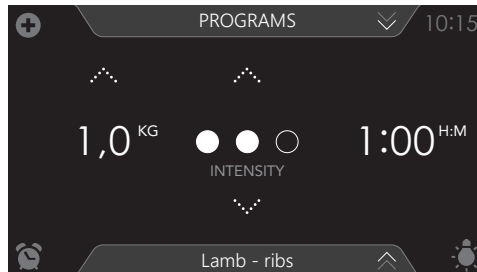
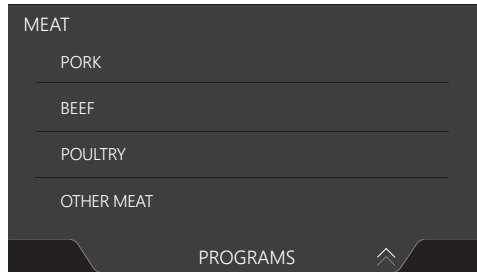
- Favourites
 - You can select your own stored recipes in 'FAVOURITES'. See also 'Saving a cooking method'.
- Automatic programs
 - You can use 'automatic programs' for cooking by selecting a dish from a list of pre-programmed dishes. The programs are subdivided into categories (MEAT, VEGETABLES, etc.).
 - First select the category and then the dish itself from the available list.

Selecting program functions

1. Tap on 'EXTRAS' to show the appliance's extra functions.
2. Tap on 'PROGRAMS' to open the programs menu.



3. Tap on 'FAVOURITES' or one of the automatic program categories.
 - Select one of your saved dishes in 'FAVOURITES'.
 - Select a dish from the available list in the automatic programs.



4. If necessary adjust the intensity and/or the weight.

The intensity or weight cannot be adjusted in all automatic programs.

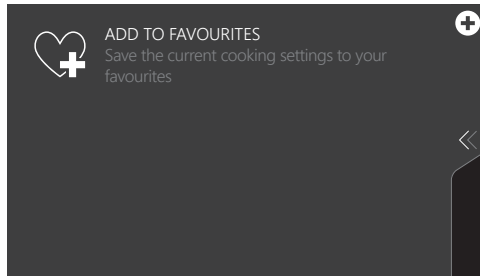


5. Start the chosen dish using the confirm key.

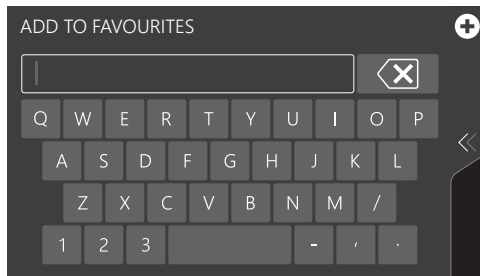
- Open information about the chosen program using the info tab. Information about the required accessories and the shelf level in the oven can be read in this tab. Sometimes information about cooking the dish may also be found in this tab.
- For a number of automatic programs, it is sometimes possible to adjust settings manually. For adjusting the settings open the 'Plus' menu and tap 'MANUAL'.

Saving a cooking method

A function/cooking method is active (the oven has started).



1. Open the 'Plus' menu and tap on 'ADD TO FAVOURITES'.

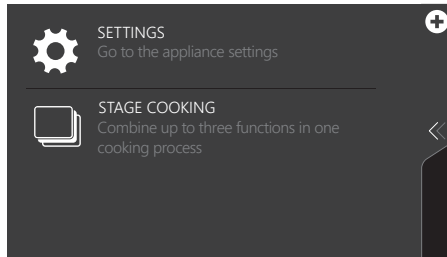


2. Give the dish you are preparing a name by selecting the appropriate letters. Tap on the 'arrow with cross' symbol if you wish to delete a letter.
3. Press on the confirm key to save the cooking method.

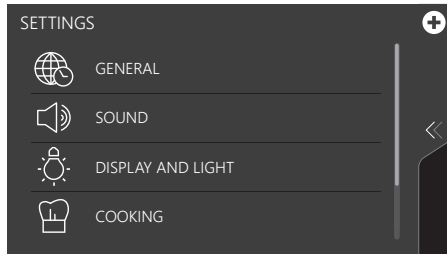


Automatic programs can also be saved under 'FAVOURITES'.

1. From the start display, tap on the plus symbol.



2. Tap on 'SETTINGS'.



This menu offers the following choices:

- General
- Sound
- Display and light
- Cooking
- System

1. Tap on the desired category and the setting to be adjusted.
 - tap on the desired choice from a list
 - adjust a value by tapping the arrows above and below the value or swiping over the value
 - switch a setting on or off by tapping on 'ON' or 'OFF'
2. Press the confirm key to confirm.



GENERAL

You can set the following from this menu:

- Language (language of the touch screen)
- Time (Current time)
- Time display (12 or 24 hour clock)
- Date (current date)
- Date display (date visible or not in the 'stand-by' display)

SOUND

You can set the following from this menu:

- General sounds (volume of sound signals and alarms)
- Key sounds (volume of key sounds)
- Start-up/shut-down sound (volume of start-up/shut-down sound)

DISPLAY AND LIGHT

You can set the following from this menu:

- Display brightness (adjustable in 5 brightness levels)
- Oven light (the time the light stays on after activation)
- Appliance to stand-by setting (the length of time before the appliance goes to stand-by after the last operation)
- Appliance switch off (how long the appliance stays in stand-by)
- Start-up/shut-down animation (start-up/shut-down of the brand animation)
- Night mode (start and end time for lower display brightness)



When for 'APPLIANCE SWITCH OFF' setting 'Manual' is selected, the appliance does not switch off automatically. When the device is switched off manually, this setting is put back to the factory setting. This is a mandatory maximum energy consumption regulation.

COOKING

You can set the following from this menu:

- Default program intensity (intensity of automatic programs)

SYSTEM

You can set the following from this menu:

- Appliance information (request appliance information)
- Factory settings (back to factory settings)

Cleaning the appliance

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

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



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

Steam clean

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

Using steam clean

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

Remove all accessories from the oven.

1. Pour 0.15 litres of water into the bottom of the oven.
2. Tap on 'EXTRAS' to show the appliance's extra functions.
3. Tap on 'CLEANING' to open the cleaning function.
4. Press on the confirm key to start steam clean.



- *Do not open the door during the cleaning process.*
- *The process takes 30 minutes.*
Food remains on the enamel walls will be sufficiently soaked after 30 minutes so they can be removed with a damp cloth.

Pyrolysis

Instead of cleaning manually, you can clean the oven space or an enamelled baking tray using the 'Pyrolysis' oven feature. During pyrolysis the oven space is heated to a very high temperature. Contaminants that are present incinerate at this high temperature and only ash remains.



With average use of the oven, we recommend running the pyrolysis function once per month.



Caution!

- First, remove all accessories and guide rails / telescopic guide rails from the oven (see 'Removing and cleaning the guide rails').
- Then remove any remaining food from the oven space and wipe the space with a damp cloth. Chunks of food and fat may ignite during the pyrolysis process. **Fire hazard!**



Note! The oven space and an enamelled baking tray cannot be cleaned at the same time using the pyrolysis function. If you want to clean an enamelled baking tray using pyrolysis, then do this first (the oven space can become dirty due to the cleaning of the baking tray). Insert one baking tray at a time. After that, the oven space can be cleaned.



Caution! Do NOT clean the glass baking tray using the 'Pyrolysis' oven feature.

Starting the Pyrolysis function

1. Make sure the oven space is completely empty and no chunks of food and fat are present!
2. If you want to clean an enamelled baking tray first, place the special pyrolysis guide rails in position. Wipe the baking tray with a damp cloth and slide the baking tray into the oven on Level 2.
 - Remove these special pyrolysis guide rails after the cleaning process.
3. Tap on 'EXTRAS' to show the appliance's extra functions.
4. Tap on 'PYROLYSIS' to open the pyrolysis function.
5. Select the desired cleaning intensity:
 - Low: approximately 3 hours
 - Average: approximately 3,5 hours
 - High: approximately 4 hours

CLEANING



Only the cleaning intensity can be selected. The time is fixed and depends on the selected cleaning intensity.

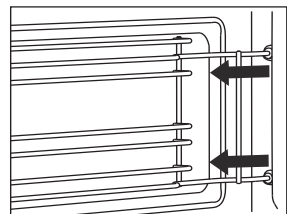
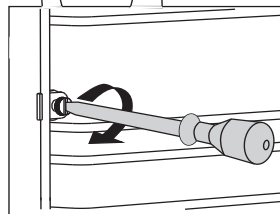
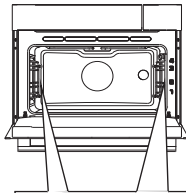


6. Press on the confirm key to start pyrolysis clean.
 - After a certain period the oven door will be locked automatically for your own safety.
 - An unpleasant smell may be released from the oven during the cleaning process.
 - The oven door can be opened once the appliance has cooled down (after the end of the pyrolysis cleaning).
 - When the oven has cooled down, you can easily wipe away most residues with a damp cloth. Depending on soiling levels in the oven, there may be visible deposits on the door and below in the oven cavity. This is best removed using a non-abrasive sponge and a mild solution of warm water and washing-up liquid. Only warm water and washing-up liquid is normally enough to clean the sealing because this is only dust. Wipe the oven door and the adjacent surfaces around the door seal. Do not rub the seal.

Removing and cleaning the guide rails

Use conventional cleaning products to clean the guide rails.

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



Replacing the oven light bulb



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

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

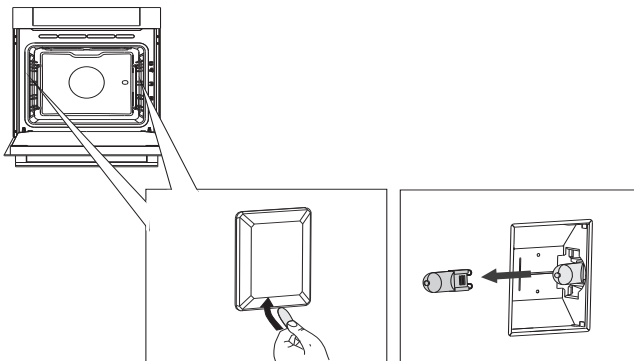


Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket or by switching off the circuit breaker in the fuse box.



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

1. Use a flat-blade screwdriver to snap and remove the lamp cover from the holder. Be careful not to damage the enamel.
2. Take the halogen light bulb out of the fitting.



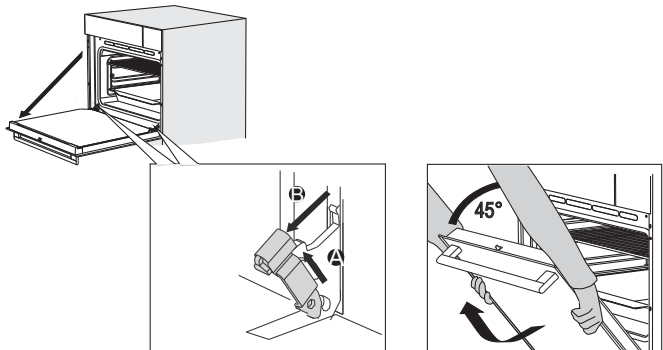
Removing the oven door



Keep your fingers away from the hinges of the oven door. The hinges are spring loaded and can cause injury if they spring back. Make sure that the hinge latches are applied correctly to lock the hinges.

Remove the oven door.

1. Open the door to the fully open position.
2. Lift both hinge latches (A) and pull them towards the oven door (B).
The hinges will be locked in the 45° position.
3. Gently close the door until it reaches a 45° angle.
4. Remove the door by lifting and tilting it towards the oven (C). The hinges need to come out of the slots in the oven.



Install the oven door

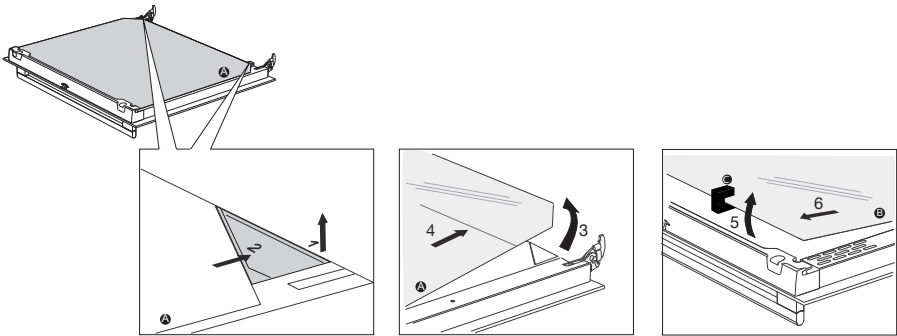
1. Hold the door at an angle of approximately 45° in front of the oven.
2. Insert the hinges into the slots and make sure they are both positioned correctly.
3. Open the door to the fully open position.
4. Lift both hinge latches and move them towards the oven.
5. Gently close the oven door and make sure that it closes correctly.
If the door does not open or close correctly, then make sure that the hinges are positioned correctly in their slots.

CLEANING

Removing the oven door glass

The inside of the glass in the oven door can be cleaned. For this it must be removed from the oven door.

1. Slightly lift (1) and shift (2) the clamps at the lower left and right of the door to release the glass (A).
2. Grab the glass (A) at the bottom and gently lift (3) and shift (4) it to remove it from the upper support.
3. The inner glass (B) (depending on the model) can be removed by carefully lifting (5) and shifting (6) it to removing it from the lower support. Also remove the rubber spacers (C) from the inner glass.



Install the glass in reverse order.

General

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

The food stays raw

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

The food is overcooked or undercooked

- Check whether the correct cooking time has been set.

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

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

Power failure can cause the display to reset.

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

There is condensation in the oven.

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

The fan keeps working after the oven is switched off.

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

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

- This is normal.

Steam escapes via the door or the vents.

- This is normal.

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

- This is normal.

The circuit breaker switches off regularly.

- Consult a service technician.

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

(XX indicates the number of the error).

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

Storing and repairing the oven

Repairs should only be performed by a qualified service technician.

If maintenance is required, take the plug from the socket and contact the ATAG customer service.

Have the following information to hand when you call:

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



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

Disposal of the appliance and packaging

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

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

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

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



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

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

Declaration of conformity



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



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

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

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

ATAG



687364

en (03-22)